

SPIS TREŚCI

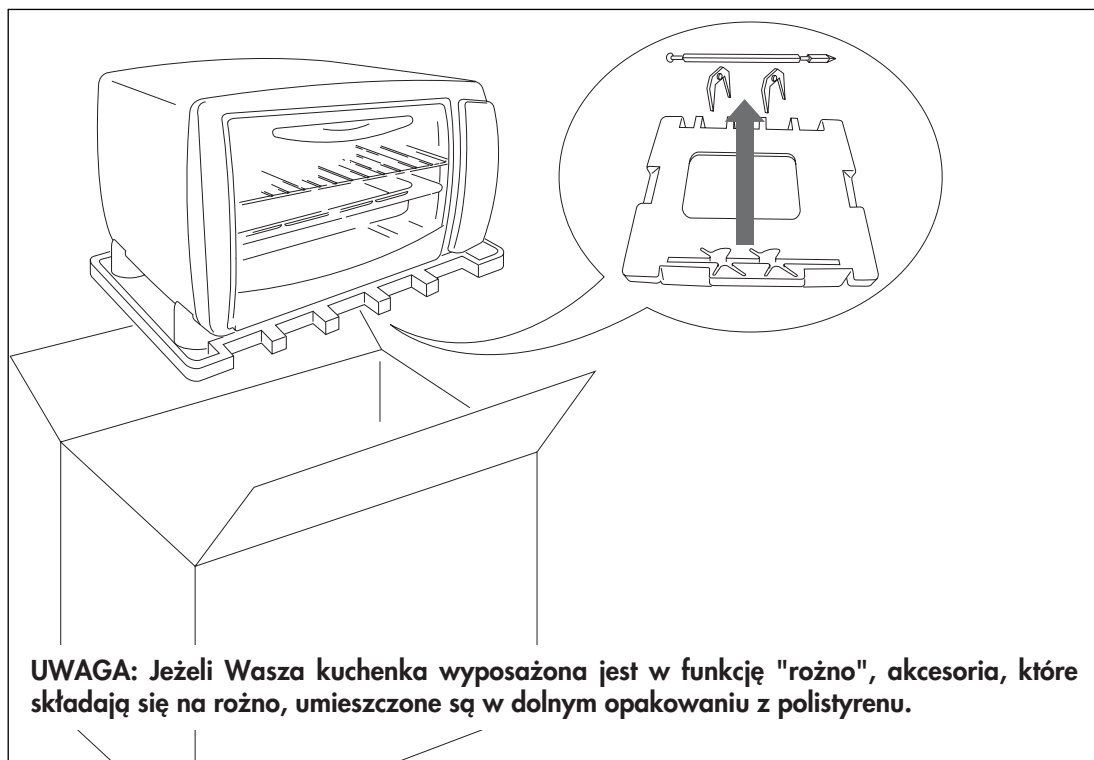
ROZDZIAŁ 1 INFORMACJE OGÓLNE

1.1	Opis kuchenki i akcesoriów	124
1.2	Tabela zbiorcza	125
1.3	Właściwości techniczne	126
1.4	Ważne informacje dotyczące bezpieczeństwa	126

