

6K-EBMF



286426

Bartscher GmbH
Franz-Kleine-Str. 28
D-33154 Salzkotten
Niemcy

tel. +49 5258 971-0
fax: +49 5258 971-120
Infolinia serwisowa: +49 5258 971-197
www.bartscher.com



Wersja: 3.0

Data sporządzenia: 2026-09-24

Oryginalna instrukcja obsługi

1	Bezpieczeństwo.....	2
1.1	Objaśnienie haseł ostrzegawczych	2
1.2	Wskazówki dotyczące bezpieczeństwa	3
1.3	Użytkowanie zgodne z przeznaczeniem	7
1.4	Użytkowanie niezgodne z przeznaczeniem	7
2	Informacje ogólne	8
2.1	Odpowiedzialność i gwarancja.....	8
2.2	Ochrona praw autorskich	8
2.3	Deklaracja zgodności.....	8
3	Transport, opakowanie i magazynowanie	9
3.1	Kontrola dostawy	9
3.2	Opakowanie.....	9
3.3	Magazynowanie	9
4	Parametry techniczne	10
4.1	Dane techniczne	10
4.2	Zestawienie podzespołów urządzenia	12
4.3	Funkcje urządzenia.....	14
5	Instrukcja instalacji	15
5.1	Instalacja.....	15
5.2	Podłączenie elektryczne	17
6	Instrukcja użytkowania	18
6.1	Używanie płyty indukcyjnej	18
6.2	Obsługa płyty indukcyjnej	23
6.3	Używanie wielofunkcyjnego piekarnika	28
6.4	Obsługa wielofunkcyjnego piekarnika	30
7	Czyszczenie i konserwacja.....	40
7.1	Wskazówki dotyczące bezpieczeństwa podczas czyszczenia	40
7.2	Czyszczenie.....	41
8	Możliwe usterki	46
9	Utylizacja	48



Przed rozpoczęciem użytkowania należy przeczytać instrukcję obsługi, a następnie przechowywać ją w dostępnym miejscu przy urządzeniu!

Niniejsza instrukcja obsługi zawiera opis instalacji urządzenia, jego obsługi oraz konserwacji i jest ważnym źródłem informacji oraz poradnikiem. Znajomość wszystkich zawartych w niej wskazówek dotyczących bezpieczeństwa i obsługi stanowi warunek bezpiecznej i prawidłowej pracy z urządzeniem.

Przed rozpoczęciem pracy z urządzeniem należy przeczytać niniejszą instrukcję obsługi, a szczególnie przed uruchomieniem, aby uniknąć szkód na osobach i rzeczach. Niewłaściwe użytkowanie może prowadzić do uszkodzeń.

Na każdym etapie użytkowania wszystkie istotne informacje zawarte w instrukcji obsługi muszą być dostępne dla odpowiedniego personelu. Za ich dostępność odpowiada operator.

Oprócz instrukcji obsługi należy przestrzegać ogólnych, prawnych i innych obowiązujących przepisów dotyczących bezpieczeństwa pracy i ochrony środowiska.

PL

1 Bezpieczeństwo

Urządzenie zostało wykonane wg aktualnie obowiązujących zasad techniki. Jednakże urządzenie może stanowić źródło zagrożeń, jeśli będzie używane niewłaściwie lub niezgodnie z jego przeznaczeniem. Wszystkie osoby, które użytkują urządzenie, muszą stosować się do informacji zawartych w niniejszej instrukcji obsługi oraz przestrzegać wskazówek dotyczących bezpieczeństwa.

1.1 Objaśnienie haseł ostrzegawczych

Ważne wskazówki dotyczące bezpieczeństwa oraz informacje ostrzegawcze oznaczono w niniejszej instrukcji obsługi odpowiednimi hasłami ostrzegawczymi. Wskazówki te muszą być bezwzględnie przestrzegane, aby unikać wypadków, szkód na osobach i rzeczach.



NIEBEZPIECZEŃSTWO!

Hasło ostrzegawcze **NIEBEZPIECZEŃSTWO** ostrzega przed zagrożeniami, które prowadzą do ciężkich obrażeń lub śmierci, jeśli się ich nie unika.



OSTRZEŻENIE!

Hasło ostrzegawcze **OSTRZEŻENIE** ostrzega przed zagrożeniami, które mogą skutkować średnio ciężkimi lub ciężkimi obrażeniami lub śmiercią, jeśli się ich nie unika.



OSTROŻNIE!

Hasło ostrzegawcze **OSTROŻNIE** ostrzega przed zagrożeniami, które mogą skutkować lekkimi lub umiarkowanymi obrażeniami, jeśli się ich nie unika.

UWAGA!

Hasło ostrzegawcze **UWAGA** wskazuje na możliwe uszkodzenia mienia, które mogą wystąpić, jeśli nie będą przestrzegane wskazówki dotyczące bezpieczeństwa.

WSKAZÓWKA!

Symbol **WSKAZÓWKA** zapoznaje użytkownika z kolejnymi informacjami i wskazówkami dot. użytkowania urządzenia.

PL

1.2 Wskazówki dotyczące bezpieczeństwa

Prąd elektryczny

OSTRZEŻENIE! – Zagrożenie związane z prądem elektrycznym

Ryzyko porażenia prądem. Kontakt z elementami pod napięciem może spowodować poważne obrażenia lub śmierć w wyniku porażenia prądem.

- Urządzenie należy podłączać wyłącznie do napięcia sieciowego zgodnego z danymi podanymi na tabliczce znamionowej.
- Urządzenie należy utrzymywać w stanie suchym i chronić przed wilgocią.
- Nie dopuścić do przedostania się płynów na wtyczkę sieciową, złącza lub elementy elektryczne.
- Nie używać urządzenia, jeśli przewód zasilający, wtyczka sieciowa lub obudowa są uszkodzone.
- Przed czyszczeniem, konserwacją, naprawą lub dłuższym okresem nieużywania należy wyciągnąć wtyczkę sieciową.
- Zabezpieczyć urządzenie przed niezamierzonym ponownym włączeniem.
- Nie dotykać wtyczki zasilającej mokrymi rękami.

- Nigdy nie sięgać po urządzenie, które wpadło do wody. Należy je natychmiast odłączyć od zasilania.
- W przypadku wystąpienia nieprawidłowości w działaniu przełączników, panelu sterowania lub elementów elektrycznych należy natychmiast wyłączyć urządzenie i odłączyć je od sieci zasilającej.
- Naprawy oraz prace przy elementach elektrycznych mogą być wykonywane wyłącznie przez wykwalifikowanych elektryków.
- Nie należy zginać, ścisnąć ani płątać przewodów przyłączeniowych, ani prowadzić ich po ostrych krawędziach.
- Nie należy dopuszczać do kontaktu przewodów przyłączeniowych ze źródłami ciepła.
- Nigdy nie należy przenosić urządzenia za przewód przyłączeniowy.
- Aby odłączyć urządzenie od zasilania, należy zawsze wyciągnąć wtyczkę z gniazdka.
- Należy regularnie sprawdzać przewód zasilający pod kątem uszkodzeń.
- Uszkodzone przewody zasilające należy natychmiast wyłączyć z eksploatacji i zlecić ich wymianę.

PL

Nieprzestrzeganie tych wskazówek może prowadzić do poważnych obrażeń, śmiertelnego porażenia prądem lub szkód materialnych.

Materiały palne

- Nigdy nie należy narażać urządzenia na wysokie temperatury, jak np. kuchenka, piec, otwarty ogień, urządzenia do utrzymywania ciepła itp.
- Urządzenie należy czyścić regularnie, aby uniknąć ryzyka pożaru.
- Nie przykrywać urządzenia np. folią aluminiową lub ściereczkami.
- Z urządzenia należy korzystać używając tylko przeznaczonych do tego materiałów oraz przy odpowiednich ustawieniach temperatury. Materiały, produkty spożywcze i resztki żywności w urządzeniu mogą się zapalić.
- Nigdy nie użytkować urządzenia w pobliżu palnych, łatwo zapalnych materiałów, jak np. benzyn, spirytus, alkohol. Wysoka temperatura powoduje parowanie tych materiałów i w efekcie styczności ze źródłami zapłonu może dojść do eksplozji.
- W razie pożaru, przed podjęciem odpowiednich czynności gaśniczych odłączyć urządzenie od zasilania elektrycznego. Nigdy nie gasić ognia wodą, gdy urządzenie jest podłączone do zasilania elektrycznego. Po ugaszeniu pożaru należy zadbać o wystarczający dopływ świeżego powietrza.

Bezpieczeństwo podczas obsługi płyty indukcyjnej

- W czasie pracy pole grzewcze staje się bardzo gorące.

Informacja: Kuchenka indukcyjna jako taka podczas procesu gotowania nie wytwarza ciepła. Jednak temperatura naczyń do gotowania nagrzewa pole grzewcze i powierzchnia po użyciu pozostaje gorąca. Nie dotykać żadnych gorących powierzchni urządzenia.

- Urządzenie można transportować i czyścić tylko po zupełnym ostygnięciu.
- Gorących powierzchni nie wolno polewać zimną wodą ani cieczami palnymi.
- Nie należy kłaść na polu grzewczym żadnych metalowych przyborów kuchennych, pokrywek, noży ani innych przedmiotów z metalu. Po włączeniu urządzenia przedmioty te mogły by się nagrzać.
- Proszę zwracać uwagę na to, że noszone przedmioty, jak np. pierścionki, zegarki, itp. mogą się rozgrzewać gdy znajdują się blisko płyty kuchenki.
- Celem uniknięcia przegrzania nie kłaść na powierzchni grzewczej żadnej folii aluminiowej ani płyt metalowych.
- Na polu grzewczym kuchenki indukcyjnej nie wolno podgrzewać zamkniętych pojemników, takich jak np. konserwy w puszkach. Powstające nadciśnienie może wywołać eksplozję pojemnika lub puszki (pęknięcie). Konserwę w puszcze najlepiej podgrzewać otwierając ją i wstawiając do garnka napełnionego niewielką ilością wody, który należy umieścić w celu podgrzania na polu grzewczym.
- Powierzchnia pola grzewczego jest zbudowana z odpornego na temperaturę szkła. W przypadku uszkodzenia, nawet jeśli chodzi tylko o małe pęknięcie, urządzenie należy niezwłocznie odłączyć od zasilania elektrycznego i skontaktować się z serwisem.

PL

Pole elektromagnetyczne

- Przedmioty namagnesowane, takie jak np. karta kredytowa, nośniki danych czy kalkulatory nie mogą znajdować się w bezpośrednim sąsiedztwie włączonego urządzenia. Pole magnetyczne mogłoby je uszkodzić.
- Nie wolno otwierać dolnej osłony!
- Naczynia do gotowania zawsze należy umieszczać na środku pola gotowania, tak żeby dna garnków możliwie najszerzej pokrywały pole elektromagnetyczne.
- Badania naukowe dowiodły, że kuchenka indukcyjna nie stanowi zagrożenia. Tym niemniej osoby, które mają rozrusznik serca powinny utrzymywać co najmniej 60 cm odstępu od pracującego urządzenia .

