



MAKE A STATEMENT

INSTRUKCJA UŻYTKOWNIKA



Kraje przeznaczenia:

GB – Wielka Brytania

IE – Irlandia

DE – Niemcy ☒

ES – Hiszpania

FR – Francja ☒

IT – Włochy

PL – Polska ☒NL – Holandia ☒SE – Szwecja ☒

CN – Chiny

NZ – Nowa Zelandia

AU – Australia

Benelux	Nederland Glen Dimplex Benelux B.V. Saturnus 8 8448 CC Heerenveen	Tel.: +31 (0) 513-656500 Fax: +31 (0) 513-656501 www.stoves.nl info@stoves.nl
	Poland Skotnaktuj się z nami Cooking Store Sp. Z o.o.	Tel. 12 35 06 230 www.cookingstore.pl sklep@cookingstore.pl
	Belgien/België/Belgique Glen Dimplex België Burg. Maenhautstraat 64 9820 Merelbeke	Tel./ Tél.: +32 (0)92100210 Fax: +32 (0)92100212 www.stoves.be info@stoves.be

WPROWADZENIE

Dziękujemy za zakup niniejszego urządzenia, które zostało wyprodukowane w Wielkiej Brytanii.

Celem niniejszej instrukcji obsługi jest przeprowadzenie użytkownika przez wszystkie zagadnienia związane z posiadaniem i użytkowaniem zakupionego właśnie produktu.

Prosimy o uważne przeczytanie niniejszej instrukcji przed przystąpieniem do korzystania z urządzenia, ponieważ zamieściliśmy w niej wiele rozwiązań oraz staraliśmy się zapewnić możliwie jak największe wsparcia dla użytkownika.

Informacje ogólne, części zamienne i informacje serwisowe są dostępne na naszej stronie internetowej.

Jeżeli brakuje któregoś z elementów produktu lub mają Państwo pytania, na które nie udzieliliśmy odpowiedzi w niniejszej publikacji, prosimy o kontakt (dane kontaktowe zamieściliśmy wewnątrz przedniej okładki).

Dyrektywy europejskie



Będąc producentem i dostawcą urządzeń kuchennych, zobowiązujemy się do ochrony środowiska i spełniamy wymagania dyrektywy WEEE. Wszystkie nasze produkty elektryczne są odpowiednio oznakowane z przekreślonym symbolem pojemnika na kółkach. Oznacza to, że produkty te po wycofaniu z użytku muszą być przekazane do odpowiednich punktów zbiórki, takich jak placówki władz lokalnych/lokalne jednostki recyklingu, w celu zutylizowania.

Urządzenie to jest zgodne z dyrektywami Wspólnoty Europejskiej (WE) w zakresie domowych oraz podobnych urządzeń elektrycznych, jak również urządzeń gazowych, jeśli dotyczy.

Niniejsze urządzenie jest zgodne z dyrektywą UE dotyczącą wymogów w zakresie ekoprojektu dla produktów związanych z energią. Polityka naszej firmy zakłada ciągły rozwój i wprowadzanie ulepszeń, dlatego nie możemy zagwarantować dokładności ilustracji i specyfikacji urządzenia – zmiany mogły zostać wprowadzone po wydrukowaniu niniejszego dokumentu.

Firma Glen Dimplex Home Appliances Ltd. niniejszym deklaruje, że urządzenie radiowe typu ST RICH DX S900DF, ST RICH DX S900DF GTG, ST RICH DX S1000DF, ST RICH DX S1000DF GTG, ST RICH DX S1100DF, ST RICH DX S1100DF GTG, ST STER DX S900DF, ST STER DX S900DF GTG, ST STER DX S1000DF, ST STER DX S1000DF GTG, ST STER DX S1100DF, ST STER DX S1100DF GTG jest zgodne z dyrektywą 2014/53/EU. Deklaracja zgodności z dyrektywami UE jest dostępna na następującej stronie internetowej: www.stoves.co.uk w podręczniku użytkownika tego urządzenia.

Utylizacja opakowań

Materiały, z których wykonano opakowanie niniejszego produktu nadają się do recyklingu. Prosimy o umieszczenie opakowania w odpowiednim pojemniku na odpady.

OSTRZEŻENIE DOTYCZĄCE GAZU:

Jeżeli poczujesz zapach ulatniającego się gazu, nie włączaj żadnych urządzeń.

Nie dotykać żadnego wyłącznika elektrycznego.

Wezwij pogotowie gazowe, dzwoniąc pod numer: **+48 12 35 06 230**

OSTRZEŻENIE!

- Podczas pracy urządzenie rozgrzewa się do wysokich temperatur. Należy zachować ostrożność, aby uniknąć dotknięcia elementów grzewczych.
- Dzieci poniżej 8 roku życia nie powinny zbliżać się do urządzenia, chyba że znajdują się pod ciągłym nadzorem. Niniejsze urządzenie może być użytkowane przez dzieci w wieku powyżej 8 lat oraz osoby posiadające obniżone zdolności fizyczne, sensoryczne lub mentalne bądź nieposiadające doświadczenia i wiedzy, pod warunkiem zapewnienia nadzoru i udzielenia wskazówek dotyczących bezpiecznego użytkowania urządzenia oraz objaśnienia powiązanych zagrożeń. Dzieci nie powinny bawić się tym urządzeniem. Czyszczenie i konserwacja nie powinny być wykonywane przez dzieci bez nadzoru.
- Do czyszczenia na szklanych elementach kuchenki nie używać środków szorstkich, takich jak zmywaki ponieważ, które mogą powodować zarysowania powierzchni instead of zadrapania powierzchni, co może skutkować uszkodzeniem szkła.
- Nie czyść kuchenki, płyty grzewczej ani piekarnika za pomocą myjki parowej.
- Jeżeli posiadane urządzenie jest wyposażone w pokrywę osłaniającą płytę grzewczą, przed otwarciem pokrywy należy usunąć z niej ewentualne rozlane płyny. Przed zamknięciem pokrywy urządzenia (jeżeli jest zainstalowana) konieczne jest odczekanie do momentu wystygnięcia powierzchni płyty grzewczej.
- Przed wymianą żarówki w piekarniku, sprawdź czy urządzenie jest wyłączone, aby uniknąć porażenia prądem.
- Niniejszego urządzenia nie można obsługiwać za pomocą zewnętrznego licznika czasu lub oddzielnego systemu sterowania.
- Gotowanie na kuchni bez nadzoru, z użyciem tłuszczu lub oleju jest niebezpieczne i może skutkować pożarem.
- NIGDY nie należy próbować gasić ognia wodą. W pierwszej kolejności, należy wyłączyć urządzenie, a następnie przykryć ogień pokrywą lub kocem pożarowym.
- Niebezpieczeństwo pożaru: Nie przechowuj przedmiotów na powierzchni gotowania.
- Stosuj wyłącznie osłony do płyty grzewczej lub osłony

BEZPIECZEŃSTWO

zintegrowane z płytą wyprodukowane przez producenta urządzenia lub wskazane przez producenta w instrukcji obsługi. Użycie osłony niewłaściwego typu może przyczynić się do wystąpienia wypadku.

- Jeżeli kuchenka ustawiona jest na podstawie, należy zadbać o to, by nie zsunęła się z podstawy.
- Nigdy nie umieszczaj żadnych produktów na dnie piekarnika, ani nie zakrywaj go folią, gdyż może to spowodować przegrzanie grzałki.
- Gdy grill jest włączony, dostępne części kuchenki mogą być bardzo gorące. Pilnuj dzieci, aby nie zbliżały się do kuchenki.
- Jeżeli kuchenka ustawiona jest na podstawie, należy zadbać o to, by nie zsunęła się z podstawy.
- Nie umieszczaj żadnych przedmiotów na urządzeniu, ani nie opieraj niczego o urządzenie.
- Zawsze wyłączaj urządzenie i pozwól mu ostygnąć przed czyszczeniem.
- Pomimo dołożenia wszelkich starań, aby pozbawić niniejszy produkt ostrych krawędzi, zalecamy założenie rękawic ochronnych na czas instalacji i przemieszczania urządzenia. Pozwoli to zapobiec skaleczeniom.
- Niniejsze urządzenie należy podłączyć do rozłącznika bezpiecznikowego dla wszystkich biegunów, z minimalnym odstępem styków 3 mm.
- Połączenie elektryczne należy wykonać przy użyciu odpowiedniego przewodu elektrycznego o minimalnej temperaturze 70°C.

OSTROŻNIE

- Niniejszego urządzenia nie można zabudowywać, m.in. dekoracyjnymi panelami wykończeniowymi lub drzwiczkami, gdyż może dojść do ich przegrzania.
- Proces gotowania musi być nadzorowany. Krótkoterminowy proces gotowania musi być stale nadzorowany.
- Korzystanie z kuchenki gazowej powoduje generowanie ciepła, pary wodnej i spalin w pomieszczeniu, w którym kuchenka jest zainstalowana. Zapewnij właściwą wentylację kuchni,

BEZPIECZEŃSTWO

w szczególności, gdy urządzenie jest włączone: otwórz wszystkie kratki wentylacji grawitacyjnej lub zainstaluj wentylację mechaniczną (okap kuchenny). Długie, intensywne korzystanie z urządzenia może wymagać dodatkowej wentylacji, na przykład otwarcia okna, lub bardziej wydajnej wentylacji, takiej jak wybór wyższego ustawienia mocy wentylacji mechanicznej, jeśli jest zainstalowana.

- Urządzenie to jest przeznaczone wyłącznie do gotowania. Nie należy wykorzystywać go do innych celów, na przykład do ogrzewania pomieszczeń.
- (Dotyczy tylko modeli gazowych ze szklaną płytą) W razie pęknięcia szklanej płyty kuchenki, należy niezwłocznie zakręcić wszystkie kurki oraz wyłączyć wszelkie działające grzałki, a następnie odłączyć kuchenkę od zasilania elektrycznego. Nie dotykaj powierzchni urządzenia i nie korzystaj z urządzenia.
- Upewnij się, że regały są prawidłowo zainstalowane. Zobacz sekcje dotyczące półek i położenie półki w tej książce.

- **Wskazówki dotyczące bezpieczeństwa pożarowego**

Jeżeli w Twojej kuchni rozpocznie się pożar, nie ryzykuj – wyprowadź z domu wszystkie osoby i wezwij straż pożarną.

Jeżeli pożar w kuchni został wywołany zwarcie i uważasz, że będzie to bezpieczne, wykonaj poniższe czynności.

- Odłącz wtyczkę zasilającą lub wyłącz zasilanie za pomocą bezpiecznika – istnieje prawdopodobieństwo, że to działanie spowoduje natychmiastowe wygaszenie pożaru.
- Zduś ogień za pomocą koca przeciwpożarowego lub gaśnicy proszkowej lub gaśnicy CO₂ (śniegowej).
- Pamiętaj: nigdy nie gaś pożaru elektrycznego lub płonącego oleju spożywczego za pomocą wody.
- **Inne wskazówki dotyczące bezpieczeństwa**
- Serwis może być wykonywany tylko przez wykwalifikowanych specjalistów.
- Nie należy, używać urządzenia bez właściwie umocowanego panelu szklanego.

BEZPIECZEŃSTWO

- Istnieje ryzyko porażenia elektrycznego, tak więc proszę zawsze sprawdzić czy urządzenie jest wyłączone, przed rozpoczęciem. Przed wymianą żarówki należy zawsze poczekać, aż produkt ostygnie.
- Nie modyfikować w żaden sposób zewnętrznych paneli tego urządzenia.
- To urządzenie musi być uziemione.
- Urządzenia nie wolno w trakcie użytkowania odłączać od zasilania sieci, to poważnie zagraża bezpieczeństwu i działaniu, szczególnie temperatura powierzchni staje się gorąca i części zasilane gazem nie pracują sprawnie. Wentylator chłodzący (jeśli urządzenie jest w takowy wyposażone) włącza się po wyłączeniu urządzenia za pomocą pokrętła sterującego.
- **OSTRZEŻENIE GAZOWE!** - Jeżeli poczujesz zapach ulatniającego się gazu: nie włączaj żadnych urządzeń. Nie dotykaj włączników elektrycznych. Skontaktuj się niezwłocznie z lokalnym dostawcą gazu.

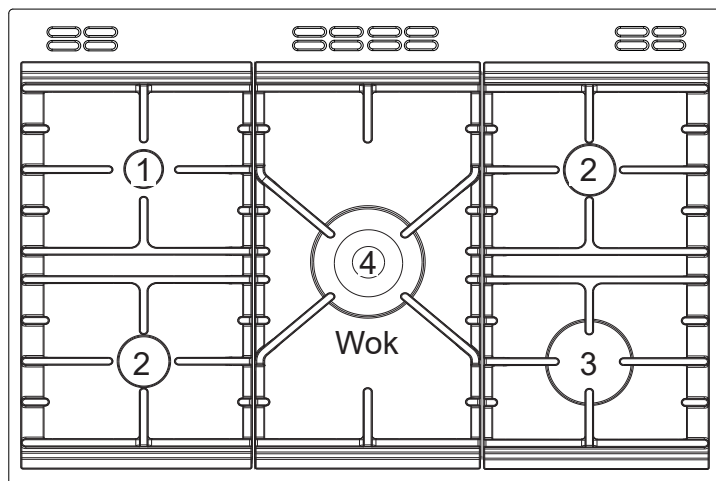
KORZYSTANIE Z URZĄDZENIA

Zapoznaj się z produktem

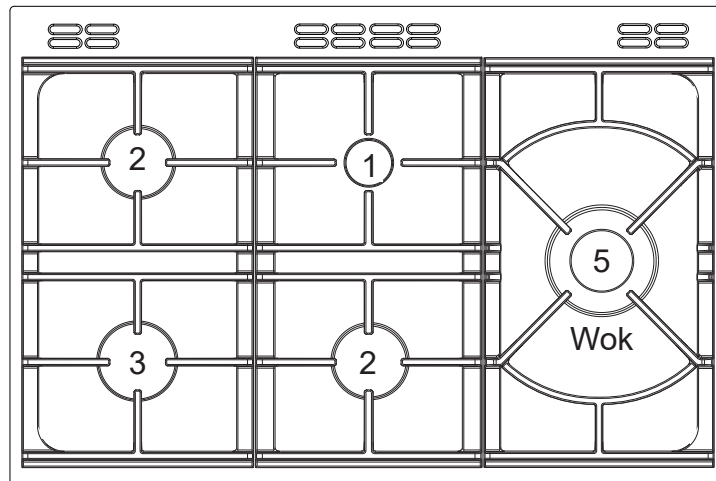
Uwaga: Układ elementów konkretnego urządzenia zależy od modelu.

Uwaga: Wszelkie wartości liczbowe odnoszą się do mocy znamionowej w kilowatach (kW)

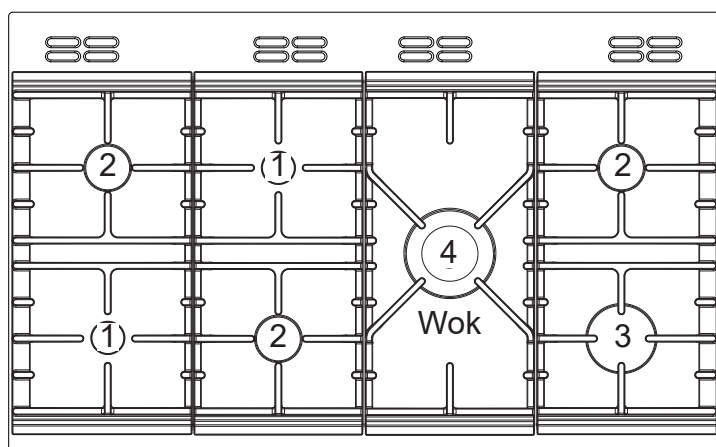
Kuchenka gazowo-elektryczna 90 cm



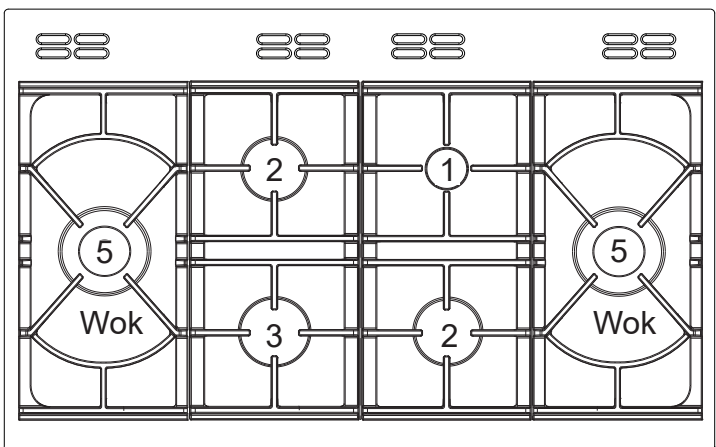
Kuchenka Gas-Thru-Glass 90 cm



Kuchenka gazowo-elektryczna 100/110 cm



Kuchenka Gas-Thru-Glass 100/110 cm



90 cm

Panel sterowania	
Piekarnik górny	Piekarnik z termoobiegiem
Piekarnik wielofunkcyjny	

90 cm Deluxe

Panel sterowania	
Piekarnik górny	Dzielony piekarnik z termoobiegiem
Piekarnik wielofunkcyjny	

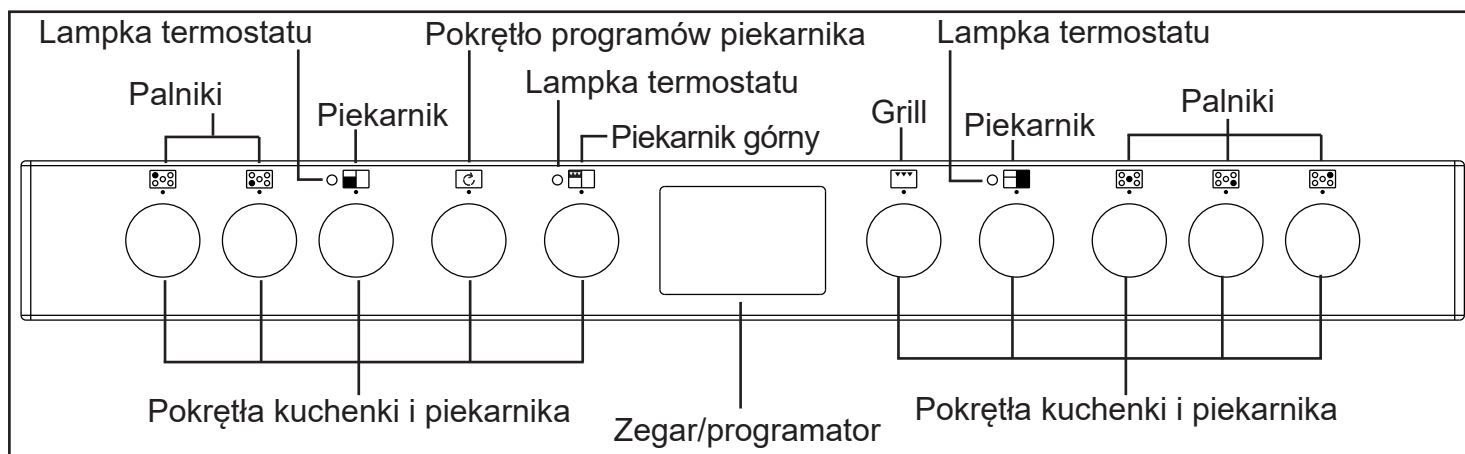
100/110 cm

Panel sterowania	
Piekarnik górny	Piekarnik z termoobiegiem
Piekarnik wielofunkcyjny	

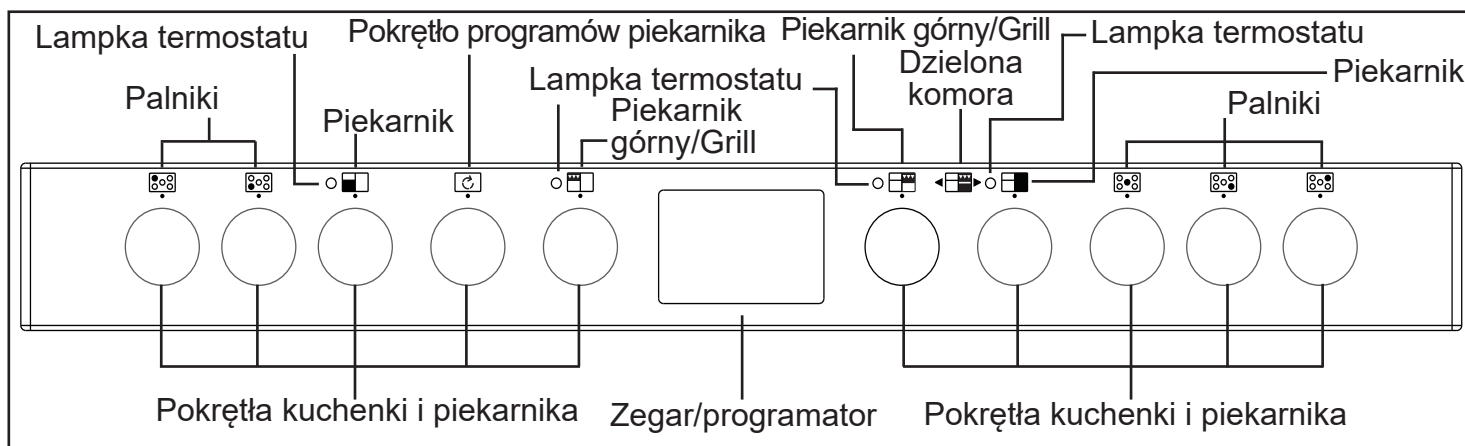
Uwaga: prosimy zwrócić uwagę na cieniowane schematy kuchenek stosowane w instrukcji, na których oznaczono omawianą część kuchenki.

KORZYSTANIE Z URZĄDZENIA

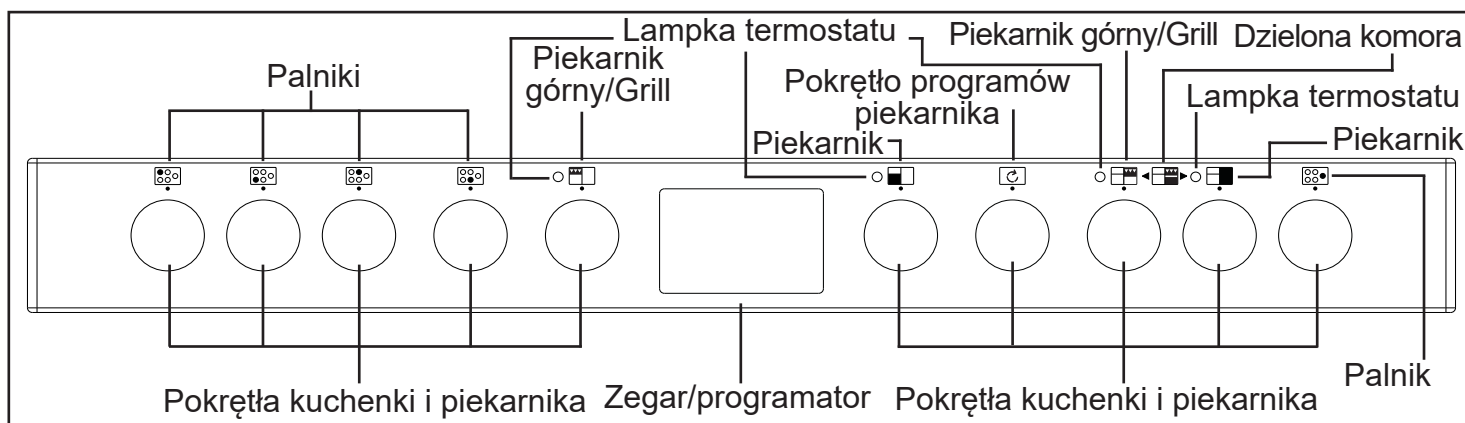
Panel sterowania kuchenki gazowo-elektrycznej 90 cm



Panel sterowania kuchenki gazowo-elektrycznej 90 cm Deluxe

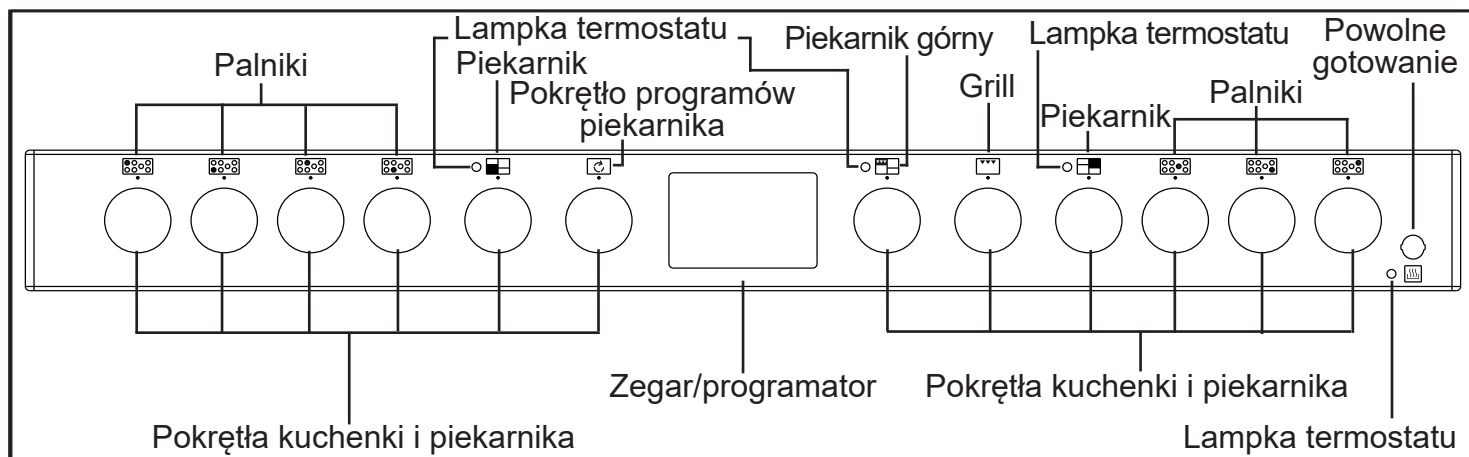


Panel sterowania kuchenki gazowo-elektrycznej 90 cm Deluxe Gas-Thru-Glass

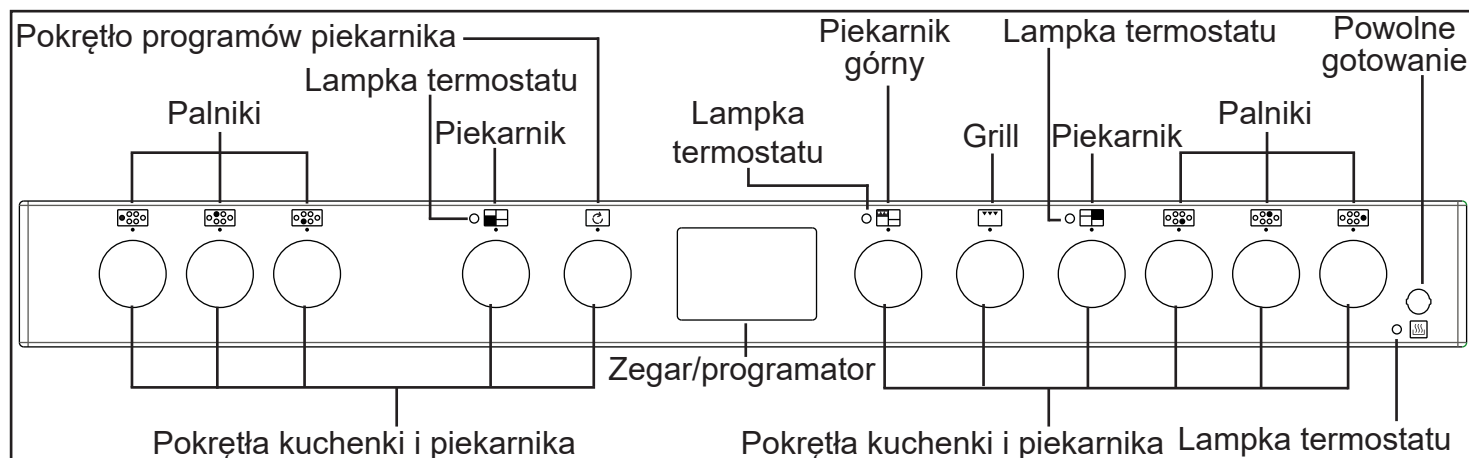


KORZYSTANIE Z URZĄDZENIA

Panel sterowania kuchenki gazowo-elektrycznej 100/110 cm



Panel sterowania kuchenki gazowo-elektrycznej 100/110 cm Deluxe Gas-Thru-Glass



KORZYSTANIE Z URZĄDZENIA

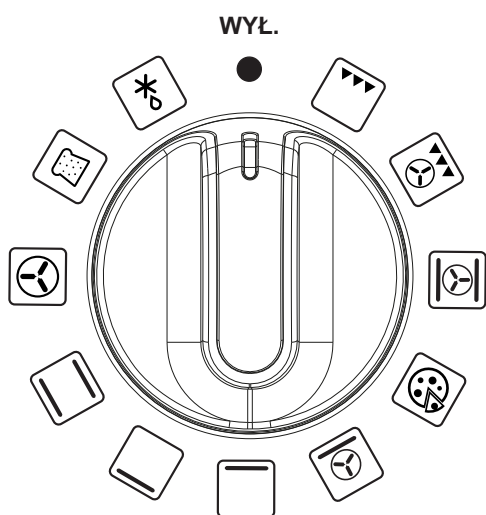
Funkcje urządzenia

Uwaga: Konkretny piekarnik może mieć mniej funkcji, niż wymieniono w poniższej tabeli. Aby zapewnić uzyskanie najlepszych rezultatów, należy rozgrzewać piekarnik przez 15 minut; 3-5 minut w przypadku grillowania.

