

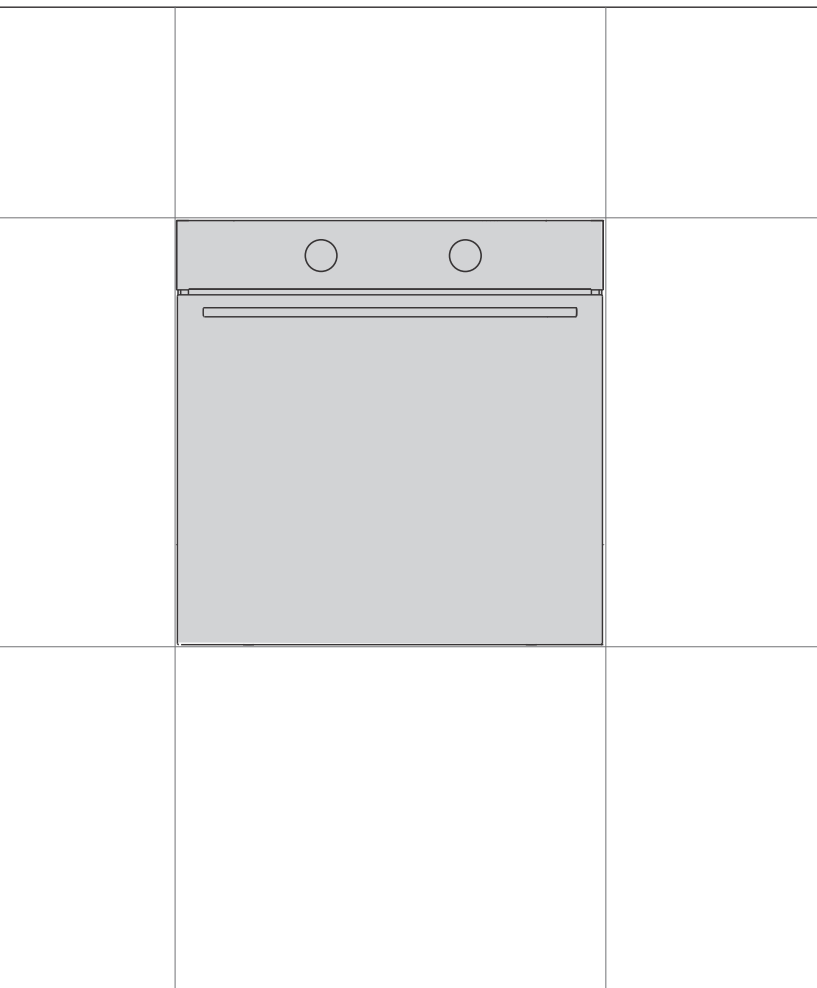
gorenje

PL

PL

INSTRUKCJA UŻYTKOWANIA

PIEKARNIK DO ZABUDOWY



Dziękujemy za Państwa zaufanie i zakup naszego urządzenia.

Aby ułatwić Państwu korzystanie z niniejszego produktu, w załączeniu przekazujemy szczegółową instrukcję obsługi. Podane w niej wskazówki powinny umożliwić Państwu możliwie jak najszybsze zaznajomienie się ze swoim nowym urządzeniem.


Proszę upewnić się, że otrzymaliście Państwo urządzenie w stanie nieuszkodzonym. W razie stwierdzenia powstania szkód w transporcie proszę skontaktować się z punktem sprzedaży, w którym urządzenie zostało zakupione, lub regionalnym dystrybutorem, który dostarczył urządzenie. Numer telefonu można znaleźć na fakturze lub na dokumencie dostawy.


Instrukcja dotycząca zabudowy i przyłączenia znajduje się na osobnej kartce.

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

<http://www.gorenje.com>

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

 **INFORMACJA!**
Informacja, porada, wskazówka lub zalecenie

 **OSTRZEŻENIE!**
Ostrzeżenie – ogólne niebezpieczeństwo



Ważne jest, by dokładnie zapoznać się z treścią instrukcji.

Spis treści

Środki bezpieczeństwa	4
Pozostałe ważne ostrzeżenia dotyczące bezpieczeństwa	6
Opis urządzenia	8
Tabliczka znamionowa – dane urządzenia	8
Panel sterowania	9
Pokrętła chowane	9
Wyposażenie urządzenia	10
Prowadnice	10
Wyłącznik w drzwiczkach piekarnika	11
Wentylator chłodzący	11
Wyposażenie piekarnika i akcesoria	11
Przed pierwszym użyciem	13
Pierwsze włączenie	13
Wybór ustawień	14
WYBÓR PROGRAMU	14
USTAWIENIE TEMPERATURY PIECZENIA	15
FUNKCJE CZASOWE	16
Uruchamianie procesu pieczenia	18
Koniec pieczenia i wyłączenie piekarnika.	18
WYBÓR USTAWIEŃ OGÓLNYCH	19
Ogólne wskazówki dotyczące pieczenia	21
Tabela pieczenia	22
Pieczenie z termosondą	26
Zalecane poziomy wypieczenia dla różnych rodzajów mięs	28
Konserwacja i czyszczenie	29
Czyszczenie piekarnika za pomocą programu Aqua clean	30
Zdejmowanie prowadnic drabinkowych oraz teleskopowych	31
Zdejmowanie i wstawianie drzwiczek i szyb drzwiczek	31
Wymiana żarówki	33
Tabela usterek i błędów	34
Specjalne ostrzeżenia i zgłaszanie usterek	34
Utylizacja	35

Środki bezpieczeństwa



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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

Należy używać wyłącznie termosondy przeznaczonej do użycia w tym piekarniku.

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

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

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

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

Pozostałe ważne ostrzeżenia dotyczące bezpieczeństwa

Urządzenie jest przeznaczone do użytku domowego. Nie wykorzystywać go do innych celów takich jak ogrzewanie pomieszczenia, suszenie zwierząt domowych lub innych zwierząt, papieru, tkanin, ziół, itp., ponieważ mogłoby to doprowadzić do zranienia lub wybuchu pożaru.

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

Nie należy podnosić urządzenia trzymając je za uchwyt drzwiczek.

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

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

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

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

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

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

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

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

Czyścić można wyłącznie ochłodzony piekarnik.

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

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

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



OSTRZEŻENIE!

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

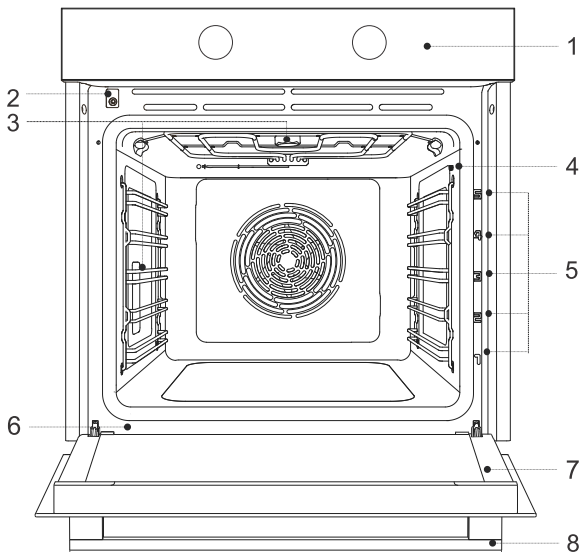
Opis urządzenia



INFORMACJA!

Funkcje i wyposażenie urządzenia są zależne od modelu.

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



1 panel sterujący

2 przełącznik na drzwiczkach

3 oświetlenie

4 gniazdo przyłączeniowe termosondy

5 prowadnice - poziomy pieczenia

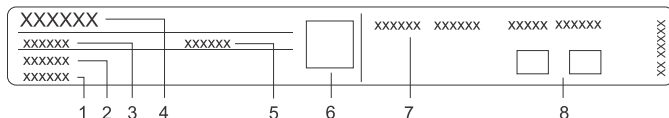
6 tabliczka znamionowa

7 drzwiczki piekarnika

8 uchwyt drzwiczek

Tabliczka znamionowa – dane urządzenia

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



1 numer seryjny

2 model

3 typ

4 znak towarowy

5 kod

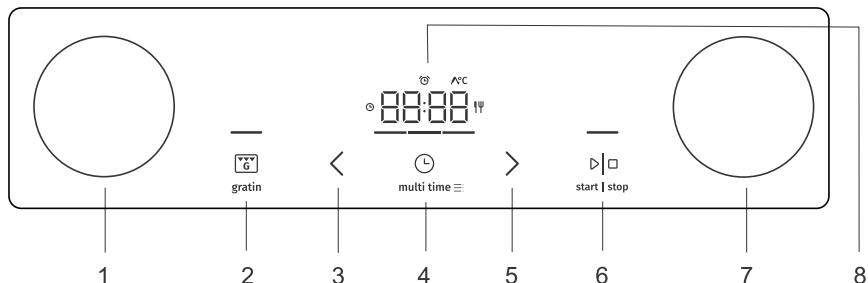
6 Kod QR (zależy od modelu)

7 dane techniczne

8 oznakowanie zgodności

Panel sterowania

(w zależności od modelu)



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

INFORMACJA!

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

Pokrętki chowane

(w zależności od modelu)

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

OSTRZEŻENIE!

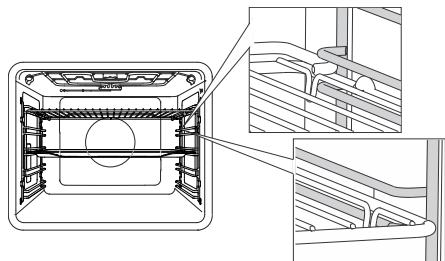
Po każdym użyciu przekręcić pokrętko z powrotem do pozycji „off” i ponownie je wcisnąć. Wciskane pokrętko można ponownie wcisnąć wyłącznie w pozycji „off”.

