



## STOVES

MADE BETTER

**RICHMOND, PRECISION & STERLING DELUXE**



Instrukcja użytkownika - DF (100-110 cm)

## KRAJE PRZEZNACZENIA:

GB - Wielka Brytania	
IE - Irlandia	
DE - Niemcy	
ES - Hiszpania	
FR - Francja	
IT - Włochy	
PL - Polska	✓
NL - Holandia	
BE - Belgia	
SE - Szwecja	
CN - Chiny	
NZ - Nowa Zelandia	
AU - Australia	

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

	<b>Infolinia Obsługi Klienta</b> +48 12 35 06 230 w razie napotkania problemów z urządzeniem na terenie Zjednoczonego Królestwa
	<b>Rejestracja gwarancji</b> +48 12 35 06 230 *W celu wydłużenia gwarancji prosimy o kontakt z naszym zespołem Obsługi Klienta
	<b>Sklep z częściami zamiennymi</b> +48 12 35 06 230
	Rejestracja urządzenia online: <a href="http://www.cookingstore.pl">www.cookingstore.pl</a>
	Kontakt za pośrednictwem poczty elektronicznej: <a href="mailto:gdhainfo@gdha.com">gdhainfo@gdha.com</a>

	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 również na naszej stronie pod adresem: <a href="http://www.cookingstore.pl">www.cookingstore.pl</a>

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.

**Cooking Store, ul. Wadowicka 8a, 30-415 Kraków, Polska**

## **SPIS TREŚCI**

---

WPROWADZENIE	4
BEZPIECZEŃSTWO	5
ZAPOZNAJ SIĘ Z PRODUKTEM	8
KORZYSTANIE Z URZĄDZENIA	12
KORZYSTANIE Z GRILLA	14
KORZYSTANIE Z GÓRNEGO PIEKARNIKA	15
KORZYSTANIE Z PIEKARNIKA CYFROWEGO	17
KORZYSTANIE Z GŁÓWNEGO PIEKARNIKA ELEKTRYCZNEGO	21
KORZYSTANIE Z PIEKARNIKA – PIECZENIE NA WOLNYM OGNIU	24
KORZYSTANIE Z PŁYTY DO SMAŻEN	27
PRZEWODNIK DOTYCZĄCY PIECZENIA	28
PRZEWODNIK DOTYCZĄCY PIECZENIA	29
PRZEWODNIK PO CZASIE PIECZENIA	35
SZYNY I PROWADNICE	37
FUNKCJE DODATKOWE	40
CZYSZCZENIE URZĄDZENIA	41
DANE TECHNICZNE	42

# 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 zbliżały 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.
- ⚠ Jeżeli posiadane urządzenie jest wyposażone w pokrywę osłaniającą płytę grzewczą, przed otwarciem pokrywy należy usunąć z niej ewentualne rozlane płyny. Przed zamknięciem pokrywy urządzenia (jeżeli jest zainstalowana) konieczne jest odczekanie do momentu wystygnięcia powierzchni płyty grzewczej.
- ⚠ Przed wymianą żarówki w piekarniku, sprawdź czy urządzenie jest wyłączone, aby uniknąć porażenia prądem.
- ⚠ Niniejszego urządzenia nie można obsługiwać za pomocą zewnętrznego licznika czasu lub oddzielnego systemu sterowania.
- ⚠ Gotowanie na kuchni bez nadzoru, z użyciem tłuszczu lub oleju jest niebezpieczne i może skutkować pożarem.
- ⚠ NIGDY nie należy próbować gasić ognia wodą. W pierwszej kolejności należy wyłączyć urządzenie a następnie przykryć 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!**

**⚠** 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.

**⚠** Korzystanie z kuchenki gazowej powoduje generowanie ciepła, pary wodnej i spalin w pomieszczeniu, w którym kuchenka

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

### **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 CO<sub>2</sub> (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.
- ⚠ **OSTRZEŻENIE GAZOWE!** – Jeśli poczujesz zapach gazu: Nie próbuj zapalać żadnego urządzenia, nie dotykaj żadnego przełącznika elektrycznego. Natychmiast skontaktuj się z lokalnym dostawcą gazu.

## ZAPOZNAJ SIĘ Z PRODUKTEM

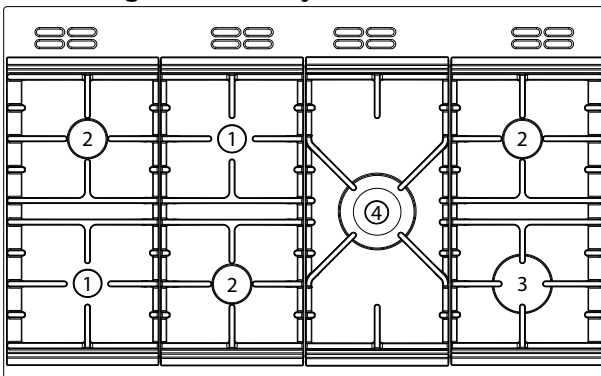
- i** Uwaga: Układ elementów konkretnego urządzenia zależy od modelu.

### KUCHENKA

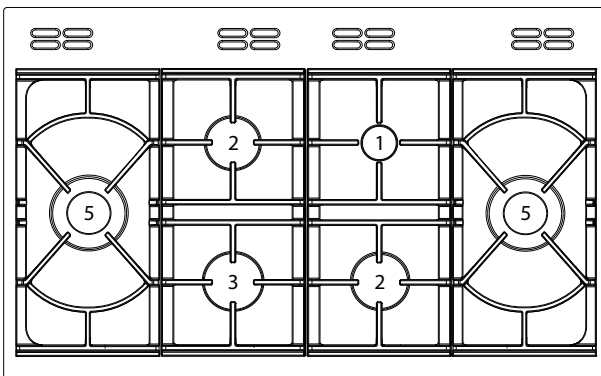
- !** (Dotyczy tylko modeli gazowych ze szklaną płytą). W razie pęknięcia szklanej płyty kuchenki, należy niezwłocznie zakręcić wszystkie kurki oraz wyłączyć wszelkie działające grzałki, a następnie odłączyć kuchenkę od zasilania elektrycznego. Nie dotykaj powierzchni urządzenia i nie korzystaj z urządzenia.

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

#### Kuchenka gazowo-elektryczna



#### Gas-Thru-Glass



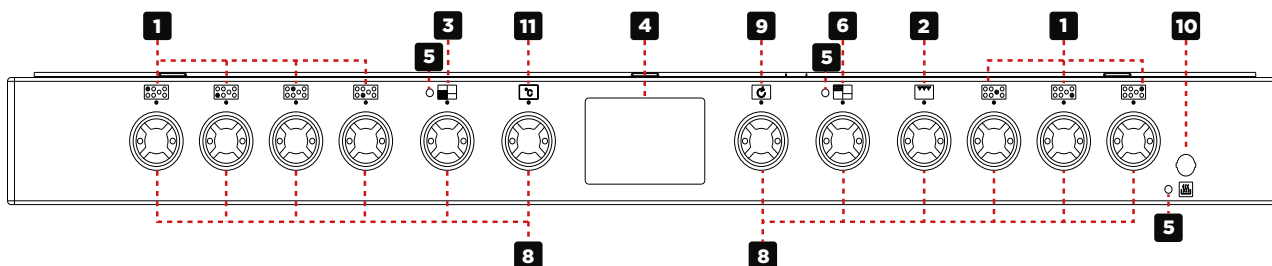
### WPROWADZENIE

<b>1</b>	Panel sterowania
<b>2</b>	Piekarnik górny/Grill
<b>4</b>	Piekarnik z termoobiegiem
<b>5</b>	Piekarnik cyfrowy
<b>6</b>	Powolne gotowanie