ROZDZIAŁ 2 UŻYCIE KUCHENKI I TABELE GOTOWANIA

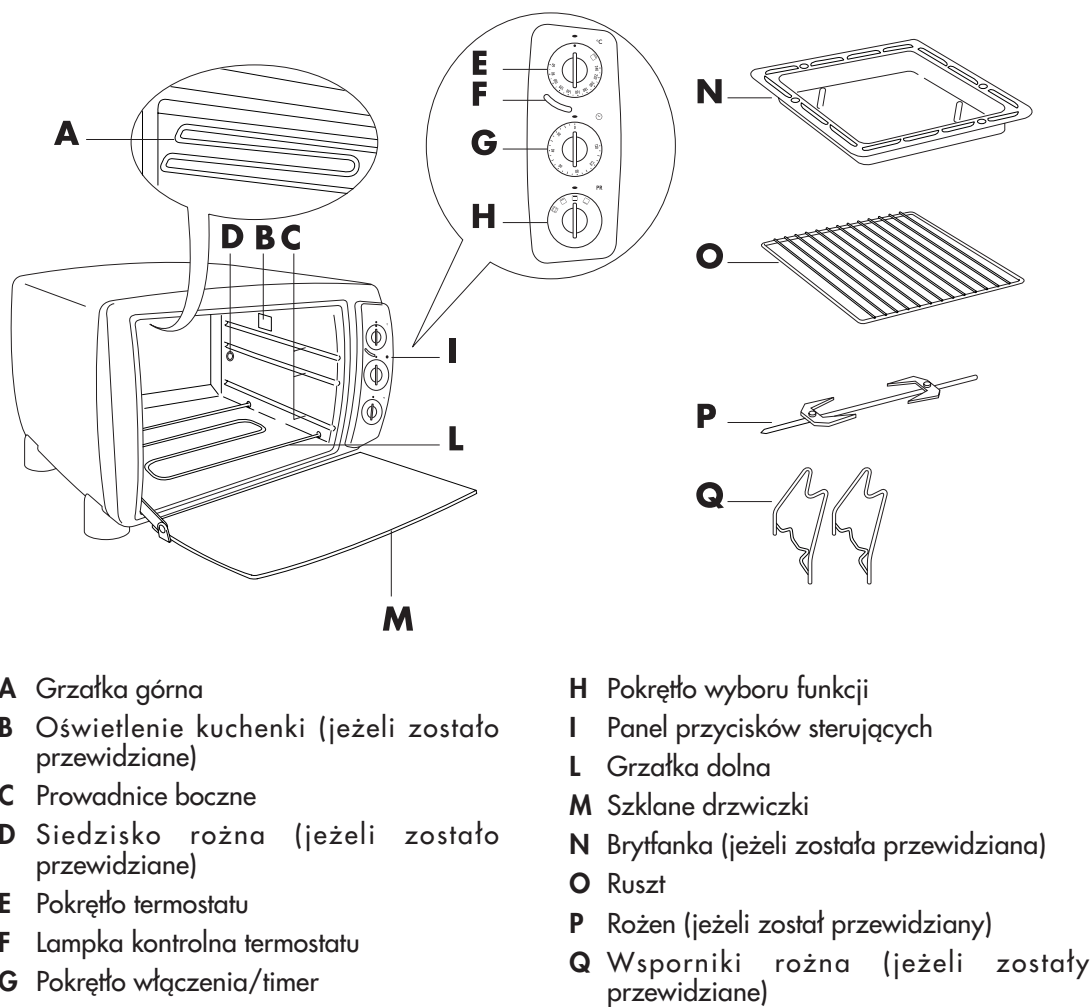
2.1	Użycie przycisków sterujących	127
2.2	Zalecenia dotyczące użytkowania	128
2.3	Jak ustawiać funkcje	128
	• Utrzymywanie temperatury potraw	128
	• Podgrzewanie	128
	• Gotowanie normalne	129
	• Grillowanie i zapiekanie potraw	130
	• Grillowanie z użyciem rożna (jeżeli został przewidziany)	132

