

PL

SZCZEGÓŁOWA INSTRUKCJA OBSŁUGI WOLNOSTOJĄCEJ KUCHENKI INDUKCYJNEJ

gorenje

**MEKIS510I
MEKIS510B**

Dziękujemy Państwu za Państwa zaufanie i zakup naszego urządzenia.

Celem niniejszej szczegółowej instrukcji obsługi jest ułatwienie korzystania z tego produktu. Instrukcja powinna umożliwić możliwie jak najszybsze zapoznanie się ze swoim nowym urządzeniem.

Proszę upewnić się, że otrzymali Państwo urządzenie w stanie nieuszkodzonym. W przypadku stwierdzenia uszkodzenia w transporcie proszę skontaktować się ze sprzedawcą, gdzie nabyli Państwo urządzenie, lub z regionalnym dystrybutorem, który je dostarczył.

Instrukcja jest także dostępna na naszej stronie internetowej:

<http://www.gorenje.com>

GORENJE gospodinski aparati, d.o.o.
Partizanska cesta 12
SI-3320 Velenje, SLOVENIA
info@gorenje.com



Ważna informacja



Wskazówka, uwaga



WAŻNE WSKAZÓWKI DOTYCZĄCE BEZPIECZEŃSTWA

DOKŁADNIE ZAPOZNAĆ SIĘ ZE WSKAZÓWKAMI I ZACHOWAĆ JE DO PÓŹNIEJSZEGO WYKORZYSTANIA.

Z niniejszego urządzenia mogą korzystać dzieci w wieku od lat 8 wzwyż oraz osoby o ograniczonej sprawności fizycznej, czuciowej lub umysłowej lub bez doświadczenia i przeszkolenia, o ile będą one nadzorowane lub zostaną poinstruowane w zakresie bezpiecznego korzystania z urządzenia i uświadomią sobie one związane z tym niebezpieczeństwa. Nie pozwalać na to, by urządzeniem bawiły się dzieci. Dzieciom bez nadzoru nie wolno powierzać wykonywania zadań z zakresu czyszczenia i konserwacji zastrzeżonej dla użytkownika.

OSTRZEŻENIE: Urządzenie i niektóre z odsłoniętych jego części mogą się w trakcie eksploatacji bardzo nagrzewać. Proszę uważać, by nie dotknąć elementów grzejnych. Należy nie pozwalać zbliżać się do urządzenia dzieciom w wieku poniżej 8 lat, chyba że pod stałym nadzorem.

OSTRZEŻENIE: Odsłonięte części urządzenia mogą się w czasie eksploatacji bardzo nagrzewać. Należy nie pozwalać zbliżać się do piekarnika małym dzieciom.

OSTRZEŻENIE: Zagrożenie pożarem: Nie przechowywać na powierzchniach kuchenki żadnych przedmiotów.

OSTRZEŻENIE: Gotowanie na kuchence bez nadzoru z wykorzystaniem tłuszczu lub oleju może być niebezpieczne i wywołać pożar. **NIGDY** nie próbować gasić pożaru wodą, lecz wyłączyć urządzenie, a następnie nakryć płomień np. pokrywką lub kocem przeciwpożarowym.

Używać wyłącznie czujnika temperatury zalecanego do użytku z tym piekarnikiem.

OSTROŻNIE: Proces gotowania i krótkotrwały proces gotowania musi być nieustannie pod nadzorem.

OSTRZEŻENIE: W razie pęknięcia powierzchni wyłączyć urządzenie, aby uniknąć możliwości porażenia prądem elektrycznym.



OSTROŻNIE: Możliwość przewrócenia się.



OSTRZEŻENIE: Aby uniknąć przewrócenia się urządzenia, konieczne okazać się może zamontowanie elementów stabilizujących. Patrz instrukcja montażu.

OSTRZEŻENIE: Przed przystąpieniem do wymiany żarówki upewnić się, że urządzenie zostało wyłączone z prądu, aby zapobiec niebezpieczeństwu porażenia prądem elektrycznym.

Nie kłaść na strefach gotowania płyty indukcyjnej przedmiotów typu noże, widelce, łyżki lub pokrywki, ponieważ mogłyby się one bardzo się nagzać.

Aby uniknąć przegrzania, urządzenia nie wolno montować za ozdobnymi drzwiami.

Do czyszczenia szklanych drzwiczek piekarnika lub ewentualnie szkła zamocowanych na zawiasach pokryw kuchenki nie używać silnych środków czyszczących o właściwościach ściernych lub ostrych skrobaków metalowych, ponieważ mogłyby one porysować powierzchnię, a w konsekwencji doprowadzić do rozbicia szkła.

Nie używać do czyszczenia urządzenia odkurzaczy parowych lub wysokociśnieniowych, ponieważ mogłoby to doprowadzić do porażenia prądem elektrycznym.

Po użyciu danej strefy płyty indukcyjnej, zamiast polegać na czujniku garnków wyłączyć strefę przy pomocy elementu służącego do jej sterowania.

Urządzenie nie jest przeznaczone do tego, by było sterowane przy pomocy zewnętrznych programatorów czasowych lub oddzielnego układu zdalnego sterowania.

OSTRZEŻENIE: Używać wyłącznie osłon kuchenki zaprojektowanych przez producenta urządzenia, wskazanych przez producenta w instrukcji obsługi lub wbudowanych w urządzenie. Stosowanie nieodpowiednich osłon grozi wypadkiem.

W razie uszkodzenia kabla zasilającego musi zostać on wymieniony dla uniknięcia niebezpieczeństwa przez producenta, jego serwisanta lub osoby o podobnych kwalifikacjach.

OSTROŻNIE: Niniejsze urządzenie jest przeznaczone wyłącznie do przyrządzania żywności. Nie wolno go wykorzystywać do innych celów, np. do ogrzewania pomieszczenia.

Urządzenie jest przeznaczone do tego by postawić je bezpośrednio na podłodze, bez żadnych wsporników lub cokołów.

Nie instalować urządzenia w pobliżu silnych źródeł ciepła takich jak piecyki na paliwo stałe, ponieważ wysokie temperatury panujące w ich pobliżu mogłyby doprowadzić do uszkodzenia urządzenia.

Podłączenia urządzenia do sieci elektrycznej może dokonać wyłącznie autoryzowany serwisant lub fachowiec. Puszke zaciskową (miejsce podłączenia kabla zasilającego) chronić pokrywą puszki zaciskowej, patrz wyposażenie. Manipulowanie przy urządzeniu lub jego nieprofesjonalna naprawa wiąże się z ryzykiem odniesienia poważnych obrażeń ciała lub uszkodzenia produktu.

Przytrzaśnięcie w drzwiczkach piekarnika kabli zasilających innych urządzeń znajdujących się w pobliżu tego urządzenia może powodować uszkodzenie tych kabli, a to z kolei może doprowadzić do powstania zwarcia. Dlatego też względem kabli zasilających innych urządzeń należy zachować bezpieczny odstęp.

Nie wyklejać ścian piekarnika folią aluminiową i nie umieszczać na dnie piekarnika blach lub innych naczyń. Folia aluminiowa uniemożliwiłaby cyrkulację powietrza w piekarniku, utrudniałaby pieczenie i zniszczyłaby emaliową powłokę.

Drzwiczki piekarnika bardzo się w trakcie eksploatacji nagrzewają. Jako dodatkowe zabezpieczenie zamontowane jest trzecie szkło obniżające temperaturę powierzchni zewnętrznej (tylko w niektórych modelach).

Nadmierne obciążanie zawiasów drzwiczek piekarnika może spowodować ich uszkodzenie. Nie kłaść ciężkich garnków na otwarte drzwiczki piekarnika i nie opierać o otwarte drzwiczki piekarnika w czasie jego czyszczenia w środku. Nigdy nie stawać na otwartych drzwiczkach piekarnika, ani nie pozwalać dzieciom, by na nich siadały.

Uważać, by otwory wentylacyjne nigdy nie były zakryte lub w jakikolwiek inny sposób niedrożne.

UWAGA: Urządzenie posiada płytę grzewczą wykonaną ze szkła lub ceramiki, w razie rozbicia:

- wyłączyć elektryczne elementy grzewcze i odłączyć urządzenia od zasilania;
- nie dotykać powierzchni urządzenia;
- nie używać urządzenia.

Urządzenie należy podłączyć kablem 5 x 1,5 mm² oznaczonym symbolem H05VV-F5G1,5 lub lepszym. Kabel musi zostać zainstalowany przez serwisanta lub osobę o podobnych kwalifikacjach.

Urządzenie należy podłączyć do stałej instalacji zgodnej z obowiązującymi przepisami.

Urządzenie należy podłączyć do stałej instalacji posiadającej wbudowany mechanizm rozłączający. Stałą instalację należy wykonać zgodnie z obowiązującymi przepisami.

PRZED PODŁĄCZENIEM URZĄDZENIA



Przed przystąpieniem do podłączenia urządzenia dokładnie zapoznać się z instrukcją obsługi. Gwarancja nie obejmuje napraw lub roszczeń gwarancyjnych wynikających z nieprawidłowego podłączenia lub eksploatacji urządzenia.

SZUFLADA URZĄDZENIA



Nie przechowywać w szufladzie piekarnika żadnych przedmiotów łatwopalnych, wybuchowych, lotnych lub wrażliwych na temperaturę (takich jak papier, obrusy, reklamówki, środki czyszczące lub detergenty i aerozole) ponieważ mogłyby one się w czasie pracy piekarnika zapalić i wywołać pożar.

WYPOSAŻENIE I AKCESORIA PIEKARNIKA

(w zależności od modelu)

DRUCIANE PROWADNICE

Druciane prowadnice umożliwiają przyrządzanie żywności na czterech (proszę zwrócić uwagę na to, że poziomy/prowadnice liczy się od dołu do góry). Prowadnica 3 i 4 służy do grillowania.

Eksploatacja urządzenia jest bezpieczna zarówno z jak i bez prowadnic blach.

WYCIĄGANE PROWADNICE TELESKOPOWE

Dla poziomu 2, 3 i 4 można zamontować wyciągane prowadnice teleskopowe. Prowadnice mogą być wyciągane całkowicie lub częściowo.

WYBRZUSZENIA

Piekarnik ma wytłoczone boczne rowki na czterech poziomach do umieszczenia rusztu i blach do pieczenia.

WYŁĄCZNIK W DRZWICZKACH PIEKARNIKA

Jeśli w czasie przyrządzania żywności drzwiczki piekarnika zostaną otwarte, wyłącznik wyłączy podgrzewanie piekarnika i wentylator. Zamknięcie drzwiczek powoduje ponowne włączenie grzałek.

WENTYLATOR CHŁODZĄCY

Urządzenie jest wyposażone w wentylator, który chłodzi obudowę urządzenia i jego panel sterowania. Wentylator chłodzący pracuje podczas pracy piekarnika.

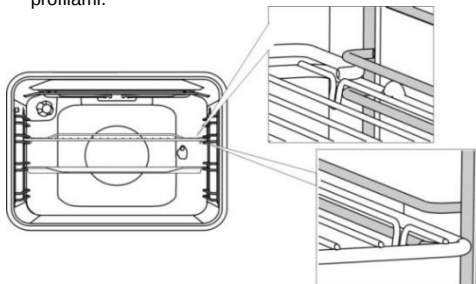


Urządzenie i niektóre z jego nieosłoniętych części wskazują tendencję do nagrzewania się w czasie przyrządzania żywności. Stosować rękawice do obsługi piekarników.



Ruszt posiada zatrask zabezpieczający. Dlatego też podnieść ruszt z przodu nieznacznie do góry przy jego wyciąganiu z piekarnika.

Ruszt lub blachę należy zawsze wsuwać w wyżłobienie pomiędzy obydwojema metalowymi profilami.



W przypadku wyciąganych prowadnic teleskopowych najpierw wysunąć prowadnice pierwszego poziomu, a następnie umieścić na nich ruszt lub blachę. Następnie wsunąć je ręką całkowicie do środka.



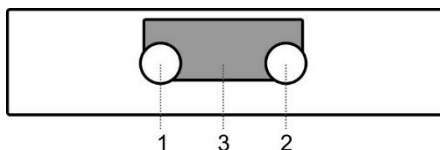
Zamknąć drzwiczki piekarnika, gdy prowadnice teleskopowe całkowicie schowają się w piekarniku.



Wypośażenie do pieczenia może w czasie nagrzewania zmienić kształt, co nie wpływa na jego funkcjonalność. Po ochłodzeniu powróci ono do stanu pierwotnego.

JEDNOSTKA STERUJĄCA

(w zależności od modelu)



1. pokrętko wyboru systemu przyrządzania żywności
2. pokrętko temperatury piekarnika
3. elektroniczny programator czasowy

PRZYCISKI PUSH PULL

(w zależności od modelu)

Delikatnie nacisnąć przycisk, aby wysunął się z panelu do obsługi.

Przyciski można wcisnąć z powrotem do panelu do obsługi tylko wtedy, kiedy są w zerowej pozycji.

