

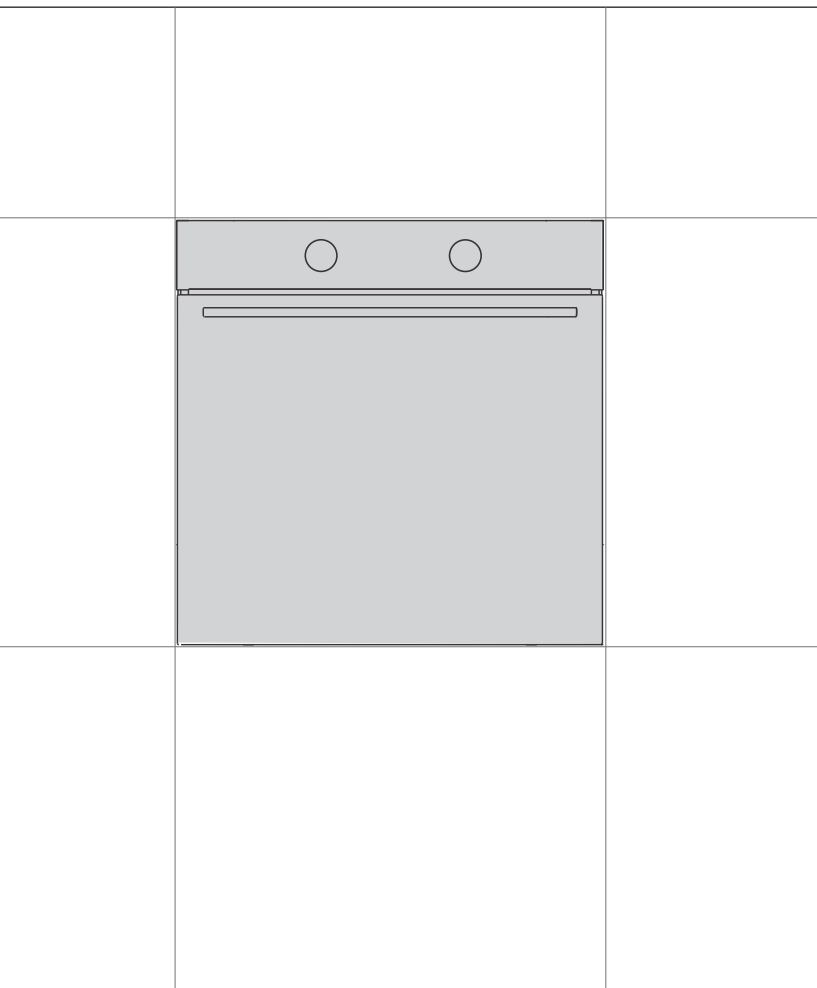
# gorenje

PL

PL

## INSTRUKCJA UŻYTKOWANIA

### PIEKARNIK DO ZABUDOWY



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 dotycząca zabudowy i przyłączenia znajduje się na osobnej kartce.

Instrukcja użytkowania, zabudowy oraz przyłączenia urządzenia znajduje się również na naszej stronie internetowej:

<http://www.gorenje.com>

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.

# Spis treści

<b>Środki bezpieczeństwa</b> .....	<b>4</b>
<b>Pozostałe ważne ostrzeżenia dotyczące bezpieczeństwa</b> .....	<b>6</b>
<b>Opis urządzenia</b> .....	<b>8</b>
Tabliczka znamionowa – dane urządzenia .....	8
Panel sterowania .....	9
Pokrętła chowane .....	9
<b>Wyposażenie urządzenia</b> .....	<b>10</b>
Prowadnice .....	10
Wyłącznik w drzwiczkach piekarnika .....	11
Wentylator chłodzący .....	11
Wyposażenie piekarnika i akcesoria .....	11
<b>Przed pierwszym użyciem</b> .....	<b>13</b>
<b>Pierwsze włączenie</b> .....	<b>13</b>
<b>Wybór ustawień</b> .....	<b>14</b>
WYBÓR PROGRAMU .....	14
USTAWIENIE TEMPERATURY PIECZENIA .....	15
FUNKCJE CZASOWE .....	16
<b>Uruchamianie procesu pieczenia</b> .....	<b>18</b>
<b>Koniec pieczenia i wyłączenie piekarnika</b> .....	<b>18</b>
<b>WYBÓR USTAWIEŃ OGÓLNYCH</b> .....	<b>20</b>
<b>Ogólne wskazówki dotyczące pieczenia</b> .....	<b>22</b>
<b>Tabela pieczenia</b> .....	<b>23</b>
<b>Pieczenie z termosondą</b> .....	<b>27</b>
Zalecane poziomy wypieczenia dla różnych rodzajów mięs .....	29
<b>Konserwacja i czyszczenie</b> .....	<b>30</b>
Czyszczenie piekarnika za pomocą programu Aqua clean .....	31
Zdejmowanie prowadnic drabinkowych oraz teleskopowych .....	32
Zdejmowanie i wstawianie drzwiczek i szyb drzwiczek .....	32
Wymiana żarówki .....	34
<b>Tabela usterek i błędów</b> .....	<b>35</b>
Specjalne ostrzeżenia i zgłaszanie usterek .....	35
<b>Utylizacja</b> .....	<b>36</b>

## Środki bezpieczeństwa



**WAŻNE WSKAZÓWKI DOTYCZĄCE BEZPIECZEŃSTWA-**  
Prosimy o uważne przeczytanie instrukcji i zachowanie jej na przyszłość.

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

Środki do rozłączania muszą być włączone do stałego okablowania zgodnie z zasadami okablowania.

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

Jeśli przewód zasilający jest uszkodzony, aby uniknąć zagrożenia, musi zostać wymieniony przez producenta, serwisanta lub podobnie wykwalifikowane osoby (tylko w przypadku urządzeń dostarczanych z przewodem zasilającym).

Urządzenie bardzo nagrzewa się podczas użycia. Należy uważać, by nie dotknąć elementów grzejnych wewnątrz piekarnika.

Dzieci w wieku powyżej 8 lat oraz osoby o ograniczonej sprawności fizycznej, czuciowej lub umysłowej, jak również nieposiadające odpowiedniego doświadczenia i wiedzy, mogą korzystać z urządzenia tylko pod nadzorem lub po szkoleniu w zakresie bezpiecznego korzystania z urządzenia i uświadomieniu o potencjalnych zagrożeniach. Dzieci nie powinny zajmować się czyszczeniem ani konserwacją urządzenia bez odpowiedniego nadzoru.

**OSTRZEŻENIE:** Dostępne części mogą nagrzewać się podczas użytkowania. Małe dzieci powinny być trzymane z dala.

**OSTRZEŻENIE:** W czasie pracy urządzenie i jego odkryte części bardzo się nagrzewają. Należy uważać, by nie dotknąć elementów grzejnych. Dzieci do lat 8 powinny być cały czas pod kontrolą.

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

Należy używać wyłącznie termosondy przeznaczonej do użycia w tym piekarniku.

Do czyszczenia szyb w drzwiczkach piekarnika lub szkła na pokrywie płyty kuchennej nie należy używać żrących środków czyszczących lub ostrych metalowych skrobaków, które mogą uszkodzić powierzchnię i doprowadzić do pęknięcia szklanych powierzchni.

Nie należy czyścić urządzenia odkurzaczami parowymi lub wysokociśnieniowymi, aby nie doszło do porażenia prądem elektrycznym.

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

Nigdy nie należy wlewać wody na dno komory piekarnika. Różnice temperatury mogą powodować uszkodzenia emaliowanych części.

## **Pozostałe ważne ostrzeżenia dotyczące bezpieczeństwa**

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.

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

Nie należy podnosić urządzenia trzymając je za uchwyt drzwiczek.

Nadmierne obciążenie może spowodować uszkodzenie zawiasów drzwiczek piekarnika. Nie należy stawać lub siadać na otwartych drzwiczkach piekarnika ani się o nie opierać. Na drzwiczkach piekarnika nie należy również stawiać ciężkich przedmiotów.

Przytrzaśnięcie w drzwiczkach piekarnika kabli zasilających innych urządzeń, używanych w pobliżu niniejszego urządzenia, może doprowadzić do zwarcia. Ważne jest, aby kable zasilające innych urządzeń znajdowały się w bezpiecznej odległości.

W czasie pracy piekarnika jego drzwiczki bardzo się nagrzewają. Dla dodatkowej ochrony zamontowane jest trzecie szkło, które obniża temperaturę powierzchni zewnętrznej (dotyczy tylko niektórych modeli).

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

Nie należy wyklądać ścianek piekarnika folią aluminiową oraz stawiać na dnie komory piekarnika żadnych blach lub innych naczyń. Powyższe czynności zmniejszają cyrkulację powietrza w piekarniku, utrudniają proces pieczenia i niszczą emaliowaną powłokę

Zalecane jest, aby w czasie pieczenia nie otwierać drzwiczek piekarnika, ponieważ prowadzi to do zwiększenia zużycia energii i zbierania się kondensatu.

W czasie oraz na końcu pieczenia należy szczególnie ostrożnie otwierać drzwiczki piekarnika, aby się nie poparzyć.

Aby zapobiec osadzeniu się kamienia, po zakończonym pieczeniu należy zostawić otwarte drzwiczki piekarnika, który w ten sposób ochłodzi się do temperatury pokojowej.

Czyścić można wyłącznie ochłodzony piekarnik.

Ewentualne niezgodności w odcieniach kolorów pomiędzy różnymi urządzeniami lub elementami w obrębie tej samej stylizacji mogą się zdarzać z powodu różnych czynników takich jak różne kąty patrzenia na urządzenia, różnokolorowe tła, materiały czy oświetlenie pomieszczenia.

Nigdy nie należy wlewać wody na dno komory piekarnika. Różnice temperatur mogą powodować uszkodzenia emaliowanych części.

Nie należy używać uszkodzonego urządzenia. Skontaktować się z autoryzowanym serwisantem.



**OSTRZEŻENIE!**

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

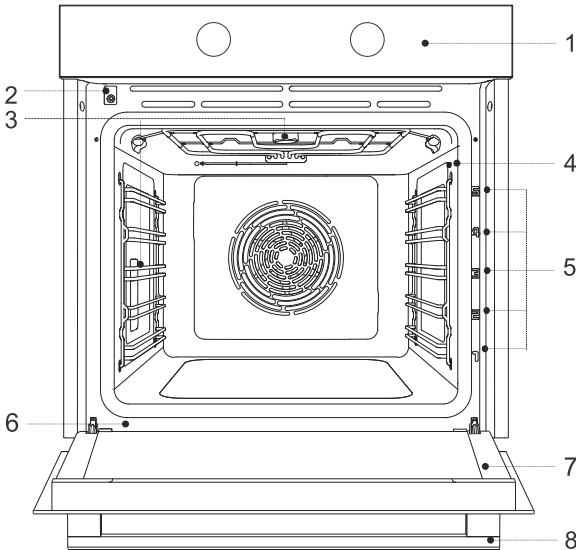
# Opis urządzenia



## INFORMACJA!

Funkcje i wyposażenie urządzenia są zależne od modelu.

Podstawowe wyposażenie piekarnika składa się z prowadnic drabinkowych, płytkiej blachy oraz rusztu.



1 panel sterujący

2 przełącznik na drzwiczkach

3 oświetlenie

4 gniazdo przyłączeniowe termosondy

5 prowadnice - poziomy pieczenia

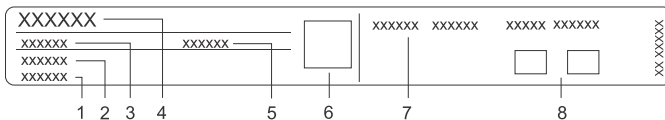
6 tabliczka znamionowa

7 drzwiczki piekarnika

8 uchwyt drzwiczek

## Tabliczka znamionowa – dane urządzenia

Tabliczka znamionowa z podstawowymi danymi o urządzeniu znajduje się na krawędzi piekarnika. Dokładne informacje o typie i modelu można znaleźć również w karcie gwarancyjnej.



1 numer seryjny

2 model

3 typ

4 znak towarowy

5 kod

6 Kod QR (zależy od modelu)

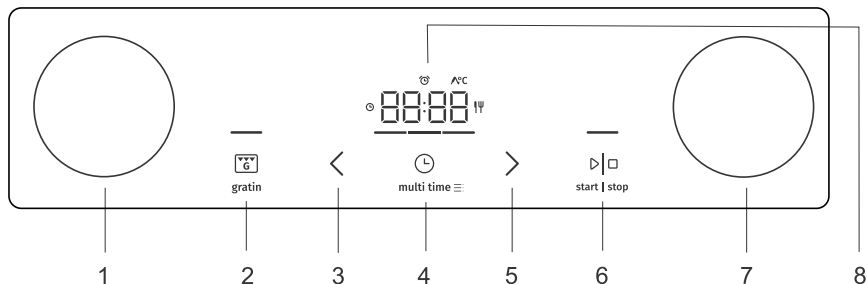
7 dane techniczne

8 oznakowanie zgodności



# Panel sterowania

(w zależności od modelu)



1. pokrętko wyboru programu
2. przycisk Zapiekanie (gratin), przycisk Anuluj lub Cofnij
3. przycisk zmniejszania wartości
4. przycisk trybów czasowych i ustawień
5. przycisk zwiększania wartości
6. przycisk start | stop do włączania, przerywania i potwierdzania ustawień
7. pokrętko ustawiania temperatury
8. Wyświetlacz

## INFORMACJA!

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

## Pokrętki chowane

(w zależności od modelu)

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

## OSTRZEŻENIE!

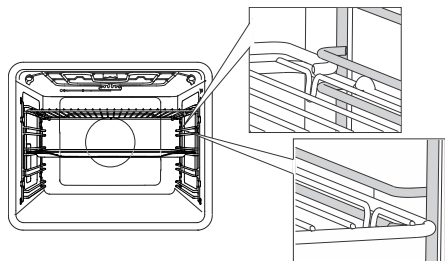
Po każdym użyciu przekręcić pokrętko z powrotem do pozycji „off” i ponownie je wcisnąć. Wciskane pokrętko można ponownie wcisnąć wyłącznie w pozycji „off”.

# Wyposażenie urządzenia

## Prowadnice

- Prowadnice umożliwiają przygotowywanie żywności na pięciu poziomach.
- Poziomy liczą się od dołu do góry.
- Prowadnice 4 i 5 są przeznaczone do grillowania.
- Blachy i ruszt powinny być prawidłowo obrócone podczas wsuwania ich do urządzenia.

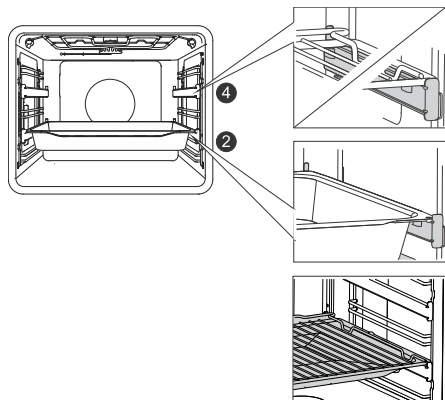
## Metalowe prowadnice



Ruszt i blachy należy zawsze wkładać do wyprofilowanej szczeliny prowadnicy.

## Prowadnice teleskopowe

(w zależności od modelu)

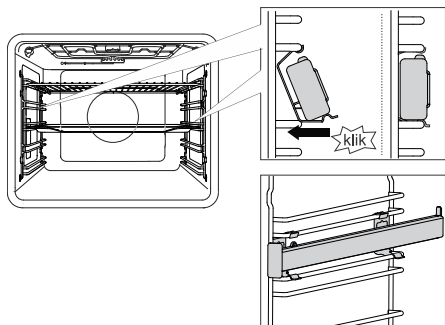


Prowadnice teleskopowe mogą znajdować się na 2. i 4. poziomie.