ROZDZIAŁ 3 CZYSZCZENIE I KONSERWACJA 133



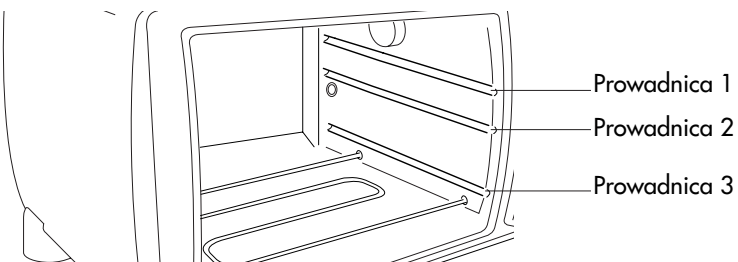
ROZDZIAŁ 1 – INFORMACJE OGÓLNE

1.1 - OPIS KUCHENKI I AKCESORIÓW



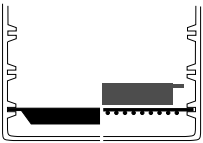
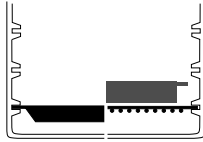
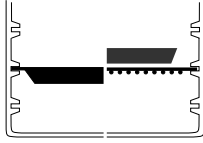
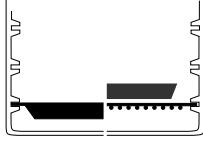
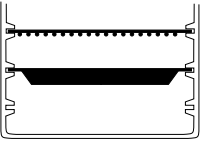
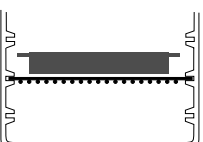
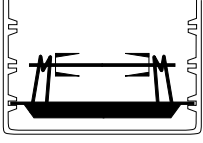
PROWADNICE BOCZNE

Kuchenka posiada 3 prowadnice służące do wstawiania brytfanek i rusztów na różnych wysokościach.



ROZDZIAŁ 1 – INFORMACJE OGÓLNE

1.2 - TABELA ZBIORCZA

PROGRAM	POZYCJA POKRĘTŁA WYBORU FUNKCJI	POZYCJA POKRĘTŁA TERMOSTATU	POZYCJA RUSZTU I AKCESORIÓW	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 włożonej bezpośrednio do dolnej prowadnicy lub dowolnego naczynia umieszczonego na ruszcie (zawsze w dolnej prowadnicy).
GOTOWANIE NORMALNE		60° - 240° (patrz tabela strona 129)	 lub 	1 2 3 1 2 3	Używać brytfanki włożonej bezpośrednio do dolnej prowadnicy lub dowolnego naczynia umieszczonego na ruszcie.
GRILLOWANIE I ZAPIEKANIE POTRAW				1 2 3	Idealne do wszelkich rodzajów tradycyjnego grillowania; hamburgery, kiełbaski, szaszłyki, grzanki, itp. potrawę należy umieścić bezpośrednio na ruszcie. Brytfanka służy do zbierania tłuszczu.
				1 2 3	Idealne do potraw, które należy jedynie zapiec (np. zapiekane maźe, itp.). W tym wypadku, naczynie wraz z potrawą należy ustawić na ruszcie.
GRILLOWANIE Z UŻYCIEM ROŻNA (JEŻELI ZOSTAŁ PRZEWIDZIANY)				1 2 3	Idealne do pieczenia kurczaków, drobiu, wieprzowiny, itp. Zaleca się wlanie do brytfanki szklanki wody, aby ułatwić czyszczenie i uniknąć dymu palącego się tłuszczu.

ROZDZIAŁ 1 – INFORMACJE OGÓLNE

1.3 - WŁAŚCIWOŚCI TECHNICZNE

Napięcie roboczepatrz tabliczka znamionowa urządzenia

Maksymalna moc pobieranapatrz tabliczka znamionowa urządzenia

ZUŻYCIE PRĄDU (norma CENELEC HD 376)

Aby osiągnąć 200° C0,20 KWh

Aby utrzymać przez godzinę 200° C0,70KWh

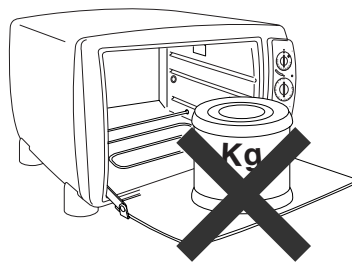
Łącznie0,90 KWh

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 i dekretem z mocą ustawy nr 108 obowiązującym od 25 stycznia 1992 roku.

