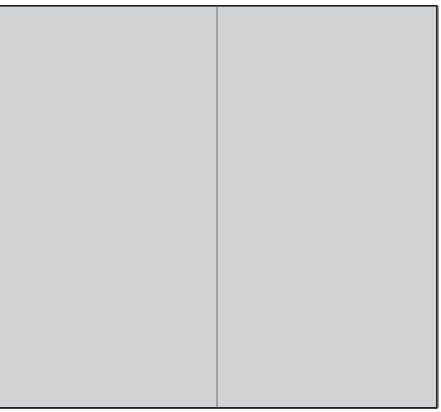
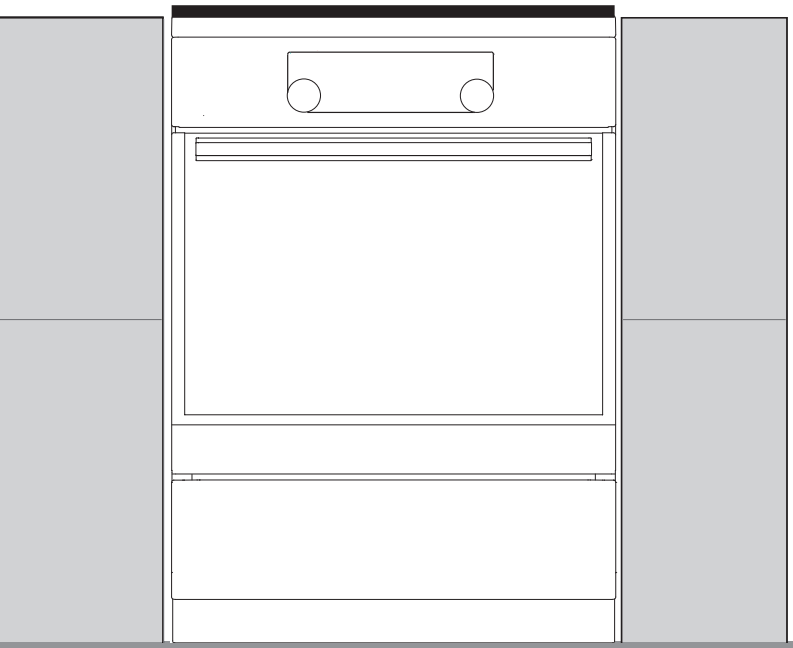
PL

SZCZEGÓŁOWA INSTRUKCJA
WOLNOSTOJĄCEJ KUCHENKI INDUKCYJNEJ

gorenje





www.gorenje.com

Dziękujemy za Państwa
zaufanie i zakup naszego urządzenia.

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

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

Instrukcja jest także dostępna na naszej stronie internetowej:

http://www.gorenje.com

Ważna informacja

Wskazówka, uwaga

SPIS TREŚCI

WPROWADZENIE

4 WAŻNE WSKAZÓWKI DOTYCZĄCE BEZPIECZEŃSTWA

8 Przed podłączeniem urządzenia

9 WOLNOSTOJĄCA KUCHENKA INDUKCYJNA

13 Panel sterowania
14 Dane urządzenia – tabliczka znamionowa

ZASADY KORZYSTANIA Z URZĄDZENIA

15 ZASADY KORZYSTANIA Z URZĄDZENIA

15 Przed pierwszym użyciem urządzenia
15 Płyta kuchenna (w zależności od modelu)
17 Naczynia do gotowania indukcyjnego
19 Zasady korzystania z płyty indukcyjnej
27 Piekarnik
30 Wybór ustawień
32 Wybór dodatkowych funkcji/dodatków
34 Uruchamianie procesu pieczenia
34 Wyłączanie piekarnika
35 Opisy systemów (trybów pieczenia) i tabele pieczenia

KONSERWACJA I CZYSZCZENIE

53 KONSERWACJA I CZYSZCZENIE

54 Czyszczenie konwencjonalnego piekarnika
54 Czyszczenie powierzchni ze szkła ceramicznego
57 Czyszczenie piekarnika przy
57 Użyciu funkcji aqua clean
58 Wyjmowanie i czyszczenie wyciąganych prowadnic drucianych i teleskopowych
59 Czyszczenie i zakładanie wkładek katalitycznych
60 Czyszczenie górnej ścianki piekarnika
61 Zdejmowanie i zakładanie drzwiczek piekarnika
64 Zdejmowanie i zakładanie szyby drzwiczek piekarnika
66 Wymiana żarówki

WYKRYWANIE I USUWANIE USTEREK

67 TABELA WYKRYWANIA I USUWANIA USTEREK

INNE

69 INSTRUKCJA MONTAŻU I PODŁĄCZENIA

72 UTYLIZACJA

WAŻNE WSKAZÓWKI DOTYCZĄCE BEZPIECZEŃSTWA



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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

Do podłączenia urządzenia użyć kabla 5 x 1,5 mm^2 o parametrach H05VV-F5G1,5 lub lepszych. Kabel musi zostać zainstalowany przez serwisanta lub osobę o podobnych kwalifikacjach.

Urządzenie należy postawić na podłodze bez żadnych wsporników lub cokołów.

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

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

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

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

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

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



- OSTROŻNIE: Możliwość przewrócenia się.



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

Używać wyłącznie sondy do pomiaru temperatury zalecanej dla danego piekarnika.

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

Urządzenie należy podłączyć do instalacji elektrycznej zgodnej z obowiązującymi przepisami.

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

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

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

Parametry konfiguracyjne urządzenia zostały podane na tabliczce znamionowej.

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

Nie instalować urządzenia w pobliżu silnych źródeł energii cieplnej takich jak piecyki na paliwo stałe, ponieważ wysoka temperatura w sąsiedztwie urządzenia może je uszkodzić.

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

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

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

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

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

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

PRZED PODŁĄCZENIEM URZĄDZENIA

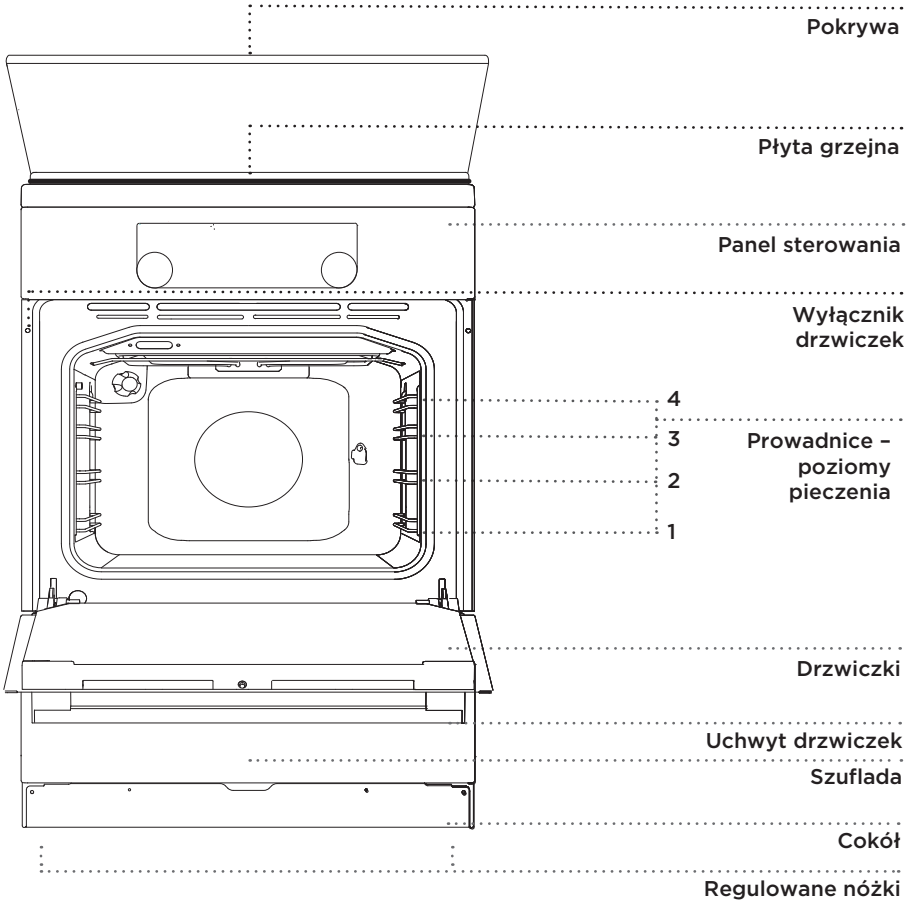


Przed podłączeniem urządzenia dokładnie zapoznać się z instrukcją obsługi. Gwarancja nie obejmuje napraw lub roszczeń odszkodowawczych powstałych w wyniku nieprawidłowego montażu lub obsługi urządzenia.

WOLNOSTOJĄCA KUCHENKA INDUKCYJNA

OPIS PIEKARNIKA I WYPOSAŻENIA (w zależności od modelu)

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



POKRYWA URZĄDZENIA

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



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

SZUFLADA URZĄDZENI



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

WCISKANE POKRĘTŁO

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

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

WSKAŹNIKI KONTROLNE

Oświetlenie piekarnika włącza się automatycznie po wybraniu systemu pieczenia.

METALOWE PROWADNICE

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

WYCIĄGANE PROWADNICE TELESKOPOWE

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

WYTŁACZANE PROWADNICE

Piekarnik posada na trzech poziomach boczne wyżłobienia umożliwiające założenie rusztu.

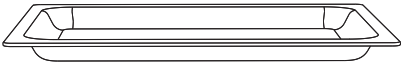
WYŁĄCZNIK W DRZWICZKACH PIEKARNIKA

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

WENTYLATOR CHŁODZĄCY

Urządzenie jest wyposażone w wentylator, który chłodzi obudowę urządzenia i jego panel sterowania. Po wyłączeniu piekarnika wentylator nadal jeszcze pracuje przez krótką chwilę, by schłodzić piekarnik.

WYPOSAŻENIE I AKCESORIA PIEKARNIKA (w zależności od modelu)

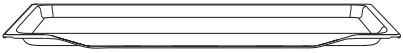


SZKLANA BLACHA służy do pieczenia we wszystkich rodzajach piekarników. Może służyć także jako tacka do serwowania.

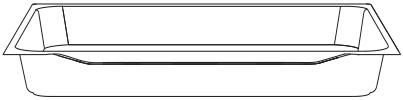


RUSZT służy do grillowania lub jako oparcie dla garnków, blach lub tacek z pieczenią.

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



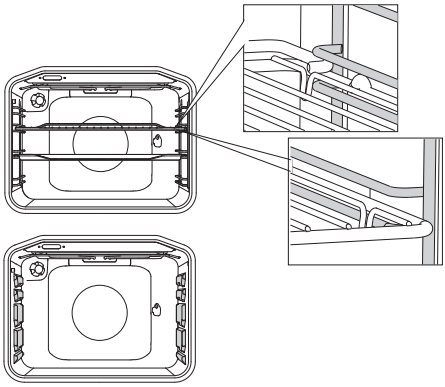
PŁYTKA BLACHA służy do wypieku ciast i ciastek.



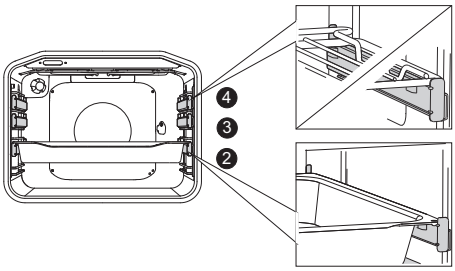
GŁĘBOKA BLACHA służy do pieczenia mięsa i wilgotnego ciasta. Może ona służyć także jako tacka ociekowa.

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

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

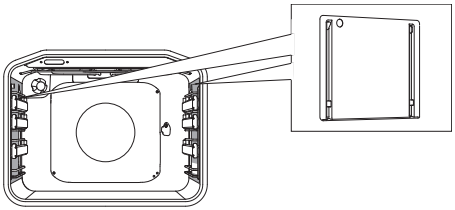


Ruszt lub blachę należy zawsze wsuwać w wyżłobienie pomiędzy obydwoma metalowymi profilami.



