

Hisense

PL

PL

INSTRUKCJA OBSŁUGI
KUCHENKA WOLNOSTOJĄCA



Dziękujemy Państwu za Państwa zaufanie i zakup naszego urządzenia.

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

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

W celu uzyskania szczegółowych instrukcji i wskazówek należy odwiedzić stronę <https://pl.hisense.com> lub zeskanować kod QR na tabliczce znamionowej.



W treści instrukcji stosowane są przedstawione poniżej symbole, które posiadają podane obok nich znaczenia:



INFORMACJA!

Informacja, porada, wskazówka lub zalecenie



OSTRZEŻENIE!

Ostrzeżenie – ogólne niebezpieczeństwo



Ważne jest, by dokładnie zapoznać się z treścią instrukcji.

WAŻNE WSKAZÓWKI DOTYCZĄCE BEZPIECZEŃSTWA



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

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

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

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

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

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



OSTROŻNIE: Możliwość przewrócenia się.



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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

Kuchenka z panelem sterowania ze stali nierdzewnej i piekarnikiem elektrycznym wyposażona jest w wentylator chłodzący. Podczas pracy piekarnika przy zamkniętych drzwiach, powietrze wydostaje się z kuchenki w obszarze pod panelem sterowania. W przypadku braku przepływu powietrza należy wyłączyć urządzenie i skontaktować się z serwisem.

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

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

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

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

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

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

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

Urządzenie należy podłączyć kablem 5 x 1,5 mm² oznaczonym symbolem H05VV-F5G1,5 lub 3 x 4,0 mm² oznaczonym symbolem H05VV-F3G4 lub lepszym. Kabel musi zostać zainstalowany przez serwisanta lub osobę o podobnych kwalifikacjach.

Urządzenie należy podłączyć do stałej instalacji zgodnej z obowiązującymi przepisami.

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



PRZED PODŁĄCZENIEM URZĄDZENIA

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

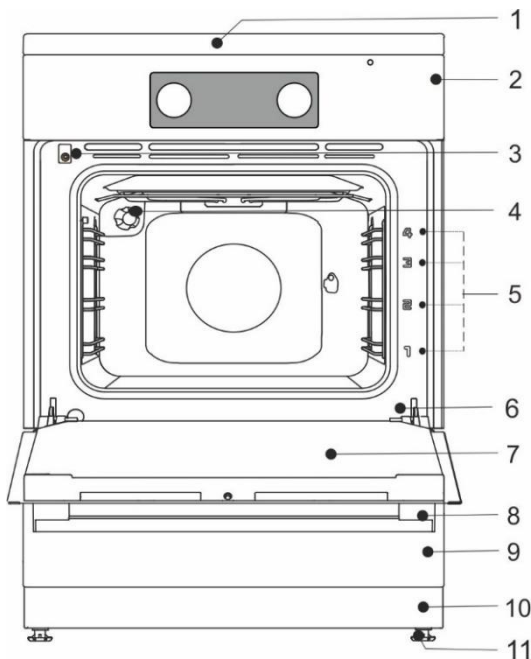
KUCHENKA INDUKCYJNA

Opis urządzenia



INFORMACJA!

Funkcje i wyposażenie urządzenia są zależne od modelu.



- 1 Płyta kuchenna
- 2 Panel sterowania
- 3 Wyłącznik drzwiczek
- 4 Oświetlenie
- 5 Prowadnice – poziomy pieczenia
- 6 Tabliczka znamionowa
- 7 Drzwiczki
- 8 Uchwyt drzwiczek
- 9 Szuflada/ Obręcz w dół
- 10 Cokół
- 11 Regulowane nóżki

SZUFLADA URZĄDZENIA



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

DRUCIANE PROWADNICE

Druciane prowadnice umożliwiają przyrządzanie żywności na czterech poziomach.

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

WYCIĄGANE PROWADNICE TELESKOPOWE

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

WYBRZUSZENIA

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

WYŁĄCZNIK W DRZWICZKACH PIEKARNIKA

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

WENTYLATOR CHŁODZĄCY

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

PRZEDŁUŻONE DZIAŁANIE WENTYLATORA CHŁODZĄCEGO

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



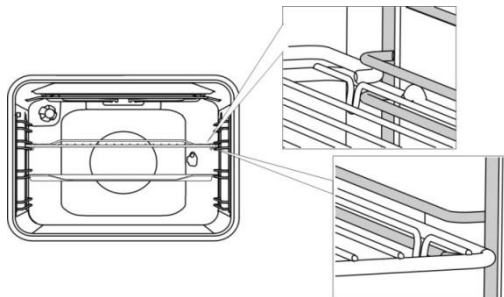
Urządzenie i niektóre z jego odsłoniętych części wykazują tendencję do nagrzewania się w czasie gotowania i pieczenia. Używać rękawic żaroodpornych.

RUSZT



Ruszt wyposażony jest w zatrzask zabezpieczający, dlatego też przy wysuwaniu rusztu z piekarnika podnieść go z przodu lekko do góry.

Ruszt lub blachę należy zawsze wsuwać w wyżłobienia pomiędzy dwoma metalowymi profilami.



W przypadku wysuwanych przewodnic teleskopowych najpierw należy wysunąć przewodnicę jednego poziomu i położyć na nie ruszt lub blachę, a następnie możliwie jak najdalej wsunąć je ręką.



Zamknąć drzwiczki piekarnika po całkowitym wsunięciu przewodnic teleskopowych do środka.



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

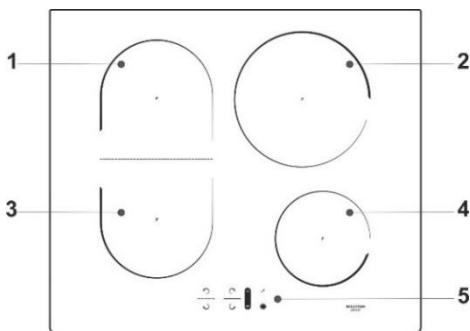
PRZYCISKI PUSH PULL (w zależności od modelu)

Delikatnie nacisnąć przycisk, aby wysunął się z panelu do obsługi. **Przyciski można wcisnąć z powrotem do panelu do obsługi tylko wtedy, kiedy są w zerowej pozycji.**

PRZED UŻYCIEM URZĄDZENIA PO RAZ PIERWSZY

- Po odebraniu urządzenia usunąć z piekarnika wszystkie elementy, w tym wyposażenie transportowe.
- Wszystkie akcesoria i przybory przemyć ciepłą wodą i normalnym detergentem. Nie używać środków czystości o właściwościach ściernych.
- Jeśli powierzchnia płyty została wykonana ze szkła ceramicznego, należy ją przemyć wilgotną szmatką z dodatkiem niewielkiej ilości płynu do zmywania naczyń. Nie używać agresywnych środków czyszczących, które np. ze względu na swoje właściwości ściernie mogłyby pozostawiać po sobie rysy, a także druciaków do zmywania naczyń lub środków do usuwania plam.
- Pierwszemu rozgrzewaniu się piekarnika towarzyszyć będzie charakterystyczny zapach nowego urządzenia. W czasie pierwszego uruchomienia przewietrzyć dobrze pomieszczenie.

POWIERZCHNIA PŁYTY INDUKCYJNEJ (w zależności od modelu)

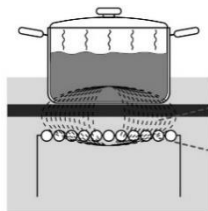


- 1 Tylna lewa indukcyjna strefa gotowania
- 2 Tylna prawa indukcyjna strefa gotowania
- 3 Przednia lewa indukcyjna strefa gotowania
- 4 Przednia prawa indukcyjna strefa gotowania
- 5 Panel sterowania płyty grzewczej

POWIERZCHNIA PŁYTY ZE SZKŁA CERAMICZNEGO

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

ZASADA DZIAŁANIA INDUKCYJNEJ STREFY GOTOWANIA



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

1. Pole magnetyczne
2. Cewki indukcyjne



W przypadku rozsypania się na rozgrzaną płytę ze szkła ceramicznego cukru lub pożywienia o dużej jego zawartości bezzwłocznie wytrzeć płytę lub usunąć cukier przy użyciu skrobaka, nawet jeśli strefa gotowania będzie jeszcze wciąż gorąca. Zapobiegnie to uszkodzeniu wykonanej ze szkła ceramicznego powierzchni. Do czyszczenia rozgrzanej płyty ze szkła ceramicznego nie używać detergentów lub innych środków czyszczących, ponieważ mogłyby to uszkodzić jej powierzchnię.

NACZYNIA DO GOTOWANIA INDUKCYJNEGO

NACZYNIA PRZEZNACZONE DO PŁYT INDUKCYJNYCH

- Indukcja będzie działać prawidłowo, jeśli używane będą odpowiednie naczynia kuchenne.
- Pamiętaj o tym, że garnek lub rondel powinien znajdować się w środku strefy gotowania.
- Do odpowiednich naczyń kuchennych należą naczynia kuchenne wykonane ze stali, stalowe garnki pokryte emalią i garnki żeliwne.
- Nieodpowiednie są wykonane ze stopów stalowych naczynia z miedzianym lub aluminiowym dnem oraz naczynia szklane.



