

PL

Instrukcja obsługi, wbudowania i podłączenia



Kuchenka gazowo - elektryczna wolnostojąca

Kuchenka gazowo - elektryczna wolnostojąca

Szanowni Państwo!



Dziękujemy za zaufanie jakim obdarzyliście nas Państwo, kupując nasz piekarnik. Przekonajcie się Państwo sami, że na naszych wyrobach możecie polegać. Abyście Państwo łatwiej zrozumieli działanie urządzenia, dodaliśmy dokładnie napisaną instrukcję obsługi.

Instrukcja ta powinna Wam ułatwić zaznajomienie się z Waszym nowym urządzeniem. Prosimy, abyście przed pierwszym uruchomieniem urządzenia dokładnie przeczytali instrukcję obsługi.

Niniejsza instrukcja odnosi się wyłącznie do urządzenia posiadającego znak przynależności państwowej danego państwa. Jeśli dane urządzenie nie posiada znaku rozpoznawczego państwa, należy przy jego użytkowaniu uwzględniać instrukcje techniczne w których znajdują się odpowiednie wskazówki dotyczące przeróbki urządzenia, aby odpowiadało ono obowiązującym przepisom określonego państwa

Prosimy o sprawdzenie czy urządzenie, które otrzymaliście jest nieposzkodowane. W przypadku uszkodzenia powstałego podczas transportu, należy zwrócić się do sprzedawcy u którego urządzenie zostało kupione lub do okręgowego magazynu skąd urządzenie zostało dostarczone. Numer telefonu, znajdziecie Państwo na rachunku lub kwicie dostawy. Życzymy Państwu wiele zadowolenia przy użytkowaniu Waszego nowego urządzenia.

Ważne - Przeczytać przed użytkowaniem	3
Opis urządzenia	6
Pola grzejne	9
Sterowanie klasycznymi płytami grzejnymi	13
Instrukcja obsługi palników gazowych	14
Piekarnik.....	15
Przygotowywanie potraw	22
Czyszczenie i konserwacja.....	34
Jak się zachować w przypadku pojawienia się uterek.....	43
Instrukcja ustawienia i przyłączenia.....	45
Tabela dysz	53
Dane techniczne	55

Instrukcja przyłączenia

Przyłączenie urządzenia do źródła energii elektrycznej musi być wykonane zgodnie z zasadami zawartymi w rozdziale Przyłączenie do źródła energii elektrycznej oraz zgodnie z obowiązującymi standardami i przepisami. Przyłączenia może dokonać wyłącznie fachowiec.

Tabliczka znamionowa

Tabliczka znamionowa urządzenia, zawierająca podstawowe dane o urządzeniu znajduje się na dolnym brzegu piekarnika i jest widoczna po otwarciu drzwiczek piekarnika.

Ważne - Przeczytać przed użytkowaniem

Zalecenia dotyczące bezpieczeństwa

- Dzieci w wieku ośmiu lat oraz starsze, a także osoby o obniżonych możliwościach fizycznych, ruchowych lub psychicznych czy też osoby, którym brakuje doświadczenia lub wiedzy, mogą użytkować niniejsze urządzenie pod odpowiednią opieką lub też jeżeli wcześniej zostały odpowiednio pouczone o bezpiecznym użytkowaniu urządzenia oraz rozumieją zagrożenia, które mogą wynikać na skutek nieprawidłowego użytkowania tego urządzenia. Dzieci nie powinny bawić się urządzeniem. Dzieci mogą czyścić urządzenie lub wykonywać prace związane z jego konserwacją jedynie pozostając pod odpowiednim nadzorem.
- **OSTRZEŻENIE:** Urządzenie oraz niektóre dostępne elementy urządzenia podczas użytkowania urządzenia mocno się nagrzewają. Należy uważać, aby nie dotknąć elementów grzejnych. Dzieci poniżej 8 lat powinny być cały czas pod nadzorem.
- **OSTRZEŻENIE:** Niebezpieczeństwo pożaru: na powierzchnię płyty nie należy kłaść żadnych przedmiotów.
- **OSTRZEŻENIE:** Gotowanie z użyciem tłuszczu bądź oleju na płycie kuchennej bez nadzoru grozi niebezpieczeństwem i może spowodować pożar. Nigdy nie należy próbować zgasić ognia, używając do tego wody. Urządzenie należy wyłączyć i płomień przykryć pokrywą lub wilgotną ścierką.
- Stosować można tylko sondę temperaturową, zalecaną do stosowania w tym piekarniku.

- **OSTRZEŻENIE:** Przed wymianą żarówki należy się upewnić, że urządzenie zostało odłączone z sieci elektrycznej, aby w ten sposób zapobiec niebezpieczeństwu porażenia prądem.
- Do czyszczenia piekarnika nie należy stosować agresywnych środków czyszczących czy też ostrych metalowych skrobaczek, ponieważ można nimi uszkodzić powierzchnię. Przez tego rodzaju uszkodzenia powierzchnia vitroceramiczna może ulec pęknięciu.
- Urządzeń czyszczących za pomocą gorącej pary lub wysokociśnieniowych urządzeń czyszczących nie należy stosować do czyszczenia urządzenia, ponieważ może to doprowadzić do porażenia prądem.
- Pokrywa kuchenki: Przed otwarciem pokrywy należy sprawdzić, czy jest ona czysta i czy nie ma na niej resztek płynów. Pokrywa jest lakierowana lub szklana i można ją zamknąć dopiero wówczas, gdy palniki całkowicie się ochłodzą. Symbol na produkcie lub na jego opakowaniu oznacza, że szklana pokrywa urządzenia może pęknąć, jeżeli ulegnie nagrzaniu. Wyłączyć należy wszystkie palniki i poczekać, aż płyta się ochłodzi, zanim zamknie się pokrywę.
- Urządzenie nie jest dostosowane do tego, by sterować nim za pomocą zewnętrznych zegarów programujących lub specjalnych systemów kontrolnych.

Ostrzeżenia

- Urządzenie może podłączyć jedynie fachowiec, upoważniony przez dystrybutora gazu lub upoważniony serwis. Przy tym powinien się również kierować przepisami i warunkami technicznymi przyłącza lokalnego dystrybutora gazu. Związane z tym ważne wskazówki znajdują się w rozdziale Instrukcja podłączenia.
- Nieupoważnione ingerencje i naprawy grożą niebezpieczeństwem wybuchu, porażenia prądem i zwarcia elektrycznego, co może doprowadzić do uszkodzeń ciała i uszkodzeń urządzenia. Prace tego typu może wykonywać jedynie upoważniony fachowiec.
- Przed montażem i podłączeniem należy się upewnić, że lokalne warunki podłączenia (rodzaj gazu i ciśnienie gazu) są zgodne z warunkami technicznymi samego urządzenia.
- Warunki techniczne urządzenia są podane na tabliczce znamionowej.
- Urządzenie nie jest podłączone do komina czy przewodu wentylacyjnego. Zamontowane i podłączone powinno być zgodnie z obowiązującymi przepisami, dotyczącymi podłączenia. Podczas użytkowania palników gazowych do pomieszczenia, w którym znajduje się urządzenie, gromadzi się dodatkowe ciepło i wilgoć. Zadbaj należy o wystarczające wietrzenie kuchni, szczególnie podczas użytkowania urządzenia. Otworzyć należy naturalne otwory wentylacyjne lub zainstalować mechaniczne urządzenie do wentylacji (mechaniczny wyciąg kuchenny).
- Urządzenie należy do klasy 2/1. Urządzenie, ustawione w ciągu elementów, może się z obu

stron dotykać sąsiednich elementów meblowych. Z jednej strony, w odległości conajmniej 10 cm, może stać wysoki element meblowy, wyższy od urządzenia. Z drugiej strony może znajdować się tylko element meblowy takiej samej wysokości, co urządzenie.

- Odległość pomiędzy urządzeniem i wyciągiem kuchennym powinna wynosić 650 mm bądź przynajmniej tyle, ile podano w instrukcji montażu okapu.
- Kable przyłączeniowe urządzeń, znajdujące się w pobliżu urządzenia, mogą po ściśnięciu drzwiczkami piekarnika ulec uszkodzeniu i spowodować zwarcie elektryczne. Dlatego elektryczne kable przyłączeniowe innych urządzeń powinny znajdować się w bezpiecznej odległości od piekarnika.
- Urządzenie przeznaczone jest wyłącznie do gotowania. Nie należy go stosować w jakimkolwiek innym celu, np. do ogrzewania pomieszczenia. Na płycie kuchennej nie należy stawiać pustych naczyń.
- Należy uważać na dokładne zestawienie części palnika.



Symbol na produkcie lub na opakowaniu oznacza, że tego produktu nie wolno traktować tak, jak innych odpadów domowych. Należy oddać go do właściwego punktu skupu surowców wtórnych zajmującego się złomowanym sprzętem elektrycznym i elektronicznym. Właściwa utylizacja i złomowanie pomaga w

eliminacji niekorzystnego wpływu złomowanych produktów na środowisko naturalne oraz zdrowie. Aby uzyskać szczegółowe dane dotyczące możliwości recyklingu niniejszego urządzenia, należy skontaktować się z lokalnym urzędem miasta, służbami oczyszczania miasta lub sklepem, w którym produkt został zakupiony.

Zastosowanie

Piekarnik elektryczny jest przeznaczony do przygotowywania posiłków w gospodarstwie domowym. Stosowanie go do innych celów jest zabronione! Poszczególne sposoby jego zastosowania są dokładnie opisane poniżej w instrukcji obsługi.

W przypadku pojawienia się zakłóceń w instalacji gazowej, lub jeśli w pomieszczeniu poczujemy gaz:

- natychmiast należy zamknąć główny zawór dopływu gazu z butli gazowej lub sieci gazowej;
- zgasić wszystkie źródła ognia łącznie z papierosami;
- nie wolno włączać urządzeń elektrycznych (nawet zapalać światła!);
- pomieszczenie należy dobrze wywietrzyć – otworzyć okna!
- natychmiast zawiadomić serwis lub pogotowie gazowe.

Opis urządzenia

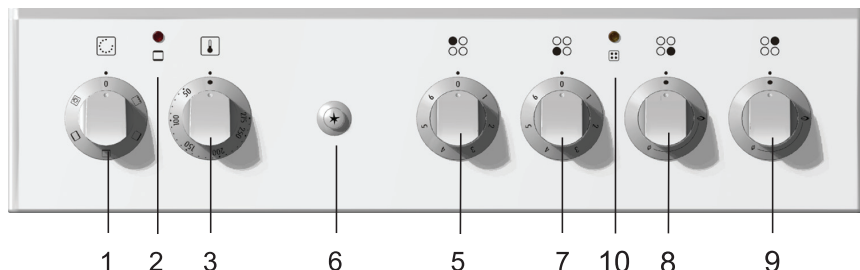
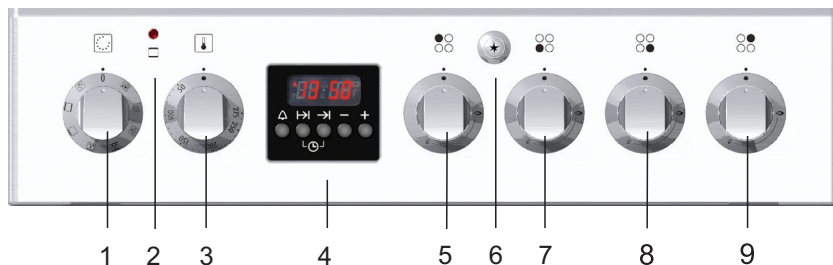
Na rysunku został przedstawiony jeden z modeli urządzeń. Ponieważ urządzenia, do których odnosi się niniejsza instrukcja obsługi, mogą posiadać różne wyposażenie, wobec tego mogą być opisane funkcje i wyposażenie, których Państwa urządzenie nie posiada.



- 1 Pokrywa kuchenki (tylko w niektórych modelach)
- 2 Otwór odprowadzający parę oraz produkty spalania z piekarnika
- 3 Okolice płyt grzejnych
- 4 Panel sterujący
- 5 Uchwyt drzwi piekarnika
- 6 Drzwiczki piekarnika
- 7 Szuflada kuchenki
- 8 Nóżki do regulowania (dostępne po wyjęciu szuflady; tylko w niektórych modelach)



- 1 Pokrywa kuchenki (tylko w niektórych modelach)
- 2 Otwór odprowadzający parę oraz produkty spalania z piekarnika
- 3 Okolice płyt grzejnych
- 4 Panel sterujący
- 5 Uchwyt drzwi piekarnika
- 6 Drzwiczki piekarnika
- 7 Szuflada kuchenki
- 8 Nóżki do regulowania (dostępne po wyjęciu szuflady; tylko w niektórych modelach)



1. Pokrętko wyboru sposobu pieczenia oraz innych ustawień
2. Lampka kontrolna piekarnika. Świeci dopóki piekarnik się zagrzewa, po osiągnięciu wybranej temperatury gaśnie
3. Pokrętko ustawienia temperatury piekarnika
4. Zegar programujący /programator czasu/ (tylko w niektórych modelach)
5. Pokrętko elektrycznej płyty grzejnej, lewe tylne
6. Iskrownik do zapalania palników (tylko w niektórych modelach)
7. Pokrętko elektrycznej płyty grzejnej, lewe przednie
8. Pokrętko palnika gazowego, prawe przednie
9. Pokrętko palnika gazowego, prawe tylne
10. Lampka kontrolna piekarnika. Świeci dopóki piekarnik się zagrzewa, po osiągnięciu wybranej temperatury gaśnie

Zapłon elektryczny

(tylko w niektórych modelach)

Palniki gazowe można zapalać za pomocą świeczek zapłonowych, wbudowanych przy każdym palniku.

Zapłon elektryczny działa tylko wtedy, gdy wtyczka kabla podłączeniowego jest podłączona do prądu.

Jeśli zapłon elektryczny nie działa z powodu braku prądu lub gdy świeczki zapłonowe są wilgotne, gaz możemy zapalić zapalką lub zapalniczką do zapalania gazu. W identyczny sposób zapala się gaz palnika piekarnika.

(posiadają tylko niektóre modele piekarników)

Pokrywa kuchenki



Przed otwarciem pokrywy należy sprawdzić czy jest czysta i nie jest zalana płynem.

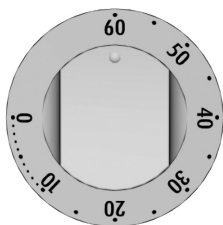
Pokrywa kuchenki może być lakierowana lub szklana i można ją zamknąć dopiero wtedy, gdy płyty grzejne są zupełnie wyziębione.

Symbol na produkcie lub jego opakowaniu oznacza, że szklana pokrywa urządzenia może pęknąć, gdy ulegnie nagrzaniu. Wyłączyć należy wszystkie palniki i odczekać, aż płyta kuchenna się ochłodzi, zanim zamknięta zostanie pokrywa.

Zegar programujący (tylko w niektórych modelach)

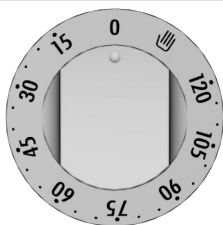
Dokładny czas dzienny należy ustawić w sposób opisany w instrukcji przedstawiającej działanie zegara programującego. Nastawienie czasu jest niezbędne do użytkowania, ponieważ piekarnik może działać dopiero po jego nastawieniu.

Minutnik (timer) mechaniczny



Najdłuższy czas ustawienia wynosi 60 min. Po upływie ustawionego czasu, włącza się sygnał dźwiękowy, który trwa około pięciu sekund. Dokładny czas nastawiamy najpierw przez przekręcenie pokrętki w kierunku ruchu wskazówek zegara a następnie przez przekręcenie go w kierunku odwrotnym.