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

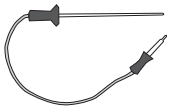
Zamknąć drzwiczki piekarnika, gdy prowadnice teleskopowe całkowicie schowają się w piekarniku.



WKŁADKI KATALITYCZNE zapobiegają przywieraniu pryskającego tłuszczu do ścianek piekarnika.



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

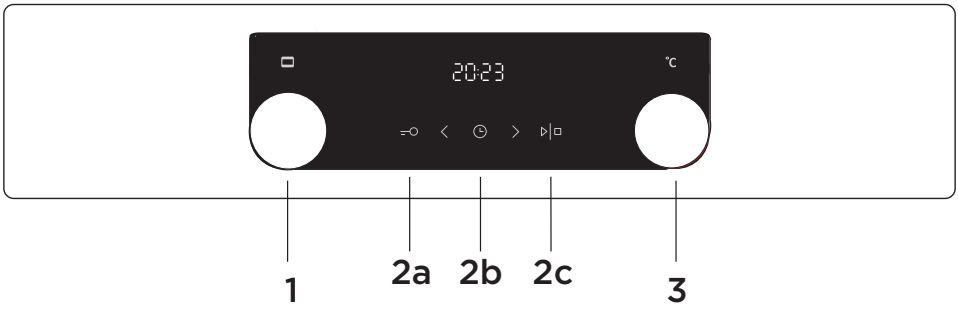


SONDA do pieczenia większych kawałków mięsa.

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

PANEL STEROWANIA

(w zależności od modelu)



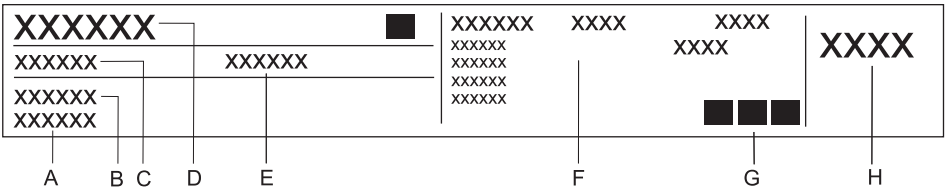
1 POKRĘTŁO WYBORU SYSTEMU PIECZENIA
2a PRZYCISK BLOKADY PRZED DZIEĆMI
2b POKRĘTŁO WYBORU ZEGARA I PROGRAMATORA CZASOWEGO
2c PRZYCISK URUCHOMIENIA/ZATRZYMANIA
3 POKRĘTŁO TEMPERATURY

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

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

DANE URZĄDZENIA – TABLICZKA ZNAMIONOWA

(w zależności od modelu)



A Numer seryjny
B Model
C Typ
D Znak towarowy
E Kod
F Informacje techniczne
G Informacje/symbole zgodności
H Ustawienia fabryczne dotyczące rodzaju gazu

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

ZASADY KORZYSTANIA Z URZĄDZENIA

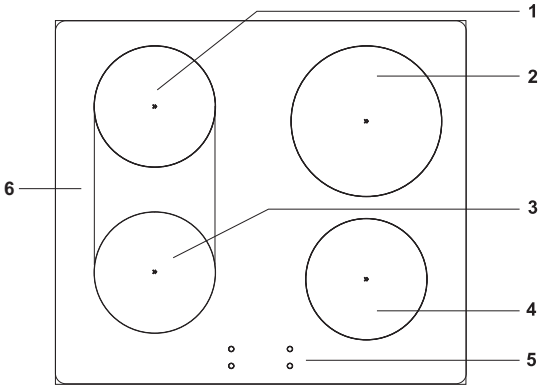
PRZED PIERWSZYM UŻYCIEM URZĄDZENIA

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

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

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

PŁYTA KUCHENNA (w zależności od modelu)

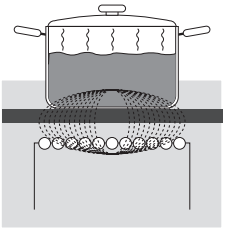


1. Strefa grzejna z tyłu po lewej stronie
2. Strefa grzejna z przodu po lewej stronie
3. Strefa grzejna z tyłu po prawej stronie
4. Strefa grzejna z przodu po prawej stronie
5. Panel sterowania płytą grzejną
6. Pole łączone

POWIERZCHNIA GRZEJNA ZE SZKŁA CERAMICZNEGO

- Strefa grzejna szybko osiągnie ustawioną moc lub temperaturę, podczas gdy powierzchnia wokół rozgrzanych stref grzejnych pozostanie zimna.
- Płyta jest odporna na zmiany temperatury.
- Wykorzystywanie płyty wykonanej ze szkła ceramicznego do przechowywania przedmiotów może doprowadzić do jej porysowania lub uszkodzenia.
- Na rozgrzanych strefach grzejnych nie stawiać aluminiowych lub plastikowych naczyń. Na płycie ze szkła ceramicznego nie kłaść żadnych plastikowych przedmiotów lub folii aluminiowej.
- Nie korzystać z płyty ceramicznej, jeśli ulegnie porysowaniu lub pęknięciu. Jeśli na płytę upadnie ostry przedmiot, płyta może pęknąć. Skutki tego mogą być od razu lub dopiero po upływie krótkiego czasu. Jeśli na płycie pojawi się widoczne pęknięcie, natychmiast odłączyć urządzenie z prądu.

ZASADA DZIAŁANIA INDUKCYJNEJ STREFY GRZEJNEJ



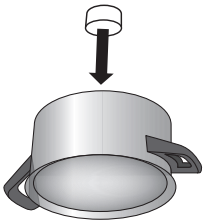
- Płyta grzejna jest wyposażona w indukcyjne strefy grzejne charakteryzujące się dużą wydajnością. Energia cieplna jest wytwarzana tam, gdzie jest ona potrzebna najbardziej, tj. bezpośrednio pod spodem garnka. Zapobiega to utracie ciepła przy przechodzeniu przez powierzchnię ze szkła ceramicznego. Zużycie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

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

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

NACZYNIA DO GOTOWANIA INDUKCYJNEGO

NACZYNIA PRZEZNACZONE DO PŁYT INDUKCYJNYCH



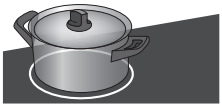
- Indukcja będzie działać prawidłowo, jeśli używane będą odpowiednie naczynia kuchenne.
- Pamiętać o tym, że garnek lub rondel powinien znajdować się w środku strefy grzejnej.
- Do odpowiednich naczyń kuchennych należą naczynia kuchenne wykonane ze stali, stalowe garnki pokryte emalią i garnki żeliwne.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

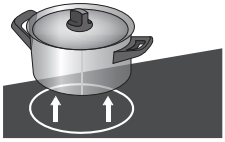
- W przypadku korzystania z szybkowaru pilnować, kiedy osiągnięte zostanie odpowiednie ciśnienie. Najpierw ustawić moc strefy grzejnej na maksimum, a następnie zgodnie z instrukcją producenta szybkowaru użyć odpowiedniego czujnika, by w odpowiednim czasie zmniejszyć moc strefy grzejnej.
- Zadbać o to, by w szybkowarze lub też w innym garnku lub rondlu znajdowała się wystarczająca ilość płynu. Używanie pustych garnków w strefie grzejnej może doprowadzić na skutek przegrzania do uszkodzenia zarówno garnka jak i strefy grzejnej.

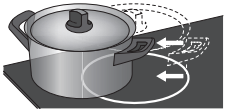
- W przypadku korzystania ze specjalnych naczyń kuchennych przestrzegać instrukcji producenta.

Strefy grzejne	Minimalna średnica dna garnka
Ø 160 mm	Ø 110 mm
Ø 180 mm	Ø 110 mm
Ø 200 mm	Ø 145 mm
bridge	180x320 mm

ROZPOZNAWANIE GARNKÓW





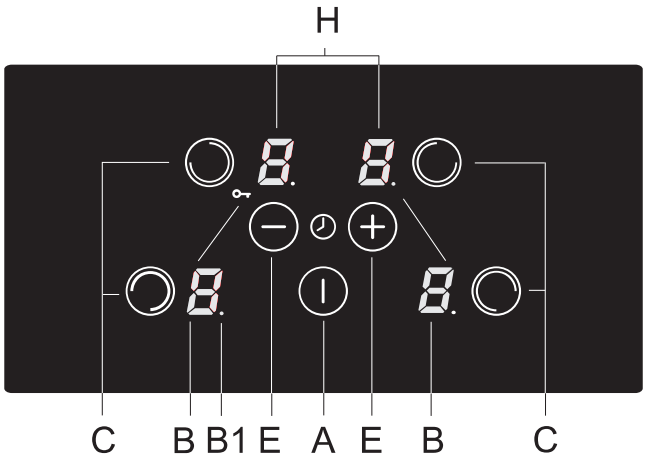


- Straty energii nie będą występowały, nawet gdy w strefie grzejnej nie będzie żadnego rondla lub garnka lub gdy średnica użytego garnka będzie mniejsza od średnicy strefy grzejnej.
- Jeśli garnek będzie o wiele mniejszy niż strefa grzejna, to istnieje prawdopodobieństwo, że nie zostanie on przez nią rozpoznany. Po włączeniu strefy grzejnej, na wyświetlaczu mocy pojawi się symbol „U". Jeśli w ciągu kolejnych dziesięciu minut w indukcyjnej strefie grzejnej postawiony zostanie garnek, zostanie to rozpoznane przez płytę, która włączy się z wybraną mocą. Gdy tylko garnek zostanie zdjęty ze strefy grzejnej, zasilanie elektryczne zostanie odłączone.
- Jeśli w strefie grzejnej ustawiony zostanie mniejszy garnek lub rondel i zostanie on rozpoznany, płyta zastosuje wyłącznie taką moc, jaka zostanie uznana za niezbędną biorąc pod uwagę wielkość garnka.

WSKAZÓWKI DOTYCZĄCE ENERGOOSZCZĘDNOŚCI

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

ZASADY KORZYSTANIA Z PŁYTY INDUKCYJNEJ



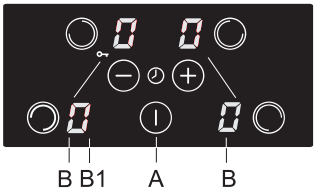
A Czujnik włączenia/wyłączenia kuchenki
B Wskaźnik poziomu mocy/ciepła resztkowego
B1 Separator dziesiętny sygnalizuje włączenie funkcji czasomierza
C Czujniki wyboru strefy grzejnej
E Czujnik (-) i (+)
H Wyświetlacz zegara

REGULACJA MOCY

Można ustawić jeden z dziesięciu poziomów mocy strefy grzejnej. W tabeli podane zostało przykładowe zastosowanie dla każdego poziomu.

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

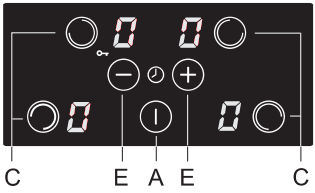
- Po podłączeniu kuchenki ze szkła ceramicznego do prądu, na wyświetlaczu na krótko zapalą się wszystkie symbole. Kuchenka jest gotowa do pracy.
- Kuchenka jest wyposażona w elektroniczne czujniki, które włącza się poprzez przytrzymanie palca przez co najmniej jedną sekundę w wyznaczonym obszarach.
-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



WŁĄCZANIE KUCHENKI

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

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

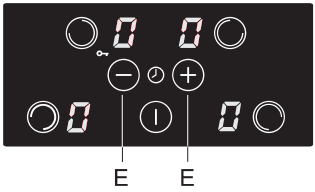


WŁĄCZANIE STREF GRZEJNYCH

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

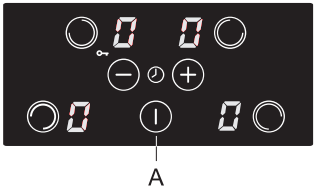
- Po dotknięciu czujnika żądanej strefy grzejnej (C) symbol „0" na danym wyświetlaczu poziomu mocy zostanie mocniej podświetlony.
- Naciskając przycisk „+" (E) i „–" (E) ustawić poziom mocy (1-9-P). Jeśli najpierw dotknięty zostanie przycisk „–" to ustawiony zostanie poziom mocy 9.