Odpowiedzialność operatora

Operator jest odpowiedzialny za przestrzeganie aktualnie obowiązujących przepisów ustawowych, wykonawczych, rozporządzeń i istniejących przepisów krajowych dotyczących zapobiegania wypadkom, ochrony środowiska, a także wewnętrznych instrukcji pracy, eksploatacji i bezpieczeństwa, które obowiązują w danym miejscu instalacji. Obowiązki operatora:

- Eksploatacja urządzenia i podłączonych do niego komponentów wyłącznie w stanie technicznym nie budzącym zastrzeżeń, ze sprawnymi elementami ochronnymi i zabezpieczającymi.
- Przygotowanie oceny ryzyka na stanowiskach pracy.
- Instruktaż i regularne szkolenia personelu. W szczególności należy zapoznać się i przestrzegać rozdziału dotyczącego bezpieczeństwa oraz wskazówek dot. bezpieczeństwa.
- Udostępnienie odpowiednich środków ochrony indywidualnej (ŚOI)
- Przestrzeganie terminów konserwacji i czyszczenia.
- Dokumentowanie szkoleń / instruktaży, wymiana podzespołów urządzenia.

Eksplatacja tylko pod nadzorem

PL

- Urządzenie można eksploatować tylko pod nadzorem.
- Należy przebywać zawsze w bezpośrednim sąsiedztwie urządzenia.

Personel obsługujący

- Urządzenie może być użytkowane przez dzieci od 8 roku życia, jak również przez osoby z ograniczonymi zdolnościami fizycznymi, sensorycznymi, umysłowymi oraz o niewielkim doświadczeniu i/lub wiedzy, jeśli pozostają pod nadzorem lub zostały poinstruowane odnośnie bezpiecznego użytkowania urządzenia i zrozumiwały wynikające z tego zagrożenia.
- Dzieci poniżej 8 roku życia należy trzymać z dala od urządzenia i kabla przyłączeniowego, chyba że znajdują się one pod stałym nadzorem.

Niewłaściwe użytkowanie

- Użytkowanie niezgodne z przeznaczeniem lub zabronione może prowadzić do uszkodzeń urządzenia.
- Urządzenie wolno używać tylko wtedy, gdy jego stan techniczny nie budzi zastrzeżeń i pozwala na bezpieczną pracę.
- Urządzenie wolno używać tylko wtedy, gdy wszystkie przyłącza zostały wykonane zgodnie z przepisami.

- Urządzenie wolno używać tylko wtedy, gdy jest ono czyste.
- Stosować wyłącznie oryginalne części zamienne. Nigdy nie należy podejmować się samodzielnej naprawy urządzenia.
- Nie wolno dokonywać jakichkolwiek zmian lub modyfikacji urządzenia.
- W żadnym wypadku nie należy dalej użytkować urządzenia, jeśli wiadomo lub zgłoszono, że jest ono uszkodzone.
- W żadnym wypadku nie należy użytkować urządzenia, jeśli występują nieprawidłowości w działaniu przełączników lub panelu sterowania.
- Nie należy użytkować urządzeń, dla których złożono już zlecenie naprawy lub serwisu.
- Garnki lub patelnie należy zawsze podnosić z pola indukcyjnego, a nie przesuwac, gdyż w przeciwnym razie ich dna mogą porysować szkło.

1.3 Użytkowanie zgodne z przeznaczeniem

Urządzenie jest przeznaczone wyłącznie do użytku opisanego w instrukcji obsługi z dostarczonymi i zatwierdzonymi komponentami.

Każde inne zastosowanie uważa się za niezgodne z przeznaczeniem. Producent nie ponosi odpowiedzialności za wynikające z tego szkody. W takich przypadkach odpowiedzialność ponosi wyłącznie użytkownik/operator.

Następujące zastosowanie jest zgodne z przeznaczeniem:

- Przygotowywanie i podgrzewanie potraw z zastosowaniem odpowiednich naczyń.

1.4 Użytkowanie niezgodne z przeznaczeniem

Użytkowanie niezgodne z przeznaczeniem może prowadzić do szkód na osobach i rzeczach wywołanych przez niebezpieczne napięcie elektryczne, ogień i wysokie temperatury. Z pomocą urządzenia wolno przeprowadzać jedynie te prace, które są opisane w niniejszej instrukcji.

Następujące użytkowanie jest niezgodne z przeznaczeniem:

- Ogrzewanie pomieszczeń
- Rozgrzewanie palnych, szkodliwych dla zdrowia, łatwo parujących lub tym podobnych cieczy lub materiałów.

2 Informacje ogólne

2.1 Odpowiedzialność i gwarancja

Urządzenie zostało zbudowane zgodnie z aktualnym stanem techniki i uznanymi zasadami bezpieczeństwa technicznego. Mimo to podczas jego użytkowania mogą wystąpić zagrożenia dla zdrowia i życia użytkownika lub osób postronnych bądź niebezpieczeństwo uszkodzenia urządzenia lub innych składników majątku.

Roszczenia z tytułu gwarancji i odpowiedzialności za obrażenia ciała / uszkodzenia mienia, jak również usterki w pracy są wykluczone, jeśli można je przypisać jednej lub kilku z następujących przyczyn:

- Użytkowanie niezgodne z przeznaczeniem
- Nieprzestrzeganie/lekceważenie instrukcji i związanych z nią informacji
- Nieautoryzowane zmiany konstrukcyjne lub techniczne w urządzeniu
- Angażowanie do pracy niewystarczająco przeszkolonego i niewystarczająco wykwalifikowanego personelu
- Eksploatacja z uszkodzonymi lub nieprawidłowo zamontowanymi urządzeniami zabezpieczającymi i ochronnymi
- Nieodpowiednia konserwacja lub czyszczenie
- Nie usunięte usterki
- Stosowanie niedozwolonych mediów, środków czyszczących itp.
- Stosowanie nieautoryzowanych części zamiennych
- Błędy w obsłudze lub inne niewłaściwe użycie
- Katastrofy spowodowane działaniem ciał obcych lub siły wyższej
- Zniszczenie tabliczki znamionowej i naklejek istotnych dla obsługi/bezpieczeństwa.

2.2 Ochrona praw autorskich

Niniejsza instrukcja obsługi oraz zawarte w niej teksty, rysunki, zdjęcia, inne elementy podlegają ochronie prawem autorskim. Bez uzyskania pisemnej zgody producenta, zabrania się powielania treści instrukcji obsługi w jakiegokolwiek formie i w jakiegokolwiek sposób (także fragmentów), oraz wykorzystywania lub / i przekazywania jej zawartości osobom trzecim. Naruszenia powyższego skutkują obowiązkiem wypłaty odszkodowania. Zastrzegamy sobie prawo do dochodzenia dalszych roszczeń.

2.3 Deklaracja zgodności

Urządzenie spełnia aktualnie obowiązujące normy oraz wytyczne Unii Europejskiej. Powyższe potwierdzamy w Deklaracji Zgodności WE. W razie potrzeby chętnie prześlemy Państwu odpowiednią Deklarację Zgodności.

3 Transport, opakowanie i magazynowanie

3.1 Kontrola dostawy

Po otrzymaniu dostawy należy niezwłocznie sprawdzić, czy urządzenie jest kompletne i czy nie zostało uszkodzone podczas transportu. W przypadku stwierdzenia widocznych uszkodzeń transportowych, należy odmówić przyjęcia urządzenia lub dokonać przyjęcia warunkowego. Na dokumentach transportowych/liście przewozowym firmy transportowej należy zaznaczyć zakres uszkodzeń i złożyć reklamację. Ukryte szkody należy zgłosić bezpośrednio po ich stwierdzeniu, gdyż roszczenia odszkodowawcze można zgłaszać tylko w ramach obowiązujących terminów reklamacji.

W przypadku braku części lub akcesoriów prosimy o kontakt z naszym Działem Obsługi Klienta.

3.2 Opakowanie

Prosimy nie wyrzucać kartonu od urządzenia. Może on być potrzebny do przechowywania urządzenia, przy przeprowadzce lub podczas wysyłki urządzenia do naszego punktu serwisowego w razie wystąpienia ewentualnych uszkodzeń.

Opakowanie oraz poszczególne elementy są wykonane z materiałów nadających się do recyklingu. Szczegółowo są to: folie i worki z tworzywa sztucznego, opakowanie z kartonu.

Przy utylizacji opakowania należy przestrzegać przepisów obowiązujących w danym kraju. Materiały opakowaniowe nadające się do powtórnego użytku należy wprowadzić do recyklingu.

3.3 Magazynowanie

Opakowanie należy pozostawić zamknięte do momentu instalacji urządzenia, a podczas przechowywania należy stosować się do oznaczeń umieszczonych na zewnątrz dotyczących sposobu ustawienia i magazynowania. Opakowanie należy przechowywać tylko w następujących warunkach:

- w pomieszczeniach zamkniętych
- w otoczeniu suchym i wolnym od pyłu
- z dala od środków agresywnych
- w miejscu chronionym przed światłem słonecznym
- w miejscu chronionym przed wstrząsami mechanicznymi.

W przypadku dłuższego magazynowania (powyżej trzech miesięcy), należy regularnie kontrolować stan wszystkich części oraz opakowania. W razie potrzeby opakowanie należy wymienić na nowe.

4 Parametry techniczne

4.1 Dane techniczne

Nazwa:	Kuchnia indukcyjna 6K-EBMF
Numer art.:	286426
Materiał:	stal
Materiał powierzchni grzewczej:	szkło ceramiczne
Ilość pól grzewczych:	6
Rozmieszczenie stanowisk kuchennych:	Do 2,1 kW maks. na każdy panel dzięki funkcji Powersharing, łącznie maks. 7,4 kW
Wielkość pól grzewczych w mm:	225 x 225
Wymiary pola szklanego (szer. x gł.) mm:	880 x 520
Klasa wydajności energetycznej:	A (EU Nr. 65 / 2014)
Indeks wydajności energetycznej:	95.5
Zużycie energii grzałki górnej/dolnej w kWh / cykl:	0.87
Zużycie energii termoobiegu w kWh / cykl:	1.11
Materiał komory obróbki termicznej piekarnika:	powłoka emaliowana
Zakres temperatur od – do w °C:	50 - 250
Ustawienie timera od - do w min.:	5 - 55
Wymiary piekarnika (szer. x gł. x wys.) mm:	665 x 340 x 340
Pojemność piekarnika w litrach:	87
Ilość par przewodnic:	4
Odstęp pomiędzy parami przewodnic w mm:	60
Moc przyłączeniowa piekarnika w kW:	2,45
Wartość przyłączeniowa:	10.5 kW 400 V 50/60 Hz
Wymiary (szer. x gł. x wys.) w mm:	900 x 650 x 890
Ciężar w kg:	67,4

Zastrzega się prawo do wprowadzania zmian technicznych!