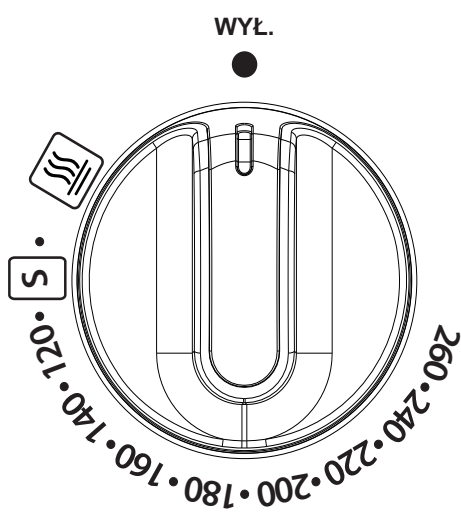
Do gotowania na wolnym ogniu należy używać wyłącznie dedykowanej funkcji piekarnika. Gdy korzystasz z piekarnika wielofunkcyjnego, w pierwszej kolejności wybierz funkcję termoobiegu.

	Intensywne pieczenie		Rozmrażanie
	Dolna grzałka z termoobiegiem		Piekarnik konwencjonalny
	Powolne gotowanie		Piekarnik z termoobiegiem
	Grill z termoobiegiem		Dolny grill
	Pokrętko programów piekarnika		Grill pojedynczy
	Grill konwencjonalny		Grill podwójny
	Górna grzałka		Dolna grzałka
	Tylko światło		Funkcja pieczenia pizzy
	Wyrastanie chleba		Utrzymywanie temperatury potraw

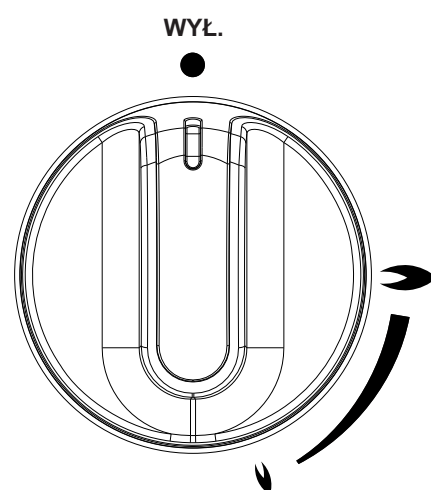
Pokrętko programów piekarnika



Piekarnik elektryczny

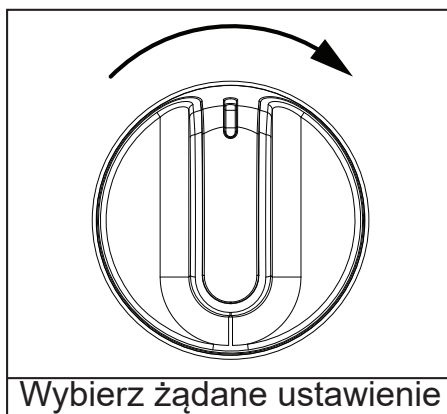


Kuchenska



KORZYSTANIE Z URZĄDZENIA

Piekarniki i grill



Gdy korzystasz z górnego lub głównego piekarnika, biała lampka termostatu będzie świeciła do momentu osiągnięcia wybranej temperatury.

Gdy włączony jest górny piekarnik/grill lub grill, włączają się wentylatory chłodzące, które obniżają temperaturę przedniego panelu i pokręteł sterujących w czasie gotowania/grillowania. W zależności od ustawionej temperatury wentylatory chłodzące mogą być włączone, gdy pracują główne piekarniki. Wentylatory mogą pracować przez jakiś czas po wyłączeniu piekarnika/grilla. Podczas pracy urządzenia wentylator będzie się włączał i wyłączał. Jest to zjawisko normalne.

Ważne: nigdy nie umieszczaj żadnych produktów na dnie piekarnika, ani nie zakrywaj go folią, gdyż może to spowodować przegrzanie grzałki. Produkty żywnościowe umieszczaj wyłącznie na ruszcie piekarnika.

Piekarnik główny z lewej strony nie będzie działał, jeżeli programator ustawiony jest na opcję Auto. Zajrzyj do sekcji na temat zegara/programatora.

Piekarnik górny – grill

DRZWI **MUSZA** BYĆ OTWARTE, PODCZAS UŻYWANIA GRILLA.

Główny piekarnik – grill

GDY UŻYWASZ GRILLA Z TERMOOBIEGIEM ORAZ KONWENCJONALNEGO, DRZWICZKI **MUSZA** BYĆ ZAMKNIĘTE.

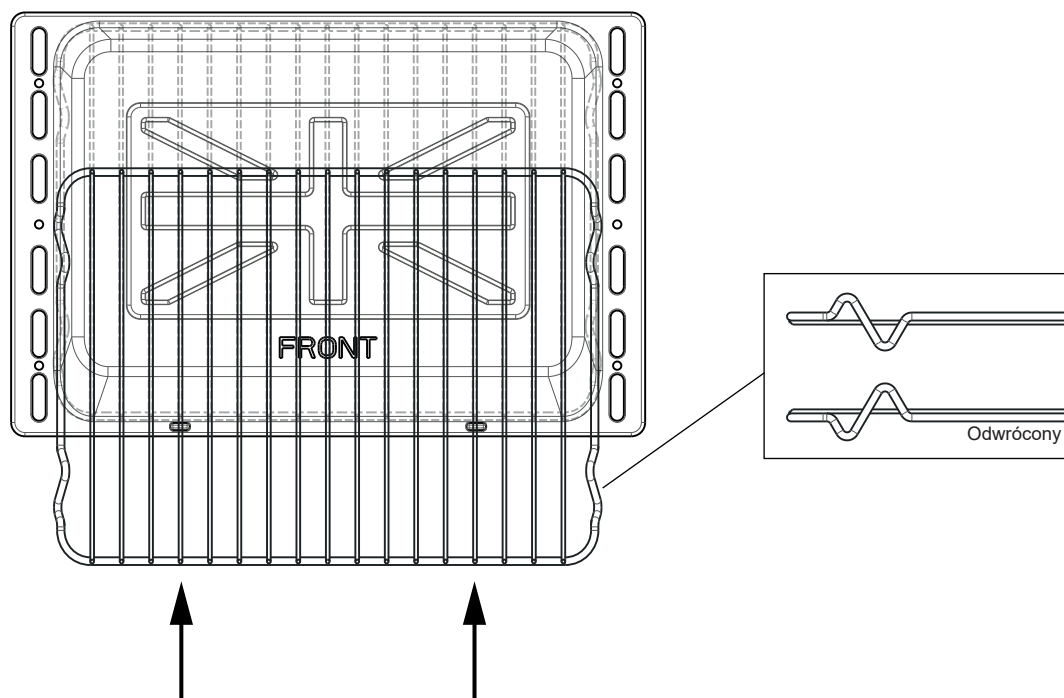
Główny piekarnik – grill (tylko wysoki piekarnik z grillem w wersji 90 cm Deluxe)

DRZWI **MUSZA** BYĆ OTWARTE, PODCZAS UŻYWANIA GRILLA.

KORZYSTANIE Z URZĄDZENIA

Ruszt i taca do grillowania

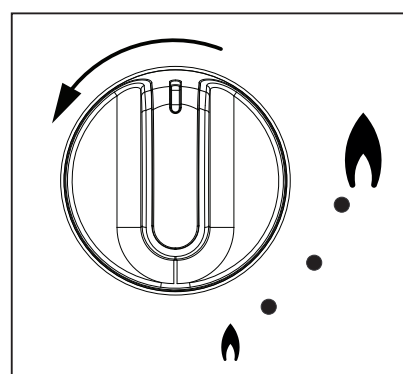
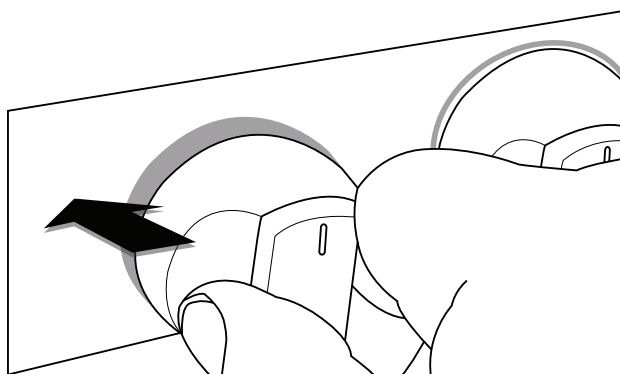
Ruszt do grillowania (znajdujący się wewnątrz tacy do grillowania) może zostać obrócony, aby umożliwić opiekanie na wyższym lub niższym poziomie. Ruszt można również wyjąć. Szybkość grillowania można regulować przez wybór wyższego lub niższego poziomu rusztu w piekarniku lub poprzez regulację ustawienia grilla.



Kuchenka

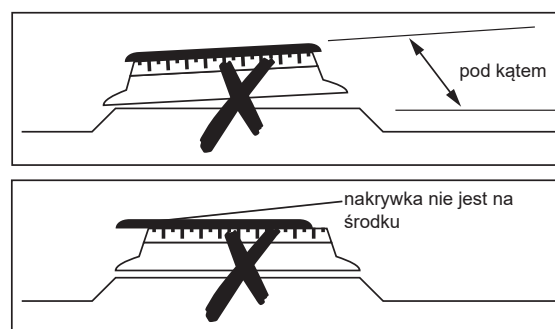
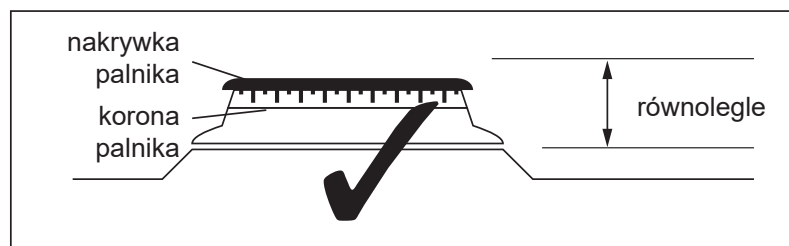
- Naciśnij i przytrzymaj pokrętło sterujące, przez maksymalnie 15 sekund, aby podpalić gaz. Gdy używasz woka, rozgrzewaj palnik przez kilka minut.
- Po zapaleniu palnika ustaw żadaną moc za pomocą pokrętła.

Jeżeli palnik nie zapali się w tym czasie, puść pokrętło i odczekaj 1 minutę przed kolejną próbą uzyskania płomienia.



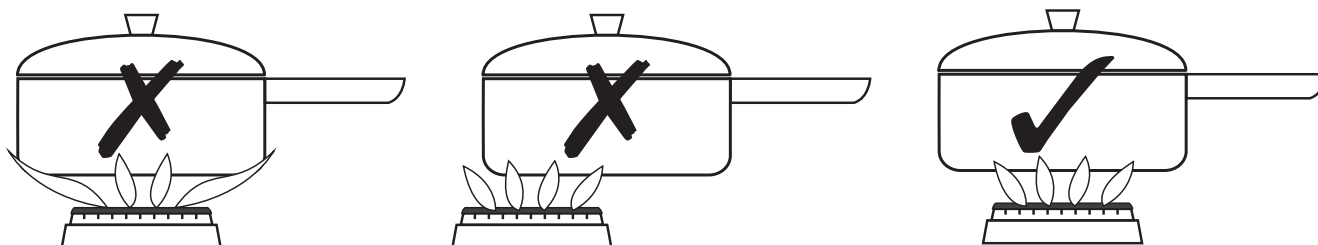
KORZYSTANIE Z URZĄDZENIA

Instalacja nakrywek i koron palników



Umieszczanie garnków

Zawsze upewnij się, że garnek ustawiony jest centralnie nad palnikiem. Płomień nie może wystawać poza naczynie do gotowania. Nie umieszczaj naczyń bezpośrednio na palnikach. Zawsze umieszczaj naczynia na rusztach.



Specyfikacja wielkości garnków

Kuchenka gazowo-elektryczna

Palniki kuchenki	Minimalna średnica garnka (mm)	Maksymalna średnica garnka (mm)
Duży i wok	100	260
Pozostałe palniki		250

90 cm Gas-Thru-Glass

Palniki	Minimalna średnica garnka (mm)	Maksymalna średnica garnka (mm)
Wok	100	300
Pozostałe palniki		220

100/110 cm Gas-Thru-Glass

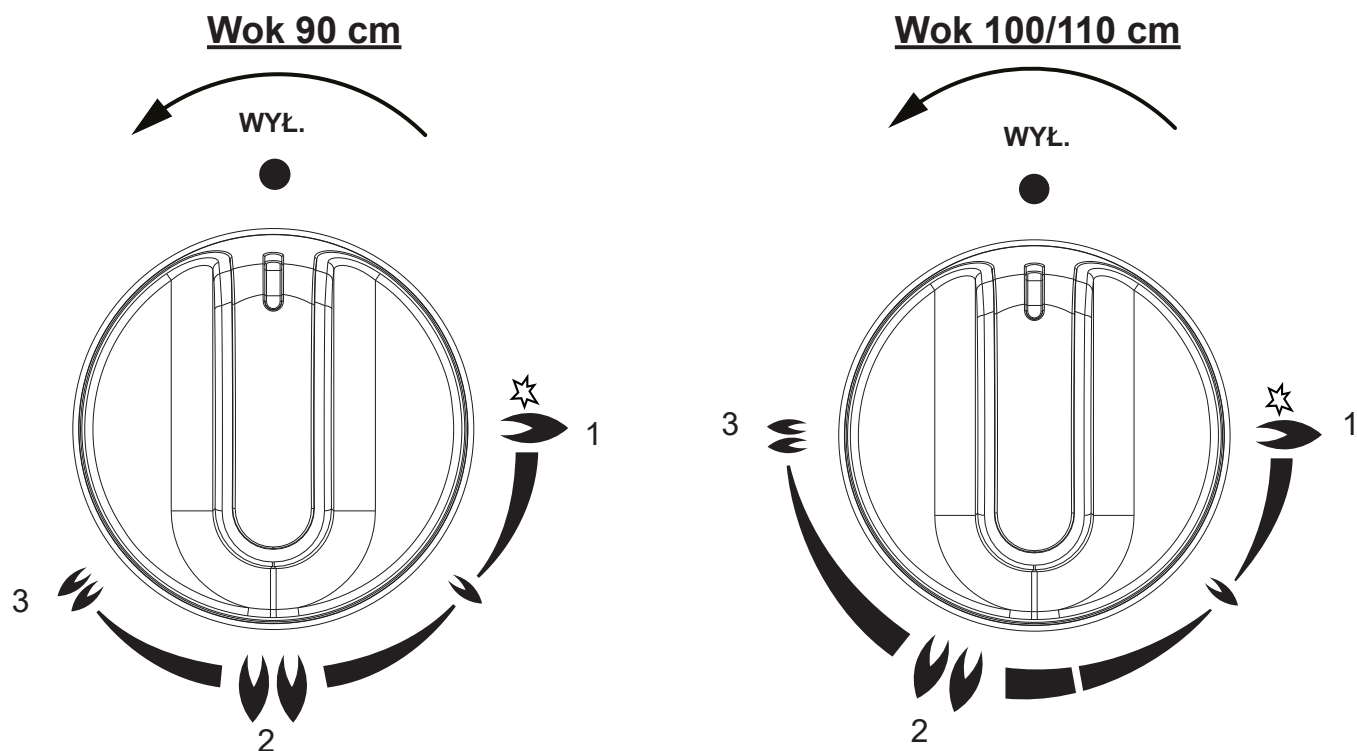
Palniki	Minimalna średnica garnka (mm)	Maksymalna średnica garnka (mm)
Wok	100	280
Pozostałe palniki		220

Ostrzeżenie: Naczynie do gotowania nie może zachodzić na kilka stref grzewczych.

Uwaga: GTG – instalując podstawy garnków na szklanej płycie, zwróć uwagę na ich poprawne osadzenie na kołkach płyty.

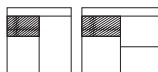
KORZYSTANIE Z URZĄDZENIA

Korzystanie z podwójnego palnika dla woka



Aby zapalić zewnętrzny płomień palnika dla woka, obróć pokrętkę sterującą w położenie (1) oznaczone symbolem płomienia i zapłonu. Przytrzymaj pokrętkę przez 15 sekund, aby płomień się ustabilizował. Następnie obróć pokrętkę na wybrane ustawienie mocy.

Aby równocześnie zapalić zewnętrzny i wewnętrzny płomień palnika dla woka, obróć pokrętkę sterującą w położenie (2) oznaczone symbolem podwójnego płomienia. Aby zredukować moc podwójnego płomienia woka, obróć pokrętkę na ustawienie (3).



KORZYSTANIE Z GRILLA

PRZED ROZPOCZĘCIEM GRILLOWANIA. . .

Przed skorzystaniem z grilla upewnij się, że ruszt grilla został umieszczony we właściwym miejscu. Próba przemieszczenia rusztu po uruchomieniu grilla może wywołać obrażenia ciała.

- Nie zamykaj drzwiczek, gdy korzystasz z grilla.
- Obróć pokrętko ustawień grilla na właściwą opcję grzania.
- Obróć pokrętko regulacji grilla (jeśli jest w zestawie) do pożądanego ustawienia ogrzewania.
- Aby wyłączyć grill, obróć pokrętko w położenie Wyłączony.
- Podczas grillowania oraz przez pewien czas po zakończeniu grillowania włączy się będzie wentylator.
- Aby zmienić parametry grillowania, możesz obrócić drucianą podstawkę lub wyjąć ją.
- Grill podwójny wykorzystuje wszystkie grzałki górne i sprawdza się idealnie podczas przygotowywania dużych ilości żywności.
- Grill pojedynczy korzysta tylko z części grzałek i lepiej nadaje się do grillowania mniejszych ilości produktów spożywczych.

Taca grilla

Niniejsze urządzenie wyposażone jest w tacę i ruszt do grillowania.

Regulacja położenia tacy i rusztu

Aby zmienić czas grillowania, należy przestawić tacę do grillowania lub obrócić ruszt.

- Wysokie: produkty cienkie i tosty.
- Niskie: grubsze kawałki mięsa.

Folia aluminiowa

Nigdy nie zakrywaj tacy ani rusztu do grillowania folią, nie dopuść także do zgromadzenia się tłuszczu w tacy do grillowania, gdyż grozi to wywołaniem pożaru.



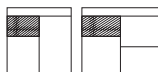
Ostrzeżenie: gdy grill jest włączony, dostępne części kuchenki mogą być bardzo gorące. Pilnuj dzieci, aby nie zbliżyły się do kuchenki.

Rodzaje grilla

Grill podwójny: posiada dwa elementy grillujące, które mogą być używane łącznie lub oddzielnie.



Najlepsze rezultaty: rozgrzewaj grill pojedynczy przez 5 minut, a grill podwójny przez 3 minuty.

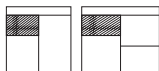


KORZYSTANIE Z GRILLA



Podane czasy gotowania są orientacyjne i należy je dostosować do własnych preferencji.

Rodzaj produktu	Przybliżony czas (min)
Bekon	8-15
Kiełbaski	12-15
Kotlety • Jagnięcina • Wieprzowina	10-15 15-25
Opiekane • 2 grzanki • 4 grzanki	1-2 (na stronę) 1-2 (na stronę)
Pieczyno • Bułki • Drożdżówka	1-2 (na stronę) 1-2 (na stronę)
Tost z serem • 2 grzanki • 4 grzanki	4-5 4-5
Ryba • filety	10-15
Kurczak • filety	20-30
Steki wołowe • krwisty • średnio wypieczony • średnio wypieczony	7-10 10-15 15-20
Steki wieprzowe	12-15



KORZYSTANIE Z GÓRNEGO PIEKARNIKA

Gdy korzystasz z kuchenki, zadbaj o to, by dzieci nie zbliżyły się do piekarnika.

UWAGA: podczas pracy górna grzałka osiąga bardzo wysoką temperaturę, dlatego należy zachować szczególną ostrożność, by jej nie dotknąć.

Piekarnik górny jest piekarnikiem konwencjonalnym.

Uwaga: programator nie jest wykorzystywany do sterowania górnym piekarnikiem.

Włączanie górnego piekarnika.

Wybierz żadaną temperaturę za pomocą pokrętki regulacji temperatury.

Biała lampka termostatu włączy się i będzie świecić do momentu osiągnięcia wybranej temperatury, po czym wyłączy się. Lampka będzie się od czasu do czasu włączać i wyłączać, gdy termostat steruje utrzymaniem wybranej temperatury.

Aby wyłączyć piekarnik, ponownie ustaw pokrętkę w położenie wyłączenia.

Ważne: nigdy nie umieszczaj żadnych produktów na dnie piekarnika, ani nie zakrywaj go folią, gdyż może to spowodować przegrzanie grzałki. Produkty żywnościowe umieszczaj wyłącznie na ruszcie piekarnika.

Wentylator chłodzący

Gdy włączony jest piekarnik, od czasu do czasu słysząc będzie działanie wentylatora chłodzącego, który podczas pieczenia utrzymuje niską temperaturę panelu sterowania i pokręteł. Wentylator może pracować przez jakiś czas po wyłączeniu piekarnika.

Rozgrzewanie

Rozgrzanie piekarnika jest konieczne, gdy przyrządzasz potrawy mrożone lub chłodzone. Zalecamy również rozgrzanie piekarnika przed pieczeniem ciast drożdżowych, ucieranych, sufletów i biszkoptów.

Rozgrzewaj piekarnik do momentu pierwszego wyłączenia lampki wskaźnika. Rozgrzewanie zajmuje około 15 minut, w zależności od wybranej temperatury.

Jeżeli piekarnik nie został rozgrzany, należy wydłużyć czasu pieczenia zamieszczone w niniejszej instrukcji, ponieważ odnoszą się one do pieczenia w rozgrzanym piekarniku.

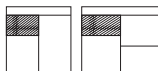
Poziomy rusztów

Gdy przyrządzasz produkty mrożone lub chłodzone, umieść ruszt na najwyższym poziomie, pozostawiając odpowiedni odstęp od grzałki.

Ruszt piekarnika należy umieścić tak, by zagięty ogranicznik skierowany był do góry i znajdował się w głębi piekarnika. Umieszczaj blaszki do pieczenia i brytfanny w centralnej części rusztu i zawsze pozostawiaj odstęp jednego poziomu pomiędzy rusztami, aby zapewnić cyrkulację ciepłego powietrza.