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



WYŁĄCZANIE STREF GRZEJNYCH

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

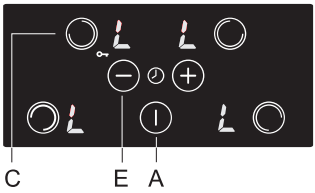


WYŁĄCZANIE KUCHENKI

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

WŁĄCZANIE BLOKADY PANELU STEROWANIA/BLOKADY PRZED DZIEĆMI

Włączając blokadę panelu sterowania można zapobiec działaniu lub korzystaniu ze stref grzejnych. W ten sposób blokada panelu sterowania pełni również funkcję blokady przed dziećmi.

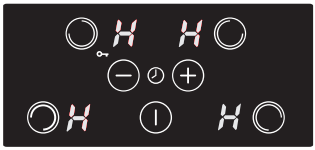


WŁĄCZANIE BLOKADY PRZED DZIEĆMI

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

WYŁĄCZANIE BLOKADY PRZED DZIEĆMI

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



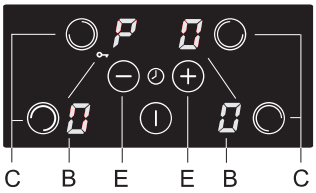
WSKAŹNIK CIEPŁA RESZTKOWEGO

Płyta ze szkła ceramicznego jest również wyposażona we wskaźnik ciepła resztkowego „H”. Strefy grzejne nie są podgrzewane bezpośrednio, lecz za pośrednictwem ciepła odbijającego się z powrotem od dania. Jeśli po wyłączeniu strefy grzejnej nadal pali się symbol „H”, pozostałe ciepło można wykorzystać do podgrzania lub stopienia żywności.
Nawet po zniknięciu symbolu „H” strefa gotowania może być jeszcze gorąca. Uważać, by się nie poparzyć!

DOŁADOWANIE MOCY

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

UWAGA:
W funkcję doładowania mocy wyposażona jest przednia lewa strefa gotowania. W strefie grzejnej wyposażonej w tę funkcję dodatkowa moc jest włączana na 5 minut, a następnie strefa przełącza się na 9.



WŁĄCZANIE DOŁADOWANIA MOCY

- Aby wybrać strefę grzejną, nacisnąć odpowiedni czujnik (C). Przy użyciu czujnika „–" lub „+" (E) wybrać poziom mocy 9, a następnie natychmiast nacisnąć „+". Na wyświetlaczu poziomu mocy pojawi się symbol „P".

WYŁĄCZANIE DOŁADOWANIA MOCY

- Nacisnąć czujnik wybranej strefy grzejnej (C), a następnie natychmiast nacisnąć czujnik „–" (E). Symbol „P" zniknie, a strefa grzejna przełączy się na poziom mocy 9.

OGRANICZENIE CZASU DZIAŁANIA

WYŁĄCZNIK BEZPIECZEŃSTWA

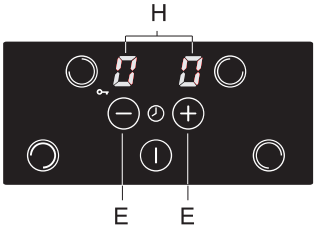
Ustawienie mocy	Upływ czasu przed wyłączeniem bezpieczeństwa
1	8
2	6
3	5
4	5
5	4
6	1,5
7	1,5
8	1,5
9	1,5
P	1,5

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

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

Zabezpieczenie przed przegrzaniem się

- Kuchenka jest wyposażona w wentylator, który w czasie gotowania chłodzi elementy elektroniczne. Po zakończeniu procesu przyrządzania żywności wentylator może jeszcze pracować przez chwilę.
- Płyta indukcyjna jest wyposażona także we wbudowane zabezpieczenie przed przegrzaniem się, które chroni części elektroniczne przed uszkodzeniem. Zabezpieczenie działa na kilku poziomach. Przy znacznym wzroście temperatury strefy grzejnej automatycznie zmniejsza moc grzania. Jeśli to nie wystarcza, moc aktualnie podgrzewanych stref grzejnych zostaje zmniejszona jeszcze bardziej i wyłączona całkowicie. Na wyświetlaczu widoczny będzie w takim przypadku symbol „E2". Gdy kuchenka ostygnie, znowu dostępna jest cała jej moc.



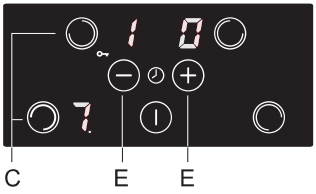
PROGRAMATOR CZASOWY

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

Do wyboru są 2 tryby pracy:

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

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

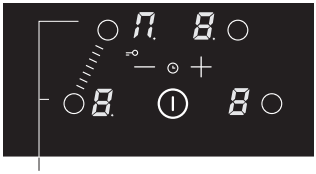


- **Uruchamianie i ustawianie czasomierza**
  Wybrać czasomierz poprzez równoczesne naciśnięcie czujnika „–" i „+" (E).
  - Jeśli w związku z uprzednim wyborem strefy grzejnej odpowiedni wyświetlacz jest silniej podświetlony, to czasomierz zostanie ustawiony dla tej strefy grzejnej.

Stojący obok poziomu mocy separator dziesiętny wskazuje, że czasomierz został włączony.

- Czasomierz (minutnik) można również ustawić, gdy nie została wybrana żadna strefa grzejna, a użytkownik chce zostać powiadomiony o czymś innym niż proces gotowania. Włączenie czasomierza (lub minutnika) będą sygnalizować dwa migające separatory dziesiętne obok wyświetlacza.

- Ustawić czas gotowania naciskając czujnik „–" lub „+" (E) (naciśnięcie w pierwszej kolejności „–" spowoduje ustawienie czasomierza na 30 minut, natomiast naciskanie i przytrzymywanie czujnika spowoduje zwiększanie się ustawienia na wyświetlaczu).
- Można ustawić wartość od 01 do 99 minut. Czasomierz wyłączenia można ustawić dla każdej strefy grzejnej.
- Aby sprawdzić pozostały czas, wybrać odpowiednią strefę grzejną i włączyć funkcję czasomierza. Ustawienie można zmienić naciskając czujnik „–" lub „+" (E) (aby wybrać jedno z aktywnych ustawień, naciskać równocześnie i sekwencyjnie czujnik „–" i „+" (E)).
- Po upływie czasu na wyświetlaczu zacznie migać „00". Ponadto na czasomierzu wyłączenia migać będzie odpowiedni separator dziesiętny. Wygenerowany zostanie krótki sygnał dźwiękowy. Nacisnąć dowolny przycisk, aby potwierdzić i zatrzymać sygnał dźwiękowy. Po upływie 2 minut sygnał dźwiękowy skończy się automatycznie.


C

POŁĄCZONE STREFY GRZEJNE (TYLKO W NIEKTÓRYCH MODELACH)

- W niektórych modelach istnieje możliwość połączenia ze sobą 2 lewych stref grzejnych w jedną dużą połączoną strefę grzejną. W ten sposób na połączonej strefie grzejnej można postawić duży owalny garnek lub blachę. Garnek musi być na tyle duży, by zasłaniać środek górnej i dolnej strefy gotowania.
- Maksymalna wielkość garnka wynosi ok. 40 x 25 cm. Zalecamy użyć blachy lub garnka z ciężkim dnem. W czasie gotowania potrawa lub garnek nagrzewają się. Uważać, by się nie poparzyć.
- Przy ustawianiu blachy na płycie grzejnej upewnić się, że nie przesłania ona modułu sterowania.

ŁĄCZENIE STREF GRZEJNYCH

- Nacisnąć wyłącznik (a), aby włączyć płytę grzejną.
- Równocześnie dotknąć dwóch czujników lewych stron grzejnych (C). Dla tylnej lewej strefy na wyświetlaczu pojawi się symbol ⎍, wskazujący na połączenie dwóch stref grzejnych.
- Ustawić dla połączonych stref grzejnych żądaną moc.
- Aby zmienić moc gotowania połączonej strefy w późniejszym czasie, najpierw nacisnąć czujnik dolnej strefy gotowania po lewej stronie.

Uwaga: Połączona strefa uniemożliwia ustawienie doładowania mocy. Maksymalny dostępny poziom mocy wynosi 9.

ROZŁĄCZANIE POŁĄCZONYCH STREF GRZEJNYCH

- Równocześnie dotknąć dwóch czujników lewych stron grzejnych. Symbol ⎍ zniknie i kuchenka zostanie wyłączona.
- Obie strefy grzejne będą działać niezależnie.

HAŁAS I DŹWIĘKI W CZASIE GOTOWANIA NA PŁYCIE INDUKCYJNEJ

Hałasy i dźwięki	Przyczyna	Rozwiązanie
Dźwięki wywoływane przez indukcję	Technologia indukcyjna wykorzystuje właściwości niektórych metali w warunkach oddziaływania elektromagnetycznego. Wywołuje ona tak zwane prądy wirowe, które zmuszają cząsteczki do oscylacji. Oscylacje (drgania) te są przekształcane w energię cieplną. W zależności od rodzaju metalu, towarzyszyć temu mogą ciche odgłosy.	Jest to normalne zjawisko nie będące wynikiem żadnej usterki.
Brzęczenie przypominające pracę transformatora	Pojawiają się przy gotowaniu z dużą mocą. Jest to spowodowane przepływem dużej energii pomiędzy strefą grzejną a garnkiem lub rondlem.	Hałas zniknie lub zmniejszy się, gdy zmniejszy się poziom mocy.
Drgania i trzaski naczyń	Hałas ten pojawia się w przypadku naczyń (garnków lub rondli) wykonanych z różnych materiałów.	Jest on spowodowany drganiami wzdłuż przylegających do siebie powierzchni różnych warstw materiałów. Hałas ten jest uzależniony od rodzaju naczyń. Może się zmieniać w zależności od ilości i rodzaju przyrządzanej żywności.

Hałasy i dźwięki	Przyczyna	Rozwiązanie
Odgłos wentylatora	Prawidłowa eksploatacja elektronicznych elementów indukcyjnych wymaga sterowania temperaturą. Stąd też płyta grzejna jest wyposażona w wentylator, który pracuje z różnymi prędkościami, w zależności od postrzeganej temperatury.	Jeśli temperatura jest zbyt wysoka, to wentylator może pracować, nawet gdy płyta grzejna została wyłączona.

PIEKARNIK

WŁĄCZANIE I USTAWIENIA

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

USTAWIANIE ZEGARA



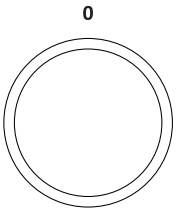
1 Dotykając przycisku < in > ustawić czas dzienny i zatwierdzić go przyciskiem .

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

ZMIANA USTAWIENIA ZEGARA

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

WYBÓR SYSTEMU PIECZENIA (w zależności od modelu)



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

Zmiany ustawień można dokonywać także w czasie pieczenia.