Wposażenie urządzenia

Prowadnice

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

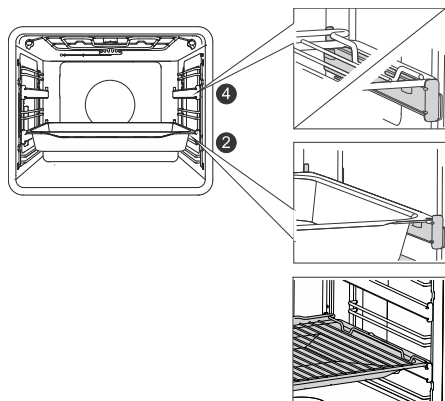
Metalowe prowadnice



Ruszt i blachy należy zawsze wkładać do wyprofilowanej szczeliny prowadnicy.

Prowadnice teleskopowe

(w zależności od modelu)

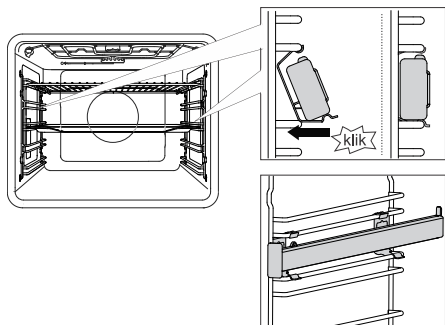


Prowadnice teleskopowe mogą znajdować się na 2. i 4. poziomie.

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

Prowadnice teleskopowe na zatrzask

(w zależności od modelu)



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

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

UWAGA: Prowadnice można umieścić na dowolnej wysokości między poziomymi drabinek.

INFORMACJA!

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

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

Wyłącznik w drzwiczkach piekarnika

(w zależności od modelu)

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

Wentylator chłodzący

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

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

Wyposażenie piekarnika i akcesoria

(w zależności od modelu)



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

INFORMACJA!

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



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



OSTRZEŻENIE!

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



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



INFORMACJA!

Głębokiej blachy podczas pieczenia należy wkładać na pierwszy poziom prowadnic.



TERMOSONDA (BAKESENSOR).



OSTRZEŻENIE!

Urządzenie i niektóre jego części nagrzewają się podczas pieczenia.

Przed pierwszym użyciem

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

Pierwsze włączenie

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

Pierwszy krok to wybór i potwierdzenie podstawowych ustawień.

INFORMACJA!

Zmian dokonuje się dotykając przycisków < lub >. Wybrane ustawienia należy potwierdzić przez dotknięcie przycisku **multi time** lub **start I stop**. Kolejne ustawienia można wprowadzić dopiero po potwierdzeniu wcześniejszych.



1. NASTAWIENIE ZEGARA

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

INFORMACJA!

W celu zmiany ustawionej godziny sprawdź rozdział Funkcje dodatkowe.



2. OŚWIETLENIE WYŚWIETLACZA

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



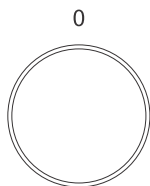
3. POZIOM GŁOŚNOŚCI SYGNAŁÓW DŹWIĘKOWYCH

Ustawienia domyślne - średnia głośność. Na wyświetlaczu pojawi się komunikat **Vol** oraz aktualnie ustawiony poziom głośności sygnałów dźwiękowych. Dotykając przycisku < lub > wybrać poziom głośności i go potwierdzić. Sygnał dźwiękowy można wyłączyć.

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

Wybór ustawień

WYBÓR PROGRAMU



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







INFORMACJA!

Funkcje i wyposażenie urządzenia są zależne od modelu.

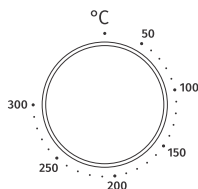
symbol	Eksploracja
	SZYBKIE NAGRZEWANIE PIEKARNIKA Stosuje się, jeśli piekarnik musi jak najszybciej nagrzać się do żądanej temperatury. Gdy piekarnik nagrzej się do żądanej temperatury, rozlegnie się krótki sygnał dźwiękowy. Następuje ustawienie programu wybranego do przygotowania żywności. Program ten nie jest zalecany do pieczenia potraw.
	GÓRNA I DOLNA GRZAŁKA Z WENTYLATOREM¹⁾ Służy do równomiernego pieczenia żywności na jednym poziomie oraz do przygotowywania sufletów.
	GÓRNA I DOLNA GRZAŁKA¹⁾ Służy do tradycyjnego pieczenia żywności na jednym poziomie, przygotowywania sufletów oraz pieczenia w niskich temperaturach (wolne pieczenie).
	DUŻY GRILL Z WENTYLATOREM¹⁾ Służy do pieczenia drobiu oraz grillowania większych kawałków mięsa.
	PROGRAM DO PIECZENIA PIZZY¹⁾ Służy do pieczenia pizzy oraz ciast o większej zawartości wody. Stosuje się, jeśli potrawa ma być szybko upieczona i chrupiąca, piecze się na jednym poziomie.
	DUŻY GRILL¹⁾ Służy do pieczenia większych ilości płaskiej żywności (tostów, bagietek, kielbas, kotletów, ryb, szaszłyków itp.) oraz do zapiekania i uzyskiwania chrupiącej skórki. Cała powierzchnia pod grzałkami, umieszczonymi pod sufitem piekarnika, nagrzewa się równomiernie. Najwyższa dozwolona temperatura to 240°C.
	WOLNE PIECZENIE²⁾ Służy do delikatnego, powolnego, jednolitego pieczenia mięsa, ryb oraz ciast na jednym poziomie. Ten sposób pieczenia zatrzymuje większą część wody w mięsie, dzięki czemu jest ono bardziej soczyste i miękkie, a ciasta są równomiernie zrumienione i upieczone. Przedział temperatury: 140°C do 220°C.
	PIECZENIA MROŻONEJ ŻYWNOCI¹⁾ 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.

Ciąg dalszy tabeli z poprzedniej strony.

symbol	Eksploatacja
	ROZMRAŻANIE Funkcja używana jest do kontrolowanego rozmrażania żywności (tortów, ciast, ciastek, chleba i bułek oraz głęboko mrożonych owoców). W trakcie rozmrażania fragmenty żywności trzeba przewrócić na drugą stronę, pomieszać, a w przypadku, gdy uległy zmrożeniu - rozdzielić. Z uwagi na bezpieczeństwo mikrobiologiczne żywności zaleca się powolne rozmrażanie mięsa i delikatnej żywności w lodówce.
	AQUA CLEAN Umożliwia łatwiejsze usuwanie plam w piekarniku.
	OŚWIETLENIE PIEKARNIKA Oświetlenie piekarnika włącza się przy wybranym programie oraz po obróceniu pokrętki do pozycji oświetlenie.

- 1)  W tych trybach możliwe jest użycie funkcji zapiekanie (sprawdź rozdział Rozpoczęcie pieczenia).
- 2) Z funkcji tej korzysta się do określania klasy efektywności energetycznej zgodnie z normą EN 60350-1.

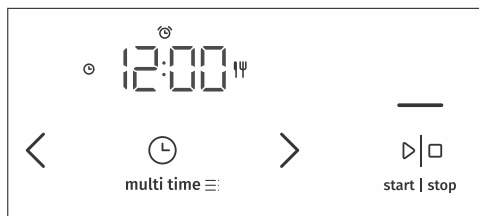
USTAWIENIE TEMPERATURY PIECZENIA



Przekręcić pokrętkę w celu ustawienia żądanej TEMPERATURY.

FUNKCJE CZASOWE

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




INFORMACJA!

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



Ustawienie czasu trwania pieczenia

W tym trybie określa się czas pracy piekarnika.

Dotknąć przycisku **multi time**. Na wyświetlaczu pojawi się symbol .

Dotykając < lub > ustawić żądany czas pieczenia. Najpierw należy ustawić i potwierdzić minuty, a następnie godzinę. Dotknąć przycisku **start | stop** aby potwierdzić ustawienia.

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



Ustawianie opóźnionego uruchomienia



INFORMACJA!

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


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

Przykład:

Aktualny czas: południe

Czas gotowania: 2 godziny

Koniec gotowania: 18.00

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

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

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



INFORMACJA!

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

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



OSTRZEŻENIE!

Funkcja ta nie jest zalecana do pieczenia żywności, która wymaga wcześniejszego nagrzania piekarnika.

Łatwo psujące się produkty spożywcze nie powinny pozostawać zbyt długo w piekarniku.

Przed użyciem tego trybu należy sprawdzić, czy zegar na urządzeniu pokazuje prawidłowy czas.



Ustawienie alarmu

Alarmu można używać samodzielnie, niezależnie od działania piekarnika. Najdłuższe możliwe ustawienie to 24 godziny. Dwukrotnie dotknąć przycisku **multi time**, aby na wyświetlaczu pokazał się symbol.

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

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



INFORMACJA!

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



INFORMACJA!

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



INFORMACJA!

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

Uruchamianie procesu pieczenia



start | stop

Kreska nad przyciskiem **start | stop** jest częściowo oświetlona. Ustawiony program włącza się poprzez dotknięcie tego przycisku.

W czasie trwania programu kreska nad przyciskiem świeci mocniej (jest całkowicie oświetlona).

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



INFORMACJA!

Podczas pieczenia można zmieniać SYSTEM, TEMPERATURĘ i FUNKCJE CZASOWE.



INFORMACJA!

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



gratin

Dodatkowe zapiekanie

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

Dotykając przycisku < lub > ustawić czas trwania zapiekania.

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

Funkcji tej używa się w ostatniej fazie, kiedy do potrawy dodaje się sosu/polewy lub gdy chce się dodatkowo zapiec jej powierzchnię.

Podczas zapiekania na potrawie tworzy się chrupiąca, złoto-żółta skórka, która chroni przed wysuszeniem, a jednocześnie nadaje ładniejszy wygląd oraz lepszy smak.

Koniec pieczenia i wyłączenie piekarnika.

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

Pokrętko WYBORU TRYBU obrócić do pozycji»0«.



INFORMACJA!

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

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

WYBÓR USTAWIENÍ OGÓLNYCH

Pokręto WYBORU TRYBU obrócić do pozycji»»0««.

Funkcję aktywuje się poprzez trzykrotne dotknięcie przycisku **multi time**. Na wyświetlaczu po kilku sekundach pojawi się **SEtt**, a następnie menu funkcji dodatkowych.



☀️ INFORMACJA!