Wersja / właściwości

- Typ urządzenia: urządzenie stojące
- Przyłącze urządzenia: 3 NAC
- Tryb pracy: elektryczny
- Rodzaj pól grzewczych: indukcja
- Rodzaj piekarnika: elektryczny
- Piekarnik wielofunkcyjny: Tak
- Funkcje:
 - rozmrażanie
 - funkcja podwójnego grillowania
 - Eco
 - grill + wentylator
 - wielofunkcyjność (powietrze obiegowe + wentylator)
 - czyszczenie
 - statyczne + wentylator
 - grzałka dolna + grill + wentylator
 - nagrzewanie wstępne
- Właściwości piekarnika:
 - przeszklenie potrójne
 - oświetlenie piekarnika
 - timer (5 - 55 min.)
- Odciąg oparów: Tak
- Nóżki z regulacją wysokości: Tak
- Właściwości:
 - Wzrost mocy dzięki funkcji Powersharing
 - Użytkowanie pojedynczej płyty do maks. 2,1 kW
 - Użytkowanie płyt w jednym wspólnym obwodzie do maks. 3 kW łącznie
 - Łącznie do maks. 7,4 kW
- Regulowana wysokość: 900 x 940 mm
- W zestawie:
 - 1 blacha do pieczenia
 - 2 ruszty

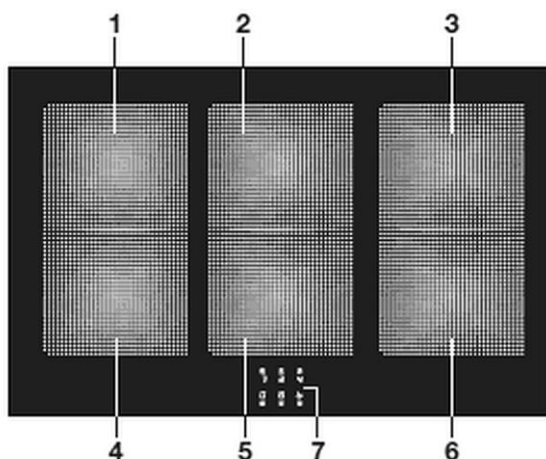
4.2 Zestawienie podzespołów urządzenia



Rys. 1

- | | |
|-------------------------------------|------------------|
| 1. Płyta indukcyjna | 2. Panel obsługi |
| 3. Drzwi urządzenia z uchwytem | 4. Schowek |
| 5. Nóżki (4x) z regulacją wysokości | 6. Prowadnice |
| 7. Ruszt | 8. Wentylator |
| 9. Oświetlenie wewnętrzne LED | |

Płyta indukcyjna / podział pól grzewczych

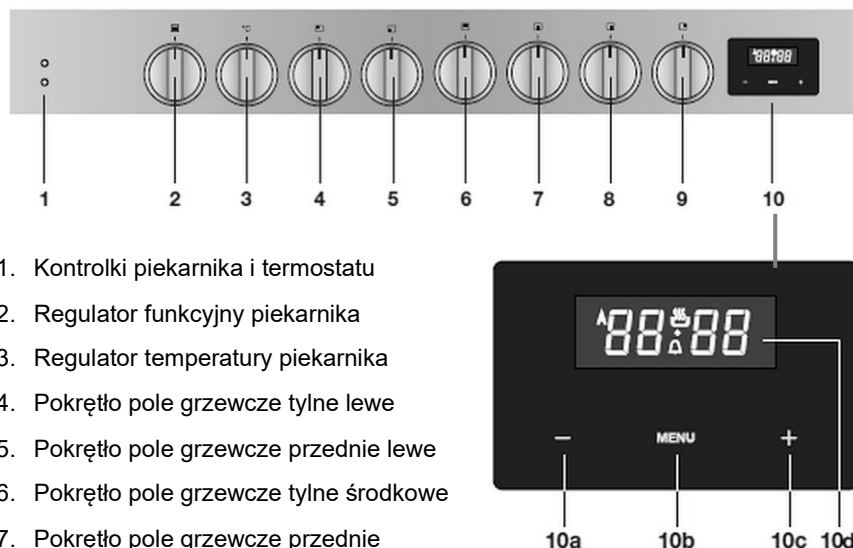


Rys. 2

- | | |
|--|--|
| 1. Pole grzewcze tylne po lewej stronie | 2. Pole grzewcze tylne środkowe |
| 3. Pole grzewcze tylne prawe | 4. Pole grzewcze przednie po lewej stronie |
| 5. Pole grzewcze przednie środkowe | 6. Pole grzewcze przednie prawe |
| 7. Wyświetlacz cyfrowy płyty indukcyjnej | |

PL

Elementy sterowania / kontrolki



1. Kontrolki piekarnika i termostatu
2. Regulator funkcyjny piekarnika
3. Regulator temperatury piekarnika
4. Pokrętko pole grzewcze tylne lewe
5. Pokrętko pole grzewcze przednie lewe
6. Pokrętko pole grzewcze tylne środkowe
7. Pokrętko pole grzewcze przednie środkowe
8. Pokrętko pole grzewcze przednie prawe
9. Pokrętko pole grzewcze tylne prawe
10. Zegar cyfrowy
- 10a Przycisk „-“
- 10b Przycisk „Menu“
- 10c Przycisk „+“
- 10d Cyfrowy wyświetlacz zegara

Rys. 3

4.3 Funkcje urządzenia

Kuchenka indukcyjna jest przeznaczona do przygotowywania i podgrzewania potraw z zastosowaniem odpowiednich naczyń.

Dzięki 6 palnikom i dużemu wielofunkcyjnemu piekarnikowi elektrycznemu zapewnia on dużą powierzchnię do przygotowywania pysznych potraw. Dodatkowo wszechstronność wielofunkcyjnego piekarnika zachwyca przy wyborze idealnego programu obróbki termicznej.

5 Instrukcja instalacji

5.1 Instalacja



OSTROŻNIE!

W przypadku nieprawidłowej instalacji, ustawienia, obsługi, konserwacji lub przy niewłaściwym postępowaniu z urządzeniem może dojść do szkód na osobach i rzeczach.

Ustawienie i instalacja, jak również naprawy mogą być przeprowadzane tylko przez autoryzowany serwis techniczny zgodnie z obowiązującym w danym kraju ustawodawstwem.

WSKAZÓWKA!

Producent nie ponosi odpowiedzialności ani nie udziela gwarancji z tytułu szkód, które można przypisać nieprzestrzeganiu przepisów lub niewłaściwej instalacji.

Rozpakowanie / ustawienie

UWAGA!

Ze względu na dużą masę urządzenia, jego transport, jak również rozpakowanie i montaż powinny być wykonywane przez dwie osoby.

- Rozpakować urządzenie i usunąć wszystkie zewnętrzne i wewnętrzne elementy opakowania oraz zabezpieczenia transportowe.



OSTROŻNIE!

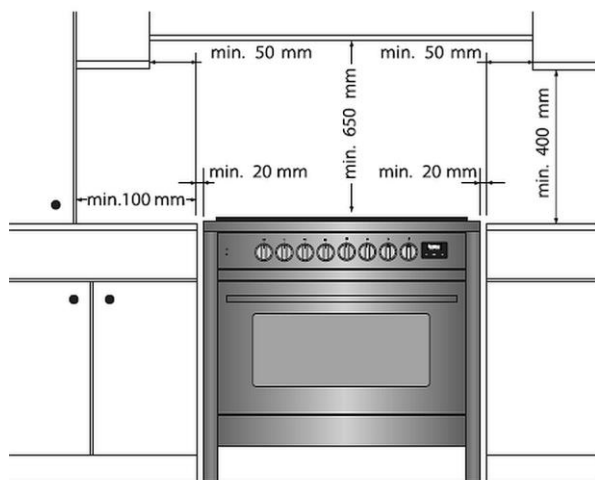
Niebezpieczeństwo uduszenia się!

Uniemożliwić dzieciom dostęp do materiałów opakowaniowych, takich jak worki plastikowe i elementy styropianowe.

- Należy uważać, aby nie uszkodzić tabliczki znamionowej oraz wskazówek ostrzegawczych na urządzeniu.
- **Nigdy** nie ustawiać urządzenia w wilgotnym lub mokrym otoczeniu.
- Urządzenie należy ustawić tak, aby przyłącza były łatwo dostępne w celu szybkiego odłączenia, jeśli pojawi się taka potrzeba.
- Urządzenie należy ustawić na powierzchni o następujących właściwościach:

- równa, o wystarczającej nośności, odporna na wodę, sucha i odporna na wysokie temperatury
 - wystarczająco duża, aby bez przeszkód można było pracować z urządzeniem
 - łatwo dostępna
 - posiadająca dobrą wentylację.
- Aby zainstalować urządzenie, należy wykonać następujące kroki:
 - Usunąć z urządzenia opakowanie z wyjątkiem palety.
 - Unieść urządzenie za pomocą wózka podnośnego i przenieść je na zaplanowane miejsce instalacji. Uważać, aby nie uszkodzić urządzenia. Kontrolować stabilność, aby nie stracić równowagi urządzenia.
 - Urządzenia nie wolno ciągnąć ani przesuwac, gdyż może się ono przewrócić. Może przy tym dojść do uszkodzenia elementów zewnętrznych lub nóżek.
 - Gdy tylko urządzenie znajdzie się w zaplanowanym miejscu instalacji, usunąć paletę.
 - Na zakończenie usunąć folię zabezpieczającą z urządzenia.

PL Odstępy minimalne



Rys. 4

- Jeśli urządzenie stoi obok wysokiej szafy lub ściany wykonanej z materiału palnego, należy zachować odstęp co najmniej 50 mm między urządzeniem a szafą/ścianą.

- Zachować minimalny odstęp 650 mm pomiędzy polem grzewczym a ewentualnie zamontowanym nad nim odciąganiem oparów.
- Jeżeli urządzenie jest zamontowane na stałe pomiędzy dwiema szafkami kuchennymi, okładzina mebli musi być w stanie wytrzymać temperaturę co najmniej 90 °C.