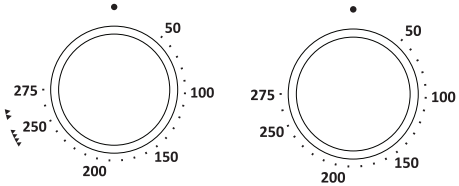
SYSTEM	OPIS	SUGEROWANA TEMPERATURA °C
	SYSTEMY PIECZENIA	
	SZYBKIE ROZGRZEWANIE Funkcja ta służy do możliwie jak najszybszego rozgrzania piekarnika do żądanej temperatury. Nie jest ona przeznaczona do przyrządzania żywności. Proces podgrzewania kończy się z chwilą, gdy piekarnik rozgrzeje się do żądanej temperatury.	160
	GÓRNA I DOLNA GRZAŁKA Grzałki w dolnej i górnej ściance piekarnika wytwarzają energię cieplną, która rozchodzi się równomiernie po całym wnętrzu piekarnika. Ciast i mięs nie można piec z użyciem tylko jednej grzałki.	200
	GÓRNA GRZAŁKA Energię cieplną na żywność rozprowadza wyłącznie grzałka umieszczona w górnej ściance piekarnika. Używać jej do przyrumieniania potrawy od góry (końcowego przyrumieniania).	180
	DOLNA GRZAŁKA Energię cieplną na żywność rozprowadza wyłącznie grzałka umieszczona w dolnej ściance piekarnika. Używać jej do przyrumieniania potrawy od dołu.	180
	GRILL Włączona jest wyłącznie grzałka grilla będąca częścią większego zestawu do grillowania. Systemu tego używa się do grillowania małej ilości jednostronnych kanapek lub kiełbasek do piwa oraz do przyrządzania tostów. Maksymalna dozwolona temperatura: 230°C.	220
	DUŻY GRILL Włączona jest górna grzałka i grzałka grilla. Energię cieplną emituje bezpośrednio grzałka grilla zainstalowana w górnej ściance piekarnika. Dla zwiększenia efektu podgrzewania włącza się także górna grzałka. Kombinacja ta służy do grillowania niewielkiej ilości jednostronnych kanapek, mięsa i kiełbasek do piwa oraz do przyrządzania tostów. Maksymalna dozwolona temperatura: 230°C.	220
	GRILL Z WENTYLATOREM Włączona jest grzałka grilla i wentylator. Kombinacja ta służy do grillowania mięsa oraz do jednostronnego pieczenia większych kawałków mięsa lub drobiu. Nadaje się także do przyrządzania dań au gratin i przyrumieniania na chrupiącą skórkę.	170

SYSTEM	OPIS	SUGEROWANA TEMPERATURA °C
	**GÓRNA GRZAŁKA I WENTYLATOR** Włączona jest górna grzałka (znajdująca się w górnej ściance piekarnika) oraz wentylator. System ten służy do pieczenia większych kawałków mięsa i drobiu. Nadaje się także do przyrządzania potraw au gratin.	170
	**GORĄCE POWIETRZE I DOLNA GRZAŁKA** Włączona jest dolna grzałka, okrągła grzałka i wentylator gorącego powietrza. Program służy do pieczenia kilku poziomach równocześnie pizzy, wilgotnych ciast, keksów, ciasta drożdżowego i kruchego.	200
	**GORĄCE POWIETRZE** Włączona jest okrągła grzałka i wentylator. Zamontowany w tylnej ściance piekarnika wentylator zapewnia ciągły obieg gorącego powietrza wokół pieczeni lub ciasta. Program ten służy do pieczenia mięsa i ciast na kilku poziomach równocześnie.	180
	**DOLNA GRZAŁKA I WENTYLATOR** Program służy do pieczenia niewysokich ciast drożdżowych oraz konserwowania owoców i warzyw.	180
	**GÓRNA I DOLNA GRZAŁKA Z WENTYLATOREM** Włączone są obie grzałki i wentylator. Wentylator zapewnia równomierny obieg gorącego powietrza wewnątrz piekarnika. Program służy do pieczenia piasta, rozmrażania oraz suszenia owoców i warzyw.	180
	**PODGRZEWACZ TALERZY** Program ten służy do podgrzewania elementów zastawy (talerzy, filiżanek) przed podaniem w nich żywności, tak by utrzymać jej ciepłotę przez dłuższy czas.	60
	**POWOLNE PIECZENIE** [1)] Funkcja umożliwia delikatne, powolne i równomierne pieczenie, dlatego jedzenie pozostaje miękkie i soczyste. Zaleca się do pieczenia mięsa, ryb i ciast na jednym poziomie.	180
eco	**EKO PIECZENIE** [1)] Optymalne zużycie energii w czasie pieczenia. Zalecane do pieczenia mięsa i ciast.	160
	**ROZMRAŻANIE** Obieg powietrza odbywa się bez włączania grzałek. Włączony zostaje wyłącznie wentylator. Program służy do powolnego rozmrażania zmrożonej żywności.	-
	**AQUA CLEAN** Energię cieplną emituje wyłącznie grzałka znajdująca się w dolnej ściance piekarnika. Program ten służy do usuwania z piekarnika zanieczyszczeń i resztek żywności. Czas trwania programu: 30 minut.	70

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

WYBÓR USTAWIEŃ

USTAWIANIE TEMPERATURY PIECZENIA



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



Przekręcić pokrętło w celu ustawienia żądanej TEMPERATURY.

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

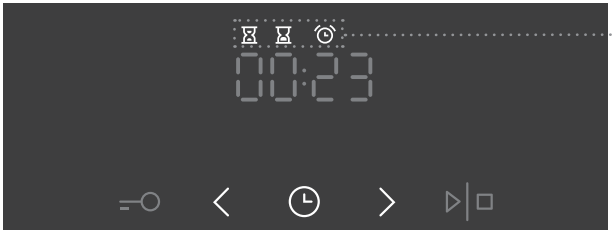
Aby włączyć urządzenie, nacisnąć przycisk START i przytrzymać go przez chwilę, tzn. przez ok. 1 s.

FUNKCJE PROGRAMATORA CZASOWEGO

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

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

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



Wyświetlacz funkcji programatora

Ustawianie czasu pieczenia

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

Ustawianie opóźnionego uruchomienia

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

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

Na początku należy ustawić CZAS PRACY (2 godz.). Aby wybrać KONIEC PRACY, należy dwukrotnie przycisnąć przycisk ZEGAR (CLOCK). Na ekranie automatycznie pokaże się i zacznie mrugać suma dziennego czasu i czasu pracy piekarnika (14:00).
Należy ustawić czas zakończenia pieczenia (18:00).
Nacisnąć START, aby uruchomić proces pieczenia. Programator poczeka do czasu uruchomienia procesu pieczenia i zapali się sygnalizujący to symbol. Piekarnik automatycznie się włączy (o 16.00) i przestanie działać o wybranej porze (o 18.00).

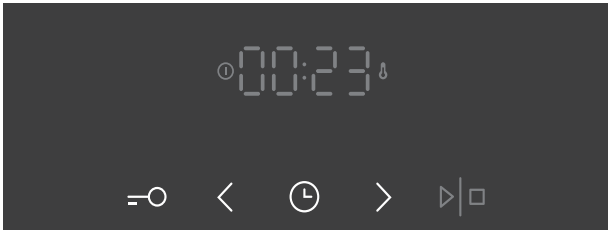
Ustawianie minutnika

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

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

Funkcje programatora czasowego można anulować poprzez ustawianie czasu na „0”.
Dowolną funkcję programatora czasowego można także szybko wyłączyć naciskając równocześnie przycisk > i < i przytrzymując je przez krótką chwilę w pozycji wciśniętej.

WYBÓR DODATKOWYCH FUNKCJI/ DODATKÓW



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

BLOKADA PRZED DZIEĆMI

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

Jeśli blokada przed dziećmi zostanie włączona bez uruchomienia żadnej funkcji programatora czasowego (z włączonym tylko zegarem), to piekarnik nie będzie działał. Jeśli blokada przed dziećmi zostanie włączona po uprzednim ustawieniu funkcji programatora czasowego, to piekarnik będzie działał normalnie, ale nie będzie można zmieniać ustawień.
Po włączeniu blokady przed dziećmi systemy mogą być zmieniane, ale nie ma możliwości zmieniania funkcji dodatkowych. Proces pieczenia można zakończyć ustawiając pokrętło selektora w pozycji „0".
Blokada przed dziećmi będzie działać również po wyłączeniu piekarnika. Aby wybrać nowy system, najpierw wyłączona musi zostać blokada przed dziećmi.

OŚWIETLENIE PIEKARNIKA

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

5s < SYGNAŁ AKUSTYCZNY

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

5s > ZMNIEJSZANIE KONTRASTU WYŚWIETLACZA

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

WŁĄCZENIE/WYŁĄCZENIE WYŚWIETLANIA CZASU DZIENNEGO

Jeśli chcą Państwo wyłączyć wyświetlanie czasu dziennego, należy jednocześnie dotknąć przycisków "klucz" i "godzina" i przytrzymać przez 5 sekund. Po kilku sekundach wyświetli się "OFF" a następnie zapali się ikona ⏲.
Wyświetlanie czasu dziennego można włączyć ponownie poprzez jednoczesne dotknięcie przycisków "klucz" i "godzina", kiedy żadna z funkcji czasowych nie jest aktywna.

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

URUCHAMIANIE PROCESU PIECZENIA

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



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

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

WYŁĄCZANIE PIEKARNIKA

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

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

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

OPISY SYSTEMÓW (TRYBÓW PIECZENIA) I TABELE PIECZENIA

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

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

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

Symbol * oznacza, że w przypadku wybranego systemu pieczenia piekarnik wymaga wstępnego podgrzania.

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

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

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

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

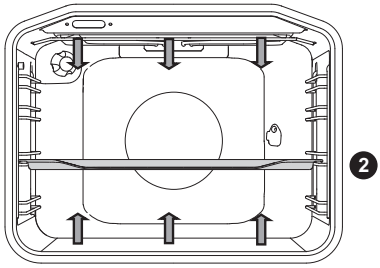
Aby zaoszczędzić energię poprzez wykorzystanie nagromadzonego ciepła, wyłączyć piekarnik na ok. 10 minut przez zakończeniem procesu pieczenia.

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

Standardowe poziomy wypieczenia i zalecana końcowa temperatura środka dla różnych rodzajów mięsa

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

GÓRNA I DOLNA GRZAŁKA



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

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

Rodzaj żywności	Masa (g)	Prowadnica (od dołu)	Temperatura (°C)	Czas pieczenia (min)
MIĘSO				
Pieczeń wieprzowa	1500	2	180-200	90-110
Łopatka wieprzowa	1500	2	180-200	100-120
Rolada wieprzowa	1500	2	180-200	120-140
Pieczeń rzymska	1500	2	200-210	60-70
Pieczeń wołowa	1500	2	170-190	120-140
Rolada cielęca	1500	2	180-200	90-120
Polędwica jagnięcia	1500	2	180-200	100-120
Polędwica z królika	1500	2	180-200	100-120
Gicz jelenia	1500	2	180-200	100-120
Pizza*	/	2	200-220	20-30
Kurczak	1500	2	190-210	70-90
RYBY				
Duszona ryba	1000g / sztuka	2	210	50-60

Symbol * oznacza, że przy wybranym systemie pieczenia wymagane jest wstępne podgrzanie piekarnika .
Używać tego systemu do pieczenia kurczaka, jeśli urządzenie nie posiada systemu .
Używać tego systemu do pieczenia pizzy, jeśli urządzenie nie posiada systemu .

Wypiek ciast

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

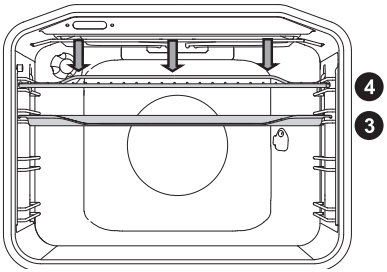
Rodzaj żywności	Prowadnica (od dołu)	Temperatura (°C)	Czas pieczenia (min)
WYPIEKI			
Suflet warzywny	2	190-200	30-35
Suflet na słodko	2	190-200	30-35
Bułki (kajzerki)*	2	190-210	20-30
Biały chleb*	2	180-190	50-60
Chleb gryczany*	2	180-190	50-60
Chleb pełnoziarnisty*	2	180-190	50-60
Chleb żytni*	2	180-190	50-60
Chleb orkiszowy*	2	180-190	50-60
Ciasto orzechowe	2	170-180	50-60
Biszkopt*	2	160-170	25-30
Sernik	2	170-180	65-75
Babeczki	2	170-180	25-30
Drobne wypieki z ciasta drożdżowego	2	200-210	20-30
Pieroki z kapustą	2	185-195	25-35
Tort owocowy	2	150-160	40-50
Bezy	2	80-90	120-130
Bułki z dżemem (buchty)	2	170-180	30-35

Symbol * oznacza, że przy wybranym systemie pieczenia wymagane jest wstępne podgrzanie piekarnika .



Nie wkładać głębokiej blachy do pierwszej prowadnicy.

DUŻY GRILL, GRILL



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

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

Rozgrzewać działającą na podczerwień grzałkę (grilla) przez 5 minut.
Przez cały czas nadzorować proces pieczenia. Ze względu na wysoką temperaturę mięso może szybko przypalić się.
Na grzałce grilla piec można chrupiące kiełbaski o niskiej zawartości tłuszczu, płaty mięsa i rybki (steki, eskalopki, steki lub filety z łososia, itp.) lub tosty.

