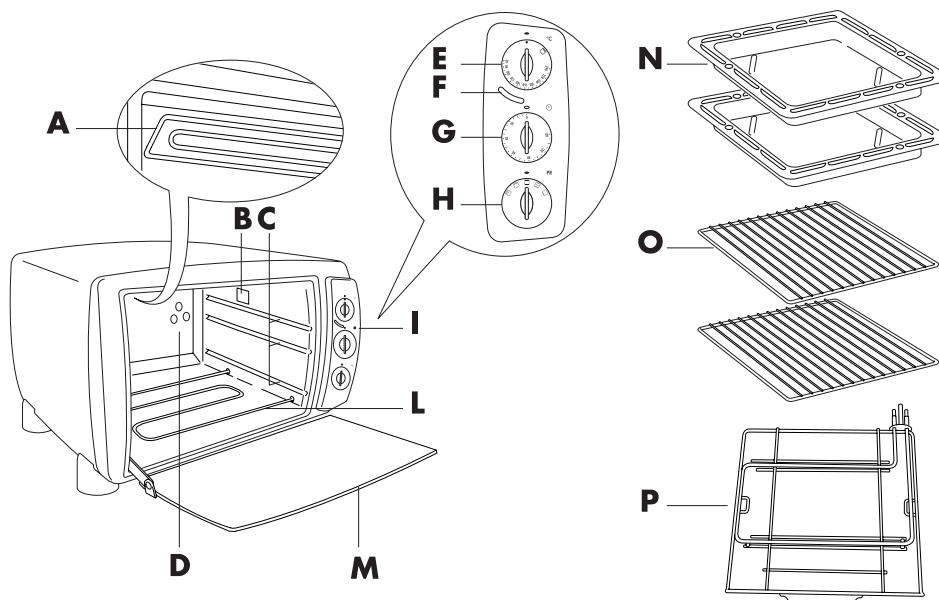


SPIS TREŚCI

ROZDZIAŁ 1	INFORMACJE OGÓLNE	
1.1	Opis kuchenki i akcesoriów	135
1.2	Tabela zbiorcza	136
1.3	Właściwości techniczne	137
1.4	Ważne informacje dotyczące bezpieczeństwa	137
ROZDZIAŁ 2	UŻYCI KUCHENKI I TABEL GOTOWANIA	
2.1	Użycie przycisków sterujących	138
2.2	Zalecenia dotyczące użytkowania	139
2.3	Jak ustawiać funkcje	140
	• Utrzymywanie temperatury potraw	140
	• Podgrzewanie	140
	• Gotowanie normalne	141
	• Gotowanie intensywne	142
	• Grillowanie i zapiekanie potraw	143
	• Opiekanie	144
ROZDZIAŁ 3	CZYSZCZENIE I KONSERWACJA	145

ROZDZIAŁ 1 – INFORMACJE OGÓLNE

1.1 - OPIS KUCHENKI I AKCESORIÓW

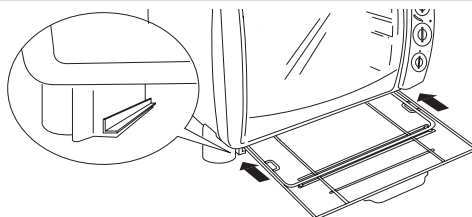


- A** Grzałka górny
- B** Oświetlenie kuchenki (jeżeli zostało przewidziane)
- C** Prowadnice boczne
- D** Łącznik
- E** Pokrętko termostatu
- F** Lampka kontrolna termostatu
- G** Pokrętko włączenia / timer

- H** Pokrętko wyboru funkcji
- I** Panel przycisków sterujących
- L** Grzałka dolna
- M** Szklane drzwiczki
- N** Brytfanki
- O** Ruszty
- P** Grzałka wyjmowana

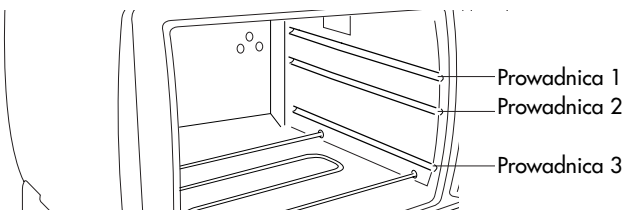
GNIAZDO WYJMOWANEJ GRZAŁKI

Jeżeli nie korzystamy z wyjmowanej grzałki (**P**), można ją pozostawić w odpowiednim gnieździe znajdującym się pod kuchenką, jak pokazuje rysunek obok.



