



Instrukcja obsługi

PL

KUCHENKA GAZOWO - ELEKTRYCZNA WOLNOSTOJĄCA

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.

Niniejsza instrukcja odnosi się wyłącznie do urządzenia posiadającego znak przynależności państwowej danego państwa. Jeśli dane urządzenie nie posiada znaku rozpoznawczego państwa, należy przy jego użytkowaniu uwzględniać instrukcje techniczne w których znajdują się odpowiednie wskazówki dotyczące przeróbki urządzenia, aby odpowiadało ono obowiązującym przepisom określonego państwa.

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.

OBSAH OF CONTENTS

WAŻNE - PRZECZYTAĆ PRZED UŻYTKOWANIEM	6
Zalecenia dotyczące bezpieczeństwa	6
Ostrzeżenia.....	7
Zastosowanie	9
W przypadku pojawienia się zakażeń w instalacji gazowej, lub jeśli w pomieszczeniu poczujemy gaz:	9
OPIS URZĄDZENIA	10
Pokrywa kuchenki.....	11
Zegar programujący	11
POLA GRZEJNE	12
Przed pierwszym użyciem.....	12
Uwagi szczególne	12
Naczynia	12
INSTRUKCJA OBSŁUGI PALNIKÓW GAZOWYCH.....	14
Pokrętko palnika gazowego.....	14
Zapalanie i sposób działania palników (w zależności od modelu)	14
PIEKARNIK	15
Przed pierwszym użyciem.....	15
Ważne ostrzeżenia.....	15
ELEKTRONICZNY ZEGAR PROGRAMUJĄCY	16
Nastawienie czasu bieżącego	16
Niezaprogramowane działanie piekarnika	17
Zaprogramowane działanie piekarnika	17
Nastawienie minutnika.....	18
Wyświetlenie ustawienia.....	19
Usunięcie ustawienia	19
Sterowanie	19
Sposoby działania piekarnika.....	20
Poziomy pieczenia (w zależności od modelu)	22
Wyposażenie piekarnika (w zależności od modelu)	22
PRZYGOTOWYWANIE POTRAW	23
Pieczenie ciasta.....	23
Pieczenie mięsa.....	27
Grillowanie i zapiekanie	29
Wekowanie	32
Rozmrażanie.....	33
CZYSZCZENIE I KONSERWACJA.....	34
Szuflada kuchenki	39
Wymiana części urządzenia.....	39
JAK SIĘ ZACHOWAĆ W PRZYPADKU	40
POJAWIENIA SIĘ UTEREK.....	40
Ważne	40

INSTRUKCJA USTAWIENIA I PRZYŁĄCZENIA	42
Ważne ostrzeżenia.....	42
Zabezpieczenie urządzenia przed przewróceniem	43
Montaż urządzenia	44
Podłączenie gazu.....	45
Przystosowanie kuchenki do innego rodzaju gazu	46
Elementy służące do nastawienia.....	47
Podłączenie	48
TABELA DYSZ.....	50
DANE TECHNICZNE	51
Tabliczka znamionowa.....	51

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:** Niebezpieczeństwo pożaru: na powierzchnię płyty nie należy kłaść żadnych przedmiotów.
- **OSTRZEŻENIE:** Gotowanie z użyciem tłuszczu bądź oleju na płycie kuchennej bez nadzoru grozi niebezpieczeństwem i może spowodować pożar. Nigdy nie należy próbować zgasić ognia, używając do tego wody. Urządzenie należy wyłączyć i płomień przykryć pokrywą lub wilgotną ścierką.
- Stosować można tylko sondę temperaturową, zalecaną do stosowania w tym piekarniku.
- **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.
 - Pokrywa kuchenki: Przed otwarciem pokrywy należy sprawdzić, czy jest ona czysta i czy nie ma na niej resztek płynów. Pokrywa jest lakierowana lub szklana i można ją zamknąć dopiero wówczas, gdy palniki całkowicie się ochłodzą. Symbol na produkcie lub na jego opakowaniu oznacza, że szklana pokrywa urządzenia może pęknąć, jeżeli ulegnie nagrzanemu. Wyłączyć należy wszystkie palniki i poczekać, aż płyta się ochłodzi, zanim zamknie się pokrywę.
 - Urządzenie nie jest dostosowane do tego, by sterować nim za pomocą zewnętrznych zegarów programujących lub specjalnych systemów kontrolnych.

Ostrzeżenia

- Urządzenie może podłączyć jedynie fachowiec, upoważniony przez dystrybutora gazu lub upoważniony serwis. Przy tym powinien się również kierować przepisami i warunkami technicznymi przyłącza lokalnego dystrybutora gazu. Związane z tym ważne wskazówki znajdują się w rozdziale Instrukcja podłączenia.
- Nieupoważnione ingerencje i naprawy grożą niebezpieczeństwem wybuchu, porażenia prądem i zwarcia elektrycznego, co może doprowadzić do uszkodzeń ciała i uszkodzeń urządzenia. Prace tego typu może wykonywać jedynie upoważniony fachowiec.
- Przed montażem i podłączeniem należy się upewnić, że lokalne warunki podłączenia (rodzaj gazu i ciśnienie gazu) są zgodne z warunkami technicznymi samego urządzenia.
- Warunki techniczne urządzenia są podane na tabliczce znamionowej.
- Urządzenie nie jest podłączone do komina czy przewodu wentylacyjnego. Zamontowane i podłączone powinno być zgodnie z obowiązującymi przepisami, dotyczącymi podłączenia. Podczas użytkowania palników gazowych do pomieszczenia, w którym znajduje się urządzenie, gromadzi się dodatkowe ciepło i wilgoć. Zadbać należy o wystarczające wietrzenie kuchni, szczególnie podczas użytkowania urządzenia. Otworzyć należy naturalne otwory wentylacyjne lub zainstalować mechaniczne urządzenie do wentylacji (mechaniczny wyciąg kuchenny).
- Urządzenie należy do klasy 2/1. Urządzenie, ustawione w ciągu elementów, może się z obu stron dotykać sąsiednich elementów meblowych. Z jednej strony, w odległości co najmniej 10 cm, może stać wysoki element meblowy, wyższy od urządzenia. Z drugiej strony może znajdować się tylko element meblowy takiej samej wysokości, co urządzenie.
- Odległość pomiędzy urządzeniem i wyciągiem kuchennym powinna wynosić 650 mm bądź przynajmniej tyle, ile podano w instrukcji montażu okapu.
- 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. Na płycie kuchennej nie należy stawiać pustych naczyń.
- Należy uważać na dokładne zestawienie części palnika.
- Czując w pomieszczeniu zapach ulatniającego się gazu, należy zamknąć główny zawór doprowadzający gaz na butli gazowej lub w instalacji gazowej, zgasić wszelkie rodzaje ognia (również papierosa), pomieszczenie natychmiast należy przewietrzyć, nie włączać urządzeń elektrycznych i wezwać fachowca do napraw instalacji gazowych.
- Główny zawór doprowadzający gaz należy również zamknąć wtedy, gdy palników nie będzie się używać przez pewien okres czasu (na przykład z powodu wyjazdu na wakacje).
- Podczas pieczenia potraw w piekarniku, należy być szczególnie uważnym. Wysokie temperatury powodują, że zarówno blacha do pieczenia, ruszt jak i wewnątrz 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 nagrzewają. W celu dodatkowej ochrony wbudowana została trzecia szybka, obniżająca temperaturę na powierzchni zewnętrznej warstwy szybki na drzwiach piekarnika (tylko w niektórych modelach).«
- W szufladzie urządzenia nie należy przechowywać palnych, wybuchowych i wrażliwych na wysoką temperaturę przedmiotów (na przykład papieru, ściereczek kuchennych, plastikowych torebek, środków do czyszczenia i różnego rodzaju rozpylaczy), ponieważ podczas użytkowania piekarnika mogą one spowodować pożar. Szuflady urządzenia należy używać jedynie do przechowywania wyposażenia (płytki blacha, blacha na ściekający tłuszcz, itd.).
- 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!).
- Przy długotrwałym użytkowaniu płyt żeliwnych strefa wokół płyty oraz brzeg płyty grzejnej mogą zmienić kolor. Naprawa serwisowa nie jest w tym wypadku objęta gwarancją.
- Urządzenie przeznaczone jest do stawiania bezpośrednio na podłożu, bez konieczności zastosowania jakichkolwiek podstawek.



