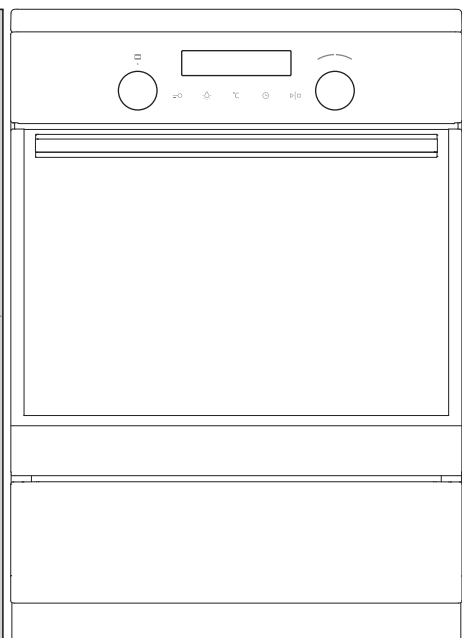


PL

# SZCZEGÓŁOWA INSTRUKCJA OBSŁUGI WOLNOSTOJĄCEJ KUCHENKI INDUKCYJNEJ

**gorenje**

**EITP6575XPG**



**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 gospodinjiski 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 kuchenke 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 nagrzać.

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. Puszki 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. Czwarta szyba została zamontowana celem dodatkowej ochrony i zmniejszenia temperatury 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.

## **Bezpieczne użytkowanie piekarnika w przypadku automatycznego czyszczenia pyrolitycznego**

Przed uruchomieniem procesu automatycznego czyszczenia piekarnika należy usunąć wszelkie plamy powstałe w wyniku kipienia potraw oraz wszelkie ruchome części znajdujące się wewnątrz urządzenia. Należy usunąć ruszt, zestaw do pieczenia na rożnie, szklane tace do pieczenia, sondę do mięsa, a także wszelkie pozostałe naczynia kuchenne, które nie stanowią trwałego wyposażenia piekarnika.

Piekarnik podczas procesu automatycznego czyszczenia pyrolitycznego bardzo się od zewnątrz nagrzewa. Niebezpieczeństwo oparzeń! Dzieci nie powinny przebywać w pobliżu piekarnika.

Czyszczenie pyrolityczne odbywa się w bardzo wysokiej temperaturze, co może prowadzić do powstawania dymu i spalin, uwalnianych z resztek jedzenia. Podczas procesu czyszczenia pyrolitycznego należy zapewnić odpowiednią wentylację kuchni. Małe zwierzęta oraz zwierzęta domowe są niezwykle wrażliwe na wszelki dym powstający podczas pyrolitycznego czyszczenia piekarników. Zaleca się, aby przed rozpoczęciem czyszczenia pyrolitycznego usunąć z kuchni wszelkie zwierzęta domowe i przewietrzyć pomieszczenie po zakończeniu procesu czyszczenia.

Przed uruchomieniem programu automatycznego czyszczenia pyrolitycznego należy się dokładnie zapoznać i zastosować do wskazówek zawartych w rozdziale Konserwacja i czyszczenie, który opisuje prawidłowe i bezpieczne stosowanie tej funkcji!

Niczego nie należy stawiać bezpośrednio na dnie piekarnika!

Kawałki potraw, tłuszcz i sok, który wyciekł z pieczonego mięsa, mogą się podczas procesu automatycznego czyszczenia zapalić.

Niebezpieczeństwo pożaru! Przed każdym automatycznym czyszczeniem z piekarnika należy usunąć większe zabrudzenia.

Nie należy próbować otworzyć drzwiczek piekarnika, dopóki działa program automatycznego czyszczenia pyrolitycznego!

W otwór zamykający prowadnicy drzwiczek nie powinien dostać się żaden obcy przedmiot, który by uniemożliwił automatyczne zamykanie drzwiczek podczas procesu automatycznego czyszczenia piekarnika.

Jeżeli podczas działania programu czyszczenia pyrolitycznego dojdzie do przerwy w dostawie energii elektrycznej, program zostanie przerwany po upływie 2 minut, a drzwiczki pozostaną zablokowane. Drzwiczki ponownie odblokują się około 30 minut po wznowieniu dostawy energii elektrycznej, mimo tego, że urządzenie w tym czasie już uległo ochłodzeniu.

Podczas procesu czyszczenia pyrolitycznego nie należy dotykać metalowych powierzchni urządzenia!

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

W wyniku automatycznego czyszczenia komora piekarnika oraz wyposażenie piekarnika poddawane takiemu czyszczeniu mogą się odbarwić i stracić połysk, co w żaden sposób nie wpływa na ich działanie.

## **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.

### WYŁĄCZNIK W DRZWICZKACH PIEKARNIKA

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

### WENTYLATOR CHŁODZĄCY

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

### PRZEDŁUŻONE DZIAŁANIE WENTYLATORA CHŁODZĄCEGO

Po wyłączeniu piekarnika wentylator chłodzący przez krótszy czas jeszcze działa i chłodzi piekarnik. (Przedłużone działanie wentylatora chłodzącego zależy od temperatury w środku piekarnika.)



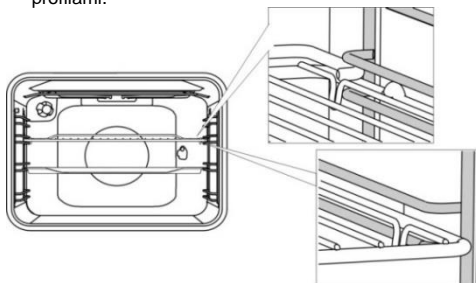
Przed przystąpieniem do czyszczenia pyrolytycznego wyjąć z piekarnika wszystkie akcesoria. Czyścić piekarnik tylko wtedy, gdy całkowicie ostygnie.

## 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 obydwojma metalowymi profilami.



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



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



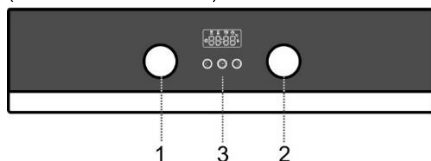
Wypożyczenie do pieczenia może w czasie nagrzewania zmienić kształt, co nie wpływa na jego funkcjonalność. Po ochłodzeniu powróci ono do stanu pierwotnego.



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

## 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.

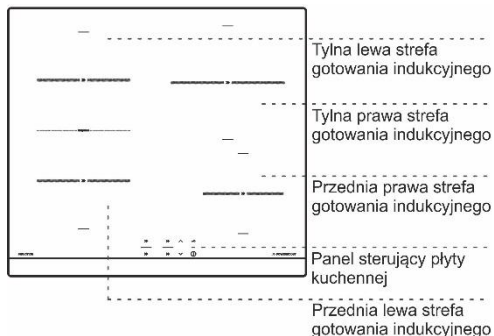
Wszystkie akcesoria i przybory przeczyszczyć ciepłą wodą i normalnym detergentem. Nie używać środków czystości o właściwościach ściernych.