5.2 Podłączenie elektryczne

Podłączenie - prąd

- Sprawdzić, czy dane techniczne urządzenia (zob. tabliczka znamionowa) pasują do danych lokalnej sieci elektrycznej.
- Podłączenie urządzenia do instalacji zasilania elektrycznego musi być wykonane przez wykwalifikowanego elektryka, zgodnie z obowiązującymi przepisami międzynarodowymi, krajowymi i lokalnymi.
- Kuchenka indukcyjna wyposażona jest w przewód zasilający. Musi być on połączony z wtyczką lub podłączony bezpośrednio do odpowiedniego gniazda ściennego.
- Gniazdko ścienne i wtyczka muszą być w każdej chwili dostępne.
- Przewód przyłączeniowy rozłożyć tak, aby nikt nie mógł na niego nadepnąć ani się o niego potknąć.
- Zadbać o to, aby przewód przyłączeniowy nie miał kontaktu z elementami piekarnika, które mogą stać się gorące.
- Jeśli ma być wykonane połączenie stałe, należy się upewnić, że w linii zasilającej jest zainstalowany przełącznik wielobiegunowy z przerwą między stykami co najmniej 3 mm.
- Urządzenia nie wolno podłączać do sieci za pomocą wtyczki rozgałęźnika lub przedłużacza. W takim przypadku nie można zagwarantować bezpiecznego użytkowania urządzenia.
- Nie używać urządzenia z zewnętrznym minutnikiem lub pilotem.

6 Instrukcja użytkowania

Przed użyciem

1. Usunąć z piekarnika wszystkie akcesoria.
2. Przed użytkowaniem urządzenie należy oczyścić według wskazówek zawartych w rozdziale 6 „**Czyszczenie**“.
3. Przed pierwszym użyciem nagrzewać urządzenie bez potraw przez godzinę na najwyższej temperaturze z funkcją grzałki górnej i dolnej, uwzględniając wskazówki z rozdziału „Ustawienia“.
4. Przed pierwszym użyciem nagrzać piec bez potraw, uwzględniając wskazówki z rozdziału „Ustawienia“, aby usunąć ewentualne nieprzyjemne zapachy pochodzące z izolacji cieplnej. Wybrać najwyższe ustawienie temperatury i najdłuższy czas.

W trakcie tego procesu powinien zostać usunięty smar ochronny stosowany podczas produkcji.

Może się zdarzyć, że powstanie nieco dymu lub nieprzyjemny zapach. Przy pierwszym użyciu jest to normalne i przy kolejnych użyciach już się nie zdarza.

Ewentualnie włączyć okap kuchenny lub przewietrzyć pomieszczenie.

PL

5. Po nagrzeniu otworzyć drzwi piekarnika, aby pozostałości dymu mogły się wydostać.
6. Po ostygnięciu wyczyścić piekarnik ciepłą wodą i miękką ściereczką lub gąbką.
7. Dokładnie osuszyć urządzenie.

6.1 Używanie płyty indukcyjnej

Sposób działania indukcyjnych pól grzewczych

W kuchenkach indukcyjnych napięcie elektryczne jest przykładane do cewki przewodzącej pod szkłem. Powoduje to wytwarzanie pola magnetycznego, które jako efekt fizyczny ogrzewa bezpośrednio dno naczynia.

Oznacza to oszczędność czasu i energii, gdyż nie następuje tu - tak jak w przypadku tradycyjnych pól grzewczych - nagrzewanie najpierw grzałki i szklanego pola grzewczego.

Kolejną zaletą - dzięki opisanym powyżej właściwościom technicznym - jest bardzo krótki czas gotowania.

Ponadto dopływ ciepła zmienia się natychmiast wraz z każdą zmianą ustawienia i można go precyzyjnie regulować. Indukcyjna płyta grzewcza reaguje na zmiany ustawień tak szybko jak kuchnia gazowa, gdyż energia dochodzi natychmiast do garnka, bez konieczności nagrzewania najpierw innych materiałów.

Instrukcja użytkowania

Technologia indukcyjna łączy tę szybkość reakcji z podstawową zaletą prądu, umożliwiającą dokładną regulację dopływu ciepła.

Odpowiednie naczynia do gotowania

- Naczynia do gotowania wykonane z żelaza
- Naczynia do gotowania wykonane z żelaza emaliowanego
- Garnki/patelnie wykonane ze stali lub emaliowanego żeliwa
- Garnki/patelnie żeliwne
- Naczynia do gotowania wykonane ze stali nierdzewnej 18/0 i aluminium, jeśli jest ono oznaczone jako odpowiednie do indukcji (zwrócić uwagę na opis naczyń do gotowania)



Ze względu na szczególny sposób działania płyty indukcyjnej odpowiednie są tylko takie naczynia do gotowania, które posiadają magnetyzujące się dno.

Do urządzenia należy używać wyłącznie naczyń nadających się do gotowania na kuchenkach indukcyjnych, o średnicy od >12 cm do 24 cm.

PL

Nieodpowiednie naczynia do gotowania

- Pojemniki z wybrzuszonym dnem
- Naczynia do gotowania z aluminium, brązu lub miedzi, chyba że są wyraźnie oznaczone jako odpowiednie do indukcji
- Garnki/patelnie o średnicy mniejszej niż 12 cm
- Naczynia do gotowania z nóżkami
- Ceramiczne naczynia do gotowania
- Szklane naczynia do gotowania



Detekcja naczyń



- Czujnik elektroniczny rejestruje obecność lub brak garnka na polu grzewczym. Jeśli garnek nie nadaje się do gotowania poprzez indukcję magnetyczną lub jeśli garnek jest zbyt mały, na wyświetlaczu pojawia się odpowiedni symbol (rys. po lewej).

- Jeśli garnek zostanie usunięty z pola grzewczego podczas procesu gotowania, bez ustawienia odpowiedniego pokrętki w pozycji „0”, wartość wcześniej ustawiona i wyświetlana na powiązonym wyświetlaczu jest automatycznie zastępowana przez symbol.
- Gdy garnek zostanie prawidłowo odstawiony na pole grzewcze, symbol gaśnie, a proces gotowania jest normalnie kontynuowany. W przeciwnym razie symbol po 10 minutach również gaśnie.
- Kiedy pokrętło zostanie obrócone na dowolną pozycję przed postawieniem garnka na pole grzewcze, na wyświetlaczu pojawi się najpierw ustawiony poziom mocy, a bezpośrednio po tym symbol detekcji naczyń. Pole grzewcze pozostaje w trybie stand-by przez 10 minut. Proces gotowania rozpoczyna się, jeśli w tym czasie naczynie do gotowania zostanie prawidłowo umieszczone na polu grzewczym. W przeciwnym razie pole grzewcze pozostaje wyłączone, a symbol detekcji naczyń gaśnie. Aby ponownie włączyć pole grzewcze, przed wybraniem żądanego poziomu mocy odpowiednie pokrętło należy najpierw ponownie ustawić na „0”.

Automatyczna dystrybucja mocy

- Maksymalna moc jest rozdzielana pomiędzy aktywnymi polami grzewczymi.
- Poziom mocy ustawiony jako pierwszy ma pierwszeństwo przed następnymi ustawieniami innych pól grzewczych. Po aktywowaniu ostatnich stref grzejnych wartości na wyświetlaczach zaczynają migać i słychać podwójny sygnał dźwiękowy. Automatycznie wyświetlany jest najwyższy ustawiony poziom mocy.
- Jeśli wartość grzewcza któregoś z pól grzewczych zostanie zredukowana ręcznie, różnica mocy jest rozdzielana na pozostałe pola grzewcze.
- Moc jest automatycznie dystrybuowana pomiędzy lewymi, środkowymi i prawymi polami grzewczymi.

Odgłosy płyty indukcyjnej

Odgłos tykania

Niewielki odgłos tykania jest spowodowany dystrybucją mocy od przedniego do tylnego pola grzewczego. Także przy niższych poziomach gotowania może pojawiać się cichy odgłos tykania.

Naczynia do gotowania wydają dźwięki

Naczynia do gotowania w trakcie gotowania mogą wydawać same z siebie dźwięki.

Przyczyną tego jest przepływ energii z pola grzewczego na naczynie do gotowania. W przypadku niektórych garnków/patelni jest to szczególnie powszechne na wysokich poziomach gotowania. Nie jest to szkodliwe dla naczyń do gotowania ani dla pola grzewczego.

Wentylator wydaje dźwięki

Urządzenie jest wyposażone w wentylator w celu przedłużenia żywotności elektroniki. Gdy urządzenie jest użytkowane intensywnie, włącza się wentylator, co prowadzi do powstawania odgłosu buczenia.

Także po wyłączeniu urządzenia wentylator może być jeszcze przez jakiś czas słyszalny.

Ograniczenie czasu gotowania

UWAGA!

Ograniczenie czasu trwania gotowania to funkcja zabezpieczająca płytę indukcyjną. Jeśli pole grzewcze jest wyjątkowo długo używane, zostaje automatycznie wyłączone.

W zależności od ustawionego poziomu mocy czas gotowania jest ograniczony w następujący sposób:

Poziom mocy	Pole grzewcze wyłącza się automatycznie po:
1	480 minutach
2	360 minutach
3	300 minutach
4	300 minutach
5	240 minutach
6	90 minutach
7	90 minutach
8	90 minutach
9	90 minutach
boost (P)	10 minutach

Wskaźnik ciepła resztkowego

PL



- Pole grzewcze po intensywnym użytkowaniu może pozostawać jeszcze przez jakiś czas gorące. Dopóki pole grzewcze jest gorące, na wyświetlaczu cyfrowym płyty indukcyjnej mruga „H” (rys. po lewej).

Ochrona temperatury

- Każde pole grzewcze posiada w czujnik. Kontroluje on nieprzerwanie temperaturę dna naczynia do gotowania oraz elementów pola grzewczego, aby uniknąć ryzyka przegrzania, np. przez garnek gotowany bez zawartości.
- W przypadku zbyt wysokiej temperatury moc pola grzewczego jest automatycznie zredukowana lub pole grzewcze zostaje zupełnie wyłączone.

6.2 Obsługa płyty indukcyjnej

Wskazówki ostrzegawcze



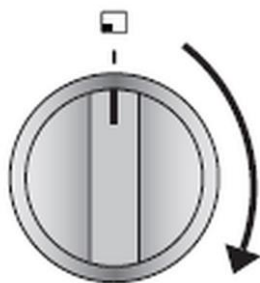
OSTRZEŻENIE

Ryzyko poparzenia!

Pole grzewcze i obudowa urządzenia poprzez gorące naczynia stają się w trakcie pracy bardzo gorące i pozostają gorące jeszcze przez jakiś czas po wyłączeniu.

Nigdy nie dotykać gorących powierzchni urządzenia.

Włączanie pola grzewczego



1. Przed aktywacją pola grzewczego na wybranym polu grzewczym należy postawić pasujący garnek.
2. Odpowiednie pokrętko obrócić zgodnie z ruchem wskazówek zegara i ustawić żądaną moc.

Włączają się wszystkie wskaźniki wyświetlacza. Słychać sygnał dźwiękowy.

Na wyświetlaczu wybranego pola grzewczego pojawia się ustawiona wartość mocy, na wyświetlaczach pozostałych pól grzewczych pojawia się „0”.

Przy obracaniu drugiego pokrętki nie pojawia się żaden sygnał dźwiękowy.

Na wyświetlaczu pojawia się ustawiona dla wybranego pola grzewczego wartość mocy.