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 złomowanymi sprzętami elektrycznymi i elektronicznymi. 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.

W przypadku pojawienia się zakłóceń w instalacji gazowej, lub jeśli w pomieszczeniu poczujemy gaz:

- natychmiast należy zamknąć główny zawór dopływu gazu z butli gazowej lub sieci gazowej;
- zgasić wszystkie źródła ognia łącznie z papierosami;
- nie wolno włączać urządzeń elektrycznych (nawet zapalać światła!);
- pomieszczenie należy dobrze wywietrzyć – otworzyć okna!
- natychmiast zawiadomić serwis lub pogotowie gazowe.

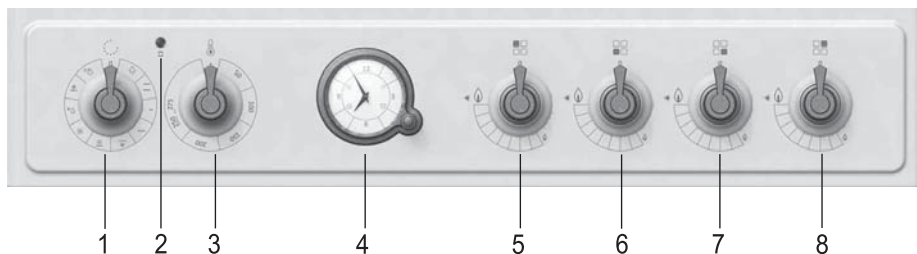
OPIS URZĄDZENIA

Na rysunku został przedstawiony jeden z modeli urządzeń. 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 Pokrywa kuchenki (tylko w niektórych modelach)
- 2 Szczelina odprowadzania oparów
- 3 Okolice płyt grzejnych
- 4 Panel sterujący
- 5 Uchwyt drzwi piekarnika
- 6 Drzwiczki piekarnika

- 7 Szuflada kuchenki
- 8 Dodatkowa podstawka (tylko w niektórych modelach)
- 9 Nóżki do regulowania (dostępne po wyjęciu szuflady; tylko w niektórych modelach)



1. Pokrętko ustawienia temperatury piekarnika
2. Lampka kontrolna piekarnika. Świeci dopóki piekarnik się grzewa, po osiągnięciu wybranej temperatury gaśnie
3. Pokrętko wyboru sposobu pieczenia oraz innych ustawień
4. Zegar programujący /programator czasu/ (tylko w niektórych modelach)
5. Pokrętko elektrycznej płyty grzejnej, lewe tylne
6. Pokrętko elektrycznej płyty grzejnej, lewe przednie
7. Pokrętko palnika gazowego, prawe przednie
8. Pokrętko palnika gazowego, prawe tylne

Zapłon elektryczny

(tylko w niektórych modelach)

Palniki gazowe można zapalać za pomocą świeczek zapłonowych, wbudowanych przy każdym palniku. Zapłon elektryczny działa tylko wtedy, gdy wtyczka kabla podłączeniowego jest podłączona do prądu.

Jeśli zapłon elektryczny nie działa z powodu braku prądu lub gdy świeczki zapłonowe są wilgotne, gaz możemy zapalić zapalną lub zapalniczką do zapalania gazu. W identyczny sposób zapala się gaz palnika piekarnika.

(posiadają tylko niektóre modele piekarników)

Pokrywa kuchenki

Przed otwarciem pokrywy należy sprawdzić czy jest czysta i nie jest zalana płynem.

Pokrywa kuchenki może być lakierowana lub szklana i można ją zamknąć dopiero wtedy, gdy płyty grzejne są zupełnie wyziębione.



Symbol na produkcie lub jego opakowaniu oznacza, że szklana pokrywa urządzenia może pęknąć, gdy ulegnie nagrzaniu. Wyłączyć należy wszystkie palniki i odczekać, aż płyta kuchenna się ochłodzi, zanim zamknięta zostanie pokrywa.

Zegar programujący

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

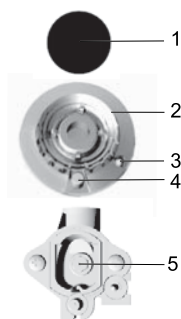
Przed pierwszym użyciem

Uwagi szczególne

Palniki gazowe

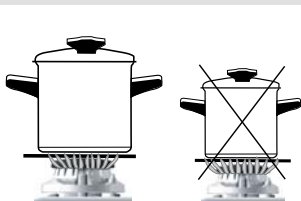
Przed pierwszym ich użyciem nie wymagają one jakiegos specjalnego postępowania.

- W celu przygotowania potraw zapiekanych, palnik początkowo należy ustawić na największą moc płomienia, a następnie gotować na płomieniu o mniejszej mocy.
- Palniki na płycie kuchennej posiadają zabezpieczenie przeciwwypływowe. Jeśli płomień palnika przypadkowo zgaśnie (zalenie, przeciąg itp.), dopływ gazu zamknie się samoczynnie. Ulatnianie gazu po pomieszczeniu jest wykluczone!
- Jeśli niekontrolowanie zgaśnie płomień w palnikach niezabezpieczonych termoelektrycznie, gaz ulatnia się po pomieszczeniu!
- Pokrywę palnika należy zawsze położyć bardzo dokładnie na koronę palnika. Należy uważać, aby nacięcia na koronie palnika były zawsze wolne od zanieczyszczeń.



- 1 Pokrywa korony palnika
- 2 Korona palnika z nośnikiem pokrywy palnika
- 3 Trzpień zabezpieczenia przeciwwypływowego (posiadają tylko niektóre modele)
- 4 Zapalarka
- 5 Dysza

Naczynia



- Prawidłowo wybrane naczynie gwarantuje optymalny czas gotowania i zużycie gazu. Najważniejsza jest średnica naczynia.
- Płomyki ognia, sięgające poza obręb **zbyt małego garnka**, niszczą go. Zwiększa się również zużycie gazu.
- Do spalania gaz potrzebuje także tlen, tego zaś przy **zbyt dużym naczyniu** nie ma wystarczająco, wobec czego wykorzystanie procesu spalania jest mniejsze.

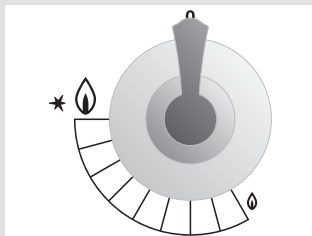
Kratka dodatkowa (posiadają tylko niektóre modele)

Dodatkową kratkę nadpalnikową należy użyć, w przypadku gdy gotuje się w naczyniu o mniejszej średnicy. Należy ją umieścić na kratce palnika pomocniczego.