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



1. Czas

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



2. Jakość sygnału dźwiękowego

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



3. Oświetlenie wyświetlacza

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



4. Wyświetlacz - tryb nocny

Funkcja ta automatycznie zmniejsza stopień intensywności oświetlenia w godzinach nocnych (między 20.00 i 6.00) Wybrać ustawienia **nGht**.

Dotykając przycisku < lub > wybrać żądane nocne oświetlenie i je potwierdzić.



5. Stan gotowości

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

A rectangular box containing the text 'AdPt' with a horizontal line underneath it, representing a display on a device.

6. Funkcja adaptacyjna

Umożliwia dostosowanie czasu bieżącego. Fabrycznie funkcja jest wyłączona, ale można ją włączyć.

Gdy funkcja jest włączona, wyświetlają się ostatnie ustawienia czasu trwania programu pieczenia. Uwzględniane są wartości ostatniego pieczenia.

Na wyświetlaczu pojawi się **AdPt**. Aby wyłączyć funkcję, należy dotknąć przycisku < lub > i wybrać off. Powtórzyć te same kroki, aby ponownie włączyć funkcję. Na wyświetlaczu wybrać on.

A rectangular box containing the text 'FAct' with a horizontal line underneath it, representing a display on a device.

7. Ustawienia fabryczne

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



OSTRZEŻENIE!

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

Ogólne wskazówki dotyczące pieczenia




























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

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










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

Tabela pieczenia






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

Potrawa			 °C	 min
CIASTA I WYROBY PIEKARNICZE				
ciasta w formach				
Biskopt	1		150	45-55
ciasto z nadzieniem	1		180	90-120
babka markurkowa	2		170-180	50-60
baba drożdżowa	2		170-180	45-55
tarta	3		180-190	35-45
brownie	2		180-190	30-35
ciasto w blasze				
strudel	2		180-200	60-70
strudel, mrożony	2		190-210	34-45
rolada biskoptowa	3		180-190*	13-18
buchty	2		180-190	30-40
drobne wypieki				
babeczki	3		160 *	20-30
ciasta drożdżowe	2		180 *	17-22
ciasto francuskie	2		200 *	15-20
ciastka				
krucho ciastka	3		140 *	30-40
ciastka	3		160-170 *	15-20
ciastka bezowe	3		80-100 *	120-150
makaroniki	3		130-140 *	15-20
chleb				
wyrastanie ciasta	2		40-45	30-45
chleb na blasze	2		190-200	40-55
chleb w formie	1		190-200	30-45
płaski chleb (focaccia)	2		270	15-25
świeże bułki	3		200-210	10-15
tosty	5		230	4-7










Ciąg dalszy tabeli z poprzedniej strony.

Potrawa			 °C	 min
bagietki	5	▼▼▼▼	230	3-5
pizza i pozostałe potrawy				
pizza	1		300 *	5-10
pizza mrożona	2		200-220 *	10-25
tarta na słono, quiche	2		180-200	50-60
burek	2	==	180-190	40-50
MIĘSO				
wołowina i cielęcina				
pieczeń wołowa (połędwica, rostbef), 1,5 kg	2	==	160-170	130-160
duszona wołowina, 1,5 kg	2	==	200-210	90-120
połędwica, średnio wypieczona, 1 kg	2	==	170-190 *	40-60
pieczeń wołowa, wolno pieczenie	2	==	120-140 *	250-300
kotlety wołowe, dobrze wypieczone, 4 cm grubości	4	▼▼▼▼	220-230	25-30
burgery, 3 cm grubości	4	▼▼▼▼	220-230	25-35
pieczeń cielęcą, 1,5 kg	2	==	160-170	120-150
wieprzowina				
pieczeń wieprzowa, schab, 1,5 kg	3	==	170-180	100-130
pieczeń wieprzowa, łopatka, 1,5 kg	3	==	180-190	120-150
filet wieprzowy, 400 g	2	==	80-100 *	80-100
pieczeń wieprzowa, wolne pieczenia	2	==	100-120 *	200-230
żeberka wieprzowe, wolne pieczenie	2	==	120-140 *	210-240
kotlety wieprzowe, 3 cm grubości	4	▼▼▼▼	220-230	20-25
drób				
drób, 1,2 - 2,0 kg	2	▼▼▼	200-220	60-80
drób faszerowany, 1,5 kg	2		170-180	80-100
drób, piersi	2		170-180	45-60
udka kurczaka	3	▼▼▼	210-220	30-45
skrzydełka kurczaka	4	▼▼▼▼	210-220	30-45
piersi drobiowe, wolne pieczenie	3	==	100-120 *	60-90

Ciąg dalszy tabeli z poprzedniej strony.

Potrawa			 °C	 min
potrawy mięsne				
pieczeń z mięsa mielonego, 1 kg	2	▬	170-180	60-70
kiełbasy pieczone, z rusztu	4	▼▼▼▼	230 **	8-15
RYBY I POTRAWY MORSKIE				
ryba w całości, 350 g	4	▼▼▼▼	230-240	12-20
filet z ryby, 1 cm grubości	4	▼▼▼▼	220-230	8-12
kotlet z ryby, 2 cm grubości	4	▼▼▼▼	220-230	10-15
przegrzebki	4	▼▼▼▼	230 *	5-10
krewetki	4	▼▼▼▼	230 *	3-10
WARZYWA				
pieczone ziemniaki, talarki	3	▬	210-220 *	30-40
pieczone ziemniaki, połówki	3	▬	200-210 *	40-50
faszerowane ziemniaki (w mundurkach)	3	▬	190-200	30-40
frytki, domowej roboty	4	▬	210-220 *	20-30
mieszanka warzyw, cząstki	3	▬	190-200	30-40
warzywa faszerowane	3	▼▼▼▼	190-200	30-40
PRODUKTY MROŻONE				
frytki	3	▬	210-220	20-30
nuggetsy	4	▬	210-220 *	12-20
rybie paluszki	2	▬	210-220	15-25
lasagne, 400 g	2	▬*	200-220	30-40
warzywa w kawałkach	2	▬*	190-210	20-30
francuskie rogaliki	3	▬*	170-180	18-23
ZAPIEKANKI, SUFLETY I POTRAWY ZAPIEKANE				
zapiekanka z ziemniaków	2	▬	180-190	35-45
lasagne	2	▬	190-200	35-45
słodka zapiekanka	2	▬	160-180	40-60
słodki suflet	2	▬	160-180 *	35-45
potrawy zapiekane	3	▬	170-190	30-45
tortille z nadzieniem, enchiladas	2		180-200	20-35
grillowany ser	4	▼▼▼▼	230 **	6-9
POZOSTAŁE				

Ciąg dalszy tabeli z poprzedniej strony.

Potrawa			 °C	 min
pasteryzacja	2		180	30
sterylizacja	3		125	30
gotowanie w kąpeli wodnej	2		150-170 *	/
podgrzewanie potraw	3		60-95	/
podgrzewanie naczyń	2		75	15

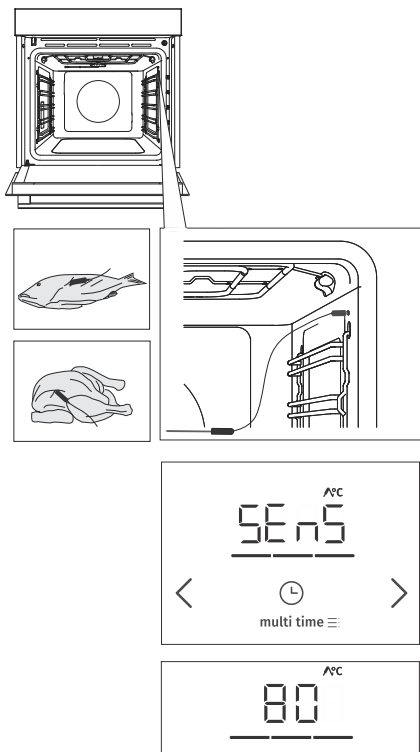
Pieczenie z termosondą (BAKESENSOR)

(w zależności od modelu)

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

⚠ OSTRZEŻENIE!

Termosonda nie może znajdować się w bezpośrednim sąsiedztwie elementów grzejnych.



1 Metalową końcówkę termosondy należy wbić w najgrubszą część produktu przeznaczonego do pieczenia.

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

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

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

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

4 Ustawienia potwierdzić dotykając przycisku **start | stop**.

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

💡 INFORMACJA!

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

Prawidłowe użycie termosondy za względu na rodzaj produktu spożywczego:

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



OSTRZEŻENIE!

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



INFORMACJA!

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

Zalecane poziomy wypieczenia dla różnych rodzajów mięs

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

Konserwacja i czyszczenie



OSTRZEŻENIE!

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

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

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

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

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

sucha.

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

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

Jeśli efekty nie są zadowalające, należy powtórzyć procedurę czyszczenia.



INFORMACJA!

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

Wyposażenie piekarnika można myć w zmywarce.

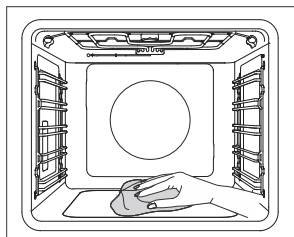
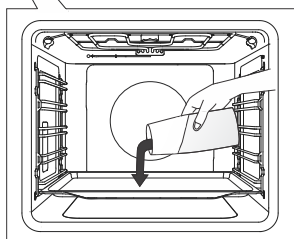
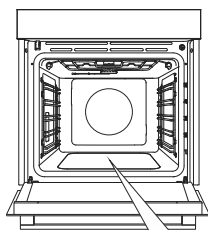
Resztki żywności (tłuszcz, cukry, węglowodany) mogą zapalić się podczas pieczenia, dlatego należy przed każdym użyciem usunąć większy brud z wnętrza piekarnika oraz z wyposażenia.


Czyszczenie piekarnika za pomocą programu Aqua clean

Program umożliwia łatwiejsze usuwanie plam w piekarniku.

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

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



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

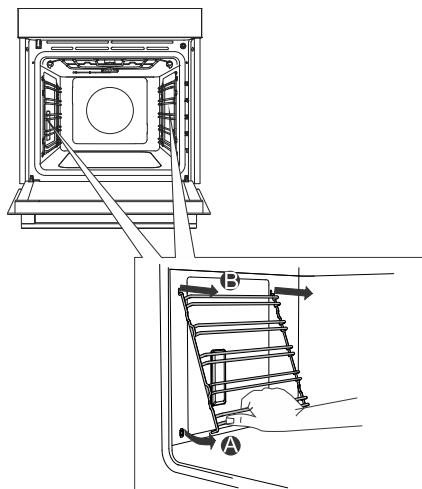
INFORMACJA!