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

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

### POWIERZCHNIA PŁYTY INDUKCYJNEJ

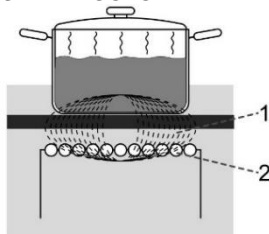
(w zależności od modelu)



### POWIERZCHNIA PŁYTY ZE SZKŁA CERAMICZNEGO

- Płyta jest odporna na zmiany temperatury.
- Płyta szkloceramiczna jest bardzo mocna, ale nie jest nierozbijalna. Jeżeli na płytę spadnie przedmiot krawędzią, płyta może pęknąć. Uszkodzenie będzie widoczne natychmiast lub po krótkiej chwili. Uszkodzoną kuchenkę natychmiast odłączyć od sieci elektrycznej i nie używać jej.
- Wykorzystywanie płyty wykonanej ze szkła ceramicznego do przechowywania przedmiotów może doprowadzić do jej porysowania lub uszkodzenia.
- Powierzchnia płyty jest całkowicie płaska i gładka i nie posiada żadnych krawędzi, w których 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 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.

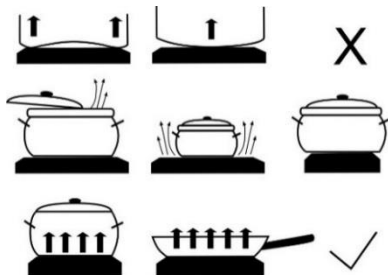
## NACZYNIA DO GOTOWANIA INDUKCYJNEGO

### NACZYNIA PRZEZNACZONE DO PŁYT INDUKCYJNYCH

- Indukcja będzie działać prawidłowo, jeśli używane będą odpowiednie naczynia kuchenne.
- Pamiętaj 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 kuchence indukcyjnej.



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



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

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

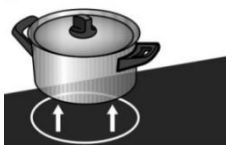
| Strefa gotowania | Minimalna średnica denka garnka |
|------------------|---------------------------------|
| Ø 145 mm         | Ø 90 mm                         |
| Ø 180 mm         | Ø 110 mm                        |
| Ø 210 mm         | Ø 130 mm                        |



### UWAGA!

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

### ROZPOZNAWANIE GARNKÓW



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

## WSKAZÓWKI DOTYCZĄCE ENERGOOSZCZĘDNOŚCI

- Przy zakupie naczyń należy zwracać uwagę na to, że średnica podana na garnku dotyczy zazwyczaj górnej krawędzi 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 pokrywą. Stosować naczynia dostosowane do ilości przyrządzanej żywności. Gotowanie w dużym, częściowo wypełnionym garnku wiąże się ze znacznie większym zużyciem energii.

## REGULACJA MOCY

Można ustawić jeden z dziesięciu poziomów mocy

Można ustawić jeden z dziesięciu poziomów mocy w strefy gotowania.

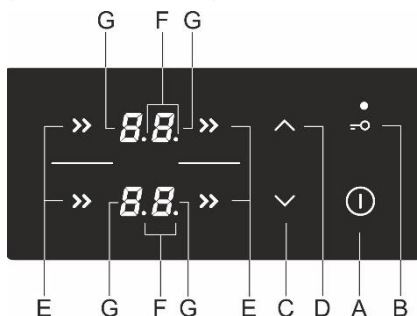
W tabeli podane zostało przykładowe zastosowanie dla każdego poziomu.

| 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 PŁYTĄ KUCHENNĄ

### PANEL STERUJĄCY

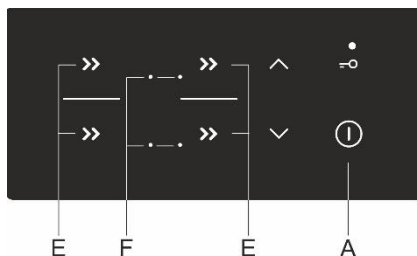
(w zależności od modelu)



Funkcje przycisków dotykowych:

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

### URUCHOMIENIE PŁYTY KUCHENNEJ



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

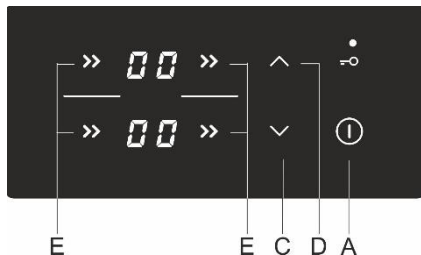


Jeżeli w ciągu 10 sekund nie zostanie włączone żadne pole grzejne, płyta kuchenna się wyłączy. Włączy się krótki sygnał dźwiękowy.



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

## URUCHOMIENIE PÓL GRZEJNYCH



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

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

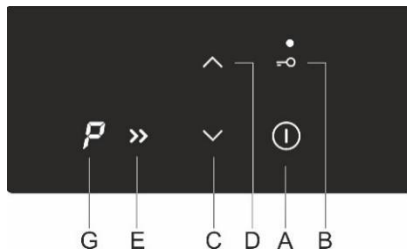
### Zmiana mocy działania pól grzejnych

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

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

## DZIAŁANIE Z PODWYŻSZONĄ MOCĄ

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



### Wyłączenie działania z podwyższoną mocą

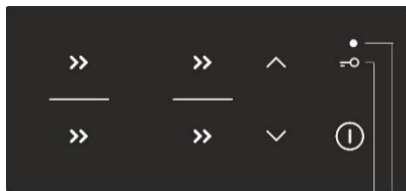
Moc działania można obniżyć, przyciskając przycisk dotykowy (C).



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

## ZABEZPIECZENIE PRZED DZIEĆMI

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



B B1

### Zablokowanie przycisków sterujących płytą kuchenną

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

### Odblokowanie przycisków sterujących płytą kuchenną

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



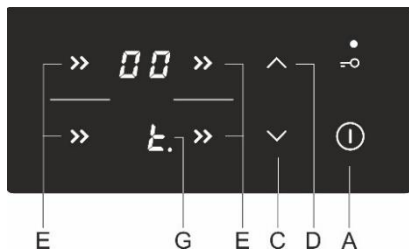
Funkcję blokady można uruchomić, gdy pola grzejne są włączone lub gdy płyta kuchenna jest wyłączona. Jeżeli płyta kuchenna jest włączona, blokada zablokuje wszystkie przyciski za wyjątkiem przycisku włączenia/wyłączenia płyty kuchennej (A) oraz przycisku uruchomienia bądź zwolnienia blokady. Jeżeli płyta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

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

## ZEGAR PROGRAMUJĄCY

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

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



## WŁĄCZENIE ZEGARA PROGRAMUJĄCEGO

Najpierw należy wybrać pole grzejne (E). Następnie za pomocą przycisków (C) i (D) należy ustawić moc działania. Zegar programujący nie będzie działał, jeżeli stopień mocy działania ustawiony zostanie na "0". Ponownie należy dotknąć przycisku włączenia pola grzejnego (E). Włączy się sygnał dźwiękowy, a na wyświetlaczu wybranego pola grzejnego (G) ukaże się 5. z kropką dziesiętną. Na wyświetlaczu wybranego pola grzejnego z przeciwnej strony ukaże się czas, pozostały do końca gotowania.