Gdy korzystasz z górnego piekarnika

W trakcie procesu pieczenia gorące powietrze wyrzucane jest z otworu znajdującego się w górnej części piekarnika. Gdy otwierasz drzwiczki piekarnika, zachowaj ostrożność, gdyż gorące powietrze może wywołać dyskomfort u osób o szczególnie delikatnej skórze. Zalecamy chwytanie rączki drzwiczek piekarnika od spodu.



KORZYSTANIE Z GÓRNEGO PIEKARNIKA

PORADNIK PIECZENIA W GÓRNYM PIEKARNIKU

Czasy pieczenia

Podane czasy pieczenia dotyczą pieczenia w rozgrzanym piekarniku.

Podany czas jest przybliżony i może być inny w zależności od wielkości i typu naczynia oraz osobistych preferencji.

Poziomy rusztów

Pamiętaj o ogólnej zasadzie: gdy przyrządzasz produkty mrożone lub chłodzone, umieść ruszt na najwyższym poziomie, pozostawiając odpowiedni odstęp od grzałki. Przestrzegaj wskazówek umieszczonych na opakowaniu produktów.

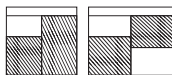
Temperatura pieczenia

Ustawienia temperatury i czasu podane w Poradniku pieczenia opierają się na danych dla potraw przygotowanych z użyciem margaryny w bloku. Jeżeli stosujesz miękką margarynę z plastikowego opakowania, ustawienia podanych temperatur mogą wymagać zmniejszenia. Jeżeli w przepisie podano inną temperaturę pieczenia niż wymieniona w przewodniku, zastosuj się do wskazówek z przepisu.

Ze względu na niewielkie wymiary górnego piekarnika może zachodzić konieczność zmniejszenia temperatury pieczenia podanej w przepisie o 20°C.

Przewodnik pieczenia powinien służyć jako ogólna wskazówka umożliwiająca wybranie właściwego ustawienia temperatury.

Typ wypieku	Temperatura (°C)	Poziom umieszczenia rusztu	Przybliżony czas pieczenia
Małe ciasta	180	1	15-20 min
Ciasto uciране (2 x 180 mm/7")	160	1	20-25 min
Rolada	200	1	8-12 min
Keks (180 mm x 7")	140	1	2¼-2¾ godziny
Scones	215	1	10-15 min
Bezy	90-100	1	2-3 godziny
Kruche ciasto	200-210	1	W zależności od wielkości i typu użytej formy do pieczenia oraz nadzienia
Ciasto francuskie	200-210	1	
Ciasto ptysiowe	200-210	1	
Biszkopty	160-200	2	10-20 min
Biszkopt parzony	150	1	30-45 min
Pudding mleczny	140	1	2-2½ godziny



KORZYSTANIE Z GŁÓWNEGO PIEKARNIKA ELEKTRYCZNEGO

Gdy piekarnik jest włączony, dostępne części kuchenki mogą być bardzo gorące. Pilnuj małe dzieci, aby nie zbliżały się do kuchenki.

Włączanie piekarnika

Obróć pokrętkę piekarnika, aby wybrać właściwe ustawienie.

Biała lampka termostatu włączy się (jeżeli została zainstalowana) i będzie świeciła do momentu osiągnięcia wybranej temperatury, po czym zgaśnie; lampka będzie się włączać i wyłączać, aby zasygnalizować utrzymywanie wybranej temperatury za pomocą termostatu.

Aby wyłączyć piekarnik, obróć pokrętkę w położenie ● (wyłączony).

Gdy korzystasz z piekarnika

W trakcie procesu pieczenia gorące powietrze wyrzucane jest z otworu znajdującego się w piekarniku. Gdy otwierasz drzwiczki piekarnika, zachowaj ostrożność, gdyż gorące powietrze może wywołać dyskomfort u osób o szczególnie delikatnej skórze. Zalecamy chwytywanie rączki drzwiczek piekarnika od spodu.

ROZGRZEWANIE

Piekarnik z termoobiegami

Gdy przyrządzasz delikatne potrawy, takie jak suflet lub Yorkshire pudding albo pieczesz chleb, rozgrzej piekarnik przed umieszczeniem w nim produktów żywnościowych. W przypadku innych potraw wstępne rozgrzewanie nie jest wymagane.

Piekarnik konwencjonalny

Zawsze wymaga rozgrzewania

Sterowanie ręczne (tylko dla piekarnika z lewej strony)

Zanim możliwe będzie korzystanie z piekarnika, należy przestawić programator na obsługę ręczną. Jeżeli na wyświetlaczu programatora widoczne jest wskazanie A (Auto), przywróć tryb ręczny, równocześnie naciskając przyciski „w górę” i „w dół”. Spowoduje to anulowanie wybranego programu.

Wentylator chłodzący

Wentylator chłodzący może włączyć się podczas pracy głównego piekarnika i może pracować przez jakiś czas po wyłączeniu piekarnika.

AKCESORIA DO PIEKARNIKA

Ruszt do kuchenki

Ruszt piekarnika należy umieścić tak, by zagięty ogranicznik skierowany był do góry i znajdował się w głębi piekarnika.

Błaszki i brytfanny do pieczenia umieszczaj w centralnej części rusztu.

Błaszki i brytfanny do pieczenia

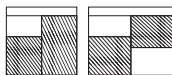
Aby uzyskać najlepsze rezultaty i równomiernie zrumienione potrawy, zalecamy stosowanie form i blaszek o następujących wymiarach:

blaszka do pieczenia: 350 mm x 250 mm.

Blaszka tej wielkości umożliwia upieczenie około 12 ciastek niewielkich rozmiarów.

forma do pieczenia: 370 mm x 320 mm.

Zalecamy stosowanie naczyń dobrej jakości. Formy i blachy niskiej jakości mogą wyginać się podczas rozgrzewania, co może powodować nierównomierne pieczenie.



KORZYSTANIE Z GŁÓWNEGO PIEKARNIKA ELEKTRYCZNEGO

Gotowanie na wolnym ogniu (ustawienie **S** lub 100°C)

- Przed obróbką termiczną produktów mrożonych, upewnij się, że zostały całkowicie rozmrożone.
- Kawałki mięsa lub drobiu ważące ponad 2¼ kg/4½ lb nie nadają się do gotowania na wolnym ogniu.
- Rozgrzej piekarnik do 170°C i piecz przez 30 minut, następnie przestaw ustawienie na **S** lub 100°C (gotowanie na wolnym ogniu) i kontynuuj obróbkę przez resztę czasu.
- Gotowanie na wolnym ogniu zajmuje około 3 razy dłużej niż gotowanie tradycyjne.
- Podczas gotowania na wolnym ogniu nie należy (bez potrzeby) otwierać drzwiczek piekarnika, gdyż spowoduje to utratę ciepła.
- Zawsze używaj naczyń z dobrze przylegającymi pokrywkami. Jeżeli pokrywka nie przylega szczelnie, zanim założysz pokrywkę, nakryj naczynie folią.

Folia aluminiowa

Folię można stosować wyłącznie w celu przykrywania produktów żywnościowych lub naczyń. Umieszczenie folii na ruszcie piekarnika lub jego dnie stwarza zagrożenie pożarem.

Pieczenie z termoobiegiem

Niniejszy piekarnik jest bardzo wydajny, dlatego podczas otwierania drzwiczek możesz zauważyć, że wydobywa się z niego „para”. Otwierając drzwiczki piekarnika, zachowaj ostrożność.

Jeżeli do tej pory korzystałeś tylko z piekarników tradycyjnych, zauważysz istotne różnice podczas korzystania z piekarnika z termoobiegiem, które wymagają innego podejścia.

W piekarniku z termoobiegiem nie występują miejsca o wyższej i niższej temperaturze, ponieważ wentylator konwekcyjny znajdujący się z tyłu piekarnika zapewnia utrzymywanie równomiernej temperatury w całym piekarniku.

Ta właściwość przydaje się szczególnie, gdy pieczesz produkty podzielone na partie – np. gdy planujesz przyjęcie, ponieważ wszystkie partie upieką się w takim samym czasie.

Pieczenie odbywa się w nieco niższej temperaturze niż w przypadku tradycyjnego piekarnika, dlatego często należy wybrać temperaturę nieco niższą niż podana w przepisie. Zajrzyj do tabeli konwersji czasów pieczenia.

Rozgrzewanie piekarnika nie jest konieczne, ponieważ piekarnik z termoobiegiem szybko się rozgrzewa.

Podczas pieczenia z termoobiegiem nie dochodzi do transferu zapachów, dzięki czemu możesz równocześnie piec produkty o silnym zapachu, na przykład rybę i produkty o łagodnej woni – takie jak pudding mleczny.

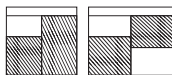
Gdy pieczesz podzielone na partie produkty, które zwiększają swoją objętość podczas pieczenia – na przykład chleb – pamiętaj, aby pozostawić odpowiednią ilość wolnej przestrzeni pomiędzy rusztami, aby umożliwić wyrośnięcie wypieku.

Uwagi:

Gdy jednocześnie używasz 2 lub większej liczby rusztów, może zająć konieczność nieznacznego wydłużenia czasu pieczenia.

Ponieważ 2 ruszty piekarnika są szersze niż w większości piekarników, możesz równocześnie upiec 2 produkty na każdej z półek – np. 2 ciasta ucierane lub 2 zapiekanki.

Chociaż należy pamiętać o przestrzeganiu zasad opisanych w „Zapewnienie swobodnej cyrkulacji powietrza”, umiejętne dobranie naczyń i form do pieczenia pozwala na przygotowanie w piekarniku kompletnego posiłku, a nawet większej ilości produktów, które będzie można zamrozić.



KORZYSTANIE Z GŁÓWNEGO PIEKARNIKA ELEKTRYCZNEGO

Nie ma konieczności przestawiania naczyń na inny poziom w trakcie pieczenia, jak robi się to w tradycyjnym piekarniku.

Zapewnienie swobodnej cyrkulacji powietrza

Rozstawiaj ruszty równomiernie wewnątrz piekarnika, zachowując odpowiedni odstęp od górnej i dolnej ścianki piekarnika.

Jeżeli na danym ruszcie ustawiasz więcej niż jedno naczynie lub formę do pieczenia, pozostaw przynajmniej 25 mm odstępu pomiędzy rusztami i wnętrzem piekarnika.

Utrzymywanie temperatury potraw (Ustawienie lub 70°C)

Niniejsze ustawienie temperatury umożliwia użytkownikowi utrzymanie wysokiej temperatury potrawy, bez jej rozgotowania. Ustawienie to umożliwia również rozmrażanie mrożonek lub ogrzewanie talerzy.

Nie korzystaj z tego ustawienia do pieczenia lub gotowania.

Rozmrażanie i chłodzenie potraw w głównym piekarniku

Aby rozmrozić produkt, obróć główne pokrętko piekarnika do opcji funkcji ciasta, umieść zamrożoną żywność na środku piekarnika i zamknij drzwi.

Aby schłodzić upieczony produkt przed umieszczeniem go w lodówce lub zamrażarce, obróć pokrętko głównego piekarnika na opcję rozmrażania i pozostaw otwarte drzwiczki.

Czas rozmrażania

Małe lub cienkie kawałki zamrożonej ryby lub mięsa – np. filet rybny, krewetki i mięso mielone należy rozmrażać przez 1-2 godziny.

Umieszczenie produktów jako jednej warstwy skraca czas rozmrażania.

Średnia zapiekanka lub gulasz będący rozmrażały przez około 3-4 godziny.

Rozmrożenie kurczaka o masie 1½ kg/ 3 lb zajmie około 5 godzin – jak najszybciej usuń z niego podroby.

Podczas pieczenia mięsa zauważysz, że tłuszcz rozpryskuje się znacznie mniej intensywnie. Dzieje się tak po części ze względu na niższą temperaturę w piekarniku. Dzięki temu konieczność czyszczenia piekarnika jest ograniczona do minimum.

Ponieważ w piekarniku z termoobiegiem występuje równomierna temperatura, nie trzeba przestrzegać wskazówek dotyczących wybierania poziomu rusztu w zależności od rodzaju produktu.

Zasady bezpieczeństwa

Nie rozmrażaj w ten sposób drobiu z nadzieniem.

Nie rozmrażaj w ten sposób większych kawałków mięsa lub drobiu, o masie powyżej 2 kg/4 lb.

Nigdy nie umieszczaj surowych produktów przeznaczonych do rozmrażania obok upieczonych produktów, które chcesz schłodzić, gdyż może to prowadzić do skażenia produktów gotowych do spożycia.

Opisana tu metoda rozmrażania może znacznie przyspieszyć rozmrażanie mięsa, drobiu i ryb. Przed obróbką termiczną należy każdorazowo upewnić się, że produkt został całkowicie rozmrożony. Mięso i drób umieść na ruszcie w metalowej brytfannie.

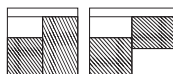
PORADNIK PIECZENIA W GŁÓWNYM PIEKARNIKU

Temperatura i czas pieczenia

Ustawienia temperatury i czasu podane w poradniku pieczenia opierają się na danych dla potraw przygotowanych z użyciem margaryny w bloku. Jeżeli stosujesz miękką margarynę z plastikowego opakowania, ustawienie temperatury może wymagać zmniejszenia.

Pozostaw odpowiednią ilość miejsca pomiędzy rusztami, aby produkty zwiększające swoją objętość mogły prawidłowo wyrosnąć.

Nie umieszczaj żadnych przedmiotów na dnie piekarnika, gdyż spowoduje to ograniczenie cyrkulacji powietrza.



KORZYSTANIE Z GŁÓWNEGO PIEKARNIKA ELEKTRYCZNEGO

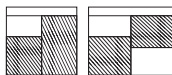
Uwaga: niniejszy piekarnik wyposażony jest w funkcję termoobiegu, dlatego należy odpowiednio dostosować temperaturę pieczenia tradycyjnego. W poniższej tabeli zamieściliśmy temperaturę pieczenia tradycyjnego, temperaturę dla piekarnika z termoobiegiem i numery ustawień mocy kuchenki gazowej. Aby uzyskać najlepsze

rezultaty, temperatura pieczenia metodą tradycyjną musi zostać zamieniona na temperaturę pieczenia z termoobiegiem.

Na przykład: produkt, który wymaga pieczenia w temperaturze 180°C w zwykłym piekarniku, należy piec w temperaturze 160°C w piekarniku z termoobiegiem.

Temperatura dla zwykłego piekarnika (°C)	Piekarnik z termoobiegiem (°C)	Piekarnik gazowy
100	100	1/4
110	110	1/4
130	120	1/2
140	130	1
150	140	2
160	150	3
180-190	160	4-5
200	170	6
220	180	7
230	190	8
250	200	9

Rodzaj produktu	Ustawienia temperatury (°C)		Przybliżony czas	Poziom umieszczenia rusztu
Ciasta	Zwykły 	Termoobieg 		
Małe ciasta	190	160	15-25	2-4
Ciasto uciране	180	160	20-30	3
Keks	150	125	2,5-3 godz.	2
Ciasto z bakaliami	150	125	2,5-3 godz.	2
Pudding				
Bread & butter pudding	170	150	45 min-1 godz.	3
Ciasto owocowe z kruszonką	200	175	40 min-1 godz.	3
Różne				
Yorkshire pudding: duży	220	200	40-48	4-5
mały	220	200	15-20	4-5
Krucze ciasto	200	180	W zależności od nadzienia	4-5



KORZYSTANIE Z GŁÓWNEGO PIEKARNIKA ELEKTRYCZNEGO

Tradycyjne ciasta z owocami

Należy pamiętać, że wraz z czasem użytkowania właściwości piekarnika zmieniają się, co ma znaczący wpływ na czas pieczenia, przez co trudno jest określić dokładny czas pieczenia ciasta z owocami.

Dlatego przed wyjęciem ciasta z piekarnika należy sprawdzić, czy zostało upieczone. Wbij w środek ciasta cienki, rozgrzany szpikulec. Jeżeli po wyjęciu z ciasta szpikulec jest czysty, ciasto jest upieczone.

- Odwołując się do temperatury podanej w przepisie, dostosuj ją, korzystając z tabeli referencyjnej.
- Nie próbuj piec ciast bakaliowych, których wymiary są większe niż możliwości piekarnika. Zawsze pozostawiaj przynajmniej 25 mm (1") wolnej przestrzeni pomiędzy ściankami piekarnika a blaszką.
- Zawsze przestrzegaj temperatury podanej w przepisie.
- Aby podczas pieczenia zabezpieczyć ciasto bardzo obfite w bakalie, owiń blaszkę 2 warstwami papieru do pieczenia.
- Nie zalecamy umieszczania papieru do pieczenia pod blaszką, gdyż może to ograniczyć cyrkulację powietrza.
- Nie dodawaj do ciast z dużą ilością bakalii miękkiej margaryny z plastikowych opakowań, chyba że jest ona wymagana w przepisie.
- Zawsze używaj blaszki o właściwym kształcie i rozmiarze – dopasowanej do proporcji składników w przepisie.

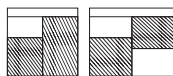
Pieczenie indyka

Pieczenie indyka wymaga upieczenia dwóch różnych typów mięsa – jasnego delikatnego mięsa piersi, którego nie można przesuszyć oraz ciemniejszego mięsa na nóżkach, które wymaga dłuższego czasu pieczenia.

Indyka należy piec na tyle długo, by upiekły się jego nogi, dlatego konieczne jest częste podlewanie mięsa. Mięso na piersiach można okryć, gdy jego skórka zbrazowieje.

- Pamiętaj, aby przed pieczeniem sprawdzić, czy indyk został dokładnie rozmrożony oraz czy został pozbawiony podrobów.
- Indyka należy piec w temperaturze 160°C-180°C (z termoobiegiem) lub 180°C-200°C (zwykły piekarnik) przez 20 minut na każde 450 g (1 lb) mięsa, plus 20 minut, chyba, że na opakowaniu zamieszczono inne wskazówki.
- Indyka można piec bez przykrycia, piersią na dół, przez połowę czasu, by następnie go obrócić i dopiec przez pozostały czas.
- Jeżeli indyk jest nadziewany, wydłuż czas pieczenia, dodając po 5 minut na każde 450 g (1 lb) mięsa.
- Jeżeli pieczesz indyka pod przykryciem z folii, wydłuż czas pieczenia, dodając po 5 minut na każde 450 g (1 lb) mięsa.

Aby sprawdzić czy indyk jest upieczony, wbij szpikulec w najgrubszą część uda. Jeżeli wydobywający się sok jest jasny, oznacza to, że indyk został upieczony. Jeżeli sok jest różowy, indyka należy dopiec.



KORZYSTANIE Z GŁÓWNEGO PIEKARNIKA ELEKTRYCZNEGO

Przewodnik po czasie pieczenia

Czas podany w przewodniku jest przybliżony, ponieważ wielkość i wiek pieczonego osobnika ma znaczący wpływ na czas obróbki termicznej. Istotny wpływ ma również kształt kawałka mięsa i proporcja mięsa do kości.

Przed pieczeniem mięsa mrożonego należy je całkowicie rozmrozić. Większe kawałki mięsa należy pozostawić do rozmrożenia przez noc.

Mrożone mięso drobiowe należy całkowicie rozmrozić przed pieczeniem. Czas rozmrażania zależy od wielkości osobnika – np. rozmrażanie dużego indyka może potrwać nawet 48 godzin.

Użycie formy do pieczenia z rusztem pozwoli ograniczyć pryskanie tłuszczu, dzięki czemu wnętrze piekarnika pozostanie czyste przez dłuższy czas. Innym sposobem na przyskający tłuszcz jest umieszczenie w brytfannie ziemniaków lub innych warzyw, które będą się piekły wraz z mięsem/drobiem.

Uwagi:

- Gdy pieczesz nadziewane mięso lub drób, oblicz czas pieczenia dla łącznej masy mięsa i nadzienia.
- W przypadku kawałków mięsa pieczonych w folii lub przykrytych brytfannach lub naczyniach do zapiekania wydłuż czas pieczenia, dodając po 5 minut na 450 g (1 lb) pieczonej potrawy.
- Mniejsze kawałki mięsa, o masie niższej niż 1,25 kg (2½ lb) mogą wymagać dodatkowych 5 minut pieczenia na każde 450 g (1 lb).
- Umieść ruszt tak, aby mięso lub drób znalazło się w centralnej części piekarnika.
- Zalecamy umycie wnętrza piekarnika po zakończeniu pieczenia mięsa bez przykrycia.

Pieczenie w głównym piekarniku, w temperaturze:		Przybliżony czas pieczenia (w rozgrzanym piekarniku)
160°C-180°C (z termoobiegiem)		
180°C-200°C (bez termoobiegu)		
Wołowina	Krwista Średnio wypieczona Dobrze wypieczona	20 minut na 450 g (1lb), plus 20 minut 25 minut na 450 g (1lb), plus 25 minut 30 minut na 450 g (1lb), plus 30 minut
Jagnięcina	Średnio wypieczona Dobrze wypieczona	25 minut na 450 g (1lb), plus 25 minut 30 minut na 450 g (1lb), plus 30 minut
Wieprzowina		35 minut na 450 g (1lb), plus 35 minut
Drób		20 minut na 450 g (1lb), plus 20 minut



KORZYSTANIE Z PIEKARNIKA/ GRILLA – OPCJA WIELOFUNKCYJNA

PIEKARNIK WIELOFUNKCYJNY

Piekarnikiem wielofunkcyjnym można sterować za pośrednictwem programatora (więcej informacji znajdziesz w sekcji Programator/zegar).

Zanim możliwe będzie skorzystanie z programatora lub jego zaprogramowanie, należy wybrać tryb ręczny.

Włączanie piekarnika wielofunkcyjnego

- Aby wybrać funkcję, której chcesz użyć, skorzystaj z pokrętła zmiany funkcji – więcej informacji znajdziesz w tabeli z opisem funkcji.
Uwaga: funkcje można zmieniać również podczas pieczenia, pod warunkiem, że piekarnik jest w trybie ręcznym.
- Ustaw pokrętło regulacji temperatury na żądaną temperaturę.
- Włączy się lampka termostatu, by oznajmić, że piekarnik rozgrzewa się. Lampka zgaśnie, gdy temperatura zostanie osiągnięta.
- Aby wyłączyć piekarnik, obróć pokrętło w położenie pierwotne: „•”.
- Podczas pracy piekarnika oraz przez pewien czas po zakończeniu pracy będzie się włączał wentylator.



Ważne: Nie stawiać potraw lub talerzy na dnie pieca, ponieważ może to spowodować przegrzanie elementu grzewczego.



KORZYSTANIE Z PIEKARNIKA/ GRILLA – OPCJA WIELOFUNKCYJNA

Funkcje piekarnika i grilla

W poniższej tabeli umieściliśmy wszystkie dostępne funkcje. Konkretny piekarnik może mieć mniej funkcji, niż wymieniono w poniższej tabeli.

Funkcja głównego piekarnika		Zalecane zastosowania
	Tylko dolna grzałka	Umożliwia dopieczenie spodu potrawy po pieczeniu w trybie tradycyjnym lub z termoobiegiem. Włączenie dolnej grzałki może pomóc w sytuacji, gdy potrzebne jest dodatkowe zbrązowienie pizzy, placka lub quiche'a. Skorzystaj z tej funkcji pod koniec pieczenia.
	Tylko górna grzałka	Grzałka górna doskonale nadaje się do rumienienia wierzchu potrawy i nie ma tak intensywnego działania jak grillowanie po pieczeniu konwencjonalnym lub pieczeniu z termoobiegiem. Pozwala na dodatkowe przyrumienienie potraw, takich jak lazanie lub kalafior z serem. Skorzystaj z tej funkcji pod koniec pieczenia.
	Piekarnik konwencjonalny	Idealna funkcja do pieczenia mięs. Mięso należy umieścić w centralnej części piekarnika, a ziemniaki bliżej górnej części piekarnika.
	Pieczenie intensywne	Odpowiednie dla potraw o dużej wilgotności, takich jak quiche, chleb i sernik. Eliminuje konieczność podpiekania spodu ciasta.
	Grill z termoobiegiem	Wentylator zapewnia równomierną cyrkulację ciepła wokół potrawy. Idealny do pieczenia cieńszych produktów, takich jak bekon, ryba lub stek z wieprzowiny. Nie trzeba obracać pieczonych produktów. Używaj wyłącznie przy zamkniętych drzwiczkach piekarnika.
	Piekarnik z termoobiegiem	Równomierna temperatura w piekarniku sprawia, że jest to idealna funkcja do pieczenia potraw podzielonych na partie.
	Rozmrażanie	Aby rozmrozić produkt, taki jak ciasto z kremem/tort, wybierz tę funkcję i zamknij drzwiczki piekarnika. Aby schłodzić potrawę przed umieszczeniem jej w lodówce, pozostaw otwarte drzwiczki.
	Grill podwójny	Funkcja polegająca na pieczeniu potraw od góry. Idealna do różnych potraw: od tostów po steki. Ponieważ działa cały grill możesz przygotować większą ilość żywności.
	Grill pojedynczy	Do mniejszych ilości produktów, ale równie doskonały zarówno do opiekania tostów jak i steków.
	Dolna grzałka z termoobiegiem	Służy do pieczenia ciast składających się ze spodu i nadzienia. Dolna grzałka zapewnia upieczenie spodu, a termoobieg dba o cyrkulację powietrza wokół nadzienia – bez nadmiernego rozgrzewania.
	Wyrastanie chleba	Funkcja zapewniająca cyrkulację powietrza w odpowiedniej temperaturze, umożliwiającą wzrost chleba do 40°C przed pieczeniem.
	Pizza	Idealna funkcja do pieczenia pizzy. Piekarnik z termoobiegiem z dodatkowym grzaniem od spodu zapewnia perfekcyjnie wypieczone pizze.



KORZYSTANIE Z PIEKARNIKA/ GRILLA – OPCJA WIELOFUNKCYJNA

Przed rozpoczęciem grillowania. . .

Przed skorzystaniem z grilla upewnij się, że ruszt grilla został umieszczony we właściwym miejscu. Próba przemieszczenia rusztu po uruchomieniu grilla może wywołać obrażenia ciała.

GRILL Z TERMOOBIEGIEM/ KONWENCJONALNY

- Z funkcji grillowania można korzystać wyłącznie przy zamkniętych drzwiczkach.
- Obróć pokrętkę na żądane ustawienie funkcji grilla (konwencyjny lub z termoobiegiem).
- Obróć pokrętkę wyboru temperatury na żądane ustawienie temperatury, w sposób podobny do ustawiania temperatury pieczenia.

