



## STOVES

MADE BETTER

### **RICHMOND, PRECISION & STERLING DELUXE**



Instrukcja użytkownika - TCH & RTY EI (90 cm)

## KRAJE PRZEZNACZENIA:

GB - Wielka Brytania	
IE - Irlandia	
DE - Niemcy	
ES - Hiszpania	
FR - Francja	
IT - Włochy	
PL - Polska	<input checked="" type="checkbox"/>
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 są 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	11
KORZYSTANIE Z KUCHENKI ZE STEROWANIEM DOTYKOWYM	12
KORZYSTANIE Z KUCHENKI Z POKRĘTLAMI (RTY)	21
KORZYSTANIE Z GRILLA	27
KORZYSTANIE Z GÓRNEGO PIEKARNIKA	28
KORZYSTANIE Z PIEKARNIKA CYFROWEGO	30
KORZYSTANIE Z GŁÓWNEGO PIEKARNIKA ELEKTRYCZNEGO	34
KORZYSTANIE Z PROFLEXTM PODZIAŁU	37
PRZEWODNIK DOTYCZĄCY PIECZENIA	39
PRZEWODNIK DOTYCZĄCY PIECZENIA	42
PRZEWODNIK PO CZASIE PIECZENIA	48
SZYNY I PROWADNICE	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 wsparcia dla użytkownika.

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

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

## DYREKTYWY EUROPEJSKIE

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

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

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

## 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.
- ⚠ 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.

- ⚠️ **Ostrzeżenie!** W razie pęknięcia powierzchni wyłącz urządzenie, aby zapobiec potencjalnemu porażeniu prądem.

- ⚠️ **Ostrzeżenie!** Urządzenie i jego dostępne elementy mogą być gorące podczas korzystania z urządzenia. Należy zachować ostrożność, aby uniknąć dotknięcia elementów grzewczych. Dzieci w wieku poniżej 8 lat mogą zbliżyć się do urządzenia pod warunkiem, że są nieustannie nadzorowane.

- ⓘ **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.

- ⚠️ Do czyszczenia drzwi szklanych elementów kuchenki nie używać środków szorstkich, takich jak zmywaki drucziane, 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 zwarceniem 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.

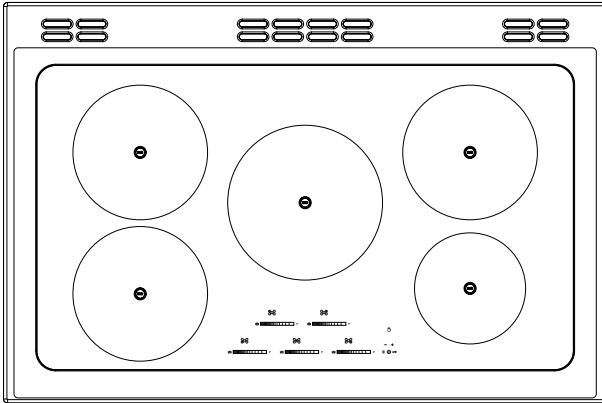
**⚠** Urządzenia nie wolno w trakcie użytkowania odłączać od zasilania sieci, to poważnie zagraża bezpieczeństwu i działaniu, szczególnie temperatura powierzchni staje się gorąca i części zasilane gazem nie pracują sprawnie. Wentylator chłodzący (jeśli urządzenie jest w takowy wyposażone) włącza się po wyłączeniu urządzenia za pomocą pokrętła sterującego.

# ZAPOZNAJ SIĘ Z PRODUKTEM

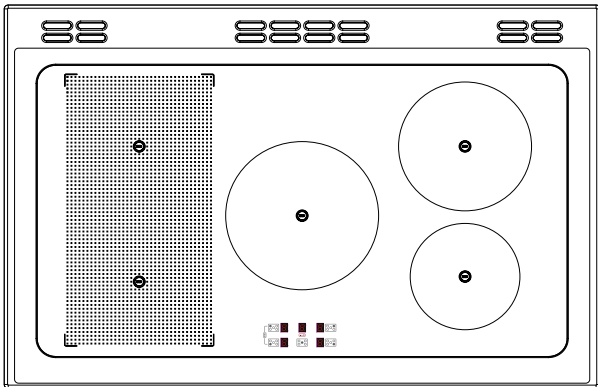
**i** Uwaga: Układ elementów konkretnego urządzenia zależy od modelu.

## KUCHENKA

### Sterowanie dotykowe (TCH)



### Pokręta (RTY)

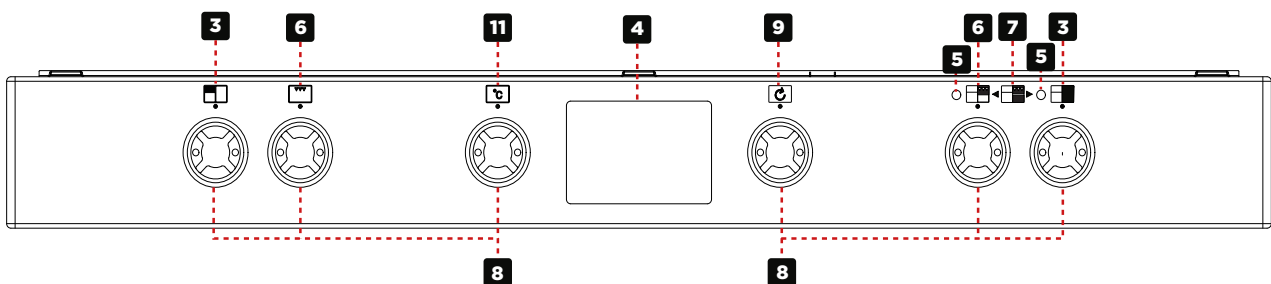


## WPROWADZENIE

<b>1</b>	Panel sterowania
<b>2</b>	Piekarnik górny/Grill
<b>4</b>	
<b>5</b>	Piekarnik cyfrowy
<b>7</b>	Dzielony piekarnik z termoobiegiem