Zmiana poziomów mocy

1. W celu podniesienia mocy danego pola grzewczego obrócić pokrętko w kierunku zgodnym z ruchem wskazówek zegara, w celu redukcji mocy w kierunku przeciwnym do ruchu wskazówek zegara.

Możliwe jest ustawienie poziomów mocy od „0” do „9”. Poza tym dostępny jest poziom Boost (wzmocnienia).

Wybrana moc jest wyświetlana na wyświetlaczu odpowiedniego pola grzewczego.

Domyślne ustawienie pokrętki to „0”.



2. Pokrętko wybranego pola grzewczego obrócić na żadaną moc.

Wybrana moc jest wyświetlana na odpowiednim wyświetlaczu.

3. Aby aktywować poziom Boost, pokrętko należy ustawić na „P”
4. Następnie obrócić je o jeszcze jeden poziom dalej.

Słychać sygnał dźwiękowy. Na wyświetlaczu pojawia się „P”.

5. Następnie obrócić pokrętko ponownie na „0”.

Ręczne wyłączanie



PL

1. Obrócić pokrętko na pozycję „0”.

Na wszystkich wyświetlaczach pojawia się mrugający punkt, tak jak to pokazano na rysunku obok.

Po 15 sekundach wszystkie wyświetlacze wyłączają się.

Słychać sygnał dźwiękowy.

Urządzenie przechodzi w tryb Standby.

Funkcja szybkiego nagrzewania

Funkcja ta umożliwia szybsze osiągnięcie żadanego poziomu mocy, pozostaje jednak aktywna tylko przez ograniczony czas (zob. poniższą tabelę)



1. Obracać pokrętko, zaczynając od „0” w kierunku przeciwnym do ruchu wskazówek zegara, aż słyszalny będzie sygnał akustyczny.

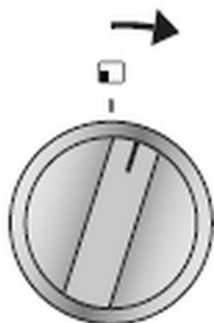
Na wyświetlaczu pojawia się symbol „A” (zob. rysunek).

2. Za pomocą pokrętła ustawić w przeciągu 10 sekund potrzebny poziom mocy dla wybranego pola grzewczego.

Na wyświetlaczu będą teraz mrugać na przemian symbol „A” i właśnie ustawiony poziom mocy.

Poziom mocy	Pole grzewcze wyłącza się automatycznie po:
1	48 sekundach
2	144 sekundach
3	230 sekundach
4	312 sekundach
5	408 sekundach
6	120 sekundach
7	168 sekundach
8	216 sekundach
9	-

Funkcja utrzymywania ciepła



Funkcja ta umożliwia podgrzewania odpowiedniego do kuchenek indukcyjnych pojemnika, tak że wewnątrz pojemnika utrzymywana jest stała temperatura.

Jest to przydatne w przypadku podgrzewania i utrzymywania w cieple w pojemnikach do gotowania wcześniej ugotowanych potraw. W ten sposób optymalizowane jest zużycie energii.

Maksymalny stały czas oddawania ciepła wynosi 120 minut.

1. Obrócić pokrętkę w kierunku zgodnym z ruchem wskazówek zegara na „U”.

Na odpowiednim wyświetlaczu wyświetlany jest symbol przedstawiony na rysunku obok.

Łączenie ze sobą pól grzewczych

Za pomocą tej funkcji łączy się dwa pola grzewcze w jedno wspólne duże pole grzewcze. Każdorazowo można połączyć ze sobą obydwa lewe, obydwa środkowe lub obydwa prawe pola grzewcze. Pola grzewcze, które mają być połączone, mogą być sterowane tylko za pomocą pokrętki dla przedniego z obydwu połączonych pojedynczych pól grzewczych.



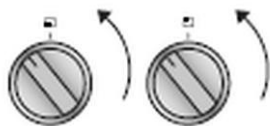
1. Pokręćta obydwu lewych, środkowych lub prawych pól grzewczych obrócić w kierunku zgodnym z ruchem wskazówek zegara na poziom mocy „9”.
2. Teraz chwycić obydwie pokręćta jednocześnie i obrócić je z poziomu mocy „9” na poziom Boost „P”, aż do usłyszenia sygnału dźwiękowego.

Pomyślne podłączenie pól grzewczych jest sygnalizowane przez symbole na odpowiednich wyświetlaczach (rys. powyżej).

3. Pokręćta przedniego pola grzewczego obrócić na żądany poziom mocy.
Jeśli w trakcie procesu gotowania naczynia do gotowania zostaną zdjęte z pola grzewczego i nie zostaną odstawione z powrotem na pole grzewcze w przeciągu 10 minut, funkcja ta jest automatycznie dezaktywowana.
Aby ręcznie dezaktywować funkcję, pokręćta należy ustawić z powrotem na pozycji „0”.

PL

Zabezpieczenie przed dziećmi



Możliwe jest zablokowanie pól grzewczych.

1. Pokręćta lewych przednich i lewych tylnych pól grzewczych obrócić jednocześnie w kierunku przeciwnym do ruchu wskazówek zegara i trzymać je w tej pozycji przez przynajmniej 2 sekundy, aż na wszystkich wyświetlaczach pojawi się „L”.

Po kilku minutach symbole znikną. Przy obroceniu dowolnego pokręćta powyższe symbole blokady jednak ponownie pojawią się na wszystkich wyświetlaczach, a pola grzewcze się nie aktywują.

Dezaktywacja jest nieograniczona w czasie. Dłuższa przerwa w dostawie energii elektrycznej może anulować dokonaną dezaktywację.

2. Aby ponownie aktywować pola grzewcze należy ponownie jednocześnie obrócić obydwie pierwsze pokręćta po lewej w kierunku przeciwnym do ruchu wskazówek zegara.

Stosowanie poziomów gotowania

Poniższe zestawienie ma jedynie charakter orientacyjny, ponieważ wartość ustawienia zależy od ilości i składu potrawy oraz od naczynia.

Poziomy gotowania	Stosowane do:
Poziom „Boost“ / Poziom 9	• Szybkie doprowadzenie do zagotowania potraw/wody • Zagotowanie zielonych warzyw liściastych • Podgrzanie oleju i tłuszczu • Wytworzenie ciśnienia w szybkowarze
Poziom 8	• Podsmażanie mięsa • Smażenie ryb • Pieczenie omletów • Podsmażanie gotowanych ziemniaków • Smażenie w głębokim tłuszczu
Poziom 7	• Smażenie grubych naleśników • Smażenie grubego, panierowanego mięsa • Wysmażanie boczku • Smażenie surowych ziemniaków • Pieczenie tostów francuskich • Smażenie panierowanych ryb
Poziom 6 / Poziom 5	• Gotowanie • Rozmrażanie twardych warzyw • Smażenie i gotowanie cienkiego mięsa
Poziom 1 do Poziomu 4	• Gotowanie bulionu • Duszenie mięsa • Duszenie warzyw • Topienie czekolady • Topienie sera

6.3 Używanie wielofunkcyjnego piekarnika

Wskazówki dot. pieczenia i smażenia

Energooszczędne używanie piekarnika

- Drzwi piekarnika otwierać jak najrzadziej.
- Przygotowywać potrawy o mniej więcej tej samej temperaturze obróbki termicznej (np. tarta jabłkowa i zapiekanka) w tym samym czasie na tym samym ruszcie lub jeden nad drugim z funkcją termoobiegu. Opieczone mięso można jednocześnie poddawać duszeniu.
- Przygotowywać kilka dań po sobie, na przykład zapiekankę po cieście. Czas przygotowania drugiego dania często może być krótszy o 10 minut, ponieważ piekarnik nadal zawiera dużo ciepła.
- Dzięki izolacji piekarnika potrawy, których przygotowanie trwa dłużej (od 1 godziny), można obrabiać wykorzystując ciepło resztkowe piekarnika. Wyłączyć piekarnik 10 minut wcześniej, niż podano, jednak pozostawić drzwi zamknięte.
- Nagrzewanie wstępne na ogół nie jest wymagane, poza potrawami, których czas przygotowania jest krótszy niż 30 minut, lub gdy jest to podane w recepturze.
- Przed pieczeniem wyciągnąć z piekarnika wszystko, co nie jest potrzebne.
- Wyłączyć piekarnik przed wyjęciem z niego przygotowanej potrawy.

PL

Naczynia do piekarnika

- Zasadniczo można używać wszystkich naczyń żaroodpornych.
- Szklanych naczyń nie pukać w zimnej wodzie bezpośrednio po użyciu. Nagła różnica temperatur może rozbić szkło.
- Używać ciemnych lub czarnych foremek do pieczenia. Przewodzą one lepiej ciepło i pozwalają równomiernie piec żywność.

Nie zakrywać dna

- Nie należy zakrywać dna komory obróbki termicznej. Zakrywanie dna na przykład folią aluminiową lub blachą do pieczenia może prowadzić do przegrzania i uszkodzenia emalii.
- Aby uniknąć zabrudzenia dna piekarnika wyciekami z tortownicy, można uformować miseczkę z folii aluminiowej i umieścić ją na ruszcie pod foremką lub podkładając pod foremkę papier do pieczenia.

Ustawianie czasu

1. Wybrać czas przygotowania o 5 minut krótszy niż podany w recepturze. Dzięki temu w ostatniej fazie można kontrolować, czy danie lub ciasto jest gotowe i czy ma właściwy kolor.

Jeśli nie, zamknąć drzwi piekarnika i po pewnym czasie sprawdzić ponownie. Drzwi piekarnika należy otwierać i zamykać powoli. Najlepiej nie otwierać drzwi piekarnika przed upływem trzech czwartych czasu przygotowania.

Podtrzymywanie ciepła

- Piekarnika można używać do podtrzymywania ciepła dań już przygotowanych. W tym celu należy wybrać funkcję gorącego powietrza i temperaturę 75 °C. Potrawy, które mają być utrzymywane w cieple należy przykryć, aby uniknąć ich wysuszenia.

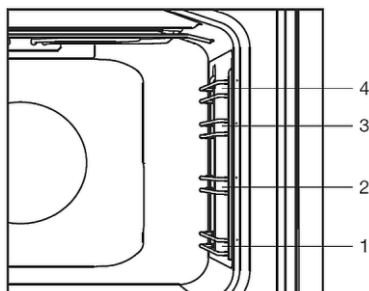
Pieczenie mięsa

- Najbardziej odpowiednie jest mięso w kawałku, powyżej 1 kg. Mięso zyskuje regularną, chrupiącą skórkę, prawie bez utraty wagi.
- Kwadrans wcześniej natrzeć mięso solą i przyprawami. Do pieczenia użyć 80 do 100 g masła lub tłuszczu (lub mieszanki) na 500 g mięsa.