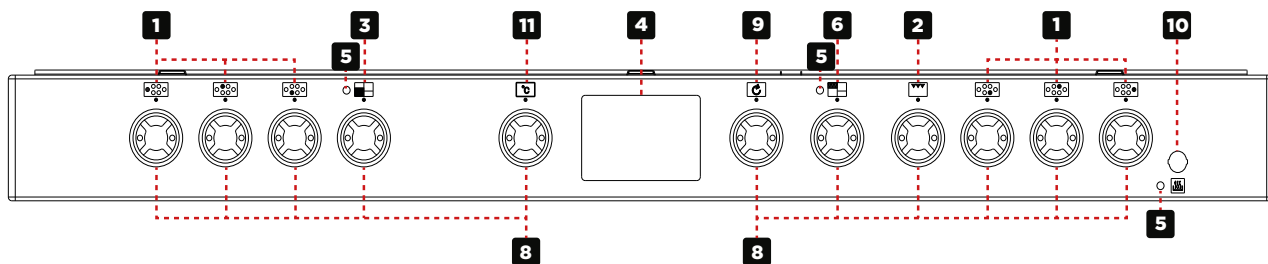


## PANEL STEROWANIA

### Kuchenka gazowo-elektryczna



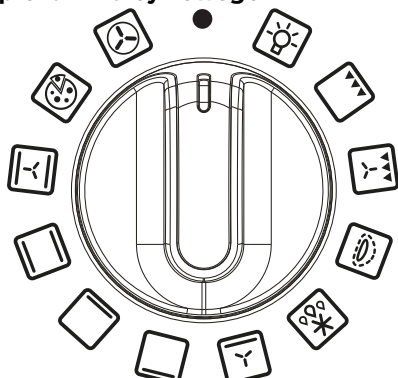
### Gas-Thru-Glass



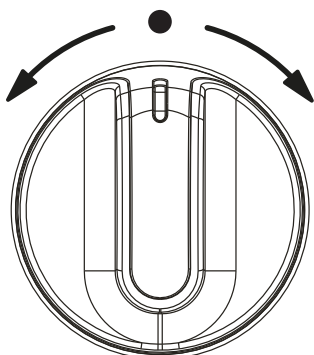
<b>1</b>	palniki
<b>2</b>	Grill
<b>3</b>	Piekarnik
<b>4</b>	Wy wietlacz piekarnika cyfrowego
<b>5</b>	Lampka termostatu
<b>6</b>	Piekarnik górny/Grill
<b>8</b>	Pokr tła kuchenki i piekarnika
<b>9</b>	Funkcja piekarnika cyfrowego
<b>10</b>	Powolne gotowanie
<b>11</b>	Piekarnik cyfrowy - temperatura

## STEROWANIE PIEKARNIEM

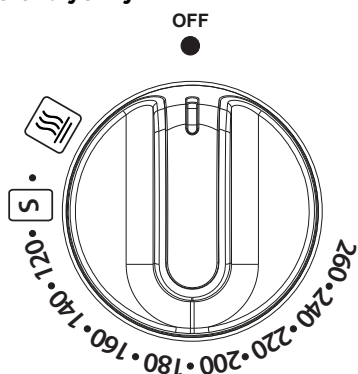
### Funkcja piekarnika cyfrowego



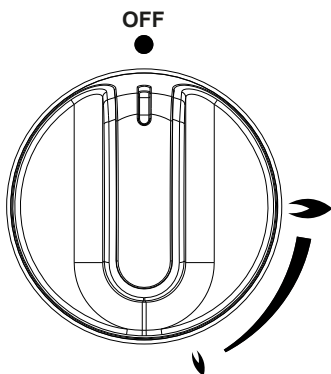
### Piekarnik cyfrowy - temperatura



### Piekarnik elektryczny



### Kuchenka



## 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.

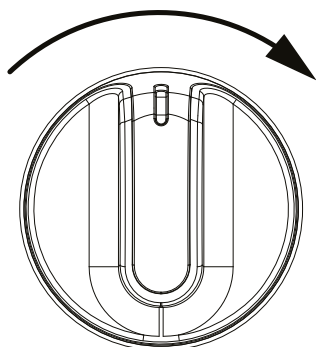
	Intensywne pieczenie
	Dolna grzałka z termoobiegiem
	Powolne gotowanie
	Grill z termoobiegiem
	Pokręć tło programów piekarnika
	Grill konwencjonalny
	Górna grzałka
	Tylko wiatło
	Wyrastanie chleba
	Rozmrażanie
	Piekarnik konwencjonalny

	Piekarnik z termoobiegiem
	Dolny grill
	Grill pojedynczy
	Grill podwójny
	Dolna grzałka
	Funkcja pieczenia pizzy
	Utrzymywanie temperatury potraw

# KORZYSTANIE Z URZĄDZENIA

## PIEKARNIKI I GRILL

Wybierz żądane ustawienie



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

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

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

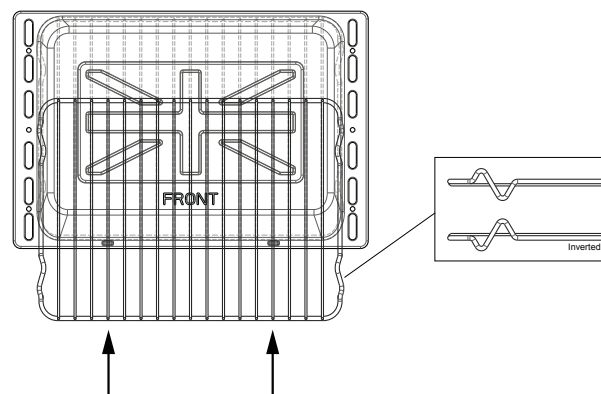
### Główny piekarnik – grill

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

### RUSZT I TACA DO GRILLOWANIA

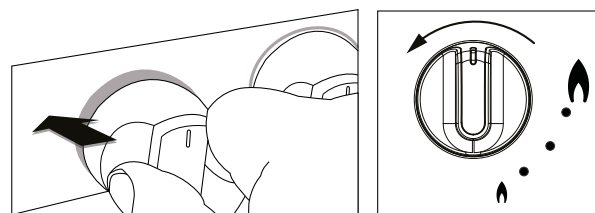
Ruszt do grillowania (znajdujący się wewnątrz tacy do grillowania) może zostać obrócony, aby umożliwić opiekanie na wyższym lub niższym poziomie. Ruszt można również wyjąć. Szybkość grillowania można regulować przez wybór wyższego lub niższego poziomu rusztu w piekarniku lub poprzez regulację ustawienia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

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



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

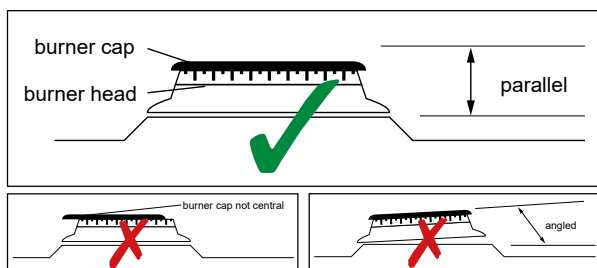
### KUCHENKA



1. Naciśnij i przytrzymaj pokrętko sterujące, przez maksymalnie 15 sekund, aby podpalić gaz. Gdy używasz woka, rozgrzewaj palnik przez kilka minut.
2. Po zapaleniu palnika ustaw żądaną moc za pomocą pokrętkła.

