



Instrukcja obsługi

PL

PIEKARNIK ELEKTRYCZNY

Szanowni Państwo!



Dziękujemy za zaufanie jakim obdarzyliście nas Państwo, kupując nasz piekarnik. Przekonajcie się Państwo sami, że na naszych wyrobach możecie polegać. Abyście Państwo łatwiej zrozumieli działanie urządzenia, dodaliśmy dokładnie napisaną instrukcję obsługi.

Instrukcja ta powinna Wam ułatwić zaznajomienie się z Waszym nowym urządzeniem. Prosimy, abyście przed pierwszym uruchomieniem urządzenia dokładnie przeczytali instrukcję obsługi.

Prosimy o sprawdzenie czy urządzenie, które otrzymaliście jest nieposzkodowane. W przypadku uszkodzenia powstałego podczas transportu, należy zwrócić się do sprzedawcy u którego urządzenie zostało kupione lub do okręgowego magazynu skąd urządzenie zostało dostarczone. Numer telefonu, znajdziecie Państwo na rachunku lub kwicie dostawy. Życzymy Państwu wiele zadowolenia przy użytkowaniu Waszego nowego urządzenia.

Instrukcja przyłączenia

Przyłączenie urządzenia do źródła energii elektrycznej musi być wykonane zgodnie z zasadami zawartymi w rozdziale Przyłączenie do źródła energii elektrycznej oraz zgodnie z obowiązującymi standardami i przepisami. Przyłączenia może dokonać wyłącznie fachowiec.

Tabliczka znamionowa

Tabliczka znamionowa, zawierająca podstawowe dane urządzenia, znajduje się na krawędzi piekarnika, widoczna jest po otwarciu drzwiczek piekarnika.

SPIS TREŚCI

SPIS TREŚCI	4
WAŻNE - PRZECZYTAĆ PRZED UŻYTKOWANIEM	5
Zalecenia dotyczące bezpieczeństwa	5
Ostrzeżenia.....	6
Zastosowanie	6
OPIS URZĄDZENIA	7
Wentylator chłodzący.....	8
Lampki kontrolne	8
Zegar programujący	8
PIEKARNIK	9
Przed pierwszym użyciem.....	9
Ważne ostrzeżenia.....	9
Elektroniczny zegar programujący.....	10
Nastawienie czasu bieżącego	10
Niezaprogramowane działanie piekarnika	11
Zaprogramowane działanie piekarnika	11
Nastawienie minutnika.....	12
Wyświetlenie ustawienia.....	13
Usunięcie ustawienia	13
Sterowanie	13
Sposoby działania piekarnika.....	14
Poziomy pieczenia (w zależności od modelu)	16
Prowadnice teleskopowe (w zależności od modelu)	17
Wyposażenie piekarnika (w zależności od modelu)	17
PRZYGOTOWYWANIE POTRAW	18
Pieczenie ciasta.....	18
Pieczenie mięsa.....	24
Grillowanie i zapiekanie	26
Wekowanie	29
Rozmrażanie.....	30
CZYSZCZENIE I KONSERWACJA.....	31
Czyszczenie.....	32
Konservacja (w zależności od modelu)	34
Wymiana części urządzenia.....	36
JAK SIĘ ZACHOWAĆ W PRZYPADKU POJAWIENIA SIĘ UTEREK	37
Ważne	37
INSTRUKCJA USTAWIENIA I PRZYŁĄCZENIA	39
Ważne ostrzeżenia	39
Montaż piekarnika.....	39
Podłączenie.....	40
DANE TECHNICZNE	42
Tabliczka znamionowa.....	42

Zalecenia dotyczące bezpieczeństwa

- Dzieci w wieku ośmiu lat oraz starsze, a także osoby o obniżonych możliwościach fizycznych, ruchowych lub psychicznych czy też osoby, którym brakuje doświadczenia lub wiedzy, mogą użytkować niniejsze urządzenie pod odpowiednią opieką lub też jeżeli wcześniej zostały odpowiednio pouczone o bezpiecznym użytkowaniu urządzenia oraz rozumieją zagrożenia, które mogą wynikać na skutek nieprawidłowego użytkowania tego urządzenia. Dzieci nie powinny bawić się urządzeniem. Dzieci mogą czyścić urządzenie lub wykonywać prace związane z jego konserwacją jedynie pozostając pod odpowiednim nadzorem.
- **OSTRZEŻENIE:** Urządzenie oraz niektóre dostępne elementy urządzenia podczas użytkowania urządzenia mocno się nagrzewają. Należy uważać, aby nie dotknąć elementów grzejnych. Dzieci poniżej 8 lat powinny być cały czas pod nadzorem.
- **OSTRZEŻENIE:** Przed wymianą żarówki należy się upewnić, że urządzenie zostało odłączone z sieci elektrycznej, aby w ten sposób zapobiec niebezpieczeństwu porażenia prądem.
- Do czyszczenia piekarnika nie należy stosować agresywnych środków czyszczących czy też ostrych metalowych skrobaczek, ponieważ można nimi uszkodzić powierzchnię. Przez tego rodzaju uszkodzenia powierzchnia vitroceramiczna może ulec pęknięciu.
- Urządzeń czyszczących za pomocą gorącej pary lub wysokociśnieniowych urządzeń czyszczących nie należy stosować do czyszczenia urządzenia, ponieważ może to doprowadzić do porażenia prądem.
- Urządzenie nie jest dostosowane do tego, by sterować nim za pomocą zewnętrznych zegarów programujących lub specjalnych systemów kontrolnych.

Ostrzeżenia

- Urządzenie może podłączyć jedynie pracownik serwisu lub upoważniony do tego fachowiec.
- W przypadku niefachowych ingerencji lub napraw urządzenia istnieje niebezpieczeństwo poważnych obrażeń ciała i uszkodzenia urządzenia. Napraw może dokonywać jedynie serwis naprawczy lub upoważniony do tego fachowiec.
- Kable przyłączeniowe urządzeń, znajdujące się w pobliżu urządzenia, mogą po ściśnięciu drzwiczkami piekarnika ulec uszkodzeniu i spowodować zwarcie elektryczne. Dlatego elektryczne kable przyłączeniowe innych urządzeń powinny znajdować się w bezpiecznej odległości od piekarnika.
- Urządzenie przeznaczone jest wyłącznie do gotowania. Nie należy go stosować w jakimkolwiek innym celu, np. do ogrzewania pomieszczenia.
- Podczas pieczenia potraw w piekarniku, należy być szczególnie uważnym. Wysokie temperatury powodują, że zarówno blacha do pieczenia, ruszt jak i wnętrze piekarnika stają się bardzo gorące, zaleca się więc stosowanie rękawic kuchennych.
- Piekarnika nie należy okładać folią aluminiową czy też stawiać na dno piekarnika blach lub innych naczyń, ponieważ folia aluminiowa przeszkadza w cyrkulacji powietrza w piekarniku, uniemożliwia proces pieczenia i niszczy emalię.
- »Podczas działania piekarnika, drzwiczki piekarnika się mocno nagzewają. W celu dodatkowej ochrony wbudowana została trzecia szybka, obniżająca temperaturę na powierzchni zewnętrznej warstwy szybki na drzwiach piekarnika (tylko w niektórych modelach)»
- Zawiasy drzwiczek piekarnika przy zbyt dużych obciążeniach mogą zostać uszkodzone. Na otwarte drzwiczki piekarnika nie należy stawiać ciężkich garnków czy też opierać się o nie podczas czyszczenia wnętrza piekarnika. Przed czyszczeniem piekarnika drzwiczki należy zdjąć (patrz: rozdział Zdejmowanie i montaż drzwiczek piekarnika). Na otwarte drzwi nie należy stawać czy na nich siadać (dzieci!).



Symbol na produkcie lub na opakowaniu oznacza, że tego produktu nie wolno traktować tak, jak innych odpadów domowych. Należy oddać go do właściwego punktu skupu surowców wtórnych zajmującego się złomowanym sprzętem elektrycznym i elektronicznym. Właściwa utylizacja i złomowanie pomaga w eliminacji niekorzystnego wpływu złomowanych produktów na środowisko naturalne oraz zdrowie. Aby uzyskać szczegółowe dane dotyczące możliwości recyklingu niniejszego urządzenia, należy skontaktować się z lokalnym urzędem miasta, służbami oczyszczania miasta lub sklepem, w którym produkt został zakupiony.

Zastosowanie

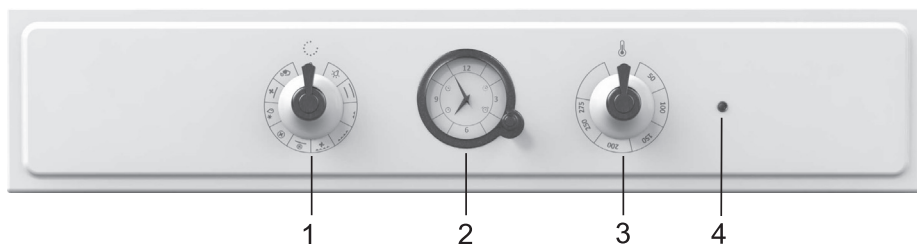
Piekarnik elektryczny jest przeznaczony do przygotowywania posiłków w gospodarstwie domowym. Stosowanie go do innych celów jest zabronione! Poszczególne sposoby jego zastosowania są dokładnie opisane poniżej w instrukcji obsługi.

OPIS URZĄDZENIA

Na rysunku został przedstawiony jeden z modeli urządzeń do zabudowy. Ponieważ urządzenia, do których odnosi się niniejsza instrukcja obsługi, mogą posiadać różne wyposażenie, wobec tego mogą być opisane funkcje i wyposażenie, których Państwa urządzenie nie posiada.



1. Panel sterujący
2. Uchwyt piekarnika
3. Drzwiczki piekarnika z okienkiem



- 1 Pokrętko do włączenia/wyłączenia piekarnika oraz do wyboru sposobu działania piekarnika
- 2 Zegar programujący /programator czasu
- 3 Pokrętko do nastawienia temperatury piekarnika
- 4 Lampka kontrolna piekarnika. Świeci się tak długo, dopóki piekarnik się nagrzeje. Lampka gaśnie gdy piekarnik osiągnie żądaną temperaturę.

Wentylator chłodzący

(posiadają tylko niektóre modele piekarników)

Urządzenie jest wyposażone w wentylator chłodzący, który chłodzi zarówno obudowę jak i panel sterujący urządzenia.

Lampki kontrolne

Czerwona lampka

Lampka czerwona świeci podczas pracy piekarnika, aż do momentu osiągnięcia określonej wysokości temperatury.

Podświetlone tarcze pokręteł

(posiadają tylko niektóre modele piekarników)

Tarcza nad włączonym pokręteł jest podświetlona wówczas, gdy włączona jest jakakolwiek funkcja piekarnika. Te urządzenia nie posiadają żółtej lampki.

