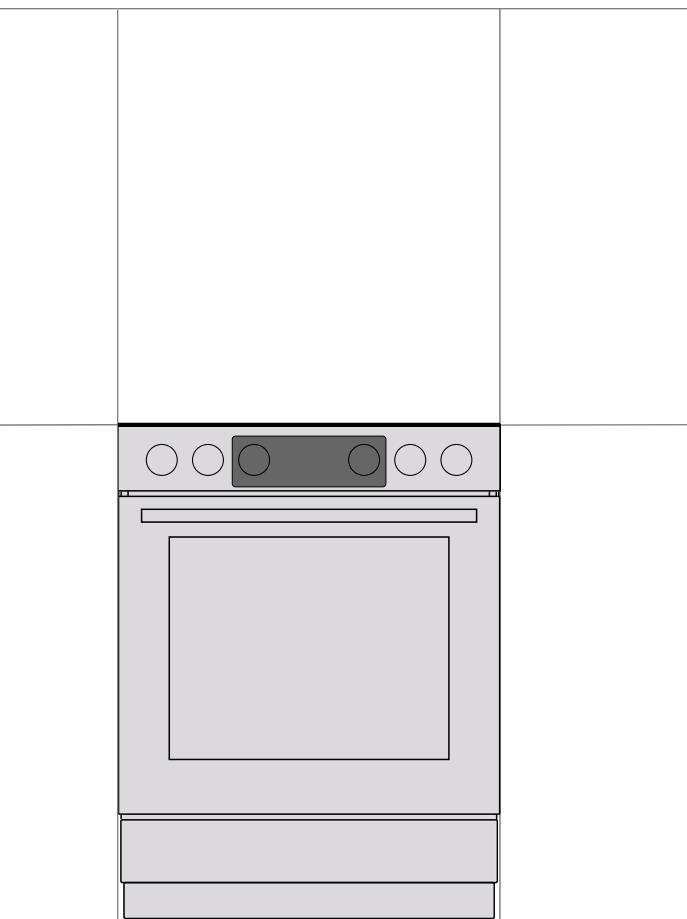


Hisense

PL

PL

INSTRUKCJA OBSŁUGI
KUCHENKA WOLNOSTOJĄCA



Dziękujemy Państwu za Państwa zaufanie i zakup naszego urządzenia.

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

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

Instrukcja ta jest ważna tylko wówczas, gdy na urządzeniu umieszczony jest symbol kraju. Jeśli na urządzeniu jest BRAK symbolu kraju proszę sprawdzić w instrukcji technicznej, w jaki sposób urządzenie należy wyregulować, by spełniało ono obowiązujące w danym kraju wymagania eksploatacyjne.

Urządzenie należy podłączyć zgodnie z obowiązującymi przepisami i można je eksploatować wyłącznie w dobrze wentylowanych pomieszczeniach. Przed przystąpieniem do podłączenia lub eksploatacji urządzenia proszę zapoznać się z treścią instrukcji.

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



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



INFORMACJA!

Informacja, porada, wskazówka lub zalecenie



OSTRZEŻENIE!

Ostrzeżenie – ogólne niebezpieczeństwo



Ważne jest, by dokładnie zapoznać się z treścią instrukcji.

WAŻNE WSKAZÓWKI DOTYCZĄCE BEZPIECZEŃSTWA



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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

Przed podniesieniem pokrywy upewnić się, że jest ona czysta i nie ma na niej żadnych rozlanych płynów. Pokrywa może mieć polakierowaną lub szklaną powierzchnię. Można ją zamknąć dopiero po całkowitym wystygnięciu stref gotowania.

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

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

Urządzenie może podłączyć wyłącznie upoważniony przez gazownię lub autoryzowany serwis fachowiec. Puszke zaciskową (miejsce podłączenia kabla zasilającego) chronić pokrywą puszkowej zaciskowej, patrz wyposażenie. Należy przestrzegać wszelkich obowiązujących przepisów i warunków technicznych miejscowego dystrybutora gazu dotyczących podłączenia do sieci gazowej.

Z wykonywaniem nieuprawnionych czynności serwisowych i naprawczych może wiązać się ryzyko wybuchu, porażenia prądem elektrycznym i zwarcia, a w konsekwencji obrażeń ciała i uszkodzenia urządzenia. Czynności tego typu może wykonywać wyłącznie upoważniony do tego fachowiec.

Przed przystąpieniem do montażu upewnić się, że urządzenie zostało wyregulowane (rodzaj i ciśnienie gazu) zgodnie z warunkami lokalnego dystrybutora gazu.

Parametry eksploatacyjne urządzenia są podane na etykiecie (lub tabliczce znamionowej).

Urządzenia nie podłącza się do wyciągu produktów spalania. Należy je zamontować i podłączyć zgodnie z aktualnie obowiązującymi przepisami instalacyjnymi. Szczególną uwagę należy zwrócić na stosowne wymagania dotyczące wentylacji.

OSTROŻNIE: Korzystaniu z gazowego urządzenia kuchennego towarzyszy wydzielanie się w pomieszczeniu, w którym jest ono zamontowane, ciepła, wilgoci i produktów spalania. Upewnić się, że kuchnia posiada odpowiednią wentylację, zwłaszcza w czasie korzystania z urządzenia: nie zakrywać naturalnych otworów wentylacyjnych lub zamontować mechaniczne urządzenie wentylacyjne (wyciąg mechaniczny).



OSTROŻNIE: Możliwość przewrócenia się.



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

Długotrwałe, intensywne korzystanie z urządzenia może wymagać dodatkowej wentylacji, np. otwarcia okna, lub skuteczniejszej wentylacji, np. zwiększenia poziomu ewentualnej wentylacji mechanicznej.

To jest urządzenie grupy 1 i 2/1. Jeśli urządzenie zostanie ustawione w rzędzie, to może dotyczyć sąsiednich szafek z obu stron. Z jednej strony w odległości co najmniej 10 cm od urządzenia znajdować się może wysoka szafka (wyższa od urządzenia). Z drugiej strony można postawić jedynie szafkę tej samej wysokości.

Zwrócić uwagę na prawidłowe rozmieszczenie elementów palników.

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

Jeśli nie zamierza się używać palników przez dłuższy okres czasu (np. w czasie urlopu) zamknąć główny zawór wlotowy.

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

W przypadku stwierdzenia usterki instalacji gazowej lub wyczucia ulatniającego się gazu w pomieszczeniu:

- natychmiast odciąć dopływ gazu lub zamknąć butlę z gazem;
- zgasić wszelkie źródła otwartego ognia, w tym produkty tytoniowe;
- nie włączać i nie wyłączać żadnych urządzeń elektrycznych (łącznie ze światłami);
- dokładnie wywietrzyć pomieszczenie – otworzyć okna;
- natychmiast skontaktować się z punktem serwisowym lub autoryzowanym dystrybutorem gazu ziemnego.

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

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

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

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

W razie usterki wentylatora chłodzącego nie używać urządzenia, wyłączyć je i wezwać technika serwisowego.

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

- natychmiast zamknąć doprowadzenie paliwa do palników a elektryczne elementy grzewcze i urządzenia odłączyć od zasilania;
- nie dotykać powierzchni urządzenia;
- nie używać urządzenia.

Urządzenie należy podłączyć kablem 3 x 1,5 mm² oznaczonym symbolem H05VV-F3G1,5 lub lepszym. Kabel musi zostać zainstalowany przez serwisanta lub osobę o podobnych kwalifikacjach.

Urządzenie należy podłączyć do stałej instalacji zgodnej z obowiązującymi przepisami.

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



PRZED PODŁĄCZENIEM URZĄDZENIA

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

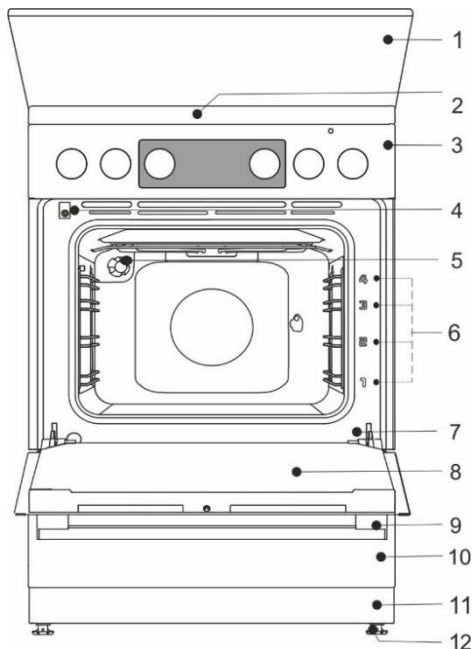
WOLNOSTOJĄCA KUCHENKA GAZOWO-ELEKTRYCZNA

Opis urządzenia



INFORMACJA!