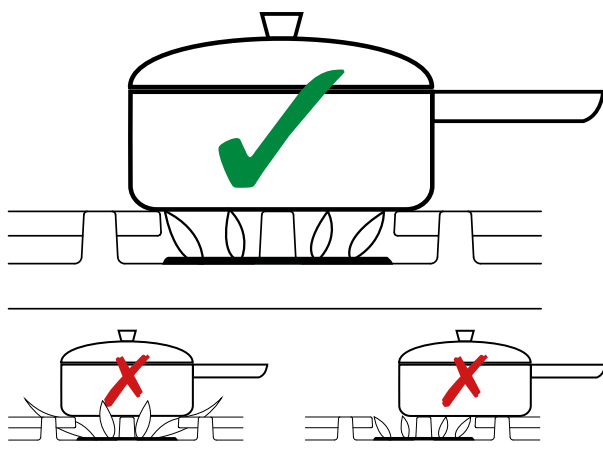
- i** Jeżeli palnik nie zapali się w tym czasie, puść pokrętko i odczekaj 1 minutę przed kolejną próbą uzyskania płomienia.

## INSTALACJA NAKRYWEK I KORON PALNIKÓW



## UMIESZCZANIE GARNKÓW

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



## SPECYFIKACJA WIELKOŚCI GARNKÓW

Kuchenka gazowo-elektryczna

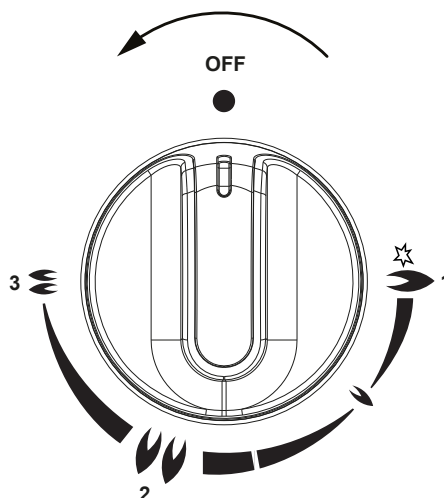
palniki kuchenki	Minimalna średnica garnka (mm)	Maksymalna średnica garnka (mm)
Duży i wok	100	260
Pozostałe palniki		250

## Gas-Thru-Glass

- !** Ostrzeżenie: Naczynie do gotowania nie może zachodzić na wiele stref grzejnych

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

## KORZYSTANIE Z PODWÓJNEGO PALNIKA DLA WOKA

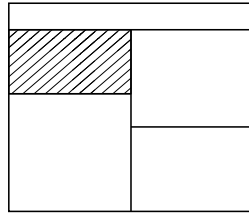


Aby zapalić zewnętrzny płomień palnika dla woka, obróć pokrętko sterujące w położenie (1) oznaczone symbolem płomienia i zapłonu. Przytrzymaj pokrętko przez 15 sekund, aby płomień się ustabilizował. Następnie obróć pokrętko na wybrane ustawienie mocy.

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

# KORZYSTANIE Z GRILLA

---



## PRZED ROZPOCZĘCIEM GRILLOWANIA. . . .

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

- Nie zamykaj drzwiczek, gdy korzystasz z grilla.
- Obróć pokrętko ustawień grilla na właściwą opcję grzania.
- Obróć pokrętko regulacji grilla (jeśli jest w zestawie) do pożądanego ustawienia ogrzewania.
- Aby wyłączyć grill, obróć pokrętko w położenie Wyłączony.
- Podczas grillowania oraz przez pewien czas po zakończeniu grillowania włączyć 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.

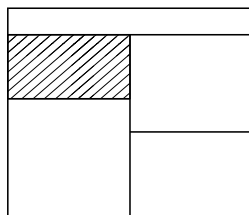
## WENTYLATOR CHŁODZĄCY

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.

## 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.

### 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.
- 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.

**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.

## WŁĄCZANIE GÓRNEGO PIEKARNIKA.

1. Wybierz żadaną temperaturę za pomocą pokrętkła 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 pokrętkło 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 czasy 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.

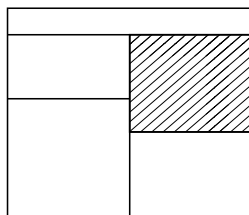
Ruszt piekarnika należy umieścić tak, by zagięty ogranicznik skierowany był do góry i znajdował się w głębi piekarnika. Umieszczaj blaszki do pieczenia i brytfanny w centralnej części rusztu i zawsze pozostawiaj odstęp jednego poziomu pomiędzy rusztami, aby zapewnić cyrkulację ciepłego powietrza.

## 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 ręczki drzwiczek piekarnika od spodu.



# KORZYSTANIE Z PIEKARNIKA CYFROWEGO



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

## KORZYSTANIE Z PRZYCISKÓW DOTYKOWYCH



- Minus – zmniejszanie wartości ustawienia czasu
  - Timer – przewijanie i wybór funkcji
  - Plus – zwiększanie wartości ustawienia czasu
- i** Symbol funkcji piekarnika będzie widoczny na wyświetlaczu, gdy funkcja jest aktywna lub działa w tle.
  - i** Gdy wyświetlacz jest wyłączony, wyświetlany jest tylko aktualny czas.

## USTAWIANIE AKTUALNEGO CZASU

Aktualny czas można ustawić przed rozpoczęciem operacji pieczenia.

1. Naciskaj przycisk licznika czasu do momentu wyświetlenia symbolu aktualnego czasu
2. Naciśnij przycisk plus lub minus, aby ustawić czas.

## KONFIGURACJA OPERACJI PIECZENIA

Aby rozpocząć operację pieczenia, należy wybrać funkcję pieczenia i temperaturę pieczenia.

### Konfiguracja funkcji pieczenia

- Obróć pokrętko funkcji, aby wybrać funkcję pieczenia.

### Zmiana lub anulowanie funkcji pieczenia

- Obróć pokrętko funkcji, aby wybrać inną funkcję pieczenia.
- Obróć pokrętko funkcji w położenie O, aby anulować funkcję pieczenia.

### Ustawianie temperatury pieczenia


- Obróć pokrętko temperatury, aby wybrać żądaną temperaturę pieczenia. Wybrana temperatura będzie widoczna na wyświetlaczu.

### Zmiana lub anulowanie temperatury pieczenia

- Obróć pokrętko temperatury, aby wybrać inną temperaturę pieczenia.
- Obróć pokrętko temperatury w położenie O, aby anulować temperaturę pieczenia.

## ROZGRZEWANIE

Piekarnik rozpocznie wstępne rozgrzewanie po ustawieniu funkcji pieczenia i temperatury pieczenia.

Migający symbol temperatury  oznacza wstępne rozgrzewanie.

Symbol temperatury włączy się na stałe i wyemitowany zostanie sygnał dźwiękowy, gdy piekarnik osiągnie ustawioną temperaturę.

### Funkcja szybkiego rozgrzewania wstępnego

Funkcja szybkiego rozgrzewania wstępnego zostanie włączona automatycznie po wybraniu operacji pieczenia obsługującej funkcję szybkiego rozgrzewania.


Szybkie rozgrzewanie skraca czas, jaki zajmuje rozgrzanie piekarnika do wybranej temperatury pieczenia.

Na wyświetlaczu widoczny jest symbol szybkiego rozgrzewania .

Funkcja szybkiego rozgrzewania wstępnego zostanie automatycznie wyłączona po osiągnięciu wybranej temperatury pieczenia.

## USTAWIANIE MINUTNIKA

Przed rozpoczęciem operacji pieczenia i w jej trakcie można korzystać z minutnika.

1. Naciskaj przycisk licznika czasu do chwili, gdy zostanie wyświetlony symbol „minutnika” .
2. Naciśnij przycisk plus lub minus, aby ustawić czas.

**i** Maksymalne ustawienie minutnika wynosi 23 godziny i 59 minut.

Po ustawieniu minutnik rozpocznie odliczanie godzin:minut. Gdy minutnik osiągnie wskazanie 00:01 (godziny:minuty), wyświetlacz przełączy się na odliczanie minut:sekund.

Na wyświetlaczu widoczny będzie symbol minutnika oraz pozostały czas, jeśli nie jest aktywna operacja pieczenia. W trakcie operacji pieczenia na wyświetlaczu widoczny jest symbol minutnika.

