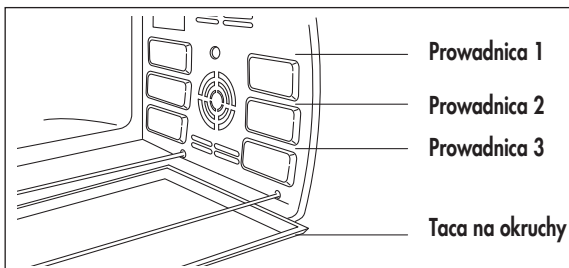
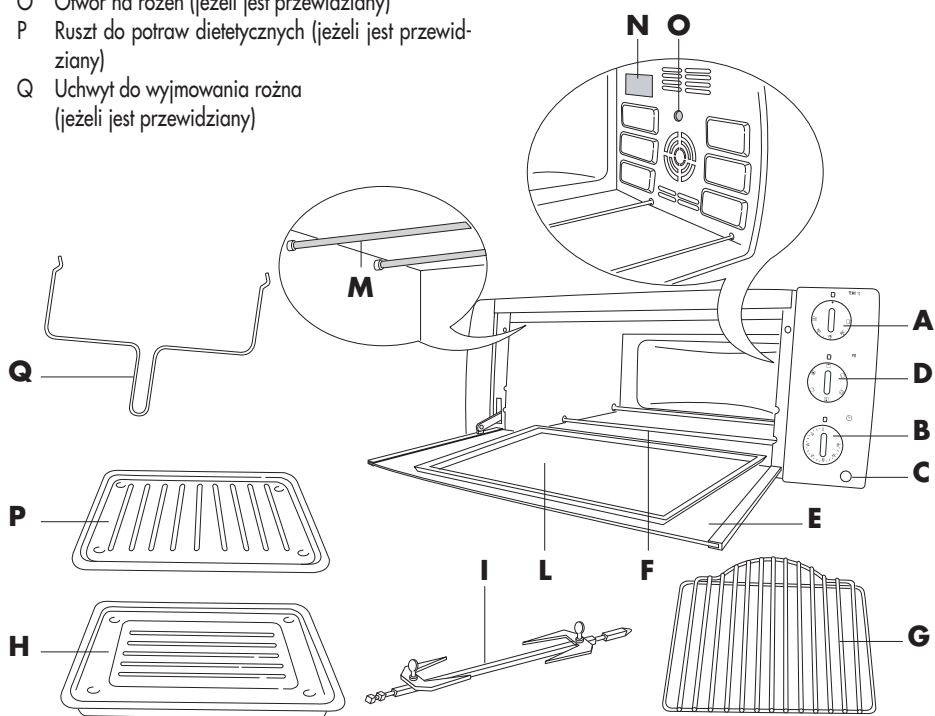


OPIS URZĄDZENIA

- A Pokrętko termostatu
- B Pokrętko timera
- C Lampka kontrolna
- D Pokrętko wyboru funkcji
- E Szklane drzwiczki
- F Grzałka dolna
- G Ruszt płaski
- H Tacka na ściekający tłuszcz
- I Rożen (jeżeli jest przewidziany)
- L Taca na okruchy
- M Grzałka górna
- N Oświetlenie wewnętrzne (jeżeli jest przewidziane)
- O Otwór na rożen (jeżeli jest przewidziany)
- P Ruszt do potraw dietetycznych (jeżeli jest przewidziany)
- Q Uchwyt do wyjmowania rożna (jeżeli jest przewidziany)



Aby zapewnić prawidłowe działanie urządzenia oraz uzyskać doskonałe rezultaty kulinarne, należy **ZAWSZE** wsunąć tackę na okruchy (L) w przewidziane na nią miejsce w dolnej części piekarnika.

SPECYFIKACJA TECHNICZNA

Napięcie roboczePatrz tabliczka znamionowa
Maksymalna pochłaniana
mocPatrz tabliczka znamionowa

Zużycie prądu (norma CENELEC HD 376)

Aby osiągnąć temp. 200° C.....0,09 KWh

Aby utrzymać przez godzinę temp. 200° C..0,58 KWh

Całkowite0,67 KWh

Niniejsze urządzenie jest zgodne z wymogami zawartymi w Dyrektywie 2004/108/WE o kompatybilności elektromagnetycznej oraz w Rozporządzeniu europejskim nr 1935/2004 z dnia 27/10/2004 dotyczącym materiałów przeznaczonych do kontaktu ze środkami spożywczymi.