Zegar programujący

Nastawienie czasu jest niezbędne do użytkowania, ponieważ piekarnik może działać dopiero po jego nastawieniu.

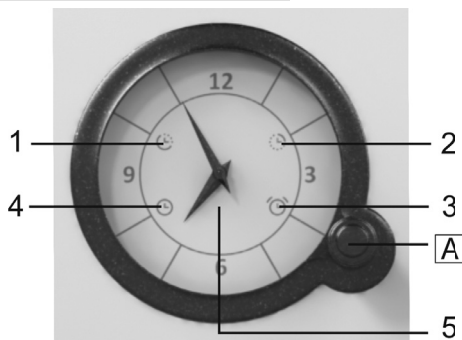
Przed pierwszym użyciem

- Wszystkie części wyposażenia piekarnika należy wyjąć i oczyścić wodą i zwykłym środkiem do czyszczenia. Nie wolno używać szorstkich środków czyszczących!
- Podczas pierwszego ogrzewania piekarnika, wydziela się specyficzny zapach. Zaleca się wentrowienie pomieszczenia w między czasie.

Ważne ostrzeżenia

- Do pieczenia należy używać blach ciemnych, lakierowanych na czarno, powleczonych silikonem lub emaliowanych, ponieważ doskonale przewodzą ciepło.
- Piekarnik należy przed pieczeniem ogrzać tylko wtedy, gdy tego wymagają przepisy lub jest to oznaczone w tabelach instrukcji.
- Podgrzewając piekarnik przed pieczeniem zużywamy bardzo dużo prądu. Zalecamy pieczenie ciast lub pizzy jednej za drugą, pozwoli to nam na zaoszczędzenie prądu.
- Jeśli pieczemy dłuższy czas, 10 minut przed zakończeniem pieczenia piekarnik możemy wyłączyć. Wykorzystanie pozostałego ciepła pozwala nam na zaoszczędzenie prądu.
- **Uwaga:** Po zakończeniu pieczenia wentylator chłodzący przestanie pracować. Jeżeli potrawę pozostawi się w piekarniku, wówczas (może) się tam zbierać wilgoć, która w postaci kondensatu gromadzi się na płycie frontowej i drzwiczkach piekarnika. Powstawaniu wilgoci można zapobiec, pokręćło wyboru programu przestawiając na pewien czas na pozycję oświetlenie. W ten sposób wentylator chłodzący będzie działał nadal i chłodził piekarnik, zapobiegając zarazem powstawaniu kondensatu.

ELEKTRONICZNY ZEGAR PROGRAMUJĄCY



A Pokrętło wyboru funkcji

- 1 Opóźnienie włączenia piekarnika
- 2 Zakończenie działania piekarnika
- 3 Minutnik
- 4 Czas bieżący
- 5 Zegar - wyświetlenie czasu

Nastawienie czasu bieżącego

- Wielokrotnie przyciskając przycisk (A), należy wybrać żądane ustawienia zegara. Wybrany symbol pulsować będzie na wyświetlaczu. Obracając pokrętło (A), należy tę funkcję nastawić i potwierdzić za pomocą przycisku. Wskazówki samoczynnie przesuną się na wskazywanie czasu bieżącego. Symbole nastawionych funkcji pozostaną podświetlone.
- Każdorazowemu przyciśnięciu przycisku (A) towarzyszyć będzie krótki sygnał dźwiękowy.
- Przytrzymując przycisk (A) przez 2 sekundy, można usunąć nastawioną funkcję.
- Jeżeli symbol czasu bieżącego (4) pulsuje (przy pierwszym podłączeniu lub po przerwie w dostawie energii elektrycznej), należy przez 2 sekundy przyciskać przycisk (A), aby symbol przestał pulsować.
- Wielokrotnie przyciskając przycisk (A), należy wybrać wyświetlanie czasu bieżącego (4), aby zaczął pulsować.
- Obracając pokrętło (A), należy nastawić dokładny czas bieżący.
- Ustawienie należy potwierdzić, ponownie przyciskając przycisk (A) bądź po upływie kilku sekund zostanie ono dodane automatycznie.

Niezaprogramowane działanie piekarnika

- Po podłączeniu urządzenia do sieci lub po przerwie w dostawie energii elektrycznej, pulsować będzie symbol czasu bieżącego (4).
- Aby piekarnik mógł działać, należy przez 2 sekundy przycisnąć przycisk (A), wówczas symbol czasu bieżącego przestanie pulsować.
- Piekarnik można dowolnie użytkować bez ustawień czasowych.

Zaprogramowane działanie piekarnika

Za pomocą zegara programującego można działanie piekarnika zaprogramować na 2 sposoby:

- **Nastawienie zakończenia działania** - zakończenie działania piekarnika nastąpi w określonym czasie.
- **Nastawienie opóźnienia włączenia** - w określonym czasie nastąpi automatyczne rozpoczęcie i zakończenie działania piekarnika.

Nastawienie zakończenia działania piekarnika

W tym trybie należy nastawić czas, po upływie którego piekarnik powinien zakończyć działanie. Piekarnik można nastawić na najwyżej 15 godzin względem czasu bieżącego.

- Sprawdzić należy, czy zegar wskazuje dokładny czas bieżący.
- Wielokrotnie przyciskając przycisk (A), należy wybrać symbol (2), aby zaczął pulsować.
- Obracając pokrętko (A), należy nastawić czas zakończenia działania.
- Ustawienie należy potwierdzić, ponownie przyciskając przycisk (A). Wskazówki przesuną się na wskazywanie czasu bieżącego. Świecić będzie symbol zakończenia pieczenia (działania).
- Piekarnik należy włączyć (za pomocą odpowiednich pokręteł sterujących piekarnika, należy nastawić sposób oraz temperaturę działania piekarnika). Piekarnik włączy się natychmiast i przestanie działać o wyznaczonym czasie.
- Gdy zegar wskaże nastawiony czas zakończenia działania, piekarnik się wyłączy, słychać będzie przerywany sygnał dźwiękowy, który można będzie wyłączyć, przyciskając przycisk (A), bądź po 1 minucie wyłączy się on sam. Symbol (2) pulsuje. Chcąc kontynuować pieczenie, należy przycisnąć przycisk (A) na 2 sekundy i w zależności od potrzeby nastawić nowy czas działania.

Nastawienie opóźnienia włączenia piekarnika

W tym trybie należy określić czas, kiedy piekarnik powinien zacząć działać (rozpoczęcie pieczenia) i o której godzinie powinien przestać działać (zakończenie pieczenia).

Zakończenie pieczenia można nastawić na najwyżej 12 godzin względem czasu bieżącego, a ustawienie czasu działania na najwyżej 3 godziny.

- Sprawdzić należy, czy zegar wskazuje dokładny czas bieżący.
- Nastawienie rozpoczęcia działania: przyciskając przycisk (A), należy wybrać symbol (1), aby zaczął pulsować. Obracając pokrętkę (A), należy nastawić rozpoczęcia działania, co należy potwierdzić, ponownie przyciskając przycisk. Pulsować zacznie symbol zakończenia działania (2).
- Nastawienie zakończenia działania: Obracając pokrętkę (A), należy nastawić godzinę, kiedy pieczenie powinno być zakończone, co należy potwierdzić, ponownie przyciskając przycisk.
- Wskazówki przesuną się na wskazywanie czasu bieżącego, świecą się symbole (1 i 2).
- Zegar czeka na włączenie piekarnika.
- Piekarnik należy włączyć – za pomocą odpowiednich pokręteł sterujących piekarnika, należy nastawić sposób oraz temperaturę działania piekarnika.
- Piekarnik rozpocznie działanie o nastawionej godzinie i przestanie działać o wyznaczonym czasie.
- Gdy zegar wskaże nastawiony czas zakończenia działania, piekarnik się wyłączy, słychać będzie przerywany sygnał dźwiękowy, który można będzie wyłączyć, przyciskając przycisk (A), bądź po 1 minucie wyłączy się on sam. Symbol (2) pulsuje. Chcąc kontynuować pieczenie, należy przycisnąć przycisk (A) na 2 sekundy i w zależności od potrzeby nastawić nowy czas działania.

Nastawienie minutnika

Zegara można użyć jako minutnika, który dźwiękowo poinformuje o upływie nastawionego czasu. Minutnik można wybrać jedynie wtedy, gdy nie został wybrany tryb zaprogramowanego działania zegara.

- Wielokrotnie przyciskając przycisk (A), należy wybrać symbol (3), aby zaczął pulsować.
- Obracając pokrętkę (A), należy nastawić czas, kiedy minutnik ma zaalarmować. Ustawienie czasu działania jest możliwe na najwyżej 3 godziny.

Wyświetlenie ustawienia

Usunięcie ustawienia

Sterowanie

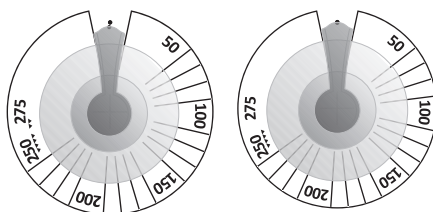
- Ustawienie należy potwierdzić, ponownie przyciskając przycisk (A), wskazówki samoczynnie przesuną się na wskazywanie czasu bieżącego, świeci się symbol (3).
- Po upływie nastawionego czasu, słychać będzie przerywany sygnał dźwiękowy, który można będzie wyłączyć, przez 2 sekundy przyciskając przycisk (A), bądź po 1 minucie wyłączy się on sam.

Gdy nastawiona jest funkcja czasowa, ustawienie można sprawdzić, przyciskając przycisk (A). Wskazówki na chwilę przestawią się na nastawioną wartość, a następnie powrócą do wskazywania czasu bieżącego.

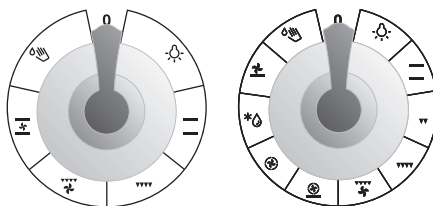
Ustawienie można usunąć, przez 2 sekundy przyciskając przycisk (A). Symbol tego ustawienia przestanie się świecić.

Do sterowania piekarnika służy pokrętko włączyć/wyłączyć oraz nastawienie sposobu działania piekarnika jak i pokrętko służące do nastawienia temperatury.

Uwaga: Pokrętko do nastawienia temperatury ustawić w pozycji  ,  , gdy wybieramy sposób działania piekarnika. Duży grill  lub Grill .



