

INSTRUKCJA OBSŁUGI



Piekarnik elektryczny Unold

Nr produktu 708101



Dane techniczne

Moc:	Max. 3100 W, 220-240 V~, 50 Hz, piekarnik 1400 W (płyta górna 700 W, płyta dolna 700 W), palniki 1700 W (palnik duży 1000 W, palnik mały 700 W)
Obudowa:	Czarna, metalowa, emaliowana.
Drzwiczki:	Szkło żaroodporne
Wymiary:	Okolo 54,5 x 36,5 x 33 (dł./szer./wys.)
Pojemność:	28-litrowy piekarnik, szer. 38,5 x gł. 29 cm, wysokość użytkowa ok. 20 cm.
Waga:	Okolo 12 kg (wraz z akcesoriami)
Kabel zasilający:	Dołączony na stałe, dł. Okolo 80 cm
Charakterystyka:	Palniki sterowane oddzielnie (w zakresie od 1 do 5), średnica dużego palnika – 19 cm, średnica małego palnika – 15 cm, maksymalna temperatura piekarnika - 250°C, maksymalna moc 3100 W (piekarnik 1400 W, palniki 1700 W), wnętrze pokryte powłoką przeciw przywieraniu, obrotowy rożen, funkcja cyrkulacji powietrza
Akcesoria:	Instrukcja obsługi, rożen z uchwytami, blacha do pieczenia.



Dodatkowe wyposażenie, technologia, kolorystyka oraz projekt urządzenia mogą ulegać zmianie bez uprzedniego ostrzeżenia.

ZASADY BEZPIECZEŃSTWA

1. Przed użyciem urządzenia należy zapoznać się z instrukcją obsługi.
2. Urządzenie nie jest przeznaczone do użytkowania przez osoby (w tym dzieci) o ograniczonej zdolności fizycznej, czuciowej lub psychicznej, lub osoby nie mające doświadczenia lub wiedzy na temat sprzętu, chyba że odbywa się to pod nadzorem lub zgodnie z instrukcją użytkowania sprzętu, przekazanej przez osoby odpowiedzialne za ich bezpieczeństwo.
3. Urządzenie powinno znajdować się poza zasięgiem dzieci.
4. Urządzenie można podłączać wyłącznie do źródła napięcia odpowiadającego oznaczeniom na tabliczce znamionowej.
5. Urządzenie powinno być podłączane wyłącznie do uziemionych źródeł napięcia.
6. Urządzenie nie może być podłączane poprzez zewnętrzny sterownik czasowy lub zdalny układ sterowania.
7. Nie używać urządzenia na lub w pobliżu gorących powierzchni.
8. Urządzenie jest przeznaczone wyłącznie do użytku wewnętrznego i powinno być umieszczane na suchej, stabilnej powierzchni poziomej.