Ważne zalecenia i przestrogi

- **Przed przystąpieniem do użytkowania należy przeczytać uważnie poniższe instrukcje.**
- Kuchenka przeznaczona jest do gotowania potraw. Nie należy jej używać w innym celu ani też modyfikować bądź naprawiać w jakikolwiek sposób.
- Ustawić urządzenie na powierzchni poziomej na wysokości co najmniej 85 cm, z dala od zasięgu dzieci.
- Przed przystąpieniem do użytkowania dokładnie umyć wszystkie akcesoria.
- **Przed wśadeniem wtyczki do gniazdka wtyczkowego należy sprawdzić, czy:**
- **Napięcie sieciowe odpowiada wartości podanej na tabliczce znamionowej.**
- **Napięcie w gniazdku wtyczkowym ma obciążenie równe 16 A i jest wyposażone w uziemienie.**
- **Producent nie ponosi odpowiedzialności w przypadku, gdy niniejsza zasada bezpieczeństwa nie będzie przestrzegana.**
- Przed przystąpieniem do pierwszego użycia należy wyjąć wszystkie elementy papierowe znajdujące się wewnątrz urządzenia, jak papierowe zabezpieczenia, instrukcje obsługi, plastikowe torebki, itp.
- Przed pierwszym użyciem należy włączyć urządzenie "na sucho", z termostatem w pozycji maksymalnej, na co najmniej 15 minut, aby usunąć zapach nowości i niewielką ilość dymu wynikającego z obecności substancji zabezpieczających zastosowanych na grzejnikach przed wykonaniem transportu. Podczas tej czynności wietrzyć pomieszczenie.
- **UWAGA:** Po wyjęciu urządzenia z opakowania należy sprawdzić czy drzwiczki nie są uszkodzone. Ponieważ drzwiczki wykonane są ze szkła, a więc łatwo do uszkodzenia radzimy je wymienić, jeśli posiadają widoczne odpryski, nierówności lub zarysowania. Ponadto, podczas korzystania z

urządzenia, czyszczenia i przenoszenia go, nie należy trzaskać drzwiczkami, uderzać nimi zbyt gwałtownie, ani wylewać zimnych płynów na szkło rozgrzanego urządzenia.

- **Kiedy urządzenie jest włączone, temperatura drzwiczek i powierzchni zewnętrznej może być bardzo wysoka. Obsługiwać urządzenie dotykając jedynie pokręteł, uchwytów i przycisków. Nigdy nie dotykać metalowych części lub szybki piekarnika. W razie konieczności używać rękawic.**



- **Niniejsza kuchenka elektryczna działa w wysokich temperaturach, które mogą powodować poparzenia.**
- Podczas eksploatacji elementy kuchenki mogą ulec silnemu nagrzanu. Trzymać dzieci z dala od kuchenki.
- Nie dopuszczać, aby kuchenkę obsługiwały osoby (włącznie z dziećmi) o zmniejszonej sprawności psychofizycznej lub nieposiadające wystarczających umiejętności w tym zakresie, chyba że korzystają z urządzenia pod ścisłym nadzorem lub zostały poinstruowane przez osobę odpowiadającą za ich bezpieczeństwo. Pilnować dzieci i nie dopuszczać, aby bawiły się urządzeniem.
- Nie przenosić urządzenia, kiedy jest włączone.
- Nie używać urządzenia jeżeli:
- przewód zasilający jest uszkodzony
- urządzenie upadło lub są na nim widoczne inne wady lub nieprawidłowości w funkcjonowaniu.
- W tych przypadkach, aby uniknąć jakiegokolwiek ryzyka, urządzenie powinno być zaniezione do najbliższego centrum serwisowego producenta.
- Nie pozwalać, aby przewód zasilający zwisał lub stykał się z gorącymi częściami urządzenia. Nigdy nie wyłączać urządzenia ciągnąc za przewód zasilający.
- W przypadku korzystania z przedłużacza należy sprawdzić czy jest on w dobrym stanie, wyposażony we wtyczkę z uziemieniem i z przewodem zasilającym o przekroju mającym minimalne obciążenie równe temu, co w przewodzie zasilającym dostarczonym do urządzenia.
- Aby uniknąć jakiegokolwiek niebezpieczeństwa porażenia prądem elektrycznym nigdy nie należy zanurzać przewodu zasilającego, jego wtyczki lub części urządzenia w wodzie lub w innym płynie.
- Nie ustawiać urządzenia w pobliżu źródeł ciepła.
- Nigdy nie kłaść produktów łatwopalnych w pobliżu kuchenki lub tuż pod przedmiotem, na którym została umieszczona.
- Chleb jest produktem, który może się zapalić. Zawsze pilnować kuchenki podczas opiekania lub grill-

