



STOVES

MADE BETTER

RICHMOND & STERLING CORE




Instrukcja obsługi - EI (90 cm)

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	

ABY SKONTAKTOWAĆ SIĘ Z FIRMĄ STOVES W SPRAWIE POSIADANEGO URZĄDZENIA, ZADZWOŃ POD PONIŻSZY NUMER TELEFONU:

	Infolinia Obsługi Klienta 0344 815 3740 w razie napotkania problemów z urządzeniem na terenie Zjednoczonego Królestwa
	Rejestracja gwarancji 0800 952 1065 *W celu wydłużenia gwarancji prosimy o kontakt z naszym zespołem Obsługi Klienta
	Sklep z częściami zamiennymi 0344 815 3745
	Rejestracja urządzenia online: www.stoves.co.uk

	Kontakt za pośrednictwem poczty elektronicznej: gdhainfo@gdha.com
	Rejestracja urządzenia za pośrednictwem poczty elektronicznej: Prosimy o wypełnienie karty gwarancyjnej i odesłanie jej pod podany adres.
	Informacje ogólne oraz dotyczące serwisowania i części zamiennych dostępne są również na naszej stronie pod adresem: www.stoves.co.uk

Koszt połączenia według stawek standardowych. Aby poznać dokładny koszt połączenia, skontaktuj się z dostawcą usługi telefonicznej.

Aby się zarejestrować, wypełnij załączony formularz rejestracyjny, przeprowadź rejestrację przez telefon lub online. Warunki gwarancji znajdziesz na wymienionej powyżej stronie internetowej. Możesz również dokupić wydłużoną gwarancję. Ulotka na temat wydłużenia gwarancji została dołączona do urządzenia.

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.

**Glen Dimplex Home Appliances, Stoney Lane,
Prescot, Merseyside, L35 2XW**

SPIS TREŚCI

WPROWADZENIE	4
BEZPIECZEŃSTWO	5
ZAPOZNAJ SIĘ Z PRODUKTEM	8
KORZYSTANIE Z URZĄDZENIA	11
KORZYSTANIE Z PŁYTY GRZEWCZEJ	12
KORZYSTANIE Z GRILLA	21
KORZYSTANIE Z GÓRNEGO PIEKARNIKA	22
KORZYSTANIE Z GŁÓWNEGO PIEKARNIKA ELEKTRYCZNEGO	24
KORZYSTANIE Z PIEKARNIKA/ GRILLA – OPCJA WIELOFUNKCYJNA	27
PRZEWODNIK DOTYCZĄCY PIECZENIA	31
PRZEWODNIK DOTYCZĄCY PIECZENIA	34
PRZEWODNIK PO CZASIE PIECZENIA	40
ZEGAR/PROGRAMATOR – KUCHENKI RICHMOND	42
ZEGAR/PROGRAMATOR – KUCHENKI STERLING	46
ZDEJMOWANIE PROWADNIC DO RUSZTÓW	50
FUNKCJE DODATKOWE	53
CZYSZCZENIE URZĄDZENIA	54
DANE TECHNICZNE	55

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 wsparcie 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.

UTYLIZACJA OPAKOWAŃ



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

BEZPIECZEŃSTWO

OSTRZEŻENIE!

- ⚠ 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 zbliżyły się do kuchenki.
- ⚠ Nie należy umieszczać przedmiotów na urządzeniu ani przy nim.
- ⚠ 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.
- ⚠ Nie czyść kuchenki, płyty grzewczej ani piekarnika za pomocą myjki parowej.
- ⚠ Metalowe przedmioty, takie jak noże, widelce, łyżki i pokrywy, nie powinny być umieszczane na płycie grzewczej, ponieważ mogą się nagrzewać.
- ⚠ 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.
- ⚠ Po zakończeniu gotowania na płycie grzewczej, należy wyłączyć wszystkie elementy grzejne płyty.
- ⚠ 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 płomień pokrywą lub wilgotną szmatką.
- ⚠ Niebezpieczeństwo pożaru: Nie przechowuj przedmiotów na powierzchniach gotowania.
- ⚠ Stosuj wyłącznie osłony do płyty grzewczej lub osłony 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.
- ⚠️ Proces gotowania musi być nadzorowany. Krótkoterminowy proces gotowania musi być stale nadzorowany.
- ⚠️ Niniejszego urządzenia nie można zabudowywać, m.in. dekoracyjnymi panelami wykończeniowymi lub drzwiczkami, gdyż może dojść do ich przegrzania.
- ⚠️ Upewnij się, że regały są prawidłowo zainstalowane. Zobacz sekcje dotyczące półek i położenie półki w tej książce.
- ⚠️ Urządzenie to jest przeznaczone wyłącznie do gotowania. Nie należy wykorzystywać go do innych celów, na przykład do ogrzewania pomieszczeń.
- ⚠️ Gdy gorące, wilgotne powietrze (pojawiające się podczas obróbki termicznej) styka się z chłodniejszą powierzchnią, taką jak drzwiczki piekarnika, należy się spodziewać zaparowania takiej powierzchni, zwłaszcza, gdy żywność zawierająca dużą ilość wilgoci poddawana jest obróbce w niskiej temperaturze.

Aby ograniczyć to zjawisko:

- należy rozgrzać piekarnik przed umieszczeniem w nim potrawy;
 - należy przykryć podgrzewaną potrawę;
 - jeśli jest to możliwe, żywność zawierającą dużą ilość wilgoci należy podgrzewać w wyższej temperaturze;
 - nie należy pozostawiać żywności w piekarniku w celu jej wystudzenia.
- i Uwaga!** Podczas automatycznego procesu gotowania parowanie powierzchni jest zjawiskiem normalnym podczas stygnięcia, jeżeli żywność pozostawiono w urządzeniu.

UWAGA!

- ⚠️ Nie używać kuchni indukcyjnej jeśli szklana powierzchnia jest pęknięta, bo części elektryczne są bezpośrednio pod nią. By uniknąć porażenia elektrycznego, wyłącz zasilanie elektryczne kuchni odłączając od gniazdka i wezwij serwis.
- ⚠️ Podczas użytkowania urządzenie nagrzewa się. Należy zachować ostrożność, aby nie dotykać elementów grzejnych.
- ⚠️ Dzieci w wieku poniżej ośmiu lat, powinny być trzymane z dala o ile nie są pod stałym nadzorem. Urządzenie może być używane przez dzieci w wieku ośmiu lat i powyżej i osoby niepełnosprawne fizycznie, zmysłowo lub umysłowo, albo nie posiadające doświadczenia i wiedzy, o ile mają nadzór lub przeszkolenie dotyczące bezpiecznego użytkowania i rozumieją związane zagrożenia. Dzieci nie powinny bawić się tym urządzeniem. Czyszczenie i konserwacja nie powinny być wykonywane przez dzieci bez nadzoru.
- ⚠️ Do czyszczenia drzwi szklanych elementów kuchenki nie używać środków szorstkich, takich jak zmywaki druciane, ponieważ mogą one zadrapać powierzchnię, co może skutkować uszkodzeniem szkła.
- ⚠️ Ta płyta indukcyjna jest zgodna z obowiązującymi normami EMC i EMF. Dlatego nie powinna zakłócać pracy innych urządzeń elektronicznych. Osoby wyposażone w rozrusznik serca lub jakikolwiek inny implant elektryczny powinny skonsultować z lekarzem lub producentem implantu, czy implant jest odpowiedni i bezpieczny w przypadku kontaktu z płytą indukcyjną.

WSKAZÓWKI DOTYCZĄCE BEZPIECZEŃSTWA POŻAROWEGO

⚠ Jeśli w kuchni ma miejsce pożar, nie ryzykować – wyprowadzić wszystkich z domu i wezwać Straż pożarną.

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

1. Odłącz wtyczkę zasilającą lub wyłącz zasilanie za pomocą bezpiecznika – istnieje prawdopodobieństwo, że to działanie spowoduje natychmiastowe wygaszenie pożaru.
2. 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.

PORADY DOTYCZĄCE BEZPIECZEŃSTWA POŻAROWEGO

⚠ Serwis może być wykonywany tylko przez wykwalifikowanych specjalistów.

⚠ Nie należy używać urządzenia bez właściwie umocowanego panelu szklanego.

⚠ Przed wymianą żarówki należy zawsze poczekać na ochłodzenie urządzenia.

⚠ Nie modyfikować w żaden sposób zewnętrznych paneli tego urządzenia.

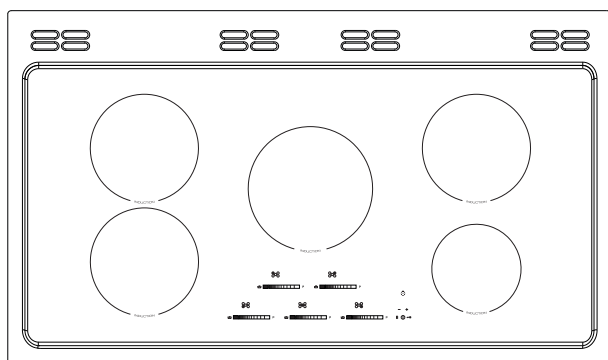
⚠ To urządzenie musi być uziemione.

⚠ 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.

ZAPOZNAJ SIĘ Z PRODUKTEM

i Uwaga: Układ elementów konkretnego urządzenia zależy od modelu.

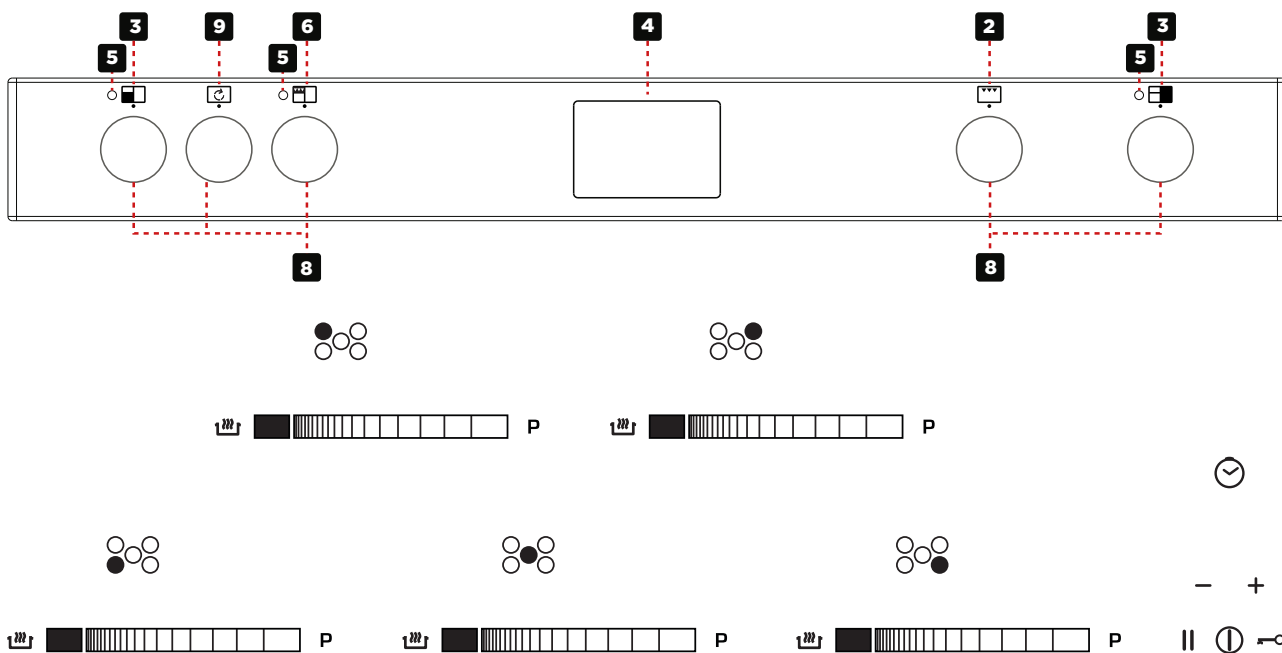
KUCHENKA



WPROWADZENIE

A schematic diagram of an oven compartment. It is divided into four main sections. Section 1 is a horizontal panel at the top. Section 2 is a rectangular area on the left side, above section 4. Section 4 is a larger rectangular area on the left side, below section 2. Section 5 is a large vertical rectangular area on the right side.	
1	Panel sterowania
2	Piekarnik górny/Grill
4	Piekarnik Wielofunkcyjny
5	Piekarnik z termoobiegiem

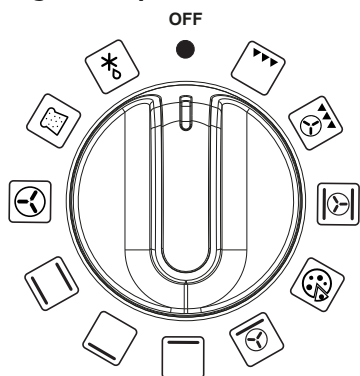
PANEL STEROWANIA



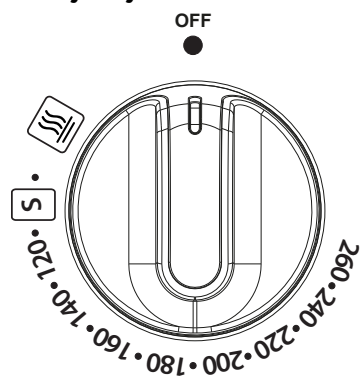
2	Grill	6	Piekarnik górny/Grill
3	Piekarnik	8	Pokręta kuchenki i piekarnika
4	Zegar/programator	9	Pokrętko programów piekarnika
5	Lampka termostatu		

STEROWANIE PIEKARNIEM

Pokrętko programów piekarnika



Piekarnik elektryczny



FUNKCJE URZĄDZENIA

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

- i 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.

