

Spis treści

1 Ostrzeżenia	356
1.1 Ogólne zalecenia dotyczące bezpieczeństwa	356
1.2 Odpowiedzialność producenta	361
1.3 Przeznaczenie urządzenia	361
1.4 Tabliczka znamionowa	361
1.5 Informacje o zużyciu energii w trybie wyłączonym/gotowości	361
1.6 Instrukcja obsługi	361
1.7 Utylizacja	361
1.8 Jak czytać instrukcje obsługi	362
1.9 Oszczędność energii	363
2 Opis	364
2.1 Opis ogólny	364
2.2 Płyta kuchenna	365
2.3 Panel sterowania	366
2.4 Pozostałe części	367
2.5 Dostępne akcesoria	367
3 Użytkowanie	369
3.1 Ostrzeżenia	369
3.2 Pierwsze użycie	370
3.3 Użytkowanie akcesoriów	370
3.4 Użytkowanie płyty	371
3.5 Użytkowanie piekarników	377
3.6 Porady dotyczące przygotowywania potraw	378
3.7 Zegar programowania	380
4 Czyszczenie i konserwacja	385
4.1 Ostrzeżenia	385
4.2 Czyszczenie urządzenia	385
4.3 Demontaż drzwiczek	386
4.4 Konserwacja nadzwyczajna	389
5 Montaż	392
5.1 Ustawienie	392
5.2 Podłączenie elektryczne	395
5.3 Instrukcje dla montażysty	397

TŁUMACZENIEM INSTRUKCJI ORYGINALNEJ

Zalecamy uważne przeczytanie niniejszej instrukcji, ponieważ zawiera ona wskazówki, dzięki którym możliwe będzie zachowanie estetyki i funkcjonalności zakupionego urządzenia.

Dodatkowe informacje o produkcie dostępne są na stronie www.smeg.com



1 Ostrzeżenia

1.1 Ogólne zalecenia dotyczące bezpieczeństwa

Obrażenia osób

- Urządzenie i jego dostępne elementy stają się bardzo gorące podczas użytkowania. Podczas użytkowania nie należy dotykać elementów grzejnych.
- Podczas przekręcania żywności w komorze pieczenia należy chronić ręce zakładając rękawice termiczne.
- Nie należy nigdy próbować gasić płomienia lub pożaru wodą: wyłączyć urządzenie i nakryć płomień pokrywą lub ognioodporną narzutą.
- Urządzenie może być używane przez dzieci powyżej 8 roku życia oraz osoby o ograniczonych zdolnościach psychofizycznych lub nieposiadające odpowiedniego doświadczenia lub wiedzy pozostające pod kontrolą osób dorosłych odpowiedzialnych za ich bezpieczeństwo.
- Urządzenie nie służy do zabawy.
- Dzieci poniżej 8 roku życia nie powinny przebywać w pobliżu urządzenia bez stałej opieki osoby dorosłej.
- Nie pozwolić dzieciom poniżej 8 roku życia na zbliżanie się do funkcjonującego urządzenia.
- Czynności związane z czyszczeniem i konserwacją nie powinny być wykonywane przez dzieci bez nadzoru.
- Pamiętać, że strefy grzewcze nagrzewają się bardzo szybko. Nie podgrzewać pustych garnków. Niebezpieczeństwo przegrzania.
- W przypadku podgrzania tłuszczu i olej mogą się zapalić. Podczas przygotowywania posiłków z użyciem oleju lub tłuszczu zaleca się pozostanie w kuchni. Jeżeli tłuszcz lub olej zapalą się nie gasić ognia wodą. Przykryć garnek pokrywką i wyłączyć strefę grzewczą.
- Należy stale nadzorować proces gotowania. Proces krótkiego pieczenia należy stale nadzorować.
- Podczas użytkowania nie kłaść metalowych przedmiotów, jak naczynia lub sztućce, na powierzchni grzewczej ponieważ mogłyby się nagrzać.



- Nie należy wkładać ostro zakończonych metalowych przedmiotów (sztućce lub przyrządy) do szczelin urządzenia.
- Nie wlewać wody bezpośrednio na bardzo gorące blachy.
- Podczas pieczenia, drzwiczki piekarnika muszą być zamknięte.
- Przy sprawdzeniu potrawy lub pod koniec pieczenia otworzyć drzwiczki na 5 cm na kilka sekund, aby uwolnić parę, a następnie całkowicie otworzyć drzwiczki.
- Nie otwierać schowka (jeżeli obecny), gdy piekarnik jest włączony i jeszcze gorący.
- Przedmioty w schowku mogą być bardzo gorące po korzystaniu z piekarnika.
- **NIE UŻYWAĆ LUB PRZECHOWYWAĆ MATERIAŁÓW ŁATWOPALNYCH W SCHOWKU (JEŻELI OBECNY) LUB W POBLIŻU URZĄDZENIA.**
- **W POBLIŻU FUNKCJONUJĄCEGO URZĄDZENIA NIE WOLNO UŻYWAĆ PUSZEK SPRAY.**
- Po zakończeniu użytkowania wyłączyć urządzenie.
- **NIE WPROWADZAĆ ZMIAN W URZĄDZENIU.**
- Przed jakąkolwiek interwencją na urządzeniu (montaż, konserwacja, ustawienie lub przesunięcie) zawsze wyposażać się w odpowiednie środki ochrony indywidualnej.
- Przed każdą czynnością na urządzeniu odłączyć główne zasilanie elektryczne.
- Montaż i naprawy powinny być wykonywane przez wykwalifikowany personel, zgodnie z obowiązującymi przepisami.
- Nigdy nie próbować naprawiać urządzenia samodzielnie lub bez pomocy wykwalifikowanego technika.
- Jeśli przewód zasilania elektrycznego jest uszkodzony, należy natychmiast skontaktować się z serwisem technicznym, który dokona jego wymiany.



Ostrzeżenia

Uszkodzenie urządzenia

- Nie stosować ściernych ani agresywnych detergentów (np. produktów w proszku, odplamiaczy i metalowych gąbek) na częściach szklanych.
- Ewentualnie używać drewnianych lub plastikowych narzędzi.
- Ruszty i blachy powinny być wkładane w boczne prowadnice, aż do całkowitego zatrzymania. Mechaniczne blokady bezpieczeństwa, które zapobiegają ich wyjęciu, powinny być odwrócone do dołu, w kierunku tylnej części komory.
- Nie siadać na urządzeniu.
- Nie stosować strumieni pary do czyszczenia urządzenia.
- Nie zatykać otworów, szczelin wentylacyjnych i odprowadzających ciepło.
- Nie pozostawiać urządzenia bez nadzoru podczas przyrządzania potraw, które mogą wydzielać tłuszcz lub olej. Podgrzany tłuszcz i olej mogą się zapalić. Zachować maksymalną ostrożność.
- Nie pozostawiać przedmiotów na powierzchniach pieczenia.
- W ŻADNYM RAZIE NIE UŻYWAĆ URZĄDZENIA DO OGRZEWANIA POMIESZCZEŃ.
- Nie rozpylać produktów w sprayu w pobliżu urządzenia.
- Nie używać naczyń stołowych lub plastikowych pojemników do pieczenia potraw.
- Nie wkładać do komory pieczenia potraw w zamkniętych puszkach lub pojemnikach.
- Wyjąć z komory pieczenia wszystkie blachy i ruszty, które nie są używane podczas pieczenia.
- Nie przykrywać dna komory urządzenia folią aluminiową lub cynfolią.
- Nie kłaść garnków lub blach bezpośrednio na dnie komory pieczenia.
- W przypadku przygotowywania potrawy w papierze do pieczenia, należy umieścić go tak, aby nie zakłócał cyrkulacji gorącego powietrza wewnątrz urządzenia.
- Nie kłaść garnków ani blach bezpośrednio na środkowej szybce otwartych drzwiczek.
- Garnki i patelnie grillowe należy umieścić wewnątrz obwodu płyty kuchennej.
- Dno wszystkich garnków musi być płaskie i gładkie.



- W przypadku przelania lub wylania usunąć płyn z płyty kuchennej.
- Nie wylewać na płytę kwaśnych substancji, takich jak sok z cytryny lub ocet.
- Nie kłaść pustych garnków i patelni na włączonych strefach grzewczych.
- Jeżeli pojawią się rysy, pęknięcia lub powierzchnia płyty witra ceramicznej całkowicie pęknie, należy natychmiast wyłączyć urządzenie. Odłączyć zasilanie elektryczne i skontaktować się z serwisem technicznym.
- Osoby posiadające rozrusznik serca lub inne podobne urządzenia powinny się upewnić, czy ich funkcjonowanie nie zostanie zakłócone przez pole indukcyjne, którego częstotliwość zawiera się w przedziale od 20 do 50 kHz.
- Zgodnie z przepisami dotyczącymi kompatybilności elektromagnetycznej, płyta indukcyjna należy do grupy 2 i klasy B (EN 55011).
- Nie stosować strumieni pary do czyszczenia urządzenia.
- Nie stosować materiałów chropowatych, ściernych ani ostrych metalowych skrobaków.
- Nie stosować produktów czyszczących zawierających chlor, amoniak lub wybielacze na częściach stalowych lub wykończonych powłoką metalową (np. anodowane, niklowane, chromowane).
- Nie stosować ściernych ani agresywnych detergentów (np. produktów w proszku, odplamiaczy i metalowych gąbek) na częściach szklanych.
- Nie myć w zmywarce zdejmowanych części takich jak kratki, korony i nakładki.
- Nie używać otwartych drzwiczek jako dźwigni do ustawienia urządzenia w meblu.
- Nie wywierać zbyt dużego nacisku na otwarte drzwiczki.
- Nie stosować klamki do podnoszenia lub przenoszenia urządzenia.



Ostrzeżenia

Montaż

- NINIEJSZEGO URZĄDZENIA **NIE MOŻNA MONTOWAĆ** NA ŁODZIACH I W PRZYCZEPACH KEMPINGOWYCH.
- Niniejsze urządzenie nie może być montowane na żadnej podstawie.
- Z pomocą drugiej osoby umieścić urządzenie w meblu.
- Aby uniknąć przegrzania urządzenia, nie wolno go instalować za ozdobnymi drzwiczkami lub panelem.
- Podłączenie elektryczne powinno być wykonane przez autoryzowany personel techniczny.
- Należy obowiązkowo wykonać uziemienie, zgodnie z normami bezpieczeństwa dotyczącymi instalacji elektrycznych.
- Używać przewodów odpornych na temperaturę co najmniej 90 °C.
- Moment dokręcenie śrub przewodów zasilających listwy zaciskowej powinien wynosić 1,5 - 2 Nm.

