

INSTRUKCJA OBSŁUGI



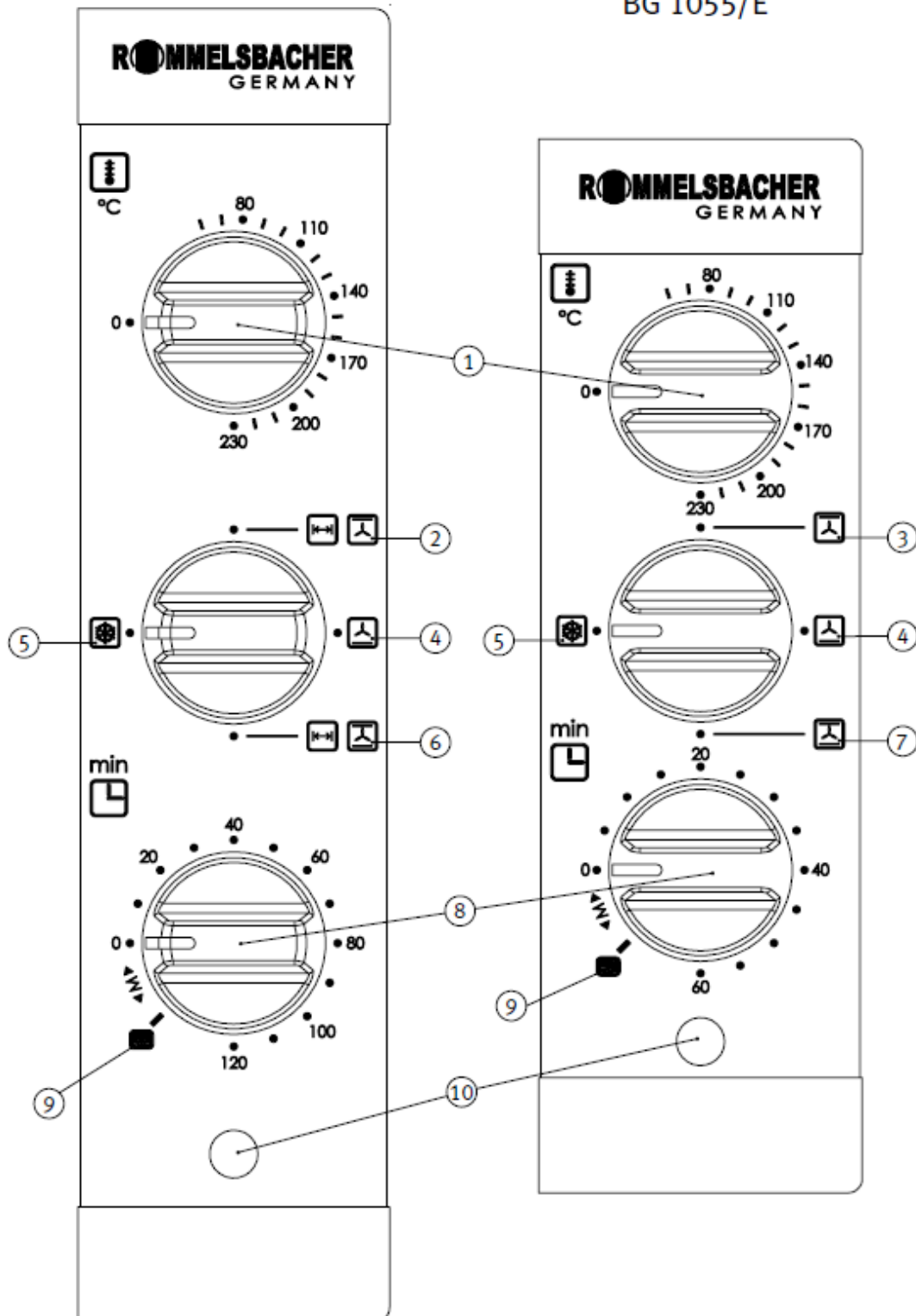
Kuchenka
model BG1550/BG1050/BG1055E
Nr produktu 000404881



Opis panelu obsługi

BG 1550

BG 1050
BG 1055/E



Modele BG 1050 i BG 1055/E

- 1 = Ustawienie temperatury
- 3 = Grzanie od góry z termo-obiegiem
- 4 = Grzanie od dołu z termo-obiegiem
- 5 = Odmrażanie z termo-obiegiem
- 7 = Grzanie od góry i od dołu z termo-obiegiem
- 8 = Ustawienie czasu
- 9 = Praca ciągła
- 10 = Lampka kontrolna temperatury

Model BG 1550

- 1 = Ustawienie temperatury
- 2 = Grzanie od góry z termo-obiegiem i funkcją różna
- 4 = Grzanie od dołu z termo-obiegiem
- 5 = Odmrażanie z termo-obiegiem
- 6 = Grzanie od góry i od dołu z termo-obiegiem i funkcją różna
- 8 = Ustawienie czasu
- 9 = Praca ciągła
- 10 = Lampka kontrolna temperatury.