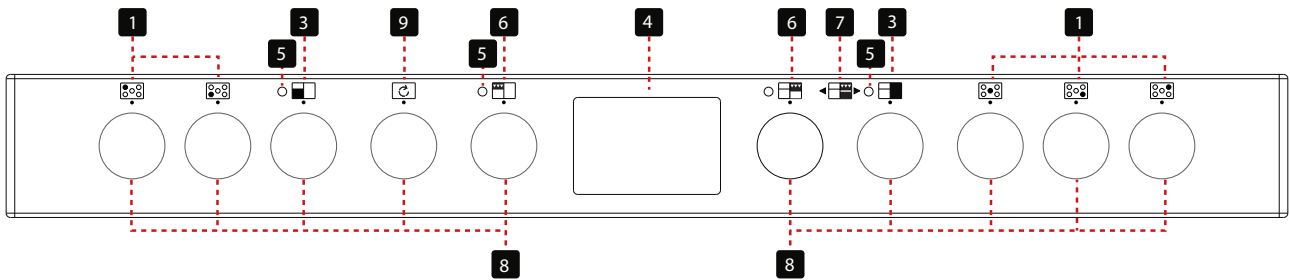
## PANEL STEROWANIA

### Sterowanie dotykowe (TCH)





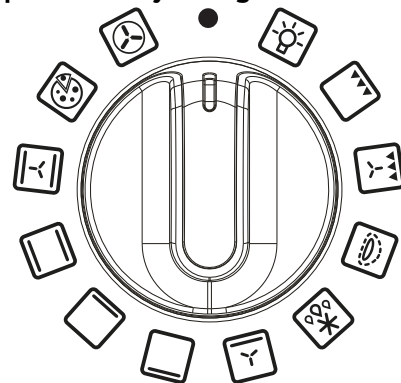
## Pokręta (RTY)



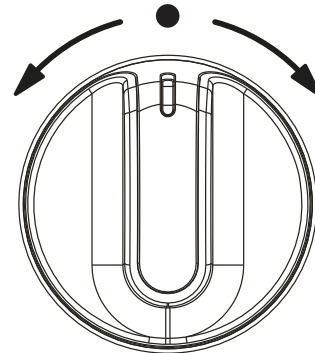
<b>1</b>	palniki
<b>3</b>	Piekarnik
<b>4</b>	Wyświetlacz piekarnika cyfrowego
<b>5</b>	Lampka termostatu
<b>6</b>	Piekarnik górny/Grill
<b>8</b>	Pokręta kuchenki i piekarnika
<b>9</b>	Funkcja piekarnika cyfrowego
<b>11</b>	Piekarnik cyfrowy - temperatura

## STEROWANIE PIEKARNIEM

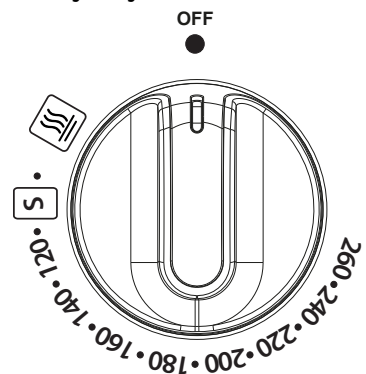
### Funkcja piekarnika cyfrowego



### Piekarnik cyfrowy - temperatura



### Piekarnik elektryczny



## FUNKCJE URZĄDZENIA

**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.

- ⚠ 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.

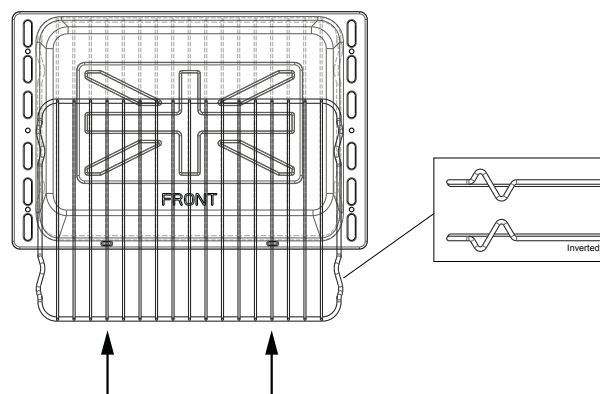
### Główny piekarnik – grill

- ⚠ 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.

# KORZYSTANIE Z KUCHENKI ZE STEROWANIEM DOTYKOWYM

---

## 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.

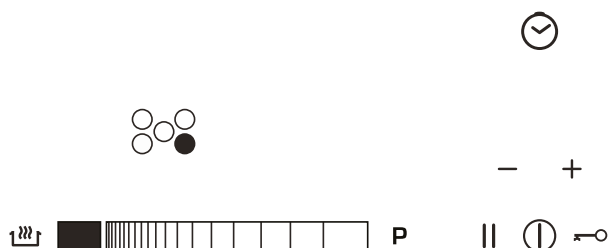
## INFORMACJE O PŁYTCIE INDUKCYJNEJ

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



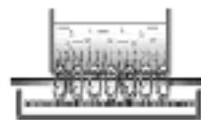
Funkcja	Symbol	Opis
Oszczędność energii		Płyta indukcyjna to najbardziej wydajna technologia przygotowywania potraw, zapewniająca szybkie rozgrzewanie i osiągnięcie punktu wrzenia.
Płynna kontrola		Przesuń palec po wykresie lub po prostu dotknij wykresu w odpowiednim miejscu

Funkcja	Symbol	Opis
Wyświetlacz cyfrowy		Niewidoczny do momentu włączenia podświetlenia panelu płyty.
Liczba poziomów mocy	<b>13</b>	Precyzyjne i powtarzalne ustawienia.
Funkcje specjalne		Trzy domyślne ustawienia temperatury o wartościach: 42°C, 70°C oraz 94°C. Idealne do - odpowiednio - roztopienia 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	<b>- +</b>	Wartość maksymalnego ustawienia czasu dla dowolnej czynności wynosi 99 minut.
Automatyczne wyłączenie 5 stref po określonym czasie.	<b>Yes</b>	Dla wszystkich pięciu stref ustawić można czas równoczesnego wyłączenia automatycznego

Funkcja	Symbol	Opis
Blokada przycisków		Dotknij ikony kluczyka, aby zablokować przyciski i zapobiec przypadkowej zmianie ustawień.
Wykrywanie garnka		Powiadamia, czy zastosowano właściwy garnek oraz pomaga oszczędzać energię. Po zdjęciu garnka z danej strefy zasilanie jest wyłączone automatycznie.
Wykrywanie przegrzania garnka	<b>Yes</b>	Pomaga zapobiec przegrzaniu garnków, zapewniając dodatkowy poziom zabezpieczeń, niedostępny w kuchenkach innego typu.
Blokada rodzicielska	<b>Yes</b>	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	<b>Yes</b>	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 kuchenke 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 niezaskończony 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 roztopiania produktów żywnościowych lub przygotowywania 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, przesun palcem po suwaku mocy strefy grzejnej znajdującym się z lewej strony timera (przesun 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 ustawiania 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 o 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 o. 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).