PROWADNICE BOCZNE

Kuchenka posiada 3 prowadnice służące do wstawiania brytfanek i rusztów na różnych wysokościach. Prowadnica 2 służy także do wkładania wyjmowanej grzałki w funkcji "intensywne gotowanie", patrz strona 142.



ROZDZIAŁ 1 – INFORMACJE OGÓLNE

1.2 - TABELA ZBIORCZA

PROGRAM	POZYCJA POKRĘTŁA WYBORU FUNKCJI	POZYCJA POKRĘTŁA TERMOSTATU	POZYCJA RUSZTY I AKCESORIA	PROWADNICE	UWAGI/ZALECENIA
UTRZYMYWANIE TEMPERATURY POTRAW		60°		1 2 3	Jeżeli temperaturę potrawy należy utrzymywać przez ponad 20-30 minut, zaleca się przykrycie jej folią aluminiową, aby zapobiec nadmiernemu wysuszeniu.
PODGRZEWANIE		60° - 240°		1 2 3	Należy używać brytfanki wsadzonej bezpośrednio do dolnej prowadnicy lub dowolnego naczynia umieszczonego na ruszcie (zawsze w dolnej prowadnicy).
GOTOWANIE NORMALNE		60° - 240° (patrz tabela strona 141)	 lub 	1 2 3 1 2 3	Używać brytfanki wsadzonej bezpośrednio do dolnej prowadnicy lub dowolnego naczynia umieszczonego na ruszcie.
GRILLOWANIE I ZAPIEKANIE POTRAW			 	1 2 3 1 2 3	Idealne do wszelkich rodzajów tradycyjnego grillowania; hamburgery, kiełbaski, szaszłyki, pieczony chleb, itp. potrawę należy umieścić bezpośrednio na ruszcie. Brytfanka służy do zbierania tłuszczu.
GOTOWANIE INTENSYWNE		60° - 240°		1 2 3	Idealne do potraw, które należy jedynie zapiec (np. zapiekane małe, itp.). W tym wypadku, naczynie wraz z potrawą należy ustawić na ruszcie.
GOTOWANIE INTENSYWNE		60° - 240°		1 2 3	Używać 2 rusztów (O) jedynie wtedy, gdy pragniemy podgrzać dwie mrożone pizze. W przypadku pozostałych potraw używać brytfanki (N)
OPIEKANIE				1 2 3	Idealne do opiekania chleba, przygotowywania grzanek.

ROZDZIAŁ 1 – INFORMACJE OGÓLNE

1.3 - WŁAŚCIWOŚCI TECHNICZNE

Napięcie roboczepatrz tabliczka znamionowa urządzenia.
 Maksymalna pobierana mocpatrz tabliczka znamionowa urządzenia.

ZUŻYCIE PRĄDU (norma CENELEC HD 376)

Aby osiągnąć 200° C0,20 KWh

Aby utrzymać przez godzinę 200° C0,70KWh

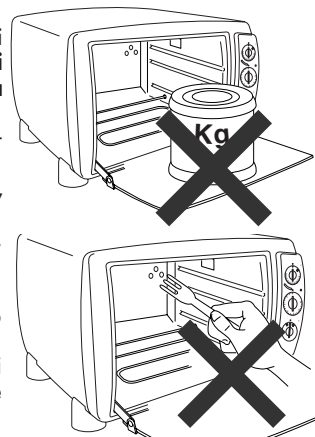
łącznie0,90 KWh

Niniejsze urządzenie odpowiada Dyrektywie 89/336/CEE dotyczącej zgodności elektromagnetycznej.

Materiały i akcesoria przeznaczone do kontaktu z żywnością są zgodne z przepisami dyrektywy CEE 89/109.