Przy prowadnicach teleskopowych ruszt lub blachę należy umieścić na prowadnicy. Na tę samą prowadnicę można wstawić ruszt wraz z blachą do zbierania tłuszczu (płytką lub głęboką blachą).

## Prowadnice teleskopowe na zatrzask

(w zależności od modelu)



Prowadnicę teleskopową na zatrzask można wstawić na wybraną pozycję między dwiema prowadnicami drabinkowymi.

Należy umieścić ją na drabinkach symetrycznie, z lewej i prawej strony piekarnika. W tym celu należy najpierw zahaczyć górny zacisk prowadnicy pod pręt drabinki, a następnie wcisnąć jeszcze dolny zacisk aż do usłyszenia dźwięku zatrzasknięcia.

**UWAGA:** Prowadnice można umieścić na dowolnej wysokości między poziomymi drabinkami.



### INFORMACJA!

Prowadnic teleskopowych na zatrzask nie należy umieszczać na dwupoziomowych prowadnicach z częściowym wysuwem. Można je zamontować na jednopoziomowych prowadnicach z częściowym wysuwem, czyli na 3-4 poziomie oraz 4-5 poziomie.

Prowadnica teleskopowa powinna być prawidłowo obrócona i wysuwać się na zewnątrz (z piekarnika).

## Wyłącznik w drzwiczkach piekarnika

(w zależności od modelu)

Jeżeli podczas użytkowania otwarte zostaną drzwiczki piekarnika, przełącznik wyłączy ogrzewanie piekarnika oraz wentylator. Po zamknięciu drzwiczek piekarnika przełącznik ponownie włączy ogrzewanie w piekarniku.

## Wentylator chłodzący

W urządzenie wbudowany jest wentylator chłodzący, który chłodzi obudowę, drzwiczki oraz panel sterujący.

Po wyłączeniu piekarnika wentylator chłodzący działa jeszcze przez jakiś czas, chłodząc w ten sposób piekarnik.

## Wyposażenie piekarnika i akcesoria

(w zależności od modelu)



**RUSZT** służy do grillowania, można też na nim postawić naczynie lub blachę z żywnością.



### INFORMACJA!

Ruszt ma haczyk zabezpieczający, dlatego przy wyciąganiu należy go zawsze trochę unieść



**PŁYTKA BLACHA** służy do pieczenia płaskich i drobnych wypieków. Można jej używać również jako naczynia do zbierania tłuszczu.



**OSTRZEŻENIE!**

Płytki blacha może odkształcić się podczas pieczenia. Po ochłodzeniu wróci do stanu pierwotnego. Odkształcenie nie wpływa na jej funkcjonalność.



**UNIWERSALNA GŁĘBOKA BLACHA** służy do pieczenia warzyw oraz wilgotnych ciast. Można jej używać również jako naczynia do zbierania tłuszczu.



**INFORMACJA!**

Głębokiej blachy podczas pieczenia należy wkładać na pierwszy poziom prowadnic.



**TERMOSONDA (BAKESENSOR).**



**OSTRZEŻENIE!**

Urządzenie i niektóre jego części nagrzewają się podczas pieczenia.

# Przed pierwszym użyciem

- Z piekarnika usunąć wyposażenie oraz resztki opakowania (karton, styropian).
- Wyposażenie oraz wnętrze piekarnika wytrzeć wilgotną szmatką. Nie należy używać szorstkich szmatek oraz środków czyszczących.
- Opróżniony piekarnik nagrzewać w trybie górnej i dolnej grzałki około godziny w temperaturze 250°C. Z piekarnika wydobywa się charakterystyczny »»»zapach nowości«««, dlatego trzeba dobrze wentylować pomieszczenie.

## 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 > . Wybrane ustawienia należy potwierdzić przez dotknięcie przycisku **multi time** lub **start I stop**. Kolejne ustawienia można wprowadzić dopiero po potwierdzeniu wcześniejszych.



#### 1. NASTAWIENIE ZEGARA

Dotykając przycisku < lub > 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 dodatkowe.



#### 2. OŚWIETLENIE WYŚWIETLACZA

Ustawienia domyślne – mocne oświetlenie. Na wyświetlaczu pojawi się komunikat **brh** oraz aktualnie ustawiona wartość intensywności oświetlenia. Dotykając przycisku < lub > wybrać poziom głośności i go potwierdzić. Dotykając przycisku ustawienia wartości, zwiększa lub zmniejsza się intensywność oświetlenia.



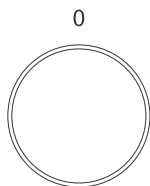
#### 3. POZIOM GŁOŚNOŚCI SYGNAŁÓW DŹWIĘKOWYCH

Ustawienia domyślne - średnia głośność. Na wyświetlaczu pojawi się komunikat **Vol** oraz aktualnie ustawiony poziom głośności sygnałów dźwiękowych. Dotykając przycisku < lub > 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).

# Wybór ustawień

## WYBÓR PROGRAMU



Obracając POKRĘTKO (w lewo i w prawo) wybrać program pieczenia (patrz: tabela programów).











### INFORMACJA!

Funkcje i wyposażenie urządzenia są zależne od modelu.

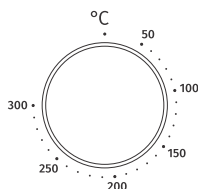
symbol	Eksplloatacja
»»»»	<b>SZYBKIE NAGRZEWANIE PIEKARNIKA</b> Stosuje się, jeśli piekarnik musi jak najszybciej nagrzać się do żądanej temperatury. Gdy piekarnik nagrzej się do żądanej temperatury, rozlegnie się krótki sygnał dźwiękowy. Następuje ustawienie programu wybranego do przygotowania żywności. Program ten nie jest zalecany do pieczenia potraw.
	<b>GÓRNA I DOLNA GRZAŁKA Z WENTYLATOREM<sup>1)</sup></b> Służy do równomiernego pieczenia żywności na jednym poziomie oraz do przygotowywania sufletów.
	<b>DUŻY GRILL Z WENTYLATOREM<sup>1)</sup></b> Służy do pieczenia drobiu oraz grillowania większych kawałków mięsa.
	<b>PIECZENIE INTENSYWNE(AIR FRY)<sup>1) 2)</sup></b> 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). Dzięki wykorzystaniu pary powierzchnia żywności jest bardziej zapieczona i chrupiąca.
	<b>TERMOOBIEG<sup>1) 2)</sup></b> Termoobieg umożliwia lepszy przepływ powietrza wokół mięsa lub ciasta, wysusza ich powierzchnię i sprawia, że skórka jest grubsza. Służy do pieczenia mięs, wypieków, warzyw oraz do suszenia żywności na jednym poziomie lub na kilku równocześnie. Dzięki wykorzystaniu pary powierzchnia żywności jest bardziej zapieczona i chrupiąca.
	<b>GÓRNA I DOLNA GRZAŁKA<sup>1) 2)</sup></b> Służy do tradycyjnego pieczenia żywności na jednym poziomie, przygotowywania sufletów oraz pieczenia w niskich temperaturach (wolne pieczenie). Dzięki wykorzystaniu pary powierzchnia żywności jest bardziej zapieczona i chrupiąca.
	<b>DUŻY GRILL<sup>1)</sup></b> Służy do pieczenia większych ilości płaskiej żywności (tostów, bagietek, kielbas, kotletów, ryb, szaszłyków itp.) oraz do zapiekania i uzyskiwania chrupiącej skórki. Cała powierzchnia pod grzałkami, umieszczonymi pod sufitem piekarnika, nagrzewa się równomiernie. Najwyższa dozwolona temperatura to 240°C.

Ciąg dalszy tabeli z poprzedniej strony.

symbol	Eksploatacja
	<b>WOLNE PIECZENIE<sup>3)</sup></b> Służy do delikatnego, powolnego, jednolitego pieczenia mięsa, ryb oraz ciast na jednym poziomie. Ten sposób pieczenia zatrzymuje większą część wody w mięsie, dzięki czemu jest ono bardziej soczyste i miękkie, a ciasta są równomiernie zrumienione i upieczone. Przedział temperatury: 140°C do 220°C.
	<b>PROGRAM DO PIECZENIA PIZZY<sup>1)</sup></b> Służy do pieczenia pizzy oraz ciast o większej zawartości wody. Stosuje się, jeśli potrawa ma być szybko upieczona i chrupiąca, piecze się na jednym poziomie.
	<b>PIECZENIA MROŻONEJ ŻYWNOŚCI<sup>1)</sup></b> 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.
	<b>ROZMRAŻANIE</b> Funkcja używana jest do kontrolowanego rozmrażania żywności (tortów, ciast, ciastek, chleba i bułek oraz głęboko mrożonych owoców). W trakcie rozmrażania fragmenty żywności trzeba przewrócić na drugą stronę, pomieszać, a w przypadku, gdy uległy zmrożeniu - rozdzielić. Z uwagi na bezpieczeństwo mikrobiologiczne żywności zaleca się powolne rozmrażanie mięsa i delikatnej żywności w lodówce.
	<b>AQUA CLEAN</b> Umożliwia łatwiejsze usuwanie plam w piekarniku.
	<b>OŚWIETLENIE PIEKARNIKA</b> Oświetlenie piekarnika włącza się przy wybranym programie oraz po obróceniu pokrętła do pozycji oświetlenie.

- 1)  W tych trybach możliwe jest użycie funkcji zapiekanie (sprawdź rozdział Rozpoczęcie pieczenia).
- 2)  W tych trybach można piec żywność z wykorzystaniem pary. Przy wyborze trybu jest aktywna funkcja podstawowa. Aby zmienić funkcję na pieczenie z wykorzystaniem pary, wystarczy użyć blachy z wodą (sprawdź rozdział Początek pieczenia).
- 3) Z funkcji tej korzysta się do określania klasy efektywności energetycznej zgodnie z normą EN 60350-1.

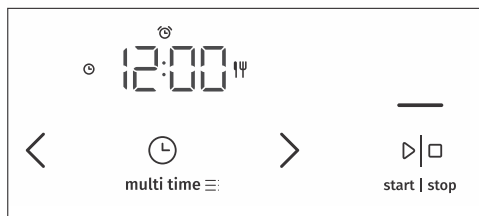
## USTAWIENIE TEMPERATURY PIECZENIA



Przekręć pokrętło w celu ustawienia żądanej TEMPERATURY.

## FUNKCJE CZASOWE

Obracając POKRĘTŁO najpierw ustawić SYSTEM i TEMPERATURĘ. Naciskając przycisk **multi time** ustawić funkcje czasowe.



### INFORMACJA!

Ostatnich 10 minut do końca wybranej funkcji czasowej odliczanych jest w interwale sekundowym.



#### Ustawienie czasu trwania pieczenia

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 | stop** aby potwierdzić ustawienia.

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



#### Ustawianie opóźnionego uruchomienia



### INFORMACJA!

Funkcja opóźnionego włączania nie jest możliwa w trybach grill oraz grill z wentylatorem.


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 | 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 | stop**, aby potwierdzić ustawienia.

Aby rozpocząć pieczenie, dotknąć przycisku **start | 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 wyłącza.



#### **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. Dwukrotnie dotknąć przycisku **multi time**, aby na wyświetlaczu pokazał się symbol.

Dotykając < lub > ustawić czas trwania alarmu. Najpierw należy ustawić i potwierdzić minuty, a następnie godzinę.

Po upływie ustawionego czasu włączy się sygnał akustyczny, który można wyłączyć dotykając dowolnego przycisku. Automatycznie sygnał akustyczny wyłącza się po upływie jednej minuty.



#### **INFORMACJA!**

Jeśli zaprogramowane jest opóźnione włączenie, alarm należy ustawić poprzez trzykrotne dotknięcie przycisku **multi time**.



#### **INFORMACJA!**

Przy ustawieniach funkcji czasowych można zresetować czas do 0 poprzez jednoczesne dotknięcie przycisków < oraz > . Ustawienie potwierdzić dotykając przycisku **start I stop** .



#### **INFORMACJA!**

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).

# 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).

Po osiągnięciu wybranej temperatury na ekranie przez kilka sekund pojawi się °C i słychać będzie sygnał dźwiękowy.

## INFORMACJA!

Podczas pieczenia można zmieniać SYSTEM, TEMPERATURĘ i FUNKCJE CZASOWE.

## INFORMACJA!

Jeśli nie zostanie wybrana żadna funkcja programatora czasowego, to na wyświetlaczu pojawi się czas pieczenia.



gratin

### Dodatkowe zapiekanie

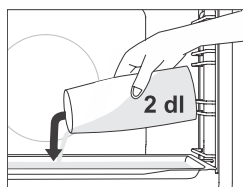
Funkcję można włączyć dopiero po 10 minutach pieczenia (kreska nad przyciskiem gratin jest częściowo oświetlona). Po potwierdzeniu funkcji na wyświetlaczu pojawi się czas trwania pieczenia 10 min (10:00).

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.



### Pieczenie z wykorzystaniem pary

Dzięki wykorzystaniu pary powierzchnia żywności jest bardziej zapieczona i chrupiąca.

W trybach **pieczenia z wykorzystaniem pary** należy wstawić płytką blachę na pierwszy poziom chłodnego jeszcze piekarnika. Do blachy wlać maksymalnie 200 ml wody. Włożyć potrawę na drugi poziom i włączyć program.

## INFORMACJA!

Jeśli do pieczenia używa się głębokiej blachy, powinno się ją włożyć o jeden poziom wyżej, niż jest to zalecane w tabeli ustawień.

Aby zapewnić optymalne działanie funkcji, nie otwierać drzwiczek piekarnika i nie dodawać wody podczas gotowania.

# Koniec pieczenia i wyłączenie piekarnika.

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

Pokręło WYBORU TRYBU 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.

# WYBÓR USTAWIEŃ OGÓLNYCH

Pokrętko WYBORU TRYBU 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**.



### 1. 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.



### 2. 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.



### 3. 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.



### 4. 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.



### 5. Stan gotowości

Ta funkcja włącza lub wyłącza wyświetlanie czasu bieżącego. Wybrać ustawienia **hi dE**. Dotykając przycisku < lub > wybrać włączenie on lub wyłączenie off, a następnie potwierdzić.

A rectangular box containing the text "AdPt" in a digital font, with a horizontal line underneath the letters.

### 6. 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.

A rectangular box containing the text "FAct" in a digital font, with a horizontal line underneath the letters.