lowania. Nigdy nie używać urządzenia umieszczonego pod jakimkolwiek zwisającym przedmiotem, na regale lub w pobliżu materiałów łatwopalnych takich jak: firanki, żaluzje, itp.

- Nie używać urządzenia jako źródła ciepła.
- Nie wkładać papieru, tektury czy plastiku do wnętrza urządzenia i nie ustawiać go na przedmiotach wykonanych z tych materiałów (narzędzia, kratki, itp.).
- Nie wkładać niczego do otworów wentylacyjnych. Nie zatykać ich.
- **W przypadku gdy potrawy lub inne części kuchenki zapalą się, nigdy nie należy gasić płomieni wodą. Trzymać urządzenie i nie ustawiać go na przedmiotach wykonanych z tych materiałów (narzędzia, kratki, itp.).**
- **Niniejsza kuchenka nie została przewidziana do użytku komercyjnego.**
- Po otwarciu drzwiczek należy pamiętać, aby:
 - nadmiernie ich nie obciążać ciężkimi przedmiotami ani nie ciągnąć uchwytu w dół.
 - na otwartych drzwiczkach nigdy nie kłaść ciężkich pojemników lub gorących naczyń dopiero co wyjętych z kuchenki.
- Biorąc pod uwagę różnice w obowiązujących przepisach, w przypadku korzystania z urządzenia w kraju innym niż ten, w którym zostało zakupione, należy zanieść je do przeglądu do autoryzowanego centrum serwisowego.
- Dla własnego bezpieczeństwa należy zanieść je do przeglądu do autoryzowanego centrum serwisowego.
- Urządzenie służy wyłącznie do użytku domowego. Każde korzystanie z niego w innym celu, nielegalne i niezgodne z instrukcją obsługi, zwalnia producenta z jakiegokolwiek odpowiedzialności za ewentualne szkody i naprawy w ramach gwarancji.
- W przypadku niekorzystania z urządzenia, a przed czyszczeniem, należy zawsze je wyłączyć.
- W przypadku uszkodzenia kabla jego wymiany

może dokonać producent lub jego serwis techniczny bądź osoba o odpowiednich kwalifikacjach w celu uniknięcia wszelkiego ryzyka.

- Nie używać ściernych środków czyszczących lub metalowych drapaków do czyszczenia szybki piekarnika, ponieważ mogłyby one uszkodzić jej powierzchnię lub spowodować pęknięcie.
- Urządzenie nie jest przeznaczone do sterowania przez zewnętrzny regulator czasowy ani przez oddzielny układ do zdalnego sterowania.
- Urządzenie musi być ustawione i użytkowane tak, aby jego tylna część była przysunięta do ściany.
- Niniejsze urządzenie jest przeznaczone wyłącznie do użytku domowego. Nie jest przewidziane do użytku w: pomieszczeniach kuchennych przeznaczonych dla pracowników sklepów, biur i innych obszarów roboczych, o rodkach agroturystycznych, hotelach, motelach i innych o rodkach wypoczynkowych, kwartach prywatnych.

Zachować niniejszą instrukcję

Uwagi dotyczące prawidłowego usuwania produktu zgodnie z Dyrektywą Europejską 2002/96/EC i rozporządzeniem z mocą ustawy nr 151 z dnia 25 lipca 2005 roku.



