

PL

# SZCZEGÓŁOWA INSTRUKCJA OBSŁUGI WOLNOSTOJĄCEJ KUCHENKI INDUKCYJNEJ

**gorenje**

**MEKI510I**

**Dziękujemy Państwu za Państwa** zaufanie i zakup naszego urządzenia.

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

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

Instrukcja jest także dostępna na naszej stronie internetowej:

<http://www.gorenje.com>

GORENJE gospodinjski aparati, d.o.o.  
Partizanska cesta 12  
SI-3320 Velenje, SLOVENIA  
[info@gorenje.com](mailto:info@gorenje.com)



Ważna informacja



Wskazówka, uwaga



## **WAŻNE WSKAZÓWKI DOTYCZĄCE BEZPIECZEŃSTWA**

---

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

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

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

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

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

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

Używać wyłącznie czujnika temperatury zalecanego do użytku z tym piekarnikiem.

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

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



**OSTROŻNIE:** Możliwość przewrócenia się.



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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

Urządzenie należy podłączyć kablem 5 x 1,5 mm<sup>2</sup> oznaczonym symbolem H05VV-F5G1,5 lub lepszym. Kabel musi zostać zainstalowany przez serwisanta lub osobę o podobnych kwalifikacjach.

Urządzenie należy podłączyć do stałej instalacji zgodnej z obowiązującymi przepisami.

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

#### **PRZED PODŁĄCZENIEM URZĄDZENIA**



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

## SZUFLADA URZĄDZENIA



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

## WYPOSAŻENIE I AKCESORIA PIEKARNIKA

(w zależności od modelu)

### DRUCIANE PROWADNICE

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

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

### WYCIĄGANE PROWADNICE TELESKOPOWE

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

### WYBRZUSZENIA

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

### WYŁĄCZNIK W DRZWICZKACH PIEKARNIKA

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

### WENTYLATOR CHŁODZĄCY

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



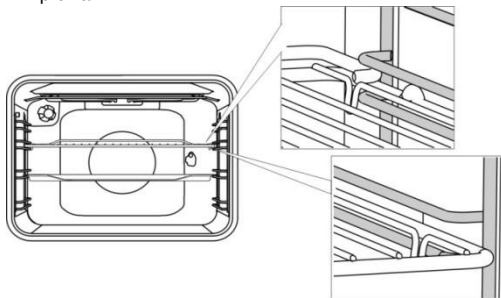
Urządzenie i niektóre z jego nieosłoniętych części wskazują tendencję do nagrzewania się w czasie przyrządzania żywności. Stosować rękawice do obsługi piekarników.

## RUSZT



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

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



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



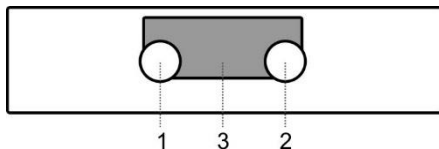
Zamknąć drzwiczki piekarnika, gdy prowadnice teleskopowe całkowicie schowają się w piekarniku.



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

## JEDNOSTKA STERUJĄCA

(w zależności od modelu)



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

## PRZYCISKI PUSH PULL

(w zależności od modelu)

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

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



## ZASADY KORZYSTANIA Z URZĄDZENIA

### PRZED UŻYCIEM URZĄDZENIA PO RAZ PIERWSZY

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

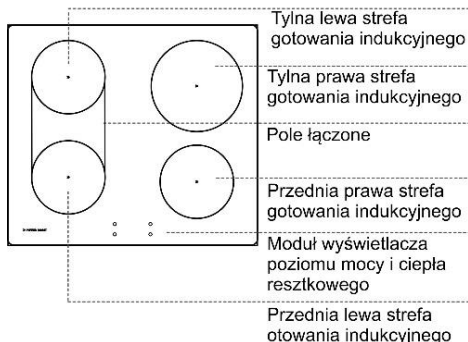
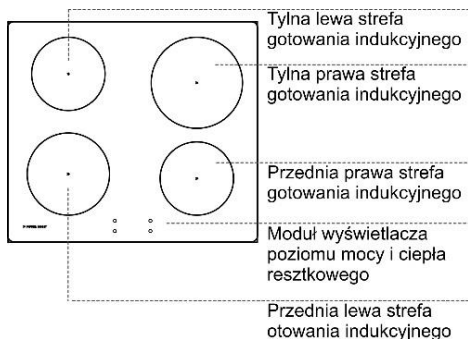
Wszystkie akcesoria i przybory przemyć ciepłą wodą i normalnym detergentem. Nie używać środków czystości o właściwościach ściernych.

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

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

### POWIERZCHNIA PŁYTY INDUKCYJNEJ

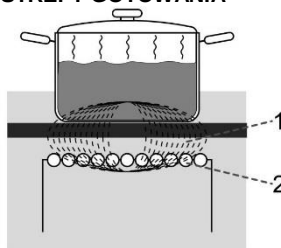
(w zależności od modelu)



### POWIERZCHNIA PŁYTY ZE SZKŁA CERAMICZNEGO

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

### ZASADA DZIAŁANIA INDUKCYJNEJ STREFY GOTOWANIA



1. Pole magnetyczne
2. Cewki indukcyjne

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



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

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

## NACZYNIA DO GOTOWANIA INDUKCYJNEGO

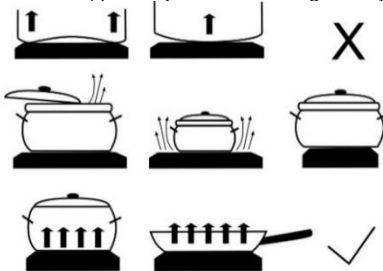
### NACZYNIA PRZEZNACZONE DO PŁYT INDUKCYJNYCH

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



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

wyschniętych garnków lub rondli (bez żadnej zawartości) powoduje unieważnienie gwarancji.



