



Instrukcja obsługi

PL



PIEKARNIK ELEKTRYCZNY

Szanowni Państwo!



Dziękujemy za zaufanie jakim obdarzyliście nas Państwo, kupując nasz piekarnik. Przekonajcie się Państwo sami, że na naszych wyrobach możecie polegać. Abyście Państwo łatwiej zrozumieli działanie urządzenia, dodaliśmy dokładnie napisaną instrukcję obsługi.

Instrukcja ta powinna Wam ułatwić zaznajomienie się z Waszym nowym urządzeniem. Prosimy, abyście przed pierwszym uruchomieniem urządzenia dokładnie przeczytali instrukcję obsługi.

Prosimy o sprawdzenie czy urządzenie, które otrzymaliście jest nieposzkodowane. W przypadku uszkodzenia powstałego podczas transportu, należy zwrócić się do sprzedawcy u którego urządzenie zostało kupione lub do okręgowego magazynu skąd urządzenie zostało dostarczone. Numer telefonu, znajdziecie Państwo na rachunku lub kwicie dostawy. Życzymy Państwu wiele zadowolenia przy użytkowaniu Waszego nowego urządzenia.

Instrukcja przyłączenia

Przyłączenie urządzenia do źródła energii elektrycznej musi być wykonane zgodnie z zasadami zawartymi w rozdziale Przyłączenie do źródła energii elektrycznej oraz zgodnie z obowiązującymi standardami i przepisami. Przyłączenia może dokonać wyłącznie fachowiec.

Tabliczka znamionowa

Tabliczka znamionowa, zawierająca podstawowe dane urządzenia, znajduje się na krawędzi piekarnika, widoczna jest po otwarciu drzwiczek piekarnika.

WAŻNE - PRZECZYTAĆ PRZED UŻYTKOWANIEM	5
Zalecenia dotyczące bezpieczeństwa	5
Ostrzeżenia.....	6
Zastosowanie	6
OPIS URZĄDZENIA	7
Wentylator chłodzący.....	7
Czujnik w drzwiczkach	8
PIEKARNIK	8
Przed pierwszym użyciem.....	8
Ważne ostrzeżenia.....	8
Elektroniczny zegar programujący z systemem adaptacyjnym, wyświetlaniem temperatury oraz wyświetlaniem funkcji pieczenia.....	9
Szybkie usuwanie ustawień czasu trwania pieczenia	11
Blokada- zabezpieczenie przed dziećmi	11
Sterowanie piekarnika.....	12
Szybkie nagrzewanie piekarnika.....	13
Nastawienie temperatury piekarnika.....	16
System adaptacyjny (dostosowywanie ustawionej temperatury pieczenia).....	16
Wyłączenie piekarnika.....	18
Poziomy pieczenia (w zależności od modelu)	18
Prowadnice teleskopowe (w zależności od modelu)	18
Wyposażenie piekarnika	19
Filtr tłuszczu	20
PRZYGOTOWYWANIE POTRAW	20
Pieczenie ciasta.....	20
Pieczenie mięsa.....	24
Grillowanie i zapiekanie	26
Wekowanie	28
Rozmrażanie	29
CZYSZCZENIE I KONSERWACJA.....	30
Czyszczenie	31
Konservacja (w zależności od modelu)	32
Blokada drzwiczek (tylko w niektórych modelach).....	35
Wymiana części urządzenia.....	35
JAK SIĘ ZACHOWAĆ W PRZYPADKU POJAWIENIA SIĘ UTEREK	36
Ważne	36
INSTRUKCJA USTAWIENIA I PRZYŁĄCZENIA	38
Ważne ostrzeżenia	38
Montaż piekarnika.....	38
Podłączenie.....	39
DANE TECHNICZNE	41
Tabliczka znamionowa.....	41

Zalecenia dotyczące bezpieczeństwa

- Dzieci w wieku ośmiu lat oraz starsze, a także osoby o obniżonych możliwościach fizycznych, ruchowych lub psychicznych czy też osoby, którym brakuje doświadczenia lub wiedzy, mogą użytkować niniejsze urządzenie pod odpowiednią opieką lub też jeżeli wcześniej zostały odpowiednio pouczone o bezpiecznym użytkowaniu urządzenia oraz rozumieją zagrożenia, które mogą wynikać na skutek nieprawidłowego użytkowania tego urządzenia. Dzieci nie powinny bawić się urządzeniem. Dzieci mogą czyścić urządzenie lub wykonywać prace związane z jego konserwacją jedynie pozostając pod odpowiednim nadzorem.
- **OSTRZEŻENIE:** Urządzenie oraz niektóre dostępne elementy urządzenia podczas użytkowania urządzenia mocno się nagrzewają. Należy uważać, aby nie dotknąć elementów grzejnych. Dzieci poniżej 8 lat powinny być cały czas pod nadzorem.
- **OSTRZEŻENIE:** Przed wymianą żarówki należy się upewnić, że urządzenie zostało odłączone z sieci elektrycznej, aby w ten sposób zapobiec niebezpieczeństwu porażenia prądem.
- Do czyszczenia piekarnika nie należy stosować agresywnych środków czyszczących czy też ostrych metalowych skrobaczek, ponieważ można nimi uszkodzić powierzchnię. Przez tego rodzaju uszkodzenia powierzchnia vitroceramiczna może ulec pęknięciu.
- Urządzeń czyszczących za pomocą gorącej pary lub wysokociśnieniowych urządzeń czyszczących nie należy stosować do czyszczenia urządzenia, ponieważ może to doprowadzić do porażenia prądem.
- Urządzenie nie jest dostosowane do tego, by sterować nim za pomocą zewnętrznych zegarów programujących lub specjalnych systemów kontrolnych.

Ostrzeżenia

- Urządzenie może podłączyć jedynie pracownik serwisu lub upoważniony do tego fachowiec.
- W przypadku niefachowych ingerencji lub napraw urządzenia istnieje niebezpieczeństwo poważnych obrażeń ciała i uszkodzenia urządzenia. Napraw może dokonywać jedynie serwis naprawczy lub upoważniony do tego fachowiec.
- Kable przyłączeniowe urządzeń, znajdujące się w pobliżu urządzenia, mogą po ściśnięciu drzwiczkami piekarnika ulec uszkodzeniu i spowodować zwarcie elektryczne. Dlatego elektryczne kable przyłączeniowe innych urządzeń powinny znajdować się w bezpiecznej odległości od piekarnika.
- Urządzenie przeznaczone jest wyłącznie do gotowania. Nie należy go stosować w jakimkolwiek innym celu, np. do ogrzewania pomieszczenia.
- Podczas pieczenia potraw w piekarniku, należy być szczególnie uważnym. Wysokie temperatury powodują, że zarówno blacha do pieczenia, ruszt jak i wnętrze piekarnika stają się bardzo gorące, zaleca się więc stosowanie rękawic kuchennych.
- Piekarnika nie należy okładać folią aluminiową czy też stawiać na dno piekarnika blach lub innych naczyń, ponieważ folia aluminiowa przeszkadza w cyrkulacji powietrza w piekarniku, uniemożliwia proces pieczenia i niszczy emalię.
- Praca urządzenia jest bezpieczna zarówno z jak i bez przewodnic.
- »Podczas działania piekarnika, drzwiczki piekarnika się mocno nagzewają. W celu dodatkowej ochrony wbudowana została trzecia szybka, obniżająca temperaturę na powierzchni zewnętrznej warstwy szybki na drzwiach piekarnika (tylko w niektórych modelach)»
- Zawiasy drzwiczek piekarnika przy zbyt dużych obciążeniach mogą zostać uszkodzone. Na otwarte drzwiczki piekarnika nie należy stawiać ciężkich garnków czy też opierać się o nie podczas czyszczenia wnętrza piekarnika. Przed czyszczeniem piekarnika drzwiczki należy zdjąć (patrz: rozdział Zdejmowanie i montaż drzwiczek piekarnika). Na otwarte drzwi nie należy stawać czy na nich siadać (dzieci!).



Symbol na produkcie lub na opakowaniu oznacza, że tego produktu nie wolno traktować tak, jak innych odpadów domowych. Należy oddać go do właściwego punktu skupu surowców wtórnych zajmującego się złomowanym sprzętem elektrycznym i elektronicznym. Właściwa utylizacja i złomowanie pomaga w eliminacji niekorzystnego wpływu złomowanych produktów na środowisko naturalne oraz zdrowie. Aby uzyskać szczegółowe dane dotyczące możliwości recyklingu niniejszego urządzenia, należy skontaktować się z lokalnym urzędem miasta, służbami oczyszczania miasta lub sklepem, w którym produkt został zakupiony.

Zastosowanie

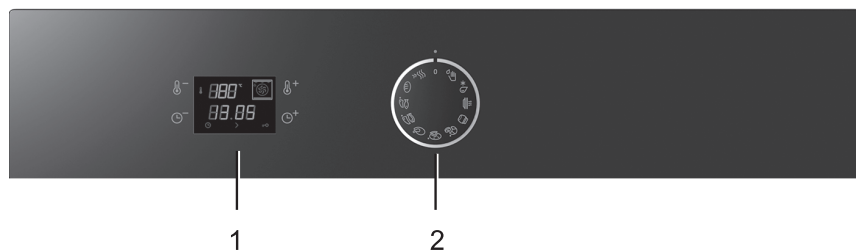
Piekarnik elektryczny jest przeznaczony do przygotowywania posiłków w gospodarstwie domowym. Stosowanie go do innych celów jest zabronione! Poszczególne sposoby jego zastosowania są dokładnie opisane poniżej w instrukcji obsługi.

OPIS URZĄDZENIA

Na rysunku został przedstawiony jeden z modeli urządzeń do zabudowy. Ponieważ urządzenia, do których odnosi się niniejsza instrukcja obsługi, mogą posiadać różne wyposażenie, wobec tego mogą być opisane funkcje i wyposażenie, których Państwa urządzenie nie posiada.



1. Panel sterujący
2. Uchwyt piekarnika
3. Drzwiczki piekarnika z okienkiem



- 1 Elektroniczny zegar programujący z systemem adaptacyjnym, wyświetlaniem temperatury oraz wyświetlaniem funkcji pieczenia
- 2 Pokrętko włączenia/ wyłączenia i wyboru funkcji piekarnika

Wentylator chłodzący

Urządzenie jest wyposażone w wentylator chłodzący, który chłodzi zarówno obudowę jak i panel sterujący urządzenia.

Czujnik w drzwiczkach

Urządzenie wyposażone jest w czujnik, który jest w stanie rozpoznać, czy drzwiczki piekarnika są otwarte. Wyłączy się wówczas wszystkie grzałki, aby w ten sposób zapobiec nagrzewaniu się piekarnika z otwartymi drzwiczkami. Funkcję tę można wykorzystać do ręcznego czyszczenia piekarnika, chcąc, aby świeciła się lampka w piekarniku, a grzałki były wyłączone.