Informacje na temat omawianego urządzenia

- Po użyciu wyłączyć płyty. Nigdy nie należy polegać wyłącznie na czujniku obecności garnka.
- Zwrócić maksymalną uwagę na bezpieczeństwo dzieci, ponieważ mogą nie zauważyć wskazania o gorących jeszcze powierzchniach. Po użyciu, przez jakiś czas strefy grzewcze pozostają jeszcze bardzo gorące nawet, jeżeli są wyłączone. Uważać, aby dzieci ich nie dotykały.
- Powierzchnia vitroceramiczna jest bardzo wytrzymała na uderzenia. Należy jednak unikać upadku przedmiotów na powierzchnię grzewczą, ponieważ, jeżeli są ostre, mogłyby spowodować jej pęknięcie.
- Nie wolno stosować vitroceramicznej powierzchni grzewczej jako blatu.
- Przed wymianą żarówki upewnić się, że urządzenie jest wyłączone.
- Nie opierać się ani nie siadać na otwartych drzwiczkach urządzenia.
- Sprawdzić, czy w drzwiczkach nie ma zaklinowanych przedmiotów.



1.2 Odpowiedzialność producenta

Producent nie ponosi żadnej odpowiedzialności za szkody osobowe lub rzeczowe powstałe w wyniku:

- użycia urządzenia w sposób niezgodny z przeznaczeniem;
- nieprzestrzegania zaleceń zawartych w instrukcji użytkowania;
- naruszenia chociaż jednej części urządzenia;
- używania nieoryginalnych części zamiennych.

1.3 Przeznaczenie urządzenia

- Urządzenie jest przeznaczone do pieczenia potraw w warunkach domowych. Każde inne użycie jest nieprawidłowe.
- Urządzenie nie zostało zaprojektowane do działania z zewnętrznymi programatorami czasowymi lub z systemami zdalnego sterowania.

1.4 Tabliczka znamionowa

Tabliczka znamionowa zawiera dane techniczne, numer seryjny i oznaczenie. Nie wolno zdejmować tabliczki znamionowej.

1.5 Informacje o zużyciu energii w trybie wyłączonym/gotowości

Dane techniczne dotyczące zużycia energii w trybie wyłączonym/gotowości urządzenia można uzyskać w witrynie internetowej www.smeg.com na stronie poświęconej danemu produktowi.

1.6 Instrukcja obsługi

Niniejsza instrukcja stanowi integralną część urządzenia i musi być przechowywana w całości oraz w zasięgu ręki użytkownika przez cały okres eksploatacji.

Przed użyciem urządzenia należy uważnie przeczytać niniejszą instrukcję obsługi.

1.7 Utylizacja



Niniejsze urządzenie jest zgodne z dyrektywą europejską WEEE (2012/19/UE), dlatego po zakończeniu jego eksploatacji nie należy go wyrzucać wraz z innymi odpadami. Urządzenie nie zawiera substancji w ilości niebezpiecznej dla zdrowia i środowiska, zgodnie z obowiązującymi dyrektywami europejskimi.

Aby dokonać utylizacji urządzenia należy:

- Odciąć przewód zasilania



Ostrzeżenia

elektrycznego i usunąć go.



Napięcie elektryczne Niebezpieczeństwo porażenia prądem

- Odłączyć główne zasilanie elektryczne.
- Odłączyć urządzenie od zasilania elektrycznego.
- Powierzyć urządzenie odpowiednim centrom selektywnej zbiórki odpadów elektrycznych i elektronicznych lub oddać sprzedawcy w momencie zakupu podobnego urządzenia.

Opakowanie urządzenia zostało wykonane z materiałów, które nie zanieczyszczają środowiska i nadają się do recyklingu.

- Materiały z opakowania należy oddać do odpowiednich punktów selektywnej zbiórki odpadów.



Opakowania z tworzyw sztucznych Niebezpieczeństwo uduszenia się

- Nie pozostawiać opakowania i jego elementów bez nadzoru.
- Dzieci nie powinny bawić się plastikowymi torebkami z opakowania.

1.8 Jak czytać instrukcje obsługi

W instrukcji zastosowano następujące symbole ułatwiające czytanie:

Ostrzeżenia



Ogólne informacje dotyczące instrukcji, bezpieczeństwa i końcowej utylizacji.

Opis



Opis urządzenia i akcesoriów.

Użytkowanie



Informacje o użytkowaniu urządzenia i akcesoriów, porady dotyczące przyrządzania potraw.

Czyszczenie i konserwacja



Informacje dotyczące prawidłowego czyszczenia i konserwacji urządzenia.

Montaż



Informacje dla wykwalifikowanego technika: montaż, uruchomienie i próba techniczna.



Ostrzeżenia dotyczące bezpieczeństwa



Informacja



Porada

1. Sekwencja instrukcji obsługi.

- Pojedyncza instrukcja obsługi.



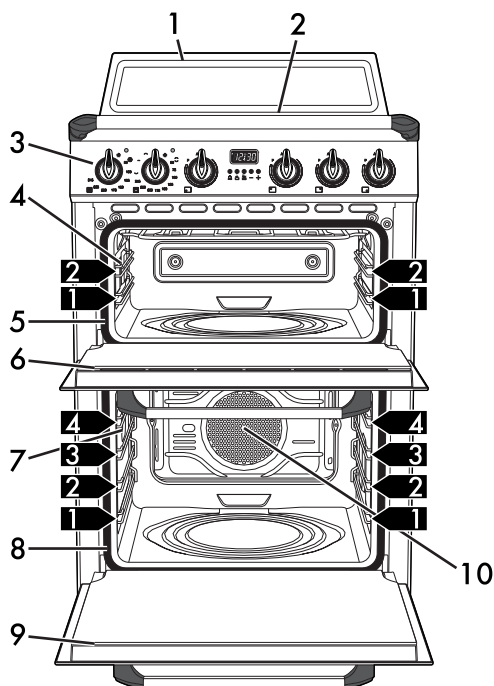
1.9 Oszczędność energii

- Aktywować nagrzewanie wstępne tylko, jeżeli jest ono wskazane w przepisie.
- Przed włożeniem zamrożonego produktu do komory pieczenia, należy go rozmrozić, chyba że wskazano inaczej na opakowaniu.
- W przypadku przyrządzania kilku potraw, zaleca się pieczenie produktów jeden po drugim, aby jak najlepiej wykorzystać nagrzaną już komorę.
- Najlepiej używać ciemnych metalowych foremek: lepiej pochłaniają ciepło.
- Wyjąć z komory pieczenia wszystkie blachy i ruszty, które nie są używane podczas pieczenia.
- Wyłączyć pieczenie kilka minut przed upływem ustawionego czasu. Pieczenie trwa przez pozostałe minuty dzięki wysokiej temperaturze w komorze.
- Nie otwierać zbyt często drzwiczek, aby nie rozpraszać ciepła.
- Zawsze utrzymywać komorę pieczenia w czystości.



2 Opis

2.1 Opis ogólny



1 Panel

2 Płyta kuchenna

3 Panel sterowania

4 Lampka piekarnika pomocniczego

5 Uszczelka piekarnika pomocniczego

6 Drzwiczki piekarnika pomocniczego

7 Lampka piekarnika głównego

8 Uszczelka piekarnika głównego

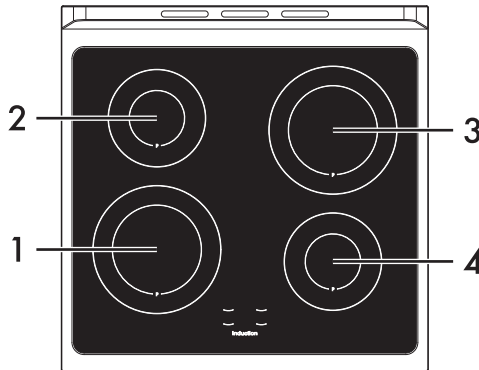
9 Drzwiczki piekarnika głównego

10 Wentylator

1,2,3... Poziom ramki na ruszty/blachy



2.2 Płyta kuchenna



Strefa	Ø zewnętrzna (mm)	Ø wewnętrzna (mm)	Maks. pobrana moc (W) *	Pobrana moc w funkcji Booster (W) *
1 - 3	210	145	2300	3000
2 - 4	160	90	1300	1400

* wartości mocy są przybliżone i mogą się zmieniać w zależności od stosowanego naczynia lub wybranych ustawień.

Zalety gotowania na płycie indukcyjnej

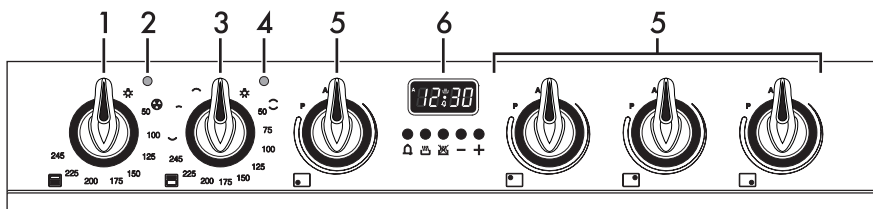


Płyta jest wyposażona w oddzielną cewkę indukcyjną do każdej strefy grzewczej. Każda cewka znajdująca się pod powierzchnią vitroceramiczną emituje pole elektromagnetyczne, które wytwarza ciepło na dnie naczynia. Ciepło nie jest przenoszone na indukcyjną strefę grzewczą, ale dzięki prądom wirowym wytwarza się bezpośrednio wewnątrz naczynia.

- Oszczędność energii większa niż w tradycyjnych płytach elektrycznych dzięki bezpośredniemu przeniesieniu energii do garnka (można stosować wyłącznie specjalne naczynia z materiałów przyciągających magnes).
- Większe bezpieczeństwo dzięki przekazaniu energii wyłącznie do naczynia znajdującego się na płycie.
- Duża wydajność przesyłania energii ze strefy indukcyjnej do dna garnka.
- Bardzo szybkie nagrzewanie.
- Ograniczone ryzyko poparzenia, ponieważ powierzchnia grzewcza jest nagrzewana tylko pod dnem garnka; ewentualnie rozlana żywność nie przykleja się do płyty.



2.3 Panel sterowania



1 Pokrętło głównego piekarnika

Pozwala na włączenie oświetlenia w głównej komorze pieczenia lub na ustawienie temperatury pieczenia z termoobiegiem w zakresie od **50°C** do **245°C**.

2 Kontrolka piekarnika głównego

Jej włączenie wskazuje, że piekarnik znajduje się w fazie nagrzewania. Wyłącza się, gdy temperatura osiągnie ustawioną wartość. Gdy miga oznacza, że ustawiona temperatura wewnątrz komory urządzenia jest utrzymywana na stałym poziomie.

3 Pokrętło piekarnika pomocniczego

Pozwala na włączenie oświetlenia w komorze pieczenia, ustawienie temperatury pieczenia w zakresie od **50°C** do **245°C** lub wybranie różnych funkcji na maksymalnej temperaturze.

4 Kontrolka piekarnika pomocniczego

Jej włączenie wskazuje, że piekarnik znajduje się w fazie nagrzewania. Wyłącza się, gdy temperatura osiągnie ustawioną wartość. Gdy miga oznacza, że ustawiona temperatura wewnątrz komory urządzenia jest utrzymywana na stałym poziomie.

5 Pokrętła stref grzewczych płyty

Do sterowania strefami grzewczymi płyty indukcyjnej.

Wcisnąć i przekręcić pokrętła w prawo, aby wyregulować moc funkcjonowania płyty, od minimum **1** do maksimum **9**.

Moc jest wskazywana na wyświetlaczu znajdującym się na płycie kuchennej.

6 Zegar programowania

Do wyświetlenia bieżącej godziny, ustawienia zaprogramowanego pieczenia i programowania minutnika.