Po zakończeniu eksploatacji produktu nie należy wyrzucać do odpadów miejskich. Można go dostarczyć do odpowiednich ośrodków segregujących odpady przygotowanych przez władze miejskie lub do jednostek świadczących takie usługi. Osobne usuwanie sprzętu AGD pozwala uniknąć negatywnych skutków dla środowiska naturalnego i zdrowia z powodu jego nieodpowiedniego usuwania i umożliwia odzyskiwanie materiałów, z których jest złożony, w celu uzyskania znaczącej oszczędności energii i zasobów. Na obowiązek osobnego usuwania sprzętu AGD wskazuje umieszczony na produkcie symbol przekreślonego pojemnika na śmieci. Utylizacja produktu w sposób niezgodny z przepisami pociąga za sobą sankcje administracyjne przewidziane w myśl obowiązujących przepisów.

TABELA ZBIORCZA

Program	Pozycja pokręta wyboru funkcji	Pozycja pokręta termostatu	Pozycja rusztu i akcesoriów	Uwagi/Porady
Rozmrażanie (tylko niektóre modele)		•	1 2 3	Ułożyć potrawę Bezpośrednio na ruszcie wsuniętym na prowadnicę 2.
Gotowanie potraw delikatnych		100°C-200°C	1 2 3	Korzystać z tacki wsuniętej bezpośrednio w dolną prowadnicę 3.

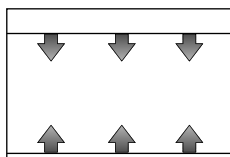
Program	Pozycja pokrętki wyboru funkcji	Pozycja pokrętki termostatu	Pozycja rusztu i akcesoriów	Uwagi/Porady
Utrzymanie temperatury potraw				Tę funkcję należy wybrać, jeżeli chce się utrzymać temperaturę potraw. Nie pozostawiać potrawy w rozgrzanym piekarniku przez ponad godzinę i nie używać tej funkcji do podgrzewania zimnych potraw. Jeżeli potrawa nie jest wystarczająco ciepła, aby można ją było podać, należy ustawić wyższą temperaturę na pokrętkę termostatu.
Gotowanie w wentylowanej kuchence (tylko niektóre modele)		100°C-200°C	 LUB 	Idealnie nadaje się do przyrządzania łazanii, mięs, pizz, ciast i innych potraw, które mają być chrupiące na zewnątrz (lub upieczone) oraz pieca. W celu używania akcesoriów należy zapoznać się z zaleceniami w odpowiedniej tabeli na stronie 106.
Gotowanie tradycyjne		100°C-200°C	 LUB 	Idealne do przyrządzania faszerowanych warzyw, ryb, ciast i małych kawałków drobiu. W celu używania akcesoriów zająć do tabeli na stronie 107.
Opiekanie				Idealne do opiekania kromek chleba
Grillowanie				Oprzeć ruszt do gotowania beztłuszczowego (P) (jeżeli jest przewidziany) nad tacką na ściekający tłuszcz i umieścić na nim potrawę, po czym wsunąć wszystko w prowadnicę nr 1. Idealne do grillowania mięsa ryb i warzyw.
Grill obrotowy (Tylko niektóre modele)				Wsunąć rożen odpowiedni otwór (O) tak, jak pokazano na stronie 108. Wsunąć tackę na ściekający tłuszcz w prowadnicę 3. Idealny do przyrządzania drobiu, wołowiny itp.

Użycie elementów sterowania

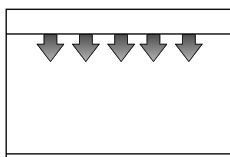
Pokrętko termostatu (A)

Wybrać żądaną temperaturę w następujący sposób:

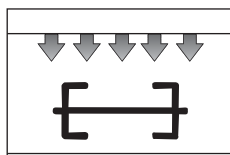
- Rozmrażanie (*tylko niektóre modele*) (patrz strona 106): Pokrętko termostatu w pozycji "●".
- Utrzymanie temperatury potrawy (patrz strona 106): Pokrętko termostatu w pozycji .
- Gotowanie w wentylowanej kuchence (*tylko niektóre modele*) lub gotowanie tradycyjne (patrz strona 106-107): Pokrętko termostatu od 100°C - 200°C.
- Opiekanie (patrz strona 107): Pokrętko termostatu w pozycji .
- Wszystkie typy grillowania (patrz strona 108): Pokrętko termostatu w pozycji .