9. Nie używaj frytkownicy w pobliżu materiałów łatwopalnych, np. zasłon okiennych. Urządzenie powinno znajdować się w odstępnie min. 10 cm od innych obiektów. Ponad urządzeniem należy pozostawić min. 30 cm wolnej przestrzeni.
10. Tył urządzenia powinien być umieszczony w stronę ściany.
11. Nigdy nie zostawiaj urządzenia bez nadzoru w czasie gdy jest włączone.
12. Zawsze pozostawiaj min. 2 cm odstępu pomiędzy pieczonym jedzeniem a dolną lub górną płytą grzewczą. Unikniesz w ten sposób zaprószenia ognia.
13. Używaj wyłącznie naczyń żaroodpornych przeznaczonych do używania w piekarniku.
14. Używaj wyłącznie akcesoriów polecanych przez producenta. Używanie innych akcesoriów może skutkować uszkodzeniem urządzenia.
15. Urządzenie może być używane w gospodarstwach domowych oraz między innymi:
 - Kuchniach dla pracowników i biurach;
 - Gospodarstwach rolnych;
 - Hotelach oraz motelach;
16. Nie ciągnij za kabel zasilający. Przed użyciem należy upewnić się, że przewód nie zwisa z krawędzi blatu lub stołu. Nie owijaj kabla zasilającego wokół urządzenia, ponieważ może to prowadzić do jego uszkodzenia.
17. Upewnij się, że kabel zasilający nie dotyka gorących elementów urządzenia. Nie dotykaj gorących elementów urządzenia. Zawsze używaj uchwytów do garnków.
18. Urządzenie nagrzewa się w trakcie pracy. Używaj uchwytów do garnków. Nigdy nie zakrywaj urządzenia w trakcie jego pracy.
19. W czasie pracy urządzenia zapewnij odpowiednią wentylację pomieszczenia.
20. Używaj urządzenia wyłącznie wewnątrz pomieszczeń.
21. Urządzenie nie wyłącza się automatycznie. Aby je wyłączyć po zakończonym używaniu, należy ustawić pokrętkę temperatury w pozycji "0" i odłączyć je od źródła zasilania.
22. Nie zanurzaj urządzenia w wodzie lub innych płynach.
23. Przed montażem urządzenia, wszystkie jego części muszą być całkowicie suche.
24. Przed schowaniem, przesuwaniem lub czyszczeniem urządzenia pozostaw je aż całkowicie ostygnie. Przed operowaniem urządzeniem, odłącz je od źródła zasilania.
25. Urządzenie, przewód zasilający oraz wtyczka muszą być regularnie sprawdzane pod kątem uszkodzeń oraz zużycia. W przypadku wykrycia usterki przewodu zasilającego lub innych elementów, fakt ten należy zgłosić u sprzedawcy urządzenia w celu jego sprawdzenia oraz ewentualnej naprawy (szczegóły zawarte są w warunkach gwarancji). Nieautoryzowane naprawy mogą spowodować poważne zagrożenie dla użytkownika oraz skutkować utratą gwarancji.



Uwaga! Podczas pracy urządzenie rozgrzewa się do bardzo wysokich temperatur! Temperatura drzwiczek urządzenia lub elementów znajdujących się w ich pobliżu może być bardzo wysoka w trakcie pracy urządzenia.

Producent nie ponosi żadnej odpowiedzialności w przypadku wadliwego złożenia urządzenia, jego użytkowania niezgodnie z instrukcją lub serwisowania urządzenia w nieautoryzowanych punktach.

OGÓLNE INFORMACJE



UWAGA!

Urządzenie oraz jego zewnętrzna powierzchnia rozgrzewa się do bardzo wysokich temperatur w trakcie pracy. Upewnij się, że urządzenie znajduje się w odpowiedniej odległości od innych obiektów (w szczególności łatwopalnych) oraz pomieszczenie jest odpowiednio wentylowane.

W trakcie pracy urządzenia lub gdy jest ono rozgrzane zawsze używaj uchwytów do garnków.