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

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

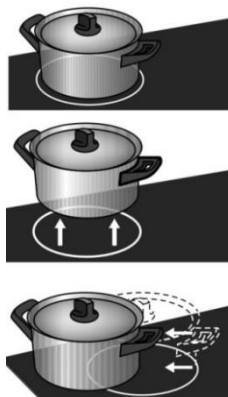
| Strefa gotowania | Minimalna średnica denka garnka |
|------------------|---------------------------------|
| Ø 160 mm         | Ø 110 mm                        |
| Ø 200 mm         | Ø 145 mm                        |



### UWAGA!

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

### ROZPOZNAWANIE GARNKÓW



- Jeśli garnek będzie o wiele mniejszy niż strefa gotowania, to istnieje prawdopodobieństwo, że nie zostanie on rozpoznany przez strefę gotowania. Po włączeniu strefy gotowania, na wyświetlaczu

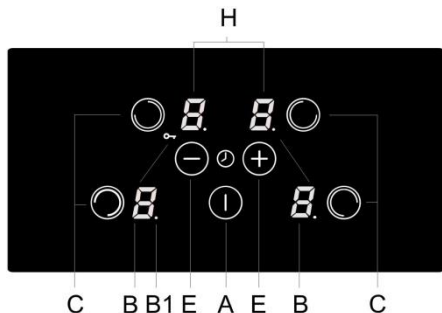
mocy pojawi się symbol „u”. Jeśli w ciągu kolejnych dziesięciu minut w indukcyjnej strefie gotowania postawiony zostanie garnek, zostanie to rozpoznane przez płytę, która włączy się z wybraną mocą. Gdy tylko garnek zostanie zdjęty ze strefy gotowania, zasilanie elektryczne zostanie odłączone.

- Jeśli w strefie gotowania ustawiony zostanie mniejszy garnek lub rondel i zostanie on rozpoznany, płyta zastosuje wyłącznie taką moc, jaka zostanie uznana za niezbędną biorąc pod uwagę wielkość garnka.

## WSKAZÓWKI DOTYCZĄCE ENERGOOSZCZĘDNOŚCI

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

## ZASADY KORZYSTANIA Z PŁYTY INDUKCYJNEJ



- A** Czujnik włączenia/wyłączenia kuchenki
- B** Wskaźnik poziomu mocy/ciepła resztkowego
- B1** Separator dziesiętny sygnalizuje włączenie funkcji czasomierza
- E** Czujniki wyboru strefy gotowania
- C** Czujnik (-) i (+)
- H** Wyświetlacz zegara

## REGULACJA MOCY

Można ustawić jeden z dziesięciu poziomów mocy strefy gotowania.

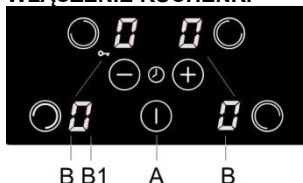
W tabeli podane zostało przykładowe zastosowanie dla każdego poziomu.

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

## STEROWANIE KUCHENKĄ

- Po podłączeniu kuchenki ze szkła ceramicznego do prądu, na wyświetlaczu na krótko zapalą się wszystkie symbole. Kuchenka jest gotowa do pracy.
- Kuchenka jest wyposażona w elektroniczne czujniki, które włącza się poprzez przytrzymanie palca przez co najmniej jedną sekundę w wyznaczonym obszarach.
- Każdorazowe włączenie czujnika jest potwierdzane sygnałem dźwiękowym.
- Nie kłaść w obszarze czujnika żadnych przedmiotów. Pilnować, by obszar czujnika był zawsze czysty.

## WŁĄCZENIE KUCHENKI

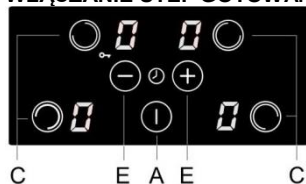


Nacisnąć czujnik włączenia/wyłączenia (A) i przytrzymać go przez co najmniej jedną sekundę. Z chwilą włączenia kuchenki na wszystkich wskaźnikach poziomu mocy (B) pojawi się symbol "0" i zaczyna migać separator dziesiętny (B1).



Kolejne ustawienie musi nastąpić w ciągu 10 sekund, ponieważ w przeciwnym razie kuchenka wyłączy się.

## WŁĄCZANIE STEF GOTOWANIA



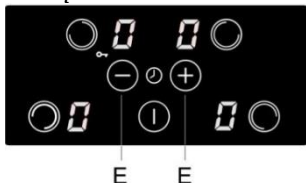
Po włączeniu kuchenki przy użyciu przycisku włączenia/wyłączenia (A), w ciągu 10 kolejnych sekund włączyć można żądaną strefę gotowania.

- Po dotknięciu czujnika żądanej strefy gotowania (C) symbol "0" na danym wyświetlaczu poziomu mocy zostanie mocniej podświetlony.
- Naciskając przycisk "+" (E) i "-" (E) ustawić poziom mocy (1-9-P). Jeśli najpierw dotknięty zostanie przycisk "-" to ustawiony zostanie poziom mocy 9.



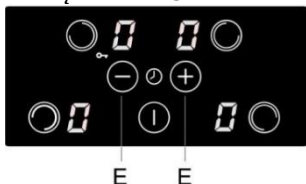
Ciągłe naciskanie czujnika "+" lub "-" (E) powoduje automatyczne zwiększenie lub zmniejszenie poziomu mocy. Innym sposobem stopniowego zmieniania mocy jest dotykanie odpowiednich czujników jeden po drugim.

## WYŁĄCZANIE STEF GOTOWANIA



- Najpierw wybrać strefę gotowania, która ma zostać wyłączona.
- Dotknąć czujnika "-" (E), aby ustawić poziom mocy "0". Jeśli poziom mocy dla wszystkich stref gotowania zostanie ustawiony na "0", płyta wyłączy się po upływie 20 sekund.

## WYŁĄCZANIE KUCHENKI

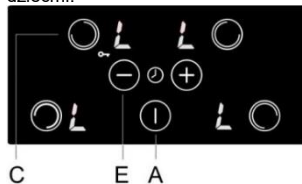


Kuchenkę można w dowolnym momencie wyłączyć dotykając czujnika włączenia lub wyłączenia (A). Wyłączone zostaną wszystkie ustawienia z wyjątkiem minutnika (patrz rozdział „Czasomierz”).

## WŁĄCZANIE BLOKADY JEDNOSTKI STERUJĄCEJ/BLOKADY PRZED DZIEĆMI

Włączając blokadę jednostki sterującej można zapobiec działaniu lub korzystaniu ze stref gotowania. W ten sposób kontrola jednostki

sterującej pełni również funkcję blokady przed dziećmi.



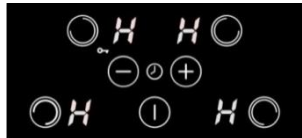
## WŁĄCZANIE BLOKADY PRZED DZIEĆMI

- Kuchenka musi być wyłączona.
- Nacisnąć czujnik (A), aby włączyć kuchenkę. Na wszystkich wyświetlaczach pojawi się symbol "0".
- Równocześnie nacisnąć czujnik (C) tylnej lewej strefy gotowania i czujnik "-" (E), a następnie przytrzymać je przez ok. 3 sekundy. Po sygnale dźwiękowym na kilka sekund na wszystkich wyświetlaczach pojawi się symbol "L".
- Blokada przed dziećmi jest teraz włączona.