Aby wyłączyć, obróć pokrętkę sterującą w położenie „Wyłączony”.

Podczas pracy piekarnika oraz przez pewien czas po zakończeniu pracy będzie się włączył wentylator.

Aby zmienić parametry grillowania, możesz obrócić drucianą podstawkę lub wyjąć ją.

Lampka grillowania

Podczas grillowania z zamkniętymi drzwiczkami lampka będzie się włączać i wyłączać, co oznacza utrzymywanie wybranej temperatury.



Ostrzeżenie: gdy grill jest włączony, dostępne części kuchenki mogą być bardzo gorące. Pilnuj dzieci, aby nie zbliżały się do kuchenki.



Rodzaje grilla

Grill pojedynczy: posiada jeden element grzewczy. Gdy korzystasz z grilla w głównym piekarniku, pamiętaj o konieczności obrócenia rusztu tacy do grillowania.



Najlepsze rezultaty: rozgrzewaj grill pojedynczy przez 5 minut, a grill podwójny przez 3 minuty.



KORZYSTANIE Z PIEKARNIKA/ GRILLA – OPCJA WIELOFUNKCYJNA

Przewodnik do piekarnika z termoobiegiem

- Temperatura pieczenia konwencjonalnego wymaga nieznacznego skorygowania.
- W poniższej tabeli zamieściliśmy temperaturę pieczenia tradycyjnego, temperaturę dla piekarnika z termoobiegiem i numery ustawień mocy kuchenki gazowej. Aby uzyskać najlepsze rezultaty, gdy korzystasz z ustawienia piekarnika z termoobiegiem, temperatura pieczenia metodą tradycyjną musi zostać zamieniona na temperaturę pieczenia z termoobiegiem.
- Na przykład: produkt, który wymaga pieczenia w temperaturze 180°C, w piekarniku z termoobiegiem należy piec w temperaturze 160°C.
- Niniejszy piekarnik jest bardzo wydajny, dlatego podczas otwierania drzwiczek możesz zauważyć, że wydobywa się z niego „para”.
- Gdy pieczesz potrawy chłodzone lub mrożone przestrzegaj czasu i temperatury pieczenia podanych na opakowaniu. Przed podaniem potrawy upewnij się, że jest dokładnie rozgrzana.
- W piekarniku z termoobiegiem nie występują strefy o wyższej i niższej temperaturze ani nie dochodzi do przenikania woni potraw, dzięki czemu możesz równocześnie piec bardziej różnorodne produkty.
- Jeżeli pieczesz na więcej niż jednej półce, pamiętaj aby odpowiednio wydłużyć czas pieczenia.
- Zawsze zachowaj odpowiednią ilość wolnej przestrzeni pomiędzy naczyniami, aby potrawy mogły wyrosnąć i by zapewnić swobodną cyrkulację powietrza.

Temperatura dla zwykłego piekarnika (°C)	Piekarnik o klasie wydajności „A” (°C)	Piekarnik gazowy
100	100	1/4
110	110	1/4
130	120	1/2
140	130	1
150	140	2
160	150	3
180-190	160	4-5
200	170	6
220	180	7
230	190	8
250	200	9



KORZYSTANIE Z PIEKARNIKA/ GRILLA – OPCJA WIELOFUNKCYJNA

PRZEWODNIK DOTYCZĄCY PIECZENIA

Wstępne rozgrzewanie

Aby uzyskać najlepsze rezultaty pieczenia w piekarniku, zalecamy rozgrzewanie piekarnika przez 5 do 15 minut przed wstawieniem naczynia z potrawą. Jest to szczególnie ważne w przypadku produktów schłodzonych, mrożonych, w rzadkim cieście, z drożdżami lub ciasta biszkoptowego.

Jeżeli używasz funkcji termoobiegu, rozgrzewanie można nieco skrócić.

Pozycje zamieszczone w poniższym przewodniku pieczenia zakładają korzystanie z rozgrzanego piekarnika. Parametry pieczenia można dostosować do własnych upodobań.

Naczynia do pieczenia

Zawsze używaj wysokiej jakości tac i blaszek do pieczenia. Blaszki i tace niskiej jakości mogą się wyginać i przyczyniać się do nierównomiernego wypieczenia potrawy.

Nigdy nie używaj naczyń, które są popękane, uszkodzone lub nie są przeznaczone do użycia w piekarniku, gdyż rozgrzewanie może spowodować ich rozpadnięcie się wewnątrz piekarnika.

AKCESORIA DO PIEKARNIKA

Ruszt do kuchenki

Ruszt piekarnika należy umieścić tak, by zagięty ogranicznik skierowany był do góry i znajdował się w głębi piekarnika.

Umieszczaj blaszki do pieczenia i brytfanny w centralnej części rusztu i zawsze pozostawiaj odstęp jednego poziomu pomiędzy rusztami, aby zapewnić cyrkulację ciepłego powietrza.

Blaszki i brytfanny do pieczenia

Aby uzyskać najlepsze rezultaty i równomiernie zrumienione potrawy, zalecamy stosowanie form i blaszek o następujących wymiarach:

blaszka do pieczenia: 350 mm x 250 mm.

Blaszka tej wielkości umożliwia upieczenie około 12 ciastek niewielkich rozmiarów.

forma do pieczenia: 370 mm x 320 mm.

Zalecamy stosowanie naczyń dobrej jakości. Formy i blachy niskiej jakości mogą wyginać się podczas rozgrzewania, co może powodować nierównomierne pieczenie.

Rodzaj produktu	Ustawienie temperatury, w °C			Przybliżony czas	Poziom umieszczenia rusztu
	Zwykły 	Termoobieg 	Intensywne 		
Ciasta					
Małe ciasta	190	175	-	15-25	2 i 4
Ciasto ucierane	180	160	-	20-30	3
Keks	150	125	-	2½-3 godz.	2
Ciasto z bakaliami	150	125	-	2½-3 godz.	2
Pudding					
Bread & butter pudding	170	150	-	45 min-1 godz.	3
Ciasto owocowe z kruszonką	200	175	-	40 min-1 godz.	3
Różne					
Yorkshire pudding:					
duży	220	200	200	40-45	4-5
mały	220	200	200	15-20	4-5
Kruche ciasto	200	180	180	w zależności od nadzienia	4-5



KORZYSTANIE Z PIEKARNIKA/ GRILLA – OPCJA WIELOFUNKCYJNA

Przewodnik po czasie pieczenia

- Czas pieczenia mięsa zależy od masy, kształtu i struktury mięsa, a także od osobistych upodobań. Aby obliczyć czas pieczenia, waż mięso lub drób wraz z nadzieniem i skorzystaj z poniższych wskazówek.

Kawałki mięsa (w tym kurczak) powinny być pieczone w temperaturze 180-200°C w piekarniku tradycyjnym/ oraz w 160-180°C w piekarniku z termoobiegiem, przez 20-30 min na 450 g/1 lb (plus 20 minut) na półce numer 2.

- Użycie formy do pieczenia z rusztem pozwoli ograniczyć pryskanie tłuszczu podczas pieczenia bez przykrycia, dzięki czemu wnętrze piekarnika pozostanie czyste przez dłuższy czas.
- Nie zalecamy używania blaszek do pieczenia o wymiarach większych niż blaszka dołączona do kuchenki, gdyż może to ograniczać wydajność i prowadzić do przedłużenia czasu pieczenia.
- Przed pieczeniem mięsa mrożonego należy je całkowicie rozmrozić. Większe kawałki mięsa należy pozostawić do rozmrożenia przez okres całej nocy.
- Mrożone mięso drobiowe należy całkowicie rozmrozić przed pieczeniem. Czas rozmrażania zależy od wielkości osobnika – np. rozmrażanie dużego indyka może potrwać nawet 48 godzin.
- Gdy pieczesz nadziewane mięso lub drób, oblicz czas pieczenia dla łącznej masy mięsa i nadzienia.
- Pieczenie mięs w folii, zakrywanej brytfannie, formie z przykrywką lub rękawie do pieczenia pomaga ograniczyć ubytek masy mięsa, zwiększa jego soczystość i pomaga ograniczyć pryskanie tłuszczu. Konieczne jest jednak nieznaczne wydłużenie czasu pieczenia: do obliczonego czasu pieczenia dodaj po 5-10 minut na 450 g (1 lb) masy. Gdy korzystasz z rękawów do pieczenia mięsa, nie przekraczaj temperatur podanych przez producenta i zadbaj o to, by rękaw nie dotykał ścianek bocznych lub górnej ścianki piekarnika.



KORZYSTANIE Z PIEKARNIKA/ GRILLA – OPCJA WIELOFUNKCYJNA

Przewodnik po czasie pieczenia

Pieczenie indyka

- Perfekcyjne upieczenie indyka wymaga upieczenia dwóch różnych typów mięsa – jasnego delikatnego mięsa piersi, którego nie można przesuszyć oraz ciemniejszego mięsa na nóżkach indyka, które wymaga dłuższego czasu pieczenia.
- Indyka należy piec na tyle długo, by upiekły się jego nogi, dlatego konieczne jest częste podlewanie mięsa. Mięso na piersiach można okryć, gdy jego skórka zbrązowieje.
- Indyka należy piec w temperaturze 180°C-190°C bez termoobiegu/ w temperaturze 160°C-180°C z termoobiegiem, przez 20 min na każdy 1 funt masy (plus 20 minut).
- Indyka można piec bez przykrycia, piersią na dół, przez połowę czasu, by następnie go obrócić i dopiec przez pozostały czas.
- Jeżeli indyk jest nadziewany, wydłuż czas pieczenia, dodając po 5 minut na każdy funt mięsa.
- Jeżeli pieczesz indyka pod przykryciem z folii, wydłuż czas pieczenia, dodając po 5 minut na każdy funt mięsa.
- Aby sprawdzić czy indyk jest upieczony, wbij szpikulec w najgrubszą część uda. Jeżeli wydobywający się sok jest jasny, oznacza to, że indyk został upieczony. Jeżeli sok jest różowy, indyka należy dopiec. Przed podaniem zawsze sprawdź, czy indyk jest dobrze wypieczony.

Czas pieczenia indyka.

Czas pieczenia indyka oblicza się w stosunku do jego masy w kilogramach. Aby obliczyć czas pieczenia, skorzystaj z jednej z poniższych metod:

40 minut na 1 kg plus 10 minut na 1/4 kg.
lub

20 minut na funt, plus 20 minut.

Maksymalna masa indyka, jakiego można upiec w niniejszym piekarniku, to: 20 funtów, około 9 kg.

Nie próbuj piec większych indyków, gdyż nie gwarantujemy sukcesu.



KORZYSTANIE Z PIEKARNIKA/ GRILLA – OPCJA WIELOFUNKCYJNA

Ogólny przewodnik dotyczący pieczenia

Rozwiązywanie problemów – ciasto z bakaliami

PROBLEM	PRAWDOPODOBNA PRZYCZYNA
Bakalie opadły na dno	Zbyt niska temperatura piekarnika mogła wydłużyć stabilizację ciasta, przez co owoce opadły na spód. Lub użyto zbyt dużej ilości płynów lub proszku do pieczenia. Owoce mogły być niepoprawnie umyte lub osuszone.
Ciasto opadło/zapadnięty środek	Zbyt dużo proszku do pieczenia w cieście. Zbyt gorący lub zbyt chłodny piekarnik. Lub niewystarczająca ilość płynu lub niewystarczające utarcie składników.
Popękana powierzchnia	Zbyt mała forma lub zbyt duża ilość ciasta w formie. Zbyt duża ilość proszku do pieczenia w miksturze oraz niewystarczająca ilość płynu lub niewystarczające utarcie składników. Piekarnik mógł być zbyt mocno rozgrzany.
Twarda skórka na zewnątrz i zakalec w części środkowej	Zbyt gorący piekarnik, przez co ciasto zbyt szybko się upiekło. Zbyt dużo cukru lub za mało płynu.
Przypalona krawędź zewnętrzna	Zbyt wysoka temperatura piekarnika. Zbyt mały piekarnik dla wybranej objętości ciasta. Niewystarczająca ochrona wokół formy. Ciasto było pieczone na zbyt wysokim poziomie rusztu piekarnika.
Bardzo duże przestrzenie wypełnione powietrzem.	Za dużo proszku do pieczenia. Mąka nie została dobrze wymieszana.
Zbyt gęste ciasto, które nie mogło wyrosnąć.	Za mało proszku do pieczenia. Za mało płynu. Zbyt chłodny piekarnik. Niewystarczające utarcie składników.
Ciasto kruszy się podczas krojenia	Za mało płynu. Zbyt długi czas pieczenia. Za mało cukru. Za dużo proszku do pieczenia.
Zbyt suche	Pieczone zbyt długo. Zbyt mało jaj lub płynu. Za dużo proszku do pieczenia.

Rozwiązywanie problemów – biszkopty

Wybrzuszony wierzch	Niewystarczające utarcie składników. Ciasto było pieczone na zbyt wysokim poziomie rusztu piekarnika lub w zbyt wysokiej temperaturze. Papier do pieczenia może uniemożliwiać wyrośnięcie brzegów i wywoływać wybrzuszenie środka.
Zapadnięty wierzch	Za dużo proszku do pieczenia. Zbyt niska temperatura piekarnika lub niewłaściwy poziom rusztu. Ciasto zostało wyjęte z piekarnika przed zakończeniem pieczenia. Użyta została miękka margaryna z plastikowego pudełka.
Bardzo blade, ale upieczone	Zbyt niska temperatura piekarnika. Ciasto było pieczone na zbyt niskim poziomie rusztu piekarnika.
Ciasto wypłynęło z blaszki	Zbyt mała forma dla danej objętości ciasta.



KORZYSTANIE Z PIEKARNIKA/ GRILLA – OPCJA WIELOFUNKCYJNA

Funkcja chłodzenia i rozmrażania

- Aby schłodzić produkt zaraz po upieczeniu i przed umieszczeniem go w lodówce lub zamrażarce, obróć pokrętkę piekarnika na opcję rozmrażania i pozostaw otwarte drzwiczki.
- Aby rozmrozić produkt, obróć pokrętkę piekarnika na opcję rozmrażania, umieść mrożonkę w centralnej części piekarnika i zamknij drzwiczki.
- Opisana tu metoda rozmrażania może znacznie przyspieszyć rozmrażanie mięsa, drobiu i ryb. Przed obróbką termiczną należy każdorazowo upewnić się, że produkt został całkowicie rozmrożony.
- Umieszczaj rozmrażane mięso i drób na ruszcie pasującym do metalowej blaszki, pozwoli to na swobodne ściekanie wody i soku podczas rozmrażania.

Czas rozmrażania

- Małe lub cienkie kawałki zamrożonej ryby lub mięsa – np. filet rybny, krewetki i mięso mielone należy rozmrażać przez 1-2 godziny. Umieszczenie produktów jako jednej warstwy skraca czas rozmrażania.
- Średnia zapiekanka lub gulasz będą się rozmrażały przez około 3-4 godziny.
- Rozmrożenie kurczaka o masie 1½ kg/ 3 lb zajmie około 5 godzin – jak najszybciej usuń z niego podroby.
- Zawsze sprawdź przed pieczeniem, czy dany produkt całkowicie się rozmroził.

Zasady bezpieczeństwa

- Nie rozmrażaj w ten sposób drobiu z nadzieniem.
- Nie rozmrażaj w ten sposób większych kawałków mięsa lub drobiu, o masie powyżej 2 kg/4 lb.
- Nigdy nie umieszczaj surowych produktów przeznaczonych do rozmrażania obok upieczonych produktów, które chcesz schłodzić, gdyż może to prowadzić do skażenia produktów gotowych do spożycia.



KORZYSTANIE Z PIEKARNIKA – PIECZENIE NA WOLNYM OGNIU (TYLKO 100/110 cm)

Wprowadzenie

Jedną z komór piekarnika jest piekarnikiem elektrycznym, który umożliwia łagodne pieczenie (na wolnym ogniu) lub utrzymywanie temperatury gotowych potraw. Obsługa piekarnika odbywa się za pomocą przycisku znajdującego się z prawej strony panelu sterowania. Czerwona lampka informuje, że piekarnik jest włączony. Sprawdź, po której stronie zlokalizowany jest piekarnik do pieczenia na wolnym ogniu, odwołując się do specyfikacji dostępnej na początku niniejszego przewodnika.

Element grzewczy do powolnego pieczenia znajduje się w dolnej części dolnej komory. Zawsze upewnij się, czy naczynie z potrawą znajduje się w centralnej części dna komory.

W komorach nie przechowuj żywności lub produktów w puszkach.

Nie używaj górnej komory do powolnego pieczenia lub ogrzewania potraw.

Czasy pieczenia

Czas obróbki termicznej zależy od rodzaju przygotowywanej potrawy. Doświadczenie pozwoli najlepiej dobrać czas obróbki termicznej danej potrawy, zgodnie z osobistymi upodobaniami.

Ogólna zasada mówi, że potrawy należy piec przez przynajmniej 5 godzin. Potrawę można pozostawić na 8-10 godzin, bez ryzyka jej zepsucia, pod warunkiem przykrycia naczynia pokrywką. Wskazówka: potrawy przygotowywane na wolnym ogniu należy zazwyczaj piec około trzy razy dłużej niż w konwencjonalnym piekarniku.

Naczynia

Do przyrządzania potraw na wolnym ogniu można używać dowolnych naczyń, pod warunkiem przykrycia ich dobrze dopasowaną przykrywką.

Aby poprawić szczelność przykrycia, potrawę można okryć folią do gotowania, a następnie przykryć przykrywką.

Aby zapewnić komfort i ograniczyć ilość naczyń do zmywania, do powolnego pieczenia najlepiej wykorzystać naczynia, które są odporne na płomień i które można umieścić bezpośrednio na źródle ciepła lub zastosować w piekarniku i jednocześnie takie, które są na tyle estetyczne, że można je wykorzystać do serwowania potraw.

Utrzymywanie temperatury potraw

Włącz piekarnik i poczekaj na jego rozgrzanie – około 20 minut, a następnie umieść potrawę w piekarniku. Aby zachować wilgotność potrawy i jej nie przesuszyć, pamiętaj, aby przykryć naczynie lub talerz pokrywką. Jeżeli nie posiadasz pokrywki do danego naczynia, możesz użyć folii aluminiowej.

Nie używaj folii spożywczej, gdyż nie jest ona odporna na ciepło wytwarzane przez piekarnik.

Niektóre potrawy smakują lepiej, gdy pozostawi się je odkryte, co zachowa ich chrupkość i ochroni przed nadmiernym zawilgoceniem.

Nie polewaj potraw na talerzach sosem przed ich podaniem.

Pokrojone mięso należy umieścić na jednym talerzu i zakryć, dodając jedną łyżkę sosu, aby zachować właściwą wilgotność potrawy. Aby utrzymać wysoką temperaturę potrawy na talerzu, należy umieścić potrawę na podgrzanym, a nie na zimnym talerzu.

Powolne gotowanie

Powolne gotowanie to najlepszy sposób przygotowywania ciepłych, pożywnych posiłków wymagających minimum przygotowań i czasu spędzonego w kuchni. Kucharze od stuleci wychwalają zalety powolnego gotowania. Zalety tej metody są doceniane do dziś.



KORZYSTANIE Z PIEKARNIKA – PIECZENIE NA WOLNYM OGNIU (TYLKO 100/110 cm)

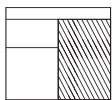
Poniżej wymieniamy niektóre zalety gotowania na wolnym ogniu.

- Gotowaną potrawę można zostawić bez nadzoru na wiele godzin. Danie pozostanie ciepłe przez wiele godzin, jeżeli pozostawimy ją przykryte, nie zepsuje się przez kolejne 2-3 godziny. Dzięki temu możesz pozostawić gotującą się potrawę na całą noc lub, gdy wychodzisz na cały dzień z domu.
- Tańsze rodzaje mięsa ugotowane na wolnym ogniu stają się cudownie miękkie.
- Powolne pieczenie pozwala na uzyskanie soczystej i miękkiej pieczeni, przy minimalnym ubytku masy mięsniowej i ograniczonym zabrudzeniu piekarnika.
- Potrawy, takie jak zupy, warzywa, puddingi, potrawy wytrawne i przetwory to również idealny materiał do powolnego gotowania.
- Nie ma konieczności ciągłego uzupełniania parowaru, przepełnienia kuchni parą wodną ani obowiązku sprawdzania potrawy co kilka minut.

Korzystanie z piekarnika do powolnego przygotowywania potraw

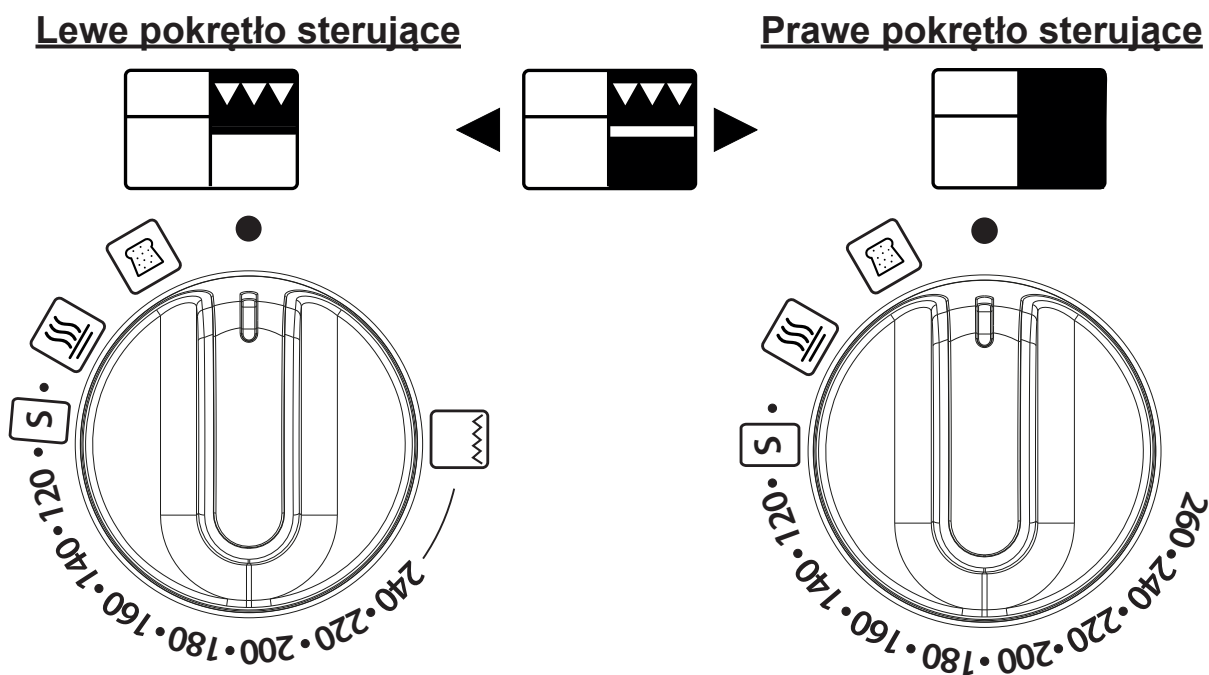
Włącz piekarnik i rozgrzewaj go przez 20 minut. Zawsze umieszczaj naczynie z potrawą pośrodku podstawy piekarnika. Aby uzyskać najlepsze rezultaty, przestrzegaj wskazówek.

- Pojemność naczynia żaroodpornego nie powinna przekraczać 2,5 litra (4,5 pinty).
- Uwaga: im bardziej wypełnisz naczynie, tym dłużej potrwa jego obróbka termiczna.
- Czas pieczenia zależy od wielkości i kształtu kawałka mięsa lub drobiu.
- Przed umieszczeniem w rozgrzanym piekarniku zupy, zapiekanki lub płynu zagotuj daną potrawę. Aby zapewnić atrakcyjniejsze wybarwienie mięsa lub drobiu, obsmaż mięso na złoty i dodaj je do gorącego rosołu.
- Wszelkie potrawy zawierające mięso lub drób powinny być pieczone przez minimum 5 godzin.
- Upewnij się, że składniki mrożone zostały całkowicie rozmrożone.
- Zawsze sprawdzaj, czy mięso drobiowe całkowicie się rozmroziło w lodówce i czy rozpuściły się wszystkie kryształki lodu.
- Pokrój warzywa korzeniowe na mniejsze kawałki, ponieważ wymagają dłuższej obróbki termicznej niż mięso.
- Jeśli jest to możliwe, dobrze jest poddusić warzywa przez 2-3 minuty przed poddaniem ich powolnemu gotowaniu.
- Zawsze umieszczaj warzywa korzeniowe na dnie naczynia, zanurzone w płynie.
- Podczas przyrządzania mięsa wieprzowego i drobiu należy korzystać z termometru do mięsa. Wewnętrzna temperatura mięsa powinna osiągnąć 88 C.
- Nie należy piec na wolnym ogniu mięsa lub drobiu z nadzieniem. Nadzienie należy upiec oddzielnie.
- Przykryj zapiekankę pokrywką lub folią, aby zapobiec utracie wilgotności.
- Przyprawy i zagęstniki dodawaj pod koniec procesu gotowania.
- Zanim dodasz do potrawy czerwoną fasolę należy ją wymoczyć i gotować przez przynajmniej 10 minut.
- Otwieranie drzwiczek podczas procesu pieczenia powoduje obniżenie temperatury, a co za tym idzie wydłużenie czasu obróbki termicznej.