Wyłącznik – 120minut (wyłącznik czasu)



Wyłącznik czasu umożliwia nastawienie od 0 -120 minut.

- Pokrętkę należy przekręcić w kierunku ruchu wskazówek zegara na czas żądany. Po upływie żądanego czasu wybrany system ogrzewania, wyłączy się.
- W przypadku gdy nie zastosujemy wyłącznika czasowego ze względu na krótki czas ogrzewania do 15 minut (podgrzewanie, pieczenie pizzy itd.) lub gdy czas ogrzewania jest dłuższy od 120 min. (przygotowanie potraw wymagających dłuższego czasu gotowania) zaleca się ręczne ustawienie czasu. Kadar ne želite uporabiti časovnega stikala ali so časi krajši
- Przy ręcznym ustawieniu czasu, należy pokrętkę przekręcić w lewo do symbolu . W pozycji 0 piekarnik nie działa.

Przed pierwszym użyciem (w zależności od modelu)

Ważne uwagi

A) Elektryczne płyty grzejne

- **Płyty grzejne** należy bez naczyń przez 3-5 minut włączyć na najwyższą temperaturę aby »przepaliły się«. Podczas pierwszego grzewania może dojść do pojawienia się dymu z powłoki płyty grzejnej. Przez »przepalenie« powłoka płyty grzejnej osiąga największą odporność.
- **Witroceramiczną powierzchnię** należy wytrzeć wilgotną ściereczką z odrobiną płynu do mycia naczyń. Nie należy używać ściernych środków czyszczących, powodujących zadrapania, gąbek do mycia garnków, odpłamiaczy do rdzy lub innych plam.

- Pół grzejnych nie należy włączać bez naczyń oraz używać ich do ogrzewania pomieszczeń!
- Należy uważać aby pola grzejne i dna naczyń były czyste i suche, umożliwia to dobre przewodzenie ciepła i zapobiega uszkodzeniu powierzchni płyty grzejnej.
- Rozgrzany na polach grzejnych tłuszcz lub olej może szybko zapalić się. W związku z tym, przygotowywane na tłuszczu lub oleju potrawy (na przykład ziemniaki smażone), należy przygotowywać ostrożnie i pod stałą kontrolą.
- Na płytę kuchenną nie wolno stawiać wilgotnych naczyń lub pokrywek. Wilgoć, negatywnie wpływa na pola grzejne.
- Gorących naczyń nie należy studzić na nieużywanych polach grzejnych, ponieważ pod naczyniami powstaje kondens, który przyspiesza rdzewienie.

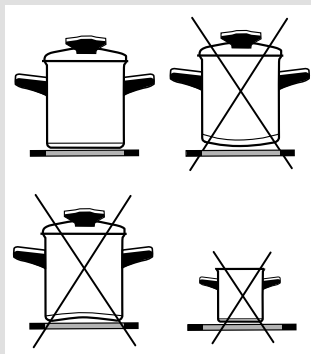
Ważne uwagi dotyczące płyty vitroceramicznej

- Pole grzejne szybko osiąga nastawioną moc tzn. temperaturę ogrzewania, a okolica pół grzejnych pozostaje chłodna.
- Płyta ceramiczna jest odporna na szoki termiczne.
- Płyta ceramiczna jest odporna na uderzenia. Naczynia można postawić na płytę nawet bardziej energicznie nie uszkadzając jej.
- Płyty ceramicznej nie wolno używać jako powierzchni roboczej. Ostroimi narzędziami można ją uszkodzić lub zarysować.
- Przygotowywanie potraw na gorących polach grzejnych w naczyniach aluminiowych lub plastikowych jest zabronione. Na płytę ceramiczną nie wolno kłaść żadnych przedmiotów plastikowych lub folii aluminiowej.
- Nie wolno używać pękniętej lub złamanej płyty. Przedmiot padający na płytę ostrą krawędzią może spowodować złamanie płyty. Skutki mogą być widoczne od razu lub dopiero po pewnym czasie. Gdy zauważymy jakiegokolwiek widoczne

pęknięcie należy urządzenie natychmiast odłączyć od źródła zasilania prądu.

- Jeśli po powierzchni płyty vitroceramicznej rozsypie się cukier lub rozleje bardzo słodki płyn, płytę należy natychmiast wytrzeć.

Naczynia



Radę dotyczące naczyń

Należy używać jakościowo dobrych naczyń o równym i stabilnym dnie.

- Przewodzenie ciepła jest najlepsze, gdy dno naczynia i pole grzejne posiadają tę samą średnicę, a naczynie stawiamy na środku pola grzejnego.
- Gotując w żaroodpornym lub porcelanowym naczyniu, należy przestrzegać wskazówek producenta naczyń.
- Używając do gotowania szybkowaru należy go kontrolować, dopóki nie osiągniemy w nim należytego ciśnienia. Pole grzejne należy ustawić na najwyższy stopień gotowania, po osiągnięciu należytego ciśnienia w szybkowarze w odpowiednim czasie należy zmniejszyć stopień gotowania za pomocą odpowiedniego sensora.
- Należy zwrócić uwagę na to, aby w szybkowarze lub innych naczyniach znajdowała się dostateczna ilość płynu. Użycie pustego naczynia na płycie kuchennej, może z powodu przegrzania się, spowodować uszkodzenie zarówno naczynia jak i samej płyty (pola grzejnego).
- Żaroodpornych naczyń o specjalnie szlifowanym dnie można używać na płytach vitroceramicznych, jeśli średnica dna odpowiada średnicy pola grzejnego. Naczynia o większej średnicy mogą ulec pęknięciu z powodu naprężeń cieplnych.
- Przy użyciu specjalnych naczyń, należy uwzględnić instrukcję producenta.
- Jeśli do gotowania na płycie vitroceramicznej używamy naczyń posiadających dno odbijające ciepło (jasne metalizowane powierzchnie) lub naczynia o grubym dnie, czas potrzebny do zagotowania może przedłużyć się o kilka minut (do 10 minut). Do gotowania większej ilości płynu zalecamy używania naczyń posiadających równe ciemne dno.
- Nie należy używać glinianych naczyń, gdyż te na powierzchni płyty pozostawiają rysy.

Oszczędzanie energii elektrycznej

- Średnice naczyń powinny być takie same jak średnice pól grzejnych. Jeśli naczynie jest zbyt małe, dochodzi do strat ciepła, a pole grzejne może ulec uszkodzeniu.
- Należy zawsze używać pokrywek, jeśli na to pozwala przygotowywana potrawa.
- Wielkość naczynia powinna być dostosowana do ilości przygotowywanej potrawy. Gotowanie małej ilości potrawy w dużym naczyniu oznacza stratę energii.
- Potrawy, wymagające długiego gotowania, należy gotować w szybkowarach.
- Warzywa, ziemniaki itp. powinno gotować się w mniejszych ilościach wody. W ten sposób ugotują się one szybciej. Wskazane jest również użycie pokrywki. Po zagotowaniu wody należy za pomocą sensora, moc grzania ustawić na powolne gotowanie.

B) Palniki gazowe

Przed pierwszym ich użyciem nie wymagają one jakiegoś specjalnego postępowania.

- W celu przygotowania potraw zapiekanych, palnik początkowo należy ustawić na największą moc płomienia, a następnie gotować na płomieniu o mniejszej mocy.
- Palniki na płycie kuchennej posiadają zabezpieczenie przeciwwypływowe. Jeśli płomień palnika przypadkowo zgaśnie (zalenie, przeciąg itp.), dopływ gazu zamknie się samoczynnie. Ulatnianie gazu po pomieszczeniu jest wykluczone!
- Jeśli niekontrolowanie zgaśnie płomień w palnikach niezabezpieczonych termoelektrycznie, gaz ulatnia się po pomieszczeniu!
- Pokrywę palnika należy zawsze położyć bardzo dokładnie na koronę palnika. Należy uważać, aby nacięcia na koronie palnika były zawsze wolne od zanieczyszczeń.

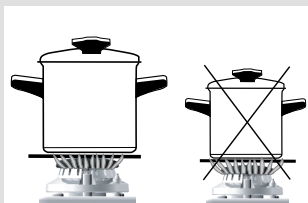
Przed pierwszym użyciem

Uwagi szczególne



- 1 Pokrywa korony palnika
- 2 Korona palnika z nośnikiem pokrywy palnika
- 3 Trzpień zabezpieczenia przeciwwypływowego (posiadają tylko niektóre modele)
- 4 Zapalarka
- 5 Dysza

Naczynia



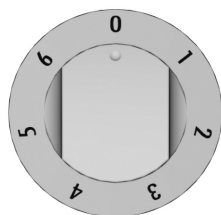
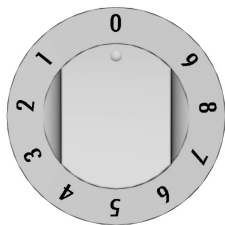
- Prawidłowo wybrane naczynie gwarantuje optymalny czas gotowania i zużycie gazu. Najważniejsza jest średnica naczynia.
- Płomyki ognia, sięgające poza obręb **zbyt małego garnka**, niszczą go. Zwiększa się również zużycie gazu.
- Do spalania gaz potrzebuje także tlen, tego zaś przy **zbyt dużym naczyniu** nie ma wystarczająco, wobec czego wykorzystanie procesu spalania jest mniejsze.
- **Ostrzeżenie!** Naczynie powinno być odsunięte od brzegu urządzenia o conajmniej 15 mm, aby zapobiec zbytniemu nagrzewanie się sąsiedniego elementu kuchennego. Sąsiedni element kuchenny może być tylko tej samej wysokości, co urządzenie.

Kratka dodatkowa (posiadają tylko niektóre modele)

Dodatkową kratkę nadpalnikową należy użyć, w przypadku gdy gotuje się w naczyniu o mniejszej średnicy. Należy ją umieścić na kratce palnika pomocniczego.

Rodzaj palnika	Średnica naczynia
Duży (3,0kW)	220-240 mm
Normalny (1,9kW)	180-220 mm
Pomocniczy (1,0kW)	120-180 mm
Trójpierścieniowy (3,5kW)	220-240 mm

Sterowanie klasycznymi płytami grzejnymi



- Płyty grzejne włącza się za pomocą pokręteł znajdujących się na panelu sterującym.
- Znaki znajdujące się obok pokręteł oznaczają poszczególną płytę grzejną.
- Moc grzania płyt grzejnych można nastawić bezstopniowo (1-9) lub stopniowo (1-6).
- Pokrętła stopniowego nastawiania mocy, można obracać w obydwu kierunkach. Gdy obracamy pokrętła bezstopniowego nastawiania mocy w kierunku ruchu wskazówek zegara, powiększamy moc grzania, obracając je w kierunku przeciwnym, zmniejszamy moc grzania.
- Zalecamy wyłączenie płyty grzejnej 3 -5 minut przed końcem gotowania, co pozwoli nam na wykorzystanie mocy resztkowej, a tym samym na oszczędzenie prądu. (W tabeli znajdują się przykłady użycia poszczególnych stopni grzania).

E	S	
0	0	Płyta grzejna jest WYŁĄCZONA.
1-2	1	Utrzymywanie ciepła i podgrzewanie mniejszych ilości potraw (najniższa moc).
3	2	Kontynuowania gotowania.
4-5	3	Kontynuowanie gotowania większej ilości potraw, kontynuowanie pieczenia większych kawałków.
6	4	Pieczenie, przygotowanie zasmażki.
7-8	5	Pieczenie.
9	6	By potrawa zagotowała się, zapiekła się, piekła się (najwyższa moc).

Płyty szybkogrzejne (tylko u niektórych modeli) różnią się od normalnych płyt grzejnych większą mocą grzania co oznacza, że ogrzewają się one szybciej.

Posiadają one pośrodku czerwoną kropkę, która z biegiem czasu pod wpływem częstego grzania i czyszczenia zniknie.

HI-Light pola grzejne



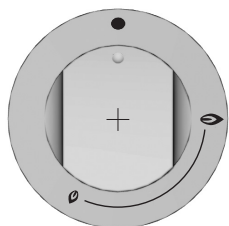
Pola grzejne z grzałkami HI-Light różnią się od zwykłych pól grzejnych, wyjątkowo krótkim czasem potrzebnym do uzyskania maksymalnej temperatury grzania, co umożliwia przyspieszone gotowanie.

Wskaźnik ciepła resztkowego

Każde pole grzejne posiada lampkę kontrolną, sygnalizującą, że pole grzejne jest gorące. Gdy pole grzejne się wyziębi, lampka zgaśnie. Wskaźnik ciepła resztkowego świeci również wtedy, gdy na nieużywane pole grzejne postawimy gorące naczynie.

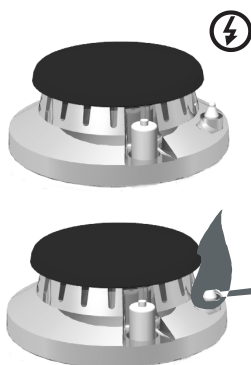
Instrukcja obsługi palników gazowych

Pokrętko palnika gazowego



•	dopływ gazu wyłączony
	największa moc
	najmniejsza moc

Zapalanie i sposób działania palników (w zależności od modelu)



- Palniki gazowe obsługuje się przy pomocy pokręteł na panelu sterującym. Na pokrętkach moc grzewcza oznaczona jest za pomocą dużego i małego płomienia (patrz rozdział: Opis urządzenia).
- Pokrętko należy obracać od pozycji dużego () do pozycji małego płomienia () i z powrotem. Pozycja w której osiąga się moc grzewczą, znajduje się pomiędzy małym a dużym płomieniem tzn. pomiędzy najwyższym i najniższym stopniem nastawienia mocy grzania.
- Palniki gazowe można zapalić za pomocą zapalarek, wbudowanych przy każdym palniku (posiadają tylko niektóre modele).



Przed przekręceniem pokrętła, pokrętko należy docisnąć do panelu sterującego.

Zapalanie jednoręczne

- W celu zapalenia palnika gazowego należy przycisnąć odpowiednie pokrętko palnika i przekręcić je do pozycji najwyższej mocy. Włączy się iskra elektryczna zapalarki, a następnie zapali się uchodzący gaz.
- Jeżeli zapalanie elektryczne nie działa z powodu przerwy w dostawie prądu lub wilgotnych świec elektrycznych, wtedy gaz można zapalić również za pomocą zapalarki lub zapalarki do gazu.

Zapalanie oburęczne

- W celu zapalenia palnika gazowego należy przycisnąć odpowiednie pokrętko palnika i przekręcić je do pozycji najwyższej mocy. Należy przycisnąć iskrownik zapalarki służący do zapalania palników. Włączy się iskra elektryczna zapalarki, a następnie zapali się uchodzący gaz.

- Jeżeli zapalanie elektryczne nie działa z powodu przerwy w dostawie prądu lub wilgotnych świec elektrycznych, wtedy gaz. Do można zapalić również za pomocą zapalki lub zapalarki do gazu.
- Po zapaleniu płomienia, pokrętko należy przetrzymać w wybranej pozycji jeszcze przez około 10 sekund, aby płomień ustabilizował się.
- Wysokość płomienia można regulować pomiędzy najwyższym i najniższym stopniem nastawienia mocy grzania. Nie zalecamy nastawienia płomienia w pozycji pomiędzy (⬆) i (●). W tym obszarze płomień jest niestabilny i może zgasnąć.



Jeśli palnik nie zapalił się po 15 sekundach, palnik należy wyłączyć i odczekać przynajmniej 1 minutę. Po czym powtórzyć próbę zapalenia.