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

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.

- i** 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

- ⚠** Gdy używasz grilla Z TERMOOBIEGIEM ORAZ konwencjonalnego, drzwiczki muszą być ZAMKNIĘTE.

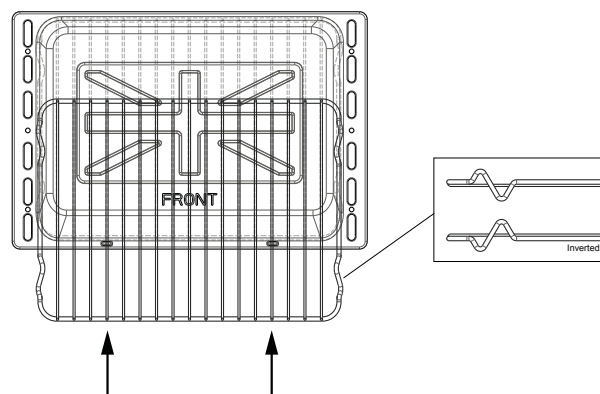
Główny piekarnik – grill

- ⚠** Gdy używasz grilla Z TERMOOBIEGIEM ORAZ konwencjonalnego, drzwiczki muszą być ZAMKNIĘTE.

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.

Aby obsługiwać grill, obróć lewy przycisk sterujący do symbolu funkcji grilla.



- ⚠** Gdy używasz grilla konwencjonalnego, drzwiczki muszą być otwarte.

KORZYSTANIE Z PŁYTY GRZEWCZEJ

BEZPIECZEŃSTWO

- ⚠ Dostępne na rynku akcesoria wspomagające gotowanie nie nadają się do stosowania z niniejszą kuchenką, ponieważ powodują nadmierny wzrost temperatury, co może prowadzić do niebezpiecznego uszkodzenia powierzchni płyty.
- ⚠ Na indukcyjnej płycie grzewczej nie umieszczaj folii aluminiowej ani plastikowych akcesoriów, gdyż mogą się one roztopić i uszkodzić powierzchnię.
- ⚠ Nie przechowuj żadnych przedmiotów na indukcyjnej płycie kuchenki.
- ⚠ Jeżeli podczas gotowania używasz tłuszczu lub oleju, nie pozostawiaj kuchenki bez nadzoru.
- ⚠ Garnki należy umieszczać na polach grzewczych w taki sposób, aby ich uchwyty znajdowały się poza zasięgiem dzieci i nie wystawiały poza kuchenkę. Pozwoli to uniknąć przypadkowego zawadzenia i rączkę garnka.
- ⚠ Naczynia do gotowania umieszczaj na środku pola grzewczego.
- ⚠ Nie wykorzystuj płyty indukcyjnej jako deski do krojenia ani przestrzeni do przechowywania, gdyż zwiększa to ryzyko uszkodzenia produktu – np.: plastikowe akcesoria umieszczone na płycie mogą się roztopić i uszkodzić ceramiczną powierzchnię.
- ⚠ Zachowaj ostrożność, gdy gotujesz potrawy w słonej wodzie lub potrawy z dużą ilością cukru, syropu lub dżemu – rozlanie ich na pola grzewcze może spowodować ich uszkodzenie.

- ⚠ Aby uniknąć zarysowania lub zanieczyszczenia powierzchni, nie przesuwaj po niej garnków – zawsze podnoś przemieszczane naczynie.
- ⚠ Ścierając plamy z ciepłego pola grzewczego za pomocą mokrego ręcznika papierowego, zachowaj ostrożność, by nie poparzyć się parą wodną.
- ⚠ Nie używaj: ściernych środków czyszczących, zmywaków z wełny stalowej, nasączanych plastikowych zmywaków do szorowania, detergentów, wybielaczy, środków do usuwania kamienia lub chemicznych środków do czyszczenia piekarników – wszystkie wymienione produkty spowodują uszkodzenie płyty indukcyjnej.

Zakłóceń elektromagnetycznych.

Niniejsza płyta indukcyjna jest zgodna z normami dotyczącymi zakłóceń elektromagnetycznych.

Tym samym kuchenka indukcyjna spełnia wymagania ustawowe (dyrektywa 2004/108/WE). Urządzenie nie powoduje zakłóceń w funkcjonowaniu innych urządzeń, pod warunkiem, że są one zgodne z powyższymi przepisami.

Niniejsza kuchenka indukcyjna generuje pole magnetyczne w przestrzeni przylegającej bezpośrednio do kuchenki.

Dlatego kuchenka nie będzie zakłócać pracy rozrusznika serca, jeżeli rozrusznik jest zgodny z odpowiednimi normami.

Możemy wyłącznie zagwarantować zgodność naszego produktu. Skonsultuj się z producentem lub swoim kardiologiem, aby dowiedzieć się więcej na temat zgodności lub braku zgodności Twojego rozrusznika serca z normami.

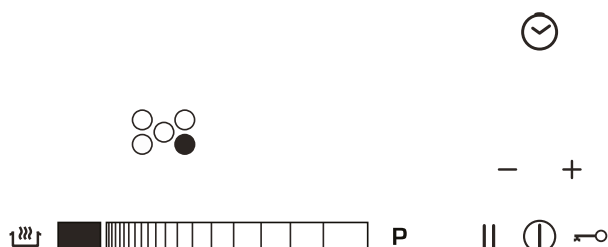
INFORMACJE O PŁYTCIE INDUKCYJNEJ

Indukcyjne podgrzewanie potraw to najbardziej wydajna technologia wykorzystywana w kuchenkach.

System indukcyjny charakteryzuje się lepszymi czasami rozgrzewania i stygnięcia naczyń – sterowanie mocą jest szybkie, precyzyjne i powtarzalne.



Kuchenka indukcyjna rozgrzewa tylko garnek, dzięki czemu podczas gotowania nie występują utraty ciepła, co ogranicza nagrzewanie się powietrza w kuchni.

Przyciski sterujące płytą indukcyjną



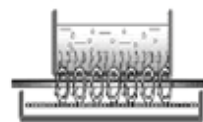
Funkcja	Symbol	Opis
Oszczędność energii		Płyta indukcyjna to najbardziej wydajna technologia przygotowywania potraw, zapewniająca szybkie rozgrzewanie i osiągnięcie punktu wrzenia.
Płynna kontrola		Przesuń palec po wykresie lub po prostu dotknij wykresu w odpowiednim miejscu
Wyświetlacz cyfrowy		Niewidoczny do momentu włączenia podświetlenia panelu płyty.
Liczba poziomów mocy	13	Precyzyjne i powtarzalne ustawienia.

Funkcja	Symbol	Opis
Funkcje specjalne		Trzy domyślne ustawienia temperatury o wartościach: 42°C, 70°C oraz 94°C. Idealne do - odpowiednio - roztopiania czekolady, podgrzewania i szybkiego gotowania.
Centralne włączanie/wyłączanie zasilania		Włączanie/wyłączanie kuchenki indukcyjnej.
Podwyższanie mocy		Tymczasowe podbicie mocy strefy grzejnej aż o 60%.
Wstrzymanie/wznowienie		Wstrzymanie gotowania jednym dotknięciem. (Odcięcie zasilania).
Minutnik		Wartość maksymalnego ustawienia czasu dla dowolnej czynności wynosi 99 minut.
Automatyczne wyłączenie 5 stref po określonym czasie.	Yes	Dla wszystkich pięciu stref ustawić można czas równoczesnego wyłączenia automatycznego
Blokada przycisków		Dotknij ikony kluczyka, aby zablokować przyciski i zapobiec przypadkowej zmianie ustawień.

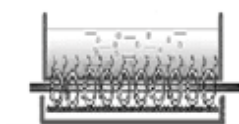
Funkcja	Symbol	Opis
Wykrywanie garnka		Powiadamia, czy zastosowano właściwy garnek oraz pomaga oszczędzać energię. Po zdjęciu garnka z danej strefy zasilanie jest wyłączone automatycznie.
Wykrywanie przegrzania garnka	Yes	Pomaga zapobiec przegrzaniu garnków, zapewniając dodatkowy poziom zabezpieczeń, niedostępny w kuchenkach innego typu.
Blokada rodzicielska	Yes	Zapobiega przypadkowemu użyciu kuchenki.
Wskaźniki ciepła resztkowego		Ostrzega, gdy powierzchnia jest gorąca i jednocześnie stanowi przydatną informację, gdy chcesz coś nieznacznie rozgrzać bez włączania kuchenki.
Wyłączenie na czas nieobecności	Yes	Nie wymaga dodatkowych działań, kuchenka wyłącza się samoczynnie.

Automatyczne dostosowanie mocy

Kuchenki indukcyjne posiadają wyjątkowy system automatycznego dopasowywania mocy do wielkości garnka, dzięki czemu nie dochodzi do marnowania energii.



Small Pan



Large Pan

Sterowanie dotykowe

Sterowanie dotykowe zastosowane w niniejszej kuchence umożliwia precyzyjny wybór powtarzalnych ustawień gotowania i sprawia, że czyszczenie kuchenki jest niezwykle proste – wystarczy wytrzeć całą powierzchnię płyty.

Każde pole grzejne wyświetla własne ustawienie mocy.

Korzystanie z przycisków dotykowych

Aby wybrać pole grzejne lub timer, opuszką palca dotknij ikony suwaka – nie dotykaj przycisków czubkiem palca. Przycisk reaguje na dotyk, dlatego nie musisz naciskać przycisku.

Po włączeniu płyty indukcyjnej należy w ciągu 10 sekund ustawić moc lub timer.

Jeżeli czerwone wskazania znikną, ponownie naciśnij przycisk zasilania.

Należy zadbać o to, by panel sterowania był czysty, suchy i niezaskónięty żadnymi przedmiotami (np.: akcesoriami, ręcznikiem kuchennym lub odzieżą). Rozlana woda lub inne ciecze mogą utrudniać korzystanie z przycisków.

Podwyższanie mocy

Funkcja powodująca tymczasowe podbicie mocy strefy grzewczej o 60%. Podbicie mocy to funkcja umożliwiająca tymczasowe zwiększenie standardowej mocy maksymalnej dla danej strefy grzejnej, poprzez wykorzystanie dostępnego zapasu mocy ze „sparowanej strefy”.

Wszystkie strefy grzewcze obsługują tę funkcję.

Funkcja Power Boost jest aktywowana poprzez przesunięcie palcem lub dotknięcie litery P.

i Pamiętaj: funkcja Power Boost działa tylko przez określony czas i jest nadzorowana przez moduł zabezpieczający przed przegrzaniem. Oznacza to, że zwiększona moc zostanie automatycznie wyłączona, gdy urządzenie się rozgrzeje, aby chronić wewnętrzne podzespoły elektroniczne kuchenki i zapobiec przegrzaniu naczyń do gotowania.

Wykrywanie garnków

Jeżeli po aktywacji pola grzejnego nie umieszczono na nim garnka, brak garnka zostanie wykryty przez urządzenie. Dzięki temu kuchenka będzie zużywała energię tylko wtedy, gdy na polu grzejnym znajduje się odpowiedni garnek. W ten sposób ograniczane jest zużycie energii podczas gotowania, tj. gdy zdejmujesz garnek z pola grzejnego, kuchenka automatycznie redukuje moc i włącza się ponownie dopiero po odstawieniu garnka.

i Uwaga: jeżeli symbol nie zniknie po umieszczeniu garnka na polu grzejnym, oznacza to, że garnek nie jest odpowiedni do kuchenki indukcyjnej.

Automatyczne czuwanie (wyłączenie na czas nieobecności)

Kuchenka wyłączy się automatycznie, jeżeli nie jest używana.

PODSTAWOWE FUNKCJE KUCHENKI

Włączanie kuchenki.

- Użyj przycisku włączania/wyłączania zasilania.

Po włączeniu płyty indukcyjnej należy w ciągu 10 sekund ustawić jej moc lub timer. W przeciwnym razie płyta wyłączy się automatycznie.

Aktywacja strefy grzejnej.

Dotknij ikony suwaka i przesunij palec wzdłuż ikony lub dotknij odpowiedniego poziomu mocy oznaczonego na ikonie (0–9).

Wyłączanie poszczególnych stref gotowania.

Zmniejszaj ustawienie mocy do momentu, gdy na wyświetlaczu pojawi się wskazanie 0. Jeżeli powierzchnia pola grzejnego jest bardzo gorąca, wskazanie H zastąpi wskazanie 0 widoczne na wyświetlaczu.