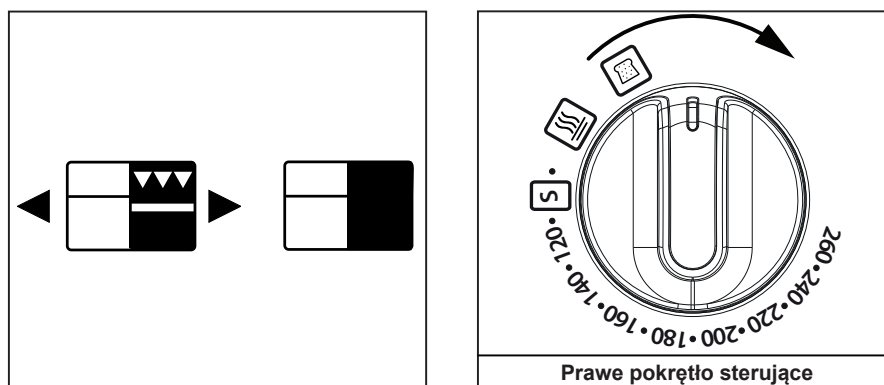


KORZYSTANIE Z PODZIAŁU – TYLKO 90 CM DELUXE

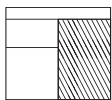
Płyta rozdzielająca **PROFLEX™** (marki Stoves) do piekarnika umożliwia przemienienie wysokiego piekarnika w dwa oddzielne piekarniki z termoobiegiem i niezależnym sterowaniem, dzięki czemu możesz poszerzyć opcje pieczenia.



Włączanie wysokiego piekarnika (bez płyty rozdzielającej)



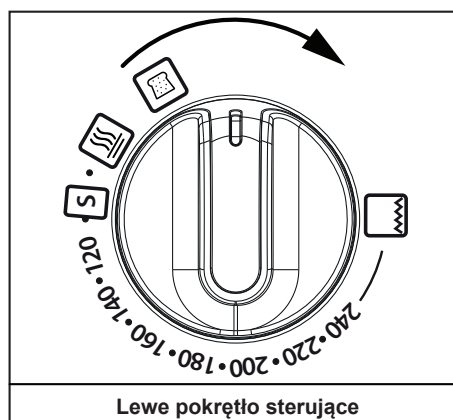
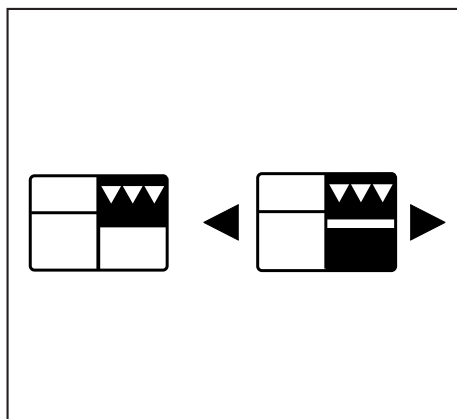
Aby korzystać z wysokiego piekarnika bez płyty rozdzielającej, obróć pokrętło sterujące z prawej strony, wybierając żadaną funkcję lub temperaturę.



KORZYSTANIE Z PODZIAŁU – TYLKO 90 CM DELUXE

Aktywowanie funkcji podziału

Piekarnik górny (z płytą rozdzielającą)

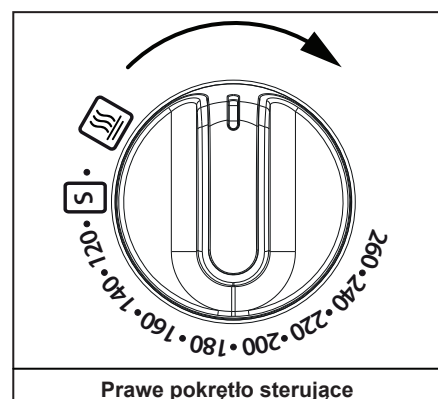
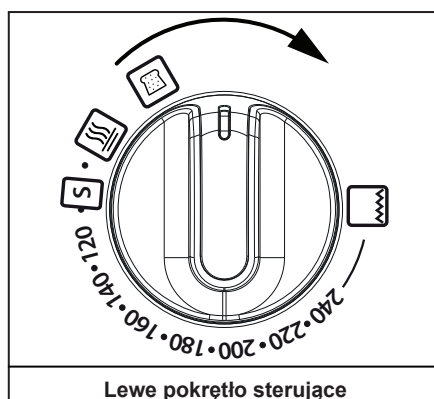
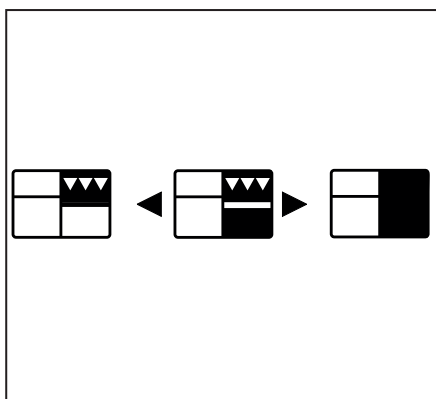


Aby korzystać niezależnie z wysokiego piekarnika, umieść płytę rozdzielającą, a następnie obróć pokrętło sterujące z lewej strony, wybierając funkcję lub temperaturę. Włączona zostanie górna połowa piekarnika.

Uwaga: Nie zalecamy używania górnego piekarnika tylko do gotowania mrożonek i żywności o wysokiej wilgotności, ponieważ może to prowadzić do nadmiernej kondensacji. Podczas gotowania potraw o wysokiej zawartości wilgoci, należy użyć pełnego pieca lub obu pieców.

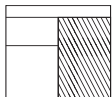
Nie wykorzystuj płyty rozdzielającej jako blachy do pieczenia i zawsze umieszczaj ją w dedykowanej prowadnicy wysokiej komory.

Piekarnik dolny (z płytą rozdzielającą)



Gdy działa piekarnik górny, obrócenie prawego pokrętła sterującego na ustawienie funkcji lub temperatury spowoduje włączenie dolnej połowy piekarnika. Dolnego piekarnika nie można używać pojedynczo.

Ostrzeżenie: Pamiętaj, że płyta rozdzielająca rozgrzewa się do bardzo wysokich temperatur.



KORZYSTANIE Z PODZIAŁU – TYLKO 90 CM DELUXE

Korzystanie z piekarnika górnego i dolnego

Gdy równocześnie korzystasz z piekarnika górnego i dolnego, w których chcesz ustawić różne temperatury, wyższą wartość temperatury ustaw w górnym piekarniku, a w dolnym piekarniku ustaw niższą temperaturę. W poniższej tabeli podajemy minimalną temperaturę, jaką można uzyskać w dolnym piekarniku, gdy używany jest górny piekarnik. Na przykład, gdy w górnym piekarniku ustawiona została temperatura 200°C, minimalna temperatura, jaką można uzyskać w dolnym piekarniku wynosi 120°C.

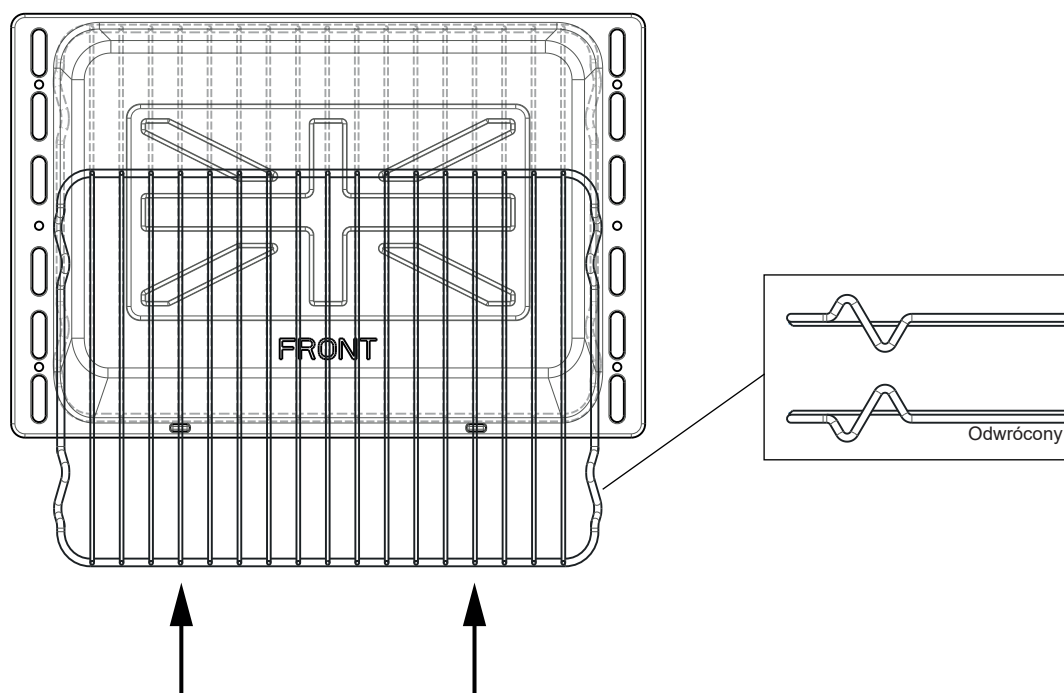
Temperatura w górnym piekarniku (°C)	Temperatura minimalna w dolnym piekarniku (°C)
100 (powolne gotowanie) 	70 (utrzymywanie temperatury) 
120	80
140	90
160	100 (powolne gotowanie) 
180	110
200	120
220	130

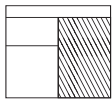
Grillowanie

GDY UŻYWASZ GRILLA KONWENCJONALNEGO, DRZWICZKI **MUSZA** BYĆ OTWARTE.

Ruszt i taca do grillowania

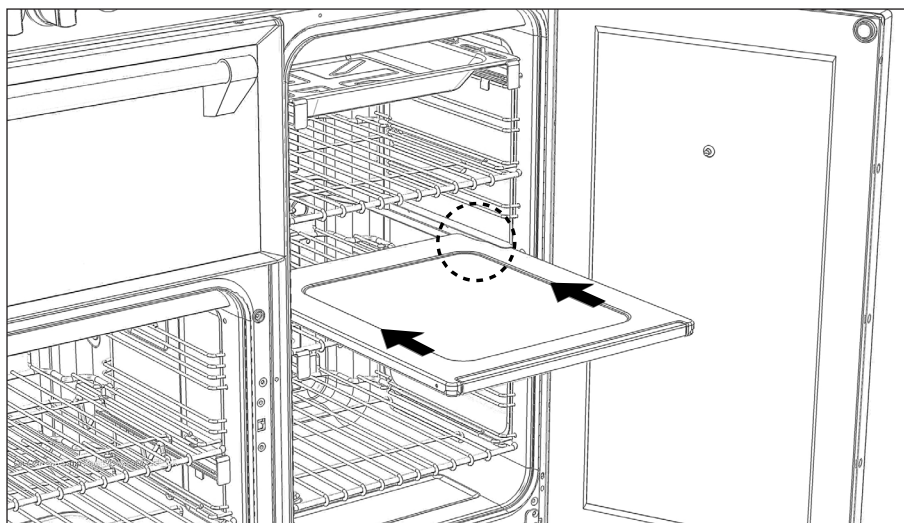
Ruszt do grillowania (znajdujący się wewnątrz tacy do grillowania) może zostać obrócony, aby umożliwić opiekanie na wyższym lub niższym poziomie. Ruszt można również wyjąć. Szybkość grillowania można regulować przez wybór wyższego lub niższego poziomu rusztu w piekarniku lub poprzez regulację ustawienia grilla.





KORZYSTANIE Z PODZIAŁU – TYLKO 90 CM DELUXE

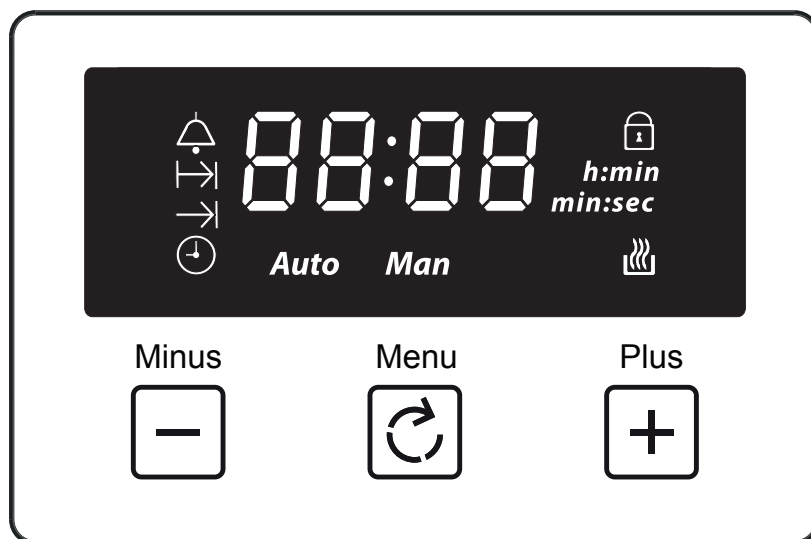
Umieszczanie płyty rozdzielającej



ZEGAR/PROGRAMATOR – KUCHENKI RICHMOND

Prosimy pamiętać, że programator służy wyłącznie do sterowania piekarnikiem wielofunkcyjnym.

Uwaga: Konkretny zegar/programator może mieć mniej funkcji



Minutnik



Czas pieczenia/czas trwania



Czas zakończenia pieczenia



Aktualny czas



Blokada przycisków



Pieczenie automatyczne

Auto

Tryb automatyczny

Man

Tryb ręczny

L 1, L 2, L 3

Poziom głośności

23:59

Wyświetlacz 7-segmentowy

99:00

Maks. ustawienie minutnika

23:59

Maks. czas pieczenia

h:min

Wyświetlanie godzin:minut

min:sec

Wyświetlanie minut:sekund

Korzystanie z przycisków dotykowych

Menu – przewijanie i wybór funkcji

Plus – zwiększanie wartości ustawienia czasu lub głośności

Minus – zmniejszanie wartości ustawienia czasu lub głośności

Po wybraniu funkcji i ustawieniu czasu lub głośności wybrana funkcja zostanie automatycznie uruchomiona po upływie siedmiu sekund.

Tryb ręczny

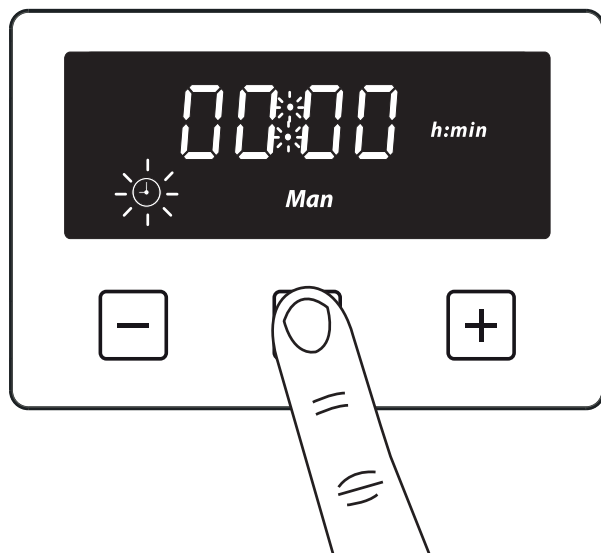
Gdy programator nie jest w trybie półautomatycznym lub automatycznym, możesz ręcznie wybierać funkcje piekarnika. Na ekranie wyświetlana będzie ikona trybu ręcznego.

ZEGAR/PROGRAMATOR – KUCHENKI RICHMOND

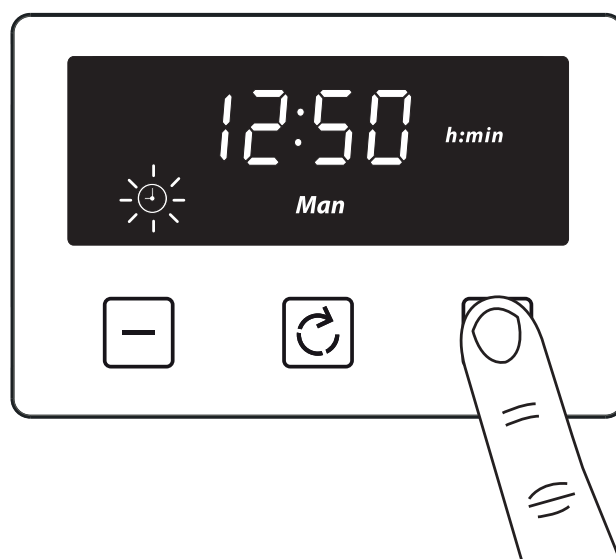
Ustawianie aktualnego czasu

Po naciśnięciu menu przewiń funkcje aż do opcji „time of day”.

1 Naciskaj przycisk funkcji do momentu wyświetlenia symbolu „aktualnego czasu”



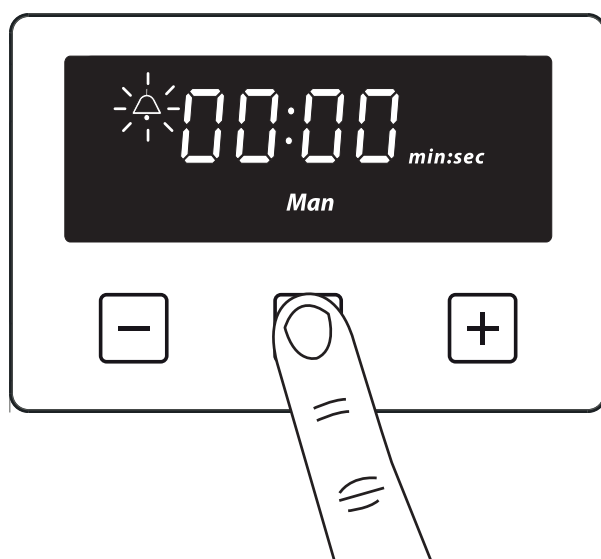
2 Naciśnij przycisk plus lub minus, aby ustawić czas



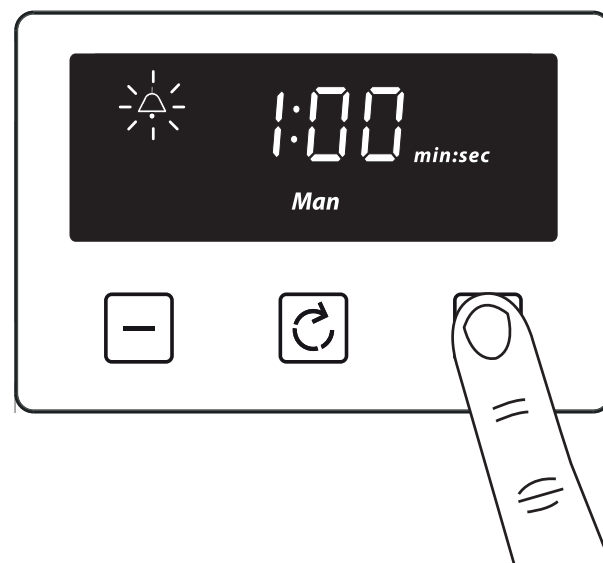
Ustawianie minutnika

Maksymalna wartość ustawienia czasu pracy kuchenki wynosi 99 minut.

1 Naciskaj przycisk funkcji do momentu wyświetlenia symbolu „minutnika”



2 Naciśnij przycisk plus lub minus, aby ustawić czas



Po ustawieniu minutnik rozpocznie odliczanie sekund. Na wyświetlaczu widoczny będzie symbol minutnika oraz pozostały czas. Gdy ustawiasz inne funkcje, odliczanie będzie kontynuowane w tle.

Gdy upłynie czas ustawiony na minutniku, wybrzmi dźwięk alarmu, a na wyświetlaczu zacznie migać symbol minutnika. Naciśnij dowolny przycisk, aby wyłączyć dźwięk alarmu. Wyświetlony zostanie aktualny czas.

ZEGAR/PROGRAMATOR – KUCHENKI RICHMOND

Zmiana ustawienia lub anulowanie minutnika

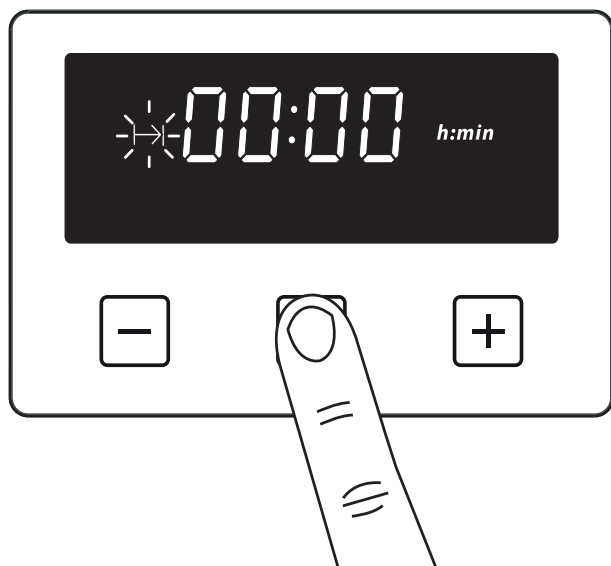
Przywróć funkcję minutnika i skoryguj czas za pomocą przycisku plus lub minus. Ustawienie czasu o wartości 0.00 spowoduje anulowanie odliczania czasu.

Ustawianie czasu pieczenia (czasu działania piekarnika) – pieczenie półautomatyczne

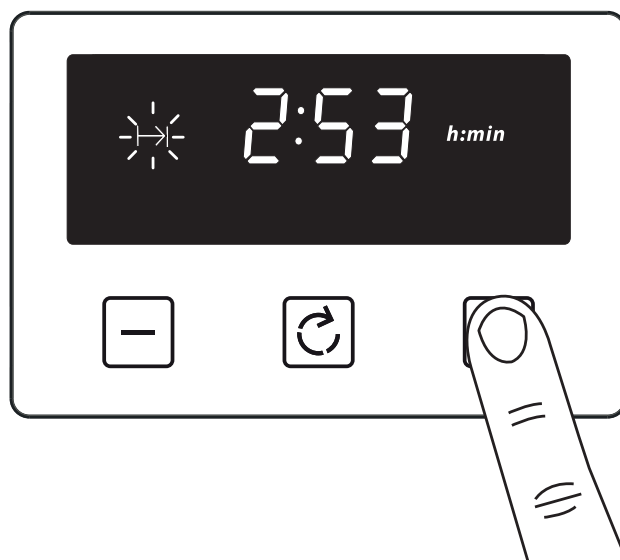
Uwaga: Funkcja pieczenia półautomatycznego dostępna jest wyłącznie w dolnym piekarniku po lewej – w modelach 1000 cm i 1100 cm.

Maksymalna wartość ustawienia czasu pracy kuchenki wynosi 23 godziny i 59 minut.

1 Naciskaj przycisk funkcji do momentu wyświetlenia symbolu „czasu pieczenia”



2 Naciśnij przycisk plus lub minus, aby ustawić czas



Po ustawieniu trybu automatycznego wyświetlony zostanie symbol pieczenia automatycznego i aktualny czas.

Po zakończeniu pieczenia wybrzmi dźwięk alarmu, a na wyświetlaczu będzie migał symbol trybu ręcznego. Naciśnij przycisk Menu, aby wyłączyć dźwięk alarmu. Wyświetlony zostanie aktualny czas. Ponowne naciśnięcie przycisku Menu spowoduje przywrócenie trybu ręcznego.

Zmiana ustawienia lub anulowanie czasu pieczenia

Przywróć funkcję czasu pieczenia i skoryguj czas za pomocą przycisku plus lub minus. Ustawienie czasu o wartości 0.00 spowoduje anulowanie odliczania czasu.

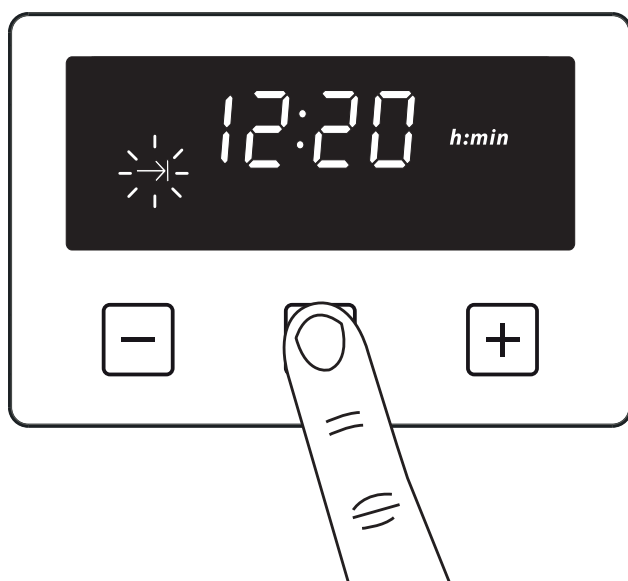
ZEGAR/PROGRAMATOR – KUCHENKI RICHMOND

Ustawianie czasu zakończenia pieczenia (ustawianie godziny wyłączenia piekarnika) – tryb automatyczny

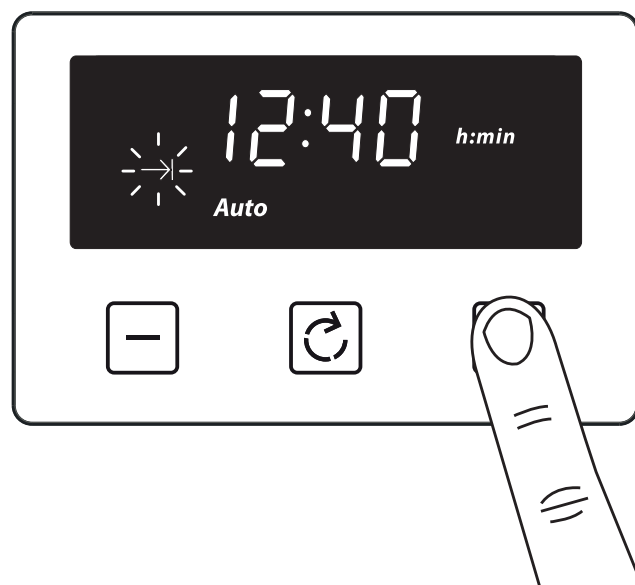
Ustaw czas pieczenia, korzystając z opisu w sekcji „Ustawianie czasu pieczenia”.

Na wyświetlaczu widoczny będzie aktualny czas i symbol czasu zakończenia pieczenia. Maksymalne ustawienie czasu zakończenia pieczenia to aktualny czas plus maksymalny czas pieczenia, jaki można ustawić (23 godziny i 59 minut).

1 Naciskaj przycisk funkcji do momentu wyświetlenia symbolu „czasu zakończenia pieczenia”



2 Naciśnij przycisk plus lub minus, aby ustawić czas



Symbol pieczenia automatycznego zniknie po ustawieniu czasu, żądanych ustawień pieczenia i temperatury. Urządzenie włączy się, gdy rozpocznie się odliczanie czasu pieczenia, czyli o godzinie stanowiącej różnicę pomiędzy czasem zakończenia pieczenia a czasem trwania pieczenia.