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

OSTRZEŻENIE!

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

Zdejmowanie prowadnic drabinkowych oraz teleskopowych



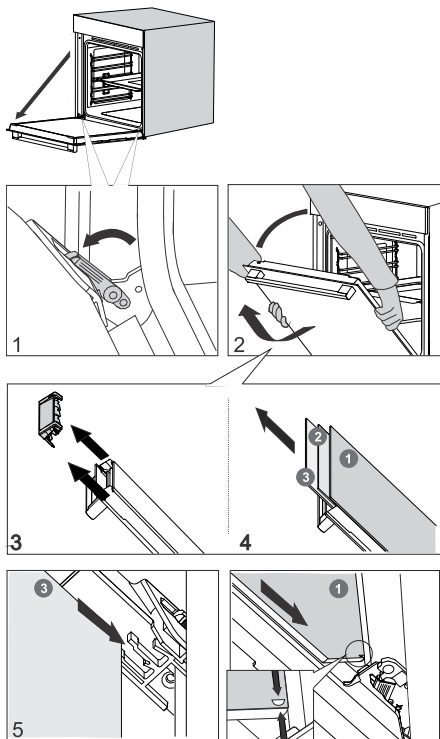
A Trzymając prowadnice od dołu wyciągnąć je w kierunku środka piekarnika.

B Wyjąć je z górnych otworów.

INFORMACJA!

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

Zdejmowanie i wstawianie drzwiczek i szyb drzwiczek



1 Najpierw otworzyć całkowicie drzwiczki (na oścież).

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

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

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

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

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



INFORMACJA!

Założyć drzwiczki postępując w odwrotnej kolejności. Jeśli drzwiczki nie otwierają lub nie zamykają się prawidłowo, sprawdzić, czy nacięcia na zawiasach równo przylegają do łoży zawiasów.



OSTRZEŻENIE!

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

Miękkie otwieranie i zamykanie drzwiczek

(w zależności od modelu)

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



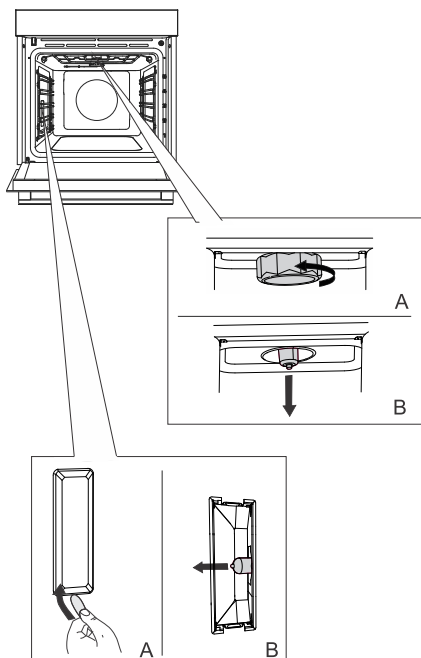
OSTRZEŻENIE!

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

Wymiana żarówki

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

Żarówka halogenowa: G9, 230 V, 25 W



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

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



INFORMACJA!

Należy uważać, aby nie uszkodzić emaliowanej powłoki.

Należy stosować ochronę rąk, aby nie ulec oparzeniu.



OSTRZEŻENIE!

Przed wymianą żarówki urządzenie należy odłączyć od sieci elektrycznej.

Tabela usterek i błędów

Specjalne ostrzeżenia i zgłaszanie usterek

W czasie trwania okresu gwarancyjnego naprawy może wykonywać wyłącznie zatwierdzony przez producenta punkt serwisowy.

Przed przystąpieniem do wykonywania jakichkolwiek napraw należy wyłączyć urządzenie z prądu wyciągając bezpiecznik lub wtyczkę z gniazodka w ścianie.

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

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

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

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

Poniżej przedstawiono szereg porad dotyczących usuwania najczęściej występujących problemów.

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

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

Utylizacja



Opakowanie zostało wykonane z materiałów przyjaznych środowisku, które można recyklingować, utylizować lub zniszczyć bez zagrażania środowisku. W związku z tym materiały opakowaniowe zostały odpowiednio oznaczone.

Umieszczony na produkcie lub jego opakowaniu **symbol** wskazuje na to, że produktu nie należy traktować jak zwykłych odpadów domowych. Produkt należy przekazać celem jego przetworzenia do autoryzowanego punktu zbiórki odpadów elektrycznych i elektronicznych.

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

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

gorenje



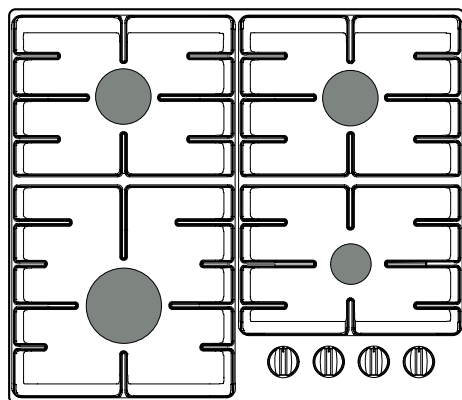
846143-a9



Instrukcja użytkowania

Płyta gazowa

BG3xA - BG6xA - BG6xB - BG6xD
BG6xE - BG7xA - BG7xB - BG7xC
BG7xD - BG9xA - BG9xB - BG9xD
BG9xE



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

 **INFORMACJA!**
Informacja, porada, wskazówka lub zalecenie

 **OSTRZEŻENIE!**
Ostrzeżenie – ogólne niebezpieczeństwo

 **PODŁĄCZENIE DO GAZU!**
Ostrzeżenie – przyłącze gazu

 **RYZIKO PORAŻENIA PRĄDEM ELEKTRYCZNYM!**
Ostrzeżenie – niebezpieczeństwo porażenia prądem elektrycznym

 **GORĄCA POWIERZCHNIA!**
Ostrzeżenie – niebezpieczeństwo gorącej powierzchni

 **NIEBEZPIECZEŃSTWO POŻARU!**
Ostrzeżenie – niebezpieczeństwo pożaru

✓ **PRAWDŁOWO**

✗ **NIEPRAWDŁOWO**



Ważne jest, by dokładnie zapoznać się z treścią instrukcji.

Spis treści

Zasady bezpieczeństwa	4
PRZECZYTAĆ DOKŁADNIE I ZACHOWAĆ DO WYKORZYSTANIA W PRZYSZŁOŚCI!	4
Płyta gazowa	8
Podręcznik Użytkownika	10
Modele	10
Opis	12
Informacje dotyczące rozporządzenia (tylko UE) 66/2014	13
Eksploatacja	14
Położenie palnika:	15
Czyszczenie:	15
Tabela usterek	16
Instrukcja instalacji	17
Zasady bezpieczeństwa	17
Przygotowanie do montażu	20
Taśma uszczelniająca	21
Przyłącze gazu	22
Dostępność	22
Do zabudowy	23
Podłączanie i testowanie	23
Instrukcja konwersji	24
Tabela konwersji	24
Tabela mocy (kW-g/h)	25
Konwersja dysz	26
Konwersja śrub obejściowych	26
Kontrola szczelności i działania	27
Uruchomienie	27
Kontrola działania	27
Kwestie środowiskowe	28
Utylizacja urządzenia i opakowania	28

Zasady bezpieczeństwa



PRZECZYTAĆ DOKŁADNIE I ZACHOWAĆ DO WYKORZYSTANIA W PRZYSZŁOŚCI!

Informacje ogólne

- Producent nie ponosi odpowiedzialności za jakiegokolwiek szkody wynikające z niestosowania się do instrukcji bezpieczeństwa oraz ostrzeżeń.
- Uszkodzenia spowodowane nieprawidłowym podłączeniem, mocowaniem lub niewłaściwą eksploatacją nie są objęte gwarancją.

⚠ OSTRZEŻENIE!

To urządzenie oraz jego elementy będące w zasięgu ręki nagrzewają się podczas użytkowania. Nie wolno dotykać gorących części. Dzieci w wieku poniżej 8 lat nie powinny zbliżać się do urządzenia, jeśli nie znajdują się pod stałym nadzorem.

⚠ NIEBEZPIECZEŃSTWO POŻARU!

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

- **UWAGA!** Gotowanie powinno odbywać się pod nadzorem. Należy zapewnić stały nadzór nad krótkim gotowaniem.

NIEBEZPIECZEŃSTWO POŻARU!

OSTRZEŻENIE: gotowanie na płycie z zastosowaniem tłuszczu lub oleju może powodować zagrożenie i doprowadzić do pożaru.


- NIE gasić pożaru wodą. W takiej sytuacji należy wyłączyć urządzenie i zakryć płomień, np. za pomocą koca pożarowego.
- Zabrania się flambirowania pod okapem kuchennym. Wysokie płomień mogą wywołać pożar nawet przy wyłączonym okapie.

OSTRZEŻENIE!

Używać wyłącznie osłon kuchenki zaprojektowanych lub wskazanych jako odpowiednie w instrukcji obsługi przez jej producenta lub też osłon wbudowanych w kuchenkę. Stosowanie nieodpowiednich osłon może prowadzić do wypadków.

- Płytę grzejną można stosować jedynie do przygotowywania żywności.
- Nie można jej stosować do ogrzewania pomieszczeń.
- Na płycie nie wolno podgrzewać zamkniętych puszek. Ciśnienie rosnące w ich wnętrzu może doprowadzić do wybuchu puszki. Może być to przyczyną obrażeń lub poparzeń.
- Zabrania się zakrywania urządzenia tkaniną lub podobnym materiałem. Jeśli płyta będzie włączona lub nadal gorąca, może to doprowadzić do wybuchy pożaru.