Teraz możesz przystąpić do korzystania

### Gdy upłynie ustawiony czas

1. Na wyświetlaczu timera zaczną 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 wyłączyłeś 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	

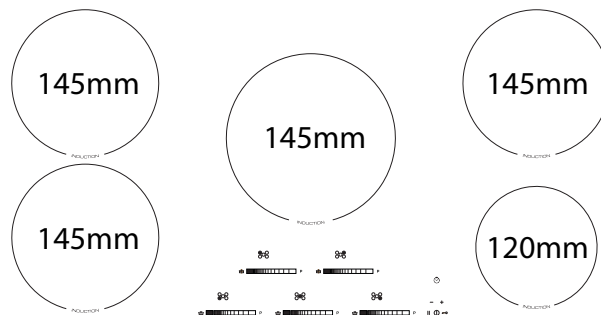
### Jak ustalić, czy garnek jest odpowiedni?

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.

### 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 grzejną
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 KUCHENKI Z POKRĘTŁAMI (RTY)

---

## 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.

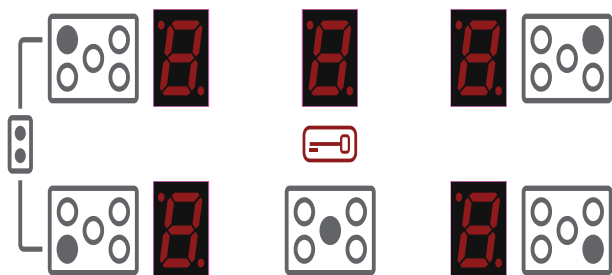
## INFORMACJE O PŁYCCIE INDUKCYJNEJ

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

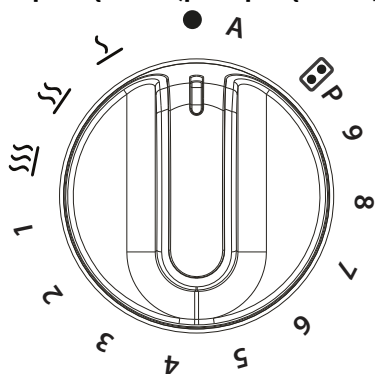


Funkcja	Symbol	Opis
Wyświetlacz cyfrowy		Pokazuje aktualny poziom mocy lub aktywną funkcję dla pola grzejnego.
Blokada przycisków		Dotknij ikony kluczyka, aby zablokować przyciski i zapobiec przypadkowej zmianie ustawień.
Automatyka czasu rozgrzewania		Rozgrzewa wybrane pole wyższą mocą.
Funkcja roztopiania		Podgrzewa dno naczynia do 45°C (42°C w naczyniu). Roztopia produkty, optymalizując zużycie energii.

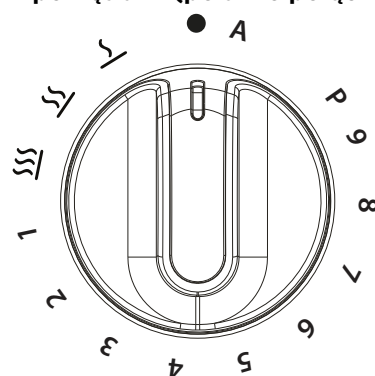
Funkcja	Symbol	Opis
Funkcja ogrzewania		Podgrzewa dno naczynia do 70°C (65°C w naczyniu). Utrzymuje wysoką temperaturę potrawy, optymalizując zużycie energii.
Podwyższanie mocy		Tymczasowe podbicie mocy strefy grzejnej aż o 60%.
Stan pola podwójnego		Przekazuje wielkość wykrytego naczynia do wyświetlacza.
Funkcja łączenia stref		Tworzenie połączonego pola grzejnego z dwóch oddzielnych pól. Polami będzie można sterować za pomocą jednego pokrętki sterującego.
Wykrywanie garnka		Powiadamia, czy zastosowano właściwy garnek oraz pomaga oszczędzać energię. Po zdjęciu garnka z danej strefy zasilanie jest wyłączone automatycznie.
Wykrywanie przegrzania garnka		Pomaga zapobiec przegrzaniu garnków, zapewniając dodatkowy poziom zabezpieczeń, niedostępny w kuchenkach innego typu.
Blokada rodzicielska		Zapobiega przypadkowemu użyciu kuchenki.
Wskazania ciepła resztkowego		Ostrzega, gdy powierzchnia jest gorąca i jednocześnie stanowi przydatną informację, gdy chcesz coś nieznacznie rozgrzać bez włączania kuchenki.

## Pokręta sterowania

### Kuchenka z pokrętłami (pola połączone)



### Kuchenka z pokrętłami (pola nie połączone)



Obróć pokrętkę sterowania, aby wybrać ustawienie kuchenki. Aktualny poziom mocy pola widoczny jest na wyświetlaczu kuchenki.

Po obróceniu pokrętkę blokuje się w danym położeniu. Pokrętło powróci automatycznie do wyjściowej pozycji, jeśli zostanie ustawione w jedną z dwóch pozycji tymczasowych.

Pokrętkę sterowania posiada 14 pozycji ustawień:

- Pozycja tymczasowa funkcji specjalnej zmieniana w lewo (OWL): Automatyka czasu rozgrzewania
- WYŁ.
- Funkcja roztapiania
- Funkcja ogrzewania
- Poziomy mocy (1-9)
- Pozycja tymczasowa funkcji specjalnej zmieniana w prawo (OWR): Podbicie mocy

## PODSTAWOWE FUNKCJE KUCHENKI

### Aktywacja strefy grzejnej

Obróć pokrętkę sterowania w położenie poziomej mocy, aby aktywować pole grzejne.

### Wyłączanie poszczególnych stref gotowania

Obróć pokrętkę sterowania w położenie zerowe, aby wyłączyć pojedyncze pole grzejne.

### Regulacja poziomów mocy

Obróć pokrętkę sterowania w lewo, aby zwiększyć moc pola. Obróć pokrętkę sterowania w prawo, aby zmniejszyć moc pola.

## FUNKCJE

### Tryb beczynności

W trybie beczynności wszystkie wyświetlacze są wyciemnione, chyba że obecne jest ciepło resztkowe.

Obróć jedno z pokręteł sterowania, aby opuścić tryb beczynności. Jeśli dzwonek jest dostępny, odtworzony zostanie dźwięk.

Wyświetlacz gaśnie po 15 sekundach, gdy wszystkie pokręta są ustawione w położenie zerowe. Jeśli dzwonek jest dostępny, odtworzony zostanie dźwięk.

### Automatyka czasu rozgrzewania

Automatyka czasu rozgrzewania to funkcja zwiększająca moc pola grzejnego przed osiągnięciem ustawionego poziomu mocy.

