



Instrukcja obsługi

FK6A...

FM6A...

PL

Dziękujemy za Państwa zaufanie i zakup naszego urządzenia.

Aby ułatwić Państwu korzystanie z niniejszego produktu, w załączeniu przekazujemy szczegółową instrukcję obsługi. Podane w niej wskazówki powinny umożliwić Państwu możliwie jak najszybsze zaznajomienie się ze swoim nowym urządzeniem.

Proszę upewnić się, że otrzymaliście Państwo urządzenie w stanie nieuszkodzonym. W razie stwierdzenia powstania szkód w transporcie proszę skontaktować się z punktem sprzedaży, w którym urządzenie zostało zakupione, lub regionalnym dystrybutorem, który dostarczył urządzenie. Numer telefonu można znaleźć na fakturze lub na dokumencie dostawy.

Niniejsza instrukcja jest ważna tylko wówczas, gdy na urządzeniu umieszczony został symbol kraju. Jeśli na urządzeniu BRAK jest symbolu kraju, proszę zapoznać się ze wskazówkami technicznymi dotyczącymi wyregulowania urządzenia zgodnie z wymaganiami dotyczącymi jego eksploatacji w danym kraju.

Urządzenie należy podłączyć zgodnie z obowiązującymi przepisami i można z niego korzystać wyłącznie w miejscach posiadających dobrą wentylację. Przed podłączeniem lub przystąpieniem do eksploatacji urządzenia zapoznać się z instrukcją.

Instrukcje instalacji i podłączenia są dostarczane na oddzielnej kartce.

Instrukcja jest także dostępna na naszej stronie internetowej:

<http://www.gorenje.com>



Ważna informacja



Wskazówka, uwaga

SPIS TREŚCI

4 WAŻNE WSKAZÓWKI DOTYCZĄCE BEZPIECZEŃSTWA 9 Przed podłączeniem urządzenia	WPROWA- DZENIE
10 WOLNOSTOJĄCA KUCHENKA GAZOWO-ELEKTRYCZNA 10 Dane urządzenia – tabliczka znamionowa (w zależności od modelu)	
14 PRZED PIERWSZYM UŻYCIEM URZĄDZENIA 14 PŁYTA KUCHENNA (w zależności od modelu) 15 Palniki gazowe	ZASADY KORZYSTANIA Z URZĄDZENIA
17 PIEKARNIK 17 Panel sterowania (w zależności od modelu) 18 Wybór systemu pieczenia (w zależności od modelu) 20 Ustawianie temperatury pieczenia 20 Działanie elektronicznego czasomierza 22 Uruchamianie procedury pieczenia 22 Wyłączanie piekarnika	
23 OPISY SYSTEMÓW (TRYBÓW PIECZENIA) I TABELY PIECZENIA	
41 KONSERWACJA I CZYSZCZENIE 42 Czyszczenie konwencjonalnego piekarnika 42 Palnik gazowy 43 Czyszczenie piekarnika przy użyciu funkcji aqua clean 44 Wyjmowanie i czyszczenie wyciąganych prowadnic drucianych i teleskopowych 45 Czyszczenie i zakładanie wkładek katalitycznych 46 Zdejmowanie i zakładanie drzwiczek piekarnika 49 Zdejmowanie i zakładanie szyby drzwiczek piekarnika 51 Wymiana żarówki	KONSERWACJA I CZYSZCZENIE
52 SPECJALNE OSTRZEŻENIA I ZGŁASZANIE USTEREK	WYKRYWANIE I USUWANIE USTEREK
54 PODŁĄCZENIA GAZU 56 TABELA DYSZ 59 UTYLIZACJA	INNE

WAŻNE WSKAZÓWKI DOTYCZĄCE BEZPIECZEŃSTWA



DOKŁADNIE ZAPOZNAĆ SIĘ ZE WSKAZÓWKAMI I ZACHOWAĆ JE DO WYKORZYSTANIA W PRZYSZŁOŚCI

Urządzenie może być użytkowane przez dzieci w wieku 8 lat i starsze, a także przez osoby o ograniczonych zdolnościach fizycznych, sensorycznych i psychicznych lub braku doświadczenia i odpowiedniej wiedzy jedynie pod nadzorem i po odbyciu szkolenia w zakresie bezpiecznej eksploatacji urządzenia oraz zrozumieniu wiążących się z nią zagrożeń. Dzieci nie mogą bawić się urządzeniem. Dzieci nie mogą czyścić ani pielęgnować urządzenia bez nadzoru.

OSTRZEŻENIE: Urządzenie i jego odsłonięte części mogą się w trakcie eksploatacji bardzo nagrzewać. Proszę uważać, by nie dotknąć elementów grzejnych. Dzieci w wieku poniżej 8 lat należy trzymać z dala od urządzenia lub je przez cały czas nadzorować.

OSTRZEŻENIE: Odsłonięte części urządzenia mogą się w czasie używania bardzo nagrzewać. Nie dopuszczać do piekarnika dzieci.

Urządzenie w czasie eksploatacji bardzo się nagrzewa. Uważać, by nie dotknąć grzałek piekarnika.

OSTRZEŻENIE: Zagrożenie pożarem: Nie przechowywać na powierzchniach grzejnych kuchenki żadnych przedmiotów.

OSTRZEŻENIE: Gotowanie na kuchenke bez nadzoru z wykorzystaniem tłuszczu lub oleju może być niebezpieczne i wywołać pożar. NIGDY nie próbować gasić pożaru wodą, lecz wyłączyć urządzenie, a następnie nakryć płomień np. pokrywką lub kocem przeciwpożarowym.

OSTROŻNIE: Proces gotowania wymaga nadzoru. Krótkotrwały proces gotowania musi być nadzorowany przez cały czas.

OSTRZEŻENIE: Przed przystąpieniem do wymiany żarówki, upewnić się, że urządzenie zostało wyłączone z prądu, aby uniknąć niebezpieczeństwa porażenia prądem elektrycznym.

OSTROŻNIE: Urządzenie jest przeznaczone wyłącznie do gotowania. Nie można wykorzystywać go do innych celów, np. do ogrzewania pomieszczenia.

Urządzenie nie jest przeznaczone do sterowania za pośrednictwem zewnętrznych programatorów czasowych lub specjalnych układów sterowania.

OSTRZEŻENIE: Używać wyłącznie osłon kuchenki zaprojektowanych lub wskazanych jako odpowiednie w instrukcji obsługi przez jej producenta lub też osłon wbudowanych w kuchenkę. Stosowanie nieodpowiednich osłon może prowadzić do wypadków.

OSTRZEŻENIE: W razie pęknięcia powierzchni wyłączyć urządzenie, aby zapobiec możliwości porażenia prądem elektrycznym.

Do podłączenia urządzenia użyć kabla 5 x 1,5 mm² o parametrach H05VV-F5G1,5 lub lepszych. Kabel musi zostać zainstalowany przez serwisanta lub osobę o podobnych kwalifikacjach.

Urządzenie należy postawić na podłodze bez żadnych wsporników lub cokołów.

Na powierzchni kuchenki nie wolno kłaść żadnych metalowych przedmiotów takich jak noże, widelce, łyżki i pokrywki, ponieważ mogą się one bardzo nagrzewać.

Po użyciu wyłączyć dany element kuchenki przy pomocy sterującego nim regulatora i nie polegać na detektorze garnków.

Do czyszczenia szkła drzwiczek piekarnika lub (ewentualnie) zamocowanych na zawiasach pokryw kuchenki nie używać szorstkich, ściernych środków czyszczących lub ostrych metalowych druciaków, ponieważ rysują one powierzchnię, co może doprowadzić do rozbicia szkła.

Aby uniknąć przegrzania, urządzenia nie wolno montować za ozdobnymi drzwiami.

Nie używać do czyszczenia kuchenki odkurzaczy parowych lub wysokociśnieniowych, ponieważ mogłoby to doprowadzić do porażenia prądem elektrycznym.

W razie uszkodzenia kabla zasilającego musi on zostać wymieniony dla uniknięcia zagrożenia przez producenta, serwisanta lub osobę o podobnych kwalifikacjach.



- OSTROŻNIE: Możliwość przewrócenia się.



- OSTRZEŻENIE: Aby zapobiec przewróceniu się urządzenia, należy zamontować elementy stabilizacyjne. Patrz instrukcja montażu.

Używać wyłącznie sondy do pomiaru temperatury zalecanej dla danego piekarnika.

Przed podniesieniem pokrywy do góry upewnić się, że jest ona czysta i nie rozlał się na nią żaden płyn. Pokrywa może być szklana lub polakierowana. Można ją zamknąć wyłącznie po uprzednim wystygnięciu stref grzejnych.

Urządzenie należy podłączyć do instalacji elektrycznej zgodnej z obowiązującymi przepisami.

Urządzenie należy podłączyć do instalacji elektrycznej posiadającej wbudowany mechanizm rozłączający. Instalacja elektryczna musi zostać wykonana zgodnie z obowiązującymi przepisami.

Urządzenie jest przeznaczone do użytku domowego. Nie wykorzystywać go do innych celów takich jak ogrzewanie pomieszczenia, suszenie zwierząt domowych lub innych zwierząt, papieru, tkanin, ziół, itp., ponieważ mogłoby to doprowadzić do zranienia lub wybuchu pożaru.

Urządzenie należy postawić na podłodze bez żadnych wsporników lub cokołów.

Sąsiadujące z urządzeniem ściany lub meble (podłoga, ściana za kuchenką, boczne ściany) muszą być odporne na temperaturę co najmniej 90°C.

Podłączenia urządzenia może dokonać wyłącznie fachowiec upoważniony przez gazownię lub autoryzowany punkt serwisowy. Należy przestrzegać wszystkich odpowiednich przepisów oraz warunków technicznych przyłączenia do sieci gazowej miejscowej gazowni.

Serwis i naprawy wykonywane przez nieuprawnione do tego osoby mogą doprowadzić do wybuchu, porażenia prądem elektrycznym lub zwarcia a w konsekwencji obrażeń cielesnych lub uszkodzenia urządzenia. Czynności tego typu może wykonać wyłącznie uprawniony w tym zakresie fachowiec.

Przed przystąpieniem do montażu i podłączenia urządzenia sprawdzić, czy konfiguracja urządzenia odpowiada miejscowym warunkom i charakterystyce podłączenia (typowi i ciśnieniu gazu).

Parametry konfiguracyjne urządzenia zostały podane na tabliczce znamionowej.

Jest to urządzenie klasy 2/1. Gdy urządzenie zostanie ustawione w rzędzie, to może dotyczyć sąsiednich szafek z obu stron. Po jednej stronie w odległości co najmniej 10 cm od urządzenia postawić można wysoką szafkę, przekraczającą wysokością urządzenie. Po drugiej stronie ustawić można wyłącznie szafkę tej samej wysokości. Zwrócić uwagę na prawidłowe rozmieszczenie elementów palników.

Nie instalować urządzenia w pobliżu silnych źródeł energii cieplnej takich jak piecyki na paliwo stałe, ponieważ wysoka temperatura w sąsiedztwie urządzenia może je uszkodzić.

Zamknąć główny zawór wlotowy, jeśli z palników nie zamierza się korzystać przez dłuższy okres czasu (np. wyjeżdżając na wakacje).

Korzystanie z urządzenia jest bezpieczne zarówno z jak i bez prowadnic.

W przypadku uszkodzenia kabla zasilającego, dla uniknięcia niebezpieczeństwa powinien go wymienić producent lub autoryzowany serwisant.

W razie stwierdzenia jakichkolwiek usterek instalacji gazowej lub wyczucia gazu w pomieszczeniu:

- natychmiast zamknąć dopływ gazu lub butlę z gazem;
- zgasić ewentualny pożar i zagasić wszelkie produkty tytoniowe;
- nie włączać żadnych urządzeń elektrycznych (w tym oświetlenia);
- dokładnie wywietrzyć pomieszczenie – otworzyć okna;

- natychmiast powiadomić punkt serwisowy lub autoryzowanego dystrybutora gazu ziemnego.

Nie wyścielać ścianek piekarnika folią aluminiową i nie stawiać na spodzie piekarnika żadnych blach lub innych naczyń. Folia aluminiowa uniemożliwiłaby cyrkulację powietrza w piekarniku, utrudniałaby proces przyrządzania pożywienia oraz zniszczyłaby powłokę emaliową.

Urządzenie jest ciężkie. Do jego przenoszenia potrzebne są 2 osoby.

W czasie pracy drzwiczki piekarnika bardzo się nagzewają. Jako dodatkowe zabezpieczenie (tylko w niektórych modelach) montowane jest trzecie szkło, którego zadaniem jest obniżanie temperatury powierzchni zewnętrznej.

Nadmierne obciążenie może prowadzić do uszkodzenia drzwiczek piekarnika. Nie stawiać na otwartych drzwiczkach piekarnika żadnych naczyń i nie opierać się o otwarte drzwiczki piekarnika w czasie czyszczenia jego wnętrza. Nigdy nie stawiać na otwartych drzwiczkach piekarnika, ani nie pozwalać dzieciom, by na nich siadały.

Pamiętać o tym, że otwory wentylacyjne nigdy nie powinny być zasłonięte lub w inny sposób zablokowane.

OSTROŻNIE: Korzystaniu z gazowego urządzenia kuchennego towarzyszy wydzielanie się w pomieszczeniu, w którym jest ono zamontowane, ciepła, wilgoci i produktów spalania. Upewnić się, że kuchnia posiada odpowiednią wentylację, zwłaszcza w czasie korzystania z urządzenia: nie zakrywać naturalnych otworów wentylacyjnych lub zamontować mechaniczne urządzenie wentylacyjne (wyciąg mechaniczny).

Intensywne korzystanie z urządzenia przez dłuższy okres czasu może wiązać się z zapotrzebowaniem na dodatkową wentylację, np. otwarcie okna, lub koniecznością zastosowania skuteczniejszej wentylacji, np. zwiększenie poziomu mechanicznej wentylacji, która już jest zainstalowana.