PIEKARNIK

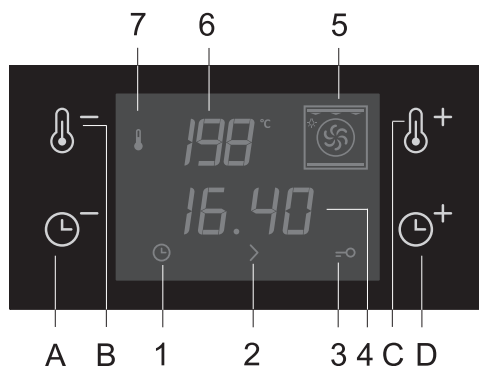
Przed pierwszym użyciem

- Wszystkie części wyposażenia piekarnika należy wyjąć i oczyścić wodą i zwykłym środkiem do czyszczenia. Nie wolno używać szorstkich środków czyszczących!
- Podczas pierwszego ogrzewania piekarnika, wydziela się specyficzny zapach. Zaleca się wietrzenie pomieszczenia w międzyczasie.

Ważne ostrzeżenia

- Do pieczenia należy używać blach ciemnych, lakierowanych na czarno, powleczonych silikonem lub emaliowanych, ponieważ doskonale przewodzą ciepło.
- Piekarnik należy przed pieczeniem ogrzać tylko wtedy, gdy tego wymagają przepisy lub jest to oznaczone w tabelach instrukcji.
- Podgrzewając piekarnik przed pieczeniem zużywamy bardzo dużo prądu. Zalecamy pieczenie ciast lub pizzy jednej za drugą, pozwoli to nam na zaoszczędzenie prądu.
- Jeśli pieczemy dłuższy czas, 10 minut przed zakończeniem pieczenia piekarnik możemy wyłączyć. Wykorzystanie pozostałego ciepła pozwala nam na zaoszczędzenie prądu.
- **Uwaga:** Po zakończeniu pieczenia wentylator chłodzący przestanie działać. Jeżeli potrawę pozostawi się w piekarniku, (może) uwalniać się wilgoć, powodując powstawanie kondensatu na panelu i drzwiczkach piekarnika. Wilgoci można zapobiec, ustawiając pokrętkę wyboru programów na określony czas, na wybrany program, a temperaturę na 70°C. Potrawa pozostanie ciepła. Wskazówki: w celu utrzymania ciepła w piekarniku można zastosować program czyszczenie (Aqua clean), gdzie działa dolna grzałka, a ustawiona wstępnie temperatura wynosi 70°C.

Elektroniczny zegar programujący z systemem adaptacyjnym, wyświetlaniem temperatury oraz wyświetlaniem funkcji pieczenia

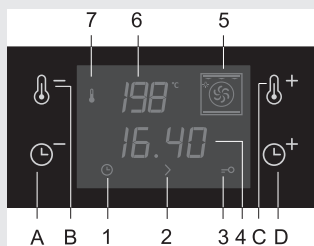


Przyciski dotykowe:

- A Przycisk obniżający wartości czasowe
- B Przycisk obniżający temperaturę
- C Przycisk podwyższający temperaturę
- D Przycisk podwyższający wartości czasowe

Wyświetlacze:

- 1 Czas dzienny
- 2 Czas trwania działania piekarnika
- 3 Blokada – zabezpieczenie przed dziećmi
- 4 Wyświetlacz czasu
- 5 Wyświetlacz systemu pieczenia
- 6 Wyświetlacz temperatury
- 7 Symbol działania grzałek



- Po podłączeniu urządzenia do sieci lub w przypadku przerwy w dostawie energii elektrycznej, pulsuje wyświetlacz czasu (1). Aby piekarnik mógł działać, należy za pomocą przycisków (A) i (D) w pierwszej kolejności nastawić czas dzienny.
- Każdorazowe dotknięcie przycisku powoduje włączenie się krótkiego sygnału dźwiękowego.
- Dotykanie przez dłuższy czas przycisku nastawienia wartości (A lub D), powoduje przyspieszenia procesu zmiany wartości.
- W przypadku przerwy w dostawie energii elektrycznej, trwającej mniej niż 2 minuty, wszystkie wartości zegara zostaną zachowane.



Aby przyciski szybciej reagowały na przycisk, należy ich dotykać większą powierzchnią palca.

Elektroniczny zegar programujący ukazuje CZAS DZIENNY, umożliwia również nastawienie CZASU TRWANIA DZIAŁANIA piekarnika.

NASTAWIENIE CZASU DZIENNEGO

- W przypadku ustawiania czasu dziennego, pokrętko piekarnika powinno być wyłączone.
- Zegar należy ustawić na dokładny czas dzienny, dotykając równocześnie przez 3 sekundy przycisków nastawienia wartości czasowych (A i D). Przez kilka sekund pulsować będzie symbol 1.
- Dotykając przycisków (A) i (D), należy ustawić dokładny czas dzienny.
- Po kilku sekundach ustawienie zostanie samoczynnie zastosowane.

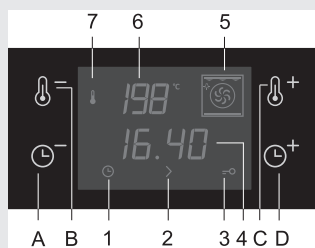


W przypadku pierwszego podłączeniu urządzenia do sieci lub przerwy w dostawie energii elektrycznej, pulsują wyświetlacz czasu (4) oraz symbol (1). Czas dzienny można od razu ustawić, dotykając przycisków (A) i (D).



Ze względu na bezpieczeństwo, piekarnik po upływie pewnego czasu pieczenia, wyłącza się automatycznie:

- po upływie 10 godzin, nastawiona temperatura pieczenia jest większa od 120°C
- po upływie 24 godzin, nastawiona temperatura pieczenia jest mniejsza od 120°C.



NASTAWIENIE CZASU TRWANIA DZIAŁANIA

- Za pomocą elektronicznego zegara programującego należy określić, jak długo powinien działać piekarnik (czas trwania działania). Najdłuższe możliwe ustawienie to 10 godzin.
- W celu nastawienia czasu trwania pokrętko piekarnika powinno być ustawione na pozycji wybranego systemu pieczenia. (Wyjątkiem jest Szybkie nagrzewanie, gdzie ustawienie czasu trwania działania nie jest dostępne).
- Dotykając przycisków (A lub D) należy włączyć ustawienie czasu trwania działania. Dla każdego systemu jest już nastawiony wstępnie czas pieczenia (patrz: tabela pieczenia wybranej żywności), który można zmienić, dotykając przyciski (A) i (D).
- Po upływie nastawionego czasu piekarnik automatycznie przestanie działać (koniec pieczenia). Słychać będzie przerywany sygnał dźwiękowy, który można będzie wyłączyć, przyciskając dowolny przycisk bądź po upływie 1 minuty wyłączy się on sam. Pulsują symbol (2) oraz wyświetlony symbol (⌚). Chcąc kontynuować pieczenie, należy przycisnąć przycisk (D) i w zależności od potrzeby nastawić nowy czas trwania działania.

Szybkie usuwanie ustawień czasu trwania pieczenia

Blokada- zabezpieczenie przed dziećmi

SZYBKIE USUWANIE USTAWIEŃ CZASU TRWANIA PIECZENIA

Równocześnie na 3 sekundy należy dotknąć przycisków (A i D). Włączy się sygnał dźwiękowy. Ustawienia czasu trwania i odpowiadający mu symbol (2) zgasną. Ukaże się czas dzienny.

Zegar programujący posiada możliwość zablokowania urządzenia, aby nie zostało ono włączone przez osoby niepowołane.

Przed zamknięciem pokrętko piekarnika powinno być wyłączone.

WŁĄCZENIE:

Równocześnie na 3 sekundy należy dotknąć przycisków (C i D). Włączy się sygnał dźwiękowy oraz wyświetli się symbol (3). Urządzenie będzie zablokowane.

J

eżeli na włączonym urządzeniu obróci się pokrętko piekarnika, nie włączy się on, a wyświetlacz systemu pieczenia (5) pulsuje.

WYŁĄCZENIE:

Równocześnie na 3 sekundy należy dotknąć przycisków (C i D). Włączy się sygnał dźwiękowy, a symbol (3) zniknie. Piekarnika będzie można teraz używać.

Sterowanie piekarnika



Pokrętko włączenia/ wyłączenia i wyboru funkcji piekarnika

Pokrętko wyboru funkcji należy ustawić na żądanym sposobie pieczenia lub wybranym rodzaju żywności. Na wyświetlaczu ukaże się sposób pieczenia i automatycznie ustawiona temperatura. Piekarnik zacznie działać.

Tabela pieczenia wyboru potraw

Znak	Potrawa/ Funkcja	Uprzednio nastawiona temperatura (°C)	Max. możliwa temperatura (°C)	Wstępnie nastawiony czas pieczenia (h/min)	Ilość (kg)	Prowadnica (od dołu)	Uwagi	Uprzednio nastawiony sposób działania
»»»»	Szybkie nagrzewanie	160	275	-	-	-	Nie zaleca się go do pieczenia potraw.	
	Chleb	190	275	0:55	1	2	Pieczenie na blasze.	
	Steki, ryby (mniejsze porcje)	240	275	0:23	2x0,2	4 3*	Pieczenie na ruszcie w prowadnicy 4, 3*, w prowadnicy 2 umieszczona jest brytfanna do wylapywania ściekającego tłuszczu przy zamkniętych drzwiach. Po upływie połowy ustawionego czasu, mięso należy obrócić.	
	Steki, ryby (większe porcje)	240	275	0:25	4x0,2	4 3*	Pieczenie na ruszcie w prowadnicy 4, 3*, w prowadnicy 2 umieszczona jest brytfanna do wylapywania ściekającego tłuszczu przy zamkniętych drzwiach. Po upływie połowy ustawionego czasu, mięso należy obrócić.	
	Kurczak	170	275	1:05	1	2	Pieczenie kurczaka na ruszcie w prowadnicy 2, brytfanna do wylapywania ściekającego tłuszczu umieszczona jest w dolnej prowadnicy.	
	Pizza	200	275	0:19	1x0,5	2	Pieczenie na blasze.	
	Drobne wypieki i ciasteczka	160	275	0:26	2x0,3	2,3	Pieczenie na blachach, równocześnie na 2 poziomach.	

Znak	Potrawa/ Funkcja	Uprzednio nastawiona temperatura (°C)	Max. możliwa temperatura (°C)	Wstępnie nastawiony czas pieczenia (h/min)	Ilość (kg)	Prowadnica (od dołu)	Uwagi	Uprzednio nastawiony sposób działania
	Pasteryzowanie	180	230	0:45		2		
	Ogrzewanie naczyń	60	230			2		
	Rozmrażanie	-	-	2:0	-	2	Jedzenie należy ułożyć na ruszcie, a brytfannę do wyłapywania ściekającego tłuszczu należy umieścić w dolnej prowadnicy.	
	Czyszczenie	70	90	0:30	-	2	Na blachę należy wlać 0,5 l wody i wstawić ją w dolną prowadnicę. Po 30 min. pozostałości jedzenia, przyklejone do emalii piekarnika zmiękną i będzie je można z łatwością wytrzeć wilgotną ściereczką.	