Pokrętko włączyć/wyłączyć oraz nastawienie sposobu działania piekarnika

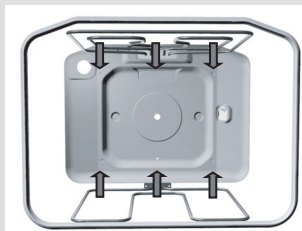


Sposoby działania piekarnika



Oświetlenie piekarnika

Niektóre modele wyposażone są w dwie żarówki do oświetlania piekarnika: jedna umieszczona jest na tylnej ścianie u góry, natomiast druga, dodatkowa żarówka boczna, umiejscowiona jest na środku prawej bocznej ścianki. Oświetlenie piekarnika można włączyć bez włączania innej funkcji. Podczas innych sposobów działania piekarnika, oświetlenie piekarnika włączy się automatycznie przy nastawianiu sposobu działania.



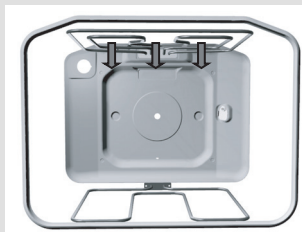
Ogrzewanie górną/dolną grzałką

Grzałki znajdujące się w górnej i dolnej części piekarnika równomiernie oddają ciepło we wnętrzu piekarnika. Przy użyciu tej funkcji pieczenie ciasta lub mięsa jest możliwe tylko na jednym poziomie.



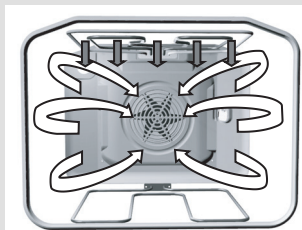
Duży grill

Grzałka górna oraz infra grzałka znajdująca się w górnej części piekarnika bezpośrednio oddaje ciepło. W celu zwiększenia efektu ogrzewania oraz optymalnego wykorzystania całkowitej powierzchni rusztu włączona jest grzałka górna. Ten sposób działania najbardziej nadaje się do pieczenia mniejszych kawałków mięsa jak na przykład steaków, kiełbasek, zrazów, kotletów itd.



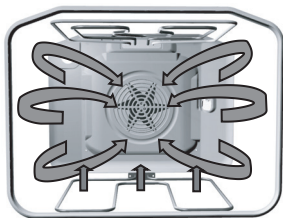
Grill

Działa tylko infra grzałka, wchodząca w skład Dużego grilla. Ten sposób działania najbardziej nadaje się do grillowania, kiełbasek, zapiekanek oraz opiekania grzanek.



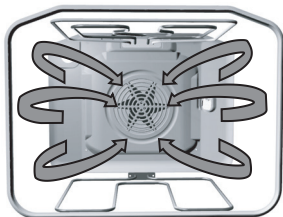
Grill z wentylatorem

Działają równocześnie infra grzałka i wentylator. Ten sposób działania nadaje się najbardziej do grillowania mięsa oraz pieczenia większych kawałków mięsa i drobiu na jednym poziomie piekarnika. Odpowiedni jest również do zapiekania mięsa i dopiekania chrupiącej skórki.



Gorące powietrze i grzałka dolna

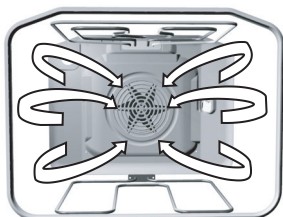
Działają równocześnie grzałka dolna i wentylator z ciepłym powietrzem. Ten sposób ogrzewania odpowiedni jest do pieczenia pizzy. Nadaje się również do pieczenia ciast wilgotnych lub brioszek jak i pieczenia tortów owocowych, ciast kruchych oraz serników.



Gorące powietrze

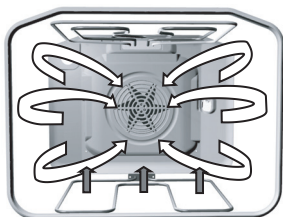
Działają równocześnie grzałka kołowa i wentylator - termoobieg. Wentylator znajdujący się za tylną ścianą piekarnika powoduje obieg gorącego powietrza w piekarniku wokół pieczeni lub ciasta. Ten sposób działania nadaje się najbardziej do pieczenia mięsa lub ciasta na kilku poziomach.

Temperatura pieczenia jest niższa w porównaniu z klasycznym systemem pieczenia.



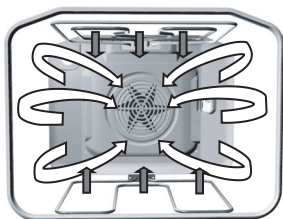
Rozmrażanie

Przy tego typu działaniu wentylator powoduje krążenie powietrza w piekarniku gdy grzałki są wyłączone. Ten system służy do powolnego rozmrażania zamrożonych produktów.



Grzałka dolna i wentylator

Przy tego typu ogrzewaniu działają równocześnie grzałka dolna i wentylator. Ten sposób działania nadaje się do pieczenia ciast drożdżowych jak i konserwowania / wekowania owoców i warzyw. Należy używać pierwszej prowadnicy od dołu i nie za wysokich blach, by ogrzane powietrze mogło z łatwością krążyć i w górnej części piekarnika.



Ogrzewanie górną grzałką i wentylatorem

Przy tego typu ogrzewaniu działają równocześnie grzałka górna i wentylator. Wentylator umożliwia równomierne krążenie ciepłego powietrza w piekarniku. Ten sposób działania nadaje się do pieczenia różnorodnych ciast, rozmrażania zamrożonych produktów, suszenia owoców i jarzyn. Zanim wstawimy produkty żywnościowe do ogrzanego piekarnika należy odczekać by lampka zgasała. Najlepsze wyniki pieczenia osiągamy przy pieczeniu na jednym poziomie. Trochę słabsze wyniki osiągamy przy pieczeniu na dwu poziomach. Piekarnik należy przed

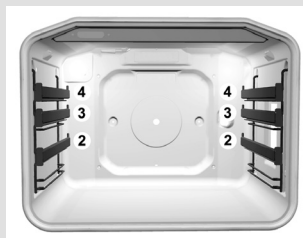
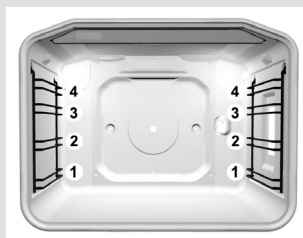
pieczeniem ogrzać. Należy używać 2 i 4 prowadnicy od dołu. Temperatura pieczenia jest niższa w porównaniu z klasycznym systemem pieczenia.



Grzałka dolna/AquaClean

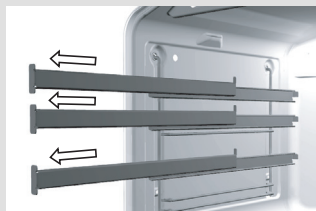
Ciepło oddaje tylko grzałka znajdująca się w dolnej części piekarnika. Ten sposób działania wybieramy wtedy, gdy chcemy bardziej zapiec spodnią część pieczywa (na przykład pieczenie ciast wilgotnych nadziewanych owocami). Pokrętko ustawienia temperatury można wtedy ustawić na dowolną temperaturę. Dolnej grzałki - AquaClean możemy użyć podczas czyszczenia piekarnika. Dokładne dane znajdują się w rozdziale „Czyszczenie i konserwacja „.

Poziomy pieczenia (w zależności od modelu)



- Wyposażenie piekarnika (ruszt, głęboką i płytką blachę do pieczenia) można ustawić w piekarniku w czterech poziomach.
- Należy wziąć pod uwagę, że poziomy pieczenia zawsze liczymy od dołu do góry! W tabelach poniżej opisane są poszczególne poziomy.
- Prowadnice mogą być druciane lub teleskopowe (zależnie od typu piekarnika). Wysuwane prowadnice teleskopowe posiadają 2, 3 i 4 poziom. Jeśli piekarnik posiada prowadnice druciane należy ruszt i blachy do pieczenia umieścić w szczelinach prowadnic.

Prowadnice teleskopowe (w zależności od modelu)



W wysuwane prowadnice teleskopowe wyposażony jest 2, 3 i 4 poziom. Po lewej i prawej stronie w piekarniku znajdują się drabinki z prowadnicami teleskopowymi na 3 poziomach.

Możliwości ich wysuwania są następujące:

- trzy prowadnice częściowo wysuwane
- jedna prowadnica całkowicie i dwie częściowo wysuwane
- trzy całkowicie wysuwane prowadnice.

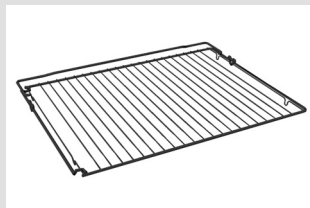


Prowadnice teleskopowe jak i inne wyposażenie nagrzewają się! Należy używać rękawicy ochronnej lub innego zabezpieczenia.

- Przed wstawieniem rusztu, blachy do pieczenia lub blachy do której ma ściekać tłuszcz należy najpierw wyjąć prowadnice teleskopowe z jednego poziomu.
- Ruszt, płytką lub głęboką blachę należy ustawić na wyciągniętą prowadnicę a następnie ręką docisnąć ją do końca. Drzwi piekarnika należy zamknąć dopiero wtedy, gdy prowadnice dociśnięte są do oporu.

Zatrzaski służą do silniejszego zamontowania prowadnic.

Wyposażenie piekarnika (w zależności od modelu)



Ruszt na który można postawić naczynie z potrawą lub piec potrawę na ruszcie.



Na ruszcie i prowadnicach zamocowany jest ogranicznik wysunięcia, dlatego ruszt, gdy podczas wysuwania trafi na ogranicznik, należy zawsze lekko unieść.

Blacha płytka przeznaczona jest tylko do pieczenia ciast i ciastek.



Blacha głęboka jest przeznaczona do pieczenia mięsa oraz ciast wilgotnych. Używamy jej również jako naczynia do którego ścieka tłuszcz.



Podczas pieczenia blachy głębokiej nie wolno ustawiać na pierwszej prowadnicy, jedynie wtedy gdy grillujemy lub pieczemy na ruszcie, a blacha głęboka w tym przypadku służy jako naczynie do którego ścieka tłuszcz.

PRZYGOTOWYWANIE POTRAW

Pieczenie ciasta

- Do pieczenia ciasta należy używać ,  i . (Sterowanie i wybór sposobu działania piekarnika zależy od modelu piekarnika).
- Przed pieczeniem ciasta, filtr przeciwtłuszczowy należy obowiązkowo zdjąć!

Wskazówki

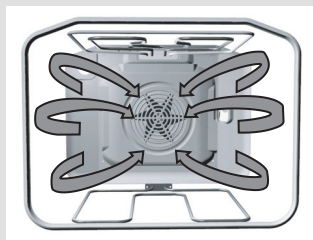
- Podczas pieczenia ciasta należy zawsze uwzględniać wybór prowadnicy, temperaturę oraz czas pieczenia, dane które są podane w tabeli. Należy zapomnieć o starych przyzwyczajeniach oraz praktyce, którą zdobyliśmy podczas pieczenia w innych piekarnikach. Wartości podane w tabeli pieczenia są podane i sprawdzone tylko dla tego piekarnika.
- Jeśli w tabeli pieczenia nie znajdziemy pewnego typu ciasta, należy poszukać danych dotyczących pieczenia ciasta najbardziej podobnego do tego które pieczemy.