Jeśli płomień palnika zgaśnie - niezależnie od przyczyny - palnik należy wyłączyć i odczekać przynajmniej 1 minutę przed próbą ponownego zapalenia.

- Uwaga: Podczas zapalania palników (trójpierścieniowych, dwupierścieniowych oraz palnika Mini Wok) powinny być one pokryte naczyniami.
- Aby wyłączyć palnik należy pokrętko przekręcić na pozycję (●).

Piekarnik

Przed pierwszym użyciem

- Wszystkie części wyposażenia piekarnika należy wyjąć i oczyścić wodą i zwykłym środkiem do czyszczenia. Nie wolno używać szorstkich środków czyszczących!
- Podczas pierwszego ogrzewania piekarnika, wydziela się specyficzny zapach. Zaleca się wietrzenie pomieszczenia w między czasie.

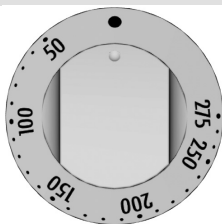
Ważne ostrzeżenia

- Do pieczenia należy używać blach ciemnych, lakierowanych na czarno, powleczonych silikonem lub emaliowanych, ponieważ doskonale przewodzą ciepło.
- Piekarnik należy przed pieczeniem ogrzać tylko wtedy, gdy tego wymagają przepisy lub jest to oznaczone w tabelach instrukcji.
- Podgrzewając piekarnik przed pieczeniem zużywamy bardzo dużo prądu. Zalecamy pieczenie ciast lub pizzy jednej za drugą, pozwoli to nam na zaoszczędzenie prądu.
- Jeśli pieczemy dłuższy czas, 10 minut przed zakończeniem pieczenia piekarnik możemy wyłączyć. Wykorzystanie pozostałego ciepła pozwala nam na zaoszczędzenie prądu.

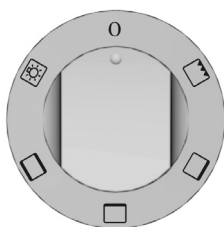
Sterowanie

Do sterowania piekarnika służy pokrętko włączyć/wyłączyć oraz nastawienie sposobu działania piekarnika jak i pokrętko służące do nastawienia temperatury.

Pokrętko służące do nastawienia temperatury



Pokrętko włączyć/wyłączyć oraz nastawienie sposobu działania piekarnika



Sposoby działania piekarnika

Oświetlenie piekarnika

Niektóre modele wyposażone są w dwie żarówki do oświetlania piekarnika: jedna umieszczona jest na tylnej ścianie u góry, natomiast druga, dodatkowa żarówka boczna, umiejscowiona jest na środku prawej bocznej ścianki. Oświetlenie piekarnika można włączyć bez włączania innej funkcji. Podczas innych sposobów działania piekarnika, oświetlenie piekarnika włączy się automatycznie przy nastawianiu sposobu działania.



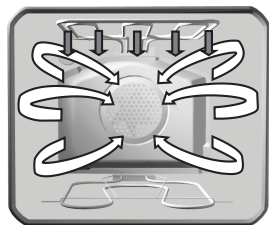
Ogrzewanie górną/dolną grzałką

Grzałki znajdujące się w górnej i dolnej części piekarnika równomiernie oddają ciepło we wnętrzu piekarnika. Przy użyciu tej funkcji pieczenie ciasta lub mięsa jest możliwe tylko na jednym poziomie.



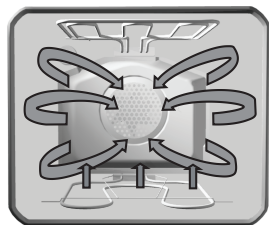
Grill

W tym trybie działania pracuje infra grzałka. Ciepło oddaje bezpośrednio infra grzałka, umieszczona w suficie piekarnika. Tryb działania nie jest odpowiedni do pieczenia mniejszych kawałków mięsa, jak na przykład bitek, kaszanki, kotletów, żeberek itp.



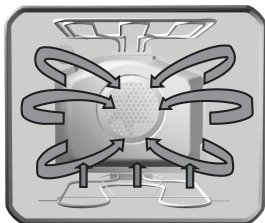
Grill z wentylatorem

Działają równocześnie infra grzałka i wentylator. Ten sposób działania nadaje się najbardziej do grillowania mięsa oraz pieczenia większych kawałków mięsa i drobiu na jednym poziomie piekarnika. Odpowiedni jest również do zapiekania mięsa i dopiekania chrupiącej skórki.



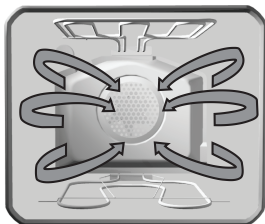
Termoobieg i dolna grzałka

W tym trybie działania równocześnie pracują dolna grzałka i wentylator z gorącym powietrzem. Najlepiej udaje się pieczenie wilgotnego lub ciężkiego ciasta, placek owocowych z ciasta drożdżowego lub kruchego oraz sernika.



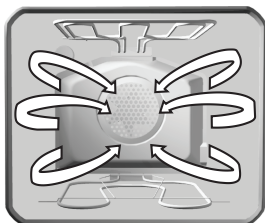
»PIZZA SYSTEM«

Ten tryb działania odpowiedni jest do pieczenia pizzy. Pizzę należy wstawić do wstępnie nagrzanego piekarnika i piec w temperaturze 190 – 210 °C, 15 - 25 minut, w zależności od wielkości pizzy, na płytce blasze w przewodnicy na 2 poziomie.



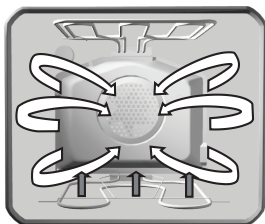
Gorące powietrze

Działają równocześnie grzałka kołowa i wentylator - termoobieg. Wentylator znajdujący się za tylną ścianą piekarnika powoduje obieg gorącego powietrza w piekarniku wokół pieczeni lub ciasta. Ten sposób działania nadaje się najbardziej do pieczenia mięsa lub ciasta na kilku poziomach. Temperatura pieczenia jest niższa w porównaniu z klasycznym systemem pieczenia.



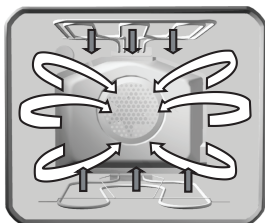
Rozmrażanie

Przy tego typu działaniu wentylator powoduje krążenie powietrza w piekarniku gdy grzałki są wyłączone. Ten system służy do powolnego rozmrażania zamrożonych produktów.



Grzałka dolna i wentylator

Przy tego typu ogrzewaniu działają równocześnie grzałka dolna i wentylator. Ten sposób działania nadaje się do pieczenia ciast drożdżowych jak i konserwowania / wekowania owoców i warzyw. Należy używać pierwszej przewodnicy od dołu i nie za wysokich blach, by ogrzane powietrze mogło z łatwością krążyć i w górnej części piekarnika.



Ogrzewanie górną grzałką i wentylatorem

Przy tego typu ogrzewaniu działają równocześnie grzałka górna i wentylator. Wentylator umożliwia równomierne krążenie ciepłego powietrza w piekarniku. Ten sposób działania nadaje się do pieczenia różnorodnych ciast, rozmrażania zamrożonych produktów, suszenia owoców i jarzyn. Zanim wstawimy produkty żywnościowe do ogrzanego piekarnika należy odczekać by lampka zgasła. Najlepsze wyniki pieczenia osiągamy przy pieczeniu na jednym poziomie. Trochę słabsze wyniki osiągamy przy pieczeniu na dwu poziomach. Piekarnik należy przed pieczeniem ogrzać. Należy używać 2 i 4 przewodnicy od dołu. Temperatura pieczenia jest niższa w porównaniu z klasycznym systemem pieczenia.



☐ **Grzałka dolna/AquaClean**

Ciepło oddaje tylko grzałka znajdująca się w dolnej części piekarnika. Ten sposób działania wybieramy wtedy, gdy chcemy bardziej zapiec spodnią część pieczywa (na przykład pieczenie ciast wilgotnych nadziewanych owocami). Pokrętko ustawienia temperatury można wtedy ustawić na dowolną temperaturę. Dolnej grzałki - AquaClean możemy użyć podczas czyszczenia piekarnika. Dokładne dane znajdują się w rozdziale „Czyszczenie i konserwacja „.



☐ **Ogrzewanie górną grzałką**

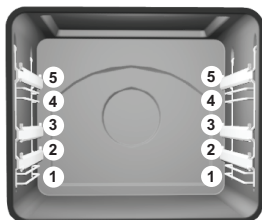
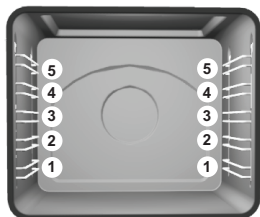
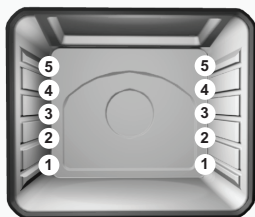
Ciepło oddaje tylko grzałka znajdująca się w górnej części piekarnika. Ten sposób działania wybieramy wtedy, gdy chcemy bardziej zapiec górną część potrawy (na przykład dodatkowe zapieczenie).

Zachowanie ciepła potrawy

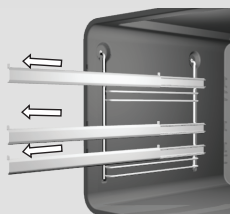
(Potrawę należy postawić na ruszcie w prowadnicy na 2 poziomie.)

Zachowanie ciepła należy stosować do podgrzewania uprzednio przygotowanych potraw. Pokrętko temperatury należy nastawić na 70 °C. Czas podgrzewania jest dowolny, jednak nie zbyt krótki, aby potrawa zdążyła się dobrze podgrzać.

Poziomy pieczenia (w zależności od modelu)



Prowadnice teleskopowe (w zależności od modelu)



- Wyposażenie piekarnika (ruszt, głęboką i płytką blachę do pieczenia) można ustawić w piekarniku w 5. poziomach.
- Należy wziąć pod uwagę, że poziomy pieczenia zawsze liczymy od dołu do góry! W tabelach poniżej opisane są poszczególne poziomy.
- Prowadnice mogą być wytlaczane, druciane lub teleskopowe (zależnie od typu piekarnika). Wysuwane prowadnice teleskopowe posiadają 2, 3 i 5 poziom. Jeśli piekarnik posiada prowadnice druciane należy ruszt i blachy do pieczenia umieścić w szczelinach prowadnic.

W wysuwane prowadnice teleskopowe wyposażony jest 2, 3 i 5 poziom. Po lewej i prawej stronie w piekarniku znajdują się drabinki z prowadnicami teleskopowymi na 3 poziomach.

Możliwości ich wysuwania są następujące:

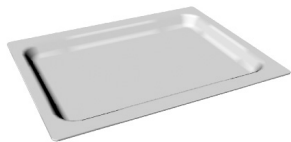
- trzy prowadnice częściowo wysuwane
- jedna prowadnica całkowicie i dwie częściowo wysuwane
- trzy całkowicie wysuwane prowadnice.



Prowadnice teleskopowe jak i inne wyposażenie nagrzewają się! Należy używać rękawicy ochronnej lub innego zabezpieczenia.

- Przed wstawieniem rusztu, blachy do pieczenia lub blachy do której ma ściekać tłuszcz należy najpierw wyjąć prowadnice teleskopowe z jednego poziomu.
- Ruszt, płytką lub głęboką blachę należy ustawić na wyciągniętą prowadnicę a następnie ręką docisnąć ją do końca. Drzwi piekarnika należy zamknąć dopiero wtedy, gdy prowadnice dociśnięte są do oporu.

Wyposażenie piekarnika (w zależności od modelu)



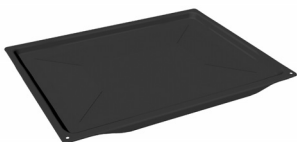
Brytfanna szklana przeznaczona jest do pieczenia potraw. Używamy jej również jako tacy do podawania posiłków.



Ruszt na który można postawić naczynie z potrawą lub piec potrawę na ruszcie.



Na ruszcie i prowadnicach zamocowany jest ogranicznik wysunięcia, dlatego ruszt, gdy podczas wysuwania trafi na ogranicznik, należy zawsze lekko unieść.



Blacha płytka przeznaczona jest tylko do pieczenia ciast i ciastek.



Blacha głęboka jest przeznaczona do pieczenia mięsa oraz ciast wilgotnych. Używamy jej również jako naczynia do którego ścieka tłuszcz.



Podczas pieczenia blachy głębokiej nie wolno ustawiać na pierwszej prowadnicy, jedynie wtedy gdy grillujemy lub pieczemy na ruszcie, a blacha głęboka w tym przypadku służy jako naczynie do którego ścieka tłuszcz.



Tylna ściana piekarnika jest obłożona **wkładami katalitycznymi** (zależnie od typu piekarnika), które może zamontować lub usunąć wyłącznie fachowiec lub serwisant.

Filtr przeciw tłuszczowy (w zależności od modelu)



Filtr przeciw tłuszczowy znajdujący się na tylnej ścianie piekarnika, chroni wentylator, grzałkę okrągłą oraz piekarnik przed przyskającym tłuszczem. Filtr przeciw tłuszczowy należy wstawić zawsze przed pieczeniem mięsa. Przed pieczeniem ciast należy go obowiązkowo zdjąć! Jeśli filtr przeciw tłuszczowy jest wstawiony podczas pieczenia ciast, ciasto może się nie upiec.

Przygotowywanie potraw

Pieczenie ciasta

- Do pieczenia ciasta należy używać  i . (Sterowanie i wybór sposobu działania piekarnika zależy od modelu piekarnika).
- Przed pieczeniem ciasta, filtr przeciw tłuszczowy należy obowiązkowo zdjąć!

Wskazówki

- Podczas pieczenia ciasta należy zawsze uwzględniać wybór prowadnicy, temperaturę oraz czas pieczenia, dane które są podane w tabeli. Należy zapomnieć o starych przyzwyczajeniach oraz praktyce, którą zdobyliśmy podczas pieczenia w innych piekarnikach. Wartości podane w tabeli pieczenia są podane i sprawdzone tylko dla tego piekarnika.
- Jeśli w tabeli pieczenia nie znajdziemy pewnego typu ciasta, należy poszukać danych dotyczących pieczenia ciasta najbardziej podobnego do tego które piecemy.

☐ **Pieczenie ciasta górną/dolną grzałką**

- Należy piec wyłącznie na jednym poziomie pieczenia. Górna/dolna grzałka jest najbardziej odpowiednia do pieczenia różnego rodzaju ciast, chleba oraz mięsa.
- Do pieczenia używamy ciemnych blach. W jasnych blachach ciasto piecze się słabiej, ponieważ odbijają one ciepło.
- Formy należy zawsze postawić na ruszcie. Jeśli używamy do pieczenia blachę z wyposażenia piekarnika ruszt należy wyjąć.
- Ogrzewanie wstępne skraca czas pieczenia. Ciasto należy wstawić do piekarnika dopiero wtedy, gdy osiągnięta zostanie wybrana temperatura, to znaczy wtedy, gdy lampka kontrolna piekarnika zgaśnie.





Pieczenie ciasta gorącym powietrzem

Pieczenie ciasta gorącym powietrzem jest szczególnie zalecane do pieczenia na kilku poziomach drobnych ciasteczek, używamy do tego płytkich blach. Zalecamy, ogrzewanie wstępne oraz pieczenie na 2 i 4 poziomie. Pieczenie ciast wilgotnych oraz tortów owocowych na jednym poziomie.