Obróć pokrętkę sterowania do lewego położenia tymczasowego i przytrzymaj przez 2 sekundy. W ciągu kolejnych 10 sekund obróć pokrętkę sterowania w wybrane położenie mocy. Na wyświetlaczu na przemian wyświetlane jest oznaczenie „A” oraz wybrany poziom mocy.

- Funkcja automatyki czasu rozgrzewania jest niedostępna dla poziomu 0, poziomu 9, funkcji roztapiania, funkcji ogrzewania i podbicia mocy.

## Funkcja roztapiania

Funkcja roztapiania rozgrzewa dno naczynia do 45°C.

Obróć pokrętło sterowania w położenie funkcji roztapiania. Na wyświetlaczu widoczne jest wskazanie „u”.

- i** Z funkcji roztapiania można korzystać przez 2 godziny bez przerwy.

## Funkcja ogrzewania

Funkcja ogrzewania rozgrzewa dno naczynia do 70°C.

Obróć pokrętło sterowania w położenie funkcji ogrzewania. Na wyświetlaczu widoczne jest wskazanie „u”.

- i** Z funkcji ogrzewania można korzystać przez 2 godziny bez przerwy.

## Podwyższanie mocy

Funkcja podbicia mocy tymczasowo zwiększa moc pola grzejnego.

Obróć pokrętło sterowania w prawe położenie tymczasowe. Na wyświetlaczu widoczne jest wskazanie „P”.

- i** Po 10 minutach podbicie mocy zostanie automatycznie wyłączone.

## Stan pola podwójnego

Stan pola podwójnego to funkcja, która przekazuje wielkość wykrytego naczynia do wyświetlacza pola grzejnego.

## Funkcja łączenia stref

Funkcja łączenia pól umożliwia utworzenie jednego większego pola grzejnego z dwóch mniejszych pól. Przednie lub lewe (większe) pole grzejne staje się głównym polem grzejnym. Tylne lub prawe (mniejsze) pole grzejne staje się podległym polem grzejnym.

Obróć pokrętła sterowania głównego pola grzejnego i podległego pola grzejnego w prawe położenie tymczasowe i przytrzymaj je przez 2 sekundy. Obróć pokrętło sterowania podległego pola grzejnego

w położenie 9 poziomu mocy i obróć pokrętło sterowania głównego pola grzejnego w położenie wybranego poziomu mocy.

Na wyświetlaczu podległego pola grzejnego widoczny będzie symbol funkcji połączonych pól.

## Wykrywanie garnka

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** Po 10 minutach pole grzejne wyłączy się. Aby ponownie aktywować pole grzejne, obróć pokrętło sterowania w położenie zerowe.

## Blokada rodzicielska

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

Obróć dwa skrajne pokrętła sterowania po lewej stronie do lewego położenia tymczasowego i przytrzymaj je przez 2 sekundy, aby aktywować blokadę rodzicielską.

Obróć dwa skrajne pokrętła sterowania po lewej stronie do lewego położenia tymczasowego i przytrzymaj je przez 2 sekundy, aby wyłączyć blokadę rodzicielską.

## Wskazania ciepła resztkowego

Jeżeli po wyłączeniu strefy grzejnej powierzchnia ceramiki ma temperaturę wyższą niż 60°C, na wyświetlaczu pola 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.

## Automatyczne czuwanie

Jeżeli dane pole grzejne będzie włączone przez dłuższą niż maksymalny czas pracy, wyłączy się automatycznie.

Aby ponownie aktywować pole grzejne, obróć pokrętkę sterowania w położenie zerowe.

## Zarządzanie zasilaniem

System zarządzania zasilaniem zarządza przydziałem mocy do poszczególnych pól grzejnych. Priorytet zyskuje ostatnio ustawione pole grzejne. Jeżeli zasilanie nie jest dostępne, ustawiony poziom mocy pola grzejnego nie będzie wyświetlany. Wskazania wyświetlacza zmienią się po obróceniu pokrętki sterowania w położenie rzeczywistego poziomu mocy.

## Stan przegrzania pola grzejnego

W razie przegrzania kuchenki indukcyjnej funkcja przegrzania pola grzejnego spowoduje automatyczne zredukowanie temperatury pola grzejnego.

Przed zwiększeniem poziomu mocy obróć pokrętkę sterowania pola grzejnego w położenie poziomu mocy wskazane na wyświetlaczu.

## Strefa ogrzewania

Kuchenka indukcyjna może być wyposażona w konwencjonalny element grzejny niskiej mocy, który może służyć jako pole do ogrzewania potraw. Pole do ogrzewania potraw można włączyć lub wyłączyć.

## 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	

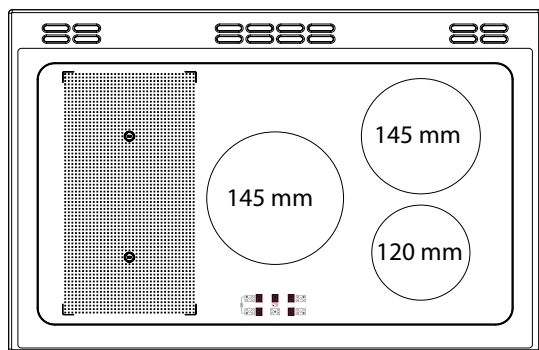
## Jak ustalić, czy garnek jest odpowiedni?

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



### Usuwanie komunikatów błędów

Gdy wystąpi błąd, kuchenka indukcyjna musi odnotować naprawienie błędu. Obróć pokrętkę sterowania w położenie zerowe.

### Włączona blokada rodzicielska

Gdy włączona jest blokada rodzicielska, kuchenka indukcyjna nie reaguje na korzystanie z pokręteł sterowania.

## ROZWIĄZYWANIE PROBLEMÓW ZWIĄZANYCH Z PŁYTĄ INDUKCYJNĄ

### Niezależność pokręteł sterowania w razie wystąpienia błędów

Gdy jedno z pokręteł nie działa poprawnie, pozostałe pokrętki działają zgodnie z oczekiwaniami.

- i** Pole grzejne, które uległo awarii wyłączy się automatycznie.

### Przerwany przewód lub nieprawidłowo umieszczony garnek

Pole grzejne wyłączy się automatycznie w razie przerwania ciągłości przewodu lub nieprawidłowego umieszczenia garnka na polu grzejnym.