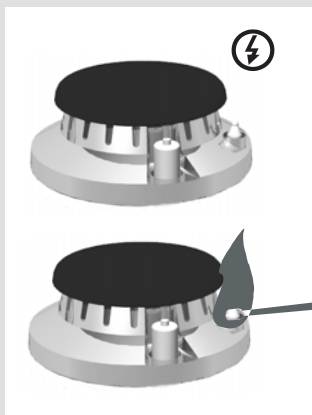
Rodzaj palnika	Średnica naczynia
Duży (3,0kW)	220-260 mm
Normalny (1,9kW)	180-220 mm
Pomocniczy (1,0kW)	120-180 mm
Trójpierścieniowy (3,5kW)	220-260 mm

INSTRUKCJA OBSŁUGI PALNIKÓW GAZOWYCH

Pokrętko palnika gazowego



Zapalanie i sposób działania palników (w zależności od modelu)



•	dopływ gazu wyłączony
	największa moc
	najmniejsza moc

- Palniki gazowe obsługuje się przy pomocy pokręteł na panelu sterującym. Na pokrętkach moc grzewcza oznaczona jest za pomocą dużego i małego płomienia (patrz rozdział: Opis urządzenia).
- Pokrętło należy obracać od pozycji dużego () do pozycji małego płomienia () i z powrotem. Pozycja w której osiąga się moc grzewczą, znajduje się pomiędzy małym a dużym płomieniem tzn. pomiędzy najwyższym i najniższym stopniem nastawienia mocy grzania.
- Palniki gazowe można zapalić za pomocą zapalarek, wbudowanych przy każdym palniku (posiadają tylko niektóre modele).



Przed przekręceniem pokrętki, pokrętło należy docisnąć do panelu sterującego.

Zapalanie jednoręczne

- W celu zapalenia palnika gazowego należy przycisnąć odpowiednie pokrętło palnika i przekręcić je do pozycji najwyższej mocy. Włączy się iskra elektryczna zapalarki, a następnie zapali się uchodzący gaz.
- Jeżeli zapalanie elektryczne nie działa z powodu przerwy w dostawie prądu lub wilgotnych świec elektrycznych, wtedy gaz można zapalić również za pomocą zapalarki lub zapalarki do gazu.

Zapalanie oburęczne

- W celu zapalenia palnika gazowego należy przycisnąć odpowiednie pokrętło palnika i przekręcić je do pozycji najwyższej mocy. Należy przycisnąć iskrownik zapalarki służący do zapalania palników. Włączy się iskra elektryczna zapalarki, a następnie zapali się uchodzący gaz.

- Jeżeli zapalanie elektryczne nie działa z powodu przerwy w dostawie prądu lub wilgotnych świec elektrycznych, wtedy gaz można zapalić również za pomocą zapalki lub zapalarki do gazu.
- Po zapaleniu płomienia, pokrętko należy przetrzymać w wybranej pozycji jeszcze przez około 10 sekund, aby płomień ustabilizował się.
- Wysokość płomienia można regulować pomiędzy najwyższym i najniższym stopniem nastawienia mocy grzania. Nie zalecamy nastawienia płomienia w pozycji pomiędzy (⏏) i (●). W tym obszarze płomień jest niestabilny i może zgasnąć.



Jeśli palnik nie zapalił się po 15 sekundach, palnik należy wyłączyć i odczekać przynajmniej 1 minutę. Po czym powtórzyć próbę zapalenia.



Jeśli płomień palnika zgaśnie - niezależnie od przyczyny - palnik należy wyłączyć i odczekać przynajmniej 1 minutę przed próbą ponownego zapalenia.

- Uwaga: Podczas zapalania palników (trójpierścieniowych, dwupierścieniowych oraz palnika Mini Wok) powinny być one pokryte naczyniami.
- Aby wyłączyć palnik należy pokrętko przekręcić na pozycję (●).

PIEKARNIK

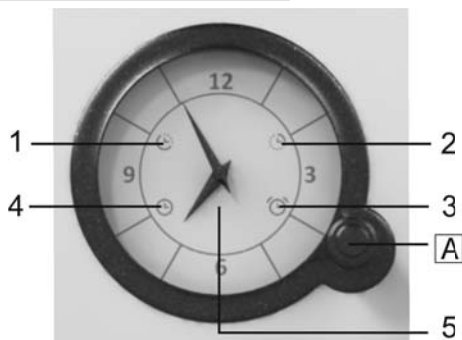
Przed pierwszym użyciem

- 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 wietrzenie pomieszczenia w miarę czasu.

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.

ELEKTRONICZNY ZEGAR PROGRAMUJĄCY



A Pokrętko wyboru funkcji

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

- Wielokrotnie przyciskając przycisk (A), należy wybrać żądane ustawienia zegara. Wybrany symbol pulsować będzie na wyświetlaczu. Obracając pokrętko (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.

Nastawienie czasu bieżącego

- 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 pokrętko (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.

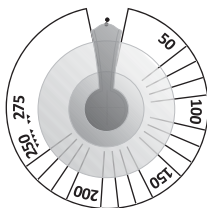
Gdy nastawiona jest funkcja czasowa, ustawienie można sprawdzić, przyciskając przycisk (A). Wskazówki na chwilę przestawią się na nastawioną wartość, a następnie powrócą do wskazywania czasu bieżącego.

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

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

Pokrętło służące do nastawienia temperatury

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



Pokrętło włączyć/wyłączyć oraz nastawienie sposobu działania piekarnika

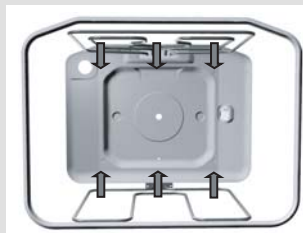


Sposoby działania piekarnika



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.



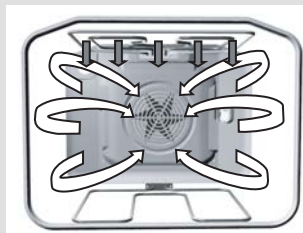
Duży grill

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.



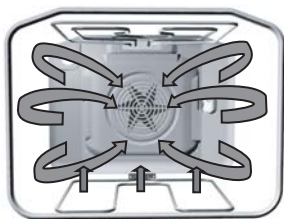
Grill

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



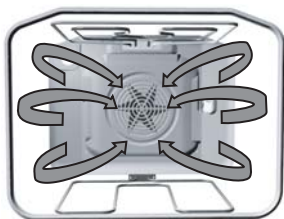
Grill z wentylatorem

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

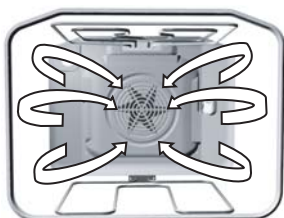
Działają równocześnie grzałka dolna i wentylator z ciepłym powietrzem. Ten sposób ogrzewania odpowiedni jest do pieczenia pizzy. Nadaje się również do pieczenia ciast wilgotnych lub brioszek jak i pieczenia tortów owocowych, ciast kruchych oraz serników.



Gorące powietrze

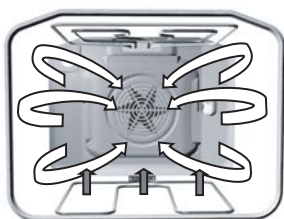
Działają równocześnie grzałka kołowa i wentylator - termoobieg. Wentylator znajdujący się za tylną ścianą piekarnika powoduje obieg gorącego powietrza w piekarniku wokół pieczeni lub ciasta. Ten sposób działania nadaje się najbardziej do pieczenia mięsa lub ciasta na kilku poziomach.