(tylko grzałka górna i grzałka dolna)



(tylko grzałka górna ustawiona na maksymalną moc)



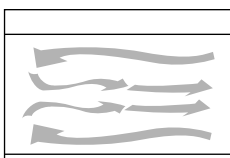
(*tylko niektóre modele*)
(tylko grzałka górna ustawiona na maksymalną moc + silnik różna)

Pokrętko timera (B)

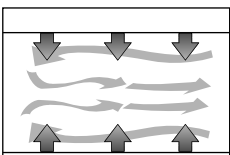
- Aby włączyć piec:
Przesunąć pokrętko zgodnie z ruchem wskazówek zegara.
- Aby wyłączyć piec:
Przesunąć pokrętko do pozycji "0".

Pokrętko wyboru funkcji (D)

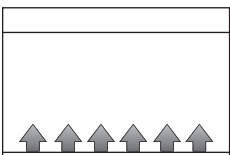
Przy pomocy tego pokrętła można wybrać dostępne funkcje gotowania/pieczenia lub:



(*tylko niektóre modele*)
(tylko wentylacja)



(*tylko niektóre modele*)
(grzałka górna, grzałka dolna i wentylacja)



(tylko grzałka dolna)

Oświetlenie wewnętrzne piekarnika (N) (*tylko niektóre modele*) i lampka kontrolna (C)

Gdy piec jest włączony, lampka kontrolna (C) i oświetlenie wewnętrzne piekarnika (N) (jeżeli zostało przewidziane) pozostają zapalone.

EKSPLLOATACJA KUCHENKI

Zalecenia ogólne

- W przypadku gotowania w wentylowanej kuchence, gotowania tradycyjnego i grilla zaleca się zawsze uprzednie nagrzewanie kuchenki przez 5 minut do wybranej temperatury, w celu uzyskania lepszych wyników gotowania.
- Czas gotowania zależy od jakości produktów, temperatury żywności oraz indywidualnych preferencji. Podane w tabelach czasy gotowania są przybliżone i mogą się zmieniać, nie uwzględniają także czasu potrzebnego do nagrzania kuchenki.
- W przypadku gotowania potraw mrożonych należy sprawdzić zalecany czas podany na opakowaniach produktów.

Rozmrażanie (tylko niektóre modele)

W celu uzyskania dobrego rezultatu rozmrożenia w krótkim czasie należy:

- Przekręcić pokrętkę wyboru funkcji (D) na pozycję .
- Przekręcić pokrętkę termostatu (A) na pozycję "•".
- Przekręcić pokrętkę timera (B) zgodnie z ruchem wskazówek zegara.
- Włożyć tackę (H) do prowadnicy 3 i ustawić, ruszt (G) do prowadnicy 2 na nim niskie naczynie z potrawą przeznaczoną do rozmrożenia, po czym zamknąć drzwiczki.
- Po zakończeniu rozmrażania przekręcić ręcznie pokrętkę timera (B) do pozycji „0”.

Przykładowy sposób rozmrożenia: 1 kg mięsa przez 80 – 90 minut bez odwracania go.

Gotowanie potraw delikatnych

Wskazany do pieczenia ciast i ciasteczek oraz lukrowanych tortów. Ta opcja umożliwia również osiągnięcie doskonałych rezultatów podczas przygotowywania potraw, które wymagają wysokiej temperatury głównie w dolnej części.

- Wsunąć tackę (H) do prowadnicy 3 tak, jak pokazano na ilustracji na stronie 104.

- Przekręcić pokrętkę wyboru funkcji (D) na pozycję .
- Przy pomocy pokrętła termostatu (A) ustawić żądaną temperaturę.
- Przekręcić pokrętkę timera (B) zgodnie z ruchem wskazówek zegara; po zakończeniu pieczenia/gotowania przekręcić ręcznie pokrętkę timera (B) do pozycji „0”.

Utrzymanie temperatury potraw

- Przekręcić pokrętkę termostatu (A) na pozycję .
- Przekręcić pokrętkę wyboru funkcji (D) na pozycję .
- Przekręcić pokrętkę timera (B) zgodnie z ruchem wskazówek zegara.
- Wsunąć tackę (H) do prowadnicy dolnej 3 i umieścić na niej potrawę.
- Aby zakończyć operację, należy przekręcić ręcznie pokrętkę timera (B) do pozycji „0”.