W przypadku grillowania bezpośrednio na ruszcie, nasmarować go olejem, by zapobiec przywieraniu do niego mięsa i włożyć ruszt w czwartą prowadnicę. W pierwszą lub drugą prowadnicę wsunąć tackę ociekową. W przypadku grillowania na blasze, zadbać o to, by w blasze znajdowała się wystarczająca ilość płynu zapobiegająca przypalaniu. W czasie pieczenia przewracać mięso na drugą stronę.

Po zakończeniu grillowania przeczyścić piekarnik, akcesoria i naczynia.

Tabela grillowania – mały grill

Rodzaj żywności	Masa (g)	Prowadnica (od dołu)	Temperatura (°C)	Czas pieczenia (min)
MIĘSO				
Befsztyk, średniokrwisty	180 g/kos	3	230	15-20
Filet z karkówki	150 g/kos	3	230	18-22
Kotlety/klopsy	280 g/kos	3	230	20-25
Kiełbaski z grilla	70 g/kos	3	230	10-15
PIECZYWO TOSTOWE				
Tost	/	4	230	3-6
Otwarte kanapki	/	4	230	3-6

Tabela grillowania – duży grill

Rodzaj żywności	Masa (g)	Prowadnica (od dołu)	Temperatura (°C)	Czas pieczenia (min)
MIĘSO				
Befsztyk, krwisty	180 g/sztuka	3	230	15-20
Befsztyk, dobrze wypieczony	180 g/sztuka	3	230	18-25
Filet z karkówki	150 g/sztuka	3	230	20-25
Kotlety/klopsy	280 g/sztuka	3	230	20-25
Eskalopki cielęce	140 g/sztuka	3	230	20-25
Kiełbaski z grilla	70 g/sztuka	3	230	10-15
Mielonka z puszki	150 g/sztuka	3	230	10-15
RYBY				
Steki/filety z łososia	200 g/sztuka	3	230	15-25
OPEČEN KRUH				
Tost	/	4	230	1-3
Otwarte kanapki	/	4	230	2-5

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

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

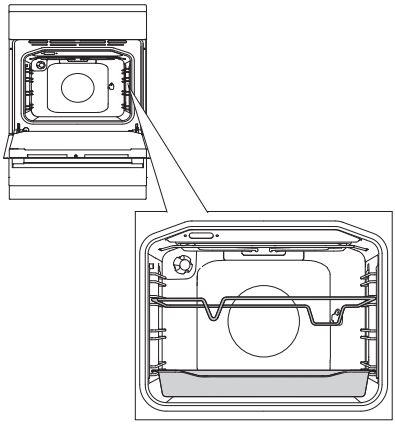


W czasie korzystania z działającej na podczerwień grzałki (grilla) drzwiczki piekarnika powinny być przez cały czas zamknięte.

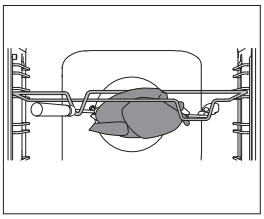
W czasie grillowania grzałka grilla, ruszt i inne akcesoria piekarnika bardzo się nagrzewają. Dlatego też używać rękawic kuchennych i szczypiec do mięsa.

Pieczenie na obrotowym rożnie (w zależności od modelu)

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

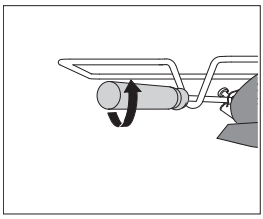


1 W trzeciej prowadnicy od dołu założyć wspornik rożna, a w pierwszą prowadnicę wsunąć głęboką blachę, która będzie pełnić rolę tacki ociekowej.



2 Nabić mięso na rożen i dokręcić śruby.

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

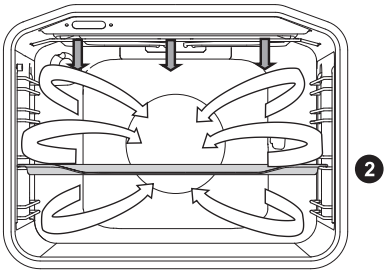


3 Odkręcić uchwyt rożna i zamknąć drzwiczki piekarnika.

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

Grill działa tylko wtedy, gdy drzwiczki piekarnika są zamknięte.

GRILL Z WENTYLATOREM



W tym trybie grzałka grilla i wentylator działają równocześnie. Program przeznaczony do grillowania mięsa, ryb i warzyw.

(Patrz opisy i wskazówki dotyczące grillowania).

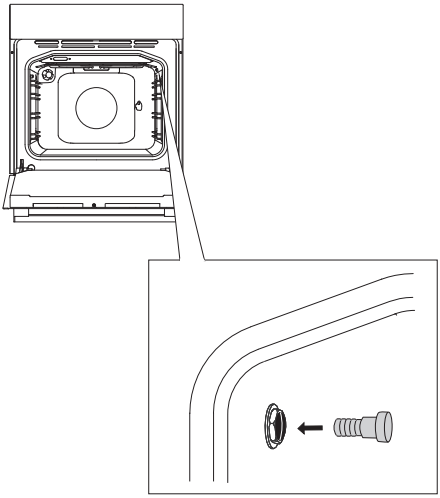
Rodzaj żywności	Masa (g)	Prowadnica (od dołu)	Temperatura (°C)	Czas pieczenia (min)
MIĘSO				
Kaczka	2000	2	150-170	80-100
Pieczeń wieprzowa	1500	2	160-170	60-85
Łopatka wieprzowa	1500	2	150-160	120-160
Udziec wieprzowy	1000	2	150-160	120-140
Połowa kurczaa	700	2	190-210	50-60
Kurczak	1500	2	190-210	60-90
RYBY				
Pstrąg	200 g/sztuka	2	170-180	40-50

Symbol * oznacza, że przy wybranym systemie pieczenia wymagane jest wstępne podgrzanie piekarnika.

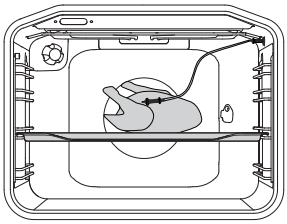
Pieczenie z sondą do mierzenia temperatury mięsa

(w zależności od modelu)

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



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



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



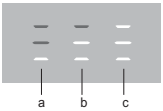
Po podłączeniu sondy to mierzenia temperatury mięsa, wybrać żądany program pieczenia i temperaturę. Na wyświetlaczu pojawi się na 3 sekundy komunikat „Prob". Następnie na wyświetlaczu pojawi się ikona (sondy do mierzenia temperatury mięsa), która pozostanie tam tak długo, jak długo podłączona będzie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



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



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



a rozpoczęcie
b środek
c zakończenie



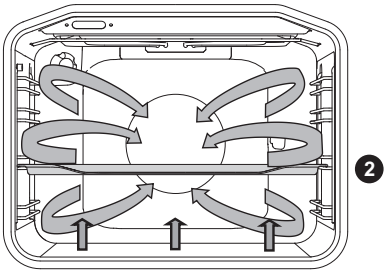
Po osiągnięciu ustawionej temperatury środka żywności piekarnik zatrzymuje proces pieczenia.
Wygenerowany zostaje sygnał akustyczny i na wyświetlaczu pojawia się komunikat „End". Program pieczenia z sondą do mierzenia temperatury mięsa zostaje zakończony.

Po zakończeniu procesu pieczenia wyłączyć piekarnik i założyć z powrotem metalową pokrywkę.
Aby wyregulować temperaturę sondy do mierzenia mięsa w czasie pracy piekarnika, wyłączyć piekarnik i powtórzyć procedurę.

Używać wyłącznie sondy przeznaczonej do użytku z danym piekarnikiem.

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

GORĄCE POWIETRZE I DOLNA GRZAŁKA



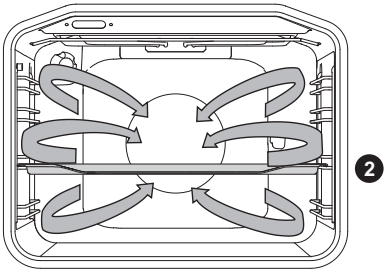
Włączone są dolna grzałka, okrągła grzałka i wentylator gorącego powietrza. Program przeznaczony do pieczenia pizzy, jabłeczników i keksów.

(Patrz opisy i wskazówki dotyczące górnej i dolnej grzałki)

Rodzaj żywności	Prowadnica (od dołu)	Temperatura (°C)	Czas pieczenia (min)
Sernik z kruchego ciasta	2	150-160	65-80
Pizza *	2	200-210	15-20
Quiche lorraine z kruchego ciasta	2	180-200	35-40
Szarlotka na cieście drożdżowym	2	150-160	35-40
Strudel jabłkowy na cieście filo	2	170-180	45-65

Symbol * oznacza, że przy wybranym systemie pieczenia wymagane jest wstępne podgrzanie piekarnika.

GORĄCE POWIETRZE



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

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

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

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

Wypiek ciast:
Zaleca się wstępne rozgrzanie pieca.
Herbatniki i ciastka można piec na płytkich blachach na kilku poziomach (na poziomie i 3) równocześnie.
Proszę zwrócić uwagę na to, że czas pieczenia może się różnić, nawet przy zastosowaniu tych samych blach. Herbatniki na górnej blasze mogą upiec się szybciej niż herbatniki na dolnej blasze.
Zawsze kłaść blachy na ruszcie. Jeśli korzysta się z dostarczonej blachy, wyjąć ruszt.
Dla zapewnienia równomiernego przyrumienienia dopilnować, by herbatniki były tej samej grubości.

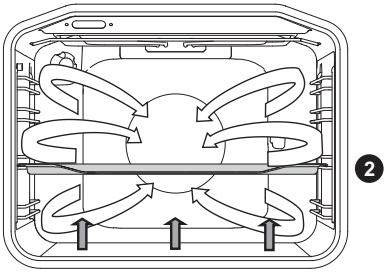
Rodzaj żywności	Prowadnica (od dołu)	Temperatura (°C)	Czas pieczenia (min)
WYPIEKI			
Biszkopt	2	150-160	25-35
Crumble	2	160-170	25-35
Biszkoptowy tort owocowy	2	150-160	45-65
Rolada biszkoptowa*	2	160-170	15-25
Tort owocowy na kruchym cieście	2	160-170	50-70
Strudel jabłkowy	2	170-180	40-60
Herbatniki z kruchego ciasta	2	150-160	15-25
Herbatniki wyciskane	2	140-150	15-25
Ciasteczka drożdżowe	2	170-180	20-35
Ciasteczka z ciasta filo	2	170-180	20-30
MROŻONKI			
Strudel jabłkowo-twarogowy	2	170-180	50-70
Pizza	2	170-180	20-30
Smażone ziemniaki gotowe do pieczenia	2	170-180	20-35
Krokiety gotowe do pieczenia	2	170-180	20-35

Symbol * oznacza, że przy wybranym systemie pieczenia wymagane jest wstępne podgrzanie piekarnika .



Nie wkładać głębokiej blachy do pierwszej prowadnicy.

DOLNA GRZAŁKA I WENTYLATOR



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

KONSERWOWANIE

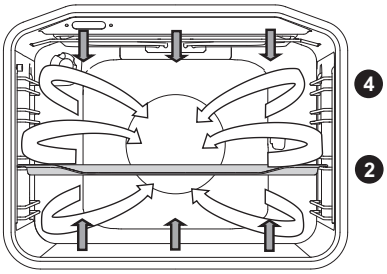
Przygotować przeznaczoną do konserwowania żywność i słoiki w ten sam sposób co zwykle. Używać słoików z gumowym pierścieniem uszczelniającym i szklanym wieczkiem. Nie używać słoików z gwintowanymi lub metalowymi pokrywkami lub metalowymi blaszkami. Dopilnować, by słoiki miały ten sam rozmiar i tę samą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

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

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

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

GÓRNA I DOLNA GRZAŁKA Z WENTYLATOREM



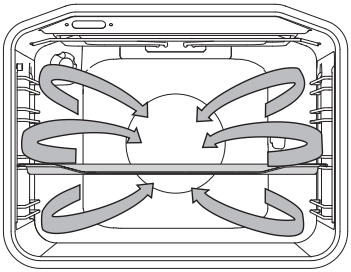
Program przeznaczony do pieczenia wszelkiego rodzaju ciast, do rozmrażania oraz suszenia owoców i warzyw. Przed włożeniem żywności do rozgrzanego piekarnika odczekać aż światło zgaśnie po raz pierwszy. Dla uzyskania jak najlepszych rezultatów piec tylko na jednej półce (na jednym poziomie).
Piekarnik powinien być wcześniej rozgrzany. Używać drugiej lub czwartej prowadnicy licząc od dołu.