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

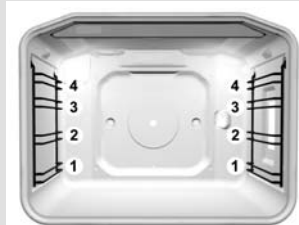
Przy tego typu ogrzewaniu działają równocześnie grzałka dolna i wentylator. Ten sposób działania nadaje się do pieczenia ciast drożdżowych jak i konserwowania / wędowania owoców i warzyw. Należy używać pierwszej prowadnicy od dołu i nie za wysokich blach, by ogrzane powietrze mogło z łatwością krążyć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



Grzałka dolna/AquaClean

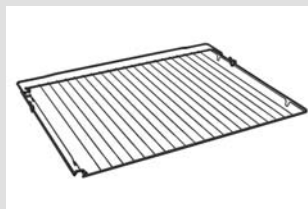
Ciepło oddaje tylko grzałka znajdująca się w dolnej części piekarnika. Ten sposób działania wybieramy wtedy, gdy chcemy bardziej zapiec spodnią część pieczywa (na przykład pieczenie ciast wilgotnych nadziewanych owocami). Pokrętko ustawienia temperatury można wtedy ustawić na dowolną temperaturę. Dolnej 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.
- Jeśli piekarnik posiada prowadnice druciane należy ruszt i blachy do pieczenia umieścić w szczelinach 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.

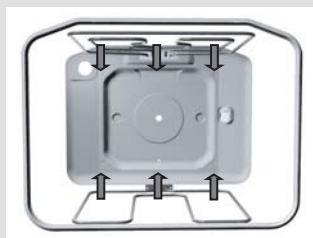
 **Podczas pieczenia blachy głębokiej nie wolno ustawiać na pierwszej prowadnicy, jedynie wtedy gdy grillujemy lub pieczemy na ruszcie, a blacha głęboka w tym przypadku służy jako naczynie do którego ścieka tłuszcz.**

Pieczenie ciasta

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

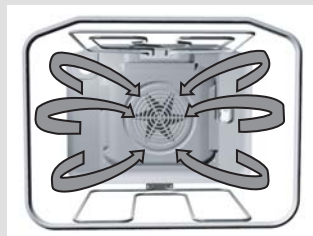
Wskazówki

- Podczas pieczenia ciasta należy zawsze uwzględniać wybór przewodnicy, temperaturę oraz czas pieczenia, dane które są podane w tabeli. Należy zapamiętać 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 płtych blach. Zalecamy, ogrzewanie wstępne oraz pieczenie na 2 i 3 poziomach. 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. Następny razem należy użyć mniej

Płynu, uzzględnić 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
Zawijaniec 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					
Zawijaniec 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

- 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 tłuszczowemu (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)	Prowad- nica (licząc od dołu)	Tempera- tura (w C) 	Prowad- nica (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
Łopátka 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						
Łopátka baranina	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
Zapiekanka 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 łososia....) 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.
- Uchwyt 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)	Prowadnica (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 7	-	14-16
4 zrazy z polędwicy wołowej, lekko zapieczone	"	4	7	-	16-20
4 zrazy z polędwicy wołowej, dobrze zapieczone	"	4	7	-	18-21
4 zrazy wieprzowe z karkówki	"	4	7	-	19-23
4 kotlety	"	4	7	-	20-24
4 zrazy cielęce	"	4	7	-	19-22
6 kotletów baranich	100g/szt.	4	7	-	15-19
8 kiełbasek do grillowania	100g/szt.	4	7	-	11-14
3 kawałki mielonki	200g/szt.	4	7	-	9-15
1/2 kurczaka	600g	2	-	180-190	25 (1.strona) 20 (2.strona)
Ryby					
Filety łososa	600	3	7	-	19-22
4 pstragi	200g/szt.	2	-	170-180	45-50
Grzanki					
6 kromek białego chleba	/	4	7	-	1,5-3
4 kromki chleba z mąki mieszanej	/	4	7	-	2-3
Grzanki nadziewane	/	4	7	-	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
Łopatka 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.

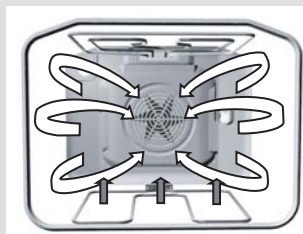
* Możemy użyć różni (patrz: Pieczenie na rożnie).

** 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 kiełbasy					
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 kiełbaski do grillowania	100g/szt.	4	☹	-	11-14
4 grzanki nadziewane		4	☹	-	5-7
Toast - opieczienie		4	☹		3-4
3 pstrągi - na ruszcie	200g/szt.	2	-	160-170	40-50
Kurczak - na ruszcie	1500g	2	-	160-170	60-80
Łopátka wieprzowa - 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.

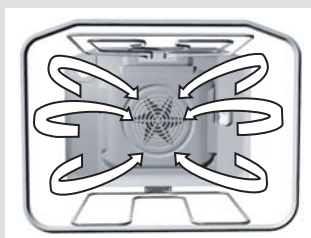
- Wekować należy tylko produkty świeże.
- Do głębokiej blachy należy nalać około litra wody (cca. 70°C), aby w piekarniku utworzyła się dostateczna ilość pary. Weki w piekarniku ustawić w ten sposób aby nie dotykały ścian piekarnika (patrz rysunek). Gumki przed użyciem należy zmoczyć.
- Głębokie blachy 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 sło, 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 pojawią 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.

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)

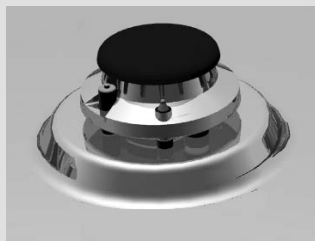
Powierzchnię można czyścić wyłącznie delikatnym środkiem czyszczącym (na przykład mydlinami) i miękką gąbką, która nie powoduje zarysowań. Nie należy używać silnych środków czyszczących ani rozpuszczalników. Nie uwzględnianie tych wskazówek, może spowodować uszkodzenie powierzchni obudowy.

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.



Palniki gazowe

- Do czyszczenia kratki nadpalnikowej, płyt grzejnych oraz części palników można używać gorącej wody z dodatkiem detergentów służących do mycia naczyń. Nie należy ich czyścić w zmywarce.
- Trzpień zabezpieczenia przeciwwypływowego oraz zapalarkę czyścimy miękką szczoteczką. Części te aby działały prawidłowo muszą być bezwarunkowo czyste.
- Pokrywę oraz koronę palnika należy oczyścić. Należy uważać aby otwory znajdujące się na koronie palnika nie były zatluszczone.
- Oczyszczone części palnika należy dobrze wysuszyć, prawidłowo zestawić a następnie umieścić je w pierwotnym miejscu. Ukośnie leżące części palników utrudniają ich zapalenie.

Uwaga: Pokrywy palników są czarne, emaliowane. Z powodu bardzo wysokich temperatur zmieniają one kolor, co nie wpływa na ich działanie.

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: Pokrętkę wyboru sposobu działania ochłodzonego piekarnika należy przestawić na pozycję  . Pokrętkę 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, plam 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.

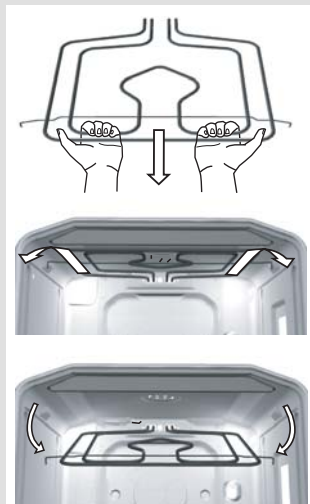
Nasze wskazówki

- 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.