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 odpowiedniego nadzoru.
3. Przed przystąpieniem do użytkowania sprawdzić czy urządzenie nie zostało uszkodzone w czasie transportu.
4. Ustawić urządzenie na powierzchni poziomej na wysokości co najmniej 85 cm, **z dala od zasięgu dzieci.**
5. **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, kiedy jest włączona.**
6. Przed przystąpieniem do pierwszego użycia należy wyjąć wszystkie elementy papierowe znajdujące się wewnątrz urządzenia, takie jak: papierowe zabezpieczenia, instrukcje obsługi, plastikowe torebki, itp.
7. Przed włożeniem 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.**
8. Przed przystąpieniem do użytkowania dokładnie umyć wszystkie akcesoria.
9. Po otwarciu drzwiczek należy pamiętać by:
 - nadmiernie ich nie obciążać ciężkimi przedmiotami ani nie pociągać za uchwyt w dół.
 - na otwartych drzwiczkach nigdy nie kłaść ciężkich pojemników lub gorących naczyń dopiero co wyjętych z kuchenki.
10. Nie przenosić urządzenia, kiedy jest włączone.
11. 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.



UWAGA: Po wyjęciu kuchenki z opakowania, należy sprawdzić czy drzwiczki nie są uszkodzone. Ponieważ wykonane są ze szkła, wobec tego delikatne, zaleca się ich wymianę w przypadku wyraźnych wyszczerbień, złobień lub zarysowań. Ponadto, w trakcie użytkowania, czyszczenia i przenoszenia urządzenia nie należy trząść drzwiczkami, gwałtownie w nie uderzać ani wylewać zimnych płynów na nagrzane szkło.

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.

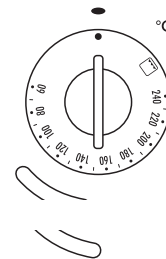
ROZDZIAŁ 2 – UŻYCIĘ KUCHENKI I TABELE GOTOWANIA

2.1 - UŻYCIĘ PRZYCISKÓW STERUJĄCYCH

• POKRĘTŁO TERMOSTATU (E)

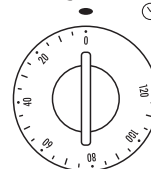
Wybrać żądaną temperaturę w następujący sposób:

- **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 i smażenia z użyciem różna (jeżeli został przewidziany):** Pokrętko termostatu w pozycji .



• POKRĘTŁO WŁĄCZANIA I TIMER (G)

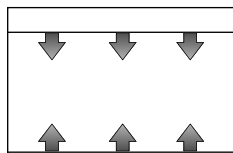
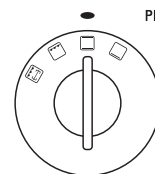
- **Aby włączyć kuchenkę i zaprogramować czas gotowania:** Przekręcić pokrętko zgodnie z ruchem wskazówek zegara na żądany czas (maks. 120 minut), po przekroczeniu ustawionego czasu pojawi się sygnał dźwiękowy i kuchenka automatycznie się wyłączy.
- **Aby wyłączyć kuchenkę:** Przesunąć pokrętko do pozycji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



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

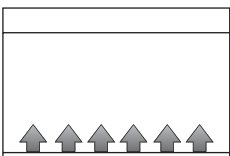
• POKRĘTŁO WYBORU FUNKCJI (H)

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



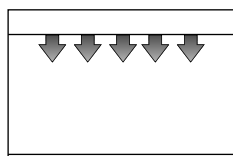
GOTOWANIE NORMALNE I UTRZYMYWANIE TEMPERATURY POTRAW

(działa grzałka górna i grzałka dolna)



PODGRZEWANIE

(działa jedynie grzałka dolna)

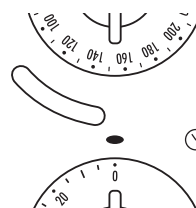


GRILLOWANIE



ROŻNO (JEŻELI ZOSTAŁO PRZEWIDZIANE)