Uwaga: Symbol rodzaju żywności zawierający kropkę, oznaczają, że, do pieczenia wymagane jest wstępne nagrzanie piekarnika do wymaganej temperatury. W przypadku dużego i małego grilla nagrzewanie trwa 5 minut.

Szybkie nagrzewanie piekarnika

Funkcja ta jest zalecany w przypadku, gdy piekarnik powinien być jak najszybciej nagrany na żądaną temperaturę. Nie zaleca się jej do pieczenia potraw.

- Na pokrętle wyboru funkcji należy wybrać sposób pieczenia ».
- Piekarnik zacznie się natychmiast nagrzewać.
- W zależności od potrzeb można zmieniać automatycznie ustawioną wartość temperatury.
- Gdy piekarnik nagrzej się na ustawioną temperaturę, nagrzewanie się zakończy, włączy się przerywany sygnał dźwiękowy, który należy wyłączyć, obracając pokrętkę wyboru funkcji.
- Piekarnik jest gotowy do dalszego pieczenia.



Ogrzewanie górną/dolną grzałką

Grzałki znajdujące się w górnej i dolnej części piekarnika równomiernie oddają ciepło we wnętrzu piekarnika. Przy użyciu tej funkcji pieczenie ciasta lub mięsa jest możliwe tylko na jednym poziomie.

Upřednio nastawiona temperatura 200°C.



Grill

Działa jedynie infra grzałka, wchodząca w skład dużego grilla.

Zalecany jest do zapiekania mniejszych ilości zapiekanek, kiełbasek piwnych, opiekania tostów.

Automatycznie ustawiona wartość temperatury to 240 °C.



Duży grill

Grzałka górna oraz infra grzałka znajdująca się w górnej części piekarnika bezpośrednio oddaje ciepło. W celu zwiększenia efektu ogrzewania oraz optymalnego wykorzystania całkowitej powierzchni rusztu włączona jest grzałka górna. Ten sposób działania najbardziej nadaje się do pieczenia mniejszych kawałków mięsa jak na przykład steaków, kiełbasek, zrazów, kotletów itd.

Upřednio nastawiona temperatura 240°C.



Grill z wentylatorem

Działają równocześnie infra grzałka i wentylator.

Ten sposób działania nadaje się najbardziej do grillowania mięsa oraz pieczenia większych kawałków mięsa i drobiu na jednym poziomie piekarnika. Odpowiedni jest również do zapiekania mięsa i dopiekania chrupiącej skórki.

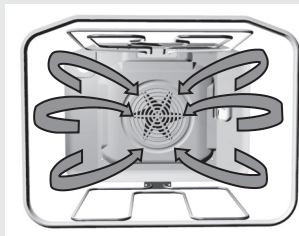
Upřednio nastawiona temperatura 170°C.



Gorące powietrze i grzałka dolna

Działają równocześnie grzałka dolna i wentylator z ciepłym powietrzem. Ten sposób ogrzewania odpowiedni jest do pieczenia pizzy. Nadaje się również do pieczenia ciast wilgotnych lub brioszek jak i pieczenia tortów owocowych, ciast kruchych oraz serników.

Upřednio nastawiona temperatura 200°C.

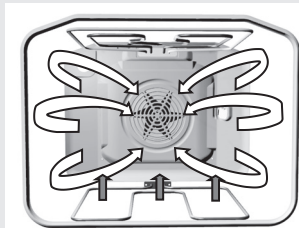


Gorące powietrze

Działają równocześnie grzałka kołowa i wentylator - termoobieg. Wentylator znajdujący się za tylną ścianą piekarnika powoduje obieg gorącego powietrza w piekarniku wokół pieczenia lub ciasta. Ten sposób działania nadaje się najbardziej dopieczenia mięsa lub ciasta na kilku poziomach.

Temperatura pieczenia jest niższa w porównaniu z klasycznym systemem pieczenia.

Uprzednio nastawiona temperatura 160°C.



Pasteryzowanie

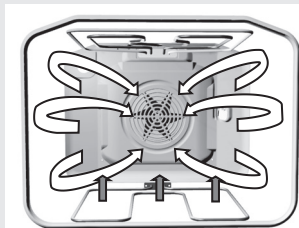
Sposób ten jest idealny do pasteryzowania w szklanych słoikach. Wstępnie nastawiona temperatura 180 °C (patrz: rozdział Pasteryzowanie).



Rozmrażanie

Przy tego typu działaniu wentylator powoduje krążenie powietrza w piekarniku gdy grzałki są wyłączone.

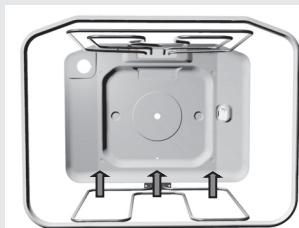
Ten system służy do powolnego rozmrażania zamrożonych produktów.



Termoobieg

W tej funkcji równocześnie działa dolna grzałka i wentylator. Zaleca się ją do podgrzewania talerzy. Zastosowanie znajduje również do pieczenia kruchych i półkruchych ciast oraz pasteryzowania przetworów z owoców i warzyw. Stosować należy pierwszą prowadnicę, licząc od dołu i nie zbyt wysokie formy do pieczenia, aby nagrzane powietrze mogło swobodnie przepływać również nad górną powierzchnią potrawy.

Automatycznie ustawiona wartość temperatury to 60°C.

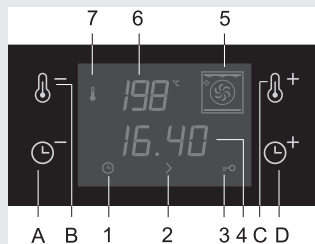


Dolna grzałka

Dolną grzałkę można stosować do czyszczenia piekarnika. Szczegóły dotyczące czyszczenia przedstawione są w rozdziale Czyszczenie i konserwacja.

Ciepło oddaje sama grzałka, umieszczona na dnie piekarnika.

Nastawienie temperatury piekarnika



System adaptacyjny (dostosowywanie nastawionej temperatury pieczenia)

Za pomocą elektronicznego zegara programującego należy, oprócz funkcji czasowej, nastawić temperaturę pieczenia.

- Natychmiast po obróceniu pokrętki wyboru programów ukaże się odpowiedni system pieczenia i wstępnie nastawiona temperatura, przy czym przez kilka sekund pulsować będzie '°C'.
- Dotykając przycisków (B i D) należy nastawić żadaną temperaturę w przedziale od 30 °C do 275 °C, jednorazowo o 5 °C. Najwyższa temperatura, którą można nastawić, jest ograniczona w przypadku niektórych systemów pieczenia. Każde dotknięcie przycisku zmienia temperaturę o 5 °C, jeżeli przycisk zostanie przytrzymany, wartości będą się zmieniały szybciej.
- Na wyświetlaczu temperatury wymiennie ukazywać się będzie wzrastająca temperatura w piekarniku, jednorazowo o 5 °C. Dopóki temperatura w piekarniku będzie wynosiła poniżej 30 °C, ukazywać się będzie symbol '--- °C'. Ukazany będzie również symbol (7), wskazujący działanie grzałek.
- Gdy osiągnięta zostanie nastawiona temperatura piekarnika, symbol (7) zgaśnie i słychać będzie krótki sygnał dźwiękowy.
- Podczas pieczenia temperatura jest utrzymywana na określonym poziomie w taki sposób, że grzałki od czasu do czasu się włączają, a przy tym ukazuje się symbol (7).
- Temperaturę pieczenia można zmienić w dowolnym momencie.

Zegar programujący posiada możliwość zapamiętywania temperatury pieczenia, najczęściej nastawianej przez użytkownika. Fabrycznie funkcja ta jest włączona, ale można ją wyłączyć.

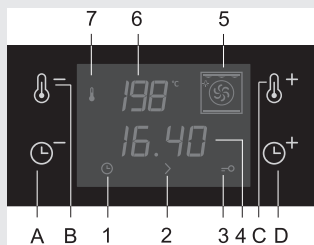
- Po włączeniu piekarnika na wyświetlaczu (6) na moment ukaże się »On« - funkcja jest włączona bądź »OF« - funkcja jest wyłączona.
- Kiedy funkcja jest włączona, zegar programujący po włączeniu wybierze temperaturę, która była w danym systemie najczęściej nastawiana w ostatnich 5 pieczeniach. Pod uwagę są brane te ustawienia, kiedy pieczenie trwało co najmniej 1 minutę.
- Każdy z systemów pieczenia posiada swój program zapamiętywania.

Wyłączenie systemu adaptacyjnego:

- Pokrętko piekarnika powinno być wyłączone.
- Przez 3 sekundy należy dotykać przycisk (C). Włączy się sygnał dźwiękowy i na wyświetlaczu (6) ukaże się »OF«.

Włączenie systemu adaptacyjnego:

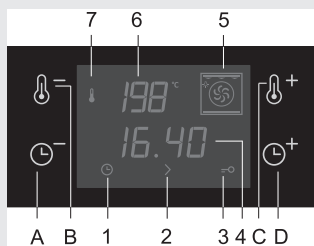
- Pokrętko piekarnika powinno być wyłączone.
- Przez 3 sekundy należy dotykać przycisk (C). Włączy się sygnał dźwiękowy i na wyświetlaczu (6) ukaże się »On«.



Usuwanie systemu adaptacyjnego – powrót do ustawień fabrycznych

- Pokrętko piekarnika powinno być wyłączone.
- Przez 3 sekundy należy dotykać przycisk (B). Włączy się sygnał dźwiękowy i na wyświetlaczu (6) ukaże się »rES«.
- Wszystkie wstępnie nastawione wartości temperatury powrócą do fabrycznie nastawionych wartości, jak to jest przedstawione w Tabeli pieczenia dla wybranego rodzaju żywności.

Wyłączenie piekarnika

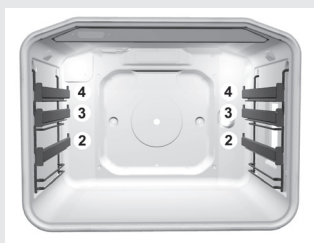


Po zakończeniu pieczenia pokrętko piekarnika należy przekręcić na pozycję zerową.

Przy tym zostają przerwane i skasowane wszystkie ustawienia czasowe na zegarze programującym (patrz rozdział: Nastawianie funkcji czasowych); zegar pokazuje aktualny czas.