**i** Gdy ustawiasz inne funkcje, odliczanie będzie kontynuowane w tle.

Gdy upłynie czas ustawiony na minutniku, wybrzmi dźwięk alarmu, a na wyświetlaczu będzie migać symbol minutnika.

- Naciśnij dowolny przycisk, aby wyłączyć dźwięk alarmu. Wyświetlony zostanie aktualny czas.


### Zmiana ustawienia lub anulowanie minutnika

- Należy włączyć funkcję minutnika i ustawić czas przy użyciu przycisku Plus lub Minus.

Ustawienie czasu 00:00 (godziny:minuty) powoduje anulowanie odliczania.


## USTAWIANIE CZASU PIECZENIA

W trakcie pieczenia dostępna jest funkcja śledzenia czasu pieczenia.

1. Naciskaj przycisk licznika czasu do chwili, gdy zostanie wyświetlony symbol „czasu pieczenia” .
2. Naciśnij przycisk plus lub minus, aby ustawić czas.

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

**i** Gdy ustawiasz inne funkcje, odliczanie będzie kontynuowane w tle.

Gdy upłynie czas pieczenia, wybrzmi dźwięk alarmu, a na wyświetlaczu zacznie migać symbol podgrzewania automatycznego .

- Aby wyłączyć dźwięk alarmu naciśnij dowolny przycisk. Po 7 minutach alarm wyłączy się, a funkcja pieczenia zostanie zatrzymana.


## Zmiana ustawienia lub anulowanie czasu pieczenia

- Należy włączyć funkcję czasu pieczenia i zmienić czas przy użyciu przycisku plus lub minus.

Ustawienie czasu 00:00 (godziny:minuty) powoduje anulowanie odliczania.

## USTAWIANIE CZASU ZAKOŃCZENIA PIECZENIA

W trakcie pieczenia dostępna jest funkcja wskazania czasu zakończenia pieczenia.

- Naciskaj przycisk licznika czasu do chwili, gdy zostanie wyświetlony symbol „czasu zakończenia pieczenia” .
- Naciśnij przycisk plus lub minus, aby ustawić czas.

- i** Maksymalne ustawienie czasu zakończenia pracy kuchenki wynosi 23 godziny i 59 minut.
- i** Przed ustawieniem czasu zakończenia pieczenia piekarnik cyfrowy wyliczy czas pieczenia, jeżeli czas pieczenia nie został ustawiony.

Jeżeli nie ustawiono czasu pieczenia, na wyświetlaczu widoczny będzie aktualny czas.

Jeżeli ustawiono czasu pieczenia, na wyświetlaczu widoczny będzie aktualny czas i ustawiony czas zakończenia pieczenia.

Na wyświetlaczu widoczny jest symbol podgrzewania automatycznego .

Gdy upłynie ustawiony czas pieczenia, wybrzmi dźwięk alarmu, a na wyświetlaczu zacznie migać symbol podgrzewania automatycznego. Aby wyłączyć dźwięk alarmu naciśnij dowolny przycisk. Po 7 minutach alarm wyłączy się, a funkcja pieczenia zostanie zatrzymana.

## Zmiana ustawienia lub anulowanie czasu zakończenia pieczenia

Należy włączyć funkcję czasu zakończenia pieczenia i ustawić czas przy użyciu przycisku plus lub minus.

Ustawienie aktualnego czasu spowoduje anulowanie odliczania, jeżeli nie ustawiono czasu pieczenia.

Jeśli dla czasu ustawiony zostanie aktualny czas plus pozostały czas pieczenia, spowoduje to anulowanie odliczania, jeżeli czas pieczenia został ustawiony.

## USTAWIANIE OPÓŹNIONEGO PIECZENIA

Opóźniony czas pieczenia konfiguruje się poprzez wybranie czasu pieczenia i czasu zakończenia pieczenia. Zajrzyj do rozdziałów Ustawianie czasu pieczenia oraz Ustawianie czasu zakończenia pieczenia.

Operacja pieczenia rozpocznie się po osiągnięciu czasu rozpoczęcia.

Opóźnienie uruchomienia piekarnika jest dostępne, gdy używana jest operacja pieczenia.

Na wyświetlaczu widoczny jest symbol podgrzewania automatycznego .

Gdy upłynie ustawiony czas pieczenia, wybrzmi dźwięk alarmu, a na wyświetlaczu zacznie migać symbol podgrzewania automatycznego. Aby wyłączyć dźwięk alarmu naciśnij dowolny przycisk. Po 7 minutach alarm wyłączy się, a funkcja pieczenia zostanie zatrzymana.

## Zmiana ustawienia lub anulowanie opóźnionego pieczenia

- Należy włączyć funkcję czasu pieczenia i zmienić czas przy użyciu przycisku plus lub minus.

Ustawienie czasu 00:00 (godziny:minuty) powoduje anulowanie odliczania.

## **FUNKCJA GRILLOWANIA**

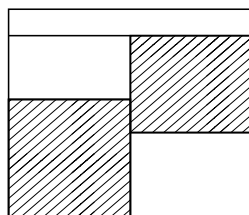
Po wybraniu funkcji grillowania, z termoobiegiem lub konwencjonalnego zamiast wybierania temperatury ustawia się poziom.

Dostępne ustawienia poziomu: L1, L2 lub L3.

- i** Funkcji grillowania nie da się kontrolować poprzez ustawienie czasu opiekania lub czasu zakończenia opiekania.

# 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

### Ruszt do kuchenki

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

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

### 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** 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 rusztów 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 ręczki 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

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.

## Pieczenie z termoobiegiem

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

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

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

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

- ❗ Pieczenie odbywa się w nieco niższej temperaturze niż w przypadku tradycyjnego piekarnika, dlatego często należy wybrać temperaturę nieco niższą niż podana w przepisie. Zjrzyj do tabeli konwersji czasów pieczenia.
- ❗ Rozgrzewanie piekarnika nie jest konieczne, ponieważ piekarnik z termoobiegiem szybko się rozgrzewa.
- ❗ Podczas pieczenia z termoobiegiem nie dochodzi do transferu zapachów, dzięki czemu możesz równocześnie piec produkty o silnym zapachu, na przykład rybę i produkty o łagodnej woni – takie jak pudding mleczny.
- ❗ Gdy pieczesz podzielone na partie produkty, które zwiększają swoją objętość podczas pieczenia – na przykład chleb – pamiętaj, aby pozostawić odpowiednią ilość wolnej przestrzeni pomiędzy rusztami, aby umożliwić wyrośnięcie wypieku.

### **Uwagi:**

- 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**

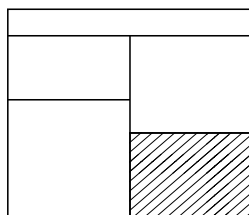
- i** Małe lub cienkie kawałki zamrożonej ryby lub mięsa – np. filet rybny, krewetki i mięso mielone należy rozmrażać przez 1–2 godziny.
- i** Umieszczenie produktów jako jednej warstwy skraca czas rozmrażania.
- i** Średnia zapiekanka lub gulasz będą się rozmrażały przez około 3–4 godziny.
- i** Rozmrożenie 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 - PIECZENIE NA WOLNYM OGNIU

---



## WPROWADZENIE

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

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

- ⚠ W komorach nie przechowuj żywności lub produktów w puszkach.
- ⚠ Nie używaj górnej komory do powolnego pieczenia lub ogrzewania potraw.

## POWOLNE GOTOWANIE

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

Poniżej wymieniamy niektóre zalety gotowania na wolnym ogniu.

