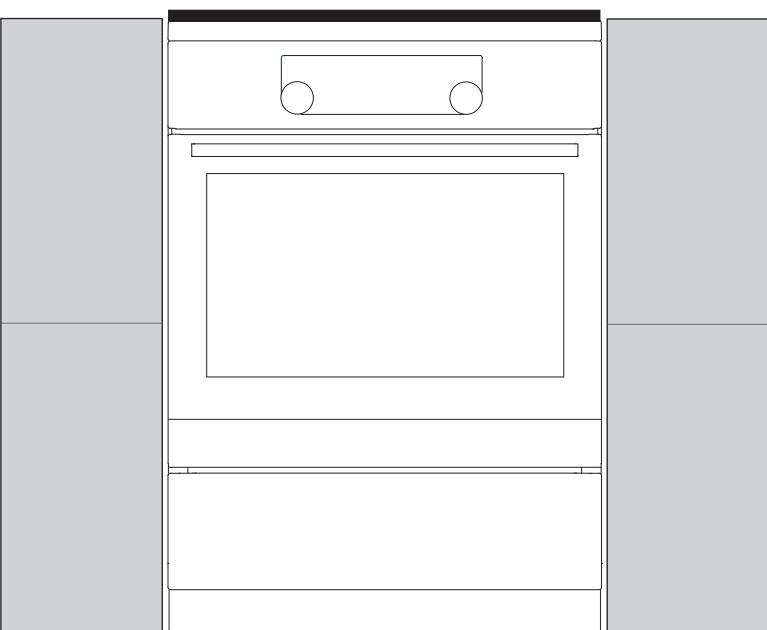
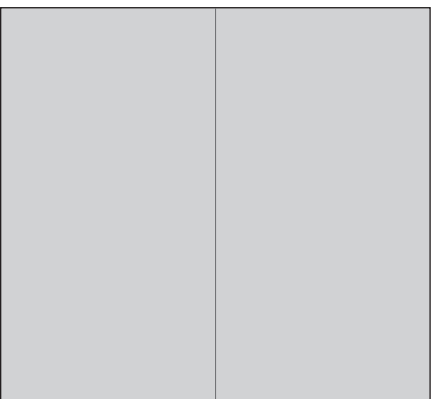


PL

SZCZEGÓŁOWA INSTRUKCJA WOLNOSTOJĄCEJ KUCHENKI INDUKCYJNEJ

gorenje



Dziękujemy za Państwa
zaufanie i zakup naszego urządzenia.

Aby ułatwić Państwu korzystanie z niniejszego produktu, w załączeniu przekazujemy szczegółową instrukcję obsługi. Podane w niej wskazówki powinny umożliwić Państwu możliwie jak najszybsze zaznajomienie się ze swoim nowym urządzeniem.

Proszę upewnić się, że otrzymaliście Państwo urządzenie w stanie nieuszkodzonym. W razie stwierdzenia powstania szkód w transporcie proszę skontaktować się z punktem sprzedaży, w którym urządzenie zostało zakupione, lub regionalnym dystrybutorem, który dostarczył urządzenie. Numer telefonu można znaleźć na fakturze lub na dokumencie dostawy.

Instrukcje instalacji i podłączenia są dostarczane na oddzielnej kartce.

Instrukcja jest także dostępna na naszej stronie internetowej:

<http://www.gorenje.com>



Ważna informacja



Wskazówka, uwaga

SPIS TREŚCI

4 WAŻNE WSKAZÓWKI DOTYCZĄCE BEZPIECZEŃSTWA	WPROWADZENIE
8 Przed podłączeniem urządzenia	
9 WOLNOSTOJĄCA KUCHENKA INDUKCYJNA	ZASADY KORZYSTANIA Z URZĄDZENIA
9 Dane urządzenia – tabliczka znamionowa (w zależności od modelu)	
13 PRZED PIERWSZYM UŻYCIEM URZĄDZENIA	KONSERWACJA I CZYSZCZENIE
13 PŁYTA KUCHENNA (w zależności od modelu)	
14 Szklano-ceramiczna powierzchnia grzewcza	WYKRYWANIE I USUWANIE USTEREK
14 Wskazówki dotyczące oszczędzania energii	
17 Panel sterowania	INNE
18 Włączanie płyty	
18 Włączanie stref grzejnych	
20 Funkcje programatora czasowego	
21 Wyłączanie strefy grzejnej	
22 Wyłączanie całej płyty grzejnej	
24 PIEKARNIK	
24 Panel sterowania (w zależności od modelu)	
24 Włączanie i ustawienia	
24 Ustawianie zegara	
25 Wybór systemu pieczenia (w zależności od modelu)	
27 Ustawianie temperatury pieczenia	
27 Funkcje programatora czasowego	
29 Wybór dodatkowych funkcji/dodatków	
31 Uruchamianie procesu pieczenia	
31 Wyłączanie piekarnika	
32 OPISY SYSTEMÓW (TRYBÓW PIECZENIA) I TABELE PIECZENIA	
52 KONSERWACJA I CZYSZCZENIE	
53 Czyszczenie konwencjonalnego piekarnika	
53 Czyszczenie powierzchni ze szkła ceramicznego	
55 Czyszczenie piekarnika przy użyciu funkcji aqua clean	
56 Wyjmowanie i czyszczenie wyciąganych przewodnic druczianych i teleskopowych	
57 Czyszczenie i zakładanie wkładek katalitycznych	
58 Zdejmowanie i zakładanie drzwiczek piekarnika	
61 Zdejmowanie i zakładanie szyby drzwiczek piekarnika	
63 Wymiana żarówki	
64 TABELA WYKRYWANIA I USUWANIA USTEREK	
67 UTYLIZACJA	

WAŻNE WSKAZÓWKI DOTYCZĄCE BEZPIECZEŃSTWA



DOKŁADNIE ZAPOZNAĆ SIĘ ZE WSKAZÓWKAMI I ZACHOWAĆ JE DO WYKORZYSTANIA W PRZYSZŁOŚCI

Urządzenie może być użytkowane przez dzieci w wielu 8 lat i starsze, a także przez osoby o ograniczonych zdolnościach fizycznych, sensorycznych i psychicznych lub braku doświadczenia i odpowiedniej wiedzy jedynie pod nadzorem i po odbyciu szkolenia w zakresie bezpiecznej eksploatacji urządzenia oraz zrozumieniu wiążących się z nią zagrożeń. Dzieci nie mogą bawić się urządzeniem. Dzieci nie mogą czyścić ani pielęgnować urządzenia bez nadzoru.

OSTRZEŻENIE: Urządzenie i jego odsłonięte części mogą się w trakcie eksploatacji bardzo nagrzewać. Proszę uważać, by nie dotknąć elementów grzejnych. Dzieci w wieku poniżej 8 lat należy trzymać z dala od urządzenia lub je przez cały czas nadzorować.

OSTRZEŻENIE: Odsłonięte części urządzenia mogą się w czasie używania bardzo nagrzewać. Nie dopuszczać do piekarnika dzieci.

Urządzenie w czasie eksploatacji bardzo się nagrzewa. Uważać, by nie dotknąć grzałek piekarnika.

OSTRZEŻENIE: Zagrożenie pożarem: Nie przechowywać na powierzchniach grzejnych 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.

OSTROŻNIE: Proces gotowania wymaga nadzoru. Krótkotrwały proces gotowania musi być nadzorowany przez cały czas.

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

OSTROŻNIE: Urządzenie jest przeznaczone wyłącznie do gotowania. Nie można wykorzystywać go do innych celów, np. do ogrzewania pomieszczenia.

Urządzenie nie jest przeznaczone do sterowania za pośrednictwem zewnętrznych czasomierzy lub specjalnych układów sterowania.

OSTRZEŻENIE: Używać wyłącznie osłon kuchenki zaprojektowanych lub wskazanych jako odpowiednie w instrukcji obsługi przez jej producenta lub też osłon wbudowanych w kuchenkę. Stosowanie nieodpowiednich osłon może prowadzić do wypadków.

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

Do podłączenia urządzenia użyć kabla 5 x 1,5 mm² o parametrach H05VV-F5G1,5 lub lepszych. Kabel musi zostać zainstalowany przez serwisanta lub osobę o podobnych kwalifikacjach.

Urządzenie należy postawić na podłodze bez żadnych wsporników lub cokołów.

Na powierzchni kuchenki nie wolno kłaść żadnych metalowych przedmiotów takich jak noże, widelce, łyżki i pokrywki, ponieważ mogą się one bardzo nagrzewać.

Po użyciu wyłączyć dany element kuchenki przy pomocy sterującego nim regulatora i nie polegać na detektorze garnków.

Do czyszczenia szkła drzwiczek piekarnika lub (ewentualnie) zamocowanych na zawiasach pokryw kuchenki nie używać szorstkich, ściernych środków czyszczących lub ostrych metalowych druciaków, ponieważ rysują one powierzchnię, co może doprowadzić do rozbicia szkła.

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

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

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



- OSTROŻNIE: Możliwość przewrócenia się.



- OSTRZEŻENIE: Aby zapobiec przewróceniu się urządzenia, należy zamontować elementy stabilizacyjne. Patrz instrukcja montażu.

Używać wyłącznie sondy do pomiaru temperatury zalecanej dla danego piekarnika.

Przed podniesieniem pokrywy do góry upewnić się, że jest ona czysta i nie rozlał się na nią żaden płyn. Pokrywa może być szklana lub polakierowana. Można ją zamknąć wyłącznie po uprzednim wystygnięciu stref gotowania.

Urządzenie należy podłączyć do instalacji elektrycznej zgodnej z obowiązującymi przepisami.

Urządzenie należy podłączyć do instalacji elektrycznej posiadającej wbudowany mechanizm rozłączający. Instalacja elektryczna musi zostać wykonana zgodnie z obowiązującymi przepisami.

Urządzenie jest przeznaczone do użytku domowego. Nie wykorzystywać go do innych celów takich jak ogrzewanie pomieszczenia, suszenie zwierząt domowych lub innych zwierząt, papieru, tkanin, ziół, itp., ponieważ mogłoby to doprowadzić do zranienia lub wybuchu pożaru.

Urządzenie należy postawić na podłodze bez żadnych wsporników lub cokołów.

Sąsiadujące z urządzeniem ściany lub meble (podłoga, ściana za kuchenką, boczne ściany) muszą być odporne na temperaturę co najmniej 90°C.

Serwis i naprawy wykonywane przez nieuprawnione do tego osoby mogą doprowadzić do wybuchu, porażenia prądem elektrycznym lub zwarcia a w konsekwencji obrażeń cielesnych lub uszkodzenia urządzenia. Czynności tego typu może wykonać wyłącznie uprawniony w tym zakresie fachowiec

Parametry konfiguracyjne urządzenia zostały podane na tabliczce znamionowej.

Niniejsze urządzenie nie jest podłączone do instalacji odprowadzającej produkty spalania. Należy je zamontować i podłączyć zgodnie z aktualnymi przepisami montażowymi. Szczególną uwagę należy zwrócić na odpowiednie wymagania dotyczące wentylacji.

Nie instalować urządzenia w pobliżu silnych źródeł energii cieplnej takich jak piecyki na paliwo stałe, ponieważ wysoka

temperatura w sąsiedztwie urządzenia może je uszkodzić.

Korzystanie z urządzenia jest bezpieczne zarówno z jak i bez przewodnic.

Nie wyścielać ścianek piekarnika folią aluminiową i nie stawiać na spodzie piekarnika żadnych blach lub innych naczyń. Folia aluminiowa uniemożliwiłaby cyrkulację powietrza w piekarniku, utrudniałaby proces przyrządzania pożywienia oraz zniszczyłaby powłokę emaliową.

W czasie pracy drzwiczki piekarnika bardzo się nagrzewają. Jako dodatkowe zabezpieczenie (tylko w niektórych modelach) montowane jest trzecie szkło, którego zadaniem jest obniżanie temperatury powierzchni zewnętrznej.

Nadmierne obciążenie może prowadzić do uszkodzenia **drzwiczek piekarnika**. Nie stawiać na otwartych drzwiczkach piekarnika żadnych naczyń i nie opierać się o otwarte drzwiczki piekarnika w czasie czyszczenia jego wnętrza. Nigdy nie stawać na otwartych drzwiczkach piekarnika, ani nie pozwalać dzieciom, by na nich siadały.

Pamiętać o tym, że otwory wentylacyjne nigdy nie powinny być zasłonięte lub w inny sposób zablokowane.

Urządzenie jest ciężkie. Do jego przenoszenia potrzebne są 2 osoby.

PRZED PODŁĄCZENIEM URZĄDZENIA

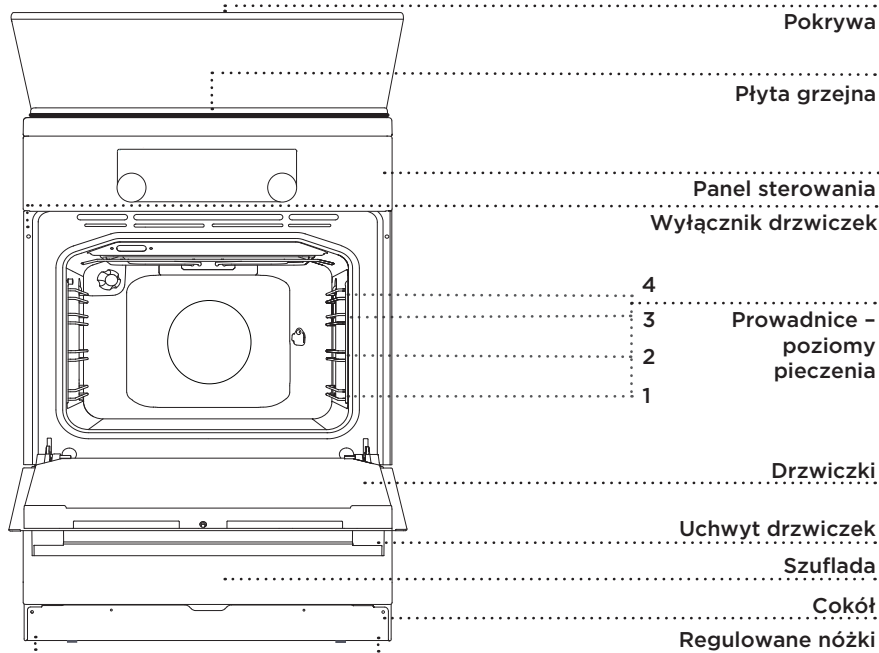


Przed podłączeniem urządzenia dokładnie zapoznać się z instrukcją obsługi. Gwarancja nie obejmuje napraw lub roszczeń odszkodowawczych powstałych w wyniku nieprawidłowego montażu lub obsługi urządzenia.