## WYŁĄCZANIE PRZED DZIEĆMI

Nacisnąć czujnik (A), aby włączyć kuchenkę. Na wszystkich wyświetlaczach pojawi się symbol "L". Równocześnie nacisnąć czujnik (C) tylnej lewej strefy gotowania i czujnik "-" (E), a następnie przytrzymać je przez ok. 3 sekundy. Na wszystkich wyświetlaczach pojawi się ustawienie "0". Blokada przed dziećmi jest teraz wyłączona.

## WSKAŹNIK CIEPŁA RESZTKOWEGO



Płyta ze szkła ceramicznego jest również wyposażona we wskaźnik ciepła resztkowego "H". Strefy gotowania nie są podgrzewane bezpośrednio, lecz za pośrednictwem ciepła odbijającego się z powrotem od dania. Jeśli po wyłączeniu strefy gotowania nadal pali się symbol "H", pozostałe ciepło można wykorzystać do podgrzania lub stopienia żywności.

Nawet po zniknięciu symbolu "H" strefa gotowania może być jeszcze gorąca. Uważać, by się nie poparzył!

## DOŁADOWANIE MOCY

Aby przyspieszyć gotowanie, dla strefy gotowania włączona może zostać funkcja doładowania mocy. Pozwala ona na szybkie podgrzanie dużych ilości żywności z wykorzystaniem dodatkowej mocy.



W strefie gotowania wyposażonej w tę funkcję dodatkowa moc jest włączana na 5 minut, a następnie strefa przełącza się na 9.

## WŁĄCZANIE DOŁĄDOWANIA MOCY POWER BOOST



Aby wybrać strefę gotowania, nacisnąć odpowiedni czujnik (C). Przy użyciu czujnika "−" lub "+" (E) wybrać poziom mocy 9, a następnie natychmiast nacisnąć "+".

Na wyświetlaczu poziomu mocy pojawi się symbol "P".

## WYŁĄCZANIE DOŁĄDOWANIA MOCY

Nacisnąć czujnik wybranej strefy gotowania (C), a następnie natychmiast nacisnąć czujnik "−" (E). Symbol "P" zniknie, a strefa gotowania przełączy się na poziom mocy 9.

## OGRANICZENIE CZASU DZIAŁANIA

### Wyłącznik bezpieczeństwa.

| Ustawienia mocy | Upływ czasu przed wyłączeniem bezpieczeństwem |
|-----------------|-----------------------------------------------|
| 1               | 8                                             |
| 2               | 6                                             |
| 3               | 5                                             |
| 4               | 5                                             |
| 5               | 4                                             |
| 6               | 1,5                                           |
| 7               | 1,5                                           |
| 8               | 1,5                                           |
| 9               | 1,5                                           |
| P               | 5 minut                                       |

Maksymalny czas ciągłego działania danej strefy gotowania jest ograniczony i pokazany w powyższej tabeli. Jeśli strefę gotowania wyłączy mechanizm zabezpieczający, to w przypadku, gdy pozostanie jeszcze jakieś ciepło, na wyświetlaczu wskaźnika widoczny będzie symbol "0" lub "H".

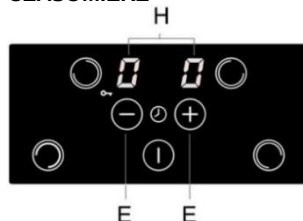
**Przykład:** Ustawić poziom gotowania na poziom 6 i pozostawić ją, by popracowała przez chwilę. Jeśli ustawienie strefy gotowania nie zostanie zmienione, mechanizm zabezpieczający wyłączy strefę po upływie półtorej godziny.

## ZABEZPIECZENIE PRZED PRZEGRZANIEM SIĘ

- Kuchenka jest wyposażona w wentylator, który w czasie gotowania chłodzi elementy elektroniczne. Po zakończeniu procesu przyrządzania żywności wentylator może jeszcze pracować przez chwilę.
- Płyta indukcyjna jest wyposażona także we wbudowane zabezpieczenie przed przegrzaniem się, które chroni części elektroniczne przed

uszkodzeniem. Zabezpieczenie działa na kilku poziomach. Przy znacznym wzroście temperatury strefy gotowania automatycznie zmniejsza moc grzania. Jeśli to nie wystarczy, moc aktualnie podgrzewanych stref gotowania zostaje zmniejszona jeszcze bardziej i wyłączona całkowicie. Na wyświetlaczu widoczny będzie w takim przypadku symbol „E2”. Gdy kuchenka ostygnie, znowu dostępna jest cała jej moc.

## CZASOMIERZ

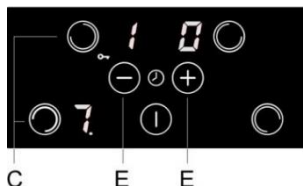


- Wybrać czasomierz naciskając równocześnie czujnik "−" i "+" (E). Ustawienia czasomierza są pokazywane na dwóch górnych wyświetlaczach (H), podczas gdy dwa dolne wyświetlacze są wówczas wyłączone.
- Ustawienie czasu jest pokazywane wyłącznie przez 10 sekund. Następnie wyświetlacz powraca do pokazywania poziomu mocy.

## DO WYBORU SĄ 2 TRYBY PRACY

a) **Czasomierz wyłączenia** – funkcja czasomierza jest powiązana z wybraną strefą gotowania. Po upływie czasu strefa gotowania wyłącza się automatycznie.

b) **Minutnik** – czasomierz posiada wyłącznie funkcję ostrzegawczą/alarmową. Gdy zegar skończy odliczanie, emitowany jest wyłącznie sygnał akustyczny.



## Uruchamianie i ustawianie czasomierza

Wybrać czasomierz poprzez równoczesne naciśnięcie czujnika "−" i "+" (E).

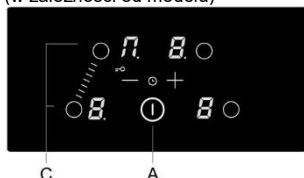
- Jeśli w związku z uprzednim wyborem strefy gotowania odpowiedni wyświetlacz jest silniej podświetlony, to czasomierz zostanie ustawiony dla tej strefy gotowania. Stojący obok poziomu mocy separator dziesiętny wskazuje, że czasomierz został włączony.
- Czasomierz (minutnik) można również ustawić, gdy nie została wybrana żadna strefa gotowania, a użytkownik chce zostać powiadomiony o czymś innym niż proces gotowania. Włączenie czasomierza (lub minutnika) będą sygnalizować dwa migające separatory dziesiętne obok wyświetlacza.