Przełącznik Włączanie/Wyłączenie

Centralny włącznik/wyłącznik zasilania umożliwia równoczesne włączenie/ wyłączenie wszystkich pól grzejnych – wystarczy dotknąć przycisku, dlatego, gdy zakończysz gotowanie lub musisz na chwilę wyjść z kuchni, masz pewność, że wszystko jest pod kontrolą i zapewnione jest bezpieczeństwo.

Obsługa

Dotknij przycisku włączania/wyłączania zasilania. Przycisk należy przytrzymać przez przynajmniej 1 sekundę. Jest to dodatkowe zabezpieczenie, które pozwala uniknąć przypadkowego włączenia kuchenki.

- i** W przypadku pozostałych przycisków wystarczy dotknięcie trwające 0,3 sekundy.
- i** Oznaczenie „H” wyświetlane jest dla pól, które są nadal bardzo gorące.

FUNKCJE SPECJALNE KUCHENKI

Przycisk funkcji specjalnych



Trzykrotne naciśnięcie spowoduje wybór funkcji 1: 94°C - idealnej do szybkiego gotowania.



Dwukrotne naciśnięcie spowoduje wybór funkcji 2: 70°C - idealnej do utrzymywania temperatury potraw.



Jednokrotne naciśnięcie spowoduje wybór funkcji 3: 42°C - idealnej do roztapiania produktów żywnościowych lub rzygotowywania sosów.

Przycisk pauzy

⚠ Ostrzeżenie! Nie pozostawiaj garnków na kuchence, jeżeli nie będziesz przebywać w kuchni. Zdejmij garnki z kuchenki, jeżeli musisz wyjść z kuchni (nawet jeżeli wychodzisz na bardzo krótko, np.: żeby odebrać telefon lub otworzyć drzwi), albo skorzystaj z przycisku pauzy.

Przycisk pauzy idealnie sprawdza się, gdy gotowanie zostanie zakłócone przez nieoczekiwane zdarzenia. Naciśnięcie tego przycisku spowoduje natychmiastowe wstrzymanie wszystkich ustawień gotowania (odcięcie zasilania).

Obsługa

1. Naciśnij przycisk pauzy

i **Uwaga:** funkcje wszystkich stref grzejnych zostaną wstrzymane (brak zasilania) i wyświetlone dla każdej strefy.

2. Aby wznowić gotowanie, naciśnij przycisk pauzy, a następnie, w ciągu 10 sekund, przesunij palcem po suwaku mocy strefy grzejnej znajdującym

3. się z lewej strony timera (przesuń od niskiego do wysokiego poziomu mocy).

i **Uwaga:** wszystkie strefy grzejne zostaną wznowione automatycznie z wybranymi wcześniej ustawieniami.

Korzystanie z timera

Timer został wyposażony w 7 niezależnych trybów uruchamiania. 6 trybów może być przypisanych do poszczególnych pól grzejnych.

Siódmy min tryb timera jest timerem specjalnym do gotowania jaj. Na wyświetlaczach widoczny będzie czas pozostały do włączenia alarmu.

Wszystkie timery odliczają czas (do zera). Zakres ustawień wynosi od 1 minuty do 2 godzin 59 minut. W przypadku czasów krótszych niż 59 minut czas wyświetlany jest z dokładnością co do sekundy.



Przed uruchomieniem timera należy włączyć zasilanie. Wyłączenie zasilania spowoduje wyłączenie timerów wszystkich stref grzejnych. Timer do gotowania jaj pozostanie włączony nawet po wyłączeniu zasilania płyty.

Po uruchomieniu timera dla danej strefy obok strefy wyświetlane będzie wskazanie timera.

Aktywacja timera strefy grzejnej

Aby aktywować timer, równocześnie naciśnij przyciski plus (+) oraz minus (-).

Timer można włączyć dla każdej aktywnej strefy grzejnej. Po uruchomieniu timera podświetli się symbol danej strefy grzejnej, a wyświetlacz timera wskaże 0.00. W ciągu kolejnych 10 sekund należy wybrać ustawienie timera dla aktywnej strefy grzejnej. Jeżeli nie wybierzesz ustawienia w ciągu 10 sekund, funkcja timera i wyświetlacz zostaną wyłączone. Ponowne naciśnięcie przycisku wyboru timera (jeżeli nie ustawiono wartości aktualnego timera) umożliwia wybór kolejnego aktywnego pola grzejnego.

Ustawianie wartości timera

Naciśnięcie przycisków timera umożliwia wybór wartości ustawienia timera. Po naciśnięciu przycisku plus timera, na wyświetlaczu pojawi się wartość 1 min, którą można zwiększać w krokach co 1 minutę. Po naciśnięciu przycisku minus timera, na wyświetlaczu pojawi się wartość 15 min, którą można zmniejszać w krokach co 1 minutę.

Ciągłe naciskanie przycisku timera spowoduje szybką zmianę wartości ustawienia. Przytrzymanie przycisku timera również spowoduje szybką zmianę wartości ustawienia. (Wartość będzie się zmieniała znacznie szybciej).

Gdy upłynie czas ustawiony za pomocą timera, uruchomi się alarm i niezwłocznie wyłączy się strefa grzejna przypisana do timera.

Na wyświetlaczu strefy grzejnej widoczne będzie wskazanie 0 lub H.

- i** Jeżeli użytkownik nie wyłączy alarmu, dźwięk alarmu będzie emitowany maksymalnie 2 minuty.
- i** Alarm można wyłączyć poprzez wyłączenie zasilania pół płyty indukcyjnej za pomocą głównego wyłącznika lub poprzez naciśnięcie obu przycisków timera. Alarm wyłączy się automatycznie po 2 minutach.

Wyłączanie timera lub zmiana ustawienia czasu

Wartość ustawienia timera można zmienić w dowolnym momencie poprzez wybranie timera, a następnie naciśnięcie przycisku (+ lub -) timera.

Aby zatrzymać działający timer, zmień wartość ustawienia na 0. Timer można zresetować również poprzez przytrzymanie przycisków plus oraz minus przez 2 sekundy.

Minutnik

Minutnik wyda dźwięk ostrzegawczy, gdy upłynie ustawiony czas. Żadna strefa grzejna nie zostanie wyłączona.

Obsługa

1. Włącz kuchenkę za pomocą przycisku włączania/wyłączania.
2. Wybierz timer poprzez równoczesne naciśnięcie przycisków + oraz - (nie aktywuj strefy grzejnej).
3. Maksymalna wartość, jaką możesz wybrać dla cyfry po prawej stronie to 9 minut (w jednostkach minutowych), wybierz ustawienie i poczekaj kilka sekund.
4. Wyświetlacz przełączy się na ustawianie cyfry po lewej stronie. Maksymalna wartość ustawienia to 90 minut (jednostki 10-minutowe).
5. Timer został ustawiony i rozpoczęło się odliczanie. (Nie powinien być włączony żaden wskaźnik strefy grzejnej).
6. Teraz możesz przystąpić do korzystania

Gdy upłynie ustawiony czas

1. Na wyświetlaczu timera zacznie migać odpowiednie wskazanie oraz wyemitowany zostanie sygnał dźwiękowy.
2. Aby wyłączyć sygnał dźwiękowy, naciśnij dowolny przycisk.

⚠ Ostrzeżenie! Nigdy nie pozostawiaj działającej kuchenki bez nadzoru, nawet jeżeli włączyłeś timer, który wyłączy kuchenkę po określonym czasie.

Dodatkowe informacje na temat timera

Aby zmodyfikować lub anulować ustawienie timera, wykonaj kroki od 1) do 5) powyżej.

Aby ustawić timer dla dodatkowych stref grzejnych, wykonaj powyższe kroki 1) do 5).

Jeżeli timer został skonfigurowany dla wielu stref grzejnych, na wyświetlaczu timera widoczny będzie czas strefy, dla której czas pracy pozostały do wyłączenia jest najkrótszy.

Aby sprawdzić ustawienie czasomierza dla innej strefy gotowania, naciśnij równocześnie przyciski plus i minus, aby włączyć podświetlenie symbolu zegara obok wybranej strefy. Pozostały czas będzie widoczny na wyświetlaczu czasomierza.

NACZYNIA DO KUCHENEK INDUKCYJNYCH

Naczynia, które można stosować na kuchence indukcyjnej muszą być wykonane z metalu i posiadać właściwości magnetyczne. Dno naczynia musi mieć odpowiednią średnicę.

Właściwe naczynia do kuchenek indukcyjnych Naczynia nieodpowiednie	Nieodpowiedni sprzęt gotowania
Emaliowane garnki stalowe z grubym dnem	Naczynia wykonane z miedzi, stali nierdzewnej, aluminium, szkła żaroodpornego, drewna, ceramiki i gliny.
Garnki żeliwne z emaliowanym dnem	
Garnki wykonane z wielowarstwowej stali nierdzewnej, nierdzewnej stali ferrytycznej lub aluminiowe ze specjalnym dnem	
Garnki oznaczone jako odpowiednie do kuchenki indukcyjnej	

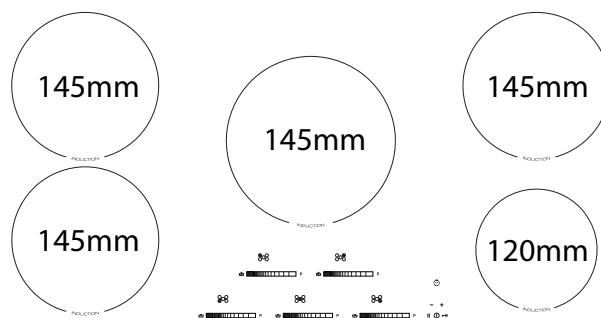
Jak ustalić, czy garnek jest odpowiedni?

Sprawdź garnek za pomocą magnesu. Jeżeli przyciąga magnes i jest właściwej średnicy, jest odpowiedni do użycia. Zgodne z technologią indukcyjną będą również garnki, które zostały oznaczone przez producenta jako odpowiednie do kuchenek indukcyjnych.

i Uwaga: garnki niektórych typów mogą wydawać różne dźwięki podczas gotowania. Ma to związek z konstrukcją garnków i nie wpływa na wydajność lub bezpieczeństwo korzystania z kuchenki.

Należy unikać kontaktu garnków z kolorowymi materiałami wykończeniowymi podczas gotowania, gdyż może to spowodować odbarwienie powierzchni

Minimalnie zalecane średnice garnków



Blokada rodzicielska

Funkcja ta pomaga zapobiec przypadkowemu włączeniu kuchenki, na przykład przez małe dziecko.

Aktywacja

- Równocześnie naciśnij przycisk blokady przycisków i pauzy, a następnie zwolnij oba przyciski. Dokończ aktywację, ponownie naciskając przycisk blokady przycisków.

Aktywacja

- Równocześnie naciśnij przycisk blokady przycisków i pauzy, a następnie zwolnij oba przyciski. Dokończ procedurę, ponownie naciskając przycisk pauzy.

Wskaźniki resztkowego ciepła

Jeżeli po wyłączeniu strefy grzewczej powierzchnia płyty ma temperaturę wyższą niż 60°C, na wyświetlaczu strefy pojawi się wskazanie H, które będzie wyświetlane do momentu obniżenia się temperatury do wartości niższej niż około 55°C.

Niniejsza funkcja nie tylko ostrzega, gdy powierzchnia jest gorąca, ale również stanowi przydatną informację, gdy chcesz coś nieznacznie rozgrzać bez włączania kuchenki.

- i Uwaga:** Strefa grzewcza rozgrzewa się w momencie zetknięcia z gorącym garnkiem.

Zabezpieczenie przed przegrzaniem garnka

Kuchenka została wyposażona w dodatkowe systemy zabezpieczające, które chronią naczynia przed przegrzaniem – takiego poziomu zabezpieczeń nie oferują standardowe kuchenki (na przykład gazowe lub indukcyjne).

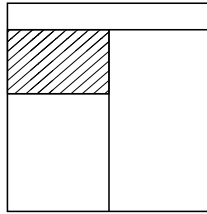
Przybliżona temperatura powierzchni szkła (°C)	Inteligentny system bezpieczeństwa kuchni
200	Redukuje ustawienie Power Boost do 9. poziomu mocy
250	Redukuje moc o 60% względem wybranego ustawienia
270	Wyłącza strefę grzejącą
300	Wyłącza całe urządzenie

- i Uwaga:** sterowanie zabezpieczeniem przed przegrzaniem jest możliwe wyłącznie w przypadku garnków o płaskim dnie, przystosowanych do użycia na kuchence indukcyjnej. Garnki niskiej jakości mogą powodować pojawianie się powietrznych przestrzeni pomiędzy spodem garnka a powierzchnią płyty, co obniża dokładność systemu zabezpieczającego.