Pieczenie ciasta górną/dolną grzałką

- Należy piec wyłącznie na jednym poziomie pieczenia. Górna/dolna grzałka jest najbardziej odpowiednia do pieczenia różnego rodzaju ciast, chleba oraz mięsa.
- Do pieczenia używamy ciemnych blach. W jasnych blachach ciasto piecze się słabiej, ponieważ odbijają one ciepło.
- Formy należy zawsze postawić na ruszcie. Jeśli używamy do pieczenia blachę z wyposażenia piekarnika ruszt należy wyjąć.
- Ogrzewanie wstępne skraca czas pieczenia. Ciasto należy wstawić do piekarnika dopiero wtedy, gdy osiągnięta zostanie wybrana temperatura, to znaczy wtedy, gdy lampka kontrolna piekarnika zgaśnie.





Pieczenie ciasta gorącym powietrzem

Pieczenie ciasta gorącym powietrzem jest szczególnie zalecane do pieczenia na kilku poziomach drobnych ciasteczek, używamy do tego płytkich blach. Zalecamy ogrzewanie wstępne oraz pieczenie na 2 i 3 poziomie. Pieczenie ciast wilgotnych oraz tortów owocowych na jednym poziomie.

- Temperatura jest zazwyczaj niższa niż przy pieczeniu ciast górną/dolną grzałką (Patrz: Tabela pieczenia ciast).
- Można piec razem różne ciasta, jeśli temperatura wymagana do ich pieczenia jest w przybliżeniu taka sama.
- Czas pieczenia przy pieczeniu w jednakowych blachach może być różny. Jeśli pieczemy więcej ciast na raz (w dwóch lub trzech poziomach), a czas ich pieczenia jest różny, niektóre ciasta będziemy musieli wyjąć wcześniej (ciasto na blasze w górnej prowadnicy).
- Drobne ciasteczka, keksy powinny być jednej grubości oraz wysokości. Ciasteczka różniące się kształtem nie mogą upiec się równocześnie!
- Podczas pieczenia większej ilości ciast równocześnie, w piekarniku pojawi się para, która może skroplić się na drzwiach piekarnika.

Wskazówki dotyczące pieczenia ciasta

Czy ciasto jest upieczone?

Ciasto należy przekłuć w najwyższym miejscu za pomocą drewnianego patyczka. Jeśli do patyczka nie klei się ciasto, oznacza to, że jest ono upieczone. Piekarnik można wyłączyć i wykorzystać moc resztkową.

Ciasto opadło

Należy sprawdzić przepis. Następnie należy użyć mniej

plynu, uzględniając czas miksowania a zwłaszcza wtedy, gdy używamy do tego mikserów elektrycznych.

Ciasto jest od spodu za jasne

Podczas następnego pieczenia należy użyć ciemnej blachy lub formy. Ciasto należy postawić o jedną prowadnicę niżej lub pod koniec pieczenia włączyć dolną grzałkę.

Ciasto z wilgotnym wsadem jest niedopieczone (na przykład sernik).

Podczas następnego pieczenia należy zmniejszyć temperaturę i przedłużyć czas pieczenia.

Uwagi odnoszące się do tabeli pieczenia ciasta:

- Temperatura jest podana w interwałach. Na początku należy ustawić temperaturę niższą. Jeśli ciasto dostatecznie nie zbrązowieje, należy podczas następnego pieczenia podwyższyć temperaturę.
- Czasy pieczenia są podane w przybliżeniu i mogą się one różnić w zależności od warunków.
- Czasy wydrukowane tłustym drukiem wskazują najodpowiedniejszy sposób ogrzewania w zależności od rodzaju ciasta.
- Gwiazdka * oznacza, że piekarnik należy wstępnie podgrzać.
- Przy użyciu papieru do pieczenia, należy sprawdzić czy jest on przystosowany do wysokich temperatur.

Tabela pieczenia ciast za pomocą górnej/dolnej grzałki lub gorącego powietrza - w przypadku jednopoziomowego pieczenia.

Rodzaj ciasta	Prowadnica (licząc od dołu)	Tempera- tura (w C) =	Prowadnica (licząc od dołu)	Tempera- tura (w C) ⊕	Czas pie- czenia (w min.)
Ciasta słodkie					
Babka, babka ucierana	1	160-170	1	150-160	50-70
Ciasto w formie czterokątnej	1	160-170	1	150-160	55-70
Ciasto w tortownicy	1	160-170	2	150-160	45-60
Sernik w tortownicy	1	170-180	2	150-160	65-85
Tort owocowy, kruche ciasto	1	180-190	2	160-170	50-70
Tort owocowy, oblewany	1	170-180	2	160-170	60-70
Tort biszkoptowy *	1	170-180	2	150-160	30-40
Ciasto z kruszonką	2	180-190	2	160-170	25-35
Ciasto owocowe, ciasto ucierane	2	170-180	2	150-160	45-65
Ciasto śliwkowe	2	180-200	2	150-160	35-60
Rolada biszkoptowa *	2	180-190	2	160-170	15-25
Ciasto z ucieranego ciasta	2	160-170	2	150-160	25-35
Strucla drożdżowa, plecionka drożdżowa	2	180-200	2	160-170	35-50
Strucla wigilijna	2	170-180	2	150-160	45-70
Zawijanec z jabłkami	2	180-200	2	170-180	40-60
Buchty drożdżowe	1	170-180	2	150-160	40-55
Ciasta pikantne					
Quiche Loraine – kruche ciasto	1	190-210	2	170-180	50-65
Pizza*	2	210-230	2	190-210	25-45
Chleb	2	190-210	2	170-180	50-60
Buteczki*	2	200-220	2	180-190	30-40
Drobne ciasteczka					
Ciastka kruche*	2	160-170	2	150-160	15-25
Ciastka wyciskane*	2	160-170	2	150-160	15-28
Drobne ciasteczka drożdżowe	2	180-190	2	170-180	20-35
Drobne ciasteczka francuskie	2	190-200	2	170-180	20-30
Eklerki /ciastka napełniane masą	2	180-190	2	180-190	25-45
Zapiekanki					
Zapiekanka ryżowa	1	190-200	2	180-190	35-50
Zapiekanka z sera białego	1	190-200	2	180-190	40-50
Ciasto zamrożone					
Zawijanec z jabłkami, serem	2	180-200	2	170-180	50-70
Sernik	2	180-190	2	160-170	65-85
Pizza	2	200-220	2	170-180	20-30
Ziemniaki smażone do zapiekania w piekarniku *	2	200-220	2	170-180	20-35
Krokiety do zapiekania w piekarniku	2	200-220	2	170-180	20-35

Uwaga: Prowadnica określa pozycję rusztu na którym stawiamy mniejsze blachy lub formy. Głębokiej blachy nie wolno postawić na prowadnicę 1.

Tabela pieczenia ciast za pomocą gorącego powietrza i grzałki dolnej.

Rodzaj ciasta	Prowadnica (licząc od dołu)	Temperatura (w C) 	Czas pieczenia (w min.)
Sernik (750 g sera), kruche ciasto	2	150-160	65-80
Pizza, ciasto drożdżowe	2	200-210	15-20
Quiche Loraine – kruche ciasto	2	180-200	35-40
Zawijaniec z jabłkami z kruszonką	2	150-160	35-40
Ciasto owocowe, ciasto ucierane	2	150-160	45-55
Ciasto z jabłkami - strudel	2	170-180	45-65

Tabela pieczenia ciast za pomocą grzałki górnej, grzałki dolnej oraz wentylatora.

Rodzaj ciasta	Prowadnica (licząc od dołu)	Temperatura (w C) 	Czas pieczenia (w min.)
Ciasta słodkie			
Babka, babka ucierana	1	150-160	50-60
Ciasto w formie czterokątnej	1	150-160	55-65
Ciasto w tortownicy	1	150-160	45-55
Sernik w tortownicy	1	150-160	65-75
Tort owocowy, kruche ciasto	1	160-170	45-65
Tort owocowy, oblewany	1	160-170	55-65
Tort biszkoptowy *	1	150-160	25-35
Ciasto z kruszonką	2	160-170	25-35
Ciasto owocowe, ciasto ucierane	2	150-160	45-60
Ciasto śliwkowe	2	150-160	30-40
Rolada biszkoptowa *	2	160-170	15-23
Ciasto z ucieranego ciasta	2	150-160	25-35
Strucla drożdżowa, plecionka drożdżowa	2	160-170	35-45
Strucla wigilijna	2	150-160	45-65
Zawijanec z jabłkami	2	160-170	50-60
Buchty drożdżowe	1	150-160	35-45
Ciasta pikantne			
Quiche Loraine – kruche ciasto	1	170-180	45-55
Pizza*	2	190-200	20-25
Chleb	2	170-180	50-60
Buteczki*	2	180-190	15-20
Drobne ciasteczka			
Ciastka kruche	2	150-160	15-25
Ciastka wyciskane	2	150-160	15-25
Drobne ciasteczka drożdżowe	2	160-170	18-23
Drobne ciasteczka francuskie	2	170-180	20-30
Eklerki /ciastka napelniane masą	2	170-180	20-30
Ciasto zamrożone			
Zawijanec z jabłkami, serem	2	170-180	50-70
Sernik	2	160-170	65-85
Pizza	2	170-180	20-30

Uwaga: Prowadnica określa pozycję blachy niskiej lub rusztu na którym stawiamy mniejsze blachy lub formy.

- Do pieczenia mięsa można używać  , .
- W tabeli pieczenia mięsa oznaczone jest tłustym drukiem, jaki sposób ogrzewania najbardziej nadaje się dla danego rodzaju mięsa.
- Przy pieczeniu mięsa zalecamy założenie filtra przeciw tłuszczowego (zależne od modelu piekarnika).

Wskazówki dotyczące naczyń

- Można stosować naczynia emaliowane, ogniotrwałe, gliniane lub żeliwne.
- Blachy do pieczenia ze stali nierdzewnej nie nadają się do pieczenia, ponieważ odbijają ciepło.
- Gdy pieczeń podczas pieczenia przyryjemy, będzie ona bardziej soczysta a piekarnik mniej się zabrudzi.
- W naczyniu odkrytym pieczeń szybciej zbrązowieje.