2.4 Pozostałe części

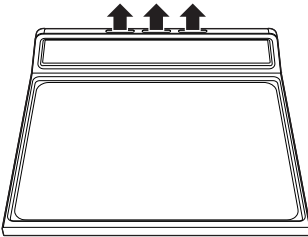
Poziomy pozycjonowania

Urządzenie posiada poziomy do umieszczania na nich blach i rusztów na różnych wysokościach. Wysokości wprowadzania zostały ustalone od dołu do góry (patrz 2.1 Opis ogólny).

Wentylator chłodzenia

Wentylator chłodzi piekarnik i uruchamia się podczas pieczenia.

Funkcjonowanie wentylatora powoduje przepływ powietrza, które ulatnia się z tylnej części urządzenia i może trwać przez kilka chwil nawet po jego wyłączeniu.



Oświetlenie wewnętrzne

Wewnętrzne oświetlenie urządzenia włącza się:

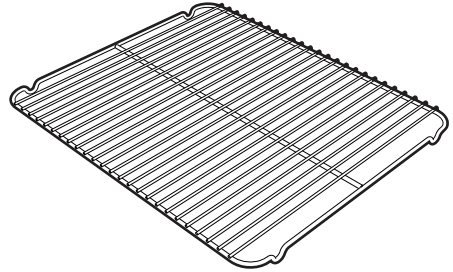
- gdy pokrętko piekarnika (głównego lub pomocniczego) zostaje obrócone do pozycji ;
- po wybraniu dowolnej funkcji.

2.5 Dostępne akcesoria



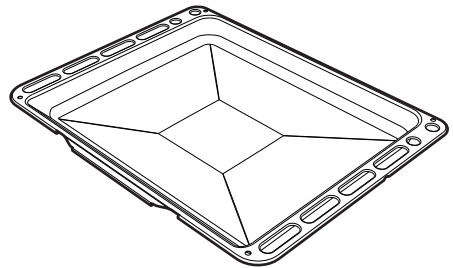
W niektórych modelach nie są dostępne wszystkie akcesoria.

Ruszt do blachy



Do umieszczenia na nim blachy w celu pieczenia produktów, które mogą kapać.

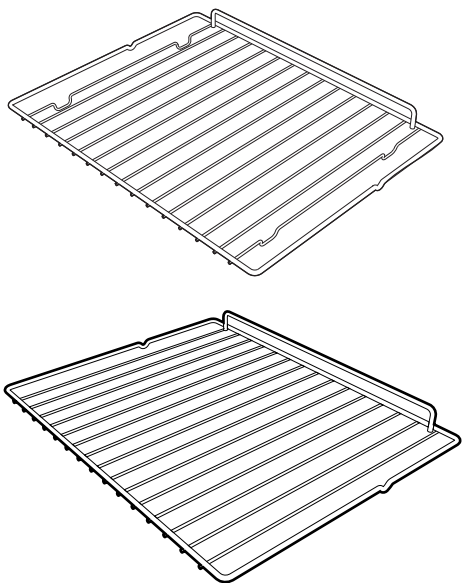
Blacha



Do gromadzenia tłuszczu wydzielającego się z produktów umieszczonych na górnym ruszcie i pieczenia tortów, pizzy i ciast.



Ruszt



Do podtrzymywania naczyń z pieczoną potrawą.



Akcesoria, które mają styczność z żywnością są wykonane z odpowiednich materiałów, zgodnych z obowiązującymi normami.



Akcesoria znajdujące się w wyposażeniu lub opcjonalne można zamówić w autoryzowanych centrach serwisowych. Należy używać tylko oryginalnych akcesoriów producenta.



3 Użytkowanie

3.1 Ostrzeżenia



Wysoka temperatura wewnątrz piekarnika podczas użytkowania
Niebezpieczeństwo poparzeń

- Podczas pieczenia drzwiczki powinny być zamknięte.
- Podczas przekręcania żywności w komorze pieczenia, należy chronić ręce zakładając rękawice termiczne
- Nie dotykać elementów grzejnych wewnątrz urządzenia.
- Nie wlewać wody bezpośrednio na bardzo gorące blachy.
- Nie pozwolić dzieciom poniżej 8 roku życia na zbliżanie się do funkcjonującego urządzenia.
- Przy sprawdzeniu potrawy lub pod koniec pieczenia otworzyć drzwiczki na 5 cm na kilka sekund, aby uwolnić parę, a następnie całkowicie otworzyć drzwiczki.
- Podgrzany tłuszcz i olej mogą się zapalić. Zachować maksymalną ostrożność.



Niedozwolone użycie
Ryzyko uszkodzenia powierzchni

- Nie przykrywać dna komory pieczenia folią aluminiową lub cynfolią.
- W przypadku przygotowywania potrawy w papierze do pieczenia, należy umieścić go tak, aby nie zakłócał cyrkulacji gorącego powietrza wewnątrz komory pieczenia.
- Nie kłaść garnków lub blach bezpośrednio na dno komory pieczenia.
- Nie kłaść garnków ani blach bezpośrednio na środkowej szybce otwartych drzwiczek.
- Garnki i patelnie grillowe należy umieścić wewnątrz obwodu płyty kuchennej.
- Dno wszystkich garnków musi być płaskie i gładkie.
- W przypadku przelania lub wylania usunąć płyn z płyty kuchennej.
- Nie kłaść garnków, których dno nie jest idealnie płaskie i regularne.
- Uważać, aby twarde i ciężkie przedmioty nie upadły na powierzchnię płyty kuchennej.
- Jeżeli pojawią się rysy lub pęknięcia natychmiast wyłączyć urządzenie, odłączyć zasilanie elektryczne i skontaktować się z Serwisem Technicznym.
- Nie stosować jako blatu.



Użytkowanie



Wysoka temperatura podczas użytkowania

Niebezpieczeństwo pożaru lub wybuchu

- Nie rozpylać produktów w sprayu w pobliżu urządzenia.
- Nie używać materiałów łatwopalnych w pobliżu urządzenia.
- Nie używać naczyń stołowych lub plastikowych pojemników do przyrządzania potraw.
- Nie wkładać do komory pieczenia potraw w zamkniętych puszkach lub pojemnikach.
- Nie zostawiać urządzenia bez nadzoru podczas przygotowywania potraw, które mogą wydzielać tłuszcz lub olej.
- Wyjąć z komory pieczenia wszystkie blachy i ruszty, które nie są używane podczas pieczenia.

3.2 Pierwsze użycie

1. Usunąć ewentualną folię ochronną znajdującą się na zewnątrz lub wewnątrz urządzenia lub akcesoriów.
2. Usunąć ewentualne etykiety (za wyjątkiem tabliczki z danymi technicznymi) z akcesoriów i komór pieczenia.
3. Wyjąć i umyć wszystkie akcesoria urządzenia (patrz 4 Czyszczenie i konserwacja).

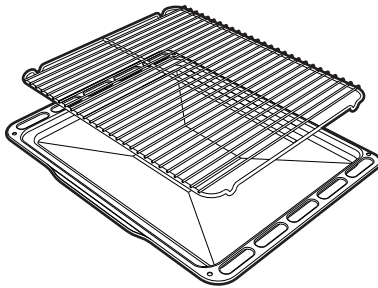
Komora urządzenia

4. Rozgrzać pusty piekarnik do maksymalnej temperatury, aby usunąć ewentualne pozostałości fabryczne.

3.3 Użytkowanie akcesoriów

Ruszt do blachy

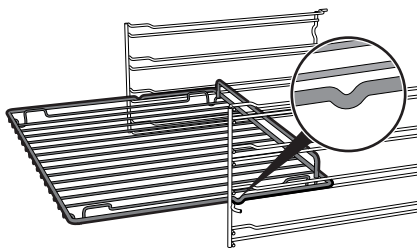
Ruszt do blachy należy do niej włożyć. W ten sposób będzie można oddzielnie zebrać tłuszcz z pieczonego produktu.

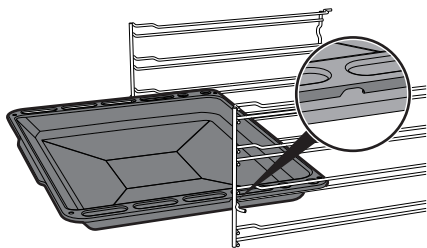


Ruszty i blachy

Ruszty i blachy powinny być wkładane w boczne prowadnice, aż do punktu zatrzymania.

- Mechaniczne blokady bezpieczeństwa, które zapobiegają przypadkowemu wyjęciu rusztu, powinny być odwrócone do dołu, w kierunku tylnej części komory pieczenia.





Delikatnie wprowadzić ruszty i blachy do komory pieczenia, aż do ich zatrzymania.



Przed pierwszym użyciem wyczyścić blachy, w celu usunięcia pozostałości z produkcji.

3.4 Użytkowanie płyty



Podczas pierwszego podłączenia do sieci elektrycznej następuje automatyczna kontrola, która powoduje włączenie się wszystkich lampek kontrolnych na kilka sekund.



Po użyciu, wyłączyć użytkowane płyty ustawiając dane pokrętkę na pozycji **O**. Nigdy nie należy polegać wyłącznie na czujniku obecności garnka.

Naczynia, których można używać

Naczynia stosowane do gotowania indukcyjnego muszą być metalowe, posiadać właściwości magnetyczne i dno o odpowiedniej średnicy.

Odpowiednie naczynia:

- Naczynia z emaliowanej stali o grubym dnie.
- Naczynia z żeliwa z emalowanym dnem.
- Naczynia z wielowarstwowej stali nierdzewnej, stali ferromagnetycznej nierdzewnej i aluminium o specjalnym dnie.

Nieodpowiednie naczynia:

- Naczynia z miedzi, stali nierdzewnej, aluminium, szkła ogniotrwałego, drewna, ceramiki i terakoty.

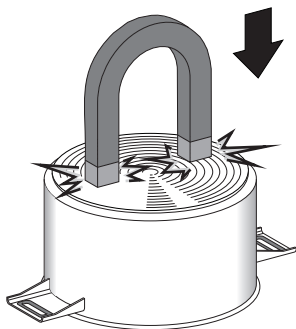
Najprostszym sposobem sprawdzenia, czy dany garnek nadaje się do gotowania indukcyjnego jest przystawienie do jego dna magnesu. Jeżeli przyciąga magnes to znaczy, że jest odpowiedni. Jeżeli nie posiada się magnesu, można wlać do naczynia niewielką ilość wody, umieścić go na strefie grzewczej i włączyć płytę.

Wszystkie elementy sterownicze i kontrolne urządzenia znajdują się na przednim panelu. Obok każdego pokrętki jest wskazana przypisana mu strefa grzewcza. Wystarczy przekręcić pokrętkę w kierunku zgodnym z kierunkiem ruchu wskazówek zegara na żądaną wartość mocy.



Użytkowanie

Jeżeli zostanie wyświetlony symbol  to oznacza to, że garnek jest nieodpowiedni.



Stosować wyłącznie naczynia o idealnie płaskim dnie, odpowiednie do używania na płytach indukcyjnych. Używanie garnków o nieregularnym dnie może niekorzystnie wpłynąć na skuteczność systemu grzewczego, a nawet uniemożliwić odczytanie garnka na płycie.