(działa jedynie grzałka górna z maksymalną mocą)



• LAMPKA KONTROLNA TERMOSTATU (F)

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

ROZDZIAŁ 2 – UŻYCIE KUCHENKI I TABELĘ GOTOWANIA

2.2 - ZALECENIA DOTYCZĄCE UŻYTKOWANIA

- W przypadku pieczenia i trudniejszych wypieków, zaleca się zawsze uprzednie nagrzewanie kuchenki do wybranej temperatury, aby uzyskać lepsze wyniki 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 czas zalecany na opakowaniach produktów.

2.3 - JAK USTAWIAĆ FUNKCJE

• **UTRZYMYWANIE TEMPERATURY POTRAW**

Włożyć brytfankę lub ruszt z naczyniem do prowadnicy 3, jak pokazuje rysunek na stronie 125. 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 do pieczenia).

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".



• **WYPIEKI**

Włożyć brytfankę lub ruszt z naczyniem do prowadnicy 3, jak pokazuje rysunek na stronie 125. 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. Zaleca się włożenie brytfanki do dolnej prowadnicy (3).

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 – UŻYCIE KUCHENKI I TABELE GOTOWANIA

• **PIECZENIE**

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 w brytfance, włożyć brytfankę bezpośrednio do prowadnicy (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	200°C	25 min.	3	Używać brytfanki (N) lub płaskiej formy umieszczonej na ruszcie (O).
SŁONE CIASTO	600 g	200°C	35 min.	3	Używać brytfanki (N) lub formy do ciast umieszczonej na ruszcie.
PIZZA MROŻONA	450 g	220°C	13 min.	2	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 wokół odrobiny tłuszczu, aby zbyt nie wyschła.
PULPET	1000 g	200°C	60 min.	3	Umieścić bezpośrednio w brytfance (N) lub w naczyniu ustawionym bezpośrednio na ruszcie (O).
KAWAŁKI KRÓLIKA	1000 g	200°C	60 min.	3	Dodać odrobiny wody. Jeśli to konieczne, obrócić w połowie gotowania.
RYBA W SOLI (np. labraks)	900 g	190°C	40 min.	3	Rybę należy całkowicie pokryć gruboziarnistą solą.
PIECZONA DORADA	1000 g	190°C	40 min.	3	Można piec bezpośrednio w brytfance (N) lub w naczyniu umieszczonym na ruszcie (O).
PSTRĄG W FOLII	800 g	190°C	40 min.	3	Można piec bezpośrednio w brytfance (N) lub w naczyniu umieszczonym na ruszcie (O), w folii aluminiowej.
ZAPIEKANKA Z BAKŁAŻANÓW („PARMIGIANA”)	1700 g	200°C	30 min.	2	Naczynie umieścić na ruszcie (O).
CUKINIE Z TUŃCZYKIEM	1000 g	200°C	40 min.	2	Używać brytfanki (N) lub naczynia umieszczonego na ruszcie (O): 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	Naczynie umieścić na ruszcie (O).
BABECZKI	600 g	200°C	18 min.	2	Foremki umieścić bezpośrednio na brytfance.

Do czasu smażenia należy dodać około 5 minut nagrzewania.

ROZDZIAŁ 2 – UŻYCIE 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 zapiekania potraw: kluski lub makaron, zapiekane małe itp.

Sposób postępowania:

Położyć produkt do grillowania bezpośrednio na ruszcie, a brytfankę (N) wstawić 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.

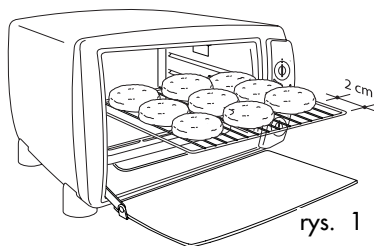
Przesunąć pokrętkę wyboru funkcji (H) do pozycji .