ROZWIĄZYWANIE PROBLEMÓW ZWIĄZANYCH Z PŁYTĄ INDUKCYJNĄ

Kod	Problem	Prawdopodobna przyczyna	Rozwiązanie
	Kuchenka nie działa, wyświetlane wskazanie	Włączono blokadę rodzicielską.	Wyłącz blokadę rodzicielską.
	Funkcja Power Boost nie działa.	Urządzenie jest rozgrzane. Funkcja Power Boost nie działa, gdy urządzenie jest rozgrzane. Pozwala to chronić komponenty elektroniczne urządzenia oraz zapobiega przegrzaniu garnków.	Poczekaj aż urządzenie ostygnie.
ER21	Urządzenie wyłącza się po ustawieniu programu.	Przegrzanie elektroniki	Poczekaj aż urządzenie ostygnie.
ER400			Upewnij się, że przewód zasilający jest podłączony oraz, że złącza listwy zaciskowej są poprawnie połączone.
E2	Przegrzanie cewki indukcyjnej.	Przegrzanie garnka.	Sprawdź wlot wentylatora z tyłu urządzenia
E8	Wentylator zablokowany lub nie działa.	Wlot wentylatora jest zablokowany lub awaria wentylatora	Sprawdzić wlot wentylatora z tyłu urządzenia
E6	Błąd na płycie zasilającej.	Zasilanie nie dociera do płyty zasilającej.	Skontaktuj się z Biurem obsługi klienta.
ER03 i ciągły sygnał dźwiękowy lub wskazanie	Woda lub naczynia na przyciskach sterujących.	Woda lub naczynia znalazły się na płycie w miejscu, w którym zlokalizowane są czujniki dotykowe.	Usuń wodę z powierzchni przycisków sterujących/ wyświetlaczy.

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.
- skie: 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.

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

RODZAJE GRILLA

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

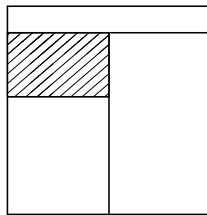
Najlepsze rezultaty: rozgrzewaj grill pojedynczy przez 5 minut, a grill podwójny przez 3 minuty.

WENTYLATOR CHŁODZĄCY

Podczas korzystania z urządzenia wentylator jest włączany i wyłączany. Nie oznacza to, że urządzenie funkcjonuje nieprawidłowo.

Gdy włączony jest grill, włącza się wentylator chłodzący, który obniża temperaturę przedniego panelu i pokręteł sterujących w czasie grillowania. Wentylator może pracować przez jakiś czas po wyłączeniu grilla.

KORZYSTANIE Z GÓRNEGO PIEKARNIKA



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

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

i Piekarnik górny jest piekarnikiem konwencjonalnym.

i **Uwaga:** programator nie jest wykorzystywany do sterowania górnym piekarnikiem.

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

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.

Wentylator chłodzący

Gdy włączony jest piekarnik, od czasu do czasu słychać będzie działanie wentylatora chłodzącego, który podczas pieczenia utrzymuje niską temperaturę panelu sterowania i pokręteł. Wentylator 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.

i U miejscowego dostawcy można zamówić większą liczbę tac do piekarnika.

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.
- forma do pieczenia: 370 mm x 320 mm.

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

WŁĄCZANIE GÓRNEGO PIEKARNIKA.

1. Wybierz żądaną temperaturę za pomocą pokręteła 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.

2. Aby wyłączyć piekarnik, ponownie ustaw pokrętko 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.

ROZGRZEWANIE

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

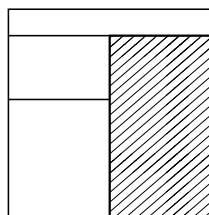
- i** Rozgrzanie piekarnika jest konieczne, gdy przyrządzasz potrawy mrożone lub chłodzone. Zalecamy również rozgrzanie piekarnika przed pieczeniem ciast drożdżowych, ucieranych, sufletów i biszkoptów.
- i** Jeżeli piekarnik nie został rozgrzany, należy wydłużyć czasu pieczenia zamieszczone w niniejszej instrukcji, ponieważ odnoszą się one do pieczenia w rozgrzanym piekarniku.
- i** Tace należy umieścić w piekarniku na odpowiedniej wysokości przed rozpoczęciem rozgrzewania piekarnika.

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 GŁÓWNEGO PIEKARNIKA ELEKTRYCZNEGO



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

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

AKCESORIA DO PIEKARNIKA

Rusztzy do kuchenki

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

i U miejscowego dostawcy można zamówić większą liczbę tac do piekarnika.

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.

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

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.

Zapewnienie swobodnej cyrkulacji powietrza

Rozstawiaj rusztzy 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.

Wentylator chłodzący

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

Folia aluminiowa

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

GDY KORZYSTASZ Z 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.

Włączanie piekarnika

- Obróć pokrętko 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 pokrętko w położenie (wyłączony).

Rozgrzewanie

Piekarnik z termoobiegiem

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.

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.

- i Pieczenie odbywa się w nieco niższej temperaturze niż w przypadku tradycyjnego piekarnika, dlatego często należy wybrać temperaturę nieco niższą niż podana w przepisie. Zjrzyj do tabeli konwersji czasów pieczenia.
- i Rozgrzewanie piekarnika nie jest konieczne, ponieważ piekarnik z termoobiegiem szybko się rozgrzewa.
- i 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.

- i** 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:

- i** Gdy jednocześnie używasz 2 lub większej liczby rusztów, może zająć konieczność nieznacznego wydłużenia czasu pieczenia.
- i** 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.
- i** 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.
- i** Ponieważ w piekarniku z termoobiegiem występuje równomierna temperatura, nie trzeba przestrzegać wskazówek dotyczących wybierania poziomu rusztu w zależności od rodzaju produktu.
- i** Nie ma konieczności przestawiania naczyń na inny poziom w trakcie pieczenia, jak robi się to w tradycyjnym piekarniku.

Utrzymywanie temperatury potraw (Ustawienie lub 70°C)

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

- i** 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.

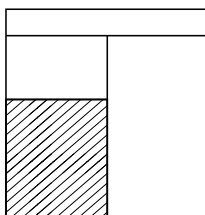
Czas rozmrażania

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

Zasady bezpieczeństwa

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

KORZYSTANIE Z PIEKARNIKA/ GRILLA - OPCJA WIELOFUNKCYJNA



AKCESORIA DO PIEKARNIKA

Ruszty 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.

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.

Błaszka tej wielkości umożliwia upieczenie około 12 ciastek niewielkich rozmiarów.

- forma do pieczenia: 370 mm x 320 mm.

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

⚠ 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.

WŁĄCZANIE PIEKARNIKA WIELOFUNKCYJNEGO

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

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

1. Aby wybrać funkcję, której chcesz użyć, skorzystaj z pokrętła zmiany funkcji – więcej informacji znajdziesz w tabeli z opisem funkcji.
2. Ustaw pokrętło regulacji temperatury na żądaną temperaturę.

Włączy się lampka termostatu, by oznajmić, że piekarnik rozgrzewa się. Lampka zgaśnie, gdy temperatura zostanie osiągnięta.

3. Aby wyłączyć piekarnik, obróć pokrętło w położenie pierwotne: „•”.



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


i Uwaga: funkcje można zmieniać również podczas pieczenia, pod warunkiem, że piekarnik jest w trybie ręcznym.






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

FUNKCJE PIEKARNIKA I GRILLA

i Poniższa tabela przedstawia wszystkie dostępne funkcje. Twój piekarnik może nie mieć wszystkich pokazanych tu funkcji.

Funkcja głównego piekarnika		Zalecane zastosowania
	Tylko dolna grzałka	Umożliwia dopieczenie spodu potrawy po pieczeniu w trybie tradycyjnym lub z termoobiegami. 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 termoobiegami. Pozwala na dodatkowe przyrumienienie potraw, takich jak lasagne lub kalafior z serem. Skorzystaj z tej funkcji pod koniec pieczenia.

Funkcja głównego piekarnika		Zalecane zastosowania
	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 termoobiegami	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 termoobiegami	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.

Funkcja głównego piekarnika		Zalecane zastosowania
	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.

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

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

⚠ Z funkcji grillowania można korzystać wyłącznie przy zamkniętych drzwiczkach.

1. Obróć pokrętko na żądane ustawienie funkcji grilla (konwencjonalny lub z termoobiegiem).
2. Obróć pokrętko wyboru temperatury na żądane ustawienie temperatury, w sposób podobny do ustawiania temperatury pieczenia.
3. Aby wyłączyć, obróć pokrętkła sterujące w położenie „Wyłączony”.

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

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

Rodzaje grilla

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

i **Najlepsze rezultaty:** rozgrzewaj grill pojedynczy przez 3 – 5 minut.

Lampka grillowania

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

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.

- i** Jeżeli używasz funkcji termoobiegu, rozgrzewanie można nieco skrócić.
- i** Pozycje zamieszczone w poniższym przewodniku pieczenia zakładają korzystanie z rozgrzanego piekarnika. Parametry pieczenia można dostosować do własnych upodobań.

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.

Czas rozmrażania

- i** 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.
- i** Średnia zapiekanka lub gulasz będą się rozmrażały przez około 3–4 godziny.
- i** Rozmrożenie kurczaka o masie 1½ kg/3 lb zajmie około 5 godzin – jak najszybciej usuń z niego podroby.
- i** Zawsze sprawdź przed pieczeniem, czy dany produkt całkowicie się rozmroził.

Zasady bezpieczeństwa

- i** Nie rozmrażaj w ten sposób drobiu z nadzieniem.
- i** Nie rozmrażaj w ten sposób większych kawałków mięsa lub drobiu, o masie powyżej 2 kg/4 lb.
- i** Nigdy nie umieszczaj surowych produktów przeznaczonych do rozmrażania obok upieczonych produktów, które chcesz schłodzić, gdyż może to prowadzić do skażenia produktów gotowych do spożycia.
- i** Opisana tu metoda rozmrażania może znacznie przyspieszyć rozmrażanie mięsa, drobiu i ryb. Przed obróbką termiczną należy każdorazowo upewnić się, że produkt został całkowicie rozmrożony.
- i** Umieszczaj rozmrażane mięso i drób na ruszcie pasującym do metalowej blaszki, pozwoli to na swobodne ściekanie wody i soku podczas rozmrażania.

PRZEWODNIK DOTYCZĄCY PIECZENIA

PŁYTCIE INDUKCYJNEJ

Aby uzyskać najlepsze rezultaty, zastosuj się do przykładów w poniższym poradniku, pamiętając, że ustawienia 8 i 9 są ustawieniami maksymalnymi, które można wybierać wyłącznie w przypadku smażenia w głębokim tłuszczu i potrzeby szybkiego osiągnięcia punktu wrzenia płynów.

Przygotowanie	Bardzo szybkie smażenie		Szybkie	Średnio wypieczona		Wolno	Duszenie, odgrzewanie		Utrzymanie temperatury
	9	8	7	6	5	4	3	2	1
Zupa									
Rzadka zupa					✓				
Gęsta zupa						✓			
Ryba									
W Court-Bouillon			✓						
Smażona w głębokim tłuszczu					✓				
Sosy									
Gęste, na bazie mąki							✓		
Maślane z jajkami								✓	
Warzywa									
Szpinak				✓	✓				
Rośliny strączkowe							✓		
Gotowane ziemniaki						✓			
Marchewki				✓	✓				
Ziemniaki obsmażane				✓	✓				
Mrożone warzywa						✓			

Przygotowanie	Bardzo szybkie smażenie		Szybkie	Średnio wypieczona		Wolno	Duszenie, odgrzewanie		Utrzymywanie temperatury
	9	8	7	6	5	4	3	2	1
Mięso									
Cienkie kawałki mięsa	✓								
Smażony stek		✓							
Inne potrawy									
Smażenie: frytki mrożone	✓								
Smażenie: frytki świeże	✓								
Szybkowar	✓				✓				
Duszone owoce						✓			
Naleśniki	✓	✓							
Sos angielski								✓	
Roztapianie czekolady									✓
Dżem						✓			
Mleko			✓						
Jajka sadzone			✓						
Makaron	✓								
Odgrzewanie posiłków dla niemowląt							✓		
Pudding ryżowy								✓	
Utrzymywanie temperatury potraw									✓
Gulasze								✓	

GRILL

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

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

PRZEWODNIK DOTYCZĄCY PIECZENIA

PIEKARNIK GÓRNY

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.

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.

Typ wypieku	Temperatura (°C)	Poziom umieszczenia rusztu	Przybliżony czas pieczenia
Małe ciasta	160°C-180°C (z termoobieganiem)	1	15-20 min
Ciasto ucierane (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

GŁÓWNY PIEKARNIK



Temperatura i czas pieczenia

- i** 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.
- i** Pozostaw odpowiednią ilość miejsca pomiędzy rusztami, aby produkty zwiększające swoją objętość mogły prawidłowo wyrosnąć.
- i** Nie umieszczaj żadnych przedmiotów na dnie piekarnika, gdyż spowoduje to ograniczenie cyrkulacji powietrza.