Ustawić czas gotowania naciskając czujnik "-" lub "+" (E) (naciśnięcie w pierwszej kolejności "-" spowoduje ustawienie czasomierza na 30 minut, natomiast naciśnięcie i przytrzymywanie czujnika spowoduje zwiększanie się ustawienia na wyświetlaczu). Można ustawić wartość od 01 do 99 minut. Czasomierz wyłączenia można ustawić dla każdej strefy gotowania. Aby sprawdzić pozostały czas, wybrać odpowiednią strefę gotowania i włączyć funkcję czasomierza. Ustawienie można zmienić naciskając czujnik "-" lub "+" (E) (aby wybrać jedno z aktywnych ustawień, naciskać równocześnie i sekwencyjnie czujnik "-" i "+" (E)).

Po upływie czasu na wyświetlaczu zacznie migać "00". Ponadto na czasomierzu wyłączenia migać będzie odpowiedni separator dziesiętny. Słychać będzie krótki sygnał dźwiękowy. Nacisnąć dowolny przycisk, aby potwierdzić i zatrzymać sygnał dźwiękowy. Po upływie 2 minut sygnał dźwiękowy skończy się automatycznie.

## ŁĄCZENIE STREF GRZEJNYCH

(w zależności od modelu)



- W niektórych modelach możliwe jest połączenie ze sobą obu lewych stref grzejnych, tak by utworzyć jedną większą strefę grzejną, na której można postawić dużą, owalną brytfankę. Musi być ona na tyle duża, by zakrywać środki obu stref grzejnych.
- Maksymalne wymiary pieczenia: 40 cm x 25 cm. Zalecamy stosowanie brytfanki z grubszym dnem. W czasie przyrządzania żywności brytfanka jest podgrzewana. Proszę uważać, by się nie poparzyć.
- Przy stawianiu brytfanki na płycie grzejnej uważać, by nie przykryć nią panelu sterowania.

## WŁĄCZANIE POŁĄCZONYCH STREF

- Włączyć płytę grzejną naciskając przycisk OFF/ON (A).
- Jednocześnie nacisnąć czujniki obu stref grzejnych po lewej stronie płyty (C). Na wyświetlaczu pojawi się symbol  dotyczący lewej tylnej strefy wskazujący na to, że obie strefy grzejne zostały ze sobą połączone (zmostkowane).
- Ustawić dla połączonej strefy grzejnej żądaną moc.
- W przypadku późniejszej zmiany poziomu mocy najpierw należy nacisnąć czujnik dla przedniej lewej strefy grzejnej.



Gdy dwie strefy grzejne są ze sobą połączone, nie ma możliwości zwiększenia mocy przy

pomocy funkcji doładowania mocy. Maksymalnie dostępny jest poziom mocy 9.

## WYŁĄCZANIE POŁĄCZONYCH STREF

- Jednocześnie nacisnąć czujniki obu stref grzejnych po lewej stronie płyty. Symbol  zniknie i płyta wyłączy się.
- Obie strefy grzejne będą działać teraz niezależnie od siebie.

## FUNKCJE BEZPIECZEŃSTWA I WYŚWIETLACZ BŁĘDÓW

Kuchenka jest wyposażona w czujniki zabezpieczające przed przegrzaniem się. Jeśli temperatura za bardzo wzrośnie, poszczególne strefy gotowania lub nawet cała kuchenka może zostać na pewien czas automatycznie wyłączona.

Błąd, ewentualna przyczyna, rozwiązanie  
**Ciągły sygnał dźwiękowy i miganie na wyświetlaczu kodu Er03.**

- Powierzchnia czujnika zalana wodą lub czujniki zasłonięte pozostawionymi na nich przedmiotami. Wyczyść powierzchnię czujnika.

### Migający kod E/2

- Strefa gotowania przegrzała się. Odczekać aż ostygnie.

### Migający kod E/3

- Nieprawidłowe naczynie nie posiadające właściwości ferromagnetycznych. Użyć innego garnka lub rondla.



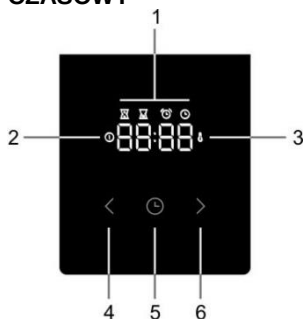
**W przypadku awarii lub nieznikania usterki/wskazania błędu, wyłączyć kuchenkę na kilka minut z prądu (wyłączyć bezpiecznik lub wyłączyć główny wyłącznik). Następnie ponownie podłączyć ją do prądu i włączyć główny wyłącznik.**

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

## HAŁAS I DŹWIĘKI W CZASIE GOTOWANIA NA PŁYTCIE INDUKCYJNEJ

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

## ELEKTRONICZNY PROGRAMATOR CZASOWY



### Interfejs użytkownika

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

### Ustawianie aktualnego czasu



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

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

Aktualny czas można nastawić:

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

### Ustawianie czasu przygotowywania



Przy pomocy pokrętki "funkcji piekarnika" wybrać funkcję piekarnika i ustawić temperaturę.

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

Na wyświetlaczu zapala się piktogram dla "czasu przygotowywania" ⌚.

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

Nastawienie automatycznie potwierdzi się po 10 sekundach.

Nastawienie można też potwierdzić naciskając przycisk "nastawienie programu" .

Wyświetlany jest upływający czas przygotowywania.



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

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



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

#### Ustawianie czasu przygotowywania i czasu zakończenia



Przy pomocy pokręta "funkcji piekarnika" wybrać funkcję piekarnika i ustawić temperaturę.

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

Na wyświetlaczu zapala się piktogram dla "czasu przygotowywania" .

Nacisnąć przycisk "mniej"  lub "więcej" , aby ustawić czas przygotowywania.

Nacisnąć przycisk "programatora czasowego" , aby zapamiętać ustawiony czas.

Teraz nacisnąć dwukrotnie przycisk "nastawienie programu" .

Na wyświetlaczu pojawia się piktogram "czasu zakończenia" .

Nacisnąć przycisk "mniej"  lub "więcej" , aby ustawić czas zakończenia.

Nastawienie automatycznie potwierdzi się po 10 sekundach.

Nastawienie można też potwierdzić naciskając przycisk "nastawienie programu" .

Piekarnik zacznie pracować przed nastawionym "czasem dokończenia"  według żądanego "czasu pieczenia" , dopóki piekarnik nie osiągnie

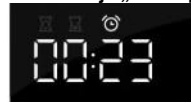
nastawionego "czasu dokończenia" , piekarnik wyłączy się.

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

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



#### Funkcja „Alarm programatora czasowego”



Funkcja „alarmu programatora czasowego” może być używana niezależnie od piekarnika.