- Temperatura jest zazwyczaj niższa niż przy pieczeniu ciast górną/dolną grzałką (Patrz: Tabela pieczenia ciast).
- Można piec razem różne ciasta, jeśli temperatura wymagana do ich pieczenia jest w przybliżeniu taka sama.
- Czas pieczenia przy pieczeniu w jednakowych blachach może być różny. Jeśli pieczemy więcej ciast na raz (w dwóch lub trzech poziomach), a czas ich pieczenia jest różny, niektóre ciasta będziemy musieli wyjąć wcześniej (ciasto na blasze w górnej prowadnicy).
- Drobne ciasteczka, keksy powinny być jednej grubości oraz wysokości. Ciasteczka różniące się kształtem nie mogą upiec się równocześnie!
- Podczas pieczenia większej ilości ciast równocześnie, w piekarniku pojawi się para, która może skroplić się na drzwiach piekarnika.

Wskazówki dotyczące pieczenia ciasta

Czy ciasto jest upieczone?

Ciasto należy przekłuć w najwyższym miejscu za pomocą drewnianego patyczka. Jeśli do patyczka nie klei się ciasto, oznacza to, że jest ono upieczone. Piekarnik można wyłączyć i wykorzystać moc resztkową.

Ciasto opadło

Należy sprawdzić przepis. Następnie należy użyć mniej Płynu, uzgodnić czas miksowania a zwłaszcza wtedy, gdy używamy do tego mikserów elektrycznych.

Ciasto jest od spodu za jasne

Podczas następnego pieczenia należy użyć ciemnej blachy lub formy. Ciasto należy postawić o jedną prowadnicę niżej lub pod koniec pieczenia włączyć dolną grzałkę.

Ciasto z wilgotnym wsadem jest niedopieczone (na przykład sernik).

Podczas następnego pieczenia należy zmniejszyć temperaturę i przedłużyć czas pieczenia.

Uwagi odnoszące się do tabeli pieczenia ciasta:

- Temperatura jest podana w interwałach. Na początku należy ustawić temperaturę niższą. Jeśli ciasto dostatecznie nie zbrązowieje, należy podczas następnego pieczenia podwyższyć temperaturę.
- Czasy pieczenia są podane w przybliżeniu i mogą się one różnić w zależności od warunków.
- Czasy wydrukowane tłustym drukiem wskazują najodpowiedniejszy sposób ogrzewania w zależności od rodzaju ciasta.
- Gwiazdka * oznacza, że piekarnik należy wstępnie podgrzać.
- Przy użyciu papieru do pieczenia, należy sprawdzić czy jest on przystosowany do wysokich temperatur.

Tabela pieczenia ciast za pomocą górnej/dolnej grzałki lub gorącego powietrza - w przypadku jednopoziomowego pieczenia.

Rodzaj ciasta	Prowadnica (licząc od dołu)	Temperatura (w C) □	Prowadnica (licząc od dołu)	Temperatura (w C) ☼	Czas piecze- nia (w min.)
Ciasta słodkie					
Babka, babka ucierana	2	160-170	2	150-160	55-70
Ciasto w formie czterokątnej	2	160-170	2	150-160	60-70
Ciasto w tortownicy	2	160-170	2	150-160	45-60
Sernik w tortownicy	2	170-180	3	150-160	60-80
Tort owocowy, kruche ciasto	2	180-190	3	160-170	50-70
Tort owocowy, oblewany	2	170-180	3	160-170	60-70
Tort biszkoptowy *	2	170-180	2	150-160	30-40
Ciasto z kruszonką	3	180-190	3	160-170	25-35
Ciasto owocowe, ciasto ucierane	3	170-180	3	150-160	50-70
Ciasto śliwkowe	3	180-200	3	150-160	30-50
Rolada biszkoptowa *	3	180-190	3	160-170	15-25
Ciasto z uciaranego ciasta	3	160-170	3	150-160	25-35
Strucla drożdżowa, plecionka drożdżowa	2	180-200	3	160-170	35-50
Strucla wigilijna	2	170-180	3	150-160	45-70
Zawijaniec z jabłkami	2	180-200	3	170-180	40-60
Buchty drożdżowe	2	170-180	3	150-160	40-60
Ciasta pikantne					
Quiche Loraine – kruche ciasto	2	180-190	3	170-180	45-60
Chleb	2	190-210	3	170-180	50-60
Buleczki*	2	200-220	3	180-190	30-40
Drobne ciasteczka					
Ciastka kruche*	3	170-180	3	150-160	15-25
Ciastka wyciskane*	3	170-180	3	150-160	20-30
Drobne ciasteczka drożdżowe	3	180-200	3	170-180	20-35
Drobne ciasteczka francuskie	3	190-200	3	170-180	20-30
Eklerki /ciastka napelniane masą	3	180-190	3	180-190	25-45
Ciasto zamrożone					
Zawijaniec z jabłkami, serem	2	180-200	3	170-180	50-70
Sernik	2	180-190	3	160-170	65-85
Ziemniaki smażone do zapiekania w piekarniku *	2	200-220	3	170-180	20-35
Krokiety do zapiekania w piekarniku	2	200-220	3	170-180	20-35

Uwaga: Prowadnica określa pozycję rusztu na którym stawiamy mniejsze blachy lub formy. Głębokiej blachy nie wolno postawić na prowadnicę 1.

Tabela pieczenia ciast za pomocą gorącego powietrza i grzałki dolnej.

Rodzaj ciasta	Prowadnica (licząc od dołu)	Temperatura (w C) 	Czas pieczenia (w min.)
Sernik (750 g sera), kruche ciasto	2	150-160	65-80
Quiche Loraine – kruche ciasto	2	180-200	35-40
Zawijaniec z jabłkami z kruszonką	3	150-160	35-40
Ciasto owocowe, ciasto ucierane	3	150-160	45-55
Ciasto z jabłkami - strudel	3	170-180	45-65

Tabela pieczenia ciast za pomocą grzałki górnej, grzałki dolnej oraz wentylatora.

Rodzaj ciasta	Prowadnica (licząc od dołu)	Temperatura (w C) 	Czas pieczenia (w min.)
Ciasta słodkie			
Babka, babka ucierana	2	150-160	50-60
Ciasto w formie czterościennej	2	150-160	55-65
Ciasto w tortownicy	2	150-160	45-55
Sernik w tortownicy	2	150-160	65-75
Tort owocowy, kruche ciasto	2	150-160	45-65
Tort owocowy, oblewany	2	160-170	55-65
Tort biszkoptowy *	2	150-160	25-35
Ciasto z kruszonką	3	160-170	25-35
Ciasto owocowe, ciasto ucierane	3	150-160	40-60
Ciasto śliwkowe	3	150-160	30-40
Rolada biszkoptowa *	3	160-170	15-23
Ciasto z uciaranego ciasta	3	150-160	25-35
Strucla drożdżowa, plecionka drożdżowa	2	160-170	35-45
Strucla wigilijna	2	150-160	45-65
Zawijaniec z jabłkami	2	160-170	50-60
Buchty drożdżowe	2	150-160	35-45
Ciasta pikantne			
Quiche Loraine – kruche ciasto	2	170-180	45-55
Chleb	2	170-180	50-60
Buleczki*	3	180-190	15-20
Drobne ciasteczka			
Ciastka kruche	3	150-160	15-25
Ciastka wyciskane	3	150-160	15-25
Drobne ciasteczka drożdżowe	3	160-170	18-23
Drobne ciasteczka francuskie	3	170-180	20-30
Eklerki /ciastka napelniane masą	3	170-180	25-45
Ciasto zamrożone			
Zawijaniec z jabłkami, serem	2	170-180	50-70
Sernik	2	160-170	65-85
Ziemniaki smażone do zapiekania w piekarniku *	2	170-180	20-35
Krokiety do zapiekania w piekarniku	2	170-180	20-35

Uwaga: Prowadnica określa pozycję blachy niskiej lub rusztu na którym stawiamy mniejsze blachy lub formy.

Gwiazdka * oznacza, że piekarnik należy wstępnie podgrzać.

- Do pieczenia mięsa można używać □, ☒.
- W tabeli pieczenia mięsa oznaczone jest tłustym drukiem, jaki sposób ogrzewania najbardziej nadaje się dla danego rodzaju mięsa.
- Przy pieczeniu mięsa zalecamy założenie filtra przeciw tłuszczowemu (zależne od modelu piekarnika).

Wskazówki dotyczące naczyń

- Można stosować naczynia emaliowane, ogniotrwałe, gliniane lub żeliwne.
- Blachy do pieczenia ze stali nierdzewnej nie nadają się do pieczenia, ponieważ odbijają ciepło.
- Gdy pieczeń podczas pieczenia przyryjemy, będzie ona bardziej soczysta a piekarnik mniej się zabrudzi.
- W naczyniu odkrytym pieczeń szybciej zbrązowieje.

Uwagi dotyczące pieczenia mięsa

- W tabeli pieczenia, znajdując się dane dotyczące temperatury, poziomów oraz czasu pieczenia. Ponieważ czasy pieczenia są uzależnione od rodzaju, ciężaru oraz jakości mięsa mogą pojawić się różnice.
- Pieczenie mięsa, drobiu oraz ryb jest ekonomiczne, gdy pieczemy kawałki o ciężarze ponad 1 kg.
- Podczas pieczenia należy dodać taką ilość cieczy aby tłuszcz i sok z pieczeni nie przypalił się. Oznacza to, że podczas dłuższego pieczenia należy pieczeń częściej kontrolować i zalewać.
- Po upływie połowy czasu pieczenia, pieczeń należy obrócić zwłaszcza, gdy jest pieczona na blasze. Dlatego zalecamy na początku, pieczenie pieczeni górną stroną obróconą do spodu.
- Podczas pieczenia większych kawałków mięsa może pojawić się para, która skrapla się na drzwiach piekarnika. Jest to naturalne i nie ma żadnego wpływu na działanie urządzenia. Po ukończeniu pieczenia należy drzwi oraz szkło na drzwiach starannie osuszyć.
- Potraw nie należy chłodzić w zamkniętym piekarniku, ponieważ wywołuje to zbieranie się pary.

Tabela pieczenia mięsa za pomocą górnej/dolnej grzałki lub gorącego powietrza - w przypadku jednopoziomowego pieczenia

Rodzaj mięsa	Ciężar (w g)	Prowadnica (licząc od dołu)	Temperatura (w C) 	Prowadnica (licząc od dołu)	Temperatura (w C) 	Czas pie- czenia (w min.)
Wołowina						
Pieczeń wołowa	1000	2	200-220	2	180-190	100-120
Pieczeń wołowa	1500	2	200-220	2	170-180	120-150
Roastbeef, średnio upieczony	1000	2	220-230	2	180-200	30-40
Roastbeef, dobrze upieczony	1000	2	220-230	2	180-200	40-50
Wieprzowina						
Pieczeń wieprzowa ze skórą	1500	2	180-190	2	170-180	140-160
Podbrzusze wieprzowe	1500	2	190-200	2	170-180	120-150
Podbrzusze wieprzowe	2000	2	180-200	2	160-170	150-180
Łopatką wieprzowa	1500	2	200-220	2	160-170	120-140
Rolada wieprzowa	1500	2	200-220	2	160-170	120-140
Karkówka a la Kasel	1500	2	180-200	2	160-170	100-120
Pieczeń mielona klops	1500	2	210-220	2	170-180	60-70
Cielęcina						
Rolada cielęca	1500	2	180-200	2	170-190	90-120
Rolada cielęca	1700	2	180-200	2	170-180	120-130
Baranina						
Łopatką barania	1500	2	190-200	2	170-180	100-120
Udziec barani	1500	2	190-200	2	170-180	120-130
Dziczyzna						
Grzbiet z królika	1500	2	190-210	2	180-190	100-120
Udziec z sarny	1500	2	190-210	2	170-180	100-120
Udziec z dzika	1500	2	190-210	2	170-180	100-120
Drób						
Kurczak w całości	1200	2	200-210	2	180-190	60-70
Kura nadziewana	1500	2	200-210	2	180-190	70-90
Kaczka	1700	2	180-200	2	160-170	120-150
Gęś	4000	2	160-170	2	150-160	180-200
Indyk, indyczka	5000	2	150-160	2	140-150	180-240
Ryby						
Ryba w całości	1000	2	200-210	2	170-180	50-60
Zapiekanka z ryby	1500	2	180-200	2	150-170	50-70

Ostrzeżenie: Prowadnicy używa się razem z rusztem, mniejsze blachy należy położyć na ruszcie, który należy wsunąć w prowadnicę na 1-2 poziomie (głębokiej blachy nie należy wstawiać na 1 poziom.)

- Przy grillowaniu należy bardzo uważać, z powodu wysokiej temperatury infra grzałki ruszt oraz inne części wyposażenia piekarnika są bardzo gorące dlatego należy używać rękawic ochronnych lub uchwytu do mięsa!
- Po przekłuciu mięsa może prysnąć gorący tłuszcz (na przykład z kielbas). Aby uniknąć oparzeń skóry oraz oczu należy używać uchwytu do mięsa.
- Przez cały czas grillowania należy kontrolować proces pieczenia. Z powodu wysokiej temperatury mięso bardzo szybko może ulec zwęgleniu!
- Nie wolno dopuścić aby dzieci zbliżyły się do grilla.
- Za pomocą infra grzałki pieczemy chrupiące i nietłuste kielbaski, różnego rodzaju mięsa (steak, sznycel) w mniejszych kawałkach oraz ryby (np. płaty łososia....) opiekamy chleb lub robimy zapiekanki.

Zalecenia dotyczące grillowania

- Grillujemy zawsze przy zamkniętych drzwiach piekarnika.
- W tabeli grillowania znajdują się dane dotyczące temperatury, poziomów oraz czasu grillowania. Ponieważ czas grillowania jest uzależniony od rodzaju, ciężaru i jakości mięsa, mogą pojawić się różnice.
- Przed pieczeniem mięsa należy włożyć filtr przeciwtłuszczowy (zależne od modelu piekarnika).
- Infra grzałkę (duży i mały grill) należy wstępnie ogrzać przez około 5 minut.
- Jeśli pieczemy na ruszcie należy go nasmarować olejem aby mięso, które pieczemy nie przywarło do rusztu.
- Cienkie kawałki mięsa należy położyć na ruszt, który ustawiamy na 5 prowadnicę.
- Na prowadnicy 1 lub 2 należy umieścić głęboką blachę, do której będzie ściekać olej i sok z mięsa.
- Mięso, które grillujemy po upływie połowy czasu pieczenia należy obrócić. Mięso z jedną strony pieczemy trochę dłużej niż z drugiej.
- Jeśli pieczemy na ruszcie grubsze kawałki mięsa (kurczak, ryby), ruszt ustawiamy na 3 prowadnicę, a na 1 prowadnicę ustawiamy głęboką blachę do której będzie ściekać tłuszcz.
- Cieńsze kawałki obraca się raz, grubsze kawałki kilkakrotnie. Do obracania mięsa używamy specjalnego uchwytu aby nie wyciekło z niego wiele soku.
- Mięso ciemne/czarne lepiej i szybciej zapieka się w porównaniu z wieprzowiną lub cielęciną.
- Po każdorazowym grillowaniu piekarnik oraz jego wyposażenie należy starannie oczyścić, aby tłuszcz podczas następnego grillowania nie zapiekł się.