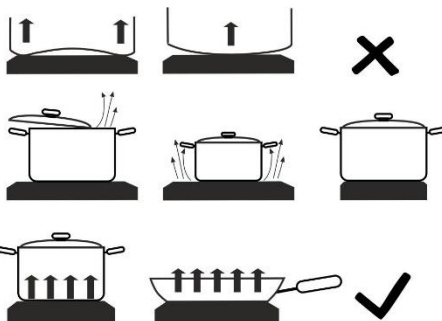
- Test namagnesowania: Przy pomocy niewielkiego magnetu sprawdzić, czy spód garnka lub rondla wykazuje właściwości ferromagnetyczne. Jeśli magnes jest przyciągany do spodu garnka, to nadaje się do gotowania na kuchenke indukcyjnej.

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



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

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



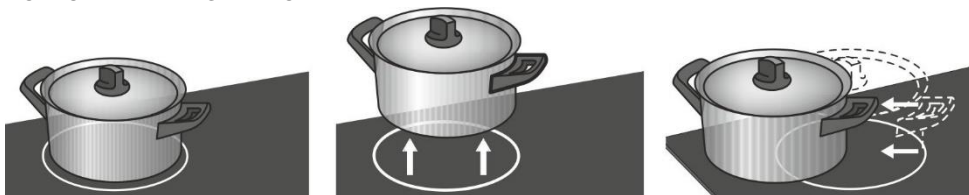
Strefa gotowania	Minimalna średnica denka garnka
Ø 145 mm	Ø 90 mm
Ø 180 mm	Ø 110 mm
Ø 210 mm	Ø 130 mm



UWAGA!

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

ROZPOZNAWANIE GARNKÓW



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

WSKAZÓWKI DOTYCZĄCE ENERGOOSZCZĘDNOŚCI

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

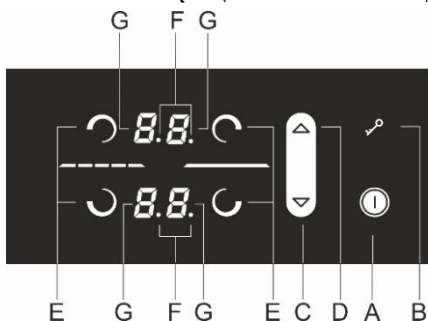
REGULACJA MOCY

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

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

STEROWANIE PŁYTĄ KUCHENNĄ

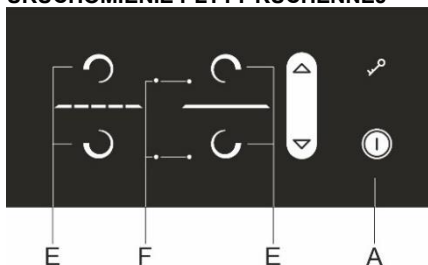
PANEL STERUJĄCY (w zależności od modelu)



Funkcje przycisków dotykowych:

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

URUCHOMIENIE PŁYTY KUCHENNEJ



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

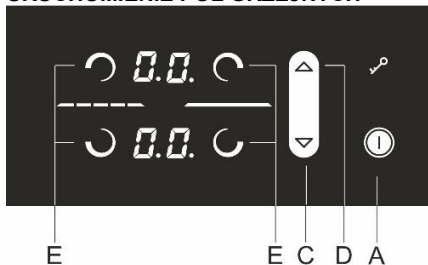


Jeżeli w ciągu 10 sekund nie zostanie włączone żadne pole grzejne, płyta kuchenna się wyłączy. Włączy się krótki sygnał dźwiękowy.




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

URUCHOMIENIE PÓL GRZEJNYCH



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

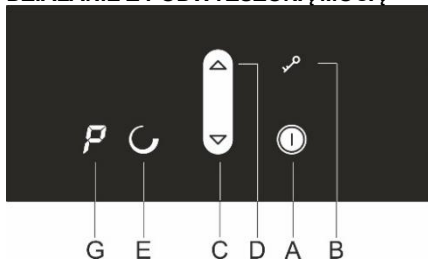
Jeżeli na wybranym polu grzejnym nie ma naczynia, na wyświetlaczu wymiennie ukazuje się ustawiona moc działania oraz symbol .

Zmiana mocy działania pól grzejnych

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

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

DZIAŁANIE Z PODWYŻSZONĄ MOCA



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

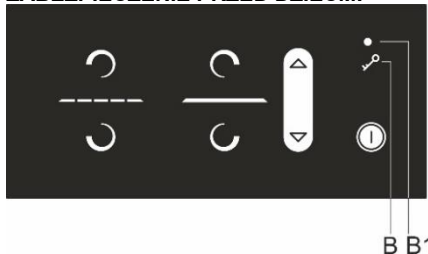
Wyłączenie działania z podwyższoną mocą

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



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

ZABEZPIECZENIE PRZED DZIEĆMI



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

Zablokowanie przycisków sterujących płyty kuchennej

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

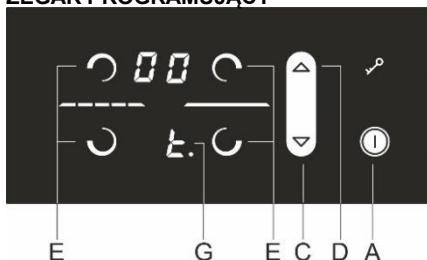
Odblokowanie przycisków sterujących płyty kuchennej

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



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

ZEGAR PROGRAMUJĄCY



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

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

WŁĄCZENIE ZEGARA PROGRAMUJĄCEGO

Najpierw należy wybrać pole grzejne (E). Następnie za pomocą przycisków (C) i (D) należy ustawić moc działania. Zegar programujący nie będzie działał, jeżeli stopień mocy działania ustawiony zostanie na "0". Ponownie należy dotknąć przycisku włączenia pola grzejnego (E). Włączy się sygnał dźwiękowy, a na wyświetlaczu wybranego pola grzejnego (G) ukaże się $\frac{1}{10}$ z kropką dziesiętną. Na wyświetlaczu wybranego pola grzejnego z przeciwnej strony ukaże się czas, pozostały do końca gotowania.

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

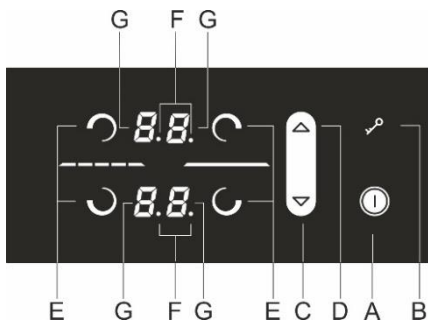
Zmiana ustawionego czasu działania

- Czas działania można dowolnie zmieniać w trakcie gotowania.
- W tym celu należy dwukrotnie przycisnąć przycisk żądanego pola grzejnego.
- Dotknąć należy przycisków (C) i (D), aby ustawić wybrany na nowo czas działania.

Wyświetlenie pozostałego czasu działania

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

WYŁĄCZENIE POLA GRZEJNEGO



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

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

WSKAŹNIK MOCY RESZTKOWEJ

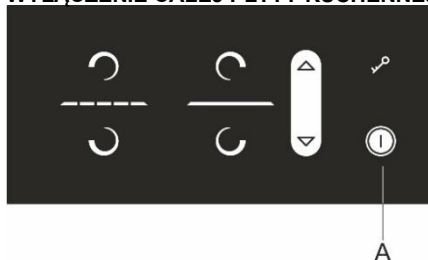
Witroceraamiczna płyta kuchenna za pomocą symbolu "H" wskazuje również pozostałe ciepło pola grzejnego. Witroceraamiczne pola grzejne nie nagrzewają się bezpośrednio, lecz pośrednio nagrzewają się przez ciepło z nagranych garnków. Dopóki po wyłączeniu pola grzejnego świeci symbol "H", pole grzejne jest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

OGRANICZENIE CZASU DZIAŁANIA

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

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

WYŁĄCZENIE CAŁEJ PŁYTY KUCHENNEJ

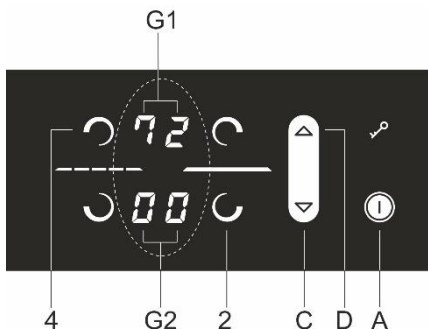


W celu wyłączenia płyty kuchennej należy przycisnąć przycisk włączenia/wyłączenia płyty kuchennej (A) i przytrzymać go na 1 sekundę. Włączy się sygnał dźwiękowy i wszystkie pola grzejne się wyłączą.