1. Urządzenie nadaje się idealnie do codziennego przygotowywania różnego rodzaju potraw. Ponieważ w zależności od potrawy czas pieczenia może być różny, zaleca się stałe sprawdzanie przygotowywanych potraw aby osiągnąć jak najlepszy efekt.
2. Dla niektórych potraw zalecane jest rozgrzanie urządzenia. W takim przypadku włącz urządzenie na 5-10 min. przed włożeniem potrawy i ustaw temperaturę wskazaną przepisie.
3. Przy pieczeniu z użyciem płyty dolnej zaleca się umieszczanie potraw w dolnej części, natomiast przy użyciu płyty górnej, w części górnej.
4. Do czyszczenia obudowy lub blachy do pieczenia nie używaj metalowych elementów. Blacha do pieczenia nie jest odpowiednia aby kroić na niej potrawy. Nigdy nie krój ciast lub pizzy na blasze do pieczenia.
5. Urządzenie w trakcie pracy rozgrzewa się do wysokich temperatur. Zawsze używaj uchwytów do garnków.
6. Nie stawiaj garnków lub innych elementów na otwartych drzwiczkach piekarnika, ponieważ może to doprowadzić do ich uszkodzenia.
7. Zawsze otwieraj drzwiczki ostrożnie; wydostające się w trakcie otwierania gorące powietrze może powodować poparzenia.
8. W przypadku odgrzewania gotowych potraw aby uniknąć ich wysuszenia, zaleca się wkładania ich do piekarnika na krótki czas.
9. Lampka sygnalizacyjna gaśnie po osiągnięciu zadanej temperatury i zapala się przy ponownym rozpoczęciu grzania (piekarnika lub palnika).
10. Po zakończeniu pracy z urządzeniem, upewnij się że wszystkie pokręta znajdują się pozycji „0”.
11. Jeśli urządzenie nie jest używane, odłącz je od źródła zasilania.
12. Korzystając z funkcji grilla, korzystaj wyłącznie z górnej płyty grzewczej. W przeciwnym razie, ociekający tłuszcz może kapać na dolną płytę i powodować wydzielanie się dymu i nieprzyjemnych zapachów.
13. Funkcja różna obrotowego włączana jest za pomocą przełącznika 13.
14. Włączaj palnik wyłącznie gdy garnek wraz zawartością znajdują się na nim. Preferowane jest używanie garnków z płaskim dnem o średnicy odpowiadającej średnicy danego palnika.
15. Aby uniknąć przeciążenia sieci elektrycznej zaleca się używania tylko jednego palnika przy jednocześnie włączonym piekarniku.

TWÓJ NOWY PIEKARNIK ELEKTRYCZNY



- 1 – duży palnik (1000 W)
- 2 – mały palnik (700 W)
- 3 – rożen obrotowy z uchwytem
- 4 – uchwyt do podnoszenia rożna
- 5 – ruszt grilla
- 6 – uchwyt do podnoszenia rusztu i blachy
- 7 - blacha do pieczenia
- 8 – pokrętło i lampka dla dużego palnika
- 9 – pokrętło i lampka dla małego palnika
- 10 – pokrętło i lampka dla piekarnika
- 11 – przełącznik funkcji górnej płyty grzewczej
- 12 – przełącznik funkcji dolnej płyty grzewczej
- 13 – przełącznik funkcji rożna obrotowego

PRZED PIERWSZYM UŻYCIEM URZĄDZENIA

1. Przed podłączeniem urządzenia należy sprawdzić czy jest ono kompletne i usunąć wszystkie materiały opakowaniowe.
2. Oczyszczyć wszystkie części które można zdemontować w ciepłej wodzie z mydłem i osuszyć je dokładnie. Nie używaj agresywnych detergentów lub metalowych czyścików. Osusz dokładnie wszystkie elementy.
3. Przetrzyj obudowę delikatną ściereczką.
4. Jeśli zachodzi potrzeba oczyszczenia elementów grzewczych, przetrzyj je wilgotną szmatką upewniając się, żeby woda nie dostała się wewnątrz urządzenia.

5. Nie zanurzaj urządzenia w wodzie lub innych płynach.
6. Podczas pierwszego użycia możliwe jest wytworzenie się małej ilości dymu. Jest to normalne i nie wskazuje na uszkodzenie urządzenia. Aby usunąć niepożądane resztki z elementów grzewczych zaleca się rozgrzanie urządzenia przed jego pierwszym użyciem.
7. Umieść urządzenie na suchej, stabilnej powierzchni poziomej odpornej na temperaturę.
8. Pozostaw odpowiednią odległość pomiędzy urządzeniem a ścianami i wszelkimi łatwopalnymi elementami (np. zasłonami).
9. Upewnij się, że wszystkie pokręta ustawione są w pozycji „0”.
10. Podłącz wtyczkę urządzenia do odpowiedniego źródła zasilania (220-240 C ~ AC).
11. Ustaw pokrętkę temperatury w pozycji 250°C i włącz górny oraz dolny element grzewczy wciskając odpowiadające im przełączniki. Odpowiednia lampka zapali się.
12. Gdy zadana temperatura zostanie osiągnięta, lampka zgaśnie. Po ponownym uruchomieniu grzania, lampka zapali się ponownie.
13. Przed pierwszym uruchomieniem zaleca się uruchomienie urządzenia na około 10 min na maksymalną temperaturę.
14. Na czas rozgrzewania urządzenia należy otworzyć okna. Po zakończeniu rozgrzewania, na urządzeniu mogą być widoczne ślady użytkowania; jest to efekt specyfiki urządzenie i nie oznacza jego uszkodzenia i nie może być podstawą reklamacji.
15. Wyłącz urządzenie i pozostaw do ostygnięcia.
16. Urządzenie jest gotowe do użytku.