Zaleca się, aby nie pozostawiać potrawy w piekarniku zbyt długo, ponieważ może się nadmiernie wysuszyć.

Gotowanie w wentylowanej kuchence (tylko niektóre modele)

Ta funkcja jest idealna do przyrządzania pizzy, lazanii, dań z wierzchnią skorupką, wszystkich typów dań na bazie mięsa (oprócz małych kawałków drobiu), pieczonych ziemniaków, ciast i tortów oraz chleba. Proszę wykonać następujące czynności:

- Wsunąć ruszt (G) lub tackę (H) do pozycji wskazanej w tabeli.
- Przekręcić pokrętkę wyboru funkcji (D) na pozycję .
- Przy pomocy pokrętła termostatu (A) ustawić żądaną temperaturę.
- Przekręcić pokrętkę timera (B) zgodnie z ruchem wskazówek zegara.
- Odczekać 5 minut, aż piekarnik się rozgrzeje i włożyć do niego potrawę.
- Po zakończeniu pieczenia przekręcić ręcznie pokrętkę timera (B) do pozycji „0”.

Program	Pokrętko termostatu	Czas	Ruszt/tacka pozycja	Uwagi i porady
Tarta 700 g	200°C	35-40 min.	3	Korzystać z tacki
Kurczak 1 kg	200°C	70-80 min.	3	Korzystać z tacki, obrócić po upływie około 38 min.
Pieczeń wieprzowa 900 g	200°C	60-70 min.	3	Korzystać z tacki, obrócić po upływie około 30 min.
Klops 650 g	200°C	45-50 min.	3	Korzystać z tacki, obrócić po upływie około 20 min.
Pieczone ziemniaki 500 g	200°C	50-60 min.	2	Korzystać z tacki, przemieszczać 2 razy.
Ciasto kruche z konfiturą 700 g	200°C	35-40 min.	3	Użyć tortownicy.
Strudel 1 kg	200°C	35-40 min.	2	Korzystać z tacki.
Ciasto biszkoptowe 800 g	200°C	35-40 min.	3	Użyć tortownicy.

Gotowanie tradycyjne

Ta funkcja idealnie nadaje się do przyrządzania wszystkich typów ryb, warzyw faszerowanych, bezów oraz ciast i deserów wymagających długiego pieczenia (ponad 60 minut). Proszę wykonać następujące czynności:

- Wsunąć ruszt (G) lub tackę (H) do pozycji wskazanej w tabeli.
- Przekręcić pokrętkę wyboru funkcji (D) na pozycję

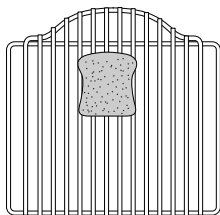


- Przy pomocy pokrętła termostatu (A) ustawić żądaną temperaturę.
- Przekręcić pokrętło timera (B) zgodnie z ruchem wskazówek zegara.
- Odczekać 5 minut, aż piekarnik się rozgrzeje i włożyć do niego potrawę.
- Po zakończeniu pieczenia przekręcić ręcznie pokrętło timera (B) do pozycji „0”.

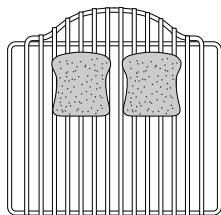
Program	Pokrętko termostatu	Czas	Ruszt/tacka pozycja	Uwagi i porady
Zapiekanka z makaronu 1 kg	200°C	25-30 min.	2	Użyć naczynia żaroodpornego.
Lazania 1 kg	200°C	25-30 min.	2	Użyć naczynia żaroodpornego.
Pizza 500 g	200°C	30-35 min.	3	Korzystać z tacki
Pstrąg 500 g	180°C	30-35 min.	3	Korzystać z tacki, obrócić po upływie około 16
Nadziewane kalmary 450 g	180°C	25-30 min.	3	Użyć naczynia żaroodpornego, przemieszać po upływie połowy czasu.
Zapiekane pomidory 550 g	180°C	35-40 min.	2	Korzystać z tacki natłuszczonej olejem i obrócić po 20 min.
Cukinie z tuńczykiem 750 g	180°C	35-40 min.	2	Korzystać z tacki; wlać olej, sos pomidorowy i wodę; obrócić tackę po 20 min.