Jest nam miło, że zdecydowali się Państwo na tę przenośną mini kuchenkę i chcemy podziękować za zaufanie położone w naszej firmie. Produkt jest łatwy w obsłudze i posiada szereg zastosowań, co z pewnością zadowoli Państwa wymagania. W celu długotrwałego użytkowania produktu prosimy o dokładne zapoznanie się z poniższymi informacjami oraz o ich przestrzeganie.

Przechowuj instrukcję obsługi w bezpiecznym miejscu.

Dołącz całość dokumentacji przekazując produkt osobie trzeciej. Dziękujemy.

Przeznaczenie do użycia

Produkt przeznaczony jest do przygotowywania żywności w warunkach domowych. Nadaje się do pieczenia, gotowania, odmrażania i przypiekania np. bułeczek, bagietek, pizzy i ciast, do podgrzewania zupy, topienia lub przypiekania sera oraz do grillowania kiełbas i mięs. Pozostałe sposoby użytkowania urządzenia nie są dozwolone i wiążą się z poważnym ryzykiem. Uszkodzenia wynikające z nieprawidłowego użytkowania nie są objęte gwarancją producenta. Produkt nie jest przeznaczony do użytku komercyjnego.

Dane techniczne	Typ BG 1550	Typ BG 1050 & BG 1055/E
Napięcie nominalne:	230 V~ 50 Hz	230 V~ 50 Hz
Moc nominalna, ok.:	1550 Watt	1050 Watt
Pojemność komory gotowania, ok. 30 litrów		18 litrów
Wymiary urządzenia, ok.	485 x 380 x 340 mm	430 x 335 x 280 mm
Ciężar, ok.	10.3 kg	7.4 kg

Zakres dostawy

Sprawdź czy dostarczone opakowanie jest kompletne oraz czy produkt i wszystkie komponenty nie są uszkodzone natychmiast po rozpakowaniu.

Typ BG 1550

- 1 kuchenka
- 1 emaliowana tacka do pieczenia/smażenia
- 1 chromowana siatka do grillowania
- 1 rączka do tacki do pieczenia/smażenia
- 1 instrukcja obsługi
- 1 rożen (w tym 2 mocowania, 2 śruby)

Typ BG 1050 i BG 1055/E

- 1 kuchenka
- 1 emaliowana tacka do pieczenia/smażenia
- 1 chromowana siatka do grillowania
- 1 rączka do tacki do pieczenia/smażenia
- 1 instrukcja obsługi

1 rączka do różna

Przed pierwszym użyciem

Jak obsługiwać urządzenie

- Na początku wyczyść wszystkie wyjmowane komponenty wyposażenia pod ciepłą wodą z odrobiną płynu do mycia naczyń.

Przed pierwszym użyciem rozgrzej kuchenkę przez 15 minut przy ustawieniu grzanie od góry i od dołu z termo-obiegiem w temperaturze maksymalnej aby wypalić powłokę ochronną na elementach grzewczych.

Nie niepokój się delikatnym nieszkodliwym dymem oraz zapachem, jakie będą się przez chwilę wydobywać. W tym czasie dobrze wywietrz pomieszczenie tak, aby nieprzyjemny zapach nie rozprzestrzenił się na pozostałe pokoje.

- Po schłodzeniu się urządzenia wyczyść wnętrze kuchenki wilgotną szmatką.

Umieszczanie żywności w kuchence

Jak obsługiwać urządzenie

Otwórz drzwiczki kuchenki (nie używaj otwartych drzwiczek do przechowywania różnych rzeczy!). umieść przygotowaną żywność na siatce do grillowania lub tacce do pieczenia/smażenia i umieść na odpowiednim poziomie w komorze kuchenki. Zamknij drzwiczki kuchenki. Upewnij się, że jedzenie nie dotyka górnego ani dolnego pręta grzejącego.

Ustawienie funkcji

Dostępne są 4 funkcje. Wybierz funkcję za pomocą środkowego pokrętkła:



Odmrażanie

Wentylator generuje temperaturę otoczenia równomiernie w komorze, co pozwala na łagodne i powolne rozmrożenie żywności. Ustawienie temperatury nie jest konieczne.



Grzanie od góry z termo-obiegiem

Do przyrządzania zapiekanek i quiche ze skorupką na wierzchu. Do grillowania (np. steków, kiełbasek, pieczeni, kurczaka itp.) oraz do przysmażania. Dodatkowe ustawienie wentylatora rozprowadza równomiernie ciepło po komorze kuchenki.