WOLNOSTOJĄCA KUCHENKA INDUKCYJNA

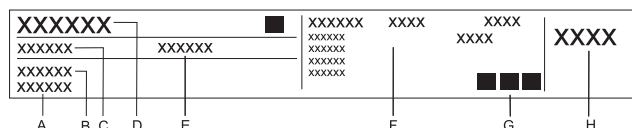
OPIS PIEKARNIKA I WYPOSAŻENIA (w zależności od modelu)

Ponieważ urządzenia, których dotyczy niniejsza instrukcja, mogą różnić się od siebie wyposażeniem, instrukcja może zawierać opisy pewnych funkcji lub wyposażenia, których brak jest w danym urządzeniu.



DANE URZĄDZENIA - TABLICZKA ZNAMIONOWA

(w zależności od modelu)



- A Numer seryjny
- B Model
- C Typ
- D Znak towarowy
- E Kod

- F Informacje techniczne
- G Informacje/symbole zgodności
- H Ustawienia fabryczne dotyczące rodzaju gazu

Tabliczka znamionowa z podstawowymi informacjami na temat urządzenia znajduje się z brzegu piekarnika i jest widoczna po otwarciu drzwiczek.

POKRYWA URZĄDZENIA

Przed podniesieniem pokrywy do góry upewnić się, że jest ona czysta i nie rozlał się na nią żaden płyn. Pokrywa może być lakierowana lub szklana. Można ją zamknąć po całkowitym ostygnięciu stref grzejnych.



Umieszczony na produkcie lub opakowaniu symbol wskazuje, że szklane pokrywy mogą pęknąć pod wpływem wysokiej temperatury. Przed zamknięciem pokrywy wyłączyć wszystkie palniki.

SZUFLADA URZĄDZENI



W szufladzie piekarnika nie przechowywać żadnych przedmiotów łatwopalnych, wybuchowych, lotnych lub wrażliwych na temperaturę (takich jak papier, ścierki do wycierania naczyń, torebki plastikowe, środki czyszczące lub detergenty i opakowania produktów aerozolowych), ponieważ w czasie pracy piekarnika mogą się one zapalić i wywołać pożar.

WCISKANE POKRĘTŁO

Lekko wcisnąć pokrętło, tak by wystawało, a następnie przekręcić je.



Po każdym użyciu przekręcić pokrętło z powrotem do pozycji „off” i ponownie je wcisnąć. Wciskane pokrętło można ponownie wcisnąć wyłącznie w pozycji „off”.

WSKAŹNIKI KONTROLNE

Oświetlenie piekarnika włącza się automatycznie po wybraniu systemu pieczenia.

METALOWE PROWADNICE

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

WYCIĄGANE PROWADNICE TELESKOPOWE

Dla poziomu 2, 3 i 4 założyć można wyciągane prowadnice teleskopowe. Wyciągane prowadnice mogą wyciągać się całkowicie lub częściowo.

WYTŁACZANE PROWADNICE

Piekarnik posiada na trzech poziomach boczne wytłobienia umożliwiające założenie ruszta.

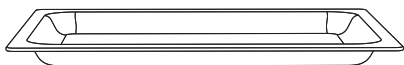
WYŁĄCZNIK W DRZWICZKACH PIEKARNIKA

Jeśli w czasie przyrządzania żywności drzwiczki piekarnika zostaną otwarte, wyłącznik wyłącza 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. Po wyłączeniu piekarnika wentylator nadal jeszcze pracuje przez krótką chwilę, by schłodzić piekarnik.


WYPOSAŻENIE I AKCESORIA PIEKARNIKA (w zależności od modelu)

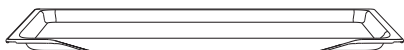


SZKLANA BLACHA służy do pieczenia we wszystkich rodzajach piekarników. Może służyć także jako tacka do serwowania.

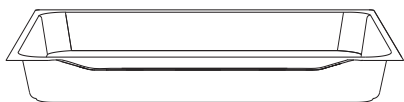


RUSZT służy do grillowania lub jako oparcie dla garnków, blach lub tacek z pieczenia.


 Ruszt jest zabezpieczony przy pomocy zatrzasku. Dlatego też przy wyciąganiu rusztu z piekarnika podnieść ją z przodu lekko do góry.



PŁYTKA BLACHA służy do wypieku ciast i ciastek.

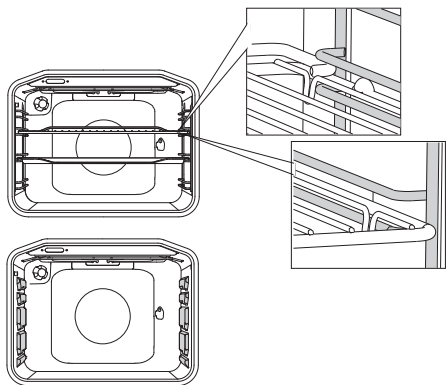


GŁĘBOKA BLACHA służy do pieczenia mięsa i wilgotnego ciasta. Może ona służyć także jako tacka ociekowa.

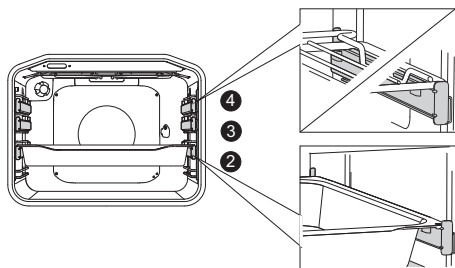
 Nigdy w czasie pieczenia nie wkładać głębokiej blachy w pierwszą prowadnicę, z wyjątkiem grillowania żywności lub pieczenia na rożnie, gdy głęboka blacha używana jest tylko jako tacka ociekowa.




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

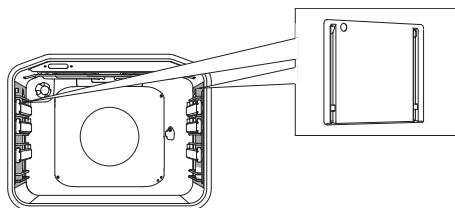


Ruszt lub blachę należy zawsze wsuwać w wyżłobienie pomiędzy obydwoma metalowymi profilami.



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

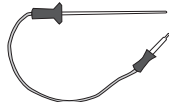
 Zamknąć drzwiczki piekarnika, gdy prowadnice teleskopowe całkowicie schowają się w piekarniku.



WKŁADKI KATALITYCZNE zapobiegają przywieraniu przyskającego tłuszczu do ścianek piekarnika.



RUSZT (do pieczenia mięsa) służy do pieczenia mięsa. W skład zestawu wchodzi wspornik rusztu, ruszt ze śrubami i zdejmowana rączka.



SONDA do pieczenia większych kawałków mięsa.



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

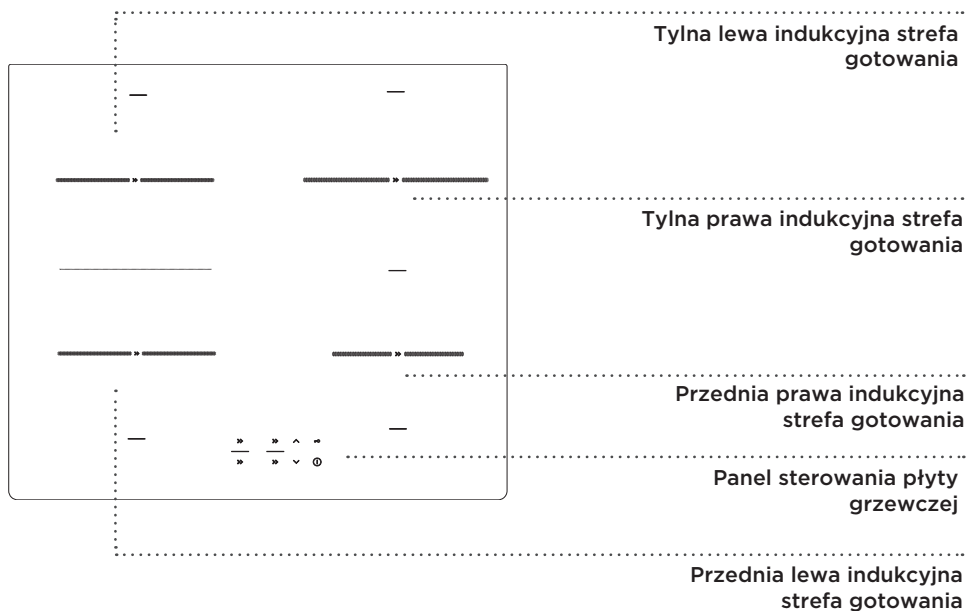
PRZED PIERWSZYM UŻYCIEM URZĄDZENIA

Po otrzymaniu urządzenia usunąć z piekarnika wszystkie części, w tym elementy zabezpieczające urządzenie na czas transportu. Wymyć wszystkie akcesoria i przybory ciepłą wodą z dodatkiem zwykłego detergentu. Nie używać żadnych środków czyszczących o właściwościach ściernych.

Gdy piekarnik rozgrzewa się po raz pierwszy, towarzyszy temu charakterystyczny zapach nowego urządzenia. W czasie pierwszego użycia przewietrzyć gruntownie pomieszczenie.

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.

PŁYTA KUCHENNA (w zależności od modelu)



SZKLANO-CERAMICZNA POWIERZCHNIA GRZEWCZA

- Płyta jest odporna na zmiany temperatury.
- Płyta jest także wytrzymała na uderzenia.
- Wykorzystywanie szkłano-ceramicznej płyty jako powierzchni do przechowywania może doprowadzić do jej zadrapania lub innego uszkodzenia.
- Nie korzystać ze szkłano-ceramicznej płyty, jeśli jest popękana lub połamana. Płyta może pęknąć, gdy spadnie na nią ostry przedmiot. Skutki takiego zdarzenia mogą objawić się od razu lub po upływie pewnego czasu. Jeśli na płycie pojawi się widoczne pęknięcie, natychmiast odłączyć urządzenie od prądu.
- Upewnić się, że strefa gotowania i dno naczynia są czyste i suche. Pozwoli to na lepszą wymianę ciepła i zapobiegnie uszkodzeniu powierzchni grzewczej. Nie stawiać w strefie gotowania pustych naczyń.
- Strefa gotowania może ulec uszkodzeniu, jeśli postawi się w niej pusty garnek. Przed postawieniem garnka w strefie gotowania wytrzeć dno garnka do sucha, aby umożliwić wymianę ciepła.

POZIOMY MOCY GRZEWCZEJ

Można ustawić 10 różnych poziomów mocy grzania strefy gotowania. W tabeli podanych zostało kilka przykładów zastosowania poszczególnych poziomów.

Poziom	Przeznaczenie
0	Grzanie wyłączone, korzystanie z pozostałego ciepła
1 - 2	Utrzymywanie temperatury żywności, powolne gotowanie niewielkich ilości (najniższe ustawienie)
3	Powolne gotowanie (dalsze gotowanie po początkowym zwiększeniu mocy)
4 - 5	Powolne gotowanie (dalsze gotowanie) większych ilości, smażenie w rondlu większych kawałków
6	Obsmażanie i przyrumienianie
7 - 8	Obsmażanie
9	Gotowanie większych ilości, obsmażanie
P	Ustawienie zwiększenia mocy przed rozpoczęciem procedury gotowania; odpowiednie także w przypadku bardzo dużych ilości żywności

WSKAZÓWKI DOTYCZĄCE OSZCZĘDZANIA ENERGII

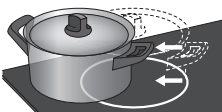
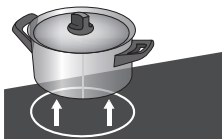
- Przy zakupie naczyń zwracać uwagę na to, że podana na naczyniu średnica zazwyczaj odnosi się do górnej krawędzi lub pokrywki, która jest przeważnie większa od średnicy dna naczynia.
- Jeśli danie wymaga długiego czasu przyrządzania, użyć szybkowaru. Pamiętać o tym, by w szybkowarze zawsze znajdowała się wystarczająca ilość płynu. Jeśli na płycie grzewczej postawiony zostanie pusty szybkowar, może się przegrzać, co z kolei może doprowadzić do uszkodzenia zarówno naczynia jak i strefy gotowania.

- W miarę możliwości przykryć garnek lub rondel odpowiedniej wielkości pokrywką. Używać naczyń odpowiednich do ilości przyrządzanej żywności. Gotowanie w dużym, częściowo wypełnionym garnku będzie pochłaniało znacznie więcej energii.

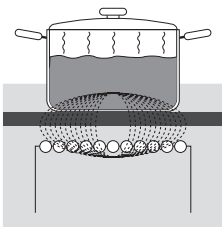
ROZPOZNAWANIE NACZYŃ



- Nawet jeśli w strefie gotowania nie ma żadnego garnka lub rondla lub użyte naczynie ma mniejszą średnicę niż strefa gotowania, nie będzie żadnych strat energii.
- Jeśli naczynie jest znacznie mniejsze od strefy gotowania, istnieje prawdopodobieństwo, że nie zostanie ono rozpoznane przez strefę gotowania. Po włączeniu strefy gotowania na wskaźniku mocy grzania pojawi się symbol „U”. Jeśli naczynie zostanie umieszczone w indukcyjnej strefie gotowania w ciągu kolejnych 10 minut, płyta rozpozna je i włączy się z wybraną mocą grzania. zasilanie zostanie odcięte bezpośrednio po zdjęciu naczynia ze strefy gotowania.
- Jeśli w strefie gotowania umieszczony zostanie mniejszy rondel lub garnek i zostanie on rozpoznany, płyta użyje tylko niezbędnej mocy podanej przy rozmiarze naczynia.



ZASADA DZIAŁANIA INDUKCYJNEJ PŁYTY GRZEWOCZEJ



- Płyta grzewcza jest wyposażona w indukcyjne strefy gotowania charakteryzujące się wysoką sprawnością. Ciepło jest wytwarzane bezpośrednio w dnie naczynia, gdzie jest ono potrzebne najbardziej. Unika się w ten sposób strat poprzez szklano-ceramiczną powierzchnię. Zużycie energii jest znacznie niższe niż w przypadku konwencjonalnych stref gotowania wyposażonych w grzałki.
- Szklano-ceramiczna strefa gotowania nie jest podgrzewana bezpośrednio, lecz jedynie pośrednio ciepłem odbitym przez naczynie. Po wyłączeniu się strefy gotowania ciepło to jest oznaczone jako „pozostałe ciepło”.
- W indukcyjnych strefach gotowania podgrzewanie jest możliwe dzięki cewce indukcyjnej zamontowanej pod szklano-ceramiczną powierzchnią. Cewka wytwarza pole magnetyczne generujące w dnie ferromagnetycznego naczynia wirujące prądy podgrzewające naczynie.

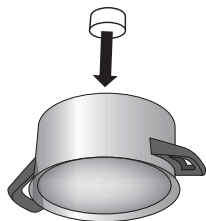


Jeśli na rozgrzaną szklano-ceramiczną płytę wysypie się cukier lub żywność o dużej zawartości cukru, natychmiast wytrzeć płytę lub usunąć cukier przy użyciu skrobaka, nawet jeśli strefa gotowania jest wciąż jeszcze gorąca. Zapobiegnie się w ten sposób uszkodzeniu szklano-ceramicznej powierzchni.