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

## Zmiana ustawionego czasu działania

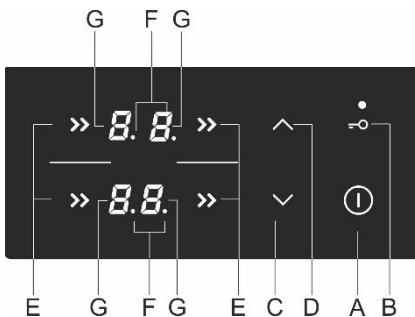
- Czas działania można dowolnie zmieniać w trakcie gotowania.
- W tym celu należy dwukrotnie przycisnąć przycisk żądanego pola grzejnego.

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

## Wyświetlenie pozostałego czasu działania

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

## WYŁĄCZENIE POLA GRZEJNEGO



## WYŁĄCZENIE POLA GRZEJNEGO

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

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

## WSKAŹNIK MOCY RESZTKOWEJ

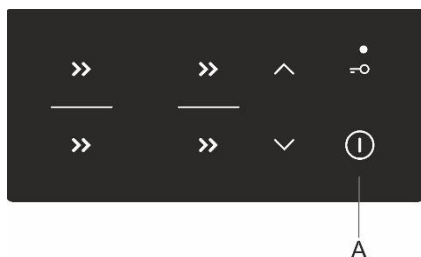
Witroceramiczna płyta kuchenna za pomocą symbolu "H" wskazuje również pozostałe ciepło pola grzejnego. Witroceramiczne pola grzejne nie nagrzewają się bezpośrednio, lecz pośrednio nagrzewają się przez ciepło z nagranych garnków. Dopóki po wyłączeniu pola grzejnego świeci symbol "H", pole grzejne jest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

## OGRANICZENIE CZASU DZIAŁANIA

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

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

## WYŁĄCZENIE CAŁEJ PŁYTY KUCHENNEJ

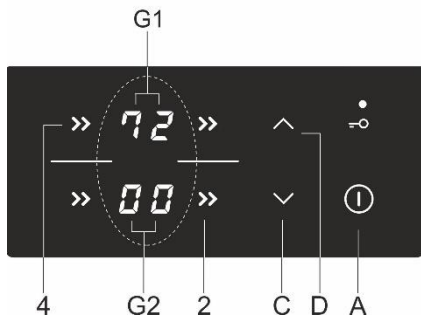


W celu wyłączenia płyty kuchennej należy przycisnąć przycisk włączenia/wyłączenia płyty kuchennej (A) i przytrzymać go na 1 sekundę. Włączy się sygnał dźwiękowy i wszystkie pola grzejne się wyłączą.

## AUTOMATYCZNE WYŁĄCZENIE

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

## USTAWIENIE MAKSYMALNEJ ŁĄCZNEJ MOCY URZĄDZENIA



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

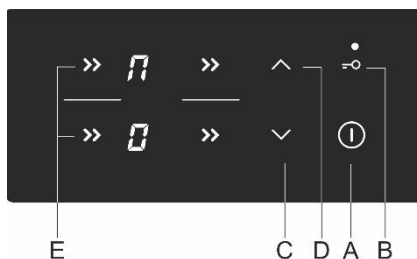
Ponownie jednocześnie należy przycisnąć przyciski wyboru pól grzejnych "2" i "4", aby zachować nowe ustawienie.

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

## ŁĄCZONE POLA GRZEJNE

(w zależności od modelu)

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



## Złączenie dwóch pól grzejnych

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

- Równocześnie należy dotknąć dwóch przycisków dotykowych wyboru pola grzejnego (E) i przytrzymać na 3 sekundy. Na wyświetlaczu drugiego z pól grzejnych ukaże się symbol  $\overline{11}$ , oznaczający, że pola zostały połączone.
- Ustawić należy żądany stopień mocy dla połączonego pola grzejnego.
- Jeżeli później zamierza się zmienić stopień mocy działania połączonego pola grzejnego, należy tego dokonać za pomocą przycisków (C) lub (D) dolnego pola grzejnego.
- Uwaga: W przypadku połączonego pola grzejnego nie jest możliwe włączenie funkcji działania na dodatkowej najwyższej mocy **P**. Najwyższy możliwy stopień działania dla połączonego pola grzejnego to stopień "9".

#### Rozłączenie dwóch połączonych pól grzejnych

- Stopień mocy działania połączonego pola grzejnego należy ustawić na "0". Wyświetlany symbol  $\overline{11}$  połączenia dwóch pól grzejnych zniknie i pola grzejne się wyłączą.
- Oba pola będą teraz działać niezależnie jedno od drugiego.



**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

| Hałas 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 cieplną. 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 wzduż przylegających do siebie powierzchni różnych warstw materiałów. Hałas ten jest uzależniony od rodzaju naczyń. Może się zmieniać w zależności od ilości i rodzaju przyrządzanej żywności. |   |
| Odgłos wentylatora.  | Prawidłowa eksploatacja elektronicznych elementów indukcyjnych wymaga sterowania temperaturą. Stąd też płyta grzejna jest wyposażona w wentylator, który pracuje z różnymi prędkościami, w zależności od postrzeganej temperatury.  |
| <b>Rozwiązanie:</b> Jeśli temperatura jest zbyt wysoka, to wentylator może pracować, nawet gdy płyta grzejna została wyłączona.  |   |