AUTOMATYCZNE WYŁĄCZENIE

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

USTAWIENIE MAKSYMALNEJ ŁĄCZNEJ MOCY URZĄDZENIA

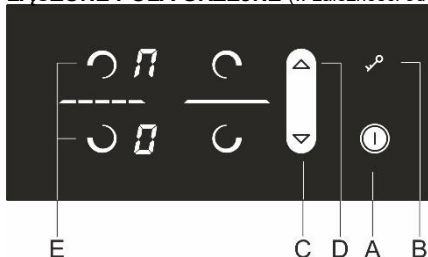


Maksymalna łączna moc urządzenia ograniczona jest do 7.200 W. Ustawienie to można obniżyć na 2.800 W, 3.500 W lub 6.000 W. Najwyższą łączną moc można wybrać w ciągu pierwszych 30 sekund po tym, gdy płyta kuchenna zostanie przyłączona do sieci elektrycznej. W pierwszej kolejności należy odblokować urządzenie.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

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

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

ŁĄCZONE POLA GRZEJNE (w zależności od modelu)



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

Złączenie dwóch pól grzejnych

- Przycisnąć należy przycisk dotykowy włączenia/wyłączenia płyty kuchennej (A), aby włączyć płytę kuchenną.
- Równocześnie należy dotknąć dwóch przycisków dotykowych wyboru pola grzejnego (E) i przytrzymać na 3 sekundy. Na wyświetlaczu drugiego z pól grzejnych ukaże się symbol Γ , oznaczający, że pola zostały połączone.
- Ustawić należy żądany stopień mocy dla łączonego pola grzejnego.
- Jeżeli później zamierza się zmienić stopień mocy działania łączonego pola grzejnego, należy tego dokonać za pomocą przycisków (C) lub (D) dolnego pola grzejnego.
- Uwaga: W przypadku łączonego pola grzejnego nie jest możliwe włączenie funkcji działania na dodatkowej najwyższej mocy P. Najwyższy możliwy stopień działania dla łączonego pola grzejnego to stopień "9".

Rozłączenie dwóch połączonych pól grzejnych

- Stopień mocy działania łączonego pola grzejnego należy ustawić na "0". Wyświetlany symbol Γ połączenia dwóch pól grzejnych zniknie i pola grzejne się wyłączą.
- Oba pola będą teraz działać niezależnie jedno od drugiego.

HAŁAS I DŹWIĘKI W CZASIE GOTOWANIA NA PŁYTCIE INDUKCYJNEJ

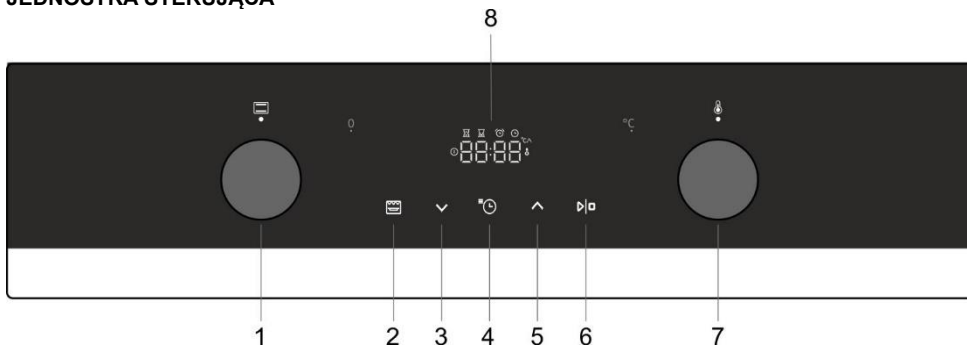
Hałasy i dźwięki	Przyczyna	Rozwiązanie
Dźwięki wywoływane przez indukcję.	Technologia indukcyjna wykorzystuje właściwości niektórych metali w warunkach oddziaływania elektromagnetycznego. Wywołuje ona tak zwane prądy wirowe, które zmuszają cząsteczki do oscylacji. Oscylacje (drgania) te są przekształcane 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 gotowania 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.
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.



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

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

JEDNOSTKA STERUJĄCA



1. Pokrętko wyboru systemu przyrządzania żywności
2. Przycisk zapiekanie (gratin)
3. Przycisk zmniejszania wartości
4. Przycisk trybów czasowych i ustawień
5. Przycisk zwiększania wartości
6. Rzycisk start i stop do włączania, przerywania i potwierdzania ustawień
7. Pokrętko temperatury piekarnika
8. Wyświetlacz



INFORMACJA!

Aby przyciski lepiej reagowały, należy ich dotykać możliwie największą powierzchnią opuszka palca. Przy każdym dotknięciu przycisku słychać sygnał dźwiękowy.

PIERWSZE WŁĄCZENIE

Po pierwszym podłączeniu urządzenia do sieci elektrycznej lub po dłuższej awarii zasilania na wyświetlaczu pojawi się 12:00.

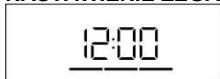
Pierwszy krok to wybór i potwierdzenie podstawowych ustawień.



INFORMACJA!

Zmian dokonuje się dotykając przycisków ∇ lub \blacktriangle . Wybrane ustawienia należy potwierdzić przez dotknięcie przycisku multi time lub start i stop. Kolejne ustawienia można wprowadzić dopiero po potwierdzeniu wcześniejszych.

NASTAWIENIE ZEGARA



Dotykając przycisku ∇ lub \blacktriangle , ustawić czas bieżący. Najpierw należy ustawić i potwierdzić minuty, a następnie godzinę. Jeśli przycisk nastawienia wartości przytrzyma się przez dłuższą chwilę, wartości zmieniają się szybciej.



INFORMACJA!

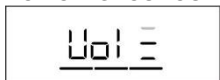
W celu zmiany ustawionej godziny sprawdź rozdział FUNKCJE CZASOWE.

OŚWIETLENIE WYŚWIETLACZA



Ustawienia domyślne – mocne oświetlenie. Na wyświetlaczu pojawi się komunikat “brh” oraz aktualnie ustawiona wartość intensywności oświetlenia. Dotykając przycisku ustawienia wartości, zwiększa lub zmniejsza się intensywność oświetlenia.

POZIOM GŁOŚNOŚCI SYGNAŁÓW DŹWIĘKOWYCH



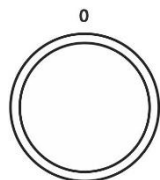
Ustawienia domyślne - średnia głośność. Na wyświetlaczu pojawi się komunikat “Vol” oraz aktualnie ustawiony poziom głośności sygnałów dźwiękowych. Dotykając przycisku ∇ lub \blacktriangle , wybrać poziom głośności i go potwierdzić. Sygnał dźwiękowy można wyłączyć.

Po zatwierdzeniu wybranych ustawień na wyświetlaczu pojawi się czas bieżący (jeśli POKRĘTŁO wyboru trybu jest ustawione w pozycji 0).

PIEKARNIK (w zależności od modelu)

WYBÓR SYSTEMU PRZYRZĄDZANIA

Piekarnik obsługuje się pokrętle “przełącznik funkcji piekarnika” do nastawiania funkcji, oraz pokrętle “nastawienie temperatury” do nastawiania temperatury.



Obracając pokrętle (w lewo i w prawo) wybrać system przyrządzenia.



Ustawienia można zmieniać także w czasie pracy.

NASTAWIENIE TEMPERATURY PIEKARNIKA

Nastawienie temperatury można zmieniać obracając pokrętle termostatu w prawo w zakresie 50 – 275/300°C. Obracając w lewo obniża się temperaturę.



W razie przekręcenia pozycji zerowej siłą dojdzie do uszkodzenia termostatu!












WYŁĄCZANIE PIEKARNIKA

POKRĘTŁO SELEKTORA SYSTEMU PRZYRZĄDZANIA ustawić w pozycji "0".

OŚWIETLENIE PIEKARNIKA

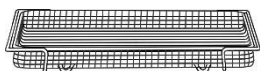
W wszystkich trybach pracy oświetlenie piekarnika włącza się automatycznie po wybraniu trybu pracy.