Uwagi dotyczące pieczenia mięsa

- W tabeli pieczenia, znajdują się dane dotyczące temperatury, poziomów oraz czasu pieczenia. Ponieważ czasy pieczenia są uzależnione od rodzaju, ciężaru oraz jakości mięsa mogą pojawić się różnice.
- Pieczenie mięsa, drobiu oraz ryb jest ekonomiczne, gdy pieczemy kawałki o ciężarze ponad 1 kg.
- Podczas pieczenia należy dodać taką ilość cieczy aby tłuszcz i sok z pieczeni nie przypalił się. Oznacza to, że podczas dłuższego pieczenia należy pieczeń częściej kontrolować i zalewać.
- Po upływie połowy czasu pieczenia, pieczeń należy obrócić zwłaszcza, gdy jest pieczona na blasze. Dlatego zalecamy na początku, pieczenie pieczeni górną stroną obróconą do spodu.
- Podczas pieczenia większych kawałków mięsa może pojawić się para, która skrapla się na drzwiach piekarnika. Jest to naturalne i nie ma żadnego wpływu na działanie urządzenia. Po ukończeniu pieczenia należy drzwi oraz szkło na drzwiach starannie osuszyć.
- Potraw nie należy chłodzić w zamkniętym piekarniku, ponieważ wywołuje to zbieranie się pary.

Tabela pieczenia mięsa za pomocą górnej/dolnej grzałki lub gorącego powietrza - w przypadku jednopoziomowego pieczenia

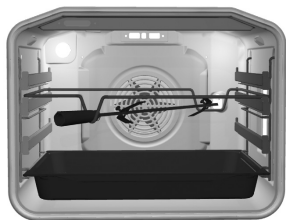
Rodzaj mięsa	Ciężar (w g)	Prowa- dnica (licząc od dołu)	Tempera- tura (w C) 	Prowa- dnica (licząc od dołu)	Tempera- tura (w C) 	Czas pie- czenia (w min.)
Wołowina						
Pieczeń wołowa	1000	2	190-210	2	180-190	100-120
Pieczeń wołowa	1500	2	190-210	2	170-180	120-150
Roastbeef, średnio upieczony	1000	2	200-210	2	180-200	30-50
Roastbeef, dobrze upieczony	1000	2	200-210	2	180-200	40-60
Wieprzowina						
Pieczeń wieprzowa ze skórą	1500	2	180-190	2	170-180	140-160
Podbrzusze wieprzowe	1500	2	190-200	2	170-180	120-150
Podbrzusze wieprzowe	2000	2	180-200	2	160-170	150-180
Łopatką wieprzowa	1500	2	190-200	2	160-170	120-140
Rolada wieprzowa	1500	2	190-200	2	160-170	120-140
Karkówka a la Kasel	1500	2	180-200	2	160-170	100-120
Pieczeń mielona klops	1500	2	200-210	2	170-180	60-70
Cielęcina						
Rolada cielęca	1500	2	180-200	2	170-190	90-120
Rolada cielęca	1700	2	180-200	2	170-180	120-130
Baranina						
Łopatką barania	1500	2	190-200	2	170-180	100-120
Udziec barani	1500	2	190-200	2	170-180	120-130
Dziczyzna						
Grzbiet z królika	1500	2	190-200	2	180-190	100-120
Udziec z sarny	1500	2	190-200	2	170-180	100-120
Udziec z dzika	1500	2	190-200	2	170-180	100-120
Drób						
Kurczak w całości	1200	2	190-200	2	180-190	60-80
Kura nadziewana	1500	2	190-200	2	180-190	70-90
Kaczka	1700	2	180-190	2	160-170	120-150
Gęś	4000	2	160-170	2	150-160	180-200
Indyk, indyczka	5000	2	150-160	2	140-150	180-240
Ryby						
Ryba w całości	1000	2	190-200	2	170-180	50-60
Zapiekaną z ryby	1500	2	180-200	2	150-170	50-70

Uwaga: Prowadnica określa pozycję blachy głębokiej; mniejsze blachy lub formy należy postawić na ruszcie na 1 - 2 prowadnicy (głębokiej blachy nie wolno postawić na prowadnicę 1.)

- Przy grillowaniu należy bardzo uważać, z powodu wysokiej temperatury infra grzałki ruszt oraz inne części wyposażenia piekarnika są bardzo gorące dlatego należy używać rękawic ochronnych lub uchwytu do mięsa!
- Po przekłuciu mięsa może pryskać gorący tłuszcz (na przykład z kielbas). Aby uniknąć oparzeń skóry oraz oczu należy używać uchwytu do mięsa.
- Przez cały czas grillowania należy kontrolować proces pieczenia. Z powodu wysokiej temperatury mięso bardzo szybko może ulec zwęgleniu!
- Nie wolno dopuścić aby dzieci zbliżały się do grilla.
- Za pomocą infra grzałki pieczemy chrupiące i nietłuste kielbaski, różnego rodzaju mięsa (steak, sznycel) w mniejszych kawałkach oraz ryby (np. płaty łosia....) opiekamy chleb lub robimy zapiekanki.

Zalecenia dotyczące grillowania

- Grillujemy zawsze przy zamkniętych drzwiach piekarnika.
- W tabeli grillowania znajdują się dane dotyczące temperatury, poziomów oraz czasu grillowania. Ponieważ czas grillowania jest uzależniony od rodzaju, ciężaru i jakości mięsa, mogą pojawić się różnice.
- Przed pieczeniem mięsa należy włożyć filtr przeciwtłuszczowy (zależne od modelu piekarnika).
- Infra grzałkę (duży i mały grill) należy wstępnie ogrzać przez około 5 minut.
- Jeśli pieczemy na ruszcie należy go nasmarować olejem aby mięso, które pieczemy nie przywarło do rusztu.
- Cienkie kawałki mięsa należy położyć na ruszt, który ustawiamy na 4 prowadnicę.
- Na prowadnicy 1 lub 2 należy umieścić głęboką blachę, do której będzie ściekać olej i sok z mięsa.
- Mięso, które grillujemy po upływie połowy czasu pieczenia należy obrócić. Mięso z jedną strony pieczemy trochę dłużej niż z drugiej.
- Jeśli pieczemy na ruszcie grubsze kawałki mięsa (kurczak, ryby), ruszt ustawiamy na 2 prowadnicę, a na 1 prowadnicę ustawiamy głęboką blachę do której będzie ściekać tłuszcz.
- Cieńsze kawałki obraca się raz, grubsze kawałki kilkakrotnie. Do obracania mięsa używamy specjalnego uchwytu aby nie wyciekło z niego wiele soku.
- Mięso ciemne/czarne lepiej i szybciej zapieka się w porównaniu z wieprzowiną lub cielęciną.
- Po każdorazowym grillowaniu piekarnik oraz jego wyposażenie należy starannie oczyścić, aby tłuszcz podczas następnego grillowania nie zapiekł się.



Pieczenie na rożnie

(posiadają tylko niektóre modele piekarników)

- Komplet rożna składa się z rożna do obracania z uchwytem ruchomym oraz z dwóch widelczyków posiadających śruby, które służą do umocowywania mięsa.
- Przy użyciu rożna najpierw wstawiamy specjalny stojak i umieszczamy go w trzeciej prowadnicy (licząc od dołu).
- Przygotowane mięso należy nadziać na oś rożna i przymocować je specjalnymi widelczykami. Następnie należy dokręcić śruby.
- Uchwytem umieścić w przedniej części rożna. Szpiczasty koniec osi należy włożyć do otworu znajdującego się po prawej stronie w tylnej ścianie piekarnika. Otwór jest zabezpieczony ruchomą zaślepką. Przednią część rożna należy umieścić na najniższej części stojaka, dopóki nie zaskoczy.
- Na 1 prowadnicę ustawiamy głęboką blachę do której będzie ściekać tłuszcz i sok z mięsa.
- Rożen włącza się przez włączenie sposobu działania "Duży grill" .
- Zanim zamknie się drzwiczki piekarnika uchwyt rożna należy odkręcić.
- Działanie infra grzałki reguluje termostat. Działa ona tylko przy drzwiach zamkniętych.

Tabela grillowania - duży grill

Rodzaj produktu	Ciężar (w g)	Prowad-nica (licząc od dołu)	Tempera-tura (w C) 	Tempera-tura (w C) 	Czas piecze-nia (w min.)
Mięso i kielbasy					
4 zrazy z polędwicy wołowej, krwiste	180g/szt.	4	Pozycja 	-	14-16
4 zrazy z polędwicy wołowej, lekko zapieczone	"	4		-	16-20
4 zrazy z polędwicy wołowej, dobrze zapieczone	"	4		-	18-21
4 zrazy wieprzowe z karkówki	"	4		-	19-23
4 kotlety	"	4		-	20-24
4 zrazy cielęce	"	4		-	19-22
6 kotletów baranich	100g/szt.	4		-	15-19
8 kielbasek do grillowania	100g/szt.	4		-	11-14
3 kawałki mielonki	200g/szt.	4		-	9-15
1/2 kurczaka	600g	2	-	180-190	25 (1.strona) 20 (2.strona)
Ryby					
Filety łososia	600	3		-	19-22
4 pstrągi	200g/szt.	2	-	170-180	45-50
Grzanki					
6 kromek białego chleba	/	4		-	1,5-3
4 kromki chleba z mąki mieszanej	/	4		-	2-3
Grzanki nadziewane	/	4		-	3,5-7
Mięso/drób					
Kaczka*	2000	2	210	150-170	80-100
Kurczak *	1500	2	210-220	160-170	60-85
Pieczeń wieprzowa	1500	2	-	150-160	90-120
Łopátka wieprzowa	1500	2	-	150-160	120-160
Golonka wieprzowa	1000	2	-	150-160	120-140
Roastbeef/polędwica wołowa	1500	2	-	170-180	40-80
Zapiekanki z warzyw **					
Kalafior, brukselka	750	2	-	210-230	15-25
Szparogi	750	2	-	210-230	15-25

Uwaga: Prowadnica określa pozycję rusztu na którym kładziemy mięso. W tabeli : Mięso/drób określa pozycję głębokiej blachy, przy kurczaku określa pozycję rusztu.

Podczas pieczenia na blasze należy dodać taką ilość cieczy aby mięso nie przypaliło się. Pieczeń należy podczas pieczenia obracać. Podczas pieczenia na ruszcie natomiast w 1 lub 2 prowadnicę wstawiamy głęboką blachę do której będzie ściekać tłuszcz (patrz: Zalecenia dotyczące grillowania).

Zalecamy: Pstrągi należy osuszyć w papierowej serwetce. Nadziewamy pietruszką, czosnkiem, solimy, z zewnątrz należy je naoliwić, po czym kładziemy na ruszcie. W czasie grillowania nie obracamy ich.

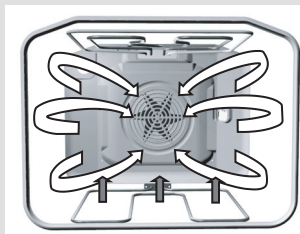
* Możemy użyć różną (patrz: Pieczenie na rożnie).