Zalecamy napełnienie tacki do pieczenia do połowy wodą i ustawienie jej na najniższym poziomie jako tacki zbiorczej. W ten sposób ociekający tłuszcz zostanie zebrany na tacce a urządzenie pozostanie czyste. Wydobywająca się para sprawi, że grillowane mięso będzie wyjątkowo miękkie.



Grzanie od dołu z termo-obiegiem (funkcja pizza)

Ta funkcja nadaje się zwłaszcza do pieczenia produktów podpiekanych od spodu np. pizzy, tarty, frytek itp. zalecamy najpierw ustawienie funkcji „grzanie od góry i od dołu z termo-obiegiem” a następnie ustawienie tej funkcji na ostatnie 5 minut. Dodatkowe ustawienie wentylatora rozprowadza równomiernie ciepło po komorze kuchenki.



Grzanie od góry i od dołu z termo-obiegiem

Do pieczenia z równomiernym rozłożeniem ciepła od dołu i góry. Nadaje się szczególnie do pieczenia ciasta kruchego, sernika i biszkoptu, do przyrządzania zapiekanek, pieczeni, do pieczenia cielęciny i ryb oraz do wszystkich przepisów klasycznych. Dodatkowe ustawienie wentylatora rozprowadza równomiernie ciepło po komorze kuchenki.

2. Funkcja różna



Ta funkcja nadaje się do grillowania kurczaka, do pieczenia na rożnie itp. może być także używana razem z funkcją “grzanie od góry z termo-obiegiem” oraz “grzanie od góry i od dołu z termo-obiegiem”.

• **Ostrzeżenie: podczas opiekania na rożnie ustaw drzwiczki w pozycji grillowania tj. pozostaw je otwarte umożliwiając cyrkulację powietrza.**

- Nasuń jedno mocowanie na rożen i zabezpiecz śrubą. Teraz nadziej przygotowanego kurczaka przez środek na rożen aż oprze się na pierwszym mocowaniu. Następnie nasuń drugie mocowanie na rożen i dociśnij do kurczaka. Tutaj także dokręć śrubę.
- Sprawdź, czy kurczak ułożony jest prawidłowo, przez środek na rożnie.
- Ciasno owiń kurczaka niepalną nicią bawełnianą do żywności, aby części mięsa nie stykały się z elementami grzewczymi.
- Trzymając za rączkę rożna możesz teraz włożyć zmontowany rożen do kuchenki. Najpierw włóż rożen szpiczastym końcem w otwór prawej strony wnętrza kuchenki i ułóż na podstawie znajdującej się z lewej strony.

• **Uwaga! Zagrożenie pożarem!** Upewnij się, że pieczone mięso obraca się równomiernie i nie dotyka elementów grzewczych – w przeciwnym razie mięso może się zapalić.

• **Ważne !** Umieść tackę do pieczenia/smażenia na najniższym poziomie.

Przy tej funkcji tacka do pieczenia/smażenia służy do gromadzenia wyciekającego tłuszczu.

Urządzenie pozostaje czyste.

Przy tej funkcji zalecamy napełnienie tacki do pieczenia do połowy wodą.

Wydobywająca się para sprawi, że grillowane mięso będzie wyjątkowo miękkie.

W ten sposób ociekający tłuszcz zostanie zebrany na tacce

a urządzenie pozostanie czyste. Wydobywająca się para sprawi, że grillowane mięso będzie wyjątkowo miękkie.



3. Ustawienie temperatury

Ustaw wymaganą temperaturę górnym pokrętle.



4. Włączanie urządzenia (z zegarem lub bez)

masz dwie możliwości włączenia kuchenki:

Praca ręczna: aby włączyć urządzenie obróć dolne pokrętkę w lewo na ustawienie ręczne “M”. w tym wypadku urządzenie nie wyłączy się automatycznie.

Aby je wyłączyć musisz ustawić pokrętkę w pozycji “0”.



Praca sterowana czasowo: aby włączyć urządzenie obróć dolne pokrętkę w prawo aż do końca a następnie cofnij do wymaganego czasu pracy. Zegar wyłączy urządzenie automatycznie po upływie zadanego czasu. Usłyszysz krótki dzwonek. Wybrany czas można regulować w dowolnym momencie poprzez pokrętkę, obracając je do lewej lub prawej.

5. Wyłączanie urządzenia

Urządzenie wyłączy się automatycznie, jeśli jest sterowane czasowo. W pracy ręcznej należy ustawić pokrętkę z powrotem na “0”. Zalecamy wyjąć wtyczkę sieciową po każdym użyciu.

• Wyjmowanie gotowej potrawy

Otwórz drzwiczki kuchenki (nie używaj ich do wieszania rzeczy! Wyjmij gotową potrawę z komory kuchenki. Jeśli chcesz wyjąć tackę do pieczenia/smażenia, siatkę do grillowania lub rożen z kuchenki, która jest gorąca, chron dłoń specjalnymi łapkami lub rękawica kuchenną.