Rozpoznawanie garnka

Jeżeli na strefie grzewczej nie znajduje się żaden garnek lub jest zbyt mały, płyta nie wytwarza energii i na wyświetlaczu pojawi się symbol .

Jeżeli na strefie grzewczej znajduje się odpowiedni garnek, system rozpoznawania włącza ją na poziomie mocy ustawionym za pomocą pokrętła. Przekazywanie energii następuje również po usunięciu garnka ze strefy grzewczej (na wyświetlaczu pojawia się symbol .

Jeżeli uaktywni się funkcję rozpoznawania garnka, w przypadku ograniczonych wymiarów garnków lub patelni umieszczonych na strefie grzewczej, zostanie przekazana wyłącznie niezbędna energia.

Ograniczenia w rozpoznawaniu garnka: Minimalna średnica podstawy jest wskazana obręczą na strefie grzewczej. Garnki o mniejszych średnicach mogą nie zostać odczytane i w związku z tym cewka indukcyjna może się nie uaktywnić.

Ograniczenie czasu gotowania

Płyta grzewcza posiada automatyczne urządzenie ograniczające czas trwania pracy.

Jeżeli nie zmieni się ustawień strefy grzewczej, maksymalny czas funkcjonowania każdej strefy będzie zależny od poziomu wybranej mocy.

Gdy uaktywni się urządzenie ograniczające czas pracy, strefa grzewcza wyłączy się, nastąpi emisja krótkiego sygnału i, jeżeli strefa będzie gorąca, na ekranie wyświetli się symbol .

Ustawiony poziom mocy	Maksymalny czas gotowania w godzinach
1	8
2	6
3 - 4	5
5	4
6 - 7 - 8 - 9	1 ½



Porady dotyczące oszczędności energii

- Średnica dna garnka musi odpowiadać średnicy strefy grzewczej.



- Podczas zakupu garnka sprawdzić, czy wskazana średnica odnosi się do dna, czy do jego górnej części, która zazwyczaj jest zawsze większa od średnicy dna.
- Podczas przygotowywania dań, które wymagają długiego gotowania można oszczędzić czas i energię stosując garnek ciśnieniowy, który pozwala zachować większą ilość witamin i minerałów w przyrządzanym posiłku.
- Upewnić się, że garnek ciśnieniowy zawiera wystarczającą ilość płynu, ponieważ przegrzanie wynikające z jego braku mogłoby uszkodzić zarówno garnek jak i strefę grzewczą.
- Jeżeli możliwe zawsze przykryć garnek odpowiednią dla niego pokrywką.
- Wybrać garnek odpowiedni do ilości przyrządzanego produktu. Duży i na pół pusty garnek wiąże się z niepotrzebną utratą energii.



Jeżeli równocześnie używa się płyty kuchennej i piekarnika, w niektórych warunkach można przekroczyć maksymalny limit mocy instalacji elektrycznej.

Zabezpieczenie przed przegrzaniem

Używając płyty kuchennej z pełną mocą przez długi okres czasu oraz, w przypadku wysokiej temperatury otoczenia mogą się pojawić trudności w chłodzeniu systemu elektronicznego. Aby uniknąć zbyt wysokiej temperatury w systemie elektronicznym, moc strefy grzewczej zostaje automatycznie obniżona.

Poziomy mocy

Na strefie grzewczej można ustawić moc na kilku poziomach. W tabeli wskazano informacje dotyczące różnych rodzajów przyrządzania posiłków.

Poziomy mocy	Odpowiedni do:
0	Pozycja WYŁ
U	Podgrzewania potrawy
1 - 2	Gotowania niewielkich ilości (moc minimalna)
3 - 4	Gotowania
5 - 6	Gotowania dużych ilości, pieczenia dużych kawałków
7 - 8	Pieczenia, podsmażania z mąką
9	Pieczenia
P *	Pieczenia / Podsmażania, gotowania (moc maksymalna)

* patrz funkcja booster



Użytkowanie

Ciepło szczątkowe



Niedozwolone użycie Niebezpieczeństwo poparzeń

- Zwrócić szczególną uwagę na bezpieczeństwo dzieci, ponieważ mogą nie zauważyć wskazania o gorących jeszcze powierzchniach. Po użyciu, przez jakiś czas strefy grzewcze pozostają jeszcze bardzo gorące nawet, jeżeli są wyłączone. Nie pozwolić, aby dzieci dotykały takich stref.

Po wyłączeniu strefy grzewczej, jeżeli jest ona jeszcze gorąca, na wyświetlaczu pojawi się symbol **H**. Gdy temperatura zejdzie poniżej 60°C symbol zniknie.

Przyspieszanie nagrzewania



Każda strefa grzewcza posiada funkcję przyspieszania nagrzewania, która pozwala na wytworzenie maksymalnej mocy przez czas proporcjonalny do wybranej mocy.

Taka funkcja umożliwia osiągnięcie wybranej mocy w możliwie jak najkrótszym czasie.

1. Przekręcić pokrętkę w lewo, na pozycję **A** i puścić. Na wyświetlaczu pojawi się symbol **A**.
2. W ciągu 3 sekund wybrać żądaną moc (**1...8**). Wybrana moc i symbol **A** będą zamiennie migać na wyświetlaczu.

W każdej chwili można zwiększyć poziom mocy. Okres „maksymalnej mocy” jest automatycznie zmieniany.

Po zakończeniu okresu przyspieszania poziom mocy pozostanie ten wybrany wcześniej.



Jeżeli moc zostanie zmniejszona, przekręcenie pokrętki w lewo, spowoduje automatyczne dezaktywowanie funkcji przyspieszenia nagrzewania.



Funkcja Booster



Funkcja booster umożliwia uaktywnienie strefy grzewczej na maksymalnej mocy na okres 5 minut. Jest użyteczna, gdy chce się szybko doprowadzić do wrzenia duże ilości wody lub podsmażyć mięso na dużym ogniu.

- Przekręcić pokrętkę na dwie sekundy w prawo, na pozycję **P** i puścić.

Na wyświetlaczu pojawi się symbol .

Po 5 minutach funkcja Booster zostanie automatycznie wyłączona i gotowanie będzie trwało z poziomem mocy **9** (tylko w strefach **2**).

Tylko w niektórych strefach: funkcja Booster pozostaje zawsze aktywna i należy ją wyłączać ręcznie.



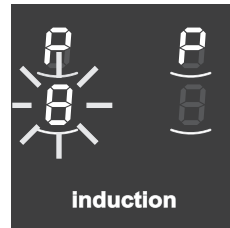
Funkcja Booster ma pierwszeństwo w stosunku do funkcji przyspieszania nagrzewania.

Zarządzanie mocą

Płyta jest wyposażona w moduł zarządzania mocą, który optymalizuje/ogranicza zużycie. Jeżeli ustawione poziomy mocy przekroczy maksymalną dozwoloną granicę, karta elektroniczna automatycznie dostosuje moc wytwarzaną przez pola.

Moduł utrzymuje maksymalne poziomy możliwej do wytworzenia mocy. Na wyświetlaczu pokazują się poziomy ustawione przez automatyczne zarządzanie.

Miganie jednej z mocy oznacza, że jest ona automatycznie ograniczana do nowej wartości wybranej przez moduł zarządzania mocą.



Pierwszeństwo zależy od pierwszej ustawionej strefy.



Użytkowanie

Blokada sterowania



Blokada sterowania to urządzenie pozwalające na zabezpieczenie przed przypadkowym lub nieprawidłowym użyciem.

1. Gdy wszystkie strefy grzewcze są wyłączone, równocześnie przekręcić dwa pokręta sterownicze strefy grzewczej w lewo (pozycja **A**).
2. Przytrzymać przekręcone pokręta, dopóki na wyświetlaczu nie pojawią się symbole .
3. Puścić pokręta.

Aby dezaktywować blokadę sterowania powtórzyć te same czynności, opisane wyżej.



Jeżeli pokręta pozostaną na pozycji **A** przez dłużej niż 30 sekund, na wyświetlaczu pojawi się komunikat błędu .



W przypadku dłuższej przerwy w dostarczaniu energii blokada sterowania zostanie dezaktywowana. Przystąpić do uaktywnienia jak opisano wyżej.

Kody błędów

Jeżeli wyświetlacz przedstawia jeden ze wskazanych kodów błędów  , skonsultować się z serwisem technicznym.

Ograniczenie mocy płyty



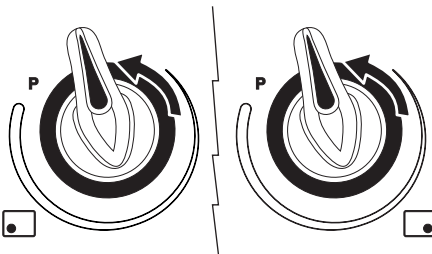
Płyta indukcyjna została tak skonfigurowana, aby jej moc działania wynosiła **7,4 kW**, ale można ją ograniczyć i wówczas będzie działać z mocą **5,5 kW - 3,8 kW - 3 kW - 2,6 kW** lub **1,9 kW**.

1. Odłączyć urządzenie od sieci elektrycznej i poczekać 10 sekund przed przywróceniu zasilania.



Poziom mocy płyty należy ustawić w ciągu 2 minut od podłączenia urządzenia do sieci elektrycznej.

2. Równocześnie przekręcić pokręta lewej przedniej strefy i prawej przedniej strefy w lewo w stosunku do pozycji „**A**” i przytrzymać na takiej pozycji przez 3 sekundy.



Na wyświetlaczu tylnej lewej i prawej strefy pojawią się cyfry „7.” i „4.” (moc 7,4 kW).

3. Puścić pokręta.
4. Powtórzyć czynności z punktów 2 i 3, aby zmienić ograniczenie mocy aż do pojawienia się cyfr „5.” i „5” (moc 5,5 kW), „3.” i „8” (moc 3,8 kW), „3.” i „0” (moc 3 kW), „2.” i „6” (moc 2,6 kW), „1.” i „9” (moc 1,9 kW).



5. Po zwolnieniu pokręteł na żądanej wartości mocy poczekać aż do zgaśnięcia wyświetlaczy, aby zapisać zmiany.



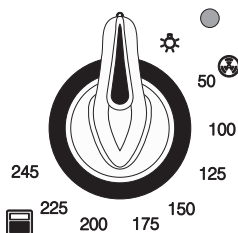
Ostatnia ustawiona moc jest zapisywana nawet w przypadku przerwy w dostawie energii elektrycznej.

3.5 Użytkowanie piekarników

Włączenie piekarnika głównego

Aby włączyć piekarnik główny:

- Obrócić pokrętkę w kierunku zgodnym z ruchem wskazówek zegara aż do wybrania żądanej temperatury w zakresie od **50°C** do **245°C**.

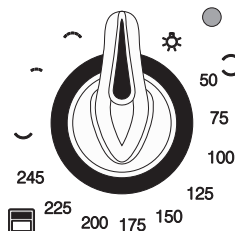


Włączenie piekarnika pomocniczego

Aby włączyć piekarnik pomocniczy, należy:

- Obrócić pokrętkę w kierunku zgodnym z ruchem wskazówek zegara aż do wybrania żądanej temperatury w zakresie od **50°C** do **245°C**.