- i** **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	Ustawienie temperatury, w °C		Przybliżony czas	Poziom umieszczenia rusztu
				
Ciasta				
Małe ciasta	190	160	15 - 25	2 - 4
Ciasto ucierane	180	160	20 - 30	3
Keks	150	125	2½ - 3 godziny	2
Ciasto z bakaliami	150	125	2½ - 3 godziny	2

Rodzaj produktu	Ustawienie temperatury, w °C		Przybliżony czas	Poziom umieszczenia rusztu
Pudding				
Bread & butter pudding	170	150	45 - 1 godzina	3
Ciasto owocowe z kruszonką	200	175	40 - 1 godzina	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

PIEKARNIK WIELOFUNKCYJNY




Temperatura i czas pieczenia

- i** Niniejszy piekarnik jest bardzo wydajny, dlatego podczas otwierania drzwiczek możesz zauważyć, że wydobywa się z niego „para”.
- i** Gdy pieczesz potrawy chłodzone lub mrożone przestrzegaj czasu i temperatury pieczenia podanych na opakowaniu. Przed podaniem potrawy upewnij się, że jest dokładnie rozgrzana.
- i** 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.
- i** Jeżeli pieczesz na więcej niż jednej półce, pamiętaj aby odpowiednio wydłużyć czas pieczenia.

- i** Zawsze zachowaj odpowiednią ilość wolnej przestrzeni pomiędzy naczyniami, aby potrawy mogły wyrosnąć i by zapewnić swobodną cyrkulację powietrza.
- i** **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	Ustawienie temperatury, w °C			Przybliżony czas	Poziom umieszczenia rusztu
					
Ciasta					
Małe ciasta	190	175		15 - 25	2 & 4
Ciasto ucierane	180	160		20 - 30	3
Keks	150	125		2½ - 3 godziny	2
Ciasto z bakaliami	150	125		2½ - 3 godziny	2
Pudding					
Bread & butter pudding	170	150	-	45 - 1 godzina	3
Ciasto owocowe z kruszonką	200	175	-	40 - 1 godzina	3
Różne					
Yorkshire pudding:					
- duży	220	200	200	40 - 45	4 - 5
- mały	220	200	200	15 - 20	4 - 5
Krucze ciasto	200	180	180	w zależności od nadzienia	4 - 5

OGÓLNY PRZEWODNIK DOTYCZĄCY PIECZENIA

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.

- i** Odwołując się do temperatury podanej w przepisie, dostosuj ją, korzystając z tabeli referencyjnej.
- i** 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.
- i** Zawsze przestrzegaj temperatury podanej w przepisie.
- i** Aby podczas pieczenia zabezpieczyć ciasto bardzo obfite w bakalie, owiń blaszkę 2 warstwami papieru do pieczenia.
- i** Nie zalecamy umieszczania papieru do pieczenia pod blaszką, gdyż może to ograniczyć cyrkulację powietrza.
- i** Nie dodawaj do ciast z dużą ilością bakalii miękkiej margaryny z plastikowych opakowań, chyba że jest ona wymagana w przepisie.
- i** Zawsze używaj blaszki o właściwym kształcie i rozmiarze – dopasowanej do proporcji składników w przepisie.

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.

Problem	Prawdopodobna przyczyna
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

Problem	Prawdopodobna przyczyna
Wybruszony 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.

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 przyskanie 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.

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

Pieczenie w głównym piekarniku, w temperaturze: 160°C-180°C (z termoobiegami) 180°C-200°C (bez termoobiegu)		Przybliżony czas pieczenia (w rozgrzanym piekarniku)
Wieprzowina		35 minut na 450 g (1lb), plus 35 minut
Drób		20 minut na 450 g (1lb), plus 20 minut

Uwagi:

- i** Gdy pieczesz nadziewane mięso lub drób, oblicz czas pieczenia dla łącznej masy mięsa i nadzienia.
- i** 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.
- i** Mniejsze kawałki mięsa, o masie niższej niż 1,25 kg (2½ lb) mogą wymagać dodatkowych 5 minut pieczenia na każde 450 g (1 lb).
- i** Umieść ruszt tak, aby mięso lub drób znalazło się w centralnej części piekarnika.
- i** Zalecamy umycie wnętrza piekarnika po zakończeniu pieczenia mięsa bez przykrycia.

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.

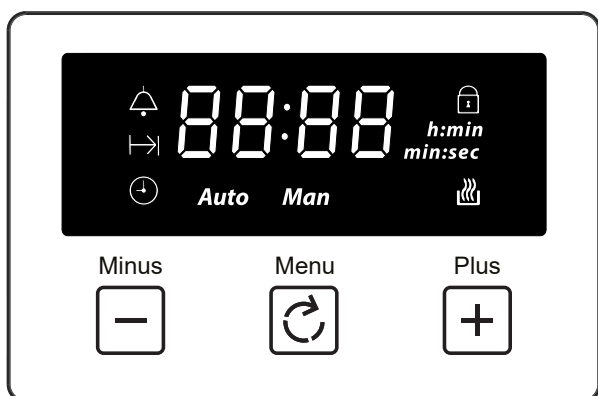
Indyka należy piec na tyle długo, by upiekły się jego nogi, dlatego konieczne jest częste podlewanie mięsa. Mięso na piersiach można okryć, gdy jego skórka zbrązowieje.

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.

- i** Pamiętaj, aby przed pieczeniem sprawdzić, czy indyk został dokładnie rozmrożony oraz czy został pozbawiony podrobów.
- i** Indyka należy piec na ustawieniu 5. piekarnika gazowego przez 40 minut na kg, plus 20 minut, chyba że na opakowaniu podano inne wskazówki.
- i** Indyka można piec bez przykrycia, piersią na dół, przez połowę czasu, by następnie go obrócić i dopiec przez pozostały czas.
- i** Jeżeli indyk jest nadziewany, wydłuż czas pieczenia, dodając po 5 minut na każdy funt mięsa.
- i** Jeżeli pieczesz indyka pod przykryciem z folii, wydłuż czas pieczenia, dodając po 5 minut na każdy funt mięsa.
- i** **Uwaga:** pozostałe wskazówki dotyczące pieczenia znajdują się w części dotyczącej piekarnika głównego oraz w tabeli.

ZEGAR/PROGRAMATOR - KUCHENKI RICHMOND

- i** Prosimy pamiętać, że programator służy wyłącznie do sterowania głównym piekarnikiem.
- i** **Uwaga:** Konkretny zegar/programator może mieć mniej funkcji



	Minutnik
	Czas pieczenia/czas trwania
	Aktualny czas
	Blokada przycisków
	Pieczenie automatyczne
Auto	Tryb automatyczny
Man	Tryb ręczny
L U Z L 3	Poziom głośności
23:59	Wyświetlacz 7-segmentowy
99:00	Maks. ustawienie minutnika
2:59	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

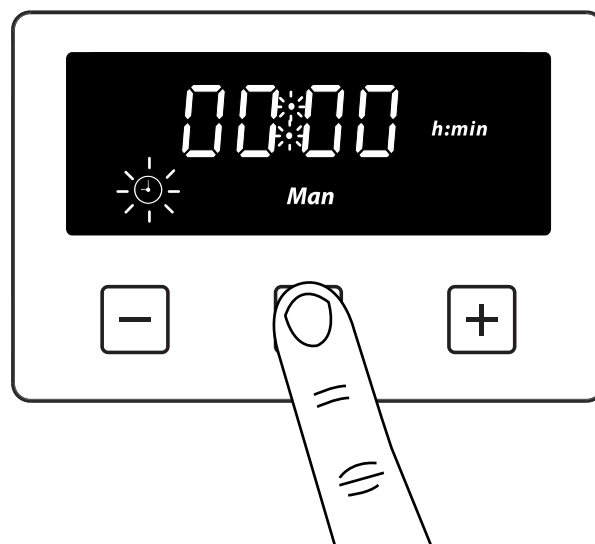
- i** Po wybraniu funkcji i ustawieniu czasu lub głośności wybrana funkcja zostanie automatycznie uruchomiona po upływie siedmiu sekund.

TRYB RĘCZNY

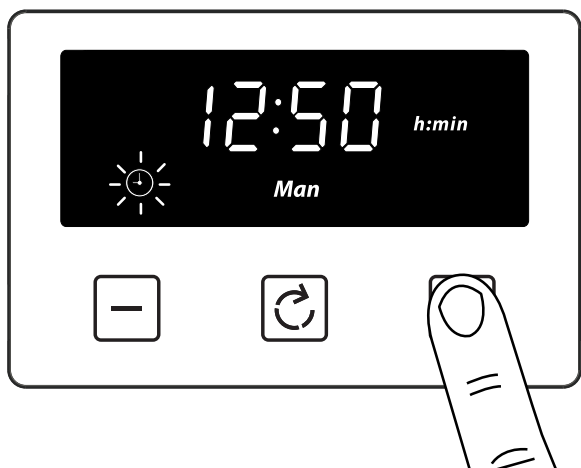
Gdy programator nie jest w trybie półautomatycznym lub automatycznym, możesz ręcznie wybierać funkcje piekarnika. Na ekranie wyświetlana będzie ikona trybu ręcznego.

USTAWIANIE AKTUALNEGO CZASU

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



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



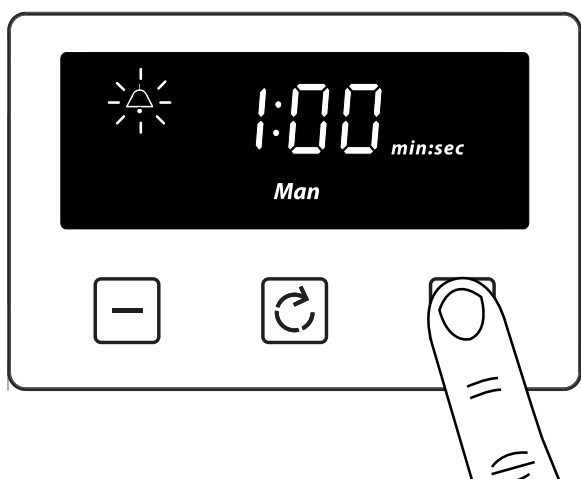
2. Naciśnij przycisk plus lub minus, aby ustawić czas

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

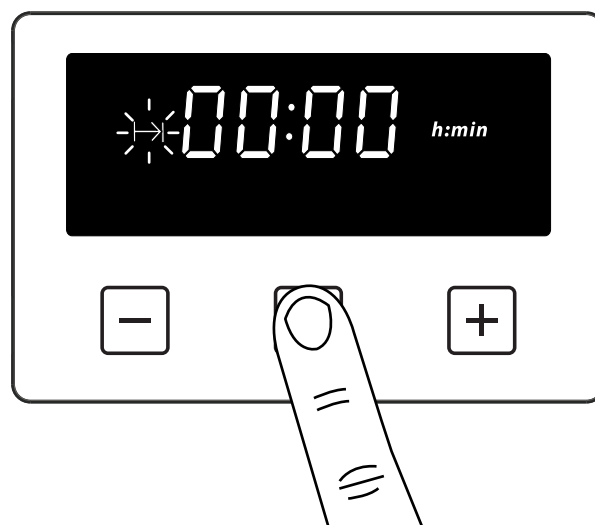
Po ustawieniu minutnik rozpocznie odliczanie sekund. Na wyświetlaczu widoczny będzie symbol minutnika oraz pozostały czas. Gdy ustawiasz inną funkcję, odliczanie będzie kontynuowane w tle.

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.

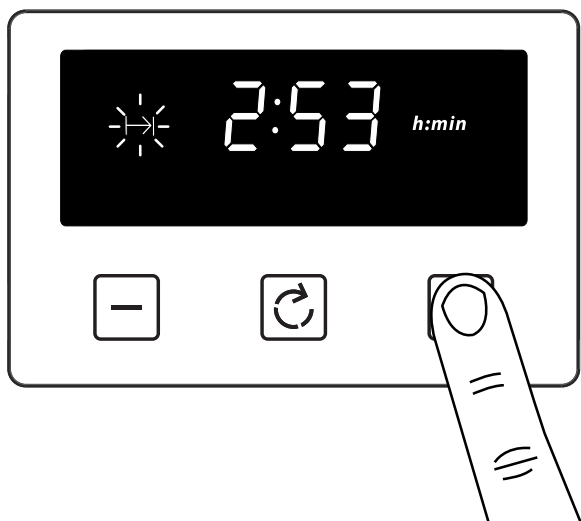
Zmiana ustawienia lub anulowanie minutnika

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 (PIECZENIE PÓŁAUTOMATYCZNE)



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.

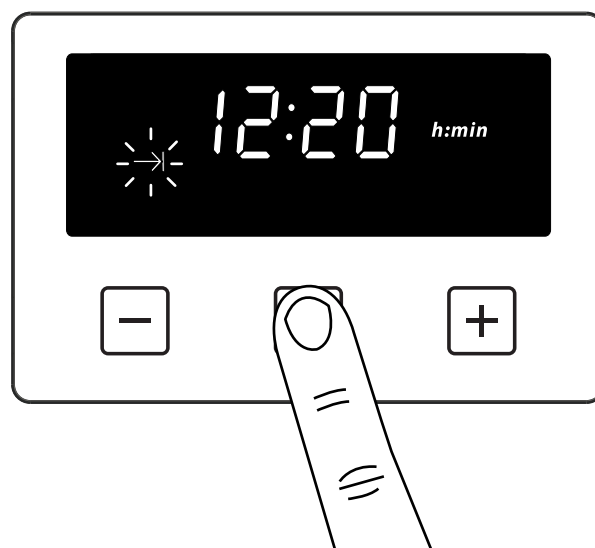
Po zakończeniu pieczenia wybrzmi dźwięk alarmu, a na wyświetlaczu będzie migał symbol trybu ręcznego. Naciśnij przycisk Menu, aby wyłączyć dźwięk alarmu. Wyświetlony zostanie aktualny czas. Ponowne naciśnięcie przycisku Menu spowoduje przywrócenie trybu ręcznego.