** Warzywa są lekko podgotowane, polane beszamelem i posypane startym serem. Mniejszą szklaną formę stawiamy na ruszcie.

Tabela grillowania - grill

Rodzaj produktu	Ciężar (w g)	Prowadnica (od spodu)	Temperatura (w C) ☹	Temperatura (w C) ☹☹☹	Czas pieczenia (w min.)
Mięso i kielbasy					
2 zrazy z polędwicy wołowej, dobrze zapieczone	180g/szt.	4	Pozycja ☹	-	18-21
2 kotlety		4	☹	-	20-22
2 zrazy wieprzowe z karkówki	180g/szt.	4	☹		18-22
4 kielbaski do grillowania	100g/szt.	4	☹	-	11-14
4 grzanki nadziewane		4	☹	-	5-7
Toast - opieczenie		4	☹		3-4
3 pstrągi - na ruszcie	200g/szt.	2	-	160-170	40-50
Kurczak - na ruszcie	1500g	2	-	160-170	60-80
Łopatką wieprzową - w głębokiej blasze	1500g	2	-	150-160	120-160

Wekowanie



Do wekowania należy używać grzałki dolnej wraz z wentylatorem .

Produkty do wekowania jak i słoiki należy przygotować jak zwykle. Należy używać zwykłych weków z gumką i szklaną pokrywką. Nie wolno używać słoików z metalowym gwintem, pokrywką metalową lub metalowych puszek. Słoiki powinny być jednakowej wielkości, napełnione tymi samymi produktami i dobrze zamknięte. Do piekarnika można wstawić jednorazowo 6 litrowych weków.

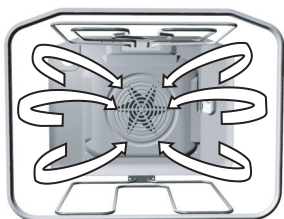
- Wekować należy tylko produkty świeże.
- Do głębokiej blachy należy nalać około litra wody (cca. 70°C), aby w piekarniku utworzyła się dostateczna ilość pary. Weki w piekarniku ustawić w ten sposób aby nie dotykały ścian piekarnika (patrz rysunek). Gumki przed użyciem należy zmoczyć.
- Głębokie blachy z wekami należy wstawić na 2 prowadnicę od dołu. Podczas wekowania produkty należy kontrolować i gotować tak długo, dopóki ciecz w słoikach nie zacznie się gotować – w jednym ze słoików. Należy uwzględnić czasy wekowania podane w tabeli.

Tabela wekowania

Produkty do wekowania Owoce	Ilość	 T=170-180°C, Dopóki nie zagotuje się do pojawienia się bombelków w słojach (v min.)	Po zagotowaniu, gdy bombelki pojawia się	Czas odstania w piekarniku (v min.)
Owoce				
Truskawki	6x1 litr	około. 40-55	wyłączyć	25
Owoce pestkowe	6x1 litr	około 40-55	wyłączyć	30
Mus	6x1 litr	około 40-55	wyłączyć	35
Warzywa				
Korniszony	6x1 litr	około 40-55	wyłączyć	30
Fasola strączkowa, marchew	6x1 litr	około 40-55	Pozostawić na 120°C 60 min	30

Uwaga: Czasy podane w tabeli są podane w przybliżeniu i mogą się one różnić w zależności od warunków takich jak: temperatura pokojowa, ilość słoí, ilość i temperatura produktów które wekujemy. Zanim wyłączymy piekarnik - przy owocach lub niektórych warzywach zmniejszamy temperaturę, sprawdzamy czy w słoikach pojawiły się bombelki. Ważne: Zwrócić uwagę na to gdy w jednym od słoików pojawia się bombelki.

Rozmrażanie



- Rozmrażanie produktów można przyspieszyć przez ogrzewanie gorącym powietrzem. W tym celu należy piekarnik ustawić na "Rozmrażanie".



Jeśli niechcący włączymy pokrętko nastawienia temperatury, lampka zapali się ale grzałki nie są włączone.

- Najczęściej rozmraża się torty z masą śmietankową lub maślaną, ciasta, chleb, bułeczki oraz mrożonki – owoce.
- Nie zalecamy rozmrażania mięsa i drobiu w piekarniku, ponieważ jest to nie higieniczne. Jeśli jest to możliwe, należy podczas rozmrażania obracać lub mieszać produkty aby rozmroziły się one równomiernie.

CZYSZCZENIE I KONSERWACJA

Zabronione jest czyszczenie piekarnika wysokociśnieniowym, parowym urządzeniem czyszczącym. Przed czyszczeniem piekarnik należy wyłączyć i pozostawić aby ostygł.

Część przednia obudowy

Do czyszczenia i konserwacji tych powierzchni należy używać płynnych detergentów przeznaczonych do czyszczenia gładkich powierzchni oraz miękkiej ściereczki. Środek czyszczący należy nanieść na ściereczkę, oczyścić powierzchnię a następnie spłukać ją wodą. Nie należy używać silnych środków czyszczących ani ostrych przedmiotów, gąbek do mycia naczyń, które mogą spowodować rysy.

Powierzchnie aluminiowe

Powierzchnie aluminiowe urządzenia można czyścić wyłącznie delikatnym środkiem czyszczącym przeznaczonym do czyszczenia tego typu powierzchni. Środek czyszczący należy nanieść na ściereczkę, oczyścić powierzchnię a następnie spłukać ją wodą. Środka czyszczącego nie wolno nanosić bezpośrednio na powierzchnię aluminiową. Nie należy używać silnych środków czyszczących ani gąbek do mycia naczyń. Nie należy dopuścić do kontaktu ze środkami do czyszczenia piekarników w aerozolu.

Część przednia obudowy ze stali nierdzewnej

(tylko w niektórych modelach)

Powierzchnię można czyścić wyłącznie delikatnym środkiem czyszczącym (na przykład mydlinami) i miękką gąbką, która nie powoduje zarysowań. Nie należy używać silnych środków czyszczących ani rozpuszczalników. Nie uwzględnianie tych wskazówek, może spowodować uszkodzenie powierzchni obudowy.

Powierzchnie lakierowane oraz części z mas plastycznych

(tylko w niektórych modelach)

Pokrętła i uchwyt drzwi należy czyścić miękką ściereczką i płynnym detergentem przeznaczonym do mycia powierzchni gładkich, lakierowanych. Możemy używać środków czyszczących przeznaczonych do czyszczenia tego typu powierzchni ściśle uwzględniając wskazówki producenta.

OSTRZEŻENIE: W żaden sposób nie należy dopuścić do kontaktu opisanych wyżej powierzchni ze środkami do czyszczenia piekarników w aerozolu, ponieważ powierzchnie aluminiowe zostaną trwale uszkodzone w widoczny sposób.

Piekarnik

- Piekarnik można oczyścić metodą klasyczną (za pomocą środków czyszczących, aerozoli do czyszczenia piekarników), wyłącznie wtedy gdy jest on bardzo zabrudzony. Pozostałości po środkach czyszczących należy dokładnie wymyć.
- Do regularnego czyszczenia piekarnika (po każdorazowym użyciu) polecamy następującą procedurę: Pokrętko wyboru sposobu działania ochłodzonego piekarnika należy przestawić na pozycję . Pokrętko ustawienia temperatury należy ustawić na 70°C. Na blachę należy wlać 0,6 l wody i umieścić ją na dolnym poziomie. Po trzydziestu minutach resztki pożywienia na emalii piekarnika ulegną zmiękczeniu i będzie można wytrzeć je za pomocą miękkiej wilgotnej ściereczki.

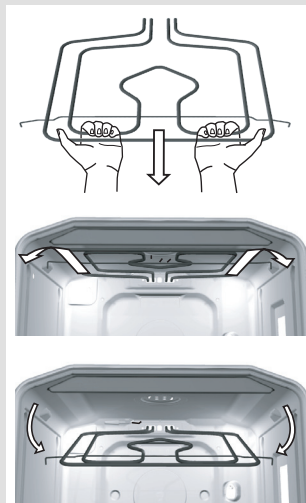
Jeśli resztki jedzenia są bardzo twarde należy uwzględnić co następuje:

Piekarnik za każdym razem przed czyszczeniem musi być ochłodzony.

- Piekarnik i części wyposażenia po każdorazowym użyciu należy dobrze oczyścić aby resztki jedzenia nie zapiekły się.
- Tłuszcze najłatwiej oczyścimy za pomocą mydlin, gdy piekarnik jest jeszcze ciepły.
- Spalone lub zasuszone resztki należy czyścić za pomocą zwykłych środków do czyszczenia piekarników. Piekarnik dokładnie oczyścimy czystą wodą usuwając pozostałości środków czyszczących.
- Nie wolno używać silnych środków czyszczących oraz szorstkich gąbek do mycia naczyń, zmywaczy do rdzy, płam itp...
- Lakierowane, ocynkowane i nierdzewne powierzchnie lub elementy aluminiowe nie mogą być czyszczone środkami do czyszczenia wnętrza piekarnika gdyż łatwo mogą ulec uszkodzeniu lub odbarwieniu. Dotyczy to również czujnika termostatu (jeśli piekarnik posiada zegar z sondą) jak i górnych grzałek.
- Przy zakupie i dozowaniu środków czyszczących pamiętajcie o ochronie środowiska naturalnego i bezwzględnie stosujcie się do zaleceń producentów tych środków.

Nasze wskazówki

- Piekąc większe, tłuste kawałki mięsa należy je zawinąć w folię aluminiową lub woreczek służący do pieczenia aby tłuszcz nie przyskała po piekarniku.
- Grillując należy pod ruszt z mięsem wstawić blachę do której będzie ściekać tłuszcz.



Czyszczenie górnej części piekarnika (tylko w niektórych modelach)

- Niektóre modele piekarników wyposażone są w opuszczaną infra górną grzałkę, co ułatwia czyszczenie górnej części piekarnika.
- Po upływie połowy czasu pieczenia, pieczeń należy obrócić zwłaszcza, gdy jest pieczona na blasze. Dlatego zalecamy na początku, pieczenie pieczeni górną stroną obróconą do spodu.
- Grzałka musi być ostudzona, w przeciwnym wypadku można się oparzyć!
- Nie wolno używać grzałki w pozycji opuszczonej!

Przed czyszczeniem piekarnika należy usunąć blachy do pieczenia, ruszt oraz prowadnice, po czym grzałkę należy w pozycji poziomej pociągnąć do siebie. Grzałkę ciągniemy dopóki nie ustąpi poprzeczny drążek, musi on wyskoczyć z uchwytów znajdujących się z prawej i lewej strony piekarnika (patrz rysunek). Po skończonym czyszczeniu, grzałkę z łatwością uniesiemy z powrotem w ten sposób, że poprzeczny drążek wskoczy z powrotem na swoje miejsce.

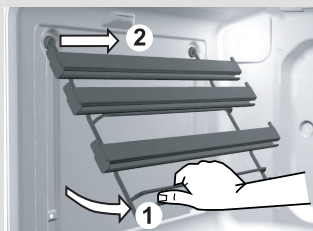
Wyposażenie

Wyposażenie piekarnika jak blachy do pieczenia, ruszt i inne, należy czyścić gorącą wodą i detergentem.