Opiekanie

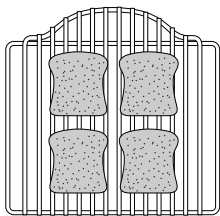
- Rozmiary rusztu (G) umożliwiają równoczesne opiekanie sześciu kromek chleba. Najlepsze rezultaty uzyskuje się jednak przy równoczesnym opiekaniu czterech kromek.
- Aby opiec kromki chleba, należy je rozłożyć w taki sposób, jak pokazano poniżej:



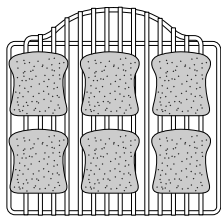
Opiekanie jednej kromki



Opiekanie dwóch kromek



Opiekanie czterech kromek



Opiekanie sześciu kromek

Instrukcja opiekania chleba

Aby automatycznie opiec zamrożony chleb, bułki,

placki, wafle i babeczki, należy zawsze używać rusztu.

1. Wsunąć ruszt w prowadnicę 2.
2. Rozłożyć potrawę do opiekania na środku rusztu. Zamknąć drzwiczki.
3. Obrócić pokrętkę termostatu (A) do pozycji,  natomiast pokrętkę wyboru funkcji (D) do pozycji .
4. Pokrętko timera (B) należy obracać w kierunku zgodnym z ruchem wskazówek zegara. Zazwyczaj, w celu otrzymania opieczienia średniego stopnia, ustawić pokrętkę Timer (B) na 4-5 minuty. Gdy kuchenka jest używana po raz pierwszy, obrócić pokrętkę timera (B) na środkową wartość (4 - 5). Opiec kilka kromek, aby sprawdzić czas. W razie potrzeby wyregulować pokrętkę zgodnie z własnymi upodobaniami.
5. Podczas opiekania chleba włączona jest grzałka dolna i górna, aby równocześnie opiekć po obu stronach. W środku piekarnika może powstać nieco skroplonej pary. Jest to zupełnie normalnym zjawiskiem. Para zniknie podczas opiekania.
6. Po upływie zaprogramowanego czasu słycać sygnał dźwiękowy. Opiekanie zostało zakończone, a grzałki wyłączają się automatycznie. Przekręcić pokrętkę termostatu (A) na pozycję „•”.

Uwaga: Piekarnik może automatycznie wykonać opiekanie na różnych poziomach. Jeżeli jednak chce się uzyskać delikatniejsze opiekanie, wystarczy przerwać cykl automatyczny, obracając w tym celu pokrętkę timera (B) na

pozycję "0", aby wyłączyć piec w bezpieczny sposób. Jeżeli chce się uzyskać intensywniejsze opiekanie, należy ponownie uruchomić cykl, obracając pokrętkę timera (B) w kierunku zgodnym z ruchem wskazówek zegara, aż do uzyskaniażądanego rezultatu.

Następnie należy ręcznie wyłączyć pokrętkę termostatu i programowania opiekacza tak, jak opisano we wcześniejszej części.

Przy regularnym korzystaniu z pieca szybko znajdą Państwo najdogodniejsze ustawienia.

Zalecenia dotyczące opiekania:

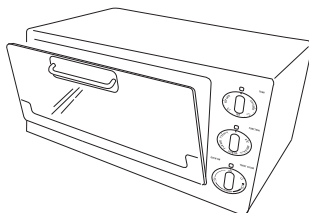
zamrożonego pieczywa należy ustawić wyższą temperaturę. Podczas opiekania jednej kromki należy ustawić pokrętkę na niższą wartość, niż w przypadku opiekania większej ilości pieczywa.

Grillowanie

- Ułożyć potrawę na ruszcie do pieczenia

beztłuszczowego, opartym na tacce na ściekający tłuszcz (H) i wsunąć wszystko w prowadnicę 1.

- Zamknąć drzwiczki tak, aby zaskoczyły (patrz ilustracja 1).
- Przekręcić pokrętkę wyboru funkcji (D) na pozycję .
- Przekręcić pokrętkę timera (B) zgodnie z ruchem wskazówek zegara.
- Po zakończeniu pieczenia przekręcić ręcznie pokrętkę timera (B) do pozycji "0".
- Po upływie połowy czasu obrócić potrawę. .