### Ciągłe korzystanie z przycisków

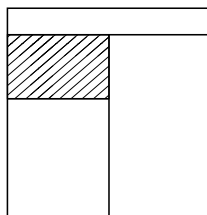
Jeśli pokrętkę sterowania pozostaje w położeniu tymczasowym przez dłużej niż 30 sekund bez przerwy, kuchenka indukcyjna uznaje takie okoliczności za przypadek ciągłego korzystania z przycisków.

Na wyświetlaczu odpowiedniego pokrętki sterowania pojawi się migający symbol oznaczający wystąpienie błędu.

Migający symbol zniknie z wyświetlacza 3 sekundy po zwolnieniu pokrętki sterowania z położenia tymczasowego.

# 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.

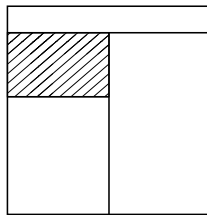
## WENTYLATOR CHŁODZĄCY

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, zadбай 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 słyhać 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 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.

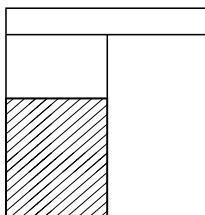
- i** Rozgrzanie piekarnika jest konieczne, gdy przyrządzasz potrawy mrożone lub chłodzone. Zalecamy również rozgrzanie piekarnika przed pieczeniem ciast drożdżowych, ucieranych, sufletów i biszkoptów.
- i** Jeżeli piekarnik nie został rozgrzany, należy wydłużyć czasy pieczenia zamieszczone w niniejszej 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

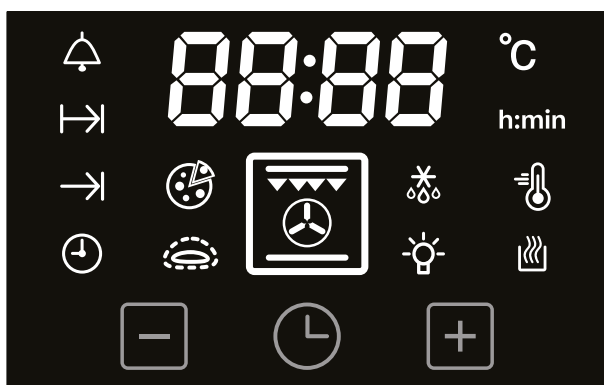
W trakcie procesu pieczenia gorące powietrze wyrzucane jest z otworu znajdującego się w górnej części piekarnika. Gdy otwierasz drzwiczki piekarnika, zachowaj ostrożność, gdyż gorące powietrze może wywołać dyskomfort u osób o szczególnie delikatnej skórze. Zalecamy chwytanie ręczki drzwiczek piekarnika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

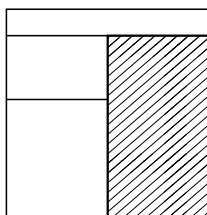
Po wybraniu funkcji grillowania, z termoobiegiem lub konwencjonalnego zamiast wybierania temperatury ustawia się poziom.

Dostępne ustawienia poziomu: L1, L2 lub L3.

- ❗ 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

### 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 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:

- ⓘ Gdy jednocześnie używasz 2 lub większej liczby rusztów, może zajść 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.

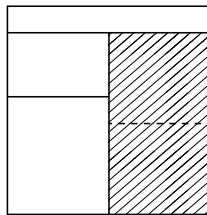
### **Czas rozmrażania**

- 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**

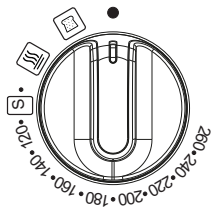
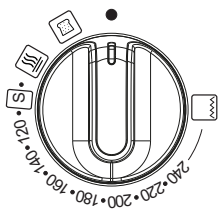
- i** Nie rozmrażaj w ten sposób drobiu z nadzieniem.
- i** Nie rozmrażaj w ten sposób większych kawałków mięsa lub drobiu, o masie powyżej 2 kg/4 lb.
- i** Nigdy nie umieszczaj surowych produktów przeznaczonych do rozmrażania obok upieczonych produktów, które chcesz schłodzić, gdyż może to prowadzić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

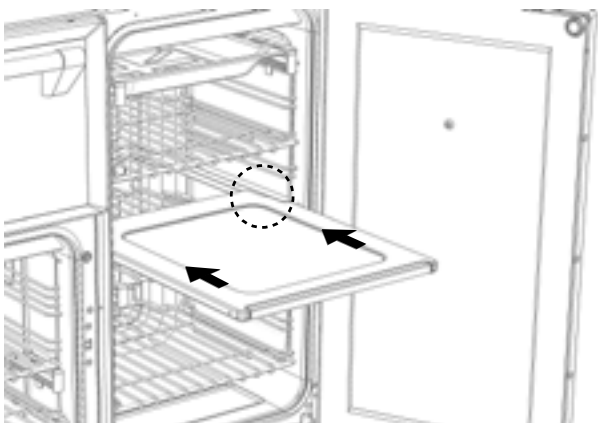


Płyta rozdzielająca PROFLEX™ do piekarnika umożliwia przemienienie wysokiego piekarnika w dwa oddzielne piekarniki z termoobiegiem i niezależnym sterowaniem, dzięki czemu możesz poszerzyć opcje pieczenia.

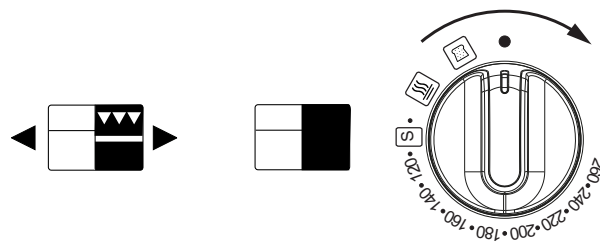
**Lewe pokrętko sterujące**    **Prawe pokrętko sterujące**



### UMIESZCZANIE PŁYTY ROZDZIELAJĄCEJ



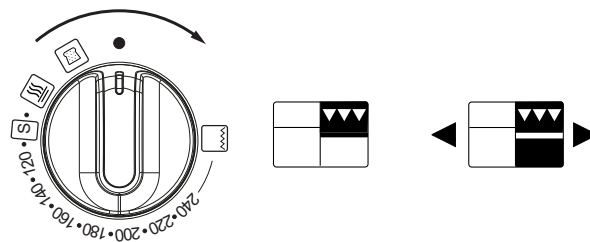
### WŁĄCZANIE WYSOKIEGO PIEKARNIKA (BEZ PŁYTY ROZDZIELAJĄCEJ)



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

### AKTYWOWANIE FUNKCJI PODZIAŁU

#### Piekarnik górny (z płytą rozdzielającą)



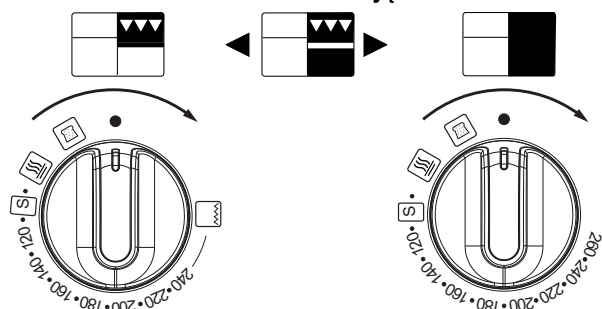
Aby korzystać niezależnie z wysokiego piekarnika, umieść płytę rozdzielającą, a następnie obróć pokrętko sterujące z lewej strony, wybierając funkcję lub temperaturę. Włączona zostanie górna połowa piekarnika.