Po zakończeniu pieczenia wybrzmi dźwięk alarmu, a na wyświetlaczu będzie migał symbol trybu ręcznego. Aby wyłączyć dźwięk alarmu, naciśnij przycisk menu. Ponowne naciśnięcie przycisku Menu spowoduje przywrócenie trybu ręcznego.

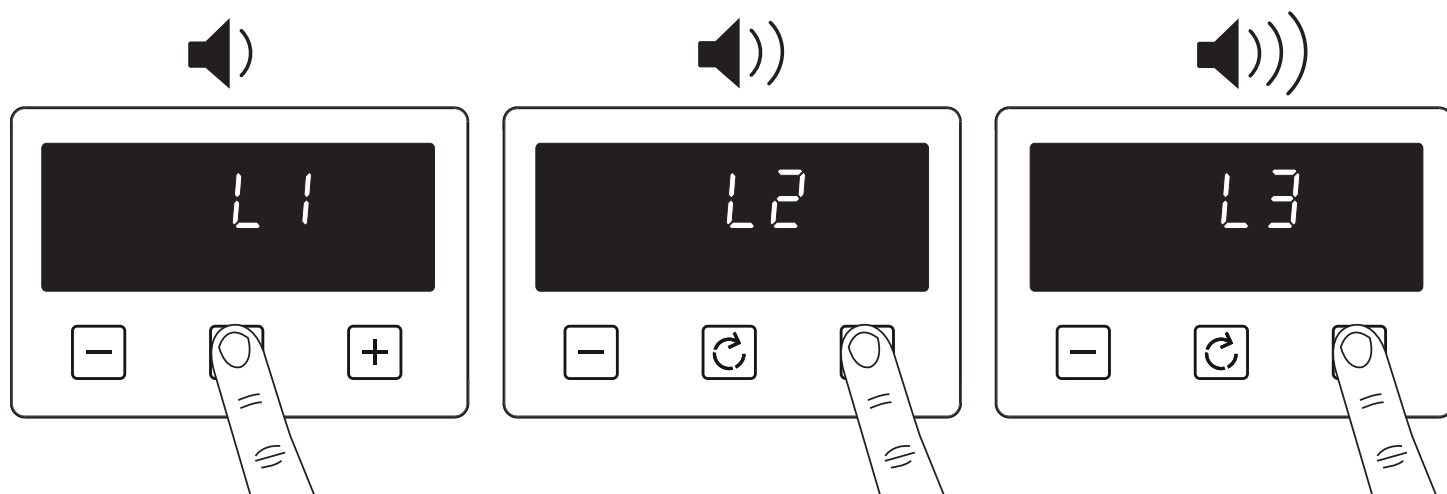
Zmiana ustawienia lub anulowanie czasu zakończenia pieczenia

Przywróć funkcję czasu zakończenia pieczenia i skoryguj czas za pomocą przycisku plus lub minus. Aby wykasować czas zakończenia pieczenia, należy naciskać przycisk minus do momentu wyświetlenia wartości aktualnego czasu.

ZEGAR/PROGRAMATOR – KUCHENKI RICHMOND

Ustawianie głośności

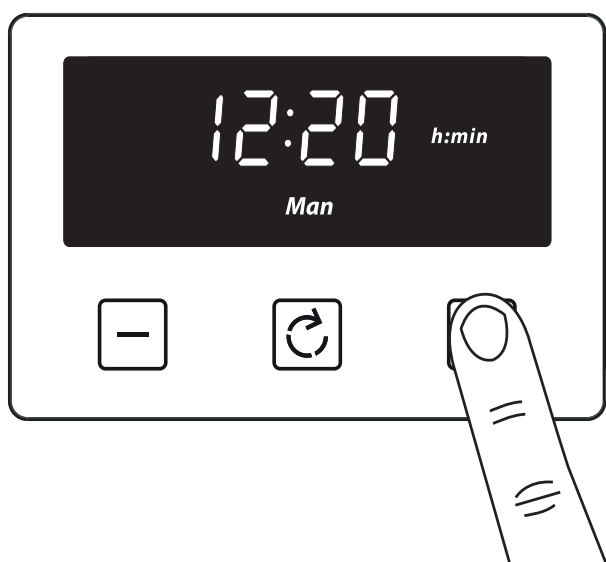
Naciskaj przycisk menu do momentu wyświetlenia migającego wskazania „LX” (X = 1, 2 lub 3). Za pomocą przycisków plus i minus wybierz brzmienie.



Uwaga: Brzmienie domyślne to ustawienie L3.

Włączanie/wyłączanie blokady przycisków

1 Naciśnij i przytrzymaj przycisk plus przez 3-5 sekund



2



Po włączeniu blokady przycisków korzystanie z przycisków będzie niemożliwe. Naciśnięcie dowolnego przycisku spowoduje wyemitowanie dwóch dźwięków ostrzegawczych.

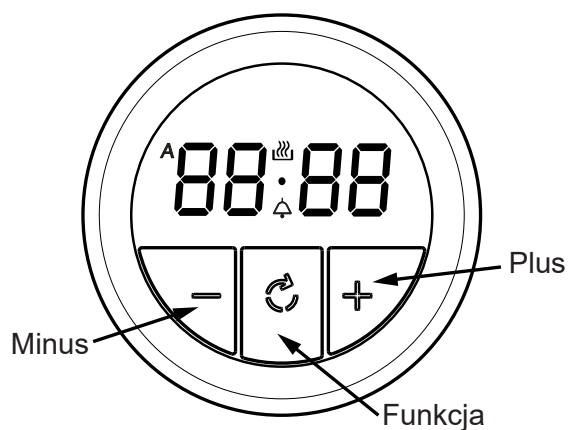
Wyłączanie blokady przycisków

Naciśnij i przytrzymaj przycisk plus przez 3-5 sekund. Symbol blokady przycisków zniknie i możliwe będzie sterowanie urządzeniem.

Uwaga: W przypadku krótkiej awarii zasilania (około 1,5 minuty) minutnik zapamięta bieżące ustawienie. Blokada przycisków i dźwięk dzwonka zostaną zapamiętane niezależnie od długości przerwy w dostawie prądu.

ZEGAR/PROGRAMATOR – KUCHENKI STERLING

Uwaga: Konkretny zegar/programator może mieć mniej funkcji



Pieczenie automatyczne

23:59

Wyświetlacz 7-segmentowy



Minutnik

99:00

Maks. ustawienie minutnika



Tryb automatyczny

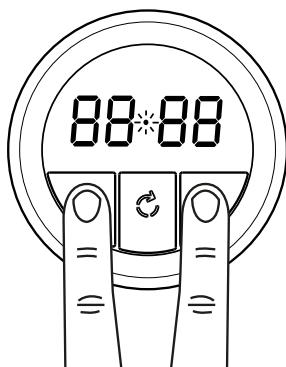
23:59

Maks. czas pieczenia

Ustawianie aktualnego czasu

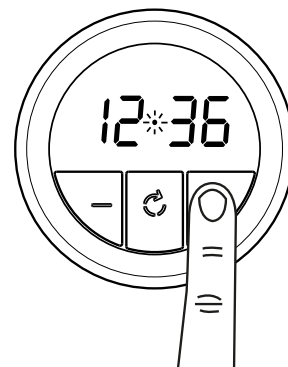
1

Naciśnij i przytrzymaj przycisk minus oraz plus do momentu, gdy kropka zacznie migać



2

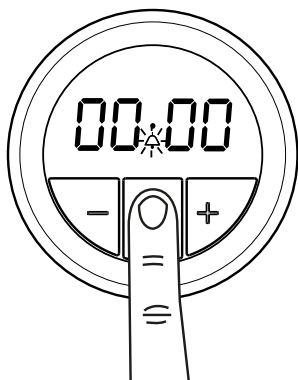
Aby ustawić aktualny czas, naciśnij przycisk minus lub plus



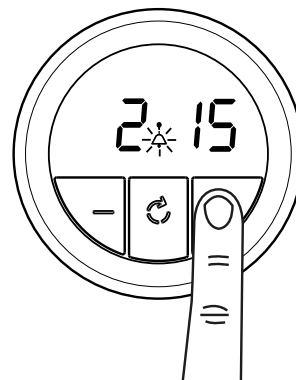
ZEGAR/PROGRAMATOR – KUCHENKI STERLING

Ustawianie minutnika

1 Przytrzymaj przycisk funkcji do momentu, gdy symbol dzwonka zacznie migać



2 Aby ustawić czas, naciśnij przycisk plus lub minus



Gdy trwa odliczanie czasu, funkcja minutnika ma najwyższy priorytet, dlatego wyświetlacz będzie wskazywał pozostały czas (jako minuty : sekundy lub godziny : minuty).

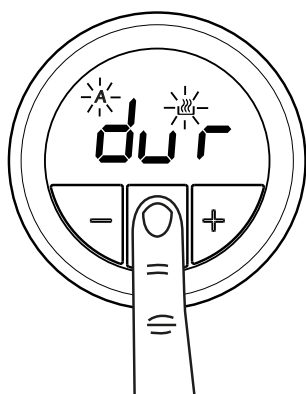
Gdy upłynie czas ustawiony na minutniku, wybrzmi dźwięk alarmu, a na wyświetlaczu zacznie migać symbol minutnika. Naciśnij dowolny przycisk, aby wyłączyć dźwięk alarmu. Wyświetlony zostanie aktualny czas.

Zmiana ustawienia lub anulowanie minutnika

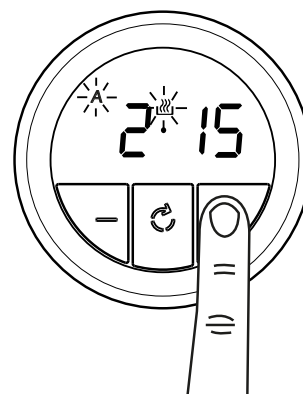
Przywróć funkcję minutnika i naciśnij przycisk plus lub minus, aby zmienić czas. Aby anulować, wyzeruj ustawiony czas za pomocą przycisku minus. Na wyświetlaczu pojawi się aktualny czas.

Ustawianie czasu pieczenia (czasu działania piekarnika) – pieczenie półautomatyczne

1 Przytrzymaj przycisk funkcji do pojawienia się wskazania „dur”



2 Aby ustawić czas, naciśnij przycisk plus lub minus



Po skonfigurowaniu ustawienia na wyświetlaczu pojawią się: aktualny czas, symbol automatycznego pieczenia oraz symbol trybu automatycznego.

Aby wyświetlić pozostały czas pieczenia, dwukrotnie naciśnij przycisk funkcji.

Po upływie czasu pieczenia wyemitowany zostanie dźwięk alarmu. Aby wyłączyć dźwięk alarmu naciśnij dowolny przycisk. Wyświetlony zostanie aktualny czas.

ZEGAR/PROGRAMATOR – KUCHENKI STERLING

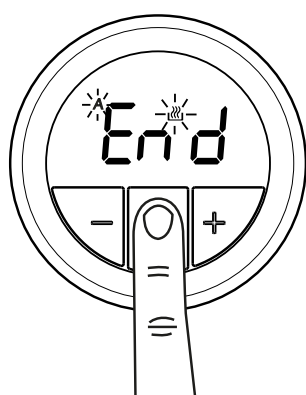
Zmiana ustawienia lub anulowanie czasu pieczenia

Aby zmienić ustawienie, naciskaj przycisk funkcji do pojawienia się na wyświetlaczu wskazania „dur”, a następnie naciśnij przycisk minus lub plus, aby ustawić czas. Aby anulować, naciskaj przycisk funkcji do pojawienia się na wyświetlaczu wskazania „dur”, a następnie naciskaj przycisk plus do momentu wyświetlenia wartości 0.00.

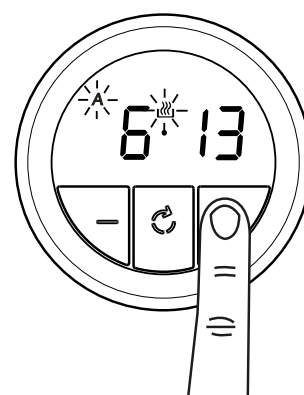
Ustawianie czasu zakończenia pieczenia (ustawianie godziny wyłączenia piekarnika) – tryb automatyczny

Ustaw czas pieczenia, korzystając z opisu w sekcji „Ustawianie czasu pieczenia”.

1 Przytrzymaj przycisk funkcji do pojawienia się wskazania „end”



2 Aby ustawić czas, naciśnij przycisk plus lub minus



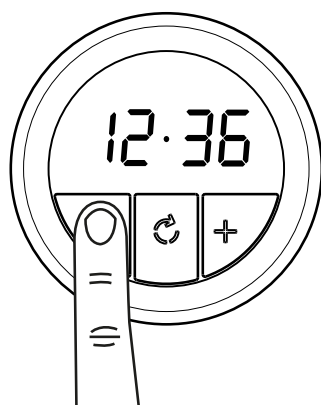
Zmiana ustawienia lub anulowanie czasu zakończenia pieczenia

Aby zmienić ustawienie, naciskaj przycisk funkcji do pojawienia się na wyświetlaczu wskazania „end”, a następnie naciśnij przycisk minus lub plus, aby ustawić czas. Aby anulować, naciskaj przycisk funkcji do pojawienia się na wyświetlaczu wskazania „end”, a następnie naciskaj przycisk minus do momentu wyświetlenia aktualnego czasu.

Ustawianie dźwięku alarmu

Naciśnij przycisk minus, aby posłuchać pierwszego brzmienia, następnie puść przycisk minus i naciśnij go ponownie, aby usłyszeć drugie brzmienie, a następnie trzecie brzmienie.

Zwolnienie przycisku minus po wybrzmieniu konkretnego dźwięku spowoduje automatyczne wybranie danego brzmienia.



Pierwsze brzmienie

Drugie brzmienie

Trzecie brzmienie

KORZYSTANIE Z PŁYTY DO SMAŻENIA

PŁYTA DO SMAŻENIA

Stosuj wyłącznie płytę do smażenia, która została zatwierdzona do użytku z niniejszym urządzeniem. Nie używaj innych płyt do smażenia, gdyż może to być niebezpieczne. Przed pierwszym użyciem płyty do smażenia uważnie przeczytaj niniejszą instrukcję obsługi.

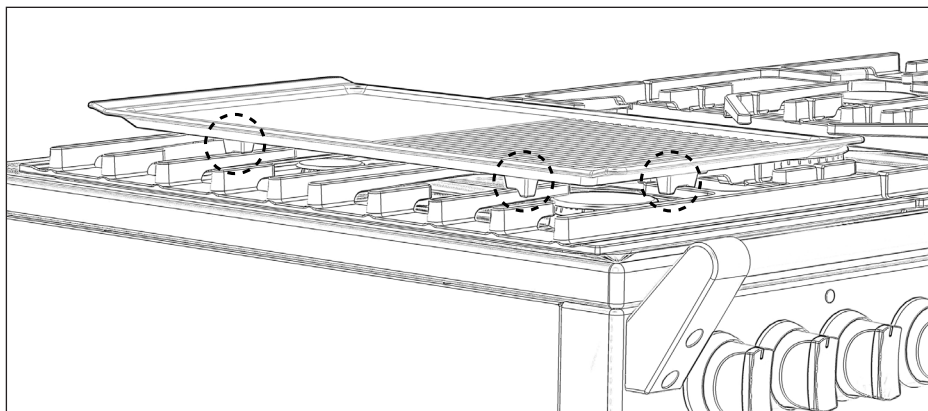
- Płyta do smażenia została wykonana z wysokiej jakości żeliwa i pokryta powłoką zapobiegającą przywieraniu. Regularna impregnacja przedłuży jej żywotność i pozwoli uniknąć rdzewienia. Jeżeli na płycie do smażenia pojawiają się plamki rdzy, umyj ją i ponownie zaimpregnuj.

Przed pierwszym użyciem płyty do smażenia

- Dokładnie umyj płytę do smażenia, używając gorącej wody z mydłem.
- Zaimpregnuj minimalną ilością niesolonego oleju roślinnego naniesionego na suchą szmatkę lub ręcznik papierowy. Rozprowadź cienką warstwę oleju na powierzchni płyty.
- Przez 3 minuty rozgrzewaj płytę na maksymalnej mocy. Płyta do smażenia jest gotowa do użycia.

Korzystanie z płyty do smażenia

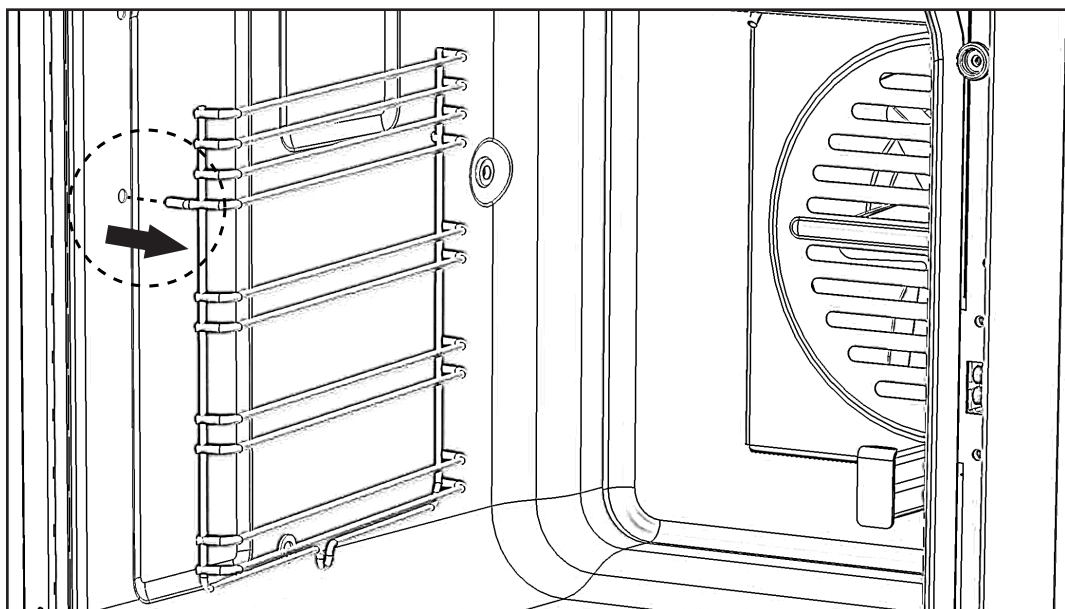
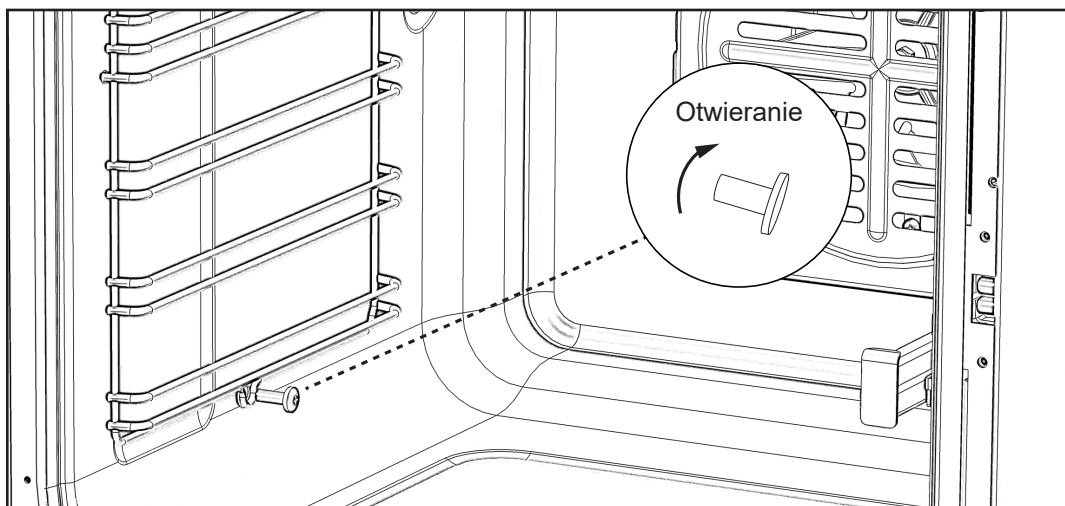
- Płytę należy umieścić tak, aby całkowicie zakrywała palniki.
- Płyty nie można umieszczać na woku.
- Ostrożnie umieść płytę do smażenia na ruszcie kuchenki (znajdującym się nad palnikami) – skorzystaj z nóżek pozycjonujących (znajdujących się na spodzie płyty do smażenia). Zachowaj ostrożność, aby nie uszkodzić powierzchni rusztu kuchenki.
- Przed rozpoczęciem gotowania rozgrzewaj płytę do smażenia przez 3 minuty na maksymalnej mocy oznaczonej na pokrętlach sterujących symbolem dużego płomienia.
- Po rozgrzaniu płyty obróć pokrętła palników, tak by wskazywały symbol małego płomienia.
- Płyta do smażenia jest gotowa do pracy.
- Nie używaj metalowych akcesoriów kuchennych, gdyż mogą uszkodzić powierzchnię zapobiegającą przywieraniu.
- Przed przemieszczeniem lub czyszczeniem płyty do smażenia zawsze poczekaj na jej całkowite wystygnięcie.



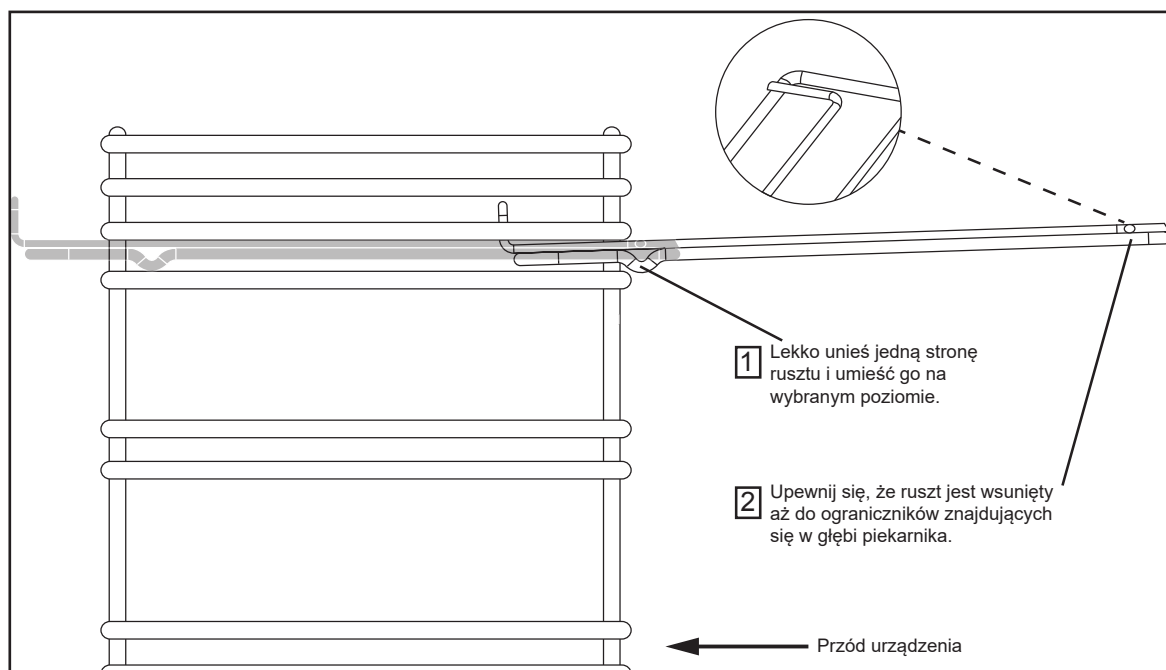
Uwaga: pamiętaj, aby sprawdzić, czy płyta jest właściwie ustawiona, 2 wspornikach rusztu kuchenki.