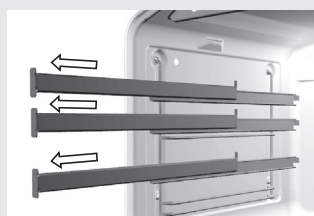
Po zakończeniu pieczenia na wyświetlaczu temperatury, pojawi się opadanie temperatury do 50°C, piekarnik jest wyłączony.

Poziomy pieczenia (w zależności od modelu)



- Wyposażenie (ruszt, płytka i głęboka blacha do pieczenia) można wstawiać do piekarnika na 4 poziomach.
- Należy pamiętać, że poziomy pieczenia zawsze liczone są od dołu do góry! (W Tabelach pieczenia poniżej opisane są poszczególne poziomy).

Prowadnice teleskopowe (w zależności od modelu)

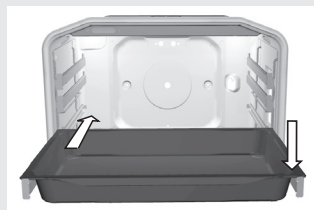


W wysuwane prowadnice teleskopowe wyposażone są poziomy 2, 3 oraz 4.

Możliwości ich wysuwania są następujące:

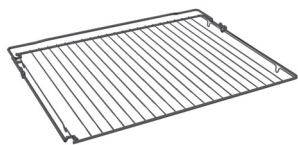
- trzy prowadnice częściowo wysuwane
- jedna prowadnica całkowicie i dwie częściowo wysuwane
- trzy całkowicie wysuwane prowadnice.

⚠ Prowadnice teleskopowe jak i inne wyposażenie nagrzewają się! Należy używać rękawicy ochronnej lub innego zabezpieczenia.



- Przed wstawieniem rusztu, blachy do pieczenia lub blachy do której ma ściekać tłuszcz należy najpierw wyjąć prowadnice teleskopowe z jednego poziomu.
- Ruszt, płytkę lub głęboką blachę należy ustawić na wyciągniętą prowadnicę a następnie ręką docisnąć ją do końca. Drzwi piekarnika należy zamknąć dopiero wtedy, gdy prowadnice dociśnięte są do oporu.

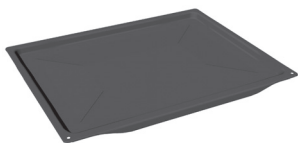
Wyposażenie piekarnika (w zależności od modelu)



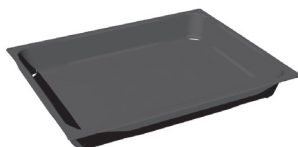
Ruszt na który można postawić naczynie z potrawą lub piec potrawę na ruszcie.



Na ruszcie i prowadnicach zamocowany jest ogranicznik wysunięcia, dlatego ruszt, gdy podczas wysuwania trafi na ogranicznik, należy zawsze lekko unieść.



Blacha płytka przeznaczona jest tylko do pieczenia ciast i ciastek.



Blacha głęboka jest przeznaczona do pieczenia mięsa oraz ciast wilgotnych. Używamy jej również jako naczynia do którego ścieka tłuszcz.



Podczas pieczenia blachy głębokiej nie wolno ustawiać na pierwszej prowadnicy, jedynie wtedy gdy grillujemy lub pieczemy na ruszcie, a blacha głęboka w tym przypadku służy jako naczynie do którego ścieka tłuszcz.



Tylna ścianka piekarnika pokryta jest płytą katalityczną, którą może wbudować lub zdemontować jedynie wyspecjalizowany monter lub pracownik serwisu naprawczego.

Filtr tłuszczu (w zależności od typu urządzenia)



Podczas pieczenia mięsa zalecane jest stosowanie filtra tłuszczu.

Zamocowanie filtra tłuszczu na tylnej ścianie piekarnika chroni szczególnie wentylator, okrągłą grzałkę oraz cały piekarnik przed niepożądanym zatłuszczeniem. Piekąc ciasta, należy go każdorazowo usunąć! Zamocowany filtr tłuszczu podczas pieczenia wypieków może stać się przyczyną słabych rezultatów pieczenia.

PRZYGOTOWYWANIE POTRAW

Pieczenie ciasta

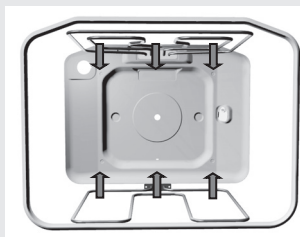
- Do pieczenia ciasta należy używać   i  (Sterowanie i wybór sposobu działania piekarnika zależy od modelu piekarnika).
- Przed pieczeniem ciasta, filtr przeciwtłuszczowy należy obowiązkowo zdjąć!

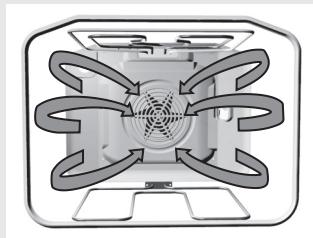
Wskazówki

- Podczas pieczenia ciasta należy zawsze uwzględnić wybór przewodnicy, temperaturę oraz czas pieczenia, dane które są podane w tabeli. Należy zapomnieć o starych przyzwyczajeniach oraz praktyce, którą zdobyliśmy podczas pieczenia w innych piekarnikach. Wartości podane w tabeli pieczenia są podane i sprawdzone tylko dla tego piekarnika.
- Jeśli w tabeli pieczenia nie znajdziemy pewnego typu ciasta, należy poszukać danych dotyczących pieczenia ciasta najbardziej podobnego do tego które pieczemy.

Pieczenie ciasta górną/dolną grzałką

- Należy piec wyłącznie na jednym poziomie pieczenia. Górna/dolna grzałka jest najbardziej odpowiednia do pieczenia różnego rodzaju ciast, chleba oraz mięsa.
- Do pieczenia używamy ciemnych blach. W jasnych blachach ciasto piecze się słabiej, ponieważ odbijają one ciepło.
- Formy należy zawsze postawić na ruszcie. Jeśli używamy do pieczenia blachę z wyposażenia piekarnika ruszt należy wyjąć.
- Ogrzewanie wstępne skraca czas pieczenia. Ciasto należy wstawić do piekarnika dopiero wtedy, gdy osiągnięta zostanie wybrana temperatura, to znaczy wtedy, gdy lampka kontrolna piekarnika zgaśnie.





🔌 Pieczenie ciasta gorącym powietrzem

Pieczenie ciasta gorącym powietrzem jest szczególnie zalecane do pieczenia na kilku poziomach drobnych ciasteczek, używamy do tego płytkich blach. Zalecamy ogrzewanie wstępne oraz pieczenie na 2 i 3 poziomie. Pieczenie ciast wilgotnych oraz tortów owocowych na jednym poziomie.

- Temperatura jest zazwyczaj niższa niż przy pieczeniu ciast górną/dolną grzałką (Patrz: Tabela pieczenia ciast).
- Można piec razem różne ciasta, jeśli temperatura wymagana do ich pieczenia jest w przybliżeniu taka sama.
- Czas pieczenia przy pieczeniu w jednakowych blachach może być różny. Jeśli pieczemy więcej ciast na raz (w dwóch lub trzech poziomach), a czas ich pieczenia jest różny, niektóre ciasta będziemy musieli wyjąć wcześniej (ciasto na blasze w górnej prowadnicy).
- Drobne ciasteczka, keksy powinny być jednej grubości oraz wysokości. Ciasteczka różniące się kształtem nie mogą upiec się równocześnie!
- Podczas pieczenia większej ilości ciast równocześnie, w piekarniku pojawi się para, która może skroplić się na drzwiach piekarnika.

Wskazówki dotyczące pieczenia ciasta

Czy ciasto jest upieczone?

Ciasto należy przekłuć w najwyższym miejscu za pomocą drewnianego patyczka. Jeśli do patyczka nie klei się ciasto, oznacza to, że jest ono upieczone. Piekarnik można wyłączyć i wykorzystać moc resztkową.

Ciasto opadło

Należy sprawdzić przepis. Następnie należy użyć mniej

plynu, uzględnąć czas miksowania a zwłaszcza wtedy, gdy używamy do tego mikserów elektrycznych.

Ciasto jest od spodu za jasne

Podczas następnego pieczenia należy użyć ciemnej blachy lub formy. Ciasto należy postawić o jedną prowadnicę niżej lub pod koniec pieczenia włączyć dolną grzałkę.

Ciasto z wilgotnym wsadem jest niedopieczone (na przykład sernik).

Podczas następnego pieczenia należy zmniejszyć temperaturę i przedłużyć czas pieczenia.

Uwagi odnoszące się do tabeli pieczenia ciasta:

- Temperatura jest podana w interwałach. Na początku należy ustawić temperaturę niższą. Jeśli ciasto dostatecznie nie zbrązowieje, należy podczas następnego pieczenia podwyższyć temperaturę.
- Czasy pieczenia są podane w przybliżeniu i mogą się one różnić w zależności od warunków.
- Czasy wydrukowane tłustym drukiem wskazują najodpowiedniejszy sposób ogrzewania w zależności od rodzaju ciasta.
- Gwiazdka * oznacza, że piekarnik należy wstępnie podgrzać.
- Przy użyciu papieru do pieczenia, należy sprawdzić czy jest on przystosowany do wysokich temperatur.

Tabela pieczenia ciast za pomocą górnej/dolnej grzałki lub gorącego powietrza.

Rodzaj ciasta	Prowadnica (licząc od dołu)	Temperatura (w C) □	Prowadnica (licząc od dołu)	Temperatura (w C) ⊕	Czas pie- czenia (w min.)
Ciasta słodkie					
Babka, babka ucierana	1	160-170	1	150-160	50-70
Ciasto w formie czterokątnej	1	160-170	1	150-160	55-70
Ciasto w tortownicy	1	160-170	2	150-160	45-60
Sernik w tortownicy	1	170-180	2	150-160	65-85
Tort owocowy, kruche ciasto	1	180-190	2	160-170	50-70
Tort owocowy, oblewany	1	170-180	2	160-170	60-70
Tort biszkoptowy *	1	170-180	2	150-160	30-40
Ciasto z kruszonką	2	180-190	2	160-170	25-35
Ciasto owocowe, ciasto ucierane	2	170-180	2	150-160	45-65
Ciasto śliwkowe	2	180-200	2	150-160	35-60
Rolada biszkoptowa *	2	180-190	2	160-170	15-25
Ciasto z ucieranego ciasta	2	160-170	2	150-160	25-35
Strucla drożdżowa, plecionka drożdżowa	2	180-200	2	160-170	35-50
Strucla wigilijna	2	170-180	2	150-160	45-70
Zawijanec z jabłkami	2	180-200	2	170-180	40-60
Buchty drożdżowe	1	170-180	2	150-160	40-55
Ciasta pikantne					
Quiche Loraine – kruche ciasto	1	190-210	2	170-180	50-65
Pizza*	2	210-230	2	190-210	25-45
Chleb	2	190-210	2	170-180	50-60
Buteczki*	2	200-220	2	180-190	30-40

Rodzaj ciasta	Prowadnica (licząc od dołu)	Temperatura (w C) □	Prowadnica (licząc od dołu)	Temperatura (w C) ⊕	Czas pie- czenia (w min.)
Drobne ciasteczka					
Ciastka kruche*	2	160-170	2	150-160	15-25
Ciastka wyciskane*	2	160-170	2	150-160	15-28
Drobne ciasteczka drożdżowe	2	180-190	2	170-180	20-35
Drobne ciasteczka francuskie	2	190-200	2	170-180	20-30
Eklerki /ciastka napelniane masą	2	180-190	2	180-190	25-45
Zapiekanki					
Zapiekanka ryżowa	1	190-200	2	180-190	35-50
Zapiekanka z sera białego	1	190-200	2	180-190	40-50
Ciasto zamrożone					
Zawijanec z jabłkami, serem	2	180-200	2	170-180	50-70
Sernik	2	180-190	2	160-170	65-85
Pizza	2	200-220	2	170-180	20-30
Ziemniaki smażone do zapiekania w piekarniku *	2	200-220	2	170-180	20-35
Krokiety do zapiekania w piekarniku	2	200-220	2	170-180	20-35

Uwaga: Prowadnica określa pozycję rusztu na którym stawiamy mniejsze blachy lub formy. Głębokiej blachy nie wolno postawić na prowadnicę 1.