| System                           | Opis   |
|----------------------------------|--|
| <b>Sugerowana temperatura °C</b> |  |
| <b>System przyrządzenia</b>      |  |
| »»»»                             | <b>SZYBKE 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.  |
| 30-275                           |  |
| ==                               | <b>GÓRNA I DOLNA GRZAŁKA</b><br>Grzałki w dolnej i górnej ścianie piekarnika wytwarzają energię ciepłą, która rozchodzi się równomiernie po całym wnętrzu piekarnika. Ciast i mięs nie można piec z użyciem tylko jednej grzałki.  |
| 200                              |  |
| ▼▼                               | <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 ciepłą emituje bezpośrednio grzałka grilla zainstalowana w górnej ścianie piekarnika. Dla zwiększenia efektu podgrzewania włącza się także górna grzałka. Kombinacja ta służy do grillowania niewielkiej ilości jednostronnych kanapek, mięsa i kielbasek do piwa oraz do przyrządzania tostów. |
| 230                              |  |
| ▼▼▼                              | <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  |
|---|---|
| <b>Sugerowana temperatura °C</b>  |   |
| <b>System przyrządzenia</b>   |   |
|    | <b>GORĄCE POWIETRZE I GRZAŁKA W DOLNEJ ŚCIANCIE</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 ciągły obieg gorącego powietrza wokół pieczeni lub ciasta. Program ten służy do pieczenia mięsa i ciast na kilku poziomach równocześnie.   |
| 180   |   |
|    | <b>GRZAŁKA W DOLNEJ ŚCIANCIE I WENTYLATOR</b><br>Program służy do pieczenia niewysokich ciast drożdżowych oraz konserwowania owoców i warzyw.   |
| 180   |   |
| <b>ECO</b>  | <b>EKO PIECZENIE</b><br>Pieczenie z użyciem gorącego powietrza. Funkcja ECO termoobieg pozwala na zmniejszenie zużycia energii, a jednocześnie daje ten sam efekt, co funkcja termoobiegu. Przygotowanie potrawy zajmuje kilka minut więcej. Tryb ten może być wykorzystywany do opiekania mięsa i pieczenia ciast. |
| 180   |   |
|  | <b>ROZMRAŻANIE</b><br>Obieg powietrza odbywa się bez włączania grzałek. Włączony zostaje wyłącznie wentylator. Program służy do powolnego rozmrażania zmrożonej żywności.   |
| -   |   |
| <b>P</b>  | <b>PYROLIZA</b><br>Funkcja umożliwia automatyczne czyszczenie wnętrza piekarnika za pomocą wysokiej temperatury (ok. 460°C), w której osady tłuszczowe oraz inny brud ulegają spaleni.  |
| -   |   |

## WYBÓR USTAWIEŃ

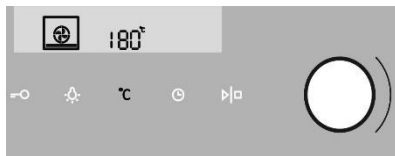
Każdy system pieczenia posiada podstawowe lub domyślne ustawienia, które można zmieniać.

Ustawienia zmienia się naciskając odpowiednie przyciski (zanim naciśnie się przycisk START/STOP). W niektórych programach niektóre ustawienia są niedostępne. Przypomina o tym w takich przypadkach sygnał dźwiękowy.

## ZMIANA TEMPERATURY PIECZENIA



Wybrać SYSTEM PIECZENIA. Na wyświetlaczu pojawi się wybrana ikona i PREDEFINIOWANA TEMPERATURA zacznie migać.



Dotknąć PRZYCISK TEMPERATURY. Przekręcić POKRĘTŁO USTAWIEŃ (-/+) i wybrać żądaną temperaturę.



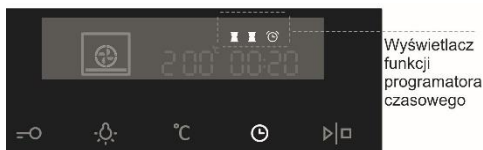
W niektórych systemach temperatura maksymalna jest ograniczona.

Jeśli urządzenie zostanie włączone przy użyciu przycisku START, do czasu osiągnięcia żądanej wartości symbol °C na wyświetlaczu będzie migał.

## FUNKCJE PROGRAMATORA CZASOWEGO

Najpierw przekręcić POKRĘTŁO WYBORU SYSTEMU PIECZENIA, następnie ustawić temperaturę. Dotknąć kilkakrotnie przycisk PROGRAMATORA CZASOWEGO, aby wybrać żądaną funkcję programatora czasowego. Zapali się ikona wybranej funkcji programatora czasowego i na wyświetlaczu zacznie migać regulowana godzina rozpoczęcia/zakończenia pieczenia.

Nacisnąć przycisk START, aby uruchomić procedurę pieczenia. Wyświetlony zostanie DOTYCHCZASOWY CZAS PIECZENIA.



Wyświetlacz funkcji programatora czasowego



## Ustawianie czasu pieczenia

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



## Ustawianie opóźnionego uruchomienia

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

Przykład:

Aktualny czas: południe  
Czas pieczenia: 2 godziny  
Koniec pieczenia: 18:00

Na początku należy ustawić CZAS PRACY (2 godz.). Aby wybrać KONIEC PRACY, należy dwukrotnie przycisnąć przycisk ZEGAR (CLOCK). Na ekranie automatycznie pokaże się i zacznie mrukać suma dziennego czasu i czasu pracy piekarnika (14:00). Należy ustawić czas zakończenia pieczenia (18:00). Nacisnąć START, aby uruchomić proces pieczenia. Programator poczeka do czasu uruchomienia procesu pieczenia i zapali się sygnalizujący to symbol. Piekarnik automatycznie się włączy (o 16:00) i przestanie działać o wybranej porze (o 18:00).



## Ustawianie minutnika

Minutnika można używać niezależnie od pracy piekarnika. Maksymalny możliwy czas, jaki można ustawić, to 24 godziny. W trakcie odliczania ostatniej minuty minutnik jest wyświetlany w sekundach.

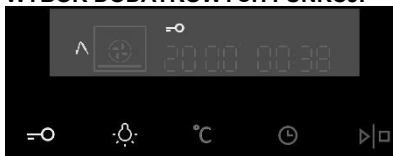


Po upływie ustawionego czasu piekarnik automatycznie przestanie działać (zakończy pieczenie). Wygenerowany zostanie sygnał akustyczny, który można wyłączyć dotykając dowolny przycisk. Automatycznie sygnał akustyczny wyłącza się po upływie jednej minuty.

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

Po kilku minutach jałowej pracy urządzenie przełączy się w tryb czuwania.

## WYBÓR DODATKOWYCH FUNKCJI



Włączanie/wyłączanie funkcji poprzez naciśnięcie żądanego przycisku lub kombinacji przycisków.



W niektórych programach niektóre ustawienia są niedostępne. Przypomina o tym w takich przypadkach sygnał dźwiękowy.



## BLOKADA PRZED DZIEĆMI

Włącza się ją dotykając przycisk BLOKADY PRZED DZIEĆMI. Na wyświetlaczu zapali się ikona „klucza”. Blokadę przed dziećmi wyłącza się ponownie dotykając jej przycisk. Ikona znika z wyświetlacza.

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

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

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



## OSWIETLENIE PIEKARNIKA

Oświetlenie piekarnika włącza się automatycznie, gdy otworzone zostaną drzwiczki lub włączony zostanie piekarnik. Po zakończeniu procesu pieczenia oświetlenie pozostaje włączone jeszcze przez minutę. Światło wewnątrz piekarnika można włączyć lub wyłączyć naciskając przycisk ŚWIATŁA.