1.4 - WAŻNE INFORMACJE DOTYCZĄCE BEZPIECZEŃSTWA

1. Kuchenka przeznaczona jest do gotowania potraw. Nie należy jej używać w innym celu ani też modyfikować bądź naprawiać w jakikolwiek sposób.
2. Dzieci lub osoby niepełnosprawne **nie powinny** korzystać z urządzenia bez nadzoru.
3. Zawsze pilnować kuchenki w trakcie opiekania, ponieważ chleb jest potrawą, która może się spalić.
4. Przed przystąpieniem do użytkowania sprawdzić czy urządzenie nie zostało uszkodzone w czasie transportu.
5. Przed przystąpieniem do pierwszego użycia należy wyjąć wszystkie elementy papierowe znajdujące się wewnątrz urządzenia, jak papierowe zabezpieczenia, instrukcje obsługi, plastikowe torebki, itp.
6. Przed wsadzeniem wtyczki do gniazdka zasilającego należy sprawdzić czy:
 - napięcie sieciowe odpowiada wartości podanej na tabliczce znamionowej umieszczonej w tylnej części urządzenia
 - gniazdko zasilające ma minimalne obciążenie równe 10A i wyposażone jest w odpowiednie uziemienie: **Producent nie ponosi odpowiedzialności w przypadku, gdy niniejsza zasada bezpieczeństwa nie będzie przestrzegana.**
7. Przed przystąpieniem do użytkowania dokładnie umyć wszystkie akcesoria **oprócz** wyjmowanej grzałki (P).
8. **Nie zanurzać wyjmowanej grzałki (P) w wodzie: jeżeli jest brudna, należy ją oczyścić przy pomocy wilgotnej szmatki.**
9. **Nie próbować wkładać metalowych przedmiotów, takich jak widelce, noże itp. w otwory łącznika wyjmowanej grzałki (D).**
10. Ustawić urządzenie na powierzchni poziomej na wysokości co najmniej 85 cm, **z dala od zasięgu dzieci**. Nie ustawiać urządzenia pod lub obok zaston bądź innych łatwopalnych materiałów.
11. **Kiedy urządzenie jest włączone, temperatura drzwiczek i powierzchni zewnętrznej może być wysoka: obsługiwać urządzenie dotykając jedynie pokręteł i plastikowych uchwytów. Nie ustawiać niczego na kuchenie.**
12. Nie należy dotykać wyjmowanej grzałki ani jej gniazda natychmiast po zakończeniu gotowania. Należy poczekać aż kuchenka ostygnie. Włożyć grzałkę na miejsce.
13. Po otwarciu drzwiczek należy pamiętać by:
 - 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.
14. Nie przenosić urządzenia, kiedy jest włączone.
15. Regulacje, naprawy i wymiany kabla zasilającego powinien wykonywać wyłącznie personel autoryzowany przez producenta lub jego Serwis Techniczny. Ewentualne naprawy wykonane przez niewykwalifikowany personel mogą być niebezpieczne.
16. **Aby wyłączyć kuchenkę, należy przekręcić pokrętkę włączania / timer (G) na "0".**



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. W czasie tej operacji należy wietrzyć pomieszczenie.

UWAGA: Po wyjęciu urządzenia z opakowania należy sprawdzić czy drzwiczki nie są uszkodzone. Ponieważ drzwiczki wykonane są ze szkła, a więc łatwe do uszkodzenia, radzimy je wymienić, jeśli posiadają widoczne odpryski, nierówności lub zarysowania. Ponadto, podczas korzystania z urządzenia, czyszczenia i przenoszenia go, nie należy trząść drzwiczkami, uderzać nimi zbyt gwałtownie, ani wylewać zimnych płynów na szkło rozgrzanego urządzenia.

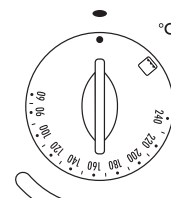
ROZDZIAŁ 2 – UŻYCIĘ KUCHENKI I TABELĘ GOTOWANIA

2.1 - UŻYCIĘ PRZYCISKÓW STERUJĄCYCH

• POKRĘTŁO TERMOSTATU (E)

Wybrać żądaną temperaturę w następujący sposób:

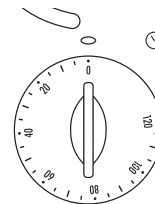
- **Aby utrzymać temperaturę potraw:** Pokrętko termostatu w pozycji 60°C.
- **Dla normalnego gotowania:** Pokrętko termostatu w pozycji od 60°C do 240°C.
- **Dla wszystkich rodzajów grillowania**
Pokrętko termostatu w pozycji .



• POKRĘTŁO WŁĄCZANIA / TIMER (G)

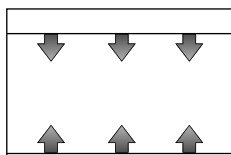
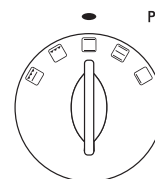
- **Aby włączyć kuchenkę i zaprogramować czas gotowania:** Przekręcić pokrętko zgodnie z ruchem wskazówek zegara na żądany czas (maks. 120 minut), po przekroczeniu ustawionego czasu pojawi się sygnał dźwiękowy i kuchenka automatycznie się wyłączy.
- **Aby wyłączyć kuchenkę:** Przesunąć pokrętko do pozycji "0".