Przesunąć pokrętkę termostatu (E) do pozycji .

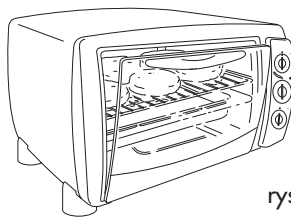
Przekręcić pokrętkę włączania / timer (G) na żądany czas.



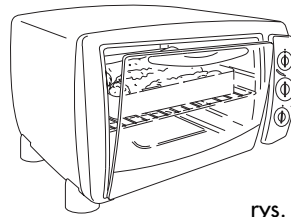
Ważne: aby uzyskać doskonałe wyniki należy rozmieścić produkty na ruszcie (O) pozostawiając około 2 cm odstępu od strefy drzwiczek (patrz rys. 1).



rys. 1



rys. 2

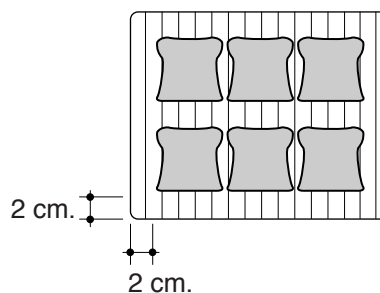


rys. 3

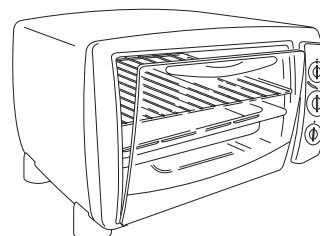
W przypadku już ugotowanych potraw, które chcemy jedynie zapiec, umieścić naczynie bezpośrednio na ruszcie w środkowej prowadnicy; drzwiczki powinny być przymknięte, jak pokazano na rys. 3. O zakończeniu smażenia poinformuje sygnał dźwiękowy; jeżeli gotowanie zakończy się przed upływem ustawionego czasu,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

ROZDZIAŁ 2 – UŻYCIĘ KUCHENKI I TABELE GOTOWANIA

Aby prawidłowo opiekąć chleb, należy umieścić kromki chleba, jak pokazano na rysunku obok, czyli zachowując 2 cm odstępu od brzegów rusztu.

**TYLKO OPIEKANIE CHLEBA:**

Nagrząć kuchenkę przez 2-3 minuty z przymkniętymi drzwiczkami (jak pokazano na rysunku obok).



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

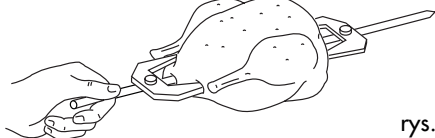
PRZEPISY	ILOŚĆ	POKRĘTŁO TERMOSTATU	CZAS GOTOWANIA	UWAGI I ZALECENIA
STEKI WIEPRZOWE (4)	600 g		20 min.	Obrócić po około 12 minutach .
KIEŁBASKI (12)	1200 g		25 min.	Nakłuć widelcem, aby wypłynął tłuszcz. Obrócić po około 15 minutach .
HAMBURGERY (6)	700 g		20 min.	Obrócić po około 12 minutach .
PARÓWKI (6)	500 g		10 min.	Obrócić po około 3-4 minutach .
SZASZŁYKI (4)	650 g		25 min.	Obrócić po około 15 minutach .
GRZANKI	6		3,5 min.	Obrócić w połowie gotowania.
"GNOCCHI ALLA ROMANA" (Zapiekany makaron lub kluski)	1500 g		15 min.	Umieścić naczynie na ruszcie wsadzonym do środkowej prowadnicy (2).

ROZDZIAŁ 2 – UŻYCIĘ KUCHENKI I TABELĘ GOTOWANIA

• **GRILLOWANIE Z UŻYCIEM ROŻNA (JEŻELI ZOSTAŁO PRZEWIDZIANE)**

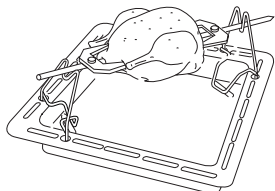
Funkcja ta jest idealna do smażenia na rożnie kurczaków, drobiu, wieprzowiny i cielęciny.