- i** Uwaga: Funkcja pieczenia półautomatycznego dostępna jest wyłącznie w dolnym piekarniku po lewej.
- i** Maksymalna wartość ustawienia czasu pracy kuchenki wynosi 23 godziny i 59 minut.

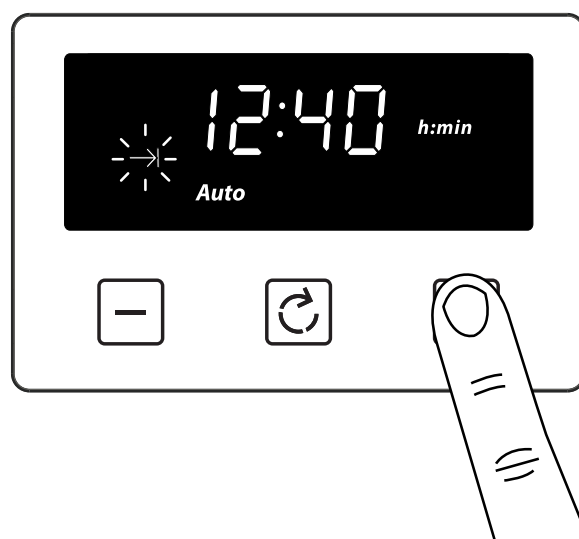
Zmiana ustawienia lub anulowanie czasu pieczenia

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

USTAWIANIE CZASU ZAKOŃCZENIA PIECZENIA (TRYB AUTOMATYCZNY)



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



2. Naciśnij przycisk plus lub minus, aby ustawić czas
- 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).

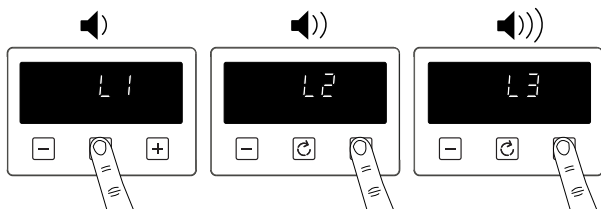
Symbol pieczenia automatycznego zniknie po ustawieniu czasu, żądanych ustawień pieczenia i temperatury. Urządzenie włączy się, gdy rozpocznie się odliczanie czasu pieczenia, czyli o godzinie stanowiącej różnicę pomiędzy czasem zakończenia pieczenia a czasem trwania pieczenia.

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

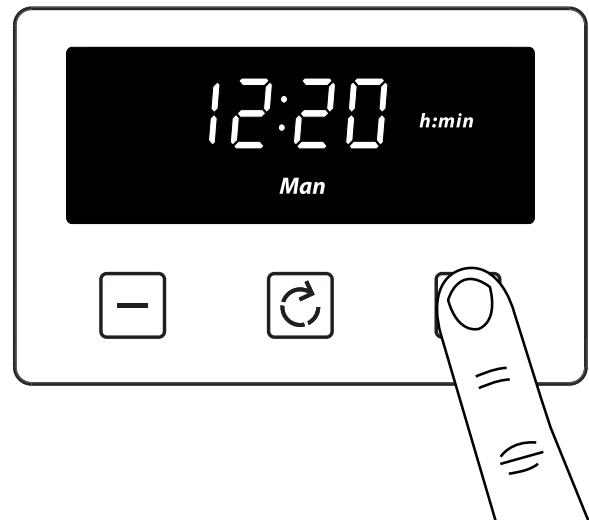
USTAWIANIE GŁOŚNOŚCI



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

i Uwaga: Brzmienie domyślne to ustawienie L3.

WŁĄCZANIE/WYŁĄCZANIE BLOKADY PRZYCISKÓW



- Naciśnij i przytrzymaj przycisk plus przez 3–5 sekund



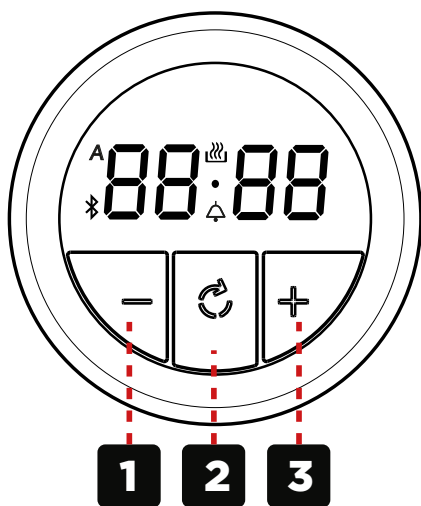
Po włączeniu blokady przycisków korzystanie z przycisków będzie niemożliwe. Naciśnięcie dowolnego przycisku spowoduje wyemitowanie dwóch dźwięków ostrzegawczych.

Wyłączenie blokady przycisków

- Naciśnij i przytrzymaj przycisk plus przez 3–5 sekund. Symbol blokady przycisków zniknie i możliwe będzie sterowanie urządzeniem.
- i Uwaga:** W przypadku krótkiej awarii zasilania (około 1,5 minuty) minutnik zapamięta bieżące ustawienie.
- i** Blokada przycisków i dźwięk dzwonka zostaną zapamiętane niezależnie od długości przerwy w dostawie prądu.

ZEGAR/PROGRAMATOR - KUCHENKI STERLING

i Uwaga: Konkretny zegar/programator może mieć mniej funkcji



1	Minus
2	Funkcja
3	Plus
	Pieczenie automatyczne
	Minutnik
Auto	Tryb automatyczny
23:59	Wyświetlacz 7-segmentowy
23:59	Maks. ustawienie minutnika
23:59	Maks. czas pieczenia

KORZYSTANIE Z PRZYCISKÓW DOTYKOWYCH

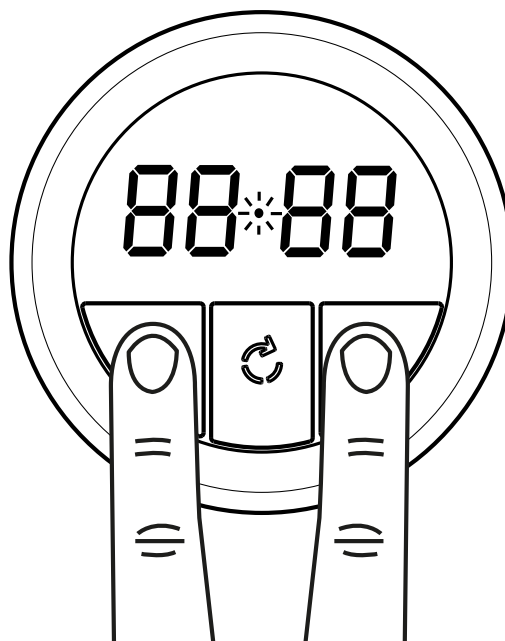
- Menu – przewijanie i wybór funkcji
- Plus – zwiększanie wartości ustawienia czasu lub głośności
- Minus – zmniejszanie wartości ustawienia czasu lub głośności

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

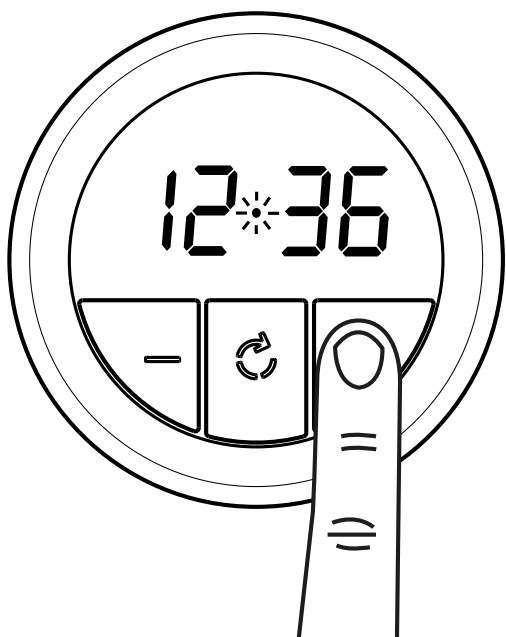
TRYB RĘCZNY

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

USTAWIANIE AKTUALNEGO CZASU

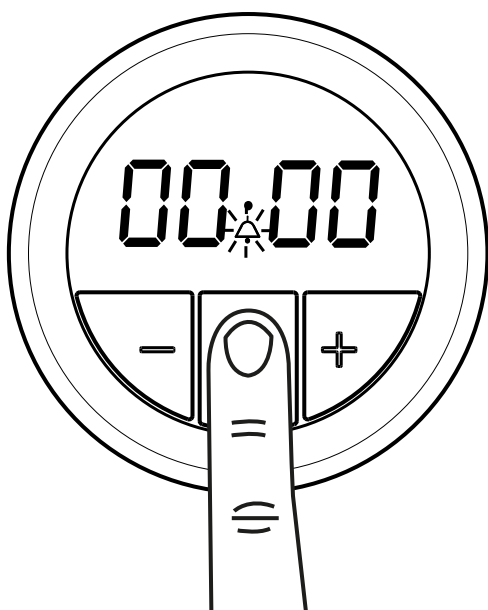


1. Naciśnij i przytrzymaj przycisk minus oraz plus do momentu, gdy kropka zacznie migać

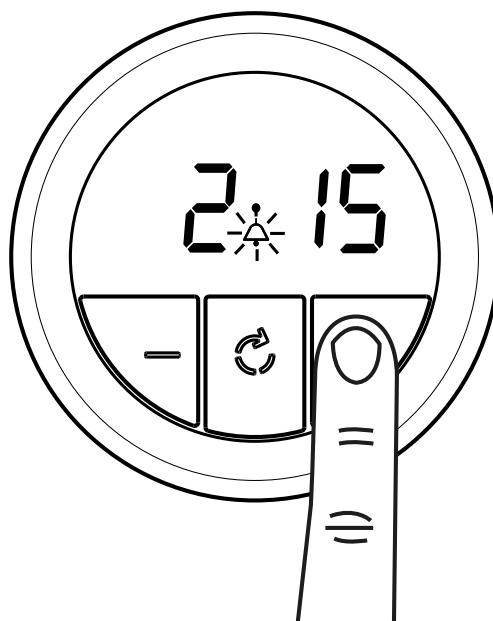


2. Aby ustawić aktualny czas, naciśnij przycisk minus lub plus

USTAWIANIE MINUTNIKA



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



2. Aby ustawić czas, naciśnij przycisk plus lub minus

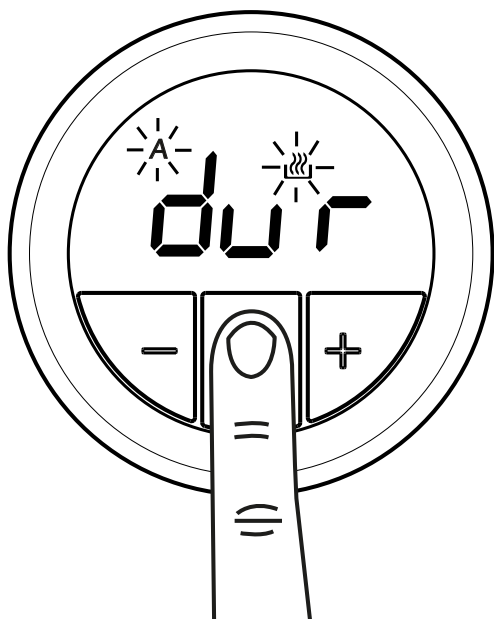
Gdy trwa odliczanie czasu, funkcja minutnika ma najwyższy priorytet, dlatego wyświetlacz będzie wskazywał pozostały czas (jako minuty : sekundy lub godziny : minuty). Gdy upłynie czas ustawiony na minutniku, wybrzmi dźwięk alarmu, a na wyświetlaczu zacznie migać symbol minutnika. Naciśnij dowolny przycisk, aby wyłączyć dźwięk alarmu. Wyświetlony zostanie aktualny czas.

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.

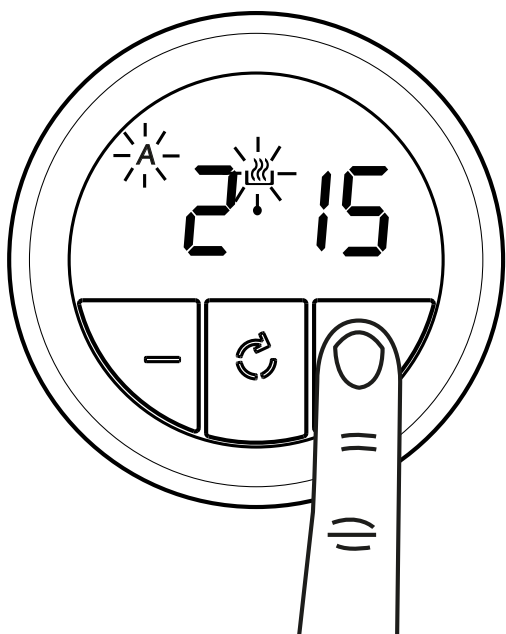
Zmiana ustawienia lub anulowanie minutnika

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

USTAWIANIE CZASU PIECZENIA (PIECZENIE PÓŁAUTOMATYCZNE)



1. Przytrzymaj przycisk funkcji do pojawienia się wskazania „dur”



2. Aby ustawić czas, naciśnij przycisk plus lub minus

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

Aby wyświetlić pozostały czas pieczenia, dwukrotnie naciśnij przycisk funkcji.