- Obrócić dodatkowo pokrętkę w kierunku zgodnym z ruchem wskazówek zegara aż do wybrania jednej z dostępnych funkcji na maksymalnej temperaturze.



Funkcje piekarnika głównego



Termoobieg z obiegiem powietrza

Połączenie wentylatora z grzałką termoobiegu (wbudowana w tylną część komory pieczenia) pozwala na pieczenie potraw na różnych półkach, o ile wymagają tej samej temperatury i takiego samego rodzaju pieczenia. Obieg gorącego powietrza zapewnia natychmiastowe i równomierne rozprzowanie ciepła. Jest na przykład możliwe jednoczesne pieczenie (na kilku poziomach) ryb, warzyw i ciastek, bez przechodzenia zapachów i smaków.



Funkcje piekarnika pomocniczego



Statyczny

Ciepło pochodzące równocześnie z góry i z dołu sprawia, że taki system nadaje się do pieczenia szczególnego rodzaju potraw. Pieczenie tradycyjne nazywane statycznym nadaje się do przyrządzania jednej potrawy na raz. Idealne do przygotowywania każdego rodzaju pieczeni, chleba, nadziewanego ciasta i szczególnie wskazane do tłustych mięs takich, jak gęś i kaczka.



Grzałka dolna

Ciepło pochodzące wyłącznie z dołu umożliwia dokończenie potraw wymagających wyższej temperatury bez wpływu na ich opieczenie. Idealne do słodkich i słonych ciast, kruchego ciasta i pizzy.



Mały grill

Taka funkcja, poprzez działanie ciepła wytworzonego z jednej środkowej grzałki, pozwala na grillowanie małych porcji mięsa i ryb, przygotowywanie szaszłyków, tostów i wszelkich grillowanych warzyw.



Grill

Ciepło wytwarzane przez grzałkę grilla pozwala na uzyskanie optymalnego rezultatu podczas grillowania, zwłaszcza kawałków mięsa średniej i małej wielkości, a w połączeniu z rożnem (gdzie przewidziany) umożliwia równomierne przyrumienienie pod koniec pieczenia. Idealne do pieczenia kiełbasy, żeberka, boczku. Taka funkcja umożliwia równomierne grillowanie dużej ilości produktu, zwłaszcza mięsa.

3.6 Porady dotyczące przygotowywania potraw

Porady ogólne

- Aby uzyskać równomierne pieczenie na kilku poziomach zastosować jedną z funkcji z termoobiegiem.
- Zwiększenie temperatury nie skraca czasu pieczenia (produkt jest mocno upieczony na zewnątrz i niedopieczony wewnątrz).

Porady dotyczące przygotowywania mięsa

- Czas pieczenia zależy od wielkości, ilości i indywidualnego smaku.
- Podczas przygotowywania pieczeni używać termometru do mięsa lub nacisnąć na nie łyżką. Jeżeli jest zwarte to znaczy, że jest gotowe, w przeciwnym wypadku potrzebuje jeszcze kilku minut.



Porady dotyczące pieczenia w funkcji Grilla

- Mięso można grillować wkładając je zarówno do zimnego piekarnika jak i do wstępnie nagrzanego, w celu zmiany rezultatu.
- Należy umieścić produkt na środku rusztu.
- W funkcji Grilla zaleca się przekręcenia pokrętki temperatury na najwyższą wartość, na symbol  w celu zoptymalizowania pieczenia.
- Przed pieczeniem należy przyprawić produkty. Należy również posmarować produkt olejem lub płynnym masłem.
- Do gromadzenia płynów produkowanych podczas grillowania używać blachy na pierwszym dolnym poziomie.
- Czas pieczenia w funkcji Grill nie może przekraczać 30 minut.

Porady dotyczące przygotowywania ciast i ciastek

- Najlepiej używać ciemnych metalowych foremek: lepiej pochłaniają ciepło.
- Temperatura i czas trwania pieczenia zależą od jakości i konsystencji surowego ciasta.
- Aby sprawdzić, czy ciasto jest upieczone w środku: po zakończeniu pieczenia wbić wykałaczkę w jego najwyższy punkt. Jeżeli ciasto nie przykleja się do wykałaczki to znaczy, że jest ono upieczone.
- Jeżeli po wyjęciu, ciasto opada, podczas kolejnego pieczenia obniżyć ustawioną temperaturę o około 10°C ewentualnie ustawiając dłuższy czas pieczenia.

- Podczas pieczenia ciast lub warzyw może wystąpić zjawisko kondensacji na szybcie. Aby uniknąć takiego zjawiska, otworzyć dwa razy z maksymalną ostrożnością drzwiczki podczas pieczenia.

Porady dotyczące rozmrażania i wyrastania ciasta

- Umieścić na pierwszym poziomie komory pieczenia zamrożony produkt bez opakowania w pojemniku bez pokrywki.
- Nie nakładać produktów jeden na drugim.
- Aby rozmrozić mięso użyć rusztu na drugim poziomie i blachy na pierwszym. W ten sposób potrawa nie wejdzie w kontakt z płynem wydzielanym przy rozmrażaniu.
- Najbardziej delikatne części można przykryć folią aluminiową.
- Dla zapewnienia prawidłowego wyrastania ciasta umieścić na dnie komory pojemnik z wodą.

Oszczędność energii

- Wyłączyć pieczenie kilka minut przed upływem ustawionego czasu. Pieczenie trwa przez pozostałe minuty dzięki wysokiej temperaturze w komorze.
- Nie otwierać zbyt często drzwiczek, aby nie rozpraszać ciepła.
- Urządzenie powinno być zawsze czyste wewnątrz.



Użytkowanie

3.7 Zegar programowania



Przycisk minutnika



Przycisk trwania pieczenia



Przycisk końca pieczenia.



Przycisk zmniejszania wartości



Przycisk zwiększania wartości



Zegar programatora kontroluje wyłącznie piekarnik główny, nie steruje piekarnikiem pomocniczym.



Upewnić się, że zegar programatora pokazuje symbol czasu pieczenia , w przeciwnym razie nie będzie możliwe włączenie piekarnika. Nacisnąć jednocześnie przyciski  i , aby wyzerować zegar programowania.

Ustawienie godziny



Jeśli czas nie jest ustawiony, nie jest możliwe włączenie piekarnika.

Przy pierwszym użyciu lub po awarii zasilania, urządzenie będzie pokazywać migające cyfry  na wyświetlaczu.

1. Jednocześnie wcisnąć przyciski  i . Miga punkcik między godzinami i minutami.
2. Za pomocą przycisków  lub  można ustawić godzinę. Przytrzymać przycisk dla szybkiej zmiany.
3. Wcisnąć przycisk  lub poczekać 5 sekund. Punkcik między godzinami i minutami przestaje migać.
4. Symbol  na wyświetlaczu wskazuje, że urządzenie jest gotowe do rozpoczęcia pieczenia.



Pieczenie na czas



Pieczenie na czas jest funkcją, która pozwala na rozpoczęcie i zakończenie pieczenia po upływie ustawionego przez użytkownika czasu.

1. Po wybraniu jednej z funkcji i temperatury pieczenia, wcisnąć przycisk . Urządzenie przedstawi cyfry i symbol wyświetlony między godzinami a minutami.
2. Nacisnąć lub , aby ustawić żądane minuty.
3. Odczekać około 5 sekund bez wciskania żadnego przycisku, aby uaktywnić funkcję. Na wyświetlaczu pojawi się bieżąca godzina z symbolami i .
4. Po zakończeniu pieczenia elementy grzejne zostaną wyłączone. Na wyświetlaczu wyłączy się symbol , symbol będzie migał i uaktywni się dzwonek.
5. Aby wyłączyć dzwonek wystarczy wcisnąć jakiegokolwiek przycisk zegara programowania.
6. Nacisnąć jednocześnie przyciski i , aby wyzerować zegar programowania.



Nie można ustawić czasu trwania pieczenia dłuższego niż 10 godzin.



Po ustawieniu, w celu wyświetlenia pozostałego czasu wcisnąć przycisk .



Aby zresetować ustawione zaprogramowanie nacisnąć jednocześnie przyciski i , aby wyłączyć ręcznie piekarnik.

Pieczenie zaprogramowane



Pieczenie zaprogramowane jest funkcją, która pozwala na rozpoczęcie pieczenia w ustalonym czasie i zakończenie po upływie czasu ustawionego przez użytkownika.

1. Ustawić czas trwania pieczenia, jak opisano w poprzednim paragrafie „Pieczenie na czas”.
2. Wcisnąć przycisk . Na wyświetlaczu pojawi się suma bieżącej godziny i ustawionego wcześniej czasu trwania pieczenia.
3. Nacisnąć lub , aby ustawić żądane minuty.
4. Odczekać około 5 sekund bez wciskania żadnego przycisku, aby uaktywnić funkcję. Na wyświetlaczu pojawi się bieżąca godzina z symbolami i .



Użytkowanie

5. Po zakończeniu pieczenia elementy grzejne zostaną wyłączone. Na wyświetlaczu wyłączy się symbol , symbol **A** będzie migał i uaktywni się dzwonek.

6. Aby wyłączyć dzwonek wystarczy wcisnąć jakikolwiek przycisk zegara programowania.

7. Nacisnąć jednocześnie przyciski  i , aby wyzerować zegar programowania.

3. Odczekać około 5 sekund nie naciskając żadnego przycisku aby zakończyć ustawienie funkcji. Na wyświetlaczu pojawi się bieżąca godzina z symbolami  i .



Nie można ustawić czasu trwania pieczenia dłuższego niż 24 godzin.



Po zaprogramowaniu minutnika, wyświetlacz na nowo pokazuje aktualną godzinę; aby wyświetlić czas, który pozostał do końca pieczenia, nacisnąć na przycisk .



Po ustawieniu, w celu wyświetlenia pozostałego czasu wcisnąć przycisk . Aby wyświetlić godzinę końca pieczenia, nacisnąć przycisk .

Regulacja głośności sygnału dźwiękowego

Głośność sygnału dźwiękowego można ustawić na 3 poziomach. Gdy sygnał jest aktywny, wcisnąć przycisk , aby zmienić ustawienie.

Minutnik



Minutnik nie przerywa pieczenia, ostrzega wyłącznie użytkownika o upływie ustawionych minut.

W każdej chwili można uaktywnić minutnik.

1. Wcisnąć przycisk . Na wyświetlaczu pojawią cyfry  i migająca kontrolka  między godzinami a minutami.

2. Nacisnąć  lub , aby ustawić żądane minuty.

Kasowanie ustawionych danych

Jednocześnie wcisnąć przyciski  i , aby wyzerować ustawione zaprogramowanie.

Następnie ręcznie wyłączyć piekarnik, jeżeli trwa pieczenie.