Do czyszczenia rozgrzanej szklano-ceramicznej płyty nie stosować detergentów lub innych środków czyszczących, ponieważ mogłyby to uszkodzić jej powierzchnię.

NACZYNIA INDUKCYJNE

NACZYNIA ODPOWIEDNIE DLA PŁYTY GRZEWCZEJ



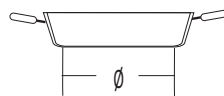
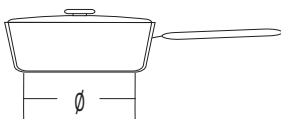
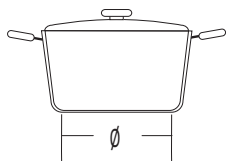
- Indukcja będzie działała prawidłowo, jeśli stosowane będą odpowiednie naczynia.
- Pamiętać o ustawieniu garnka lub rondla w środku strefy gotowania.
- Odpowiednie naczynia: naczynia wykonane ze stali, stalowe naczynia emaliowane lub żeliwne.
- Nieodpowiednie naczynia: naczynia ze stopów stali z miedzianym lub aluminiowym dnem oraz naczynia szklane.
- Test magnesowy: Użyć niewielkiego magnesu do sprawdzenia, czy dno garnka lub rondla jest ferromagnetyczne. Jeśli magnes

przyczepia się do dna naczynia, naczynie nadaje się do kuchenki indukcyjnej.

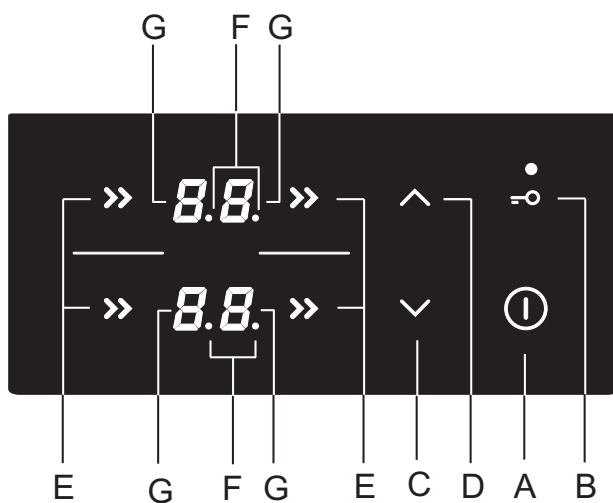
- Korzystając z szybkowaru obserwować go aż do osiągnięcia odpowiedniego ciśnienia. Najpierw ustawić maksymalną moc strefy gotowania. Następnie postępując zgodnie z instrukcją producenta szybkowaru zmniejszyć ewentualnie moc grzania.
- Upewnić się, że w szybkowarze lub w innym garnku lub rondlu jest wystarczająca ilość płynu. Użycie pustego garnka w strefie gotowania może wskutek przegrzania doprowadzić do uszkodzenia zarówno garnka jak i strefy gotowania.
- Denko niektórych naczyń nie jest całkowicie ferromagnetyczne. W takim przypadku nagrzewać się będzie tylko część magnetyczna, podczas gdy reszta denka pozostanie chłodna.
- W przypadku używania specjalnych naczyń przestrzegać instrukcji producenta.
- Dla uzyskania najlepszych rezultatów powierzchnia ferromagnetyczna denka naczynia musi odpowiadać wielkości strefy grzejnej. Jeśli powierzchnia grzejna nie rozpozna naczynia, spróbować postawić je w innej strefie grzejnej o mniejszej średnicy.

Strefa gotowania	Minimalna średnica dna naczynia
Z tyłu po lewej stronie, z przodu po lewej stronie	Ø 110 mm
Z przodu po prawej stronie	Ø 90 mm
Z tyłu po prawej stronie	Ø 130 mm

Denko naczynia musi być płaskie.



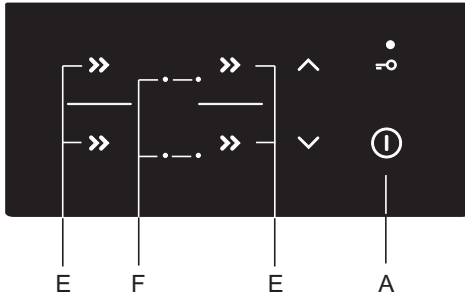
PANEL STEROWANIA



Ustawienia przycisków czujników:

- A Przycisk wyłącznika płyty
- B Przycisk blokady przed dziećmi
- C Przycisk zmniejszania wartości mocy i czasu (-)
- D Przycisk zwiększania wartości mocy i czasu (+)
- E Przycisk włącznika strefy grzejnej
- F Punkt dziesiętny sygnalizujący włączenie funkcji programatora czasowego
- G Wskaźniki poziomu mocy

WŁĄCZANIE PŁYTY

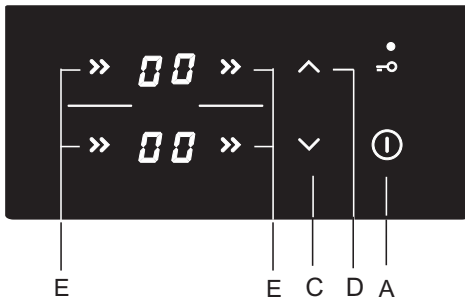


Aby włączyć płytę, nacisnąć przycisk wyłącznika (A) i przytrzymać go przez 1 sekundę. Wygenerowany zostanie sygnał akustyczny i na wyświetlaczach zapali się punkt dziesiętny.


💡 Jeśli w ciągu 10 sekund nie zostanie włączona żadna strefa grzejna, płyta grzejna wyłączy się. Słychać będzie krótki sygnał dźwiękowy.

💡 Przy pierwszym podłączeniu do prądu lub ponownym włączaniu po awarii zasilania elektrycznego urządzenie jest zablokowane.

WŁĄCZANIE STREF GRZEJNYCH



Po włączeniu płyty włączyć (w ciągu kolejnych 10 sekund) żądaną strefę grzejną (E). Przy pomocy przycisku C i D wybrać żądane ustawienie dla włączonej strefy grzejnej. Jeśli najpierw dotknie się przycisku C, poziom mocy zostanie ustawiony na "9". Jeśli najpierw dotknie się przycisku D, poziom mocy zostanie ustawiony na "1".

Jeśli w wybranej strefie grzejnej nie ma naczynia, na wyświetlaczu naprzemiennie pokazywany jest ustawiony poziom mocy i symbol .

Zmiana ustawień strefy grzejnej

Poziom mocy można w dowolnym momencie zmienić wybierając żądaną strefę grzejną i regulując ustawienie przy pomocy odpowiedniego przycisku C lub D.

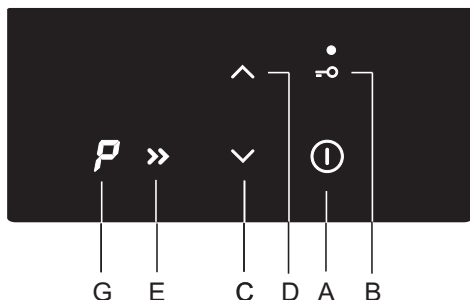
Aby przyspieszyć zwiększanie lub zmniejszanie poziomu mocy, nacisnąć i przytrzymać przycisk C lub D.

STREFA GRZEJNA Z DOŁADOWANIEM MOCY – POWER BOOST

Wybrać dowolną strefę grzejną.

Dotknąć przycisku (C). Wygenerowany zostanie krótki sygnał akustyczny i na wyświetlaczu pojawi się "9". Dotknąć przycisku (D) i na wyświetlaczu pojawi się "P".

Przez 10 minut strefa grzejna będzie pracować z maksymalną mocą. Następnie wygenerowany zostanie sygnał akustyczny i poziom mocy zmieni się na 9.



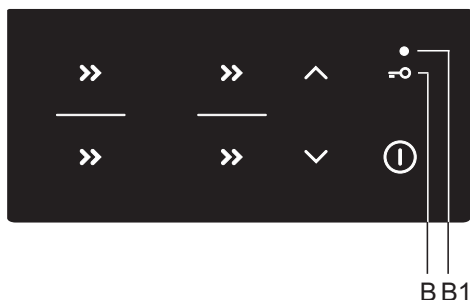
Wyłączanie funkcji doładowania mocy

- Wartość mocy można zmniejszyć dożądanego poziomu naciskając przycisk (C).

 Strefa grzejna z włączoną funkcją doładowania mocy jest bardzo silna.

BLOKADA PRZED DZIEĆMI

Aby zabezpieczyć urządzenie przed jego łatwym włączeniem i zapobiec ewentualnym zmianom w czasie jego działania, na płycie można włączyć blokadę przed dziećmi.




Blokowanie elementów sterujących płytą grzejną

Dotknąć przycisku blokady przed dziećmi (B) i przytrzymać go przez 1 sekundę. Zaświeci się wskaźnik sygnalizacyjny (B1). Płyta grzejna jest teraz zablokowana.

Odblokowywanie elementów sterujących płytą grzejną

Aby odblokować płytę grzejną, postępować w ten sam sposób co przy jej blokowaniu. Płytę należy wyłączyć. Dotknąć przycisku (B) i przytrzymać go przez 1 sekundę.

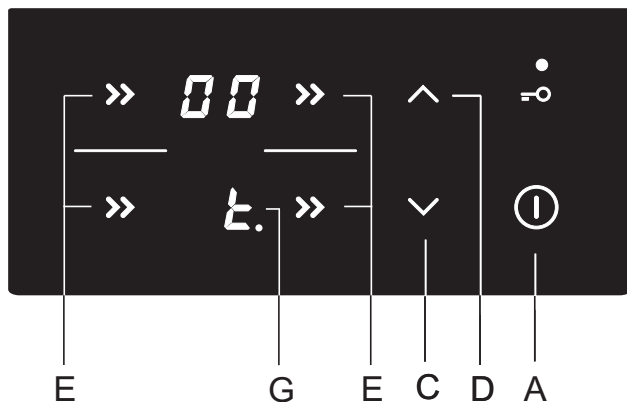
 Funkcję blokady można włączyć zarówno, gdy strefy grzejne są włączone, jak i gdy są wyłączone. Jeśli strefa grzejna jest włączona, funkcja blokady przycisków blokuje wszystkie przyciski z wyjątkiem przycisku włącznika płyty grzejnej (A) i przycisku blokady. Jeśli strefa grzejna jest wyłączona, funkcja blokady przycisków blokuje wszystkie przyciski z wyjątkiem przycisku blokady.

Blokada płyty grzejnej jest zawsze włączona, gdy urządzenie jest podłączone do prądu lub po awarii zasilania elektrycznego.

FUNKCJE PROGRAMATORA CZASOWEGO

Funkcja ta umożliwia ustawienie dla wybranej strefy grzejnej, dla której ustawiony został już poziom mocy, czasu gotowania. Po upływie tego czasu strefa grzejna wyłącza się automatycznie.

Ustawić można czas gotowania z zakresu od 1 do 99 minut. Programator czasowy można ustawić dla wszystkich stref grzejnych na każdym poziomie mocy.



URUCHOMIENIE PROGRAMATORA CZASOWEGO

Najpierw wybrać strefę grzejną (E), a następnie przy pomocy przycisku (C) i (D) ustawić poziom mocy. Programator czasowy nie uruchomi się, jeśli poziom mocy ustawiony będzie na "0". Ponownie dotknąć przycisku wyboru strefy grzejnej (E). Wygenerowany zostanie sygnał akustyczny i na wyświetlaczu strefy grzejnej (G) pojawi się "t." z punktem dziesiątym. Pozostały czas jest pokazywany na wyświetlaczu przeciwległej strefy grzejnej.

- Dotykając przycisku (C) i (D) ustawić czas z zakresu od 1 do 99 minut.
- Po ustawieniu żądanej wartości rozpoczyna się odliczanie. Jednoczesne naciśnięcie przycisku (C) i (D) powoduje zresetowanie czasu do »0« lub wyłączenie programatora czasowego. Dotknięcie i przytrzymanie przycisku (C) i (D) powoduje przyśpieszenie zmiany ustawienia.
- Po upływie kilku sekund programator czasowy wyłącza się i obok wyświetlacza mocy pojawia się punkt dziesiąty.
- Po upływie ustawionego czasu włącza się sygnał akustyczny i strefa grzejna zostaje wyłączona. Alarm można ewentualnie wyłączyć dotykając dowolnego przycisku. Wówczas wyłączy się on automatycznie po upływie 2 minut.

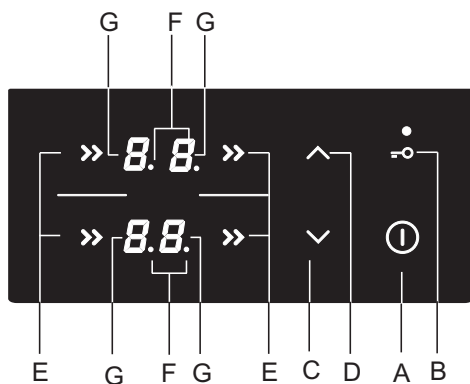
Zmiana czasu gotowania

- Pozostały czas gotowania można zmienić w dowolnym momencie gotowania.
- Dwukrotnie nacisnąć przycisk żądanej strefy grzejnej.
- Dotknąć przycisku (C) lub (D) w celu ponownego ustawienia żądanego czasu gotowania.

Wyświetlanie pozostałego czasu gotowania

Jeśli włączonych zostanie kilka ustawień programatora czasowego, pozostały czas gotowania można wyświetlić dotykając przycisku (E).

WYŁĄCZANIE STREFY GRZEJNEJ



Aby wyłączyć strefę grzejną (E), przy pomocy odpowiedniego przycisku (C) ustawić poziom mocy na "0". Aby szybko wyłączyć strefę grzejną, równocześnie dotknąć odpowiedniego przycisku (C) i (D). Wygenerowany zostanie krótki sygnał dźwiękowy i na wyświetlaczu pojawi się "0". Jeśli dla wszystkich stref grzejnych moc ustawiona zostanie na "0", po upływie kilku sekund strefa grzejna wyłączy się automatycznie.

WSKAŹNIK CIEPŁA RESZTKOWEGO

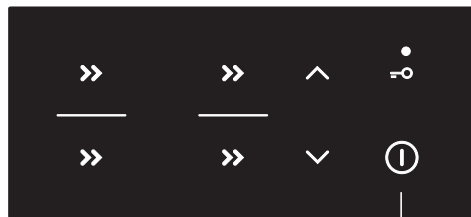
Ceramiczna płyta grzejna jest wyposażona także w wyświetlacz ciepła resztkowego "H". Ceramiczna strefa grzejna nie jest podgrzewana bezpośrednio, lecz tylko pośrednio przez ciepło odbijane od naczynia. Jeśli po wyłączeniu płyty świeci się symbol "H", w strefie grzejnej pozostaje ciepło resztkowe, które można wykorzystać do podgrzania lub rozmrożenia pożywienia. Gdy symbol "H" zniknie, strefa grzejna może być nadal gorąca. Należy uważać, by się nie poparzyć!