Najwyższe możliwe ustawienie to 23 godziny i 59 minut.

Ostatnia minuta odliczanego czasu jest wyświetlana w sekundach.

Po upływie nastawionego czasu zabrzmi sygnał dźwiękowy. W celu przerwania sygnału dźwiękowego nacisnąć dowolny przycisk timera.

Timer przełączy się do trybu gotowości i na wyświetlaczu pojawi się aktualny czas.

Wszystkie funkcje programatora czasowego można anulować ustawiając czas na "0".

Jeśli urządzenie było nieaktywne przez kilka minut, to przejdzie w tryb czuwania. Pojawia się aktualna godzina i zapala się wybrana funkcja programatora czasowego.

#### DODATKOWE FUNKCJE

##### Blokada przed dziećmi



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

Zamek dziecięcy uaktywnia się naciskając przycisk "nastawienie programu"  przez czas 5 sekund.

Na wyświetlaczu przez 5 sekund wyświetlany będzie napis „Loc”.

Wskazuje on na to, że wszystkie funkcje są zablokowane.



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



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

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

### Sygnał dźwiękowy



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

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

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

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

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

Nastawienie można też potwierdzić naciskając przycisk "nastawienie programu" (L).

### Zmniejszanie kontrastu wyświetlacza



Wcisnąć i przytrzymać przez 5 sekund przycisk "więcej" >.

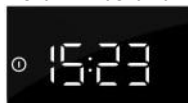
Na wyświetlaczu pojawi się "Bri", za nim kilka całkowicie podświetlonych kresek.

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

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

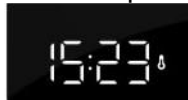
Nastawienie można też potwierdzić naciskając przycisk "nastawienie programu" (L).

### Wskaźnik zasilania



Kontrolka włączonego piekarnika świeci, kiedy jest wybrana funkcja piekarnika przełącznikiem "przełącznik funkcji piekarnika".

### Wskaźnik temperatury



Kontrolka zaświeci w chwili, kiedy piekarnik jest nagrzany na nastawioną temperaturę i świeci do wyłączenia piekarnika lub ukończenia czasu pieczenia.

### Wskazywanie błędów

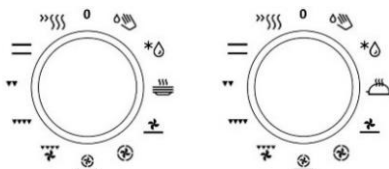


W razie wystąpienia błędu na wyświetlaczu widoczny jest tekst "ERR" i numer błędu. Proszę poinformować o tym dział serwisu.

## PIEKARNIK

### WYBÓR SYSTEMU PRZYRZĄDZANIA

Piekarnik obsługuje się pokrętłem "przełącznik funkcji piekarnika" do nastawiania funkcji, oraz pokrętłem "nastawienie temperatury" do nastawiania temperatury.



Obracając pokrętłem (w lewo i w prawo) wybrać system przyrządzania (patrz tabela programów).



Ustawienia można zmieniać także w czasie pracy.

### NASTAWIENIE TEMPERATURY

#### PIEKARNIKA

Nastawienie temperatury można zmieniać obracając pokrętłem termostatu w prawo w zakresie 50 - 300°C. Obracając w lewo obniża się temperaturę.



W razie przekręcenia pozycji zerowej siłą dojdzie do uszkodzenia termostatu!

**WYŁĄCZANIE PIEKARNIKA**  
POKRĘTŁO SELEKTORA SYSTEMU  
PRZYZRĄDZANIA ustawić w pozycji „0”.

| System                                                                              | Opis                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                        |
|-------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Sugerowana temperatura °C                                                           |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                             |
| <b>System przyrządzania</b>                                                         |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                             |
|    | <b>SZYBKIE PODGRZEWANIE</b><br>Funkcja ta służy do możliwie jak najszybszego rozgrzania piekarnika do żądanej temperatury. Nie jest ona przeznaczona do przyrządzania żywności. Proces podgrzewania kończy się z chwilą, gdy piekarnik rozgrzeje się do żądanej temperatury.                                                                                                |
| 50-300                                                                              |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                             |
|    | <b>GÓRNA I DOLNA GRZAŁKA</b><br>Grzałki w dolnej i górnej ścianie piekarnika wytwarzają energię cieplną, która rozchodzi się równomiernie po całym wnętrzu piekarnika. Ciast i mięs nie można piec z użyciem tylko jednej grzałki.                                                                                                                                          |
| 200                                                                                 |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                             |
|    | <b>GRILL</b><br>Włączona jest wyłącznie grzałka grilla będąca częścią większego zestawu do grillowania. Systemu tego używa się do grillowania małej ilości jednostronnych kanapek lub kielbasek do piwa oraz do przyrządzania tostów.                                                                                                                                       |
| 230                                                                                 |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                             |
|    | <b>DUŻY GRILL</b><br>Włączona jest górna grzałka i grzałka grilla. Energię cieplną emituje bezpośrednio grzałka grilla zainstalowana w górnej ścianie piekarnika. Dla zwiększenia efektu podgrzewania włącza się także górna grzałka. Kombinacja ta służy do grillowania niewielkiej ilości jednostronnych kanapek, mięsa i kielbasek do piwa oraz do przyrządzania tostów. |
| 230                                                                                 |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                             |
|  | <b>GRILL Z WENTYLATOREM</b><br>Włączona jest grzałka grilla i wentylator. Kombinacja ta służy do grillowania mięsa oraz do jednostronnego pieczenia większych kawałków mięsa lub drobiu. Nadaje się także do przyrządzania dań au gratin i przyrumieniania na chrupiącą skórkę.                                                                                             |
| 170                                                                                 |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                             |

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

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

### Ważne ostrzeżenia

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

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

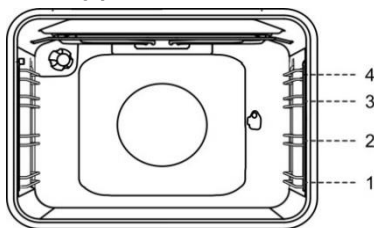
Podczas przygotowywania jedzenia w piekarniku powstaje duża ilość pary, która odprowadzana jest przez komin na tylnej ścianie urządzenia. Para może ulec skropleniu na drzwiach lub pokrywie urządzenia (w zależności od modelu). Jest to normalne zjawisko, które nie wpływa na pracę urządzenia. Po zakończeniu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

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



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

### Poziomy prowadnic



## SYSTEM PRZYZRĄDZANIA

### ÓŚWIETLENIE PIEKARNIKA

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

### »»» SZYBKE PODGRZEWANIE

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

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

### — GÓRNA I DOLNA GRZAŁKA

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

### Pieczenie mięsa

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

### Wypiek ciast

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



Nie wkładać głębokiej blachy do pierwszej prowadnicy.