- Zabrania się wykorzystywania urządzenia jako blatu kuchennego. Płyta może zostać przypadkowo włączona lub być nadal gorąca, co może spowodować stopienie się obiektów, ich rozgrzanie lub wywołać pożar.
- Nie wolno korzystać z urządzenia w temperaturach poniżej 5°C.
- Umieszczanie lub korzystanie z płyty grzejnej poza pomieszczeniami jest zabronione.
- Przy pierwszym korzystaniu z urządzenia może pojawić się „nowy zapach”. Jest to normalne zjawisko. Jeśli kuchnia jest odpowiednio wentylowana, zapach szybko zniknie.
- Urządzenie nie jest zaprojektowane do obsługi za pomocą zewnętrznego zegara lub odrębnego systemu zdalnego sterowania.
- Zabrania się otwierania obudowy urządzenia.
- Do czyszczenia płyty grzejnej nie wolno używać myjek ciśnieniowych ani parowych.
- Blat ceramiczny jest bardzo wytrzymały, ale można go uszkodzić, np. może pęknąć po upuszczeniu na niego słoika lub ostrego narzędzia.
- Jeśli dopuszcza się montaż szuflady pod urządzeniem bez zastosowania dna izolującego (patrz instrukcja montażu) nie należy w niej przechowywać wysoko łatwopalnych przedmiotów ani materiałów. Zapewnić odpowiednią przestrzeń o wysokości kilku centymetrów pomiędzy dnem płyty, a zawartością szuflady.

** RYZYKO PORAŻENIA PRĄDEM ELEKTRYCZNYM!
OSTRZEŻENIE! W przypadku uszkodzenia szklanej płyty
grzewczej:**

- Natychmiast wyłączyć wszystkie palniki i elektryczny element grzejny oraz odłączyć urządzenie od źródła zasilania.
- Nie dotykać powierzchni urządzenia.
- Nie używać urządzenia.

 OSTRZEŻENIE!

- Urządzenie może być użytkowane przez dzieci w wieku 8 lat i starsze, a także przez osoby o ograniczonych zdolnościach fizycznych, sensorycznych i psychicznych lub braku doświadczenia i odpowiedniej wiedzy jedynie pod nadzorem i po odbyciu szkolenia w zakresie bezpiecznej eksploatacji urządzenia oraz zrozumieniu wiążących się z nią zagrożeń.
- Dzieci nie mogą bawić się płytą grzejną.
- Dzieci nie powinny zajmować się czyszczeniem ani konserwacją urządzenia bez odpowiedniego nadzoru.
- W szafkach nad lub za urządzeniem nie wolno przechowywać przedmiotów, które mogłyby wzbudzać zainteresowanie dzieci.
- Pola grzejne / palniki rozgrzewają się podczas eksploatacji i pozostają gorące chwilę po wyłączeniu. Podczas gotowania i tuż po zakończeniu dzieci powinny przebywać z dala od urządzenia.

Płyta gazowa

- **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).
- Podczas użytkowania oraz tuż po zakończeniu gotowania elementy palnika są gorące. Nie wolno ich dotykać; należy także unikać ich kontaktu z materiałami nieodpornymi na wysokie temperatury.
- Zabrania się zanurzania pokryw palnika oraz rusztów palnika w zimnej wodzie. Szybki spadek temperatury może spowodować uszkodzenie emalii.
- Odległość między naczyniem i pokręteł lub ścianą nieżaroodporną powinna być zawsze większa niż jeden centymetr. W przypadku mniejszych odległości wysoka temperatura może spowodować przebarwienie i/lub deformację pokręteł lub ściany.
- Zawsze należy stosować ruszty nad palnikami oraz odpowiednie naczynia.
- Naczynie należy zawsze umieszczać na ruszcie nad palnikiem. Ułożenie naczynia bezpośrednio na pokrywie palnika może prowadzić do niebezpiecznych sytuacji.
- Tace aluminiowe lub foliowe nie nadają się do stosowania jako naczynia do gotowania. Mogą wtopić się w pokrywy palników oraz ruszty nad palnikami.

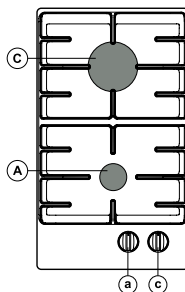
- Płyta grzejna będzie działać skutecznie tylko, jeśli elementy palnika zostaną zmontowane z wykorzystaniem rowków prowadzących. Ruszty nad palnikami powinny być ustawione odpowiednio względem siebie oraz w płaskim położeniu na tacy ociekowej. Tylko taka pozycja zapewnia stabilne ułożenie naczyń.
- Rękawice lub szmatki kuchenne należy trzymać z dala od płomienia.
- Nie stosować płyt do smażenia ani blach do pieczenia.
- Aby zapewnić bezpieczną i prawidłową pracę palników, należy czyścić je regularnie.
- Brak gumowych nóżek rusztów może powodować zadrapanie tacy ociekowej lub niewydajną pracę palnika. W przypadku braku gumowych nóżek należy skontaktować się z serwisem.

Podręcznik Użytkownika

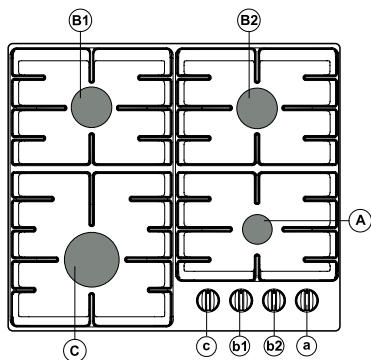
Modele

- Aa – Palnik mały
- Bb – Palnik średni
- Cc – Palnik duży
- Dd – Palnik do woka

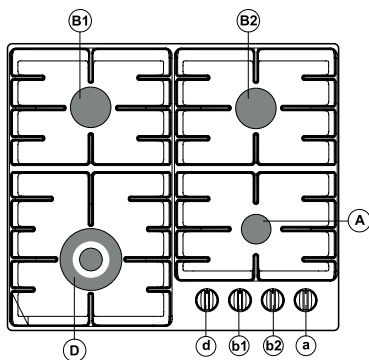
BG3xA



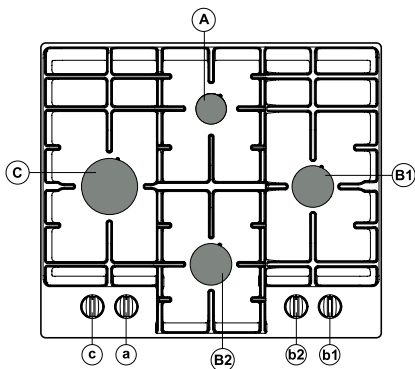
BG6xA



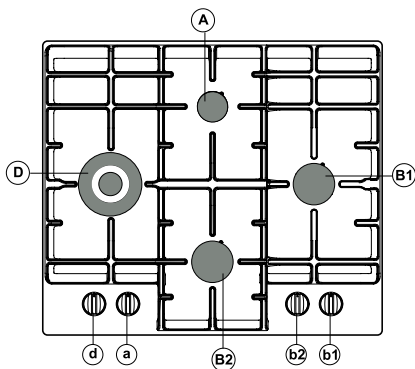
BG6xB



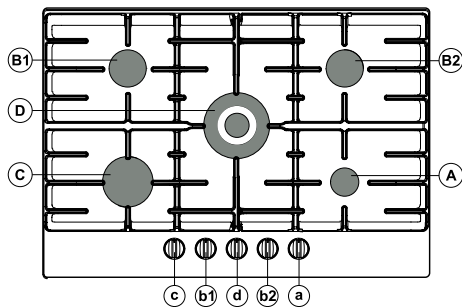
BG6xD



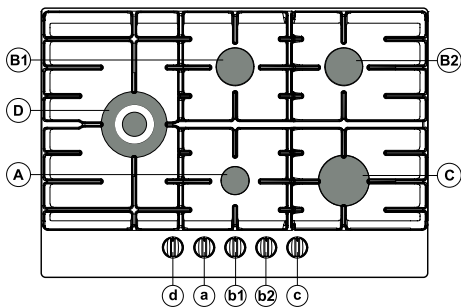
BG6xE



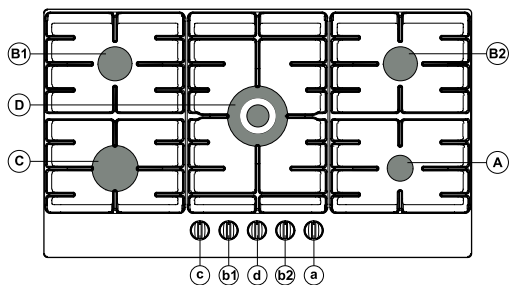
BG7xA / BG7xC



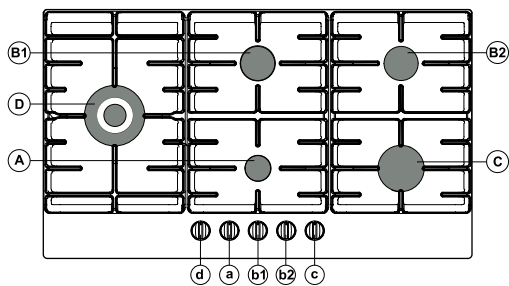
BG7xB / BG7xD




BG9xA / BG9xD





BG9xB / BG9xE




Opis

	G20 - 20 mbar						
	Palnik	Moc	BG3xA	BG6xA BG6xD	BG6xB BG6xE	BG7xA BG7xB BG9xA BG9xB	BG7xC BG7xD BG9xD BG9xE
Aa	Mały	1,05 kW	x	x	x	x	x
Bb	Średni	1,80 kW		x	x	x	x
Cc	Duży	3,00 kW	x	x		x	x
Dd	Wok	3,50 kW			x		x
Dd	Wok	4,05 kW				x	

	G30/G31 - 28-30/37 mbar						
	Palnik	Przepływ mocy / masy	BG3xA	BG6xA BG6xD	BG6xB BG6xE	BG7xA BG7xB BG9xA BG9xB	BG7xC BG7xD BG9xD BG9xE
Aa	Mały	1,05 kW / 76 g/h	x	x	x	x	x
Bb	Średni	1,70 kW / 122 g/h		x	x	x	x
Cc	Duży	3,00 kW / 216 g/h	x	x		x	x
Dd	Wok	3,50 kW / 252 g/h			x		x
Dd	Wok	3,90 kW / 281 g/h				x	