Rodzaj żywności	Prowadnica (od dołu)	Temperatura (°C)	Czas pieczenia (min)
WYPIEKI			
Babka marmurkowa	2	140-150	45-55
Ciasto w prostokątnej blasze	2	130-140	45-55
Sernik	2	130-140	55-65
Tort owocowy na kruchym cieście	2	140-150	35-45
Biszkopt	2	140-150	25-35
Biszkoptowy tort owocowy	2	130-140	35-45
Rolada biszkoptowa	2	140-150	15-25
Angielskie ciasto świąteczne	2	130-140	50-60
Bułki z dżemem (buchty)	2	150-160	25-35
Ciasto z dziurką	2	130-140	40-50
Kruche herbatniki	2	140-150	15-25
Ciasteczka wyciskane*	2	130-140	10-15
Drobne wypieki z ciasta drożdżowego	2	140-150	15-20
Pieczywo*	2	170-180	45-55
Quiche lorraine	2	150-160	35-45
Strudel jabłkowy	2	150-160	40-50
Pizza*	2	180-190	10-20
Wypieki z ciasta filo	2	150-160	18-25

Symbol * oznacza, że przy wybranym systemie pieczenia wymagane jest wstępne podgrzanie piekarnika .

EKO PIECZENIE

eco

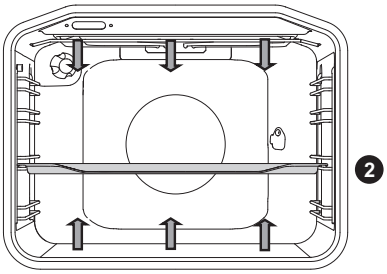


W tym trybie działają grzałka okrągła i wentylator. Wentylator w tylnej ściance kuchenki zapewnia stałe krążenie gorącego powietrza wokół pieczeni czy ciasta.

Rodzaj żywności	Prowadnica (od dołu)	Temperatura (°C)	Czas pieczenia (min)
MIĘSO			
Pieczeń wieprzowa, 1 kg	2	180	140-160
Pieczeń wieprzowa, 2 kg	2	180	150-180
Pieczeń wołowa, 1 kg	2	190	120-140
RYBY			
Cała ryba, 200 g/sztuka	2	180	40-50
Filet rybny, 100 g/sztuka	2	190	25-35
WYPIEKI			
Dekorowane ciasteczka	2	160	20-25
Małe babeczki	2	170	25-35
Rolada biszkoptowa	2	170	25-30
Tort owocowy na kruchym cieście	2	170	55-65
DANIA AU GRATIN			
Ziemniaki au gratin	2	170	40-50
Lasagna	2	180	40-50
MROŻONKI			
Frytki, 1 kg	2	200	25-40
Kawałki kurczaka, 0,7 kg	2	200	25-35
Paluszki rybne, 0,6 kg	2	200	20-30

Blachy głębokiej podczas pieczenia nie wolno wstawiać na 1. prowadnicę.

POWOLNE PIECZENIE



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

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

ROZMRAŻANIE

Obieg powietrza w tym trybie odbywa się przy wyłączonych grzałkach.
Rozmrażane mogą być ciastka z gęstą śmietaną lub śmietaną na bazie masła, ciastka i wypieki, chleb i bułki oraz mrożonki owocowe.

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

PODGRZEWACZ TALERZY

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

AQUA CLEAN

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

KONSERWACJA I CZYSZCZENIE



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

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

Powłoka aluminiowa

Do czyszczenia aluminiowej powłoki stosować przewidziane do takich powierzchni płynne i pozbawione właściwości ściernych środki czystości. Nałożyć środek czystości na mokrą szmatkę i oczyścić nią powierzchnię. Następnie przepłukać powierzchnię wodą. Nie stosować środka czystości bezpośrednio na powłokę aluminiową. Nie używać środków czystości lub gąbek o właściwościach ściernych.
Uwaga: Powierzchnia nie powinna mieć kontaktu ze środkami do czyszczenia piekarników w aerozolu, ponieważ mogłoby to spowodować widoczne i trwałe uszkodzenia.

Przód obudowy ze stali nierdzewnej

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

Powierzchnie lakierowane i elementy plastikowe

(w zależności od modelu)
Do czyszczenia pokręteł i przycisków, rączek drzwi, naklejek i tabliczek znamionowych nie stosować środków czystości lub materiałów czyszczących o właściwościach ściernych oraz środków czystości zawierających alkohol lub na bazie alkoholu. Aby uniknąć uszkodzenia powierzchni, wszelkie zabrudzenia usuwać natychmiast miękką szmatką nie posiadającą właściwości ściernych i niewielką ilością wody.
Można także stosować środki czystości i materiały czyszczące przeznaczone do takich powierzchni zgodnie z instrukcjami ich producentów.

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

CZYSZCZENIE KONWENCJONALNEGO PIEKARNIKA

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

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

Do usuwania trudnych do usunięcia plam i zabrudzeń stosować konwencjonalne środki do czyszczenia piekarników. Aby usunąć wszystkie pozostałości po środkach czyszczących, przepłukać piekarnik dokładnie czystą wodą.
Nigdy nie używać agresywnych środków czyszczących, środków czyszczących i gąbek o właściwościach ściernych, wywabiaczy plam i preparatów usuwających rdzę, itp.

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

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

CZYSZCZENIE POWIERZCHNI ZE SZKŁA CERAMICZNEGO

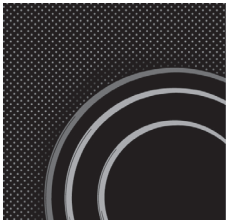
Po każdym użyciu poczekać aż wykonana ze szkła ceramicznego powierzchnia przed przystąpieniem do jej czyszczenia ostygnie. W przeciwnym razie przy kolejnym użyciu płyty wszystkie pozostałe nieczystości wtopią się w rozgrzaną powierzchnię.
Do regularnej konserwacji płyty ze szkła ceramicznego używać specjalnych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



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

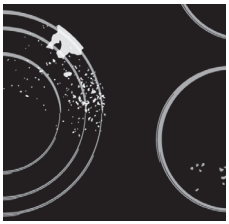
Stalowe druciaki, szorstkie gąbki i posiadające właściwości ścierne proszki czyszczące mogą porysować powierzchnię. Powierzchnię mogą także uszkodzić agresywne środki czyszczące w aerozolu i nieodpowiednie środki czyszczące w płynie.

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



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

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

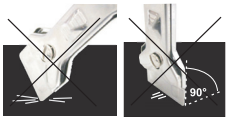


W przypadku trudno usuwalnych zabrudzeń używać specjalnych preparatów przeznaczonych d oczyszczenia szkła ceramicznego. Postępować zgodnie z instrukcją producenta. Każdorazowo po zakończeniu czyszczenia pamiętać o usunięciu pozostałości po środku czyszczącym, ponieważ w czasie podgrzewania stref grzejnych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

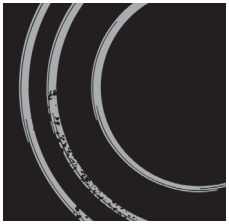


Trudno usuwalne zabrudzenia i ślady po przypaleniach usuwać skrobakiem. W czasie używania skrobaka uważać, by się nie skaleczyć.

Używać skrobaka tylko wtedy, gdy zabrudzeń nie da się usunąć przy użyciu mokrej szmatki lub specjalnych preparatów do czyszczenia powierzchni ze szkła ceramicznego.
Trzymać skrobak pod odpowiednim kątem (od 45° do 60°). Lekko dociskając skrobak do szkła usuwać brud przesuwając nim po oznaczeniach. Uważać, by plastikowa rączka skrobaka (w niektórych modelach) nie ma kontaktu z rozgrzaną strefa gotowania.



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

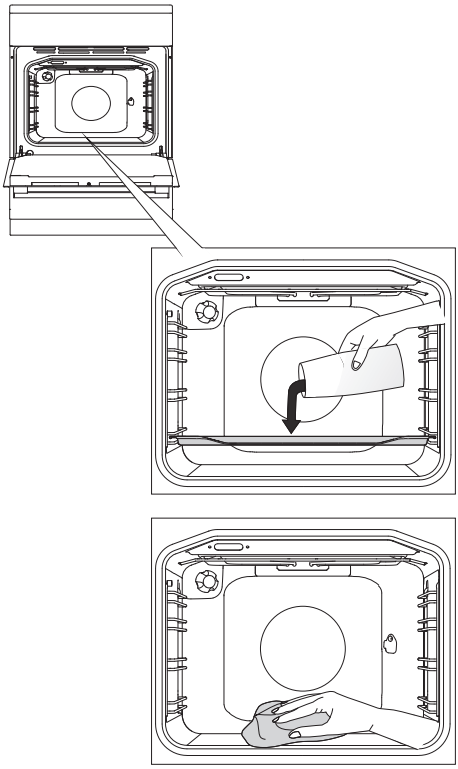


Natychmiast usuwać skrobakiem z płyty wykonanej ze szkła ceramicznego cukier lub żywność o dużej zawartości cukru, nawet gdy płyta jest jeszcze gorąca, ponieważ cukier może doprowadzić do trwałego uszkodzenia powierzchni ze szkła ceramicznego.

Przebarwienia powierzchni ze szkła ceramicznego nie ma wpływu na działanie lub stabilność powierzchni. Przyczyną takich przebarwień są najczęściej wtopione w powierzchnię pozostałości żywności lub naczynia wykonane z niektórych materiałów (takich jak aluminium lub miedź). Całkowite usunięcie takich przebarwień jest bardzo trudne. Uwaga: Przebarwienia i podobne zniszczenia mają jedynie wpływ na wygląd płyty i nie wpływają bezpośrednio na jej działanie. Usuwanie takich zniszczeń nie jest objęte gwarancją.

Przebarwienia powierzchni ze szkła ceramicznego nie ma wpływu na działanie lub stabilność powierzchni. Przyczyną takich przebarwień są najczęściej wtopione w powierzchnię pozostałości żywności lub naczynia wykonane z niektórych materiałów (takich jak aluminium lub miedź). Całkowite usunięcie takich przebarwień jest bardzo trudne. Uwaga: Przebarwienia i podobne zniszczenia mają jedynie wpływ na wygląd płyty i nie wpływają bezpośrednio na jej działanie. Usuwanie takich zniszczeń nie jest objęte gwarancją.

CZYSZCZENIE PIEKARNIKA PRZY UŻYCIU FUNKCJI AQUA CLEAN



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

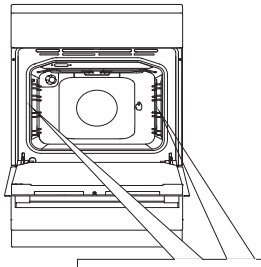
2 Nalać do blachy 0,6 l wody i włożyć ją w dowolną prowadnicę.

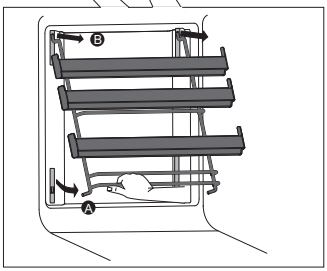
3 Po upływie 30 minut pozostałości żywności na emaliowanych ściankach piekarnika zmiękną i będzie je można łatwo usunąć wilgotną szmatką.