PRZED PODŁĄCZENIEM URZĄDZENIA

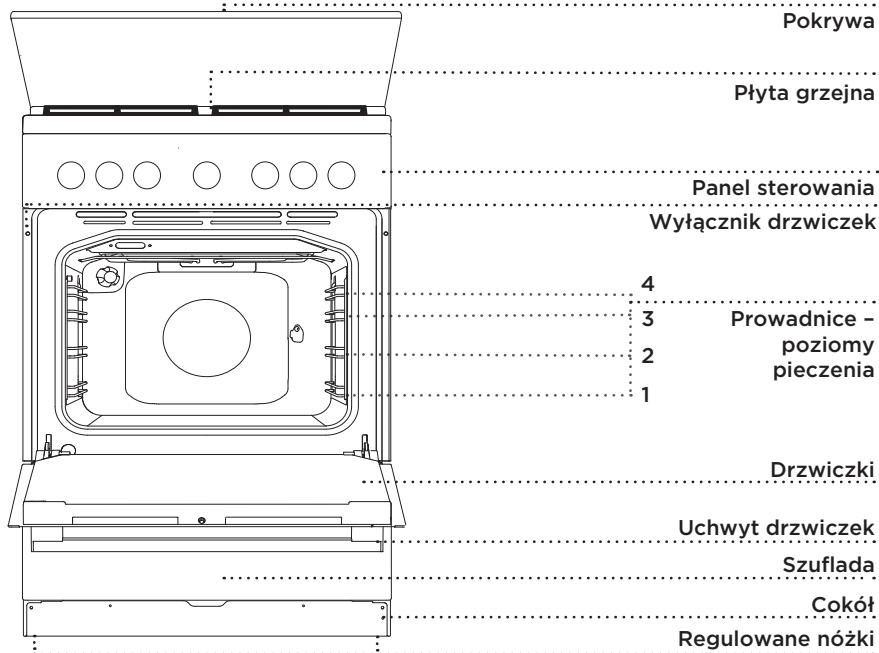


Przed podłączeniem urządzenia dokładnie zapoznać się z instrukcją obsługi. Gwarancja nie obejmuje napraw lub roszczeń odszkodowawczych powstałych w wyniku nieprawidłowego montażu lub obsługi urządzenia.

WOLNOSTOJĄCA KUCHENKA GAZOWO-ELEKTRYCZNA

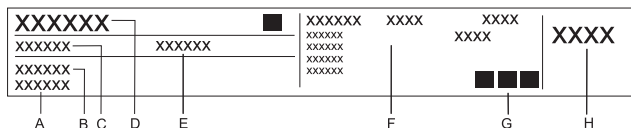
OPIS PIEKARNIKA I WYPOSAŻENIA (w zależności od modelu)

Ponieważ urządzenia, których dotyczy niniejsza instrukcja, mogą różnić się od siebie wyposażeniem, instrukcja może zawierać opisy pewnych funkcji lub wyposażenia, których brak jest w danym urządzeniu.



DANE URZĄDZENIA - TABLICZKA ZNAMIONOWA

(w zależności od modelu)



- A Numer seryjny
- B Model
- C Typ
- D Znak towarowy
- E Kod

- F Informacje techniczne
- G Informacje/symbole zgodności
- H Ustawienia fabryczne dotyczące rodzaju gazu

Tabliczka znamionowa z podstawowymi informacjami na temat urządzenia znajduje się z brzoju piekarnika i jest widoczna po otwarciu drzwiczek.

POKRYWA URZĄDZENIA

Przed podniesieniem pokrywy do góry upewnić się, że jest ona czysta i nie rozlał się na nią żaden płyn. Pokrywa może być lakierowana lub szklana. Można ją zamknąć po całkowitym ostygnięciu stref grzejnych.



Umieszczony na produkcie lub opakowaniu symbol wskazuje, że szklane pokrywy mogą pęknąć pod wpływem wysokiej temperatury. Przed zamknięciem pokrywy wyłączyć wszystkie palniki.

SZUFLADA URZĄDZENI



W szufladzie piekarnika nie przechowywać żadnych przedmiotów łatwopalnych, wybuchowych, lotnych lub wrażliwych na temperaturę (takich jak papier, ścierki do wycierania naczyń, torebki plastikowe, środki czyszczące lub detergenty i opakowania produktów aerozolowych), ponieważ w czasie pracy piekarnika mogą się one zapalić i wywołać pożar.

WCISKANE POKRĘTŁO

Lekko wcisnąć pokrętkę, tak by wystawała, a następnie przekręcić je.



Po każdym użyciu przekręcić pokrętkę z powrotem do pozycji „off” i ponownie je wcisnąć. Wciskane pokrętkę można ponownie wcisnąć wyłącznie w pozycji „off”.

WSKAŹNIKI KONTROLNE

Żółta lampka świeci, gdy piekarnik jest włączony.

Żółta lampka świeci, gdy włączona jest jakakolwiek funkcja piekarnika (w zależności od modelu).

Czerwona lampka świeci, kiedy działają grzałki w piekarniku, gaśnie natomiast, gdy osiągnięta zostaje nastawiona temperatura.

Oznaczenia wokół aktywnego pokrętki są podświetlone, kiedy wybrana jest którakolwiek funkcja.

Oświetlenie piekarnika włączy się samoczynnie po wybraniu któregoś z systemów.

METALOWE PROWADNICE

Metalowe prowadnice umożliwiają przyrządzanie żywności na czterech poziomach (proszę zwrócić uwagę na to, że poziomy/prowadnice liczy się od dołu do góry).

Prowadnica 3 i 4 służy do grillowania.

WYCIĄGANE PROWADNICE TELESKOPOWE

Dla poziomu 2, 3 i 4 założyć można wyciągane prowadnice teleskopowe. Wyciągane prowadnice mogą wyciągać się całkowicie lub częściowo.

WYTLĄCZANE PROWADNICE

Piekarnik posiada na trzech poziomach boczne wyżłobienia umożliwiające założenie rusztu.

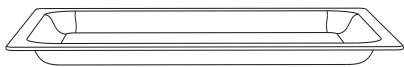
WYŁĄCZNIK W DRZWICZKACH PIEKARNIKA

Jeśli w czasie przyrządzania żywności drzwiczki piekarnika zostaną otwarte, wyłącznik wyłącza podgrzewanie piekarnika i wentylator. Zamknięcie drzwiczek powoduje ponowne włączenie grzałek.

WENTYLATOR CHŁODZĄCY

Urządzenie jest wyposażone w wentylator, który chłodzi obudowę urządzenia i jego panel sterowania. Po wyłączeniu piekarnika wentylator nadal jeszcze pracuje przez krótką chwilę, by schłodzić piekarnik.


WYPOSAŻENIE I AKCESORIA PIEKARNIKA (w zależności od modelu)

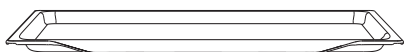


SZKLANA BLACHA służy do pieczenia we wszystkich rodzajach piekarników. Może służyć także jako tacka do serwowania.

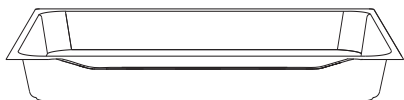


RUSZT służy do grillowania lub jako oparcie dla garnków, blach lub tacek z pieczenią.


 Ruszt jest zabezpieczony przy pomocy zatrzaśku. Dlatego też przy wyciąganiu rusztu z piekarnika podnieść ją z przodu lekko do góry.



PŁYTKA BLACHA używana jest do pieczenia wszystkich rodzajów mięsa, ryb i warzyw oraz do powstrzymywania kapiącego tłuszczu podczas pieczenia potraw na ruszcie.

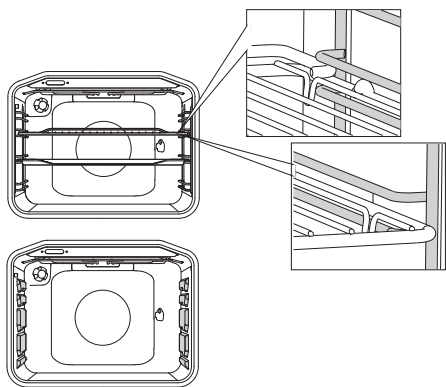


GŁĘBOKA BLACHA służy do pieczenia mięsa i wilgotnego ciasta. Może ona służyć także jako tacka ociekowa.

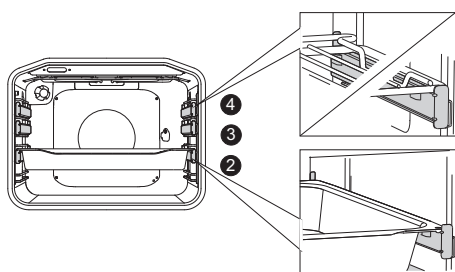
 Nigdy w czasie pieczenia nie wkładać głębokiej blachy w pierwszą prowadnicę, z wyjątkiem grillowania żywności lub pieczenia na rożnie, gdy głęboka blacha używana jest tylko jako tacka ociekowa.




Wyposażenie do pieczenia może w czasie nagrzewania zmienić kształt, co nie wpływa na jego funkcjonalność. Po ochłodzeniu powróci ono do stanu pierwotnego.

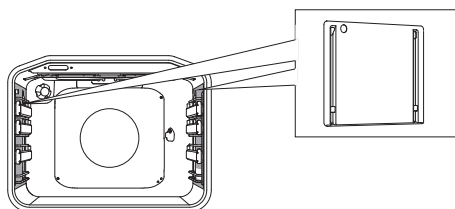


Ruszt lub blachę należy zawsze wsuwać w wyżłobienie pomiędzy obydwoma metalowymi profilami.



W przypadku wyciąganych przewodnic teleskopowych najpierw wysunąć prowadnice pierwszego poziomu, a następnie umieścić na nich ruszt lub blachę. Następnie wsunąć je ręką całkowicie do środka

 Zamknąć drzwiczki piekarnika, gdy prowadnice teleskopowe całkowicie schowają się w piekarniku.



WKŁADKI KATALITYCZNE zapobiegają przywieraniu przyskającego tłuszczu do ścianek piekarnika.



RUSZT (do pieczenia mięsa) służy do pieczenia mięsa. W skład zestawu wchodzi wspornik rusztu, ruszt ze śrubami i zdejmowana rączka.



Urządzenie i niektóre z jego nieosłoniętych części wskazują tendencję do nagrzewania się w czasie przyrządzania żywności. Stosować rękawice do obsługi piekarników.

PRZED PIERWSZYM UŻYCIEM URZĄDZENIA

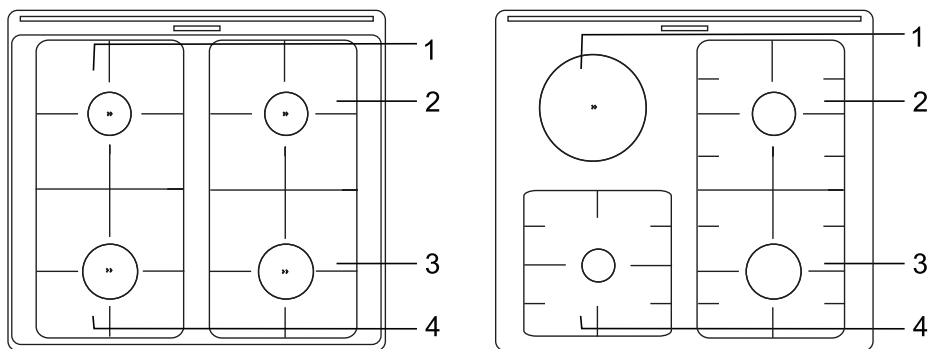
Po otrzymaniu urządzenia **usunąć z piekarnika** wszystkie części, w tym elementy zabezpieczające urządzenie na czas transportu. Wymyć wszystkie akcesoria i przybory ciepłą wodą z dodatkiem zwykłego detergentu. Nie używać żadnych środków czyszczących o właściwościach ściernych.

Po otrzymaniu urządzenia całą płytę kuchenną, włącznie z polami kuchennymi, należy przetrzeć wilgotną ściereczką.

Gdy piekarnik rozgrzewa się po raz pierwszy, towarzyszy temu charakterystyczny zapach nowego urządzenia. W czasie pierwszego użycia przewietrzyć gruntownie pomieszczenie.

Płyty grzejne należy bez naczyń przez 3-5 minut włączyć na najwyższą temperaturę aby »przepaliły się«. Podczas pierwszego zagrzewania może dojść do pojawienia się dymu z powłoki płyty grzejnej. Przez »przepalenie« powłoka płyty grzejnej osiąga największą odporność.

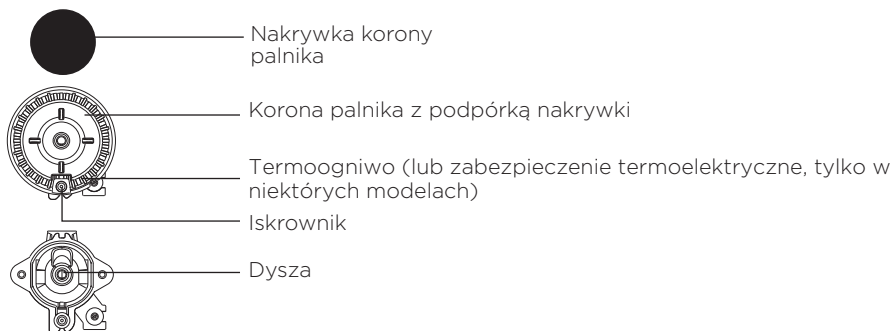
PŁYTA KUCHENNA (w zależności od modelu)



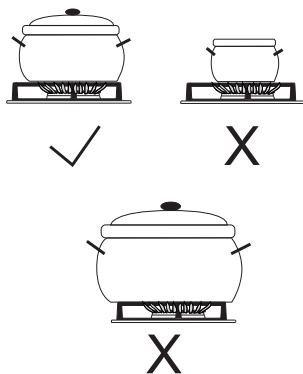
1. Strefa grzejna z tyłu po lewej stronie
2. Strefa grzejna z tyłu po prawej stronie
3. Strefa grzejna z przodu po prawej stronie
4. Strefa grzejna z przodu po lewej stronie

PALNIKI GAZOWE

- Przy obsmażaniu najpierw ustawić maksymalną moc palnika, a następnie przyrządzać żywność przy minimalnej mocy.
- Zawsze koronę palnika przykrywać dokładnie przykrywką. Uważać, by przerwy w koronie palnika nigdy nie były zablokowane.