Funkcje i wyposażenie urządzenia są zależne od modelu.



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

Parametry elektryczne (w zależności od modelu, patrz tabliczka znamionowa)

220-240V 1N~; 50/60 Hz, 1x16A

Kraj przeznaczenia	Kategorie urządzeń
PL	I2E, I3B/P, II2E3B/P

Stopień ochrony: IPX0

OBCIĄŻENIE CIEPLNE

Oznaczenie typu	Całkowity nominalny pobór mocy elektrycznej (kW)	
	(Piekarnik bez grilla)	(Piekarnik z grillem)
FM6A1x-xxxxx	2,2	2,8
FM6A3x-xxxxx	3,2	2,8
FM6A4x-xxxxx	-	3,3

Płyta kuchenna		
Całkowite nominalne obciążenie cieplne przy użyciu gazu (kW)	7,8	8,3

POKRYWA URZĄDZENIA



Przed podniesieniem pokrywy upewnić się, że jest ona czysta i nie ma na niej żadnych rozlanych płynów. Pokrywa może mieć polakierowaną lub szklaną powierzchnię. Można ją zamknąć dopiero po całkowitym wystygnięciu stref gotowania.

Nie zamykać pokrywy, kiedy jest zapalony palnik!

Umieszczony na produkcie lub jego opakowaniu symbol wskazuje na to, że w przypadku nagrzania się szklane pokrywy mogą pęknąć. Przed zamknięciem pokrywy wyłączyć wszystkie palniki.

SZUFLADA URZĄDZENIA



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

DRUCIANE PROWADNICE

Druciane prowadnice umożliwiają przyrządzanie żywności na czterech poziomach.

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

WYCIĄGANE PROWADNICE TELESKOPOWE

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

WYBRZUSZENIA

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

WYŁĄCZNIK W DRZWICZKACH PIEKARNIKA

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

WENTYLATOR CHŁODZĄCY

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



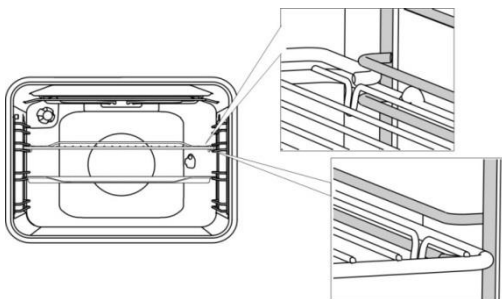
Urządzenie i niektóre z jego odsłoniętych części wykazują tendencję do nagrzewania się w czasie gotowania i pieczenia. Używać rękawic żaroodpornych.

RUSZT



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

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



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



Zamknąć drzwiczki piekarnika po całkowitym wsunięciu prowadnic teleskopowych do środka.

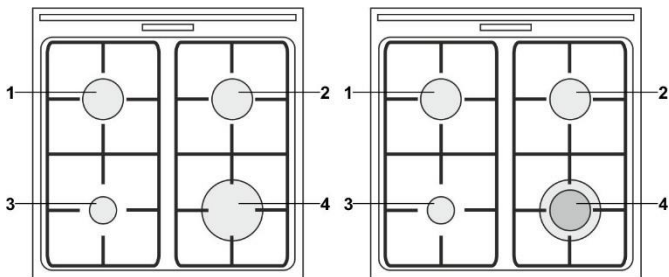


Wyposażenie do pieczenia może w czasie nagrzewania zmienić kształt, co nie wpływa na jego funkcjonalność. Po ochłodzeniu powróci ono do stanu pierwotnego.

PRZED UŻYCIEM URZĄDZENIA PO RAZ PIERWSZY

- Po odebraniu urządzenia usunąć z piekarnika wszystkie elementy, w tym wyposażenie transportowe.
- Wszystkie akcesoria i przybory przeczyszczyć ciepłą wodą i normalnym detergentem. Nie używać środków czystości o właściwościach ściernych.
- Pierwszemu rozgrzewaniu się piekarnika towarzyszyć będzie charakterystyczny zapach nowego urządzenia. W czasie pierwszego uruchomienia przewietrzyć dobrze pomieszczenie.

PLYTA KUCHENNA (w zależności od modelu)



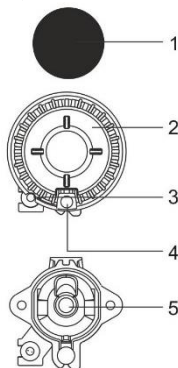
- 1 Strefa grzejna z tyłu po lewej stronie
- 2 Strefa grzejna z tyłu po prawej stronie
- 3 Strefa grzejna z przodu po lewej stronie
- 4 Strefa grzejna z przodu po prawej stronie

WSKAZÓWKI DOTYCZĄCE ENERGOOSZCZĘDNOŚCI

- Garnki i ich dna powinny mieć taką samą średnicę co strefa gotowania. Jeśli garnek lub rondel będzie za mały, część energii ciepłej ucieknie, a strefa gotowania ulegnie uszkodzeniu.
- Jeśli nie przeszkadza to w gotowaniu, używać pokrywki.
- Wielkość naczynia powinna być dostosowana do ilości żywności. Gotowanie niewielkiej ilości żywności w dużym garnku lub rondlu powoduje, że ucieka jeszcze więcej energii.
- Jeśli przyrządzenie danego dania jest długotrwałe, używać szybkiwaru. Warzywa, ziemniaki, itp. można gotować w mniejszej ilości wody. Nie ma to wpływu na jakość ugotowania, o ile garnek będzie szczelnie zamknięty pokrywką. Po doprowadzeniu wody do wrzenia zmniejszyć poziom ciepła, tak by był on wystarczający do utrzymania gotowania na wolnym ogniu.

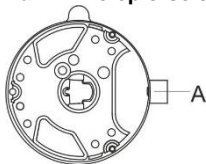
PALNIKI GAZOWE

- Aby obsmażyć żywność, najpierw ustawić maksymalną moc palnika, a następnie kontynuować smażenie przy minimalnej mocy.
- W niektórych modelach palniki kucharki są wyposażone w termoelektryczne urządzenia zabezpieczające. Gdy płomień palnika gaśnie (wskutek wykipienia, przeciągu, itp.), dopływ gazu zostaje automatycznie odcięty. Wyeliminowane zostaje wszelkie prawdopodobieństwo wydostania się gazu do pomieszczenia.
- Koronę palnika zawsze dokładnie zakrywać nakrywką. Pamiętać o tym, że otwory w koronie palnika nigdy nie mogą być zablokowane.



- 1 Nakrywka korony palnika
- 2 Korona palnika z nakrywką
- 3 Termooogniwo (lub w niektórych modelach zabezpieczenie termoelektryczne)
- 4 Świeca zapłonowa
- 5 Dysza

Palnik wielopierscieniowy (Palnik potrójny)

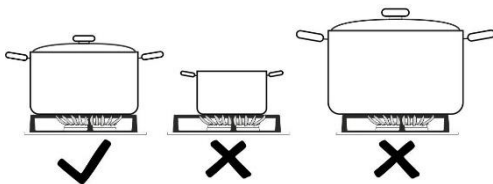


A Dysza

WSKAZÓWKI DOTYCZĄCE NACZYŃ

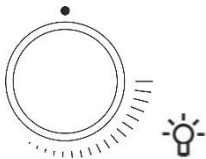
- Wybór odpowiednich naczyń pozwala na optymalny czas gotowania i zużycie gazu. Najważniejsza w tym względzie jest średnica naczynia.
- Jeśli garnek lub naczynie jest za małe, to zostanie ono uszkodzone przez płomień wychodzący poza krawędzie jego denka. Poza tym zużycie gazu będzie większe.
- Jeśli garnek lub naczynie jest za duże, brak jest wystarczającej ilości powietrza i spalanie jest mniej wydajne.

Reduktor kuchenki gazowej (tylko w niektórych modelach). Reduktora kuchenki gazowej używać przy gotowaniu w naczyniach o mniejszej średnicy. Postawić go na ruszcie nad palnikiem pomocniczym.



Rodzaj palnika	Średnica naczynia
Duży (3,0 kW)	220-260 mm
Normalny (1,9 kW)	180-220 mm
Pomocniczy (1,0 kW)	120-180 mm
Palnik wielopierscieniowy (3,6 kW)	220-260 mm

ZAPALANIE I DZIAŁANIE PALNIKÓW



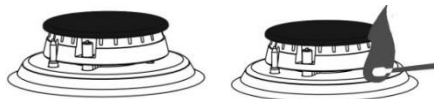
Zawsze przed jego obróceniem nacisnąć pokrętło.