MAKSYMALNY CZAS GOTOWANIA

Dla bezpieczeństwa czas gotowania poszczególnych stref grzejnych jest ograniczony do czasu maksymalnego. Czas działania zależy od wybranego poziomu mocy. Jeśli ustawienie nie zostanie zmienione w ustawionym czasie, strefa grzejna wyłączy się automatycznie.

Poziom mocy	1	2	3	4	5	6	7	8	9
Maksymalny czas pracy (godziny)	10	10	10	10	10	10	10	10	3

WYŁĄCZANIE CAŁEJ PŁYTY GRZEJNEJ



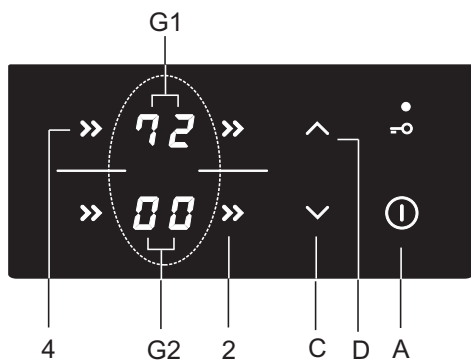
A

Aby wyłączyć płytę, dotknąć przycisku wyłącznika (A) i przytrzymać go przez 1 sekundę. Wygenerowany zostanie sygnał akustyczny i wyłączone zostaną wszystkie strefy grzejne.

AUTOMATYCZNE WYŁĄCZENIE

Jeśli przyciski będą włączone w czasie gotowania zbyt długo (np. wskutek rozlania się cieczy lub przesłonięcia przycisków czujników jakimś przedmiotem), płyta grzejna wyłączy się po upływie 10 sekund. Na wszystkich wskaźnikach pulsuje symbol "-." i włącza się sygnał dźwiękowy. Sygnał akustyczny zamilknie, gdy przedmiot zostanie zdjęty lub ciecz zostanie starta.

USTAWIANIE MAKSYMALNEJ CAŁKOWITEJ MOCY URZĄDZENIA



Maksymalna moc płyty grzejnej jest ograniczona do 7200 W. Ustawienie to można zmniejszyć do 2800 W, 3500 W lub 6000 W.

Ustawienia można dokonać w ciągu 30 sekund od podłączenia płyty grzejnej do prądu. Najpierw odblokować urządzenie. Nacisnąć jednocześnie przyciski wyboru strefy grzejnej 2 i 4. Wygenerowany zostanie sygnał akustyczny i na wszystkich wyświetlaczach strefy grzejnej G1 i G2 wyświetlony zostanie faktyczny poziom mocy maksymalnej. Przy pomocy przycisku (C) i (D) ustawić nowy poziom mocy maksymalnej.

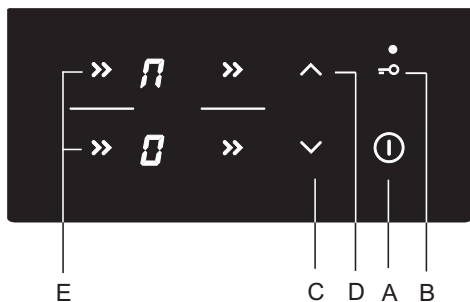
Zachować nowe ustawienie ponownie naciskając równocześnie przycisk 2 i 4.

W przypadku ustawienia niższej wartości całkowitej mocy maksymalnej nie można ustawić wysokiego poziomu mocy dla wszystkich stref grzejnych równocześnie. Sygnał akustyczny i "r" na wyświetlaczu wybranej strefy grzejnej poinformują o tym, że poziom całkowitej mocy został ograniczony.


POŁĄCZONA STREFA GRZEJNA

(w zależności od modelu)

- Niektóre modele posiadają możliwość połączenia dwóch stref grzejnych w jedną dużą strefę grzejną. W ten sposób w połączonej strefie grzejnej postawić można duże owalne naczynie lub blachę do pieczenia. Naczynie musi być na tyle duże, by zakryć sobą środek górnej i dolnej strefy grzejnej.
- Maksymalny rozmiar naczynia: 40 x 25 cm. Dla równomiernego rozmieszczenia ciepła zalecamy stosowanie brytfanny lub naczynia z ciężkim denkiem. W czasie przyrządzania potrawy brytfanna lub naczynie nagrzewa się. Uważać, by się nie poparzyć.
- W czasie stawiania brytfanny na płycie upewnić się, że nie zasłania ona modułu sterowania.




Włączanie połączonej strefy grzejnej

- Włączyć płytę grzejną naciskając czujnik wyłącznika (A).
- Dotknąć jednocześnie dwóch czujników i przytrzymać je przez 3 sekundy (E). Na wyświetlaczu dla tylnej strefy pojawi się symbol  informujący o połączeniu dwóch stref grzejnych.
- Ustawić dla połączonej strefy grzejnej żadaną moc grzejną.
- Aby zmienić moc grzejną połączonej strefy w późniejszym czasie, użyć przycisku (C) lub (D) dla dolnej strefy grzejnej.

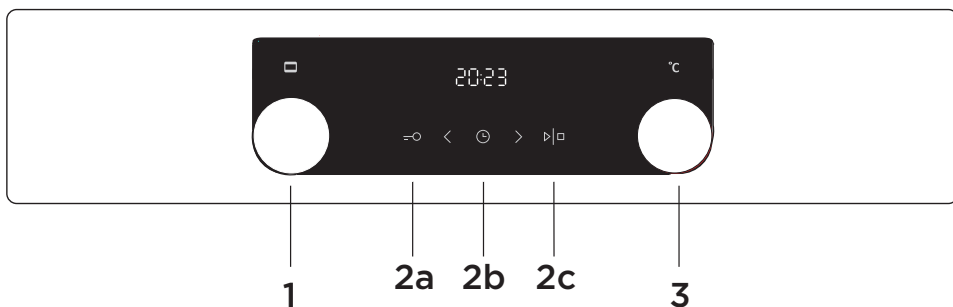
Uwaga: Połączona strefa nie pozwala na ustawienie doładowania mocy P. Maksymalny dostępny poziom mocy wynosi 9.

Wyłączanie połączonej strefy grzejnej

- Zmniejszyć moc połączonego pola do 0. Znak  łączenia pól zniknie i ogrzewanie wyłączy się.
- Obie strefy grzejne będą działały niezależnie od siebie.

PIEKARNIK

PANEL STEROWANIA (w zależności od modelu)



- 1 POKRĘTŁO WYBORU SYSTEMU PIECZENIA
- 2a PRZYCIŚNIK BLOKADY PRZED DZIEĆMI
- 2b POKRĘTŁO WYBORU ZEGARA I PROGRAMATORA CZASOWEGO
- 2c PRZYCIŚNIK URUCHOMIENIA/ZATRZYMANIA
- 3 POKRĘTŁO TEMPERATURY

UWAGA:

Symbole systemów pieczenia mogą znajdować się na pokrętle lub na przednim panelu (w zależności od modelu urządzenia).

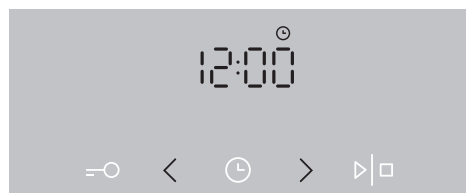
Przyciski lepiej reagują, gdy dotyka się je większą powierzchnią końcówki palca. Każdemu naciśnięciu przycisku towarzyszy krótki sygnał dźwiękowy.

WŁĄCZANIE I USTAWIENIA

Po włączeniu urządzenia do prądu lub po długotrwałej przerwie w zasilaniu na wyświetlaczu zacznie migać 12:00 i zapali się symbol ☹.

Ustawić godzinę.

USTAWIANIE ZEGARA



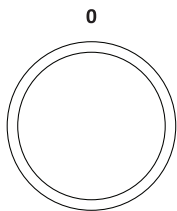
- 1 Dotykając przycisku < lub > ustawić czas dzienny i zatwierdzić go przyciskiem ☹.

💡 Przytrzymanie przycisku ustawiania wartości w pozycji wciśniętej powoduje przyśpieszoną zmianę ustawianych wartości.

ZMIANA USTAWIENIA ZEGARA

Zmiana ustawień zegara jest możliwa, gdy nie jest włączona funkcja programatora czasowego. Aby ustawić aktualny czas (zegar), kilkakrotnie dotknąć przycisku zegara, aby wybrać symbol ⌚.

WYBÓR SYSTEMU PIECZENIA (w zależności od modelu)













Wyboru systemu pieczenia dokonuje się obracając pokrętko (w lewo i w prawo) (patrz tabela programów, w zależności od modelu).



Zmiany ustawień można dokonywać także w czasie pieczenia.

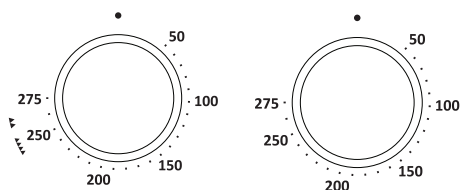
SYSTEM	OPIS	SUGEROWANA TEMPERATURA °C
SYSTEMY PIECZENIA		
»»»»	SZYBKIE ROZGRZEWANIE Funkcja ta służy do możliwie jak najszybszego rozgrzania piekarnika do żądanej temperatury. Nie jest ona przeznaczona do przyrządzania żywności. Proces podgrzewania kończy się z chwilą, gdy piekarnik rozgrzeje się do żądanej temperatury.	160
	GÓRNA I DOLNA GRZAŁKA Grzałki w dolnej i górnej ścianie piekarnika wytwarzają energię ciepłą, która rozchodzi się równomiernie po całym wnętrzu piekarnika. Ciast i mięs nie można piec z użyciem tylko jednej grzałki.	200
	GÓRNA GRZAŁKA Energia ciepłą na żywność rozprowadza wyłącznie grzałka umieszczona w górnej ścianie piekarnika. Używać jej do przyrumieniania potrawy od góry (końcowego przyrumieniania).	180
	DOLNA GRZAŁKA Energia 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 kiełbasek do piwa oraz do przyrządzania tostów. Maksymalna dozwolona temperatura: 230°C.	220
	DUŻY GRILL Włączona jest górna grzałka i grzałka grilla. Energię 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 kiełbasek do piwa oraz do przyrządzania tostów. Maksymalna dozwolona temperatura: 230°C.	220



SYSTEM	OPIS	SUGEROWANA TEMPERATURA °C
	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 skórę.	170
	GÓRNA GRZAŁKA 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
	GORĄCE POWIETRZE I DOLNA GRZAŁKA Włączona jest dolna grzałka, okrągła grzałka i wentylator gorącego powietrza. Program służy do pieczenia kilku poziomach równocześnie 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
	DOLNA GRZAŁKA I WENTYLATOR Program służy do pieczenia niewysokich ciast drożdżowych oraz konserwowania owoców i warzyw.	180
	GÓRNA I DOLNA GRZAŁKA 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 ciepłotę przez dłuższy czas.	60
	POWOLNE PIECZENIE ¹⁾ Funkcja umożliwi delikatne, powolne i równomierne pieczenie, dlatego jedzenie pozostaje miękkie i soczyste. Zaleca się do pieczenia mięsa, ryb i ciast na jednym poziomie. Ustawić temperaturę z zakresu od 140 do 220°C.	180
	ROZMRAŻANIE Obieg powietrza odbywa się bez włączania grzałek. Włączony zostaje wyłącznie wentylator. Program służy do powolnego rozmrażania zmrożonej żywności.	-
	AQUA CLEAN Energii 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.	70

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

 Dzięki tym systemom możesz gotować z dodatkiem pary - patrz rozdział OPISY SYSTEMÓW I TABELI GOTOWANIA DLA PROGRAMÓW Z DODATKIEM PARY.

USTAWIANIE TEMPERATURY PIECZENIA



 Gdy używany jest piekarnik z dużym grillem i grillem, ustawić pokrętkę temperatury w pozycji .



Przekręcić pokrętkę w celu ustawienia żądanej TEMPERATURY.

Po włączeniu urządzenia przy pomocy przycisku START na wyświetlaczu pojawia się ikona temperatury.

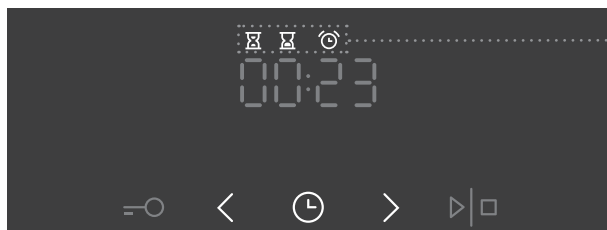
 Aby włączyć urządzenie, nacisnąć przycisk START i przytrzymać go przez chwilę, tzn. przez ok. 1 s.

FUNKCJE PROGRAMATORA CZASOWEGO

Najpierw przekręcić pokrętkę wyboru systemu pieczenia, a potem ustawić temperaturę.

Dotknąć kilkakrotnie przycisku programatora czasowego, aby wybrać jedną z jego funkcji. Zapali się ikona wybranej funkcji programatora, a na wyświetlaczu zacznie migać czas uruchomienia/zakończenia.

Nacisnąć START, aby uruchomić proces pieczenia. Na wyświetlaczu widoczny będzie POZOSTAŁY CZAS PIECZENIA.



Wyświetlacz funkcji programatora



USTAWIANIE CZASU PIECZENIA

W trybie tym można określić czas pracy piekarnika (czas pieczenia). Ustawić żądany czas pieczenia. Najpierw ustawić minuty, a następnie godziny. Na wyświetlaczu pojawiają się ikona i czas pieczenia.



USTAWIANIE OPÓŹNIONEGO URUCHOMIENIA

W tym czasie można określić czas procesu pieczenia (czas pieczenia) i czas, po upływie którego proces pieczenia ma się zakończyć (czas zakończenia). Upewnić się, że zegar dokładnie odmierza aktualny czas.

Przykład:

Aktualny czas: południe

Czas pieczenia: 2 godziny

Koniec pieczenia: 18:00

Na początku należy ustawić CZAS PRACY (2 godz.). Aby wybrać KONIEC PRACY, należy dwukrotnie przycisnąć przycisk ZEGAR (CLOCK). Na ekranie automatycznie pokaże się i zacznie mrugać suma dziennego czasu i czasu pracy piekarnika (14:00).

Należy ustawić czas zakończenia pieczenia (18:00).

Nacisnąć START, aby uruchomić proces pieczenia. Programator poczeka do czasu uruchomienia procesu pieczenia i zapali się sygnalizujący to symbol. Piekarnik automatycznie się włączy (o 16:00) i przestanie działać o wybranej porze (o 18:00).