	G30/G31 - 50 mbar						
	Palnik	Przepływ mocy / masy	BG3xA	BG6xA BG6xD	BG6xB BG6xE	BG7xA BG7xB BG9xA BG9xB	BG7xC BG7xD BG9xD BG9xE
Aa	Mały	1,00 kW / 72 g/h	x	x	x	x	x
Bb	Średni	1,90 kW / 137 g/h		x	x	x	x
Cc	Duży	3,00 kW / 216 g/h	x	x		x	x
Dd	Wok	3,50 kW / 252 g/h			x		x
Dd	Wok	3,80 kW / 274 g/h				x	

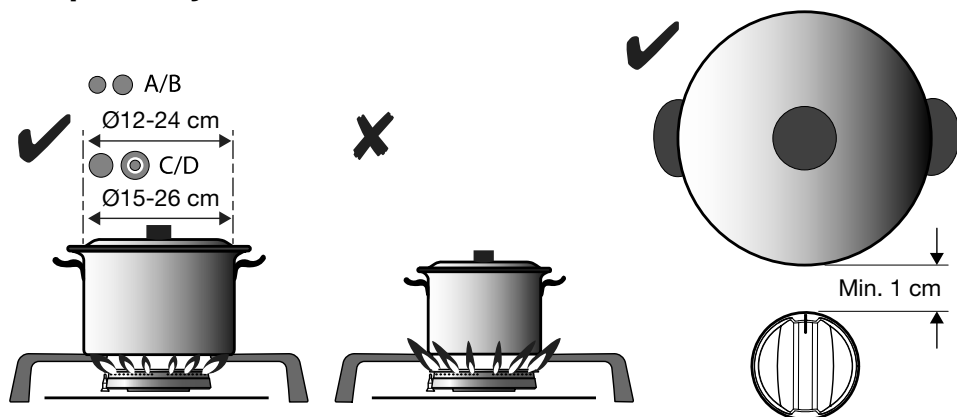
	G20 - 25 mbar					
	Palnik	Przepływy mocy / masy	BG3xA	BG6xA BG6xD	BG6xB BG6xE	BG7xC BG7xD BG9xD BG9xE
Aa	Mały	1,15 kW	x	x	x	x
Bb	Średni	2,00 kW		x	x	x
Cc	Duży	3,30 kW	x	x		x
Dd	Wok	3,90 kW			x	x

Informacje dotyczące rozporządzenia (tylko UE) 66/2014

Wartości zmierzone zgodnie z normą EN60350-2

Model		BG3xA	BG6xA BG6xD	BG6xB BG6xE	BG7xA BG7xB BG7xC BG7xD BG9xA BG9xB BG9xD BG9xE
Typ płyty grzewczej		Płyta gazowa	Płyta gazowa	Płyta gazowa	Płyta gazowa
Liczba palników gazowych		2	4	4	5
Technologia grzewcza		Palnik gazowy	Palnik gazowy	Palnik gazowy	Palnik gazowy
Efektywność energetyczna na palnik gazowy (EE palnika gazowego) w procentach	Palnik średni:	-	58,1	58,1	58,1
	Palnik duży:	57,1	57,1	-	57,1
	Palnik do woka:	-	-	55,1	55,1
Efektywność energetyczna dla płyty gazowej (EE płyty gazowej) w procentach		57,1	57,8	57,1	57,1

Eksploatacja

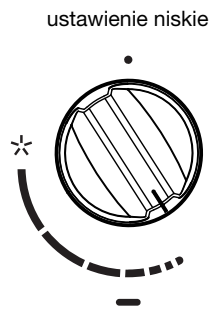
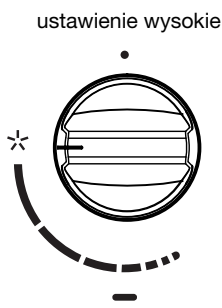
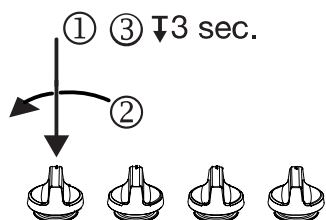


⚠ OSTRZEŻENIE!

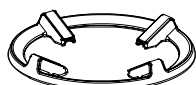
Odległość między naczyniem i ścianą nieżaroodporną powinna być zawsze większa niż jeden centymetr. W przypadku mniejszych odległości wysoka temperatura może spowodować przebarwienie i/lub deformację pokręteł lub ściany.

Regulacja:

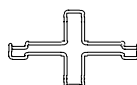
- (1) Nacisnąć
- (2) Obrócić w lewo i przytrzymać
- (3) Przytrzymać przez 3 sekundy



Akcesoria (do nabycia w dziale sprzedazowym):

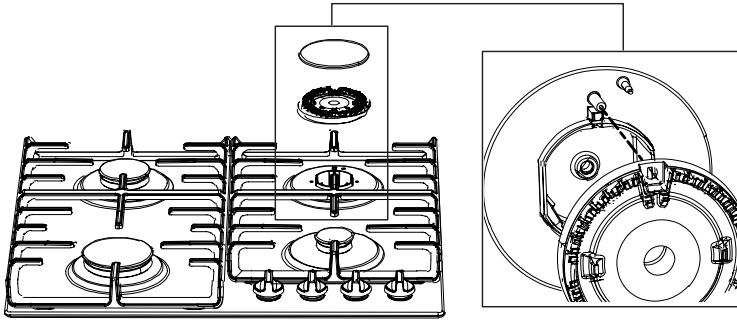


Pasuje do palnika do woka
Kod: 806206



Pasuje do małego palnika
Kod: 537584
(BG6Ax/BG6Bx/BG6Hx/BG6Fx/BG6Ix)
Kod: 819356 (BG6Jx/BG7Dx)

Położenie palnika:



Czyszczenie:

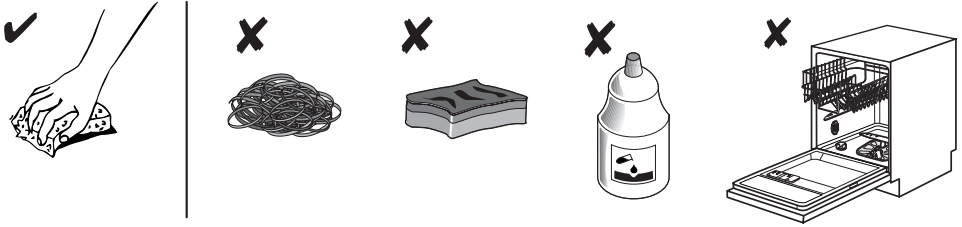


Tabela usterek

Poniżej przedstawiono szereg porad dotyczących usuwania najczęściej występujących problemów.

Problem	Możliwa przyczyna	Co zrobić?
Palniki nie palą się. Płomień jest nierównomierny/niestabilny.	Płomień jest nierównomierny z powodu nieprawidłowego ustawienia gazu.	Fachowiec powinien sprawdzić instalację gazową!
Płomień palników nagle się zmienia.	Nieprawidłowo zmontowane elementy płyty kuchennej.	Prawidłowo zmontować palnik.
Zapłon palnika trwa dłużej, niż powinien.	Nieprawidłowo zmontowane elementy płyty kuchennej.	Prawidłowo zmontować palnik.
Płomień gaśnie tuż po zapłonie.	Zbyt krótko lub słabo naciśnięte pokrętko.	Przytrzymaj pokrętko wciśnięte przez dłuższy czas.
Kratka w obszarze palnika uległa przebarwieniu.	Jest to normalne zjawisko wynikające z wysokiej temperatury.	Oczyścić kratkę środkiem do pielęgnacji powierzchni metalowych.
Nie działa instalacja zasilania elektrycznego.	Możliwe przepalenie bezpiecznika.	Sprawdzić bezpiecznik w skrzynce bezpiecznikowej i w razie potrzeby wymienić.
Elektryczny zapłon palników przestał działać.	Między świecą zapłonową a palnikiem znajdują się resztki pokarmu lub środków czyszczących.	Otworzyć i dokładnie oczyścić przestrzeń między świecą a palnikiem.
Pokrywa palnika wygląda na zabrudzoną.	Zwykłe zabrudzenie.	Oczyścić pokrywę palników środkiem do pielęgnacji powierzchni metalowych.

Jeśli urządzenie będzie działać nieprawidłowo w wyniku niewłaściwego użytkowania, wizyta technika serwisowego w okresie gwarancyjnym będzie płatna. Niniejszą instrukcję należy przechowywać w miejscu łatwo dostępnym; przekazując urządzenie innej osobie. Należy przekazać także niniejszą instrukcję.

UWAGA!

Jeśli pomimo stosowania się do powyższych wskazówek problem nie znika, należy skontaktować się z autoryzowanym serwisem. Usuwanie usterek lub rozpatrywanie zgłoszeń wynikających z nieprawidłowego podłączenia lub użytkowania urządzenia nie jest objęte gwarancją. Koszty naprawy w takich przypadkach ponosi użytkownik.

Instrukcja instalacji

Zasady bezpieczeństwa



- Urządzenie może być podłączane jedynie przez instalatorów z odpowiednimi uprawnieniami.
- Przed instalacją należy się upewnić, że lokalne warunki dystrybucji mediów (napięcie, częstotliwość, rodzaj gazu oraz ciśnienie gazu) oraz ustawienia urządzenia są prawidłowe.
- Urządzenie należy uziemić.
- Informacje o znamionowym napięciu, częstotliwości, rodzaju gazu oraz kraju, dla którego przeznaczone jest urządzenie, znajdują się na tabliczce znamionowej.



- Podłączanie do sieci elektrycznej, klasa I – 220–240 V, 50/60 Hz, maks. 1 W.
- Podłączenie do sieci elektrycznej musi być zgodne z krajowymi i lokalnymi przepisami.
- Gniazdko elektryczne oraz wtyczka powinny być zawsze dostępne.