Aby ustawić czas gotowania krótszy niż 10 minut, najpierw przekręcić pokrętko aż do końca skali, potem ustawić go na żądanym czasie.

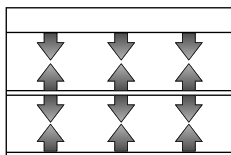


• POKRĘTŁO WYBORU FUNKCJI (H)

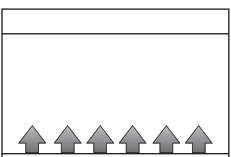
Przy pomocy tego pokrętła wybiera się dostępne funkcje gotowania, czyli:



 **GOTOWANIE NORMALNE I UTRZYMYWANIE TEMPERATURY POTRAW**
(działa grzałka górna i grzałka dolna)

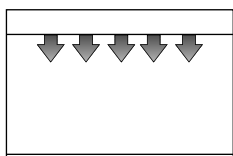


 **GOTOWANIE INTENSYWNE**
(działa grzałka górna i grzałka dolna + wyjmowana grzałka środkowa)



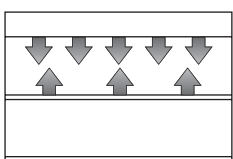
 **PODGRZEWANIE**
(działa jedynie grzałka dolna)

ROZDZIAŁ 2 – UŻYCIE KUCHENKI I TABELE GOTOWANIA



GRILLOWANIE

(działa jedynie grzałka górna z maksymalną mocą)

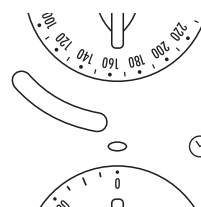


OPIEKANIE

(grzałka górna i wyjmowana grzałka środkowa z maksymalną mocą)

• LAMPKA KONTROLNA TERMOSTATU (F)

Zapalona lampka kontrolna wskazuje, że kuchenka się nagrzewa; jej zgaśnięcie oznacza, że kuchenka osiągnęła ustawioną temperaturę.



2.2 - ZALECENIA DOTYCZĄCE UŻYTKOWANIA

- W przypadku normalnego gotowania, gotowania intensywnego i podgrzewania, zaleca się zawsze nagrzewanie kuchenki przez około 10 minut, aby uzyskać lepsze wyniki gotowania.
- Czas gotowania zależy od jakości produktów, temperatury żywności oraz indywidualnych preferencji. Podane w tabelach czasy gotowania są przybliżone i ulegają zmianie, nie uwzględniają także czasu potrzebnego do nagrzania kuchenki.
- W przypadku gotowania potraw mrożonych należy sprawdzić czas zalecany na opakowaniach produktów.

ROZDZIAŁ 2 – UŻYCIE KUCHENKI I TABELE GOTOWANIA

2.3 - JAK USTAWIAĆ FUNKCJE

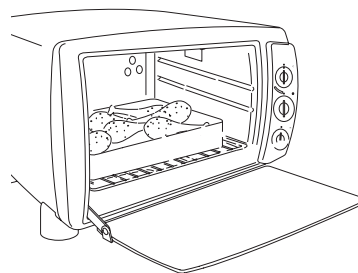
• **UTRZYMYWANIE TEMPERATURY POTRAW**

Funkcja ta służy do utrzymywania temperatury potraw aż do chwili ich podania na stół. Nie należy zbyt długo zostawiać potraw w kuchence, ponieważ mogłyby nadmiernie wyschnąć (dlatego należy przykryć naczynie folią aluminiową lub papierem kuchennym). Wsadzić brytfankę lub ruszt (z naczyniem) do prowadnicy 3, jak pokazuje rysunek obok.

Przesunąć pokrętkę wyboru funkcji (**H**) do pozycji .

Ustawić pokrętkę termostatu (**E**) w pozycji 60°C.

Przesunąć pokrętkę włączania / timer (**G**) na żądany czas. O końcu ustawionego czasu poinformuje sygnał dźwiękowy; jeżeli proces utrzymywania temperatury potraw zakończy się szybciej aniżeli ustawiony czas, należy ręcznie przesunąć pokrętkę włączania / timer (**G**) do pozycji "0".