Czas pieczenia

- Płaskie, cienkie kawałki mięsa wymagają średnio 5 minut krótszego czasu pieczenia niż grube lub zrolowane kawałki mięsa. W przypadku większych kawałków mięsa, na każde kolejne 500 gramów należy zaplanować o 15 do 20 minut dłuższy czas pieczenia.
- Umieścić mięso w brytfance i połać je masłem i/lub tłuszczem. Jeśli mięso na brzegu ma tłuszcz, do pieczenia należy umieścić go na górze. Mięso bez tłuszczu podlewać co ok. 15 minut. Mięso z tłuszczem podlewać co ok. 30 minut.
- Jeśli sos stanie się zbyt ciemny, w trakcie pieczenia od czasu do czasu dodawać kilka łyżek wody.
- Po przygotowaniu, przed pokrojeniem odstawić mięso przykryte folią aluminiową na około 10 minut.

Poziomy pieczenia



Rys. 5

Komora obróbki termicznej urządzenia posiada kilka poziomów pieczenia.

Ruszt lub blachę do pieczenia umieścić pomiędzy prowadnicami dla danego poziomu.

Odpowiednio do potraw dobrać poziom, przestrzegając danych w recepturze lub na opakowaniu produktu spożywczego, który będzie przygotowywany.

6.4 Obsługa wielofunkcyjnego piekarnika

Ustawianie zegara

PL



Przy podłączaniu urządzenia po raz pierwszy mrugają symbole „A” i „0 00”. Należy ustawić właściwą godzinę.

1. Nacisnąć równocześnie przyciski „+” i „-”, aż kropka pomiędzy godziną a minutami zacznie mrugać.

Symbol „A” znika, a nad kropką pojawia się symbol pieczenia.

2. Wcisnąć przycisk „-” lub „+”, aby ustawić czas.

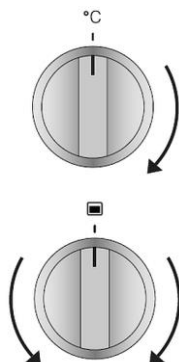
3. Po ustawieniu prawidłowego czasu należy chwilę odczekać.

Po kilku sekundach słychać sygnał dźwiękowy.

Na wyświetlaczu wyświetlana jest aktualna godzina, a kropka przestaje mrugać. Dopóki kropka mruga, można ustawiać czas.

Gdy na wyświetlaczu wyświetlany jest aktualny czas, można go dostosować, trzymając ponownie jednocześnie wciśnięte przyciski „-” i „+”. Kropka zaczyna mrugać. Wcisnąć przycisk „-” lub przycisk „+”, aby dostosować czas.

Włączanie / wyłączanie urządzenia



1. Za pomocą regulatora temperatury wybrać ustawienie temperatury i funkcję piekarnika za pomocą regulatora funkcji.

Zapalają się kontrolki piekarnika i termostatu; piekarnik jest włączony.

W poniższej tabeli znajdują się informacje dotyczące różnych funkcji piekarnika, które można wybrać.

2. Po upływie czasu obróbki termicznej regulator temperatury i regulator funkcji należy obrócić na „0”, aby wyłączyć piekarnik.

UWAGA!

Jeśli piekarnik nie działa, być może został zaprogramowany zegar cyfrowy; na wyświetlaczu pojawia się wówczas „A”. Przerwać programowanie zgodnie z instrukcjami w rozdziale „Tymczasowe wyłączenie piekarnika”.

Jeśli drzwi piekarnika zostaną otworzone w trakcie pracy urządzenia, gaśnie kontrolka termostatu. Po zamknięciu drzwi piekarnika kontrolka po jakimś czasie ponownie automatycznie się zaświeci.

PL

Funkcje piekarnika

	Funkcja czyszczenia Tej funkcji można używać do czyszczenia piekarnika. Poprzez połączenie grzałki górnej i dolnej oraz dodanie 300 ml wody na blachę do pieczenia w komorze obróbki termicznej powstaje para. Więcej informacji można znaleźć w rozdziale „Funkcja czyszczenia”.
	Gorące powietrze Turbo Powietrze w piekarniku jest podgrzewane przez grzałkę gorącego powietrza. Wentylator na tylnej ścianie wdmuchuje gorące powietrze do piekarnika. W ten sposób potrawy są podgrzewane. Można piec jednocześnie na kilku poziomach, oszczędzając w ten sposób energię. Dzięki intensywnemu przenoszeniu ciepła można wybrać temperaturę o 20-30 °C niższą niż jest to podane w konwencjonalnych recepturach.

	Grill + wentylator + grzałka dolna Ciepło z grzałki grilla i grzałki dolnej jest równomiernie rozprowadzane przez wentylator. Gwarantuje to równomierne pieczenie nawet trudnych potraw. Idealne do pizzy, ciast i placek.
	Szybkie nagrzewanie Ta funkcja szybko nagrzewa piekarnik, skracając ostateczny czas pieczenia.
	Maxi-Grill Grzałka grilla włącza się równocześnie z grzałką górną. Ciepło grzałki grilla promieniuje bezpośrednio na potrawę. Aby zoptymalizować proces podgrzewania, włącza się także grzałka górna. Ta metoda grzania jest idealna do przygotowywania mniejszych kawałków mięsa, takich jak steki, befsztyki, kielbaski i kotlety.
	Grzałka górna i dolna (konwencjonalnie) + wentylator Grzałki górne i dolne w piekarniku wytwarzają równomierne ciepło. Wentylator dystrybuje ciepło równomiernie. Ta funkcja jest odpowiednia do szybkiego pieczenia mięsa oraz pieczenia ciast na kilku poziomach.
	ECO Potrawa jest podgrzewana przez ciepło z górnej i dolnej grzałki. Ta funkcja jest odpowiednia do pieczenia np. mięsa w niższej temperaturze (i tym samym wolniejszego).
	Grzałka górna + wentylator Potrawa jest podgrzewana przez grzałkę górną. Ciepło jest rozprowadzane przez wentylator wokół potrawy. Ta funkcja jest odpowiednia do zrumieniania górnej warstwy potraw, jak np. chleb, ciasto i desery.
	Rozmrażanie Wentylator obraca się. Powietrze cyrkuluje w piekarniku, przy czym grzałki nie są włączone. Metoda ta jest używana do powolnego rozmrażania produktów spożywczych.

Obsługa piekarnika za pomocą zegara cyfrowego

Zegar cyfrowy może być używany na różne sposoby:

- Można określić długość pieczenia / grillowania. Piekarnik wyłącza się, gdy tylko ustawiony czas minie. Po upływie ustawionego czasu słychać sygnał akustyczny.
- Można również ustawić, kiedy proces pieczenia / grillowania powinien się skończyć. Piekarnik pracuje do ustawionego czasu z użyciem ustawionych wcześniej temperatury i funkcji. Po upływie ustawionego czasu słychać sygnał dźwiękowy.
- Na koniec można wprowadzić zarówno czas trwania, jak i czas zakończenia (automatyczny proces pieczenia). Piekarnik włącza i wyłącza się automatycznie. Gdy automatyczny proces pieczenia jest zakończony, słychać sygnał dźwiękowy.
- Zegar cyfrowy może być używany także jako minutnik do jajek. Minutnik do jajek nie wyłącza piekarnika.



Programowanie czasu pieczenia

1. Za pomocą regulatora temperatury wybrać ustawienie temperatury i funkcję piekarnika za pomocą regulatora funkcji.

Zapalają się kontrolki piekarnika i termostatu; piekarnik jest włączony.



2. Trzymać wciśnięty przycisk „Menu”.

Na wyświetlaczu pojawia się mrugający symbol zegara, a czas jest ustawiony na „0.00”.



3. Bezpośrednio potem wcisnąć jeszcze raz przycisk „Menu”.

Symbol zegara znika, a na wyświetlaczu pojawia się mrugające „A”. Poza tym na wyświetlaczu pojawia się „dur”, na przemian z „0.00”.



4. Za pomocą przycisków „+” i „-” ustawić czas przygotowania.

Po ustawieniu prawidłowego czasu należy chwilę odczekać. Po kilku sekundach słychać sygnał dźwiękowy.

Na wyświetlaczu wyświetlana jest aktualna godzina, a „A” przestaje mrugać.

Po upływie ustawionego czasu pieczenia słychać sygnał dźwiękowy i piekarnik automatycznie się wyłącza.

Lampki kontrolne piekarnika i termostatu gasną, symbol obróbki termicznej znika, a „A” zaczyna znowu mrugać.

5. Aby wyłączyć sygnał akustyczny należy nacisnąć na dowolny przycisk.
6. Teraz ustawić regulator temperatury i regulator funkcji na „0”, aby całkowicie wyłączyć piekarnik.
7. Trzymać wciśnięty przycisk „Menu”, aby ponownie usunąć „A” z wyświetlacza.

PL

WSKAZÓWKA!

W dowolnym momencie można wyświetlić na wyświetlaczu pozostały czas, naciskając i przytrzymując przycisk „Menu”, aż pojawi się mrugający symbol zegara. Potem natychmiast wcisnąć jeszcze raz przycisk „Menu”.

Aby dopasować czas pieczenia, należy trzymać wciśnięty przycisk „Menu”, aż wyświetli się mrugający symbol zegara. Następnie natychmiast nacisnąć ponownie przycisk „Menu”, a potem przycisk „+” lub „-”, aby dopasować czas.

Programowanie czasu zakończenia pieczenia

1. Za pomocą regulatora temperatury wybrać ustawienie temperatury i funkcję piekarnika za pomocą regulatora funkcji.

Zapalają się kontrolki piekarnika i termostatu; piekarnik jest włączony.



2. Trzymać wciśnięty przycisk „Menu”.

Na wyświetlaczu pojawia się mrugający symbol zegara, a czas jest ustawiony na „0.00”.



3. Bezpośrednio potem wcisnąć dwukrotnie przycisk „Menu”.

Symbol zegara znika, a na wyświetlaczu pojawia się mrugające „A”. Poza tym na wyświetlaczu pojawia się „End”, na przemian z aktualną godziną.



4. Za pomocą przycisku „+” ustawić czas zakończenia.

5. Po ustawieniu prawidłowego czasu należy chwilę odczekać.



Po kilku sekundach słychać sygnał dźwiękowy.

Na wyświetlaczu wyświetlana jest aktualna godzina, a „A” przestaje mrugać.



Gdy czas zakończenia zostanie osiągnięty, słychać sygnał dźwiękowy i piekarnik automatycznie się wyłącza.

PL

Lampki kontrolne piekarnika i termostatu gasną, symbol obróbki termicznej znika, a „A” zaczyna znowu mrugać.

6. Aby wyłączyć sygnał akustyczny należy nacisnąć na dowolny przycisk.
7. Teraz ustawić regulator temperatury i regulator funkcji na „0”, aby całkowicie wyłączyć piekarnik.



8. Trzymać wciśnięty przycisk „Menu”, aby ponownie usunąć „A” z wyświetlacza.

WSKAZÓWKA!