USTAWIANIE MINUTNIKA

Minutnika można używać niezależnie od pracy piekarnika.

Maksymalny możliwy czas, jaki można ustawić, to 24 godziny.

W trakcie odliczania ostatniej minuty minutnik jest wyświetlany w sekundach.



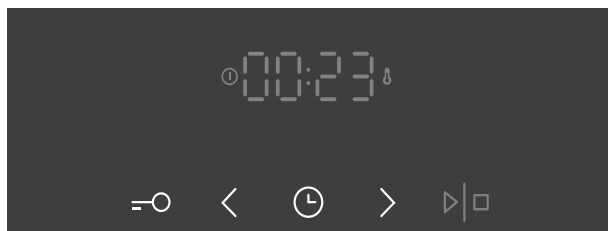
Po upływie ustawionego czasu piekarnik automatycznie przestanie działać (zakończy pieczenie).

Wygenerowany zostanie sygnał akustyczny, który można wyłączyć dotykając dowolnego przycisku. Automatycznie sygnał akustyczny wyłącza się po upływie jednej minuty.

Funkcje programatora czasowego można anulować poprzez ustawianie czasu na „0”.

Dowolną funkcję programatora czasowego można także szybko wyłączyć naciskając równocześnie przycisk > i < i przytrzymując je przez krótką chwilę w pozycji wciśniętej.

WYBÓR DODATKOWYCH FUNKCJI/DODATKÓW



Włączanie/wyłączanie funkcji poprzez naciśnięcieżądanego przycisku lub kombinacji przycisków.

BLOKADA PRZED DZIEĆMI

Włączyć ją dotykając przycisku blokady przed dziećmi. Na wyświetlaczu na 5 s pojawi się „Loc”. Ponowne dotknięcie przycisku powoduje wyłączenie blokady przed dziećmi.

Jeśli blokada przed dziećmi zostanie włączona bez uruchomienia żadnej funkcji programatora czasowego (z włączonym tylko zegarem), to piekarnik nie będzie działał. Jeśli blokada przed dziećmi zostanie włączona po uprzednim ustawieniu funkcji programatora czasowego, to piekarnik będzie działał normalnie, ale nie będzie można zmieniać ustawień.

Po włączeniu blokady przed dziećmi systemy mogą być zmieniane, ale nie ma możliwości zmieniania funkcji dodatkowych. Proces pieczenia można zakończyć ustawiając pokrętkę selektora w pozycji „0”.

Blokada przed dziećmi będzie działać również po wyłączeniu piekarnika. Aby wybrać nowy system, najpierw wyłączona musi zostać blokada przed dziećmi.

OŚWIETLENIE PIEKARNIKA

Za każdym razem, gdy wybrany zostanie system pieczenia, automatycznie włączy się oświetlenie piekarnika.

5s < SYGNAŁ AKUSTYCZNY

Głośność sygnału akustycznego można ustawić, gdy nie jest włączona żadna funkcja programatora czasowego (na wyświetlaczu pokazywany jest tylko czas). Nacisnąć i przytrzymać przez 5 s w pozycji wciśniętej przycisk <. Nacisnąć i przytrzymać przez 5 s w pozycji wciśniętej przycisk >. Najpierw na wyświetlaczu pojawi się **Vol** wraz z 2 całkowicie podświetlonymi kreskami. Naciskając przycisk < i > wybrać 1 z 3 poziomów głośności (1, 2 lub 3 kreski). Po upływie 3 s ustawienie zostaje automatycznie zapisane i na wyświetlaczu pojawia się czas.

5s > ZMNIEJSZANIE KONTRASTU WYŚWIETLACZA

Pokrętko wyboru systemu pieczenia musi znajdować się w pozycji „0”. Przytrzymać przycisk > przez 5 s. Najpierw na wyświetlaczu pojawi się **bri** wraz z 2 całkowicie podświetlonymi kreskami. Naciskając przycisk < i > ustawić przyciemnienie wyświetlacza (1, 2 lub 3 kreski). Po upływie 3 s ustawienie zostaje automatycznie zapisane.

=○ ⌚ WŁĄCZENIE/WYŁĄCZENIE WYŚWIETLANIA CZASU DZIENNEGO

Jeśli chcą Państwo wyłączyć wyświetlanie czasu dziennego, należy jednocześnie dotknąć przycisków "klucz" i "godzina" i przytrzymać przez 5 sekund. Po kilku sekundach wyświetli się "OFF" a następnie zapali się ikona ☹.

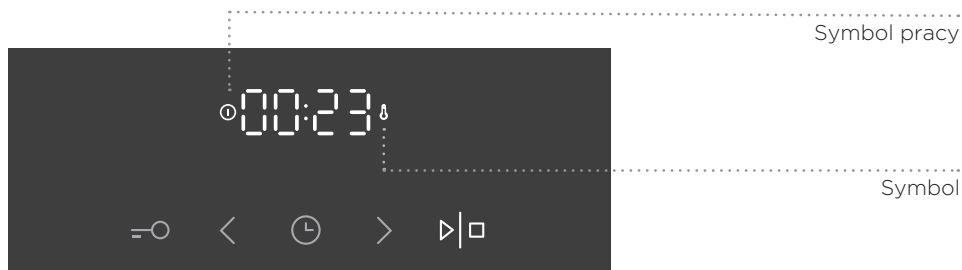
Wyświetlanie czasu dziennego można włączyć ponownie poprzez jednoczesne dotknięcie przycisków "klucz" i "godzina", kiedy żadna z funkcji czasowych nie jest aktywna.



Po przerwie w dostawie prądu lub wyłączeniu urządzenia ustawienia dodatkowych funkcji pozostaną zapisane przez nie dłużej niż kilka minut. Następnie dla wszystkich ustawień oprócz sygnału akustycznego, przyciemniania wyświetlacza i blokady przed dziećmi przywrócone zostaną fabryczne ustawienia domyślne.

URUCHAMIANIE PROCESU PIECZENIA

Proces pieczenia uruchamia się naciskając i przytrzymując przez chwilę przycisk uruchomienia/zatrzymania. Zapali się symbol temperatury i pracy urządzenia. Jeśli nie zostanie wybrana żadna funkcja programatora czasowego, to na wyświetlaczu pojawi się czas pieczenia.




Nagrzewaniu się piekarnika towarzyszy miganie symbolu temperatury. Po osiągnięciu przez piekarnik ustawionej temperatury zapala się symbol i generowany jest krótki sygnał dźwiękowy.


 SW czasie pracy urządzenia symbol temperatury zapala się i gaśnie pokazując działanie grzałek.

WYŁĄCZANIE PIEKARNIKA

Aby zatrzymać proces pieczenia, nacisnąć i przytrzymać przycisk uruchomienia/zatrzymania.

SELEKTOR SYSTEMU PIECZENIA i POKRĘTŁO TEMPERATURY ustawić w pozycji „0”.

 Wraz z zakończeniem procesu pieczenia zatrzymane i anulowane zostają także wszystkie ustawienia programatora czasowego z wyjątkiem minutnika. Wyświetlana będzie godzina (zegar). Jeszcze przez chwilę działał będzie wentylator chłodzący.

 Po zakończeniu użytkowania piekarnika, w listwie zbierającej skropliny (pod drzwiczkami) może zgromadzić się pewna ilość wody. Listwę należy wytrzeć gąbką lub ściereczką.

OPISY SYSTEMÓW (TRYBÓW PIECZENIA) I TABELE PIECZENIA

Jeśli żądanego rodzaju żywności nie można znaleźć w tabeli pieczenia, poszukać informacji na temat podobnego rodzaju żywności. Podane informacje dotyczą pieczenia na jednym poziomie.

Podawany jest zakres zalecanej temperatury. Należy zacząć od niskiego ustawienia temperatury, który w przypadku stwierdzenia, że żywność jest niedopieczona, należy zwiększyć.

Czasy pieczenia mają charakter szacunkowy i mogą zmieniać się w zależności od pewnych warunkach.

Podgrzewać piekarnik, jeśli wymaga tego przepis z tabel podanych w niniejszej instrukcji obsługi. Podgrzewanie pustego piekarnika wiąże się z dużym zużyciem energii. Stąd też pieczenie kilku rodzajów wypieków lub kilku pizz po kolei pozwala zaoszczędzić dużą ilość energii, ponieważ piekarnik jest już wstępnie podgrzany.

Używać ciemnych lub czarnych silikonowych lub emaliowanych blach i tacek, ponieważ przewodzą one bardzo dobrze ciepło.

Jeśli korzysta się z pergaminu, upewnić się, że jest on odporny na wysokie temperatury.

Pieczeniu dużych kawałków mięsa lub ciast towarzyszy powstawanie wewnątrz piekarnika dużej ilości pary, która z kolei może się skraplać na drzwiczkach piekarnika. Jest to normalne zjawisko nie mające wpływu na pracę urządzenia. Po zakończeniu procesu pieczenia wytrzeć do sucha drzwiczki i szkło drzwiczek.

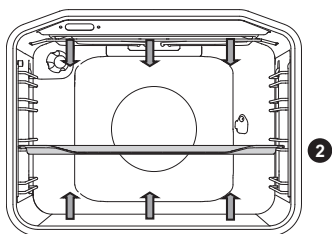
Aby zaoszczędzić energię poprzez wykorzystanie nagromadzonego ciepła, wyłączyć piekarnik na ok. 10 minut przez zakończeniem procesu pieczenia.

Aby uniknąć skraplania (rosy), nie pozostawiać żywności do ostygnięcia w zamkniętym piekarniku.

STANDARDOWE POZIOMY WYPIECZENIA I ZALECANA KOŃCOWA TEMPERATURA ŚRODKA DLA RÓŻNYCH RODZAJÓW MIĘSA

Rodzaj żywności	Temperatura środka żywności (°C)	Kolor mięsa na przekroju i kolor soków
WOŁOWINA		
Krwista	40-45	mięsiścieczerwony, jak surowe mięso, niewielka ilość soków
Średniokrwista	55-60	lekko czerwony, duża ilość jasnoczerwonych soków
Średnio wypieczona	65-70	różowy, niewielka ilość bladoróżowych soków
Dobrze wypieczona	75-80	równomiernie szarobrazowy, niewielka ilość bezbarwnych soków
CIEŁĘCINA		
Dobrze wypieczona	75-85	czerwonobrazowy
WIEPRZOWINA		
Średnio wypieczona	65-70	lekko różowy
Dobrze wypieczona	75-85	żółtobrazowy
JAGNIĘCINA		
Dobrze wypieczona	79	szary, różowawe soki
BARANINA		
Krwista	45	mięsiścieczerwony
Średniokrwista	55-60	lekko czerwony
Średnio wypieczona	65-70	różowy w środku
Dobrze wypieczona	80	szary
KOZINA		
Średnio wypieczona	70	bladoróżowy, różowe soki
Dobrze wypieczona	82	szary, soki tylko trochę różowe
DRÓB		
Dobrze wypieczony	82	lekko szary
RYBY		
Dobrze wypieczone	65-70	od białego do szarobrazowego

GÓRNA I DOLNA GRZAŁKA



Grzałki umieszczone w dolnej i górnej ścianie piekarnika będą równomiernie emitować ciepło po całym wnętrzu piekarnika.

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.

Rodzaj żywności	Masa (g)	Prowadnice (od dołu)	Temperatura (°C)	Czas pieczenia (min.)
MIĘSO				
Pieczeń wieprzowa	1500	2	180-200	90-110
Polędwica wieprzowa	1500	2	180-200	100-120
Rolada wieprzowa	1500	2	180-200	120-140
Pieczeń z mięsa mielonego	1500	2	200-210	60-70
Pieczeń wołowa	1500	2	170-190	120-140
Rolada cielęca	1500	2	180-200	90-120
Karkówka jagnięca	1500	2	180-200	80-100
Comber z zająca	1500	2	180-200	50-70
Udziec z sarny	1500	2	180-200	100-120
Pizza *	/	2	200-220	20-30
Kurczak	1500	2	190-210	70-90
RYBY				
Ryby duszone	1000	2	210	50-60

Kurczaka należy piec, używając tego systemu pieczenia, jeżeli urządzenie nie posiada systemu pieczenia .

Pizzę należy piec, używając tego systemu pieczenia, jeżeli urządzenie nie posiada systemu pieczenia .

Symbol * oznacza, że kuchenka w wybranym trybie pieczenia wymaga ogrzewania wstępnego.

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 ruszcie. Jeśli korzysta się z dostarczonej blachy, wyjąć ruszt. Wcześniejsze rozgrzanie piekarnika skróci czas pieczenia.

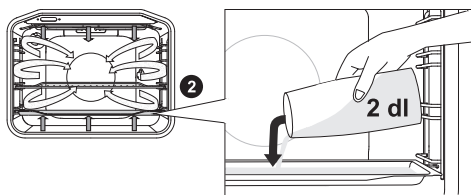
Rodzaj żywności	Prowadnice (od dołu)	Temperatura (°C)	Czas pieczenia (min.)
CIASTA			
Suflet warzywny	2	190-200	30-35
Suflet słodki	2	190-200	30-35
Bułki *	2	190-210	20-30
Chleb biały *	2	180-190	50-60
Chleb gryczany *	2	180-190	50-60
Chleb pełnoziarnisty *	2	180-190	50-60
Chleb żytni *	2	180-190	50-60
Chleb orkiszowy *	2	180-190	50-60
Babka orzechowa	2	170-180	50-60
Tort *	2	160-170	25-30
Sernik	2	170-180	65-75
Muffiny	2	170-180	25-30
Ciastka z ciasta kruchego	2	200-210	20-30
Pierogi z kapustą	2	185-195	25-35
Ciasto owocowe	2	150-160	40-50
Krucze bezy	2	80-90	120-130
Bułka drożdżowa	2	170-180	30-40

Symbol * oznacza, że kuchenka w wybranym trybie pieczenia wymaga ogrzewania wstępnego.



Nie wkładać głębokiej blachy do pierwszej prowadnicy.

GRZAŁKA GÓRNA I DOLNA Z PARĄ



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.



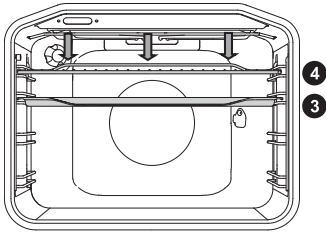
Jeśli używasz głębokiej blachy do pieczenia, włóż ją o jeden poziom wyżej niż podano w tabeli zalecanych ustawień.



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

Rodzaj żywności	Masa (g)	Prowadnice (od dołu)	Temperatura (°C)	Czas pieczenia (min.)
Pieczeń wieprzowa	1500	2	180-200	100-120
Łopatka wieprzowa	1500	2	180-200	110-130
Pieczeń z mięsa mielonego	1500	2	200-210	70-80
Pieczeń wołowa	1500	2	170-190	130-150
Kurczak	1500	2	190-210	80-100

DUŻY GRILL, GRILL



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

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

Najwyższa dozwolona temperatura: 230 °C.