KORZYSTANIE Z URZĄDZENIA

Zdejmowanie prowadnic do rusztów

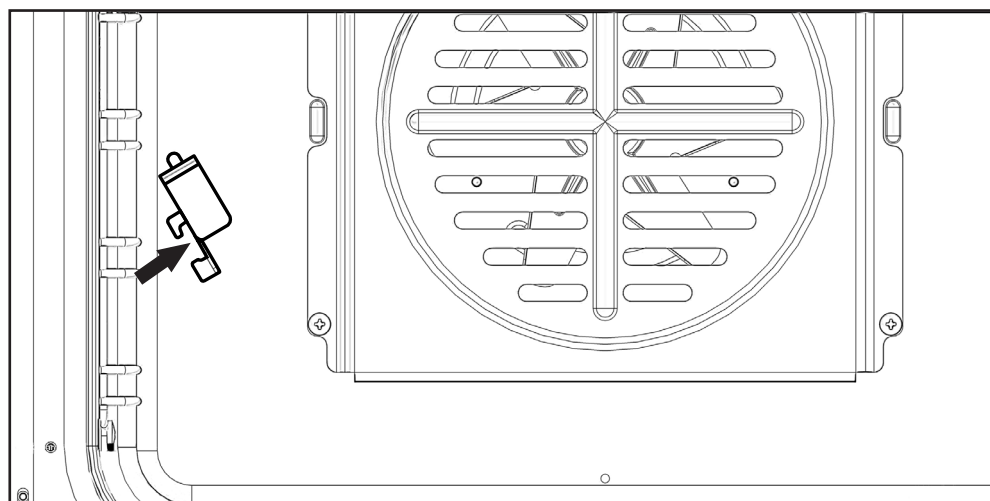
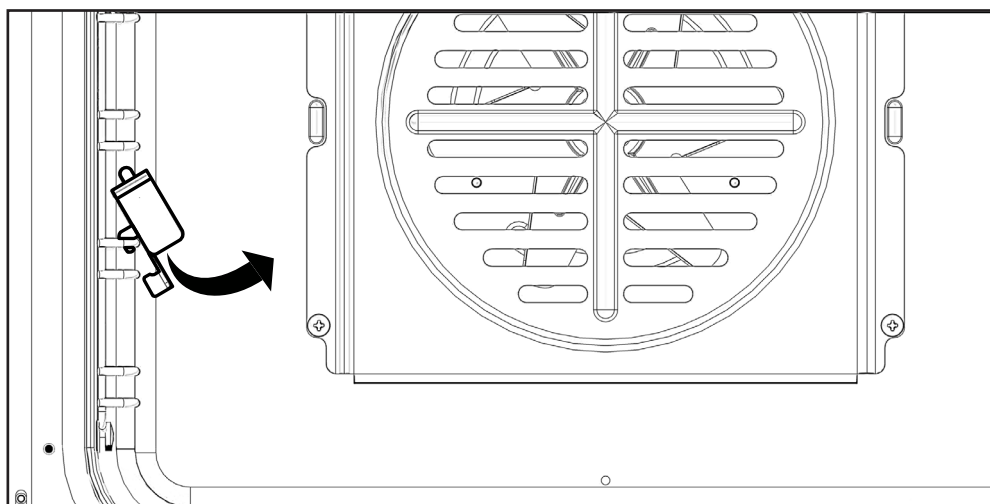
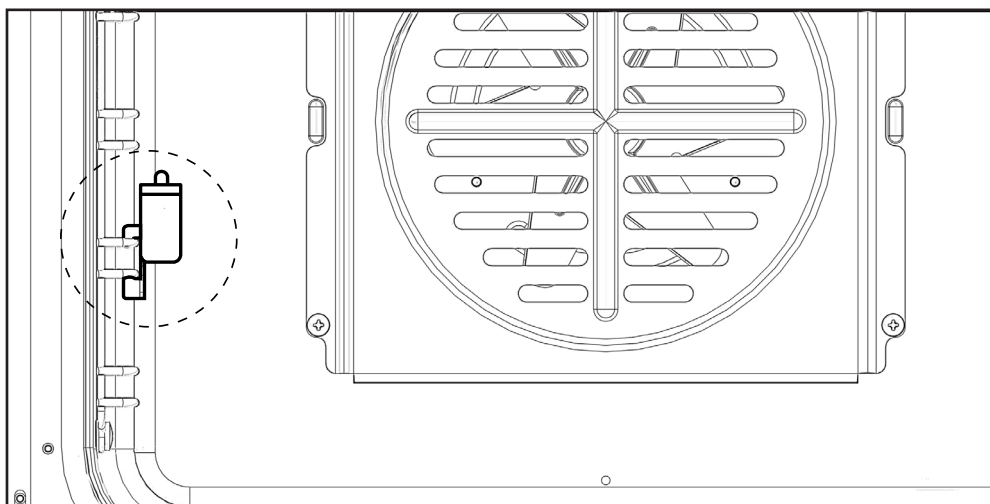


Rusztzy standardowe



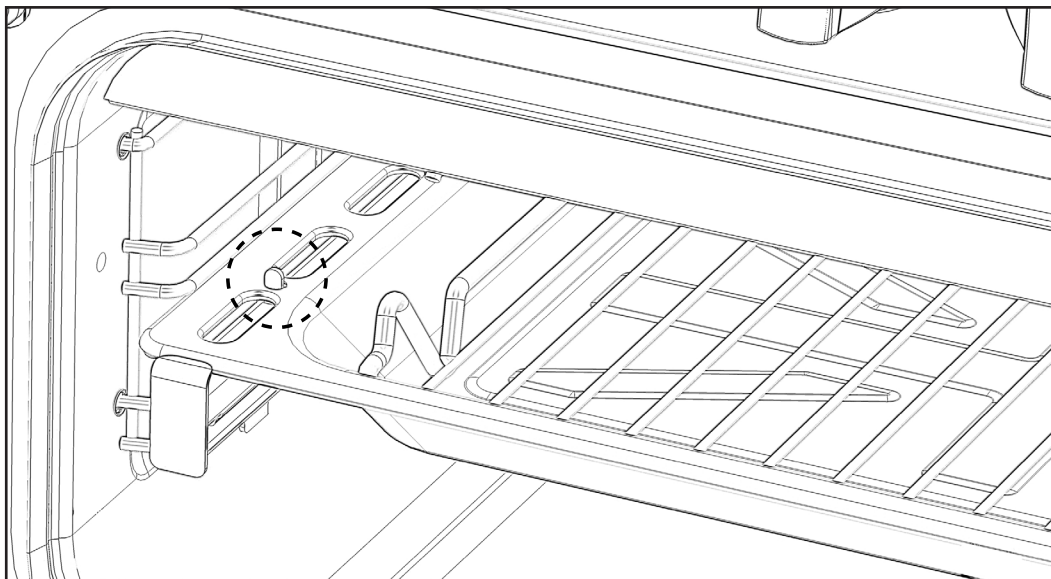
KORZYSTANIE Z URZĄDZENIA

Zdejmowanie przewodnic teleskopowych



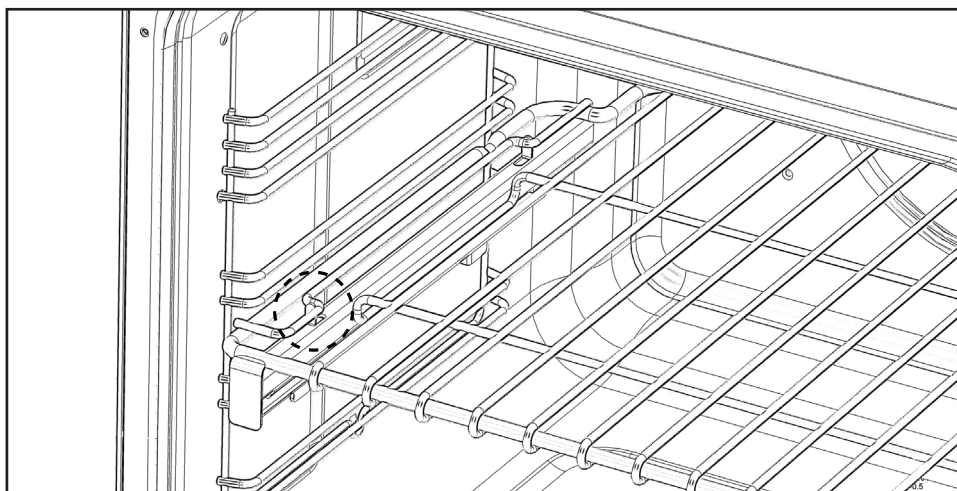
KORZYSTANIE Z URZĄDZENIA

Blacha na całą szerokość piekarnika

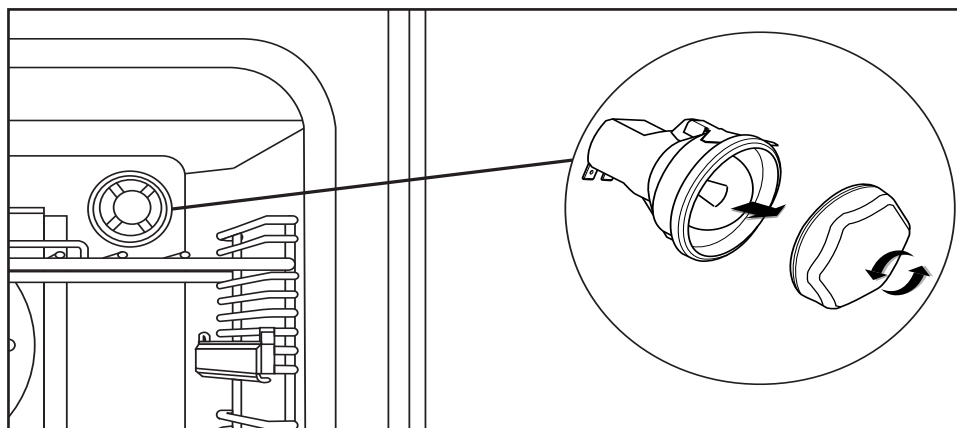


Uwaga: Zwróć uwagę, czy ruszt/blacha do pieczenia zahaczyły się o wypusty prowadnic teleskopowych.

Prowadnice teleskopowe



Wymiana żarówki



Rodzaj i moc żarówki zależy od konkretnego modelu kuchenki. Przed wymianą żarówki, sprawdź jaki rodzaj żarówki posiadasz. **Prosimy pamiętać, że gwarancja nie obejmuje wymiany żarówek.**

Funkcje dodatkowe

Stojak na talerze (w zestawie z niektórymi modelami)

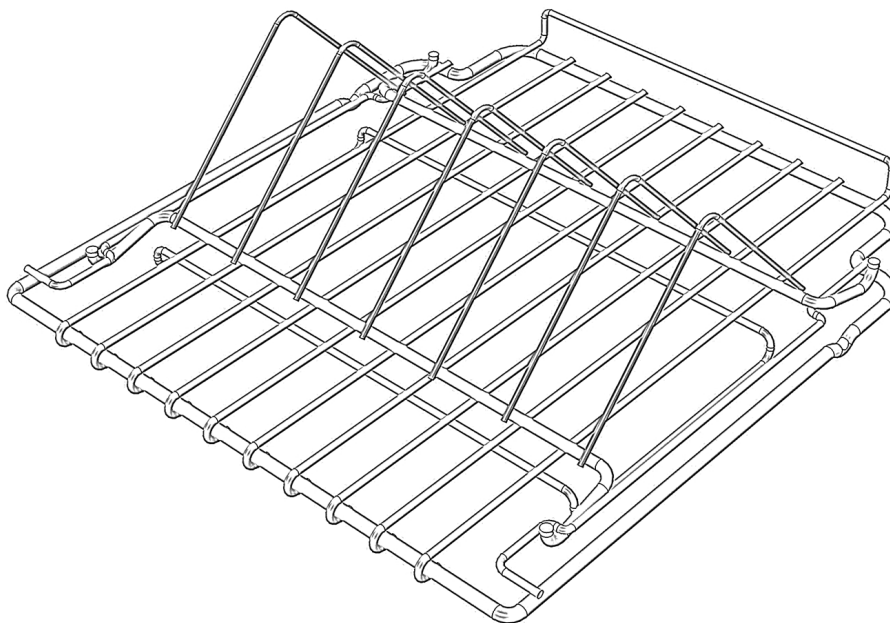
1. Wsuń ruszt z komory.
2. Przechyl ogrzewacz do talerzy w swoją stronę i upewnij się, że zahaczył się z przodu pod prowadnicami rusztów.
3. Ostrożnie opuść ogrzewacz do talerzy.

Ogrzewacz jest poprawnie zainstalowany i możesz umieścić na nim talerze.

Gdy wstawiasz ogrzewacz do talerzy do gorącego lub niedawno używanego piekarnika, pamiętaj, aby założyć rękawice kuchenne, które chronią przed oparzeniami.

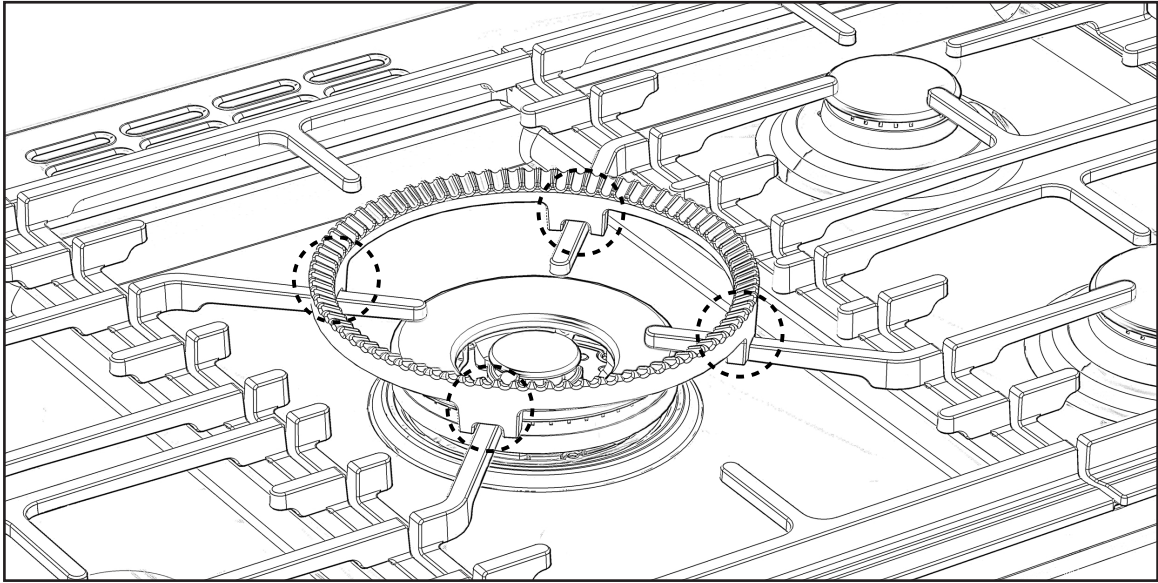
Zawsze upewnij się, czy dany typ talerza może być ogrzewany – niektóre typy naczyń mogą popękać lub uszkodzić się pod wpływem wysokiej temperatury.

Zalecana temperatura ogrzewania talerzy wynosi 70°C.



KORZYSTANIE Z URZĄDZENIA

Nakładka do woka (tylko model Deluxe)

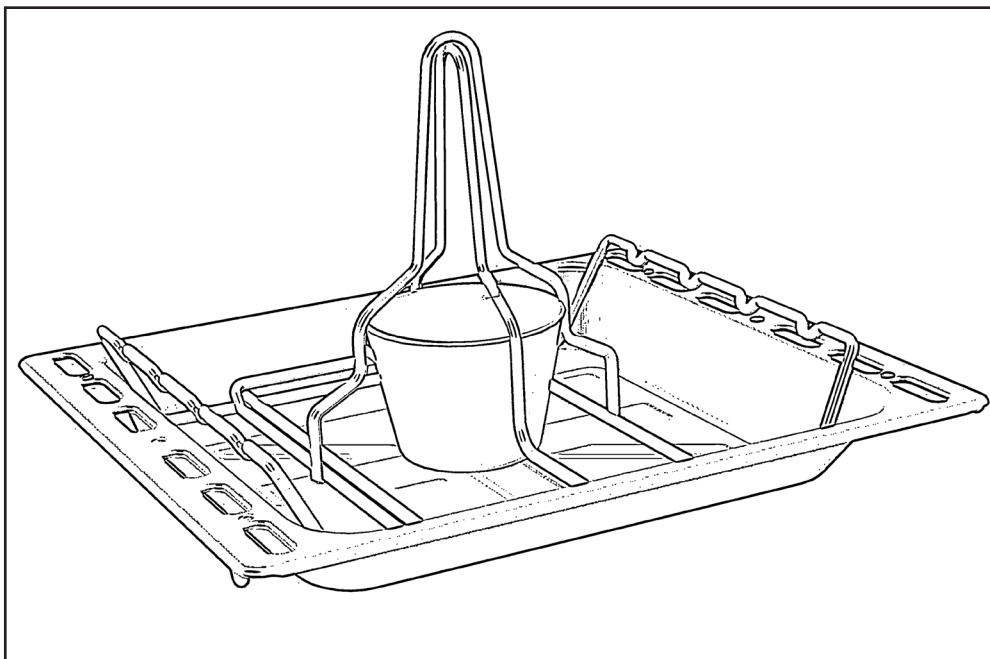


Upewnij się, że nakładka do woka jest poprawnie ustawiona na 4 wspornikach rusztu kuchenki.

Akcesoria Steam & Infuse (tylko model Deluxe)

Opiekacz pionowy Steam & Infuse umożliwia uzyskanie równomiernie opieczonych, zdrowszych i aromatycznych produktów. Wystarczy napełnić naczynie wywarem/przyprawami lub innymi składnikami i umieścić nad nimi mięso.

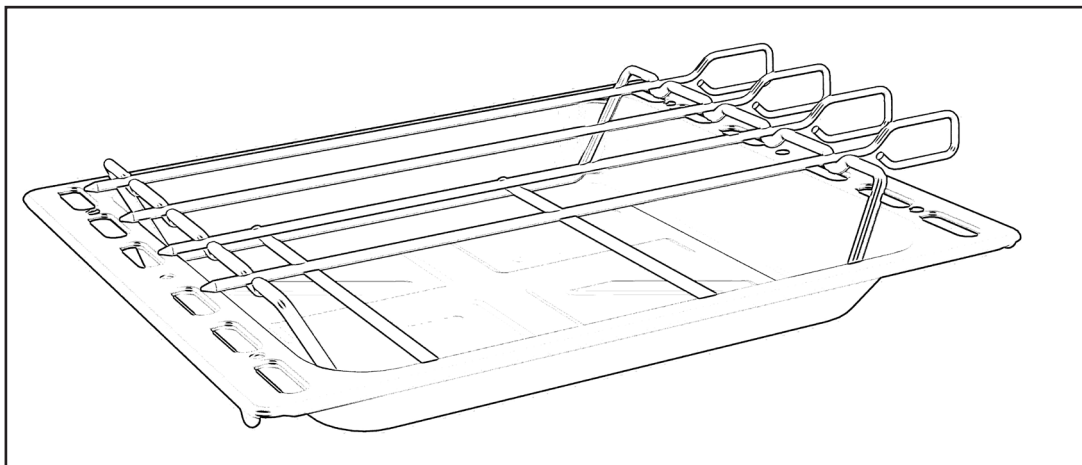
Ułożenie mięsa pionowo zapewnia przekazywanie ciepła w opiekaczu ze wszystkich stron. Umożliwia to równomierne piekanie i odprowadzanie tłuszczu przy równoczesnej infuzji aromatu z wnętrza.



KORZYSTANIE Z URZĄDZENIA

Wymienne elementy różna, które można zawiesić na specjalnym wsporniku, ułatwiają przygotowanie kebabu.

Uwaga: Elementy różna nie powinny być używane w wysokich opiekaczach (90 cm) i zawsze powinny być ułożone poprzecznie w opiekaczu, aby nie stykały się z łopatkami wentylatorów.



Uwaga: Jeżeli akcesoria do infuzji parowej nie są dostarczane razem z urządzeniami w konfiguracji standardowej, można je zakupić za pośrednictwem naszego działu obsługi klientów.

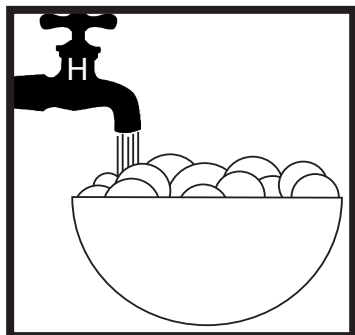
Aby zapoznać się z przepisami kulinarnymi, skorzystaj z naszej witryny internetowej.

CZYSZCZENIE URZĄDZENIA

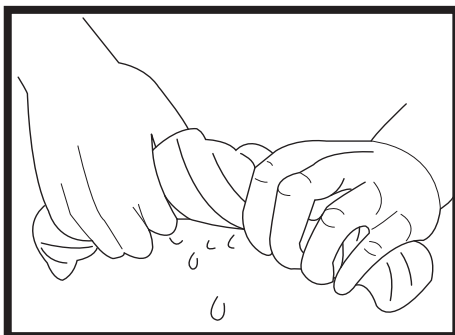
Zalecane czynności

Uwaga: przed czyszczeniem dowolnej części urządzenia wyłącz kuchenkę i poczekaj aż wystygnie.

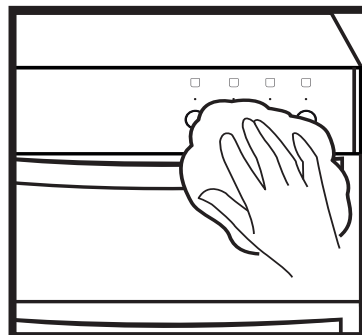
Uwaga: zachowaj ostrożność, czyszcząc symbole znajdujące się na panelu sterowania, gdyż może dojść do ich odbarwienia.



- Ciepła woda z mydłem



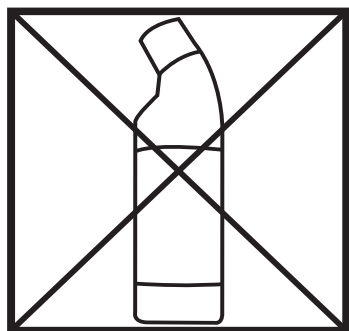
- Czysta, wyciśnięta ściereczka



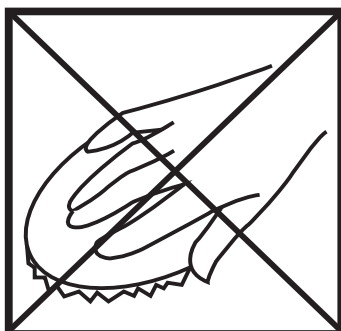
- Przetrzyj wilgotną ściereczką
- Osusz miękką ściereczką

Wskazówki: niektóre produkty żywnościowe mogą spowodować zaplamienie lub uszkodzenie metalowej powierzchni lub farby, np.: ocet, soki owocowe i sól. Zawsze usuwaj rozlane substancje tak szybko, jak jest to możliwe.

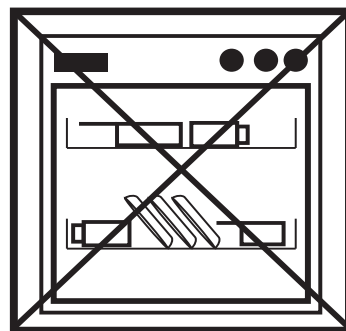
Nie używaj



- Nerozcieńczonego wybielacza
- Produktów na bazie chloru



- Wełny stalowej
- Ściernych środków czystości
- Nylonowych zmywaków do szorowania
- Myjek parowych



Nie myj w zmywarce:

- Rusztu żeliwnego
- Kratki pod naczynia do gotowania

REGULARNE CZYSZCZENIE URZĄDZENIA JEST BARDZO WAŻNE, GDYŻ NAGROMADZENIE SIĘ TŁUSZCZU MOŻE NEGATYWNIE WPŁYNAĆ NA SKUTECZNOŚĆ URZĄDZENIA LUB USZKODZIĆ JE I SPOWODOWAĆ UTRATĘ GWARANCJI.

PONADTO NIE UŻYWAJ METALOWYCH SKROBAKÓW DO CZYSZCZENIA SZKLANYCH DRZWICZEK PIEKARNIKA.

INSTRUKCJA INSTALACJI

Zanim rozpoczniesz, przeczytaj poniższe wskazówki. Zaplanowanie procedury instalacji pozwoli zaoszczędzić czas i usprawnić pracę.

NIEPOPRAWNA INSTALACJA URZĄDZENIA MOŻE BYĆ NIEBEZPIECZNA I MOŻE WIĄZAĆ SIĘ Z ODPOWIEDZIALNOŚCIĄ KARNA.

Instalacja powinna być przeprowadzona przez wykwalifikowanego instalatora lub technika. Zalecamy zlecenie instalacji kompetentnemu technikowi, posiadającemu odpowiednie uprawnienia – pozwoli to zagwarantować dostosowanie się do obowiązujących przepisów.

Polityka naszej firmy zakłada ciągły rozwój i wprowadzanie ulepszeń, dlatego nie możemy zagwarantować dokładności ilustracji i specyfikacji urządzenia. Zmiany mogły zostać wprowadzone po wydrukowaniu niniejszego dokumentu.

Prosimy o zwrócenie szczególnej uwagi na poniższe kwestie.

Pomimo dołożenia wszelkich starań, aby pozbawić niniejszy produkt ostrych krawędzi, zalecamy założenie rękawic ochronnych na czas instalacji i przemieszczania urządzenia. Pozwoli to zapobiec skaleczeniom.

Wszelkie przewody zasilające powinny być umieszczone z dala od źródeł ciepła.

Wolna przestrzeń umożliwiająca cyrkulację powietrza, która znajduje się pod spodem i z tyłu kuchenki, podnosi niezawodność urządzenia i zapewnia jego wydajne chłodzenie.

Instalacja powinna zostać przeprowadzona zgodnie z obowiązującymi przepisami dotyczącymi produktów tego typu.

PRZEPISY I STANDARDY

Przed instalacją sprawdź, czy parametry mediów dostępnych w danej lokalizacji (rodzaj gazu ziemnego i ciśnienie gazu) są zgodne z parametrami niniejszego urządzenia. Parametry urządzenia zostały zamieszczone na tabliczce znamionowej.

Niniejszego urządzenia nie można podłączać do urządzenia odprowadzającego spaliny. Urządzenie należy zainstalować i podłączyć zgodnie z obowiązującymi przepisami. Należy zwrócić szczególną uwagę na wymagania dotyczące wentylacji.

Aby zapewnić bezpieczeństwo i uniknąć odpowiedzialności karnej, należy zlecić instalację i serwisowanie wszelkich urządzeń gazowych technikom, posiadającym odpowiednie uprawnienia gazowe i elektryczne. Urządzenie należy podłączyć zgodnie z lokalnymi przepisami dotyczącymi instalacji elektrycznych i gazowych. Jeżeli przepisy lub normy zostały zmienione po opublikowaniu niniejszej instrukcji, zawsze stosuj się do najnowszych przepisów.

Wymagania dotyczące wentylacji

Korzystanie z kuchenki gazowej powoduje wytwarzanie ciepła i pary wodnej w pomieszczeniu, w którym kuchenka jest zainstalowana. Zapewnij właściwą wentylację kuchni: otwórz wszystkie kratki wentylacji grawitacyjnej lub zainstaluj wentylację mechaniczną (okap kuchenny). Przedłużone, intensywne korzystanie z urządzenia może wymagać dodatkowej wentylacji, na przykład otwarcia okna, lub bardziej wydajnej wentylacji, na przykład wybór wyższego ustawienia mocy wentylacji mechanicznej, jeśli jest zainstalowana.

Pomieszczenie, w którym znajduje się urządzenie powinno być wyposażone w nawiew powietrza zgodny z normą BS 5440: Part 2: 1989:

We wszystkich pomieszczeniach powinny znajdować się otwierane okna lub równorzędne rozwiązania, a w niektórych powinien znajdować się również otwór wentylacyjny.

W pomieszczeniach o kubaturze do 5 m³ powinien znajdować się otwór wentylacyjny o przekroju 100 cm².

Jeżeli dane pomieszczenie posiada drzwi, które wychodzą na zewnątrz lub jego kubatura jest większa niż 10 m³, OTWÓR WENTYLACYJNY NIE jest wymagany.

W przypadku pomieszczeń o kubaturze od 5 m³ do 10 m³ wymagany jest otwór wentylacyjny o przekroju 50 cm².