W dowolnym momencie można wyświetlić na wyświetlaczu czas zakończenia, naciskając i przytrzymując przycisk „Menu”, aż pojawi się mrugający symbol zegara. Potem natychmiast ponownie wcisnąć dwukrotnie przycisk „Menu”.

Aby dopasować czas zakończenia, należy trzymać wciśnięty przycisk „Menu”, aż wyświetli się mrugający symbol zegara. Następnie natychmiast nacisnąć ponownie dwukrotnie przycisk „Menu”, a potem przycisk „+” lub „-”, aby dopasować czas zakończenia.

Programowanie automatycznego procesu pieczenia

Piekarnik można włączać i wyłączać automatycznie, ustawiając czas pieczenia i czas zakończenia. Piekarnik sam oblicza czas rozpoczęcia, a po upływie czasu pieczenia automatycznie się wyłącza.



Przykład

Aktualna godzina: 17:30, ustawiony czas procesu pieczenia: 1 godzina i 15 minut, ustawiony czas zakończenia procesu pieczenia: godzina 19:45. Piekarnik rozpoczyna proces pieczenia o godz. 18:30 z ustawioną wcześniej temperaturą i funkcją, a o 19:45 kończy.

1. Trzymać wciśnięty przycisk „Menu”.

Na wyświetlaczu pojawia się mrugający symbol zegara, a czas jest ustawiony na „0.00”.



2. Bezpośrednio potem wcisnąć dwukrotnie przycisk „Menu”.

Symbol zegara znika, a na wyświetlaczu pojawia się mrugające „A”. Poza tym na wyświetlaczu pojawia się „dur”, na przemian z „0.00”.



3. Za pomocą przycisków „+” i „-” ustawić czas przygotowania.

4. Jeśli jest ustawiony prawidłowy czas, wcisnąć ponownie przycisk „Menu”.



Na wyświetlaczu pojawia się „End”, na przemian z aktualną godziną.



5. Za pomocą przycisku „+” ustawić czas zakończenia. Symbol obróbki termicznej znika.





6. Po ustawieniu prawidłowego czasu należy chwilę odczekać.

Po kilku sekundach słysząc sygnał dźwiękowy.

Na wyświetlaczu wyświetlana jest aktualna godzina, a „A” przestaje mrugać.

7. Za pomocą regulatora temperatury wybrać temperaturę, a funkcję piekarnika za pomocą regulatora funkcji.

8. Gdy nadchodzi czas uruchomienia, piekarnik automatycznie się włącza.

Zapalają się kontrolki piekarnika i termostatu; a na wyświetlaczu pojawia się symbol obróbki termicznej.

9. Gdy czas zakończenia zostanie osiągnięty, słysząc sygnał dźwiękowy i piekarnik automatycznie się wyłącza.

Lampki kontrolne piekarnika i termostatu gasną, symbol obróbki termicznej znika, a „A” zaczyna znowu mrugać.

10. Aby wyłączyć sygnał akustyczny należy nacisnąć na dowolny przycisk.

11. Teraz ustawić regulator temperatury i regulator funkcji na „0”, aby całkowicie wyłączyć piekarnik.

12. Trzymać wciśnięty przycisk „Menu”, aby ponownie usunąć „A” z wyświetlacza.

WSKAZÓWKA!

W dowolnym momencie można wyświetlić na wyświetlaczu czas przygotowania lub czas zakończenia, naciskając i przytrzymując przycisk „Menu”, aż pojawi się mrugający symbol zegara. Potem natychmiast ponownie wcisnąć jedno- lub dwukrotnie przycisk „Menu”.

Aby dopasować czas przygotowania, należy trzymać wciśnięty przycisk „Menu”, aż wyświetli się mrugający symbol zegara. Następnie natychmiast nacisnąć ponownie jedno- lub dwukrotnie przycisk „Menu”, a potem przycisk „+” lub „-”, aby dopasować czas.

Tymczasowe wyłączenie piekarnika

1. Trzymać wciśnięty przycisk „Menu”.

Na wyświetlaczu pojawia się mrugający symbol zegara, a czas jest ustawiony na „0.00”.

2. Bezpośrednio potem wcisnąć jedno- lub dwukrotnie przycisk „Menu”.

Symbol zegara znika, a na wyświetlaczu pojawia się mrugające „A”. Poza tym na wyświetlaczu pojawia się „dur” lub „End”, na przemian z aktualnym czasem przygotowania lub zakończenia.

3. Nacisnąć jednocześnie na przyciski „+” i „-”, aby usunąć ustawiony czas.

Minutnik do jajek



Minutnik do jajek wysyła sygnał tylko po upływie ustawionego czasu pieczenia. Minutnik do jajek nie wyłącza piekarnika.

1. Trzymać wciśnięty przycisk „Menu”.

Na wyświetlaczu pojawia się mrugający symbol zegara, a czas jest ustawiony na „0.00”.

2. Za pomocą przycisków „+” i „-” ustawić żądany czas.

Po ustawieniu prawidłowego czasu należy chwilę odczekać. Po kilku sekundach słychać sygnał dźwiękowy.

Na wyświetlaczu ponownie wyświetlana jest aktualna godzina, a zegar przestaje mrugać.

WSKAZÓWKI!

W dowolnym momencie można wyświetlić na wyświetlaczu ustawiony czas, naciskając przycisk „Menu”.

Aby dopasować czas pieczenia, należy trzymać wciśnięty przycisk „Menu”. Gdy symbol zegara zaczyna mrugać, na wyświetlaczu można dopasować czas za pomocą przycisków „+” i „-”.

Aby ustawić czas pieczenia na 0, należy trzymać wciśnięty przycisk „Menu”.

Gdy symbol zegara zaczyna mrugać, należy wcisnąć jednocześnie przyciski „+” i „-”.

Ustawianie sygnału akustycznego

Jeśli nie została ustawiona żadna funkcja piekarnika, za pomocą przycisku „-” można dopasować sygnał dźwiękowy. Są trzy różne sygnały.

1. Nacisnąć równocześnie przyciski „+” i „-”, aż kropka pomiędzy godziną a minutami zacznie mrugać.
2. Nacisnąć przycisk „Menu”.

Na wyświetlaczu pojawia się „Ton” z 1, 2 lub 3.

3. Nacisnąć przycisk „-”.

Słychać sygnał akustyczny, który przynależy do danego numeru.

4. Nacisnąć drugi raz przycisk „-”.

Słychać inny sygnał akustyczny.

5. Nacisnąć trzeci raz przycisk „-”.

Słychać ponownie jeszcze inny sygnał akustyczny.

6. Dokonać wyboru pomiędzy tymi trzema sygnałami, naciskając (kilkakrotnie) na przycisk „-”.

7. Po ustawieniużądanego sygnału należy chwilę odczekać.

Po kilku sekundach słychać ustawiony sygnał dźwiękowy.

Sygnał dźwiękowy jest ustawiony, a na wyświetlaczu pojawia się ponownie aktualna godzina.

Funkcja czyszczenia

Aby czyścić regularnie piekarnik (po każdym użyciu), zaleca się korzystanie z „funkcji czyszczenia”. Wykonać następujące kroki:

1. Na poziomie 2 umieścić blachę do pieczenia.
2. Nalać na blachę do pieczenia maksymalnie 300 ml. wody.
3. Za pomocą regulatora funkcji wybrać „funkcję czyszczenia”.
4. Ustawić czas na 60 minut.

Resztki potraw na emalii rozmiękną i będzie można je następnie zetrzeć wilgotną ściereczką.

UWAGA!

Nie wolno przekraczać maksymalnej ilości wody (300 ml)!

W trakcie funkcji czyszczenia może się zdarzyć, że na podłogę trafi kilka kropli wody. Jest to normalne.

7 Czyszczenie i konserwacja

PL

Operator musi dbać o to, aby urządzenie i jego elementy zabezpieczające były utrzymywane w dobrym stanie. Systemy sterujące i systemy bezpieczeństwa należy sprawdzać pod względem ich skuteczności.

Prace konserwacyjne, czyszczenie i naprawy mogą być wykonywane wyłącznie przez odpowiednio przeszkolony i wyspecjalizowany personel.

Jeżeli na czas konserwacji, czyszczenia i naprawy zaistnieje konieczność demontażu urządzeń zabezpieczających, należy je ponownie zamontować natychmiast po zakończeniu prac i sprawdzić ich działanie. Wszystkie prace konserwacyjne i czyszczące należy wykonywać zgodnie z instrukcją obsługi w podanych odstępach czasu.

7.1 Wskazówki dotyczące bezpieczeństwa podczas czyszczenia

- Przed czyszczeniem urządzenie należy odłączyć od zasilania elektrycznego.
- Pozostawić urządzenie do zupełnego ostygnięcia.
- Uważać, aby do urządzenia nie dostała się woda. Nie zanurzać urządzenia podczas czyszczenia w wodzie lub innych cieczach. Do czyszczenia urządzenia nie używać strumienia wody pod ciśnieniem.
- Nie używać do czyszczenia urządzenia żadnych ostrych ani metalowych przedmiotów (nóż, widelec itp.). Przedmioty te mogą uszkodzić urządzenie, a przy kontakcie z elementami przewodzącymi prąd doprowadzić do porażenia prądem.

- Nie używać do czyszczenia żadnych środków szorujących, zawierających rozpuszczalniki ani żrących środków czyszczących. Mogą one uszkodzić powierzchnię.

7.2 Czyszczenie

Płyta indukcyjna

UWAGA!

Nigdy nie używać środków szorujących. Środki te powodują zarysowania, w których zbiera się kamień i brud.

Nie używać żadnych ostrych przedmiotów, takich jak wełna stalowa lub czyściki.

Płyta indukcyjna wykonana jest z wysokowartościowych materiałów, które można w prosty sposób czyścić.

WSKAZÓWKA!

Przed czyszczeniem pola grzewczego aktywować zabezpieczenie przed dziećmi.

Codzienne czyszczenie

1. Pole grzewcze czyścić bezpośrednio po użyciu za pomocą łagodnego środka czyszczącego i miękkiej, wilgotnej ściereczki.
2. Wytrzeć dokładnie czystą ściereczką lub ręcznikiem kuchennym.
3. Na zakończenie wysuszyć pole grzewcze miękką ściereczką.

Uporczywe plamy

- Uporczywe plamy można także usunąć za pomocą łagodnego środka czyszczącego (np. płynu do mycia naczyń).
- Plamy z wody lub resztki kamienia można usunąć octem.
- Resztki metalu (powstałe przez przesuwanie garnków) często są trudne do usunięcia. Zastosować dostępne w handlu środki specjalistyczne, uwzględniając instrukcje producenta.
- Resztki potraw usuwać za pomocą skrobaka do szkła. Można nim usunąć także stopione tworzywo sztuczne i cukier.