• **PODGRZEWANIE**

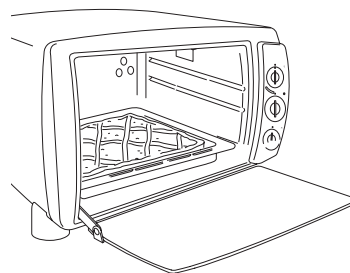
Wskazane w przypadku ciast i tortów z lukrem. Uzyskuje się doskonałe wyniki także w przypadku dogotowywania lub gotowania potraw, które wymagają wysokiej temperatury przede wszystkim w dolnej części.

Wsadzić brytfankę lub ruszt (z naczyniem) do prowadnicy 3, jak pokazuje rysunek obok.

Przesunąć pokrętkę wyboru funkcji (**H**) do pozycji .

Wybrać żądaną temperaturę przy użyciu pokrętki termostatu (**E**).

Przekręcić pokrętkę włączania / timer (**G**) na żądany czas. O końcu ustawionego czasu poinformuje sygnał dźwiękowy; jeżeli gotowanie zakończy się przed upływem ustawionego czasu, należy ręcznie przesunąć pokrętkę włączania / timer (**G**) do pozycji "0".



ROZDZIAŁ 2 – UŻYCIĘ KUCHENKI I TABELE GOTOWANIA

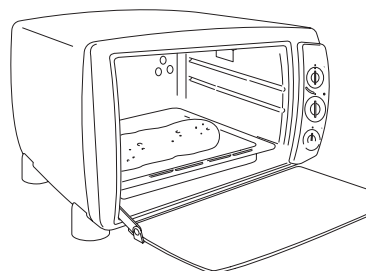
• **GOTOWANIE NORMALNE**

Przesunąć pokrętkę wyboru funkcji (H) do pozycji .

Wybrać żądaną temperaturę przy użyciu pokrętki termostatu (E).

Przekręcić pokrętkę włączania / timer (G) na żądany czas.

Począć aż kuchenka osiągnie wybraną temperaturę (wyłączenie lampki kontrolnej), a następnie włożyć pojemnik z potrawą na wcześniej założony ruszt lub jeżeli potrawa znajduje się na brytfance, wsadzić ją bezpośrednio w prowadnice (w tym celu dokładnie przeczytać poniższą tabelę). O końcu gotowania poinformuje sygnał dźwiękowy.



PRZEPISY	ILOŚĆ	POKRĘTKO TERMOSTATU	CZAS GOTOWANIA	POZYCJA RUSZTU/BRYTFANKI	UWAGI I ZALECENIA
ŚWIEŻA PIZZA	400 g	240°C	25 min.	3	Używać brytfankę (N)
SŁONE CIASTO	600 g	200°C	35 min.	3	Używać brytfankę (N) lub formę do ciast umieszczoną na ruszcie.
PIZZA MROŻONA	300 g	240°C	10 min.	3	Można położyć bezpośrednio na ruszcie (O) lub na brytfance (N)
LASAGNE	1500 g	200°C	40 min.	3	Naczynie umieścić bezpośrednio na ruszcie (O)
CANNELONI	2300 g	200°C	40 min.	3	Naczynie umieścić bezpośrednio na ruszcie (O)
CAŁY KURCZAK	1500 g	220°C	90 min.	3	Nakłuć widelcem, aby wypłynął tłuszcz
PIECZEŃ WIEPRZOWA	1500 g	220°C	90 min.	3	Zostawić wókol odrobiny tłuszczu, aby zbytnio nie wyschnął. Wlać szklankę wody do brytfanki.
KOTLET MIELONY	1000 g	200°C	60 min.	3	Umieścić bezpośrednio w brytfance.
KAWAŁKI KRÓLIKA	1000 g	200°C	60 min.	3	Dodać odrobiny wody. Jeśli to konieczne, obrócić w połowie gotowania.
LABRAKS SOLONY	900 g	190°C	40 min.	3	Ryba znajduje się w brytfance (N) i jest całkowicie pokryta gruboziarnistą solą.
PIECZONA DORADA	1000 g	190°C	40 min.	3	Używać brytfankę (N)
PSTRĄG W FOLII	800 g	190°C	40 min.	3	Można smażyć bezpośrednio w brytfance (N) w folii aluminiowej.
BAKŁAŻANY W SOSIE POMIDOROWYM	1700 g	200°C	30 min.	2	Naczynie umieścić na ruszcie (O)
CUKINIE Z TUŃCZYKIEM	1000 g	200°C	40 min.	2	Używać brytfankę (N), wlać do niej olej, pomidory i wodę
ZAPIEKANE ZIEMNIAKI	1500 g	200°C	40 min.	2	Naczynie umieścić na ruszcie (O)
SZARLOTKA	1000 g	190°C	90 min.	3	Formę do ciasta umieścić na ruszcie (O)
BABECZKI	600 g	200°C	18 min.	2	Foremki umieścić bezpośrednio na brytfance.