Poziom mocy jest zaznaczony na pokrętkach przy pomocy symbolu dużego i małego płomienia. Obracając pokrętłem zmienić jego położenie z dużego (🔥) na mały płomień (🔥) i z powrotem. Oba symbole płomieni wyznaczają zakres roboczy.

Nie zaleca się ustawień pomiędzy (🔥) i (●) Płomień w tym zakresie jest nie stabilny i może zgasnąć.



Aby wyłączyć palnik, obracając pokrętłem w prawo ustawić je w pozycji (●).



Zapłon przy użyciu jednej ręki

Aby zapalić palnik gazowy, wcisnąć odpowiadające mu pokrętło i obracając nim ustawić je w maksymalnym położeniu. Świeca zapłonowa wytworzy iskrę elektryczną i gaz zapali się.

Zapłon przy użyciu dwóch rąk

Aby zapalić palnik gazowy, wcisnąć odpowiadające mu pokrętło i obracając nim ustawić je w maksymalnym położeniu. Nacisnąć przycisk świecy zapłonowej. Świeca zapłonowa wytworzy iskrę elektryczną i gaz zapali się.



Zapłon elektryczny działa jedynie wówczas, gdy kabel zasilający podłączony jest do sieci elektrycznej. Jeśli zapłon elektryczny nie działa ze względu na przerwę w dostawie prądu lub zawilgochenie świec zapłonowych, gaz w dalszym ciągu można zapalić przy użyciu zapalki lub zapalniczki.

Po zapaleniu przytrzymać pokrętkę przez ok. 5 kolejnych sekund w pozycji wciśniętej aż do ustabilizowania się płomienia.

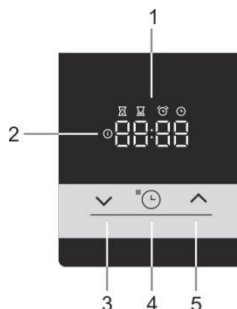


Jeśli zapłon palnika nie nastąpi w ciągu 15 sekund, zamknąć go i odczekać co najmniej 1 minutę. Następnie powtórzyć procedurę zapłonu. Jeśli płomień palnika zgaśnie (bez względu na przyczynę), to zamknąć palnik i przed kolejną próbą jego zapalenia odczekać 1 minutę.

ELEKTRONICZNY PROGRAMATOR CZASOWY

Interfejs użytkownika

1. Wyświetlacz funkcji czasomierza
2. Wskaźnik zasilania
3. Przycisk "Mniej"
4. Przycisk czasomierza
5. Przycisk "Więcej"



Ustawianie aktualnego czasu



Przy podłączeniu urządzenia do sieci elektrycznej po raz pierwszy wyświetlacz zapala się. Po upływie 3 sekund na wyświetlaczu zaczyna migać symbol zegara i „12:00”.

Wartości czasu można ustawić naciskając ikony " do tyłu" ∇ i "do przodu" ∆. Po upływie 10 sekund wyświetlacz automatycznie potwierdza ustawienia i urządzenie jest gotowe do użytku.

Aktualny czas można nastawić:

- po pierwszym podłączeniu urządzenia do sieci,
- w trybie gotowości (standby), dwukrotnie naciskając przycisk czasu,
- po przerwie w dopływie prądu elektrycznego.

Ustawianie czasu przygotowywania



Przy pomocy pokrętki "funkcji piekarnika" wybrać funkcję piekarnika i ustawić temperaturę.

Nacisnąć przycisk "czasu" ⌚, aby wybrać funkcję „czasu przygotowywania”. Na wyświetlaczu zapala się piktogram dla "czasu przygotowywania" ⌚.

Nacisnąć przycisk "mniej" ∇ lub "więcej" ∆, aby ustawić czas przygotowywania. Nastawienie automatycznie potwierdzi się po 10 sekundach.

Nastawienie można też potwierdzić naciskając przycisk "nastawienie programu" ⌚.

Wyświetlany jest upływający czas przygotowywania.



Po włączeniu piekarnika "przełącznikiem funkcji piekarnika" elektroniczny timer automatycznie po 3 sekundach zaferuje możliwość nastawienia czasu pieczenia. Wyświetlacz miga i świeci symbol "czas pieczenia" ⌚. Jeżeli nie zostanie nastawiony czas, po 5 sekundach timer przełączy się do trybu gotowości i pieczenie nie będzie sterowane timerem. Na wyświetlaczu pojawi się aktualny czas.











Po upływie nastawionego czasu pieczenia zabrmi sygnał dźwiękowy i piekarnik wyłączy się. Wyłączyć piekarnik "przełącznikiem funkcji piekarnika". W celu przzerwania sygnału dźwiękowego nacisnąć dowolny przycisk timera.






W razie niewyłączenia piekarnika i przzerwania sygnału dźwiękowego naciśnięciem dowolnego przycisku piekarnik ponownie włączy się i pieczenie będzie trwać dalej.

Ustawianie czasu przygotowywania i czasu zakończenia



Przy pomocy pokrętle "funkcji piekarnika" wybrać funkcję piekarnika i ustawić temperaturę. Nacisnąć przycisk "czasu" , aby wybrać funkcję „czasu przygotowywania”. Na wyświetlaczu zapala się piktogram dla "czasu przygotowywania" . Nacisnąć przycisk "mniej"  lub "więcej" , aby ustawić czas przygotowywania. Nacisnąć przycisk "programatora czasowego" , aby zapamiętać ustawiony czas. Teraz nacisnąć dwukrotnie przycisk "nastawienie programu" . Na wyświetlaczu pojawia się piktogram "czasu zakończenia" . Nacisnąć przycisk "mniej"  lub "więcej" , aby ustawić czas zakończenia. Nastawienie automatycznie potwierdzi się po 10 sekundach. Nastawienie można też potwierdzić naciskając przycisk "nastawienie programu" .

Piekarnik zacznie pracować przed nastawionym "czasem dokończenia"  według żądanego "czasu pieczenia" , dopóki piekarnik nie osiągnie nastawionego "czasu dokończenia" , piekarnik wyłączy się.

Przykład: Nastawiony czas pieczenia wynosi 30 min., czas dokończenia jest o godzinie 12:00. Piekarnik zacznie pracować o godzinie 11:30 a na wyświetlaczu pojawi się pozostały czas pieczenia. O godz. 12:00 piekarnik wyłączy się.

Po upływie nastawionego czasu pieczenia zabrmi sygnał dźwiękowy i piekarnik wyłączy się. Wyłączyć piekarnik "przełącznikiem funkcji piekarnika". W celu przzerwania sygnału dźwiękowego nacisnąć dowolny przycisk timera.



INFORMACJA!

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



Funkcja "Alarm programatora czasowego"



Funkcja „alarmu programatora czasowego” może być używana niezależnie od piekarnika. Najwyższe możliwe ustawienie to 23 godziny i 59 minut. Ostatnia minuta odliczanego czasu jest wyświetlana w sekundach.

Po upływie nastawionego czasu zabrmi sygnał dźwiękowy. W celu przzerwania sygnału dźwiękowego nacisnąć dowolny przycisk timera. Timer przełączy się do trybu gotowości i na wyświetlaczu pojawi się aktualny czas.


Wszystkie funkcje programatora czasowego można anulować ustawiając czas na "0". Jeśli urządzenie było nieaktywne przez kilka minut, to przejdzie w tryb czuwania. Pojawia się aktualna godzina i zapala się wybrana funkcja programatora czasowego.

DODATKOWE FUNKCJE

Blokada przed dziećmi



Z pomocą zamka dziecięcego można zablokować włączenie piekarnika lub zablokować obsługę timera w trakcie pieczenia z nastawionym programem, i w ten sposób zapobiec niepożądanemu używaniu piekarnika.

Zamek dziecięcy uaktywnia się naciskając przycisk "nastawienie programu"  przez czas 5 sekund. Na wyświetlaczu przez 5 sekund wyświetlany będzie napis „Loc”. Wskazuje on na to, że wszystkie funkcje są zablokowane.

Aby wyłączyć blokadę przed dziećmi, ponownie nacisnąć przycisk i przytrzymać go przez kilka sekund w pozycji wciśniętej.



Gdy tylko blokada przed dziećmi zostanie włączona i nie zostanie ustawiona żadna funkcja programatora czasowego (wyświetlany będzie tylko zegar), piekarnik przestanie działać. Jeśli blokada przed dziećmi zostanie włączona po ustawieniu jakiejkolwiek funkcji programatora czasowego, piekarnik będzie działał, ale ustawień nie będzie można zmienić.