Tabela pieczenia ciast za pomocą gorącego powietrza i grzałki dolnej.

Rodzaj ciasta	Prowadnica (licząc od dołu)	Temperatura (w C) ⊕	Czas pieczenia (w min.)
Sernik (750 g sera), kruche ciasto	2	150-160	65-80
Pizza, ciasto drożdżowe	2	200-210	15-20
Quiche Loraine – kruche ciasto	2	180-200	35-40
Zawijanec z jabłkami z kruszonką	2	150-160	35-40
Ciasto owocowe, ciasto ucierane	2	150-160	45-55
Ciasto z jabłkami - strudel	2	170-180	45-65

- Do pieczenia mięsa można używać  .
- W tabeli pieczenia mięsa oznaczone jest tłustym drukiem, jaki sposób ogrzewania najbardziej nadaje się dla danego rodzaju mięsa.
- Przy pieczeniu mięsa zalecamy założenie filtra przeciw tłuszczowemu (zależne od modelu piekarnika).

Wskazówki dotyczące naczyń

- Można stosować naczynia emaliowane, ogniotrwałe, gliniane lub żeliwne.
- Blachy do pieczenia ze stali nierdzewnej nie nadają się do pieczenia, ponieważ odbijają ciepło.
- Gdy pieczeń podczas pieczenia przyryjemy, będzie ona bardziej soczysta a piekarnik mniej się zabrudzi.
- W naczyniu odkrytym pieczeń szybciej zbrązowieje.

Uwagi dotyczące pieczenia mięsa

- W tabeli pieczenia, znajdują się dane dotyczące temperatury, poziomów oraz czasu pieczenia. Ponieważ czasy pieczenia są uzależnione od rodzaju, ciężaru oraz jakości mięsa mogą pojawić się różnice.
- Pieczenie mięsa, drobiu oraz ryb jest ekonomiczne, gdy pieczemy kawałki o ciężarze ponad 1 kg.
- Podczas pieczenia należy dodać taką ilość cieczy aby tłuszcz i sok z pieczeni nie przypalił się. Oznacza to, że podczas dłuższego pieczenia należy pieczeń częściej kontrolować i zalewać.
- Po upływie połowy czasu pieczenia, pieczeń należy obrócić zwłaszcza, gdy jest pieczona na blasze. Dlatego zalecamy na początku, pieczenie pieczeni górną stroną obróconą do spodu.
- Podczas pieczenia większych kawałków mięsa może pojawić się para, która skrapla się na drzwiach piekarnika. Jest to naturalne i nie ma żadnego wpływu na działanie urządzenia. Po ukończeniu pieczenia należy drzwi oraz szkło na drzwiach starannie osuszyć.
- Potraw nie należy chłodzić w zamkniętym piekarniku, ponieważ wywołuje to zbieranie się pary.

Tabela pieczenia mięsa za pomocą górnej/dolnej grzałki lub gorącego powietrza.

Rodzaj mięsa	Ciężar (w g)	Prowad-nica (licząc od dołu)	Tempera-tura (w C) □	Prowad-nica (licząc od dołu)	Tempera-tura (w C) ⊕	Czas pie-czenia (w min.)
Wołowina						
Pieczeń wołowa	1000	2	190-210	2	180-190	100-120
Pieczeń wołowa	1500	2	190-210	2	170-180	120-150
Roastbeef, średnio upieczony	1000	2	210-220	2	180-200	30-50
Roastbeef, dobrze upieczony	1000	2	210-220	2	180-200	40-60
Wieprzowina						
Pieczeń wieprzowa ze skórą	1500	2	180-190	2	170-180	140-160
Podbrzusze wieprzowe	1500	2	190-200	2	170-180	120-150
Podbrzusze wieprzowe	2000	2	180-200	2	160-170	150-180
Łopátka wieprzowa	1500	2	190-200	2	160-170	120-140
Rolada wieprzowa	1500	2	190-200	2	160-170	120-140
Karkówka a la Kasel	1500	2	180-200	2	160-170	100-120
Pieczeń mielona klops	1500	2	200-210	2	170-180	60-70
Cielęcina						
Rolada cielęca	1500	2	180-200	2	170-190	90-120
Rolada cielęca	1700	2	180-200	2	170-180	120-130
Baranina						
Łopátka barania	1500	2	190-200	2	170-180	100-120
Udziec barani	1500	2	190-200	2	170-180	120-130
Dziczyzna						
Grzbiet z królika	1500	2	190-200	2	180-190	100-120
Udziec z sarny	1500	2	190-200	2	170-180	100-120
Udziec z dzika	1500	2	190-200	2	170-180	100-120
Drób						
Kurczak w całości	1200	2	190-200	2	180-190	60-70
Kura nadziewana	1500	2	190-200	2	180-190	70-90
Kaczka	1700	2	180-200	2	160-170	120-150
Gęś	4000	2	160-170	2	150-160	180-200
Indyk, indyczka	5000	2	150-160	2	140-150	180-240
Ryby						
Ryba w całości	1000	2	200-210	2	170-180	50-60
Zapiekanka z ryby	1500	2	180-200	2	150-170	50-70

Ostrzeżenie: Prowadnica dostosowana jest do głębokiej blachy, mniejsze formy do pieczenia należy postawić na ruszcie, wstawiając go w 1 prowadnicę – w □; 1 - 2 prowadnicę ⊕. (Głębokiej blachy nie należy wstawiać w prowadnicę 1).

- Przy grillowaniu należy bardzo uważać, z powodu wysokiej temperatury infra grzałki ruszt oraz inne części wyposażenia piekarnika są bardzo gorące dlatego należy używać rękawic ochronnych lub uchwytu do mięsa!
- Po przekłuciu mięsa może pryskać gorący tłuszcz (na przykład z kielbas). Aby uniknąć oparzeń skóry oraz oczu należy używać uchwytu do mięsa.
- Przez cały czas grillowania należy kontrolować proces pieczenia. Z powodu wysokiej temperatury mięso bardzo szybko może ulec zwęgleniu!
- Nie wolno dopuścić aby dzieci zbliżały się do grilla.
- Za pomocą infra grzałki pieczemy chrupiące i nietłuste kielbaski, różnego rodzaju mięsa (steak, sznycel) w mniejszych kawałkach oraz ryby (np. płaty łosia....) opiekamy chleb lub robimy zapiekanki.

Zalecenia dotyczące grillowania

- Grillujemy zawsze przy zamkniętych drzwiach piekarnika.
- W tabeli grillowania znajdują się dane dotyczące temperatury, poziomów oraz czasu grillowania. Ponieważ czas grillowania jest uzależniony od rodzaju, ciężaru i jakości mięsa, mogą pojawić się różnice.
- Przed pieczeniem mięsa należy włożyć filtr przeciwtłuszczowy (zależne od modelu piekarnika).
- Infra grzałkę (duży i mały grill) należy wstępnie ogrzać przez około 5 minut.
- Jeśli pieczemy na ruszcie należy go nasmarować olejem aby mięso, które pieczemy nie przywarło do rusztu.
- Cienkie kawałki mięsa należy położyć na ruszt, który ustawiamy na 4 prowadnicę.
- Na prowadnicy 1 lub 2 należy umieścić głęboką blachę, do której będzie ściekać olej i sok z mięsa.
- Mięso, które grillujemy po upływie połowy czasu pieczenia należy obrócić. Mięso z jedną strony pieczemy trochę dłużej niż z drugiej.
- Jeśli pieczemy na ruszcie grubsze kawałki mięsa (kurczak, ryby), ruszt ustawiamy na 2 prowadnicę, a na 1 prowadnicę ustawiamy głęboką blachę do której będzie ściekać tłuszcz.
- Cieńsze kawałki obraca się raz, grubsze kawałki kilkakrotnie. Do obracania mięsa używamy specjalnego uchwytu aby nie wyciekło z niego wiele soku.
- Mięso ciemne/czarne lepiej i szybciej zapieka się w porównaniu z wieprzowiną lub cielęciną.
- Po każdorazowym grillowaniu piekarnik oraz jego wyposażenie należy starannie oczyścić, aby tłuszcz podczas następnego grillowania nie zapiekł się.

Tabela grillowania - duży grill

Rodzaj produktu	Ciężar (w g)	Prowadnica (licząc od dołu)	Tempera- tura (w C) 	Tempera- tura (w C) 	Czas piecze- nia (w min.)
Mięso i kielbasy					
4 zrazy z polędwicy wołowej, krwiste	180g/szt.	4	240	-	14-16
4 zrazy z polędwicy wołowej, lekko zapieczone	"	4	240	-	16-20
4 zrazy z polędwicy wołowej, dobrze zapieczone	"	4	240	-	18-21
4 zrazy wieprzowe z karkówki	"	4	240	-	19-23
4 kotlety	"	4	240	-	20-24
4 zrazy cielęce	"	4	240	-	19-22
6 kotletów baranich	100g/szt.	4	240	-	15-19
8 kiełbasek do grillowania	100g/szt.	4	240	-	11-14
3 kawałki mielonki	200g/szt.	4	240	-	9-15
1/2 kurczaka	600g	2	-	180-190	25 (1.strona) 20 (2.strona)
Ryby					
Filety łosia	600	3	240	-	19-22
4 pstrągi	200g/szt.	2	-	170-180	45-50
Grzanki					
6 kromek białego chleba	/	4	240	-	1,5-3
4 kromki chleba z mąki mieszanej	/	4	240	-	2-3
Grzanki nadziewane	/	4	240	-	3,5-7
Mięso/drób					
Kaczka*	2000	2	210	150-170	80-100
Kurczak *	1500	2	210-220	160-170	60-85
Pieczeń wieprzowa	1500	2	-	150-160	90-120
Łopatka wieprzowa	1500	2	-	150-160	120-160
Golonka wieprzowa	1000	2	-	150-160	120-140
Roastbeef/polędwica wołowa	1500	2	-	170-180	40-80
Zapiekanki z warzyw **					
Kalafior, brukselka	750	2	-	210-230	15-25
Szparogi	750	2	-	210-230	15-25

Uwaga: Prowadnica określa pozycję rusztu na którym kładziemy mięso. W tabeli : Mięso/drób określa pozycję głębokiej blachy, przy kurczaku określa pozycję rusztu.