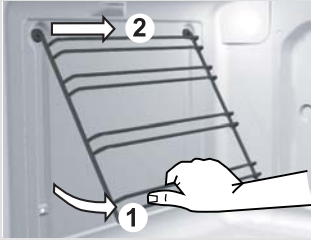


Wypośażenie

Wypośażenie piekarnika jak blachy do pieczenia, ruszt i inne, naleŹy czyścić gorącą wodą i detergentem.

Specjalna emalia

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



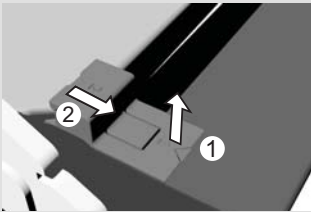
Wymowanie drucianych prowadnic

Aby łatwiej oczyścić ściany piekarnika można usunąć druciane prowadnice.

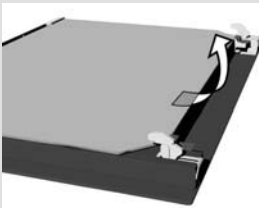
- Prowadnice od spodu naleŹy odwrócić do środka i od góry wyciągnąć je z otworów.
- Ruszty boczne naleŹy czyścić za pomocą zwykłych środków czyszczących.
- Prowadnice z łatwością można z powrotem zawiesić w uchwytach do tego przeznaczonych i pociągnąć na dół.

ZDEJMOWANIE WEWNĘTRZNYCH SZYBEK Z DRZWICZEK - DOTYCZY PREMIUM CAŁKOWICIE OSZKLONYCH DRZWICZEK

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

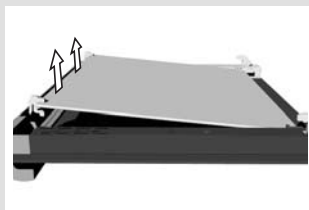


rys. 1

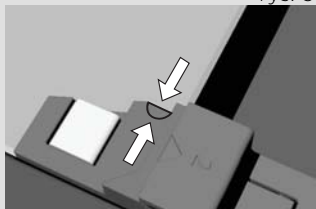


rys. 2

- Lekko unieść elementy nośne z lewej i prawej strony drzwiczek (symbol 1 na nośniku), a następnie wysunąć je, wyjmując z szybki (symbol 2 na nośniku) (Rysunek 1).
- Szybkę drzwiczek naleŹy chwycić za dolny brzeg, lekko ją unieść, aż wysunie się z nośnika i usunąć (Rysunek 2).



rys. 3



rys. 4

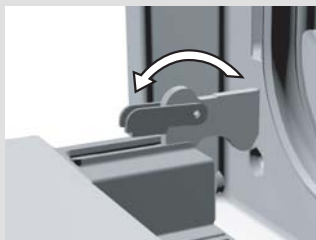
- Wewnętrzną trzecią szybkę (posiadają tylko niektóre modele urządzeń), należy usunąć, unosząc ją i wyjmując. Zdjąć należy również uszczelki, znajdujące się na szybcie (Rysunek 3).

- Drzwiczki zamontować, działania wykonując w odwrotnej kolejności.

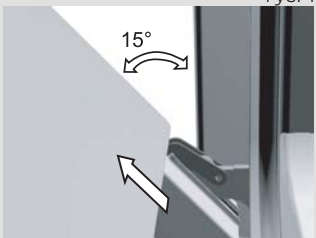
Uwaga: Szybkę należy ponownie wstawić tak, aby symbole na drzwiczkach i szybcie się pokrywały (Rysunek 4).

ZDEJMOWANIE I WSTAWIANIE DRZWICZEK PIEKARNIKA Z ZAWIASEM JEDNOOSIOWYM

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 3).
- 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, przekreścamy 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.

Szuflada kuchenki

- Szuflada kuchenki zabezpieczona jest przed przypadkowym wysunięciem. W celu wysunięcia szuflady, należy ją lekko unieść do góry. Jeśli trzeba całkowicie wyjąć szufladę, należy ją najpierw wysunąć do oporu, a następnie jeszcze raz lekko unieść do góry i wyciągnąć.
- W szufladzie kuchenki nie należy przechowywać substancji łatwopalnych, wybuchowych oraz przedmiotów wrażliwych na wysoką temperaturę.
- W niektórych modelach kuchenek szufladę wsuwamy, wstawiając dolny tylny suwak szuflady w prowadnicę kuchenki. Jeśli szuflada kuchenki wyposażona jest w boczne suwaki z kółeczkami, wystarczy kółeczka umieścić w prowadnicy, po czym szufladę zamykamy.

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.

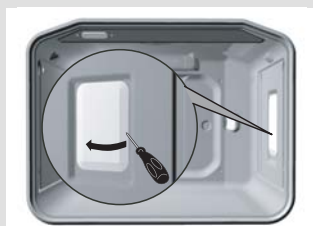
Żarówka w piekarniku

(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 pojawiają 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 przyciwnłuszczowy? • 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 nastawić dokładny czas dzienny.

Wyświetlacz zegara programującego mruga	• Dzieje się to na wskutek spadku napięcia prądu lub gdy piekarnik został dopiero co podłączony do prądu. Czasy nastawione zostały całkowicie skasowane. • Aby piekarnik zaczął działać należy nastawić dokładny czas. • Jeśli piekarnik jest nastawiony 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) nastawiamy funkcję "Działanie ręczne".
Lampka kontrolna nie świeci ...	• Czy zostały uaktywnione wszystkie pokrętła ? • Może został wyłączony bezpiecznik? • Czy zostało prawidłowo nastawione pokrętko do nastawienia temperatury lub pokrętko wyboru sposobu działania piekarnika?
Palniki nie palą się równomiernie....	• Fachowiec musi sprawdzić nastawienie!
Płomień palników nagle zmienia się, przy ich zapalaniu musimy dłużej wciskać pokrętko palnika...	• Części palnika należy prawidłowo zestawić!
Płomień zaraz po zapaleniu gaśnie	• Pokrętko palnika należy trzymać wciśnięte przez dłuższy czas. • Zanim pokrętko spuścimy należy go mocniej wcisnąć w kierunku panelu sterującego.
Kratka nadpalnikowa w strefie palnika zmieniła kolor ...	• Normalne zjawisko, pojawia się na skutek wysokich temperatur, kratkę należy oczyścić środkiem do czyszczenia metali.
Zapalanie elektryczne palników nie działa, pokrywy palników straciły estetyczny wygląd....	• Otwór pomiędzy zapalarką a palnikiem należy uważnie oczyścić. • Pokrywy palników oczyścić środkiem do czyszczenia metali.

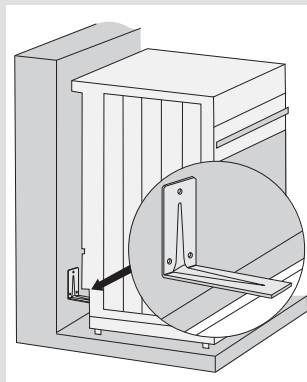
Jeśli mimo zastosowania się do powyżej podanych wskazówek, zakłócenia w pracy piekarnika nadal występują, należy wezwać autoryzowany serwis. Usunięcie usterki powstałej w wyniku nieprawidłowego podłączenia lub niewłaściwej obsługi urządzenia, nie jest objęte gwarancją. Koszty takiej naprawy pokrywa użytkownik.