Pieczenie na rożnie

(posiadają tylko niektóre modele piekarników)

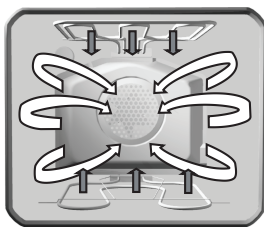
- Komplet rożna składa się z rożna do obracania z uchwytem ruchomym oraz z dwóch widelczyków posiadających śruby, które służą do umocowywania mięsa.
- Przy użyciu rożna najpierw wstawiamy specjalny stojak i umieszczamy go w 4. prowadnicy (licząc od dołu).
- Przygotowane mięso należy nadziać na oś rożna i przymocować je specjalnymi widelczykami. Następnie należy dokręcić śruby.
- Uchwyt umieścić w przedniej części rożna. Szpiczasty koniec osi należy włożyć do otworu znajdującego się po prawej stronie w tylnej ścianie piekarnika. Otwór jest zabezpieczony ruchomą zaślepką. Przednią część rożna należy umieścić na najniższej części stojaka, dopóki nie zaskoczy.
- Na 1 lub 2 poziomie prowadnicy należy wstawić głęboką blachę do wyłapywania kropli tłuszczu i soku, wyciekających z mięsa podczas pieczenia.
- Rożen należy uruchomić, wybierając tryb działania »Grill« .
- Zanim zamkniesz drzwi piekarnika, uchwyt rożna należy odkręcić.
- Działanie infra grzałki reguluje termostat. Działa ona tylko przy drzwiach zamkniętych.

Tabela grillowania - duży grill

Rodzaj produktu	Ciężar (w g)	Prowadnica (licząc od dołu)	Temperatura (w C) 	Temperatura (w C) 	Czas piecze- nia (w min.)
Mięso i kielbasy					
4 zrazy z polędwicy wołowej, krwiste	400	5	230	-	14-16
4 zrazy z polędwicy wołowej, lekko zapieczone	400	5	230	-	16-20
4 zrazy z polędwicy wołowej, dobrze zapieczone	400	5	230	-	20-23
4 zrazy wieprzowe z karkówki	350	5	230	-	19-23
4 kotlety	400	5	230	-	20-23
4 zrazy cielęce	700	5	230	-	19-22
6 kotletów baranich	700	5	230	-	15-18
8 kielbasek do grillowania	400	5	230	-	9-14
3 kawalki mielonki	400	5	230	-	9-13
1/2 kurczaka	1400	3	-	210-220	28-33 (1.strona) 23-28 (2.strona)
Ryby					
Filety łososia	400	4	230	-	19-22
Ryby w folii aluminiowej	500	4	-	220	10-13
Grzanki					
6 kromek białego chleba	200	5	230	-	1,5-3
4 kromki chleba z mąki mieszanej	200	5	230	-	2-3
Grzanki nadziewane	600	5	230	-	4-7
Mięso/drób					
Kaczka*	2000	1	190-210	150-170	80-100
Kurczak *	1000	3	190-210	160-170	60-70
Pieczeń wieprzowa	1500	3	-	140-160	90-120
Łopatka wieprzowa	1500	3	-	140-160	100-180
Golonka wieprzowa	1000	3	-	140-160	120-160
Roastbeef/polędwica wołowa	1500	3	-	170-180	40-80

* Możemy użyć różna (patrz: Pieczenie na rożnie).

Wekowanie



Do wekowania należy używać grzałki dolnej wraz z wentylatorem .

Produkty do wekowania jak i słoiki należy przygotować jak zwykle. Należy używać zwykłych weków z gumką i szklaną pokrywką. Nie wolno używać słoików z metalowym gwintem, pokrywką metalową lub metalowych puszek. Słoiki powinny być jednakowej wielkości, napełnione tymi samymi produktami i dobrze zamknięte. Do piekarnika można wstawić jednorazowo 6 litrowych weków.

- Wekować należy tylko produkty świeże.
- Do głębokiej blachy należy nalać około litra wody (cca. 70°C), aby w piekarniku utworzyła się dostateczna ilość pary. Weki w piekarniku ustawić w ten sposób aby nie dotykały ścian piekarnika (patrz rysunek). Gumki przed użyciem należy zmoczyć.
- Głębokie blachy z wekami należy wstawić na 2 prowadnicę od dołu. Podczas wekowania produkty należy kontrolować i gotować tak długo, dopóki ciecz w słoikach nie zacznie się gotować – w jednym ze słoików. Należy uwzględnić czasy wekowania podane w tabeli.

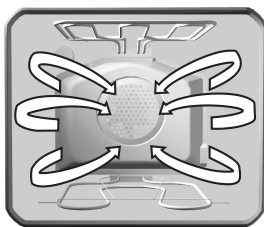
Tabela wekowania

Produkty do wekowania Owoce	Ilość	T=180°C, Dopóki nie zagotuje się do pojawienia się bombelków w słojach (v min.)	Po zagotowaniu, gdy bombelki pojawiają się	Czas odstania w piekarniku (v min.)
Owoce				
Truskawki	6x1 litr	około. 30	wyłączyć	25
Owoce pestkowe	6x1 litr	około. 30	wyłączyć	30
Mus	6x1 litr	około. 40	wyłączyć	35
Warzywa				
Korniszony	6x1 litr	około. 30 - 40	wyłączyć	30
Fasola strączkowa, marchew	6x1 litr	około. 30 - 40	Pozostawić na 130°C 60 - 90 min	30

Uwaga: Czasy podane w tabeli są podane w przybliżeniu i mogą się one różnić w zależności od warunków takich jak: temperatura pokojowa, ilość słoików, ilość i temperatura produktów które wekujemy. Zanim wyłączymy piekarnik - przy owocach lub niektórych warzywach zmniejszamy temperaturę, sprawdzamy czy w słoikach pojawiły się bombelki.

Ważne: Zwrócić uwagę na to gdy w jednym od słoików pojawią się bombelki.

Rozmrażanie



- Rozmrażanie produktów można przyspieszyć przez ogrzewanie gorącym powietrzem. W tym celu należy piekarnik ustawić na "Rozmrażanie".



Jeśli niechcący włączymy pokrętkę nastawienia temperatury, lampka zapali się ale grzałki nie są włączone.

- Najczęściej rozmraża się torty z masą śmietankową lub maślaną, ciasta, chleb, bułeczki oraz mrożonki – owoce.
- Nie zalecamy rozmrażania mięsa i drobiu w piekarniku, ponieważ jest to nie higieniczne. Jeśli jest to możliwe, należy podczas rozmrażania obracać lub mieszać produkty aby rozmroziły się one równomiernie.

Czyszczenie i konserwacja

Zabronione jest czyszczenie piekarnika wysokociśnieniowym, parowym urządzeniem czyszczącym. Przed czyszczeniem piekarnik należy wyłączyć i pozostawić aby ostygł.

Część przednia obudowy

Do czyszczenia i konserwacji tych powierzchni należy używać płynnych detergentów przeznaczonych do czyszczenia gładkich powierzchni oraz miękkiej ściereczki. Środek czyszczący należy nanieść na ściereczkę, oczyścić powierzchnię a następnie spłukać ją wodą. Nie należy używać silnych środków czyszczących ani ostrych przedmiotów, gąbek do mycia naczyń, które mogą spowodować rysy.

Powierzchnie aluminiowe

Powierzchnie aluminiowe urządzenia można czyścić wyłącznie delikatnym środkiem czyszczącym przeznaczonym do czyszczenia tego typu powierzchni. Środek czyszczący należy nanieść na ściereczkę, oczyścić powierzchnię a następnie spłukać ją wodą. Środka czyszczącego nie wolno nanosić bezpośrednio na powierzchnię aluminiową. Nie należy używać silnych środków czyszczących ani gąbek do mycia naczyń. Nie należy dopuścić do kontaktu ze środkami do czyszczenia piekarników w aerozolu.

Część przednia obudowy ze stali nierdzewnej

(tylko w niektórych modelach)

Powierzchnię można czyścić wyłącznie delikatnym środkiem czyszczącym (na przykład mydlinami) i miękką gąbką, która nie powoduje zarysowań. Nie należy używać silnych środków czyszczących ani rozpuszczalników. Nie uwzględnianie tych wskazówek, może spowodować uszkodzenie powierzchni obudowy.

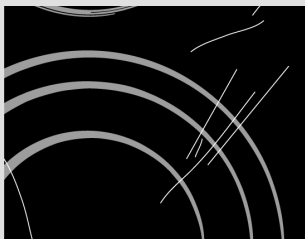
Powierzchnie lakierowane oraz części z mas plastycznych

(tylko w niektórych modelach)

Pokręta i uchwyt drzwi należy czyścić miękką ściereczką i płynnym detergentem przeznaczonym do mycia powierzchni gładkich, lakierowanych. Możemy używać środków czyszczących przeznaczonych do czyszczenia tego typu powierzchni ściśle uwzględniając wskazówki producenta.

OSTRZEŻENIE: W żaden sposób nie należy dopuścić do kontaktu opisanych wyżej powierzchni ze środkami do czyszczenia piekarników w aerozolu, ponieważ powierzchnie aluminiowe zostaną trwale uszkodzone w widoczny sposób.

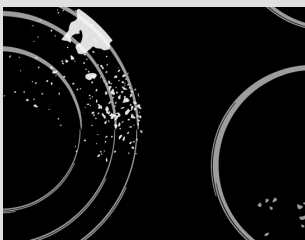
Czyszczenie



rys. 1



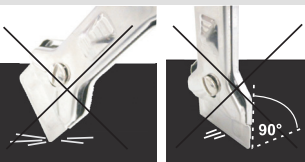
rys. 2



rys. 3



rys. 4



Witroceramiczna płyta grzejna

Ochłodzoną powierzchnię witroceramiczną należy czyścić po każdorazowym użytkowaniu, ponieważ podczas następnego korzystania nawet najmniejsze zabrudzenie przypali się do gorącej powierzchni. **Do regularnej konserwacji powierzchni witroceramicznej należy stosować specjalne środki czyszczące**, tworzące filtr ochronny zapobiegający zabrudzeniom.

Przed każdorazowym użytkowaniem, należy z powierzchni witroceramicznej oraz z dna naczynia usunąć kurz lub ewentualne inne ciała obce, które mogłyby porysować powierzchnię (rys. 1).

Uwaga: używając druciaka, gąbek do czyszczenia i ostrych proszków czyszczących można porysować powierzchnię. Uszkodzić można ją również stosując silnie działające rozpylacze i nieodpowiednie lub niedostatecznie przetrząśnięte płyny czyszczące (rys. 1 i rys. 2).

Oznaczenia na powierzchni płyty mogą ulec uszkodzeniu z powodu stosowania żrących lub szorujących środków czyszczących bądź przez uszkodzone spody garnków (Rysunek 2).

Mniejsze zabrudzenia należy usunąć wilgotną miękką ściereczką, a następnie powierzchnię wytrzeć do sucha (rys. 3).

Zacieki po wodzie należy usuwać za pomocą delikatnego roztworu octu, którym nie należy jednak wycierać obramowania (dotyczy niektórych modeli), ponieważ traci ono połysk. Nie należy stosować silnie działających rozpylaczy i środków usuwających kamień wodny (rys. 3).

Większe zabrudzenia należy usuwać przy pomocy specjalnych środków do czyszczenia powierzchni witroceramicznych.

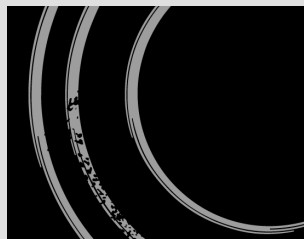
Należy przy tym stosować się do zaleceń producenta środka czyszczącego. **Należy uważać, aby po wyczyszczeniu dokładnie usunąć środek czyszczący, ponieważ pozostałości środków czyszczących mogą po ogrzaniu się pola grzejnego, uszkodzić powierzchnię witroceramiczną** (rys. 3).

Trudne do usunięcia i przypalone zabrudzenia należy usuwać za pomocą skrobaczki (Rysunek 4).

Podczas stosowania skrobaczki należy zachować ostrożność, zapobiegając w ten sposób uszkodzeniom ciała.

⚠ Skrobaczkę należy stosować jedynie w wypadkach, gdy zabrudzeń nie można usunąć za pomocą mokrej ściereczki lub specjalnych środków do czyszczenia powierzchni witroceramicznych

Skrobaczkę należy trzymać pod **właściwym kątem** (od 45° do 60°). Aby usunąć zabrudzenia, skrobaczkę, **delikatnie przyciskając**, należy przesunąć po szkle i znajdujących się na nim oznaczeniach. Należy uważać, aby plastikowa rączka skrobaczki (w przypadku niektórych modeli) nie dotknęła gorącej powierzchni płyty kuchennej.



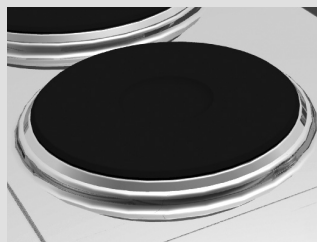
rys. 5

⚠ Skrobaczki nie należy ustawiać pod kątem prostym, jej końcówką drapiąc powierzchnię vitroceramiczną.

Cukier i żywność zawierająca cukier mogą trwale uszkodzić powierzchnię vitroceramiczną (rys.5), dlatego za pomocą skrobaczki należy od razu usunąć z powierzchni vitroceramicznej cukier i produkty zawierające cukier, mimo tego, iż powierzchnia jest jeszcze gorąca (rys. 4).

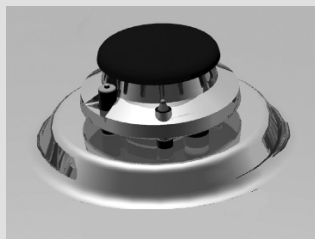
Zmiana koloru powierzchni vitroceramicznej nie wpływa na działanie i stabilność powierzchni. Najczęściej zmiana koloru jest skutkiem przypalenia pozostałych na powierzchni resztek żywności bądź może ją spowodować dno naczynia (na przykład aluminiowe lub miedziane), tego rodzaju zmiany są bardzo trudne do usunięcia.

Ostrzeżenie: Wszystkie omówione powyżej usterki mają charakter wyłącznie estetyczny i nie wpływają bezpośrednio na działanie urządzenia. Usunięcie tych usterek nie podlega naprawie gwarancyjnej.



Płyta grzejna

- **Okolicę płyt grzejnych** można czyścić ciepłą wodą z dodatkiem środków czyszczących. Twardsze resztki jedzenia należy najpierw odmoczyć.
- **Zabrudzone płyty grzejne** należy dokładnie oczyścić. Jeśli są one lekko zabrudzone, wystarczy je oczyścić wilgotną ściereczką i wodą z dodatkiem środków czyszczących. Jeśli są one bardziej zabrudzone należy używać myjek nasyconych specjalnymi środkami czyszczącymi. Następnie należy płyty grzejne, wytrzeć do sucha.
- Ciecze zawierające sól, potrawy które wykipiały oraz wilgoć niszczą płyty grzejne. Dlatego musi się je zawsze dokładnie czyścić do sucha.
- **Do konserwacji płyt grzejnych** należy od czasu do czasu użyć oliwy do maszyn do szycia lub zwykajne środki czyszczące i pielęgnujące, które można nabyć w sklepach. Do tego celu nigdy nie wolno używać masła, słoniny itp. (powodują one rdzewienie). Jeśli płyta grzejna jest lekko ogrzana, środek czyszczący łatwiej przenika do niej.
- **Obręcze płyt grzejnych** są wykonane ze stali nierdzewnej i z czasem z powodu zmian temperatury podczas gotowania mogą ulec zażółceniu. Zjawisko to jest fizycznie uwarunkowane. Zażółcenia można usunąć dobrymi środkami czyszczącymi do metalu. Środki ściernie do czyszczenia naczyń nie nadają się do tego, ponieważ mogą spowodować rysy.