Po włączeniu blokady przed dziećmi nie można zmienić żadnych funkcji piekarnika lub funkcji dodatkowych. Proces przyrządzania żywności można zakończyć wyłącznie poprzez przekręcenie pokrętle „funkcji piekarnika” na „0”. Blokada przed dziećmi pozostaje włączona, nawet jeśli piekarnik zostanie wyłączony. Zanim będzie można wybrać nowy program, blokada przed dziećmi musi zostać wyłączona.

Sygnal dźwiękowy



Jeśli nie została włączona żadna funkcja programatora czasowego, ustawić można głośność sygnału dźwiękowego. Urządzenie jest w trybie gotowości i jest wyświetlany tylko aktualny czas.

Nacisnąć i przytrzymać w pozycji wciśniętej przez 5 sekund przycisk "mniej" ▽. Na wyświetlaczu pojawi się symbol "Voll", a za nim kilka całkowicie podświetlonych kresek. Nacisnąć przycisk "mniej" ▽ lub "więcej" ▲, aby wybrać jeden z trzech poziomów głośności (jeden, dwie lub trzy kreski) lub brak dźwięku (Off). Nastawienie automatycznie potwierdzi się po 5 sekundach i zostanie wyświetlona aktualny czas. Nastawienie można też potwierdzić naciskając przycisk "nastawienie programu" ⌚.

Zmniejszanie kontrastu wyświetlacza



Wcisnąć i przytrzymać przez 5 sekund przycisk "więcej" ▲. Na wyświetlaczu pojawi się "Br", za nim kilka całkowicie podświetlonych kresek. Nacisnąć przycisk "mniej" ▽ lub "więcej" ▲, aby ustawić poziom przyciemnienia (jeden, dwie lub trzy kreski). Nastawienie automatycznie potwierdzi się po 5 sekundach i zostanie wyświetlona aktualny czas.

Nastawienie można też potwierdzić naciskając przycisk "nastawienie programu" ⌚.

Wskaźnik zasilania



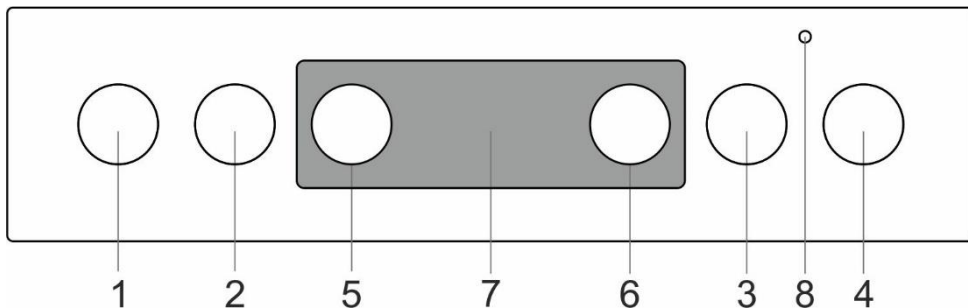
Kontrolka włączonego piekarnika świeci, kiedy jest wybrana funkcja piekarnika przełącznikiem "przełącznik funkcji piekarnika".

Wskazywanie błędów



W razie wystąpienia błędu na wyświetlaczu widoczny jest tekst "ERR" i numer błędu. Proszę poinformować o tym dział serwisu.

JEDNOSTKA STERUJĄCA

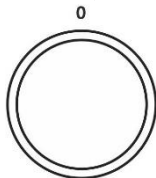


1. Tylne lewe pokrętko strefy gotowania
2. Przednie lewe pokrętko strefy gotowania
3. Przednie prawe pokrętko strefy gotowania
4. Tylne prawe pokrętko strefy gotowania
5. Pokrętko wyboru systemu przyrządzania żywności
6. Pokrętko temperatury piekarnika
7. Elektroniczny programator czasowy
8. Kontrolka piekarnika. Kontrolka świeci, kiedy są aktywne grzałki. Jak tylko piekarnik osiągnie nastawioną temperaturę, zgaśnie.

PIEKARNIK (w zależności od modelu)

WYBÓR SYSTEMU PRZYRZĄDZANIA

Piekarnik obsługuje się pokrętkiem "przełącznik funkcji piekarnika" do nastawiania funkcji, oraz pokrętkiem "nastawienie temperatury" do nastawiania temperatury.



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



Ustawienia można zmieniać także w czasie pracy.

NASTAWIENIE TEMPERATURY PIEKARNIKA

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



W razie przekręcenia pozycji zerowej siłą dojdzie do uszkodzenia termostatu!

WYŁĄCZANIE PIEKARNIKA











POKRĘTKO SELEKTORA SYSTEMU PRZYRZĄDZANIA ustawić w pozycji "0".

OŚWIETLENIE PIEKARNIKA

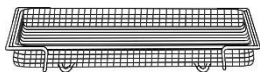
We wszystkich trybach pracy oświetlenie piekarnika włącza się automatycznie po wybraniu trybu pracy.

SYSTEM PRZYRZĄDZANIA

System	Opis
	SZYBKIE PODGRZEWANIE Funkcja ta służy do możliwie jak najszybszego rozgrzania piekarnika do żądanej temperatury. Nie jest ona przeznaczona do przyrządzenia żywności. Proces podgrzewania kończy się z chwilą, gdy piekarnik rozgrzeje się do żądanej temperatury. Sugerowana temperatura: 50°C – max.
	GÓRNA I DOLNA GRZAŁKA Grzałki w dolnej i górnej ścianie piekarnika wytwarzają energię cieplną, która rozchodzi się równomiernie po całym wnętrzu piekarnika. Ciast i mięs nie można piec z użyciem tylko jednej grzałki. Sugerowana temperatura: 200°C.
	GRZAŁKA W GÓRNEJ ŚCIANCIE Energję cieplną na żywność rozprowadza wyłącznie grzałka umieszczona w górnej ścianie piekarnika. Używać jej do przyrumieniania potrawy od góry (końcowego przyrumieniania). Sugerowana temperatura: 180°C.
	GRZAŁKA W DOLNEJ ŚCIANCIE Energję cieplną na żywność rozprowadza wyłącznie grzałka umieszczona w dolnej ścianie piekarnika. Używać jej do przyrumieniania potrawy od dołu. Sugerowana temperatura: 180°C.
	GRZAŁKA W GÓRNEJ I DOLNEJ ŚCIANCIE Z WENTYLATOREM * Włączone są obie grzałki i wentylator. Wentylator zapewnia równomierny obieg gorącego powietrza wewnątrz piekarnika. Program służy do pieczenia piasta, rozmrażania oraz suszenia owoców i warzyw. Sugerowana temperatura: 180°C.
	GRILL Włączona jest wyłącznie grzałka grilla będąca częścią większego zestawu do grillowania. Systemu tego używa się do grillowania małej ilości jednostronnych kanapek lub kiełbasek do piwa oraz do przyrządzenia tostów. Maksymalna dozwolona temperatura: 230°C.
	DUŻY GRILL Włączona jest górna grzałka i grzałka grilla. Energję cieplną emituje bezpośrednio grzałka grilla zainstalowana w górnej ścianie piekarnika. Dla zwiększenia efektu podgrzewania włącza się także górna grzałka. Kombinacja ta służy do grillowania niewielkiej ilości jednostronnych kanapek, mięsa i kiełbasek do piwa oraz do przyrządzenia tostów. Maksymalna dozwolona temperatura: 230°C.

System	Opis
	GRILL Z WENTYLATOREM Włączona jest grzałka grilla i wentylator. Kombinacja ta służy do grillowania mięsa oraz do jednostronnego pieczenia większych kawałków mięsa lub drobiu. Nadaje się także do przyrządzania dań au gratin i przyrumieniania na chrupiącą skórkę. Sugerowana temperatura: 170°C. Maksymalna dozwolona temperatura: 230°C.
	GRZAŁKA W GÓRNEJ ŚCIANCIE I WENTYLATOR Włączona jest górna grzałka (znajdująca się w górnej ścianie piekarnika) oraz wentylator. System ten służy do pieczenia większych kawałków mięsa i drobiu. Nadaje się także do przyrządzania potraw au gratin. Sugerowana temperatura: 170°C.
	PIECZENIE INTENSYWNE (AIR FRY) Dzięki intensywnemu pieczeniu skórka potrawy jest chrupiąca, bez dodawania tłuszczu. Jest to zdrowa, niskokaloryczna odmiana przygotowywania żywności typu „fast food”. Nadaje się do mniejszych kawałków mięsa, ryb, warzyw oraz gotowych produktów mrożonych (frytki, nuggetsy). Sugerowana temperatura: 200-220°C.
 	GORĄCE POWIETRZE * Włączona jest okrągła grzałka i wentylator. Zamontowany w tylnej ścianie piekarnika wentylator zapewnia ciągły obieg gorącego powietrza wokół pieczeni lub ciasta. Program ten służy do pieczenia mięsa i ciast na kilku poziomach równocześnie. Sugerowana temperatura: 180°C.
	GRZAŁKA W DOLNEJ ŚCIANCIE I WENTYLATOR Program służy do pieczenia niewysokich ciast drożdżowych oraz konserwowania owoców i warzyw. Sugerowana temperatura: 180°C.
	PROGRAM PIZZA Tento program z ustawieniem temperatury pieczenia do 275°C został specjalnie zaprojektowany, aby pomóc Ci upiec idealną pizzę, focaccia, podkłomyki i podobne wypieki.
	PIECZENIA MROŻONEJ ŻYWNOSCI Ten program umożliwia pieczenie zamrożonej żywności w krótszym czasie, bez wcześniejszego nagrzewania. Znajduje zastosowanie przy gotowych produktach mrożonych (pieczywo, rogaliki, lasagne, frytki, nuggetsy), mięsie i warzywach. Sugerowana temperatura: 190- 200°C.
	ROZMRAŻANIE Obieg powietrza odbywa się bez włączania grzałek. Włączony zostaje wyłącznie wentylator. Program służy do powolnego rozmrażania zmrożonej żywności. Sugerowana temperatura: 0 °C.
	AQUA CLEAN Energję cieplną emituje wyłącznie grzałka znajdująca się w dolnej ścianie piekarnika. Program ten służy do usuwania z piekarnika zanieczyszczeń i resztek żywności. Czas trwania programu: 30 minut. Sugerowana temperatura: 70°C.