Czyszczenie piekarnika

Powierzchnie zewnętrzne

1. Powierzchnie zewnętrzne urządzenia (obudowa, drzwi piekarnika z zewnątrz) czyścić ciepłą wodą, łagodnym środkiem czyszczącym i miękką ściereczką.
2. Pokręta/regulatory/ przyciski i uchwyt drzwiowy czyścić miękką, wilgotną ściereczką i łagodnym płynnym środkiem czyszczącym, odpowiednim do gładkich, lakierowanych powierzchni. Można użyć także środka czyszczącego przeznaczonego specjalnie do tego rodzaju powierzchni. W takim przypadku przestrzegać wskazówek producenta.

Komora wewnętrzna

1. Komorę wewnętrzną piekarnika czyścić za pomocą ciepłej wody, miękkiej ściereczki i łagodnego środka czyszczącego.
2. Przemyć czystą wodą.
3. Do regularnego czyszczenia po użyciu stosować „funkcję czyszczenia” urządzenia. Postępować zgodnie ze wskazówkami w rozdziale „Obsługa piekarnika” / Funkcja czyszczenia.
4. W przypadku uporczywych zabrudzeń używać dostępnego w handlu środka do czyszczenia piekarników. Przestrzegać wskazówek producenta.

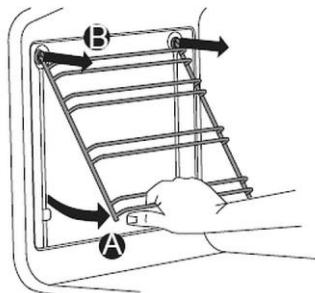
PL

W przypadku uporczywych plam należy postępować w następujący sposób:

- Przed rozpoczęciem czyszczenia poczekać, aż piekarnik ostygnie.
- Piekarnik i akcesoria czyścić po każdym użyciu, aby uniknąć przypalenia się brudu w piekarniku.
- Plamy z tłuszczu usunąć ciepłą wodą z mydłem, gdy piekarnik będzie jeszcze ciepły.
- W przypadku bardzo uporczywych zabrudzeń używać dostępnego w handlu środka do czyszczenia piekarników. Przestrzegać wskazówek producenta. Następnie komorę wewnętrzną opłukać dokładnie czystą wodą w celu całkowitego usunięcia wszystkich pozostałości środka myjącego.
- Nigdy nie używać agresywnych środków czyszczących, takich jak węlna stalowa, gąbki szorujące, środki do wywabiania plam itd.
- Powierzchnie lakierowane, ocynkowane i ze stali szlachetnej oraz elementy z aluminium nigdy nie mogą wejść w kontakt ze sprayami do czyszczenia piekarników, gdyż zostaną przez nie uszkodzone i ulegną przebarwieniu. To samo dotyczy czujnika termostatu (jeśli urządzenie jest wyposażone w czujnik) oraz grzałek dostępnych na górnej ścianie.

Wymywanie i czyszczenie prowadnic

Aby łatwiej było czyścić prowadnice, można je wyciągnąć z piekarnika. Uwzględnić następujące wskazówki:



Rys. 6

1. Przytrzymać prowadnicę od dołu i przechylić je do góry w kierunku środka piekarnika (A).
2. Wyjąć prowadnicę z otworów na ścianie piekarnika (B).
3. Prowadnice czyścić ciepłą wodą, łagodnym środkiem czyszczącym i miękką ściereczką.
4. Przemyć czystą wodą.
5. Prowadnice osuszyć.
6. Zamocować prowadnicę w otworach na ścianie piekarnika.

Wymiana lampy piekarnika

UWAGA!

Lampa w tym urządzeniu jest przystosowana tylko do oświetlania tego urządzenia. Lampa nie nadaje się do oświetlania pomieszczeń.

PL

1. Jeśli lampa piekarnika już nie świeci, należy ją wymienić.
2. Odkręcić szklaną nasadkę (w kierunku przeciwnym do ruchu wskazówek zegara).
3. Wykręcić uszkodzoną lampę.
4. Założyć nową lampę.

Potrzebna jest lampa z następującą specyfikacją: Oprawa: E14, 230V / 25W / 300 °C.

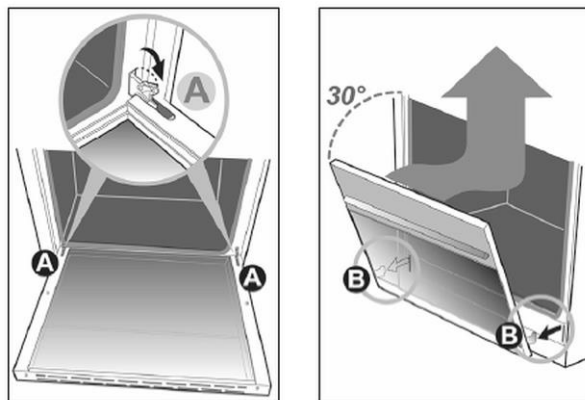
5. Ponownie nałożyć szklaną nasadkę i przykręcić ją (w kierunku zgodnym z ruchem wskazówek zegara).

Demontaż drzwi piekarnika

Przy czyszczeniu nie ma potrzeby wyciągania drzwi piekarnika. Aby zrobić to mimo wszystko, należy postępować w następujący sposób:

UWAGA!

Drzwi piekarnika są bardzo ciężkie i muszą być dobrze podparte.



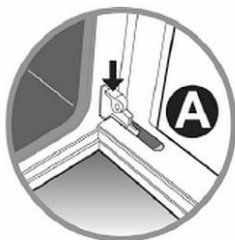
Rys. 7

1. Otworzyć drzwi piekarnika i odchylić zatrzask A w obu zawiasach całkowicie na zewnątrz.
2. Przytknąć do połowy drzwi piekarnika, aby zredukować napężenie sprężyn (drzwi piekarnika powinny tworzyć kąt około 30°).
3. Mocno trzymać drzwi piekarnika po przeciwnej stronie, przesuwając się ruchem zamykającym drzwi piekarnika i jednocześnie je podnosić.
4. Obrócić dolną część drzwi zawiasami B do siebie.

Drzwi piekarnika są teraz zdemontowane.

5. Drzwi piekarnika czyścić miękką, wilgotną ściereczką. W razie potrzeby użyć łagodnego środka czyszczącego.

Drzwi piekarnika można ewentualnie uchylić w celu wyczyszczenia miękką ściereczką przestrzeni między szklanymi powierzchniami miękką.



Rys. 8

6. Aby ponownie założyć drzwi piekarnika, postępować w odwrotnej kolejności. Zawiasy drzwiowe powinny być w stanie rozłożonym.
7. Wsunąć zawiasy drzwi w otwory zawiasów.
8. Przechylić drzwi piekarnika do pozycji poziomej i zatrzasnąć zawiasy, przechylając zatrząsk A do wewnątrz.

UWAGA!

Po zamocowaniu drzwi piekarnika zabezpieczenia zawiasów muszą być założone od nowa.

Konserwacja

Zalecamy konserwację urządzenia przez serwis przynajmniej raz w roku, w razie potrzeby zawarcie umowy serwisowej.

8 Możliwe usterki

Poniższa tabela zawiera opisy możliwych przyczyn i sposobów usuwania usterek pracy lub błędów występujących przy eksploatacji urządzenia. Prace mogą być przeprowadzane tylko przez odpowiednio wykwalifikowany personel techniczny.

Jeżeli nie można usunąć usterek działania, należy skontaktować się z serwisem. Należy koniecznie podać numer artykułu, model oraz numer seryjny. Dane te znajdują się na tabliczce znamionowej urządzenia.

PL

Płyta indukcyjna		
Problem	Możliwa przyczyna	Usunięcie
Wentylacja pracuje jeszcze przez kilka minut po wyłączeniu pola grzewczego	Pole grzewcze jest chłodzone	Jest to normalne
Przy pierwszych procesach obróbki termicznej czuć zapach typowy dla nowych urządzeń	Zapach uwalnia się w wyniku nagrzewania urządzenia	Jest to normalne Zapach zanika stopniowo Wywietrzyć pomieszczenie
Słychać delikatne tykanie z pola grzewczego	Dźwięk jest związany z włączaniem się i wyłączeniem grzałek Tykanie może być również słyszalne na niższych poziomach mocy	Jest to normalne
Garnki i patelnie wydają z siebie dźwięki podczas gotowania	Jest to spowodowane przepływem energii z pola grzewczego do naczynia do gotowania	Na wyższych poziomach mocy w przypadku niektórych garnków i patelni jest to normalne. Jest to nieszkodliwe dla pola grzewczego ani dla naczyń do gotowania

Możliwe usterki

Płyta indukcyjna		
Problem	Możliwa przyczyna	Usunięcie
Przy włączaniu pola grzewczego na wyświetlaczu nadal wyświetla się (U).	Użyty garnek nie nadaje się do gotowania na kuchni indukcyjnej lub ma zbyt małą średnicę	Użyć odpowiedniego naczynia do gotowania
Jedno pole grzewcze nagle się wyłącza Słychać sygnał dźwiękowy	Upłynął ustawiony czas	Wcisnąć przycisk , aby wyłączyć sygnał
Pole grzewcze nie działa Wyświetlacze nie świecą	Brak dopływu prądu ze względu na uszkodzone przyłącze elektryczne lub błędne połączenie	Sprawdzić bezpieczniki lub przyłącze urządzenia
Kod błędu 	Panel obsługi jest zanieczyszczony lub wilgotny	Wyczyścić panel obsługi
	Naciśnięto równocześnie dwa lub kilka przycisków	Naciskać zawsze tylko jeden przycisk
	Błąd oprogramowania	Zresetować urządzenie z powrotem do ustawień fabrycznych, krótko odłączając je od zasilania poprzez wyciągnięcie wtyczki zasilającej z gniazda
Kod błędu F	Inna usterka	Skontaktować się z serwisem

Piekarnik		
Problem	Możliwa przyczyna	Usunięcie
Piekarnik nie jest włączony	Piekarnik nie jest ustawiony na obsługę manualną	Przełączyć na obsługę manualną (rozdział „Obsługa piekarnika“)
Po połączeniu wtyczki z gniazdem piekarnik nie włącza się	Nie ustawiono jeszcze żadnej godziny	Ustawić godzinę (rozdział „Obsługa piekarnika“) Potem piekarnik jest gotowy do pracy
Piekarnik nie nagrzewa się	Nie jest ustawiona żadna temperatura	Ustawić temperaturę za pomocą regulatora temperatury

9 Utylizacja

Urządzenia elektryczne

PL



Urządzenia elektryczne opatrzone są tym symbolem. Urządzenia elektryczne muszą być w sposób właściwy i przyjazny dla środowiska usuwane i poddawane recydingowi. Nie wolno wyrzucać urządzeń elektrycznych do odpadów domowych. Odłączyć urządzenie od zasilania elektrycznego i usunąć z urządzenia przewód przyłączeniowy.

Urządzenia elektryczne należy oddawać do wyznaczonych punktów zbiórki.