- Jeśli urządzenie stacjonarne nie jest wyposażone w przewód zasilający oraz wtyczkę bądź inne środki służące do odłączania od sieci elektrycznej z separacją styków dla wszystkich biegunów, zapewniające kompletne odłączenie zgodnie z warunkami przepięciowymi kategorii III, wówczas należy zapewnić takie środki zgodnie z zasadami dotyczącymi podłączania okablowania. Wymogi te spełnia np. przełącznik omnipolarny z co najmniej 3-milimetrową separacją styków zamontowany w przewodzie zasilającym.
- Kabel połączeniowy powinien swobodnie zwisać i nie powinien być prowadzony w szufladzie.



- Przyłącze gazu 1/2" ISO 228 / ISO 7-1 / EN 10226-1 (1/2" ISO 228 / tylko FR 1/2" ISO 228).

Przyłącze gazowe musi być zgodne z krajowymi i lokalnymi rozporządzeniami. Dane techniczne gazu znajdują się na stosownej etykiecie.

- Urządzenie nie jest podłączane do urządzenia odprowadzającego produkty spalania. Należy je zainstalować i podłączyć zgodnie z obowiązującymi przepisami. Szczególną uwagę należy zwrócić na obowiązujące wymagania dotyczące wentylacji.
- Zaleca się podłączenie płyty gazowej za pomocą sztywnej rury. Dozwolone jest także podłączanie za pomocą specjalnie zaprojektowanych elastycznych przewodów bezpieczeństwa.

- Rura za piekarnikiem powinna być w całości wykonana z metalu.
- Przewód bezpieczeństwa nie może być zgięty ani stykać się z ruchomymi elementami wyposażenia kuchennego.
- Zawór dopływu gazu powinien znajdować się w łatwo dostępnym miejscu.
- Blat kuchenny, na którym montowana będzie płyta grzejna, powinien być płaski.
- Ściany oraz blat kuchenny w pobliżu urządzenia powinny być odporne na temperatury co najmniej do 105°C.

Serwis

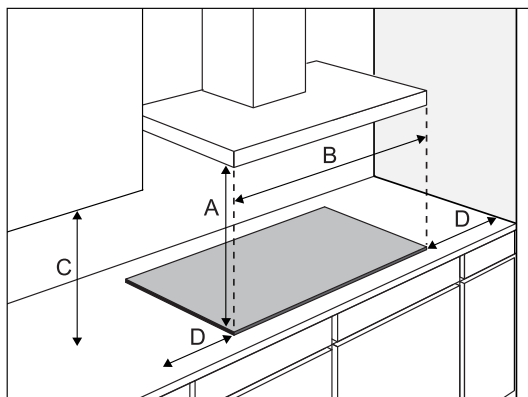
- Uszkodzone części można wymieniać tylko na części oryginalne.

Producent gwarantuje, że jedynie oryginalne części spełniają wymogi bezpieczeństwa.

- W przypadku uszkodzenia przewodu przyłączeniowego, może go wymienić jedynie producent lub jego pracownik serwisu czy też inna odpowiednio wyszkolona osoba, co pomoże uniknąć niebezpieczeństwa porażenia prądem.

Przygotowanie do montażu

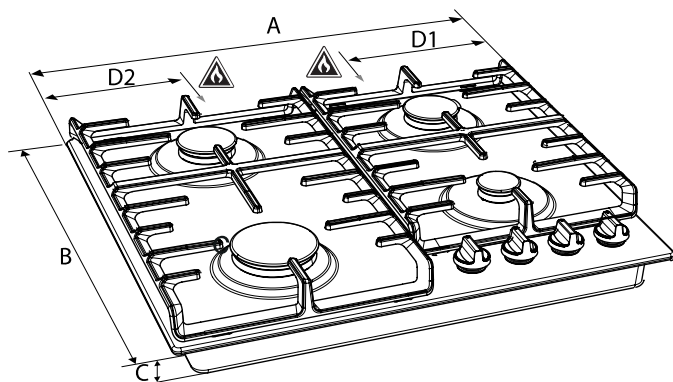
Wolna przestrzeń wokół urządzenia



	A (mm)	B (mm)	C (mm)	D (mm)
BG3	min. 650	min. 600	min. 450	min. 120
BG6	min. 650	min. 600	min. 450	min. 120
BG7	min. 650	min. 750	min. 450	min. 120
BG9	min. 650	min. 900	min. 450	min. 120

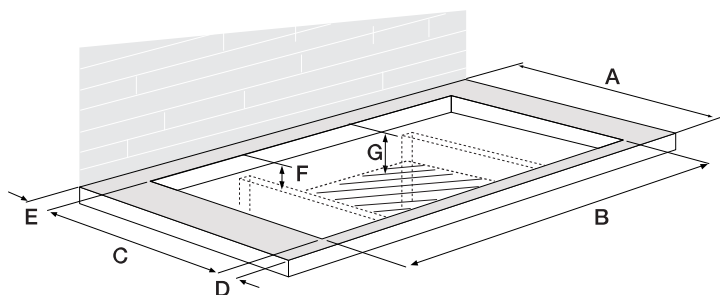
Wymiary

Urządzenie:



	A (mm)	B (mm)	C (mm)	D1 (mm)	D2 (mm)
BG3	300	520	52	-	138
BG6xA/B	600	520	52	-	138
BG6xD/E	600	520	52	138	-
BG7	750	520	52	138	-
BG9	900	520	52	138	-

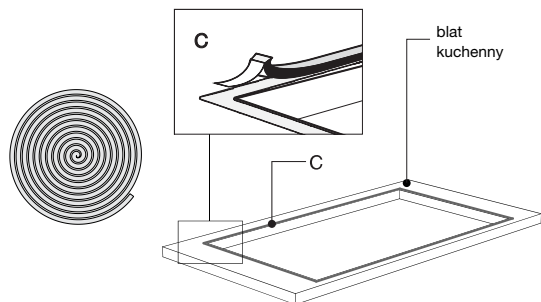
Montaż w blacie:



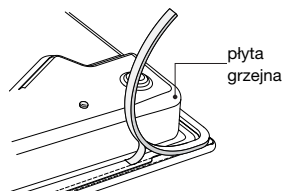
	A (mm)	B (mm)	C (mm)	D (mm)	E (>mm)	F (mm)	G (mm)
BG3	600	260	490	60	50	90	100
BG6	600	560	490	60	50	90	100
BG7	600	715	490	60	50	90	100
BG9	600	860	490	60	50	90	100

Taśma uszczelniająca

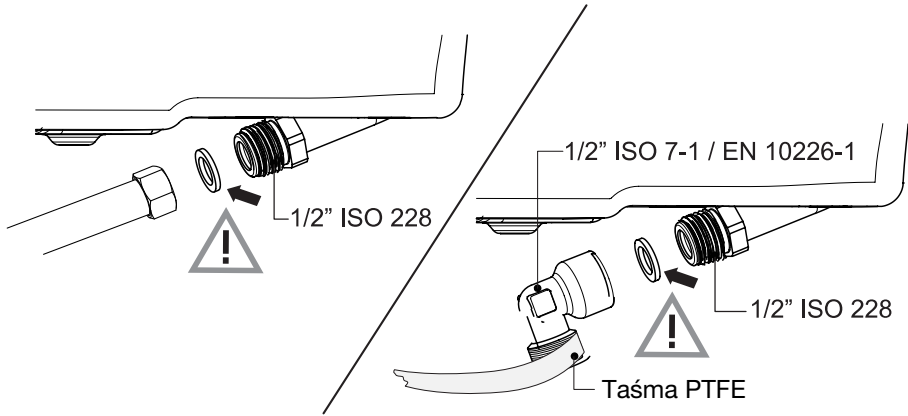
Taca ociekowa ze stali nierdzewnej



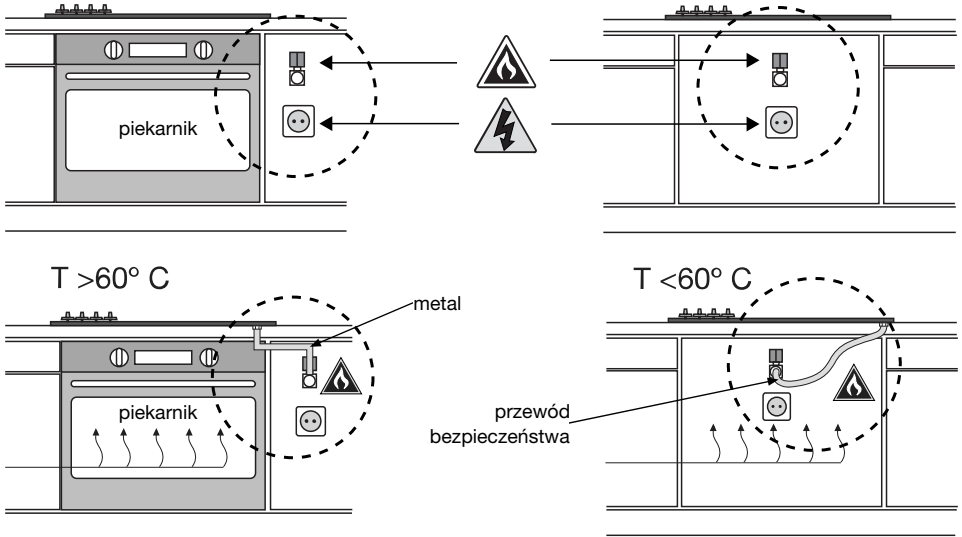
Szklana taca ociekowa



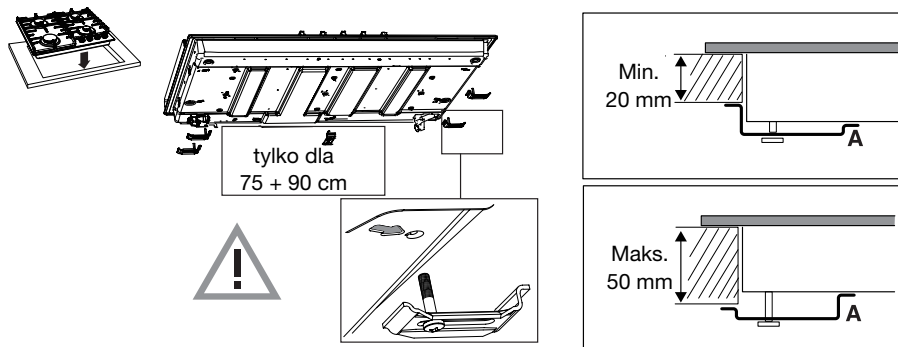
Przyłącze gazu



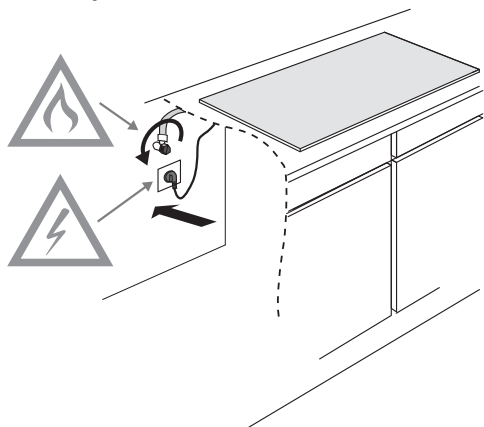
Dostępność



Do zabudowy



Podłączenie i testowanie



! **OSTRZEŻENIE!**
Sprawdzić szczelność połączeń.