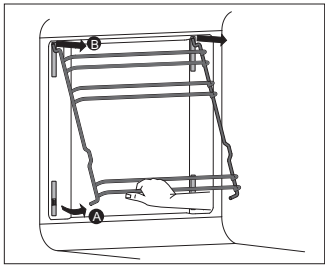
Z systemu Aqua Clean można korzystać po całkowitym ostygnięciu piekarnika.

WYJMOWANIE I CZYSZCZENIE WYCIĄGANYCH PROWADNIC DRUCIANYCH I TELESKOPOWYCH

Do czyszczenia prowadnic używać wyłącznie konwencjonalnych środków czystości.







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

B Wyjąć je z górnych otworów.

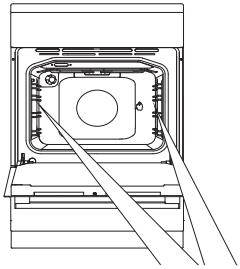
Przy zakładaniu prowadnic postępować w odwrotnej kolejności.

OSTRZEŻENIE:
Nie wyjmować znajdujących się w piekarniku zacisków.

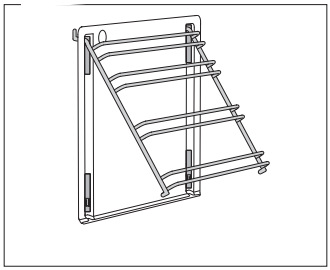
Nie myć wyciąganych prowadnic w zmywarce.

CZYSZCZENIE I ZAKŁADANIE WKŁADEK KATALITYCZNYCH

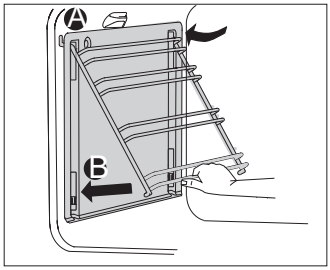
Do czyszczenia prowadnic używać wyłącznie konwencjonalnych środków czyszczących.



Wyjąć prowadnice druciane lub wyciągane.



1 Zamontować prowadnice na wkładce katalitycznej.



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

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

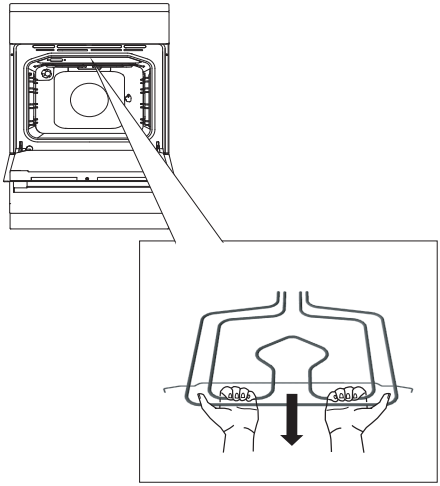
B Wcisnąć je na dole aż do usłyszenia zatrzaśnięcia.

Nie myć wkładek katalitycznych w zmywarce.

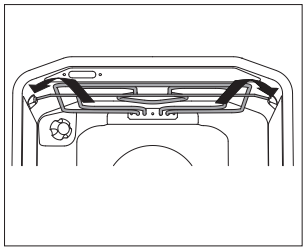
CZYSZCZENIE GÓRNEJ ŚCIANKI PIEKARNIKA

(w zależności od modelu)

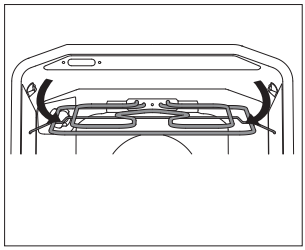
Dla ułatwienia czyszczenia górnej ścianki piekarnika, górną grzałkę grillową można złożyć. Przed przystąpieniem do czyszczenia piekarnika, wyjąć tacki, ruszt i prowadnice.



Pociągnąć za grzałkę, tak by z lewej i prawej strony piekarnika wyjąć poprzeczny pręt.



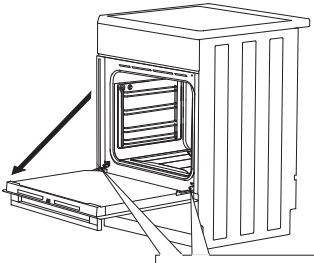
Nigdy nie używać grzałki, gdy jest złożona/opuszczona. Po zakończeniu czyszczenia wepchnąć grzałkę według tej samej procedury, ale w odwrotnej kolejności, tak by usłyszeć zatrzaśnięcie poprzecznego pręta.



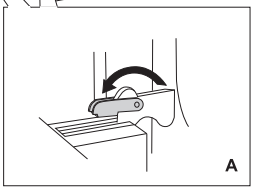
Wyłączyć urządzenie z prądu.

Grzałka musi wystygnąć. W przeciwnym razie występuje ryzyko poparzenia.

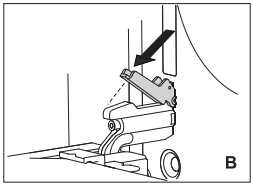
ZDEJMOWANIE I ZAKŁADANIE DRZWICZEK PIEKARNIKA



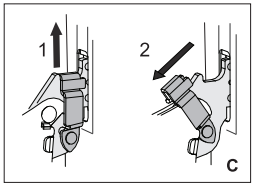
1 Najpierw otworzyć całkowicie drzwiczki (na oścież).



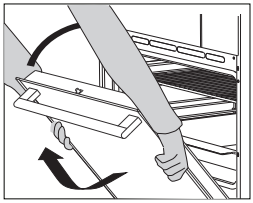
2 **A** Obrócić zatyczki całkowicie do tyłu (w przypadku konwencjonalnego zamykania).



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



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

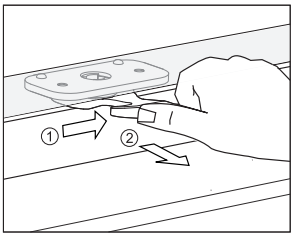


3 Powoli zamykać drzwi aż zapadki zrównają się ze szczelinami. Lekko podnieść drzwi do góry i zdjąć je z obu szczelin zawiasów na urządzeniu.

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

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

BLOKADA DRZWICZEK (w zależności od modelu)

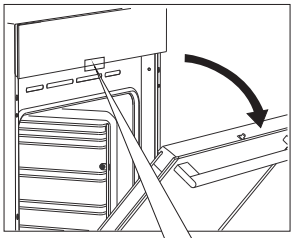


Aby je otworzyć, delikatnie popchnąć je kciukiem w prawą stronę, jednocześnie ciągnąc za drzwiczki do zewnątrz.

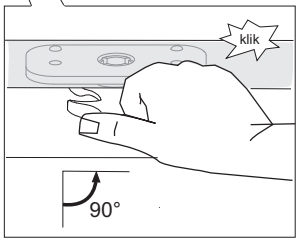
Gdy drzwiczki piekarnika są zamknięte, blokada automatycznie powraca do swojej pozycji początkowej.

WYŁĄCZANIE I WŁĄCZANIE BLOKADY DRZWICZEK

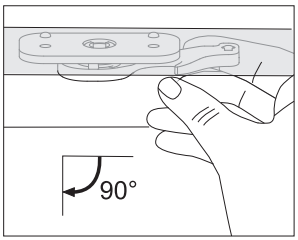
Piekarnik musi całkowicie wystygnąć.



Najpierw otworzyć drzwiczki piekarnika.



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



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

MIĘKKIE ZAMYKANIE DRZWICZEK (w zależności od modelu)

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



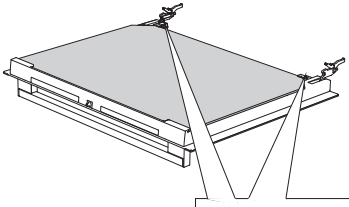
W przypadku zbyt dużej siły zamykania drzwiczek działanie systemu zostaje zmniejszone lub dla bezpieczeństwa system zostaje pominięty.

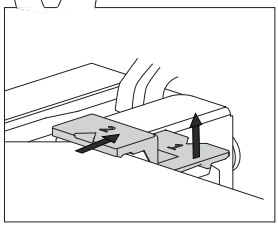
ZDEJMOWANIE I ZAKŁADANIE SZYBY DRZWICZEK PIEKARNIKA

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

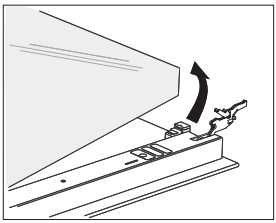
Szybę drzwiczek wyjmuje się w zależności od modelu w sposób opisany albo w METODZIE 1 albo w METODZIE 2.

METODA 1 (w zależności od modelu)

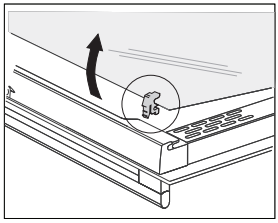




1 Delikatnie unieść do góry wsporniki umieszczone po lewej i prawej stronie drzwiczek (oznaczenie 1 na wsporniku) i odciągnąć je od szyby (oznaczenie 2 na wsporniku).



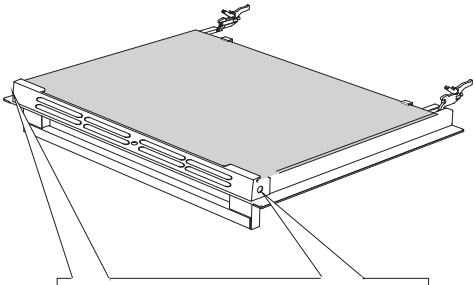
2 Trzymając szybę drzwiczek za dolną krawędź lekko podnieść ją do góry, tak by odłączyła się od wspornika, a następnie zdjąć ją.

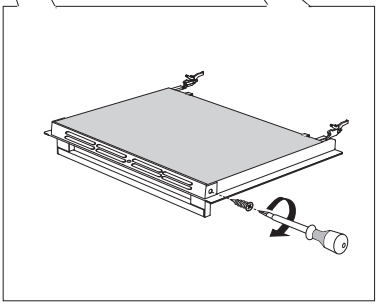


3 Aby zdjąć trzecią szybę (tylko w niektórych modelach), wystarczy ją podnieść i zdjąć. Zdjąć należy także gumowe uszczelki szyby.

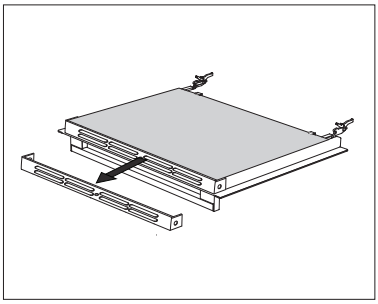
Przy zakładaniu szyby należy postępować w kierunku odwrotnym. (Półkoliste) oznaczenia na drzwiczkach i szybie muszą na siebie nachodzić.

METODA 2 (w zależności od modelu)

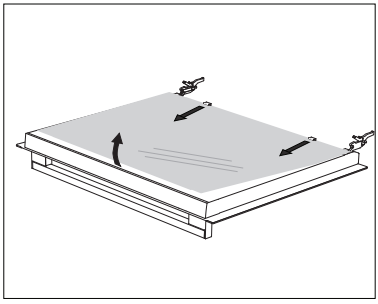




1 Odkręcić śruby uchwytu z obu stron drzwiczek.



2 Zdjąć uchwyt.



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

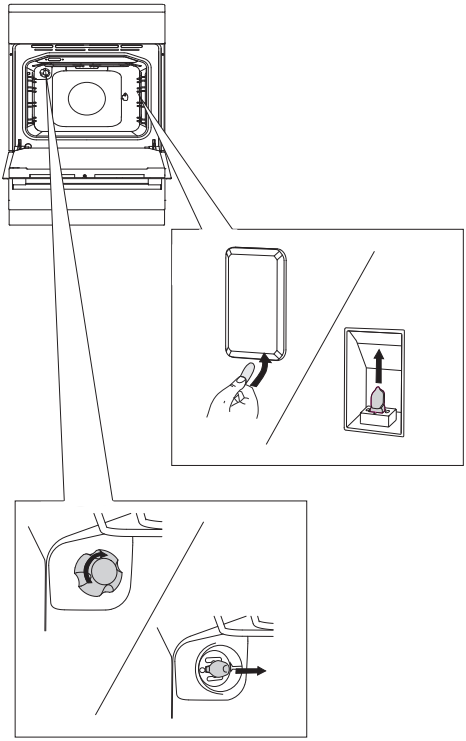
Przy ponownym zakładaniu szkła drzwiczek należy postępować w odwrotnej kolejności.