CZYSZCZENIE I KONSERWACJA URZĄDZENIA

1. **Przed rozpoczęciem czyszczenia urządzenia, ustaw pokrętkę temperatury w pozycji „0” i odłącz urządzenie od gniazdka sieciowego.**
2. **Zaczekaj aż urządzenie całkowicie ostygnie.**
3. Urządzenia nie wolno zanurzać w wodzie ani innych cieczach w celu czyszczenia.
4. Wszystkie części dające się zdemontować można myć za pomocą ciepłej wody z dodatkiem delikatnego detergentu. Po czyszczeniu wszystkie elementy powinny zostać wypłukane pod bieżącą wodą a następnie dokładnie wyczyszczone. Części dające się zdemontować mogą być również myte w zmywarce.
5. W przypadku gdy elementach pozostaną zaschnięte resztki jedzenia, można je zamoczyć na chwilę w gorącej wodzie z płynem do mycia naczyń.
6. Jeśli elementy grzewcze wymagają czyszczenia, przetrzyj je wilgotną szmatką upewniając się, że woda nie wnika do obudowy.
7. Aby wyczyścić obudowę, przetrzyj ją na zewnątrz oraz wewnątrz wilgotną szmatką upewniając się, że woda nie dostaje się do urządzenia.
8. Wewnętrzna część urządzenia jest pokryta łatwą w czyszczeniu powłoką która może być czyszczona za pomocą wilgotnej ściereczki.
9. Palniki należy myć wilgotną ściereczką z dodatkiem łagodnego detergentu. Jeśli na palnikach pozostaną zaschnięte resztki jedzenia, możesz je usunąć używając czyścika do garnków.
10. Nie należy używać żadnych substancji ściernych, proszków do czyszczenia itp. gdyż istnieje ryzyko uszkodzenia urządzenia.

CZASY PRZYGOTOWANIA POTRAW

1. Poniższe czasy przygotowania potraw są wartościami uśrednionymi i zależą od jakości oraz ilości użytych składników, ustawień temperatury oraz osobistych preferencji.
2. Jeśli przygotowujesz mięso z papryką lub innymi przyprawami które są wrażliwe na ciepło, zmniejsz temperaturę jednocześnie wydłużając czas przygotowywania.
3. Używając grilla lub rusztu zawsze powinieneś umieszczać tacę ociekową na dolnym poziomie piekarnika.
4. Używając rusztu, powinieneś kilkakrotnie obracać jedzenie aby z każdej strony było przypieczone równomiernie.
5. Przy przygotowywaniu ciast i zapiekanek każdorazowo kieruj się czasem wskazanym w przepisie.
6. Poniżej znajdziesz informacje na temat różnych funkcji piekarnika, które możesz wykorzystać w trakcie przygotowywania potraw.