Podczas pieczenia na blasze należy dodać taką ilość cieczy aby mięso nie przypaliło się. Pieczeń należy podczas pieczenia obracać. Podczas pieczenia na ruszcie natomiast w 1 lub 2 prowadnicę wstawiamy głęboką blachę do której będzie ściekać tłuszcz (patrz: Zalecenia dotyczące grillowania).

Zalecamy: Pstrągi należy osuszyć w papierowej serwetce. Nadziewamy pietruszką, czosnkiem, solimy, z zewnątrz należy je naoliwić, po czym kładziemy na ruszcie. W czasie grillowania nie obracamy ich.

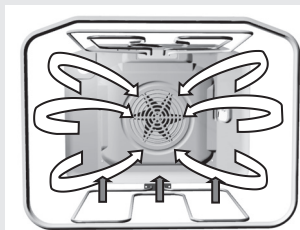
* Możemy użyć różni (patrz: Pieczenie na rożnie).

** Warzywa są lekko podgotowane, polane beszamelem i posypane startym serem. Mniejszą szklaną formę stawiamy na ruszcie.

Tabela grillowania – grill

Rodzaj produktu	Ciężar (w g)	Prowadnica (od spodu)	Tempera- tura (w C) 	Tempera- tura (w C) 	Czas piecze- nia (w min.)
Mięso i kielbasy					
2 zrazy z polędwicy wołowej, dobrze zapieczone	180g/szt.	4	240	-	18-21
2 kotlety		4	240	-	20-22
2 zrazy wieprzowe z karkówki	180g/szt.	4	240		18-22
4 kielbaski do grillowania	100g/szt.	4	240	-	11-14
4 grzanki nadziewane		4	240	-	5-7
Toast - opieczienie		4	240		3-4
3 pstrągi - na ruszcie	200g/szt.	2	-	160-170	40-50
Kurczak - na ruszcie	1500g	2	-	160-170	60-80
Łopátka wieprzowa - w głębokiej blasze	1500g	2	-	150-160	120-160

Wekowanie



Do wekowania należy używać grzałki dolnej wraz z wentylem .

Produkty do wekowania jak i słoiki należy przygotować jak zwykle. Należy używać zwykłych weków z gumką i szklaną pokrywką. Nie wolno używać słoików z metalowym gwintem, pokrywką metalową lub metalowych puszek. Słoiki powinny być jednakowej wielkości, napełnione tymi samymi produktami i dobrze zamknięte. Do piekarnika można wstawić jednorazowo 6 litrowych weków.

- Wekować należy tylko produkty świeże.
- Do głębokiej blachy należy nalać około litra wody (cca. 70°C), aby w piekarniku utworzyła się dostateczna ilość pary. Weki w piekarniku ustawić w ten sposób aby nie dotykały ścian piekarnika (patrz rysunek). Gumki przed użyciem należy zmoczyć.
- Głębokie blachy z wekami należy wstawić na 2 prowadnicę od dołu. Podczas wekowania produkty należy kontrolować i gotować tak długo, dopóki ciecz w słoikach nie zacznie się gotować – w jednym ze słoików. Należy uwzględnić czasy wekowania podane w tabeli.
- Po zakończeniu pasteryzowania należy zapobiec powstawaniu kondensatu na panelu i drzwiczkach piekarnika, a mianowicie nie wyłączając piekarnika, lecz na określony czas obniżając temperaturę na najniższą możliwą (30 °C). W ten sposób wentylator chłodzący będzie nadal działać, a piekarnik będzie się stopniowo ochładzać.

Tabela wekowania

Produkty do wekowania Owoce	Ilość	 T=170-180°C, Dopóki nie zagotuje się do pojawienia się bombelków w słojach (v min.)	Po zagotowaniu, gdy bombelki pojawia się	Czas odstania w piekarniku (v min.)
Owoce				
Truskawki	6x1 litr	około. 40-55	wyłączyć	25
Owoce pestkowe	6x1 litr	około 40-55	wyłączyć	30
Mus	6x1 litr	około 40-55	wyłączyć	35
Warzywa				
Korniszony	6x1 litr	około 40-55	wyłączyć	30
Fasola strączkowa, marchew	6x1 litr	około 40-55	Pozostawić na 120°C 60 min	30

Uwaga: Czasy podane w tabeli są podane w przybliżeniu i mogą się one różnić w zależności od warunków takich jak: temperatura pokojowa, ilość słoików, ilość i temperatura produktów które wekujemy. Zanim wyłączymy piekarnik - przy owocach lub niektórych warzywach zmniejszamy temperaturę, sprawdzamy czy w słoikach pojawiły się bombelki. Ważne: Zwrócić uwagę na to gdy w jednym od słoików pojawią się bombelki.

Rozmrażanie *



- Rozmrażanie produktów można przyspieszyć przez ogrzewanie gorącym powietrzem. W tym celu należy piekarnik ustawić na "Rozmrażanie".
- Najczęściej rozmraża się torty z masą śmietankową lub maślaną, ciasta, chleb, bułeczki oraz mrożonki - owoce.
- Nie zalecamy rozmrażania mięsa i drobiu w piekarniku, ponieważ jest to nie higieniczne. Jeśli jest to możliwe, należy podczas rozmrażania obracać lub mieszać produkty aby rozmroziły się one równomiernie.

CZYSZCZENIE I KONSERWACJA

Zabronione jest czyszczenie piekarnika wysokociśnieniowym, parowym urządzeniem czyszczącym. Przed czyszczeniem piekarnik należy wyłączyć i pozostawić aby ostygł.

Część przednia obudowy

Do czyszczenia i konserwacji tych powierzchni należy używać płynnych detergentów przeznaczonych do czyszczenia gładkich powierzchni oraz miękkiej ściereczki. Środek czyszczący należy nanieść na ściereczkę, oczyścić powierzchnię a następnie spłukać ją wodą. Nie należy używać silnych środków czyszczących ani ostrych przedmiotów, gąbek do mycia naczyń, które mogą spowodować rysy.

Powierzchnie aluminiowe

Powierzchnie aluminiowe urządzenia można czyścić wyłącznie delikatnym środkiem czyszczącym przeznaczonym do czyszczenia tego typu powierzchni. Środek czyszczący należy nanieść na ściereczkę, oczyścić powierzchnię a następnie spłukać ją wodą. Środka czyszczącego nie wolno nanosić bezpośrednio na powierzchnię aluminiową. Nie należy używać silnych środków czyszczących ani gąbek do mycia naczyń. Nie należy dopuścić do kontaktu ze środkami do czyszczenia piekarników w aerozolu.

Część przednia obudowy ze stali nierdzewnej

(tylko w niektórych modelach)

Powierzchnię można czyścić wyłącznie delikatnym środkiem czyszczącym (na przykład mydlinami) i miękką gąbką, która nie powoduje zarysowań. Nie należy używać silnych środków czyszczących ani rozpuszczalników. Nie uwzględnianie tych wskazówek, może spowodować uszkodzenie powierzchni obudowy.

Powierzchnie lakierowane oraz części z mas plastycznych

(tylko w niektórych modelach)

Pokrętła i uchwyt drzwi należy czyścić miękką ściereczką i płynnym detergentem przeznaczonym do mycia powierzchni gładkich, lakierowanych. Możemy używać środków czyszczących przeznaczonych do czyszczenia tego typu powierzchni ściśle uwzględniając wskazówki producenta.

V umývačke riadu neodporúčame umývať tlačidlá.

OSTRZEŻENIE: W żaden sposób nie należy dopuścić do kontaktu opisanych wyżej powierzchni ze środkami do czyszczenia piekarników w aerozolu, ponieważ powierzchnie aluminiowe zostaną trwale uszkodzone w widoczny sposób.

Piekarnik

- Piekarnik można oczyścić metodą klasyczną (za pomocą środków czyszczących, aerozoli do czyszczenia piekarników), wyłącznie wtedy gdy jest on bardzo zabrudzony. Pozostałości po środkach czyszczących należy dokładnie wymyć.
- Do regularnego czyszczenia piekarnika (po każdorazowym użyciu) polecamy następującą procedurę: Pokrętko wyboru sposobu działania ochłodzonego piekarnika należy przestawić na pozycję . Pokrętko ustawienia temperatury należy ustawić na 70°C. Wlać 0,6 l wody do szklanego naczynia lub płytkiej brytfanny i umieścić ją w dolnej prowadnicy. Po trzydziestu minutach resztki pożywienia na emalii piekarnika ulegną zmiękczeniu i będzie można wytrzeć je za pomocą miękkiej wilgotnej ściereczki.

Jeśli resztki jedzenia są bardzo twarde należy uwzględnić co następuje:

Piekarnik za każdym razem przed czyszczeniem musi być ochłodzony.

- Piekarnik i części wyposażenia po każdorazowym użyciu należy dobrze oczyścić aby resztki jedzenia nie zapiekły się.
- Tłuszcze najłatwiej oczyścimy za pomocą mydlin, gdy piekarnik jest jeszcze ciepły.
- Spalone lub zasuszone resztki należy czyścić za pomocą zwykłych środków do czyszczenia piekarników. Piekarnik dokładnie oczyścimy czystą wodą usuwając pozostałości środków czyszczących.
- Nie wolno używać silnych środków czyszczących oraz szorstkich gąbek do mycia naczyń, zmywaczy do rdzy, plam itp...
- Lakierowane, ocynkowane i nierdzewne powierzchnie lub elementy aluminiowe nie mogą być czyszczone środkami do czyszczenia wnętrza piekarnika gdyż łatwo mogą ulec uszkodzeniu lub odbarwieniu. Dotyczy to również czujnika termostatu (jeśli piekarnik posiada zegar z sondą) jak i górnych grzałek.
- Przy zakupie i dozowaniu środków czyszczących pamiętajcie o ochronie środowiska naturalnego i bezwzględnie stosujcie się do zaleceń producentów tych środków.

Wkład katalityczny kuchenki (tylko w niektórych modelach)

- Emalia katalityczna jest miękka i wrażliwa na tarcie dlatego nie zalecamy używania szorstkich środków

czyszczących oraz ostrych przedmiotów.