WYMIANA ŻARÓWKI

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

Użyć śrubokrętu (krzyżakowego) firmy Phillips.

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



Płaskim śrubokrętem zwolnić i zdjąć osłonę żarówki. Wyjąć żarówkę.

Uważać, by nie uszkodzić emalii.

Odkręcić osłonę żarówki i wyjąć żarówkę.

Zabezpieczyć się przed chropowatą powierzchnią.

TABELA WYKRYWANIA I USUWANIA USTEREK

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

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

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

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

WAŻNA INFORMACJA

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

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

Problem/błąd	Przyczyna
Główny bezpiecznik domowej instalacji elektrycznej często wyłącza się.	Wezwać serwisanta.
Podświetlenie piekarnika nie działa.	Procedura wymiany żarówki została opisana w rozdziale „Konserwacja i czyszczenie”.
Wypieki są niedopieczone.	Czy wybrana została odpowiednia temperatura i system pieczenia? Czy drzwiczki piekarnika zostały zamknięte?
Palniki nie palą się równomiernie.	Zlecić fachowcowi sprawdzenie ustawień gazu.
Płomień palnika nagle się zmienia, aby zapalić palnik trzeba dłużej trzymać wciśnięte pokrętło.	Upewnić się, że palnik został prawidłowo zamontowany.
Po zapaleniu płomień gaśnie.	Przytrzymać wciśnięte pokrętło przez dłuższy czas. Przed zwolnieniem pokrętła docisnąć je jeszcze mocniej.
Na kratce w pobliżu palnika występują przebarwienia.	Jest to normalne zjawisko spowodowane wysoką temperaturą. Przeczyścić kratkę środkiem do czyszczenia metali.

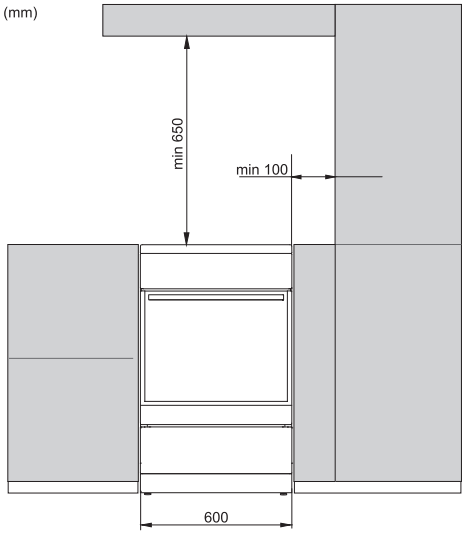
Problem/błąd	Przyczyna
Elektryczny zapłon palników przestał działać.	Dokładnie przeczyścić otwór pomiędzy iskrownikiem a palnikiem. Przeczyścić pokrywkę palnika środkiem do czyszczenia metali. Prawidłowo założyć pokrywkę palnika.

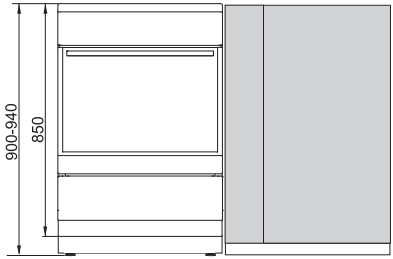
Błąd i komunikat o błędzie na wyświetlaczu kuchenki	Przyczyna	Rozwiązanie
Po włączeniu strefy grzejnej symbol „u" wciąż miga.	Garnek lub rondel nie nadaje się do kuchenek indukcyjnych lub ma za małą średnicę. Być może uległ przegrzaniu i stracił swoje właściwości ferromagnetyczne.	Sprawdzić, czy naczynie posiada właściwości ferromagnetyczne (czy przyciąga magnes). Upewnić się, że garnek posiada odpowiednio dużą średnicę (zazwyczaj > 12 cm). Jeśli po włączeniu i wyłączeniu wyświetlacz nie przestaje migać, wyłączyć urządzenie z prądu. Odczekać 5 minut i podłączyć je ponownie.
Nastąpiło automatyczne wyłączenie funkcji szybkiego podgrzewania wykorzystującej doładowanie mocy.	Automatyczne wyłączanie się funkcji doładowania mocy po upływie określonego okresu czasu i przełączanie się kuchenki na poziom mocy 9 jest normalnym zjawiskiem. W przypadku przegrzania się strefy grzejnej mechanizm zabezpieczający wyłącza funkcję dodatkowej mocy!	Ponownie włączyć funkcję doładowania mocy. Jeśli to konieczne, wyłączyć i ponownie podłączyć strefę grzejną. Następnie włączyć funkcję doładowania mocy. Poczekać chwilę aż kuchenka ostygnie.
Na wyświetlaczu pojawia się komunikat o błędzie „E2".	Kuchenka przegrzała się.	Poczekać aż kuchenka ostygnie. Następnie użyć niższego ustawienia mocy.
Na wyświetlaczu pojawia się komunikat o błędzie „E3".	Nieodpowiednie naczynie nie posiadające właściwości ferromagnetycznych.	Użyć innego garnka lub rondla.
Na wyświetlaczu pojawiają się inne błędy „Er" lub „E +"	Błąd w obwodzie elektronicznym.	Wyłączyć urządzenie z prądu na 5 minut, a następnie podłączyć je ponownie. Jeśli błąd pojawi się ponownie, wezwać serwisanta.

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

INSTRUKCJA MONTAŻU I PODŁĄCZENIA

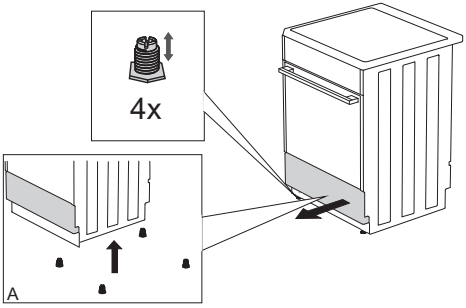
USTAWIENIE URZĄDZENIA

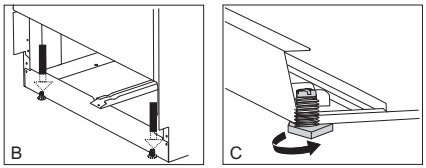


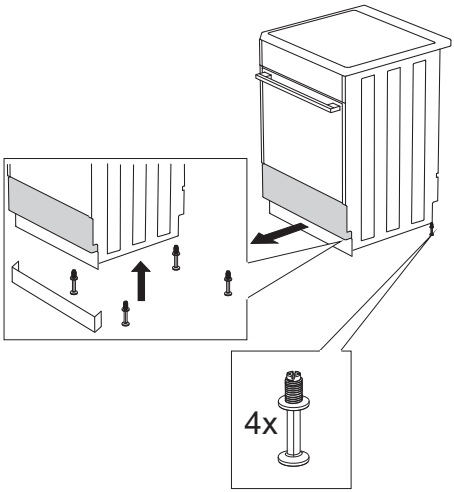


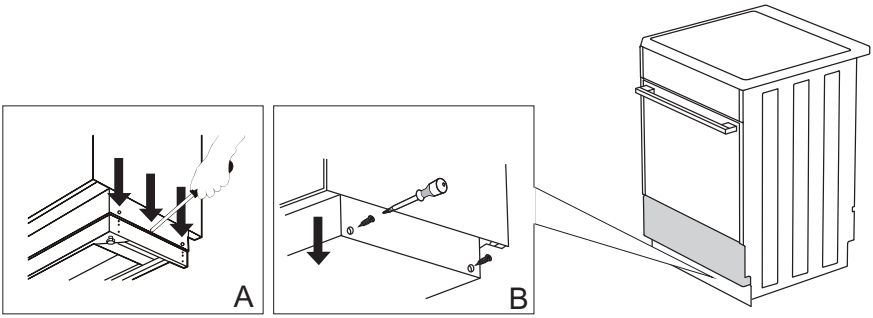
Sąsiadujące z urządzeniem ściany lub meble (podłoga, ściana za kuchenką, boczne ściany) muszą być odporne na temperaturę co najmniej 90°C.

POZIOMOWANIE URZĄDZENIA I DODATKOWE STABILIZOWANIE URZĄDZENIA

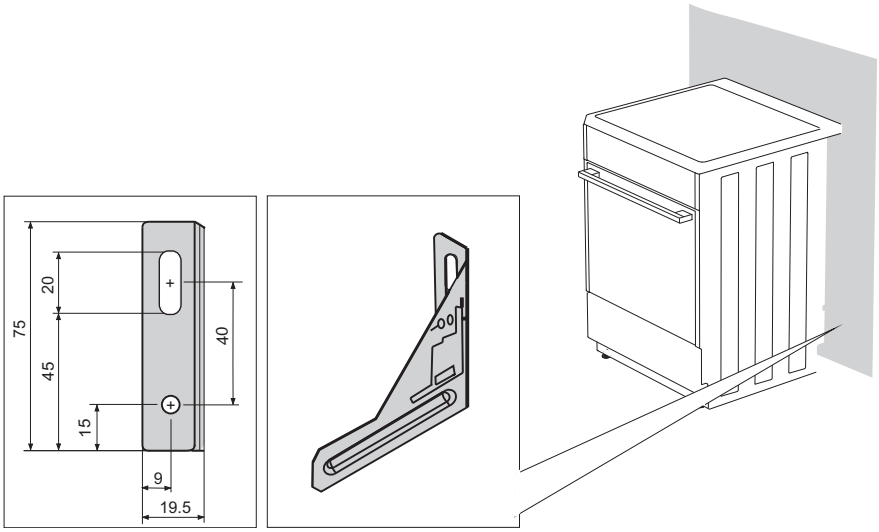






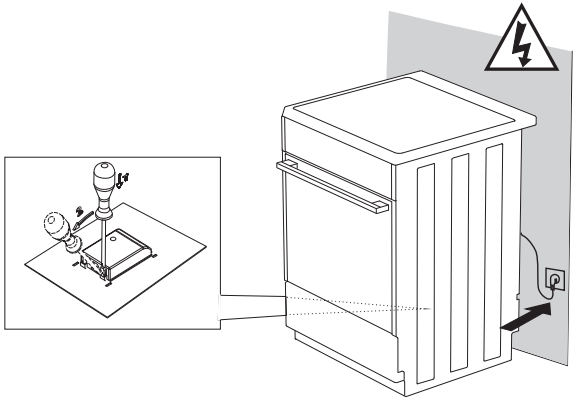


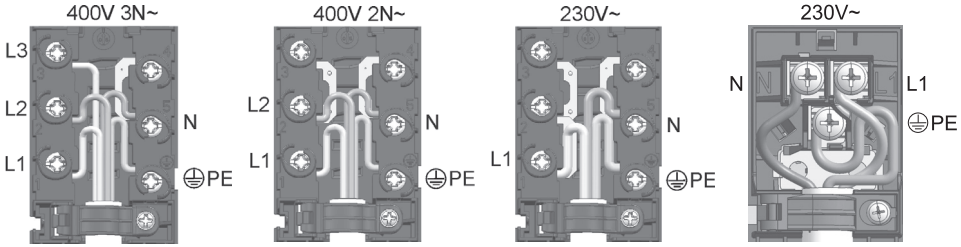
ZABEZPIECZENIE PRZED PRZEWRÓCENIEM SIĘ



Podane w nawiasach wymiary uwzględniają wymiary uchwytu bez dodatkowych elementów stabilizujących. Jeśli dostarczony element zabezpieczający urządzenie przed przewróceniem się nie może zostać trwale przymocowany do ściany przy użyciu dostarczonych śrub i zatyczek, użyć do zamocowania uchwytu innych elementów mocujących, tak by nie można było wyciągnąć uchwytu ze ściany.

PODŁĄCZENIE DO SIECI ELEKTRYCZNEJ





Zaciski powinny być zabezpieczone specjalną osłoną – patrz wyposażenie dodatkowe. Ryzyko porażenia prądem elektrycznym.

UTYLIZACJA



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

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

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

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

589315