WSKAZÓWKI DOTYCZĄCE NACZYŃ



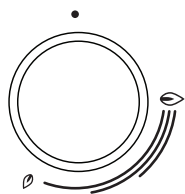
- Odpowiedni dobór naczyń umożliwia optymalny czas przyrządania żywności i zużycie gazu. Najważniejsza w tym względzie jest średnica naczynia.
- Jeśli garnek lub rondel jest za mały, płomień wystający poza krawędź jego dna uszkodzi go. Ponadto zużycie gazu będzie większe.
- Również spalanie gazu wymaga powietrza. W przypadku zbyt dużego garnka lub rondla brakuje powietrza i zmniejsza się wydajność spalania.



Reduktor kuchenki gazowej (tylko w niektórych modelach). Reduktor kuchenki gazowej służy do gotowania w naczyniach o mniejszej średnicy. Umieszcza się go na kratce nakładanej na pomocniczy palnik.



Rodzaj palnika	Średnica naczynia
Duży (3,0 kW)	220–260 mm
Normalny (1,9 kW)	160–220 mm
Pomocniczy (1,9 kW)	120–140 mm
Palnik wielopierścieniowy (3,5 kW)	220–260 mm



ZAPALANIE I OBSŁUGA PALNIKÓW (w zależności od modelu)

 Przed przekręceniem pokrętki zawsze najpierw je wcisnąć.



Poziomy mocy są przedstawione na pokrętkach w formie dużego i małego płomienia. Obracając pokrętkiem można poruszać się w obu kierunkach pomiędzy pozycją **dużego płomienia**  a pozycją **małego płomienia** . Oba symbole płomieni wyznaczają zakres roboczy.

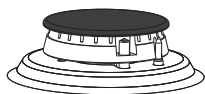
Ustawień od  do , nie poleca się. Płomień jest w tym zakresie niestabilny i może zgasnąć.

 Przed podpaleniem palnika na umieszczonej nad nim kratce postawić garnek lub rondel (dotyczy palników z trzema pierścieniami, dwoma pierścieniami i typu mini wok). Aby wyłączyć palnik, przekręcić pokrętkę w prawą stronę do pozycji .

Zapalanie przy pomocy jednej ręki



Aby podpalić palnik gazowy, wcisnąć odpowiednie pokrętkę i przekręcając nim ustawić maksymalną moc. Iskrownik wytwarza iskrę elektryczną, która zapala gaz.




Zapalanie przy pomocy obu rąk

Aby podpalić palnik gazowy, wcisnąć odpowiednie pokrętkę i przekręcając nim ustawić maksymalną moc. **Nacisnąć przycisk iskrownika.**

Iskrownik wytwarza iskrę elektryczną, która zapala gaz.



 **Zapłon elektryczny** zadziała pod warunkiem, że kabel zasilający jest podłączony do sieci elektrycznej. Jeśli zapłon elektryczny nie zadziała ze względu na przerwę w dopływie prądu lub zalanie iskrowników, gaz nadal będzie można zapalić zapałką lub zapalniczką. Po podpaleniu gazu przytrzymać pokrętkę przez około 10 dodatkowych sekund w pozycji wciśniętej aż płomień się ustabilizuje.

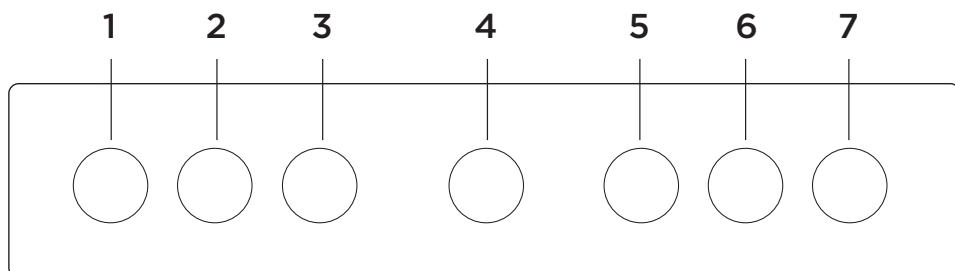


Jeśli palnik nie zapali się w ciągu 15 sekund, zamknąć go i odczekać co najmniej jedną minutę. Następnie powtórzyć proces podpalania.

Jeśli płomień na palniku (z jakiegokolwiek powodu) zgaśnie, zamknąć palnik i odczekać jedną minutę przed ponowną próbą jego zapalenia.

PIEKARNIK

PANEL STEROWANIA (w zależności od modelu)

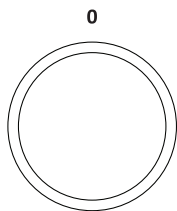


- 1 POKRĘTŁO STREFY GRZEJNEJ, Z PRZODU PO LEWEJ STRONIE
- 2 POKRĘTŁO STREFY GRZEJNEJ, Z TYŁU PO LEWEJ STRONIE
- 3 POKRĘTŁO WYBORU SYSTEMU PIECZENIA
- 4 UZEGAR PROGRAMUJĄCY/PROGRAMATOR CZASU
- 5 POKRĘTŁO TEMPERATURY
- 6 POKRĘTŁO STREFY GRZEJNEJ, Z TYŁU PO PRAWEJ STRONIE
- 7 POKRĘTŁO STREFY GRZEJNEJ, Z PRZODU PO PRAWEJ STRONIE

UWAGA:

Symbole systemów pieczenia mogą znajdować się na pokrętle lub na przednim panelu (w zależności od modelu urządzenia).

WYBÓR SYSTEMU PIECZENIA (w zależności od modelu)










Wyboru systemu pieczenia dokonuje się obracając pokrętko (w lewo i w prawo) (patrz tabela programów, w zależności od modelu).



Zmiany ustawień można dokonywać także w czasie pieczenia.

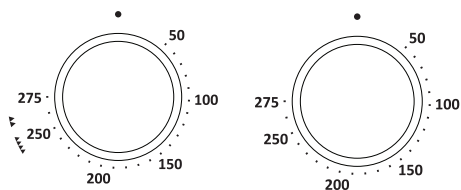
SYSTEM	OPIS	SUGEROWANA TEMPERATURA °C
SYSTEMY PIECZENIA		
»»»»	SZYBKIE ROZGRZEWANIE Funkcja ta służy do możliwie jak najszybszego rozgrzania piekarnika do żądanej temperatury. Nie jest ona przeznaczona do przyrządzania żywności. Proces podgrzewania kończy się z chwilą, gdy piekarnik rozgrzeje się do żądanej temperatury.	160
⌘	GÓRNA I DOLNA GRZAŁKA Grzałki w dolnej i górnej ścianie piekarnika wytwarzają energię cieplną, która rozchodzi się równomiernie po całym wnętrzu piekarnika. Ciast i mięs nie można piec z użyciem tylko jednej grzałki.	200
— —	GÓRNA GRZAŁKA Energję cieplną na żywność rozprowadza wyłącznie grzałka umieszczona w górnej ścianie piekarnika. Używać jej do przyrumieniania potrawy od góry (końcowego przyrumieniania).	180
— —	DOLNA GRZAŁKA Energję cieplną na żywność rozprowadza wyłącznie grzałka umieszczona w dolnej ścianie piekarnika. Używać jej do przyrumieniania potrawy od dołu.	180
▼▼	GRILL Włączona jest wyłącznie grzałka grilla będąca częścią większego zestawu do grillowania. Systemu tego używa się do grillowania małej ilości jednostronnych kanapek lub kiełbasek do piwa oraz do przyrządzania tostów. Maksymalna dozwolona temperatura: 230°C.	220
▼▼▼	DUŻY GRILL Włączona jest górna grzałka i grzałka grilla. Energję cieplną emituje bezpośrednio grzałka grilla zainstalowana w górnej ścianie piekarnika. Dla zwiększenia efektu podgrzewania włącza się także górna grzałka. Kombinacja ta służy do grillowania niewielkiej ilości jednostronnych kanapek, mięsa i kiełbasek do piwa oraz do przyrządzania tostów. Maksymalna dozwolona temperatura: 230°C.	220
▼▼▼	GRILL Z WENTYLATOREM Włączona jest grzałka grilla i wentylator. Kombinacja ta służy do grillowania mięsa oraz do jednostronnego pieczenia większych kawałków mięsa lub drobiu. Nadaje się także do przyrządzania dań au gratin i przyrumieniania na chrupiącą skórkę.	170



SYSTEM	OPIS	SUGEROWANA TEMPERATURA °C
	GÓRNA GRZAŁKA I WENTYLATOR Włączona jest górna grzałka (znajdująca się w górnej ścianie piekarnika) oraz wentylator. System ten służy do pieczenia większych kawałków mięsa i drobiu. Nadaje się także do przyrządzania potraw au gratin.	170
	GORĄCE POWIETRZE I DOLNA GRZAŁKA Włączona jest dolna grzałka, okrągła grzałka i wentylator gorącego powietrza. Program służy do pieczenia kilku poziomach równocześnie pizzy, wilgotnych ciast, keksów, ciasta drożdżowego i kruchego.	200
	GORĄCE POWIETRZE Włączona jest okrągła grzałka i wentylator. Zamontowany w tylnej ścianie piekarnika wentylator zapewnia ciągły obieg gorącego powietrza wokół pieczeni lub ciasta. Program ten służy do pieczenia mięsa i ciast na kilku poziomach równocześnie.	180
	DOLNA GRZAŁKA I WENTYLATOR Program służy do pieczenia niewysokich ciast drożdżowych oraz konserwowania owoców i warzyw.	180
	GÓRNA I DOLNA GRZAŁKA Z WENTYLATOREM Włączone są obie grzałki i wentylator. Wentylator zapewnia równomierny obieg gorącego powietrza wewnątrz piekarnika. Program służy do pieczenia piasta, rozmrażania oraz suszenia owoców i warzyw.	180
	PODGRZEWACZ TALERZY Program ten służy do podgrzewania elementów zastawy (talerzy, filiżanek) przed podaniem w nich żywności, tak by utrzymać jej ciepłość przez dłuższy czas.	60
	POWOLNE PIECZENIE ¹⁾ Funkcja umożliwia delikatne, powolne i równomierne pieczenie, dlatego jedzenie pozostaje miękkie i soczyste. Zaleca się do pieczenia mięsa, ryb i ciast na jednym poziomie. Ustawić temperaturę z zakresu od 140 do 220°C.	180
	ROZMRAŻANIE Obieg powietrza odbywa się bez włączania grzałek. Włączony zostaje wyłącznie wentylator. Program służy do powolnego rozmrażania zmrożonej żywności.	-
	AQUA CLEAN Energia cieplną emituje wyłącznie grzałka znajdująca się w dolnej ścianie piekarnika. Program ten służy do usuwania z piekarnika zanieczyszczeń i resztek żywności. Czas trwania programu: 30 minut.	70

¹⁾ Z funkcji tej korzysta się do określania klasy efektywności energetycznej zgodnie z normą EN 60350-1.

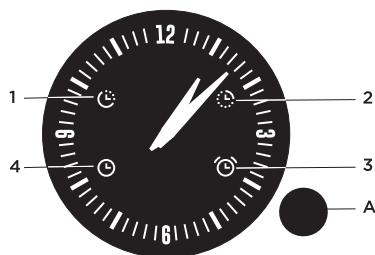
 Dzięki tym systemom możesz gotować z dodatkiem pary - patrz rozdział OPISY SYSTEMÓW I TABELI GOTOWANIA DLA PROGRAMÓW Z DODATKIEM PARY.

USTAWIANIE TEMPERATURY PIECZENIA



 Gdy używany jest piekarnik z dużym grillem i grillem, ustawić pokrętkę temperatury w pozycji .

DZIAŁANIE ELEKTRONICZNEGO CZASOMIERZA



A Pokrętko wyboru funkcji

- 1 Opóźnienie włączenia piekarnika
- 2 Zakończenie działania piekarnika
- 3 Minutnik
- 4 Czas bieżący

Wielokrotnie przyciskając przycisk (A), należy wybrać żądane ustawienia zegara. Wybrany symbol pulsować będzie na wyświetlaczu. Obracając pokrętkę (A), należy tę funkcję nastawić i potwierdzić za pomocą przycisku. Wskazówki samoczynnie przesuną się na wskazywanie czasu bieżącego. Symbole nastawionych funkcji pozostaną podświetlone. Każdorazowemu przyciśnięciu przycisku (A) towarzyszyć będzie krótki sygnał dźwiękowy.

Przytrzymując przycisk (A) przez 2 sekundy, można usunąć nastawioną funkcję.

NASTAWIENIE CZASU BIEŻĄCEGO

Jeżeli symbol czasu bieżącego (4) pulsuje (przy pierwszym podłączeniu lub po przerwie w dostawie energii elektrycznej), należy przez 2 sekundy przyciskać przycisk (A), aby symbol przestał pulsować.

Wielokrotnie przyciskając przycisk (A), należy wybrać wyświetlanie czasu bieżącego (4), aby zaczął pulsować.

Obracając pokrętkę (A), należy nastawić dokładny czas bieżący.

Ustawienie należy potwierdzić, ponownie przyciskając przycisk (A) bądź po upływie kilku sekund zostanie ono dodane automatycznie.

NIEZAPROGRAMOWANE DZIAŁANIE PIEKARNIKA

Po podłączeniu urządzenia do sieci lub po przerwie w dostawie energii elektrycznej, pulsować będzie symbol czasu bieżącego (4).

By piekarnik mógł działać, należy przez 2 sekundy przyciskać przycisk (A), wówczas symbol czasu bieżącego przestanie pulsować.

Piekarnik można dowolnie użytkować bez ustawień czasowych.

ZAPROGRAMOWANE DZIAŁANIE PIEKARNIKA

Za pomocą zegara programującego można działanie piekarnika zaprogramować na 2 sposoby:

A) Nastawienie zakończenia działania piekarnika

W tym trybie należy nastawić czas, po upływie którego piekarnik powinien zakończyć działanie. Piekarnik można nastawić na najwyżej 15 godzin względem czasu bieżącego.