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

## CZASY PIECZENIA

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



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

## NACZYNIA

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

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

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

## UTRZYMYWANIE TEMPERATURY POTRAW

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

- i** Nie używaj folii spożywczej, gdyż nie jest ona odporna na ciepło wytwarzane przez piekarnik.
- i** Niektóre potrawy smakują lepiej, gdy pozostawi się je odkryte, co zachowa ich chrupkość i ochroni przed nadmiernym zawilgoceniem.
- i** Nie polewaj potraw na talerzach sosem przed ich podaniem.

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

## KORZYSTANIE Z PIEKARNIKA DO POWOLNEGO PRZYGOTOWYWANIA POTRAW

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

- i** Pojemność naczynia żaroodpornego nie powinna przekraczać 2,5 litra (4,5 pinty).
- i** Uwaga: im bardziej wypełnisz naczynie, tym dłużej potrwa jego obróbka termiczna.
- i** Czas pieczenia zależy od wielkości i kształtu kawałka mięsa lub drobiu.
- i** Przed umieszczeniem w rozgrzanym piekarniku zupy, zapiekanki lub płynu zagotuj daną potrawę. Aby zapewnić atrakcyjniejsze wybarwienie mięsa lub drobiu, obsmaż mięso na złoto i dodaj je do gorącego rosołu.
- i** Wszelkie potrawy zawierające mięso lub drób powinny być pieczone przez minimum 5 godzin.
- i** Upewnij się, że składniki mrożone zostały całkowicie rozmrożone.
- i** Zawsze sprawdzaj, czy mięso drobiowe całkowicie się rozmroziło w lodówce i czy rozpuściły się wszystkie kryształki lodu.
- i** Pokrój warzywa korzeniowe na mniejsze kawałki, ponieważ wymagają dłuższej obróbki termicznej niż mięso.

- ❶ Jeśli jest to możliwe, dobrze jest podduścić warzywa przez 2–3 minuty przed poddaniem ich powolnemu gotowaniu.
- ❶ Zawsze umieszczaj warzywa korzeniowe na dnie naczynia, zanurzone w płynie.
- ❶ Podczas przyrządzania mięsa wieprzowego i drobiu należy korzystać z termometru do mięsa. Wewnętrzna temperatura mięsa powinna osiągnąć 88 C.
- ❶ Nie należy piec na wolnym ogniu mięsa lub drobiu z nadzieniem. Nadzienie należy upiec oddzielnie.
- ❶ Przykryj zapiekankę pokrywką lub folią, aby zapobiec utracie wilgotności.
- ❶ Przyprawy i zagęstniki dodawaj pod koniec procesu gotowania.
- ❶ Zanim dodasz do potrawy czerwoną fasolę należy ją wymoczyć i gotować przez przynajmniej 10 minut.
- ❶ Otwieranie drzwiczek podczas procesu pieczenia powoduje obniżenie temperatury, a co za tym idzie wydłużenie czasu obróbki termicznej.

# KORZYSTANIE Z PŁYTY DO SMAŻEN

## PŁYTA DO SMAŻENIA

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

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

## PRZED PIERWSZYM UŻYCIEM PŁYTY DO SMAŻENIA

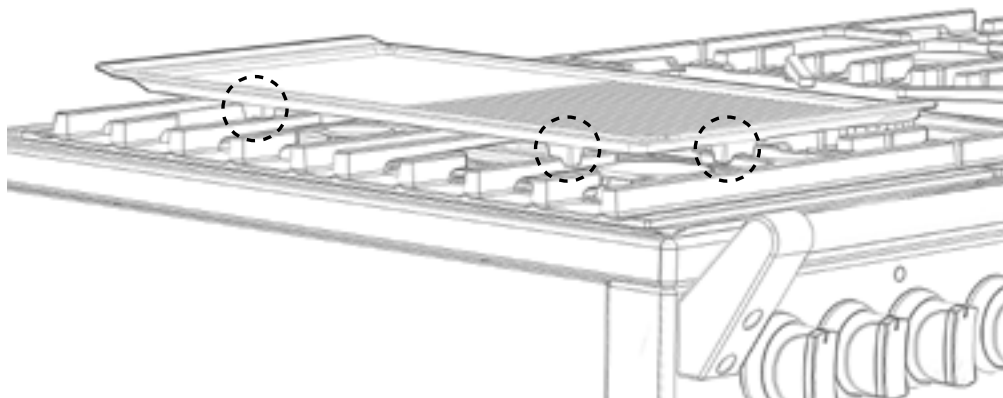
1. Dokładnie umyj płytę do smażenia, używając gorącej wody z mydłem.
2. Zaimpregnuj minimalną ilością niesolonego oleju roślinnego naniesionego na suchą szmatkę lub ręcznik papierowy. Rozprowadź cienką warstwę oleju na powierzchni płyty.
3. Przez 3 minuty rozgrzewaj płytę na maksymalnej mocy. Płyta do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

## KORZYSTANIE Z PŁYTY DO SMAŻENIA

- i** Płytę należy umieścić tak, aby całkowicie zakrywała palniki.
  - i** Płyty nie można umieszczać na woku.
1. Ostrożnie umieść płytę do smażenia na ruszcie kuchenki (znajdującym się nad palnikami) – skorzystaj z nóżek pozycjonujących (znajdujących się na spodzie płyty do smażenia). Zachowaj ostrożność, aby nie uszkodzić powierzchni rusztu kuchenki.
  2. Przed rozpoczęciem gotowania rozgrzewaj płytę do smażenia przez 3 minuty na maksymalnej mocy oznaczonej na pokrętkach sterujących symbolem dużego płomienia.
  3. Po rozgrzaniu płyty obróć pokrętła palników, tak by wskazywały symbol małego płomienia.

Płyta do smażenia jest gotowa do pracy.

- i** Nie używaj metalowych akcesoriów kuchennych, gdyż mogą uszkodzić powierzchnię zapobiegającą przywieraniu.
- i** Przed przemieszczeniem lub czyszczeniem płyty do smażenia zawsze poczekaj na jej całkowite wystygnięcie.
- i** **Uwaga:** pamiętaj, aby sprawdzić, czy płyta jest właściwie ustawiona na 2 wspornikach rusztu kuchenki.



# PRZEWODNIK DOTYCZĄCY PIECZENIA

## GRILL

Rodzaj produktu	Przybliżony czas (min)
<b>Bekon</b>	8 - 15
<b>Kiełbaski</b>	12 - 15
<b>Kotlety</b>	
- Jagni cina	10 - 15
- Wieprzowina	15 - 25
<b>Opiekanie</b>	
- 2 grzanki	1-2 (na stron )
- 4 grzanki	1-2 (na stron )
<b>Pieczyno</b>	
- Bułki	1-2 (na stron )
- Dro d ówka	1-2 (na stron )
<b>Tost z serem</b>	
- 2 grzanki	4 - 5
- 4 grzanki	4 - 5
<b>Ryba</b>	
- filety	10 - 15
<b>Kurczak</b>	
- filety	20 - 30
<b>Steki wołowe</b>	
- krwista	7 - 10
- rednio wypieczona	10 - 15
- dobrze wypieczona	15 - 20
<b>Steki wieprzowe</b>	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 termoobiegiem)	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
Krucze 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
				
<b>Ciasta</b>				
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
<b>Pudding</b>				
Bread & butter pudding	170	150	45 - 1 godzina	3
Ciasto owocowe z kruszonką	200	175	40 - 1 godzina	3
<b>Różne</b>				
Yorkshire pudding:				
- duży	220	200	40 - 48	4 - 5
- mały	220	200	15 - 20	4 - 5
Kruche 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
					
<b>Ciasta</b>					
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
<b>Pudding</b>					
Bread & butter pudding	170	150	-	45 - 1 godzina	3
Ciasto owocowe z kruszonk	200	175	-	40 - 1 godzina	3
<b>Różne</b>					
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 wydużyć 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.