### 7. 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 | 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.**

# Ogólne wskazówki dotyczące pieczenia


























- Podczas pieczenia z piekarnika należy usunąć niepotrzebne wyposażenie.
- Wyposażenie powinno być wykonane z materiałów żaroodpornych i nieodbijających ciepła (dołączone blachy, naczynia emaliowane) i ze szkła żaroodpornego). Jasne materiały (stal szlachetna czy aluminium) odbijają ciepło, dlatego żywność jest w nich słabiej poddawana obróbce cieplnej.
- Blachy zawsze należy wsuwać do końca komory piekarnika. Podczas pieczenia z wykorzystaniem rusztu, blachy należy zawsze stawiać na jego środku.
- Aby zoptymalizować proces przygotowywania żywności, zaleca się przestrzeganie wytycznych zawartych w tabeli przygotowywania żywności. W tym celu powinno się wybrać niższą podaną temperaturę oraz najkrótszy podany czas pieczenia, sprawdzić końcowy efekt i po zakończonym pieczeniu, jeśli to potrzebne, dostosować ustawienia.
- Jeśli nie jest to konieczne, podczas pieczenia nie należy otwierać drzwiczek piekarnika.
- Nie należy stawiać blach bezpośrednio na spodzie piekarnika.
- Głębokiej blachy podczas pieczenia nie należy wkładać na 1. prowadnicę.
- Spód piekarnika oraz ruszt nie powinny być przykryte folią aluminiową.
- W przypadku dłuższych programów pieczenia piekarnik można wyłączyć 10 minut przed końcem, aby wykorzystać do dopieczenia ciepło resztkowe.
- Formy należy zawsze stawiać na ruszcie.
- Podczas pieczenia na różnych poziomach głęboką blachę należy zawsze włożyć na niższy poziom.
- Piekąc według przepisów ze starych książek kucharskich, należy używać programu dolnej i górnej grzałki (kласyka) oraz o 10°C niższej temperatury, niż tej podanej w przepisie.
- Przed wykorzystaniem papieru do pieczenia należy sprawdzić, czy nadaje się on do użycia w wysokich temperaturach. Papier należy zawsze odpowiednio przyciąć. Jego użycie zapobiega przywieraniu żywności do blachy i umożliwia jej łatwiejsze wyjęcie z formy.
- Podczas pieczenia większych porcji mięsa lub ciast o większej zawartości wody, w piekarniku gromadzi się para, która może powodować powstanie kondensatu na drzwiczkach piekarnika. Jest to normalne zjawisko, które nie ma wpływu na funkcjonowanie urządzenia. Po zakończonym pieczeniu należy starannie wytrzeć drzwiczki oraz szybę w drzwiczkach.
- Podczas pieczenia bezpośrednio na ruszcie należy poniżej wstawić głęboką blachę, na którą ściekać będzie tłuszcz.

**Wstępne nagrzewanie piekarnika:** Piekarnik rozgrzewać tylko wtedy, gdy wymaga tego przepis albo tabelka w tej instrukcji. Jeżeli używana jest funkcja szybkiego rozgrzewania, nie należy umieszczać potrawy w piekarniku, zanim będzie on całkowicie ogrzany, chyba że instrukcje mówią inaczej. Temperatura ma ogromny wpływ na efekt końcowy. Szybkie rozgrzewanie jest zalecane do delikatnych kawałków mięsa (filetów) oraz do wypieków drożdżowych i biszkoptowych, które wymagają krótszego czasu pieczenia. Ogrzewanie pustego piekarnika zużywa dużo energii, dlatego jeżeli jest to możliwe, zaleca się przygotowywanie większej liczby potraw jedna po drugiej lub pieczenie większej liczby potraw na raz.

**Wolne pieczenie:** Umożliwia kontrolowane przygotowywanie żywności w niższych temperaturach. Soki w mięsie równomiernie się rozchodzą, dzięki czemu mięso pozostaje soczyste i delikatne. Odpowiednie do pieczenia delikatnych kawałków mięsa bez kości. Mięso należy wcześniej podsmażyć ze wszystkich stron na mocno rozgrzanej patelni.

# Tabela pieczenia

UWAGA: Potrawy, które wymagają wstępnego ogrzewania piekarnika, zaznaczone są w tabeli jedną gwiazdką \* . A potrawy, którym wystarczy 5-minutowe ogrzewanie wstępne – dwiema gwiazdkami \*\* . W tym przypadku nie należy używać trybu szybkiego nagrzewania.

Potrawa			 °C	 min
<b>CIASTA I WYROBY PIEKARNICZE</b>				
<b>ciasta w formach</b>				
Biszkopt	3		150	30-40
ciasto z nadzieniem	1		170	90-120
babka markurkowa	2		170-180	50-60
baba drożdżowa	2		170-180	45-55
tarta	3		170-180	35-45
brownie	2		170-180	30-35
<b>ciasto w blasze</b>				
strudel	2		180-190	60-70
strudel, mrożony	2		200-210	34-45
rolada biszkoptowa	3	 + blacha z wodą	170-180 *	13-18
buchty	2		180-190	30-40
<b>drobne wypieki</b>				
babeczki	3		160 *	20-30
babeczki, dwa poziomy	2, 4		145	40-50
ciasta drożdżowe	2		180 *	17-22
ciasta drożdżowe, 2 poziomy	2, 4		160 *	18-25
ciasto francuskie	3		170	30-40
ciasto francuskie, 2 poziomy	2, 4		170 *	25-30
<b>ciastka</b>				
kruche ciastka	3		140	30-40
kruche ciastka, 2 poziomy	2, 4		140	45-55
kruche ciastka, 3 poziomy	1, 4, 5		145 *	50-60
ciastka	3		140	20-30
ciastka, 2 poziomy	2, 4		150-160 *	20-25

Ciąg dalszy tabeli z poprzedniej strony.

Potrawa			°C	min
ciastka bezowe	3		80-100 *	120-150
ciastka bezowe, 2 poziomy	2, 4		80-100 *	120-150
makaroniki	3		130-140 *	15-20
makaroniki, 2 poziomy	2, 4		130-140 *	15-20
<b>chleb</b>				
wyrastanie ciasta	2		40-45	30-45
chleb na blasze	2	 + blacha z wodą	190-200	40-55
chleb na blasze, 2 poziomy	2, 4		190-200 *	40-55
chleb w formie	2		190-200	30-45
chleb w formie, 2 poziomy	2, 4		200-210	30-45
płaski chleb (foccacia)	2		270	15-25
świeże bułki	3	 + blacha z wodą	200-210	10-15
świeże bułki, 2 poziomy	2, 4		200-210 *	15-20
tosty	5		230	4-7
bagietki	5		230	3-5
<b>pizza i pozostałe potrawy</b>				
pizza	1		300 *	4-7
pizza, 2 poziomy	2, 4		210-220 *	25-30
pizza mrożona	2		200-220 *	10-25
pizza mrożona, 2 poziomy	2, 4		200-220 *	10-25
tarta na słono, quiche	2		190-200	50-60
burek	2		180-190	40-50
<b>MIĘSO</b>				
<b>wołowina i cielęcina</b>				
pieczeń wołowa (połędwica, rostbief), 1,5 kg	2		160-170	130-160
duszona wołowina, 1,5 kg	2		200-210	90-120
połędwica, średnio wypieczona, 1 kg	2		170-190 *	40-60



Ciąg dalszy tabeli z poprzedniej strony.

Potrawa			°C	min
pieczeń wołowa, wolno pieczenie	2	==	120-140 *	250-300
kotlety wołowe, dobrze wypieczone, 4 cm grubości	4	****	220-230	25-30
burgery, 3 cm grubości	4	****	220-230	25-35
pieczeń cielęca, 1,5 kg	2	==	160-170	120-150
<b>wieprzowina</b>				
pieczeń wieprzowa, schab, 1,5 kg	3		170-180	90-110
pieczeń wieprzowa, łopatka, 1,5 kg	3	==	180-190	120-150
filet wieprzowy, 400 g	2	==	80-100 *	80-100
pieczeń wieprzowa, wolne pieczenia	2	==	100-120 *	200-230
żeberka wieprzowe, wolne pieczenie	2	==	120-140 *	210-240
kotlety wieprzowe, 3 cm grubości	4	****	220-230	20-25
<b>drób</b>				
drób, 1,2 - 2,0 kg	2		200-220	60-80
drób faszerowany, 1,5 kg	2		170-180	80-100
drób, piersi	2		170-180	45-60
udka kurczaka	3		210-220	30-45
skrzydełka kurczaka	4		210-220	30-45
piersi drobiowe, wolne pieczenie	3	==	100-120 *	60-90
<b>potrawy mięsne</b>				
pieczeń z mięsa mielonego, 1 kg	2		170-180	60-70
kielbasy pieczone, z rusztu	4	****	230 **	8-15
<b>RYBY I POTRAWY MORSKIE</b>				
ryba w całości, 350 g	4		230-240	12-20
filet z ryby, 1 cm grubości	4	****	220-230	8-12
kotlet z ryby, 2 cm grubości	4	****	220-230	10-15
przegrzebki	4		230 *	5-10
krewetki	4	****	230 *	3-10
<b>WARZYWA</b>				
pieczone ziemniaki, talarki	3		210-220 *	30-40

Ciąg dalszy tabeli z poprzedniej strony.

Potrawa			°C	min
pieczone ziemniaki, połówki	3	+ blacha z wodą	200-210 *	40-50
faserowane ziemniaki (w mundurkach)	3		190-200	30-40
frytki, domowej roboty	4		210-220 *	20-30
mieszanka warzyw, cząstki	3	+ blacha z wodą	190-200	30-40
warzywa faserowane	3		190-200	30-40
<b>PRODUKTY MROŻONE</b>				
frytki	3		210-220	20-25
frytki, 2 poziomy	2, 4		190-210	30-40
nuggetsy	4		210-220 *	12-17
rybie paluszki	2		210-220	15-20
lasagne, 400 g	2		200-210	30-40
warzywa w kawałkach	2		190-200	20-30
francuskie rogaliki	3		170-180	18-23
<b>ZAPIEKANKI, SUFLETY I POTRAWY ZAPIEKANE</b>				
zapiekanka z ziemniaków	2		180-190	35-45
lasagne	2		180-190	35-45
słodka zapiekanka	2		160-180	40-60
słodki suflet	2		160-180 *	35-45
potrawy zapiekane	3		170-190	30-45
tortille z nadzieniem, enchiladas	2		180-200	20-35
grillowany ser	4		230 **	6-9
<b>POZOSTAŁE</b>				
pasteryzacja	2		180	30
sterylizacja	3		125	30
gotowanie w kąpeli wodnej	2		150-170 *	/
podgrzewanie potraw	3		60-95	/
podgrzewanie naczyń	2		75	15

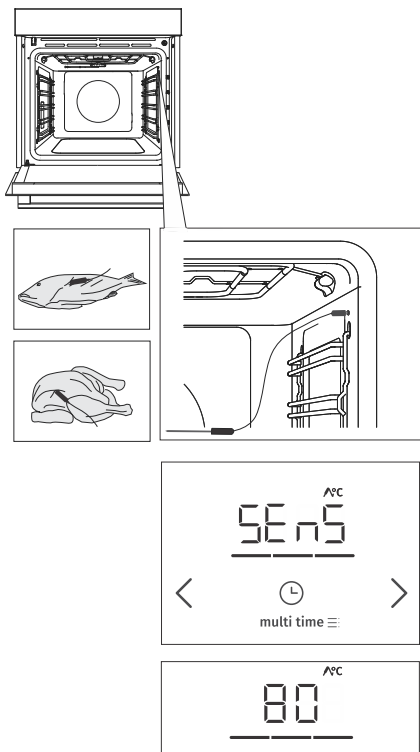
# Pieczenie z termosondą (BAKESENSOR)

(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 termosondy należy wbić w najgrubszą część produktu przeznaczonego do pieczenia.

**2** Wtyczkę termosondy włożyć do gniazdka, które znajduje się w na przodzie, w prawym 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 | stop**.

**5** Gdy produkt osiągnie ustawioną temperaturę, piekarnik się wyłączy. Na wyświetlaczu pojawi się symbol **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 | 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.

## Zalecane poziomy wypieczenia dla różnych rodzajów mięs

Rodzaj żywności	krwiste	średniokrwiste	średnio wypieczone	dobrze wypieczone	bardzo dobrze wypieczone
<b>WOŁOWINA</b>					
wołowina, pieczeń	46-48	48-52	53-58	59-65	68-73
wołowina, stek	45-48	49-53	54-57	58-62	63-66
rostbef	45-48	49-53	54-57	58-62	63-66
burger	49-52	54-57	60-63	66-68	71-74
<b>CIEŁĘCINA</b>					
cielęcina, stek	45-48	49-53	54-57	58-62	63-66
cielęcina, schab	45-48	49-53	54-57	58-62	63-66
<b>WIEPRZOWINA</b>					
pieczeń, karkówka	/	/	/	65-70	75-85
wieprzowina, stek	/	/	/	60-69	/
pieczeń z mięsa mielonego	/	/	/	/	80-85
<b>JAGNIĘCINA</b>					
jagnięcina	/	60-65	66-71	72-76	77-80
<b>BARANINA</b>					
baranina	/	60-65	66-71	72-76	77-80
<b>KOZINA</b>					
kozina	/	60-65	66-71	72-76	77-80
<b>DRÓB</b>					
drób, w całości	/	/	/	/	82-90
drób, piersi	/	/	/	/	62-65
<b>RYBY I POTRAWY MORSKIE</b>					
pstrągi	/	/	/	62-65	/
tuńczyk	/	/	/	55-60	/
łosoś	/	/	/	52-55	/

# Konserwacja i czyszczenie



## **OSTRZEŻENIE!**

Przed rozpoczęciem czyszczenia należy wyłączyć urządzenie z sieci elektrycznej oraz poczekać, aż się ochłodzi.

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

Wewnętrzna część piekarnika i blachy powleczone są specjalną emalią o gładkiej i wytrzymałej powierzchni, która ułatwia czyszczenie.

Urządzenie należy regularnie czyścić. Większy brud oraz kamień powinny być usuwane na bieżąco za pomocą ciepłej wody oraz płynu do mycia naczyń. Używać czystej, miękkiej szmatki lub gąbki.

**Zewnętrzna część urządzenia:** przy pomocy ciepłej wody z płynem oraz miękkiej szmatki usunąć brud oraz wytrzeć powierzchnię do

sucha.

**Wnętrze urządzenia:** Do czyszczenia większego brudu używać zwykłych środków czystości przeznaczonych do piekarnika. Po ich użyciu należy urządzenie starannie wytrzeć mokrą szmatką, aby usunąć resztki środków czystości.

**Wyposażenie i prowadnice:** czyścić ciepłą wodą z płynem i wilgotną szmatką. W przypadku większych zabrudzeń zalecane jest wcześniejsze namoczenie oraz użycie szczotki.

Jeśli efekty nie są zadowalające, należy powtórzyć procedurę czyszczenia.



## **INFORMACJA!**

Nie wolno używać agresywnych i szorstkich środków czystości (szorstkich gąbek i środków, odrdzewiaczy i odplamiaczy, skrobaków do płyt szklano-ceramicznych).

Wyposażenie piekarnika można myć w zmywarce.

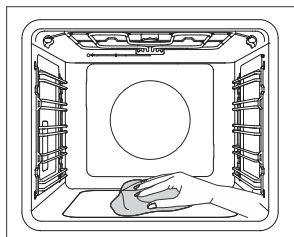
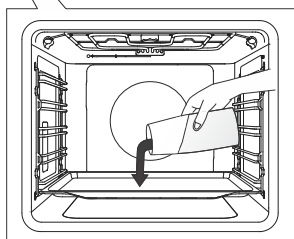
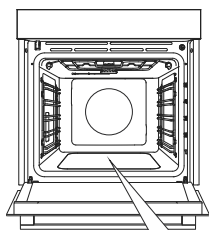
Resztki żywności (tłuszcz, cukry, węglowodany) mogą zapalić się podczas pieczenia, dlatego należy przed każdym użyciem usunąć większy brud z wnętrza piekarnika oraz z wyposażenia.


# Czyszczenie piekarnika za pomocą programu Aqua clean

Program umożliwia łatwiejsze usuwanie plam w piekarniku.

Przynosi najlepsze efekty, gdy jest stosowany regularnie, po każdym pieczeniu.

Przed każdym uruchomieniem programu czyszczącego należy usunąć większy brud oraz pozostałości jedzenia z piekarnika.