SYSTEM PRZYRZĄDZANIA

System	Opis
	SZYBKE PODGRZEWANIE 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. Sugerowana temperatura: 50°C – max.
	GÓRNA I DOLNA GRZAŁKA Grzałki w dolnej i górnej ścianie piekarnika wytwarzają energię cieplną, która rozchodzi się równomiernie po całym wnętrzu piekarnika. Ciast i mięs nie można piec z użyciem tylko jednej grzałki. Sugerowana temperatura: 200°C.
	GRZAŁKA W GÓRNEJ ŚCIANCE Energia cieplną na żywność rozprowadza wyłącznie grzałka umieszczona w górnej ścianie piekarnika. Używać jej do przyrumieniania potrawy od góry (końcowego przyrumieniania). Sugerowana temperatura: 180°C.
	GRZAŁKA W DOLNEJ ŚCIANCE Energia cieplną na żywność rozprowadza wyłącznie grzałka umieszczona w dolnej ścianie piekarnika. Używać jej do przyrumieniania potrawy od dołu. Sugerowana temperatura: 180°C.
	GRZAŁKA W GÓRNEJ I DOLNEJ ŚCIANCE 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. Sugerowana temperatura: 180°C.
	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.
	DUŻY GRILL Włączona jest górna grzałka i grzałka grilla. Energię cieplną emituje bezpośrednio grzałka grilla zainstalowana w górnej ścianie piekarnika. Dla zwiększenia efektu podgrzewania włącza się także górna grzałka. Kombinacja ta służy do grillowania niewielkiej ilości jednostronnych kanapek, mięsa i kiełbasek do piwa oraz do przyrządzania tostów. Maksymalna dozwolona temperatura: 230°C.
	GRILL Z WENTYLATOREM Włączona jest grzałka grilla i wentylator. Kombinacja ta służy do grillowania mięsa oraz do jednostronnego pieczenia większych kawałków mięsa lub drobiu. Nadaje się także do przyrządzania dań au gratin i przyrumieniania na chrupiącą skórkę. Sugerowana temperatura: 170°C. Maksymalna dozwolona temperatura: 230°C.
	GRZAŁKA W GÓRNEJ ŚCIANCE I WENTYLATOR Włączona jest górna grzałka (znajdująca się w górnej ścianie piekarnika) oraz wentylator. System ten służy do pieczenia większych kawałków mięsa i drobiu. Nadaje się także do przyrządzania potraw au gratin. Sugerowana temperatura: 170°C.
	PIECZENIE INTENSYWNE (AIR FRY) Dzięki intensywnemu pieczeniu skórka potrawy jest chrupiąca, bez dodawania tłuszczu. Jest to zdrowa, niskokaloryczna odmiana przygotowywania żywności typu „fast food”. Nadaje się do mniejszych kawałków mięsa, ryb, warzyw oraz gotowych produktów mrożonych (frytki, nuggetsy). Sugerowana temperatura: 200-220°C.
	GORĄCE POWIETRZE * Włączona jest okrągła grzałka i wentylator. Zamontowany w tylnej ścianie piekarnika wentylator zapewnia ciągły obieg gorącego powietrza wokół pieczeni lub ciasta. Program ten służy do pieczenia mięsa i ciast na kilku poziomach równocześnie. Sugerowana temperatura: 180°C.

System	Opis
	GRZAŁKA W DOLNEJ ŚCIANCIE I WENTYLATOR Program służy do pieczenia niewysokich ciast drożdżowych oraz konserwowania owoców i warzyw. Sugerowana temperatura: 180°C.
	PROGRAM PIZZA Tento program z ustawieniem temperatury pieczenia do 275°C został specjalnie zaprojektowany, aby pomóc Ci upiec idealną pizzę, focaccia, podpłomyki i podobne wypieki.
	PIECZENIA MROŻONEJ ŻYWNOSCI Ten program umożliwia pieczenie zamrożonej żywności w krótszym czasie, bez wcześniejszego nagrzewania. Znajduje zastosowanie przy gotowych produktach mrożonych (pieczywo, rogaliki, lasagne, frytki, nuggetsy), mięsie i warzywach. Sugerowana temperatura: 190- 200°C.
	ROZMRAŻANIE Obieg powietrza odbywa się bez włączania grzałek. Włączony zostaje wyłącznie wentylator. Program służy do powolnego rozmrażania zmrożonej żywności. Sugerowana temperatura: 0 °C.
	AQUA CLEAN Energję cieplną emituje wyłącznie grzałka znajdująca się w dolnej ścianie piekarnika. Program ten służy do usuwania z piekarnika zanieczyszczeń i resztek żywności. Czas trwania programu: 30 minut. Sugerowana temperatura: 70°C.

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



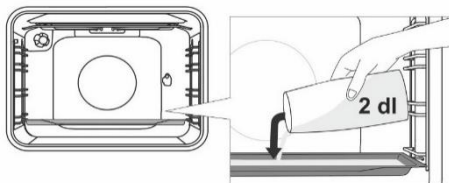
PŁYTKA BLACHA PERFOROWANA – (blacha z otworami) służy do przygotowywania potraw w programach, które wykorzystują parę oraz przy intensywnym pieczeniu (air fry). Otwory umożliwiają lepszą cyrkulację powietrza wokół potrawy, dzięki czemu potrawa jest bardziej chrupiąca. Przy pieczeniu potraw o większej zawartości wody należy poziom niżej umieścić płytką lub głęboką blachę.



GOTOWANIE NA PARZE

Dzięki tym systemom możesz gotować z dodatkiem pary. Para powoduje lepsze przyrumienienie i większą chrupkość na powierzchni.

Umieść blachę do pieczenia w pierwszej prowadnicy, gdy piekarnik jest jeszcze chłodny. Wlej maksymalnie 2 dl wody na blachę do pieczenia. Umieść potrawę w drugiej prowadnicy i uruchom system.



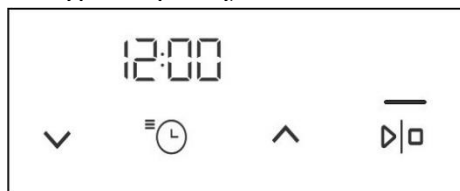
Nie wkładaj głębokiej blachy do pieczenia do pierwszej prowadnicy, włóż ją o jeden poziom wyżej.



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

FUNKCJE CZASOWE

Obracając POKRĘTŁO najpierw ustawisz SYSTEM i TEMPERATURĘ.





Ustawienie czasu przygotowania

W tym trybie określa się czas pracy piekarnika. Dotknąć przycisku **multi time**. Na wyświetlaczu pojawi się symbol . Dotykając lub ustawić żądany czas pieczenia. Najpierw należy ustawić i potwierdzić minuty, a następnie godzinę. Dotknąć przycisku **start I stop** aby potwierdzić ustawienia. Aby rozpocząć pieczenie, dotknąć przycisku **start I stop**.



Ustawianie opóźnionego uruchomienia



INFORMACJA!

Ustawienie czasu przygotowania i czasu zakończenia nie jest możliwe w przypadku grilla i grilla z systemem wentylatorów.

Stosuje się ją wtedy, kiedy potrawa ma zacząć piec się z opóźnieniem. Potrawę należy włożyć do piekarnika, ustawić tryb i temperaturę. Kolejny krok to ustawienie czasu trwania pieczenia oraz godziny, o której potrawa ma być gotowa.

Przykład:

Aktualny czas: południe
Czas gotowania: 2 godziny
Koniec gotowania: 18.00

Dotknąć przycisku **multi time**. Na wyświetlaczu pojawi się symbol oznaczający czas trwania pieczenia. Dotknąć lub , aby ustawić czas trwania pieczenia (w naszym przypadku jest to 2.00). Najpierw należy ustawić i potwierdzić minuty, a następnie godzinę. Ustawienia potwierdzić dotykając przycisku **start I stop**. Ponowne, dwukrotne dotknięcie przycisku **multi time** wybiera godzinę, o której danie ma być gotowe (w naszym przypadku jest to 18.00). Zatwierdzić wybór. Na wyświetlaczu pojawi się wybrana godzina (18.00). Dotknąć przycisku **start I stop**, aby potwierdzić ustawienia.

Aby rozpocząć pieczenie, dotknąć przycisku **start I stop**.

Piekarnik przejdzie w częściowy tryb czuwania (lub stand-by): wyświetlacz się przyciemni, system wentylacyjny oraz oświetlenie są cały czas włączone. Wybrane ustawienia włączą się automatycznie (w naszym przypadku o 16.00). Piekarnik wyłączy się o wybranej godzinie (w naszym przypadku jest to 18.00).



INFORMACJA!

Na wyświetlaczu naprzemiennie pojawiają się godzina zakończenia pieczenia oraz czas bieżący (godzina).

Po upływie ustawionego czasu piekarnik wyłączy się automatycznie. Na wyświetlaczu naprzemiennie pojawiają się komunikaty "End" i 00:00. Pojawi się sygnał dźwiękowy, który wyłącza się poprzez dotknięcie dowolnego przycisku. Po upływie minuty sygnał sam się wyłączy.



OSTRZEŻENIE!

Funkcja ta nie jest zalecana do pieczenia żywności, która wymaga wcześniejszego nagrzania piekarnika. Łatwo psujące się produkty spożywcze nie powinny pozostawać zbyt długo w piekarniku. Przed użyciem tego trybu należy sprawdzić, czy zegar na urządzeniu pokazuje prawidłowy czas.



Ustawienie alarmu

Alarmu można używać samodzielnie, niezależnie od działania piekarnika. Najdłuższe możliwe ustawienie to 24 godziny. Ostatnich 10 minut do końca wybranej funkcji czasowej odliczanych jest w interwale sekundowym. Dwukrotnie dotknąć przycisku **multi time**, aby na wyświetlaczu pokazał się symbol. Dotykając lub ustawić czas trwania alarmu.



INFORMACJA!