Problem	Prawdopodobna przyczyna
Ciasto opadło/zapadł tyrodek	Zbyt duży proszek 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 duży proszek 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 środku rodkowej	Zbyt gorący piekarnik, przez co ciasto zbyt szybko się upiekło. Zbyt duży cukier 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 duży proszek do pieczenia. Mąka nie została dobrze wymieszana.
Zbyt gęste ciasto, które nie mogło wyrosnąć.	Za mało proszku do pieczenia. Za mało płynu. Zbyt chłodny piekarnik. Niewystarczające utarcie składników.
Ciasto kruszy się podczas krojenia	Za mało płynu. Zbyt długi czas pieczenia. Za mało cukru. Za duży proszek do pieczenia.
Zbyt suche	Pieczone zbyt długo. Zbyt mało jaj lub płynu. Za duży proszek do pieczenia.

## Rozwiązywanie problemów – biszkopty

Problem	Prawdopodobna przyczyna
Wybrzuszony wierzch	Niewystarczająca utarcie składników. Ciasto było pieczone na zbyt wysokim poziomie rusztu piekarnika lub w zbyt wysokiej temperaturze. Papier do pieczenia może uniemożliwić wyrównanie brzegów i wywołuje wybrzuszenie rodka.
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 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.

## Gotowanie na wolnym ogniu (5 ustawienie lub 100°C)

- ❶ Przed obróbką termiczną produktów mrożonych, upewnij się, że zostały całkowicie rozmrożone.
- ❶ Kawałki mięsa lub drobiu ważące ponad 2¼ kg/4½ lb nie nadają się do gotowania na wolnym ogniu.
- ❶ Rozgrzej piekarnik do 170°C i piecz przez 30 minut, następnie przestaw ustawienie na 5 lub 100°C (gotowanie na wolnym ogniu) i kontynuuj obróbkę przez resztę czasu.
- ❶ Gotowanie na wolnym ogniu zajmuje około 3 razy dłużej niż gotowanie tradycyjne.
- ❶ Podczas gotowania na wolnym ogniu nie należy (bez potrzeby) otwierać drzwiczek piekarnika, gdyż spowoduje to utratę ciepła.
- ❶ Zawsze używaj naczyń z dobrze przylegającymi pokrywkami. Jeżeli pokrywka nie przylega szczelnie, zanim założysz pokrywkę, nakryj naczynie folią.

## 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.

<b>Pieczenie w głównym piekarniku, w temperaturze:</b> <b>160°C-180°C (z termoobiegim)</b> <b>180°C-200°C (bez termoobiegu)</b>		<b>Przybliżony czas pieczenia (w rozgrzanym piekarniku)</b>
Wołowina	krwista	20 minut na 450 g (1lb), plus 20 minut
	rednio wypieczona	25 minut na 450 g (1lb), plus 25 minut
	dobrze wypieczona	30 minut na 450 g (1lb), plus 30 minut
Jagnięcina	rednio wypieczona	25 minut na 450 g (1lb), plus 25 minut
	dobrze wypieczona	30 minut na 450 g (1lb), plus 30 minut
Wieprzowina	-	35 minut na 450 g (1lb), plus 35 minut
Drób	-	20 minut na 450 g (1lb), plus 20 minut

### 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.

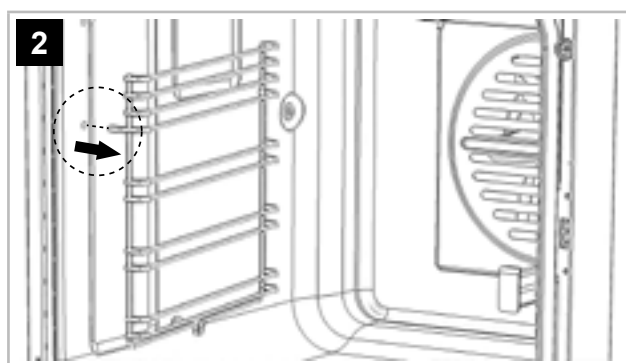
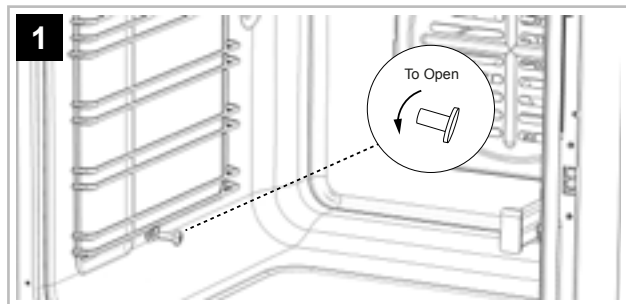
Indyka należy piec na tyle długo, by upiekły się jego nogi, dlatego konieczne jest częste podlewanie mięsa. Mięso na piersiach można okryć, gdy jego skórka zbrązowieje.

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.

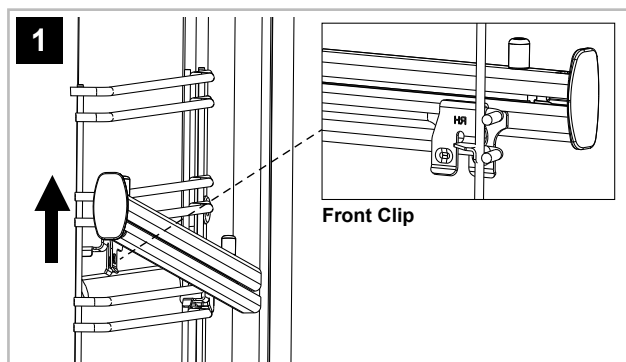
- i** Pamiętaj, aby przed pieczeniem sprawdzić, czy indyk został dokładnie rozmrożony oraz czy został pozbawiony podrobów.
- i** Indyka należy piec na ustawieniu 5. piekarnika gazowego przez 40 minut na kg, plus 20 minut, chyba że na opakowaniu podano inne wskazówki.
- i** Indyka można piec bez przykrycia, 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.