- Chropowata emalia katalityczna przyspiesza rozkład tłuszczów i resztek zanieczyszczeń. Mniejsze plamy po skończonym pieczeniu zwykle rozkładają się podczas następnego pieczenia. Z reguły plamy powinny zginąć przy temperaturach ponad 220° C, przy temperaturach niższych znikają częściowo.
- Właściwości samoczyszczące wkładów katalitycznych po pewnym czasie słabną, zalecamy więc zamianę wkładów po kilku latach stałego używania piekarnika.

Nasze wskazówki

- Piekąc większe, tłuste kawałki mięsa należy je zawinąć w folię aluminiową lub woreczek służący do pieczenia aby tłuszcz nie przyskakał po piekarniku.
- Grillując należy pod ruszt z mięsem wstawić blachę do której będzie ściekać tłuszcz.

Wyposażenie

Wyposażenie piekarnika jak blachy do pieczenia, ruszt i inne, należy czyścić gorącą wodą i detergentem.

Filtr przeciw tłuszczowy (tylko w niektórych modelach)

Filtr przeciw tłuszczowy powinno się za każdym razem oczyścić w gorącej wodzie z detergentem za pomocą miękkiej szczoteczki lub w zmywarce do naczyń.

Specjalna emalia

Wnętrze piekarnika, wewnętrzna strona drzwiczek oraz blachy pokryte są specjalną emalią o wyjątkowo gładkiej i trwałej powierzchni. Ta specjalna warstwa umożliwia łatwiejsze czyszczenie przy temperaturze pokojowej.

Konserwacja (w zależności od modelu)



Wymywanie wysuwanych prowadnic teleskopowych

Aby łatwiej oczyścić ściany piekarnika można usunąć wysuwane prowadnice teleskopowe.

- Prowadnice od spodu należy odwrócić do środka i od góry wyciągnąć je z otworów.
- Ruszty boczne jak i wysuwane prowadnice teleskopowe należy czyścić za pomocą zwykłych środków czyszczących.
- Wysuwanych prowadnic teleskopowych nie wolno myć w zmywarce do mycia naczyń.

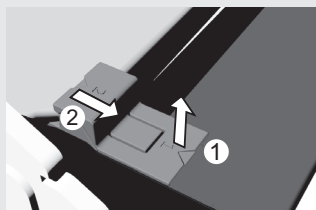


Wysuwanych prowadnic teleskopowych nie wolno smarować.

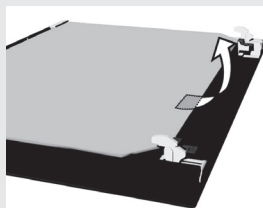
Prowadnice z łatwością można z powrotem założyć w odwrotnej kolejności.

ZDEJMOWANIE WEWNĘTRZNYCH SZYBEK Z DRZWICZEK - DOTYCZY PREMIUM CAŁKOWICIE OSZKLONYCH DRZWICZEK

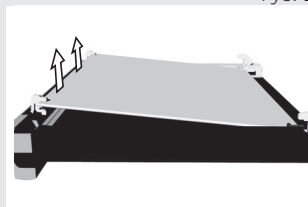
Szybki w drzwiczkach można oczyścić również od wewnątrz, należy je jednak przed tym zdjąć (patrz: rozdział o zdejmowaniu i zakładaniu drzwiczek piekarnika).



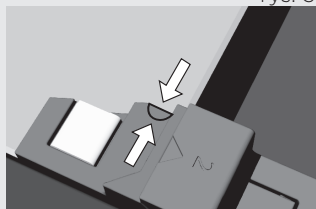
rys. 1



rys. 2



rys. 3



rys. 4

- Lekko unieść elementy nośne z lewej i prawej strony drzwiczek (symbol 1 na nośniku), a następnie wysunąć je, wyjmując z szybki (symbol 2 na nośniku) (Rysunek 1).
- Szybkę drzwiczek należy chwycić za dolny brzeg, lekką ją unieść, aż wysunie się z nośnika i usunąć (Rysunek 2).
- Wewnętrzną trzecią szybkę (posiadają tylko niektóre modele urządzeń), należy usunąć, unosząc ją i wyjmując. Zdjąć należy również uszczelki, znajdujące się na szybce (Rysunek 3).
- Drzwiczki zamontować, działania wykonując w odwrotnej kolejności.

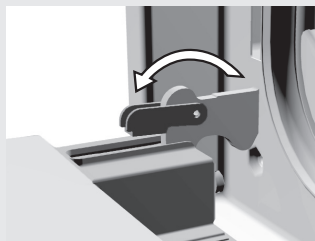
Uwaga: Szybkę należy ponownie wstawić tak, aby symbole na drzwiczkach i szybce się pokrywały (Rysunek 4).

ZDEJMOWANIE I WSTAWIANIE DRZWICZEK PIEKARNIKA Z ZAWIASEM JEDNOOSIOWYM (w zależności od modelu urządzenia)

- a) Klasyczny sposób zamykania
- b) System miękkiego zamykania (GentleClose) niweluje utrudnienia powstające podczas zamykania drzwiczek. Umożliwia łatwe, ciche i delikatne zamykanie. Delikatne dociśnięcie (do kąta 15°, w zależności od pozycji zamknięcia drzwiczek wystarczy, aby drzwiczki domknęły się samoczynnie i miękko.

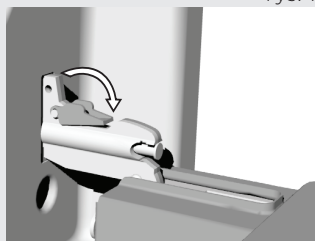


Jeżeli siła zamykania drzwiczek jest zbyt duża, efekt działania systemu GentleClose zostaje zmniejszony lub system nie zadziała z powodów bezpieczeństwa.



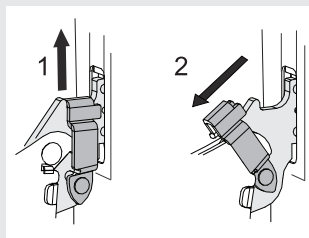
rys. 1

- Drzwiczki piekarnika należy całkowicie otworzyć i elementy zabezpieczenia zawiasów należy obrócić wstecz do końca – dotyczy klasycznego sposobu zamykania drzwiczek (Rysunek1).



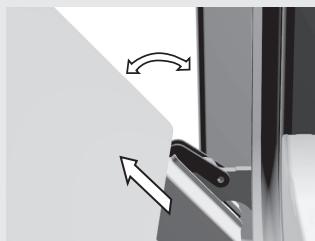
rys. 2

- Jeśli urządzenie jest wyposażone w system GentleClose, przestawić zapadki drzwi do tyłu, tak by znalazły się pod kątem 90°(rysunek 2).



rys. 3

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

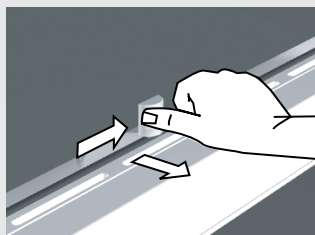


- Powoli zamykać drzwi aż zapadki zrównają się ze szczelinami. Lekko podnieść drzwi do góry i zdjąć je z obu szczelin zawiasów na urządzeniu.
- Następnie drzwiczki całkowicie otwieramy, przekreścamy ograniczniki do samego końca, aż znajdą się w pozycji pierwotnej. Jeśli drzwiczki nie zamykają się lub nie otwierają się prawidłowo, należy sprawdzić czy wycięcia zawiasów są prawidłowo osadzone w gniazdach zawiasów.

Uwaga:

Należy sprawdzić czy objemy wsporników zawiasów są prawidłowo umieszczone w swoich gniazdach. W przeciwnym wypadku, podczas zdejmowania lub wstawiania drzwiczek może dojść do niekontrolowanego uruchomienia lub zamknięcia zawiasu głównego, wyposażonego w bardzo mocną sprężynę, co może spowodować poważne uszkodzenia.

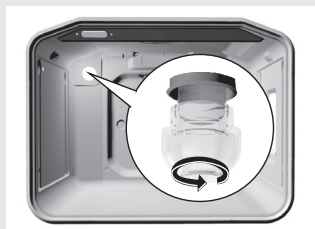
Blokada drzwiczek (tylko w niektórych modelach)



- Drzwiczki piekarnika posiadają blokadę, nie mogą się one otworzyć, dopóki blokada nie zostanie zwolniona.
- Blokada drzwiczek zostaje zwolniona przez delikatne naciśnięcie jej palcem w prawo z równoczesnym pociągnięciem drzwiczek do siebie.
- Po zamknięciu drzwiczek piekarnika, blokada automatycznie wraca do pozycji wyjściowej.

Uwaga: W przypadku gdy blokada jest dodana do urządzenia, należy ją zamocować pod panelem sterującym, zgodnie z instrukcją w którą jest ona wyposażona.

Wymiana części urządzenia



Oprawka żarówki piekarnika jest pod napięciem. Istnieje możliwość porażenia prądem!

Zanim wymienimy żarówkę piekarnika, bezwzględnie musimy wyłączyć piekarnik, wyłączając bezpiecznik lub odcinając dopływ energii elektrycznej do urządzenia.

Żarówka w piekarniku

(tylko w niektórych modelach)

Żarówka jest elementem eksploatacyjnym i nie podlega gwarancji! Do wymiany potrzebna jest żarówka do piekarnika o następujących parametrach: obudowa E 14, 230 V, 25 W, 300°C.

- Należy odkręcić szklany klosz w kierunku przeciwnym do ruchu wskazówek zegara i zamienić żarówkę w piekarniku. Po czym szklany klosz należy ponownie przykręcić.
- Żarówki, zastosowane w niniejszym urządzeniu, to specjalne żarówki, przeznaczone wyłącznie do urządzeń gospodarstwa domowego, nieodpowiednie natomiast do oświetlania pomieszczeń w Państwa domu.

JAK SIĘ ZACHOWAĆ W PRZYPADKU POJAWIENIA SIĘ USTEREK

W czasie gwarancji naprawy wykonuje wyłącznie, upoważniony przez producenta serwis.

Przed rozpoczęciem naprawy, urządzenie należy odłączyć od źródła zasilania, wyłączając bezpiecznik lub odcinając dopływ energii elektrycznej do urządzenia.

Niefachowe naprawy urządzeń są bardzo niebezpieczne. Spowodować można przebiecie elektryczne lub krótkie spięcie, dlatego nie radzimy ich poprawiać bez pomocy fachowca lub serwisanta.

Jeśli pojawią się zaburzenia w działaniu urządzenia, należy sprawdzić w instrukcji, czy nie można usterek usunąć samodzielnie.