RUSZT



ZASADY KORZYSTANIA Z URZĄDZENIA

PRZED UŻYCIEM URZĄDZENIA PO RAZ PIERWSZY

Po odebraniu urządzenia usunąć z piekarnika wszystkie elementy, w tym wyposażenie transportowe.

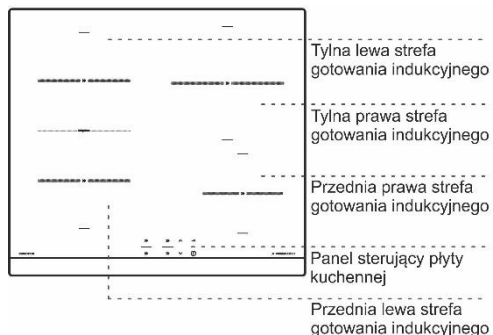
Wszystkie akcesoria i przybory przeczyszczyć ciepłą wodą i normalnym detergentem. Nie używać środków czystości o właściwościach ściernych.

Jeśli powierzchnia płyty została wykonana ze szkła ceramicznego, należy ją przeczyszczyć wilgotną szmatką z dodatkiem niewielkiej ilości płynu do zmywania naczyń. Nie używać agresywnych środków czyszczących, które np. ze względu na swoje właściwości ścierne mogłyby pozostawiać po sobie rysy, a także druciaków do zmywania naczyń lub środków do usuwania plam.

Pierwszemu rozgrzewaniu się piekarnika towarzyszyć będzie charakterystyczny zapach nowego urządzenia. W czasie pierwszego uruchomienia przewietrzć dobrze pomieszczenie.

POWIERZCHNIA PŁYTY INDUKCYJNEJ

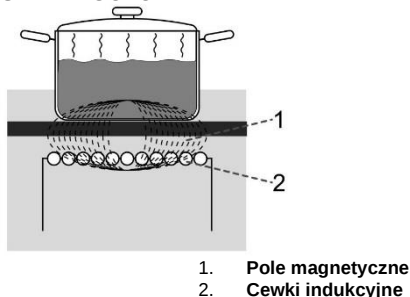
(w zależności od modelu)



POWIERZCHNIA PŁYTY ZE SZKŁA CERAMICZNEGO

- Płyta jest odporna na zmiany temperatury.
- Płyta szkloceramiczna jest bardzo mocna, ale nie jest nierozbijalna. Jeżeli na płytę spadnie przedmiot krawędzią, płyta może pęknąć. Uszkodzenie będzie widoczne natychmiast lub po krótkiej chwili. Uszkodzoną kuchenkę natychmiast odłączyć od sieci elektrycznej i nie używać jej.
- Wykorzystywanie płyty wykonanej ze szkła ceramicznego do przechowywania przedmiotów może doprowadzić do jej porysowania lub uszkodzenia.
- Powierzchnia płyty jest całkowicie płaska i gładka i nie posiada żadnych krawędzi, w których mogłyby gromadzić się brud.
- Sprawdzać, czy strefa gotowania i spód naczynia są czyste i suche. Poprawi to przewodzenie ciepła i zapobiegnie uszkodzeniu płyty grzejnej. Nie stawiać na płycie grzejnej pustych naczyń.

ZASADA DZIAŁANIA INDUKCYJNEJ STREFY GOTOWANIA



- Płyta grzejna jest wyposażona w indukcyjne strefy gotowania charakteryzujące się dużą wydajnością. Energia cieplna jest wytwarzana tam, gdzie jest ona potrzebna najbardziej, tj. bezpośrednio pod spodem garnka. Zapobiega to utracie ciepła przy przewodzeniu przez powierzchnię ze szkła ceramicznego.
- Zużycie prądu jest zdecydowanie niższe niż w przypadku konwencjonalnych stref gotowania podgrzewanych przy pomocy grzałek.
- Strefa gotowania wykonana ze szkła ceramicznego nie jest podgrzewana bezpośrednio, lecz jedynie pośrednio przez energię cieplną odbijającą się od garnka. Po wyłączeniu strefy gotowania obecność tej energii jest sygnalizowana jako „ciepło resztkowe”.
- W przypadku indukcyjnych stref gotowania, za podgrzewanie odpowiada cewka indukcyjna zamontowana pod wykonaną ze szkła ceramicznego powierzchnią. Cewka wywołuje pole magnetyczne, które w dnie garnka ferromagnetycznego (tzn. garnka, do których będzie przylegał magnes) wytwarza prądy wirowe, które z kolei podgrzewają garnek.



W przypadku rozsypania się na rozgrzaną płytę ze szkła ceramicznego cukru lub pożywienia o dużej jego zawartości bezzwłocznie wytrzeć płytę lub usunąć cukier przy użyciu skrobaka, nawet jeśli strefa gotowania będzie jeszcze wciąż gorąca. Zapobiegnie to uszkodzeniu wykonanej ze szkła ceramicznego powierzchni.

Do czyszczenia rozgrzanej płyty ze szkła ceramicznego nie używać detergentów lub innych środków czyszczących, ponieważ mogłyby to uszkodzić jej powierzchnię.

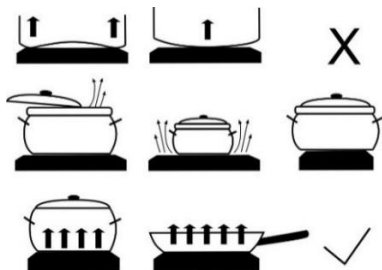
NACZYNIA DO GOTOWANIA INDUKCYJNEGO

NACZYNIA PRZEZNACZONE DO PŁYT INDUKCYJNYCH

- Indukcja będzie działać prawidłowo, jeśli używane będą odpowiednie naczynia kuchenne.
- Pamiętać o tym, że garnek lub rondel powinien znajdować się w środku strefy gotowania.
- Do odpowiednich naczyń kuchennych należą naczynia kuchenne wykonane ze stali, stalowe garnki pokryte emalią i garnki żeliwne.
- Nieodpowiednie są wykonane ze stopów stalowych naczynia z miedzianym lub aluminiowym dnem oraz naczynia szklane.
- Test namagnesowania: Przy pomocy niewielkiego magnetu sprawdzić, czy spód garnka lub rondla wykazuje właściwości ferromagnetyczne. Jeśli magnes jest przyciągany do spodu garnka, to nadaje się do gotowania na kuchenke indukcyjnej.



- W przypadku korzystania z szybkowaru pilnować, kiedy osiągnięte zostanie odpowiednie ciśnienie. Najpierw ustawić moc strefy gotowania na maksimum, a następnie zgodnie z instrukcją producenta szybkowaru użyć odpowiedniego czujnika, by w odpowiednim czasie zmniejszyć moc strefy gotowania.
- Postawienie w strefie gotowania pustego garnka może spowodować jej uszkodzenie.
- W przypadku korzystania ze specjalnych naczyń kuchennych przestrzegać instrukcji producenta.
- Stosować wyłącznie naczynia z płaskim dnem! Wklęsłe lub wypukłe dno może zakłócić pracę mechanizmu zabezpieczającego przed przegrzaniem, przez co płyta do gotowania może rozgrzać się nadmiernie. Mogłoby to skutkować pękaniem szklanej powierzchni i stopieniem się spodu garnka. Uszkodzenie powstałe w wyniku stosowania nieodpowiednich naczyń kuchennych lub nadmiernego rozgrzania się pustych, wyschniętych garnków lub rondli (bez żadnej zawartości) powoduje unieważnienie gwarancji.



Stosować wyłącznie naczyń przeznaczonych do indukcyjnego gotowania na kuchenkach elektrycznych i indukcyjnych, które posiadają:

- grube dno (co najmniej 2,25 mm)
- płaskie dno.

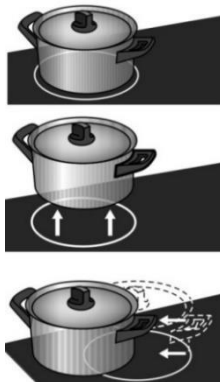
Strefa gotowania	Minimalna średnica denka garnka
Ø 145 mm	Ø 90 mm
Ø 180 mm	Ø 110 mm
Ø 210 mm	Ø 130 mm



UWAGA!

W przypadku korzystania z wbudowanych kuchenek indukcyjnych nie wkładać pomiędzy spód naczynia a powierzchnię płyty ze szkła ceramicznego żadnych dodatkowych elementów wyposażenia (np. tak zwanych pierścieni redukcyjnych lub podstawek indukcyjnych umożliwiających korzystanie z naczyń bez namagnesowanego dna). Stosowanie tego typu akcesoriów może spowodować uszkodzenie urządzenia i wiąże się z dużym ryzykiem poparzenia.

ROZPOZNAWANIE GARNKÓW



- Jeśli garnek będzie o wiele mniejszy niż strefa gotowania, to istnieje prawdopodobieństwo, że nie zostanie on rozpoznany przez strefę gotowania. Po włączeniu strefy gotowania, na wyświetlaczu mocy pojawi się symbol „u”. Jeśli w ciągu kolejnych dziesięciu minut w indukcyjnej strefie gotowania postawiony zostanie garnek, zostanie to rozpoznane przez płytę, która włączy się z wybraną mocą. Gdy tylko garnek zostanie zdjęty ze strefy gotowania, zasilanie elektryczne zostanie odłączone.
- Jeśli w strefie gotowania ustawiony zostanie mniejszy garnek lub rondel i zostanie on rozpoznany, płyta zastosuje wyłącznie taką moc, jaka zostanie uznana za niezbędną biorąc pod uwagę wielkość garnka.

WSKAZÓWKI DOTYCZĄCE ENERGOOSZCZĘDNOŚCI

- Przy zakupie naczyń należy zwracać uwagę na to, że średnica podana na garnku dotyczy zazwyczaj górnej krawędzi pokrywki, która jest zazwyczaj większa od średnicy dna garnka.
- Jeśli przyrządzenie potrawy jest długotrwałe, należy użyć szybkowaru. Zawsze upewnić się, że w szybkowarze jest wystarczająca ilość płynu. Jeśli na płycie grzejnej postawiony zostanie pusty szybkowar, to może się on przegrzać, co z kolei może doprowadzić do uszkodzenia zarówno garnka jak i strefy gotowania.
- Gdy tylko to możliwe, przykrywać garnek lub rondel odpowiedniej wielkości pokrywką. Stosować naczynia dostosowane do ilości przyrządzanej żywności. Gotowanie w dużym, częściowo wypełnionym garnku wiąże się ze znacznie większym zużyciem energii.

REGULACJA MOCY

Można ustawić jeden z dziesięciu poziomów mocy strefy gotowania.

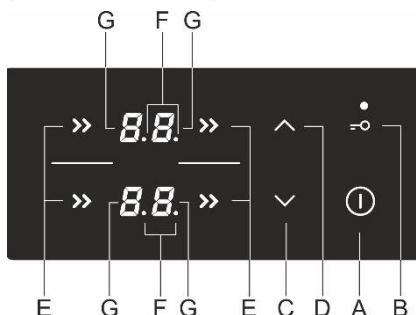
W tabeli podane zostało przykładowe zastosowanie dla każdego poziomu.

Ustawienia mocy	Przeznaczenie
0	Kuchenska wyłączona, wykorzystanie ciepła resztkowego.
1-2	Podtrzymywanie ciepłych posiłków, gotowanie małych ilości na wolnym ogniu (ustawienie minimalne).
3	Gotowanie na wolnym ogniu (kontynuacja gotowania po początkowym zwiększeniu mocy).
4-5	Powolne gotowanie (kontynuacja gotowania) dużych ilości, pieczenie dużych kawałków.
6	Pieczenie, przyrumienianie.
7-8	Pieczenie.
9	Gotowanie dużych ilości, obsmażanie/przyrumienianie.
P	Doładowanie mocy na początku gotowania, także gotowanie bardzo dużych ilości żywności.

STEROWANIE PŁYTĄ KUCHENNĄ

PANEL STERUJĄCY

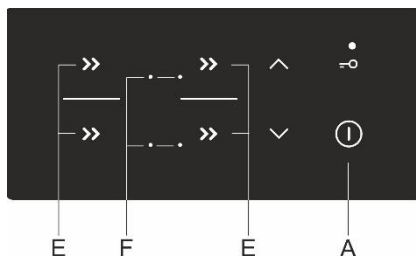
(w zależności od modelu)



Funkcje przycisków dotykowych:

- A** Przycisk włączenia/wyłączenia płyty kuchennej
- B** Przycisk blokady/zabezpieczenia przed dziećmi
- C** Przycisk obniżenia mocy działania i skrócenia ustawionych wartości zegara programującego (–)
- D** Przycisk podwyższenia mocy działania i przedłużenia ustawionych wartości zegara programującego (+)
- E** Przycisk włączenia pola grzejnego
- F** Kropka dziesiętna, oznaczająca włączony zegar programujący
- G** Wskaźniki stopnia mocy

URUCHOMIENIE PŁYTY KUCHENNEJ



W celu uruchomienia płyty kuchennej należy przycisnąć przycisk włączenia/wyłączenia (A) i przytrzymać go na 1 sekundę. Włączy się sygnał dźwiękowy, a na wszystkich wskaźnikach świecić będzie kropka dziesiętna.