Do czasu smażenia należy dodać około 10 minut nagrzewania.

ROZDZIAŁ 2 – UŻYCIE KUCHENKI I TABELE GOTOWANIA

• **GOTOWANIE INTENSYWNE**

Wsadzić wyjmowaną grzałkę (P) do środkowej prowadnicy (2), jak pokazano na poniższym rysunku. **Upewnić się czy sworznie wyjmowanej grzałki są prawidłowo i w całości wsadzone do odpowiedniego łącznika (D).**

Przesunąć pokrętkę wyboru funkcji (H) do pozycji .

Wybrać żądaną temperaturę przy użyciu pokrętki termostatu (E).

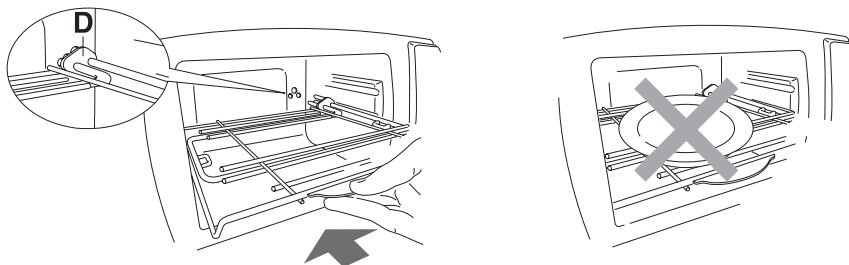
Przekręcić pokrętkę włączania / timer (G) na żądany czas.

Poczekać aż kuchenka osiągnie wybraną temperaturę (wyłączenie lampki kontrolnej), wówczas wsadzić 2 brytfanki lub ruszty do prowadnic 1 i 3. O końcu gotowania poinformuje sygnał dźwiękowy.

Na zakończenie gotowania intensywnego:

- Przesunąć pokrętkę termostatu (E) do pozycji "•" i jeżeli gotowanie skończy się wcześniej od ustawionego czasu, przesunąć pokrętkę timer (G) do pozycji "0".
- Nie kłaść NIC bezpośrednio na wyjmowanej grzałce (P), ale zawsze korzystać z rusztów i brytfanek będących na wyposażeniu urządzenia po założeniu ich w prowadnice 1 i 3.

Przed wyjęciem grzałki (P) poczekać aż kuchenka ostygnie, następnie grzałkę włożyć do odpowiedniego gniazda.



PRZEPISY	ILOŚĆ	POKRĘTKO TERMOSTATU	CZAS GOTOWANIA	POZYCJA RUSZTU/BRYTFANKI	UWAGI I ZALECENIA
ŚWIEŻA PIZZA	1000 g	240 °C	30 min.	1 i 3	Używać 2 brytfanki (N) będące na wyposażeniu
PIZZA MROŻONA	600 g	240 °C	12 min.	1 i 3	Używać 2 ruszty (O) będące na wyposażeniu
SŁONE CIASTO	1400 g	200 °C	40 min.	1 i 3	Używać 2 brytfanki (N) będące na wyposażeniu
KAWAŁKI KURCZAKA	1400 g	220 °C	60 min.	1 i 3	Używać 2 brytfanki (N) będące na wyposażeniu
SZASZŁYKI	1200 g	220 °C	45 min.	1 i 3	Używać 2 brytfanki (N) będące na wyposażeniu
KAWAŁKI KURCZAKA I ZIEMNIAKI	1400 g	220 °C	60 min.	1 i 3	Używać 2 brytfanki (N) będące na wyposażeniu
PIECZONE ZIEMNIAKI	1200 g	220 °C	60 min.	1 i 3	Używać 2 brytfanki (N) będące na wyposażeniu
PIECZONA DORADA	2000 g	200 °C	40 min.	1 i 3	Używać 2 brytfanki (N) będące na wyposażeniu
CUKINIA Z TUNCZYKIEM	2000 g	200 °C	45 min.	1 i 3	Używać 2 brytfanki (N) będące na wyposażeniu
GRZANKI	1500 g	200 °C	45 min.	1 i 3	Używać 2 brytfanki (N) będące na wyposażeniu
BABECZKI	1200 g	200 °C	20 min.	1 i 3	Używać 2 brytfanki (N) będące na wyposażeniu

Do czasu smażenia należy dodać około 10 minut nagrzewania.