- Jeśli zaprogramowane jest opóźnione włączenie, alarm należy ustawić poprzez trzykrotne dotknięcie przycisku **multi time**.
- Przy ustawieniach funkcji czasowych można zresetować czas do 0 poprzez jednoczesne dotknięcie przycisków oraz . Ustawienie potwierdzić dotykając przycisku **start I stop**.

- Ostatnio używane wartości funkcji czasowych są zapisywane i pojawiają się jako sugerowane przy ich ponownym użyciu. Ustawienia te można wyłączyć (sprawdź rozdział Wybór dodatkowych funkcji, Funkcja adaptacyjna)

WYBÓR USTAWIENÍ OGÓLNYCH

"Pokrętko wyboru systemu przyrządzania żywności" obrócić do pozycji "0". Funkcję aktywuje się poprzez trzykrotne dotknięcie przycisku **multi time**. Na wyświetlaczu po kilku sekundach pojawi się "**SEtt**", a następnie menu funkcji dodatkowych.



INFORMACJA!

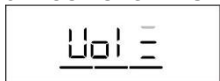
Po menu należy poruszać się dotykając przycisków **∨** lub **∧**. Ustawienia potwierdzić przyciskiem **start i stop** lub **multi time**. Aby wyjść z menu funkcji dodatkowych, należy dotknąć przycisku **gratin**.

CZAS



Dotykając przycisku **∨** lub **∧** ustawić czas bieżący. Na wyświetlaczu pojawi się komunikat "**CLoc**". Po potwierdzeniu można wybrać 12-godzinny lub 24-godzinny format czasu. Potwierdzić i ustawić czas bieżący. Najpierw należy ustawić i potwierdzić minuty, a następnie godzinę.

JAKOŚĆ SYGNAŁU DŹWIĘKOWEGO



Do wyboru są trzy poziomy głośności. Wybrać ustawienia "**Vol**". Dotykając przycisku **∨** lub **∧** wybrać poziom głośności i go potwierdzić. Sygnał dźwiękowy można wyłączyć.

OŚWIETLENIE WYŚWIETLACZA



Do wyboru są trzy stopnie oświetlenia. Wybrać ustawienia "**brh**". Dotykając przycisku **∨** lub **∧** wybrać stopień oświetlenia i go potwierdzić. Dotykając przycisku ustawić wartości, zwiększa lub zmniejsza się stopień intensywności oświetlenia.

WYŚWIETLACZ - TRYB NOCNY



Funkcja ta automatycznie zmniejsza stopień intensywności oświetlenia w godzinach nocnych (między 20.00 i 6.00). Wybrać ustawienia "**nGht**". Dotykając przycisku **∨** lub **∧** wybrać żądane nocne oświetlenie i je potwierdzić.

FUNKCJA ADAPTACYJNA



Umożliwia dostosowanie czasu bieżącego. Fabrycznie funkcja jest wyłączona, ale można ją włączyć. Gdy funkcja jest włączona, wyświetlają się ostatnie ustawienia czasu trwania programu pieczenia. Uwzględniane są wartości ostatniego pieczenia. Na wyświetlaczu pojawi się "**AdPt**". Aby wyłączyć funkcję, należy dotknąć przycisku **∨** lub **∧** i wybrać off. Powtórzyć te same kroki, aby ponownie włączyć funkcję. Na wyświetlaczu wybrać on.

USTAWIENIA FABRYCZNE



Funkcja ta umożliwia powrót do ustawień fabrycznych. Na wyświetlaczu pojawi się komunikat "**FAct**". Dotykając przycisków **∨** lub **∧** wybrać "**rES**", aby powrócić do ustawień fabrycznych oraz potwierdzić dłuższym przytrzymaniem przycisku **start i stop**, aż do zniknięcia wszystkich oświetlonych kresek.



OSTRZEŻENIE!

W przypadku przerwy w dostawie energii elektrycznej lub po wyłączeniu urządzenia, wszystkie dodatkowe ustawienia zostaną zachowane przez najwyżej kilka minut. Po upływie tego czasu wszystkie ustawienia, z wyjątkiem sygnału dźwiękowego, powrócą do ustawień podstawowych.

URUCHAMIANIE PROCESU PIECZENIA



Kreska nad przyciskiem **start | stop** jest częściowo oświetlona. Ustawiony program włącza się poprzez dotknięcie tego przycisku. W czasie trwania programu kreska nad przyciskiem świeci mocniej (jest całkowicie oświetlona).



INFORMACJA!

Jeśli nie zostanie wybrana żadna funkcja programatora czasowego, to na wyświetlaczu pojawi się czas pieczenia. Po osiągnięciu wybranej temperatury na ekranie przez kilka sekund pojawi się °C i słychać będzie sygnał dźwiękowy.

DODATKOWE ZAPIEKANIE



Funkcję można włączyć dopiero po 10 minutach pieczenia (kreska nad przyciskiem gratin jest częściowo oświetlona). Po potwierdzeniu funkcji na wyświetlaczu pojawi się czas trwania pieczenia 10 min (10:00). Dotykając przycisku **∨** lub **∧** ustawić czas trwania zapiekania.

Funkcję można wyłączyć poprzez dotknięcie przycisku **gratin**.

Funkcji tej używa się w ostatniej fazie, kiedy do potrawy dodaje się sosu/polewy lub gdy chce się dodatkowo zapiec jej powierzchnię. Podczas zapiekania na potrawie tworzy się chrupiąca, złoto-żółta skórka, która chroni przed wysuszeniem, a jednocześnie nadaje ładniejszy wygląd oraz lepszy smak.

KONIEC PIECZENIA I WYŁĄCZENIE PIEKARNIKA.

Pieczenie przerwać dotykając przycisku **start | stop**. Na wyświetlaczu pojawi się "End" i rozlegnie się sygnał dźwiękowy.

"Pokręćło wyboru systemu przyrządzania żywności" obrócić do pozycji "0".



INFORMACJA!

Po zakończonym pieczeniu zostaną przerwane i usunięte wszystkie ustawienia czasu, oprócz alarmu. Na zegarze pojawi się czas bieżący.

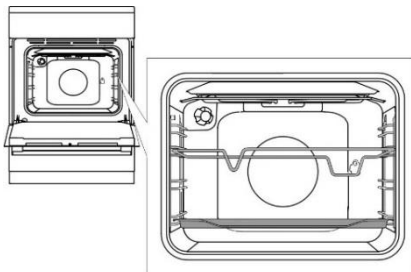
Po zakończonym użytkowaniu piekarnika, w kanale/rowku do zbierania kondensatu może zgromadzić się woda. Kanał oczyścić szmatką lub gąbką.

OPISY SYSTEMÓW

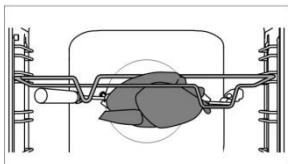
- Podgrzewanie pustego piekarnika wiąże się ze zużyciem dużej ilości energii. Stąd też pieczenie kilku rodzajów ciast lub pizz po kolei pozwoli zaoszczędzić dużą ilość energii, ponieważ piekarnik będzie już rozgrzany.
- Używać ciemnych, czarnych silikonowych lub emaliowych blach i tacek, ponieważ charakteryzują się one bardzo dobrą przewodnością cieplną.
- Jeśli korzysta się z pergaminu, upewnić się, że jest on odporny na wysokie temperatury.
- Podczas przygotowywania jedzenia w piekarniku powstaje duża ilość pary, która odprowadzana jest przez komin na tylny ścianie urządzenia. Para może ulec skropleniu na drzwiach lub pokrywie urządzenia (w zależności od modelu). Jest to normalne zjawisko, które nie wpływa na pracę urządzenia. Po zakończeniu gotowania należy wytrzeć skropliny za pomocą ściereki.
- Aby zaoszczędzić energię poprzez wykorzystanie nagromadzonego ciepła, wyłączyć piekarnik na ok. 10 minut przez zakończeniem przyrządzania posiłku.
- Aby uniknąć skraplania (rosy), nie pozostawiać żywności do ostygnięcia w zamkniętym piekarniku.

Pieczenie na obrotowym rożnie (w zależności od modelu)

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



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



Nabić mięso na rożen i dokręcić śruby. Uchwyt rożna umieścić na przednim wsporniku rożna, a końcówkę włożyć w otwór po prawej stronie tylnej ścianki piekarnika (otwór jest zabezpieczony obrotową pokrywą). Odkręcić uchwyt rożna i zamknąć drzwiczki piekarnika. Włączyć piekarnik i wybrać DUŻY GRIL.



Nie używać grilla w pozycji 4. Z grilla można korzystać tylko wtedy, gdy drzwiczki piekarnika są zamknięte.



Nie wkładać głębokiej blachy do pierwszej prowadnicy.

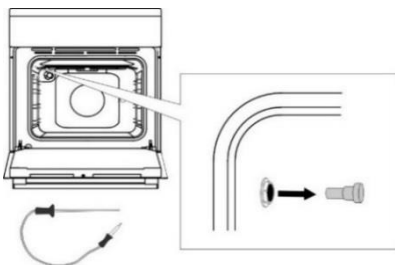
PIECZENIE Z TERMOSONDĄ (BAKESENSOR) (w zależności od modelu)

Termosonda umożliwia bardzo dokładną kontrolę temperatury wewnątrz żywności podczas jej pieczenia.