### DUŻY GRILL, GRILL ▼▼▼

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

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

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

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

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

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

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

Po zakończeniu grillowania przeczyścić piekarnik, akcesoria i naczynia.

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

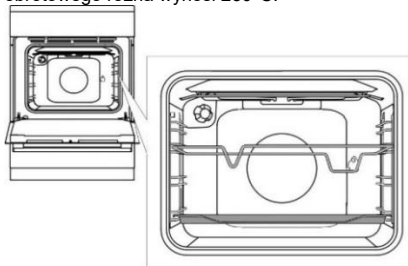


Z grilla można korzystać tylko wtedy, gdy drzwiczki piekarnika są zamknięte.

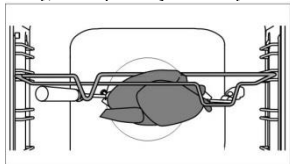
W czasie grillowania grzałka grilla, ruszt i inne akcesoria piekarnika bardzo się nagrzewają. Dlatego też używać rękawic kuchennych i szczypców do mięsa.

#### Pieczenie na obrotowym rożnie (w zależności od modelu)

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



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



Nabić mięso na rożen i dokręcić śruby.

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

Odkręcić uchwyt rożna i zamknąć drzwiczki piekarnika.

Włączyć piekarnik i wybrać **DUŻY GRIL**.



Nie używać grilla w pozycji 4.

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

#### GRILL Z WENTYLATOREM



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



#### GORĄCE POWIETRZE I DOLNA 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).



#### GORĄCE POWIETRZE

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

#### Pieczenie mięsa

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

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

#### Wypiek ciast

Zaleca się wstępne rozgrzanie pieca. Herbatniki i ciastka można piec na 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 kratce. Jeśli korzysta się z dostarczonej blachy, wyjąć kratkę.

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



Nie wkładać głębokiej blachy do pierwszej prowadnicy.



#### DOLNA GRZAŁKA I WENTYLATOR

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

#### Konserwowanie

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

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

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

## ROZMRAŻANIE

Obieg powietrza w tym trybie odbywa się przy wyłączonych grzałkach.

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

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

## PODGRZEWACZ TALERZY

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

## POWOLNE PIECZENIE (GENTLEBAKE)

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

## AQUA CLEAN

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

## 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.

### 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 emaliowane (piekarnik, płyta kuchenna)

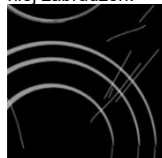
Czyścić przy pomocy wilgotnej gąbki z detergentem. Tłuste plamy można usuwać przy pomocy ciepłej wody i specjalnego detergentu do emalii. Do czyszczenia powierzchni emaliowanych nigdy nie używać środków o właściwościach ściernych nieodwracalnie uszkadzających powierzchnię urządzenia.

### Powierzchnie szklane

Do czyszczenia szklanych drzwiczek piekarnika nie używać silnych środków czyszczących o właściwościach ściernych lub ostrych skrobaków metalowych, ponieważ mogłyby one doprowadzić do pęknięcia powierzchni, a w konsekwencji rozbicia szkła. Powierzchnie szklane czyścić specjalnymi środkami do szkła, luster i okien.

## CZYSZCZENIE POWIERZCHNI ZE 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 gamka.



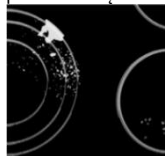
Stalowe druciaki, szorstkie gąbki i posiadające właściwości ściernie proszki czyszczące mogą porysować powierzchnię. Powierzchnię mogą także

uszkodzić agresywne środki czyszczące w aerozolu i nieodpowiednie środki czyszczące w płynie.



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

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



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

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



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

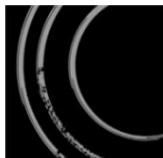


Używać skrobaka tylko wtedy, gdy zabrudzeń nie da się usunąć przy użyciu mokrej szmatki lub specjalnych preparatów do czyszczenia powierzchni ze szkła ceramicznego.

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



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



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



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

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

## PIEKARNIK

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

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

## CZYSZCZENIE PIEKARNIKA PRZY UŻYCIU FUNKCJI AQUA CLEAN

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

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



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

## WYJMOWANIE I CZYSZCZENIE WYCIĄGANÝCH PROWADNIC DRUCIANYCH I TELESKOPOWÝCH

Do czyszczenia przewodnic używać wyłącznie konwencjonalnych środków czystości.

Trzymając przewodnice od dołu wyciągnąć je w kierunku środka piekarnika.  
Wyjąć je z górnych otworów.



Wyciągane przewodnice nie są przeznaczone do mycia w zmywarce.

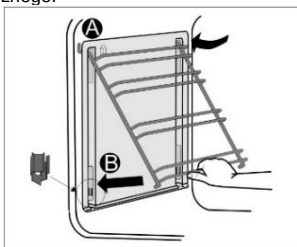
## INSTALACJA WKŁADÓW KATALITYCZNYCH

Do czyszczenia używać wyłącznie zwykłych środków czyszczących.

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



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



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



Nie myć wkładów katalitycznych w zmywarce do naczyń.

## WYMIANA ŻARÓWKI

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

**Wyłączyć urządzenie z prądu!**

Zdjąć osłonę żarówki i wyciągnąć lub odkręcić żarówkę.

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



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

## ZAMYKANIE DRZWICZEK COMFORT

(w zależności od modelu)

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



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

## BLOKADA DRZWICZEK

(w zależności od modelu)

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

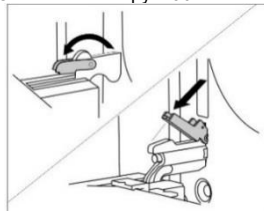


Gdy drzwiczki piekarnika są zamknięte, blokada drzwiczek automatycznie powraca do swojej pozycji wyjściowej.

## ZDEJMOWANIE I ZAKŁADANIE DRZWICZEK PIEKARNIKA

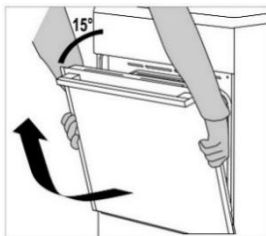
(w zależności od modelu)

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



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

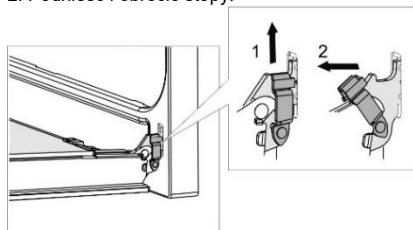




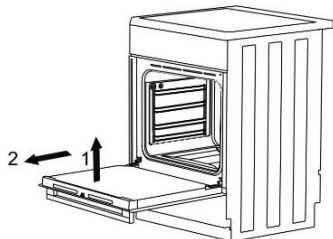
Przed ponownym wstawieniem drzwiczek zawsze skontrolować, czy stopy zawiasów są prawidłowo umieszczone w listwach bocznych drzwiczek. To zapobiegnie gwałtownemu zamknięciu zawiasu, który jest połączony z silną sprężyną. Uwolnienie stopy grozi uszkodzeniem drzwiczek i zranieniem.