Rozgrzewać działającą na podczerwień grzałkę (grilla) przez 5 minut.

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

Na grzałce grilla piec można chrupiące kiełbaski o niskiej zawartości tłuszczu, płaty mięsa i rybki (steaki, eskalopki, steaki 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 przeczyścić piekarnik, akcesoria i naczynia.

Tabela grillowania – mały grill

Rodzaj żywności	Masa (g)	Prowadnice (od dołu)	Temperatura (°C)	Czas pieczenia (min.)
MIĘSO				
Stek z polędwicy wołowej, krwisty	180 g/szt.	3	230	15-20
Stek z karkówki wieprzowej	150 g/szt.	3	230	18-22
Żeberka	280 g/szt.	3	230	20-25
Kiełbaski do grillowania	70 g/szt.	3	230	10-15
CHLEB ZAPIEKANY				
Tost	/	4	230	3-6
Otwarte kanapki	/	4	230	3-6

Tabela grillowania – duży grill

Rodzaj żywności	Masa (g)	Prowadnice (od dołu)	Temperatura (°C)	Czas pieczenia (min.)
MIĘSO				
Stek z polędwicy wołowej, krwisty	180 g/szt.	3	230	15-20
Stek z polędwicy wołowej, dobrze wypieczony	180 g/szt.	3	230	18-25
Stek z karkówki wieprzowej	150 g/szt.	3	230	20-25
Żeberka	280 g/szt.	3	230	20-25
Stek cielęcy	140 g/szt.	3	230	20-25
Kiełbasy do grillowania	70 g/szt.	3	230	10-15
Klops	150 g/szt.	3	230	10-15
RYBY				
Plastry łososia	200 g/szt.	3	230	15-25
CHLEB ZAPIEKANY				
Tost	/	4	230	1-3
Otwarte kanapki	/	4	230	2-5

Przy pieczeniu mięsa na blasze należy zadbać o wystarczającą ilość płynu, żeby się mięso nie przypalało. Podczas pieczenia kawałki mięsa odwracać.

Przed pieczeniem pstrągów należy je dobrze osuszyć ręcznikiem papierowym. Do środka ryby włożyć przyprawy, a z zewnątrz nasmarować olejem i położyć na ruszcie. Podczas grillowania pstrągów nie odwracać.

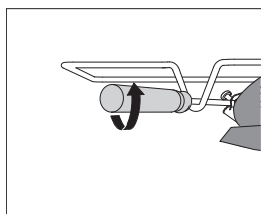
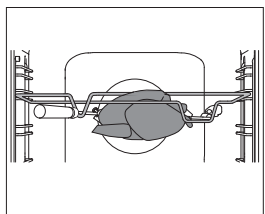
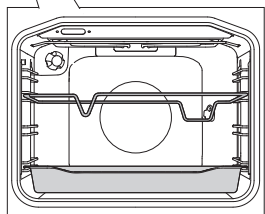
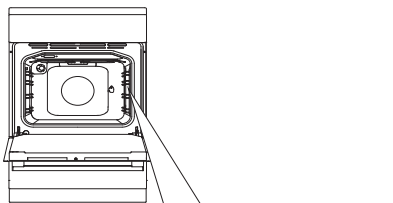


W czasie korzystania z działającej na podczerwień grzałki (grilla) drzwiczki piekarnika powinny być przez cały czas zamknięte.

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

PIECZENIE NA OBROTOWYM ROŹNIE (w zależności od modelu)

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




1 W trzeciej prowadnicy od dołu założyć wspornik rożna, a w pierwszą prowadnicę wsunąć głęboką blachę, która będzie pełnić rolę tacki ociekowej.

2 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).

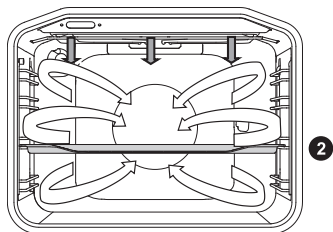
3 Odkręcić uchwyt rożna i zamknąć drzwiczki piekarnika.

Włączyć piekarnik wybierając system grzałki grilla i rusztu (obrotowego) .



Grill działa 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.

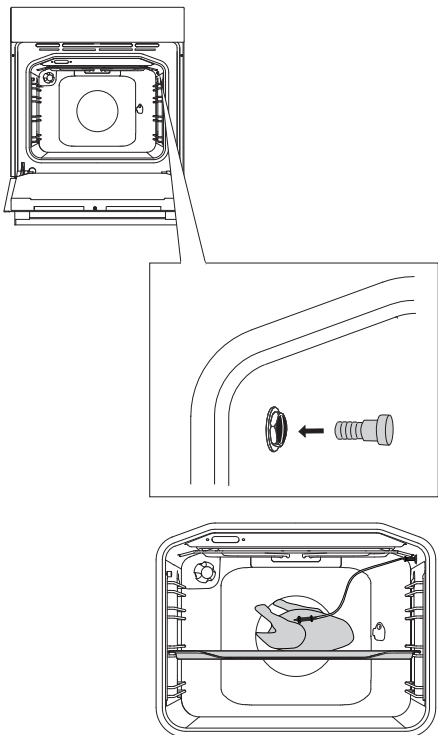
(Patrz opisy i wskazówki dotyczące grillowania).

Rodzaj żywności	Masa (g)	Prowadnice (od dołu)	Temperatura (°C)	Czas pieczenia (min.)
MIĘSO				
Kaczka	2000	2	150-170	80-100
Pieczeń wieprzowa	1500	2	160-170	60-85
Polędwica wieprzowa	1500	2	150-160	120-160
Szynka wieprzowa	1000	2	150-160	120-140
Półowa kurczaka	700	2	190-210	50-60
Kurczak	1500	2	190-210	60-90
RYBY				
Pstrągi	200 g/szt.	2	200-220	20-30

PIECZENIE Z SONDĄ DO MIERZENIA TEMPERATURY MIĘSA

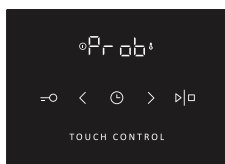
(w zależności od modelu)

W przypadku pieczenia z sondą do mierzenia temperatury mięsa ustawia się żądaną temperaturę środka żywności.



1 Z gniazda znajdującego się w górnym rogu lewej ścianki piekarnika wyjąć metalową nakrywkę.

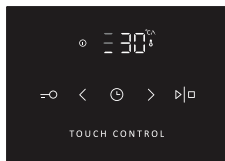
2 Podłączyć do gniazodka wtyczkę sondy do pomiaru temperatury i włożyć próbkę w żywność.



Po podłączeniu sondy to mierzenia temperatury mięsa, wybrać żądany program pieczenia i temperaturę. Na wyświetlaczu pojawi się na 3 sekundy komunikat „Prob”. Następnie na wyświetlaczu pojawi się ikona (sondy do mierzenia temperatury mięsa), która pozostanie tam tak długo, jak długo podłączona będzie sonda. Wszystkie inne aktywne funkcje zostaną anulowane lub skasowane.

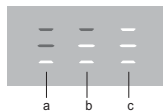


Na wyświetlaczu migać będzie domyślna temperatura 80 °C. Jeśli zajdzie taka potrzeba, można ją zmienić przy użyciu przycisku < i > w zakresie od 30°C do 99°C.



Po ustawieniu żądanej temperatury uruchomić program naciskając i przytrzymując przycisk START/STOP. W czasie trwania programu na wyświetlaczu naprzemiennie migać będzie ustawiona i aktualna temperatura.

Skala temperatury jest wskazywana po lewej stronie.



a rozpoczęcie

b środek

c zakończenie



Po osiągnięciu ustawionej temperatury środka żywności piekarnik zatrzymuje proces pieczenia.

Wygenerowany zostaje sygnał akustyczny i na wyświetlaczu pojawia się komunikat „End”. Program pieczenia z sondą do mierzenia temperatury mięsa zostaje zakończony.

Po zakończeniu procesu pieczenia wyłączyć piekarnik i założyć z powrotem metalową pokrywkę.

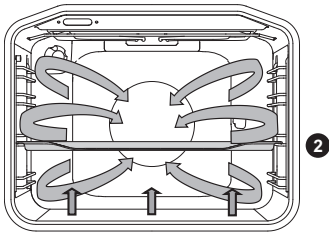
Aby wyregulować temperaturę sondy do mierzenia mięsa w czasie pracy piekarnika, wyłączyć piekarnik i powtórzyć procedurę.

Używać wyłącznie sondy przeznaczonej do użytku z danym piekarnikiem.



Upewnić się, że w czasie pieczenia sonda nie dotyka grzałki. Po zakończeniu pieczenia sonda będzie bardzo gorąca. Uważać, by się nie poparzyć.

GORĄCE POWIETRZE I DOLNA GRZAŁKA



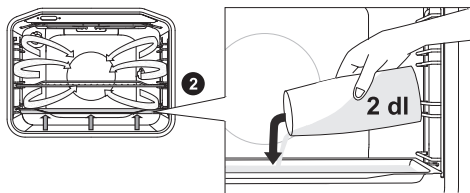
Włączone są dolna grzałka, okrągła grzałka i wentylator gorącego powietrza. Program przeznaczony do pieczenia pizzy, jabłeczników i keksów.

(Patrz opisy i wskazówki dotyczące górnej i dolnej grzałki)

Rodzaj żywności	Prowadnice (od dołu)	Temperatura (°C)	Czas pieczenia (min.)
Sernik, kruche ciasto	2	150-160	65-80
Pizza *	2	200-210	15-20
Quiche Lorraine, kruche ciasto	2	180-200	35-40
Szarlotka, ciasto drożdżowe	2	150-160	35-40
Strudel jabłkowy, ciasto francuskie	2	170-180	45-65

Symbol * oznacza, że kuchenka w wybranym trybie pieczenia wymaga ogrzewania wstępnego.

GORĄCE POWIETRZE I GRZAŁKA DOLNA Z PARĄ



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 niż podano w tabeli zalecanych ustawień.

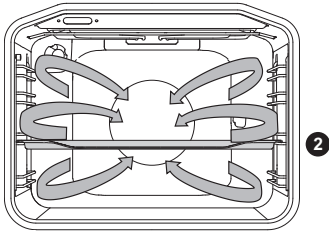


Aby zapewnić optymalne działanie funkcji, nie otwieraj drzwi piekarnika i nie dodawaj wody podczas gotowania.

Rodzaj żywności	Masa (g)	Prowadnice (od dołu)	Temperatura (°C)	Czas pieczenia (min.)
Chleb biały *	1000	2	180-190	60-80
Pizza *	/	2	210-220	15-20
Strucla jabłkowa i serowa	/	2	180-190	50-60
Pizza; mrożona	/	2	200-220	15-20
Strucla jabłkowa i serowa; mrożona	/	2	200-210	30-40
Piersi z kurczaka	1000	2	190-210	60-70

Symbol * oznacza, że kuchenka w wybranym trybie pieczenia wymaga ogrzewania wstępnego.

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.

Rodzaj żywności	Masa (g)	Prowadnice (od dołu)	Temperatura (°C)	Czas pieczenia (min.)
MIĘSO				
Pieczeń wieprzowa ze skórą	1500	2	170-180	140-160
Kaczka	2000	2	160-170	120-150
Gęś	4000	2	150-160	180-200
Indyk	5000	2	150-170	180-220
Piersi z kurczaka	1000	3	180-200	60-70
Kurczak nadziewany	1500	2	170-180	90-110

Wypiek ciast:

Zaleca się wstępne rozgrzanie pieca.

Herbatniki i ciastka można piec na płytkich 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 ruszcie. Jeśli korzysta się z dostarczonej blachy, wyjąć ruszt.

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

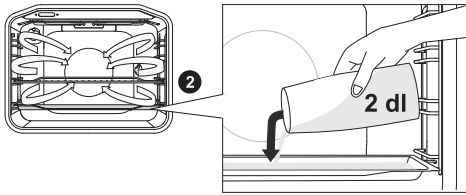
Rodzaj żywności	Prowadnice (od dołu)	Temperatura (°C)	Czas pieczenia (min.)
CIASTO			
Biszkopt	2	150-160	25-35
Placek z kruszonką	2	160-170	25-35
Placek z owocami, biszkopt	2	150-160	45-65
Rolada biszkoptowa *	2	160-170	15-25
Tort owocowy, kruche ciasto	2	160-170	50-70
Strudel jabłkowy	2	170-180	40-60
Ciasteczka, kruche ciasto *	2	150-160	15-25
Ciasteczka, ciasto ptysiowe *	2	140-150	15-25
Ciastka drobne, drożdżowe	2	170-180	20-35
Ciastka z ciasta francuskiego	2	170-180	20-30
CIASTA ZAMROŻONE			
Strudel jabłkowy, z twarogiem	2	170-180	50-70
Pizza	2	170-180	20-30
Frytki do piekarnika	2	170-180	20-35
Krokiety do piekarnika	2	170-180	20-35

Symbol * oznacza, że kuchenka w wybranym trybie pieczenia wymaga ogrzewania wstępnego.



Nie wkładać głębokiej blachy do pierwszej prowadnicy.

GORĄCE POWIETRZE Z PARĄ



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 niż podano w tabeli zalecanych ustawień.

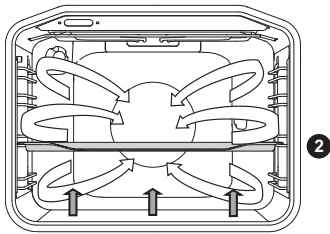


Aby zapewnić optymalne działanie funkcji, nie otwieraj drzwi piekarnika i nie dodawaj wody podczas gotowania.

Rodzaj żywności	Masa (g)	Prowadnice (od dołu)	Temperatura (°C)	Czas pieczenia (min.)
Bułki *	/	2	190-210	20-30
Rolada *	/	2	170-180	20-25
Ciasto francuskie; mrożone	/	2	190-200	20-30
Lasagne, mrożona	/	2	190-200	40-50

Symbol * oznacza, że kuchenka w wybranym trybie pieczenia wymaga ogrzewania wstępnego.

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

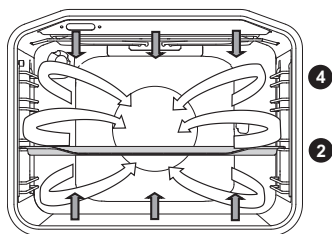
Przygotować przeznaczoną do konserwowania żywność i słoiki w ten sam sposób co zwykle. Używać stoików z gumowym pierścieniem uszczelniającym i szklanym wieczkiem. Nie używać stoików z gwintowanymi lub metalowymi pokrywkami lub metalowymi blaszkami. Dopilnować, by słoiki miały ten sam rozmiar i tę samą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

Nalać do głębokiej blachy 1 litr gorącej wody (o temperaturze ok. 70°C) i umieścić w blasze 6 jednolitrowych stoików. 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 pojawiają się pęcherzyki).