OSTRZEŻENIE!

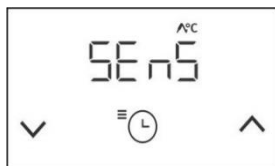
Termosonda nie może znajdować się w bezpośrednim sąsiedztwie elementów grzejnych.



1. Metalową końcówkę termosony należy wbić w najgrubszą część produktu przeznaczanego do pieczenia.

2. Wtyczkę termosony włożyć do gniazdka, które znajduje się w na przodzie, górnym rogu piekarnika (sprawdź zdjęcie). Na wyświetlaczu pojawi się "SEnS".

UWAGA: Po wstawieniu sondy do piekarnika wszystkie ustawione wcześniej funkcje zostaną usunięte.



3. Wybrać żądany program i temperaturę pieczenia (w zakresie do 230°C). Na wyświetlaczu pojawi się symbol działania sondy oraz wstępnie ustawiona temperatura, którą można zmienić poprzez dotknięcie przycisku < lub >. Określić żądaną końcową temperaturę wewnątrz produktu spożywczego (w zakresie 30 - 99°C).

UWAGA: Podczas pieczenia z użyciem sondy ustawienie czasu pieczenia nie jest możliwe.

4. Ustawienia potwierdzić dotykając przycisku "start i stop".



5. Gdy produkt osiągnie ustawioną temperaturę, piekarnik się wyłączy. Na wyświetlaczu pojawi się "End". Rozlegnie się sygnał dźwiękowy, który można wyłączyć poprzez dotknięcie dowolnego przycisku. Po upływie minuty sygnał sam się wyłączy.



INFORMACJA!

Na wyświetlaczu naprzemiennie pojawiają się ustawiona oraz aktualna temperatura produktu spożywczego. Jeśli zajdzie taka potrzeba, można w trakcie zmienić temperaturę pieczenia lub końcową temperaturę wewnątrz produktu spożywczego. Ustawienie potwierdzić dotykając przycisku **“start i stop”**.

Prawidłowe użycie termosondy za względu na rodzaj produktu spożywczego:

- drób: wbić w najgrubszą część piersi,
- mięso: wbić w chudą część mięsa (nieprzecinaną żyłkami tłuszczu),
- mniejsza porcja mięsa z kością: wbić w miejsce obok kości,
- ryby: wbić w głowę, w kierunku kręgosłupa



OSTRZEŻENIE!

Po zakończonym użyciu sondę należy ostrożnie wyjąć z produktu oraz ze wtyczki, a następnie oczyścić.



INFORMACJA!

Jeśli sonda nie jest używana, należy usunąć ją z piekarnika.

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.

Pród obudowy ze stali nierdzewnej (w zależności od modelu)

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

Powierzchnie lakierowane i elementy plastikowe (w zależności od modelu)

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

Powierzchnie emaliowane (piekarnik, płyta kuchenki)

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

Powierzchnie szklane

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



INFORMACJA!

Nie wolno używać agresywnych i szorstkich środków czystości.

CZYSZCZENIE POWIERZCHNI ZE SZKŁACERAMICZNEGO

- Po każdym użyciu poczekać aż wykonana ze szkła ceramicznego powierzchnia przed przystąpieniem do jej czyszczenia ostygnie. W przeciwnym razie przy kolejnym użyciu płyty wszystkie pozostałe nieczystości wtopią się w rozgrzaną powierzchnię.
- Do regularnej konserwacji płyty ze szkła ceramicznego używać specjalnych produktów pielęgnacyjnych, które tworzą na powierzchni powłokę ochronną zapobiegającą przywieraniu do niej zabrudzeń.
- Przed każdym użyciem powierzchni ze szkła ceramicznego wytrzeć kurz lub inne zanieczyszczenia, które mogłyby porysować powierzchnię zarówno płyty jak i dna garnka.



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

- Używanie agresywnych lub ściernych środków czyszczących lub naczyń z szorstkim lub uszkodzonym dnem może doprowadzić do starcia oznaczeń.
- Do usuwania niewielkich zanieczyszczeń używać miękkiej, wilgotnej szmatki. Następnie wytrzeć powierzchnię do sucha.
- Do usuwania zacieków wodnych używać delikatnego roztworu octu. Nie używać go jednak do wycierania ramy (dotyczy tylko wybranych modeli), ponieważ mogłaby ona stracić swój blask. Nie używać agresywnych środków czyszczących w aerozolu lub środków do usuwania kamienia.
- W przypadku trudno usuwalnych zabrudzeń używać specjalnych preparatów przeznaczonych do oczyszczenia szkła ceramicznego. Postępować zgodnie z instrukcją producenta. Każdorazowo po zakończeniu czyszczenia pamiętać o usunięciu pozostałości po środku czyszczącym, ponieważ w czasie podgrzewania stref gotowania mogłyby one uszkodzić powierzchnię ze szkła ceramicznego.



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



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.




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

PIEKARNIK

Do czyszczenia ścianek piekarnika używać mokrej gąbki z detergentem. Do usuwania trudnych do zmycia zabrudzeń wżartych w ściankę piekarnika używać specjalnego detergentu do emalii. Po zakończeniu czyszczenia dokładnie wytrzeć piekarnik do sucha. Czyścić piekarnik tylko wtedy, gdy całkowicie ostygnie. Nigdy nie stosować środków o właściwościach ściernych, ponieważ mogłyby one porysować emaliowaną powierzchnię. Przybory do piekarnika (ruszt, garnek, itp.) myć gąbką z detergentem lub w zmywarce. Do usuwania trudnych do zmycia zabrudzeń lub śladów przypalenia można używać także specjalnych detergentów.



CZYSZCZENIE PIEKARNIKA PRZY UŻYCIU FUNKCJI AQUA CLEAN

Przekreślić pokrętko wyboru systemu przyrządzania żywności w pozycję Aqua Clean . Ustawić pokrętko temperatury w pozycji 70 °C. Nalać do blachy 0,6 l wody i włożyć ją w dowolną prowadnicę. Po upływie 30 minut pozostałości żywności na emaliowanych ściankach piekarnika zmiękną i będzie je można łatwo usunąć wilgotną szmatką.



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

WYJMOWANIE I CZYSZCZENIE WYCIĄGANÝCH PRAWODNIC DRUCIANYCH I TELESKOPOWÝCH

Do czyszczenia prowadnic używać wyłącznie konwencjonalnych środków czystości. Trzymając prowadnice od dołu wyciągnąć je w kierunku środka piekarnika. Wyjąć je z górnych otworów

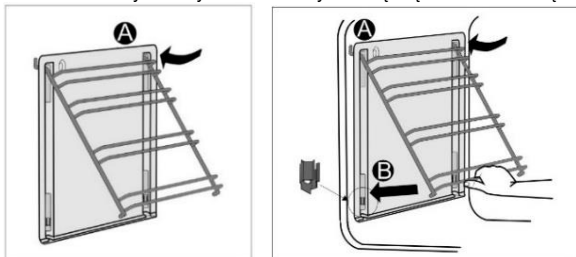


Wyciągane prowadnice nie są przeznaczone do mycia w zmywarce.

INSTALACJA WKŁADÓW KATALITYCZNYCH

Do czyszczenia używać wyłącznie zwykłych środków czyszczących.
Zdemontować ruszty i teleskopowe wysuwane listwy (w zależności od modelu).

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



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



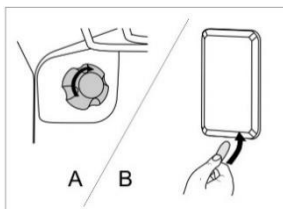
Nie myć wkładów katalitycznych w zmywarce do naczyń.

WYMIANA ŻARÓWKI

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

Wyłączyć urządzenie z prądu!

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



A Zdjąć osłonę żarówki i wyciągnąć lub odkręcić żarówkę.



Aby uniknąć poparzeń, używać zabezpieczenia.

B Płaskim śrubokrętem zwolnić i zdjąć osłonę żarówki. Wyjąć żarówkę.



Uważać, by nie uszkodzić emalii.

ZAMYKANIE DRZWICZEK COMFORT (w zależności od modelu)

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



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

BLOKADA DRZWICZEK (w zależności od modelu)

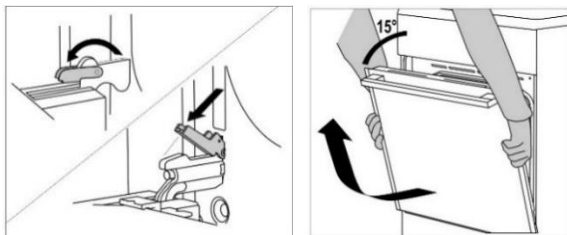
Blokadę drzwiczek otwiera się lekko przesuwając ją kciukiem w prawą stronę i pociągając jednocześnie drzwi od siebie.