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



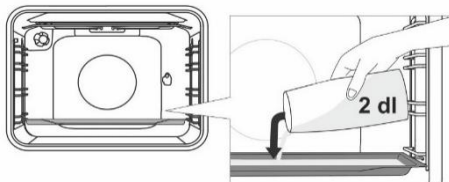
PŁYTKA BLACHA PERFOROWANA – (blacha z otworami) służy do przygotowywania potraw w programach, które wykorzystują parę oraz przy intensywnym pieczeniu (air fry). Otwory umożliwiają lepszą cyrkulację powietrza wokół potrawy, dzięki czemu potrawa jest bardziej chrupiąca. Przy pieczeniu potraw o większej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



GOTOWANIE NA PARZE

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

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



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



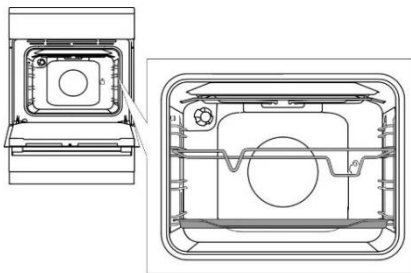
Aby zapewnić optymalne działanie funkcji, nie otwieraj drzwi piekarnika i nie dodawaj wody podczas gotowania.

OPISY SYSTEMÓW

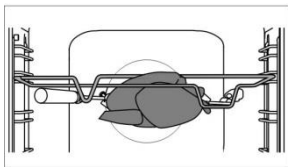
- Podgrzewanie pustego piekarnika wiąże się ze zużyciem dużej ilości energii. Stąd też pieczenie kilku rodzajów ciast lub pizz po kolei pozwoli zaoszczędzić dużą ilość energii, ponieważ piekarnik będzie już rozgrzany.
- Używać ciemnych, czarnych silikonowych lub emaliowych blach i tacek, ponieważ charakteryzują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

Pieczenie na obrotowym rożnie (w zależności od modelu)

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



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



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



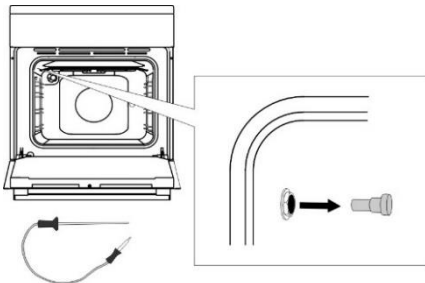
Nie używać grilla w pozycji 4. Z grilla można korzystać tylko wtedy, gdy drzwiczki piekarnika są zamknięte.



Nie wkładać głębokiej blachy do pierwszej prowadnicy.

Pieczenie z sondą do mierzenia temperatury mięsa (w zależności od modelu)

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

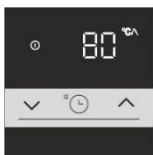




Z gniazda znajdującego się w górnym rogu lewej ścianki piekarnika wyjąć metalową nakrywkę.

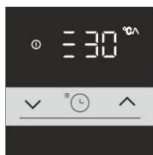
Podłączyć do gniazda wtyczkę sondy do pomiaru temperatury i włożyć próbkę w żywność.



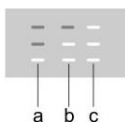
Po podłączeniu sondy do mierzenia temperatury mięsa, wybrać żądany program pieczenia i temperaturę. Na wyświetlaczu pojawi się na 3 sekundy komunikat "Prob". Następnie na wyświetlaczu pojawi się ikona (sondy do mierzenia temperatury mięsa), która pozostanie tam tak długo, jak długo podłączona będzie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



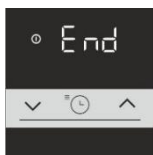
Na wyświetlaczu migać będzie domyślna temperatura 80 °C. Jeśli zajdzie taka potrzeba, można ją zmienić przy użyciu przycisku  i  w zakresie od 30°C do 99°C.



Nastawienie automatycznie potwierdzi się po 10 sekundach. W czasie trwania program na wyświetlaczu naprzemiennie migać będzie ustawiona i aktualna temperatura. Skala temperatury jest wskazywana po lewej stronie.



- a rozpoczęcie
- b środek
- c zakończenie



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

Po zakończeniu procesu pieczenia wyłączyć piekarnik i założyć z powrotem metalową pokrywkę.

Aby wyregulować temperaturę sondy do mierzenia mięsa w czasie pracy piekarnika, wyłączyć piekarnik i powtórzyć procedurę.



Używać wyłącznie sondy przeznaczonej do użytku z danym piekarnikiem. Upewnić się, że w czasie pieczenia sonda nie dotyka grzałki. Po zakończeniu pieczenia sonda będzie bardzo gorąca. Uważać, by się nie poparzyć.

KONSERWACJA I CZYSZCZENIE



Upewnić się, że urządzenie zostało wyłączone z prądu, i poczekać aż urządzenie ostygnie. Bez odpowiedniego nadzoru dzieci nie powinny czyścić urządzenia lub wykonywać jakichkolwiek czynności konserwacyjnych.

Powłoka aluminiowa (palnik gazowy)

Do czyszczenia aluminiowej powłoki stosować przewidziane do takich powierzchni płynne i pozbawione właściwości ściernych środki czystości. Nałożyć środek czystości na mokrą szmatkę i oczyścić nią powierzchnię. Następnie przepłukać powierzchnię wodą. Nie stosować środka czystości bezpośrednio na powłokę aluminiową. Nie używać środków czystości lub gąbek o właściwościach ściernych.



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

Przód obudowy ze stali nierdzewnej (w zależności od modelu)

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

Powierzchnie lakierowane i elementy plastikowe (w zależności od modelu)

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

Powierzchnie emaliowane (piekarnik, płyta kuchenki)

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

Powierzchnie szklane

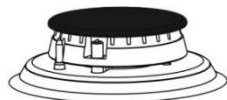
Do czyszczenia szklanych drzwiczek piekarnika nie używać silnych środków czyszczących o właściwościach ściernych lub ostrych skrobaków metalowych, ponieważ mogłyby one doprowadzić do pęknięcia powierzchni, a w konsekwencji rozbicia szkła. Powierzchnie szklane czyścić specjalnymi środkami do szkła, luster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



INFORMACJA!

Nie wolno używać agresywnych i szorstkich środków czystości.

PALNIK GAZOWY



Ruszt, powierzchnię kuchenki i elementy palników można czyścić gorącą wodą z dodatkiem niewielkiej ilości płynu do mycia naczyń. Nie używać do ich czyszczenia zmywarki. Termoogniwo i świecę zapłonową czyścić miękką szmatką. Dla swojego prawidłowego działania elementy te muszą być nieskazitelnie czyste. Czyszczenia wymagają także korona i pokrywa palnika. Sprawdzać, czy otwory w koronie palnika nie zapchały się lub nie zostały zablokowane w inny sposób.

Po zakończeniu czyszczenia dokładnie wysuszyć wszystkie części i prawidłowo zmontować je ponownie. Krzywo założone części będą utrudniać zapalenie palnika.




Pokrywy palników są powleczone czarną emalią. Ze względu na wysokie temperatury nie da się uniknąć odbarwień, jednak nie ma to wpływu na działanie palnika.