Palniki gazowe

- Do czyszczenia kratki nadpalnikowej, płyt grzejnych oraz części palników można używać gorącej wody z dodatkiem detergentów służących do mycia naczyń. Nie należy ich czyścić w zmywarce.
- Trzpień zabezpieczenia przeciwwypływowego oraz zapalarkę czyszcimy miękką szczoteczką. Części te aby działały prawidłowo muszą być bezwarunkowo czyste.
- Pokrywę oraz koronę palnika należy oczyścić. Należy uważać aby otwory znajdujące się na koronie palnika nie były zatłuszczone.
- Oczyszczone części palnika należy dobrze wysuszyć, prawidłowo zestawić a następnie umieścić je w pierwotnym miejscu. Ukośnie leżące części palników utrudniają ich zapalanie.

Uwaga: Pokrywy palników są czarne, emaliowane. Z powodu bardzo wysokich temperatur zmieniają one kolor, co nie wpływa na ich działanie.

Piekarnik

- Piekarnik można oczyścić metodą klasyczną (za pomocą środków czyszczących, aerozoli do czyszczenia piekarników), wyłącznie wtedy gdy jest on bardzo zabrudzony. Pozostałości po środkach czyszczących należy dokładnie wymyć.
- Do regularnego czyszczenia piekarnika (po każdorazowym użyciu) polecamy następującą procedurę: Pokrętko wyboru sposobu działania ochłodzonego piekarnika należy przestawić na pozycję . Pokrętko ustawienia temperatury należy ustawić na 70°C. Na blachę należy wlać 0,6 l wody i umieścić ją na dolnym poziomie. Po trzydziestu minutach resztki pożywienia na emalii piekarnika ulegną zmiękczeniu i będzie można wytrzeć je za pomocą miękkiej wilgotnej ściereczki.

Jeśli resztki jedzenia są bardzo twarde należy uwzględnić co następuje:

Piekarnik za każdym razem przed czyszczeniem musi być ochłodzony.

- Piekarnik i części wyposażenia po każdorazowym użyciu należy dobrze oczyścić aby resztki jedzenia nie zapiekły się.
- Tłuszcze najłatwiej oczyścimy za pomocą mydlin, gdy piekarnik jest jeszcze ciepły.
- Spalone lub zasuszone resztki należy czyścić za pomocą zwykłych środków do czyszczenia piekarników. Piekarnik dokładnie oczyścimy czystą wodą usuwając pozostałości środków czyszczących.
- Nie wolno używać silnych środków czyszczących oraz szorstkich gąbek do mycia naczyń, zmywaczy do rdzy, plam itp...
- Lakierowane, ocynkowane i nierdzewne powierzchnie lub

elementy aluminiowe nie mogą być czyszczone środkami do czyszczenia wnętrza piekarnika gdyż łatwo mogą ulec uszkodzeniu lub odbarwieniu. Dotyczy to również czujnika termostatu (jeśli piekarnik posiada zegar z sondą) jak i górnych grzałek.

- Przy zakupie i dozowaniu środków czyszczących pamiętajcie o ochronie środowiska naturalnego i bezwzględnie stosujcie się do zaleceń producentów tych środków.

Wkład katalityczny kuchenki (tylko w niektórych modelach)

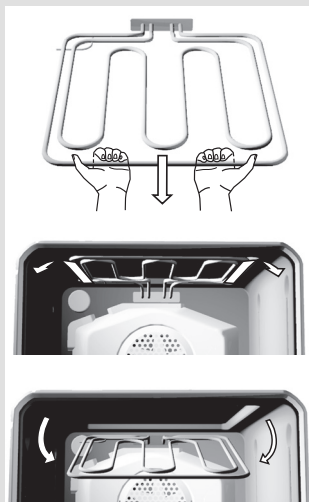
- Emalia katalityczna jest miękka i wrażliwa na tarcie dlatego nie zalecamy używania szorstkich środków czyszczących oraz ostrych przedmiotów.
- Chropowata emalia katalityczna przyspiesza rozkład tłuszczów i resztek zanieczyszczeń. Mniejsze plamy po skończonym pieczeniu zwykle rozkładają się podczas następnego pieczenia. Z reguły plamy powinny zginąć przy temperaturach ponad 220° C, przy temperaturach niższych znikają częściowo.
- Właściwości samoczyszczące wkładów katalitycznych po pewnym czasie słabną, zalecamy więc zmianę wkładów po kilku latach stałego używania piekarnika.

Nasze wskazówki

- Piekąc większe, tłuste kawałki mięsa należy je zawinąć w folię aluminiową lub woreczek służący do pieczenia aby tłuszcz nie przyskał po piekarniku.
- Grillując należy pod ruszt z mięsem wstawić blachę do której będzie ściekał tłuszcz.

Czyszczenie górnej części piekarnika (tylko w niektórych modelach)

- Niektóre modele piekarników wyposażone są w opuszczaną infra górną grzałkę, co ułatwia czyszczenie górnej części piekarnika.
- Po upływie połowy czasu pieczenia, pieczeń należy obrócić zwłaszcza, gdy jest pieczona na blasze. Dlatego zalecamy na początku, pieczenie pieczeni górną stroną obróconą do spodu.
- Grzałka musi być ostudzona, w przeciwnym wypadku można się oparzyć!
- Nie wolno używać grzałki w pozycji opuszczonej!



Przed czyszczeniem piekarnika należy usunąć blachy do pieczenia, ruszt oraz prowadnice, po czym grzałkę należy w pozycji poziomej pociągnąć do siebie. Grzałkę ciągniemy dopóki nie ustąpi poprzeczny drążek, musi on wyskoczyć z uchwytów znajdujących się z prawej i lewej strony piekarnika (patrz rysunek). Po skończonym czyszczeniu, grzałkę z łatwością uniesiemy z powrotem w ten sposób, że poprzeczny drążek wskoczy z powrotem na swoje miejsce.

Wypożaenie

Wypożaenie piekarnika jak blachy do pieczenia, ruszt i inne, naleŹy czyścić gorącą wodą i detergentem.

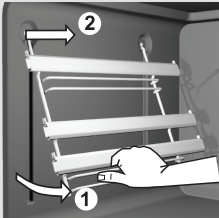
Filtr przeciwtłuszczowy (tylko w niektórych modelach)

Filtr przeciwtłuszczowy powinno się za każdym razem oczyścić w gorącej wodzie z detergentem za pomocą miękkiej szczoteczki lub w zmywarce do naczyń.

Specjalna emalia

Wnętrze piekarnika, wewnętrzna strona drzwiczek oraz blachy pokryte są specjalną emalią o wyjątkowo gładkiej i trwałej powierzchni. Ta specjalna warstwa umożliwia łatwiejsze czyszczenie przy temperaturze pokojowej.

Konserwacja (w zależności od modelu)



Wymywanie wysuwanych prowadnic teleskopowych

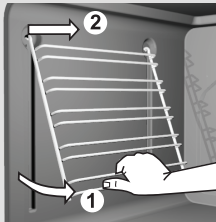
Aby łatwiej oczyścić ściany piekarnika można usunąć wysuwane prowadnice teleskopowe.

- Prowadnice od spodu naleŹy odwrócić do środka i od góry wyciągnąć je z otworów.
- Ruszty boczne jak i wysuwane prowadnice teleskopowe naleŹy czyścić za pomocą zwykłych środków czyszczących.
- Wysuwanych prowadnic teleskopowych nie wolno myć w zmywarce do mycia naczyń.



Wysuwanych prowadnic teleskopowych nie wolno smarować.

Prowadnice z łatwością można z powrotem założyć w odwrotnej kolejności.



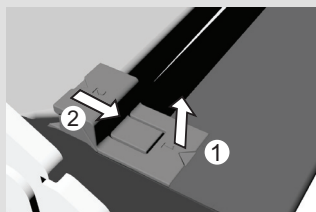
Wymywanie drucianych prowadnic

Aby łatwiej oczyścić ściany piekarnika można usunąć druciane prowadnice.

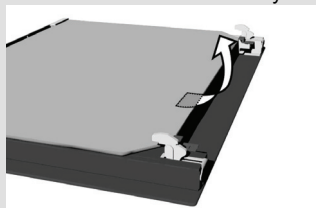
- Prowadnice od spodu naleŹy odwrócić do środka i od góry wyciągnąć je z otworów.
- Ruszty boczne naleŹy czyścić za pomocą zwykłych środków czyszczących.
- Prowadnice z łatwością można z powrotem zawiesić w uchwytach do tego przeznaczonych i pociągnąć na dół.

Zdejmowanie wewnętrznych szybek z drzwiczek - dotyczy premium całkowicie oszklonych drzwiczek

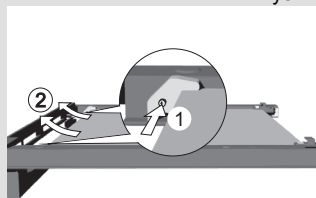
Szybki w drzwiczkach można oczyścić również od wewnątrz, należy je jednak przed tym zdjąć (patrz: rozdział o zdejmowaniu i zakładaniu drzwiczek piekarnika).



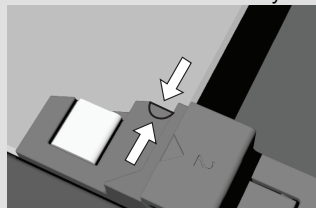
rys. 1



rys. 2



rys. 3



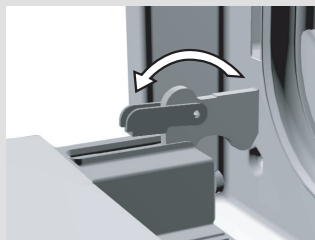
rys. 4

- Lekko unieść elementy nośne z lewej i prawej strony drzwiczek (symbol 1 na nośniku), a następnie wysunąć je, wyjmując z szybek (symbol 2 na nośniku) (Rysunek 1).
- Szybkę drzwiczek należy chwycić za dolny brzeg, lekko ją unieść, aż wysunie się z nośnika i usunąć (Rysunek 2).
- Wewnętrzną trzecią szybkę (posiadają tylko niektóre modele urządzeń), należy usunąć, odkręcając śruby na uszczelce z lewej i prawej strony (Rysunek 3). Wsunąć szybę (w kierunku strzałki 2).
- Drzwiczki zamontować, działania wykonując w odwrotnej kolejności.
Uwaga: Szybkę należy ponownie wstawić tak, aby symbole na drzwiczkach i szybie się pokrywały (Rysunek 4).

ZDEJMOWANIE I WSTAWIANIE DRZWICZEK PIEKARNIKA Z ZAWIASEM JEDNOOSIOWYM (w zależności od modelu urządzenia)

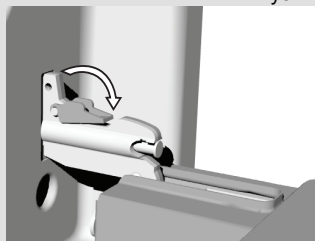
- a) Klasyczny sposób zamykania
- b) System **GentleClose** niweluje utrudnienia powstające podczas zamykania drzwiczek. Umożliwia łatwe, ciche i delikatne zamykanie. Delikatne dociśnięcie (do kąta 15°, w zależności od pozycji zamknięcia drzwiczek wystarczy, aby drzwiczki domknęły się samoczynnie i miękko.

 **Jeżeli siła zamykania drzwiczek jest zbyt duża, efekt działania systemu GentleClose zostaje zmniejszony lub system nie zadziała z powodów bezpieczeństwa.**



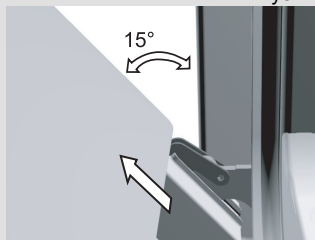
rys. 1

- Drzwiczki piekarnika należy całkowicie otworzyć i elementy zabezpieczenia zawiasów należy obrócić wstecz do końca – dotyczy klasycznego sposobu zamykania drzwiczek (Rysunek 1).



rys. 2

- W przypadku **GentleClose** zamykania drzwiczek elementy zabezpieczenia zawiasów należy obrócić wstecz o 90° (Rysunek 2).



rys. 3

- Następnie powoli zamykać drzwiczki w ten sposób, aż ograniczniki wskoczą w gniazda zawiasów. Gdy drzwiczki utworzą kąt 15° (w stosunku do płaszczyzny drzwiczek zamkniętych), drzwiczki należy nieco unieść i wyciągnąć z obu gniazd zawiasów na urządzeniu (rys 2).
- Zakładając drzwiczki należy wszystkie czynności wykonać w odwrotnej kolejności. Drzwiczki wstawiamy w gniazda zawiasów pod kątem 15° na przedniej ścianie urządzenia równocześnie pociskając je w dół i w kierunku piekarnika, aż zawiasy wskoczą w wycięcia. Należy sprawdzić czy wycięcia zawiasów prawidłowo wsunęły się do swoich gniazd.
- Następnie drzwiczki całkowicie otwieramy, przekręcamy ograniczniki do samego końca, aż znajdą się w pozycji pierwotnej. Jeśli drzwiczki nie zamykają się lub nie otwierają się prawidłowo, należy sprawdzić czy wycięcia zawiasów są prawidłowo osadzone w gniazdach zawiasów.

Uwaga:

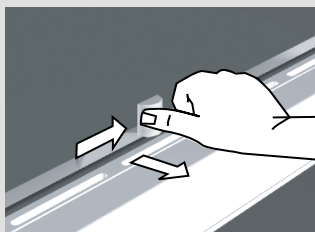
Należy sprawdzić czy objeomy wsporników zawiasów są prawidłowo umieszczone w swoich gniazdach.

W przeciwnym wypadku, podczas zdejmowania lub wstawiania drzwiczek może dojść do niekontrolowanego uruchomienia lub zamknięcia zawiasu głównego, wyposażonego w bardzo mocną sprężynę, co może spowodować poważne uszkodzenia.

Szuflada kuchenki

- Szuflada kuchenki zabezpieczona jest przed przypadkowym wysunięciem. W celu wysunięcia szuflady, należy ją lekko unieść do góry. Jeśli trzeba całkowicie wyjąć szufladę, należy ją najpierw wysunąć do oporu, a następnie jeszcze raz lekko unieść do góry i wyciągnąć.
- W szufladzie kuchenki nie należy przechowywać substancji łatwopalnych, wybuchowych oraz przedmiotów wrażliwych na wysoką temperaturę.
- W niektórych modelach kuchenek szufladę wsuwamy, wstawiając dolny tylny suwak szuflady w prowadnicę kuchenki. Jeśli szuflada kuchenki wyposażona jest w boczne suwaki z kółeczkami, wystarczy kółeczka umieścić w prowadnicy, po czym szufladę zamykamy.

Blokada drzwiczek (tylko w niektórych modelach)



- Drzwiczki piekarnika posiadają blokadę, nie mogą się one otworzyć, dopóki blokada nie zostanie zwolniona.
- Blokada drzwiczek zostaje zwolniona przez delikatne naciśnięcie jej palcem w prawo w równoczesnym pociągnięciu drzwiczek do siebie.
- Po zamknięciu drzwiczek piekarnika, blokada automatycznie wraca do pozycji wyjściowej.

Uwaga: W przypadku gdy blokada jest dodana do urządzenia, należy ją zamocować pod panelem sterującym, zgodnie z instrukcją, w którą jest ona wyposażona.

Wymiana części urządzenia

Oprawa żarówki piekarnika jest pod napięciem.

Istnieje możliwość porażenia prądem!