Potrawa	Akcesoria	Poziom pieczenia (licząc od dołu)	Temperatura	Rozgrzewanie	Średni czas pieczenia
Stek wieprzowy	Ruszt	3	250°C	10 min	Ok. 10 min. z każdej strony
Kurczak (cały)	Rożen		250°C		Ok. 60 min
Kurczak (skrzydełka)	Ruszt	3	250°C		Ok. 40 min.
Kurczak (nóżki)	Ruszt	3	250°C		Ok. 45 min.
Kotlet wieprzowy	Ruszt	3	250°C	10 min	Ok. 35 min.
Kaczka, 1,8 kg	Rożen		250°C		Ok. 150 min.
Pieczeń z indyka, 700 g	Rożen		250°C		Ok. 60 min.
Bażant	Rożen		250°C		Ok. 80 min.
Kuropatwa	Rożen		250°C		Ok. 45 min.
Pieczeń	Ruszt	2	160°C-180°C		Ok. 80 min.
Pstrąg (w folii)	Ruszt	2	180°C		Ok. 20 min.
Wędzony schab w panierce	Ruszt	2	180°C		Ok. 30 min.
Karkówka	Ruszt	2	180°C		Ok. 80 min.
Udziec jagnięcy	Ruszt	2	180°C		Ok. 160 min.
Frytki/krokiety	Blacha		250°C	10 min	Ok. 15-20 min.
Grillowana makrela	Ruszt		250°C		Ok. 25 min.
Ziemniaki pieczone w folii	Blacha	2	180°C		Ok. 40-60 min.

GOTOWANIE Z WYKORZYSTANIEM PALNIKÓW

1. Palniki mogą być wykorzystywane do przygotowywania potraw w identyczny sposób jak ma to miejsce na tradycyjnej kuchence – wykorzystać możesz zarówno patelnię jak i garnki.
2. Oba palniki mogą być używane jednocześnie.
3. Włącz grzejnik używając odpowiadającego mu przełącznika i ustaw temperaturę według preferencji w zakresie od 1 do MAX.
4. Aby zapewnić dobry kontakt garnka z palnikiem, zawsze używaj naczyń z płaskim dnem. Najlepiej jeśli garnek będzie odpowiadał średnicy wykorzystywanemu palnikowi.
5. Po zakończeniu gotowania, niezwłocznie ustaw przełącznik w pozycji „0”.
6. Odłącz urządzenie od źródła zasilania.
7. Po wyłączeniu, palnik przez pewien czas pozostanie ciepły. Oddawane ciepło może zostać wykorzystane, np. do utrzymania temperatury potraw.
8. W czasie wykorzystywania piekarnika, możesz również korzystać z obu palników. W kombinacji z piekarnikiem, zalecamy jednak użycie tylko jednego palnika, aby uniknąć nadmiernego obciążenia sieci elektrycznej.

ROZMRAŻANIE

1. Piekarnika możesz użyć do rozmrażania mięsa, drobiu, pieczywa itp.
2. Umieść blachę do pieczenia/tacę ociekową na dolnym poziomie piekarnika.
3. Umieść ruszt grilla na drugim poziomie (licząc od dołu).
4. Umieść zamrożone jedzenie bezpośrednio na ruszcie lub włóż je do naczynia żaroodpornego i połóż na ruszcie.
5. Do rozmrażania żywności zaleca się ustawianie niskich temperatur (ok. 100°C) aby uniknąć jej wysuszenia.
6. Włącz górny i dolny element grzewczy. Po osiągnięciu zadanej temperatury, odpowiednia lampka zgaśnie, a nagrzewanie zostanie wstrzymane. W momencie ponownego uruchomienia nagrzewania, lampka zapali się ponownie.

PODGRZEWANIE

1. Piekarnik nadaje się idealnie do podgrzewania i zarumieniania pieczywa (również zamrożonego).
2. Rozgrzewaj piekarnik przez ok. 5 minut używając zarówno górnego jak i dolnego elementu grzewczego (temp. 200°C).
3. Umieść blachę do pieczenia lub ruszt grilla na najwyższym poziomie piekarnika.
4. Umieść jedzenie na blasze do pieczenia lub ruszcie i pozostaw do podgrzania/zarumienienia do odpowiadającego Ci poziomu.

PRZYPIEKANIE

1. Umieść jedzenie które chcesz przypiec na blasze do pieczenia lub ruszcie grilla i włóż na trzeci poziom piekarnika (licząc od dołu).
2. Ustaw pożądaną temperaturę. Przy szybkim przypiekaniu polecamy temperaturę około 250°C.
3. Włącz grzanie górne i dolne.
4. Przy przypiekananiu potraw konieczne jest ich częste kontrolowanie, ponieważ istnieje duże ryzyko przypalenia.