## 5sek °C SYGNAŁ AKUSTYCZNY

Głośność sygnału akustycznego można ustawić, gdy nie jest włączona żadna funkcja programatora czasowego (na wyświetlaczu pokazywany jest tylko czas). Nacisnąć i przytrzymać przez 5 s w pozycji wciśniętej przycisk TEMPERATURY. Na wyświetlaczu pojawiają się dwie całkowicie podświetlone kreski. Przekręcić POKRĘTKO USTAWIEŃ (-/+), aby wybrać jeden z trzech poziomów głośności (1, 2 lub 3 kreski). Po upływie 3 s ustawienie zostaje automatycznie zapisane i na wyświetlaczu pojawia się czas.



## 5sek ZMNIJSZANIE KONTRASTU WYŚWIETLACZA

Pokrętko wyboru systemu pieczenia powinno znajdować się w pozycji "0". Nacisnąć przycisk ŚWIATŁO i przytrzymać go w pozycji wciśniętej przez 5 sekund. Na wyświetlaczu pojawiają się dwie całkowicie podświetlone kreski. Przekręcić POKRĘTKO USTAWIEŃ (-/+), aby ustawić poziom przyciemnienia wyświetlacza (1, 2 lub 3 kreski). Po

upływie tych 3 s ustawienie zostaje automatycznie zapisane.

## ⊖ + ⊕ CZUWANIE (STANDBY)

Oświetlenie wyświetlacza może się automatycznie wyłączyć po upływie 10 minut od ostatniego użycia wyświetlacza. Aby wyłączyć wyświetlacz, nacisnąć przycisk KLUCZA i PROGRAMATORA CZASOWEGO. Jeśli włączona została jakaś funkcja programatora czasowego, to na wyświetlaczu pojawi się „OFF” i ikona PROGRAMATORA CZASOWEGO wskazująca włączoną funkcję.



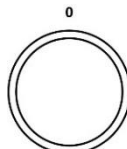
Po przerwie w dostawie prądu lub wyłączeniu urządzenia ustawienia dodatkowych funkcji pozostaną zapisane przez nie dłużej niż kilka minut. Następnie dla wszystkich ustawień oprócz sygnału akustycznego, przyciemnienia wyświetlacza i blokady przed dziećmi przywrócone zostaną fabryczne ustawienia domyślne.

## URUCHAMIANIE PROCESU PIECZENIA



Proces pieczenia uruchamia się naciskając i przytrzymując przez chwilę przycisk START/STOP.

## WYŁĄCZANIE PIEKARNIKA



Ustawić POKRĘTKO WYBORU SYSTEMU PIECZENIA w pozycji "0".



Po zakończeniu procesu pieczenia i po wyłączeniu piekarnika, na wyświetlaczu jest pokazywana temperatur spadająca do 50°C. Zatrzymane i anulowane są także wszystkie ustawienia programatora czasowego. Wyświetlana jest godzina (zegar). Po upływie 1 minuty pracy jałowej urządzenie przełącza się w tryb czuwania.

## 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.

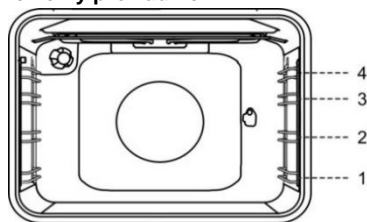
Podczas przygotowywania jedzenia w piekarniku powstaje duża ilość pary, która odprowadzana jest przez komin na tylnej ścianie urządzenia. Para może ulec skropleniu na drzwiach lub pokrywie urządzenia (w zależności od modelu). Jest to normalne zjawisko, które nie wpływa na pracę urządzenia. Po zakończeniu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

### OŚWIETLENIE PIEKARNIKA

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

### »»» Szybkie podgrzewanie

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

- Pokrętko funkcji piekarnika ustawić w pozycji szybkiego podgrzewania.
- Ustawić żądaną temperaturę piekarnika przy pomocy pokręta 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 tack 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 tack 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 kiełbaski o niskiej zawartości tłuszczu, platy mięsa i rybki (steaki, eskalopki, steaki lub filety z łososia, itp.) lub tosty.

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

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

Po zakończeniu grillowania przeczyścić piekarnik, akcesoria i naczynia.

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.



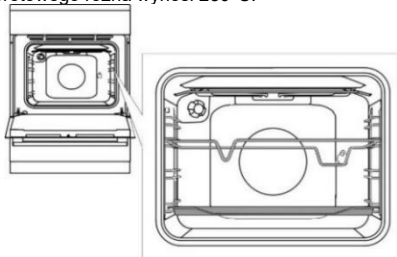
Z grilla można korzystać tylko wtedy, gdy drzwiczki piekarnika są zamknięte.

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

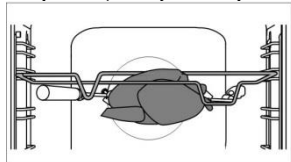
## Pieczenie na obrotowym rożnie

(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 1 i 3) równocześnie. Proszę zwrócić uwagę na to, że czas pieczenia może się różnić, nawet przy zastosowaniu tych samych blach. Herbatniki na górnej blasze mogą upiec się szybciej niż herbatniki na dolnej blasze.

Zawsze kłaść blachy na kratce. Jeśli korzysta się z dostarczonej blachy, wyjąć kratkę.

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



Nie wkładać głębokiej blachy do pierwszej prowadnicy.



## DOLNA GRZAŁKA I WENTYLATOR

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

## Konserwowanie

Przygotować przeznaczoną do konserwowania żywność i stoiki 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 stoiki 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 pojawią 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.

## ECO EKO PIECZENIE

Pieczenie z użyciem gorącego powietrza. Funkcja ECO termoobieg pozwala na zmniejszenie zużycia energii, a jednocześnie daje ten sam efekt, co funkcja termoobiegu. Przygotowanie potrawy zajmuje kilka minut więcej.

Tryb ten może być wykorzystywany do opiekania mięsa i pieczenia ciast. Umieść tacę na poziomie 2.

W przypadku tego ustawienia wykorzystywane jest pozostałe ciepło (grzanie nie odbywa się przez cały czas), aby zapewnić niskie zużycie energii (zgodnie z klasą energetyczną EN 60350-1).

## P PYROLIZA

Funkcja umożliwi automatyczne czyszczenie wnętrza piekarnika za pomocą wysokiej temperatury (ok. 460°C), w której osady tłuszczowe oraz inny brud ulegają spaleni.

## 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)

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

### Powierzchnie szklane

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

## CZYSZCZENIE POWIERZCHNI ZE SZKŁACERAMICZNEGO

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



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



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



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

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



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

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



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

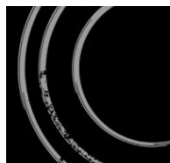


Używać skrobaka tylko wtedy, gdy zabrudzeń nie da się usunąć przy użyciu mokrej szmatki lub specjalnych preparatów do czyszczenia powierzchni ze szkła ceramicznego.