Zanim wymienimy żarówkę piekarnika, bezwzględnie musimy wyłączyć piekarnik, wyłączając bezpiecznik lub odcinając dopływ energii elektrycznej do urządzenia.

Żarówka w piekarniku

(tylko w niektórych modelach)

Żarówka jest elementem eksploatacyjnym i nie podlega gwarancji! Do wymiany potrzebna jest żarówka do piekarnika o następujących parametrach:

obudowa E 14, 230 V, 25 W, 300°C.

- Należy odkręcić szklany klosz w kierunku przeciwnym do ruchu wskazówek zegara i zamienić żarówkę w piekarniku. Po czym szklany klosz należy ponownie przykręcić.

Żarówki, zastosowane w niniejszym urządzeniu, to specjalne żarówki, przeznaczone wyłącznie do urządzeń gospodarstwa domowego, nieodpowiednie natomiast do oświetlania pomieszczeń w Państwa domu.



Jak się zachować w przypadku pojawienia się usterek

W czasie gwarancji naprawy wykonuje wyłącznie, upoważniony przez producenta serwis.

Przed rozpoczęciem naprawy, urządzenie należy odłączyć od źródła zasilania, wyłączając bezpiecznik lub odcinając dopływ energii elektrycznej do urządzenia.

Niefachowe naprawy urządzeń są bardzo niebezpieczne. Spowodować można przebiecie elektryczne lub krótkie spięcie, dlatego nie radzimy ich poprawiać bez pomocy fachowca lub serwisanta.

Jeśli pojawią się zaburzenia w działaniu urządzenia, należy sprawdzić w instrukcji, czy nie można usterek usunąć samodzielnie.

Ważne

Jeśli urządzenie nie działa prawidłowo z powodu nieprawidłowego użytkowania, wizyta serwisanta w okresie gwarancyjnym nie jest darmowa. Instrukcję obsługi należy przechowywać w dostępnym miejscu i korzystać z niej w czasie użytkowania urządzenia, w przypadku gdy urządzenie komuś oddamy, powinniśmy dołączyć do niego również instrukcję obsługi.

Poniżej przedstawiamy kilka rad dotyczących usuwania usterek.

Bezpieczniki główne instalacji domowej wyłączają się...	• Wezwać serwis lub uprawnionego fachowca!
Nie działa oświetlenie piekarnika ...	• Wymiana żarówki opisana jest w rozdziale «Wymiana części urządzenia»
Piekarnik nie ogrzewa się...	• Czy zostało prawidłowo nastawione pokrętko do nastawienia temperatury lub pokrętko wyboru sposobu działania piekarnika? • Czy drzwiczki piekarnika są zamknięte?
Ciasto jest za słabo upieczone...	• Czy został zdjęty filtr przeciwtłuszczowy? • Czy zastosowaliśmy się do instrukcji i porad z rozdziału "Pieczenie ciasta"? • Czy dokładnie przestrzegano wskazówek zawartych w tabeli pieczenia?
Wyświetlacz zegara programującego mruga	• Dzieje się to na wskutek spadku napięcia prądu lub gdy piekarnik został dopiero co podłączony do prądu. Czasy nastawione zostały całkowicie skasowane. • Aby piekarnik zaczął działać należy nastawić dokładny czas. • Jeśli piekarnik jest nastawiony na działanie automatyczne zostaje on wyłączony, ukaże się czas i włączy się ograniczony czasowo sygnał dźwiękowy. Potrawę należy wyciągnąć z piekarnika. Pokrętko wyboru sposobu działania oraz pokrętko wyboru temperatury należy ustawić w pozycji wyjściowej. Aby piekarnik używać w sposób klasyczny (bez programowania) nastawiamy funkcję "Działanie ręczne".
Lampka kontrolna nie świeci ...	• Czy zostały uaktywnione wszystkie pokrętki ? • Może został wyłączony bezpiecznik? • Czy zostało prawidłowo nastawione pokrętko do nastawienia temperatury lub pokrętko wyboru sposobu działania piekarnika?

Palniki nie palą się równomiernie....	• Fachowiec musi sprawdzić nastawienie!
Płomień palników nagle zmienia się, przy ich zapalaniu musimy dłużej wciskać pokrętło palnika...	• Części palnika należy prawidłowo zestawić!
Płomień zaraz po zapaleniu gaśnie	• Pokrętło palnika należy trzymać wciśnięte przez dłuższy czas. • Zanim pokrętło spuścimy należy go mocniej wcisnąć w kierunku panelu sterującego.
Kratka nadpalnikowa w strefie palnika zmieniła kolor ...	• Normalne zjawisko, pojawia się na skutek wysokich temperatur, kratkę należy oczyścić środkiem do czyszczenia metali.
Zapalanie elektryczne palników nie działa, pokrywy palników straciły estetyczny wygląd....	• Otwór pomiędzy zapalarką a palnikiem należy uważnie oczyścić. • Pokrywy palników oczyścić środkiem do czyszczenia metali.

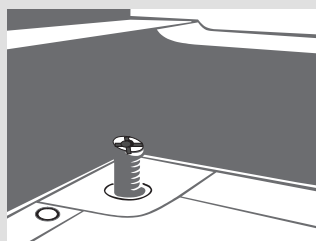
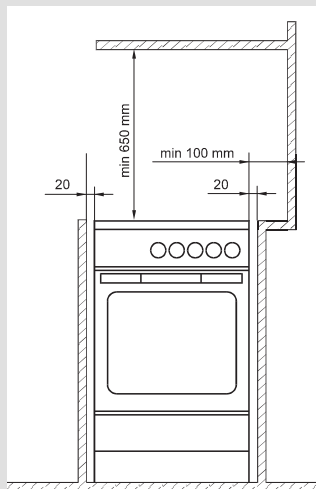
Jeśli mimo zastosowania się do powyżej podanych wskazówek, zakłócenia w pracy piekarnika nadal występują, należy wezwać autoryzowany serwis. Usunięcie usterki powstałej w wyniku nieprawidłowego podłączenia lub niewłaściwej obsługi urządzenia, nie jest objęte gwarancją. Koszty takiej naprawy pokrywa użytkownik.

Instrukcja ustawienia i przyłączenia

Ważne ostrzeżenia

- Podłączenia kuchenki może dokonać tylko fachowiec, upoważniony przez dystrybutora gazu lub upoważnionego do tego punktu serwisowego.
- Pomieszczenie w którym znajduje się urządzenie powinno być systematycznie wietrzone.
- Przystosowanie urządzenia na inny rodzaj gazu jest oznaczone na nalepce znajdującej się obok tabliczki znamionowej.
- Przed podłączeniem urządzenia należy sprawdzić czy lokalne przepisy dotyczące podłączenia (rodzaj i ciśnienie gazu) zezwalają na jego przystosowanie.
- Urządzenia nie należy podłączyć do komina ani wywietrznika. Urządzenie musi być ustawione i podłączone zgodnie z obowiązującymi przepisami dotyczącymi podłączenia. Szczególną uwagę należy poświęcić wymaganiom dotyczącym wietrzenia pomieszczenia.
- Odległość pomiędzy urządzeniem i okapem kuchennym powinna wynosić przynajmniej tyle, ile podaje instrukcja zainstalowania okapu kuchennego.
- Urządzenie nadaje się do zabudowy pomiędzy dwoma szafkami (klasy 2/1). Ustawienie urządzenia obok szafki wyższej od kuchenki jest możliwe tylko wtedy, gdy odległość pomiędzy kuchenką a wysoką szafką lub ścianą, wynosi co najmniej 100 mm. Z drugiej strony kuchenki można ustawić szafkę ale musi być ona tej samej wysokości co kuchenka. Szafki wiszące powinny być zawieszone na takiej wysokości, aby proces gotowania przebiegał bez problemów. Najniższa odległość pomiędzy urządzeniem a szafką wiszącą wynosi 650 mm
- Jeśli urządzenie przystosowane jest do innego rodzaju gazu niż ten którego używamy, należy wezwać dystrybutora gazu lub upoważniony do tego punkt serwisowy. Fachowiec szybko i sprawnie przystosuje urządzenie do tego typu gazu który używamy.
- Zarówno przy zabiegach gdzie potrzebne jest użycie jakichkolwiek narzędzi, należy wezwać upoważniony serwis.
- Użytkownik może dokonać tylko takich zabiegów do których nie potrzebuje narzędzi.
- Sąsiadujące z urządzeniem ściany lub szafki do zabudowy (podłoga, tylna ściana kuchenna, ściany boczne) muszą być wykonane z materiałów odpornych na temperaturę co najmniej 90°.
- Kabel podłączeniowy urządzenia musi być tak poprowadzony by nie dotykał tylnej ściany kuchenki. Podczas pracy tylna część kuchenki mocno nagrzewa się.

Montaż urządzenia



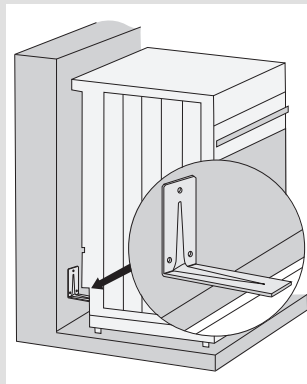
Urządzenie zostało zaklasyfikowane do klasy 1. Urządzenie należy zamontować tak, aby pomiędzy urządzeniem i sąsiednimi elementami pozostało co najmniej 20 mm wolnej przestrzeni. Z jednej strony urządzenia może się znajdować wysoki element. W takim wypadku odległość pomiędzy urządzeniem i elementem powinna wynosić 100 mm, a element z drugiej strony urządzenia nie powinien być wyższy niż samo urządzenie. Odległość pomiędzy urządzeniem i wyciągiem kuchennym powinna wynosić przynajmniej tyle, ile podano w instrukcji montażu wyciągu. Odległość w pionie pomiędzy urządzeniem i elementem kuchennym, wiszącym nad nim, powinna wynosić przynajmniej 650 mm. Znajdujące się bezpośrednio obok urządzenia drzwiczki bądź ścianki elementów kuchennych (podłoga, ściany) powinny być wykonane z materiałów, odpornych na temperaturę co najmniej do 100 °C.

Wypoziomowanie kuchenki i dodatkowa podstawka

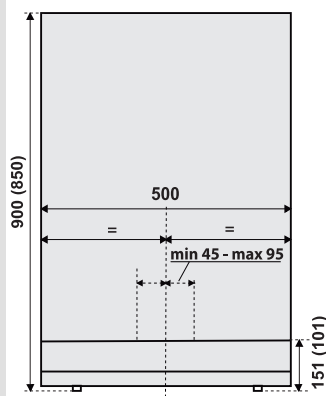
Wysokość kuchenki z dodatkową podstawką wynosi 90 cm, bez podstawki zaś 85 cm. Po obu stronach podstawki, z tyłu umieszczone są dwa kołki, które ułatwiają przestawianie kuchenki. Z prawej i lewej przedniej strony podstawki umieszczone są dwie śruby regulacyjne. Dzięki śrubom kuchenkę można dokładnie wypoziomować tak, by górna krawędź kuchenki była w jednej płaszczyźnie z sąsiednimi elementami zabudowy kuchennej. Śruby regulacyjne są dostępne po całkowitym wyjęciu szuflady kuchenki. W zależności od potrzeb można je regulować na wysokość aż do idealnego ustawienia kuchenki. Śruby

regulacyjne lekko się obracają, w razie potrzeby kuchenkę można nieco pochylić do tyłu. Dodatkową podstawkę można usunąć w następujący sposób: odkręcić 4 dolne śruby, którymi podstawka przymocowana jest do boków kuchenki. Po zdjęciu podstawki, śruby regulacyjne należy umieścić bezpośrednio w podstawie kuchenki. Kuchenkę wypoziomować zgodnie z podanymi wyżej wskazówkami. Niektóre modele kuchenek wyposażone są w 4 śruby regulacyjne: po dwie z przodu i z tyłu. Dzięki nim kuchenkę można wypoziomować nawet na bardzo nierównym podłożu lub przystosować wysokość kuchenki do wysokości sąsiednich elementów.

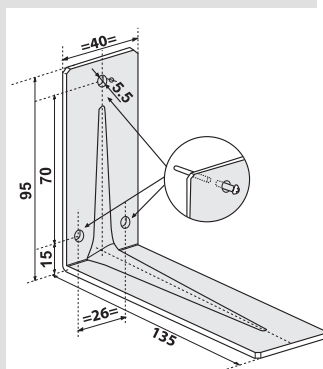
Zabezpieczenie urządzenia przed przewróceniem



Rysunek 1



Rysunek 2



Rysunek 3

Urządzenie można zabezpieczyć przed przewróceniem za pomocą załączonej konsoli kątowej. Przed zabudową zaleca się urządzenie ustawić i wypoziomować za pomocą regulowanych nóżek tak, by jak najlepiej spełniało Państwa oczekiwania (patrz rozdział: Wypoziomowanie urządzenia i dodatkowa podstawa).

Pomocny może się okazać Rysunek 2, przedstawiający wymiary urządzenia do zabudowy wraz z konsolą kątową przy całkowicie dokręconych do dna urządzenia regulowanych nóżkach. Należy uważać, aby konsola kątowa została zamocowana w zalecanym miejscu.

- Wybrać pozycję wyjściową do zabudowy i docisnąć urządzenie do ściany.
- Wysunąć szufladę urządzenia.
- Na ścianie, poprzez otwartą przestrzeń w dolnej części urządzenia, należy za pomocą ołówka określić środek urządzenia, a następnie dokonać oznaczenia w odległości od 45 mm do 95 mm w lewo lub prawo od jego środka (Rysunek 2).
- Krótsze ramię konsoli kątowej należy oprzeć na oznaczeniu na ścianie. Dłuższe ramię konsoli kątowej powinno dotykać górnej powierzchni profilu w tylnej części urządzenia (Rysunek 1).
- Poprzez otwartą przestrzeń w dolnej części urządzenia należy oznaczyć środki trzech otworów o średnicy 5,5 mm, znajdujących się na krótszym ramieniu konsoli kątowej, opartym o ścianę (Rysunek 3).
- Urządzenie należy wysunąć z pozycji wyjściowej i w oznaczonych miejscach wywiercić w ścianie trzy otwory, a następnie wsunąć do nich załączone plastikowe kołki rozporowe.
- Konsolę kątową należy zamocować do ściany za pomocą załączonych śrub.
- Urządzenie należy umieścić w wybranej pozycji wyjściowej i wsunąć szufladę.

UWAGI:

- Kąty w nawiasie przedstawiają wymiary do zabudowy konsoli kątowej bez dodatkowej podstawy.
- Jeżeli za pomocą załączonych śrub i kołków rozporowych nie można dobrze zamocować do ściany załączonego zabezpieczenia urządzenia przed przewróceniem, należy zadbać o odpowiednie śruby oraz pozostałe elementy mocujące, zapewniające takie zamocowanie konsoli kątowej, aby nie można jej było wysunąć.

Ustawienie fabryczne

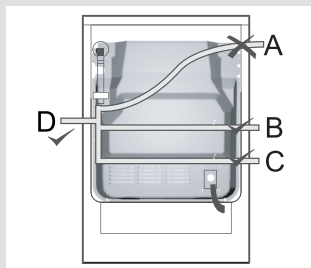
- Kuchenki gazowe są testowane i posiadają znak CE.
- Na rynek są dostarczane oryginalnie zapakowane i nastawione na gaz ziemny H lub E (20 mbar) lub gaz płynny (30 mbar). Na tabliczce znamionowej znajdującej się na wewnętrznej stronie piekarnika, znajduje się informacja do jakiego rodzaju gazu jest kuchenka przystosowana. Tabliczka znamionowa jest widoczna po otwarciu drzwiczek piekarnika.
- Moc znamionowa oraz zużycie gazu dla poszczególnych palników są przedstawione w tabeli.
- Przystosowując kuchenkę do innego rodzaju gazu należy wymienić dysze (patrz rozdział: Tabela dysz).
- W przypadku napraw lub zerwania plomb należy funkcjonalne części kuchenki sprawdzić i powtórnie zaplombować według obowiązujących przepisów dotyczących instalacji. Do funkcjonalnych części należą: dysza stała do płomienia dużego oraz śruba regulująca do płomienia małego.