- Sprawdzić należy, czy zegar wskazuje dokładny czas bieżący.
- Wielokrotnie przyciskając przycisk (A), należy wybrać symbol (2), aby zaczął pulsować.
- Obracając pokrętko (A), należy nastawić czas zakończenia działania.
- Ustawienie należy potwierdzić, ponownie przyciskając przycisk (A). Wskazówki przesuną się na wskazywanie czasu bieżącego. Świecić będzie symbol zakończenia pieczenia (działania).
- Piekarnik należy włączyć (za pomocą odpowiednich pokręteł sterujących piekarnika, należy nastawić sposób oraz temperaturę działania piekarnika). Piekarnik włączy się natychmiast i przestanie działać o wyznaczonym czasie.
- Gdy zegar wskaże nastawiony czas zakończenia działania, piekarnik się wyłączy, słychać będzie przerywany sygnał dźwiękowy, który można będzie wyłączyć, przyciskając przycisk (A), bądź po 1 minucie wyłączy się on sam. Symbol (2) pulsuje. Chcąc kontynuować pieczenie, należy przycisnąć przycisk (A) na 2 sekundy i w zależności od potrzeby nastawić nowy czas działania.

B) Nastawienie opóźnienia włączenia piekarnika

W tym trybie należy określić czas, kiedy piekarnik powinien zacząć działać (rozpoczęcie pieczenia) i o której godzinie powinien przestać działać (zakończenie pieczenia).

Rozpoczęcie procesu gotowania można opóźnić w stosunku do aktualnego czasu o maksymalnie 12 godzin, a czas zakończenia procesu gotowania można ustawić z wyprzedzeniem do 15 godzin.

- Sprawdzić należy, czy zegar wskazuje dokładny czas bieżący.
- Nastawienie rozpoczęcia działania: przyciskając przycisk (A), należy wybrać symbol (1), aby zaczął pulsować. Obracając pokrętko (A), należy nastawić rozpoczęcia działania, co należy potwierdzić, ponownie przyciskając przycisk. Pulsować zacznie symbol zakończenia działania (2).
- Nastawienie zakończenia działania: Obracając pokrętko (A), należy nastawić godzinę, kiedy pieczenie powinno być zakończone, co należy potwierdzić, ponownie przyciskając przycisk.
- Wskazówki przesuną się na wskazywanie czasu bieżącego, świecą się symbole (1 i 2).
- Zegar czeka na włączenie piekarnika.
- Piekarnik należy włączyć - za pomocą odpowiednich pokręteł sterujących piekarnika, należy nastawić sposób oraz temperaturę działania piekarnika.
- Piekarnik rozpocznie działanie o nastawionej godzinie i przestanie działać o wyznaczonym czasie.
- Gdy zegar wskaże nastawiony czas zakończenia działania, piekarnik się wyłączy, słychać będzie przerywany sygnał dźwiękowy, który można będzie wyłączyć, przyciskając przycisk (A), bądź po 1 minucie wyłączy się on sam. Symbol (2) pulsuje. Chcąc

kontynuować pieczenie, należy przycisnąć przycisk (A) na 2 sekundy i w zależności od potrzeby nastawić nowy czas działania.

NASTAWIENIE MINUTNIKA

Zegara można użyć jako minutnika, który dźwiękowo poinformuje o upływie nastawionego czasu.

Minutnik można wybrać jedynie wtedy, gdy nie został wybrany tryb zaprogramowanego działania zegara.

- Wielokrotnie przyciskając przycisk (A), należy wybrać symbol (3), aby zaczął pulsować.
- Obracając pokrętko (A), należy nastawić czas, kiedy minutnik ma zaalarmować. Ustawienie czasu działania jest możliwe na najwyżej 3 godziny.
- Ustawienie należy potwierdzić, ponownie przyciskając przycisk (A), wskazówki samoczynnie przesuną się na wskazywanie czasu bieżącego, świeci się symbol (3).
- Po upływie nastawionego czasu, słychać będzie przerywany sygnał dźwiękowy, który można będzie wyłączyć, przez 2 sekundy przyciskając przycisk (A), bądź po 1 minucie wyłączy się on sam.

WYŚWIETLENIE USTAWIENIA

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

USUNIĘCIE USTAWIENIA


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


URUCHAMIANIE PROCEDURY PIECZENIA

Ustawić system i temperaturę, a następnie uruchomić proces pieczenia.

WYŁĄCZANIE PIEKARNIKA

Przekręcić pokrętko wyboru systemu pieczenia w pozycję „0”.

 Po zakończeniu procesu pieczenia wentylator, w zależności od temperatury, będzie jeszcze przez chwilę działał. Jeśli żywność zostanie pozostawiona w piekarniku, uwolnić się może z niej wilgoć, która doprowadzi do skraplania się wody na przednim panelu i drzwiczkach piekarnika.

 Po zakończeniu użytkowania piekarnika, w listwie zbierającej skropliny (pod drzwiczkami) może zgromadzić się pewna ilość wody. Listwę należy wytrzeć gąbką lub ściereczką.

OPISY SYSTEMÓW (TRYBÓW PIECZENIA) I TABELE PIECZENIA

Jeśli żadanego rodzaju żywności nie można znaleźć w tabeli pieczenia, poszukać informacji na temat podobnego rodzaju żywności. Podane informacje dotyczą pieczenia na jednym poziomie.

Podawany jest zakres zalecanej temperatury. Należy zacząć od niskiego ustawienia temperatury, który w przypadku stwierdzenia, że żywność jest niedopieczona, należy zwiększyć.

Czasy pieczenia mają charakter szacunkowy i mogą zmieniać się w zależności od pewnych warunkach.

Podgrzewać piekarnik, jeśli wymaga tego przepis z tabel podanych w niniejszej instrukcji obsługi. Podgrzewanie pustego piekarnika wiąże się z dużym zużyciem energii. Stąd też pieczenie kilku rodzajów wypieków lub kilku pizz po kolei pozwala zaoszczędzić dużą ilość energii, ponieważ piekarnik jest już wstępnie podgrzany.

Używać ciemnych lub czarnych silikonowych lub emaliowanych blach i tacek, ponieważ przewodzą one bardzo dobrze ciepło.

Jeśli korzysta się z pergaminu, upewnić się, że jest on odporny na wysokie temperatury.

Pieczeniu dużych kawałków mięsa lub ciast towarzyszy powstawanie wewnątrz piekarnika dużej ilości pary, która z kolei może się skraplać na drzwiczkach piekarnika. Jest to normalne zjawisko nie mające wpływu na pracę urządzenia. Po zakończeniu procesu pieczenia wytrzeć do sucha drzwiczki i szkło drzwiczek.

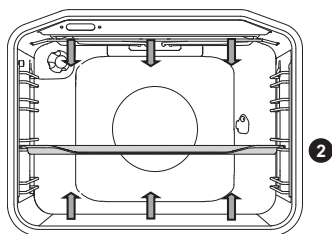
Aby zaoszczędzić energię poprzez wykorzystanie nagromadzonego ciepła, wyłączyć piekarnik na ok. 10 minut przez zakończeniem procesu pieczenia.

Aby uniknąć skraplania (rosy), nie pozostawiać żywności do ostygnięcia w zamkniętym piekarniku.

STANDARDOWE POZIOMY WYPIECZENIA I ZALECANA KOŃCOWA TEMPERATURA ŚRODKA DLA RÓŻNYCH RODZAJÓW MIĘSA

Rodzaj żywności	Temperatura środka żywności (°C)	Kolor mięsa na przekroju i kolor soków
WOŁOWINA		
Krwista	40-45	mięsiścieczerwony, jak surowe mięso, niewielka ilość soków
Średniokrwista	55-60	lekko czerwony, duża ilość jasnoczerwonych soków
Średnio wypieczona	65-70	różowy, niewielka ilość bladoróżowych soków
Dobrze wypieczona	75-80	równomiernie szarobrązowy, niewielka ilość bezbarwnych soków
CIEŁĘCINA		
Dobrze wypieczona	75-85	czerwonobrązowy
WIEPRZOWINA		
Średnio wypieczona	65-70	lekko różowy
Dobrze wypieczona	75-85	żółto-brązowy
JAGNIĘCINA		
Dobrze wypieczona	79	szary, różowawe soki
BARANINA		
Krwista	45	mięsiścieczerwony
Średniokrwista	55-60	lekko czerwony
Średnio wypieczona	65-70	różowy w środku
Dobrze wypieczona	80	szary
KOZINA		
Średnio wypieczona	70	bladoróżowy, różowe soki
Dobrze wypieczona	82	szary, soki tylko trochę różowe
DRÓB		
Dobrze wypieczony	82	lekko szary
RYBY		
Dobrze wypieczone	65-70	od białego do szarobrązowego

GÓRNA I DOLNA GRZAŁKA



Grzałki umieszczone w dolnej i górnej ścianie piekarnika będą równomiernie emitować ciepło po całym wnętrzu piekarnika.

Pieczenie mięsa:

Używać garnków lub tacek pokrytych emalią, z hartowanego szkła, gliny lub żeliwa. Tacki ze stali nierdzewnej nie nadają się, ponieważ za bardzo odbijają energię cieplną.

Rodzaj żywności	Masa (g)	Prowadnice (od dołu)	Temperatura (°C)	Czas pieczenia (min.)
MIEŚO				
Pieczeń wieprzowa	1500	2	180-200	90-110
Polędwica wieprzowa	1500	2	180-200	100-120
Rolada wieprzowa	1500	2	180-200	120-140
Pieczeń z mięsa mielonego	1500	2	200-210	60-70
Pieczeń wołowa	1500	2	170-190	120-140
Rolada cielęca	1500	2	180-200	90-120
Karkówka jagnięca	1500	2	180-200	80-100
Comber z zająca	1500	2	180-200	50-70
Udziec z sarny	1500	2	180-200	100-120
Pizza *	/	2	200-220	20-30
Kurczak	1500	2	190-210	70-90
RYBY				
Ryby duszone	1000	2	210	50-60

Kurczaka należy piec, używając tego systemu pieczenia, jeżeli urządzenie nie posiada systemu pieczenia .

Pizzę należy piec, używając tego systemu pieczenia, jeżeli urządzenie nie posiada systemu pieczenia .

Symbol * oznacza, że kuchenka w wybranym trybie pieczenia wymaga ogrzewania wstępnego.

Wypiek ciast

Używać tylko jednego poziomu i ciemnych tacek lub blach. W blachach i tackach posiadających jasny kolor ciasta będą słabiej przyrumienione, ponieważ naczynia tego typu odbijają energię cieplną. Zawsze stawiać blachy na ruszcie. Jeśli korzysta się z dostarczonej blachy, wyjąć ruszt. Wcześniejsze rozgrzanie piekarnika skróci czas pieczenia.

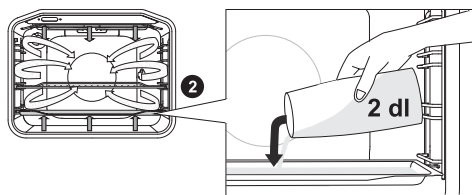
Rodzaj żywności	Prowadnice (od dołu)	Temperatura (°C)	Czas pieczenia (min.)
CIASTA			
Suflet warzywny	2	190-200	30-35
Suflet słodki	2	190-200	30-35
Bułki *	2	190-210	20-30
Chleb biały *	2	180-190	50-60
Chleb gryczany *	2	180-190	50-60
Chleb pełnoziarnisty *	2	180-190	50-60
Chleb żytni *	2	180-190	50-60
Chleb orkiszowy *	2	180-190	50-60
Babka orzechowa	2	170-180	50-60
Tort *	2	160-170	25-30
Sernik	2	170-180	65-75
Muffiny	2	170-180	25-30
Ciastka z ciasta kruchego	2	200-210	20-30
Pierogi z kapustą	2	185-195	25-35
Ciasto owocowe	2	150-160	40-50
Krucze bezy	2	80-90	120-130
Bułka drożdżowa	2	170-180	30-40

Symbol * oznacza, że kuchenka w wybranym trybie pieczenia wymaga ogrzewania wstępnego.



Nie wkładać głębokiej blachy do pierwszej prowadnicy.

GRZAŁKA GÓRNA I DOLNA Z PARĄ



Umieść blachę do pieczenia w pierwszej prowadnicy, gdy piekarnik jest jeszcze chłodny. Wlej maksymalnie 2 dl wody na blachę do pieczenia. Umieść potrawę w drugiej prowadnicy i uruchom system.



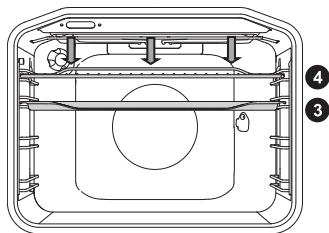
Jeśli używasz głębokiej blachy do pieczenia, włóż ją o jeden poziom wyżej niż podano w tabeli zalecanych ustawień.



Aby zapewnić optymalne działanie funkcji, nie otwieraj drzwi piekarnika i nie dodawaj wody podczas gotowania.

Rodzaj żywności	Masa (g)	Prowadnice (od dołu)	Temperatura (°C)	Czas pieczenia (min.)
Pieczeń wieprzowa	1500	2	180-200	100-120
Łopatką wieprzowa	1500	2	180-200	110-130
Pieczeń z mięsa mielonego	1500	2	200-210	70-80
Pieczeń wołowa	1500	2	170-190	130-150
Kurczak	1500	2	190-210	80-100

DUŻY GRILL, GRILL



Do grillowania żywności na **dużym grillu** wykorzystywane są górna grzałka i grzałka grilla znajdujące się w górnej ścianie piekarnika.

Do **grillowania** żywności wykorzystywane są górna grzałka i grzałka grilla znajdujące się w górnej ścianie piekarnika.

Najwyższa dozwolona temperatura: 230 °C.

Rozgrzewać działającą na podczerwień grzałkę (grilla) przez 5 minut.

Przez cały czas nadzorować proces pieczenia. Ze względu na wysoką temperaturę mięso może szybko przypalić się.

Na grzałce grilla piec można chrupiące kiełbaski o niskiej zawartości tłuszczu, płaty mięsa i rybki (steaki, eskalopki, steaki lub filety z łososia, itp.) lub tosty.