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



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



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



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

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

## PIEKARNIK

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

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

## AUTOMATYCZNE CZYSZCZENIE PIEKARNIKA – PYROLIZA

W przypadku zwykłej eksploatacji pieca zalecamy uruchamianie raz w miesiącu programu czyszczenia pyrolitycznego, który zadba o czystość we wgłębieniach pieca oraz usunie stary tłuszcz i zabrudzenia.

Po zakończeniu czyszczenia pyrolitycznego wokół drzwiczek mogą wystąpić niewielkie przebarwienia. Można je z łatwością usunąć przy użyciu gąbki z niewielką ilością mydła.

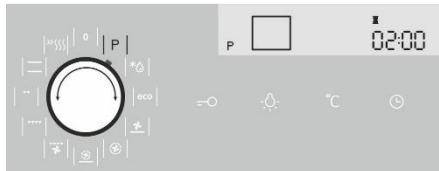
Piec i znajdujące się w jego wnętrzu wyposażenie dodatkowe przecierać wilgotną szmatką!

W czasie czyszczenia pyrolitycznego może dojść do zapalenia się kawałków żywności i tłuszczu. Niebezpieczeństwo pożaru!



Przed uruchomieniem pyrolitycznego czyszczenia poczekać aż piec ostygnie, a następnie wyjąć z niego całe wyposażenie i akcesoria, w tym wysuwane prowadnice.

Jeśli wraz z urządzeniem dostarczone zostały także specjalne druciane prowadnice, to zanim rozpocznie się procedurę czyszczenia pyrolitycznego należy zamontować je w miejsce wysuwanych prowadnic.

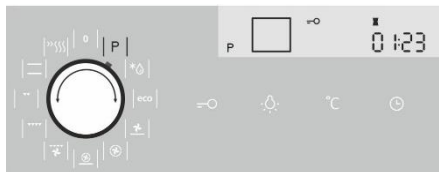


Pokrętko wyboru funkcji systemu gotowania należy obrócić do pozycji "P". Wartość czasu czyszczenia (2:00, dwie godziny) zostanie ukazana na wyświetlaczu. Aby rozpocząć proces czyszczenia, należy przisnąć przycisk START/STOP.



Podczas czyszczenia pyrolitycznego piekarnika, kuchenna płyta indukcyjna musi zostać wyłączona. Gdy proces czyszczenia pyrolitycznego zostanie zakończony, płyta indukcyjna będzie zablokowana.

Należy ją odblokować zanim ponownie zechce się z niej skorzystać, patrz: rozdział "Zabezpieczenie przed dziećmi".



Drzwiczki piekarnika po jakimś czasie automatycznie się zamykają dla Państwa bezpieczeństwa. Na wyświetlaczu pojawi się symbol klucza.



Podczas czyszczenia z urządzenia mogą się wydobywać nieprzyjemne zapachy. Po zakończeniu czyszczenia pyrolitycznego na dnie piekarnika pozostanie pewna ilość osadzonego popiołu, a na krawędziach pozostałości zabrudzeń.

Gdy piekarnik ostygnie, usunąć wszystkie pozostałości przy użyciu wilgotnej szmatki i gąbki bez powłoki szorującej. Przetrzeć drzwiczki piekarnika i sąsiadujące z nimi powierzchnie w okolicach uszczelki. Nie pocierać uszczelki.



Nie należy próbować otwierać drzwi piekarnika, dopóki program automatycznego czyszczenia się nie zakończy, bo może dojść do przerwania programu! Niebezpieczeństwo porażenia!

## CZYSZCZENIE PYROLITYCZNYCH AKCESORIÓW W PIEKARNIKU

(w zależności od modelu)

Za pomocą programu Pyroliza można od czasu do czasu czyścić również blachy pyrolityczne (patrz rozdział Wyposażenie piekarnika). Po użyciu należy je najpierw umyć gorącą wodą i środkami czystości, wytrzeć ściereczką oraz wstawić w prowadnice na 2. albo 3. poziom. Nigdy nie należy wstawiać blachy na 1. poziom! Blachy i wnętrza piekarnika w trakcie procesu czyszczenia pyrolitycznego mogą zmienić kolor i stracić połysk, co w żaden sposób nie wpływa na ich działanie.

Jeśli przy pomocy pyrolitycznego czyszczenia wyczyszczone zostaną także blachy, to po zakończeniu procedury może okazać się, że spód piekarnika nie został całkowicie wyczyszczony.

## WYJMOWANIE I CZYSZCZENIE WYCIĄGANICH PROWADNIC DRUCIANYCH I TELESKOPOWYCH

Do czyszczenia prowadnic używać wyłącznie konwencjonalnych środków czystości.

Trzymając prowadnice od dołu wyciągnąć je w kierunku środka piekarnika.

Wyjąć je z górnych otworów.



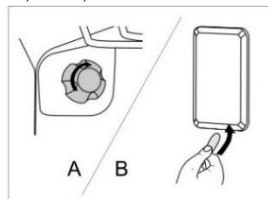
Wyciągane prowadnice nie są przeznaczone do mycia w zmywarce.

## WYMIANA ŻARÓWKI

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

### Wyłączyć urządzenie z prądu!

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



**A** Zdjąć osłonę żarówki i wyciągnąć lub odkręcić żarówkę.



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

**B** Płaskim śrubokrętem otworzyć osłonę żarówki i usunąć ją.



Proszę uważać, by nie uszkodzić emalii.

## 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.

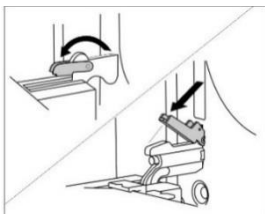


Gdy drzwiczki piekarnika są zamknięte, blokada drzwiczek automatycznie powraca do swojej pozycji wyjściowej.

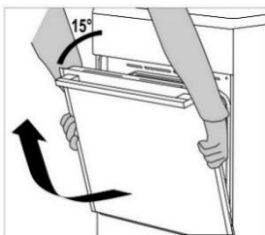
## ZDEJMOWANIE I ZAKŁADANIE DRZWICZEK PIEKARNIKA

(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°.



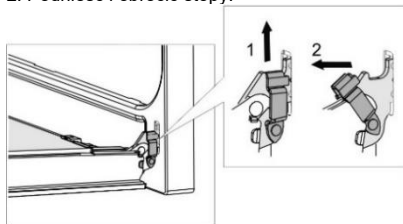
3. Powoli zamknąć drzwiczki piekarnika, aż stopy zapadną do zawiasu w listwach bocznych drzwiczek. Pod kątem 15° (w stosunku do pozycji zamkniętej drzwiczek) przymknąć drzwiczki i wyciągnąć je z obu zawiasów urządzenia.