INSTRUKCJA USTAWIENIA I PRZYŁĄCZENIA

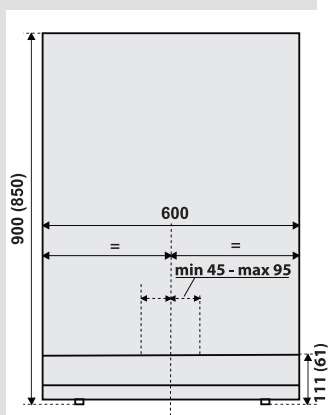
Ważne ostrzeżenia

- Podłączenia kuchenki może dokonać tylko fachowiec, upoważniony przez dystrybutora gazu lub upoważnionego do tego punktu serwisowego.
- Pomieszczenie w którym znajduje się urządzenie powinno być systematycznie wietrzone.
- Przystosowanie urządzenia na inny rodzaj gazu jest oznaczone na nalepce znajdującej się obok tabliczki znamionowej.
- Przed podłączeniem urządzenia należy sprawdzić czy lokalne przepisy dotyczące podłączenia (rodzaj i ciśnienie gazu) zezwalają na jego przystosowanie.
- Urządzenia nie należy podłączyć do komina ani wywietrznika. Urządzenie musi być ustawione i podłączone zgodnie z obowiązującymi przepisami dotyczącymi podłączenia. Szczególną uwagę należy poświęcić wymaganiom dotyczącym wietrzenia pomieszczenia.
- Odległość pomiędzy urządzeniem i okapem kuchennym powinna wynosić przynajmniej tyle, ile podaje instrukcja zainstalowania okapu kuchennego.
- Urządzenie nadaje się do zabudowy pomiędzy dwoma szafkami (klasy 2/1). Ustawienie urządzenia obok szafki wyższej od kuchenki jest możliwe tylko wtedy, gdy odległość pomiędzy kuchenką a wysoką szafką lub ścianą, wynosi co najmniej 100 mm. Z drugiej strony kuchenki można ustawić szafkę ale musi być ona tej samej wysokości co kuchenka. Szafki wiszące powinny być zawieszone na takiej wysokości, aby proces gotowania przebiegał bez problemów. Najniższa odległość pomiędzy urządzeniem a szafką wiszącą wynosi 650 mm
- Jeśli urządzenie przystosowane jest do innego rodzaju gazu niż ten którego używamy, należy wezwać dystrybutora gazu lub upoważniony do tego punkt serwisowy. Fachowiec szybko i sprawnie przystosuje urządzenie do tego typu gazu który używamy.
- Zarówno przy zabiegach gdzie potrzebne jest użycie jakichkolwiek narzędzi, należy wezwać upoważniony serwis.
- Użytkownik może dokonać tylko takich zabiegów do których nie potrzebuje narzędzi.
- Sąsiadujące z urządzeniem ściany lub szafki do zabudowy (podłoga, tylna ściana kuchenna, ściany boczne) muszą być wykonane z materiałów odpornych na temperaturę co najmniej 90°.
- Kabel podłączeniowy urządzenia musi być tak poprowadzony by nie dotykał tylnej ściany kuchenki. Podczas pracy tylna część kuchenki mocno nagrzewa się.

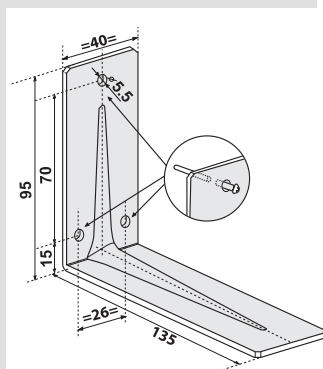
Zabezpieczenie urządzenia przed przewróceniem



Rysunek 1



Rysunek 2



Rysunek 3

Urządzenie można zabezpieczyć przed przewróceniem za pomocą załączonej konsoli kątowej.

Przed zabudową zaleca się urządzenie ustawić i wypoziomować za pomocą regulowanych nóżek tak, by jak najlepiej spełniało Państwa oczekiwania (patrz rozdział: Wypoziomowanie urządzenia i dodatkowa podstawa).

Pomocny może się okazać Rysunek 2, przedstawiający wymiary urządzenia do zabudowy wraz z konsolą kątową przy całkowicie dokręconych do dna urządzenia regulowanych nóżkach.

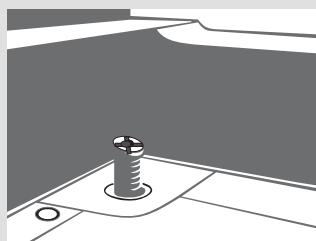
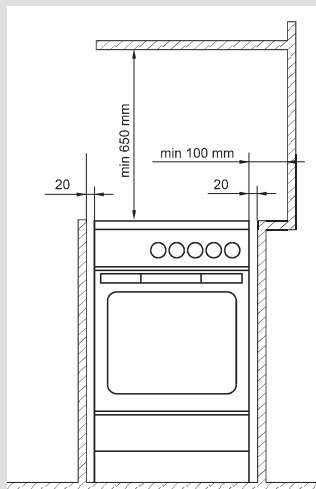
Należy uważać, aby konsola kątowa została zamocowana w zalecanym miejscu.

- Wybrać pozycję wyjściową do zabudowy i docisnąć urządzenie do ściany.
- Wysunąć szufladę urządzenia.
- Na ścianie, poprzez otwartą przestrzeń w dolnej części urządzenia, należy za pomocą ołówka określić środek urządzenia, a następnie dokonać oznaczenia w odległości od 45 mm do 95 mm w lewo lub prawo od jego środka (Rysunek 2).
- Krótsze ramię konsoli kątowej należy oprzeć na oznaczeniu na ścianie. Dłuższe ramię konsoli kątowej powinno dotykać górnej powierzchni profilu w tylnej części urządzenia (Rysunek 1).
- Poprzez otwartą przestrzeń w dolnej części urządzenia należy oznaczyć środki trzech otworów o średnicy 5,5 mm, znajdujących się na krótszym ramieniu konsoli kątowej, opartym o ścianę (Rysunek 3).
- Urządzenie należy wysunąć z pozycji wyjściowej i w oznaczonych miejscach wywiercić w ścianie trzy otwory, a następnie wsunąć do nich załączone plastikowe kołki rozporowe.
- Konsolę kątową należy zamocować do ściany za pomocą załączonych śrub.
- Urządzenie należy umieścić w wybranej pozycji wyjściowej i wsunąć szufladę.

UWAGI:

- Kąty w nawiasie przedstawiają wymiary do zabudowy konsoli kątowej bez dodatkowej podstawy.
- Jeżeli za pomocą załączonych śrub i kołków rozporowych nie można dobrze zamocować do ściany załączonego zabezpieczenia urządzenia przed przewróceniem, należy zadbać o odpowiednie śruby oraz pozostałe elementy mocujące, zapewniające takie zamocowanie konsoli kątowej, aby nie można jej było wysunąć.

Montaż urządzenia



Urządzenie zostało zaklasyfikowane do klasy 1. Urządzenie należy zamontować tak, aby pomiędzy urządzeniem i sąsiednimi elementami pozostało conajmniej 20 mm wolnej przestrzeni. Z jednej strony urządzenia może się znajdować wysoki element. W takim wypadku odległość pomiędzy urządzeniem i elementem powinna wynosić 100 mm, a element z drugiej strony urządzenia nie powinien być wyższy niż samo urządzenie. Odległość pomiędzy urządzeniem i wyciągiem kuchennym powinna wynosić przynajmniej tyle, ile podano w instrukcji montażu wyciągu. Odległość w pionie pomiędzy urządzeniem i elementem kuchennym, wiszącym nad nim, powinna wynosić przynajmniej 650 mm. Znajdujące się bezpośrednio obok urządzenia drzwiczki bądź ścianki elementów kuchennych (podłoga, ściany) powinny być wykonane z materiałów, odpornych na temperaturę conajmniej do 100 °C.