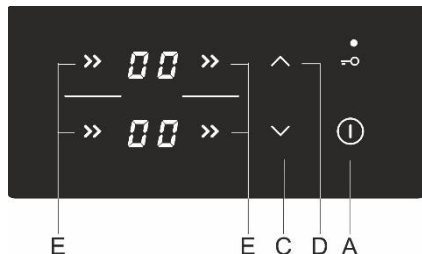


Jeżeli w ciągu 10 sekund nie zostanie włączone żadne pole grzejne, płyta kuchenna się wyłączy. Włączy się krótki sygnał dźwiękowy.



Przy pierwszym podłączeniu urządzenia do sieci elektrycznej lub gdy po przerwie w dostawie energii elektrycznej przywrócone zostanie zasilanie urządzenia energią elektryczną, panel sterujący urządzeniem będzie zablokowany (patrz rozdział "ZABEZPIECZENIE PRZED DZIEĆMI").

URUCHOMIENIE PÓL GRZEJNYCH



Po włączeniu płyty kuchennej (w czasie 10 sekund) włączyć należy żądane pole grzejne (E). Za pomocą przycisków (C) i (D) należy wybrać żądane ustawienie dla obecnie aktywnego pola grzejnego. Dotknięcie w pierwszej kolejności przycisku dotykowego (C) spowoduje, że moc działania zostanie ustawiona na stopień "9". Jeżeli natomiast najpierw przyciśnięty zostanie przycisk dotykowy (D), moc działania zostanie ustawiona na stopień "1".

Jeżeli na wybranym polu grzejnym nie ma naczynia, na wyświetlaczu wymiennie ukazuje się ustawiona moc działania oraz symbol ω .

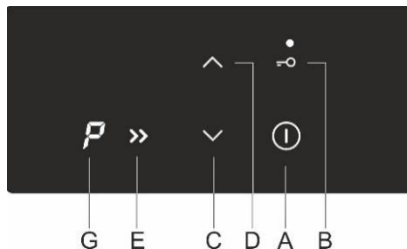
Zmiana mocy działania pól grzejnych

Moc działania można zmienić w dowolnym momencie, a mianowicie wybierając żądane pole grzejne oraz zmieniając moc działania za pomocą odpowiedniego przycisku (C) lub (D).

Chcąc szybciej podwyższyć lub obniżyć moc działania pola grzejnego, należy dotknąć przycisku dotykowego (C) lub przycisku (D) i go przytrzymać.

DZIAŁANIE Z PODWYŻSZONĄ MOCĄ

Wybrać należy dowolne pole grzejne. Dotknąć przycisku dotykowego (C). Włączy się krótki sygnał dźwiękowy, na wyświetlaczu ukaże się wartość "9". Należy teraz dotknąć przycisku (D) i na wyświetlaczu ukaże się symbol P. Pole grzejne przez 10 minut działać będzie z podwyższoną mocą, po czym włączy się krótki sygnał dźwiękowy, a moc działania obniżona zostanie do stopnia "9".



Wyłączenie działania z podwyższoną mocą

Moc działania można obniżyć, przyciskając przycisk dotykowy (C).



Gdy na polu grzejnym aktywne jest działanie z podwyższoną mocą, to pole grzejne działać będzie z bardzo wysoką mocą.

ZABEZPIECZENIE PRZED DZIEĆMI

Funkcję zabezpieczenia przed dziećmi można uruchomić, chcąc zapobiec zbyt łatwemu lub szybkiemu włączeniu się urządzenia lub chcąc zapobiec zmianie ustawień podczas działania urządzenia.



Zablokowanie przycisków sterujących płytą kuchenną

Dotknąć należy przycisku dotykowego blokady lub zabezpieczenia przed dziećmi (B) i przytrzymać go na 1 sekundę. Włączy się lampka sygnalizacyjna (B1). Płyta kuchenna jest teraz zablokowana.

Odblokowanie przycisków sterujących płytą kuchenną

Chcąc odblokować przyciski sterujące płytą kuchenną, należy tego dokonać w ten sam sposób, co w przypadku włączenia zabezpieczenia. Płyta kuchenna powinna być wyłączona. Dotknąć należy przycisku (B) i przytrzymać go na 1 sekundę.



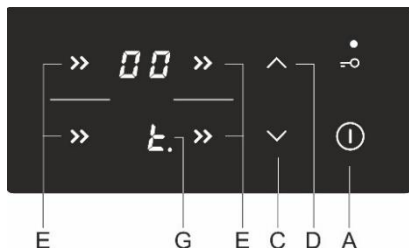
Funkcję blokady można uruchomić, gdy pola grzejne są włączone lub gdy płyta kuchenna jest wyłączona. Jeżeli płyta kuchenna jest włączona, blokada zablokuje wszystkie przyciski za wyjątkiem przycisku włączenia/wyłączenia płyty kuchennej (A) oraz przycisku uruchomienia bądź zwolnienia blokady. Jeżeli płyta kuchenna jest wyłączona, blokada zablokuje wszystkie przyciski za wyjątkiem przycisku uruchomienia bądź zwolnienia blokady. Płyta kuchenna zawsze jest zablokowana po

pierwszym lub ponownym podłączeniu urządzenia do sieci elektrycznej, zanim zostanie uruchomiona.

ZEGAR PROGRAMUJĄCY

Funkcja ta umożliwia, aby dla wybranego pola grzejnego, które ma już ustawiony stopień mocy, ustawić czas działania. Po upływie ustawionego czasu pole grzejne się samoczynnie wyłączy.

Czas działania można ustawić w zakresie od 1 do 99 minut. Zegar programujący można ustawić dla wszystkich pól grzejnych i na wszystkich stopniach mocy.



WŁĄCZENIE ZEGARA PROGRAMUJĄCEGO

Najpierw należy wybrać pole grzejne (E). Następnie za pomocą przycisków (C) i (D) należy ustawić moc działania. Zegar programujący nie będzie działał, jeżeli stopień mocy działania ustawiony zostanie na "0". Ponownie należy dotknąć przycisku włączenia pola grzejnego (E). Włączy się sygnał dźwiękowy, a na wyświetlaczu wybranego pola grzejnego (G) ukaże się 1. z kropką dziesiętną. Na wyświetlaczu wybranego pola grzejnego z przeciwnej strony ukaże się czas, pozostały do końca gotowania.

- Dotykając przycisków (C) i (D) można ustawić czas w zakresie od 1 do 99 minut.
- Po ustawieniu wartości rozpocznie się odliczanie czasu. Równocześnie dotykając przyciski (C) i (D) czas zostanie ponownie ustawiony na "0". bądź wyłączony zostanie zegar programujący. Dotykając przycisku (C) lub (D) i go przytrzymując, można dokonać szybkiej zmiany ustawionych wartości.
- Po kilku sekundach wyświetlacz zegara programującego się wyłączy, przy wyświetlanym stopniu mocy świecić będzie kropka dziesiętna.
- Gdy upływie ustawiony czas działania, włączy się sygnał dźwiękowy i pole grzejne się wyłączy. Sygnał dźwiękowy można wyłączyć, dotykając dowolnego przycisku, po upływie 2 minut sygnał dźwiękowy wyłącza się samodzielnie.

Zmiana ustawionego czasu działania

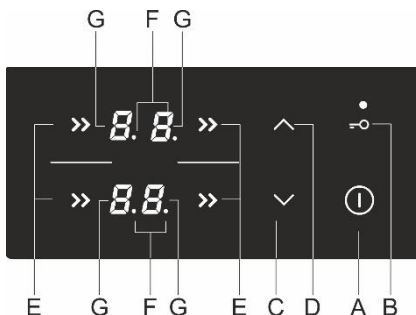
- Czas działania można dowolnie zmieniać w trakcie gotowania.
- W tym celu należy dwukrotnie przycisnąć przycisk żądanego pola grzejnego.

- Dotknąć należy przycisków (C) i (D), aby ustawić wybrany na nowo czas działania.

Wyświetlenie pozostałego czasu działania

Jeżeli zegar programujący ustawiony został jednocześnie dla wielu pól grzejnych, czas pozostały do końca gotowania można wyświetlić, dwukrotnie przyciskając przycisk (E).

WYŁĄCZENIE POLA GRZEJNEGO



WYŁĄCZENIE POLA GRZEJNEGO

Pole grzejne (E) można wyłączyć, stopień mocy jego działania ustawiając za pomocą przycisku (C) na 0. Chcąc szybko wyłączyć pole grzejne, należy dotknąć równocześnie przycisków (C) i (D). Włączy się krótki sygnał dźwiękowy, a na wyświetlaczu ukaże się stopień mocy "0".

Jeżeli wszystkie cztery pola są wyłączone (bądź ich moc ustawiona została na "0", wyłączona zostanie cała płyta kuchenna.

WSKAŹNIK MOCY RESZTKOWEJ

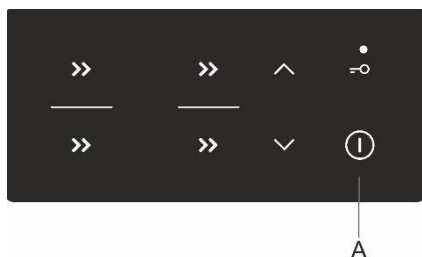
Witroceramiczna płyta kuchenna za pomocą symbolu "H" wskazuje również pozostałe ciepło pola grzejnego. Witroceramiczne pola grzejne nie nagrzewają się bezpośrednio, lecz pośrednio nagrzewają się przez ciepło z nagrzanego garnka. Dopóki po wyłączeniu pola grzejnego świeci symbol "H", pole grzejne jest gorące. Ciepło reszkowe można wykorzystać do rozmrażania lub do utrzymania ciepła już ugotowanej żywności. Po zniknięciu symbolu "H", pole grzejne wciąż może być gorące. Należy uważać, ponieważ istnieje niebezpieczeństwo oparzeń!

OGRANICZENIE CZASU DZIAŁANIA

Ze względów bezpieczeństwa najdłuższy możliwy czas działania każdego z pól grzejnych jest ograniczony. Najdłuższe możliwe działanie zależy od wybranego stopnia mocy. Jeżeli nie zostanie zmieniony stopień mocy pola grzejnego, po upływie określonego czasu pole grzejne samoczynnie się wyłączy.

Stopień mocy działania	Najdłuższy czas działania (w godzinach)
1	10
2	10
3	10
4	10
5	10
6	10
7	10
8	10
9	3

WYŁĄCZENIE CAŁEJ PŁYTY KUCHENNEJ

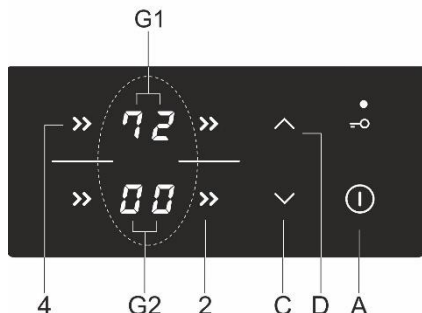


W celu wyłączenia płyty kuchennej należy przycisnąć przycisk włączenia/wyłączenia płyty kuchennej (A) i przytrzymać go na 1 sekundę. Włączy się sygnał dźwiękowy i wszystkie pola grzejne się wyłączą.

AUTOMATYCZNE WYŁĄCZENIE

Jeżeli podczas gotowania przyciski dotykowe były aktywowane zbyt długo (np. z powodu rozlanego płynu lub przedmiotu, ustawionego na przyciskach), płyta kuchenna się samoczynnie wyłączy po upływie 10 sekund. Na wszystkich wyświetlaczach pulsować będzie symbol "—" i włączy się sygnał dźwiękowy. Alarm się wyłączy, gdy z przycisków usunięty zostanie przedmiot bądź wytarty zostanie rozlany płyn.

USTAWIENIE MAKSYMALNEJ ŁĄCZNEJ MOCY URZĄDZENIA



Maksymalna łączna moc urządzenia ograniczona jest do 7.200 W. Ustawienie to można obniżyć na 2.800 W, 3.500 W lub 6.000 W. Najwyższą łączną moc można wybrać w ciągu pierwszych 30 sekund po tym, gdy płyta kuchenna zostanie przyłączona do sieci elektrycznej. W pierwszej kolejności należy odblokować urządzenie. W tym celu należy jednocześnie przycisnąć przyciski wyboru pól grzejnych "2" i "4". Włączy się sygnał dźwiękowy i na wyświetlaczach pól grzejnych (G1) i (G2) ukaże się obecnie ustawiona maksymalna łączna moc urządzenia. Za pomocą przycisków (C) i (D) należy ustawić nową wartość najwyższej łącznej mocy urządzenia.

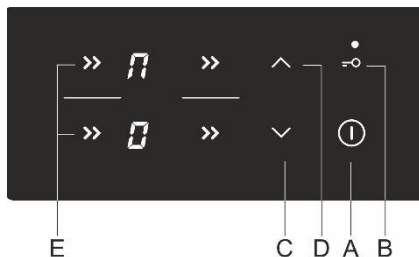
Ponownie jednocześnie należy przycisnąć przyciski wyboru pól grzejnych "2" i "4", aby zachować nowe ustawienie.