- 1 Płytką blachę umieścić w pierwszej prowadnicy wlać do niej 0,4 l ciepłej wody.
- 2 Ustawić POKRĘTŁO WYBORU PROGRAMU w pozycji Aqua Clean . POKRĘTŁO USTAWIANIA TEMPERATURY ustawić na 80°C.
- 3 Program trwa pół godziny.
- 4 Po zakończeniu programu ostrożnie wyjąć blachę używając rękawic ochronnych (może być w niej jeszcze trochę wody). Plamy wytrzeć mokrą szmatką i wodą z płynem. Po zakończonym czyszczeniu urządzenie należy dokładnie wytrzeć wilgotną szmatką, aby usunąć pozostałości środków czyszczących.

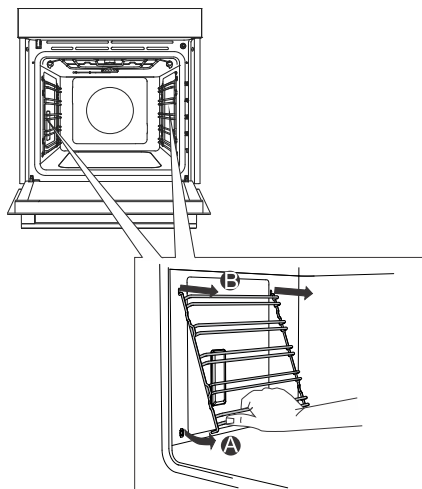
## INFORMACJA!

Jeśli czyszczenie nie zakończy się pomyślnie (w przypadku brudu szczególnie trudnego do usunięcia), powtórzyć je.

## OSTRZEŻENIE!

Programu Aqua clean należy używać tylko wtedy, gdy piekarnik jest całkowicie wystudzony.

## Zdejmowanie prowadnic drabinkowych oraz teleskopowych



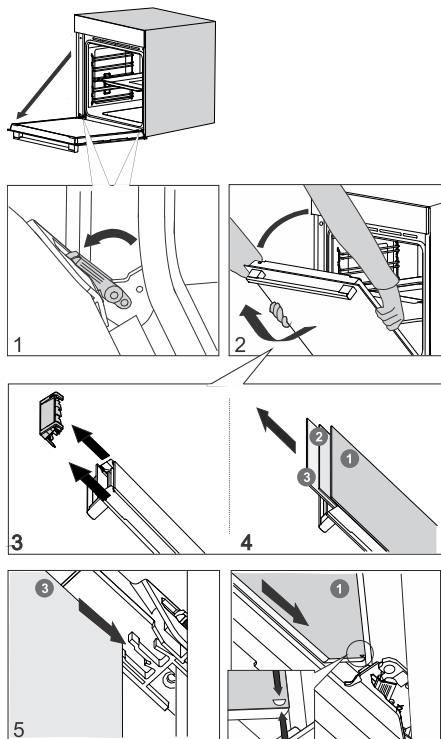
**A** Trzymając prowadnice od dołu wyciągnąć je w kierunku środka piekarnika.

**B** Wyjąć je z górnych otworów.

### **INFORMACJA!**

Podczas zdejmowania prowadnic należy uważać, aby nie uszkodzić emaliowanej powłoki.

## Zdejmowanie i wstawianie drzwiczek i szyb drzwiczek



**1** Najpierw otworzyć całkowicie drzwiczki (na oścież).

**2** Drzwiczki piekarnika są połączone z zawiasami za pomocą specjalnych zaczepów, na których znajdują się również jarzma blokujące. Jarzma blokujące obrócić o 90°, w kierunku drzwiczek. Powoli zamykać drzwiczki, aż będą ustawione pod kątem 45° (biorąc pod uwagę zamkniętą pozycję drzwiczek), następnie je podnieść i wyjąć.

**Szybki w drzwiczkach** można oczyścić również od wewnątrz, ale należy je przed tym zdjąć. Powtórzyć kroki z punktu 2., ale na razie nie wyjmować szybek.

**3** Usunąć przewód wentylacyjny. Chwycić go rękoma z lewej i prawej strony drzwiczek. Usunąć go delikatnie pociągając w swoją stronę.

**4** Szybę chwycić za górną krawędź i wyjąć. To same kroki powtórzyć przy wyjmowaniu drugiej i trzeciej szyby (zależnie od modelu).



**5** Szybki wstawić powtarzając to samo, ale w odwrotnej kolejności.



**INFORMACJA!**

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.



**OSTRZEŻENIE!**

**Zawiasy drzwiczek mogą zatrzasnąć się z dużą siłą, dlatego przy wkładaniu i wyjmowania drzwiczek urządzenia należy zawsze obracać jarzma blokujące do oporu.**

## **Miękkie otwieranie i zamykanie drzwiczek**

(w zależności od modelu)

Drzwiczki piekarnika wyposażone są w system, który amortyzuje siły powstające podczas zamykania drzwiczek. Umożliwia on łatwe, ciche i delikatne zamykanie drzwiczek. Delikatne pchnięcie (do kąta 15°, w biorąc pod uwagę otwartą pozycję drzwiczek) wystarcza, aby drzwiczki samoczynnie i miękko się zamknęły.



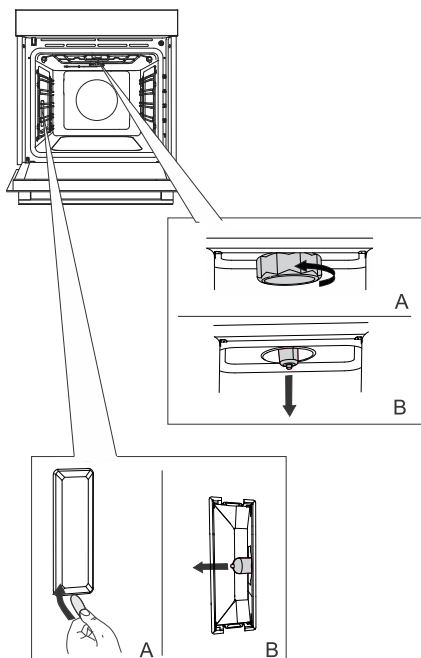
**OSTRZEŻENIE!**

**Jeśli siła przyłożona do zamknięcia drzwi jest zbyt duża, efekt działania systemu zostanie zredukowany lub system zostanie ominięty ze względów bezpieczeństwa.**

## Wymiana żarówki

Żarówka jest materiałem eksploatacyjnym i nie jest objęta gwarancją. Przed wymianą żarówki należy wyjąć wyposażenie z piekarnika.

Żarówka halogenowa: G9, 230 V, 25 W



**1** Przekręcić i usunąć pokrywę (w kierunku przeciwnym do ruchu wskazówek zegara). Wyjąć żarówkę halogenową.

**2** Przy pomocy śrubokrętu płaskiego usunąć pokrywę. Wyjąć żarówkę halogenową.



### INFORMACJA!

Należy uważać, aby nie uszkodzić emaliowanej powłoki.

Należy stosować ochronę rąk, aby nie ulec oparzeniu.



### OSTRZEŻENIE!

Przed wymianą żarówki urządzenie należy odłączyć od sieci elektrycznej.

# Tabela usterek i błędów

## Specjalne ostrzeżenia i zgłaszanie 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 gniazdko w ścianie.

W przypadku nieprofesjonalnych napraw urządzenia istnieje ryzyko porażenia prądem lub zwarcia elektrycznego, dlatego nie należy ich wykonywać. Tego rodzaju napraw powinny dokonywać osoby wykwalifikowane lub serwisanci.

W przypadku mniejszych zakłóceń w funkcjonowaniu urządzenia sprawdzić w instrukcji, czy jest możliwe samodzielnie usunięcie przyczyny.

Jeśli urządzenie nie działa na skutek nieprawidłowego użytkowania lub obchodzenia się z nim, wizyta serwisanta w okresie gwarancyjnym nie jest bezpłatna.

Niniejszą instrukcję należy przechować do ponownego użytku lub dla następnego właściciela urządzenia.

Poniżej przedstawiono szereg porad dotyczących usuwania najczęściej występujących problemów.

<b>Problem/błąd</b>	<b>Przyczyna</b>
<b>Główny bezpiecznik domowej instalacji elektrycznej często wyłącza się.</b>	Wezwać serwisanta.
<b>Podświetlenie piekarnika nie działa.</b>	Wymiana żarówki w piekarniku opisana jest w rozdziale Czyszczenie i konserwacja.
<b>Panel sterowania nie reaguje, napis na ekranie się zawiesił.</b>	Na kilka minut odłączyć urządzenie od zasilania elektrycznego (odkręcić bezpiecznik lub wyłączyć główny przełącznik), następnie przyłączyć je ponownie i włączyć.
<b>Wyświetlacz pokazuje błąd ErrX. Jeśli numer błędu jest dwucyfrowy, pojawi się ErXX.</b>	Wystąpił błąd modułu elektronicznego. Na kilka minut odłączyć urządzenie od zasilania elektrycznego. Jeśli błąd nadal się utrzymuje, należy skontaktować się z punktem serwisowym.

Jeśli mimo zastosowania się do powyższych wskazówek nie można usunąć usterek, należy zadzwonić do upoważnionego punktu serwisowego. Usuwanie uszkodzeń, powstałych na skutek nieprawidłowej instalacji lub użytkowania urządzenia, nie jest objęte gwarancją. Koszty naprawy w takim przypadku ponosi klient.

# Utylizacja



Opakowanie zostało wykonane z materiałów przyjaznych środowisku, które można recyklingować, utylizować lub zniszczyć bez zagrożenia 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.

Zapewnienie prawidłowej **utylicacji** produktu pozwala zapobiec niekorzystnemu wpływowi na środowisko i zdrowie ludzi, jaki mógłby mieć miejsce w przypadku nieprawidłowego pozbycia się produktu. Aby uzyskać szczegółowe informacje na temat utylizacji i przetwarzania produktu, należy skontaktować się z właściwą jednostką samorządu gminnego odpowiedzialną za zarządzanie odpadami, zakładem utylizacji lub punktem sprzedaży, w którym produkt został zakupiony.

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

**gorenje**



843394-a13

CE

PL

**INSTRUKCJA  
OBSŁUGI**  
INDUKCYJNEJ  
PŁYTY GRZEWCZEJ  
ZE SZKŁA  
CERAMICZNEGO DO  
ZABUDOWY

**gorenje**

Dziękujemy za okazane  
zaufanie i zakup naszego urządzenia.

Niniejsza szczegółowa instrukcja  
ma na celu ułatwienie korzystania  
z opisywanego w niej produktu.  
Instrukcja powinna umożliwić  
możliwe jak najszybsze zapoznanie  
się z nowym urządzeniem.

Upewnić się, że urządzenie  
zostało przekazane w stanie  
nieuszkodzonym. W przypadku  
stwierdzenia uszkodzeń powstałych  
w transporcie proszę skontaktować  
się z punktem sprzedaży, w którym  
urządzenie zostało zakupione,  
lub z regionalną hurtownią, która  
urządzenie dostarczała. Numer  
telefonu można znaleźć na fakturze  
lub na dokumencie dostawy.

Instrukcja jest także dostępna na  
naszej stronie internetowej:

[www.gorenje.com](http://www.gorenje.com) / < <http://www.gorenje.com> />



Ważna informacja



Wskazówka, uwaga

# SPIS TREŚCI

<b>4 WAŻNE WSKAZÓWKI DOTYCZĄCE BEZPIECZEŃSTWA</b> .....	<b>WPROWA- DZENIE</b>
<b>7 SZKLANO-CERAMICZNA INDUKCYJNA PŁYTA GRZEWCZA DO ZABUDOWY</b> 8 Specyfikacja techniczna	
<b>9 PRZED UŻYCIEM URZĄDZENIA PO RAZ PIERWSZY</b>	<b>PRZYGOTOWA- NIE URZĄDZENIA DO PIERWSZEGO UŻYCIA</b>
<b>10 INDUKCYJNA POWIERZCHNIA GRZEWCZA</b> 10 Szklano-ceramiczna powierzchnia grzewcza 11 Wskazówki dotyczące oszczędzania energii 11 Rozpoznawanie naczyń 12 Zasada działania indukcyjnej płyty grzewczej 13 Naczynia indukcyjne .....	<b>OBSŁUGA PŁYTY GRZEWCZEJ</b>
<b>14 OBSŁUGA PŁYTY GRZEWCZEJ</b> 14 Panel sterowania 15 Włączanie płyty 15 Włączanie stref grzejnych 16 Strefa grzejna z doładowaniem mocy – power boost 17 Blokada przed dziećmi 18 Funkcje programatora czasowego 19 Wyłączanie strefy grzejnej 19 Wskaźnik ciepła resztkowego 19 Maksymalny czas gotowania 20 Wyłączanie całej płyty grzejnej 20 Automatyczne wyłączenie	
<b>21 KONSERWACJA I CZYSZCZENIE</b>	<b>KONSERWACJA I CZYSZCZENIE</b>
<b>23 TABELA WYKRYWANIA I USUWANIA USTEREK</b>	<b>WYKRYWANIE I USUWANIE USTEREK</b>
<b>25 MONTAŻ PŁYTY DO ZABUDOWY</b> .....	<b>MONTAŻ I PODŁĄCZENIE</b>
<b>33 PODŁĄCZANIE PŁYTY GRZEWCZEJ DO PRĄDU</b>	
<b>37 UTYLIZACJA</b>	<b>RÓŻNE POSTANO WIENIA</b>



# WAŻNE WSKAZÓWKI DOTYCZĄCE BEZPIECZEŃSTWA



**DOKŁADNIE ZAPOZNAĆ SIĘ Z INSTRUKCJĄ I ZACHOWAĆ JĄ DO PÓŹNIEJSZEGO WYKORZYSTANIA.**

Z urządzenia tego mogą korzystać dzieci w wieku powyżej 8 lat oraz osoby z niepełnosprawnością fizyczną, czuciową lub umysłową lub nie posiadające doświadczenia i wiedzy, o ile będą one to robić pod nadzorem lub przekazane zostaną im wskazówki dotyczące bezpiecznego używania urządzenia i uświadomią sobie one związane z tym niebezpieczeństwa. Dzieciom nie wolno bawić się urządzeniem. Nie wolno im także wykonywać bez nadzoru żadnych czynności związanych z czyszczeniem lub konserwacją zastrzeżoną dla użytkownika.

**OSTRZEŻENIE:** W czasie pracy urządzenie i jego odkryte części bardzo się nagrzewają. Należy uważać, by nie dotknąć nagrzewających się elementów. Dzieci w wieku poniżej 8 lat nie powinny zbliżać się do urządzenia, chyba że pod nadzorem.

**OSTRZEŻENIE:** W czasie korzystania z urządzenia jego odkryte części bardzo się nagrzewają. Aby uniknąć poparzenia, nie dopuszczać do urządzenia dzieci.

**OSTRZEŻENIE:** Aby uniknąć ryzyka porażenia prądem elektrycznym, przed przystąpieniem do wymiany lampy upewnić się, że urządzenie zostało wyłączone.

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

Urządzenie nie jest przeznaczone do tego, by było sterowane przy pomocy zewnętrznych programatorów czasowych lub specjalnych układów sterowania.

Urządzenia rozłączające muszą zostać włączone do stałej instalacji elektrycznej zgodnie z obowiązującymi przepisami dotyczącymi instalacji elektrycznych.

W razie uszkodzenia kabla zasilającego musi on zostać wymieniony, dla uniknięcia zagrożenia, przez producenta, serwisanta lub osoby o podobnych kwalifikacjach (dotyczy wyłącznie urządzeń podłączonych kablem zasilającym).

**OSTRZEŻENIE:** W przypadku pęknięć na powierzchni urządzenia, wyłączyć je, aby uniknąć możliwości porażenia prądem elektrycznym.

Przed otwarciem należy wytrzeć z pokrywki rozlane płyny. Przed zamknięciem pokrywki należy poczekać aż powierzchnia grzejna ostygnie.