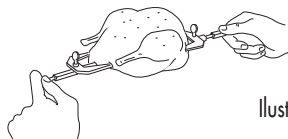
Ilustracja 1

Program	Pokrętko termostatu	Czas	Uwagi i porady
Stek wieprzowy (2)		30 min.	Obrócić po 16 minutach.
Parówki (3)	"	20 min.	Obrócić po 11 minutach.
Świeże hamburgery (2)	"	25 min.	Obrócić po 13 minutach.
Kiełbaski (4)	"	26 min.	Obrócić po 14 minutach.
Szaszłyki 500 g	"	26 min.	Obrócić po upływie 8, 15 i 21 minut.

Korzystanie z rożna obrotowego *(tylko niektóre modele)*

Ta funkcja idealnie nadaje się do przyrządzania drobiu, pieczenia wieprzowej i cielejcej. Można w ten sposób przyrządzić maksymalnie 2 kilogramy mięsa.

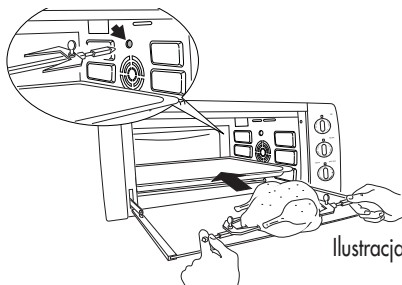
- Wsunąć mięso na rożen (I) i zablokować go przy pomocy specjalnych widełek (rys. 2) (aby uzyskać najlepszy rezultat, mięso należy dobrze związać sznurkiem kuchennym)



Ilustracja 2

- Wsunąć taczkę (H) do prowadnicy 3 i rożen (I) w odpowiedni otwór (rys. 3).
- Zamknąć drzwiczki tak, aby zaskoczyły (patrz ilustracja 1).
- Przekręcić pokrętkę termostatu (A) na pozycję .
- Przekręcić pokrętkę wyboru funkcji (D) na pozycję .

- Przekręcić pokrętkę timera (B) zgodnie z ruchem wskazówek zegara.



Ilustracja 3

Informacje o czasie gotowania/pieczenia podano w poniższej tabeli.

Program	Waga	Czas
Kurczak	1-2 Kg	120 min.
Pieczeń wieprzowa	0,8-1,7 Kg	90 min.

W przypadku potraw o większej wadze zaleca się użycie programu gotowania z wentylacją kuchenki.

CZYSZCZENIE I KONSERWACJA

Częste czyszczenie zapobiega dymieniu i wydostawaniu się nieprzyjemnych zapachów w trakcie gotowania. Nie pozwalać na gromadzenie się tłuszczu wewnątrz kuchni.

Przed przystąpieniem do jakiegokolwiek czynności konserwacji czy czyszczenia należy wyjąć wtyczkę z gniazdka zasilającego i pozostawić kuchenkę do ochłodzenia.

Wyczyścić drzwiczki, wewnętrzne ścianki kuchni oraz powierzchnie lakierowane lub pomalowane roztworem wody i środka czyszczącego; dobrze osuszyć.

Aby wyczyścić części aluminiowe wewnątrz kuchni nigdy nie należy stosować środków niszczących aluminium (środki czyszczące wpłynie), a także rysować ścianek ostrymi lub tnącymi przedmiotami.

Do czyszczenia powierzchni zewnętrznych używać zawsze wilgotnej gąbki. Unikać używania środków ściernych, które mogłyby zniszczyć lakier. Należy uważać, aby woda lub mydło w płynie nie przedostały się do środka szczelin znajdujących się w górnej części kuchni.

Nie wsuwać widelców, noży lub ostro zakończonych przedmiotów w otwory u góry i po bokach piekarnika.

Nigdy nie zanurzać urządzenia w wodzie; nie myć go pod strumieniem bieżącej wody.

Tut! Wszystkie akcesoria mogą być czyszczone jak normalne naczynia, zarówno ręcznie jak i w zmywarce. Opróżnić dokładnie tackę. Umyć ją ręcznie. Jeżeli brud będzie trudny do zmycia, wypłukać tacę w wodzie z mydłem, a jeżeli to konieczne, potrząść ją delikatnie bez zarysowywania.