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

ZDEJMOWANIE I ZAKŁADANIE DRZWIČEK PIEKARNIKA (w zależności od modelu)

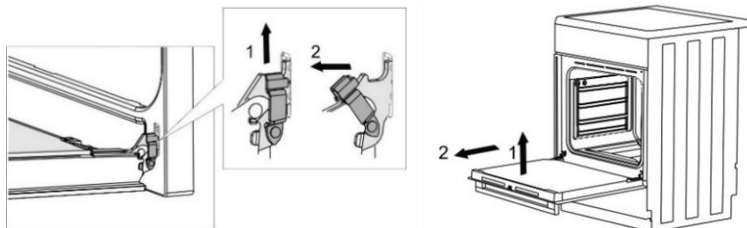
- Otworzyć drzwiczki piekarnika (aż do pozycji skrajnej).
- Obrócić stopy zawiasów drzwiczek (standardowe zamykanie). W przypadku drzwiczek z zawiasami COMFORT obrócić stopy o 90°.
- Powoli zamknąć drzwiczki piekarnika, aż stopy zapadną do zawiasu w listwach bocznych drzwiczek. Pod kątem 15° (w stosunku do pozycji zamkniętej drzwiczek) przymknąć drzwiczki i wyciągnąć je z obu zawiasów urządzenia.



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

ZDEJMOWANIE I ZAKŁADANIE DRZWIČEK PIEKARNIKA (w zależności od modelu)

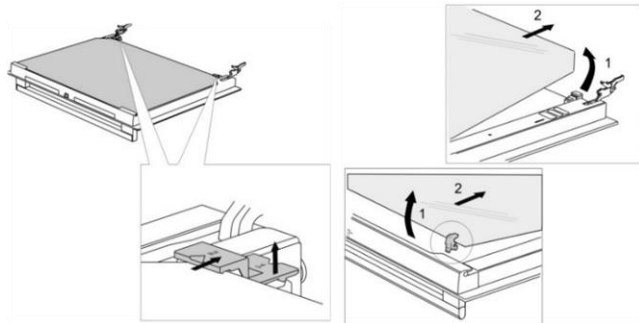
- Otworzyć drzwiczki piekarnika (aż do skrajnej pozycji).
- Podnieść i obrócić stopy.
- Powoli zamykać drzwiczki piekarnika, lekko je podnieść i wyciągnąć z obu zawiasów urządzenia.



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

ZDEJMOWANIE I ZAKŁADANIE SZYBY DRZWIČEK PIEKARNIKA (w zależności od modelu)

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



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

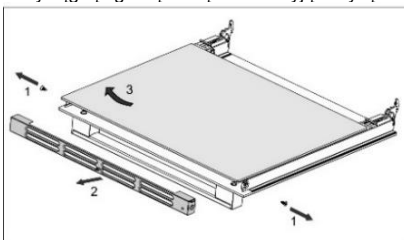
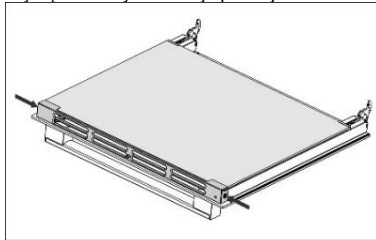
- Trzymając szybę drzwiczek za dolną krawędź lekko podnieść ją do góry, tak by odłączyła się od wspornika, a następnie zdjąć ją.
- Aby zdjąć trzecią szybę (tylko w niektórych modelach), wystarczy ją podnieść i zdjąć. Zdjęć należy także gumowe uszczelki szyby.



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

ZDEJMOWANIE I ZAKŁADANIE SZYBY DRZWICZEK PIEKARNIKA (w zależności od modelu)

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



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

TABELA USTEREK

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

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

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

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

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

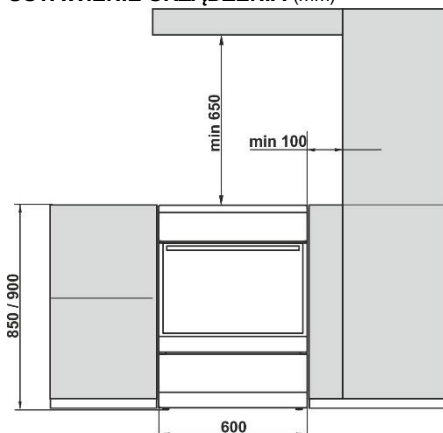
PIEKARNIK	
Problem/błąd	Przyczyna
Przyciski dotykowe nie reagują, wyświetlacz nie działa.	Urządzenie należy na kilka minut odłączyć z sieci elektrycznej (odkręcić bezpiecznik lub wyłączyć główny wyłącznik instalacyjny). Następnie urządzenie należy ponownie podłączyć do sieci elektrycznej i je uruchomić.
Główny bezpiecznik instalacji domowej często się załącza.	Wezwać serwisanta. Upewnić się, że moc wszystkich urządzeń nie przekracza mocy domowej sieci elektrycznej.
Podświetlenie piekarnika nie działa.	Procedura wymiany żarówki jest opisana w rozdziale "KONSERWACJA I CZYSZCZENIE".
Żywność jest niedopieczona.	Czy wybrana została odpowiednia temperatura i system przyrządzenia? Czy drzwiczki piecyka są zamknięte?

PŁYTA KUCHENKI		
Wyświetlanie błędów i usterek na płycie grzejnej	Przyczyna	Rozwiązanie
Pomimo włączenia strefy gotowania symbol „U” nadal miga.	Garnek lub rondel nie nadaje się do kuchenek indukcyjnych lub ma za małą średnicę. Być może uległ przegrzaniu i stracił swoje właściwości ferromagnetyczne.	Sprawdzić czy naczynie wykazuje właściwości ferromagnetyczne (czy jest przyciągane przez magnes). Sprawdzić czy garnek posiada odpowiednio dużą średnicę (zazwyczaj > 12 cm). Jeśli pomimo włączenia i wyłączenia urządzenia wyświetlacz nie przestaje migać, wyłączyć urządzenie z prądu. Odczekać 5 minut i podłączyć je ponownie.
Funkcja szybkiego doładowania mocy wyłącza się automatycznie.	Automatyczne wyłączenie się funkcji doładowania mocy po upływie określonego czasu oraz przełączenie się płyty na poziom mocy 9 to normalne zjawiska. W przypadku przegrzania się strefy gotowania mechanizm zabezpieczający wyłącza funkcję dodatkowej mocy!	Ponownie włączyć funkcję doładowania mocy. W razie konieczności wyłączyć i ponownie włączyć strefę gotowania. Następnie włączyć funkcję doładowania mocy. Poczekać przez chwilę aż płyta ostygnie.
Słychać nieprzerwany sygnał dźwiękowy, a na wyświetlaczu pulsuje symbol »-«.	Po przyciskach dotykowych rozlany został płyn lub postawiono na nich jakichś przedmiot.	Wytrzeć należy powierzchnię przycisków dotykowych.
Na wyświetlaczu wyświetla się symbol »R«.	Oznacza to, że nie można ustawić żądanego stopnia mocy działania, ponieważ osiągnięta została maksymalna łączna moc działania płyty kuchennej.	
Na wyświetlaczu wyświetla się symbol »F«.	Oznacza to, że doszło do błędu podczas działania płyty.	
Na wyświetlaczu pojawia się komunikat o błędzie "C".	Doszło do przegrzania się płyty.	Poczekać aż płyta ostygnie, a następnie wybrać niższe ustawienie mocy.

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

INSTRUKCJA MONTAŻU I PODŁĄCZENIA

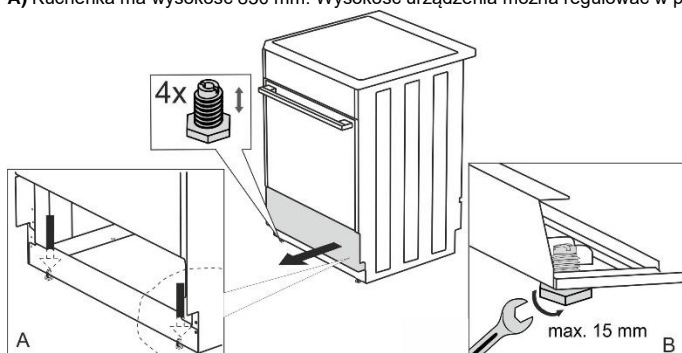
USTAWIENIE URZĄDZENIA (mm)



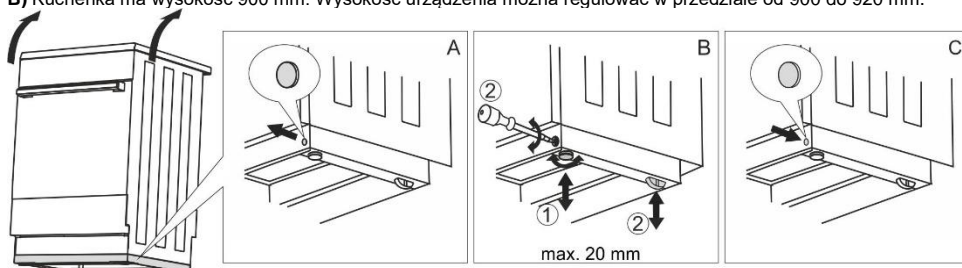
Sąsiadujące z urządzeniem ściany lub meble (podłoga, tylna ściana kuchni, ścianki boczne) muszą wytrzymać temperaturę co najmniej 90°C.