### Zdejmowanie i zakładanie drzwiczek piekarnika (w zależności od modelu)

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



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

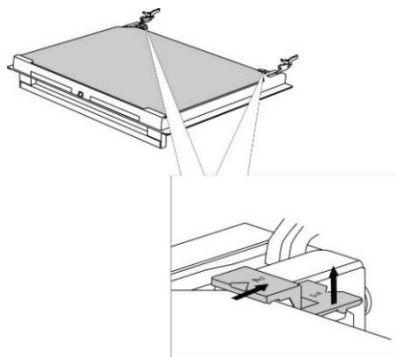


Jeżeli chcemy wstawić drzwiczki z powrotem, należy postępować w odwrotnej kolejności. Jeżeli drzwiczek nie można otworzyć lub zamknąć prawidłowo, upewnić się, że zawiasy są prawidłowo umieszczone na hakach zawiasów.

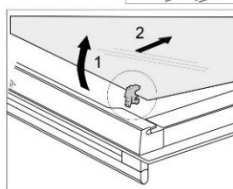
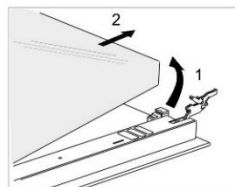
### ZDEJMOWANIE I ZAKŁADANIE SZYBY DRZWICZEK PIEKARNIKA

(w zależności od modelu)

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



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



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

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



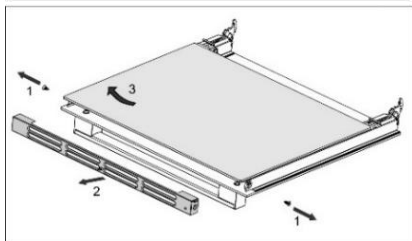
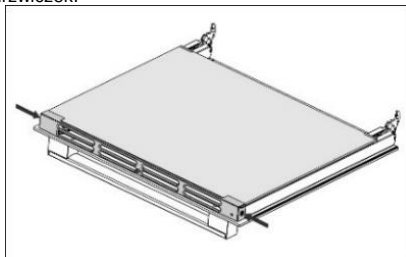
Przy zakładaniu szyby należy postępować w kierunku odwrotnym. (Półkoliste) oznaczenia na drzwiczach i szybie muszą na siebie nachodzić.



## ZDEJMOWANIE I ZAKŁADANIE SZYBY DRZWICZEK PIEKARNIKA

(w zależności od modelu)

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



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

**TABELA USTEREK**

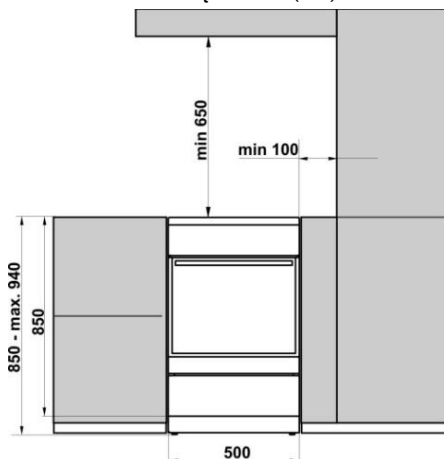
| Problem/błąd                                              | Przyczyna                                                                                                     |
|-----------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Główny bezpiecznik instalacji domowej często się załącza. | Wezwać serwisanta.<br>Upewnić się, że moc wszystkich urządzeń nie przekracza mocy domowej sieci elektrycznej. |
| Podświetlenie piekarnika nie działa.                      | Procedura wymiany żarówki jest opisana w rozdziale "KONSERWACJA I CZYSZCZENIE".                               |
| Żywność jest niedopieczona.                               | Czy wybrana została odpowiednia temperatura i system przyrządzania?<br>Czy drzwiczki piecyka są zamknięte?    |

| Wyświetlanie błędów i usterek na płycie grzejnej                                                   | Przyczyna                                                                                                                                                                                                                                                    | Rozwiązanie                                                                                                                                                                                                                                                                                                                             |
|----------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Pomimo włączenia strefy gotowania symbol „U” nadal miga.                                           | Garnek lub rondel nie nadaje się do kuchenek indukcyjnych lub ma za małą średnicę. Być może uległ przegrzaniu i stracił swoje właściwości ferromagnetyczne.                                                                                                  | Sprawdzić czy naczynie wykazuje właściwości ferromagnetyczne (czy jest przyciągane przez magnes). Sprawdzić czy garnek posiada odpowiednio dużą średnicę (zazwyczaj > 12 cm).<br>Jeśli pomimo włączenia i wyłączenia urządzenia wyświetlacz nie przestaje migać, wyłączyć urządzenie z prądu. Odczekać 5 minut i podłączyć je ponownie. |
| Funkcja szybkiego doładowania mocy wyłącza się automatycznie.                                      | Automatyczne wyłączenie się funkcji doładowania mocy po upływie określonego czasu oraz przełączanie się płyty na poziom mocy 9 to normalne zjawiska. W przypadku przegrzania się strefy gotowania mechanizm zabezpieczający wyłącza funkcję dodatkowej mocy! | Ponownie włączyć funkcję doładowania mocy. W razie konieczności wyłączyć i ponownie włączyć strefę gotowania. Następnie włączyć funkcję doładowania mocy. Poczekać przez chwilę aż płyta ostygnie.                                                                                                                                      |
| Po podłączeniu urządzenia do sieci elektrycznej wyświetlacz nie świeci, płyta grzewcza nie działa. | Napięcie jest za wysokie lub urządzenie nie zostało prawidłowo podłączone.                                                                                                                                                                                   | Wyłączyć urządzenie z prądu i sprawdzić jego podłączenie.                                                                                                                                                                                                                                                                               |
| Na wyświetlaczu pojawia się komunikat o błędzie "E/2".                                             | Doszło do przegrzania się płyty.                                                                                                                                                                                                                             | Poczekać aż płyta ostygnie, a następnie wybrać niższe ustawienie mocy.                                                                                                                                                                                                                                                                  |
| Na wyświetlaczu pojawia się komunikat o błędzie "E/3".                                             | Nieodpowiednie naczynia nie posiadające właściwości ferromagnetycznych.                                                                                                                                                                                      | Użyć innego garnka lub rondla.                                                                                                                                                                                                                                                                                                          |
| Wyświetlane są komunikaty o błędach "E/A" lub "E / číslo".                                         | Błąd obwodu elektrycznego.                                                                                                                                                                                                                                   | Wyłączyć urządzenie z prądu na 5 minut, a następnie podłączyć je ponownie. Jeśli błąd będzie ponownie sygnalizowany, wezwać serwisanta.                                                                                                                                                                                                 |