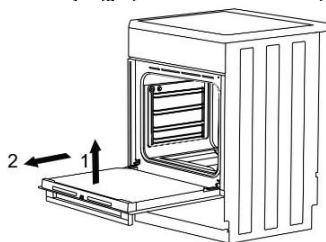
Przed ponownym wstawieniem drzwiczek zawsze skontrolować, czy stopy zawiasów są prawidłowo umieszczone w listwach bocznych drzwiczek. To zapobiegnie gwałtownemu zamknięciu zawiasu, który jest połączony z silną sprężyną. Uwolnienie stopy grozi uszkodzeniem drzwiczek i zranieniem.

## 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.

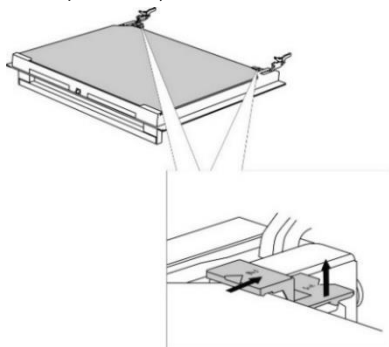


Jeżeli chcemy wstawić drzwiczki z powrotem, należy postępować w odwrotnej kolejności. Jeżeli drzwiczek nie można otworzyć lub zamknąć prawidłowo, upewnić się, że zawiasy są prawidłowo umieszczone na hakach zawiasów.

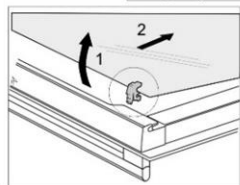
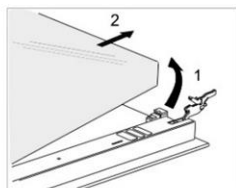
## ZDEJMOWANIE I ZAKŁADANIE SZYBY DRZWIČEK PIEKARNIKA

(w zależności od modelu)

Szybę drzwiczek piekarnika można wyczyścić od środka, ale najpierw trzeba ją zdjąć. Zdjęcie 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. Zdjęcie należy także gumowe uszczelki szyby.

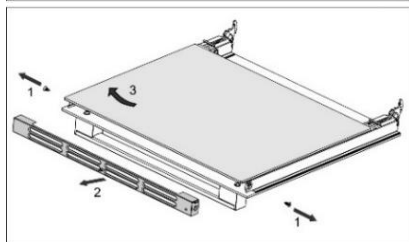
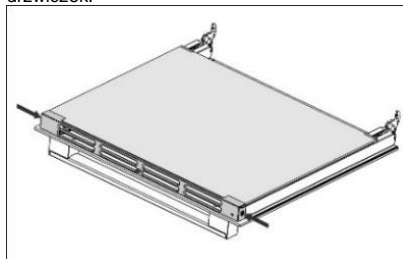


Przy zakładaniu szyby należy postępować w kierunku odwrotnym. (Półkoliste) oznaczenia na drzwiczkach i szybie muszą na siebie nachodzić.

## ZDEJMOWANIE I ZAKŁADANIE SZYBY DRZWIČEK PIEKARNIKA

(w zależności od modelu)

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



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

## TABELA USTEREK

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

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

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

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

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

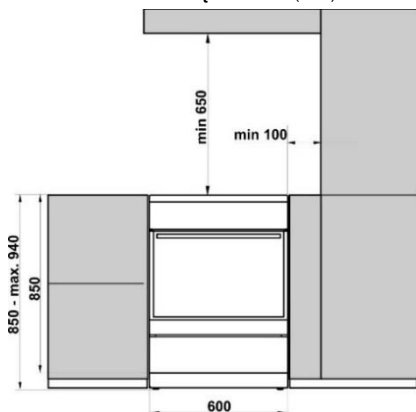
| PIEKARNIK   |  |  |
|---|--|--|
| Problem/błąd  | Przyczyna  |  |
| Przyciski dotykowe nie reagują, wyświetlacz nie działa.   | Urządzenie należy na kilka minut odłączyć z sieci elektrycznej (odkręcić bezpiecznik lub wyłączyć główny wyłącznik instalacyjny). Następnie urządzenie należy ponownie podłączyć do sieci elektrycznej i je uruchomić. |  |
| Główny bezpiecznik instalacji domowej często się załącza. | Wezwać serwisanta.<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?   |  |

| PŁYTA KUCHENKI   |   |   |
|--|---|---|
| Wyświetlanie błędów i usterek na płycie grzejnej                             | Przyczyna   | Rozwiązanie   |
| Kuchenna płyta indukcyjna nie działa.  | Sprawdzić należy, czy w piekarniku nie przebiega jeszcze proces czyszczenia pyrolitycznego.   |   |
| Kuchenna płyta indukcyjna nie działa.  | Gdy proces czyszczenia pyrolitycznego zostanie zakończony i urządzenie ulegnie całkowitemu ochłodzeniu, płyty indukcyjną znowu będzie można uruchomić. Płytę należy odblokować zanim ponownie zechce się z niej skorzystać, patrz: rozdział "Zabezpieczenie przed dziećmi". |   |
| 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.  |
| Słychać nieprzerwany sygnał dźwiękowy, a na wyświetlaczu pulsuje symbol »-«. | Po przyciskach dotykowych rozlany został płyn lub postawiono na nich jakichś przedmiot.   | Wytrzeć należy powierzchnię przycisków dotykowych.  |
| Na wyświetlaczu wyświetla się symbol »r«.                                    | Oznacza to, że nie można ustawić żądanego stopnia mocy działania, ponieważ osiągnięta została maksymalna łączna moc działania płyty kuchennej.  |   |
| Na wyświetlaczu wyświetla się symbol »F«.                                    | Oznacza to, że doszło do błędu podczas działania płyty.   |   |
| Na wyświetlaczu pojawia się komunikat o błędzie "C".                         | Doszło do przegrzania się płyty.  | Poczekaj aż płyta ostygnie, a następnie wybrać niższe ustawienie mocy.  |
| Na wyświetlaczu pojawia się komunikat o błędzie "E3".                        | Nieodpowiednie naczynia nie posiadające właściwości ferromagnetycznych.   | Użyć innego garnka lub rondla.  |
| Wyświetlane są komunikaty o błędach "Er" lub "E + číslo".                    | Błąd obwodu elektrycznego.  | Wyłączyć urządzenie z prądu na 5 minut, a następnie podłączyć je ponownie. Jeśli błąd będzie ponownie sygnalizowany, wezwać serwisanta.   |

Jeśli pomimo przestrzeżenia 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.