W przypadku grillowania bezpośrednio na ruszcie, nasmarować go olejem, by zapobiec przywieraniu do niego mięsa i włożyć w czwartą prowadnicę. W pierwszą lub drugą prowadnicę wsunąć tackę ociekową. W przypadku grillowania na blasze, zadbać o to, by w blasze znajdowała się wystarczająca ilość płynu zapobiegająca przypalaniu. W czasie pieczenia przewracać mięso na drugą stronę.

Po zakończeniu grillowania przeczyścić piekarnik, akcesoria i naczynia.

Tabela grillowania – mały grill

Rodzaj żywności	Masa (g)	Prowadnice (od dołu)	Temperatura (°C)	Czas pieczenia (min.)
MIĘSO				
Stek z polędwicy wołowej, krwisty	180 g/szt.	3	230	15-20
Stek z karkówki wieprzowej	150 g/szt.	3	230	18-22
Żeberka	280 g/szt.	3	230	20-25
Kiełbaski do grillowania	70 g/szt.	3	230	10-15
CHLEB ZAPIEKANY				
Tost	/	4	230	3-6
Otwarte kanapki	/	4	230	3-6

Tabela grillowania – duży grill

Rodzaj żywności	Masa (g)	Prowadnice (od dołu)	Temperatura (°C)	Czas pieczenia (min.)
MIĘSO				
Stek z polędwicy wołowej, krwisty	180 g/szt.	3	230	15-20
Stek z polędwicy wołowej, dobrze wypieczony	180 g/szt.	3	230	18-25
Stek z karkówki wieprzowej	150 g/szt.	3	230	20-25
Żeberka	280 g/szt.	3	230	20-25
Stek cielęcy	140 g/szt.	3	230	20-25
Kiełbasy do grillowania	70 g/szt.	3	230	10-15
Klops	150 g/szt.	3	230	10-15
RYBY				
Plastry łososia	200 g/szt.	3	230	15-25
CHLEB ZAPIEKANY				
Tost	/	4	230	1-3
Otwarte kanapki	/	4	230	2-5

Przy pieczeniu mięsa na blasze należy zadbać o wystarczającą ilość płynu, żeby się mięso nie przypalało. Podczas pieczenia kawałki mięsa odwracać.

Przed pieczeniem pstrągów należy je dobrze osuszyć ręcznikiem papierowym. Do środka ryby włożyć przyprawy, a z zewnątrz nasmarować olejem i położyć na ruszcie. Podczas grillowania pstrągów nie odwracać.

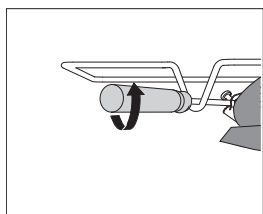
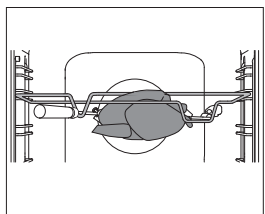
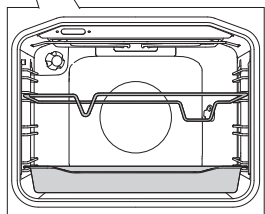
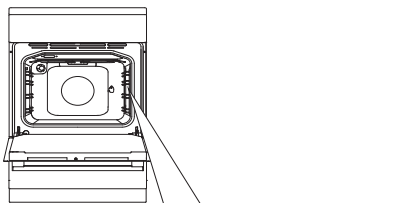


W czasie korzystania z działającej na podczerwień grzałki (grilla) drzwiczki piekarnika powinny być przez cały czas zamknięte.

W czasie grillowania grzałka grilla, ruszt i inne akcesoria piekarnika bardzo się nagrzewają. Dlatego też używać rękawic kuchennych i szpiciec do mięsa.

PIECZENIE NA OBROTOWYM ROŹNIE (w zależności od modelu)

Maksymalna temperatura w czasie korzystania z obrotowego rożna wynosi 230°C.




1 W trzeciej prowadnicy od dołu założyć wspornik rożna, a w pierwszą prowadnicę wsunąć głęboką blachę, która będzie pełnić rolę tacki ociekowej.

.....

2 Nabić mięso na rożen i dokręcić śruby. Uchwyt rożna umieścić na przednim wsporniku rożna, a końcówkę włożyć w otwór po prawej stronie tylnej ścianki piekarnika (otwór jest zabezpieczony obrotową pokrywą).

.....

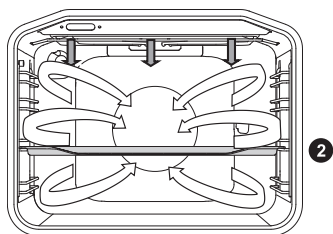
3 Odkręcić uchwyt rożna i zamknąć drzwiczki piekarnika.

Włączyć piekarnik wybierając system grzałki grilla i rusztu (obrotowego) .



Grill działa tylko wtedy, gdy drzwiczki piekarnika są zamknięte.

GRILL Z WENTYLATOREM

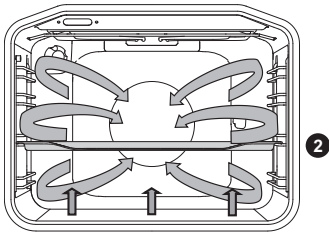


W tym trybie grzałka grilla i wentylator działają równocześnie. Program przeznaczony do grillowania mięsa, ryb i warzyw.

(Patrz opisy i wskazówki dotyczące grillowania).

Rodzaj żywności	Masa (g)	Prowadnice (od dołu)	Temperatura (°C)	Czas pieczenia (min.)
MIĘSO				
Kaczka	2000	2	150-170	80-100
Pieczeń wieprzowa	1500	2	160-170	60-85
Polędwica wieprzowa	1500	2	150-160	120-160
Szynka wieprzowa	1000	2	150-160	120-140
Półowa kurczaka	700	2	190-210	50-60
Kurczak	1500	2	190-210	60-90
RYBY				
Pstrągi	200 g/szt.	2	200-220	20-30

GORĄCE POWIETRZE I DOLNA GRZAŁKA



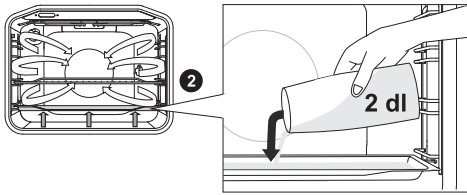
Włączone są dolna grzałka, okrągła grzałka i wentylator gorącego powietrza. Program przeznaczony do pieczenia pizzy, jabłeczników i keksów.

(Patrz opisy i wskazówki dotyczące górnej i dolnej grzałki)

Rodzaj żywności	Prowadnice (od dołu)	Temperatura (°C)	Czas pieczenia (min.)
Sernik, kruche ciasto	2	150-160	65-80
Pizza *	2	200-210	15-20
Quiche Lorraine, kruche ciasto	2	180-200	35-40
Szarlotka, ciasto drożdżowe	2	150-160	35-40
Strudel jabłkowy, ciasto francuskie	2	170-180	45-65

Symbol * oznacza, że kuchenka w wybranym trybie pieczenia wymaga ogrzewania wstępnego.

GORĄCE POWIETRZE I GRZAŁKA DOLNA Z PARĄ



Umieść blachę do pieczenia w pierwszej prowadnicy, gdy piekarnik jest jeszcze chłodny. Wlej maksymalnie 2 dl wody na blachę do pieczenia. Umieść potrawę w drugiej prowadnicy i uruchom system.



Jeśli używasz głębokiej blachy do pieczenia, włóż ją o jeden poziom wyżej niż podano w tabeli zalecanych ustawień.

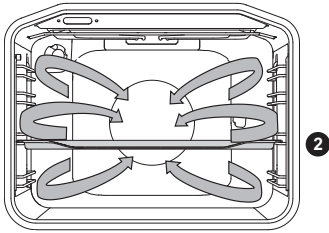


Aby zapewnić optymalne działanie funkcji, nie otwieraj drzwi piekarnika i nie dodawaj wody podczas gotowania.

Rodzaj żywności	Masa (g)	Prowadnice (od dołu)	Temperatura (°C)	Czas pieczenia (min.)
Chleb biały *	1000	2	180-190	60-80
Pizza *	/	2	210-220	15-20
Strucla jabłkowa i serowa	/	2	180-190	50-60
Pizza; mrożona	/	2	200-220	15-20
Strucla jabłkowa i serowa; mrożona	/	2	200-210	30-40
Piersi z kurczaka	1000	2	190-210	60-70

Symbol * oznacza, że kuchenka w wybranym trybie pieczenia wymaga ogrzewania wstępnego.

GORĄCE POWIETRZE



Włączone są okrągła grzałka i wentylator. Zamontowany w tylnej ścianki piekarnika wentylator zapewnia ciągły obieg gorącego powietrza wokół pieczeni lub wypieku.

Pieczenie mięsa:

Używać garnków i blach pokrytych emalią, z hartowanego szkła, gliny lub żeliwa. Tacki ze stali nierdzewnej nie nadają się, ponieważ za bardzo odbijają energię cieplną.

Aby zapobiec przypalaniu się mięsa, zapewnić w czasie pieczenia wystarczającą ilość płynu. W czasie pieczenia przewracać mięso na drugą stronę. Pieczeń będzie bardziej soczysta, jeśli zostanie przykryta.

Rodzaj żywności	Masa (g)	Prowadnice (od dołu)	Temperatura (°C)	Czas pieczenia (min.)
MIĘSO				
Pieczeń wieprzowa ze skórą	1500	2	170-180	140-160
Kaczka	2000	2	160-170	120-150
Gęś	4000	2	150-160	180-200
Indyk	5000	2	150-170	180-220
Piersi z kurczaka	1000	3	180-200	60-70
Kurczak nadziewany	1500	2	170-180	90-110

Wypiek ciast:

Zaleca się wstępne rozgrzanie pieca.

Herbatniki i ciastka można piec na płytkich blachach na kilku poziomach (na poziomie i 3) równocześnie.

Proszę zwrócić uwagę na to, że czas pieczenia może się różnić, nawet przy zastosowaniu tych samych blach. Herbatniki na górnej blasze mogą upiec się szybciej niż herbatniki na dolnej blasze.

Zawsze kłaść blachy na ruszcie. Jeśli korzysta się z dostarczonej blachy, wyjąć ruszt.

Dla zapewnienia równomiernego przyrumienienia dopilnować, by herbatniki były tej samej grubości.

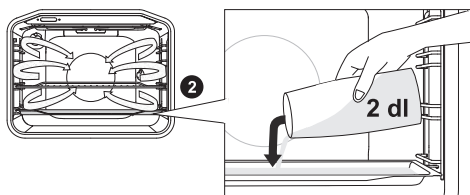
Rodzaj żywności	Prowadnice (od dołu)	Temperatura (°C)	Czas pieczenia (min.)
CIASTO			
Biszkopt	2	150-160	25-35
Placek z kruszonką	2	160-170	25-35
Placek z owocami, biszkopt	2	150-160	45-65
Rolada biszkoptowa *	2	160-170	15-25
Tort owocowy, kruche ciasto	2	160-170	50-70
Strudel jabłkowy	2	170-180	40-60
Ciasteczka, kruche ciasto *	2	150-160	15-25
Ciasteczka, ciasto ptysiowe *	2	140-150	15-25
Ciastka drobne, drożdżowe	2	170-180	20-35
Ciastka z ciasta francuskiego	2	170-180	20-30
CIASTA ZAMROŻONE			
Strudel jabłkowy, z twarogiem	2	170-180	50-70
Pizza	2	170-180	20-30
Frytki do piekarnika	2	170-180	20-35
Krokiety do piekarnika	2	170-180	20-35

Symbol * oznacza, że kuchenka w wybranym trybie pieczenia wymaga ogrzewania wstępnego.



Nie wkładać głębokiej blachy do pierwszej prowadnicy.

GORĄCE POWIETRZE Z PARĄ



Umieść blachę do pieczenia w pierwszej prowadnicy, gdy piekarnik jest jeszcze chłodny. Wlej maksymalnie 2 dl wody na blachę do pieczenia. Umieść potrawę w drugiej prowadnicy i uruchom system.



Jeśli używasz głębokiej blachy do pieczenia, włóż ją o jeden poziom wyżej niż podano w tabeli zalecanych ustawień.

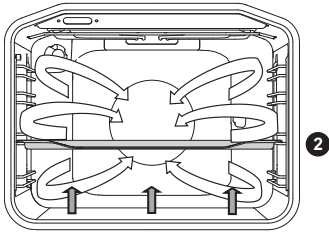


Aby zapewnić optymalne działanie funkcji, nie otwieraj drzwi piekarnika i nie dodawaj wody podczas gotowania.

Rodzaj żywności	Masa (g)	Prowadnice (od dołu)	Temperatura (°C)	Czas pieczenia (min.)
Bułki *	/	2	190-210	20-30
Rolada *	/	2	170-180	20-25
Ciasto francuskie; mrożone	/	2	190-200	20-30
Lasagne, mrożona	/	2	190-200	40-50

Symbol * oznacza, że kuchenka w wybranym trybie pieczenia wymaga ogrzewania wstępnego.

DOLNA GRZAŁKA I WENTYLATOR



Program służy do pieczenia niewysokich ciast drożdżowych oraz konserwowania owoców i warzyw. Używać drugiej prowadnicy od dołu i raczej płytkiej blachy, aby umożliwić obieg gorącego powietrza nad przyrządzanym daniem.

KONSERWOWANIE

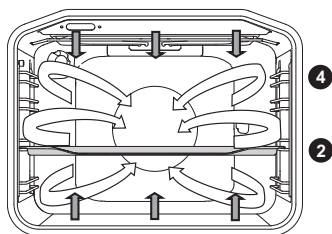
Przygotować przeznaczoną do konserwowania żywność i słoiki w ten sam sposób co zwykle. Używać stoików z gumowym pierścieniem uszczelniającym i szklanym wieczkiem. Nie używać stoików z gwintowanymi lub metalowymi pokrywkami lub metalowymi blaszkami. Dopilnować, by słoiki miały ten sam rozmiar i tę samą zawartość oraz były szczelnie zamknięte.