Wypoziomowanie kuchenki i dodatkowa podstawka

Wysokość kuchenki z dodatkową podstawką wynosi 90 cm, bez podstawki zaś 85 cm. Po obu stronach podstawki, z tyłu umieszczone są dwa kółka, które ułatwiają przestawianie kuchenki. Z prawej i lewej przedniej strony podstawki umieszczone są dwie śruby regulacyjne. Dzięki śrubom kuchenkę można dokładnie wypoziomować tak, by górna krawędź kuchenki była w jednej płaszczyźnie z sąsiednimi elementami zabudowy kuchennej. Śruby regulacyjne są dostępne po całkowitym wyjęciu szuflady kuchenki. W zależności od potrzeb można je regulować na wysokość aż do idealnego ustawienia kuchenki. Śruby regulacyjne lekko się obracają, w razie potrzeby kuchenkę można nieco pochylić do tyłu. Dodatkową podstawkę można usunąć w następujący sposób: odkręcić 4 dolne śruby, którymi podstawka przymocowana jest do boków kuchenki. Po zdjęciu podstawki, śruby regulacyjne należy umieścić bezpośrednio w podstawie kuchenki. Kuchenkę wypoziomować zgodnie z podanymi wyżej wskazówkami. Niektóre modele kuchenek wyposażone są w 4 śruby regulacyjne: po dwie z przodu i z tyłu. Dzięki nim kuchenkę można wypoziomować nawet na bardzo nierównym podłożu lub przystosować wysokość kuchenki do wysokości sąsiednich elementów.

Podłączenie gazu

Ustawienie fabryczne

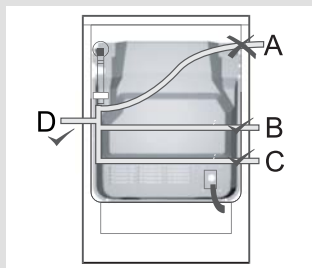
- Kuchenki gazowe są testowane i posiadają znak CE.
- Na rynek są dostarczane oryginalnie zapakowane i nastawione na gaz ziemny H lub E (20 mbar) lub gaz płynny (30 mbar). Na tabliczce znamionowej znajdującej się na wewnętrznej stronie piekarnika, znajduje się informacja do jakiego rodzaju gazu jest kuchenka przystosowana. Tabliczka znamionowa jest widoczna po otwarciu drzwiczek piekarnika.
- Moc znamionowa oraz zużycie gazu dla poszczególnych palników są przedstawione w tabeli.
- Przystosowując kuchenkę do innego rodzaju gazu należy wymienić dysze (patrz rozdział: Tabela dysz).
- W przypadku napraw lub zerwania plomb należy funkcjonalne części kuchenki sprawdzić i powtórnie zaplombować według obowiązujących przepisów dotyczących instalacji. Do funkcjonalnych części należą: dysza stała do płomienia dużego oraz śruba regulująca do płomienia małego.

Podłączenie do gazu

- Podłączenie kuchenki do gazu powinno być wykonane zgodnie z przepisami ustalonymi przez lokalnego dystrybutora gazu.
- Kuchenka gazowa posiada przyłącze gazu znajdujące się z prawej strony. Przyłącze to posiada nakrętkę zewnętrzną EN ISO 10226-1/-2 alebo EN ISO228-1 (Závisí od priložených predpisov danej krajiny.).
- Urządzenie jest wyposażone w przyłącze gazu płynnego oraz niemetalową uszczelkę.
- Podczas podłączania przyłącze R  należy przytrzymać aby się nie przekręciło.
- Do uszczelniania połączeń stosuje się zatwierdzone uszczelki metalowe i niemetalowe. Uszczelki powinny być używane wyłącznie do jednorazowego uszczelniania. Grubość niemetalowej uszczelki nie powinna ulec deformacji większej niż 25%.
- Urządzenie należy podłączyć do przyłącz do gazu płynnego za pomocą atestowanej ruchomej rurki. Rurka nie powinna dotykać dolnej bądź też tylnej ściany urządzenia oraz górnej ściany kuchenki.



Po podłączeniu kuchenki należy sprawdzić szczelność wszystkich połączeń.

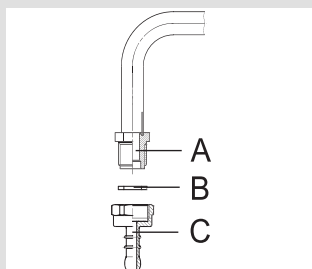


Podłączenie za pomocą węża ruchomego

- Jeśli urządzenie podłączamy za pomocą węża ruchomego, pozycja węża oznaczona jako możliwość A, jest zabroniona.
- Jeśli rurka podłączeniowa gazu jest metalowa, możliwe jest podłączenie, które oznacza pozycja A.

Przed pierwszym użyciem

Urządzenia należy używać zgodnie z instrukcją obsługi. Należy zapalić wszystkie palniki i skontrolować stabilność płomienia przy nastawieniu na mały lub duży płomień. Stożek płomienia powinien mieć kolor niebieskozielony.



Przyłącze do gazu płynnego

- A Przyłącze EN ISO 10226-1/-2 albo EN ISO228-1 (Závisí od priložených predpisov danej krajiny.)
- B Uszczelka niemetalowa grubości 2 mm
- C Przyłącze rurkowe do gazu płynnego (Závisí od priložených predpisov danej krajiny.)

Po podłączeniu należy skontrolować prawidłowe działanie palników. Płomień powinny palić się tak aby stożek płomieni był koloru niebieskozielonego. Jeśli płomień jest niestabilny należy powiększyć minimalną moc. Użytkownikowi należy wyjaśnić sposób ustawiania palników i wraz z nim przeczytać instrukcję obsługi.

Przystosowanie kuchenki do innego rodzaju gazu

- Przystosowując kuchenkę do innego rodzaju gazu nie trzeba wyciągać jej z szeregu szafek kuchennych.
- Przed przystosowaniem kuchenki należy ją odłączyć od źródła zasilania i zamknąć dopływ gazu.
- Obecne dysze w kuchenice należy zamienić dyszami o odpowiedniej mocy znamionowej przystosowanymi do innego rodzaju gazu (patrz: Tabela).
- Przy przystosowywaniu kuchenki na gaz płynny (propan/butan), śrubę regulacyjną mocy cieplnej należy zakręcić w ten sposób, aż osiągniemy minimalną moc cieplną.
- Przy przystosowywaniu kuchenki na gaz ziemny, śrubę regulacyjną mocy cieplnej należy odkręcić w ten sposób, aż osiągniemy minimalną moc cieplną, jednak nie więcej niż o 1,5 obrotu.

Elementy służące do nastawienia

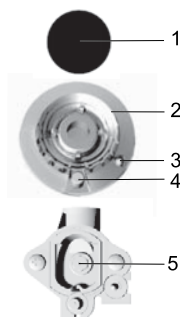
Po przystosowaniu kuchenki na inny rodzaj gazu obok starej tabliczki znamionowej, naklejamy nową nalepkę z informacją na jaki rodzaj gazu kuchenka została przystosowana.

Należy uważać aby kable elektryczne, rurka kapilarowa oraz elementy termiczne nie znalazły się w obszarze strumienia gazu!

- Elementy służące do nastawienia minimalnej mocy cieplnej palników gazowych dostępne są przez otwory znajdujące się w panelu sterującym.
- Należy usunąć kratkę nadpalnikową, pokrywy palników wraz z koronami palników.
- Usunąć pokrętła.