Po ustawieniu niższej maksymalnej łącznej mocy urządzenia nie będzie można ustawić najwyższego stopnia mocy działania dla wszystkich pól grzejnych równocześnie. Sygnał dźwiękowy oraz symbol r na wyświetlaczach wybranego pola grzejnego oznaczają, że urządzenie samoczynnie ograniczyło łączną moc działania.

ŁĄCZONE POLA GRZEJNE

(w zależności od modelu)

- W przypadku niektórych modeli dwa pola grzejne mogą zostać połączone w jedno większe łączone pole grzejne. W ten sposób otrzyma się większe pole grzejne, na którym będzie można postawić dużą owalną brytfannę lub płytę do pieczenia na grillu. Wybrane naczynie powinno być na tyle duże, aby pokrywało środek zarówno górnego jak i dolnego pola grzejnego.
- Największe rozmiary naczynia lub płyty: 40 × 25 cm. Aby ciepło mogło zostać równomiernie rozprowadzone, zaleca się stosowanie naczyń o grubym dnie. Brytfanna podczas nagrzewania mocno się nagrzewa, należy więc uważać, aby się nie oparzyć. Ustawiając naczynie, należy uważać, aby nie zakryło ono panelu sterującego (bądź funkcyjnych przycisków dotykowych).



Złączenie dwóch pól grzejnych

- Przycisnąć należy przycisk dotykowy włączenia/wyłączenia płyty kuchennej (A), aby włączyć płytę kuchenną.

- Równocześnie należy dotknąć dwóch przycisków dotykowych wyboru pola grzejnego (E) i przytrzymać na 3 sekundy. Na wyświetlaczu drugiego z pól grzejnych ukaże się symbol $\overline{f}$, oznaczający, że pola zostały połączone.
- Ustawić należy żądany stopień mocy dla połączonego pola grzejnego.
- Jeżeli później zamierza się zmienić stopień mocy działania połączonego pola grzejnego, należy tego dokonać za pomocą przycisków (C) lub (D) dolnego pola grzejnego.
- Uwaga: W przypadku połączonego pola grzejnego nie jest możliwe włączenie funkcji działania na dodatkowej najwyższej mocy **P**. Najwyższy możliwy stopień działania dla połączonego pola grzejnego to stopień "9".

Rozłączenie dwóch połączonych pól grzejnych

- Stopień mocy działania połączonego pola grzejnego należy ustawić na "0". Wyświetlany symbol $\overline{f}$ połączenia dwóch pól grzejnych zniknie i pola grzejne się wyłączą.
- Oba pola będą teraz działać niezależnie jedno od drugiego.

HAŁAS I DŹWIĘKI W CZASIE GOTOWANIA NA PŁYCE INDUKCYJNEJ

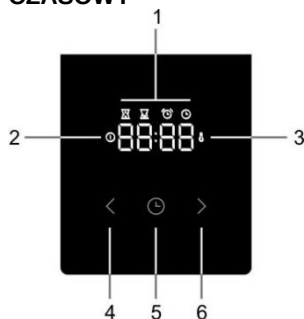
Hałasy i dźwięki	Przyczyna
Dźwięki wywoływane przez indukcję.	Technologia indukcyjna wykorzystuje właściwości niektórych metali w warunkach oddziaływania elektromagnetycznego. Wywołuje ona tak zwane prądy wirowe, które zmuszają cząsteczki do oscylacji. Oscylacje (drgania) te są przekształcane w energię ciepłą. W zależności od rodzaju metalu, towarzyszyć temu mogą ciche odgłosy.
Rozwiązanie: Jest to normalne zjawisko nie będące wynikiem żadnej usterki.	
Brzęczenie przypominające pracę transformatora.	Pojawiają się przy gotowaniu z dużą mocą. Jest to spowodowane przepływem dużej energii pomiędzy strefą gotowania a garnkiem lub rondlem.
Rozwiązanie: Hałas zniknie lub zmniejszy się, gdy zmniejszy się poziom mocy.	
Drgania i trzaski naczyń.	Hałas ten pojawia się w przypadku naczyń (garnków lub rondli) wykonanych z różnych materiałów.
Rozwiązanie: Jest on spowodowany drganiami wzdłuż przylegających do siebie powierzchni różnych warstw materiałów. Hałas ten jest uzależniony od rodzaju naczyń. Może się zmieniać w zależności od ilości i rodzaju przyrządzanej żywności.	
Odgłos wentylatora.	Prawidłowa eksploatacja elektronicznych elementów indukcyjnych wymaga sterowania temperaturą. Stąd też płyta grzejna jest wyposażona w wentylator, który pracuje z różnymi prędkościami, w zależności od postrzeganej temperatury.
Rozwiązanie: Jeśli temperatura jest zbyt wysoka, to wentylator może pracować, nawet gdy płyta grzejna została wyłączona.	



W przypadku awarii lub nieznikania usterki/wskazania błędu, wyłączyć kuchenkę na kilka minut z prądu (wylączyć bezpiecznik lub wylączyć główny wyłącznik). Następnie ponownie podłączyć ją do prądu i włączyć główny wyłącznik.

Jeśli problemy nie będą ustępować, proszę skontaktować się z serwisantem.

ELEKTRONICZNY PROGRAMATOR CZASOWY



Interfejs użytkownika

1. Wyświetlacz funkcji czasomierza
2. Wskaźnik zasilania
3. Wskaźnik temperatury
4. Przycisk "Mniej"
5. Przycisk czasomierza/nastawienie programu
6. Przycisk "Więcej"

Ustawianie aktualnego czasu



Przy podłączeniu urządzenia do sieci elektrycznej po raz pierwszy wyświetlacz zapala się. Po upływie 3 sekund na wyświetlaczu zaczyna migać symbol zegara i „12:00”.

Wartości czasu można ustawić naciskając ikony „do tyłu” < i „do przodu” >. Po upływie 10 sekund wyświetlacz automatycznie potwierdza ustawienia i urządzenie jest gotowe do użytku.

Aktualny czas można nastawić:

- po pierwszym podłączeniu urządzenia do sieci,
- w trybie gotowości (standby), dwukrotnie naciskając przycisk czasu,
- po przerwie w dopływie prądu elektrycznego.

Ustawianie czasu przygotowywania



Przy pomocy pokrętki „funkcji piekarnika” wybrać funkcję piekarnika i ustawić temperaturę.

Nacisnąć przycisk „czasu” ⌚, aby wybrać funkcję „czasu przygotowywania”.

Na wyświetlaczu zapala się piktogram dla „czasu przygotowywania” ⌚.

Nacisnąć przycisk „mniej” < lub „więcej” >, aby ustawić czas przygotowywania.

Nastawienie automatycznie potwierdzi się po 10 sekundach.

Nastawienie można też potwierdzić naciskając przycisk „nastawienie programu” ⌚.

Wyświetlany jest upływający czas przygotowywania.



Po włączeniu piekarnika „przełącznikiem funkcji piekarnika” elektroniczny timer automatycznie po 3 sekundach zaoferuje możliwość nastawienia czasu pieczenia. Wyświetlacz miga i świeci symbol „czas pieczenia” ⌚. Jeżeli nie zostanie nastawiony czas, po 5 sekundach timer przełączy się do trybu gotowości i pieczenie nie będzie sterowane timerem. Na wyświetlaczu pojawi się aktualny czas.

Po upływie nastawionego czasu pieczenia zabrzmi sygnał dźwiękowy i piekarnik wyłączy się. Wyłączyć piekarnik „przełącznikiem funkcji piekarnika”. W celu przerwania sygnału dźwiękowego nacisnąć dowolny przycisk timera.



W razie niewyłączenia piekarnika i przerwania sygnału dźwiękowego naciśnięciem dowolnego przycisku piekarnik ponownie włączy się i pieczenie będzie trwać dalej.

Ustawianie czasu przygotowywania i czasu zakończenia



Przy pomocy pokrętki „funkcji piekarnika” wybrać funkcję piekarnika i ustawić temperaturę.

Nacisnąć przycisk „czasu” ⌚, aby wybrać funkcję „czasu przygotowywania”.

Na wyświetlaczu zapala się piktogram dla „czasu przygotowywania” ⌚.

Nacisnąć przycisk „mniej” < lub „więcej” >, aby ustawić czas przygotowywania.

Nacisnąć przycisk „programatora czasowego” ⌚, aby zapamiętać ustawiony czas.

Teraz nacisnąć dwukrotnie przycisk „nastawienie programu” ⌚.

Na wyświetlaczu pojawia się piktogram „czasu zakończenia” ⌚.

Nacisnąć przycisk „mniej” < lub „więcej” >, aby ustawić czas zakończenia.

Nastawienie automatycznie potwierdzi się po 10 sekundach.

Nastawienie można też potwierdzić naciskając przycisk „nastawienie programu” ⌚.

Piekarnik zacznie pracować przed nastawionym „czasem dokończenia” ⌚ według żądanego „czasu

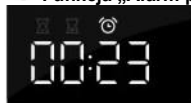
pieczenia" , dopóki piekarnik nie osiągnie nastawionego "czasu dokończenia" , piekarnik wyłączy się.

Przykład: Nastawiony czas pieczenia wynosi 30 min., czas dokończenia jest o godzinie 12:00. Piekarnik zacznie pracować o godzinie 11:30 a na wyświetlaczu pojawi się pozostały czas pieczenia. O godz. 12:00 piekarnik wyłączy się.

Po upływie nastawionego czasu pieczenia zabrzmi sygnał dźwiękowy i piekarnik wyłączy się. Wyłączyć piekarnik "przełącznikiem funkcji piekarnika". W celu przerwania sygnału dźwiękowego nacisnąć dowolny przycisk timera.



Funkcja „Alarm programatora czasowego”



Funkcja „alarmu programatora czasowego” może być używana niezależnie od piekarnika. Najwyższe możliwe ustawienie to 23 godziny i 59 minut. Ostatnia minuta odliczanego czasu jest wyświetlana w sekundach.

Po upływie nastawionego czasu zabrzmi sygnał dźwiękowy. W celu przerwania sygnału dźwiękowego nacisnąć dowolny przycisk timera. Timer przełączy się do trybu gotowości i na wyświetlaczu pojawi się aktualny czas.

Wszystkie funkcje programatora czasowego można anulować ustawiając czas na "0". Jeśli urządzenie było nieaktywne przez kilka minut, to przejdzie w tryb czuwania. Pojawia się aktualna godzina i zapala się wybrana funkcja programatora czasowego.

DODATKOWE FUNKCJE

Blokada przed dziećmi



Z pomocą zamka dziecięcego można zablokować włączenie piekarnika lub zablokować obsługę timera w trakcie pieczenia z nastawionym programem, i w ten sposób zapobiec niepożądanemu użyciu piekarnika.

Zamek dziecięcy uaktywnia się naciskając przycisk "nastawienie programu"  przez czas 5 sekund. Na wyświetlaczu przez 5 sekund wyświetlany będzie napis „Loc”.

Wskazuje on na to, że wszystkie funkcje są zablokowane.

Aby wyłączyć blokadę przed dziećmi, ponownie nacisnąć przycisk i przytrzymać go przez kilka sekund w pozycji wciśniętej.



Gdy tylko blokada przed dziećmi zostanie włączona i nie zostanie ustawiona żadna funkcja programatora czasowego (wyświetlany będzie tylko zegar), piekarnik przestanie działać. Jeśli blokada przed dziećmi zostanie włączona po ustawieniu jakiejkolwiek funkcji programatora czasowego, piekarnik będzie działał, ale ustawień nie będzie można zmienić.

Po włączeniu blokady przed dziećmi nie można zmienić żadnych funkcji piekarnika lub funkcji dodatkowych. Proces przyrządzania żywności można zakończyć wyłącznie poprzez przekręcenie pokrętła „funkcji piekarnika” na „0”. Blokada przed dziećmi pozostaje włączona, nawet jeśli piekarnik zostanie wyłączony. Zanim będzie można wybrać nowy program, blokada przed dziećmi musi zostać wyłączona.

Sygnał dźwiękowy



Jeśli nie została włączona żadna funkcja programatora czasowego, ustawić można głośność sygnału dźwiękowego. Urządzenie jest w trybie gotowości i jest wyświetlany tylko aktualny czas.

Nacisnąć i przytrzymać w pozycji wciśniętej przez 5 sekund przycisk "mniej" .

Na wyświetlaczu pojawi się symbol "Vol", a za nim kilka całkowicie podświetlonych kresek.

Nacisnąć przycisk "mniej"  lub "więcej" , aby wybrać jeden z trzech poziomów głośności (jeden, dwie lub trzy kreski) lub brak dźwięku (Off).

Nastawienie automatycznie potwierdzi się po 5 sekundach i zostanie wyświetlona aktualny czas.

Nastawienie można też potwierdzić naciskając przycisk "nastawienie programu" .

Zmniejszanie kontrastu wyświetlacza



Wcisnąć i przytrzymać przez 5 sekund przycisk "więcej" .