Nalać do głębokiej blachy 1 litr gorącej wody (o temperaturze ok. 70°C) i umieścić w blasze 6 jednolitrowych słoików. Wsunąć blachę w drugą prowadnicę piekarnika.

Obserwować żywność w czasie konserwowania, gotując ją, dopóki płyn w słoikach nie zacznie gotować się (w pierwszym słoiku nie pojawiają się pęcherzyki).

Rodzaj żywności	Prowadnica (od dołu)	Temperatura (°C)	Czas do pieczenia na wolnym ogniu (min)	Temperatura i czas po rozpoczęciu pieczenia na wolnym ogniu	Pozostały czas w piekarniku (min)
OWOCE					
Truskawki	2	160-180	30-45	/	20-30
Owoce pestkowe	2	160-180	30-45	/	20-30
Puree owocowe	2	160-180	30-45	/	20-30
WARZYWA					
Ogórki kiszone	2	160-180	30-45	/	20-30
Fasola/ marchewka	2	160-180	30-45	120°C, 45-60 min	20-30

GÓRNA I DOLNA GRZAŁKA Z WENTYLATOREM



Program przeznaczony do pieczenia wszelkiego rodzaju ciast, do rozmrażania oraz suszenia owoców i warzyw. Przed włożeniem żywności do rozgrzanego piekarnika odczekać aż światło zgaśnie po raz pierwszy. Dla uzyskania jak najlepszych rezultatów piec tylko na jednej półce (na jednym poziomie).

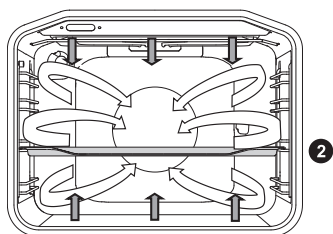
Piekarnik powinien być wcześniej rozgrzany. Używać drugiej lub czwartej prowadnicy licząc od dołu.

Tabela pieczenia ciast z użyciem górnej i dolnej grzałki oraz wentylatora (termoobieg)

Rodzaj wypieku	Prowadnica (od dołu)	Temperatura (°C)	Czas pieczenia (min.)
Ciasto marmurkowe	2	140-150	45-55
Placek w prostokątnej formie	2	130-140	45-55
Sernik	2	130-140	55-65
Ciasto kruche z owocami	2	140-150	35-45
Tort biszkoptowy	2	140-150	25-35
Ciasto ucierane z owocami	2	130-140	35-45
Rolada biszkoptowa	2	140-150	15-25
Świąteczna strucla z bakaliami	2	130-140	50-60
Buchty drożdżowe	2	150-160	25-35
Babka drożdżowa	2	130-140	40-50
Kruche ciasteczka	2	140-150	15-25
Ciasteczka wyciskane*	2	130-140	10-15
Drobne wypieki drożdżowe	2	140-150	15-20
Chleb*	2	170-180	45-55
Tarta lotaryńska	2	150-160	35-45
Strudel jabłkowy - zawijaniec	2	150-160	40-50
Pizza*	2	180-190	10-20
Wypieki z ciasta francuskiego	2	150-160	18-25

Symbol * oznacza, że kuchenka w wybranym trybie pieczenia wymaga ogrzewania wstępnego.

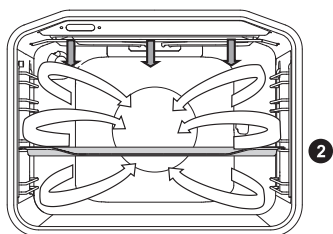
POWOLNE PIECZENIE



Funkcja umożliwia delikatne, powolne i równomierne pieczenie, dlatego jedzenie pozostaje miękkie i soczyste. Zaleca się do pieczenia mięsa, ryb i ciast na jednym poziomie.

Rodzaj żywności	Prowadnica (od dołu)	Temperatura (°C)	Czas pieczenia (min)
MIĘSO			
Pieczeń wieprzowa 1 kg	2	190	90 - 120
Pieczeń wołowa 1 kg	2	190	100-130
Bitka wołowa, 200 g/ sztuka	2	180	40-50
Kurczak 1,5 kg	2	210	100 - 120
Piersi kurczaka, 200 g/ sztuka	2	200	45 - 60
Pieczeń cielęca 1 kg	2	180	95 - 120
RYBY			
Cała ryba 200 g/ sztuka	2	190	35 - 45
Filet rybny 100 g/ sztuka	2	190	25 - 35
CIASTA			
Kruche ciasteczka	2	150	25-40
Ciasteczka wyciskane	2	150	35-50
Małe babeczki	2	170	35-50
Rolada biszkoptowa	2	170	40-55
Tort owocowy, kruche ciasto	2	170	65-85

(Dotyczy urządzeń z prowadnicami teleskopowymi lub drucianymi drabinkami, nie posiadających systemu termoobiegu )



Żywność	Masa (g)	Prowadnice (od dołu)	Temperatura (°C)	Czas pieczenia (min.)
MIĘSO				
Kaczka	2000	2	150	90-110
Pieczeń wieprzowa	1500	2	160	80-100
Polędwica wieprzowa	1500	2	150	130-160
Szynka wieprzowa	1000	2	150	130-150
Połowa kurczaka	700	2	190	60-70
Kurczak	1500	2	190	80-100
RYBY				
Pstrągi	200 g/szt.	2	200	20-30

ROZMRAŻANIE



Obieg powietrza w tym trybie odbywa się przy wyłączonych grzałkach.

Rozmrażane mogą być ciastka z gęstą śmietaną lub śmietaną na bazie masła, ciastka i wypieki, chleb i bułki oraz mrożonki owocowe.

W większości przypadków zaleca się wyjęcie żywności z opakowania (nie zapomnieć o usunięciu wszelkich metalowych zacisków lub klipsów).

W połowie czasu rozmrażania fragmenty żywności trzeba przewrócić na drugą stronę, pomieszać, a w przypadku, gdy uległy zmrożeniu.

PODGRZEWACZ TALERZY



Program ten służy do podgrzewania elementów zastawy (talerzy, filiżanek) przed podaniem w nich żywności, tak by utrzymać jej ciepłotę przez dłuższy czas.

AQUA CLEAN



Energię cieplną emituje wyłącznie grzałka znajdująca się w dolnej ścianie piekarnika.

Funkcja ta służy do usuwania z piekarnika zanieczyszczeń i resztek żywności. Czas trwania programu: 30 minut.

KONSERWACJA I CZYSZCZENIE



Upewnić się, że urządzenie zostało wyłączone z prądu, i poczekać aż urządzenie ostygnie.

Bez odpowiedniego nadzoru dzieci nie powinny czyścić urządzenia lub wykonywać jakichkolwiek czynności konserwacyjnych.

POWŁOKA ALUMINIOWA

Do czyszczenia aluminiowej powłoki stosować przewidziane do takich powierzchni płynne i pozbawione właściwości ściernych środki czystości. Nałożyć środek czystości na mokrą szmatkę i oczyścić nią powierzchnię. Następnie przepłukać powierzchnię wodą. Nie stosować środka czystości bezpośrednio na powłokę aluminiową.

Nie używać środków czystości lub gąbek o właściwościach ściernych.

Uwaga: Powierzchnia nie powinna mieć kontaktu ze środkami do czyszczenia piekarników w aerozolu, ponieważ mogłyby to spowodować widoczne i trwałe uszkodzenia.

PRZÓD OBUDOWY ZE STALI NIERDZEWNEJ

(w zależności od modelu)

Do czyszczenia tej powierzchni stosować wyłącznie delikatne detergenty (mydliny) i miękką gąbkę, która nie porysuje wykończenia. Nie stosować środków czystości o właściwościach ściernych lub zawierających rozpuszczalniki, ponieważ mogłyby one uszkodzić powłokę obudowy.

POWIERZCHNIE LAKIEROWANE I ELEMENTY PLASTIKOWE

(w zależności od modelu)

Do czyszczenia pokręteł i przycisków, rączek drzwi, naklejek i tabliczek znamionowych nie stosować środków czystości lub materiałów czyszczących o właściwościach ściernych oraz środków czystości zawierających alkohol lub na bazie alkoholu. Aby uniknąć uszkodzenia powierzchni, wszelkie zabrudzenia usuwać natychmiast miękką szmatką nie posiadającą właściwości ściernych i niewielką ilością wody.

Można także stosować środki czystości i materiały czyszczące przeznaczone do takich powierzchni zgodnie z instrukcjami ich producentów.



Powierzchnie aluminiowe nie powinny mieć kontaktu ze środkami do czyszczenia piekarników w aerozolu, ponieważ mogłyby to spowodować widoczne i trwałe uszkodzenia.

CZYSZCZENIE KONWENCJONALNEGO PIEKARNIKA

Do usuwania trudnych do usunięcia zabrudzeń można stosować standardową procedurę czyszczenia (z wykorzystaniem środków czyszczących lub sprayu do czyszczenia piekarników). Po wykonaniu takiego czyszczenia dokładnie wypłukać pozostałości po środkach czyszczących.

Aby zapobiec trwałemu przywieraniu zabrudzeń w powierzchnię, czyścić piec i akcesoria po każdym użyciu. Tłuszcz najłatwiej usuwa się przy użyciu ciepłych mydlin, gdy piekarnik jest jeszcze ciepły.

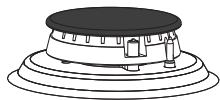
Do usuwania trudnych do usunięcia plam i zabrudzeń stosować konwencjonalne środki do czyszczenia piekarników. Aby usunąć wszystkie pozostałości po środkach czyszczących, przepłukać piekarnik dokładnie czystą wodą.

Nigdy nie używać agresywnych środków czyszczących, środków czyszczących i gąbek o właściwościach ściernych, wywabiaczy plam i preparatów usuwających rdzę, itp.

Aksesoria (blachy i tacki, ruszty, itp.) czyścić gorącą wodą z detergentem.


Piekarnik, jego wnętrze i tacki są pokryte specjalną emalowaną powłoką, która poprawia gładkość i wytrzymałość powierzchni. Specjalna powłoka ułatwia czyszczenie w temperaturze pokojowej.

PALNIK GAZOWY

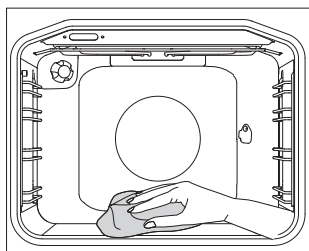
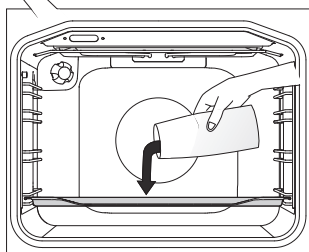
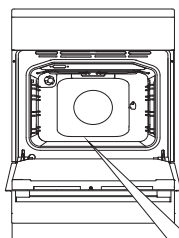


Ruszt, powierzchnię kuchenki i elementy palników można czyścić gorącą wodą z dodatkiem niewielkiej ilości płynu do mycia naczyń. Nie używać do ich czyszczenia zmywarki.

Termoogniwo i iskrownik czyścić miękką szczoteczką. Dla swojego prawidłowego działania elementy te muszą być nieskazitelnie czyste. Czyszczenia wymagają także korona i pokrywa palnika. Sprawdzać, czy otwory w koronie palnika nie zapchały się lub nie zostały zablokowane w inny sposób. Po zakończeniu czyszczenia dokładnie wysuszyć wszystkie części i prawidłowo zmontować je ponownie. Krzywo założone części będą utrudniać zapalenie palnika.

 Pokrywki palników są powleczone czarną emalią. Ze względu na wysokie temperatury nie da się uniknąć odbarwień, jednak nie ma to wpływu na działanie palnika.

CZYSZCZENIE PIEKARNIKA PRZY UŻYCIU FUNKCJI AQUA CLEAN



1 Ustawić POKRĘTŁO WYBORU SYSTEMU PIECZENIA w pozycji Aqua Clean. 2. Ustawić POKRĘTŁO TEMPERATURY na 70°C.

2 Nalać do blachy 0,6 l wody i włożyć ją w dowolną prowadnicę.

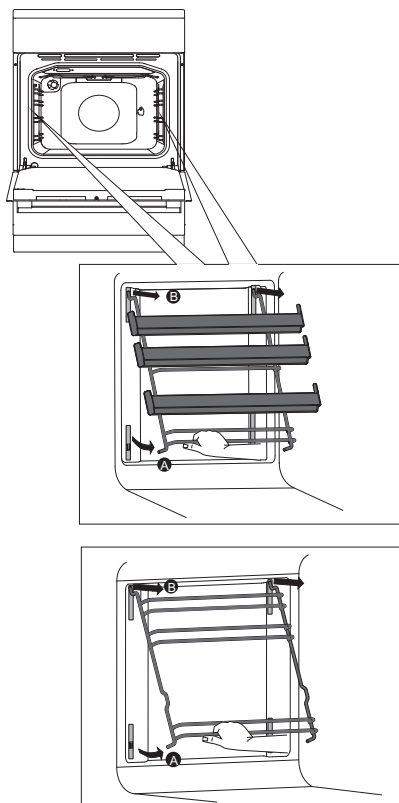
3 Po upływie 30 minut pozostałości żywności na emaliowanych ściankach piekarnika zmiękną i będzie je można łatwo usunąć wilgotną szmatką.



Z systemu Aqua Clean można korzystać po całkowitym ostygnięciu piekarnika.

WYJMOWANIE I CZYSZCZENIE WYCIĄGANÝCH PROWADNIC DRUCIANYCH I TELESKOPOWÝCH

Do czyszczenia przewodnic używać wyłącznie konwencjonalnych środków czystości.



A Trzymając przewodnice od dołu wyciągnąć je w kierunku środka piekarnika.

B Wyjąć je z górnych otworów.

Przy zakładaniu przewodnic postępować w odwrotnej kolejności.

OSTRZEŻENIE:

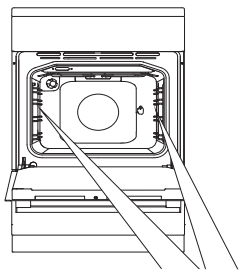
Nie wyjmować znajdujących się w piekarniku zacisków.