Specjalna emalia

Wnętrze piekarnika, wewnętrzna strona drzwiczek oraz blachy pokryte są specjalną emalią o wyjątkowo gładkiej i trwałej powierzchni. Ta specjalna warstwa umożliwia łatwiejsze czyszczenie przy temperaturze pokojowej.

Konserwacja (w zależności od modelu)



Wyjmowanie wysuwanych prowadnic teleskopowych

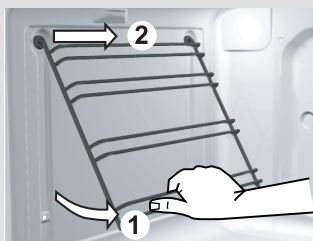
Aby łatwiej oczyścić ściany piekarnika można usunąć wysuwane prowadnice teleskopowe.

- Prowadnice od spodu należy odwrócić do środka i od góry wyciągnąć je z otworów.
- Ruszty boczne jak i wysuwane prowadnice teleskopowe należy czyścić za pomocą zwykłych środków czyszczących.
- Wysuwanych prowadnic teleskopowych nie wolno myć w zmywarce do mycia naczyń.



Wysuwanych prowadnic teleskopowych nie wolno smarować.

Prowadnice z łatwością można z powrotem założyć w odwrotnej kolejności.



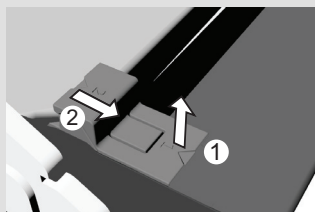
Wyjmowanie drucianych prowadnic

Aby łatwiej oczyścić ściany piekarnika można usunąć druciane prowadnice.

- Prowadnice od spodu należy odwrócić do środka i od góry wyciągnąć je z otworów.
- Ruszty boczne należy czyścić za pomocą zwykłych środków czyszczących.
- Prowadnice z łatwością można z powrotem zawiesić w uchwytach do tego przeznaczonych i pociągnąć na dół.

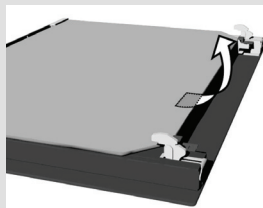
ZDEJMOWANIE WEWNĘTRZNYCH SZYBEK Z DRZWICZEK - DOTYCZY PREMIUM CAŁKOWICIE OSZKŁONYCH DRZWICZEK

Szybki w drzwiczkach można oczyścić również od wewnątrz, należy je jednak przed tym zdjąć (patrz: rozdział o zdejmowaniu i zakładaniu drzwiczek piekarnika).

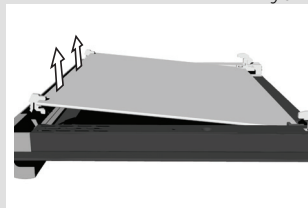


rys. 1

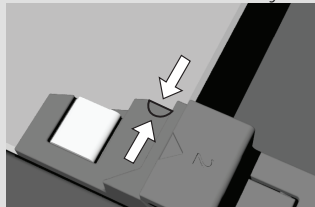
- Lekko unieść elementy nośne z lewej i prawej strony drzwiczek (symbol 1 na nośniku), a następnie wysunąć je, wyjmując z szybek (symbol 2 na nośniku) (Rysunek 1).



rys. 2



rys. 3



rys. 4

- Szybkę drzwiczek należy chwycić za dolny brzeg, lekko ją unieść, aż wysunie się z nośnika i usunąć (Rysunek 2).

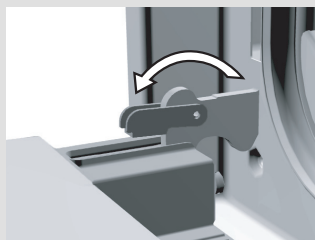
- Wewnętrzną trzecią szybkę (posiadają tylko niektóre modele urządzeń), należy usunąć, unosząc ją i wyjmując. Zdjąć należy również uszczelki, znajdujące się na szybcie (Rysunek 3).

- Drzwiczki zamontować, działania wykonując w odwrotnej kolejności.

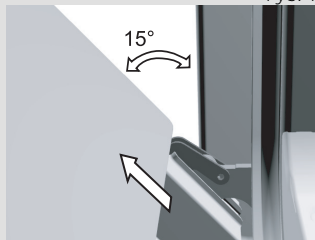
Uwaga: Szybkę należy ponownie wstawić tak, aby symbole na drzwiczkach i szybcie się pokrywały (Rysunek 4).

ZDEJMOWANIE I WSTAWIANIE DRZWICZEK PIEKARNIKA Z ZAWIASEM JEDNOOSIOWYM (w zależności od modelu urządzenia)

Klasyczny sposób zamykania



rys. 1



rys. 3

- Drzwiczki piekarnika należy całkowicie otworzyć i elementy zabezpieczenia zawiasów należy obrócić wstecz do końca – dotyczy klasycznego sposobu zamykania drzwiczek (Rysunek1).

- Następnie powoli zamykać drzwiczki w ten sposób, aż ograniczniki wskoczą w gniazda zawiasów. Gdy drzwiczki utworzą kąt 15° (w stosunku do płaszczyzny drzwiczek zamkniętych), drzwiczki należy nieco unieść i wyciągnąć z obu gniazd zawiasów na urządzeniu (rys 2).
- Zakładając drzwiczki należy wszystkie czynności wykonać w odwrotnej kolejności. Drzwiczki wstawiamy w gniazda zawiasów pod kątem 15° na przedniej ścianie urządzenia

równocześnie pociskając je w dół i w kierunku piekarnika, aż zawiasy wskoczą w wycięcia. Należy sprawdzić czy wycięcia zawiasów prawidłowo wsunęły się do swoich gniazd.

- Następnie drzwiczki całkowicie otwieramy, przekręcamy ograniczniki do samego końca, aż znajdą się w pozycji pierwotnej. Jeśli drzwiczki nie zamykają się lub nie otwierają się prawidłowo, należy sprawdzić czy wycięcia zawiasów są prawidłowo osadzone w gniazdach zawiasów.

Uwaga:

Należy sprawdzić czy objemy wsporników zawiasów są prawidłowo umieszczone w swoich gniazdach. W przeciwnym wypadku, podczas zdejmowania lub wstawiania drzwiczek może dojść do niekontrolowanego uruchomienia lub zamknięcia zawiasu głównego, wyposażonego w bardzo mocną sprężynę, co może spowodować poważne uszkodzenia.

Wymiana części urządzenia

Oprawka żarówki piekarnika jest pod napięciem. Istnieje możliwość porażenia prądem!

Zanim wymienimy żarówkę piekarnika, bezwzględnie musimy wyłączyć piekarnik, wyłączając bezpiecznik lub odcinając dopływ energii elektrycznej do urządzenia.

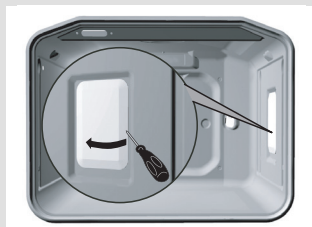
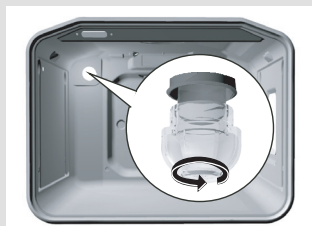
Żarówka w piekarniku

(tylko w niektórych modelach)

Żarówka jest elementem eksploatacyjnym i nie podlega gwarancji! Do wymiany potrzebna jest żarówka do piekarnika o następujących parametrach: obudowa E 14, 230 V, 25 W, 300°C.

- Należy odkręcić szklany klosz w kierunku przeciwnym do ruchu wskazówek zegara i zamienić żarówkę w piekarniku. Po czym szklany klosz należy ponownie przykręcić.

Żarówki, zastosowane w niniejszym urządzeniu, to specjalne żarówki, przeznaczone wyłącznie do urządzeń gospodarstwa domowego, nieodpowiednie natomiast do oświetlania pomieszczeń w Państwa domu.



JAK SIĘ ZACHOWAĆ W PRZYPADKU POJAWIENIA SIĘ UTEREK

W czasie gwarancji naprawy wykonuje wyłącznie, upoważniony przez producenta serwis.

Przed rozpoczęciem naprawy, urządzenie należy odłączyć od źródła zasilania, wyłączając bezpiecznik lub odcinając dopływ energii elektrycznej do urządzenia.

Niefachowe naprawy urządzeń są bardzo niebezpieczne. Spowodować można przebiecie elektryczne lub krótkie spięcie, dlatego nie radzimy ich poprawiać bez pomocy fachowca lub serwisanta.

Jeśli pojawią się zaburzenia w działaniu urządzenia, należy sprawdzić w instrukcji, czy nie można usterek usunąć samodzielnie.

Ważne

Jeśli urządzenie nie działa prawidłowo z powodu nieprawidłowego użytkowania, wizyta serwisanta w okresie gwarancyjnym nie jest darmowa. Instrukcję obsługi należy przechowywać w dostępnym miejscu i korzystać z niej w czasie użytkowania urządzenia, w przypadku gdy urządzenie komuś odstąpimy, powinniśmy dołączyć do niego również instrukcję obsługi.

Poniżej przedstawiamy kilka rad dotyczących usuwania usterek.

Sensory nie reagują, wyświetlacz »zawiesił się«	• Piekarnik należy na parę minut odłączyć od źródła zasilania (wykręcić bezpiecznik lub wyłączyć przełącznik główny), po czym ponownie podłączyć piekarnik do źródła zasilania.
Bezpieczniki główne instalacji domowej wyłączają się...	• Wezwać serwis lub uprawnionego fachowca!
Nie działa oświetlenie piekarnika ...	• Wymiana żarówki opisana jest w rozdziale« Wymiana części urządzenia»
Piekarnik nie ogrzewa się...	• Czy zostało prawidłowo nastawione pokrętko do nastawienia temperatury lub pokrętko wyboru sposobu działania piekarnika? • Czy drzwiczki piekarnika są zamknięte?
Ciasto jest za słabo upieczone...	• Czy został zdjęty filtr przeciwtłuszczowy? • Czy zastosowaliśmy się do instrukcji i porad z rozdziału "Pieczenie ciasta"? • Czy dokładnie przestrzegano wskazówek zawartych w tabeli pieczenia?