Przykładowa tabela pieczenia piekarnika głównego

Potrawy	Ciężar (kg)	Funkcja	Pozycja prowadnicy od dołu	Temperatura (°C)	Czas (minut)
Pieczona cielęcina	2	Termoobieg	2	180 - 190	90 - 100
Schab	2	Termoobieg	2	180 - 190	70 - 80
Rostbef	1	Termoobieg	2	200	40 - 45
Królik pieczony	1,5	Termoobieg	2	180 - 190	70 - 80
Filet z indyka	3	Termoobieg	2	180 - 190	110 - 120
Pieczony baleron	2 - 3	Termoobieg	2	180 - 190	170 - 180
Kurczak pieczony	1,2	Termoobieg	2	180 - 190	65 - 70
Pstrąg	1,2	Termoobieg	2	150 - 160	35 - 40
Żabnica	1,5	Termoobieg	2	160	60 - 65
Turbot	1,5	Termoobieg	2	160	45 - 50
Pizza	1	Termoobieg	2	245	8 - 9
Chleb	1	Termoobieg	2	190 - 200	25 - 30
Focaccia	1	Termoobieg	2	180 - 190	20 - 25
Babka piaskowa	1	Termoobieg	2	160	55 - 60
Tarta z dżemem	1	Termoobieg	2	160	35 - 40
Sernik	1	Termoobieg	2	160 - 170	55 - 60
Nadziwane	1	Termoobieg	2	160	20 - 25
Ciasto Paradiso	1,2	Termoobieg	2	160	55 - 60
Profiterole	1,2	Termoobieg	2	180	80 - 90
Biskopt	1	Termoobieg	2	150 - 160	55 - 60
Ciasto ryżowe	1	Termoobieg	2	160	55 - 60
Rogaliki	0,6	Termoobieg	2	160	30 - 35

Czas wskazany w tabeli nie uwzględnia czasu wstępnego nagrzewania jest wskazany w przybliżeniu.



Użytkowanie

Przykładowa tabela pieczenia piekarnika pomocniczego

Potrawy	Ciężar (kg)	Funkcja	Pozycja przewodnicy od dołu	Temperatura (°C)	Czas (minut)
Lasagne	3 - 4	Statyczny	1	220 - 230	45 - 50
Zapiekanka	3 - 4	Statyczny	1	220 - 230	45 - 50
Pizza	1	Statyczny	1	245	14 - 16
Erbazzone	1,2	Statyczny	1	220 - 230	35 - 40
Focaccia	0,8	Statyczny	1	190 - 200	18 - 20
Tarta z dżemem	1	Statyczny	1	170 - 180	35 - 40
Kruche ciasto	0,4	Statyczny	1	170 - 180	20 - 25
Ciastka z kruchego	0,8	Statyczny	1	170 - 180	18 - 20
Nadziewane tortellini	1,2	Statyczny	1	170 - 180	25 - 30
Pstrąg	1,2	Statyczny	1	150 - 160	35 - 40
Królik pieczony	1,2	Statyczny	1	180 - 190	70 - 80
Filet z indyka	1,5	Statyczny	1	180 - 190	80 - 90
Schab	1,2	Statyczny	1	190 - 200	80 - 90
Kurczak pieczony (przecięty na pół)	1,2	Statyczny	1	190 - 200	55 - 60
Kiełbasa	1,5	Grill	2	245	13 - 15

					Strona 1	Strona 2
Kotlety wieprzowe	1,5	Grill	2	245	15	5
Żeberka	1,5	Grill	2	245	10	10
Bekon	0,7	Grill	2	245	7	8
Filet wieprzowy	1,5	Grill	2	245	10	5
Filet wołowy	1	Grill	2	245	10	7

Czas wskazany w tabeli nie uwzględnia czasu wstępnego nagrzewania jest wskazany w przybliżeniu.



4 Czyszczenie i konserwacja

4.1 Ostrzeżenia



Niedozwolone użycie Ryzyko uszkodzenia powierzchni

- Nie stosować strumieni pary do czyszczenia urządzenia.
- Nie stosować produktów czyszczących zawierających chlor, amoniak lub wybielacze na częściach stalowych lub wykończonych powłoką metalową (np. anodowane, niklowane, chromowane).
- Nie stosować ściernych ani agresywnych detergentów (np. produktów w proszku, odplamiaczy i metalowych gąbek) na częściach szklanych.
- Nie stosować materiałów chropowatych, ściernych ani ostrych metalowych skrobaków.
- Uważać, aby podczas gotowania nie rozsypać cukru i innych słodkich mieszanek lub materiałów i substancji, które mogłyby się rozpuścić (plastik lub aluminiowa folia). Jeżeli tak się stanie, należy natychmiast wyłączyć strefy grzewcze i wyczyścić płytę, gdy jest ona jeszcze ciepła.

4.2 Czyszczenie urządzenia



Zaleca się używanie produktów do czyszczenia sprzedawanych przez producenta.

Porady dotyczące czyszczenia płyty kuchennej

Aby utrzymać powierzchnię w dobrym stanie, należy po każdym użyciu i ostygnięciu regularnie je czyścić.

Czyszczenie płyty vitroceramicznej

Ewentualne jasne ślady pozostawione przez garnki o aluminiowym dnie można usunąć nasączoną octem szmatką. Jeżeli po zakończeniu gotowania na powierzchni pozostaną przypalone plamy, należy je umyć wodą i wytrzeć czystą szmatką.

Ziarnka piasku, które wyspały się na płytę przy czyszczeniu salaty lub ziemniaków mogą ją porysować podczas przesuwania garnków.

Należy je więc natychmiast usunąć z powierzchni.

Zmiany chromatyczne nie wpływają na skuteczność i stabilność szkła. Nie dotyczy to zmiany materiału płyty kuchennej, ale chodzi tu o zwyczajnie nieusunięte pozostałości, które uległy przypaleniu. Mogą się pojawić **błyszczące strefy** spowodowane tarcieniem dna garnków, zwłaszcza aluminiowych oraz stosowaniem nieodpowiednich detergentów. Trudno je usunąć za pomocą zwyczajnych produktów czyszczących. Może się okazać konieczne kilkakrotne powtórzenie czyszczenia. Zastosowanie ściernych detergentów lub tarcie dnem garnków może z czasem zetrzeć dekorację płyty i przyczynić się do powstania plam.

Cotygodniowe czyszczenie

Raz w tygodniu wyczyścić płytę kuchenną zwykłym środkiem do czyszczenia powierzchni vitroceramicznych. Zawsze przestrzegać zaleceń producenta. Sylikon zawarty w takich produktach wytwarza nieprzemakalną warstwę ochronną, oporną na brud. Wszystkie plamy pozostają na warstwie ochronnej i można je łatwo usunąć.



Czyszczenie i konserwacja

Następnie wytrzeć powierzchnię czystą szmatką. Uważać, aby na płycie kuchennej nie pozostawić resztek detergentu, ponieważ podczas ogrzewania mogą agresywnie działać i niekorzystnie wpłynąć na jej strukturę.

Czyszczenie komory urządzenia

Aby utrzymać komorę pieczenia w dobrym stanie należy ją regularnie czyścić po jej ostygnięciu.

Nie dopuścić do zaschnięcia wewnątrz komory pieczenia resztek żywności, ponieważ mogłyby uszkodzić emalię.

Zawsze przed czyszczeniem wyjąć wszystkie możliwe do usunięcia części.

Aby ułatwić czynności związane z czyszczeniem, zaleca się zdjęcie:

- drzwiczek;
- ramek na ruszty/blachy;
- wyjmowanych przewodnic (zależnie od wyposażenia);
- uszczelki.



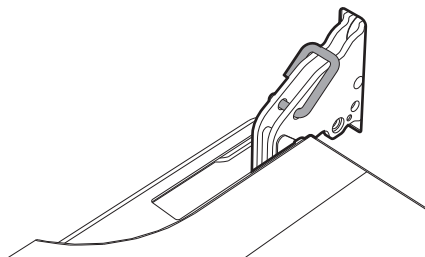
W przypadku stosowania specyficznych detergentów, zaleca się uruchomienie piekarnika z maksymalną temperaturą na około 15-20 minut, aby usunąć ewentualne pozostałości.

4.3 Demontaż drzwiczek

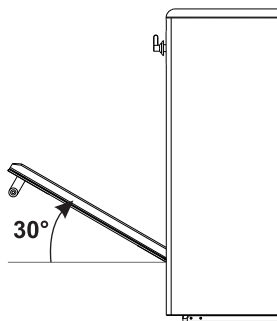
Aby ułatwić czynności związane z czyszczeniem, zaleca się zdjęcie drzwiczek i położenie ich na ściereczce.

Aby zdjąć drzwiczki należy:

1. Otworzyć zupełnie drzwiczki i włożyć dwa sworznie w otwory zawiasów pokazanych na rysunku.

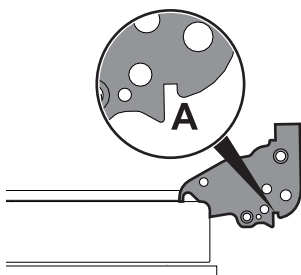


2. Ująć drzwiczki z dwóch stron obydwoma rękami, podnieść je ku górze pod kątem około 30° i wyjąć.





3. Aby ponownie zamontować drzwiczki, włożyć zawiasy do odpowiednich otworów na froncie piekarnika, upewniając się, że rowki **(A)** całkowicie opierają się na szczelinach. Opuścić drzwiczki do dołu i po ich ustawieniu wyjąć sworznie z otworów zawiasów.



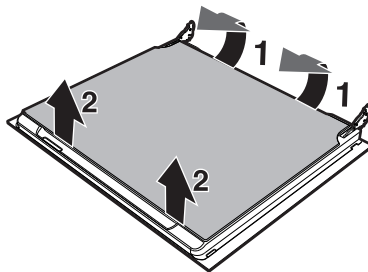
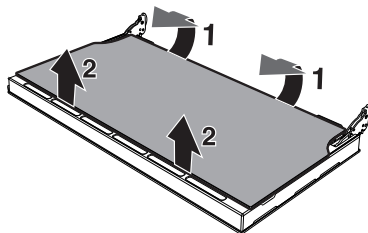
Czyszczenie szklanych drzwiczek

Należy utrzymywać drzwiczki w czystości. Używać papierowych ręczników kuchennych. W przypadku uporczywego brudu, umyć wilgotną gąbką i zwykłym detergenciem.

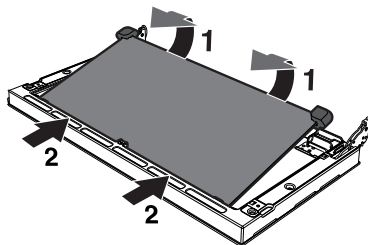


Zaleca się używanie produktów do czyszczenia sprzedawanych przez producenta.

1. Wyjąć wewnętrzną szybę pociągając ją delikatnie ku górze w części tylnej, ruchem wskazanym przez strzałki **(1)**.
2. Następnie pociągnąć szybę ku górze w części przedniej **(2)**. W ten sposób 4 sworznie zamocowane do szybki odłączają się od gniazd w drzwiczkach.