Nie wpatrywać się w elementy płyty grzejnej, ponieważ wbudowane są w nie lampy halogenowe

**OSTRZEŻENIE:** Gotowanie na płycie grzejnej bez dozoru z tłuszczem lub olejem może być niebezpieczne i wywołać pożar. NIGDY nie próbować gasić pożaru wodą. Należy bowiem wyłączyć urządzenie, a następnie nakryć płomień, np. pokrywką lub kocem przeciwpożarowym.

**OSTRZEŻENIE:** Niebezpieczeństwo pożaru: na powierzchniach grzejnych nie przechowywać żadnych przedmiotów

Niebezpieczeństwo pożaru: Na powierzchniach grzejnych nie przechowywać żadnych przedmiotów.

**OSTROŻNIE:** Proces gotowania musi odbywać się pod nadzorem. Krótkotrwały proces gotowania wymaga ciągłego nadzoru.

**OSTRZEŻENIE:** Gotowanie na płycie grzejnej bez dozoru z tłuszczem lub olejem może być niebezpieczne i wywołać pożar.

**OSTRZEŻENIE:** Używać wyłącznie osłon zaprojektowanych przez producenta urządzenia, wskazanych przez niego jako odpowiednich w instrukcji lub zintegrowanych z urządzeniem. Używanie nieodpowiednich osłon może być przyczyną wypadków.

Na powierzchni płyty grzejnej nie można kłaść przedmiotów metalowych takich jak noże, widelce, łyżki i pokrywki, ponieważ mogą się bardzo nagrzewać.

Po zakończeniu korzystania z płyty grzejnej wyłączyć ją przy pomocy elementów sterująco-regulacyjnych i nie polegać na czujniku garnków.

**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.

**Podłączenie urządzenia do sieci elektrycznej** może wykonać wyłącznie upoważniony do tego serwisant lub specjalista. Manipulowanie przy urządzeniu lub wykonywanie nieprofesjonalnych napraw może doprowadzić do wystąpienia ryzyka obrażeń cielesnych lub uszkodzenia produktu.

**Ewentualne niezgodności w odcieniach kolorów pomiędzy** różnymi urządzeniami lub elementami w obrębie tej samej stylizacji mogą się zdarzać z powodu różnych czynników takich jak różne kąty patrzenia na urządzenia, różnokolorowe tła, materiały czy oświetlenie pomieszczenia.

Jeśli do gniazdka prądu przemiennego w sąsiedztwie urządzenia podłączone jest jeszcze inne urządzenie elektryczne, upewnić się, że kabel zasilający nie wchodzi w kontakt z rozgrzаныmi strefami gotowania.

W przypadku uszkodzenia kabla zasilającego powinien zostać on wymieniony przez producenta lub autoryzowany serwis, aby uniknąć niebezpieczeństwa.

Wykorzystywanie szklano-ceramicznej płyty jako powierzchni do przechowywania może spowodować jej porysowanie lub inne uszkodzenie. Nigdy nie podgrzewać na płycie grzewczej żywności w aluminiowej folii lub plastikowych pojemnikach. Taka folia lub pojemniki mogłyby się stopić wywołując pożar lub doprowadzając do uszkodzenia płyty grzewczej.

Nie umieszczać pod urządzeniem przedmiotów wrażliwych na temperaturę takich jak środki czyszczące lub detergenty, puszki z aerozolami, itp.

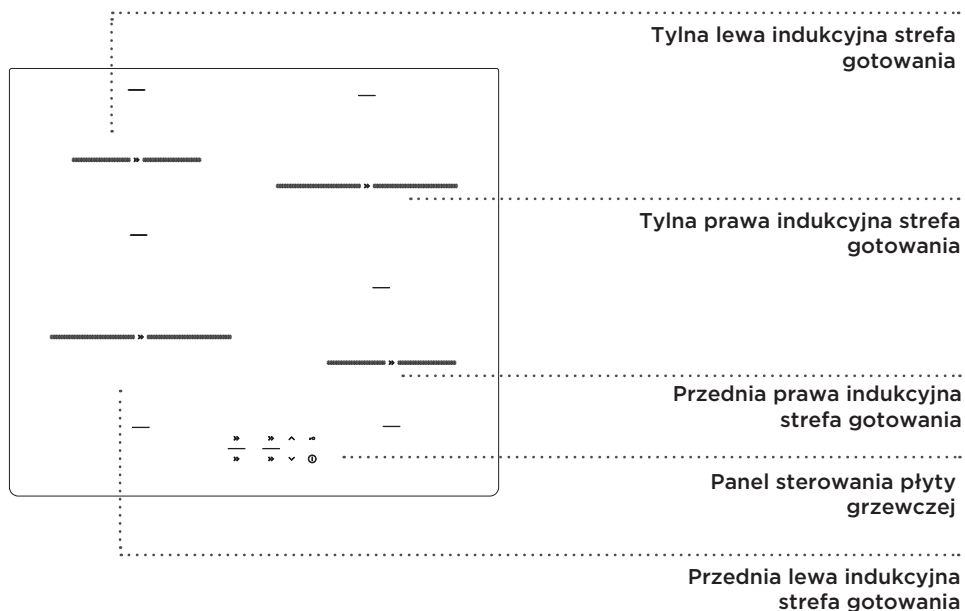


**Przed podłączeniem urządzenia skrupulatnie zapoznać się z instrukcją obsługi. Gwarancją nie są objęte naprawy lub roszczenia gwarancyjne wynikające z nieprawidłowego podłączenia lub eksploatacji urządzenia.**

# SZKLANO-CERAMICZNA INDUKCYJNA PŁYTA GRZEWICZA DO ZABUDOWY

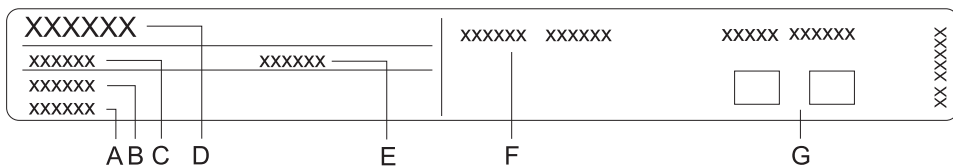
(OPIS URZĄDZENIA I FUNKCJI - W ZALEŻNOŚCI OD MODELU)

Ponieważ urządzenia, których dotyczy niniejsza instrukcja, mogą posiadać różne wyposażenie, niektórych z funkcji lub opcji wyposażenia opisanych w niniejszej instrukcji może w danym urządzeniu brakować.



# SPECYFIKACJA TECHNICZNA

(W ZALEŻNOŚCI OD MODELU)



- A Numer seryjny
- B Kod/identyfikator
- C Typ
- D Marka
- E Model
- F Dane techniczne
- G Symbole zgodności

Tabliczka znamionowa z podstawowymi informacjami na temat urządzenia znajduje się pod spodem płyty grzewczej.

Informacje na temat typu i modelu urządzenia można znaleźć na karcie gwarancyjnej.

# PRZED UŻYCIEM URZĄDZENIA PO RAZ PIERWSZY

---

Jeśli płyta posiada **szkano-ceramiczną powierzchnię**, czyścić ją wilgotną szmatką z dodatkiem niewielkiej ilości płynu do zmywania naczyń. Nie używać agresywnych środków czyszczących takich jak ścierne preparaty czyszczące mogące pozostawić zadrapania, ścierne gąbki do mycia naczyń lub odplamiacze.

Przy pierwszym uruchomieniu może pojawić się charakterystyczny "zapach nowego urządzenia", który w miarę upływu czasu zniknie.

# INDUKCYJNA POWIERZCHNIA GRZEWCZA

---

## SZKLANO-CERAMICZNA POWIERZCHNIA GRZEWCZA

- Płyta jest odporna na zmiany temperatury.
- Płyta jest także wytrzymała na uderzenia.
- Wykorzystywanie szklano-ceramicznej płyty jako powierzchni do przechowywania może doprowadzić do jej zadrapania lub innego uszkodzenia.
- Nie korzystać ze szklano-ceramicznej płyty, jeśli jest popękana lub połamana. Płyta może pęknąć, gdy spadnie na nią ostry przedmiot. Skutki takiego zdarzenia mogą objawić się od razu lub po upływie pewnego czasu. Jeśli na płycie pojawi się widoczne pęknięcie, natychmiast odłączyć urządzenie od prądu.
- Upewnić się, że strefa gotowania i dno naczynia są czyste i suche. Pozwoli to na lepszą wymianę ciepła i zapobiegnie uszkodzeniu powierzchni grzewczej. Nie stawiać w strefie gotowania pustych naczyń.
- Strefa gotowania może ulec uszkodzeniu, jeśli postawi się w niej pusty garnek. Przed postawieniem garnka w strefie gotowania wytrzeć dno garnka do sucha, aby umożliwić wymianę ciepła.

### POZIOMY MOCY GRZEWCZEJ

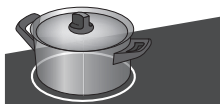
Można ustawić 10 różnych poziomów mocy grzania strefy gotowania. W tabeli podanych zostało kilka przykładów zastosowania poszczególnych poziomów.

Poziom	Przeznaczenie
0	Grzanie wyłączone, korzystanie z pozostałego ciepła
1 - 2	Utrzymywanie temperatury żywności, powolne gotowanie niewielkich ilości (najniższe ustawienie)
3	Powolne gotowanie (dalsze gotowanie po początkowym zwiększeniu mocy)
4 - 5	Powolne gotowanie (dalsze gotowanie) większych ilości, smażenie w rondlu większych kawałków
6	Obsmażanie i przyrumienianie
7 - 8	Obsmażanie
9	Gotowanie większych ilości, obsmażanie
P	Ustawienie zwiększenia mocy przed rozpoczęciem procedury gotowania; odpowiednie także w przypadku bardzo dużych ilości żywności

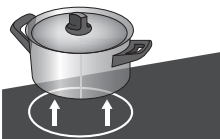
# WSKAZÓWKI DOTYCZĄCE OSZCZĘDZANIA ENERGII

- Przy zakupie naczyń zwracać uwagę na to, że podana na naczyniu średnica zazwyczaj odnosi się do górnej krawędzi lub pokrywki, która jest przeważnie większa od średnicy dna naczynia.
- Jeśli danie wymaga długiego czasu przyrządzania, użyć szybkowaru. Pamiętać o tym, by w szybkowarze zawsze znajdowała się wystarczająca ilość płynu. Jeśli na płycie grzewczej postawiony zostanie pusty szybkowar, może się przegrzać, co z kolei może doprowadzić do uszkodzenia zarówno naczynia jak i strefy gotowania.
- W miarę możliwości przykryć garnek lub rondel odpowiedniej wielkości pokrywką. Używać naczyń odpowiednich do ilości przyrządzanej żywności. Gotowanie w dużym, częściowo wypełnionym garnku będzie pochłaniało znacznie więcej energii.

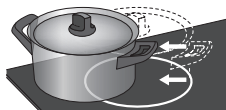
## ROZPOZNAWANIE NACZYŃ



- Nawet jeśli w strefie gotowania nie ma żadnego garnka lub rondla lub użyte naczynie ma mniejszą średnicę niż strefa gotowania, nie będzie żadnych strat energii.



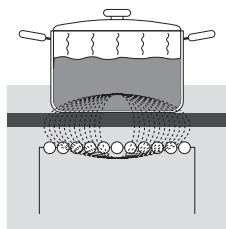
- Jeśli naczynie jest znacznie mniejsze od strefy gotowania, istnieje prawdopodobieństwo, że nie zostanie ono rozpoznane przez strefę gotowania. Po włączeniu strefy gotowania na wskaźniku mocy grzania pojawi się symbol „U”. Jeśli naczynie zostanie umieszczone w indukcyjnej strefie gotowania w ciągu kolejnych 10 minut, płyta rozpozna je i włączy się z wybraną mocą grzania. zasilanie zostanie odcięte bezpośrednio po zdjęciu naczynia ze strefy gotowania.



- Jeśli w strefie gotowania umieszczony zostanie mniejszy rondel lub garnek i zostanie on rozpoznany, płyta użyje tylko niezbędnej mocy podanej przy rozmiarze naczynia.



# ZASADA DZIAŁANIA INDUKCYJNEJ PŁYTY GRZEWCZEJ



- Płyta grzewcza jest wyposażona w indukcyjne strefy gotowania charakteryzujące się wysoką sprawnością. Ciepło jest wytwarzane bezpośrednio w dnie naczynia, gdzie jest ono potrzebne najbardziej. Unika się w ten sposób strat poprzez szklano-ceramiczną powierzchnię. Zużycie energii jest znacznie niższe niż w przypadku konwencjonalnych stref gotowania wyposażonych w grzałki.
- Szklano-ceramiczna strefa gotowania nie jest podgrzewana bezpośrednio, lecz jedynie pośrednio ciepłem odbitym przez naczynie. Po wyłączeniu się strefy gotowania ciepło to jest oznaczone jako „pozostałe ciepło”.
- W indukcyjnych strefach gotowania podgrzewanie jest możliwe dzięki cewce indukcyjnej zamontowanej pod szklano-ceramiczną powierzchnią. Cewka wytwarza pole magnetyczne generujące w dnie ferromagnetycznego naczynia wirujące prądy podgrzewające naczynie.

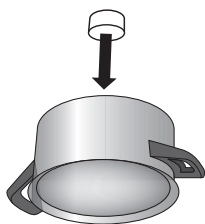


**Jeśli na rozgrzaną szklano-ceramiczną płytę wysypie się cukier lub żywność o dużej zawartości cukru, natychmiast wytrzeć płytę lub usunąć cukier przy użyciu skrobaka, nawet jeśli strefa gotowania jest wciąż jeszcze gorąca. Zapobiegnie się w ten sposób uszkodzeniu szklano-ceramicznej powierzchni.**

**Do czyszczenia rozgrzanej szklano-ceramicznej płyty nie stosować detergentów lub innych środków czyszczących, ponieważ mogłyby to uszkodzić jej powierzchnię.**

# NACZYNIA INDUKCYJNE

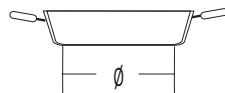
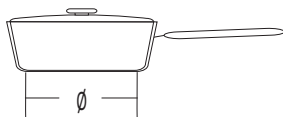
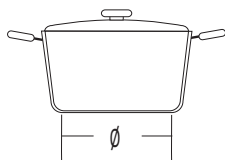
## NACZYNIA ODPOWIEDNIE DLA PŁYTY GRZEWCZEJ



- Indukcja będzie działała prawidłowo, jeśli stosowane będą odpowiednie naczynia.
  - Pamiętać o ustawieniu garnka lub rondla w środku strefy gotowania.
  - Odpowiednie naczynia: naczynia wykonane ze stali, stalowe naczynia emaliowane lub żeliwne.
  - Nieodpowiednie naczynia: naczynia ze stopów stali z miedzianym lub aluminiumowym dnem oraz naczynia szklane.
  - Test magnesowy: Użyć niewielkiego magnesu do sprawdzenia, czy dno garnka lub rondla jest ferromagnetyczne. Jeśli magnes przyczepia się do dna naczynia, naczynie nadaje się do kuchenki indukcyjnej.
- 
- Korzystając z szybkowaru obserwować go aż do osiągnięcia odpowiedniego ciśnienia. Najpierw ustawić maksymalną moc strefy gotowania. Następnie postępując zgodnie z instrukcją producenta szybkowaru zmniejszyć ewentualnie moc grzania.
  - Upewnić się, że w szybkowarze lub w innym garnku lub rondlu jest wystarczająca ilość płynu. Użycie pustego garnka w strefie gotowania może wskutek przegrzania doprowadzić do uszkodzenia zarówno garnka jak i strefy gotowania.
  - Denko niektórych naczyń nie jest całkowicie ferromagnetyczne. W takim przypadku nagrzewać się będzie tylko część magnetyczna, podczas gdy reszta denka pozostanie chłodna.
  - W przypadku używania specjalnych naczyń przestrzegać instrukcji producenta.
  - Dla uzyskania najlepszych rezultatów powierzchnia ferromagnetyczna denka naczynia musi odpowiadać wielkości strefy grzejnej. Jeśli powierzchnia grzejna nie rozpozna naczynia, spróbować postawić je w innej strefie grzejnej o mniejszej średnicy.