Zegar programujący wskazuje nienormalne wartości lub włącza i wyłącza się w sposób niekontrolowany...	• Jeśli zegar działa nieprawidłowo, piekarnik należy na parę minut wyłączyć z sieci elektrycznej (odkręcić bezpiecznik lub wyłączyć przełącznik główny), po czym należy go podłączyć do prądu i ustawić dokładny czas dzienny.
Wyświetlacz zegara programującego mruga	• Dzieje się to na skutek spadku napięcia prądu lub gdy piekarnik został dopiero co podłączony do prądu. Czasy ustawione zostały całkowicie skasowane. • Aby piekarnik zaczął działać należy ustawić dokładny czas. • Jeśli piekarnik jest ustawiony na działanie automatyczne zostaje on wyłączony, ukaże się czas i włączy się ograniczony czasowo sygnał dźwiękowy. Potrawę należy wyciągnąć z piekarnika. Pokrętko wyboru sposobu działania oraz pokrętko wyboru temperatury należy ustawić w pozycji wyjściowej. Aby piekarnik używać w sposób klasyczny (bez programowania) ustawiamy funkcję "Działanie ręczne".
Lampka kontrolna nie świeci ...	• Czy zostały uaktywnione wszystkie pokrętki ? • Może został wyłączony bezpiecznik? • Czy zostało prawidłowo ustawione pokrętko do ustawienia temperatury lub pokrętko wyboru sposobu działania piekarnika?

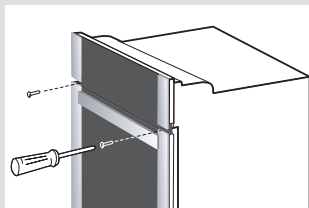
Jeśli mimo zastosowania się do powyżej podanych wskazówek, zakłócenia w pracy piekarnika nadal występują, należy wezwać autoryzowany serwis. Usunięcie usterki powstałej w wyniku nieprawidłowego podłączenia lub niewłaściwej obsługi urządzenia, nie jest objęte gwarancją. Koszty takiej naprawy pokrywa użytkownik.

INSTRUKCJA USTAWIENIA I PRZYŁĄCZENIA

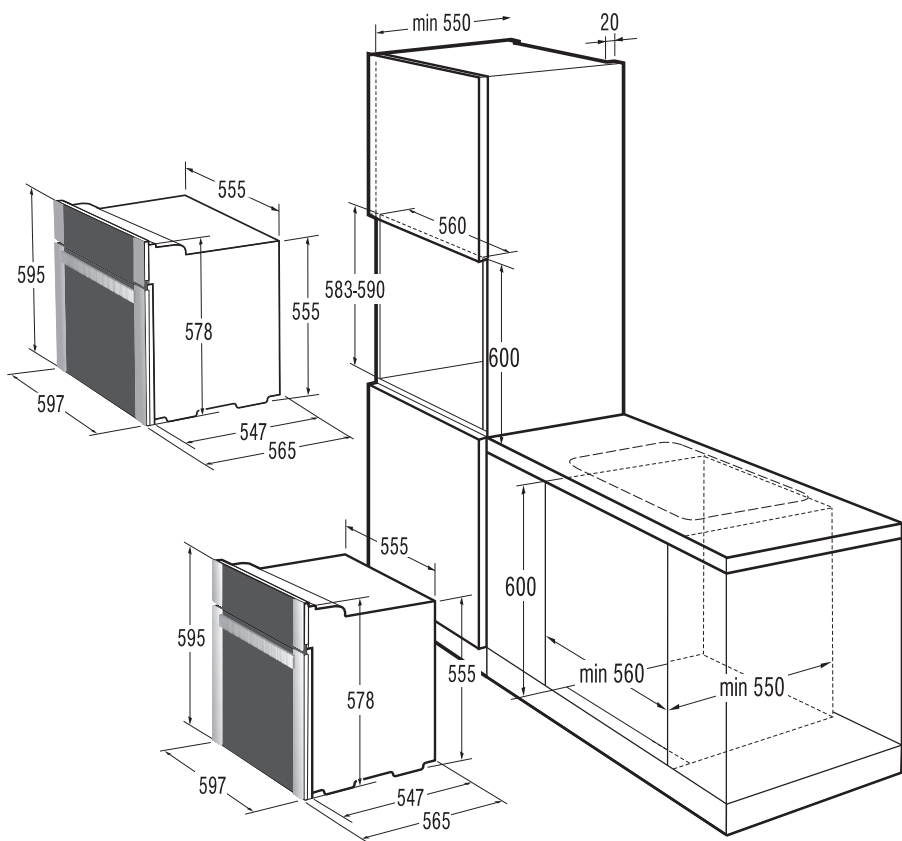
Ważne ostrzeżenia

- Podłączenia może dokonać jedynie uprawniony fachowiec.
- W instalacji elektrycznej powinien znajdować się przełącznik, wyłączający urządzenie z sieci na wszystkich biegunach, w którym, w pozycji otwartej, odległość pomiędzy stykami wynosi co najmniej 3 mm. Najbardziej odpowiednie są przełączniki LS bądź bezpieczniki.
- Do podłączenia urządzenia można używać gumowych kabli przyłączających (typu HO5RR-F z zielono-żółtym przewodem uziemiającym), PCV izolowanego (typu HO5VV-F z zielono-żółtym przewodem uziemiającym) lub innych kabli o podobnych lub wyższych parametrach.
- Fornir, kleje bądź okleina mebli z tworzyw sztucznych, znajdujących się bezpośrednio przy urządzeniu, powinny być odporne na wysokie temperatury ($>75^{\circ}\text{C}$). Jeżeli fornir bądź okleiny nie są wystarczająco odporne na wysokie temperatury, w przeciwnym wypadku mogą ulec deformacji.
- Materiały użyte do opakowywania (folia plastikowa, styropian, gwoździe itd.) należy usunąć z zasięgu rąk dzieci, gdyż materiały te mogą stanowić źródło zagrożenie. Mniejsze elementy opakowania dzieci mogą połknąć, a zabawa folią to ryzyko uduszenia się.

Montaż piekarnika



- Fornir czy też okleina elementu powinny być wykonane z użyciem klejów odpornych na wysokie temperatury (100°C), w innym przypadku z powodu mniejszej wytrzymałości na temperaturę mogą zmienić kształt.
- Przed zabudową urządzenia należy w okolicy wycięcia w blacie roboczym usunąć tylną ściankę elementu meblowego.
- Należy się kierować podanymi na rysunku rozmiarami wycięcia w blacie roboczym.
- Dno elementu meblowego (max 530 mm) zawsze powinno być krótsze od ścian bocznych, gdyż zapewnia to odpowiednią wentylację.
- Element meblowy należy wypoziomować za pomocą poziomicy.
- Element meblowy, w którym zostało zamontowane urządzenie do zabudowy, należy koniecznie zamocować na stałe, na przykład wiążąc z sąsiednimi elementami.
- Urządzenie należy wsunąć do elementu meblowego na tyle, aby oba kołki rozporowe śrub, znajdujące się w otworach w obudowie piekarnika, mogły dotknąć ścianek elementu meblowego.
- Podczas umocowywania należy uważać, aby śrub nie dokręcić zbyt mocno, gdyż uszkodzeniu mogłyby ulec ścianki elementu meblowego bądź emalia urządzenia.

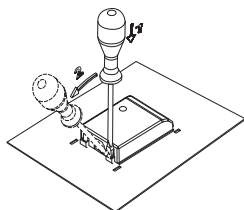


Podłączenie

Podłączenia do sieci elektrycznej może dokonać wyłącznie serwis lub osoba tego upoważniona. Z powodu nieprawidłowego podłączenia, części urządzenia mogą ulec uszkodzeniu i w związku z tym, tracą Państwo prawo do gwarancji!

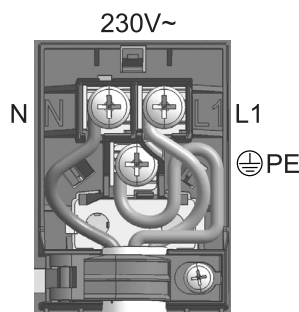
- Klamrę podłączeniową należy otworzyć za pomocą śrubokrętu, jak jest przedstawione na zdjęciu znajdującym się na pokrywie.
- Fachowiec musi sprawdzić napięcie podłączeniowe użytkownika (230 V do N) za pomocą przyrządu pomiarowego!
- Przed podłączeniem, należy sprawdzić czy napięcie podłączeniowe na tabliczce znamionowej jest zgodne z rzeczywistym napięciem w sieci elektrycznej.
- Długość kabla podłączeniowego powinna wynosić 1,5 m, co umożliwi podłączenie urządzenia zanim zostanie ono przysunięte do ściany.

- Przewodnik uziemiający powinien być dłuższy od pozostałych przewodników, tak aby w przypadku gdy obejmą przez którą jest przeprowadzony kabel popuści, odłączy się on najpóźniej.



Postopek

- Na tylnej ścianie urządzenia za pomocą śrubokrętu należy otworzyć pokrywę klamry podłączeniowej. Przy tym za pomocą śrubokrętu wyzwoić zasuwki jak jest pokazane na pokrywie klamry podłączeniowej.
- Kabel podłączeniowy powinien być przeprowadzony przez obejmę, która zabezpiecza go przed wyciągnięciem. Gdy obejmą nie jest jeszcze ustawiona, należy ją umieścić tak aby się na jednym miejscu zacięła na obudowę klamry.
- Podłączenia należy wykonać według jednej z możliwości podanej na rysunkach. Jeśli napięcia sieciowe są różne mostki pomiędzy podłącznikami należy odpowiednio na nowo postawić!
- Obejmę odciążeniową należy mocno przykręcić i zamknąć pokrywę.



Kolory przewodników

L1, L2, L3 = napięciowe przewodniki zewnętrzne

Przeważnie są: czarne, czarne, brązowe.

N = przewodnik neutralny

Przeważnie jest niebieski.

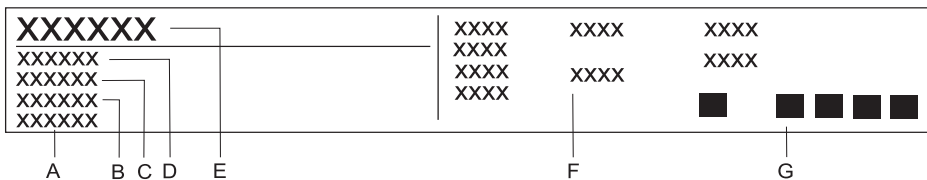
Należy bardzo uważać na prawidłowe podłączenie przewodnika-N!

PE = przewodnik uziemiający

Przeważnie jest zielono - żółty

DANE TECHNICZNE

Tabliczka znamionowa



- A** Numer seryjny
- B** Numer produktu
- C** Model
- D** Typ
- E** Marka towarowa
- F** Dane techniczne
- G** Znaki zgodności

PRODUCENT ZACHOWUJE PRAWO DO ZMIAN
NIE WPŁYWAJĄCYCH NA FUNKCJONALNOŚĆ
URZĄDZENIA.

Instrukcję obsługi urządzenia można znaleźć również na
naszych stronach internetowych:
www.gorenje.com / < <http://www.gorenje.com> />

www.gorenje.com



Cooking with passion.