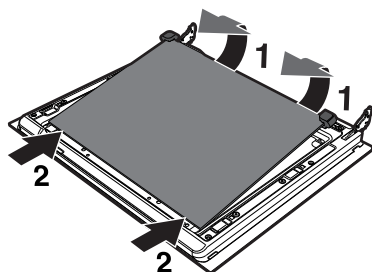


3. Wyjąć szybę środkową podnosząc ją do góry.

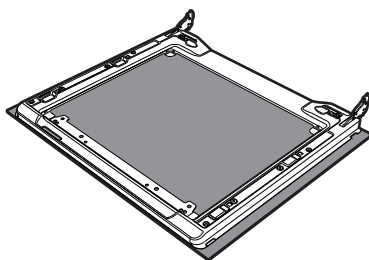
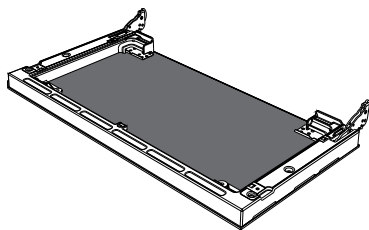




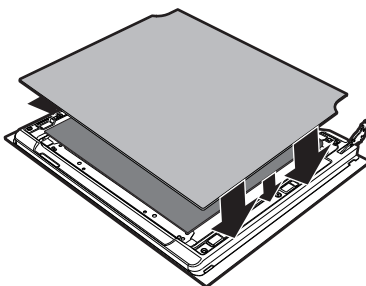
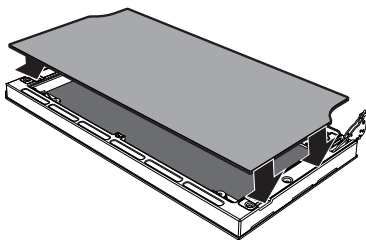
Czyszczenie i konserwacja



4. Wyczyścić szybę zewnętrzną i tę wyjętą wcześniej. Używać papierowych ręczników kuchennych. W przypadku uporczywego brudu, umyć wilgotną gąbką i neutralnym detergentem.



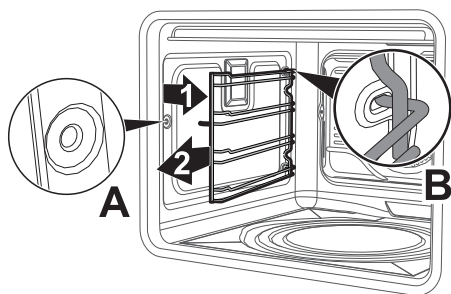
5. Włożyć szybki stosując te same czynności co przy wyjęciu, ale w odwrotnej kolejności.
6. Włożyć szybkę wewnętrzną. Zwrócić uwagę na wyrównanie i zamocowanie 4 sworzní w gniazdach, lekko je dociskając.



Wyjęcie ramek na ruszty/blachy

Wyjęcie ramek na ruszty/blachy ułatwia czyszczenie bocznych części. Aby usunąć ramki na ruszty/blachy, należy pociągnąć ramkę do wewnątrz komory, aby odciągnąć ją z mocowania **(A)**, następnie wysunąć ze znajdujących się na tylnej ścianie gniazd **(B)**.

Po zakończeniu czyszczenia powtórzyć opisane czynności, aby włożyć ramki na ruszty/blachy na miejsce.



Czyszczenie górnej części (piekarnik pomocniczy)



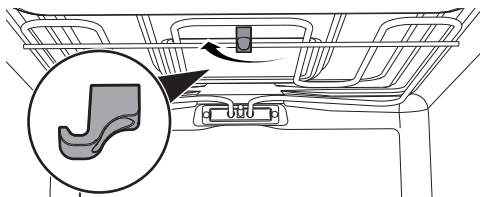
Wysoka temperatura wewnątrz komory pieczenia podczas użytkowania

Niebezpieczeństwo poparzeń

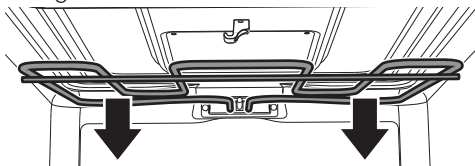
- Poniższe czynności należy wykonywać wyłącznie, gdy piekarnik jest zimny i wyłączony.

Urządzenie jest wyposażone w wahliwą grzałkę, umożliwiającą czyszczenie górnej części piekarnika.

1. Delikatnie podnieść górną grzałkę i przekręcić ogranicznik o 90°, aby ją uwolnić.



2. Powoli obniżyć grzałkę, aż do jej ogranicznika.



Niedozwolone użycie

Ryzyko uszkodzenia urządzenia

- Podczas czyszczenia nie wyginać nadmiernie grzałki.

3. Po wyczyszczeniu umieścić grzałkę na pozycji i przekręcić ogranicznik w celu jej zaczepienia.

4.4 Konserwacja nadzwyczajna

Wymienić lampkę oświetlenia wewnętrznego



Części pod napięciem

Niebezpieczeństwo porażenia prądem

- Odtąć urządzenie od zasilania elektrycznego.



Komora urządzenia jest wyposażona w żarówkę 40W.

1. Usunąć wszystkie akcesoria z wnętrza komory urządzenia.
2. Wyjąć ramki na ruszty/blachy.

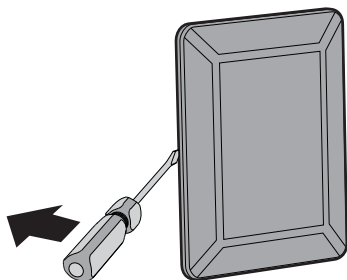


Czyszczenie i konserwacja

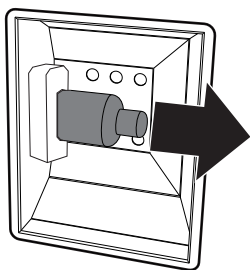
3. Zdjąć pokrywę żarówki za pomocą odpowiedniego narzędzia (na przykład śrubokręta).



Uważać, aby nie zarysować emalii na ścianie komory pieczenia.



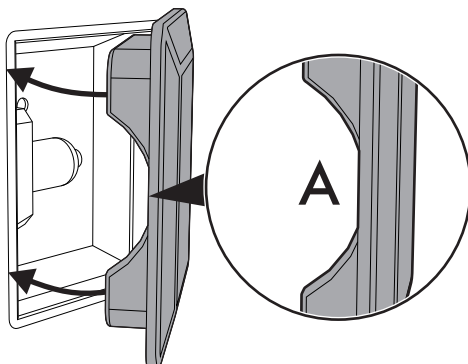
4. Wyjąć żarówkę.



Nie dotykać żarówki halogenowej palcami, użyć odpowiedniego materiału zabezpieczającego.

5. Włożyć nową żarówkę.

6. Zamontować pokrywę. Pozostawić wewnętrzny profil szybki (A) skierowany do drzwiczek.

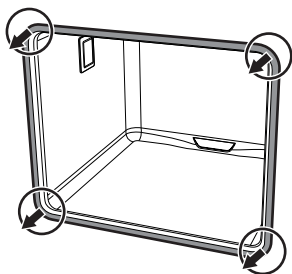


7. Nacisnąć pokrywę, aby idealnie przylegała do oprawki.

Demontaż i montaż uszczelki

W celu wymontowania uszczelki, należy:

- Odczepić zaczepy umieszczone na 4 rogach i pociągnąć uszczelkę na zewnątrz.



W celu zamontowania uszczelki, należy:

- Zaczepić zaczepy umieszczone w 4 rogach uszczelki.

Porady dotyczące konserwacji uszczelki

Uszczelka musi być miękka i elastyczna.

- Utrzymywać uszczelkę w czystości stosując nieścierną gąbkę i letniej wody.

Co robić, jeżeli...

Urządzenie nie funkcjonuje:

- Wyłącznik jest uszkodzony: sprawdzić skrzynkę bezpiecznikową oraz czy wyłącznik nie jest zepsuty.
- Spadek mocy: sprawdzić, czy funkcjonują kontrolki urządzenia.

Z płyty wydziela się dym:

- Po zakończeniu gotowania poczekać na ostygnięcie płyty i wyczyścić ją.
- Sprawdzić, czy żywność nie wydostała się na płytę i ewentualnie użyć większego garnka.

Na płycie kuchennej pojawiły się rysy lub pęknięcia:

- Natychmiast wyłączyć urządzenie, odłączyć zasilanie elektryczne i skontaktować się z Serwisem Technicznym.

Piekarnik nie nagrzewa się:

- Uszkodzony bezpiecznik: sprawdzić i, jeżeli konieczne wymienić wyłącznik.
- Nie zostało ustawione pokrętko funkcji: ustawić pokrętko funkcji.

Wszystkie potrawy przygotowane w komorze piekarnika szybko się przypalają.

- Uszkodzony termostat: skontaktować się z Serwisem Technicznym.

Gdy piekarnik jest gorący szybka drzwiczek zachodzi parą:

- Jest to normalne na skutek różnicy temperatury: nie ma to żadnego wpływu na funkcjonowanie piekarnika.



5 Montaż

5.1 Ustawienie



Ciężkie urządzenie
Niebezpieczeństwo obrażeń w wyniku zgniecenia

- Z pomocą drugiej osoby umieścić urządzenie w meblu.



Naciśnięcie na otwarte drzwiczki
Ryzyko uszkodzenia urządzenia

- Nie używać otwartych drzwiczek jako dźwigni do ustawienia urządzenia w meblu.
- Nie wywierać zbyt dużego nacisku na otwarte drzwiczki.



Wydzielanie ciepła podczas działania urządzenia
Ryzyko pożaru

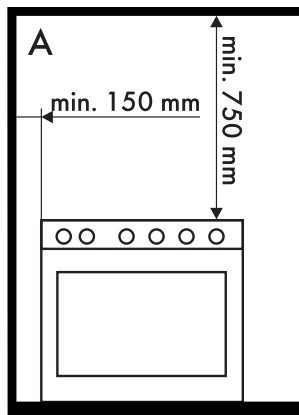
- Okleiny, spoiwa lub powłoki z tworzyw sztucznych na meblach przylegających do urządzenia powinny być odporne na wysoką temperaturę (nie niższa niż 90°C).

Informacje ogólne

Może być zamontowane przy ścianie, która wznosi się ponad blat roboczy, w minimalnej odległości 150 mm, jak pokazano na Rysunkach A i B odnoszących się do klasy instalacji. Półki umieszczone nad blatem roboczym urządzenia muszą się znajdować w minimalnej odległości 750 mm.

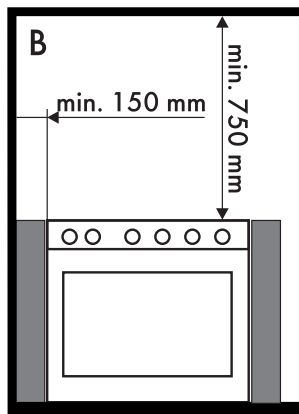
Jeżeli nad płytą kuchenną zostanie zainstalowany okap wyciągowy, skonsultować jego instrukcję i zachować odpowiednią odległość.