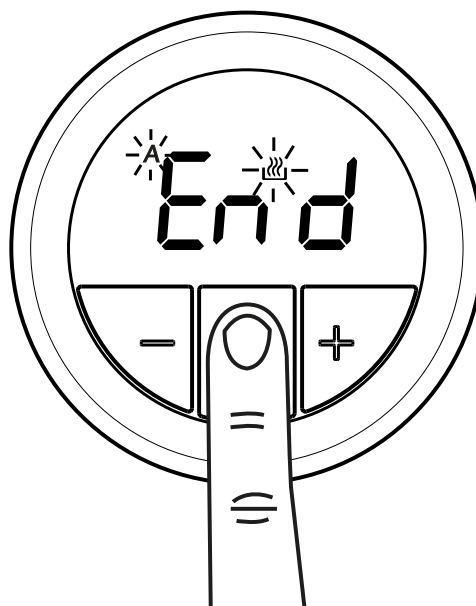
Po upłygnięciu czasu pieczenia wyemitowany zostanie dźwięk alarmu. Aby wyłączyć dźwięk alarmu naciśnij dowolny przycisk. Wyświetlony zostanie aktualny czas.

Zmiana ustawienia lub anulowanie czasu pieczenia

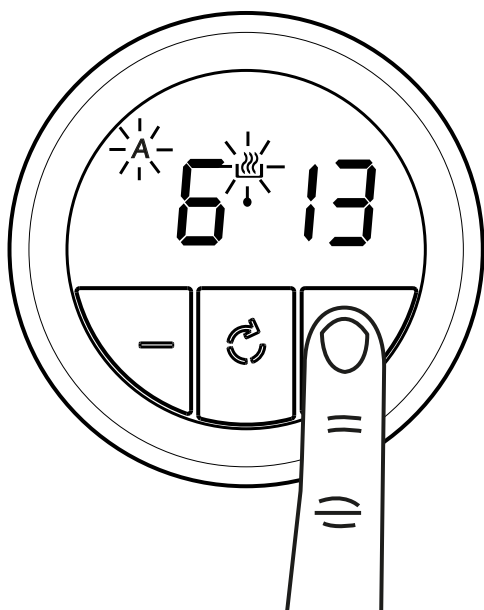
Aby zmienić ustawienie, naciskaj przycisk funkcji do pojawienia się na wyświetlaczu wskazania „dur”, a następnie naciśnij przycisk minus lub plus, aby ustawić czas. Aby anulować, naciskaj przycisk funkcji do pojawienia się na wyświetlaczu wskazania „dur”, a następnie naciskaj przycisk plus do momentu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

USTAWIANIE CZASU ZAKOŃCZENIA PIECZENIA (TRYB AUTOMATYCZNY)

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



1. Przytrzymaj przycisk funkcji do pojawienia się wskazania „end”

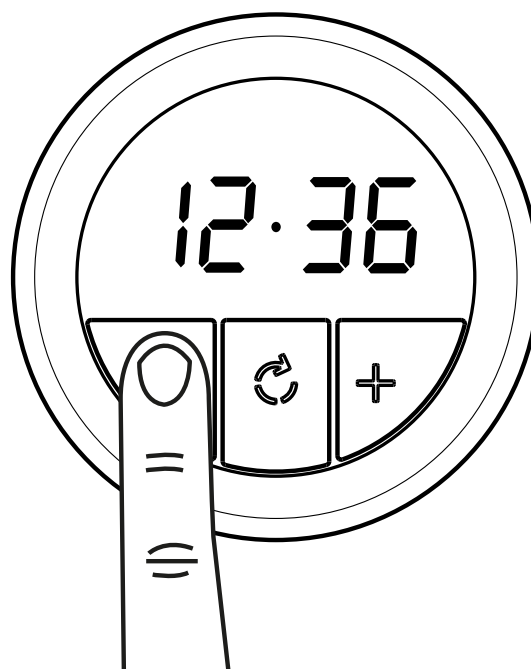





2. Aby ustawić czas, naciśnij przycisk plus lub minus

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

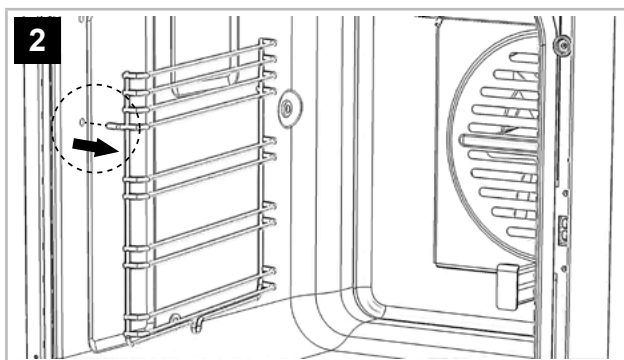
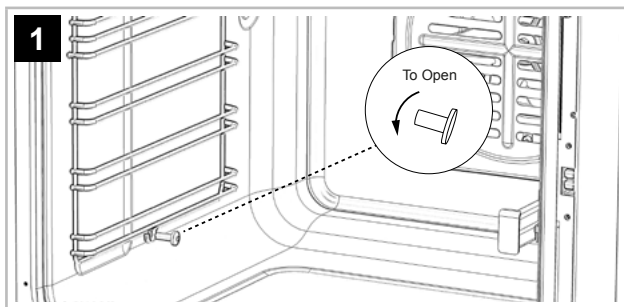


	Pierwsze brzmienie
	Drugie brzmienie
	Trzecie brzmienie

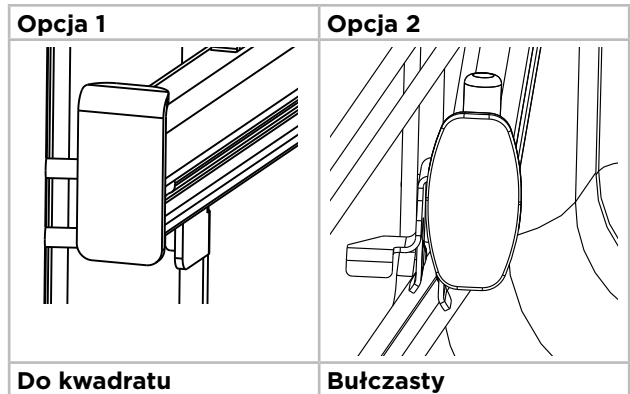
Naciśnij przycisk minus, aby posłuchać pierwszego brzmienia, następnie puść przycisk minus i naciśnij go ponownie, aby usłyszeć drugie brzmienie, a następnie trzecie brzmienie.

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

ZDEJMOWANIE PROWADNIC DO RUSZTÓW

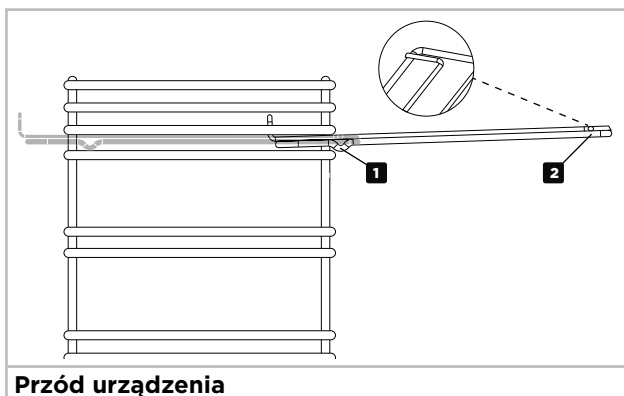


i Twój produkt jest wyposażony w jedną z przewodnic teleskopowych przedstawionych na rysunku. Skorzystaj z poniższych instrukcji.

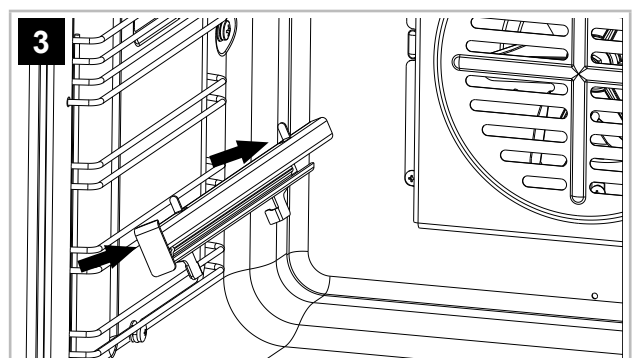
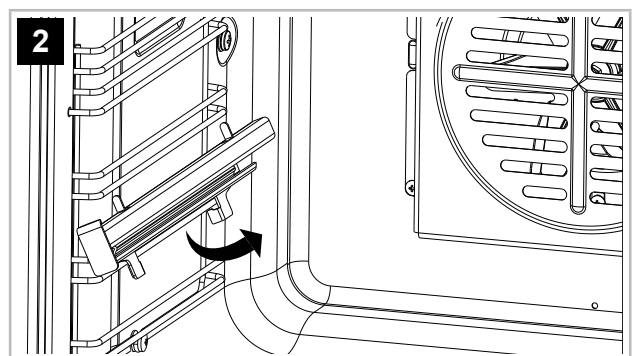
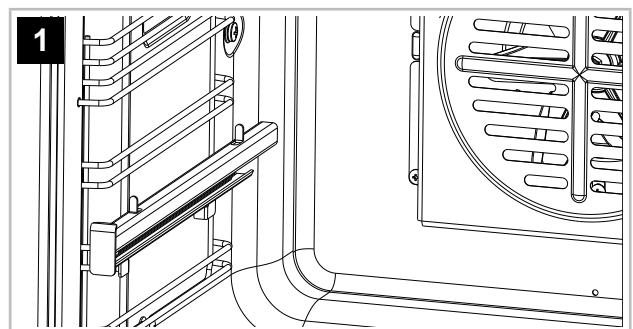


Opcja 1: Zdejmowanie przewodnic teleskopowych

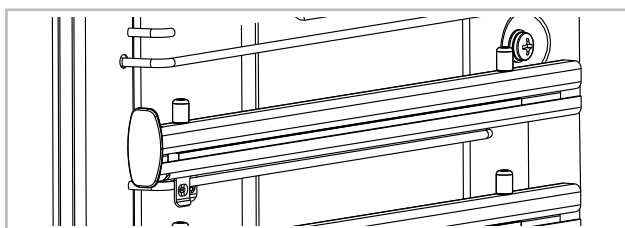
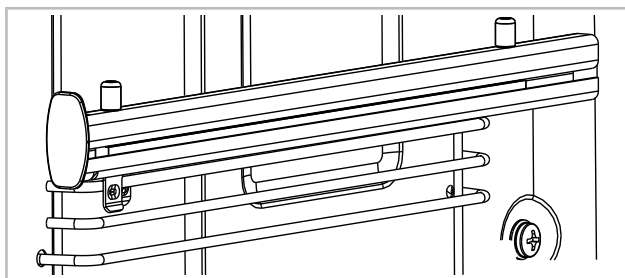
RUSZTY STANDARDOWE



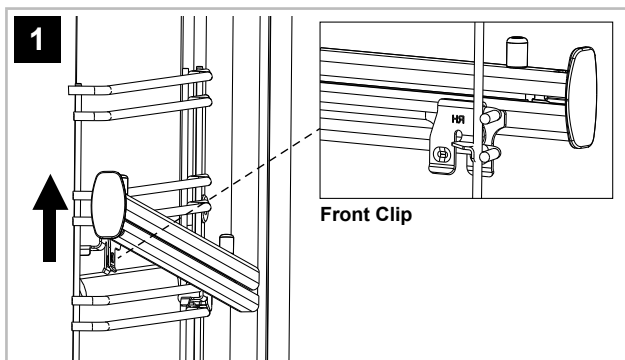
1. Lekko unieś jedną stronę rusztu i umieść go na wybranym poziomie.
2. Upewnij się, że ruszt jest wsunięty aż do ograniczników znajdujących się w głębi piekarnika.



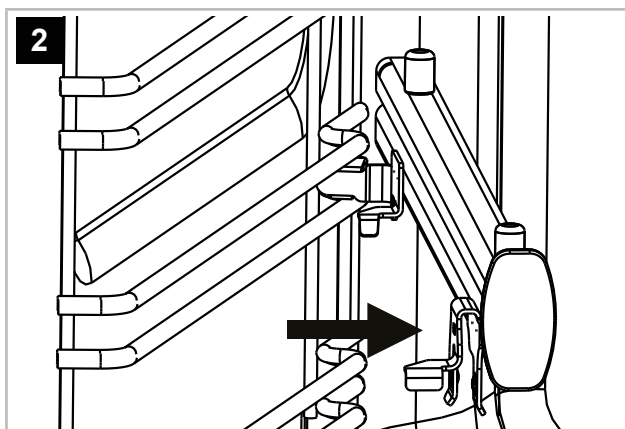
- i** Uwaga: Prowadnice teleskopowe można przymocować tylko do górnej części górnej, środkowej i dolnej części półek, jak pokazano poniżej.