POZIOMOWANIE I DODATKOWE UNIERUCHAMIANIE URZĄDZENIA (w zależności od modelu)

A) Kuchenka ma wysokość 850 mm. Wysokość urządzenia można regulować w przedziale od 850 do 865 mm.

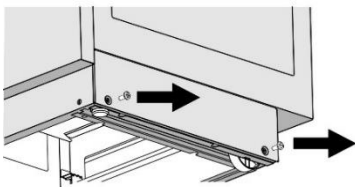


B) Kuchenka ma wysokość 900 mm. Wysokość urządzenia można regulować w przedziale od 900 do 920 mm.



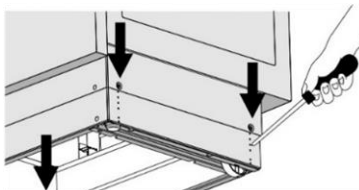
REGULACJA WYSOKOŚCI KUCHENKI (w zależności od modelu)

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



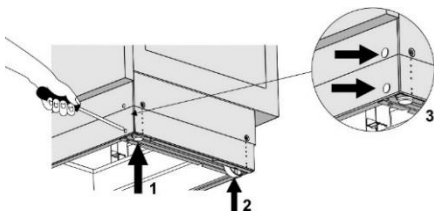
Torx T20

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



- Ustawić żądaną wysokość.
- Dokręcić z powrotem śruby.

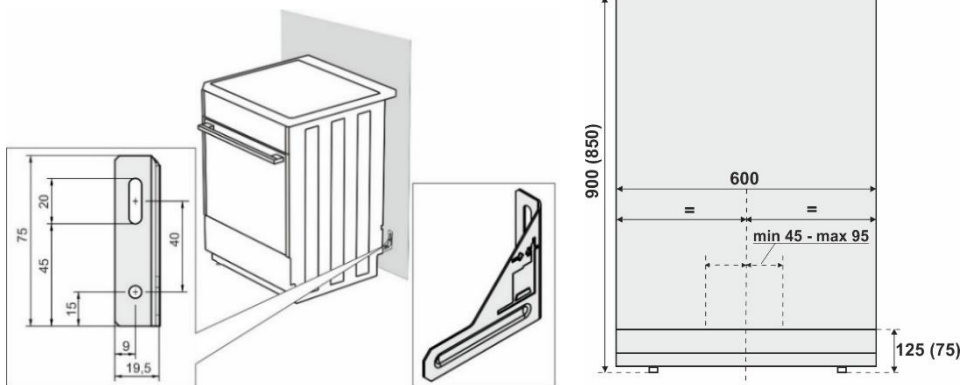
Kuchenka musi zostać zamontowana w poziomie!



Wykonać następujące czynności:

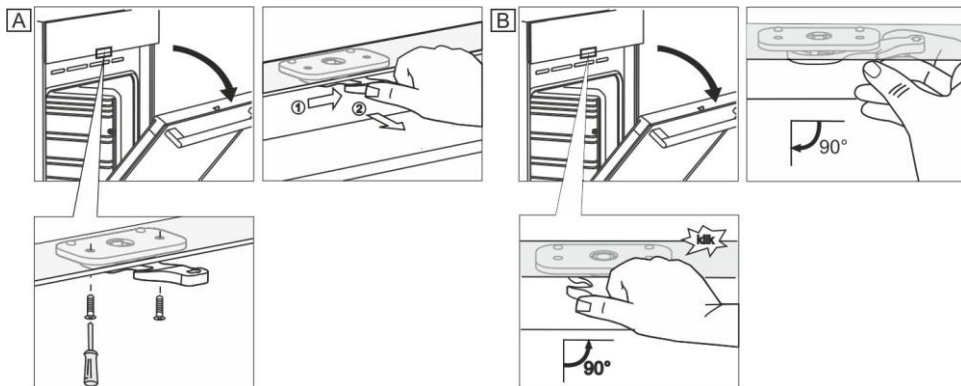
- Obracając śrubami regulacji wysokości (patrz rysunek 1) ustawić odpowiednią wysokość kuchenki.
- Wyregulować kółka (patrz rysunek 2) przykręcając je dwoma śrubami z przodu listwy przypodłogowej. Do sprawdzenia poziomego ustawienia kuchenki użyć poziomnicy.
- Umieścić zaślepki w otworach z przodu listwy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

ZABEZPIECZENIE PRZED PRZEWRÓCENIEM SIĘ (mm)



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

BLOKADA DRZWICZEK (w zależności od modelu)

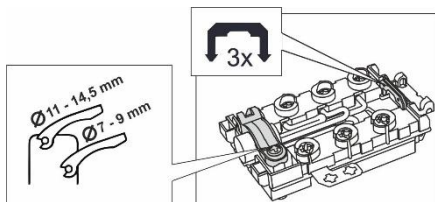


PODŁĄCZANIE DO SIECI ELEKTRYCZNEJ

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

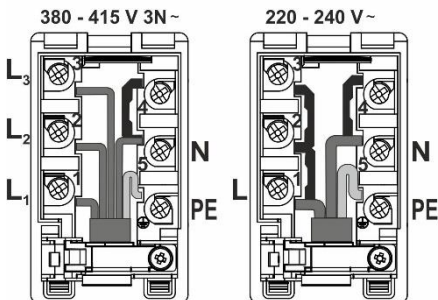


W celu połączenia do dyspozycji pozostają trzy mosiężne mostki łączące. Do przyłącza trzypfazowego (380–415 V, 3N~) potrzebny jest jeden mostek łączący, a do przyłącza jednofazowego (220–240 V ~) potrzebne są trzy mostki łączące.



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

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



Zalecane jest trójfazowe podłączenie kuchenki przy pomocy kabla połączeniowego typu H05VV-F5G1,5 (wcześniej CGLG 5Cx1.5) (wyłącznik 3x16A).

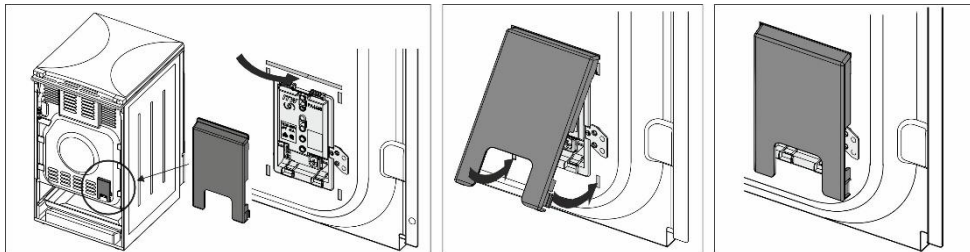
Do podłączenia jednofazowego użyć H05VV-F3G4 (wcześniej GGLG3Cx4) (wyłącznik 32 – 40 A w zależności od typu).

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

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

POKRYWA PUSZKI ZACISKKOWEJ

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



WAŻNA INFORMACJA

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

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

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

UWAGA

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

UTYLIZACJA



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



























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

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

TEST PIECZENIA

Testowano zgodnie z normą EN 60350-1.

PIECZENIE

Posiłek	Wyposażenie	Poziom prowadzenia (od dołu)	System		Temperatura (°C)	Czas trwania pieczenia (w minutach)
Ciastka jeden poziomy	płytką emaliowaną blacha do pieczenia	3			140-150*	20-35
Ciastka jeden poziomy		3			140-150*	20-35
Ciastka dwa poziomy		2, 3			140-150*	30-45
Ciastka trzy poziomy		2, 3, 4			130-140*	30-45
Placki jeden poziomy	płytką emaliowaną blacha do pieczenia	3			160-170*	20-35
Placki jeden poziomy		3			160-170*	20-35
Placki dwa poziomy		2,3			140-150*	30-45
Placki trzy poziomy		2, 3, 4			140-150*	35-50
Tort	okrągła tortownica metalowa ø26 /ruszt	2			160-170*	20-35
Tort		2			160-170*	20-35
Placek jabłkowy	2x okrągła tortownica metalowa ø20 /ruszt	2			170-180	50-70
Placek jabłkowy		3			160-170	50-70
Grzanka	ruszt	4			230*	0,5-3
Kotlety mielone	ruszt + płytka blacha do pieczenia do chwytania kapiącego tłuszczu	4			230	20-35

* Nagrząć wstępnie piekarnik na 10 minut.

Hisense

GORENJE gospodinjski aparati, d.o.o
Partizanska cesta 12, SI-3320 Velenje, SLOVENIA
info@gorenje.com

<https://pl.hisense.com>

CE