Zamknij drzwiczki kuchenki.

6. Oświetlenie wnętrza

Urządzenie posiada oświetlenie wnętrza. Lampka będzie świecić się przez cały czas pracy. Lampka wyłączy się automatycznie po zakończeniu pracy.

Wymiana lampki w kuchence

- Zawsze wyjmij wtyczkę sieciową i poczekaj aż urządzenie ostygnie przed wymianą lampki!
- Ostrożnie zdejmij klosz i wykręć przepaloną lampkę.
- Włóż nową lampkę (odporną na ciepło – 230 V~ 15 W, E15, T 300 °C) w gwint i dokręć ręcznie. Teraz nałóż klosz na gwint i także go dokręć ręcznie.

7. Lampka kontrolna temperatury

Urządzenie wyposażono w lampkę kontrolną temperatury. Kiedy lampka zgaśnie zostaje osiągnięta właściwa temperatura. Włączając się i wyłączając podczas pracy, lampka kontrolna pokazuje regulację termostatową temperatury.

UWAGA: oznacza to, że lampka kontrolna nie będzie się przez jakiś czas świecić chociaż kuchenka jest włączona. Upewnij się, że wszystkie pokręta znajdują się w pozycji “0” po zakończeniu procedury pieczenia.

Demontaż i ponowny montaż drzwiczek kuchenki

Drzwiczek kuchenki skonstruowano tak, aby pomiędzy podwójnymi szklanymi szybami nie gromadziły się zanieczyszczenia w trakcie normalnego użytkowania. Drzwiczki kuchenki można zdemontować do wyczyszczenia w przypadku sporego zabrudzenia. Postępuj następująco:

Demontaż drzwiczek kuchenki

- Wyjmij wtyczkę sieciową i poczekaj aż urządzenie ostygnie.
- Otwórz drzwiczki kuchenki.
- Odkręć karbowaną śrubę w lewo i wyjmij ją.
- Odkręć szybę wraz z uszczelką delikatnie ją zsuwając i wypychając do przodu.
- Wyczyść szklane szyby w środku i na zewnątrz.

Ponowny montaż drzwiczek kuchenki

- Umieść szybę wraz z uszczelką na drzwiczki kuchenki i ostrożnie dopchnij do komory kuchenki. Upewnij się, że szyba znajduje się nad środkowym uchwytem i pod dwoma zewnętrznymi uchwytami podtrzymującymi. Szyba musi być ułożona równo z mocowaniem śrubowym.

Sprawdź, czy uszczelka znajduje się w prawidłowej pozycji na całej długości i dociśnij ją w razie konieczności.

- Włóż karbowaną śrubę i dokręć ręcznie w prawo.
- Zamknij drzwiczki kuchenki.

Wskazówki uwagi

- Zawsze nagrzej kuchenkę do żądanej temperatury przed włożeniem do niej potrawy i ułóż potrawę na środku tacki do pieczenia/smażenia.
- Najlepsze rezultaty osiągniesz obracając tackę do pieczenia/smażenia w połowie czasu gotowania, tak, aby tylna część potrawy została obrócona do przodu.
- **Uwaga! Zagrożenie pożarem!** Zawsze kładź jedzenie, z którego może wyciekać tłuszcz na tacce w celu niedopuszczenia do zapalenia się tłuszczu na elemencie grzewczym. Zbyt długo przypiekany chleb także może się zapalić!

- **Uwaga! Ryzyko oparzeń!** gorących części, garnków i patelni dotykaj wyłącznie w specjalnych łapkach lub rękawicy kuchennej!

Informacje o ochronie środowiska

- Nie wyrzucaj materiału opakowaniowego, ale poddaj go recyklingowi. Papier, kartony i tekturę oddaj do punktu zbiórki makulatury. Materiał plastikowy i folie również umieszczaj w odpowiednich pojemnikach na odpady.



- W przykładach oznakowania tworzyw sztucznych:
PE oznacza polietylen, cyfra kodu 02 oznacza PE-HD, 04 oznacza PE-LD, PP oznacza polipropylen, PS oznacza polistyren.
 - Żywność należy kompostować lub umieszczać w pojemnikach na bio odpady.
 - Zgodnie z dyrektywą w zakresie odpadów elektrycznych i elektronicznych produkt nie może być usuwany wraz z odpadami gospodarczymi. Należy dostarczyć produkt bezpłatnie do odpowiedniego lokalnego punktu zbiórki zajmującego się odpadami elektrycznymi i elektronicznymi.
- Dowiedz się u lokalnych władz odnośnie sposobów usuwania do odpadów tego produktu.



<http://www.conrad.pl>