Podłączenie do gazu

- Podłączenie kuchenki do gazu powinno być wykonane zgodnie z przepisami ustalonymi przez lokalnego dystrybutora gazu.
- Kuchenka gazowa posiada przyłącze gazu znajdujące się z prawej strony. Przyłącze to posiada nakrętkę zewnętrzną EN 10226-1/-2 albo EN ISO228-1 (Závisí od priložených predpisov danej krajiny.).
- Urządzenie jest wyposażone w przyłącze gazu płynnego oraz niemetalową uszczelkę.
- Podczas podłączania przyłącze R ½ należy przytrzymać aby się nie przekręciło.
- Do uszczelniania połączeń stosuje się zatwierdzone uszczelki metalowe i niemetalowe. Uszczelki powinny być używane wyłącznie do jednorazowego uszczelniania. Grubość niemetalowej uszczelki nie powinna ulec deformacji większej niż 25%.
- Urządzenie należy podłączyć do przyłącza do gazu płynnego za pomocą atestowanej ruchomej rurki. Rurka nie powinna dotykać dolnej bądź też tylnej ściany urządzenia oraz górnej ściany kuchenki.



Po podłączeniu kuchenki należy sprawdzić szczelność wszystkich połączeń.



Podłączenie za pomocą węża ruchomego

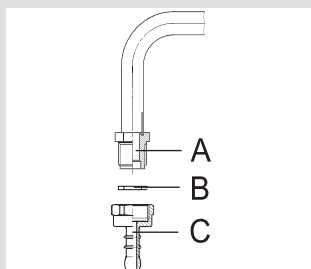
- Jeśli urządzenie podłączamy za pomocą węża ruchomego, pozycja węża oznaczona jako możliwość A, jest zabroniona.
- Jeśli rurka podłączeniowa gazu jest metalowa, możliwe jest podłączenie, które oznacza pozycja A.

Przed pierwszym użyciem

Urządzenia należy używać zgodnie z instrukcją obsługi. Należy zapalić wszystkie palniki i skontrolować stabilność płomienia przy nastawieniu na mały lub duży płomień. Stożek płomienia powinien mieć kolor niebieskozielony.

Przyłącze do gazu płynnego

- A** Przyłącze EN 10226-1/-2 alebo EN ISO228-1 (Závisí od priložených predpisov danej krajiny.)
- B** Uszczelka niemetalowa grubości 2 mm
- C** Przyłącze rurkowe do gazu płynnego (Závisí od priložených predpisov danej krajiny.)



Po podłączeniu należy skontrolować prawidłowe działanie palników. Płomień powinny palić się tak aby stożek płomienia był koloru niebieskozielonego. Jeśli płomień jest niestabilny należy powiększyć minimalną moc. Użytkownikowi należy wyjaśnić sposób ustawiania palników i wraz z nim przeczytać instrukcję obsługi.

Przystosowanie kuchenki do innego rodzaju gazu

- Przystosowując kuchenkę do innego rodzaju gazu nie trzeba wyciągać jej z szeregu szafek kuchennych.
- Przed przystosowaniem kuchenki należy ją odłączyć od źródła zasilania i zamknąć dopływ gazu.
- Obecne dysze w kuchence należy zamienić dyszami o odpowiedniej mocy znamionowej przystosowanymi do innego rodzaju gazu (patrz: Tabela).
- Przy przystosowywaniu kuchenki na gaz płynny (propan/butan), śrubę regulacyjną mocy cieplnej należy zakręcić w ten sposób, aż osiągniemy minimalną moc cieplną.
- Przy przystosowywaniu kuchenki na gaz ziemny, śrubę regulacyjną mocy cieplnej należy odkręcić w ten sposób, aż osiągniemy minimalną moc cieplną, jednak nie więcej niż 0,5 obrotu.

Elementy służące do nastawienia

Po przystosowaniu kuchenki na inny rodzaj gazu obok starej tabliczki znamionowej, naklejamy nową nalepkę z informacją na jaki rodzaj gazu kuchenka została przystosowana.

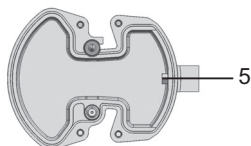
Należy uważać aby kable elektryczne, rurka kapilarowa oraz elementy termiczne nie znalazły się w obszarze strumienia gazu!

- Elementy służące do nastawienia minimalnej mocy cieplnej palników gazowych dostępne są przez otwory znajdujące się w panelu sterującym.
- Należy usunąć kratkę nadpalnikową, pokrywy palników wraz z koronami palników.
- Usunąć pokrętła.



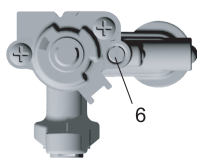
Palnik kuchenny (rysunek 1)

- 1 Pokrywa korony palnika
- 2 Korona palnika z nośnikiem pokrywy palnika
- 3 Termoelement (tylko w niektórych modelach)
- 4 Zapalarka
- 5 Dysza



Mini Wok (rysunek 2)

- 5 Dysza



Zabezpieczony zawór gazu (rysunek 3)

- 6 Śruba regulująca do nastawiania minimalnej mocy cieplnej



Niezabezpieczony zawór gazu (rysunek 4)

- 6 Śruba regulująca do nastawiania minimalnej mocy cieplnej

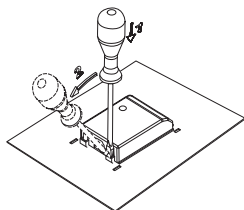
Palnik kuchenny	Numer rysunku	Numer elementu
Moc znamionowa	1,2	5
Moc znamionowa	3,4	6

Podłączenie

Podłączenia do sieci elektrycznej może dokonać wyłącznie serwis lub osoba do tego upoważniona!

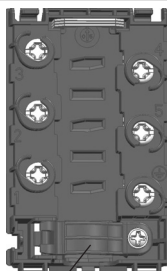
Z powodu błędnego podłączenia, części urządzenia mogą ulec uszkodzeniu i w związku z tym, tracicie Państwo prawo do gwarancji!

- Klamrę podłączeniową należy otworzyć za pomocą śrubokrętu jak jest pokazane na zdjęciu na pokrywie.
- Fachowiec powinien sprawdzić napięcie podłączeniowe użytkownika (230 V do N) za pomocą przyrządu pomiarowego!
- Trzy mostki powinny być ustawione odpowiednio do kontaktu sieciowego!
- Przed podłączeniem należy sprawdzić czy napięcie podłączeniowe na tabliczce znamionowej zgadza się z rzeczywistym napięciem w sieci elektrycznej.
- Długość kabla podłączeniowego powinna wynosić przynajmniej 1,5 m co umożliwi podłączenie urządzenia zanim zostanie ono pociśnięte do ściany.
- Przewodnik uziemiający powinien być dłuższy od reszty przewodników pod napięciem, tak aby w przypadku gdy obejmą przez którą jest przeprowadzony kabel popuści, odłączy się on najpóźniej.

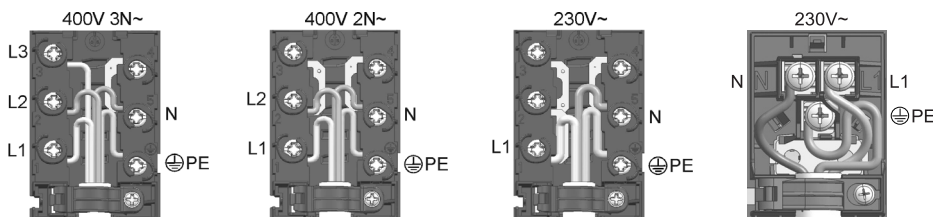


Postępowanie

- Na tylnej ścianie urządzenia za pomocą śrubokrętu należy otworzyć pokrywę klamry podłączeniowej. Przy tym za pomocą śrubokrętu wyzwolić zasuwki jak jest pokazane na pokrywie klamry podłączeniowej.
- Kabel podłączeniowy powinien być przeprowadzony przez obejmę, która zabezpiecza go przed wyciągnięciem. Gdy obejmą nie jest jeszcze ustawiona, należy je umieścić tak aby się na jednym miejscu zacięła na obudowę klamry.
- Podłączenia należy wykonać według jednej z możliwości podanej na rysunkach. Jeśli napięcia sieciowe są różne, mostki pomiędzy podłącznikami należy odpowiednio na nowo postawić!
- Obejmę odciążeniową należy mocno przykręcić i zamknąć pokrywę.



UWAGA: Mostki łączące znajdują się w odpowiednim miejscu na klamrze. Śrubki przyłącz są już odkręcone i nie trzeba ich odkręcać. Podczas przykręcania śrubę należy mocno dokręcić dopiero wtedy gdy usłyszymy delikatny "klik".



Kolory przewodników

L1, L2, L3 = napięciowe przewodniki zewnętrzne.

Przeważnie są:

czarne, czarne, brązowe.

N = przewodnik neutralny

Kolor przewodnika jest przeważnie niebieski.

Szczególnie należy uważać na prawidłowe podłączenie przewodnika N!

PE = przewodnik uziemniający.

Przeważnie jest zielono-żółty.

Tabela dysz

Rodzaj, ciśnienie gazu	Liczba Wobbiego	Palnik pomocniczy				Palnik normalny		Palnik duży	
		Standardowy		Szybki					
		max	min	max	min	max	min	max	min
Gaz ziemny H Wo=45,7+ 54,7 MJ/ m ³ , Gaz ziemny E , Gaz ziemny E+ Wo=40,9÷54,7 MJ/m ³ G20, p=20 mbar	Moc znamio-nowa (kW)	1	0,36	1	0,36	1,90	0,46	3	0,76
	Zużycie (l/h)	95,21	34,4	95,21	34,4	180,9	43,8	285,64	72,4
	Symbol dyszy (1/100mm)	77	-	78	-	104	-	129	-
	Szyfr iden. dyszy	162081		162082		162083		162084	
Gaz ziemny Lw, G27 Wo=35,2+ 39,1 MJ/ m ³ , p=20 mbar	Moc znamio-nowa (kW)	0,95	0,36	0,95	0,36	1,81	0,46	2,86	0,76
	Zużycie (l/h)	109,0	31,3	109,0	31,3	207,7	52,8	328,2	87,2
	Symbol dyszy (1/100mm)	85	*	83	*	114	*	145	*
	Szyfr iden. dyszy	162111		162112		162114		162115	
Gaz ziemny Ls, G2.350 Wo=29,7+ 33,2 MJ/ m ³ , p=13 mbar	Moc znamio-nowa (kW)	1	0,36	1	0,36	1,90	0,46	3	0,76
	Zużycie (g/h)	132,2	47,6	132,2	47,6	251,3	60,8	396,7	100,5
	Symbol dyszy (1/100mm)	104	*	102	*	140	*	182	*
	Szyfr iden. dyszy	162135		162163		162137		162138	
Gaz płynny 3B/P, G 30 Wo=72,9÷87,3MJ/m ³ p=37 mbar	Moc znamio-nowa (kW)	1,10	0,39	1,10	0,39	2,08	0,50	3,29	0,83
	Zużycie (g/h)	79,6	28,7	79,6	28,7	151,3	36,6	238,9	60,6
	Symbol dyszy (1/100mm)	50	29/24	50	29/24	69	33/26	87	43/33
	Szyfr iden. dyszy	162162		162162		162164		162165	

Rodzaj, ciśnienie gazu		Mini Wok		Palnik piekarnika		Infra palnik
Liczba Wobiego						
		max	min	max	min	
Gaz ziemny H Wo=45,7÷ 54,7 MJ/ m ³ , Gaz ziemny E , Gaz ziemny E+ Wo=40,9÷54,7 MJ/m ³ G20, p=20mbar	Moc znamio-nowa (kW)	3,3	1,56	3,5	0,81	2,7
	Zużycie (l/h)	314,2	148,5	339	77,1	259
	Symbol dyszy (1/100mm)	134	•	135	•	120
	Szyfr iden. dyszy	162086		609288		609287
Gaz ziemny Lw, GZ410 Wo=35,6÷ 42,7 MJ/ m ³ , p=20 mbar	Moc znamio-nowa (kW)	3,15	1,56	3,34	0,81	2,58
	Zużycie (l/h)	361,4	179	383,2	92,9	296,0
	Symbol dyszy (1/100mm)	142	*	157	*	139
	Szyfr iden. dyszy	162118		621113		621114
Gaz ziemny Lw, GZ350 Wo=30,8÷ 35,6 MJ/ m ³ , p=13 mbar	Moc znamio-nowa (kW)	3,3	1,56	3,5	0,81	2,7
	Zużycie (g/h)	436,4	206,3	462,9	107,1	357,1
	Symbol dyszy (1/100mm)	1,75	*	190	*	160
	Szyfr iden. dyszy	162140		621115		621116
Gaz płynny 3B/P , G 30 Wo=72,9÷87,3MJ/m ³ p=36 mbar	Moc znamio-nowa (kW)	3,6	1,71	3,83	0,81	2,96
	Zużycie (g/h)	262,5	124,3	278,5	58,9	215,2
	Symbol dyszy (1/100mm)	91	57/57	90	42/42	81
	Szyfr iden. dyszy	162167		609290		609289

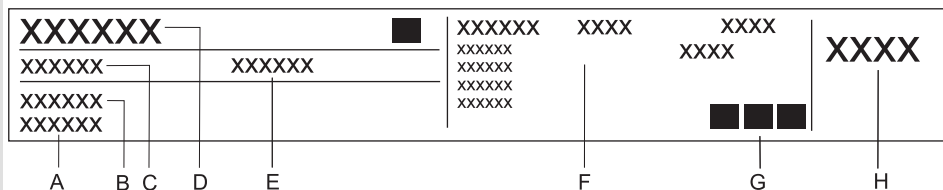
- Wbudowane są śruby do regulacji gazu płynnego, fabrycznie nastawione na gaz do którego urządzenie jest już fabrycznie ustawione.
- Przy przystosowaniu urządzenia do innego rodzaju gazu, śrubę regulacyjną należy dokręcić lub odkręcić w zależności od wymaganego przepływu gazu (śrubę regulacyjną można odkręcić od oporu maksymalnie o 1,5 obrotu).

Moce palników podane są z uwzględnieniem dolnej wartości kalorycznej gazu Hs.

Uwaga: wykonanie prac podłączeniowych lub przystosowania urządzenia do innego rodzaju gazu może wykonać wyłącznie upoważniony fachowiec z ramienia dystrybutora gazu lub upoważnionego serwisu!

Dane techniczne

Tabliczka znamionowa



- A Numer seryjny
- B Model
- C Typ
- D Marka towarowa
- E Szyfr
- F Dane techniczne
- G Znaki zgodności
- H Ustawienie fabryczne palników

PRODUCENT ZACHOWUJE PRAWO DO ZMIAN NIE
WPŁYWAJĄCYCH NA FUNKCJONALNOŚĆ URZĄDZENIA.

Instrukcję obsługi urządzenia można znaleźć również na naszych
stronach internetowych:

www.gorenje.com / < <http://www.gorenje.com> />