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

- i** Uwaga: Nie zalecamy używania górnego piekarnika tylko do gotowania mrożonek i potraw o wysokiej wilgotności, ponieważ może to spowodować nadmierną kondensację. Do gotowania potraw o wysokiej zawartości wilgoci należy używać pełnego lub obu piekarników.

### Piekarnik dolny (z płytą rozdzielającą)

**Lewe pokrętko sterujące**   **Prawe pokrętko sterujące**



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

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

### KORZYSTANIE Z PIEKARNIKA GÓRNEGO I DOLNEGO

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

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

# 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
<b>Zupa</b>									
Rzadka zupa					✓				
Gęsta zupa						✓			
<b>Ryba</b>									
W Court-Bouillon			✓						
Smażona w głębokim tłuszczu					✓				
<b>Sosy</b>									
Gęste, na bazie mąki							✓		
Maślane z jajkami								✓	
<b>Warzywa</b>									
Szpinak				✓	✓				
Rośliny strączkowe							✓		
Gotowane ziemniaki						✓			
Marchewki				✓	✓				
Ziemniaki obsmażane				✓	✓				
Mrożone warzywa						✓			

Przygotowanie	Bardzo szybkie smażenie		Szybkie	Średnio wypieczona		Wolno	Duszenie, odgrzewanie		Utrzy- my- wanie tempe- ratury
	9	8	7	6	5	4	3	2	1
<b>Mięso</b>									
Cienkie kawałki mięsa	✓								
Smażony stek		✓							
<b>Inne potrawy</b>									
Smażenie: frytki mrożone	✓								
Smażenie: frytki świeże	✓								
Szybkiwar	✓				✓				
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)
<b>Bekon</b>	8 - 15
<b>Kiełbaski</b>	12 - 15
<b>Kotlety</b>	
- Jagnięcina	10 - 15
- Wieprzowina	15 - 25
<b>Opiekanie</b>	
- 2 grzanki	1-2 (na stronę)
- 4 grzanki	1-2 (na stronę)
<b>Pieczywo</b>	
- Bułki	1-2 (na stronę)
- Drożdżówka	1-2 (na stronę)
<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
- Średnio 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
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
				
<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
<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
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
					
<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 kruszonką	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 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.

<b>Problem</b>	<b>Prawdopodobna przyczyna</b>
Bardzo duże przestrzenie wypełnione powietrzem.	Za dużo proszku do pieczenia. Mąka nie została dobrze wymieszana.
Zbyt gęste ciasto, które nie mogło wyrosnąć.	Za mało proszku do pieczenia. Za mało płynu. Zbyt chłodny piekarnik. Niewystarczające utarcie składników.
Ciasto kruszy się podczas krojenia	Za mało płynu. Zbyt długi czas pieczenia. Za mało cukru. Za dużo proszku do pieczenia.
Zbyt suche	Pieczone zbyt długo. Zbyt mało jaj lub płynu. Za dużo proszku do pieczenia.

### Rozwiązywanie problemów – biszkopty

<b>Problem</b>	<b>Prawdopodobna przyczyna</b>
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 wybruszenie 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 termoobiegiem) 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

Pieczenie w głównym piekarniku, w temperaturze: 160°C-180°C (z termoobiegiem) 180°C-200°C (bez termoobiegu)		Przybliżony czas pieczenia (w rozgrzanym piekarniku)
Jagnięcina	Średnio 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.

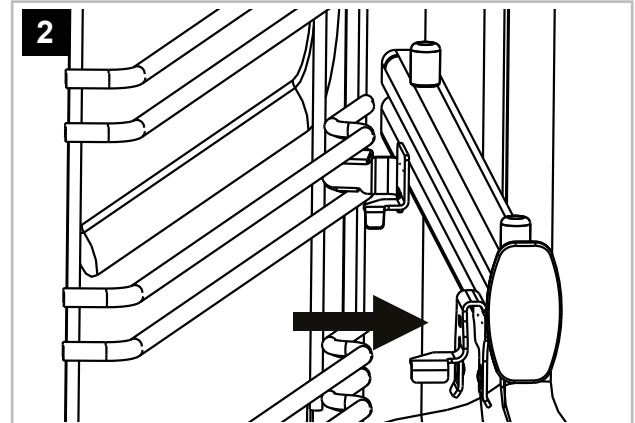
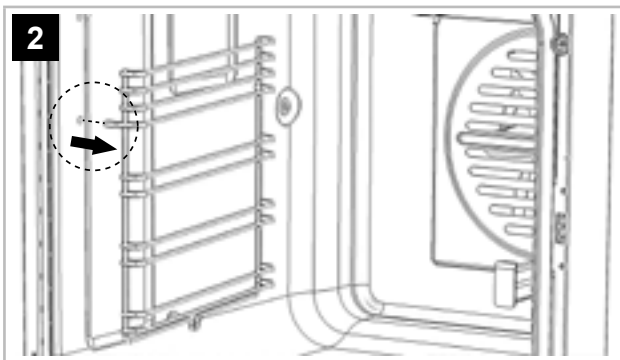
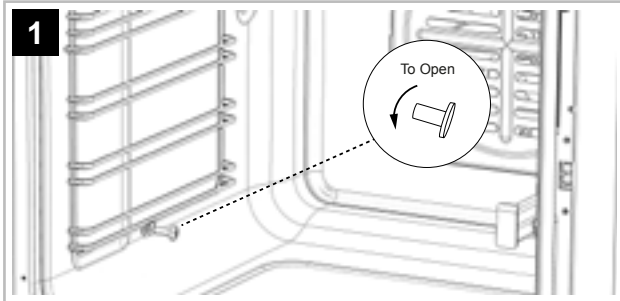
Indyka należy piec na tyle długo, by upiekły się jego nogi, dlatego konieczne jest częste podlewanie mięsa. Mięso na piersiach można okryć, gdy jego skórka zbrązowieje.