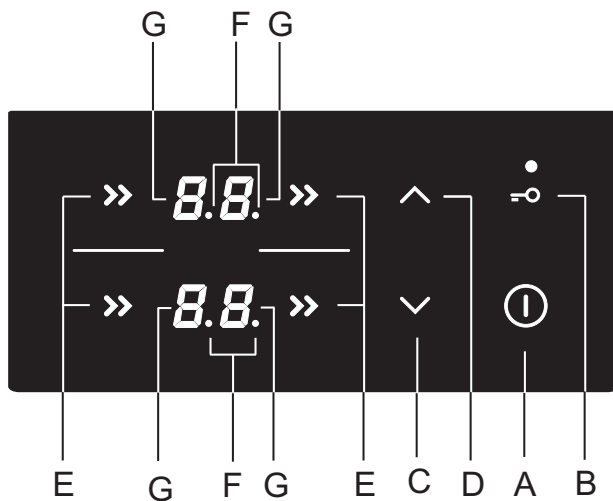
Strefa gotowania	Minimalna średnica dna naczynia
Levo zadaj, desno sprzedaj	Ø 90 mm
Levo sprzedaj, desno zadaj	Ø 130 mm

Denko naczynia musi być płaskie.



# OBSŁUGA PŁYTY GRZEWCZEJ

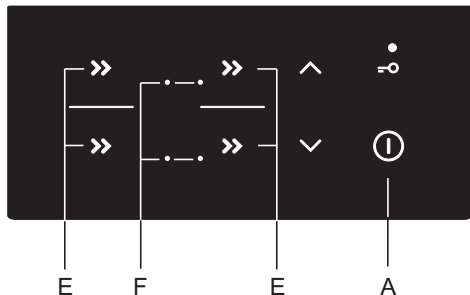
## PANEL STEROWANIA



### Ustawienia przycisków czujników:

- A Przycisk wyłącznika płyty
- B Przycisk blokady przed dziećmi
- C Przycisk zmniejszania wartości mocy i czasu (-)
- D Przycisk zwiększania wartości mocy i czasu (+)
- E Przycisk włącznika strefy grzejnej
- F Punkt dziesiętny sygnalizujący włączenie funkcji programatora czasowego
- G Wskaźniki poziomu mocy

## WŁĄCZANIE PŁYTY

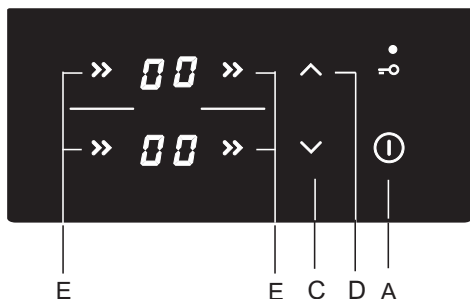


Aby włączyć płytę, nacisnąć przycisk wyłącznika (A) i przytrzymać go przez 1 sekundę. Wygenerowany zostanie sygnał akustyczny i na wyświetlaczach zapali się punkt dziesiątny.


💡 Jeśli w ciągu 10 sekund nie zostanie włączona żadna strefa grzejna, płyta grzejna wyłączy się. Słychać będzie krótki sygnał dźwiękowy.

💡 Przy pierwszym podłączeniu do prądu lub ponownym włączaniu po awarii zasilania elektrycznego urządzenie jest zablokowane.

## WŁĄCZANIE STREF GRZEJNYCH



Po włączeniu płyty włączyć (w ciągu kolejnych 10 sekund) żądaną strefę grzejną (E). Przy pomocy przycisku C i D wybrać żądane ustawienie dla włączonej strefy grzejnej. Jeśli najpierw dotknie się przycisku C, poziom mocy zostanie ustawiony na "9". Jeśli najpierw dotknie się przycisku D, poziom mocy zostanie ustawiony na "1".

Jeśli w wybranej strefie grzejnej nie ma naczynia, na wyświetlaczu naprzemiennie pokazywany jest ustawiony poziom mocy i symbol .

### Zmiana ustawień strefy grzejnej

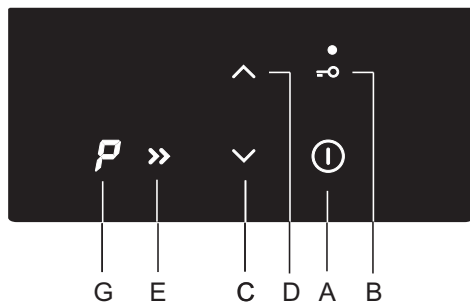
Poziom mocy można w dowolnym momencie zmienić wybierając żądaną strefę grzejną i regulując ustawienie przy pomocy odpowiedniego przycisku C lub D.

Aby przyspieszyć zwiększanie lub zmniejszanie poziomu mocy, nacisnąć i przytrzymać przycisk C lub D.

# STREFA GRZEJNA Z DOŁĄDOWANIEM MOCY – POWER BOOST

Wybrać dowolną strefę grzejną.

Dotknąć przycisku (C). Wygenerowany zostanie krótki sygnał akustyczny i na wyświetlaczu pojawi się "9". Dotknąć przycisku (D) i na wyświetlaczu pojawi się "P". Przez 10 minut strefa grzejna będzie pracować z maksymalną mocą. Następnie wygenerowany zostanie sygnał akustyczny i poziom mocy zmieni się na 9.



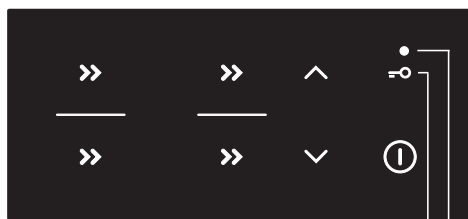
## Wyłączenie funkcji doładowania mocy

- Wartość mocy można zmniejszyć dożądanego poziomu naciskając przycisk (C).

💡 Strefa grzejna z włączoną funkcją doładowania mocy jest bardzo silna.

# BLOKADA PRZED DZIEĆMI

Aby zabezpieczyć urządzenie przed jego łatwym włączeniem i zapobiec ewentualnym zmianom w czasie jego działania, na płycie można włączyć blokadę przed dziećmi.




BB1

## Blokowanie elementów sterujących płytą grzejną

Dotknąć przycisku blokady przed dziećmi (B) i przytrzymać go przez 1 sekundę. Zaświeci się wskaźnik sygnalizacyjny (B1). Płyta grzejna jest teraz zablokowana.

## Odblokowywanie elementów sterujących płytą grzejną

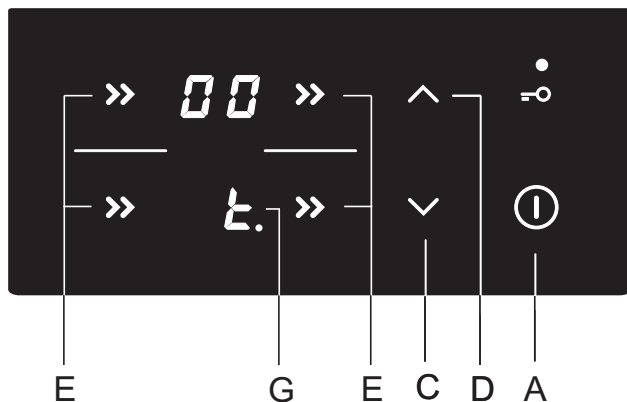
Aby odblokować płytę grzejną, postępować w ten sam sposób co przy jej blokowaniu. Płytę należy wyłączyć. Dotknąć przycisku (B) i przytrzymać go przez 1 sekundę.

 Funkcję blokady można włączyć zarówno, gdy strefy grzejne są włączone, jak i gdy są wyłączone. Jeśli strefa grzejna jest włączona, funkcja blokady przycisków blokuje wszystkie przyciski z wyjątkiem przycisku włącznika płyty grzejnej (A) i przycisku blokady. Jeśli strefa grzejna jest wyłączona, funkcja blokady przycisków blokuje wszystkie przyciski z wyjątkiem przycisku blokady. Blokada płyty grzejnej jest zawsze włączona, gdy urządzenie jest podłączone do prądu lub po awarii zasilania elektrycznego.

# FUNKCJE PROGRAMATORA CZASOWEGO

Funkcja ta umożliwia ustawienie dla wybranej strefy grzejnej, dla której ustawiony został już poziom mocy, czasu gotowania. Po upływie tego czasu strefa grzejna wyłącza się automatycznie.

Ustawić można czas gotowania z zakresu od 1 do 99 minut. Programator czasowy można ustawić dla wszystkich stref grzejnych na każdym poziomie mocy.



## URUCHOMIENIE PROGRAMATORA CZASOWEGO

Najpierw wybrać strefę grzejną (E), a następnie przy pomocy przycisku (C) i (D) ustawić poziom mocy. Programator czasowy nie uruchomi się, jeśli poziom mocy ustawiony będzie na "0". Ponownie dotknąć przycisku wyboru strefy grzejnej (E). Wygenerowany zostanie sygnał akustyczny i na wyświetlaczu strefy grzejnej (G) pojawi się "t." z punktem dziesiątym. Pozostały czas jest pokazywany na wyświetlaczu przeciwległej strefy grzejnej.

- Dotykając przycisku (C) i (D) ustawić czas z zakresu od 1 do 99 minut.
- Po ustawieniu żądanej wartości rozpoczyna się odliczanie. Jednoczesne naciśnięcie przycisku (C) i (D) powoduje zresetowanie czasu do »0« lub wyłączenie programatora czasowego. Dotknięcie i przytrzymanie przycisku (C) i (D) powoduje przyśpieszenie zmiany ustawienia.
- Po upływie kilku sekund programator czasowy wyłącza się i obok wyświetlacza mocy pojawia się punkt dziesiąty.
- Po upływie ustawionego czasu włącza się sygnał akustyczny i strefa grzejna zostaje wyłączona. Alarm można ewentualnie wyłączyć dotykając dowolnego przycisku. Wówczas wyłączy się on automatycznie po upływie 2 minut.

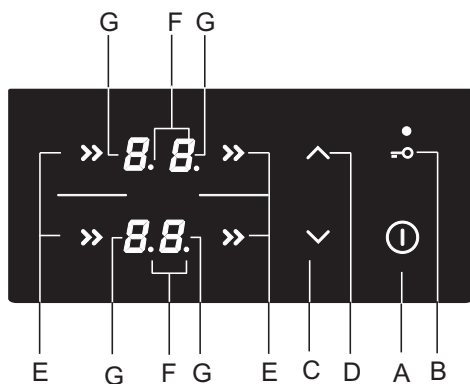
## Zmiana czasu gotowania

- Pozostały czas gotowania można zmienić w dowolnym momencie gotowania.
- Dwukrotnie nacisnąć przycisk żądanej strefy grzejnej.
- Dotknąć przycisku (C) lub (D) w celu ponownego ustawienia żądanego czasu gotowania.

## Wyświetlanie pozostałego czasu gotowania

Jeśli włączonych zostanie kilka ustawień programatora czasowego, pozostały czas gotowania można wyświetlić dotykając przycisku (E).

## WYŁĄCZANIE STREFY GRZEJNEJ



Aby wyłączyć strefę grzejną (E), przy pomocy odpowiedniego przycisku (C) ustawić poziom mocy na "0". Aby szybko wyłączyć strefę grzejną, równocześnie dotknąć odpowiedniego przycisku (C) i (D). Wygenerowany zostanie krótki sygnał dźwiękowy i na wyświetlaczu pojawi się "0". Jeśli dla wszystkich stref grzejnych moc ustawiona zostanie na "0", po upływie kilku sekund strefa grzejna wyłączy się automatycznie.

## WSKAŹNIK CIEPŁA RESZTKOWEGO

Ceramiczna płyta grzejna jest wyposażona także w wyświetlacz ciepła resztkowego "H". Ceramiczna strefa grzejna nie jest podgrzewana bezpośrednio, lecz tylko pośrednio przez ciepło odbijane od naczyń. Jeśli po wyłączeniu płyty świeci się symbol "H", w strefie grzejnej pozostaje ciepło resztkowe, które można wykorzystać do podgrzania lub rozmrożenia pożywienia. Gdy symbol "H" zniknie, strefa grzejna może być nadal gorąca. Należy uważać, by się nie poparzyć!

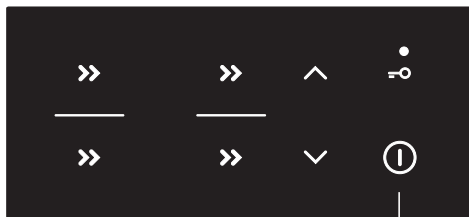
## MAKSYMALNY CZAS GOTOWANIA

Dla bezpieczeństwa czas gotowania poszczególnych stref grzejnych jest ograniczony do czasu maksymalnego. Czas działania zależy od wybranego poziomu mocy. Jeśli ustawienie nie zostanie zmienione w ustawionym czasie, strefa grzejna wyłączy się automatycznie.

Poziom mocy	1	2	3	4	5	6	7	8	9
Maksymalny czas pracy (godziny)	10	10	10	10	10	10	10	10	3



## WYŁĄCZANIE CAŁEJ PŁYTY GRZEJNEJ



Aby wyłączyć płytę, dotknąć przycisku wyłącznika (A) i przytrzymać go przez 1 sekundę. Wygenerowany zostanie sygnał akustyczny i wyłączone zostaną wszystkie strefy grzejne.

A

## AUTOMATYCZNE WYŁĄCZENIE

Jeśli przyciski będą włączone w czasie gotowania zbyt długo (np. wskutek rozlania się cieczy lub przesłonięcia przycisków czujników jakimś przedmiotem), płyta grzejna wyłączy się po upływie 10 sekund. Na wszystkich wskaźnikach pulsuje symbol "—" i włącza się sygnał dźwiękowy. Sygnał akustyczny zamilknie, gdy przedmiot zostanie zdjęty lub ciecz zostanie starta.

# KONSERWACJA I CZYSZCZENIE



**Pamiętać o odłączeniu urządzenia od zasilania i poczekaniu aż ostygnie.**


**Dzieci nie powinny czyścić urządzenia lub wykonywać czynności konserwacyjnych bez nadzoru.**

Po każdym użyciu odczekać aż powierzchnia szkło-ceramiczna ostygnie i przemyć ją. W przeciwnym razie wszystkie pozostałe zanieczyszczenia wtopią się w gorącą powierzchnię przy następnym użyciu płyty.

Do regularnej konserwacji szkło-ceramicznej płyty stosować specjalnych produktów do pielęgnacji tworzących na powierzchni warstwę ochronną zapobiegającą przywieraniu do niej brudu.



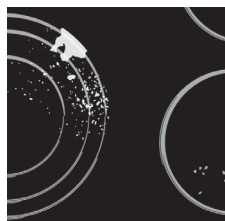
**Przed każdym użyciem** szkło-ceramicznej powierzchni wytrzeć z płyty i dna garnka kurz lub inne zanieczyszczenia, które mogłyby porysować powierzchnię.