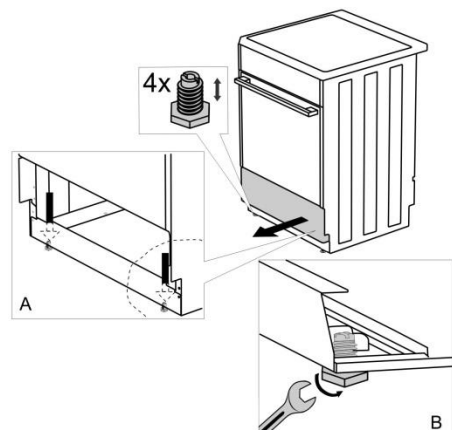
## INSTRUKCJA MONTAŻU I PODŁĄCZENIA

### 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 UNIEMOCNIENIE URZĄDZENIA (w zależności od modelu)

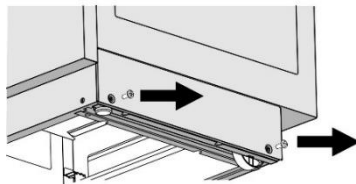


### REGULACJA WYSOKOŚCI KUCHENKI

(w zależności od modelu)

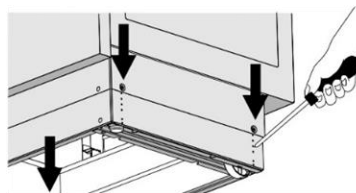
Kuchenka ma wysokość 900 mm. Wysokość urządzenia można regulować w przedziale od 850 do 940 mm.

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



Torx T20

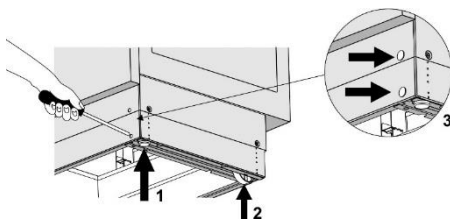
3. Ustawić żądaną wysokość.
4. Dokręcić z powrotem śruby.



### Kuchenka musi zostać zamontowana w poziomie!

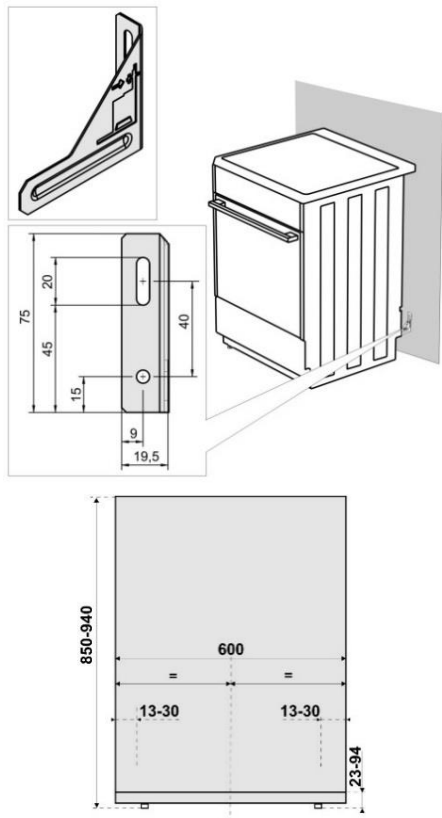
Wykonać następujące czynności:

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 poziomicy.
3. Umieścić zaślepki w otworach z przodu listwy przypodłogowej (patrz rysunek 3).



## ZABEZPIECZENIE PRZED PRZEWRÓCENIEM SIĘ (mm)

(w zależności od modelu)



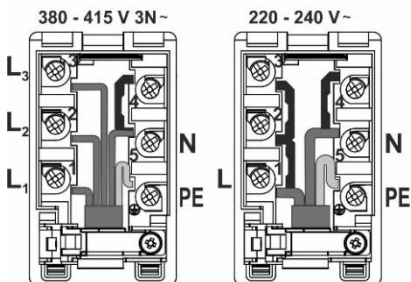
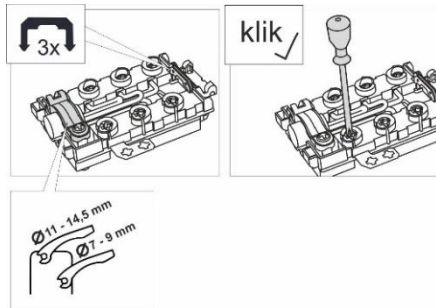
Według rysunku umocować uchwyt do ściany z pomocą dostarczonych śrub i kołków rozporowych. W razie niemożliwości użycia dostarczonych elementów mocujących użyć innych, które zapewnią umocowanie uchwytu do ściany.

## PODŁĄCZANIE DO SIECI ELEKTRYCZNEJ

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



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



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

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

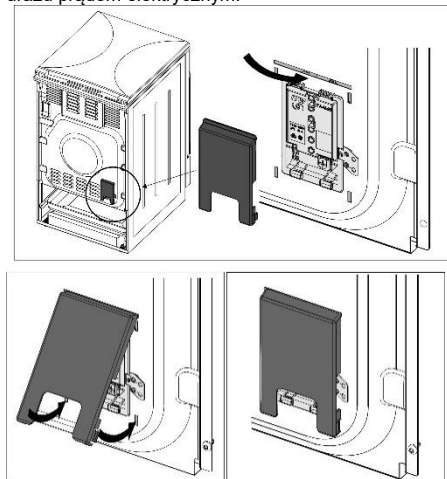
Zalecane jest trójfazowe podłączenie kuchenki przy pomocy kabla połączeniowego typu H05VV-F5G-1,5 (wcześniej CGLG 5Cx1.5) (wyłącznik 3x16A). Do podłączenia jednofazowego użyć H05VV-F3G-4 (wcześniej GGLG3Cx4) (wyłącznik 32 – 40 A w zależności od typu).

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

Po wciśnięciu końcówek przewodów pod łby 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 puszek zaciskowej, patrz wyposażenie. Niebezpieczeństwo urazu prądem elektrycznym.



### 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.

### 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.

# TEST PIECZENIA

Testowano zgodnie z normą EN 60350-1.

## PIECZENIE

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

\* Nagrząć wstępnie piekarnik na 10 minut.

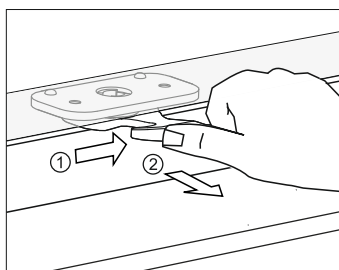
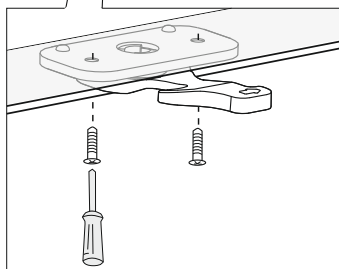
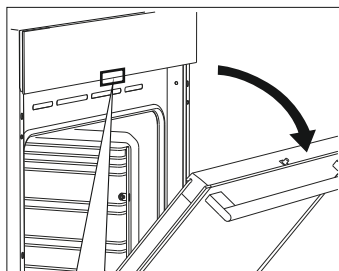
Zastrzegamy sobie prawo do zmian i błędów w instrukcji obsługi.









**A****B**