Jeżeli w tym samym pomieszczeniu znajdują się inne urządzenia spalające paliwa, należy zajrzeć do normy BS 5440: Part 2: 1989, aby określić jaki przekrój otworu wentylacyjnego jest konieczny.

Niniejszego urządzenia nie można instalować w sypialni o kubaturze mniejszej niż 20 m³ ani w łazience lub pomieszczeniu z prysznicem.

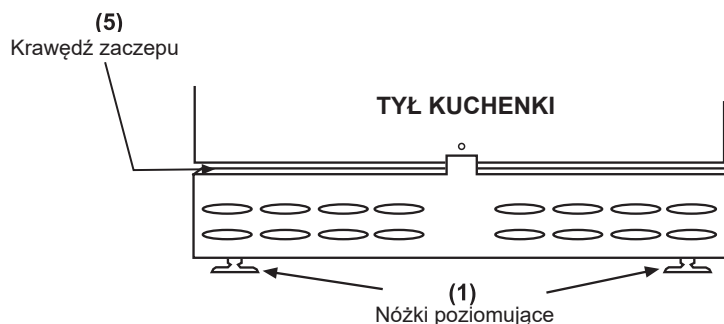
Dlatego nie należy blokować lub usuwać okien i otworów wentylacyjnych przed skonsultowaniem się z instalatorem akredytowanym przez GAS SAFE.

PRZED INSTALACJĄ

Poziomowanie kuchenki

Ustaw poziomiec na papierze do pieczenia rozłożonym na ruszcie w piekarniku.

Kuchenka jest wyposażona w nóżki poziomujące (1). Wypoziomuj kuchenkę, korzystając z regulowanych nóżek znajdujących się z przodu i z tyłu kuchenki.



Tylne kółka (jeśli dostępne)

Regulację wysokości kółka można przeprowadzić za pomocą śrubokręta, który należy umieścić w sześciokątnym otworze w przednim cokole.

Instalacja cokołu (jeśli jest używany)

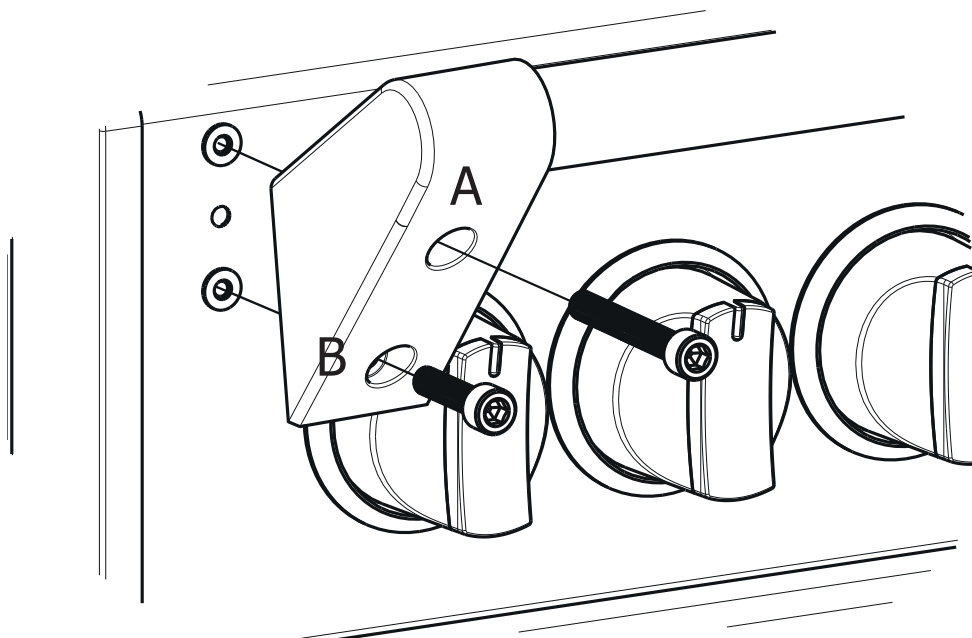
- Zanim rozpoczniesz, upewnij się, że urządzenie jest uniesione na wysokość przynajmniej 915 mm. Jeżeli urządzenie jest uniesione na mniej niż 915 mm, możesz zainstalować jedynie pokrywę cokołu oznaczoną symbolem X. Aby dostosować wysokość urządzenia, skorzystaj z nóżek urządzenia (1). Jeżeli Twoja kuchenka posiada dolną szufladę, dostęp do otworów będzie możliwy przez spód szuflady, po uniesieniu maty.
- Otwórz drzwiczki urządzenia i poluzuj śrubę A, znajdującą się na obejmie (2). Nie wykręcaj śruby całkowicie.
- Przełóż śrubę B przez otwór (3) i wkręć ją w mały otwór na dole obejmy (2). Upewnij się, że pokrywa cokołu dobrze przylega do urządzenia, ale nie dokręcaj jej zbyt mocno.



PRZED INSTALACJĄ

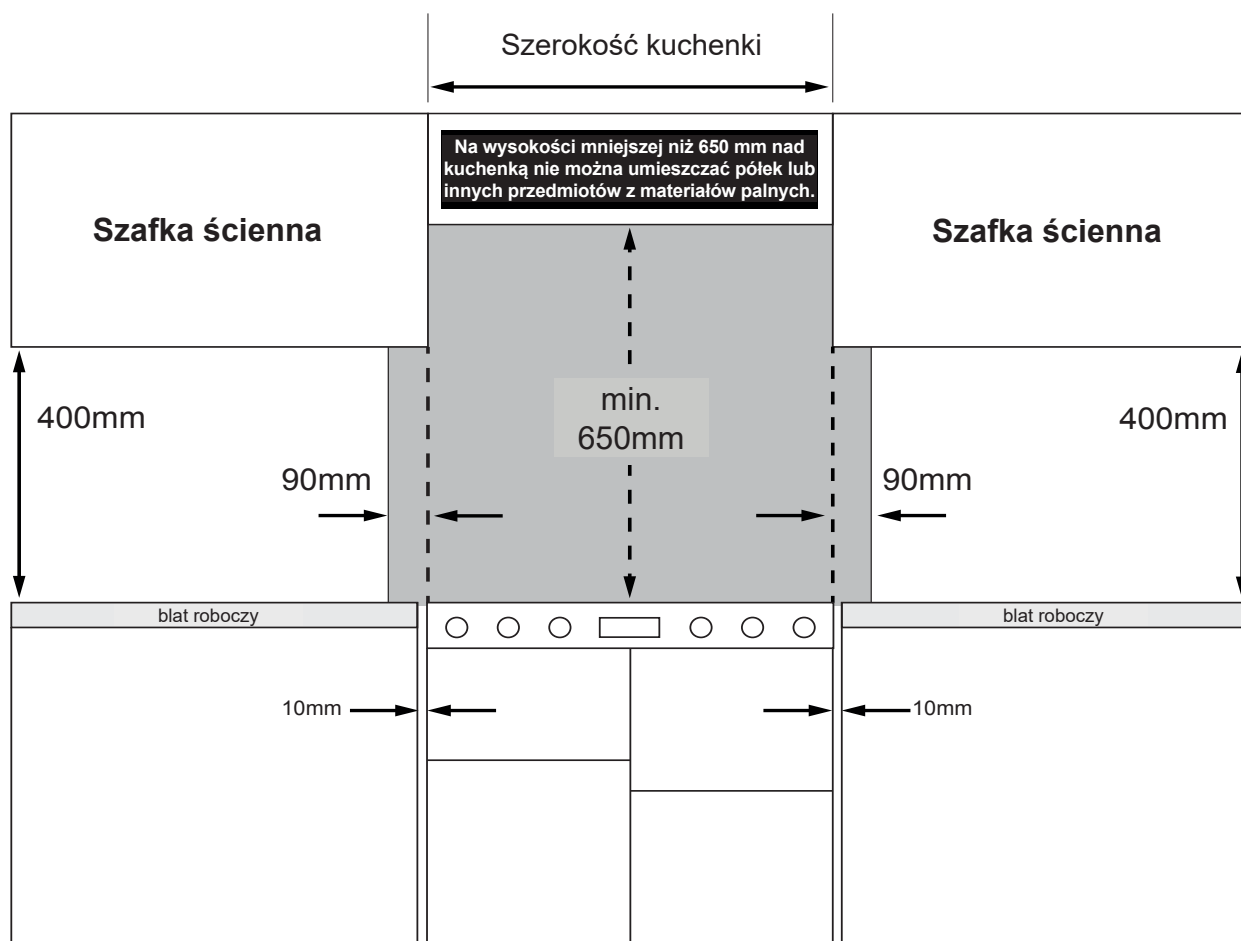
Instalacja relingu przy panelu sterowania (jeśli jest dostępny)

- W relingu znajdują się dwa otwory: górny (A) i dolny (B). Analogicznie rozstawione otwory znajdują się na obu końcach panelu sterowania.
- Dwie dłuższe śruby przeznaczone są do górnych otworów (A), a dwie pozostałe do otworów dolnych (B). Obie śruby to śruby M6. Dokręć śruby dostarczonym kluczem sześciokątnym, upewniając się, że reling jest ustawiony równoległe do frontu kuchenki i nie jest zbyt mocno przykręcony.

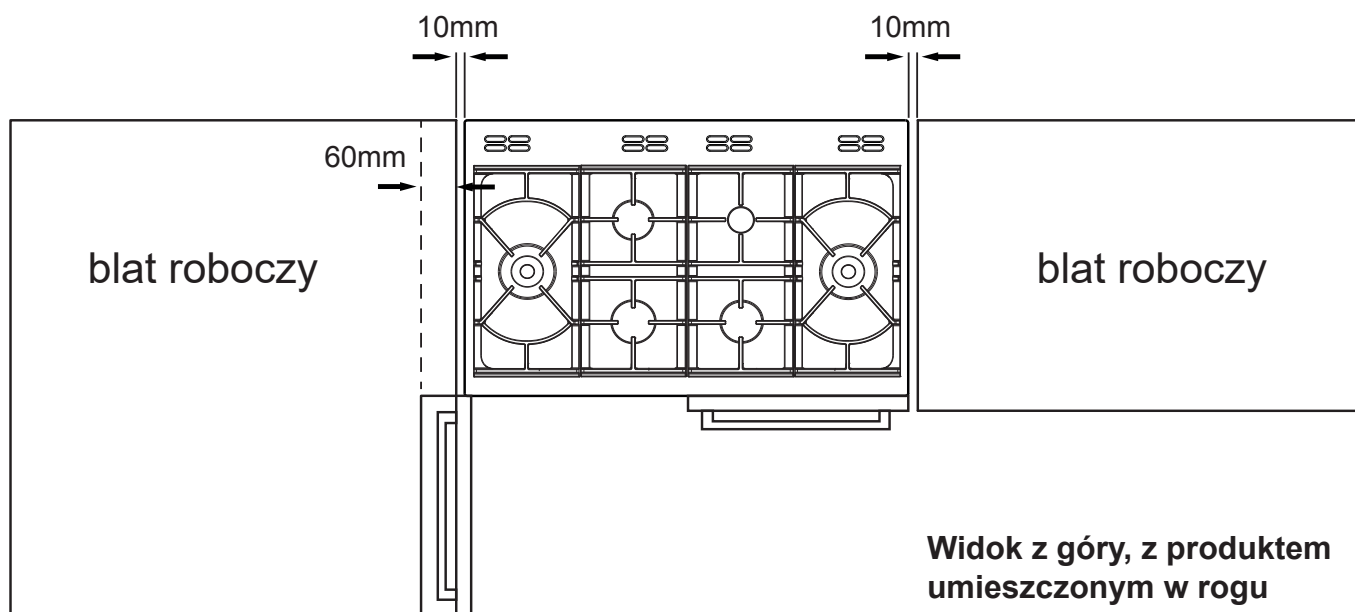


WYMIARY I ODSTĘPY

Odstępy od szafek/okapu



widok z przodu



- Jeśli piekarnik ma drzwi na zawiasach, zalecamy zachowanie boku o szerokości 60 mm, aby zapewnić łatwe otwieranie drzwi piekarnika, jeśli jest on umieszczony przy ścianie lub szafce.
- Po bokach kuchenki należy zapewnić wolną przestrzeń o szerokości 90 mm – do wysokości 400 mm od powierzchni kuchenki.

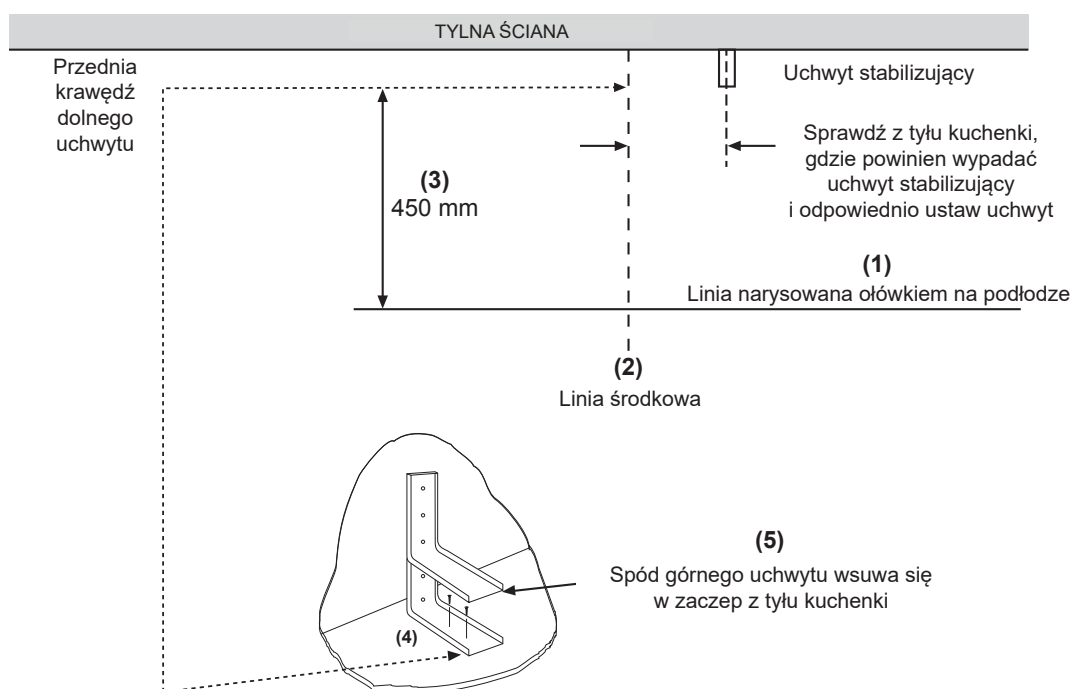
WYMIARY I ODSTĘPY

Uchwyt stabilizujący

Jeżeli kuchenka została wyposażona w złącze elastyczne, z tyłu kuchenki należy zainstalować uchwyt stabilizujący. Uchwyt stabilizujący nabędziesz u lokalnego dostawcy.

Instalacja uchwyty stabilizującego.

1. Ustaw kuchenkę na miejscu i narysuj OŁÓWKIEM LINIĘ wzdłuż przedniej krawędzi.
2. Oznacz środek kuchenki, aby stworzyć LINIĘ ŚRODKOWĄ dla uchwyty.
3. Odstaw kuchenkę i odmierz 450 mm od LINII wyznaczonej OŁÓWKIEM, aby wyznaczyć lokalizację przedniej krawędzi dolnego uchwyty.
4. Przykręć uchwyt do podłogi. Odmierz wysokość od poziomu podłogi do krawędzi zamka z tyłu kuchenki i dodaj 3 mm.
5. Ustaw spód górnej części uchwyty na wysokości wynikającej z powyższego pomiaru.

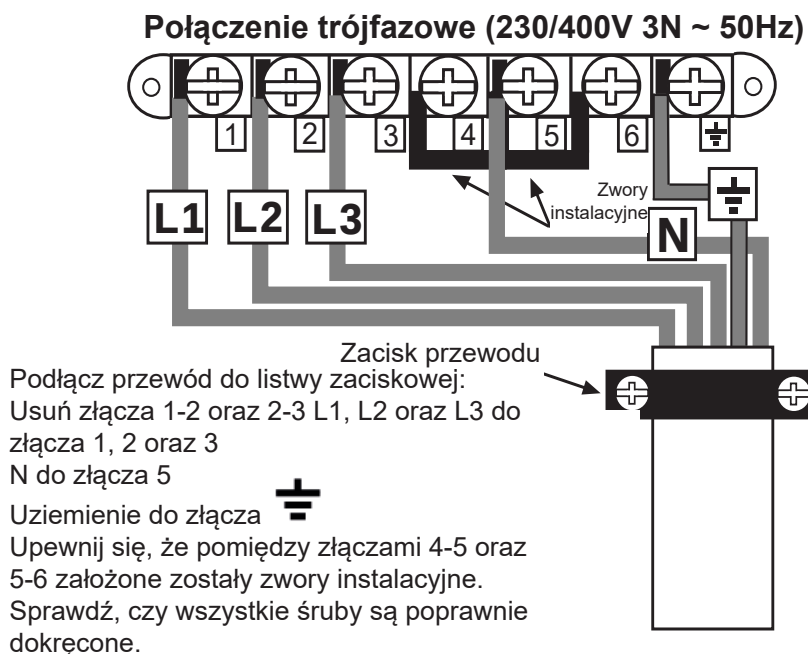
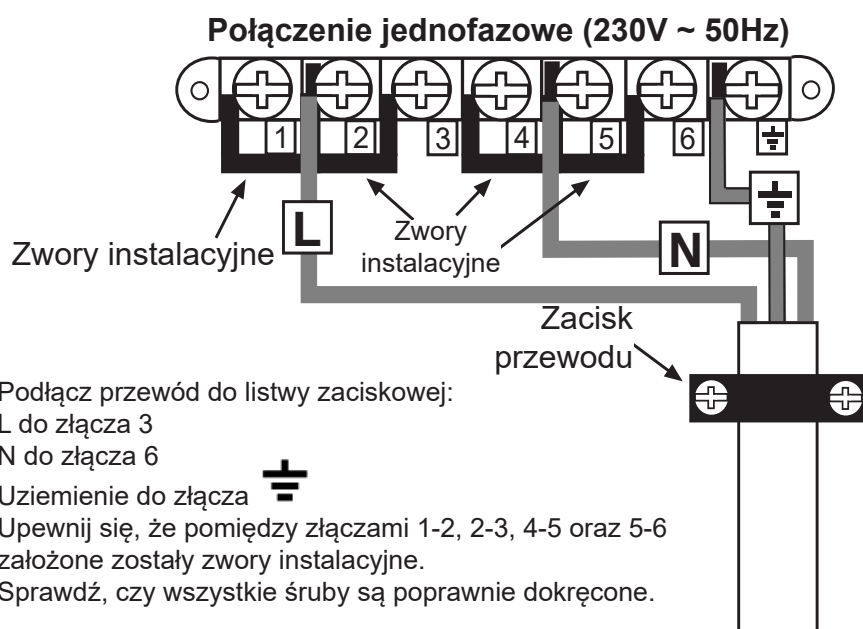


PODŁĄCZENIE DO ŹRÓDŁA ZASILANIA – LISTWA ZACISKOWA

OSTRZEŻENIE: To urządzenie musi być uziemione.

- Niniejsze urządzenie należy podłączyć do rozłącznika bezpiecznikowego dla wszystkich biegunów, z minimalnym odstępem styków 3 mm.
- Dostęp do złącza elektrycznego jest możliwy po zdemontowaniu osłony listwy zaciskowej, znajdujące się z tyłu urządzenia.
- Połączenie elektryczne należy wykonać przy użyciu odpowiedniego przewodu elektrycznego o minimalnej temperaturze 70°C.
- Usuń izolację z drutów przewodu, a następnie umieść przewód w zacisku przewodu.
- Podłączyć kabel do listwy zaciskowej i dokręcić śrubę zacisku kablowego (patrz ilustracja).
- Załóż pokrywę listwy zaciskowej.
- Należy zastosować przewód o długości umożliwiającej późniejsze wysunięcie kuchenki. Przewód nie może jednak leżeć na podłodze, gdyż mógłby ulec skręceniu lub przytrzaśnięciu podczas ustawiania kuchenki na miejscu.

Śruby i zaciski listwy zaciskowej mogą ulec uszkodzeniu, jeżeli przykręcisz je zbyt mocno. NIE UŻYWAJ ELEKTRONARZĘDZI!



PODŁĄCZENIE DO ZASILANIA GAZEM

W prawym rogu tylnego panelu kuchenki znajduje się złącze wlotowe z gwintem wewnętrznym BSP ½ cala. Podłącz złącze bagnetowe. Ten element powinien być ustawiony w taki sposób, aby przewód przyłącza elastycznego nie był nadmiernie zagięty.

Nie wolno dopuścić do zetknięcia się przyłącza elastycznego z pionowymi rurami do odprowadzania spalin z piekarnika w tylnej części urządzenia.

Użyj przyłącza elastycznego o długości 900–1125 mm.

Upewnij się, że wszystkie przewody rurowe mają odpowiednie wymiary i temperatury znamionowe.

Przyłącza elastyczne powinny być zgodne z normą BS 669. Temperatura części urządzenia, które mogą stykać się z przyłączem elastycznym, powinna być niższa niż 70°C.

Po instalacji upewnij się, że wszystkie złącza gazowe są szczelne.

ROZRUCH TECHNICZNY

Napowietrzenie palnika

Dolot powietrza do palnika jest sztywny, co oznacza, że nie można go wyregulować.

Palniki kuchenki

Obróć pokrętkę sterującą w położenie „W PEŁNI OTWARTE” i odczekaj sekundę przed naciśnięciem przycisku zapalarki lub zbliżeniem do palnika zapalanej zapalarki lub zapalarki. Przytrzymaj wciśniętą pokrętkę sterującą przez 15 sekund. Nie przyciskaj pokrętki sterującego przez dłużej niż 15 sekund. Jeżeli palnik nie zapali się w tym czasie, puść pokrętkę i odczekaj minutę przed kolejną próbą zapalenia płomienia.

Sprawdź działanie podzespołów elektrycznych

Zegar, programator, minutnik

Sprawdź działanie funkcji opisanych w Instrukcji użytkownika.

Światło w piekarniku i wentylator konwekcyjny

Otwórz drzwiczki głównego piekarnika. Obróć pokrętkę głównego piekarnika, aby wybrać program rozmrażania. Upewnij się, że w piekarniku włączyło się światło i wentylator konwekcyjny. Przetaw pokrętkę sterującą w położenie „WYŁĄCZONY”.

Wentylator chłodzący

Otwórz drzwiczki grilla. Obróć pokrętkę sterującą grilla na ustawienie maksymalnej mocy . Upewnij się, że działa wentylator chłodzący. Obróć pokrętkę sterującą w położenie „WYŁĄCZONY” i upewnij się, że wentylator wyłączył się od razu.

Przed opuszczeniem miejsca instalacji przekaz klientowi Instrukcję użytkownika.

Proszę zachować tą instrukcję użytkownika do wykorzystania w przyszłości, lub dla osoby, która może korzystać z tego urządzenia w przyszłości

DANE TECHNICZNE

Płyta gazowa

Tabliczka znamionowa	Na dole przedniej obudowy
Klasa urządzenia	Klasa 1 – kuchenka wolnostojąca
Zasilanie	230/400V 3N ~ 50Hz
Rodzaj paliwa gazowego	Informacje na temat paliwa gazowego znajdziesz na tabliczce znamionowej kuchenki. Możliwa konwersja z gazu ziemnego na gaz płynny. Nie próbuj konwertować urządzenia, jeżeli na tabliczce znamionowej nie zamieszczono informacji o możliwości dokonania konwersji.
Ciśnienie gazu	Gaz ziemny G20: 20 mbarów Butan G30: 28-30 mbarów Propan G31: 37 mbarów
Napowietrzenie palnika	Stałe

OSTRZEŻENIE – niniejsza kuchenka wymaga uziemienia

Palnik/element	Gaz ziemny/gaz z butli					
	(kW)		Dysza (gaz ziemny)	Dysza (gaz z butli)	Butan g/h	Propan g/h
	Gaz ziemny	gaz z butli				
Palnik – mały	1	1	77	50	73	72
Palnik – średni	2	2	104	70	145	143
Palnik – duży	3	3	129	87	218	215
Palnik – wok	4	4	152	100	291	286
Łączna moc (5 palników)	12	12	ND	ND	ND	ND
Łączna moc (7 palników)	15	15	ND	ND	ND	ND

Zasilanie elektryczne/moc				
Zasilanie	Piekarnik	Wymiary urządzenia (cm)/moc (kW)		
		90	100	110
240 V	Wielofunkcyjny	3,1	3,1	3,1
	Termoobieg	2,0	2,0	2,0
	Z termoobiegami (piekarnik wysoki 90 cm)	2,5	ND	ND
	Z termoobiegami (piekarnik deluxe 90 cm)	1,7/3,0	ND	ND
	Podwójny grill regulowany	1,7/2,7	1,7/2,7	1,7/2,7
	Konwencjonalny górny	1,4	1,4	1,4
	Powolne gotowanie	ND	0,17	0,17

Żarówki piekarnika/wentylatory	
Żarówki (piekarnik z prawej strony, 90 cm deluxe)	po 25 W
Żarówki	po 40 W

Zasilanie elektryczne/moc			
	Wymiary urządzenia (cm)	Zasilanie	Moc maks. (kW)
Modele z podwójnym grillem	90	230/400V 3N ~ 50Hz	7,10-8,45
	90 (deluxe)		7,55-8,98
	100/110		6,83-8,13

Urządzenia Gas-Thru-Glass

Palnik/ element	Gaz ziemny/gaz z butli						
	(kW)			Dysza (gaz ziemny)	Dysza (gaz z butli)	Butan g/h	Propan g/h
	gaz ziemny G20 @ mbarów	gaz ziemny G25 @ mbarów	gaz z butli				
Palnik – mały	1	0,8	1	72	50	73	72
Palnik – średni	2	1,6	2	103	70	145	142
Palnik – duży	3	2,4	3	130	86	218	215
Palnik – wok	5	4,1	4,6	155 zewnętrzna 75 wewnętrzna	100 zewnętrzna 44 wewnętrzna	335	329
Łączna moc (5 palników)	13	10,5	12,6	ND	ND	ND	ND
Łączna moc (7 palników)	18	14,6	17,2	ND	ND	ND	ND