 Druciaki, szorstkie gąbki do czyszczenia i proszki ścierne mogą zarysować powierzchnię. Powierzchnię mogą także uszkodzić agresywne środki czyszczące w sprayu i nieodpowiednie środki czyszczące w płynie.



Stosowanie agresywnych lub ściernych środków czyszczących lub naczyń z szorstkim lub uszkodzonym dnem może doprowadzić do starcia napisów.

Do usuwania **drobnych** zanieczyszczeń stosować wilgotnej miękkiej szmatki. Następnie wytrzeć powierzchnię do sucha.



**Plamy wodne** usuwać delikatnym roztworem octu. Nie używać jednak tego roztworu do wycierania ramy (dotyczy tylko niektórych modeli), ponieważ mogłaby ona stracić swój połysk. Nie używać agresywnych środków czyszczących w sprayu lub preparatów do usuwania kamienia.

Do usuwania **trudno schodzących zanieczyszczeń** używać specjalnych środków do czyszczenia szkła ceramicznego. Postępować zgodnie z instrukcją producenta. **Po zakończeniu czyszczenia pamiętać o dokładnym usunięciu pozostałości po środku czyszczącym, ponieważ mogą one uszkodzić szkło-ceramiczną powierzchnię, gdy strefy gotowania rozgrzeją się.**



Trudno schodzące i wtopione pozostałości usuwać przy użyciu skrobaka. Zachować ostrożność w czasie jego używania, aby uniknąć skałeczenia.



Użyć skrobaka jedynie wówczas, gdy brudu nie można usunąć wilgotną szmatką lub specjalnymi środkami do czyszczenia powierzchni szklano-ceramicznych.



Trzymać skrobak pod **odpowiednim kątem** (od 45° do 60°).

**Delikatnie przycisnąć** skrobak do szkła i przesunąć go nad napisami w celu usunięcia zanieczyszczeń. Uważać, by plastikowy uchwyt skrobaka (w niektórych modelach) nie wszedł w kontakt z rozgrzaną strefą gotowania.



**Nie przyciskać skrobaka prostopadle do szkła i nie zarysować powierzchni płyty jego końcówką lub ostrzem.**

Natychmiast usuwać skrobakiem z płyty szklano-ceramicznej **cukier lub żywność o dużej zawartości cukru**, nawet gdy płyta jest jeszcze rozgrzana, ponieważ cukier może na stałe uszkodzić powierzchnię szklano-ceramiczną.



**Zmian połysku elementów graficznych lub odbarwień nie należy traktować jako uszkodzenia urządzenia**, lecz raczej jako wynik normalnej eksploatacji płyty grzewczej. Takie odbarwienie jest najczęściej wynikiem wtopienia się pozostałości żywności w powierzchnię lub mogą je powodować niektóre materiały, z których wykonane są naczynia (jak np. aluminium czy miedź). Takie odbarwienia są bardzo trudne do całkowitego usunięcia.

**Uwaga:** Odbarwienia i podobne skazy wpływają jedynie na wygląd płyty, natomiast nie mają bezpośredniego wpływu na jej działanie. Gwarancja nie obejmuje usuwania takich skaz.

# TABELA WYKRYWANIA I USUWANIA USTEREK

## HAŁAS I JEGO PRZYCZYNY W CZASIE GOTOWANIA INDUKCYJNEGO

Hałas i dźwięki	Przyczyna	Rozwiązanie
<b>Hałas wywołany indukcją</b>	Technologia indukcyjna wykorzystuje właściwości niektórych metali w polu elektromagnetycznym. Wywołuje ona tak zwane wirujące prądy, które wymuszają oscylacje cząsteczek. Oscylacje (drżania) te są przekształcane w energię cieplną. W zależności od rodzaju metalu mogą temu towarzyszyć niegłośnie odgłosy.	Jest to normalne i nie wynika z usterki.
<b>Brzęczenie przypominające odgłos transformatora</b>	Zdarza się przy gotowaniu przy dużym poziomie mocy. Spowodowane jest to ilością energii przenoszonej z płyty grzewczej na garnek lub rondel.	Hałas ten zniknie lub zmniejszy się, gdy zmniejszy się poziom mocy.
<b>Wibracje i trzeszczenie naczyń</b>	Hałas ten pojawia się w naczyniach (garnkach lub rondlach) wykonanych z różnych materiałów.	Wynika to z wibracji powstających wzdłuż sąsiadujących z sobą powierzchni warstw różnych materiałów. Hałas ten zależy od rodzaju naczyń. Może się on zmieniać w zależności od ilości i rodzaju gotowanej żywności.
<b>Hałas wentylatora</b>	Prawidłowe działanie elektronicznych komponentów indukcyjnych wymaga kontroli temperatury. Dlatego płyta kuchenna wyposażona jest w wentylator, który działa w zależności od wykrytej temperatury.	Jeśli temperatura będzie pozostawać wysoka, wentylator może pracować nawet po wyłączeniu płyty grzewczej.

## FUNKCJE ZABEZPIECZAJĄCE I BŁĘDNE WSKAZANIA WYŚWIETLACZY

Płyta grzewcza jest wyposażona w czujniki nadmiernej temperatury. Czujniki te mogą automatycznie wyłączyć na pewien czas dowolną strefę gotowania lub całą płytę grzewczą.

### Błąd, możliwa przyczyna, rozwiązanie

- Ciągły sygnał dźwiękowy i migający symbol »-«.«
  - Powierzchnia czujnika zalana wodą lub przysłonięta jakimś przedmiotem. Wytrzeć powierzchnię czujnika.
- Wskazanie »C« na wyświetlaczu
  - Strefa grzejna przegrzała się. Odczekać aż strefa grzejna ostygnie.
- Wskazanie »r« na wyświetlaczu
  - Oznacza, że żądany poziomu mocy nie można ustawić, ponieważ włączone zostało ograniczenie maksymalnej całkowitej mocy strefy grzejnej.
- Wskazanie »F« na wyświetlaczu
  - Oznacza, że w czasie pracy pojawił się błąd.



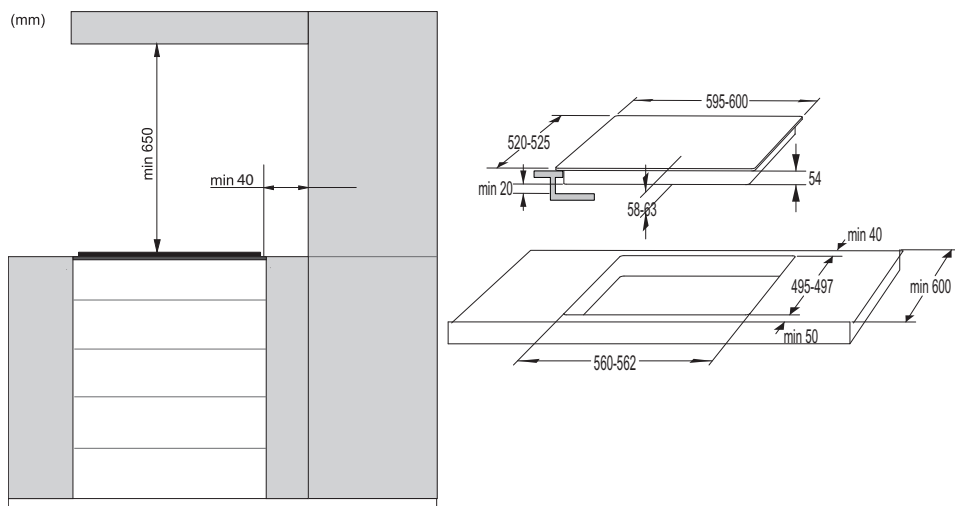
**Jeśli pojawi się błąd lub błędne wskazanie nie znika, odłączyć płytę grzewczą od zasilania na kilka minut (wyjąć bezpiecznik lub wyłączyć główny wyłącznik). Następnie ponownie podłączyć płytę do zasilania i włączyć ją przy pomocy głównego wyłącznika.**

Jeśli pomimo skorzystania z powyższych porad problemy się utrzymują, skontaktować się z autoryzowanym serwisantem. Gwarancja nie obejmuje napraw ani roszczeń gwarancyjnych spowodowanych nieprawidłowym podłączeniem lub eksploatacją urządzenia. W takim przypadku koszty naprawy ponosi użytkownik.



**Przed przystąpieniem do naprawy odłączyć urządzenie od zasilania elektrycznego (poprzez wyjęcie bezpiecznika lub wtyczki z gniazdka w ścianie).**

# MONTAŻ PŁYTY DO ZABUDOWY



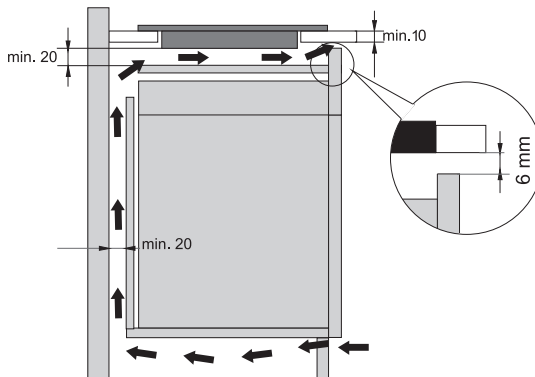
- Stosowanie pełnych drewnianych elementów narożnikowych na blatach za strefą gotowania jest dozwolone jedynie wówczas, gdy odstęp pomiędzy elementem narożnikowym a płytą grzewczą wynosi co najmniej tyle, ile podają plany montażowe.

## OTWORY WENTYLACYJNE W DOLNEJ SZAFCE

- Normalna eksploatacja elementów elektronicznych indukcyjnej płyty grzewczej wymaga odpowiedniej cyrkulacji powietrza.

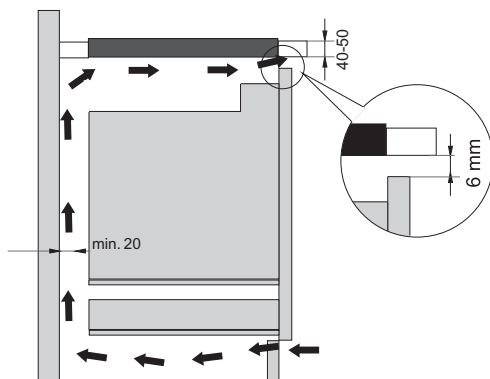
### A Dolna szafka z szufladą

- Na całej szerokości szafki w tylnej jej ścianie musi być przewidziany otwór o wysokości co najmniej 140 mm. Oprócz tego na całej szerokości szafki z przodu przewidziany musi być otwór o wysokości co najmniej 6 mm.
- Pod płytą grzejącą wzdłuż całej jej długości należy zamontować poziomy panel rozdzielający. Pomiedzy dolnym kątem urządzenia a panelem rozdzielającym należy zachować co najmniej 20 mm odstępu.
- Od tyłu należy przewidzieć odpowiednią wentylację.
- Płyta jest wyposażona w znajdujący się w jej dolnej części wentylator. Jeśli pod szafką kuchenną znajduje się szuflada, nie używać jej do przechowywania drobnych przedmiotów lub papieru, ponieważ w razie zassania ich przez wentylator mogłyby one uszkodzić wentylator i układ chłodzący. Poza tym nie wykorzystywać szuflady do przechowywania folii aluminiowej lub substancji lub płynów łatwopalnych (takich jak aerozole). Substancje takie należy przechowywać z dala od płyty grzewczej. Niebezpieczeństwo wybuchu! Pomiedzy zawartością szuflady a otworami wentylacyjnymi wentylatora powinna być pozostawiona co najmniej 20-milimetrowa przerwa.



## B Dolna szafka z piekarnikiem

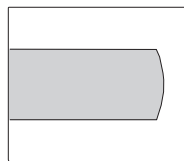
- Montaż piekarnika pod płytą indukcyjną jest możliwy w przypadku piekarników typu EVP4, EVP2, EVP3 wyposażonych w wentylator. Przed przystąpieniem do montażu piekarnika należy w miejscu otworu montażowego zdemontować tylną ściankę szafki. Poza tym na całej szerokości szafki z przodu należy pozostawić co najmniej 6-milimetrowy otwór.



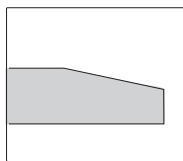


## PŁASKI MONTAŻ W BLACIE KUCHENNYM

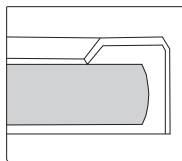
Do płaskiego montażu nadają się urządzenia bez wielopłaszczyznowych krawędzi lub dekoracyjnych ram.



szczotkowana  
krawędź



fasetowana  
krawędź

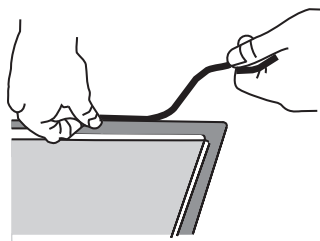


rama ozdobna

### 1. Montaż urządzenia

Urządzenie można zamontować wyłącznie w blacie kuchennym odpornym na temperaturę i wodę, np. w blacie wykonanym z (naturalnego) kamienia (marmuru, granitu) lub litego drewna (z uszczelnionymi krawędziami wzdłuż wycięcia). Montaż w blacie kuchennym wykonanym z ceramiki, drewna lub szkła wymaga zastosowania drewnianej ramy pomocniczej.

Urządzenie można zamontować w blacie kuchennym wykonanym z innych materiałów po skonsultowaniu się i uzyskaniu wyraźnej zgody jego producenta. Wewnętrzne wymiary podstawowego urządzenia powinny odpowiadać co najmniej wymiarom wewnętrznego wycięcia na urządzenie. Dzięki temu urządzenie będzie można łatwo wyjąć z blatu kuchennego. Obkleić szklany panel wokół taśmą uszczelniającą.



Najpierw przeprowadzić przez wycięcie kabel zasilający. Umieścić urządzenie nad środkiem wycięcia.

Podłączyć urządzenie do sieci elektrycznej (patrz instrukcja podłączenia urządzenia). Przed uszczelnieniem urządzenia sprawdzić, czy działa.

Przerwę pomiędzy urządzeniem a blatem kuchennym uszczelnić szczeliwem silikonowym. Szczeliwo to musi być odporne na temperaturę (do co najmniej 160°C). Wygładzić szczeliwo silikonowe przy użyciu odpowiedniego narzędzia.

Postępować zgodnie ze wskazówkami dotyczącymi stosowania wybranego szczeliwa silikonowego. Nie włączać urządzenia, dopóki szczeliwo silikonowe całkowicie nie wyschnie.



1. Szczerliwo silikonowe, 2. Taśma uszczelniająca



Szczególną uwagę zwrócić na wymiary montażowe w przypadku blatów kuchennych wykonanych z (naturalnego) kamienia. Przy wyborze szczerliwa silikonowego zwrócić uwagę na materiał, z którego blat kuchenny jest wykonany, i skonsultować się z jego producentem. Zastosowanie nieprawidłowego szczerliwa silikonowego może doprowadzić do trwałego odbarwienia niektórych części.

## 2. Wymowowanie wbudowanego urządzenia:

Wyłączyć urządzenie z prądu.

Przy użyciu odpowiedniego narzędzia wyjąć silikonową uszczelkę przylegającą wokół urządzenia. Wyjąć urządzenie popychając je od dołu do góry.

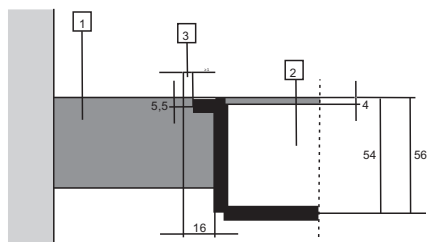


Nie próbować wyjmować urządzenia od góry blatu kuchennego!