Ważne

Jeśli urządzenie nie działa prawidłowo z powodu nieprawidłowego użytkowania, wizyta serwisanta w okresie gwarancyjnym nie jest darmowa. Instrukcję obsługi należy przechowywać w dostępnym miejscu i korzystać z niej w czasie użytkowania urządzenia, w przypadku gdy urządzenie komuś odstąpimy, powinniśmy dołączyć do niego również instrukcję obsługi.

Poniżej przedstawiamy kilka rad dotyczących usuwania usterek.

Sensory nie reagują, wyświetlacz »zawiesił się«	• Piekarnik należy na parę minut odłączyć od źródła zasilania (wykręcić bezpiecznik lub wyłączyć przełącznik główny), po czym ponownie podłączyć piekarnik do źródła zasilania.
Bezpieczniki główne instalacji domowej wyłączają się...	• Wezwać serwis lub uprawnionego fachowca!
Nie działa oświetlenie piekarnika ...	• Wymiana żarówki opisana jest w rozdziale« Wymiana części urządzenia»
Piekarnik nie ogrzewa się...	• Czy zostało prawidłowo nastawione pokrętko do nastawienia temperatury lub pokrętko wyboru sposobu działania piekarnika? • Czy drzwiczki piekarnika są zamknięte?
Ciasto jest za słabo upieczone...	• Czy został zdjęty filtr przyciwnłuszczeniowy? • Czy zastosowaliśmy się do instrukcji i porad z rozdziału "Pieczenie ciasta"? • Czy dokładnie przestrzegano wskazówek zawartych w tabeli pieczenia?

Elektroniczny wyświetlacz temperatury wskazuje nieoczekiwane wartości lub się niekontrolowanie włącza bądź wyłącza...

- W razie nieprawidłowego działania elektronicznego wyświetlacza temperatury, urządzenie należy wyłączyć z sieci elektrycznej na kilka minut (odkręcić bezpiecznik lub wyłączyć główny wyłącznik prądu), a następnie urządzenie ponownie podłączyć do sieci.

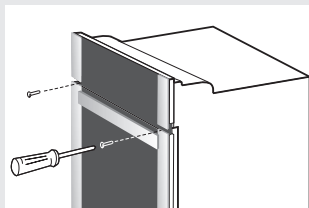
Jeśli mimo zastosowania się do powyżej podanych wskazówek, zakłócenia w pracy piekarnika nadal występują, należy wezwać autoryzowany serwis. Usunięcie usterki powstałej w wyniku nieprawidłowego podłączenia lub niewłaściwej obsługi urządzenia, nie jest objęte gwarancją. Koszty takiej naprawy pokrywa użytkownik.

INSTRUKCJA USTAWIENIA I PRZYŁĄCZENIA

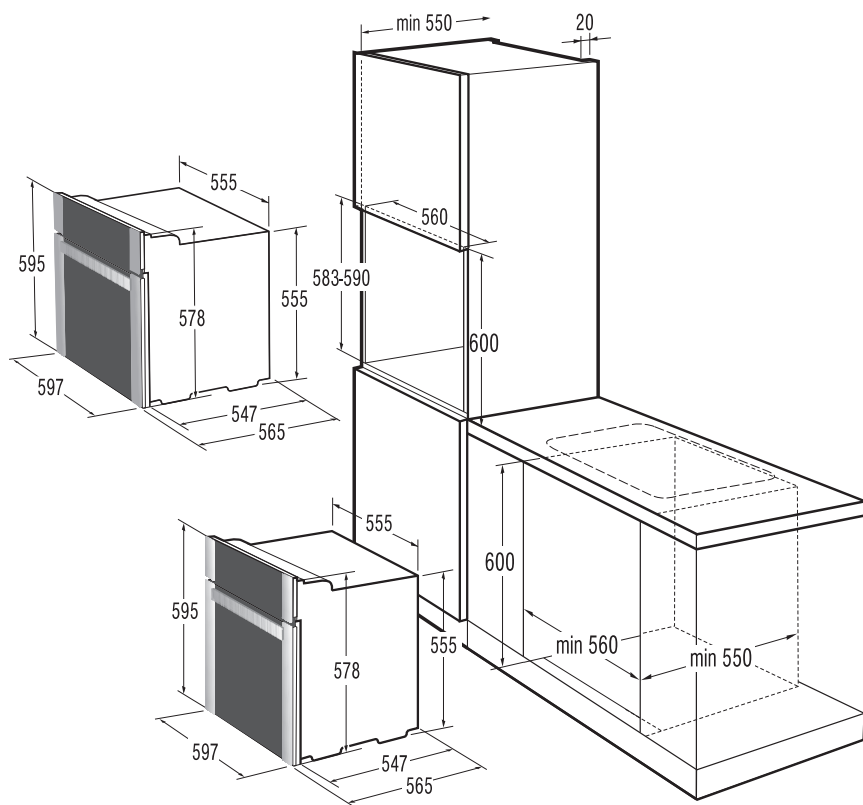
Ważne ostrzeżenia

- Podłączenia może dokonać jedynie uprawniony fachowiec.
- W instalacji elektrycznej powinien znajdować się przełącznik, wyłączający urządzenie z sieci na wszystkich biegunach, w którym, w pozycji otwartej, odległość pomiędzy stykami wynosi co najmniej 3 mm. Najbardziej odpowiednie są przełączniki LS bądź bezpieczniki.
- Do podłączenia urządzenia można używać gumowych kabli przyłączających (typu HO5RR-F z zielono-żółtym przewodem uziemiającym), PCV izolowanego (typu HO5VV-F z zielono-żółtym przewodem uziemiającym) lub innych kabli o podobnych lub wyższych parametrach.
- Fornir, kleje bądź okleina mebli z tworzyw sztucznych, znajdujących się bezpośrednio przy urządzeniu, powinny być odporne na wysokie temperatury ($>75^{\circ}\text{C}$). Jeżeli fornir bądź okleiny nie są wystarczająco odporne na wysokie temperatury, w przeciwnym wypadku mogą ulec deformacji.
- Materiały użyte do opakowywania (folia plastikowa, styropian, gwoździe itd.) należy usunąć z zasięgu rąk dzieci, gdyż materiały te mogą stanowić źródło zagrożenie. Mniejsze elementy opakowania dzieci mogą połknąć, a zabawa folią to ryzyko uduszenia się.

Montaż piekarnika



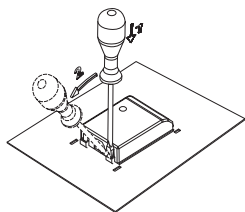
- Fornir czy też okleina elementu powinny być wykonane z użyciem klejów odpornych na wysokie temperatury (100°C), w innym przypadku z powodu mniejszej wytrzymałości na temperaturę mogą zmienić kształt.
- Przed zabudową urządzenia należy w okolicy wycięcia w blacie roboczym usunąć tylną ściankę elementu meblowego.
- Należy się kierować podanymi na rysunku rozmiarami wycięcia w blacie roboczym.
- Dno elementu meblowego (max 530 mm) zawsze powinno być krótsze od ścian bocznych, gdyż zapewnia to odpowiednią wentylację.
- Element meblowy należy wypoziomować za pomocą poziomicy.
- Element meblowy, w którym zostało zamontowane urządzenie do zabudowy, należy koniecznie zamocować na stałe, na przykład wiążąc z sąsiednimi elementami.
- Urządzenie należy wsunąć do elementu meblowego na tyle, aby oba kołki rozporowe śrub, znajdujące się w otworach w obudowie piekarnika, mogły dotknąć ścianek elementu meblowego.
- Podczas umocowywania należy uważać, aby śrub nie dokręcić zbyt mocno, gdyż uszkodzeniu mogłyby ulec ścianki elementu meblowego bądź emalia urządzenia.



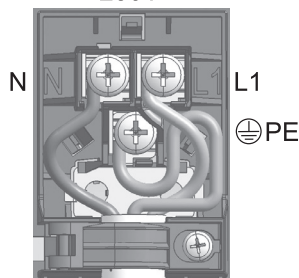
Podłączenie

Podłączenia do sieci elektrycznej może dokonać wyłącznie serwis lub osoba do tego upoważniona. Z powodu nieprawidłowego podłączenia, części urządzenia mogą ulec uszkodzeniu i w związku z tym, tracą Państwo prawo do gwarancji!

- Klamrę podłączeniową należy otworzyć za pomocą śrubokrętu, jak jest przedstawione na zdjęciu znajdującym się na pokrywie.
- Fachowiec musi sprawdzić napięcie podłączeniowe użytkownika (230 V do N) za pomocą przyrządu pomiarowego!
- Długość kabla podłączeniowego powinna wynosić 1,5 m, co umożliwi podłączenie urządzenia zanim zostanie ono przysunięte do ściany.
- Przewodnik uziemiający powinien być dłuższy od pozostałych przewodników, tak aby w przypadku gdy obejmą przez którą jest przeprowadzony kabel popuści, odłączy się on najpóźniej.



230V~



Procedura

- Na tylnej ściance urządzenia należy za pomocą śrubokrętu otworzyć pokrywę tabliczki przyłączeniowej. Przy tym należy za pomocą śrubokrętu zwolnić dwie zatyczki, tak jak przedstawiono na pokrywie tabliczki przyłączeniowej.
- Kabel przyłączeniowy należy bezwzględnie poprowadzić przez urządzenie odciążające, które zabezpiecza kabel przed odłączeniem.

Kolory przewodów

L1 = przewód zewnętrzny, przewodzący napięcie.

Zazwyczaj jest koloru czarnego, brązowego.

N = przewód zerujący

Kolor przewodu to zazwyczaj niebieski.

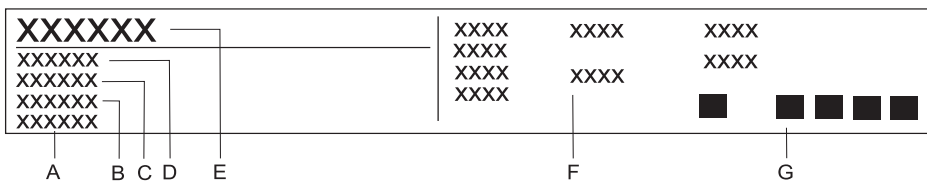
Należy uważać na podłączenie do prawidłowego zacisku N!

PE = przewód uziemiający

Kolor przewodu to zielono-żółty.

DANE TECHNICZNE

Tabliczka znamionowa



- A** Numer seryjny
- B** Numer produktu
- C** Model
- D** Typ
- E** Marka towarowa
- F** Dane techniczne
- G** Znaki zgodności

PRODUCENT ZACHOWUJE PRAWO DO ZMIAN
NIE WPŁYWAJĄCYCH NA FUNKCJONALNOŚĆ
URZĄDZENIA.

Instrukcję obsługi urządzenia można znaleźć również na
naszych stronach internetowych:
www.gorenje.com / < <http://www.gorenje.com> />

Lined area for writing or drawing.

www.gorenje.com