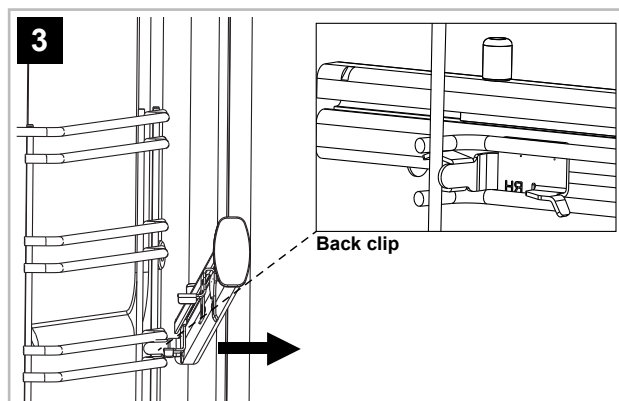
Opcja 2: Zdejmowanie prowadnic teleskopowych



1. Popchnij przód prowadnicy do góry, upewniając się, że przedni zacisk zostanie zwolniony z prowadnicy półki.

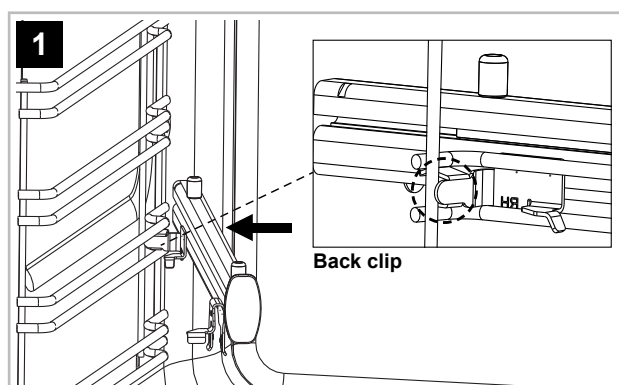


2. Odsuń prowadnicę teleskopową od prowadnicy półki.

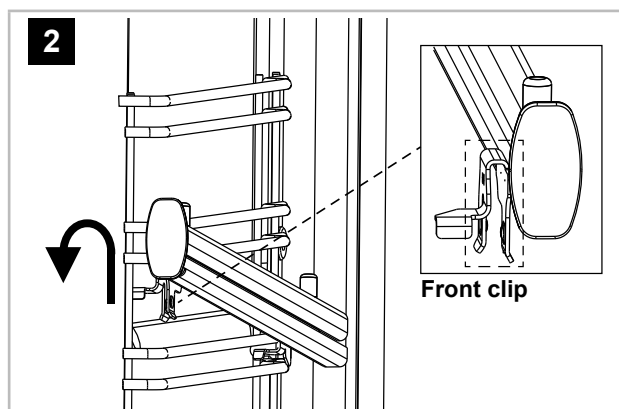


3. Wyciągnij klips z tyłu od prowadnicy półki.

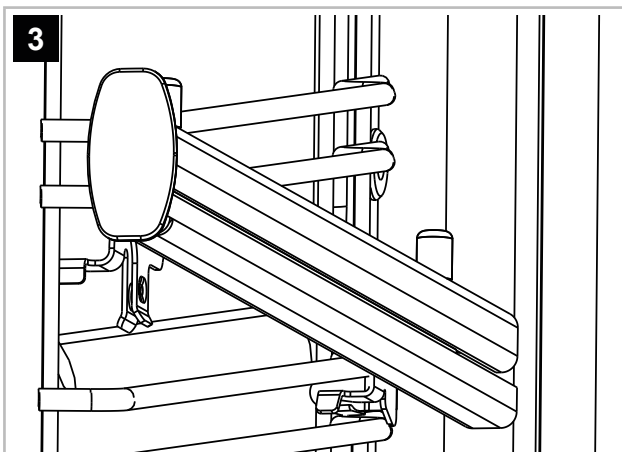
Opcja 2: Aby ponownie zainstalować prowadnic teleskopowych



1. Zamocuj tylny zacisk między prowadnicą półki. Upewnij się, że prowadnica teleskopowa jest całkowicie przesunięta do tyłu prowadnicy półki.

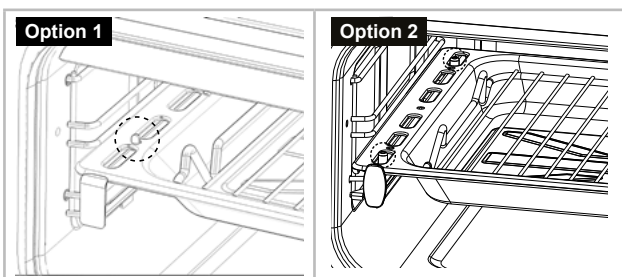


2. Umieść przedni zacisk na prowadnicy półki i mocno popchnij przód prowadnicy teleskopowej w dół, aż do zamocowania przedniego zacisku.



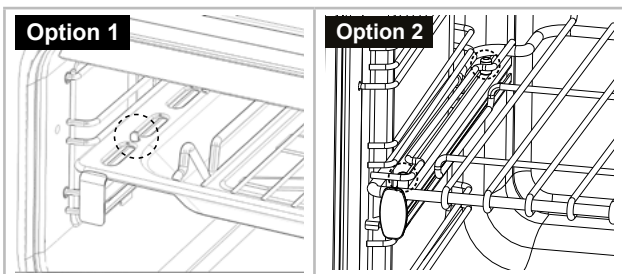
Prowadnic teleskopowych powinna być teraz prawidłowo zainstalowana i przymocowana do prowadnicy półki.

TACA NA CAŁĄ SZEROKOŚĆ PIEKARNIKA Z PROWADNICAMI TELESKOPOWYMI

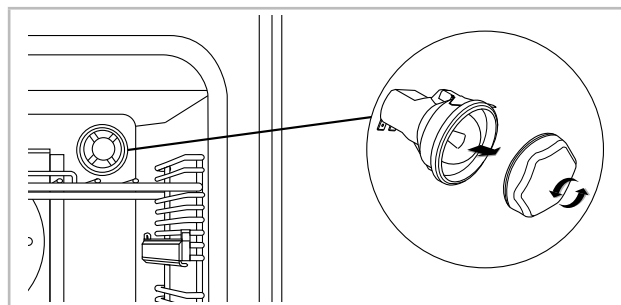


- i** Uwaga: Zwróć uwagę, czy ruszt/blacha do pieczenia zahaczyły się o wypusty prowadnic teleskopowych.

PROWADNICE TELESKOPOWE



WYMIANA ŻARÓWKI

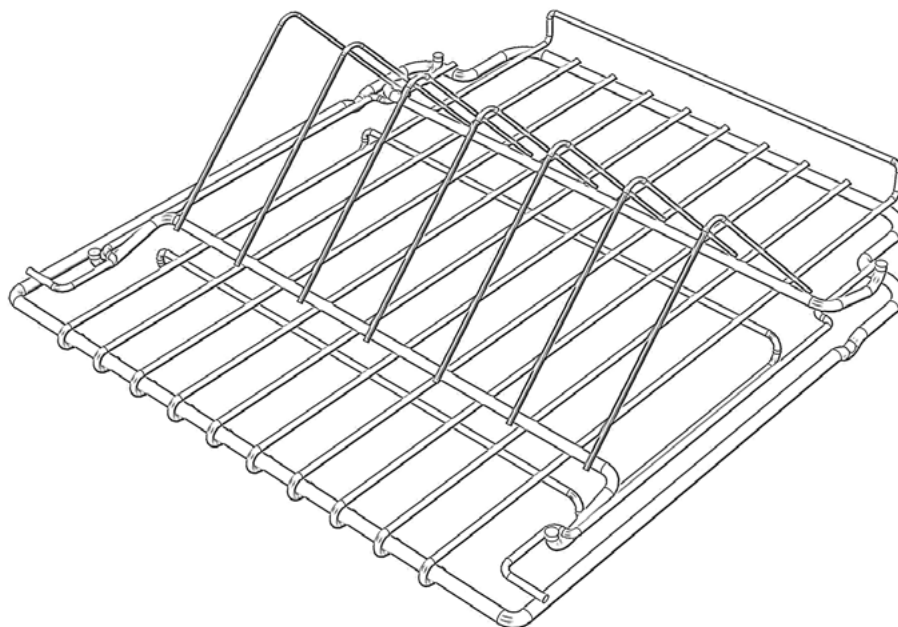


- ⚠ Ostrzeżenie!** Wyłącz zasilanie przed wymianą żarówki.

- i** 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

RUSZT NA TALERZE



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.

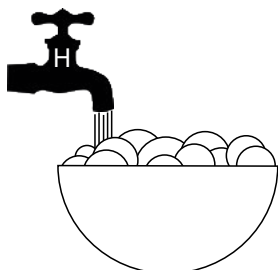
⚠ Gdy wstawiasz ogrzewacz do talerzy do gorącego lub niedawno używanego piekarnika, pamiętaj, aby założyć rękawice kuchenne, które chronią przed oparzeniami.

⚠ 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.

CZYSZCZENIE URZĄDZENIA

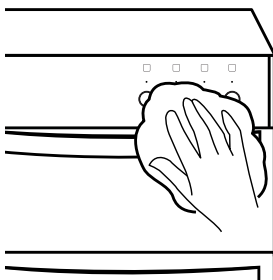
ZALECANE CZYNNOŚCI



- Ciepła woda z mydłem



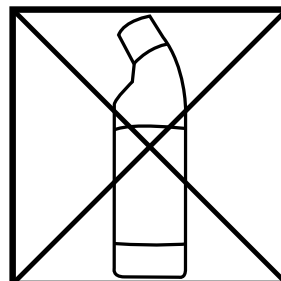
- Czysta, wyciśnięta ściereczka



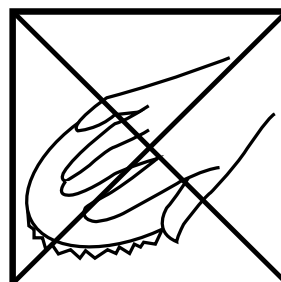
- Przetrzyj wilgotną ściereczką
- Osusz miękką ściereczką

- i** **Uwaga:** przed czyszczeniem dowolnej części urządzenia wyłącz kuchenkę i poczekaj aż wystygnie.
- i** **Uwaga:** zachowaj ostrożność, czyszcząc symbole znajdujące się na panelu sterowania, gdyż może dojść do ich odbarwienia.
- i** **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.

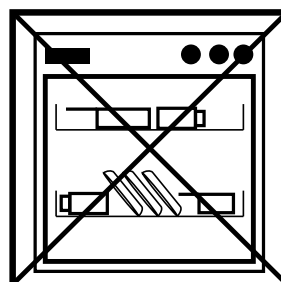
NIE UŻYWAJ



- Nerozcieńczone wybielacze
- Produkty na bazie chloru



- Wełna stalowa
- Ścierne środki czystości
- Nylonowe zmywaki do szorowania
- Myjki parowe



Nie myj w zmywarce:

- Rusztu żeliwnego
- Kratka pod naczynia do gotowania

- !** Regularne czyszczenie urządzenia jest bardzo ważne, gdyż nagromadzenie się tłuszczu może negatywnie wpłynąć na skuteczność urządzenia lub uszkodzić je i spowodować utratę gwarancji.
- !** Ponadto nie używaj metalowych skrobaków do czyszczenia szklanych drzwiczek piekarnika.
- i** Posiadamy w sprzedaży bogatą gamę środków czystości i akcesoriów do Państwa kuchenki. Aby dokonać zakupów, odwiedź naszą stronę internetową, której adres zamieściliśmy na początku niniejszej instrukcji.

DANE TECHNICZNE

ZASILANIE ELEKTRYCZNE/MOC

Pola grzejne

Zasilanie	Płyta grzewcza	Pole	Moc (kW)
240 V	Indukcyjna	Lewe przednie	1,60 podbicie do 3,00
		Lewe tylne	1,60 podbicie do 3,00
		Prawe przednie	1,10 podbicie do 2,20
		Prawe tylne	1,40 podbicie do 3,00
		Środkowe	2,30 podbicie do 3,70

Piekarniki

Zasilanie	Piekarnik	Moc (kW)
240 V	Wielofunkcyjny	3.1
		1,7/3,0
	Termoobieg	
	Podwójny grill regulowany	1,7/2,7
	Konwencjonalny górny	1.4

Żarówki piekarnika/wentylatory	
Żarówki (piekarnik z prawej strony)	po 25 W
Lampa (piekarnik lewy)	po 40 W

Zasilanie	Moc maks. (kW)
230/400V 3N - 50 Hz	14,50-15,85

WWW.STOVES.CO.UK



MADE BETTER

Stoney Lane, Prescot, Merseyside L35 2XW

www.stoves.co.uk

Stoves Customer Care

0344 815 3740

Product Information Helpline

0344 248 4149