Sposób postępowania:



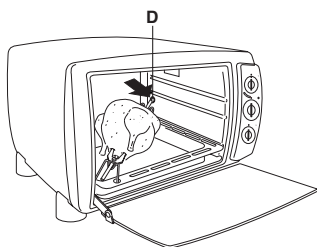
rys. 5

Potrawę nałożyć na rożen (P) i zablokować go odpowiednimi widelkami (aby uzyskać doskonałe rezultaty, mięso należy dobrze obwiązać nicią kuchenną).



rys. 7

Rożen ustawić na wspornikach.



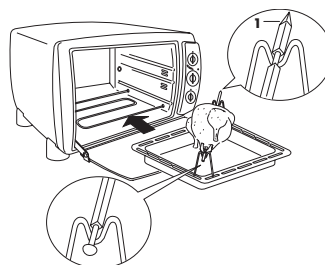
rys. 9

Po włożeniu brytfanki, rożen wcisnąć w siedzisko zespołu (D) nachylając wsporniki (Q) w prawo.



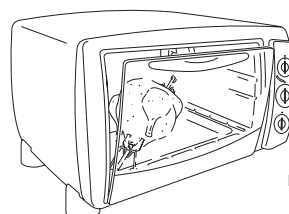
rys. 6

Wsporniki rożna (Q) włożyć w odpowiednie otwory w brytfance.



rys. 8

Brytfankę wraz z potrawą przeznaczoną do usmażenia włożyć do dolnej prowadnicy (3) nachylając wsporniki rożna (Q) w lewo. Upewnić się czy koniec 1 rożna znajduje się z przodu.



rys. 10

Przymknąć drzwiczki jak pokazano na rysunku (wpółotwarte).

W przypadku tej funkcji nie trzeba nagrzewać kuchenki.

Przesunąć pokrętko wyboru funkcji (H) do pozycji .

Przesunąć pokrętko termostatu (E) do pozycji .

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

Jeżeli potrzebny czas smażenia jest dłuższy od 2 godzin, należy pamiętać, by ponownie nastawić timer.

Po zakończeniu smażenia, ręcznie przesunąć pokrętko włączania / timer (G) do pozycji "0".



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.

Ruszt, brytfanki i rożen (jeżeli został przewidziany) należy myć jak zwykłe naczynia, ręcznie albo w zmywarce do naczyń.

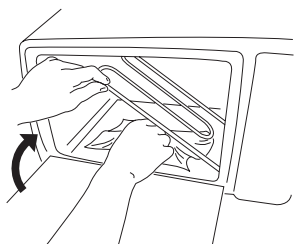
Do czyszczenia powierzchni zewnętrznych używać zawsze wilgotnej gąbki. Unikać używania środków ściernych, które mogłyby zniszczyć wykończenie zewnętrzne (lakier lub farbę). Należy uważać, aby woda lub mydło w płynie nie przedostały się do środka szczelin znajdujących się na prawym boku kuchenki.

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.

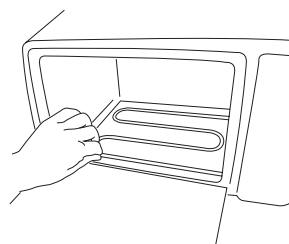
Nie próbować wsadzać widelców, noży czy ostrych przedmiotów w otwory znajdujące się z tyłu kuchenki.

Aby ułatwić czyszczenie dolnej ścianki w środku kuchenki, dolną grzałkę (L) należy unieść do góry w kierunku prawej ścianki (patrz rys. 10).

Po zakończeniu czyszczenia ponownie założyć grzałkę, jak pokazano na rys. 11.



rys. 10



rys. 11

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 wypalenia się lampki, nadal można korzystać z kuchenki.