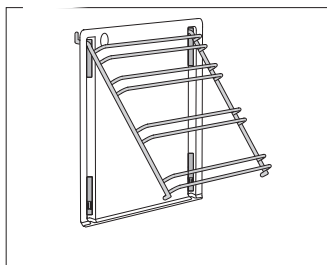
Nie myć wyciąganych przewodnic w zmywarce.

CZYSZCZENIE I ZAKŁADANIE WKŁADEK KATALITYCZNYCH

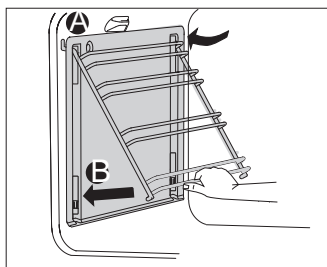
Do czyszczenia prowadnic używać wyłącznie konwencjonalnych środków czyszczących.



Wyjąć prowadnice druciane lub wyciągnąć.



1 Zamontować prowadnice na wkładce katalitycznej.



2 Zawiesić wkładki z przymocowanymi do nich prowadnicami wykorzystując do tego przewidziane w tym celu otwory i pociągnąć je do góry.

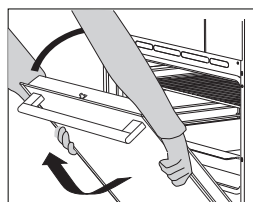
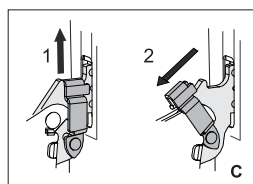
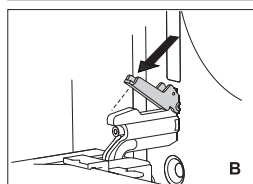
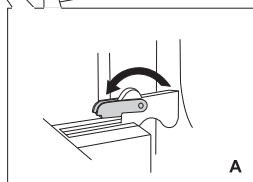
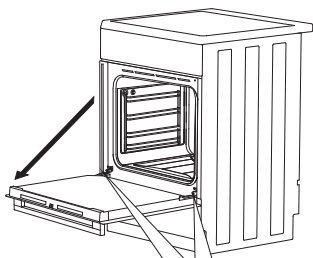
A Wsunąć szyny prowadnic w znajdujący się w górnej części otwór.

B Wcisnąć je na dole aż do usłyszenia zatrzaśnięcia.



Nie myć wkładek katalitycznych w zmywarce.

ZDEJMOWANIE I ZAKŁADANIE DRZWICZEK PIEKARNIKA




1 Najpierw otworzyć całkowicie drzwiczki (na oścież).

2 A Obrócić zatyczki całkowicie do tyłu (w przypadku konwencjonalnego zamykania).

B W przypadku systemu miękkiego zamykania obrócić zatyczki do tyłu o 90°C.

C Jeśli urządzenie jest wyposażone w system GentleClose, lekko podnieść zapadki drzwi do góry i pociągnąć do siebie.

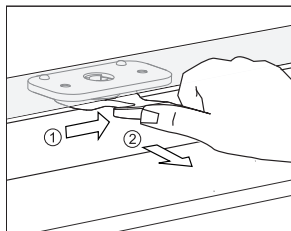
3 Powoli zamykać drzwi aż zapadki zrównają się ze szczelinami. Lekko podnieść drzwi do góry i zdjąć je z obu szczelin zawiasów na urządzeniu.

 Założyć drzwiczki postępując w odwrotnej kolejności. Jeśli drzwiczki nie otwierają lub nie zamykają się prawidłowo, sprawdzić, czy nacięcia na zawiasach równo przylegają do łoża zawiasów.




Przy ponownym zakładaniu drzwiczek należy zawsze upewnić się, że elementy mocujące zawiasów zostały prawidłowo umieszczone w łożach zawiasów, aby zapobiec nagłemu zamknięciu głównego zawiasu, który jest połączony z silną główną sprężyną. Gdyby główna sprężyna zadziałała, można się skaleczyć..

BLOKADA DRZWICZEK (w zależności od modelu)



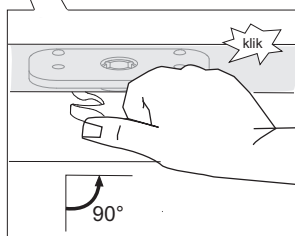
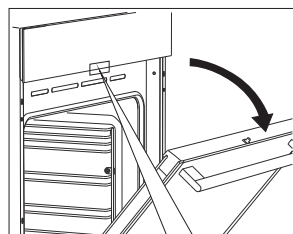
Aby je otworzyć, delikatnie popchnąć je kciukiem w prawą stronę, jednocześnie ciągnąc za drzwiczki do zewnątrz.

 **Gdy drzwiczki piekarnika są zamknięte, blokada automatycznie powraca do swojej pozycji początkowej.**

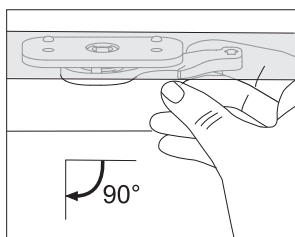
WYŁĄCZANIE I WŁĄCZANIE BLOKADY DRZWICZEK

 **Piekarnik musi całkowicie wystygnąć.**

Najpierw otworzyć drzwiczki piekarnika.



Przesunąć kciukiem blokadę drzwiczek w prawo o 90° aż do usłyszenia dźwięku zatrzaśnięcia. Blokada drzwiczek jest teraz wyłączona.



Aby ponownie włączyć blokadę drzwiczek, otworzyć drzwiczki piekarnika i palcem wskazującym prawej ręki przesunąć dźwignię do siebie.

MIĘKKIE ZAMYKANIE DRZWICZEK (w zależności od modelu)

Drzwiczki piekarnika są wyposażone w system amortyzujący począwszy od kąta 75 stopni siłę zamykania drzwiczek. Umożliwia on łatwe, ciche i gładkie zamykanie drzwiczek. Wystarczy delikatnie pchnąć (do kąta 15 stopni względem drzwiczek w pozycji zamkniętej) drzwiczki, by automatycznie i miękko się zamknęły.



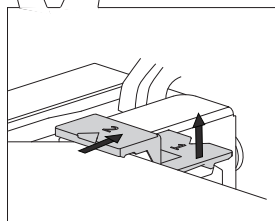
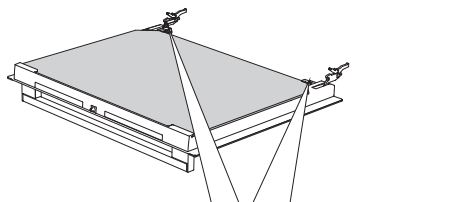
W przypadku zbyt dużej siły zamykania drzwiczek działanie systemu zostaje zmniejszone lub dla bezpieczeństwa system zostaje pominięty.

ZDEJMOWANIE I ZAKŁADANIE SZYBY DRZWICZEK PIEKARNIKA

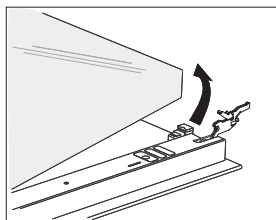
Szybę drzwiczek piekarnika można wyczyścić od środka, ale najpierw trzeba ją zdjąć. Zdjąć drzwiczki piekarnika (patrz rozdział „Zdejmowanie i zakładanie drzwiczek piekarnika”).

Szybę drzwiczek wyjmuje się w zależności od modelu w sposób opisany albo w METODZIE 1 albo w METODZIE 2.

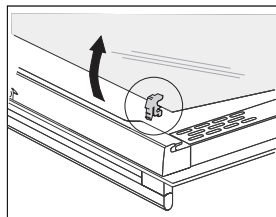
METODA 1 (w zależności od modelu)



1 Delikatnie unieść do góry wsporniki umieszczone po lewej i prawej stronie drzwiczek (oznaczenie 1 na wsporniku) i odciągnąć je od szyby (oznaczenie 2 na wsporniku).



2 Trzymając szybę drzwiczek za dolną krawędź lekko podnieść ją do góry, tak by odłączyła się od wspornika, a następnie zdjąć ją.

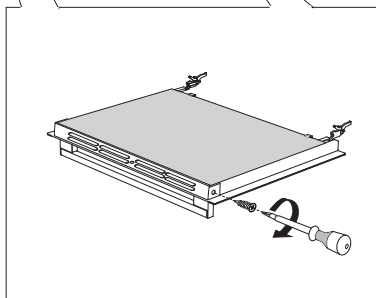
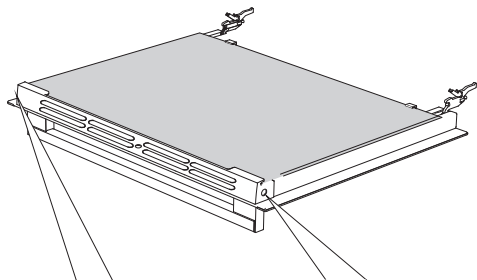


3 Aby zdjąć trzecią szybę (tylko w niektórych modelach), wystarczy ją podnieść i zdjąć. Zdjąć należy także gumowe uszczelki szyby.

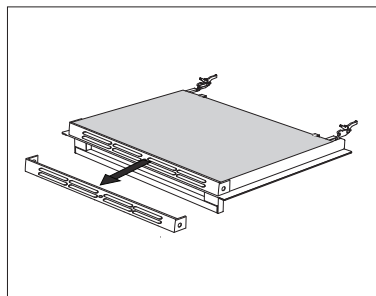


Przy zakładaniu szyby należy postępować w kierunku odwrotnym. (Półkoliste) oznaczenia na drzwiczkach i szybie muszą na siebie nachodzić.

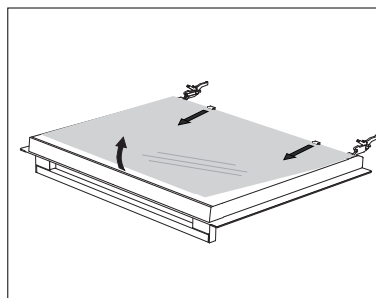
METODA 2 (w zależności od modelu)



1 Odkręcić śruby uchwyty z obu stron drzwiczek.



2 Zdjąć uchwyt.



3 Lekko podnieść szklane drzwiczki do góry i zdjąć je z zacisków znajdujących się w dolnej części drzwiczek.

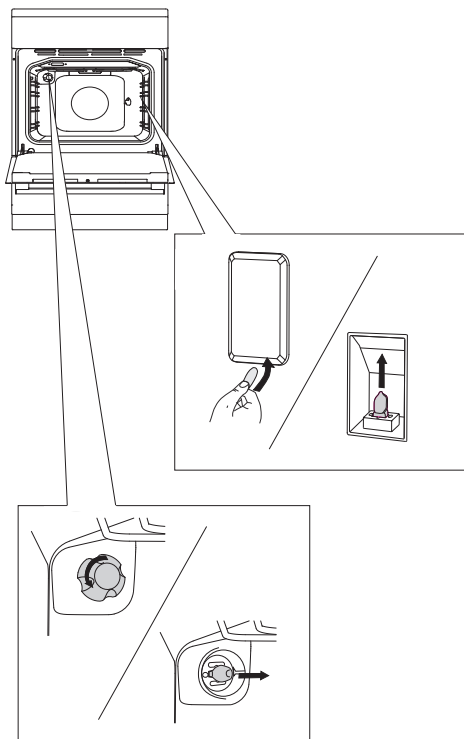
Przy ponownym zakładaniu szkła drzwiczek należy postępować w odwrotnej kolejności.

WYMIANA ŻARÓWKI

Żarówka jest materiałem eksploatacyjnym, dlatego nie podlega gwarancji. Przed przystąpieniem do wymiany żarówki, wyjąć blachy, ruszt i prowadnice.

Użyć śrubokrętu (krzyżakowego) firmy Phillips.

(Żarówka halogenowa: G9, 230 V, 25 W; zwykła żarówka E14, 25 W, 230 V)



Płaskim śrubokrętem zwolnić i zdjąć osłonę żarówki. Wyjąć żarówkę.

💡 Uważać, by nie uszkodzić emalii.

.....
Odkręcić osłonę żarówki i wyjąć żarówkę.

💡 Zabezpieczyć się przed chropowatą powierzchnią.

SPECJALNE OSTRZEŻENIA I ZGŁASZANIE USTEREK

W czasie trwania okresu gwarancyjnego naprawy może wykonywać wyłącznie zatwierdzony przez producenta punkt serwisowy.

Przed przystąpieniem do wykonywania jakichkolwiek napraw należy wyłączyć urządzenie z prądu wyciągając bezpiecznik lub wtyczkę z gniazdka w ścianie.

Nieupoważnione ingerowanie w konstrukcję kuchenki (płyty grzejnej) lub jej naprawianie może skończyć się porażeniem prądem elektrycznym lub zwarcie, dlatego też nie próbować wykonywać żadnych napraw na własną rękę. Pozostawić to fachowcowi lub autoryzowanemu punktowi serwisowemu.

W razie drobnych usterek lub problemów w trakcie korzystania z urządzenia sprawdzić poniższe wskazówki, by przekonać się, czy można usunąć przyczyny samemu.

WAŻNA INFORMACJA

OJeśli urządzenie nie działa ze względu na nieprawidłową eksploatację, to wizyta serwisanta w okresie gwarancyjnym będzie odpłatna. Przechowywać niniejszą instrukcję w miejscu, w którym zawsze będzie do niej łatwy dostęp. Przekazując urządzenie innej osobie, należy dołączyć do niego także instrukcję.

Poniżej zawartych zostało kilka porad na temat usuwania najczęściej występujących problemów.

Problem/błąd	Przyczyna
Główny bezpiecznik domowej instalacji elektrycznej często wyłącza się.	Wezwać serwisanta.
Podświetlenie piekarnika nie działa.	Procedura wymiany żarówki została opisana w rozdziale „Konserwacja i czyszczenie”.
Wypieki są niedopieczone.	Czy wybrana została odpowiednia temperatura i system pieczenia? Czy drzwiczki piekarnika zostały zamknięte?
Palniki nie palą się równomiernie.	Zlecić fachowcowi sprawdzenie ustawień gazu.
Płomień palnika nagle się zmienia, aby zapalić palnik trzeba dłużej trzymać wciśnięte pokrętło.	Upewnić się, że palnik został prawidłowo zamontowany.
Po zapaleniu płomień gaśnie.	Przytrzymać wciśnięte pokrętło przez dłuższy czas. Przed zwolnieniem pokrętła docisnąć je jeszcze mocniej.