GRILLOWANIE Z WYKORZYSTANIEM ROŻNA OBROTOWEGO

1. Zawsze umieszczaj tackę ociekową na dolnym poziomie piekarnika – zapobiegnie to okapywaniu tłuszczu na rozgrzane elementy piekarnika, co może powodować poparzenia.
2. Rożen idealnie nadaje się do pieczenia drobiu (maksymalnie 2 kg) oraz pieczeni (maksymalnie 1 kg).
3. Włóż jeden z uchwytów do odpowiadających elementów rożna, tak aby szpikulce były skierowane do wewnątrz.
4. Następnie nadziej przygotowane wcześniej mięso na rożen.
5. Przyciśnij oba końce szpikulcy do mięsa tak, aby trzymały je mocno na środku rożna.
6. Zwróć uwagę, aby rożen przebijał mięso przez jego środek, aby mogło się ono kręcić i przypiekać równomiernie. Każdy odstający element powinien zostać związany za pomocą nici kuchennej.
7. Zaciśnij szpikulce używając do tego śrub mocujących.
8. Umieść rożen z nabitym mięsem w odpowiadającym miejscu w lewej stronie piekarnika.
9. Trzymając drugi koniec rożna, umieść go w odpowiednim otworze z prawej strony piekarnika.
10. Ustaw temperaturę 250°C za pomocą odpowiedniego pokrętki. Włącz grzanie górne i dolne. Po osiągnięciu zadanej temperatury, lampka sygnalizacyjna zgaśnie. Po ponownym uruchomieniu grzania, lampka sygnalizacyjna zapali się ponownie.
11. Aby zapobiec wysuszeniu i jednocześnie nadać mięsu chrupiącą skórę, zaleca się kilkakrotne zwilżenie go tłuszczem (olejem lub marynatą).

SMAŻENIE I GOTOWANIE

1. Piekarnik z powodzeniem może być wykorzystywane do przygotowywania zapiekanek, pieczeni i innych potraw.
2. Przy przygotowywaniu zapiekanek itp., możesz umieścić je w naczyniu żaroodpornym na ruszcie grilla. Niektóre dania mogą być przygotowywane bezpośrednio na blasze do pieczenia.
3. Ustaw odpowiednie pokrętki temperatury na pożądanym poziomie i włącz grzanie górne i dolne lub jedynie dolne – w zależności od przepisu według którego przygotowujesz potrawę.

Gdy zadana temperatura zostanie osiągnięta, odpowiednia lampka zgaśnie. Po ponownym uruchomieniu grzania, lampka sygnalizacyjna zapali się ponownie.

PIECZENIE

1. Do pieczenia potraw możesz wykorzystać standardową blachę o średnicy do 26 cm lub blachę dołączoną do zestawu wraz z piekarnikiem.
2. Do pieczenia wykorzystuj jednocześnie grzanie górne i dolne.
3. Korzystając z blachy do pieczenia, umieść ruszt na najniższym poziomie piekarnika, następnie połóż blachę na nim.
4. Przy pieczeniu cienkich ciast lub ciasteczek, używaj blachy do pieczenia i umieść ją na drugim poziomie piekarnika.
5. Ustaw odpowiednie pokrętki aby włączyć grzanie górne i dolne oraz odpowiednią temperaturę. Gdy zadana temperatura zostanie osiągnięta, odpowiednia lampka zgaśnie. Po ponownym uruchomieniu grzania, lampka sygnalizacyjna zapali się ponownie.
6. Po zakończeniu pieczenia, użyj drewnianego narzędzia aby sprawdzić czy ciasto jest upieczone. Jeśli drewniany szpikulec wyciągnięty z ciasta jest suchy, oznacza to, że ciasto jest gotowe i może zostać wyciągnięte z piekarnika.
7. Jeśli ciasto wciąż przykleja się do szpikulca, pozostaw je w piekarniku na kilka dodatkowych minut pozostawiając ustawienia bez zmian.

<http://www.conrad.pl>