# SZYNY I PROWADNICE

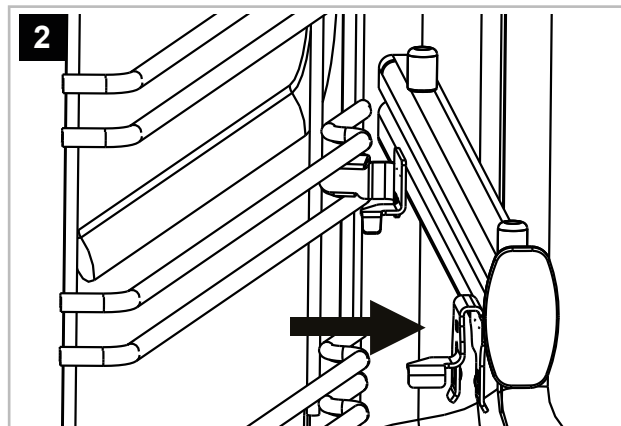
## ZDEJMOWANIE SZYN



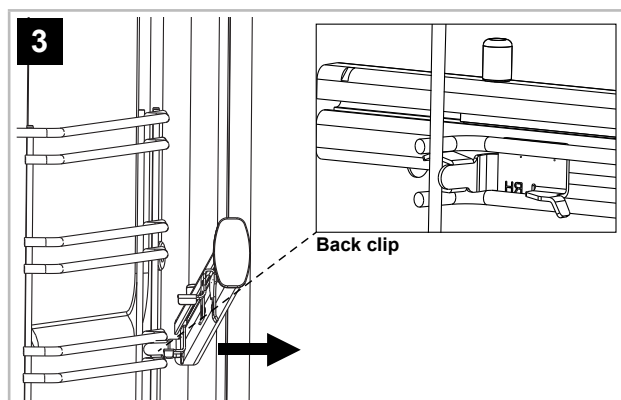
## ZDEJMOWANIE PROWADNIC TELESKOPOWYCH



1. Zdecydowanie popchnąć przednią część prowadnicy do góry, upewniając się, że przedni zatrzask odzepił się od szyny.

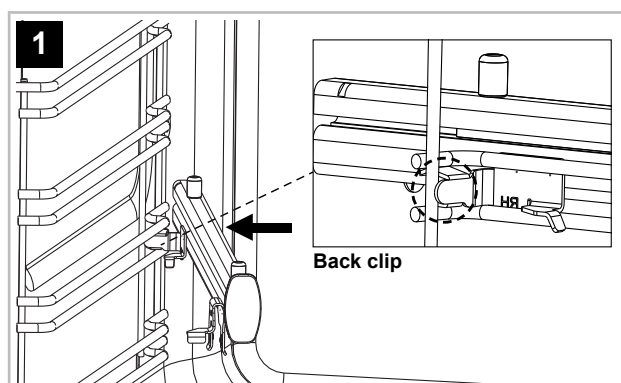


2. Zdjąć prowadnicę z szyny.

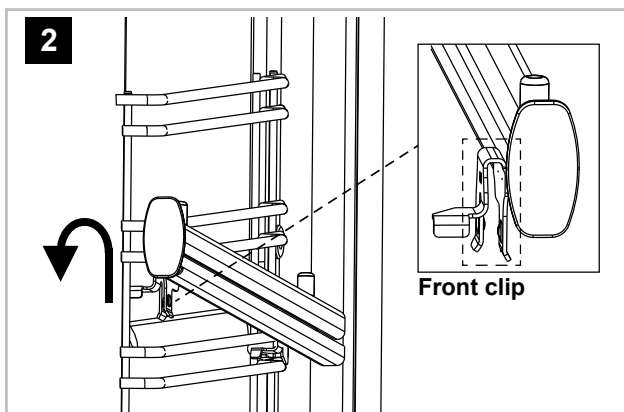


3. Wyciągnąć tylny zatrzask spośród szyn.

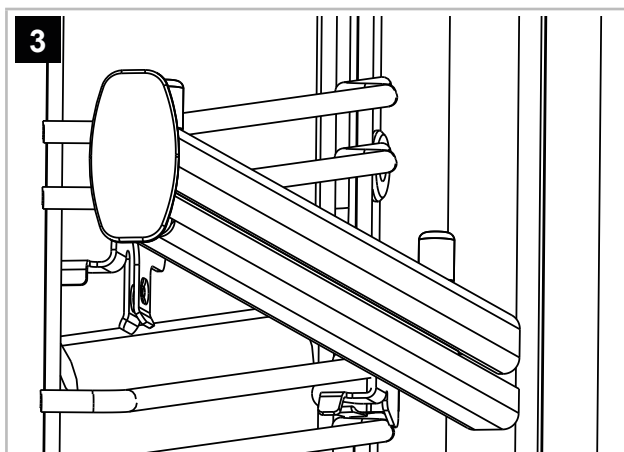
## PONOWNIE UMIESZCZANIE PROWADNIC TELESKOPOWYCH



1. Zamocować tylny zatrzask pomiędzy szynami. Upewnić się, że prowadnica jest całkowicie dosunięta do końca szyny.



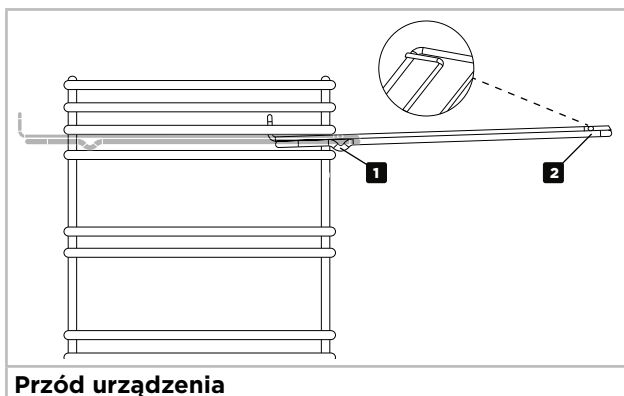
- Umieścić przedni zatrzask na szynie i zdecydowanie nacisnąć przednią część prowadnicy w dół, do zatrzaśnięcia się zatrzasku na miejscu.



Prowadnica teleskopowa powinna być teraz poprawnie zamocowana do szyny.

## UMIESZCZANIE RUSZTÓW

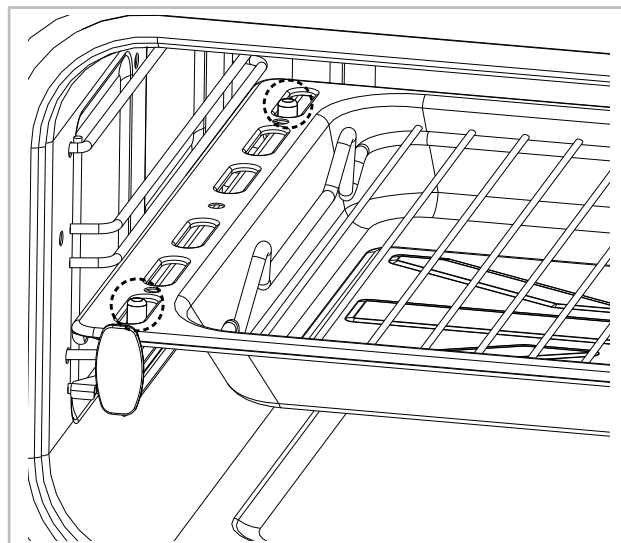
### Rusztzy standardowe



Przód urządzenia

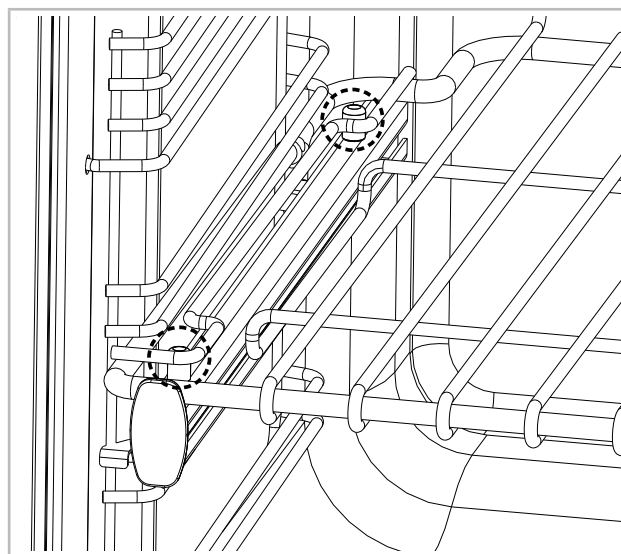
- Lekko unieś jedną stronę rusztu i umieść go na wybranym poziomie.
- Upewnij się, że ruszt jest wsunięty aż do ograniczników znajdujących się w głębi piekarnika.

### Umieszczanie dużej blachy do piekarnika z prowadnicami teleskopowymi

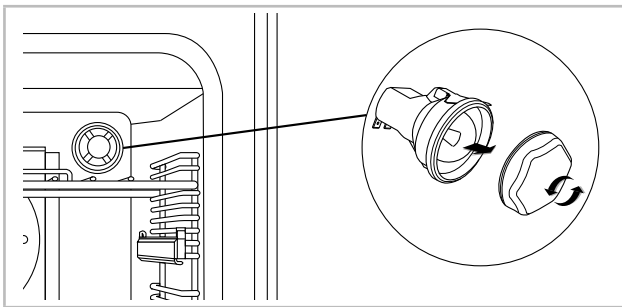


- i** Uwaga: Zwróć uwagę, czy ruszt/blacha do pieczenia zahaczyły się o wypusty prowadnic teleskopowych.