Na wyświetlaczu pojawi się "Bri", za nim kilka całkowicie podświetlonych kresek.

Nacisnąć przycisk "mniej"  lub "więcej" , aby ustawić poziom przyciemnienia (jeden, dwie lub trzy kreski).

Nastawienie automatycznie potwierdzi się po 5 sekundach i zostanie wyświetlona aktualny czas.

przycisk "nastawienie programu" .

“przełącznik funkcji piekarnika”.

Err3

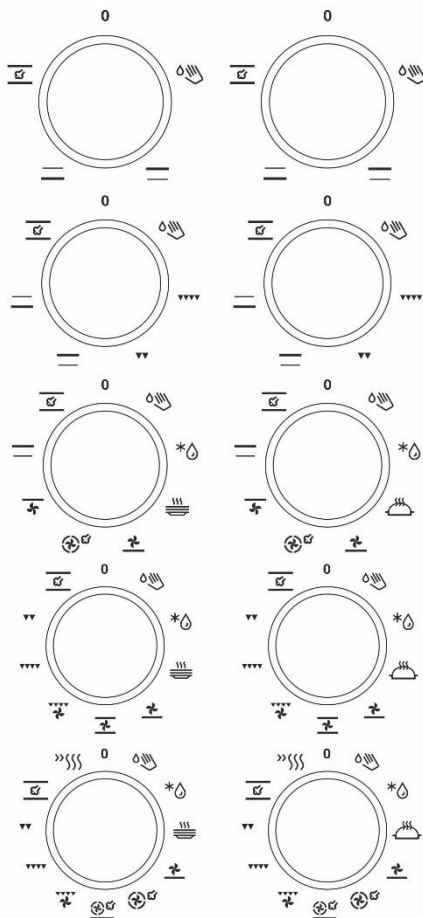
Piekarnik obsługuje się



Nastawienie temperatury



POKRETLÓ SE



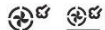
System	Opis
Sugerowana temperatura °C	
System przyrządzenia	
»»»»	SZYBKE PODGRZEWANIE Funkcja ta służy do możliwie jak najszybszego rozgrzania piekarnika do żądanej temperatury. Nie jest ona przeznaczona do przyrządzania żywności. Proces podgrzewania kończy się z chwilą, gdy piekarnik rozgrzeje się do żądanej temperatury.
50-300	
	GÓRNA I DOLNA GRZAŁKA Grzałki w dolnej i górnej ścianie piekarnika wytwarzają energię cieplną, która rozchodzi się równomiernie po całym wnętrzu piekarnika. Ciast i mięs nie można piec z użyciem tylko jednej grzałki.
200	

System	Opis
Sugerowana temperatura °C	
System przyrządzania	
	GRZAŁKA W GÓRNEJ ŚCIANCE Energję ciepłą na żywność rozprowadza wyłącznie grzałka umieszczona w górnej ścianie piekarnika. Używać jej do przyrumieniania potrawy od góry (końcowego przyrumieniania).
180	
	GRZAŁKA W DOLNEJ ŚCIANCE Energję ciepłą na żywność rozprowadza wyłącznie grzałka umieszczona w dolnej ścianie piekarnika. Używać jej do przyrumieniania potrawy od dołu.
180	
	GRILL Włączona jest wyłącznie grzałka grilla będąca częścią większego zestawu do grillowania. Systemu tego używa się do grillowania małej ilości jednostronnych kanapek lub kielbasek do piwa oraz do przyrządzania tostów.
230	
	DUŻY GRILL Włączona jest górna grzałka i grzałka grilla. Energję ciepłą emituje bezpośrednio grzałka grilla zainstalowana w górnej ścianie piekarnika. Dla zwiększenia efektu podgrzewania włącza się także górna grzałka. Kombinacja ta służy do grillowania niewielkiej ilości jednostronnych kanapek, mięsa i kielbasek do piwa oraz do przyrządzania tostów.
230	
	GRILL Z WENTYLATOREM Włączona jest grzałka grilla i wentylator. Kombinacja ta służy do grillowania mięsa oraz do jednostronnego pieczenia większych kawałków mięsa lub drobiu. Nadaje się także do przyrządzania dań au gratin i przyrumieniania na chrupiącą skórkę.
170	
	GRZAŁKA W DOLNEJ ŚCIANCE I WENTYLATOR Program służy do pieczenia niewysokich ciast drożdżowych oraz konserwowania owoców i warzyw.
180	
	GRZAŁKA W GÓRNEJ ŚCIANCE I WENTYLATOR Włączona jest górna grzałka (znajdująca się w górnej ścianie piekarnika) oraz wentylator. System ten służy do pieczenia większych kawałków mięsa i drobiu. Nadaje się także do przyrządzania potraw au gratin.
170	

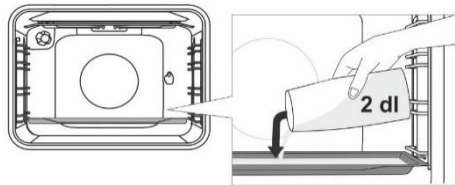
System	Opis
Sugerowana temperatura °C	
System przyrządzania	
	GORĄCE POWIETRZE I GRZAŁKA W DOLNEJ ŚCIANCE Włączona jest dolna grzałka, okrągła grzałka i wentylator gorącego powietrza. Program służy do pieczenia pizzy, wilgotnych ciast, keksów, ciasta drożdżowego i kruchego.
200	
	GORĄCE POWIETRZE Włączona jest okrągła grzałka i wentylator. Zamontowany w tylnej ścianie piekarnika wentylator zapewnia ciągły obieg gorącego powietrza wokół pieczeni lub ciasta. Program ten służy do pieczenia mięsa i ciast na kilku poziomach równocześnie.
180	
	GRZAŁKA W GÓRNEJ I DOLNEJ ŚCIANCE Z WENTYLATOREM Włączone są obie grzałki i wentylator. Wentylator zapewnia równomierny obieg gorącego powietrza wewnątrz piekarnika. Program służy do pieczenia piasta, rozmrażania oraz suszenia owoców i warzyw.
180	
	PODGRZEWACZ TALERZY Program ten służy do podgrzewania elementów zastawy (talerzy, filiżanek) przed podaniem w nich żywności, tak by utrzymać jej ciepłość przez dłuższy czas.
60	
	POWOLNE PIECZENIE * Funkcja umożliwia delikatne, powolne i równomierne pieczenie, dlatego jedzenie pozostaje miękkie i soczyste. Zaleca się do pieczenia mięsa, ryb i ciast na jednym poziomie.
180	
	ROZMRAŻANIE Obieg powietrza odbywa się bez włączania grzałek. Włączony zostaje wyłącznie wentylator. Program służy do powolnego rozmrażania zmrożonej żywności.
-	
	AQUA CLEAN Energję ciepłą emituje wyłącznie grzałka znajdująca się w dolnej ścianie piekarnika. Program ten służy do usuwania z piekarnika zanieczyszczeń i resztek żywności. Czas trwania programu: 30 minut.
70	

* Z funkcji tej korzysta się do określania klasy efektywności energetycznej zgodnie z normą EN 60350-1.

GOTOWANIE NA PARZE



Dzięki tym systemom możesz gotować z dodatkiem pary.



Umieść blachę do pieczenia w pierwszej prowadnicy, gdy piekarnik jest jeszcze chłodny. Wlej maksymalnie 2 dl wody na blachę do pieczenia. Umieść potrawę w drugiej prowadnicy i uruchom system.



Jeśli używasz głębokiej blachy do pieczenia, włóż ją o jeden poziom wyżej.



Aby zapewnić optymalne działanie funkcji, nie otwieraj drzwi piekarnika i nie dodawaj wody podczas gotowania.

Ważne ostrzeżenia

Używać ciemnych, czarnych silikonowych lub emaliowych blach, ponieważ charakteryzują się one wyjątkowo dobrą przewodnością cieplną.

Podgrzewanie pustego piekarnika wiąże się ze zużyciem dużej ilości energii. Pieczenie kilku rodzajów ciast po kolei pozwoli zaoszczędzić dużą ilość energii, ponieważ piekarnik będzie już rozgrzany.

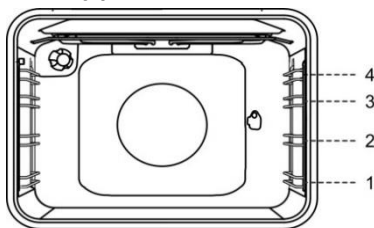
Podczas przygotowywania jedzenia w piekarniku powstaje duża ilość pary, która odprowadzana jest przez komin na tylnej ścianie urządzenia. Para może ulec skropleniu na drzwiach lub pokrywie urządzenia (w zależności od modelu). Jest to normalne zjawisko, które nie wpływa na pracę urządzenia. Po zakończeniu gotowania należy wytrzeć skropliny za pomocą ściereki.

Piekarnik można wyłączyć na ok. 10 min. przed zakończeniem przyrządzania posiłku. W ten sposób można zaoszczędzić trochę energii i wykorzystać nagromadzone ciepło.



Zakończeniu pieczenia towarzyszy zatrzymanie pracy wentylatora. Jeśli danie zostanie pozostawione w piekarniku, wydostająca się z niego para zacznie się zbierać na przednim panelu i drzwiczkach piekarnika.

Poziomy prowadnic



SYSTEM PRZYZRĄDZANIA

OŚWIETLENIE PIEKARNIKA

We wszystkich trybach pracy oświetlenie piekarnika włącza się automatycznie po wybraniu trybu pracy.



SZYBKE PODGRZEWANIE

Funkcja ta służy do możliwie jak najszybszego rozgrzania piekarnika do żądanej temperatury. Tryb ten nie jest przeznaczony do przyrządzania posiłków.

- Pokręćło funkcji piekarnika ustawić w pozycji szybkiego podgrzewania.
- Ustawić żądaną temperaturę piekarnika przy pomocy pokręćła regulacji temperatury.



GÓRNA I DOLNA GRZAŁKA

Grzałki umieszczone w dolnej i górnej ścianie piekarnika będą równomiernie emitować ciepło po całym wnętrzu piekarnika. Ciasta i mięso można piec wyłącznie na jednym poziomie.

Pieczenie mięsa

Używać garnków lub tacek pokrytych emalią, z hartowanego szkła, gliny lub żeliwa. Tacki ze stali nierdzewnej nie nadają się, ponieważ za bardzo odbijają energię cieplną.

Wypiek ciast

Używać tylko jednego poziomu i ciemnych tacek lub blach. W blachach i tackach posiadających jasny kolor ciasta będą słabiej przyrumienione, ponieważ naczynia tego typu odbijają energię cieplną. Zawsze stawiać blachy na kratce. Jeśli korzysta się z dostarczonej blachy, wyjąć kratkę. Wcześniejsze rozgrzanie piekarnika skróci czas pieczenia.



Nie wkładać głębokiej blachy do pierwszej prowadnicy.

DUŻY GRILL, GRILL

Do grillowania żywności na dużym grillu wykorzystywane są górna grzałka i grzałka grilla znajdujące się w górnej ścianie piekarnika.

Włączona jest wyłącznie grzałka grilla będąca częścią większego zestawu do grillowania. (GRILL). Rozgrzewać działającą na podczerwień grzałkę (grilla) przez 5 minut.

Maksymalna temperatura w czasie korzystania z grilla i dużego grilla wynosi 230°C.

Przez cały czas nadzorować proces pieczenia. Ze względu na wysoką temperaturę mięso może szybko przypalić się.

Na grzałce grilla piec można chrupiące kielbaski o niskiej zawartości tłuszczu, platy mięsa i rybki (steaki, eskalopki, steki lub filety z łososia, itp.) lub tosty.

W przypadku grillowania bezpośrednio na ruszcie, nasmarować go olejem, by zapobiec przywieraniu do niego mięsa i włożyć ruszt w czwartą prowadnicę. W pierwszą lub drugą prowadnicę wsunąć tackę ociekową.

W przypadku grillowania na blasze, zadbać o to, by w blasze znajdowała się wystarczająca ilość płynu zapobiegająca przypalaniu. W czasie pieczenia przewracać mięso na drugą stronę.

Po zakończeniu grillowania przeczyszczyć piekarnik, akcesoria i naczynia.

W przypadku pieczenia pstrąga, poklepując rybę wysuszyć ją do sucha papierowym ręcznikiem. Doprawić ją od środka, posmarować olejem na zewnątrz i położyć na ruszcie. W czasie grillowania nie przewracać ryby na drugą stronę.



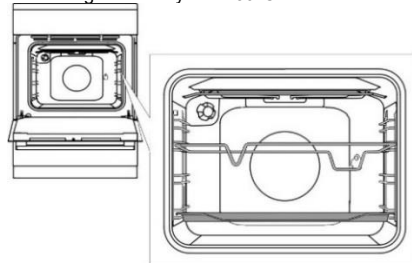
Z grilla można korzystać tylko wtedy, gdy drzwiczki piekarnika są zamknięte.