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

## INSTRUKCJA MONTAŻU I PODŁĄCZENIA

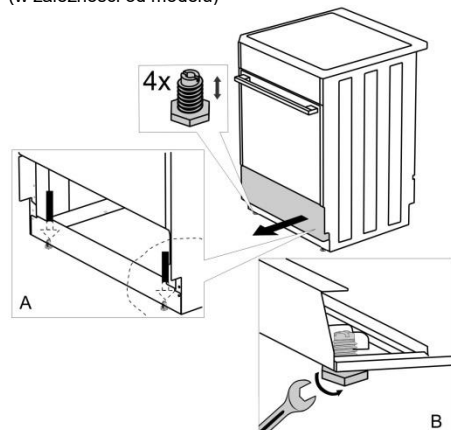
### USTAWIENIE URZĄDZENIA (mm)



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

### POZIOMOWANIE I DODATKOWE UNIERUCHAMIANIE URZĄDZENIA

(w zależności od modelu)

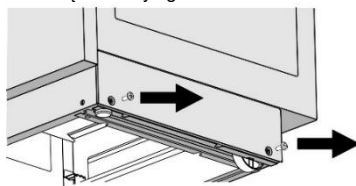


### REGULACJA WYSOKOŚCI KUCHENKI

(w zależności od modelu)

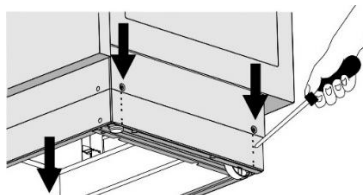
Kuchenka ma wysokość 900 mm. Wysokość urządzenia można regulować w przedziale od 850 do 940 mm.

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



Torx T20

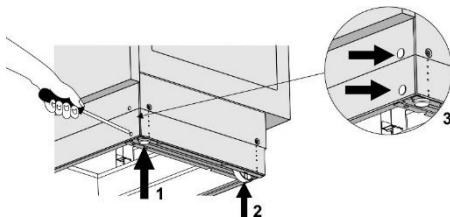
3. Ustawić żądaną wysokość.
4. Dokręcić z powrotem śruby.



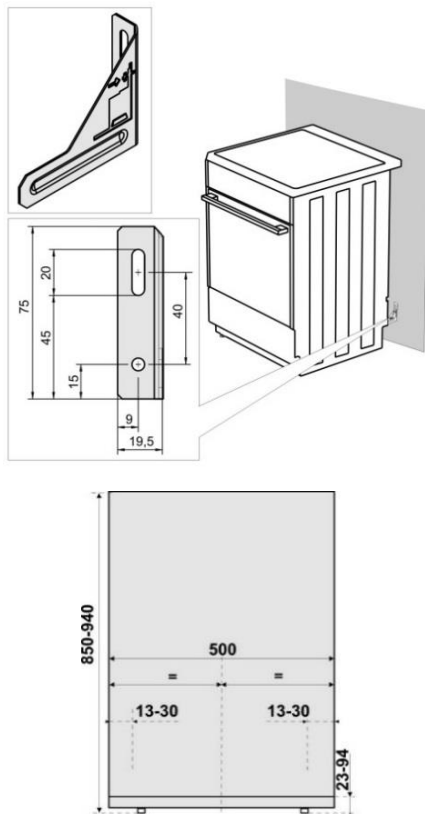
**Kuchenka musi zostać zamontowana w poziomie!**

Wykonać następujące czynności:

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



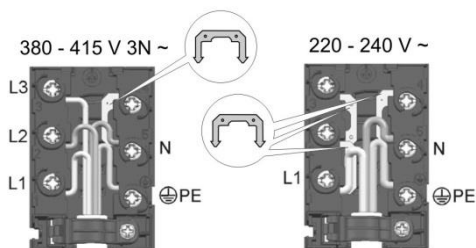
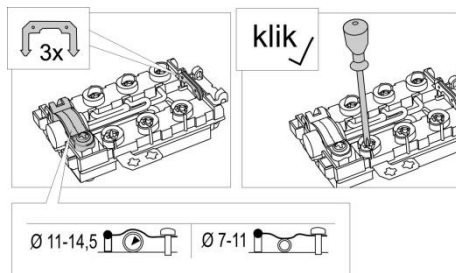
## ZABEZPIECZENIE PRZED PRZEWROCENIEM SIĘ (mm) (w zależności od modelu)



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

## PODŁĄCZANIE DO SIECI ELEKTRYCZNEJ

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



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

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

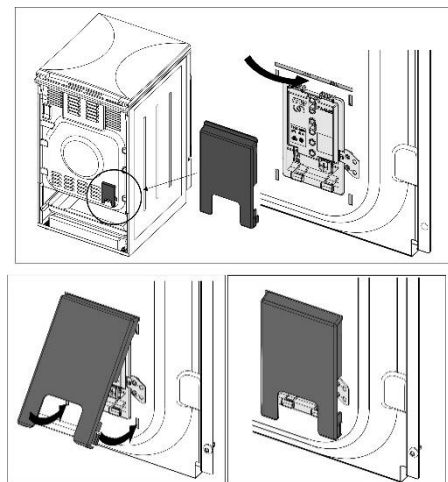
Zalecane jest trójfazowe podłączenie kuchenki przy pomocy kabla połączeniowego typu H05VV-F5G-1,5 (wcześniej CGLG 5Cx1.5) (wyłącznik 3x16A). Do podłączenia jednofazowego użyć H05VV-F3G-4 (wcześniej GGLG3Cx4) (wyłącznik 32 – 40 A w zależności od typu).

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

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

## POKRYWA PUSZKI ZACISKOWEJ

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



## WAŻNA INFORMACJA

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

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

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

## UWAGA

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

## UTYLIZACJA



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

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

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

# TEST PIECZENIA

Testowano zgodnie z normą EN 60350-1.

## PIECZENIE

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

\* Nagrząć wstępnie piekarnik na 10 minut.

Zastrzegamy sobie prawo do zmian i błędów w instrukcji obsługi.

ID 686289