ROZDZIAŁ 2 – UŻYCIĘ KUCHENKI I TABELĘ GOTOWANIA

• GRILLOWANIE I ZAPIEKANIE POTRAW

Funkcja ta jest idealna do grillowania hamburgerów, kotletów, parówek, kiełbasek itp. Ponadto, funkcję tę można wykorzystywać do przysmażania potraw: gnocchi alla romana, zapiekane maźe itp.

Sposób postępowania:

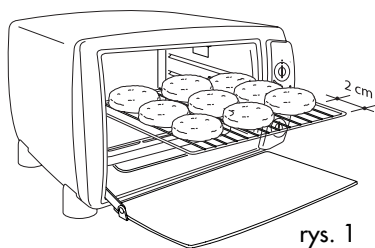
Włożyć potrawę do grillowania bezpośrednio na ruszt, brytfankę wstawić (N) do środkowej prowadnicy (2), jak pokazano na rys. 1. Przymknąć drzwiczki, jak na rys. 2. Zaleca się wlanie do brytfanki (N) szklanki wody, aby ułatwić czyszczenie i uniknąć dymu palącego się tłuszczu.

Przesunąć pokrętko wyboru funkcji (H) do pozycji .

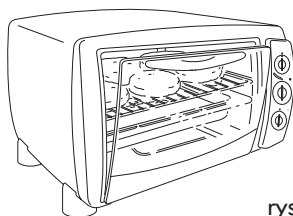
Przesunąć pokrętko termostatu (E) do pozycji .

Przekręcić pokrętko włączania / timer (G) na żądany czas.

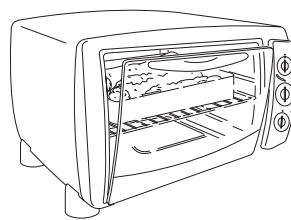
Ważne: aby uzyskać doskonałe wyniki należy rozmieścić potrawy na ruszcie (O) pozostawiając około 2 cm odstępu od strefy drzwiczek (patrz rys. 1).



rys. 1



rys. 2



rys. 3

W przypadku już ugotowanych potraw, które chcemy jedynie zapiec, umieścić naczynie bezpośrednio na ruszcie w środkowej prowadnicy; drzwiczki powinny być przymknięte, jak pokazano na rys. 3. O zakończeniu smażenia poinformuje sygnał dźwiękowy; jeżeli gotowanie zakończy się przed upływem ustawionego czasu, ręcznie przesunąć pokrętko włączania / timer (G) do pozycji "0".

ROZDZIAŁ 2 – UŻYCIE KUCHENKI I TABELE GOTOWANIA

W poniższej tabeli podano niektóre zalecenia przydatne do uzyskania doskonałych potraw z grilla.

PRZEPISY	ILOŚĆ	POKRĘTŁO TERMOSTATU	CZAS GOTOWANIA	UWAGI I ZALECENIA
KOTLETY WIEPRZOWE (4)	600 g		20 min.	Obrócić po około 12 minutach
kiełbasek (12)	1200 g		25 min.	Nakłuć widelcem, aby wypłynął tłuszcz. Obrócić po około 15 minutach
HAMBURGERY (6)	700 g		20 min.	Obrócić po około 12 minutach
PARÓWKI (6)	500 g		10 min.	Obrócić po około 3-4 minutach
SZASZŁYKI (4)	650 g		25 min.	Obrócić po około 15 minutach
GNOCCHI ALLA ROMANA	1500 g		15 min.	Umieścić naczynie na ruszcie wsadzonym do środkowej prowadnicy (2).

• OPIEKANIE

Funkcja ta jest idealna do opiekania chleba, przygotowywania grzanek, itp.

Sposób postępowania:

Wsadzić wyjmowaną grzałkę (P) do środkowej prowadnicy (2), jak pokazano na rysunku na stronie 142. Upewnić się czy sworznie wyjmowanej grzałki są prawidłowo i w całości wsadzone do odpowiedniego łącznika (D).

Umieścić produkt do opieczienia bezpośrednio na ruszcie i wsadzić go do prowadnicy 1. Przymknąć drzwiczki, jak pokazano na rysunku.

Przesunąć pokrętkę wyboru funkcji (H) do pozycji .

Przesunąć pokrętkę termostatu (E) do pozycji .