W czasie grillowania grzałka grilla, ruszt i inne akcesoria piekarnika bardzo się nagzewają. Dlatego też używać rękawic kuchennych i szczypców do mięsa.

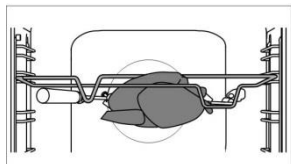
Pieczenie na obrotowym rożnie

(w zależności od modelu)

Maksymalna temperatura w czasie korzystania z obrotowego rożna wynosi 230°C.



Umieścić wspornik rożna w trzeciej prowadnicy od dołu, a do dolnej (pierwszej) prowadnicy włożyć płaską blachę, która posłuży za tackę ociekową.



Nabić mięso na rożen i dokręcić śruby.

Uchwyt rożna umieścić na przednim wsporniku rożna, a końcówkę włożyć w otwór po prawej stronie tylnej ścianki piekarnika (otwór jest zabezpieczony obrotową pokrywą).

Odkręcić uchwyt rożna i zamknąć drzwiczki piekarnika.

Włączyć piekarnik i wybrać DUŻY GRIL.



Nie używać grilla w pozycji 4.

Z grilla można korzystać tylko wtedy, gdy drzwiczki piekarnika są zamknięte.



GRILL Z WENTYLATOREM

W tym trybie grzałka grilla i wentylator działają równocześnie. Program przeznaczony do grillowania mięsa, ryb i warzyw (Patrz opisy i wskazówki dotyczące grillowania).



GORĄCE POWIETRZE I DOLNA GRZĄŁKA

Włączone są dolna grzałka, okrągła grzałka i wentylator gorącego powietrza. Program przeznaczony do pieczenia pizzy, jabłeczników i keksów (patrz opisy i wskazówki dotyczące górnej i dolnej grzałki).



GORĄCE POWIETRZE

Włączone są okrągła grzałka i wentylator. Zamontowany w tylnej ścianki piekarnika wentylator zapewnia ciągły obieg gorącego powietrza wokół pieczeni lub wypieku.

Pieczenie mięsa

Używać garnków i blach pokrytych emalią, z hartowanego szkła, gliny lub żeliwa. Tacki ze stali nierdzewnej nie nadają się, ponieważ za bardzo odbijają energię cieplną.

Aby zapobiec przypalaniu się mięsa, zapewnić w czasie pieczenia wystarczającą ilość płynu. W czasie pieczenia przewracać mięso na drugą stronę. Pieczeń będzie bardziej soczysta, jeśli zostanie przykryta.

Wypiek ciast

Zaleca się wstępne rozgrzanie pieca.

Herbatniki i ciastka można piec na płytach blachach na kilku poziomach (na poziomie i 3) równocześnie. Proszę zwrócić uwagę na to, że czas pieczenia może się różnić, nawet przy zastosowaniu tych samych blach. Herbatniki na górnej blasze mogą upiec się szybciej niż herbatniki na dolnej blasze. Zawsze kłaść blachy na kratce. Jeśli korzysta się z dostarczonej blachy, wyjąć kratkę.

Dla zapewnienia równomiernego przyrumienienia dopilnować, by herbatniki były tej samej grubości.



Nie wkładać głębokiej blachy do pierwszej prowadnicy.



DOLNA GRZAŁKA I WENTYLATOR

Program służy do pieczenia niewysokich ciast drożdżowych oraz konserwowania owoców i warzyw. Używać drugiej prowadnicy od dołu i raczej płytkiej blachy, aby umożliwić obieg gorącego powietrza nad przyrządzanym daniem.

Konserwowanie

Przygotować przeznaczoną do konserwowania żywność i słoiki w ten sam sposób co zwykle. Używać słoików z gumowym pierścieniem uszczelniającym i szklanym wieczkiem. Nie używać słoików z gwintowanymi lub metalowymi pokrywkami lub metalowymi blaszkami. Dopilnować, by słoiki miały ten sam rozmiar i tę samą zawartość oraz były szczelnie zamknięte.

Nalać do głębokiej blachy 1 litr gorącej wody (o temperaturze ok. 70°C) i umieścić w blasze 6 jednolitrowych słoików. Wsunąć blachę w drugą prowadnicę piekarnika.

Obserwować żywność w czasie konserwowania, gotując ją, dopóki płyn w słoikach nie zacznie gotować się (w pierwszym słoiku nie pojawia się pęcherzyki).



GÓRNA I DOLNA GRZAŁKA Z WENTYLATOREM

Program przeznaczony do pieczenia wszelkiego rodzaju ciast, do rozmrażania oraz suszenia owoców i warzyw. Przed włożeniem żywności do rozgrzanego piekarnika odczekać aż światło zgaśnie po raz pierwszy. Dla uzyskania jak najlepszych rezultatów piec tylko na jednej półce (na jednym poziomie).

Piekarnik powinien być wcześniej rozgrzany. Używać drugiej lub czwartej prowadnicy licząc od dołu.



ROZMRAŻANIE

Obieg powietrza w tym trybie odbywa się przy wyłączonych grzałkach.

Rozmrażane mogą być ciastka z gęstą śmietaną lub śmietaną na bazie masła, ciastka i wypieki, chleb i bułki oraz mrożonki owocowe.

W większości przypadkach zaleca się wyjęcie żywności z opakowania (nie zapomnieć o usunięciu wszelkich metalowych zacisków lub klipsów). W połowie czasu rozmrażania fragmenty żywności trzeba przewrócić na drugą stronę, pomieszać, a w przypadku, gdy uległy zmrożeniu, rozdzielić.



PODGRZEWACZ TALERZY

Program ten służy do podgrzewania elementów zastawy (talerzy, filiżanek) przed podaniem w nich żywności, tak by utrzymać jej ciepłotę przez dłuższy czas.



POWOLNE PIECZENIE

(GENTLEBAKE)

Funkcja umożliwia delikatne, powolne i równomierne pieczenie, dlatego jedzenie pozostaje miękkie i soczyste. Zaleca się do pieczenia mięsa, ryb i ciast na jednym poziomie.



AQUA CLEAN

Energię cieplną emituje wyłącznie grzałka znajdująca się w dolnej ścianie piekarnika. Program ten służy do usuwania z piekarnika zanieczyszczeń i resztek żywności. Czas trwania programu: 30 minut.

KONSERWACJA I CZYSZCZENIE



Upewnić się, że urządzenie zostało wyłączone z prądu, i poczekać aż urządzenie ostygnie.

Bez odpowiedniego nadzoru dzieci nie powinny czyścić urządzenia lub wykonywać jakichkolwiek czynności konserwacyjnych.

Pród obudowy ze stali nierdzewnej

(w zależności od modelu)

Do czyszczenia tej powierzchni stosować wyłącznie delikatne detergenty (mydliny) i miękką gąbkę, która nie porysuje wykończenia. Nie stosować środków czystości o właściwościach ściernych lub zawierających rozpuszczalniki, ponieważ mogłyby one uszkodzić powłokę obudowy.

Powierzchnie lakierowane i elementy plastikowe

(w zależności od modelu)

Do czyszczenia pokręteł i przycisków, rączek drzwi, naklejek i tabliczek znamionowych nie stosować środków czystości lub materiałów czyszczących o właściwościach ściernych oraz środków czystości zawierających alkohol lub na bazie alkoholu. Aby uniknąć uszkodzenia powierzchni, wszelkie zabrudzenia usuwać natychmiast miękką szmatką nie posiadającą właściwości ściernych i niewielką ilością wody.

Można także stosować środki czystości i materiały czyszczące przeznaczone do takich powierzchni zgodnie z instrukcjami ich producentów.

Powierzchnie emaliowane

(piekarnik, płyta kuchenki)

Czyścić przy pomocy wilgotnej gąbki z detergentem. Tłuste plamy można usuwać przy pomocy ciepłej wody i specjalnego detergentu do emalii. Do czyszczenia powierzchni emaliowanych nigdy nie używać środków o właściwościach ściernych nieodwracalnie uszkadzających powierzchnię urządzenia.

Powierzchnie szklane

Do czyszczenia szklanych drzwiczek piekarnika nie używać silnych środków czyszczących o właściwościach ściernych lub ostrych skrobaków

metalowych, ponieważ mogłyby one doprowadzić do pęknięcia powierzchni, a w konsekwencji rozbicia szkła. Powierzchnie szklane czyścić specjalnymi środkami do szkła, luster i okien.

CZYSZCZENIE POWIERZCHNI ZE SZKŁACERAMICZNEGO

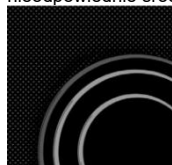
Po każdym użyciu poczekać aż wykonana ze szkła ceramicznego powierzchnia przed przystąpieniem do jej czyszczenia ostygnie. W przeciwnym razie przy kolejnym użyciu płyty wszystkie pozostałe nieczystości wtopią się w rozgrzaną powierzchnię. Do regularnej konserwacji płyty ze szkła ceramicznego używać specjalnych produktów pielęgnacyjnych, które tworzą na powierzchni powłokę ochronną zapobiegającą przywieraniu do niej zabrudzeń.



Przed każdym użyciem powierzchni ze szkła ceramicznego wytrzeć kurz lub inne zanieczyszczenia, które mogłyby porysować powierzchnię zarówno płyty jak i dna garnka.

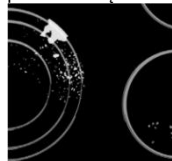


Stalowe druciaki, szorstkie gąbki i posiadające właściwości ściernie proszki czyszczące mogą porysować powierzchnię. Powierzchnię mogą także uszkodzić agresywne środki czyszczące w aerozolu i nieodpowiednie środki czyszczące w płynie.



Używanie agresywnych lub ściernych środków czyszczących lub naczyń z szorstkim lub uszkodzonym dnem może doprowadzić do starcia oznaczeń.

Do usuwania niewielkich zanieczyszczeń używać miękkiej, wilgotnej szmatki. Następnie wytrzeć powierzchnię do sucha.



Do usuwania zacieków wodnych używać delikatnego roztworu octu. Nie używać go jednak do wycierania ramy (dotyczy tylko wybranych modeli), ponieważ mogłaby ona stracić swój blask. Nie używać agresywnych środków czyszczących w aerozolu lub środków do usuwania kamienia.

W przypadku trudno usuwalnych zabrudzeń używać specjalnych preparatów przeznaczonych do oczyszczenia szkła ceramicznego. Postępować zgodnie z instrukcją producenta. Każdorazowo po zakończeniu czyszczenia pamiętać o usunięciu pozostałości po środku czyszczącym, ponieważ w czasie podgrzewania stref gotowania mogłyby one uszkodzić powierzchnię ze szkła ceramicznego.



Trudno usuwalne zabrudzenia i ślady po przypaleniach usuwać skrobakiem. W czasie używania skrobaka uważać, by się nie skaleczyć.

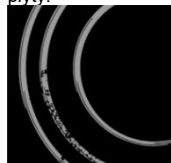


Używać skrobaka tylko wtedy, gdy zabrudzeń nie da się usunąć przy użyciu mokrej szmatki lub specjalnych preparatów do czyszczenia powierzchni ze szkła ceramicznego.

Trzymać skrobak pod odpowiednim kątem (od 45° do 60°). Lekko dociskając skrobak do szkła usuwać brud przesuwając nim po oznaczeniach. Uważać, by plastikowa rączka skrobaka (w niektórych modelach) nie ma kontaktu z rozgrzaną strefą gotowania.



Nie dociskać skrobaka prostopadle do szkła i nie rysować jego końcówką lub ostrzem powierzchni płyty.



Natychmiast usuwać skrobakiem z płyty wykonanej ze szkła ceramicznego cukier lub żywność o dużej zawartości cukru, nawet gdy płyta jest jeszcze gorąca, ponieważ cukier może doprowadzić do trwałego uszkodzenia powierzchni ze szkła ceramicznego.



Przebarwienia powierzchni ze szkła ceramicznego nie ma wpływu na działanie lub stabilność powierzchni. Przyczyną takich przebarwień są najczęściej wtopione w powierzchnię pozostałości żywności lub naczynia wykonane z niektórych materiałów (takich jak aluminium lub miedź). Całkowite usunięcie takich przebarwień jest bardzo trudne.

Uwaga: Przebarwienia i podobne zniszczenia mają jedynie wpływ na wygląd płyty i nie wpływają bezpośrednio na jej działanie. Usuwanie takich zniszczeń nie jest objęte gwarancją.

PIEKARNIK

Do czyszczenia ścianek piekarnika używać mokrej gąbki z detergentem. Do usuwania trudnych do zmycia zabrudzeń wżartych w ściankę piekarnika używać specjalnego detergentu do emalii. Po zakończeniu czyszczenia dokładnie wytrzeć piekarnik do sucha. Czyścić piekarnik tylko wtedy, gdy całkowicie ostygnie. Nigdy nie stosować środków o właściwościach ściernych, ponieważ mogłyby one porysować emaliowaną powierzchnię.

Przybory do piekarnika (ruszt, garnek, itp.) myć gąbką z detergentem lub w zmywarce. Do usuwania trudnych do zmycia zabrudzeń lub śladów przypalenia można używać także specjalnych detergentów.