Dział serwisu odpowiada tylko za naprawę i serwisowanie płyty grzejnej. W przypadku ponownej instalacji (wyrównanej z powierzchnią blatu kuchennego) proszę skonsultować się z lokalnym sprzedawcą kuchni.

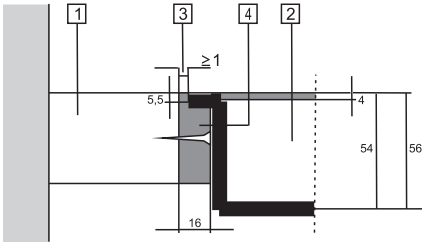
## Kamienny blat kuchenny



- 1 - Blat kuchenny
- 2 - Urządzenie
- 3 - Gniazdo

Przy uwzględnieniu marginesu błędu (tolerancji) dla szklano-ceramicznej płyty urządzenia i wycięcia w blacie kuchennym gniazdo jest regulowane (min. 2 mm).

## Ceramiczny, drewniany lub szklany blat kuchenny



**1** - Blat kuchenny

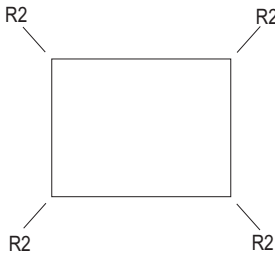
**2** - Urządzenie

**3** - Gniazdo

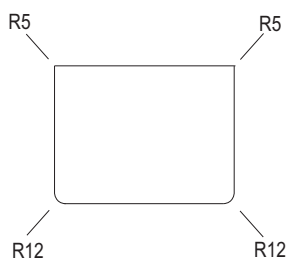
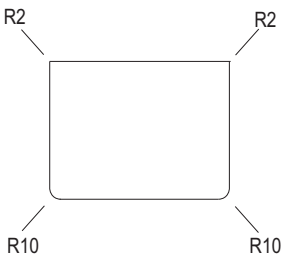
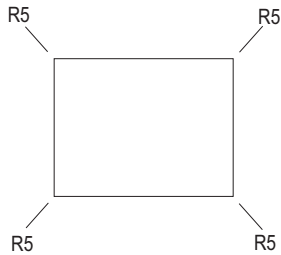
**4** - Drewniana rama o grubości 16 mm. Przy uwzględnieniu marginesu błędów (tolerancji) dla szklano-ceramicznej płyty urządzenia i wycięcia w blacie kuchennym gniazdo jest regulowane (min. 2 mm). Zamontować drewnianą ramę 5,5 mm poniżej górnej krawędzi blatu kuchennego (patrz rysunek).

Przy wykonywaniu wycięć zachować promienie krawędzi szkła (R10, R2).

### SZKŁO

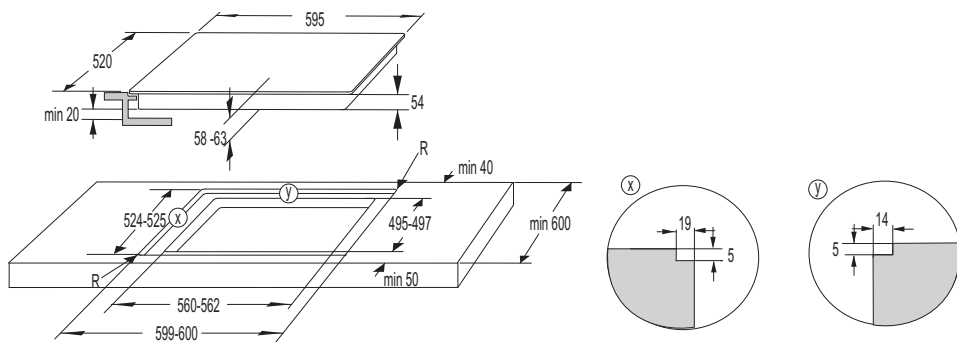


### WYCIĘCIE



## ZABUDOWA RÓWNA Z BLATEM KUCHENNYM

(w zależności od modelu)



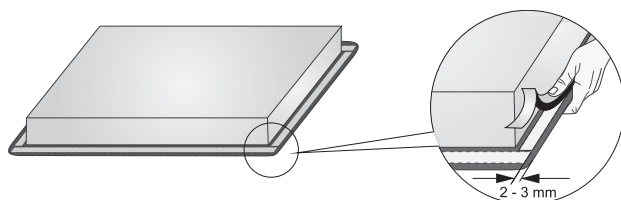
**W razie zabudowy piekarnika pod zabudowaną na równi z blatem (flush mount) płytą kuchenną, grubość blatu kuchennego powinna wynosić przynajmniej 45 mm.**

## ZAKŁADANIE USZCZELKI PIANKOWEJ

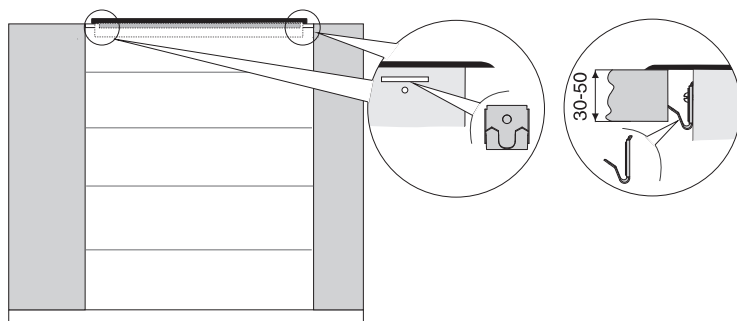
 Niektóre urządzenia są dostarczane z założoną już uszczelką piankową!

Przed zamontowaniem urządzenia w blacie kuchennym założyć dostarczoną wraz z urządzeniem uszczelkę piankową pod spodem szklano-ceramicznej płyty.

- Zdjąć z uszczelki folię ochronną.
- Założyć uszczelkę pod szkłem (w odległości 2-3 mm od krawędzi). Uszczelka musi zostać założona na całej długości krawędzi szkła. Uszczelka nie może na rogach zachodzić na siebie.
- Przy zakładaniu uszczelki uważać, by nie uległa ona uszkodzeniu wskutek lub poprzez kontakt z ostrymi przedmiotami.



**Nie montować urządzenia bez tej uszczelki!**



- Blat musi być całkowicie prosty.
- Zabezpieczyć wycięte powierzchnie.

# PODŁĄCZANIE PŁYTY GRZEWCZEJ DO PRĄDU

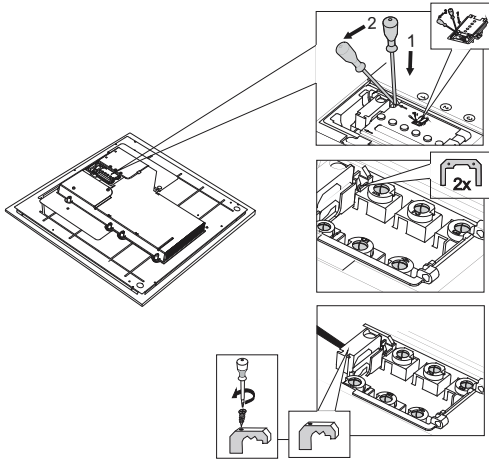
---

- Zabezpieczenie sieci elektrycznej musi odpowiadać obowiązującym przepisom.
- Przed podłączeniem urządzenia upewnić się, że napięcie podane na tabliczce znamionowej odpowiada napięciu sieci elektrycznej.
- W instalacji elektrycznej przewidziane powinno zostać urządzenie przełączające umożliwiające odłączenie wszystkich biegunów urządzenia od sieci elektrycznej, z zachowaniem co najmniej 3 mm odstępu pomiędzy otwartymi stykami. Odpowiednimi urządzeniami są bezpieczniki, wyłączniki zabezpieczające, itp.
- Podłączenie powinno zostać dostosowane do prądu i bezpieczników.
- Po wykonaniu podłączenia elementy przewodzące prąd elektryczny i elementy izolowane muszą zostać zabezpieczone przed kontaktem ze sobą.



Urządzenie może zostać podłączone wyłącznie przez uprawnionego do tego specjalistę. Nieprawidłowe podłączenie może doprowadzić do zniszczenia elementów urządzenia. W takim przypadku gwarancja ulega unieważnieniu. Przed przystąpieniem do jakichkolwiek napraw lub czynności konserwacyjnych odłączyć urządzenie od sieci elektrycznej.

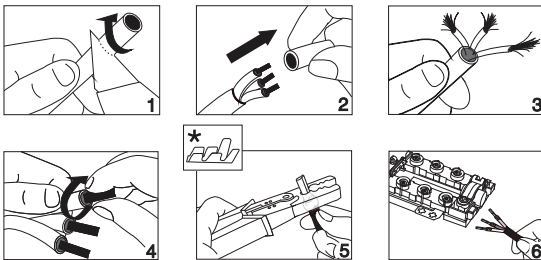
## PRZYŁĄCZENIE



1. Sprawdzić należy napięcie. Przed przyłączeniem sprawdzić, czy napięcie, podane na tabliczce znamionowej odpowiada napięciu w instalacji elektrycznej, do której zamierza się przyłączyć urządzenie. Napięcie przyłączeniowe posiadanej instalacji elektrycznej (220-240 V do N), powinien sprawdzić specjalista za pomocą właściwego urządzenia pomiarowego.
2. Otworzyć pokrywę skrzynki zaciskowej.
3. Ze względu na posiadany typ urządzenia odpowiednio należy związać przyłącza. Zworki przyłączeniowe znajdują się w listwie zaciskowej.

## PRZEWÓD PRZYŁĄCZENIOWY (urządzenie bez przewodu przyłączeniowego)

- W celu przyłączenia można zastosować:
- Izolowany kabel przyłączeniowy PVC typu H05 VV-F lub H05V2V2-F z żółto-zielonym przewodem ochronnym lub inne kable o równorzędnych lub wyższych parametrach.
- Zewnętrzna średnica kabla powinna wynosić przynajmniej 8,0 mm.
- Przewód przyłączeniowy należy poprowadzić przez odpowiedni przepust kablowy, zabezpieczający przewód przed wysunięciem.

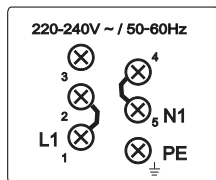


\* tulejki kablowe nie wchodzą w skład zestawu

 Zalecamy stosowanie tulejek kablowych.

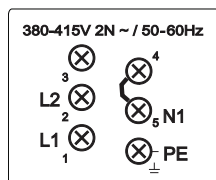
## SCHEMAT PRZYŁĄCZENIA

### Przyłącze 1-fazowe (32A)

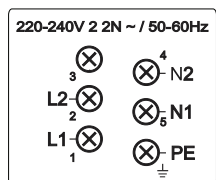


- Przyłącze jednofazowe (1 1N, 220–240 V- /50–60 Hz):
  - ▷ Napięcie między przewodem fazowym a przewodem neutralnym wynosi 220-240 V-. Mostki łączące należy wstawić pomiędzy zaciskami 1 i 2 oraz pomiędzy zaciskami 4 i 5.
  - ▷ Instalacja elektryczna powinna być wyposażona w bezpiecznik o mocy przynajmniej 32 A. Przekrój kabla przyłączeniowego powinien wynosić przynajmniej 4 mm<sup>2</sup>.

### Przyłącze 2-fazowe (16A)



- 2 przewody fazowe, 1 przewód neutralny (2 1N, 380-415 V- /50-60 Hz):
  - ▷ Napięcie między przewodem fazowym a przewodem neutralnym wynosi 220-240 V-, a napięcie między przewodami fazowymi wynosi 380-415 V-. Mostek łączący należy wstawić pomiędzy zaciskami 4 i 5. Instalacja elektryczna powinna być wyposażona w przynajmniej 2 bezpieczniki o mocy 16 A każdy. Przekrój kabla przyłączeniowego powinien wynosić przynajmniej 1,5 mm<sup>2</sup>.



- 2 przewody fazowe, 2 przewody neutralne (2 2N, 220–240 V - /50–60 Hz):
  - ▷ Napięcie między przewodami fazowymi a przewodem neutralnym wynosi 220-240 V-.
  - ▷ Instalacja elektryczna powinna być wyposażona w przynajmniej 2 bezpieczniki o mocy 16 A każdy. Przekrój kabla przyłączeniowego powinien wynosić przynajmniej 1,5 mm<sup>2</sup>.



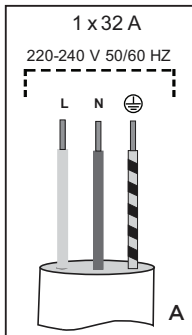
## PRZYŁĄCZENIE PRZEWODU PRZYŁĄCZENIOWEGO

### (urządzenie z przewodem przyłączeniowym)

- Urządzenie przystosowane jest do bezpośredniego przyłączenia do sieci elektrycznej.
- Wyłączniki nadprądowe, umożliwiające odłączenie urządzenia od zasilania prądem, powinny być zainstalowane zgodnie z obowiązującymi przepisami.
- Przewodu przyłączeniowego nie należy wiązać ani przeprowadzać przez ostre krawędzie.
- Jeżeli urządzenie zostało zabudowane nad piekarnikiem, sprawdzić należy, czy kabel został poprowadzony w taki sposób, aby nie dotykał gorących elementów piekarnika.

### Przyłącze 1-fazowe

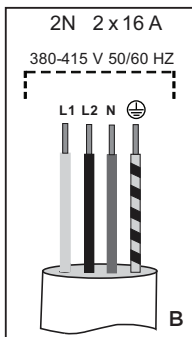
- Urządzenie należy przyłączyć jak to zostało ukazane na rysunku A.



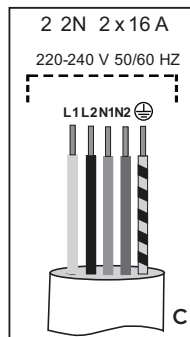
L = brązowy  
N = niebieski  
⊕ = żółto-zielony

### Przyłącze 2-fazowe

- O ile posiadana instalacja elektryczna ma 2 przewody fazowe i 1 przewód neutralny, urządzenie należy przyłączyć jak to zostało ukazane na rysunku B.
- O ile posiadana instalacja elektryczna ma 2 przewody fazowe i 2 przewody neutralne, urządzenie należy przyłączyć jak to zostało ukazane na rysunku C.



L1 = brązowy  
L2 = czarny  
N = niebieski  
⊕ = żółto-zielony



L1 = brązowy  
L2 = czarny  
N1 = niebieski  
N2 = szary  
⊕ = żółto-zielony

# UTYLIZACJA

---



Opakowanie zostało wykonane z materiałów przyjaznych dla środowiska, które można przetwarzać, utylizować lub zniszczyć bez narażania środowiska na niebezpieczeństwa. W tym celu materiały opakowaniowe zostały odpowiednio oznaczone.

Umieszczenie tego **symbolu** na produkcie lub jego opakowaniu oznacza, że produktu nie powinno się traktować jak normalnych odpadów domowych. Produkt należy oddać do przetworzenia do autoryzowanego punktu zbiórki odpadów elektrycznych i elektronicznych.

Prawidłowa utylizacja produktu pozwoli zapobiec niekorzystnym wpływom na środowisko i zdrowie ludzi, które mogłyby mieć miejsce w przypadku nieprawidłowej utylizacji produktu. Aby uzyskać szczegółowe informacje na temat utylizacji lub przetwarzania produktu, proszę skontaktować się z właściwym organem samorządu lokalnego odpowiedzialnym za zarządzanie odpadami, zakładem utylizacji odpadów lub punktem sprzedaży, gdzie produkt został zakupiony.

*Zastrzegamy sobie prawo do zmian i błędów w instrukcji.*





BI4 7G



pl (04-22)