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.

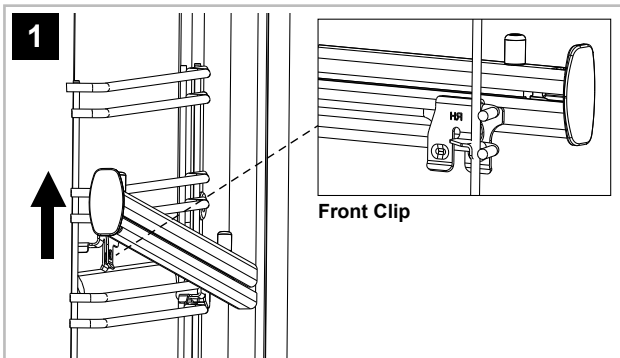
# SZYNY I PROWADNICE

## ZDEJMOWANIE SZYN

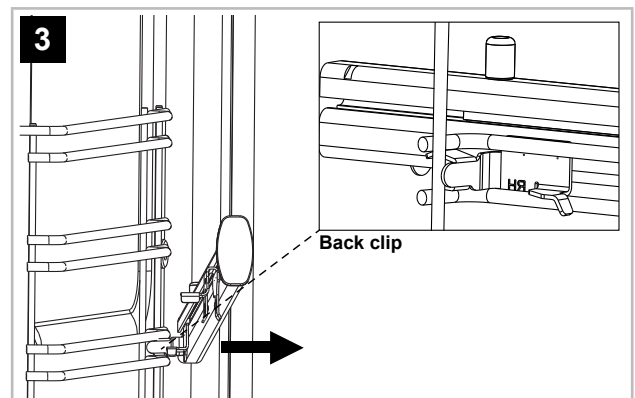


2. Zdjąć prowadnicę z szyny.

## ZDEJMOWANIE PROWADNIC TELESKOPOWYCH

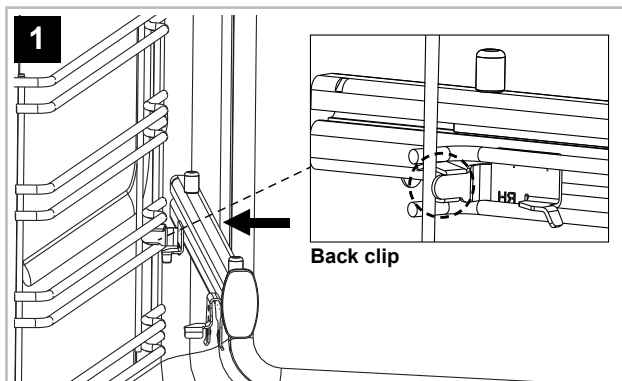


1. Zdecydowanie popchnąć przednią część prowadnicy do góry, upewniając się, że przedni zatrzask odzepił się od szyny.

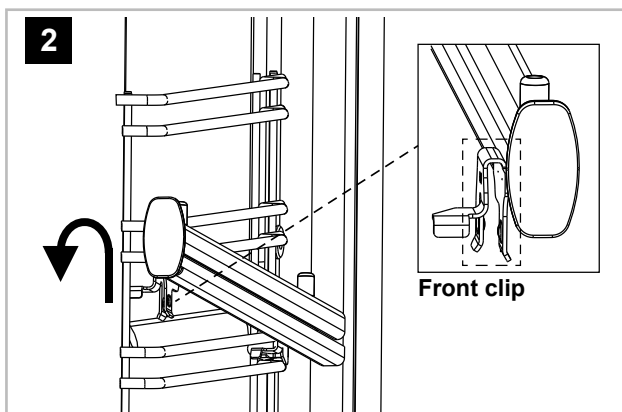


3. Wyciągnąć tylny zatrzask spośród szyn.

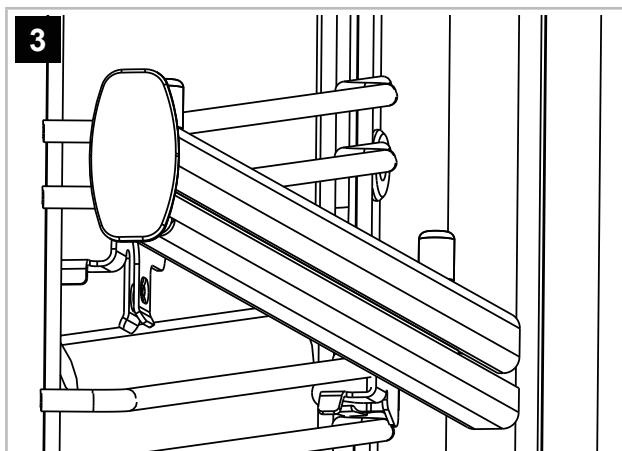
## PONOWNIE UMIESZCZANIE PROWADNIC TELESKOPOWYCH



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



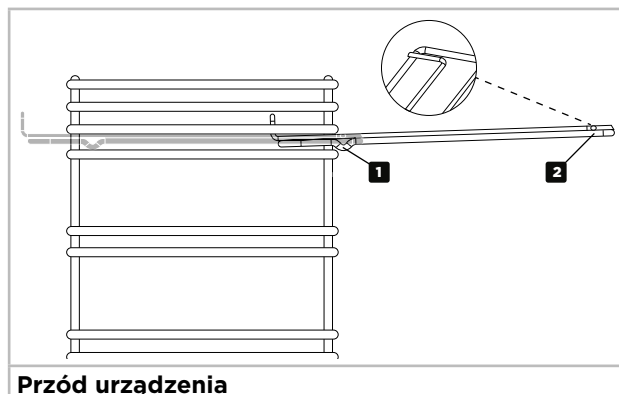
2. Umieścić przedni zatrzask na szynie i zdecydowanie nacisnąć przednią część prowadnicy w dół, do zatrzaśnięcia się zatrzasku na miejscu.



Prowadnica teleskopowa powinna być teraz poprawnie zamocowana do szyny.