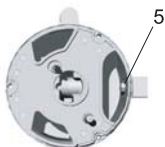
Palnik kuchenny (rysunek 1)

- 1 Pokrywa korony palnika
- 2 Korona palnika z nośnikiem pokrywy palnika
- 3 Termoelement (tylko w niektórych modelach)
- 4 Zapalarka
- 5 Dysza



Palnik potrójny trójpierścieniowy (rysunek 2)

- 5 Dysza



Zabezpieczony zawór gazu (rysunek 3)

- 6 Śruba regulująca do nastawiania minimalnej mocy cieplnej





Niezabezpieczony zawór gazu (rysunek 4)

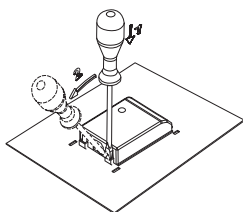
6 Śruba regulująca do nastawiania minimalnej mocy cieplnej

Palnik kuchenny	Numer rysunku	Numer elementu
Moc znamionowa	1,2	5
Moc znamionowa	3,4	6

Podłączenie

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

- Klamrę podłączeniową należy otworzyć za pomocą śrubokrętu jak jest pokazane na zdjęciu na pokrywie.
- Fachowiec powinien sprawdzić napięcie podłączeniowe użytkownika (230 V do N) za pomocą przyrządu pomiarowego!
- Trzy mostki powinny być ustawione odpowiednio do kontaktu sieciowego!
- Przed podłączeniem należy sprawdzić czy napięcie podłączeniowe na tabliczce znamionowej zgadza się z rzeczywistym napięciem w sieci elektrycznej.
- Długość kabla podłączeniowego powinna wynosić przynajmniej 1,5 m co umożliwi podłączenie urządzenia zanim zostanie ono pociśnięte do ściany.
- Przewodnik uziemiający powinien być dłuższy od reszty przewodników pod napięciem, tak aby w przypadku gdy obejma przez którą jest przeprowadzony kabel popuści, odłączy się on najpóźniej.



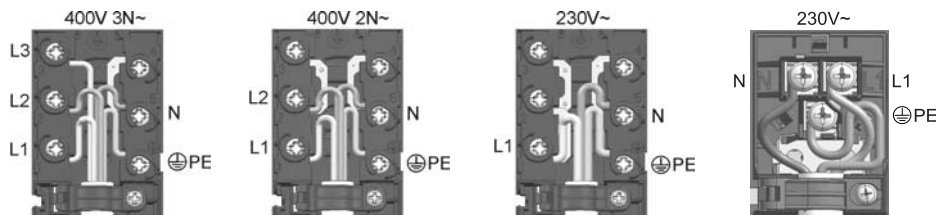
Postępowanie

- Na tylnej ścianie urządzenia za pomocą śrubokrętu należy otworzyć pokrywę klamry podłączeniowej. Przy tym za pomocą śrubokrętu wyzwoilić zasuwkę jak jest pokazane na pokrywie klamry podłączeniowej.
- Kabel podłączeniowy powinien być przeprowadzony przez obejmę, która zabezpiecza go przed wyciągnięciem. Gdy obejmę nie jest jeszcze ustawiona, należy je 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.

UWAGA: Mostki łączące znajdują się w odpowiednim miejscu na klamrze. Śrubki przyłącz są już odkręcone i nie trzeba ich odkręcać. Podczas przykręcania śrubę należy mocno dokręcić dopiero wtedy gdy usłyszymy delikatny "klik".



Kolory przewodników

L1, L2, L3 = napięciowe przewodniki zewnętrzne.

Przeważnie są: czarne, czerwone, brązowe.

N = przewodnik neutralny

Kolor przewodnika jest przeważnie niebieski.

Szczególnie należy uważać na prawidłowe podłączenie przewodnika N!

PE = przewodnik uziemiający.

Przeważnie jest zielono-żółty.

TABELA DYSZ

Rodzaj, ciśnienie gazu		Palnik pomocniczy				Palnik normalny		Palnik duży		Palnik potrójny	
		Standardowy		Szybki							
		max	min	max	min	max	min	max	min	max	min
Liczba Wobbigio Gaz ziemny H Wo=45,7÷ 54,7 MJ/ m³, Gaz ziemny E , Gaz ziemny E+ Wo=40,9÷ 54,7 MJ/m³ G20, p=20mbar	Moc znamionowa (kW)	1	0,36	1	0,36	1,90	0,46	3	0,76	3,5	1,56
	Zużycie (l/h)	95,21	34,4	95,21	34,4	180,9	43,8	285,64	72,4	333,2	148,5
	Symbol dyszy (l/100mm)	77	-	78	-	104	-	129	-	140	•
	Szyfr iden. dyszy	162081		162082		162083		162084		162085	
Gaz ziemny Lw, G27 Wo=35,2÷ 39,1 MJ/m³ p=20 mbar	Moc znamionowa (kW)	0,95	0,36	0,95	0,36	1,81	0,46	2,86	0,76	3,3	2,0
	Zużycie (l/h)	109,0	31,3	109,0	31,3	207,7	52,8	328,2	87,2	383,2	232,2
	Symbol dyszy (l/100mm)	85	*	83	*	114	*	145	*	146	*
	Szyfr iden. dyszy	162111		162112		162114		162115		162117	
Gaz ziemny Ls, GZ350 Wo=30,8÷ 35,6 MJ/m³ p=13 mbar	Moc znamionowa (kW)	1	0,36	1	0,36	1,90	0,46	3	0,76	3,5	1,95
	Zużycie (g/h)	132,2	47,6	132,2	47,6	251,3	60,8	396,7	100,5	462,9	258
	Symbol dyszy (l/100mm)	104	*	102	*	140	*	182	*	180	*
	Szyfr iden. dyszy	162135		162136		162137		162138		162139	
Gaz płynny 3B/P, G30 Wo=72,9÷ 87,3MJ/m³	Moc znamionowa (kW)	1,10	0,39	1,10	0,39	2,08	0,50	3,29	0,83	3,83	1,71
	Zużycie (g/h)	79,6	28,7	79,6	28,7	151,3	36,6	238,9	60,6	278,5	124,3
	Symbol dyszy (l/100mm)	50	29/24	50	29/24	69	33/26	87	43/33	93	57/57
	Szyfr iden. dyszy	162162		162162		162164		162165		162166	

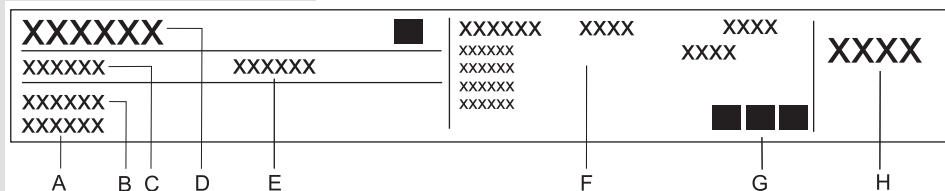
- Wbudowane są śruby do regulacji gazu płynnego, fabrycznie nastawione na gaz do którego urządzenie jest już fabrycznie ustawione.
- Przy przystosowaniu urządzenia do innego rodzaju gazu, śrubę regulacyjną należy dokręcić lub odkręcić w zależności od wymaganego przepływu gazu (śrubę regulacyjną można odkręcić od oporu maksymalnie o 1,5 obrotu).

Moce palników podane są z uwzględnieniem dolnej wartości kalorycznej gazu Hs.

Uwaga: wykonanie prac podłączeniowych lub przystosowania urządzenia do innego rodzaju gazu może wykonać wyłącznie upoważniony fachowiec z ramienia dystrybutora gazu lub upoważnionego serwisu!

DANE TECHNICZNE

Tabliczka znamionowa



- A** Numer seryjny
- B** Model
- C** Typ
- D** Marka towarowa
- E** Szyfr
- F** Dane techniczne
- G** Znaki zgodności
- H** Ustawienie fabryczne palników

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.



436931