PIEKARNIK

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



CZYSZCZENIE PIEKARNIKA PRZY UŻYCIU FUNKCJI AQUA CLEAN

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



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

WYJMOWANIE I CZYSZCZENIE WYCIĄGANÝCH PROWADNIC DRUCIANYCH I TELESKOPOWÝCH

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



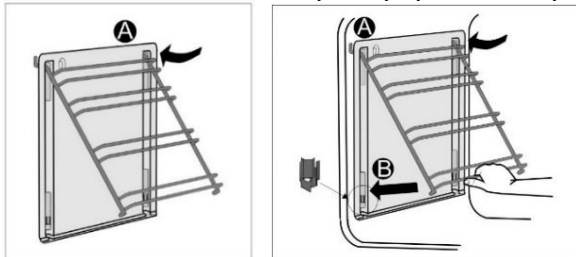
Wyciągane prowadnice nie są przeznaczone do mycia w zmywarce.

INSTALACJA WKŁADÓW KATALITYCZNYCH

Do czyszczenia używać wyłącznie zwykłych środków czyszczących.

Zdemontować ruszty i teleskopowe wysuwane listwy (w zależności od modelu).

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



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



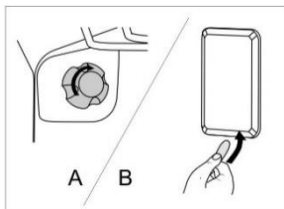
Nie myć wkładów katalitycznych w zmywarce do naczyń.

WYMIANA ŻARÓWKI

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

Wyłączyć urządzenie z prądu!

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



A Zdjąć osłonę żarówki i wyciągnąć lub odkręcić żarówkę.



Aby uniknąć poparzeń, używać zabezpieczenia.

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



Uważać, by nie uszkodzić emalii.

ZAMYKANIE DRZWICZEK COMFORT (w zależności od modelu)

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



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

BLOKADA DRZWICZEK (w zależności od modelu)

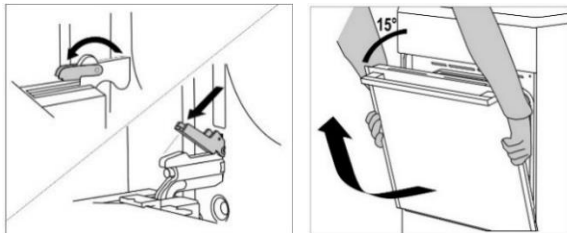
Blokadę drzwiczek otwiera się lekko przesuwając ją kciukiem w prawą stronę i pociągając równocześnie drzwi do siebie.



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

ZDEJMOWANIE I ZAKŁADANIE DRZWICZEK PIEKARNIKA (w zależności od modelu)

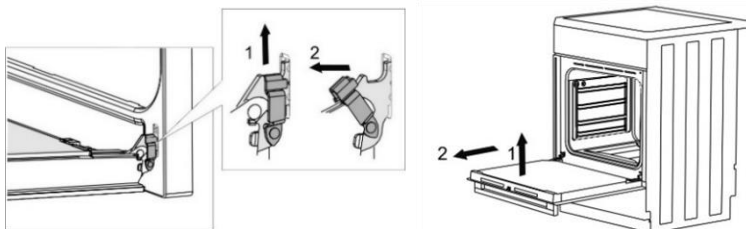
- Otworzyć drzwiczki piekarnika (aż do pozycji skrajnej).
- Obrócić stopy zawiasów drzwiczek (standardowe zamykanie). W przypadku drzwiczek z zawiasami COMFORT obrócić stopy o 90°.
- Powoli zamknąć drzwiczki piekarnika, aż stopy zapadną do zawiasu w listwach bocznych drzwiczek. Pod kątem 15° (w stosunku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



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

Zdejmowanie i zakładanie drzwiczek piekarnika (w zależności od modelu)

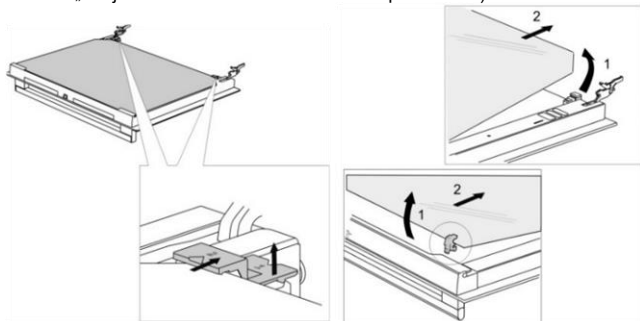
- Otworzyć drzwiczki piekarnika (aż do skrajnej pozycji).
- Podnieść i obrócić stopy.
- Powoli zamykać drzwiczki piekarnika, lekko je podnieść i wyciągnąć z obu zawiasów urządzenia.



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

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

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



- Delikatnie unieść do góry wsporniki umieszczone po lewej i prawej stronie drzwiczek (oznaczenie 1 na wsporniku) i odciągnąć je od szyby (oznaczenie 2 na wsporniku).
- Trzymając szybę drzwiczek za dolną krawędź lekko podnieść ją do góry, tak by odłączyła się od wspornika, a następnie zdjąć ją.

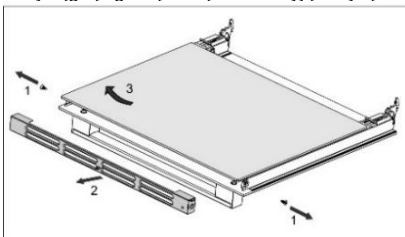
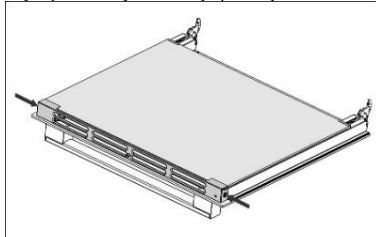
- Aby zdjąć trzecią szybę (tylko w niektórych modelach), wystarczy ją podnieść i zdjąć. Zdjąć należy także gumowe uszczelki szyby.



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

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

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



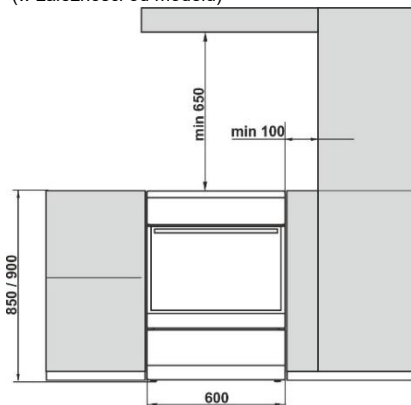
Aby wstawić szybę z powrotem, należy postępować w odwrotnej kolejności.

Gwarancja nie obejmuje napraw lub roszczeń gwarancyjnych wynikających z nieprawidłowego podłączenia lub eksploatacji urządzenia. Koszty naprawy pokrywa w takim przypadku użytkownik.

INSTRUKCJA MONTAŻU I PODŁĄCZENIA

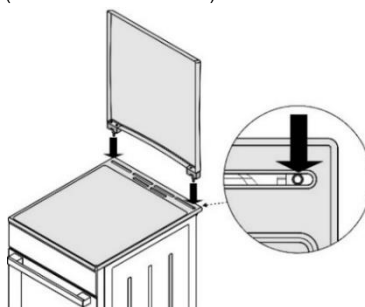
USTAWIENIE URZĄDZENIA (mm)

(w zależności od modelu)



INSTALACJA POKRYWY

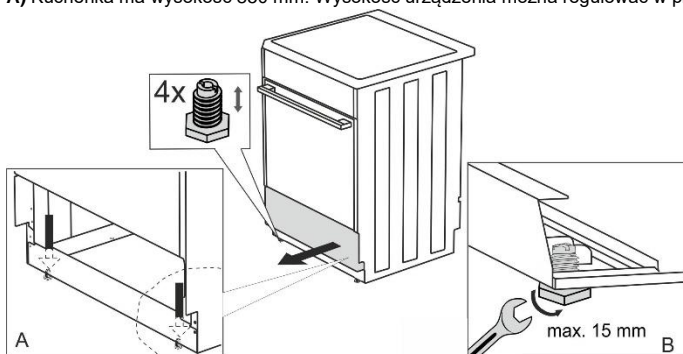
(w zależności od modelu)



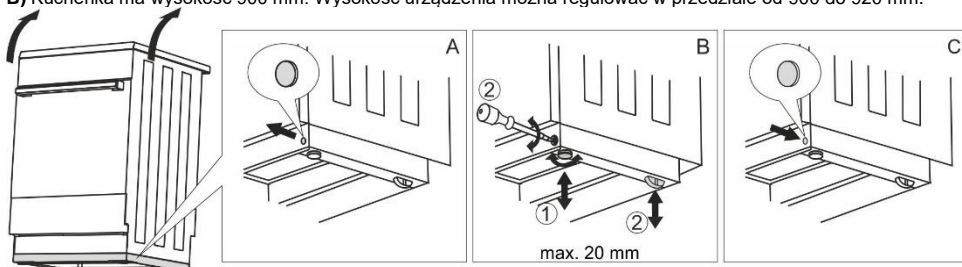
Sąsiadujące z urządzeniem ściany lub meble (podłoga, tylna ściana kuchni, ścianki boczne) muszą wytrzymywać temperaturę co najmniej 90°C.