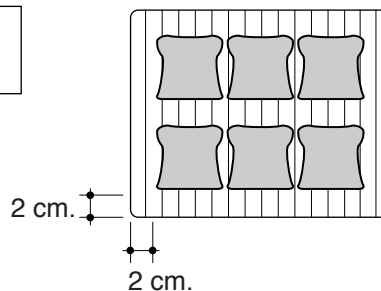
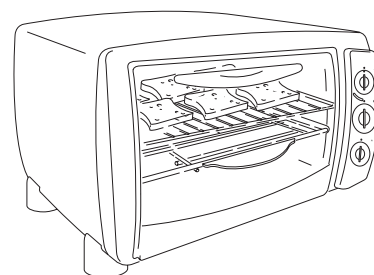
Przekręcić pokrętkę włączania / timer (G) na żądany czas.

Na zakończenie każdego intensywnego gotowania:

Przesunąć pokrętkę termostatu (E) do pozycji "•" i jeżeli gotowanie zakończy się wcześniej od ustawionego czasu, przesunąć pokrętkę timer (G) do pozycji "0".

Przed wyjęciem grzałki (P) poczekać aż kuchenka ostygnie, następnie włożyć ją do odpowiedniego gniazda.

Aby prawidłowo opiekać chleb, należy umieścić kromki chleba, jak pokazano na rysunku obok, czyli zachowując 2 cm odstępów od brzegów ruszta.



ROZDZIAŁ 3 – CZYSZCZENIE I KONSERWACJA

Częste czyszczenie zapobiega dymieniu i wydostawaniu się nieprzyjemnych zapachów w trakcie gotowania.

Przed przystąpieniem do jakiegokolwiek czynności czyszczenia zawsze wyjąć wtyczkę z gniazdka zasilającego.

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

Ruszty i brytfanki należy myć jak zwykłe naczynia, albo ręcznie albo w zmywarce do naczyń.

Nigdy nie zanurzać wyjmowanej grzałki (P) w wodzie; jeśli to konieczne oczyścić ją wilgotną szmatką (patrz rys. 4).

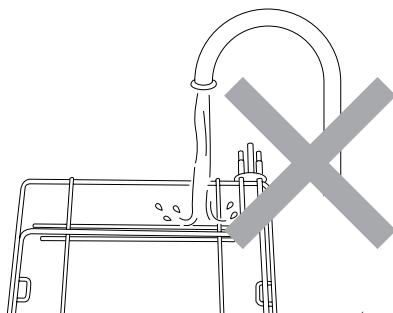
Do czyszczenia powierzchni zewnętrznych używać zawsze wilgotnej gąbki. Unikać używania środków ściernych, które mogłyby zniszczyć wykończenie zewnętrzne (lakier lub farbę). Należy uważać, aby woda lub mydło w płynie nie przedostały się do środka szczelin znajdujących się na prawym boku kuchenki.

Do czyszczenia wnętrza kuchenki nie używać nigdy środków antykorozyjnych i nie trzeć ścianek przy pomocy ostrych lub tnących narzędzi. Używać wyłącznie detergentów w płynie, nie ściernych.

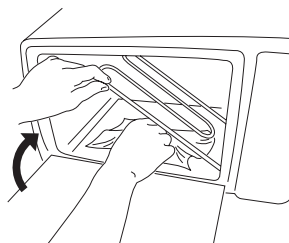
Nie próbować wsadzać widelców, noży czy ostrych przedmiotów w otwory znajdujące się z tyłu kuchenki lub w otwory łącznika (D) dla wyjmowanej grzałki. Nie pozwolić, by do otworów tych przedostała się woda.

Aby ułatwić czyszczenie dolnej ścianki w środku kuchenki, dolną grzałkę (L) należy unieść do góry w kierunku prawej ścianki (patrz rys. 5).

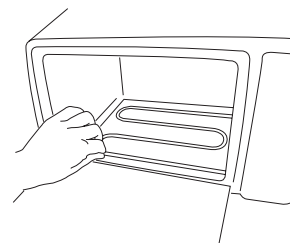
Po zakończeniu czyszczenia ponownie założyć grzałkę, jak pokazano na rys. 6.



rys. 4



rys. 5



rys. 6

OŚWIETLENIE KUCHENKI (jeżeli zostało przewidziane)

Kiedy kuchenka jest włączona, lampka w środku (B) cały czas się pali. W celu dokonania wymiany lampki należy się zwracać do personelu autoryzowanego przez producenta lub do jego Serwisu Technicznego.

NB: W przypadku spalenia lampki kuchenkę można w dalszym ciągu użytkować.