Niniejsze urządzenie, w zależności od rodzaju montażu, należy do klasy:



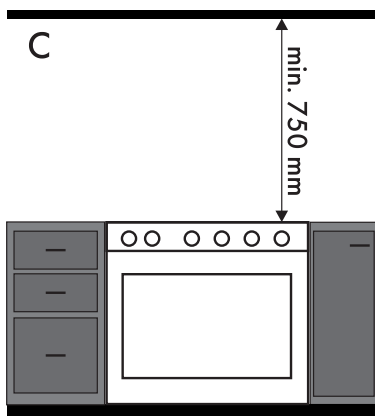
A - Klasa 1

(Urządzenie niezabudowane)



B - Klasa 2 podklasa 1

(Urządzenie zabudowane)

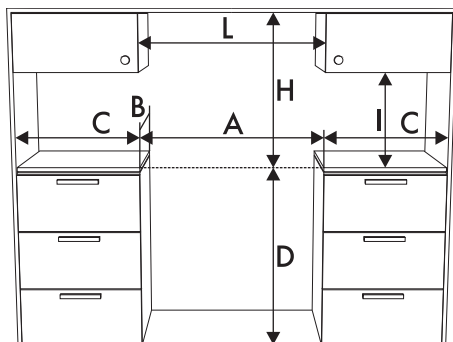


C - Klasa 2 podklasa 1
(Urządzenie zabudowane)



Urządzenie musi zainstalować wykwalifikowany technik, zgodnie z obowiązującymi przepisami.

Gabaryty urządzenia



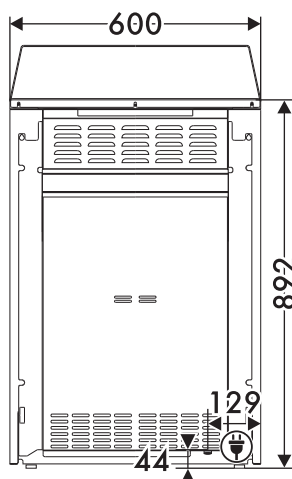
A	602 mm
B	600 mm
C¹	min. 150 mm
D	900 - 910 mm
H	750 mm

I	450 mm
L²	600 mm

¹ Minimalna odległość od bocznych ścianek lub od innych materiałów łatwopalnych.

² Minimalna szerokość szafki (=A).

Wymiary urządzenia



Przyłącze elektryczne



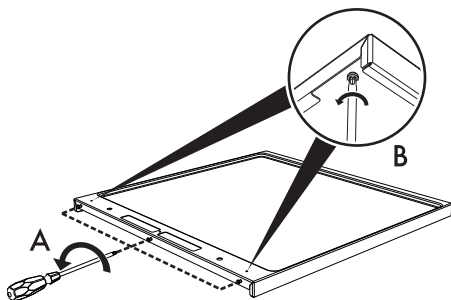
Montaż

Montaż panelu

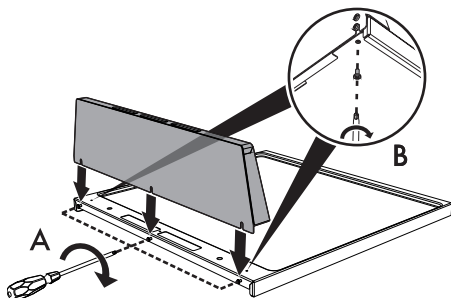
i Znajdujący się w wyposażeniu panel stanowi nieodłączną część produktu i przed przystąpieniem do montażu należy go przymocować do urządzenia.

Panel należy zawsze prawidłowo umieścić i przymocować do urządzenia.

1. Poluzować 3 śruby znajdujących się z tyłu płyty (A) i odkręcić 2 śruby (B) znajdujące się w bocznej części panelu.



2. Ustawić panel na płycie. Ustawić 3 dolnych otworów panelu na przeciw 3 poluzowanych wcześniej śrub znajdujących się z tyłu płyty.
3. Dokręcić 3 śrub z tyłu płyty kuchennej (A) i 2 pod płytą (B), aby przymocować panel.

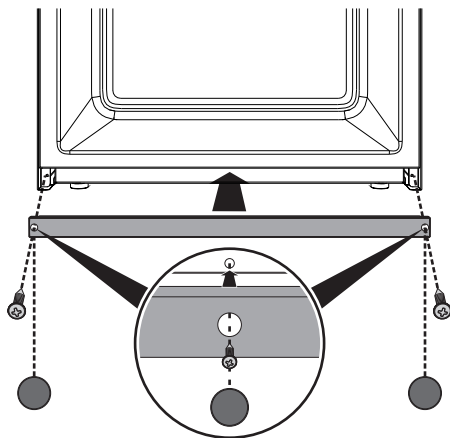


Montaż cokołu

i Znajdujący się w wyposażeniu cokół stanowi nieodłączną część produktu i przed przystąpieniem do montażu należy go przymocować do urządzenia.

Cokół należy zawsze prawidłowo umieścić i przymocować do urządzenia.

1. Ustawić cokół w dolnej przedniej części urządzenia.
2. Dokręcić dwie śruby boczne, aby przymocować cokół do urządzenia.
3. Zakryć otwory cokołu zatyczkami znajdującymi się w wyposażeniu.

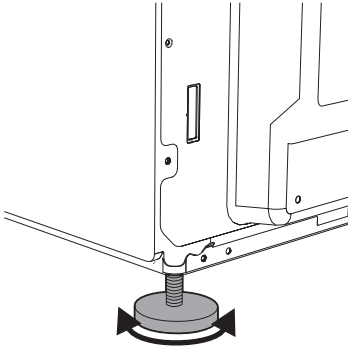


Ustawienie i wypoziomowanie urządzenia

Po podłączeniu elektrycznym i/lub gazowym, aby uzyskać większą stabilność konieczne jest prawidłowe wypoziomowanie urządzenia na posadzce; dokręcić lub odkręcić nóżkę w dolnej części, aż do wypoziomowania i ustabilizowania urządzenia na posadzce.



Nóżki mają maksymalny skok wynoszący 10 mm.



5.2 Podłączenie elektryczne



Napięcie elektryczne
Niebezpieczeństwo porażenia prądem

- Podłączenie elektryczne powinno być wykonane przez wykwalifikowany personel techniczny.
- Zastosować środki ochrony indywidualnej.
- Należy obowiązkowo wykonać uziemienie, zgodnie z normami bezpieczeństwa dotyczącymi instalacji elektrycznych.
- Odłączyć główne zasilanie elektryczne.
- Nigdy nie ciągnąć za przewód, aby wyjąć wtyczkę.
- Używać przewodów odpornych na temperaturę co najmniej 90°C.
- Moment dokręcenia śrub przewodów zasilających listwy zaciskowej powinien wynosić 1,5 - 2 Nm.

Informacje ogólne

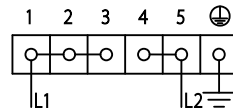
Sprawdzić, czy charakterystyka sieci elektrycznej odpowiada danym przedstawionym na tablicie znamionowej. Tabliczka znamionowa, zawierająca dane techniczne, numer seryjny i oznaczenie, jest umieszczona na urządzeniu, w widocznym miejscu.

Nie wolno zdejmować tabliczki znamionowej.

Uziemienie powinno być wykonane za pomocą przewodu dłuższego niż pozostałe o przynajmniej 20 mm.

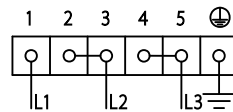
Urządzenie może funkcjonować:

- **220-240 V 2~**



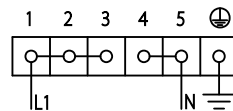
Kabel **trójżyłowy 3 x 6 mm²**.

- **3220-240 V 3~**



Kabel **czterżyłowy 4 x 4 mm²**.

- **220-240 V 1N~**

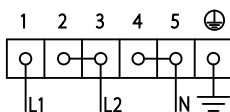


Kabel **trójżyłowy 3 x 6 mm²**.



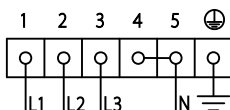
Montaż

• 380-415 V 2N~



Kabel **czterozżyłowy 4 x 4 mm²**.

• 380-415 V 3N~



Kabel **pięciżyłowy 5 x 2,5 mm²**.



Wskazane wartości dotyczą wewnętrznego przekroju kabla.



Wymiary kabli zasilających uwzględniają współczynnik jednoczesności (zgodnie z normą EN 60335-2-6).

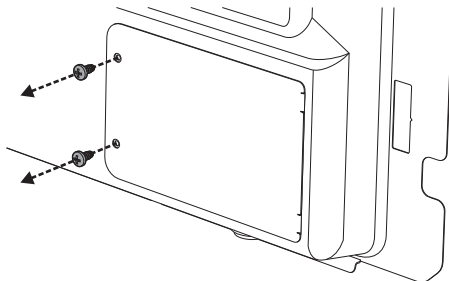
Podłączenie stałe

Dostarczyć na linii zasilania urządzenie, które zapewni odłączenie od sieci omipolarnej, z odległością otwarcia styków umożliwiającą całkowite odłączenie w warunkach kategorii przepięciowej III, zgodnie z wymogami instalacyjnymi.

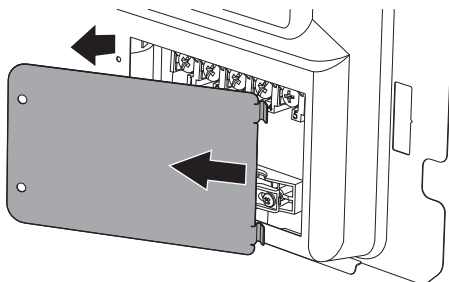
Dostęp do listwy zaciskowej

Aby podłączyć kabel zasilający, należy przejść do listwy zaciskowej znajdującej się na tylnej osłonie:

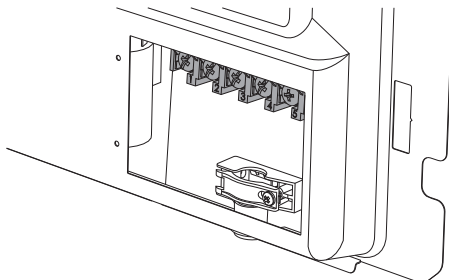
1. Wyjąć śruby mocujące drzwiczki do tylnej osłony.



2. Lekko obrócić drzwiczki i wyjąć je z gniazda.



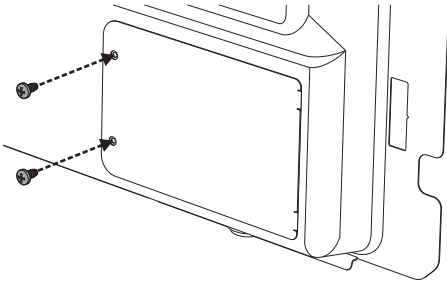
3. Zainstalować kabel zasilający.





Przed zainstalowaniem kabla zasilającego zaleca się poluzowanie śruby dławika kablowego.

4. Po zakończeniu czynności, umieścić tylną osłonę na miejscu i przymocować ją wyjętymi wcześniej śrubami.



5.3 Instrukcje dla montażysty

- Po zamontowaniu wtyczka musi być dostępna. Nie zginać i nie przyciskać kabla podłączeniowego do sieci elektrycznej.
- Urządzenie musi być zamontowane zgodnie ze schematami montażowymi.
- Jeżeli po wykonaniu wszystkich prób urządzenie funkcjonuje nieprawidłowo, skontaktować się z najbliższym Autoryzowanym Centrum Serwisowym.
- Po prawidłowym zamontowaniu urządzenia należy przeszkolić użytkownika na temat prawidłowego sposobu funkcjonowania.



914779907/B