CZYSZCZENIE PIEKARNIKA PRZY UŻYCIU

FUNKCJI AQUA CLEAN

Przekręcić pokrętkę wyboru systemu przyrządzenia żywności w pozycję Aqua Clean. Ustawić pokrętkę temperatury w pozycji 70 °C. Nalać do blachy 0,6 l wody i włożyć ją w dowolną prowadnicę.

Po upływie 30 minut pozostałości żywności na emaliowanych ściankach piekarnika zmiękną i będzie je można łatwo usunąć wilgotną szmatką.



Z systemu Aqua Clean można korzystać, gdy piekarnik całkowicie ostygnie.

WYJMOWANIE I CZYSZCZENIE WYCIĄGANÝCH PROWADNIC DRUCIANYCH I TELESKOPOWYCH

Do czyszczenia prowadnic używać wyłącznie konwencjonalnych środków czystości.

Trzymając prowadnicę od dołu wyciągnąć je w kierunku środka piekarnika.

Wyjąć je z górnych otworów.



Wyciągane prowadnice nie są przeznaczone do mycia w zmywarce.

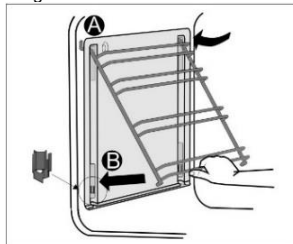
INSTALACJA WKŁADÓW KATALITYCZNYCH

Do czyszczenia używać wyłącznie zwykłych środków czyszczących.

Zdemontować ruszty i teleskopowe wysuwane listwy (w zależności od modelu).



Nasadzić wkłady katalityczne na ruszty. Górną część rusztu wsunąć do górnych otworów "A" wkładu katalitycznego.



Włożyć ruszty z wkładem katalitycznym do górnych otworów na ścianach bocznych piekarnika "A". Wcisnąć je do sprężynowego uchwyty w dolnej części piekarnika "B".



Nie myć wkładów katalitycznych w zmywarce do naczyń.

WYMIANA ŻARÓWKI

Żarówka jest częścią eksploatacyjną, dlatego też nie podlega gwarancji. Przed przystąpieniem do wymiany żarówki wyjąć blach, ruszt i prowadnicę.

Wyłączyć urządzenie z prądu!

Zdjąć osłonę żarówki i wyciągnąć lub odkręcić żarówkę.

Lampa halogenowa: G9, 230 V, 25 W (Zwykła żarówka E14, 230 V, 25 W - w zależności od modelu).



Aby nie skaleczyć się o wystające elementy metalowe, użyć rękawic ochronnych.

ZAMYKANIE DRZWICZEK COMFORT

(w zależności od modelu)

Kuchenki są wyposażone w nowe bezpieczne zawiasy drzwiowe COMFORT. Gwarantują one bardzo ciche i delikatne zamykanie drzwiczek piekarnika.



W przypadku, gdy przy zamykaniu drzwi użyta zostanie zbyt duża siła, działanie systemu zostanie ograniczone lub ze względów bezpieczeństwa system zostanie pominięty.

BLOKADA DRZWICZEK

(w zależności od modelu)

Blokadę drzwiczek otwiera się lekko przesuwając ją kciukiem w prawą stronę i pociągając równocześnie drzwi do siebie.

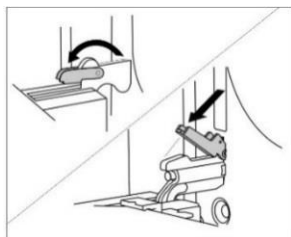


Gdy drzwiczki piekarnika są zamknięte, blokada drzwiczek automatycznie powraca do swojej pozycji wyjściowej.

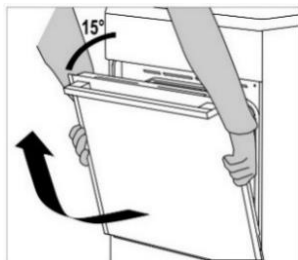
ZDEJMOWANIE I ZAKŁADANIE DRZWICZEK PIEKARNIKA

(w zależności od modelu)

1. Otworzyć drzwiczki piekarnika (aż do pozycji skrajnej).
2. Obrócić stopy zawiasów drzwiczek (standardowe zamykanie). W przypadku drzwiczek z zawiasami COMFORT obrócić stopy o 90°.



3. Powoli zamknąć drzwiczki piekarnika, aż stopy zapadną do zawiasu w listwach bocznych drzwiczek. Pod kątem 15° (w stosunku do pozycji zamkniętej drzwiczek) przymknąć drzwiczki i wyciągnąć je z obu zawiasów urządzenia.

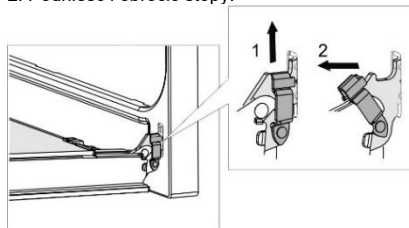


Przed ponownym wstawieniem drzwiczek zawsze skontrolować, czy stopy zawiasów są prawidłowo umieszczone w listwach bocznych drzwiczek. To zapobiegnie gwałtownemu zamknięciu zawiasu, który jest połączony z silną sprężyną. Uwolnienie stopy grozi uszkodzeniem drzwiczek i zranieniem.

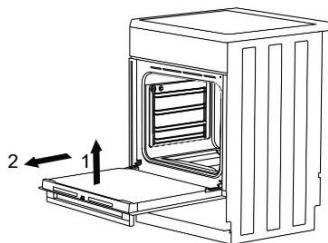
Zdejmowanie i zakładanie drzwiczek piekarnika

(w zależności od modelu)

1. Otworzyć drzwiczki piekarnika (aż do skrajnej pozycji).
2. Podnieść i obrócić stopy.



3. Powoli zamykać drzwiczki piekarnika, lekko je podnieść i wyciągnąć z obu zawiasów urządzenia.

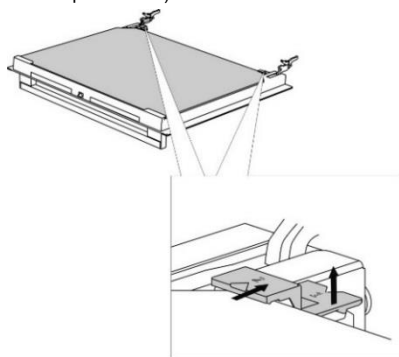


Jeżeli chcemy wstawić drzwiczki z powrotem, należy postępować w odwrotnej kolejności. Jeżeli drzwiczek nie można otworzyć lub zamknąć prawidłowo, upewnić się, że zawiasy są prawidłowo umieszczone na hakach zawiasów.

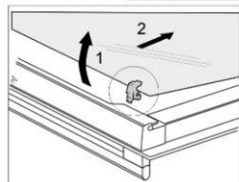
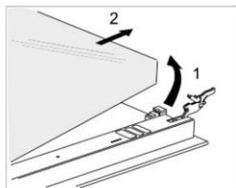
ZDEJMOWANIE I ZAKŁADANIE SZYBY DRZWICZEK PIEKARNIKA

(w zależności od modelu)

Szybę drzwiczek piekarnika można wyczyścić od środka, ale najpierw trzeba ją zdjąć. Zdjąć drzwiczki piekarnika (patrz rozdział „Zdejmowanie i zakładanie drzwiczek piekarnika”).



Delikatnie unieść do góry wsporniki umieszczone po lewej i prawej stronie drzwiczek (oznaczenie 1 na wsporniku) i odciągnąć je od szyby (oznaczenie 2 na wsporniku).



Trzymając szybę drzwiczek za dolną krawędź lekko podnieść ją do góry, tak by odłączyła się od wspornika, a następnie zdjąć ją.

Aby zdjąć trzecią szybę (tylko w niektórych modelach), wystarczy ją podnieść i zdjąć. Zdjąć należy także gumowe uszczelki szyby.

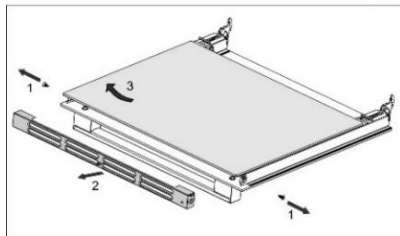
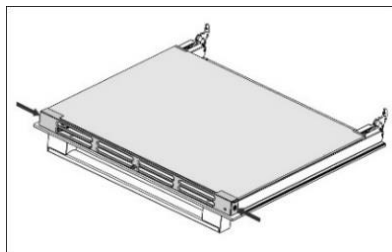


Przy zakładaniu szyby należy postępować w kierunku odwrotnym. (Półkoliste) oznaczenia na drzwiczkach i szybie muszą na siebie nachodzić.

ZDEJMOWANIE I ZAKŁADANIE SZYBY DRZWICZEK PIEKARNIKA

(w zależności od modelu)

Wykręcić śruby na lewej i prawej stronie drzwiczek i wyciągnąć górną listwę. Teraz wyjąć szybę drzwiczek.



Aby wstawić szybę z powrotem, należy postępować w odwrotnej kolejności.

TABELA USTEREK

W okresie objętym gwarancją jakichkolwiek napraw może dokonywać jedynie centrum serwisowe bądź pracownik serwisu, upoważniony przez producenta urządzenia.

Przed jakąkolwiek naprawą urządzenie należy odłączyć z sieci elektrycznej, czy to wyłączając bezpiecznik lub wysuwając wtyczkę z gniazdka.

W razie nieupoważnionych ingerencji i napraw płyty kuchennej może dojść do porażenia prądem lub spięcia elektrycznego, dlatego urządzenia nie należy próbować naprawić samemu. Prace naprawcze należy pozostawić specjalistom bądź upoważnionemu serwisowi.

W przypadku mniejszych usterek lub problemów, powstałych w trakcie działania urządzenia, należy uwzględnić poniższe wskazówki, dzięki którym można będzie samemu usunąć przyczyny niektórych problemów.

Poniżej podanych zostało kilka wskazówek, które mogą pomóc usunąć niektóre z powtarzających się błędów.

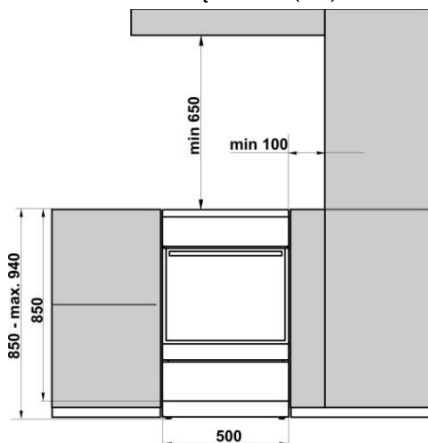
PIEKARNIK		
Problem/błąd	Przyczyna	
Przyciski dotykowe nie reagują, wyświetlacz nie działa.	Urządzenie należy na kilka minut odłączyć z sieci elektrycznej (odkręcić bezpiecznik lub wyłączyć główny wyłącznik instalacyjny). Następnie urządzenie należy ponownie podłączyć do sieci elektrycznej i je uruchomić.	
Główny bezpiecznik instalacji domowej często się załącza.	Wezwać serwisanta. Upewnić się, że moc wszystkich urządzeń nie przekracza mocy domowej sieci elektrycznej.	
Podświetlenie piekarnika nie działa.	Procedura wymiany żarówki jest opisana w rozdziale "KONSERWACJA I CZYSZCZENIE".	
Żywność jest niedopieczona.	Czy wybrana została odpowiednia temperatura i system przyrządzania? Czy drzwiczki piecyka są zamknięte?	

PŁYTA KUCHENKI		
Wyświetlanie błędów i usterek na płycie grzejnej	Przyczyna	Rozwiązanie
Pomimo włączenia strefy gotowania symbol „U” nadal miga.	Garnek lub rondel nie nadaje się do kuchenek indukcyjnych lub ma za małą średnicę. Być może uległ przegrzaniu i stracił swoje właściwości ferromagnetyczne.	Sprawdzić czy naczynie wykazuje właściwości ferromagnetyczne (czy jest przyciągane przez magnes). Sprawdzić czy garnek posiada odpowiednio dużą średnicę (zazwyczaj > 12 cm). Jeśli pomimo włączenia i wyłączenia urządzenia wyświetlacz nie przestaje migać, wyłączyć urządzenie z prądu. Odczekać 5 minut i podłączyć je ponownie.
Funkcja szybkiego doładowania mocy wyłącza się automatycznie.	Automatyczne wyłączenie się funkcji doładowania mocy po upływie określonego czasu oraz przełączanie się płyty na poziom mocy 9 to normalne zjawiska. W przypadku przegrzania się strefy gotowania mechanizm zabezpieczający wyłącza funkcję dodatkowej mocy!	Ponownie włączyć funkcję doładowania mocy. W razie konieczności wyłączyć i ponownie włączyć strefę gotowania. Następnie włączyć funkcję doładowania mocy. Poczekaj przez chwilę aż płyta ostygnie.
Słychać nieprzerwany sygnał dźwiękowy, a na wyświetlaczu pulsuje symbol »«.	Po przyciskach dotykowych rozlany został płyn lub postawiono na nich jakichś przedmiot.	Wytrzeć należy powierzchnię przycisków dotykowych.
Na wyświetlaczu wyświetla się symbol »r«.	Oznacza to, że nie można ustawić żądanego stopnia mocy działania, ponieważ osiągnięta została maksymalna łączna moc działania płyty kuchennej.	
Na wyświetlaczu wyświetla się symbol »F«.	Oznacza to, że doszło do błędu podczas działania płyty.	
Na wyświetlaczu pojawia się komunikat o błędzie "C".	Doszło do przegrzania się płyty.	Poczekaj aż płyta ostygnie, a następnie wybrać niższe ustawienie mocy.
Na wyświetlaczu pojawia się komunikat o błędzie "E3".	Nieodpowiednie naczynia nie posiadające właściwości ferromagnetycznych.	Użyć innego garnka lub rondla.
Wyświetlane są komunikaty o błędach "Er" lub "E + číslo".	Błąd obwodu elektrycznego.	Wyłączyć urządzenie z prądu na 5 minut, a następnie podłączyć je ponownie. Jeśli błąd będzie ponownie sygnalizowany, wezwać serwisanta.