POZIOMOWANIE I DODATKOWE UNIERUCHAMIANIE URZĄDZENIA (w zależności od modelu)

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

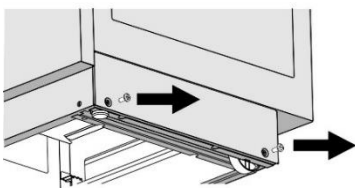


B) Kuchenka ma wysokość 900 mm. Wysokość urządzenia można regulować w przedziale od 900 do 920 mm.

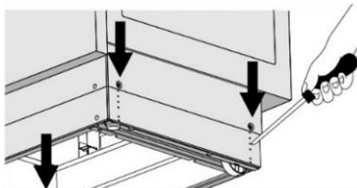


REGULACJA WYSOKOŚCI KUCHENKI (w zależności od modelu)

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



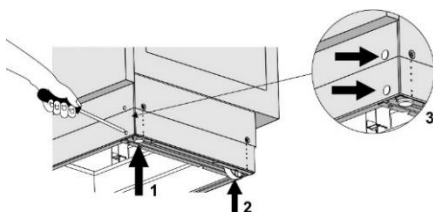
Torx T20



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

- Ustawić żądaną wysokość.
- Dokręcić z powrotem śruby.

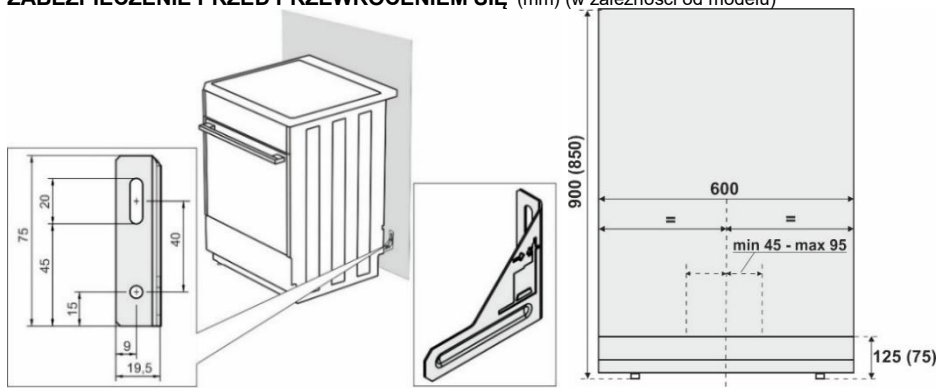
Kuchenka musi zostać zamontowana w poziomie!



Wykonać następujące czynności:

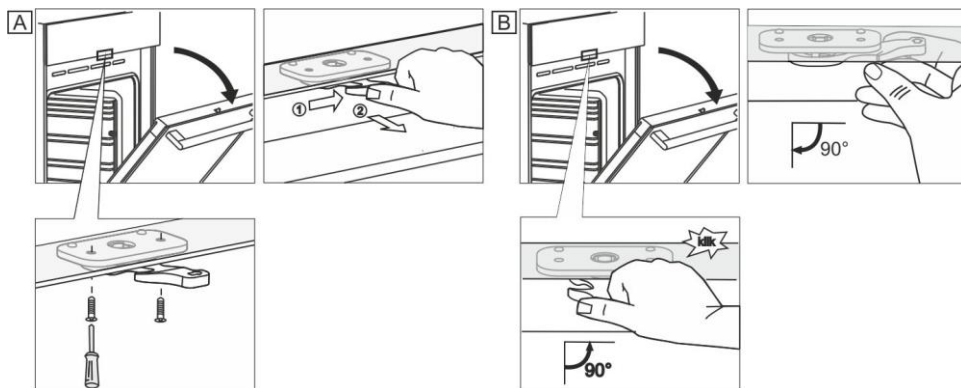
- Obracając śrubami regulacji wysokości (patrz rysunek 1) ustawić odpowiednią wysokość kuchenki.
- Wyregulować kółka (patrz rysunek 2) przykręcając je dwoma śrubami z przodu listwy przypodłogowej. Do sprawdzenia poziomego ustawienia kuchenki użyć poziomicy.
- Umieścić zaślepki w otworach z przodu listwy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

ZABEZPIECZENIE PRZED PRZEWRÓCENIEM SIĘ (mm) (w zależności od modelu)

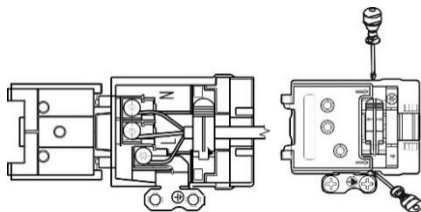


Według rysunku umocować uchwyt do ściany z pomocą dostarczonych śrub i kołków rozporowych. W razie niemożliwości użycia dostarczonych elementów mocujących użyć innych, które zapewnią umocowanie uchwytu do ściany.

BLOKADA DRZWICZEK (w zależności od modelu)



PODŁĄCZANIE DO SIECI ELEKTRYCZNEJ

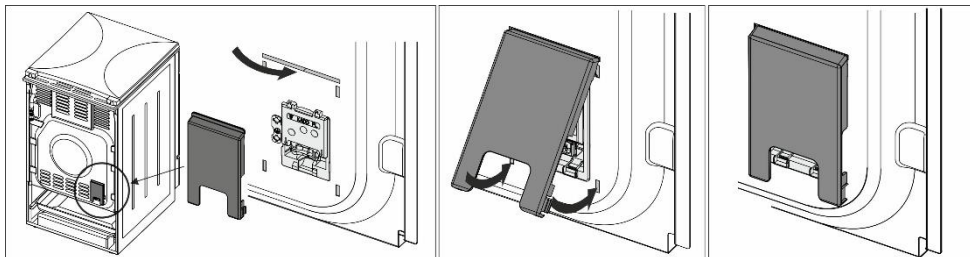


Zadbać o to, by kabel zasilający nie znajdował się w pobliżu gorących rozgrzanych elementów i ostrych krawędzi.

W przypadku uszkodzenia kabla zasilającego, dla uniknięcia niebezpieczeństw jego wymiany powinien dokonać producent lub autoryzowany serwisant.

POKRYWA PUSZKI ZACISKOWEJ

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



PODŁĄCZENIA GAZU

DOMYŚLNE USTAWIENIA FABRYCZNE

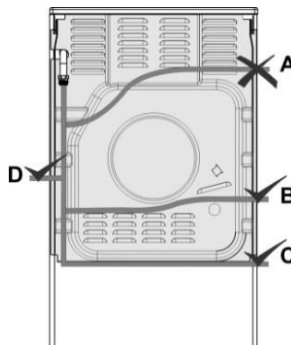
- Urządzenia gazowe są przetestowane i opatrzone symbolem CE.
- Urządzenia gazowe są dostarczane w stanie uszczelnionym z palnikami ustawionymi na gaz ziemny typu H lub E (20 wagi 25 mbar) lub płynny gaz ziemny (50 lub 30 mbar).
- Parametry regulacyjne niniejszego urządzenia zostały podane na etykiecie (lub tabliczce znamionowej).
- Stosowne informacje są podane na znajdującej się wewnątrz piekarnika tabliczce znamionowej urządzenia. Jest ona widoczna po otwarciu drzwiczek piekarnika.
- Zanim podłączy się urządzenie, należy sprawdzić, czy ustawienia urządzenia są zgodne z miejscowo obowiązującymi przepisami dotyczącymi przyłączenia (rodzaj i ciśnienie gazu).
- Jeśli stosowany gaz różni się od aktualnych ustawień urządzenia, to należy wezwać serwisanta lub dystrybutora.
- Przystosowanie kuchenki do pracy z innym rodzajem gazu wymaga wymiany dysz (patrz TABELA DYSZ).
- W przypadku naprawy lub uszkodzenia uszczelki elementy funkcjonalne wymagają sprawdzenia i ponownego uszczelnienia zgodnie z instrukcją montażu. Należą do nich nieruchoma dysza dużego płomienia i śruba do regulacji małego płomienia.