## UMIESZCZANIE RUSZTÓW

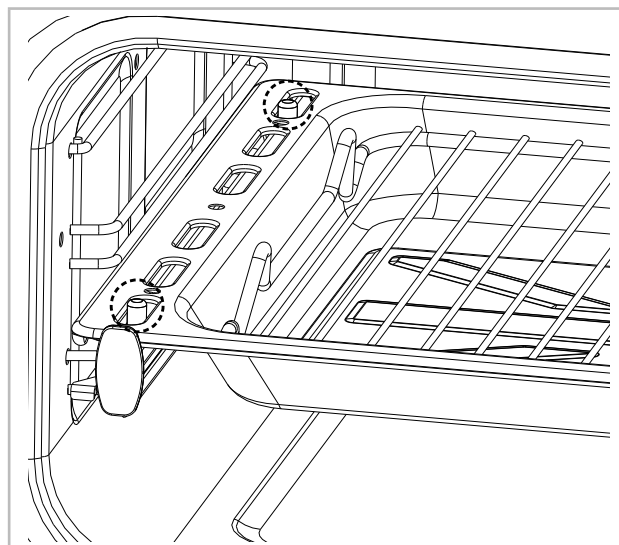
### Rusztzy standardowe



Przód urządzenia

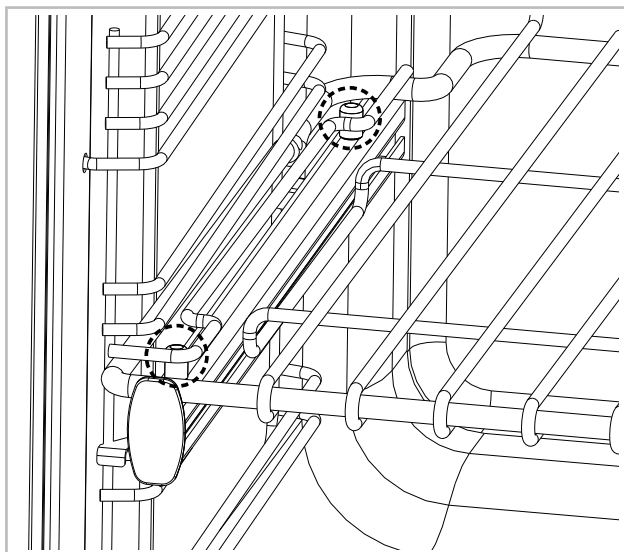
1. Lekko unieś jedną stronę rusztu i umieść go na wybranym poziomie.
2. Upewnij się, że ruszt jest wsunięty aż do ograniczników znajdujących się w głębi piekarnika.

### Umieszczanie dużej blachy do piekarnika z prowadnicami teleskopowymi

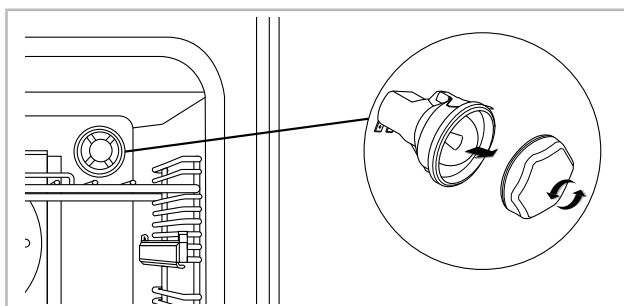


- i** Uwaga: Zwróć uwagę, czy ruszt/blacha do pieczenia zahaczyły się o wypusty prowadnic teleskopowych.

## 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

### 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.

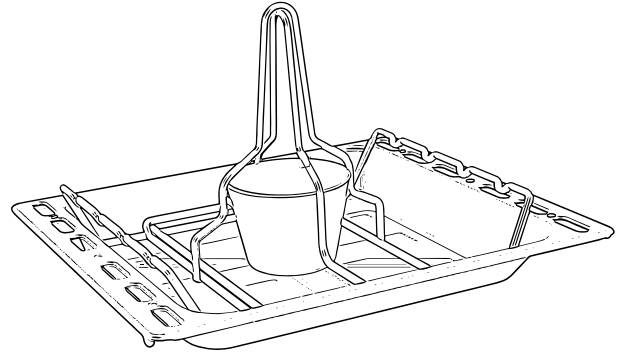
Ogrzewacz jest poprawnie zainstalowany i możesz umieścić na nim talerze.

- ⚠️ 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.

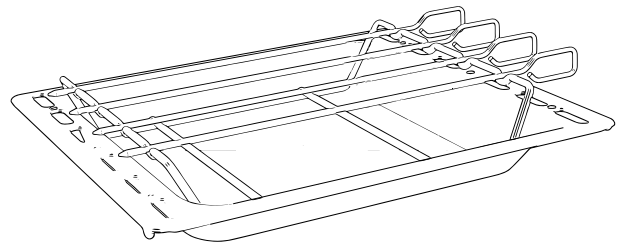
### AKCESORIA STEAM & INFUSE

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.



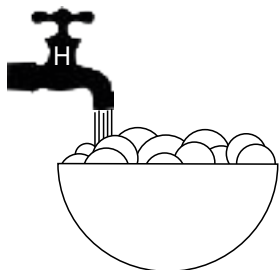
Wymienne elementy różna, które można zawiesić na specjalnym wsporniku, ułatwiają przygotowanie kebabu.



- 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

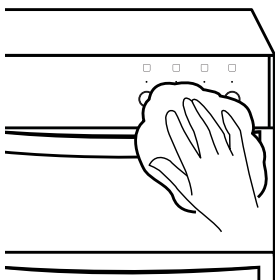
## ZALECANE CZYNNOŚCI



- Ciepła woda z mydłem



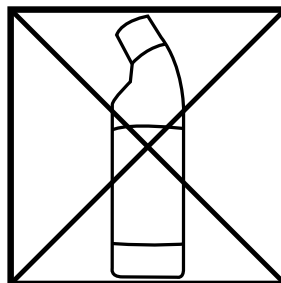
- Czysta, wyciśnięta ściereczka



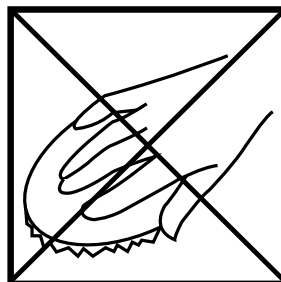
- Przetrzyj wilgotną ściereczką
- Osusz miękką ściereczką

- 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.

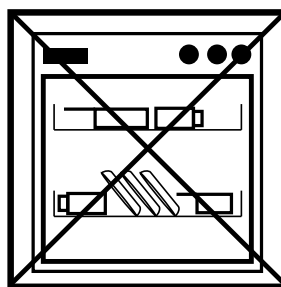
## NIE UŻYWAJ



- 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

### ZASILANIE ELEKTRYCZNE/MOC

#### Poła 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	Piekarniki / grill	Moc (kW)
240 V	Piekarnik cyfrowy	3.1
	Piekarnik z termoobiegiem	1,7/3,0
	Pojedynczy grill regulowany	1,55
	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	14,95-16,38

[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