Jeśli pomimo przestrzegania powyższych porad problemy będą się utrzymywać, skontaktować się z autoryzowanym serwisantem. Gwarancja nie obejmuje napraw lub roszczeń gwarancyjnych wynikających z nieprawidłowego podłączenia lub użytkowania urządzenia. W takim przypadku koszty naprawy pokrywa użytkownik.

INSTRUKCJA MONTAŻU I PODŁĄCZENIA

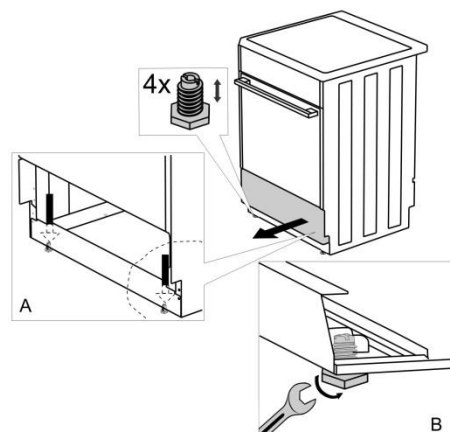
USTAWIENIE URZĄDZENIA (mm)



Sąsiadujące z urządzeniem ściany lub meble (podłoga, tylna ściana kuchni, ścianki boczne) muszą wytrzymywać temperaturę co najmniej 90°C.

POZIOMOWANIE I DODATKOWE UNIERUCHAMIANIE URZĄDZENIA

(w zależności od modelu)

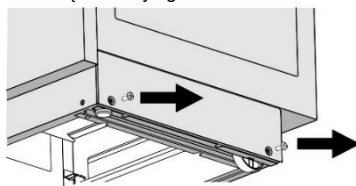


REGULACJA WYSOKOŚCI KUCHENKI

(w zależności od modelu)

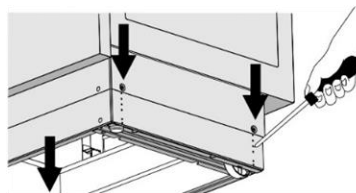
Kuchenka ma wysokość 900 mm. Wysokość urządzenia można regulować w przedziale od 850 do 940 mm.

1. Położyć kuchenkę na podłodze, tylną ścianką do dołu.
2. Odkręcić śruby zgodnie ze strzałkami.



Torx T20

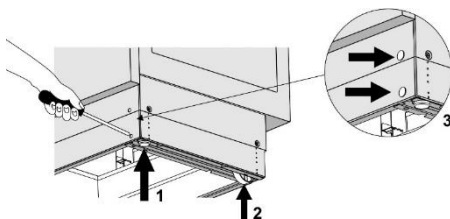
3. Ustawić żądaną wysokość.
4. Dokręcić z powrotem śruby.



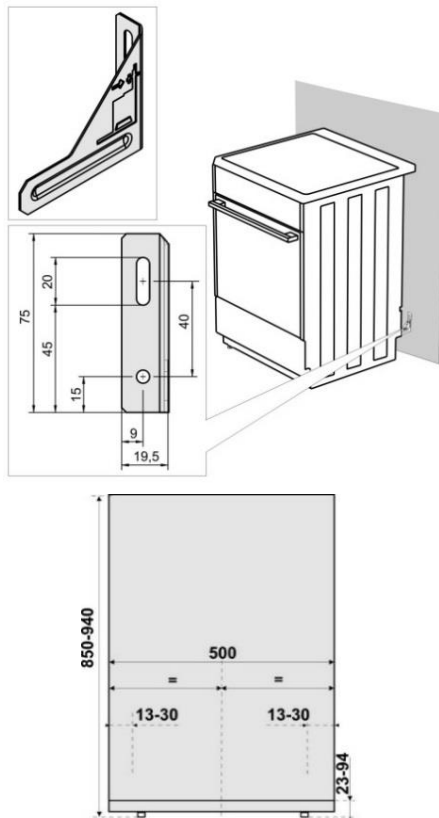
Kuchenka musi zostać zamontowana w poziomie!

Wykonać następujące czynności:

1. Obracając śrubami regulacji wysokości (patrz rysunek 1) ustawić odpowiednią wysokość kuchenki.
2. Wyregulować kółka (patrz rysunek 2) przykręcając je dwoma śrubami z przodu listwy przypodłogowej. Do sprawdzenia poziomego ustawienia kuchenki użyć poziomnicy.
3. Umieścić zaślepki w otworach z przodu listwy przypodłogowej (patrz rysunek 3).



ZABEZPIECZENIE PRZED PRZEWROCENIEM SIĘ (mm) (w zależności od modelu)



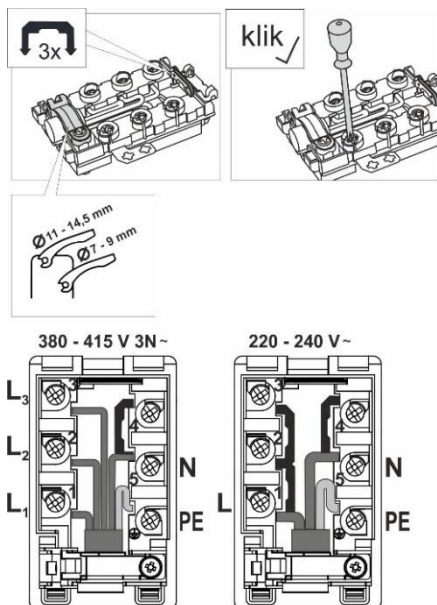
Według rysunku umocować uchwyt do ściany z pomocą dostarczonych śrub i kołków rozporowych. W razie niemożliwości użycia dostarczonych elementów mocujących użyć innych, które zapewnią umocowanie uchwytu do ściany.

PODŁĄCZANIE DO SIECI ELEKTRYCZNEJ

Kuchenka elektryczna jest odbiornikiem energii cieplnej, którego instalacja i lokalizacja muszą być zgodne z lokalnie obowiązującymi normami.



W celu połączenia do dyspozycji pozostają trzy mosiężne mostki łączące. Do przyłącza trójfazowego (380–415 V, 3N~) potrzebny jest jeden mostek łączący, a do przyłącza jednofazowego (220–240 V ~) potrzebne są trzy mostki łączące.



W stabilny układ rozdzielania energii elektrycznej wbudowany przed urządzeniem musi zostać mechanizm odłączający urządzenie od prądu, którego rozwarte styki wszystkich biegunów muszą znajdować się w odległości co najmniej 3 mm od siebie.

Kuchenkę zainstalować może wyłącznie upoważniona do tego, wykwalifikowana osoba. Jest ona zobowiązana ustawić płytę kuchenki w pozycji poziomej, podłączyć ją do sieci elektrycznej i sprawdzić jej funkcjonowanie. Instalacja kuchenki musi zostać potwierdzona w karcie gwarancyjnej.

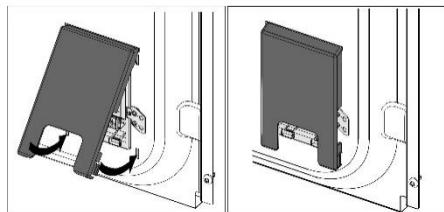
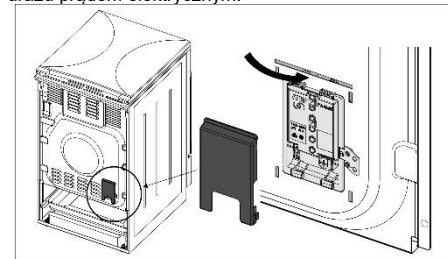
Zalecane jest trójfazowe podłączenie kuchenki przy pomocy kabla połączeniowego typu H05VV-F5G-1,5 (wcześniej CGLG 5Cx1.5) (wyłącznik 3x16A). Do podłączenia jednofazowego użyć H05VV-F3G-4 (wcześniej GGLG3Cx4) (wyłącznik 32 – 40 A w zależności od typu).

Aby zapobiec strzępieniu się, niezbędne jest ściśnięcie końcówek przewodów przy pomocy płaskich skuwek.

Po wciśnięciu końcówek przewodów pod tły śrub tablicy rozdzielczej umieścić przewód w tablicy rozdzielczej i zabezpieczyć go klipsem zapobiegającym wyrwaniu. Na koniec zamknąć pokrywę tablicy rozdzielczej.

POKRYWA PUSZKI ZACISKOWEJ

Puszkę zaciskową chronić pokrywą puszki zaciskowej, patrz wyposażenie. Niebezpieczeństwo urazu prądem elektrycznym.



WAŻNA INFORMACJA

W przypadku demontażu lub montażu kuchenki elektrycznej w celach innych niż jej aktualna eksploatacja, należy wyłączyć urządzenie z prądu i przerwać jego eksploatację.

W ramach instalacji urządzenia należy w odniesieniu do jego eksploatacji dokonać przede wszystkim następujących czynności:

- Sprawdzenie prawidłowości podłączenia do sieci elektrycznej.
- Kontrola działania grzałek oraz elementów kontrolno-sterujących.
- Zademonstrowanie klientowi wszystkich funkcji urządzenia oraz zapoznanie go z serwisem i konserwacją.

UWAGA

Kuchenka elektryczna jest urządzeniem klasy I, jeśli chodzi o stopień ochrony przed porażeniem prądem, dlatego też musi być odłączona za pośrednictwem zabezpieczającego przewodu elektrycznego.

UTYLIZACJA



Opakowanie jest wykonane z materiałów przyjaznych dla środowiska, które bez zagrożenia dla środowiska można poddawać recyklingowi, utylizować lub niszczyć. W tym celu materiały opakowaniowe zostały odpowiednio oznaczone

Umieszczony na produkcie lub jego opakowaniu symbol oznacza, że produktu nie powinno się traktować jak normalnych odpadów domowych. Produkt należy przekazać w celu przetworzenia do autoryzowanego punktu zbiórki zużytego sprzętu elektrycznego i elektronicznego.

Prawidłowa utylizacja produktu ułatwi zapobieżenie negatywnemu wpływowi na środowisko i zdrowie ludzi, jaki mógłby się pojawić w przypadku nieprawidłowej utylizacji produktu. W celu uzyskania szczegółowych informacji na temat utylizacji i przetwarzania produktu proszę skontaktować się z właściwą jednostką samorządu lokalnego odpowiedzialną za zarządzanie odpadami, przedsiębiorstwem utylizacji odpadów lub sklepem, w którym produkt został nabyty.

TEST PIECZENIA

Testowano zgodnie z normą EN 60350-1.

PIECZENIE

Posilek	Wypożażenie	Poziom prowadzenia (od dołu)	System	Temperatura (°C)	Czas trwania pieczenia (w minutach)
Ciastka jeden poziomy	płytką emaliowaną blacha do pieczenia	3		140-150*	25-40
Ciastka jeden poziomy		3		140-150*	25-40
Ciastka dwa poziomy		2, 3		140-150*	30-45
Ciastka trzy poziomy		2, 3, 4		130-140*	35-55
Placki jeden poziomy	płytką emaliowaną blacha do pieczenia	3		150-160	25-40
Placki jeden poziomy		3		150-160	25-40
Placki dwa poziomy		1,3		140-150	30-45
Placki trzy poziomy		2, 3, 4		140-150	35-50
Tort	okrągła tortownica metalowa ø26 /ruszt	1		160-170*	20-35
Tort		2		160-170*	20-35
Placek jabłkowy	2x okrągła tortownica metalowa ø20 /ruszt	2		170-180	55-75
Placek jabłkowy		2		170-180	45-65
Grzanka	ruszt	4		230	1-4
Kotlety mielone	ruszt + płytką blacha do pieczenia do chwytania kąpiącego tłuszczu	4		230	20-35

* Nagrząć wstępnie piekarnik na 10 minut.

Zastrzegamy sobie prawo do zmian i błędów w instrukcji obsługi.