PODŁĄCZANIE DO INSTALACJI GAZOWEJ

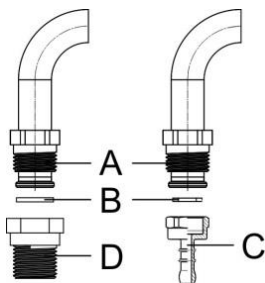
- Urządzenie należy podłączyć do sieci gazowej lub butli z gazem zgodnie z instrukcją miejscowej gazowni.
- Po prawej stronie urządzenia znajduje się złącze gazowe z gwintem zewnętrznym wg EN ISO 228-1 lub EN 10226-1 / -2 (w zależności od obowiązujących w danym kraju przepisów dotyczących przyłącza).
- Wrz z urządzeniem dostarczane jest złącze płynnego gazu ziemnego oraz uszczelka niemetalowa. (w zależności od modelu)
- Przy podłączaniu urządzenia do instalacji gazowej należy przytrzymać element G 1/2 lub R 1/2, tak by zapobiec jego obracaniu się. (w zależności od modelu)
- Do uszczelnienia złączy stosować zatwierdzone uszczelki niemetalowe i zatwierdzone materiały uszczelniające. Każdą uszczelkę używa się tylko raz. Grubość płaskich niemetalowych uszczelki może odkształcić się maksymalnie o 25%.
- Podłączyć urządzenie do sieci gazowej przy pomocy certyfikowanego przewodu elastycznego. Wąż nie może dotykać górnej części urządzenia.

Podłączenie przy pomocy przewodu elastycznego

Jeśli urządzenie jest podłączane przy użyciu przewodu elastycznego, droga przewodu oznaczona symbolem "A" jest niedopuszczalna. W przypadku natomiast zastosowania metalowej rurki, dopuszczalna jest także opcja "A".



Złącze gazowe



- A Złączka EN ISO 228-1
- B Nietalowa uszczelka o grubości 2 mm
- C Złącze przewodu elastycznego do płynnego gazu ziemnego (w zależności od obowiązujących w danym kraju przepisów dotyczących przyłącza)
- D Złączka EN 10226-1 / -2 (w zależności od obowiązujących w danym kraju przepisów dotyczących przyłącza).

Po podłączeniu sprawdzić działanie palników. W środku palących się płomieni powinno wyraźnie być widać niebieski i zielony kolor. Jeśli płomień jest niestabilny, ewentualnie zwiększyć moc minimalną. Wyjaśnić użytkownikowi, w jaki sposób działają palniki, i wspólnie przeanalizować instrukcję montażu.



Po podłączeniu urządzenia sprawdzić uszczelnienie wszystkich złączy.

PRZYSTOSOWANIE PALNIKÓW DO INNEGO RODZAJU GAZU

- Przystawienie palników na inny rodzaj gazu nie wymaga zdejmowania kuchenki z blatu.
- Przed wprowadzeniem zmian wyłączyć urządzenie z prądu i zamknąć zawór dopływu gazu.
- Istniejące dysze przeznaczone do znamionowego obciążenia cieplnego wymienić na odpowiednie dysze obsługujące nowy rodzaj gazu (patrz tabela).
- Przy przestawianiu urządzenia na obsługę płynnego gazu ziemnego dokręcić śrubę regulacji minimalnego obciążenia aż do uzyskania minimalnego obciążenia cieplnego.
- Przy przestawianiu urządzenia na obsługę gazu ziemnego odkręcić śrubę regulacji minimalnego obciążenia, tak by uzyskać minimalne obciążenie cieplne, ale nie więcej niż 1,5 obrotu.

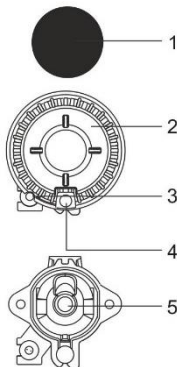
Po przestawieniu urządzenia na inny rodzaj gazu zastąpić nową naklejką starą naklejkę z informacją o rodzaju gazu (na tabliczce znamionowej) i sprawdzić działanie i uszczelnienie urządzenia.

Upewnić się, że przewody elektryczne, przewód włosowaty termostatu i termoogniwa nie wystają na obszar przepływu gazu.

Elementy regulacyjne

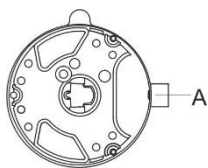
- Elementy do regulacji minimalnego obciążenia cieplnego palników są dostępne poprzez otwory na panelu sterowania.
- Zdjąć pokrętła regulacyjne.

Palnik kuchenki



- 1 Nakrywka korony palnika
- 2 Korona palnika z nakrywką
- 3 Termoogniwo (lub w niektórych modelach zabezpieczenie termoelektryczne)
- 4 Świece zapłonowa
- 5 Dysza

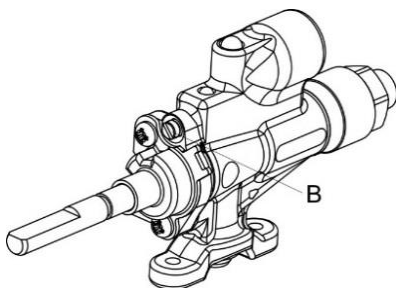
Palnik wielopięściowy (Palnik potrójny)



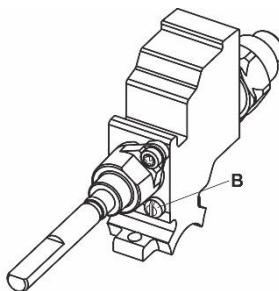
A Dysza

Zawór gazowy z zabezpieczeniem

B Śruba do regulacji minimalnego obciążenia cieplnego



Copreci



Sabaf

UTYLIZACJA



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



























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

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

TEST PIECZENIA

Testowano zgodnie z normą EN 60350-1.

PIECZENIE

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

* Nagrząć wstępnie piekarnik na 10 minut.

TABELA DYSZ

Rodzaj gazu, ciśnienie		Palnik pomocniczy		Palnik normalny	
Liczba Wobbego		Standard			
		max	min	max	min
Gaz ziemny H Wo=45,7+54,7 MJ/m ³ Gaz ziemny E, Gaz ziemny E+ Wo=40,9+54,7 MJ/m ³ G20, p=20 mbar	Znamionowe obciążenie cieplne (kW)	1,0	0,48	1,9	0,48
	Zużycie (l/h)	95	46	181	46
	Typ dyszy (1/100 mm)	72 X	26 ¹⁾ / 35 ²⁾	103 Z	26 ¹⁾ / 35 ²⁾
	ID dyszy	690771		568169	
Gaz płynny 3B/P Wo=72,9+87,3 MJ/m ³ G30, p=37 mbar	Znamionowe obciążenie cieplne (kW)	1,0	0,48	1,9	0,48
	Zużycie (g/h)	73	35	138	35
	Typ dyszy (1/100 mm)	50	26 ¹⁾ / 35 ²⁾	68	26 ¹⁾ / 35 ²⁾
	ID dyszy	690780		568175	

Rodzaj gazu, ciśnienie		Duży palnik		Palnik wielopierscieniowy	
Liczba Wobbego		max	min	max	min
Gaz ziemny H Wo=45,7+54,7 MJ/m ³ Gaz ziemny E, Gaz ziemny E+ Wo=40,9+54,7 MJ/m ³ G20, p=20 mbar	Znamionowe obciążenie cieplne (kW)	3,0	0,76	3,6	1,56
	Zużycie (l/h)	286	72	343	149
	Typ dyszy (1/100 mm)	130 H3	33 ¹⁾ / 46 ²⁾	145 H3	57 ¹⁾
	ID dyszy	574285		568170	
Gaz płynny 3B/P Wo=72,9+87,3 MJ/m ³ G30, p=37 mbar	Znamionowe obciążenie cieplne (kW)	3,0	0,76	3,8	1,75
	Zużycie (g/h)	218	55	277	127
	Typ dyszy (1/100 mm)	86	33 ¹⁾ / 46 ²⁾	94	57 ¹⁾
	ID dyszy	574287		568176	

¹⁾ Copreci / ²⁾ Sabaf

- Śruby do regulacji gazu płynnego są fabrycznie zainstalowane i ustawione na rodzaj gazu, którego dotyczą fabryczne ustawienia domyślne.
- Przy przeobrażaniu urządzenia na inny rodzaj gazu śrubę regulacyjną należy dokręcić lub odkręcić, tak by ustawić wymagany przepływ gazu (nie odkręcać śruby regulacyjnej więcej niż 1,5 obrotu).

Moc palnika jest oznaczona górną wartością kaloryczną Hs.



Podłączenie do instalacji gazowej i przeobrażenie na inny rodzaj gazu może wykonać upoważniony przez dystrybutora gazu specjalista lub autoryzowany serwisant!

Hisense

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

<https://pl.hisense.com>

CE