### Umieszczanie rusztu na prowadnicy teleskopowej



## WYMIANA ŻARÓWKI

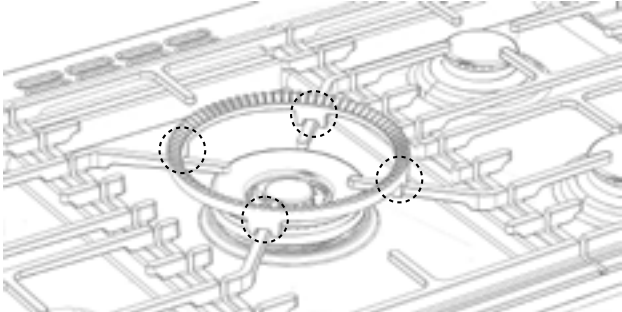


**⚠ Ostrzeżenie!** Wyłącz zasilanie przed wymianą żarówki.

**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

### NAKŁADKA DO WOKA

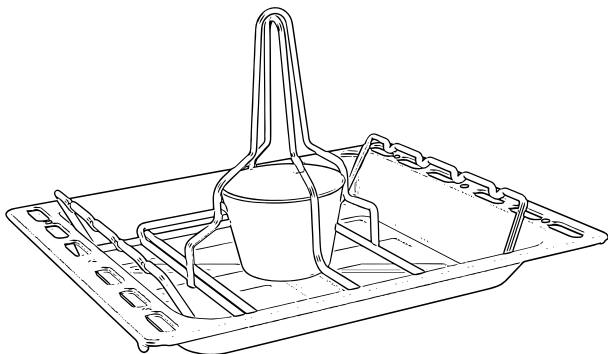


- ⚠ Upewnij się, że nakładka do woka jest poprawnie ustawiona na 4 wspornikach rusztu kuchenki.

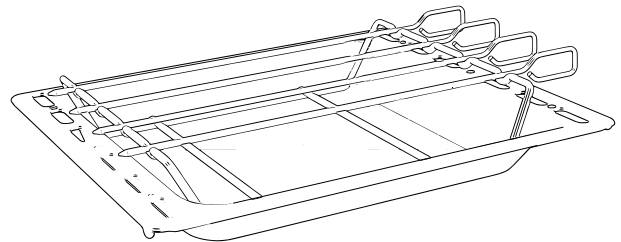
### AKCESORIA STEAM & INFUSE

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

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



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

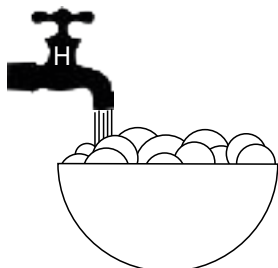


- i Uwaga: Jeżeli akcesoria do infuzji parowej nie są dostarczane razem z urządzeniami w konfiguracji standardowej, można je zakupić za pośrednictwem naszego działu obsługi klientów.
- i Uwaga: Elementy różna nie powinny być używane w wysokich opiekaczach (90 cm) i zawsze powinny być ułożone poprzecznie w opiekaczu, aby nie stykały się z łopatkami wentylatorów.
- i Aby zapoznać się z przepisami kulinarnymi, skorzystaj z naszej witryny internetowej.



# CZYSZCZENIE URZĄDZENIA

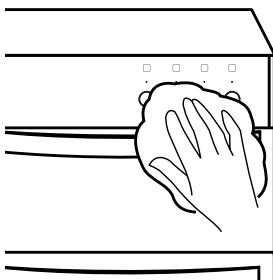
## ZALECANE CZYNNOŚCI



- Ciepła woda z mydłem



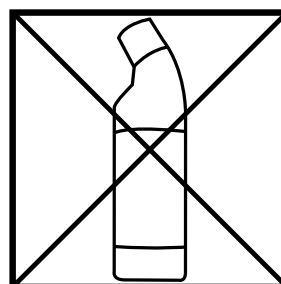
- Czysta, wyciśnięta ściereczka



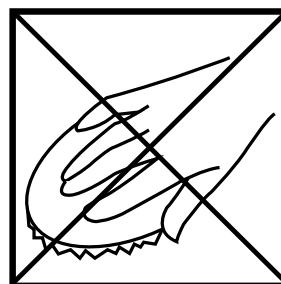
- Przetrzyj wilgotną ściereczką
- Osusz miękką ściereczką

- 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.

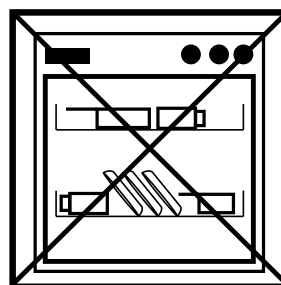
## NIE UŻYWAJ



- 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

**⚠ OSTRZEŻENIE** – niniejsza kuchenka wymaga uziemienia

### URZĄDZENIA DUAL FUEL

Palnik/element	Gaz ziemny (20) / gaz z butli (28-30/37)				
	(kW)	Dysza (gaz ziemny)	Dysza (gaz z butli)	Butan g/h	Propan g/h
Palnik - mały (x2)	1,00	77	50	73	72
Palnik - redni (x3)	2,00	104	70	145	143
Palnik - duży	3,00	129	87	218	215
Palnik - wok	4,00	152	100	291	286
Łączna moc (7 palników)	15	ND	ND	ND	ND

Palnik/element	LPG 50				
	G30 (kW)	G31 (kW)	Dysza (gaz z butli)	Butan g/h	Propan g/h
Palnik - mały (x2)	1,00	0,87	43	73	64
Palnik - redni (x3)	2,00	1,75	62	145	118
Palnik - duży	3,00	2,60	79	218	182
Palnik - wok	4,00	3,50	88	291	286
Łączna moc (7 palników)	15	13,09	ND	ND	ND

### URZĄDZENIA GAS-THRU-GLASS

Palnik/element	Gaz ziemny (20) / gaz z butli (28-30/37)					
	(kW)		Dysza (gaz ziemny)	Dysza (gaz z butli)	Butan g/h	Propan g/h
	Gaz ziemny	Gaz z butli				
Palnik - mały	1,00		72	50	73	72
Palnik - redni (x2)	2,00		103	70	145	142
Palnik - duży	3,00		130	86	218	215
Palnik - wok (x2)	5,00	4,6	155 zewnętrzna 75 wewnętrzna	100 zewnętrzna 44 wewnętrzna	335	329
Łączna moc (6 palników)	18,0	17,2	ND	ND	ND	ND

Palnik/element	LPG 50				
	G30 (kW)	G31 (kW)	Dysza (gaz z butli)	Butan g/h	Propan g/h
Palnik - mały	1,00	0,9	44	73	64
Palnik - redni (x2)	2,00	1,65	60	145	118
Palnik - duży	3,00	2,55	74	218	182
Palnik - wok (x2)	4,6	4,00	77 zewnętrzna 43 wewnętrzna	335	286
Łączna moc (6 palników)	17,2	14,75	ND	ND	ND

## ZASILANIE ELEKTRYCZNE/MOC

Zasilanie elektryczne	Piekarniki / grill	Moc (kW)
240 V	Piekarnik cyfrowy	3,1
	Piekarnik z termoobiegiem	2
	Podwójny grill regulowany	1,7/2,7
	Konwencjonalny górny	1,4
	Powolne gotowanie	0.17

Żarówki piekarnika/wentylatory	
Lampa (piekarnik lewy)	po 40 W

Zasilanie	Moc maks. (kW)
230/400V 3N - 50 Hz	6,83 - 8,13

[WWW.COOKINGSTORE.PL](http://WWW.COOKINGSTORE.PL)



MADE BETTER

Cooking Store, ul. Wadowicka 8a, 30-415 Kraków, Polska

[www.cookingstore.pl](http://www.cookingstore.pl)

**Obsługa klienta**

+48 12 35 06 230

**Infolinia z informacjami o produkcie**

+48 12 35 06 230