Problem/błąd	Przyczyna
Na kratce w pobliżu palnika występują przebarwienia.	Jest to normalne zjawisko spowodowane wysoką temperaturą. Przeczyścić kratkę środkiem do czyszczenia metali.
Elektryczny zapłon palników przestał działać.	Dokładnie przeczyścić otwór pomiędzy iskrownikiem a palnikiem. Przeczyścić pokrywkę palnika środkiem do czyszczenia metali. Prawidłowo założyć pokrywkę palnika.

Jeśli pomimo zastosowania się do powyższych wskazówek problem nie znika, skontaktować się z autoryzowanym serwisantem. Naszą gwarancją nie jest objęcie usuwania błędów lub roszczenia wynikające z nieprawidłowego podłączenia lub używania urządzenia. W takich przypadkach koszty naprawy ponosi użytkownik.

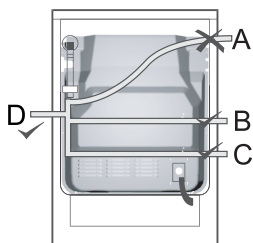
PODŁĄCZENIA GAZU

DOMYŚLNE USTAWIENIA FABRYCZNE

- Urządzenia gazowe są przetestowane i opatrzone symbolem CE.
- Urządzenia gazowe są dostarczane w stanie uszczelnionym z palnikami ustawionymi na gaz ziemny typu H lub E (20 mbar) lub płynny gaz ziemny (50 lub 30 mbar). Stosowne informacje są podane na znajdującej się wewnątrz piekarnika tabliczce znamionowej urządzenia. Jest ona widoczna po otwarciu drzwiczek piekarnika.
- Zanim podłączy się urządzenie, należy sprawdzić, czy ustawienia urządzenia są zgodne z miejscowo obowiązującymi przepisami dotyczącymi przyłączenia (rodzaj i ciśnienie gazu).
Jeśli stosowany gaz różni się od aktualnych ustawień urządzenia, to należy wezwać serwisanta lub dystrybutora.
- Przystosowanie kuchenki do pracy z innym rodzajem gazu wymaga wymiany dysz (patrz TABELA DYSZ).
- W przypadku naprawy lub uszkodzenia uszczelki elementy funkcjonalne wymagają sprawdzenia i ponownego uszczelnienia zgodnie z instrukcją montażu. Należą do nich nieruchoma dysza dużego płomienia i śruba do regulacji małego płomienia.

PODŁĄCZENIE DO INSTALACJI GAZOWEJ

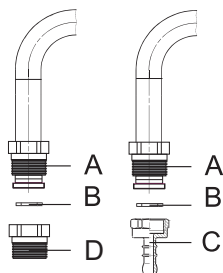
- Urządzenie należy podłączyć do sieci gazowej lub butli z gazem zgodnie z instrukcją miejscowej gazowni.
- A készülék jobb oldalán van egy EN ISO 228-1 típusú, külső menetes gázcsatlakozó dugasz, ami további adapter és tömítés segítségével EN ISO 10226-1 / -2 típusúvá alakítható (a gáz csatlakoztatásra az adott országban vonatkozó előírásoktól függően).
- Wraz z urządzeniem dostarczane jest złącze płynnego gazu ziemnego oraz niemetalowa uszczelka (w zależności od modelu).
- A készülék gázhálózatra való csatlakoztatása során az csatlakozó illesztéket a helyén kell tartani, hogy forduljon el.
- Do uszczelnienia złączy stosować zatwierdzone uszczelki niemetalowe i zatwierdzone materiały uszczelniające. Każdą uszczelkę używa się tylko raz. Grubość płaskich niemetalowych uszczelki może odkształcić się maksymalnie o 25%.
- Podłączyć urządzenie do sieci gazowej przy pomocy certyfikowanego przewodu elastycznego. Nie powinien on dotykać dolnej ścianki urządzenia, tylnej ścianki i górnej ścianki piekarnika.



Podłączenie przy pomocy przewodu elastycznego

Jeśli urządzenie jest podłączane przy użyciu przewodu elastycznego, droga przewodu oznaczona symbolem „A” jest niedopuszczalna.

W przypadku natomiast zastosowania metalowej rurki, dopuszczalna jest także opcja A.



Złącze gazowe

- A EN ISO 228-1 csatlakozó
- B 2 mm vastagságú nem fém tömítés
- C Vakkarima cseppfolyós földgázhoz (a csatlakoztatásra az adott országban vonatkozó előírásoktól függően)
- D EN 10226-1/-2 típusú vakkarima (a csatlakozásra az adott országban vonatkozó előírásoktól függően)

Po podłączeniu sprawdzić działanie palników. W środku palących się płomieni powinno wyraźnie być widać niebieski i zielony kolor. Jeśli płomień jest niestabilny, ewentualnie zwiększyć moc minimalną. Wyjaśnić użytkownikowi, w jaki sposób działają palniki, i wspólnie przeanalizować instrukcję montażu.



Po podłączeniu urządzenia sprawdzić uszczelnienie wszystkich złączy.

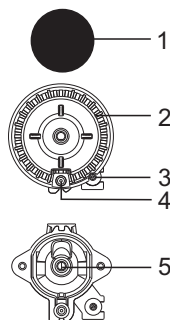
PRZYSTOSOWANIE PALNIKÓW DO INNEGO RODZAJU GAZU

- Przebrojenie palników na inny rodzaj gazu nie wymaga zdejmowania kuchenki z blatu.
- Przed wprowadzeniem zmian wyłączyć urządzenie z prądu i zamknąć zawór dopływu gazu.
- Istniejące dysze przeznaczone do znamionowego obciążenia cieplnego wymienić na odpowiednie dysze obsługujące nowy rodzaj gazu (patrz tabela).
- Przy przeobrażaniu urządzenia na obsługę płynnego gazu ziemnego dokręcić śrubę regulacji minimalnego obciążenia aż do uzyskania minimalnego obciążenia cieplnego.
- Przy przeobrażaniu urządzenia na obsługę gazu ziemnego odkręcić śrubę regulacji minimalnego obciążenia, tak by uzyskać minimalne obciążenie cieplne, ale nie więcej niż 1,5 obrotu.

Po przeobrażeniu urządzenia na inny rodzaj gazu zastąpić nową naklejką starą naklejkę z informacją o rodzaju gazu (na tabliczce znamionowej) i sprawdzić działanie i uszczelnienie urządzenia. Upewnić się, że przewody elektryczne, przewód włosowaty termostatu i termoogniwa nie wystają na obszar przepływu gazu.

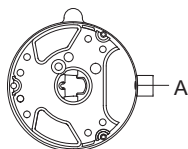
Elementy regulacyjne

- Elementy do regulacji minimalnego obciążenia cieplnego palników są dostępne poprzez otwory na panelu sterowania.
- Zdjąć kratkę podtrzymującą, nakrywki palników i korony palników.
- Zdjąć pokrętła regulacyjne.



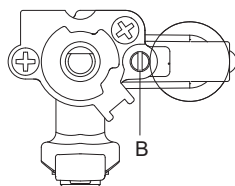
Palnik kuchenki

- 1 Nakrywka korony palnika
- 2 Korona palnika z podpórką nakrywki
- 3 Termoogniwo (tylko w niektórych modelach)
- 4 Iskrownik
- 5 Dysza



Palnik potrójny (z trzema pierścieniami)

A Dysza



Zawór gazowy z mechanizmem zabezpieczającym

B Śruba regulacyjna minimalnego obciążenia cieplnego

TABELA DYSZ

Typ gazu, ciśnienie		Palnik pomocniczy		Normalny palnik	
		max	min	max	min
Gaz ziemny H $W_o=45,7\div 54,7 \text{ MJ/m}^3$, Gaz ziemny E , Gaz ziemny E+ $W_o=40,9\div 54,7 \text{ MJ/m}^3$ G20, $p=20 \text{ mbar}$	Znamionowe obciążenie cieplne (kW)	1	0,48	1,9	0,48
	Zużycie (l/h)	95	46	181	46
	Typ dyszy (1/100 mm)	72 X	26	103 Z	26
	ID dyszy	690771		568169	
Gaz ziemny Lw $W_o=35,2, 39,1 \text{ MJ/m}^3$ G27 $p=20 \text{ mbar}$	Znamionowe obciążenie cieplne (kW)	1	0,48	1,75	0,48
	Zużycie (l/h)				
	Typ dyszy (1/100 mm)	77	26		26
	ID dyszy	690786			
Gaz ziemny Ls $W_o=29,7, 33,2 \text{ MJ/m}^3$ G2.350 $p=13 \text{ mbar}$	Znamionowe obciążenie cieplne (kW)	1	0,48	1,9	0,48
	Zużycie (l/h)				
	Typ dyszy (1/100 mm)	97	26		26
	ID dyszy	690783			
Gaz skroplony 3B/P $W_o=72,9, 87,3 \text{ MJ/m}^3$ G30 $p=37 \text{ mbar}$	Znamionowe obciążenie cieplne (kW)	1,1	0,55	2,1	0,55
	Zużycie (g/h)	80	40	153	40
	Typ dyszy (1/100 mm)	50	26	68	26
	ID dyszy	690780		568175	

Typ gazu, ciśnienie		Palnik pomocniczy		Palnik wielopierścieniowy	
		max	min	max	min
Gaz ziemny H Wo=45,7÷54,7 MJ/m ³ , Gaz ziemny E , Gaz ziemny E+ Wo=40,9÷54,7 MJ/m ³ G20, p=20mbar	Znamionowe obciążenie cieplne (kW)	3	0,76	3,6	1,56
	Zużycie (l/h)	286	72	343	149
	Typ dyszy (1/100 mm)	130 H3	33	145 H3	57
	ID dyszy	574285		568170	
Gaz ziemny Lw Wo=35,2, 39,1 MJ/m ³ G27 p=20 mbar	Znamionowe obciążenie cieplne (kW)	3	0,76	3,5	1,56
	Zużycie (l/h)				
	Typ dyszy (1/100 mm)	140	33		57
	ID dyszy				
Gaz ziemny Ls Wo=29,7, 33,2 MJ/m ³ G2.350 p=13 mbar	Znamionowe obciążenie cieplne (kW)	3	0,76	3,5	1,56
	Zużycie (l/h)				
	Typ dyszy (1/100 mm)	158	33		57
	ID dyszy	690785			
Gaz skroplony 3B/P Wo=72,9, 87,3MJ/m ³ G30 p=37 mbar	Znamionowe obciążenie cieplne (kW)	3,3	0,85	3,8	1,75
	Zużycie (g/h)	240	62	277	127
	Typ dyszy (1/100 mm)	86	33	94	57
	ID dyszy	574286		568176	

Typ gazu, ciśnienie		Palnik pomocniczy		Normalny palnik
		max	min	
Gaz ziemny H Wo=45,7÷54,7 MJ/m ³ , Gaz ziemny E , Gaz ziemny E+ Wo=40,9÷54,7 MJ/m ³ G20, p=20mbar	Znamionowe obciążenie cieplne (kW)	3	0,8	2,2
	Zużycie (l/h)	286	76	210
	Typ dyszy (1/100 mm)	117	33	108
	ID dyszy	568171		568173
Gaz ziemny Lw Wo=35,2, 39,1 MJ/m ³ G27 p=20 mbar	Znamionowe obciążenie cieplne (kW)	3	0,8	2,2
	Zużycie (l/h)			
	Typ dyszy (1/100 mm)		33	120
	ID dyszy			

Typ gazu, ciśnienie		Palnik pomocniczy		Normalny palnik
		max	min	
Gaz ziemny Ls Wo=29,7, 33,2 MJ/m ³ G2.350 p=13 mbar	Znamionowe obciążenie cieplne (kW)	3	0,8	2,2
	Zużycie (l/h)			
	Typ dyszy (1/100 mm)		33	135
	ID dyszy			
Gaz skroplony 3B/P Wo=72,9, 87,3MJ/m ³ G30 p=37 mbar	Znamionowe obciążenie cieplne (kW)	3	0,9	2,2
	Zużycie (g/h)	218	65	160
	Typ dyszy (1/100 mm)	80	33	70
	ID dyszy	574466		574476

- Śruby regulacyjne do gazu skroplonego są zamontowane i fabrycznie ustawione na rodzaj gazu, którego dotyczą domyślne ustawienia fabryczne.
- Przy przeobrażaniu urządzenia na inny rodzaj gazu śruba regulacyjna musi zostać dokręcona lub poluzowana, aby ustawić wymagane natężenie przepływu gazu (nie odkręcać śruby regulacyjnej więcej niż 1,5 obrotu).

Moc palnika wskazuje górna wartość kaloryczna Hs.



Czynności te może przeprowadzić wyłącznie fachowiec upoważniony przez gazownię lub autoryzowany punkt serwisowy.

UTYLIZACJA



Opakowanie zostało wykonane z materiałów przyjaznych środowisku, które można recyklingować, utylizować lub zniszczyć bez zagrożenia środowisku. W związku z tym materiały opakowaniowe zostały odpowiednio oznaczone.

Umieszczony na produkcie lub jego opakowaniu symbol wskazuje na to, że produktu nie należy traktować jak zwykłych odpadów domowych. Produkt należy przekazać celem jego przetworzenia do autoryzowanego punktu zbiórki odpadów elektrycznych i elektronicznych.

Prawidłowa utylizacja produktu pozwala uniknąć niekorzystnego wpływu na środowisko i zdrowie ludzi, który może mieć miejsce w przypadku nieprawidłowego usuwania produktu. Aby uzyskać szczegółowe informacje na temat utylizacji przetwarzania produktu, proszę skontaktować się z właściwą jednostką samorządu gminnego odpowiedzialną za zarządzanie odpadami, przedsiębiorstwem wywożącym odpady lub punktem sprzedaży, w którym produkt został zakupiony.

Zastrzegamy sobie prawo do wszelkich zmian i błędów w instrukcji obsługi.

www.gorenje.com



Cooking with passion.