Rodzaj żywności	Prowadnica (od dołu)	Temperatura (°C)	Czas do pieczenia na wolnym ogniu (min)	Temperatura i czas po rozpoczęciu pieczenia na wolnym ogniu	Pozostały czas w piekarniku (min)
OWOCE					
Truskawki	2	160-180	30-45	/	20-30
Owoce pestkowe	2	160-180	30-45	/	20-30
Puree owocowe	2	160-180	30-45	/	20-30
WARZYWA					
Ogórki kiszane	2	160-180	30-45	/	20-30
Fasola/ marchewka	2	160-180	30-45	120°C, 45-60 min	20-30

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).

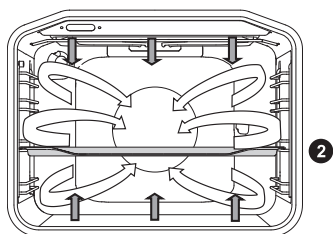
Piekarnik powinien być wcześniej rozgrzany. Używać drugiej lub czwartej prowadnicy licząc od dołu.

Tabela pieczenia ciast z użyciem górnej i dolnej grzałki oraz wentylatora (termoobieg)

Rodzaj wypieku	Prowadnica (od dołu)	Temperatura (°C)	Czas pieczenia (min.)
Ciasto marmurkowe	2	140-150	45-55
Placek w prostokątnej formie	2	130-140	45-55
Sernik	2	130-140	55-65
Ciasto kruche z owocami	2	140-150	35-45
Tort biszkoptowy	2	140-150	25-35
Ciasto ucierane z owocami	2	130-140	35-45
Rolada biszkoptowa	2	140-150	15-25
Świąteczna strucla z bakaliami	2	130-140	50-60
Buchty drożdżowe	2	150-160	25-35
Babka drożdżowa	2	130-140	40-50
Kruche ciasteczka	2	140-150	15-25
Ciasteczka wyciskane*	2	130-140	10-15
Drobne wypieki drożdżowe	2	140-150	15-20
Chleb*	2	170-180	45-55
Tarta lotaryńska	2	150-160	35-45
Strudel jabłkowy - zawijaniec	2	150-160	40-50
Pizza*	2	180-190	10-20
Wypieki z ciasta francuskiego	2	150-160	18-25

Symbol * oznacza, że kuchenka w wybranym trybie pieczenia wymaga ogrzewania wstępnego.

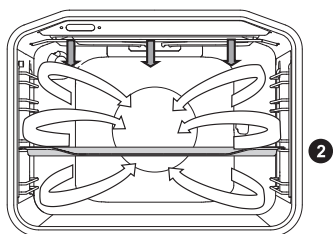
POWOLNE PIECZENIE



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

Rodzaj żywności	Prowadnica (od dołu)	Temperatura (°C)	Czas pieczenia (min)
MIĘSO			
Pieczeń wieprzowa 1 kg	2	190	90 - 120
Pieczeń wołowa 1 kg	2	190	100-130
Bitka wołowa, 200 g/ sztuka	2	180	40-50
Kurczak 1,5 kg	2	210	100 - 120
Piersi kurczaka, 200 g/ sztuka	2	200	45 - 60
Pieczeń cielęca 1 kg	2	180	95 - 120
RYBY			
Cała ryba 200 g/ sztuka	2	190	35 - 45
Filet rybny 100 g/ sztuka	2	190	25 - 35
CIASTA			
Kruche ciasteczka	2	150	25-40
Ciasteczka wyciskane	2	150	35-50
Małe babeczki	2	170	35-50
Rolada biszkoptowa	2	170	40-55
Tort owocowy, kruche ciasto	2	170	65-85

(Dotyczy urządzeń z prowadnicami teleskopowymi lub drucianymi drabinkami, nie posiadających systemu termoobiegu )



Żywność	Masa (g)	Prowadnice (od dołu)	Temperatura (°C)	Czas pieczenia (min.)
MIĘSO				
Kaczka	2000	2	150	90-110
Pieczeń wieprzowa	1500	2	160	80-100
Polędwica wieprzowa	1500	2	150	130-160
Szynka wieprzowa	1000	2	150	130-150
Połowa kurczaka	700	2	190	60-70
Kurczak	1500	2	190	80-100
RYBY				
Pstrągi	200 g/szt.	2	200	20-30

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 przypadków 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 zmrózeniu.

PODGRZEWACZ TALERZY

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

AQUA CLEAN

Energię ciepłą emituje wyłącznie grzałka znajdująca się w dolnej ścianie piekarnika.

Funkcja ta 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.

POWŁOKA ALUMINIOWA

Do czyszczenia aluminiowej powłoki stosować przewidziane do takich powierzchni płynne i pozbawione właściwości ściernych środki czystości. Nałożyć środek czystości na mokrą szmatkę i oczyścić nią powierzchnię. Następnie przepłukać powierzchnię wodą. Nie stosować środka czystości bezpośrednio na powłokę aluminiową. Nie używać środków czystości lub gąbek o właściwościach ściernych.

Uwaga: Powierzchnia nie powinna mieć kontaktu ze środkami do czyszczenia piekarników w aerozolu, ponieważ mogłoby to spowodować widoczne i trwałe uszkodzenia.

PRZÓD 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 aluminiowe nie powinny mieć kontaktu ze środkami do czyszczenia piekarników w aerozolu, ponieważ mogłoby to spowodować widoczne i trwałe uszkodzenia.

CZYSZCZENIE KONWENCJONALNEGO PIEKARNIKA

Do usuwania trudnych do usunięcia zabrudzeń można stosować standardową procedurę czyszczenia (z wykorzystaniem środków czyszczących lub sprayu do czyszczenia piekarników). Po wykonaniu takiego czyszczenia dokładnie wypłukać pozostałości po środkach czyszczących.

Aby zapobiec trwałoemu przywieraniu zabrudzeń w powierzchnię, czyścić piec i akcesoria po każdym użyciu. Tłuszcz najłatwiej usuwa się przy użyciu ciepłych mydlin, gdy piekarnik jest jeszcze ciepły.

Do usuwania trudnych do usunięcia plam i zabrudzeń stosować konwencjonalne środki do czyszczenia piekarników. Aby usunąć wszystkie pozostałości po środkach czyszczących, przepłukać piekarnik dokładnie czystą wodą.

Nigdy nie używać agresywnych środków czyszczących, środków czyszczących i gąbek o właściwościach ściernych, wywabiaczy plam i preparatów usuwających rdzę, itp.

Aksesoria (blachy i tacki, ruszty, itp.) czyścić gorącą wodą z detergentem.

Piekarnik, jego wnętrze i tacki są pokryte specjalną emaliowaną powłoką, która poprawia gładkość i wytrzymałość powierzchni. Specjalna powłoka ułatwia czyszczenie w temperaturze pokojowej.

CZYSZCZENIE POWIERZCHNI ZE SZKŁA CERAMICZNEGO

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.

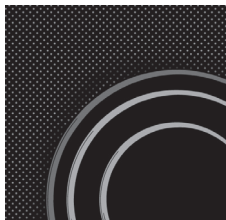


Przed każdym użyciem powierzchni ze szkła ceramicznego wytrzeć kurz lub inne zanieczyszczenia, które mogłyby porysować powierzchnię zarówno płyty jak i dna garnka.

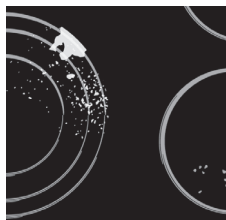


Stalowe druciaki, szorstkie gąbki i posiadające właściwości ściernie proszki czyszczące mogą porysować powierzchnię. Powierzchnię mogą także uszkodzić agresywne środki czyszczące w aerozolu i nieodpowiednie środki czyszczące w płynie.

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 grzejnych 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 strefa gotowania.



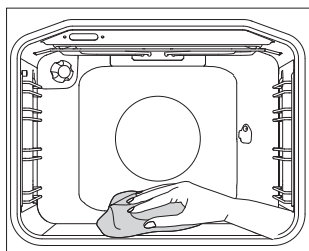
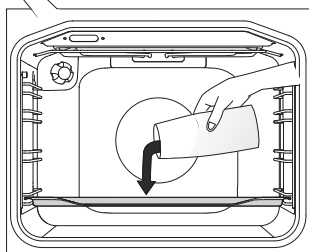
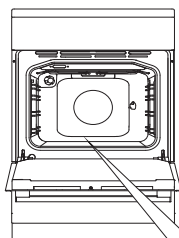
 Nie dociskać skrobaka prostopadłe do szkła i nie rysować jego końcówką lub ostrzem powierzchni płyty.



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.

CZYSZCZENIE PIEKARNIKA PRZY UŻYCIU FUNKCJI AQUA CLEAN



1 Ustawić POKRĘTŁO WYBORU SYSTEMU PIECZENIA w pozycji Aqua Clean. 2. Ustawić POKRĘTŁO TEMPERATURY na 70°C.

2 Nalać do blachy 0,6 l wody i włożyć ją w dowolną prowadnicę.

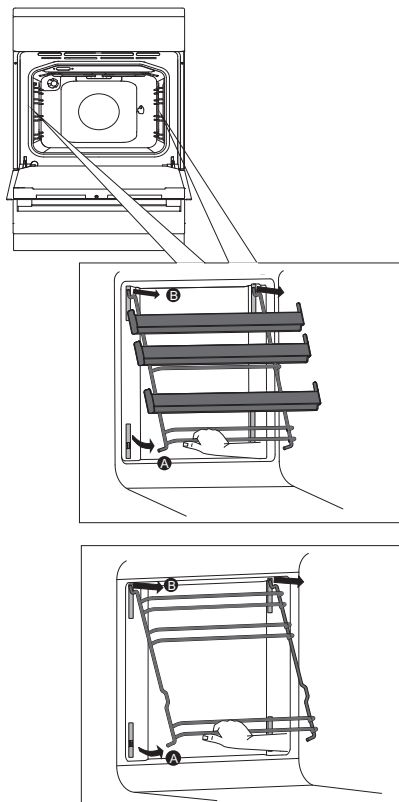
3 Po upływie 30 minut pozostałości żywności na emaliowanych ściankach piekarnika zmiękną i będzie je można łatwo usunąć wilgotną szmatką.



Z systemu Aqua Clean można korzystać po całkowitym ostygnięciu piekarnika.

WYJMOWANIE I CZYSZCZENIE WYCIĄGANYCH PROWADNIC DRUCIANYCH I TELESKOPOWYCH

Do czyszczenia przewodnic używać wyłącznie konwencjonalnych środków czystości.



A Trzymając przewodnice od dołu wyciągnąć je w kierunku środka piekarnika.

B Wyjąć je z górnych otworów.

Przy zakładaniu przewodnic postępować w odwrotnej kolejności.

OSTRZEŻENIE:

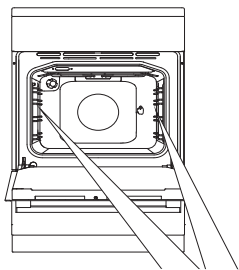
Nie wyjmować znajdujących się w piekarniku zacisków.



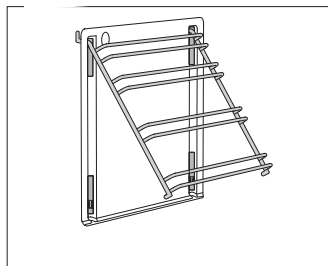
Nie myć wyciąganych przewodnic w zmywarce.

CZYSZCZENIE I ZAKŁADANIE WKŁADEK KATALITYCZNYCH

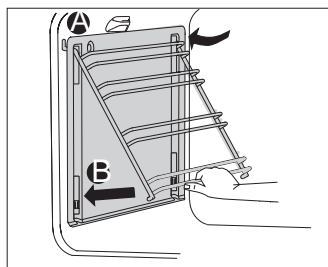
Do czyszczenia prowadnic używać wyłącznie konwencjonalnych środków czyszczących.



Wyjąć prowadnice druciane lub wyciągnąć.



1 Zamontować prowadnice na wkładce katalitycznej.



2 Zawiesić wkładki z przymocowanymi do nich prowadnicami wykorzystując do tego przewidziane w tym celu otwory i pociągnąć je do góry.

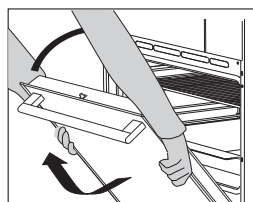
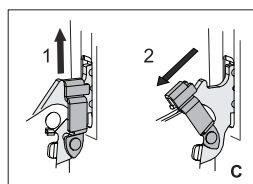
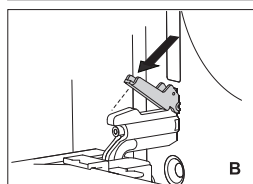
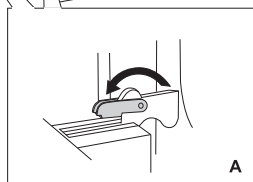
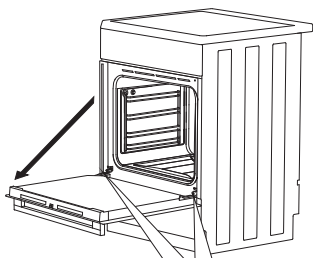
A Wsunąć szyny prowadnic w znajdujący się w górnej części otwór.

B Wcisnąć je na dole aż do usłyszenia zatrzaśnięcia.



Nie myć wkładek katalitycznych w zmywarce.

ZDEJMOWANIE I ZAKŁADANIE DRZWICZEK PIEKARNIKA (w zależności od modelu)




1 Najpierw otworzyć całkowicie drzwiczki (na oścież).

2 A Obrócić zatyczki całkowicie do tyłu (w przypadku konwencjonalnego zamykania).

B W przypadku systemu miękkiego zamykania obrócić zatyczki do tyłu o 90°C.

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

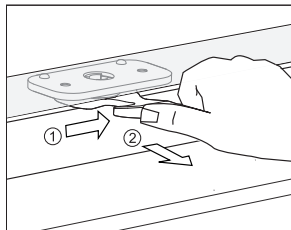
3 Powoli zamykać drzwi aż zapadki zrównają się ze szczelinami. Lekko podnieść drzwi do góry i zdjąć je z obu szczelin zawiasów na urządzeniu.

 Założyć drzwiczki postępując w odwrotnej kolejności. Jeśli drzwiczki nie otwierają lub nie zamykają się prawidłowo, sprawdzić, czy nacięcia na zawiasach równo przylegają do łoża zawiasów.




Przy ponownym zakładaniu drzwiczek należy zawsze upewnić się, że elementy mocujące zawiasów zostały prawidłowo umieszczone w łożach zawiasów, aby zapobiec nagłemu zamknięciu głównego zawiasu, który jest połączony z silną główną sprężyną. Gdyby główna sprężyna zadziałała, można się skaleczyć..

BLOKADA DRZWICZEK (w zależności od modelu)



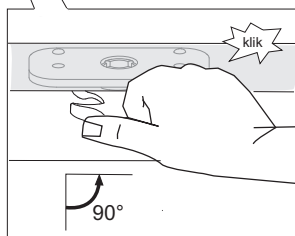
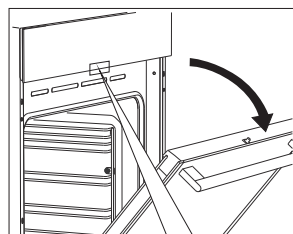
Aby je otworzyć, delikatnie popchnąć je kciukiem w prawą stronę, jednocześnie ciągnąc za drzwiczki do zewnątrz.

 **Gdy drzwiczki piekarnika są zamknięte, blokada automatycznie powraca do swojej pozycji początkowej.**

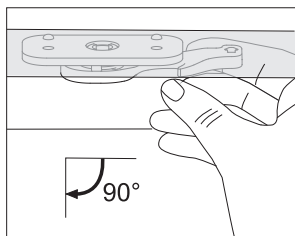
WYŁĄCZANIE I WŁĄCZANIE BLOKADY DRZWICZEK

 **Piekarnik musi całkowicie wystygnąć.**

Najpierw otworzyć drzwiczki piekarnika.



Przesunąć kciukiem blokadę drzwiczek w prawo o 90° aż do usłyszenia dźwięku zatrzaśnięcia. Blokada drzwiczek jest teraz wyłączona.



Aby ponownie włączyć blokadę drzwiczek, otworzyć drzwiczki piekarnika i palcem wskazującym prawej ręki przesunąć dźwignię do siebie.

MIĘKKIE ZAMYKANIE DRZWICZEK (w zależności od modelu)

Drzwiczki piekarnika są wyposażone w system amortyzujący począwszy od kąta 75 stopni siłę zamykania drzwiczek. Umożliwia on łatwe, ciche i gładkie zamykanie drzwiczek. Wystarczy delikatnie pchnąć (do kąta 15 stopni względem drzwiczek w pozycji zamkniętej) drzwiczki, by automatycznie i miękko się zamknęły.



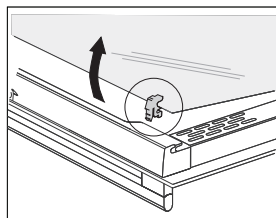
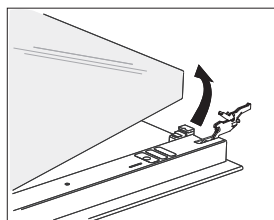
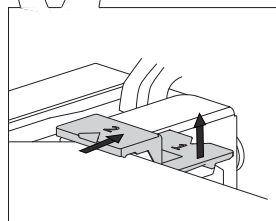
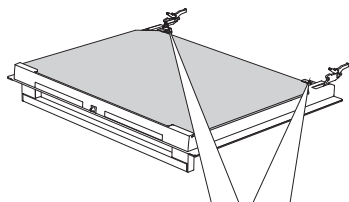
W przypadku zbyt dużej siły zamykania drzwiczek działanie systemu zostaje zmniejszone lub dla bezpieczeństwa system zostaje pominięty.

ZDEJMOWANIE I ZAKŁADANIE SZYBY DRZWICZEK PIEKARNIKA

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

Szybę drzwiczek wyjmuje się w zależności od modelu w sposób opisany albo w METODZIE 1 albo w METODZIE 2.

METODA 1 (w zależności od modelu)



1 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).

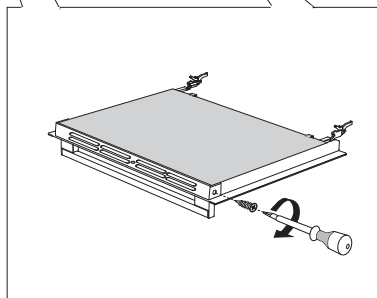
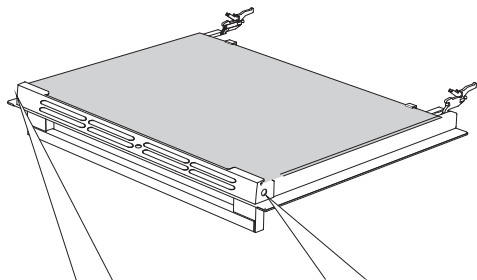
2 Trzymając szybę drzwiczek za dolną krawędź lekko podnieść ją do góry, tak by odłączyła się od wspornika, a następnie zdjąć ją.

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

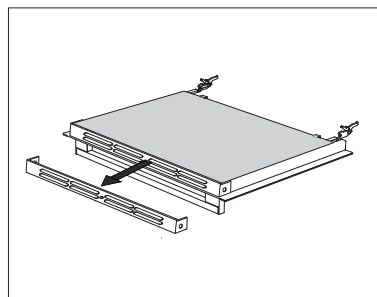


Przy zakładaniu szyby należy postępować w kierunku odwrotnym. (Półkoliste) oznaczenia na drzwiczkach i szybie muszą na siebie nachodzić.

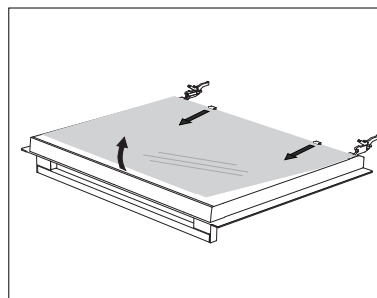
METODA 2 (w zależności od modelu)



1 Odkręcić śruby uchwyty z obu stron drzwiczek.



2 Zdjąć uchwyt.



3 Lekko podnieść szklane drzwiczki do góry i zdjąć je z zacisków znajdujących się w dolnej części drzwiczek.

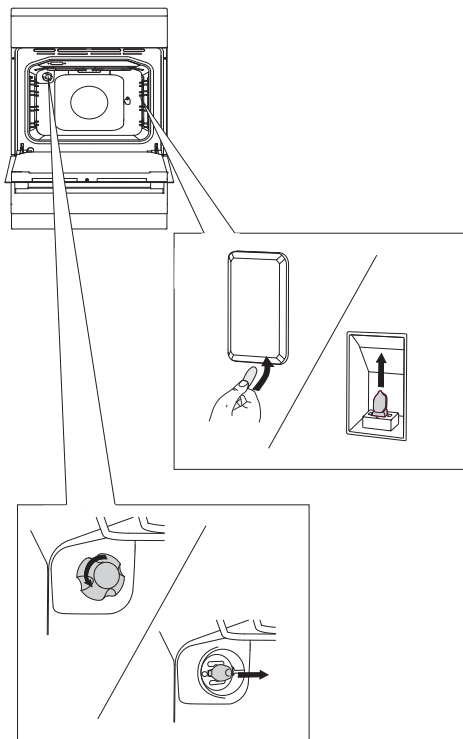
Przy ponownym zakładaniu szkła drzwiczek należy postępować w odwrotnej kolejności.

WYMIANA ŻARÓWKI

Żarówka jest materiałem eksploatacyjnym, dlatego nie podlega gwarancji. Przed przystąpieniem do wymiany żarówki, wyjąć blachy, ruszt i prowadnice.

Użyć śrubokrętu (krzyżakowego) firmy Phillips.

(Żarówka halogenowa: G9, 230 V, 25 W; zwykła żarówka E14, 25 W, 230 V)



Płaskim śrubokrętem zwolnić i zdjąć osłonę żarówki. Wyjąć żarówkę.

💡 Uważać, by nie uszkodzić emalii.

.....

Odkręcić osłonę żarówki i wyjąć żarówkę.

💡 Zabezpieczyć się przed chropowatą powierzchnią.

TABELA WYKRYWANIA I USUWANIA USTEREK

W czasie trwania okresu gwarancyjnego naprawy może wykonywać wyłącznie zatwierdzony przez producenta punkt serwisowy.

Przed przystąpieniem do wykonywania jakichkolwiek napraw należy wyłączyć urządzenie z prądu wyciągając bezpiecznik lub wtyczkę z gniazdka w ścianie.

Nieupoważnione ingerowanie w konstrukcję kuchenki (płyty grzejnej) lub jej naprawianie może skończyć się porażeniem prądem elektrycznym lub zwarceniem, dlatego też nie próbować wykonywać żadnych napraw na własną rękę. Pozostawić to fachowcowi lub autoryzowanemu punktowi serwisowemu.

W razie drobnych usterek lub problemów w trakcie korzystania z urządzenia sprawdzić poniższe wskazówki, by przekonać się, czy można usunąć przyczyny samemu.

WAŻNA INFORMACJA

OJeśli urządzenie nie działa ze względu na nieprawidłową eksploatację, to wizyta serwisanta w okresie gwarancyjnym będzie odpłatna. Przechowywać niniejszą instrukcję w miejscu, w którym zawsze będzie do niej łatwy dostęp. Przekazując urządzenie innej osobie, należy dołączyć do niego także instrukcję.

Poniżej zawartych zostało kilka porad na temat usuwania najczęściej występujących problemów.

PIEKARNIK	
Problem/błąd	Rozwiązanie
Główny bezpiecznik domowej instalacji elektrycznej często wyłącza się.	Wezwać serwisanta.
Podświetlenie piekarnika nie działa.	Procedura wymiany żarówki została opisana w rozdziale „Konserwacja i czyszczenie”.
Wypieki są niedopieczone.	Czy wybrana została odpowiednia temperatura i system pieczenia? Czy drzwiczki piekarnika zostały zamknięte?

STREFA GRZEJNA		
Problem/błąd	Przyczyna	Rozwiązanie
Po włączeniu strefy grzejnej symbol »u« wciąż 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 posiada właściwości ferromagnetyczne (czy przyciąga magnes). Upewnić się, że garnek posiada odpowiednio dużą średnicę (zazwyczaj > 12 cm). Jeśli po włączeniu i wyłączeniu wyświetlacz nie przestaje migać, wyłączyć urządzenie z prądu. Odczekać 5 minut i podłączyć je ponownie.
Nastąpiło automatyczne wyłączenie funkcji szybkiego podgrzewania wykorzystującej doładowanie mocy.	Automatyczne wyłączenie się funkcji doładowania mocy po upływie określonego okresu czasu i przełączanie się kuchenki na poziom mocy 9 jest normalnym zjawiskiem. W przypadku przegrzania się strefy grzejnej mechanizm zabezpieczający wyłącza funkcję dodatkowej mocy!	Ponownie włączyć funkcję doładowania mocy. Jeśli to konieczne, wyłączyć i ponownie podłączyć strefę grzejną. Następnie włączyć funkcję doładowania mocy. Poczekać chwilę aż kuchenka ostygnie.
Ciągły sygnał dźwiękowy i migający symbol »-«.	Powierzchnia czujnika zalana wodą lub przystońnięta jakimś przedmiotem.	Wytrzeć powierzchnię czujnika.
Wskazanie »r« na wyświetlaczu	Oznacza, że żądanego poziomu mocy nie można ustawić, ponieważ włączone zostało ograniczenie maksymalnej całkowitej mocy strefy grzejnej.	
Wskazanie »F« na wyświetlaczu	Oznacza, że w czasie pracy pojawił się błąd.	
Na wyświetlaczu pojawia się komunikat o błędzie »C«.	Kuchenka przegrzała się.	Poczekać aż kuchenka ostygnie.
Na wyświetlaczu pojawia się komunikat o błędzie »E3«.	Nieodpowiednie naczynie nie posiadające właściwości ferromagnetycznych.	Użyć innego garnka lub rondla.
Na wyświetlaczu pojawiają się inne błędy »Er« lub »E +«.	Błąd w obwodzie elektronicznym.	Wyłączyć urządzenie z prądu na 5 minut, a następnie podłączyć je ponownie. Jeśli błąd pojawi się ponownie, wezwać serwisanta.

Jeśli pomimo zastosowania się do powyższych wskazówek problem nie znika, skontaktować się z autoryzowanym serwisantem. Naszą gwarancją nie jest objęte usuwanie błędów lub roszczenia wynikające z nieprawidłowego podłączenia lub używania urządzenia. W takich przypadkach koszty naprawy ponosi użytkownik.

HAŁAS I JEGO PRZYCZYNY W CZASIE GOTOWANIA INDUKCYJNEGO

Hałas i dźwięki	Przyczyna	Rozwiązanie
Hałas wywołany indukcją	Technologia indukcyjna wykorzystuje właściwości niektórych metali w polu elektromagnetycznym. Wywołuje ona tak zwane wirujące prądy, które wymuszają oscylacje cząsteczek. Oscylacje (drgania) te są przekształcane w energię ciepłą. W zależności od rodzaju metalu mogą temu towarzyszyć niegłośnie odgłosy.	Jest to normalne i nie wynika z usterki.
Brzęczenie przypominające odgłos transformatora	Zdarza się przy gotowaniu przy dużym poziomie mocy. Spowodowane jest to ilością energii przenoszonej z płyty grzewczej na garnek lub rondel.	Hałas ten zniknie lub zmniejszy się, gdy zmniejszy się poziom mocy.
Wibracje i trzeszczenie naczyń	Hałas ten pojawia się w naczyniach (garnkach lub rondlach) wykonanych z różnych materiałów.	Wynika to z wibracji powstających wzdłuż sąsiadujących z sobą powierzchni warstw różnych materiałów. Hałas ten zależy od rodzaju naczynia. Może się on zmieniać w zależności od ilości i rodzaju gotowanej żywności.
Hałas wentylatora	Prawidłowe działanie elektronicznych elementów indukcyjnych wymaga kontroli temperatury. Dlatego też płyta grzewcza jest wyposażona w wentylator, który pracuje z różną prędkością w zależności od stwierdzonej temperatury.	Jeśli temperatura będzie pozostawać wysoka, wentylator może pracować nawet po wyłączeniu płyty grzewczej.

UTYLIZACJA



Opakowanie zostało wykonane z materiałów przyjaznych środowisku, które można recyklingować, utylizować lub zniszczyć bez zagrażania środowisku. W związku z tym materiały opakowaniowe zostały odpowiednio oznaczone.

Umieszczony na produkcie lub jego opakowaniu symbol wskazuje na to, że produktu nie należy traktować jak zwykłych odpadów domowych. Produkt należy przekazać celem jego przetworzenia do autoryzowanego punktu zbiórki odpadów elektrycznych i elektronicznych.

Prawidłowa utylizacja produktu pozwala uniknąć niekorzystnego wpływu na środowisko i zdrowie ludzi, który może mieć miejsce w przypadku nieprawidłowego usuwania produktu. Aby uzyskać szczegółowe informacje na temat utylizacji przetwarzania produktu, proszę skontaktować się z właściwą jednostką samorządu gminnego odpowiedzialną za zarządzanie odpadami, przedsiębiorstwem wywożącym odpady lub punktem sprzedaży, w którym produkt został zakupiony.

Zastrzegamy sobie prawo do wszelkich zmian i błędów w instrukcji obsługi.