Instrukcja konwersji



OSTRZEŻENIE!

Dostosowywanie do różnych rodzajów gazu!



OSTRZEŻENIE!

Uwaga! Wykonywanie niniejszych procedur przez niewykwalifikowanych techników może prowadzić do niebezpiecznych sytuacji. Dostawca nie odpowiada za skutki (wynikające z sytuacji zagrożenia i/lub obrażenia ciała oraz uszkodzenia mienia) spowodowane nieprawidłowym wykonaniem niniejszych procedur przez techników niebędących pracownikami dostawcy. Szkody wynikowe wynikające z nieprawidłowego wykonania niniejszych procedur nie będą rozpatrywane.

Za pomocą zestawu do konwersji można przystosować płytę gazową do innego rodzaju gazu. Zob. tabela konwersji.

Tabela konwersji

Rodzaj gazu	P mbar	Modyfikacja	Mały	Średni	Duży
			dysza	dysza	dysza
G20	20 / 25	-	72	97	128
Konwersja z G20 - 20 mbar na:					
G20	13	Wymiana dyszy i brak ingerencji w obejście	84	115	145
G30/G31	28-30/37	Wymiana dyszy i wkręcenie obejścia (patrz 3A)	50	65	85
(PL) G30/G31	37	Wymiana dyszy i wkręcenie obejścia (patrz 3A)	50	65	85
G30/G31	50	Wymiana dyszy i wkręcenie obejścia (patrz 3A)	43	60	75

Rodzaj gazu	P mbar	Modyfikacja	Mały	Średni	Duży
			dysza	dysza	dysza
G30/G31	28-30/37	-	50	65	85
Konwersja z G30/G31 - 28-30/37 mbar na:					
G20	20 / 25	Wymiana dyszy i regulacja obejścia (patrz 3C)	72	97	128

Rodzaj gazu	P mbar	Modyfikacja	Wok BG6xB/E / BG7xC/D / BG9xD/E	Wok BG7xA/B / BG9xA/B
			dysza	dysza
G20	20 / 25	-	142	150
Konwersja z G20 - 20 mbar na:				
G20	13	Wymiana dyszy i brak ingerencji w obejście	155	170
G30/G31	28-30/37	Wymiana dyszy i wkręcenie obejścia (patrz 3A)	94	100
(PL) G30/G31	37	Wymiana dyszy i wkręcenie obejścia (patrz 3A)	94	94
G30/G31	50	Wymiana dyszy i wkręcenie obejścia (patrz 3A)	76	78

Rodzaj gazu	P mbar	Modyfikacja	Wok BG6xB/E / BG7xC/D / BG9xD/E	Wok BG7xA/B / BG9xA/B
			dysza	dysza
G30/G31	28-30/37	-	94	100
Konwersja z G30/G31 - 28-30/37 mbar na:				
G20	20 / 25	Wymiana dyszy i regulacja obejścia (patrz 3C)	142	150 (nie dla G20 25 mbar)

Tabela mocy (kW-g/h)

	G20 - 13 mbar	PL G30/G31 - 37 mbar
Palnik pomocniczy	1,05	1,15 / 83
Palnik średni	1,95	1,95 / 140
Palnik duży	3,10	3,30 / 238
Palnik wok (BG6xB/E-BG7xC/D- BG9xD/E)	3,45	3,90 / 281
Palnik wok (BG7xA/B - BG9xA/B)	4,00	3,90 / 281

Zawartość zestawu do konwersji

- Dysze dla palników (jeśli dotyczy) oraz śruby obejściowe do zaworów gazowych.
- Etykieta ze zmodyfikowanymi specyfikacjami i ustawieniami gazu.

Potrzebne narzędzia:

T1 Klucz nasadowy (7 mm)

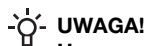
T2 Wkrętak płaski (4 mm)

T3 Szczypce

T4 Klucz oczkowy (7 mm)

T5 Spray do wykrywania nieszczelności

Konwersja dysz



UWAGA!

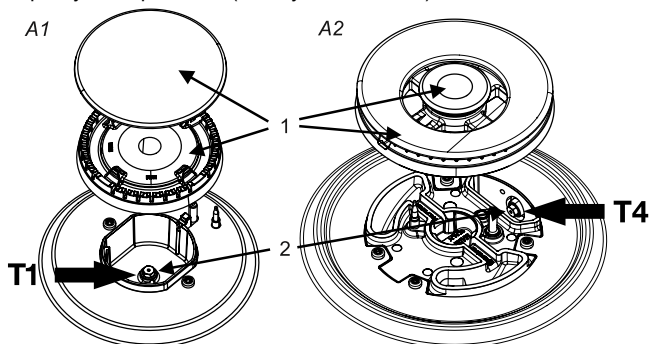
Uwaga: odłączyć urządzenie od zasilania elektrycznego.

Zabezpieczyć blat kuchenny przed uszkodzeniem. Elementy urządzenia ułożyć na zabezpieczonej podstawie.

Przy konwersji do innego rodzaju gazu konieczna jest wymiana dysz.

Odpowiednie wartości są podane także na dyszach.

1. Zdemontować ruszty nad palnikami, głowice palników, korony oraz pokrywy (zob. rysunki A1 i A2).
Zdjąć pokrętła sterujące (pionowo).
2. Za pomocą klucza nasadowego (T1) lub oczkowego (T4) odkręcić stare dysze i zamontować nowe w pokrywach palników (zob. rysunki A1 i A2).



Konwersja śrub obejściowych

W zależności od rodzaju gazu, do którego wykonywana jest konwersja urządzenia, istnieje kilka sposobów regulacji śrub obejściowych.

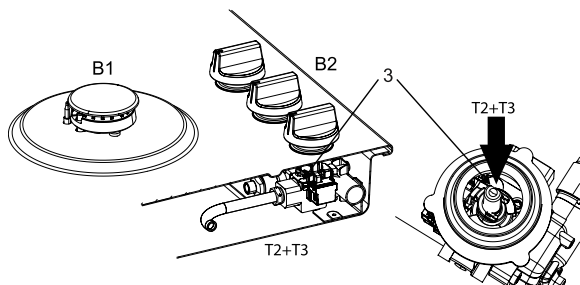
W tabeli konwersji w kolumnie „Modyfikacja” należy sprawdzić, czy śruby obejściowe muszą zostać całkowicie wkręcone (patrz czynność 3A), wymienione na inne (patrz czynność 3B), czy wyregulowane (patrz czynność 3C).

Odpowiednie wartości zamieszczono także na górnych częściach śrub obejściowych. Dostęp do śrub obejściowych można uzyskać od góry płyty grzejnej po wyciągnięciu pokręteł (B2).

3A. Za pomocą wkrętaka płaskiego (T2) całkowicie wkręcić śruby obejściowe (3) wszystkich zaworów gazowych.

3B. Korzystając z wkrętaka płaskiego (T2) oraz szczypiec (T3), wymontować śruby obejściowe. Korzystając ze szczypiec, umieścić nowe śruby obejściowe wszystkich zaworów gazowych na miejscach i wkręcić je za pomocą wkrętaka płaskiego.

3C. Korzystając z wkrętaka płaskiego (T2), wyregulować śruby obejściowe (3) wszystkich zaworów gazowych do uzyskania stabilnego płomienia przy minimalnym przepływie gazu. Należy sprawdzić stabilność płomienia przy zimnym i gorącym palniku.



Kontrola szczelności i działania

Gdy urządzenie jest podłączone do dopływu gazu, sprawdzić szczelność układu za pomocą sprayu do kontroli szczelności.

1. Uszczelnić wtryskiwacz.
2. Odkręcić zawór gazowy. **Uwaga:** wcisnąć i otworzyć zawór aby obejść zabezpieczenie termiczne i trzymać zawór wciśnięty.
3. Nanieść spray do wykrywania nieszczelności na wszystkie połączenia i sprawdzić ich szczelność.
4. Powtórzyć operację dla każdego palnika.

Uruchomienie

1. Zamontować pokrętła, elementy palników oraz ruszty nad palnikami.
2. Sprawdzić, czy urządzenie jest podłączone do instalacji gazowej odpowiedniego typu, a gaz ma właściwe ciśnienie.
3. Otworzyć główny zawór gazowy.
4. Podłączyć wtyczkę do gniazdka elektrycznego.

Kontrola działania



ADJUSTED FOR EINGESTELLT AUF Э ПОТРАБЛЮЮ ДО PRILAGODEN ZA ADJUSTATE PENTRU	SKORYGOWANIE O KORRIGALT НАСТРОЕНО ДЛЕ РЕТЕК УИМР ТЕШУВЕГЕН PO OCZESTNI O PRILAGODEN ZA ADJUSTATE PENTRU	CL
GXX XX mbar		

1. Zapalić palniki.
2. Sprawdzić, czy profil płomienia jest prawidłowy, jednolity i stabilny w całym zakresie:
3.
 - Sprawdzić, czy płomień nie słabnie przy ustawieniu minimalnym.
 - Sprawdzić, czy płomień nie zwiększa się gwałtownie przy ustawieniu maksymalnym.
 - Sprawdzić, czy nie są widoczne długie, żółte płomienie.
4. Nakleić etykietę ze zmodyfikowaną specyfikacją i ustawieniami gazu na etykietę z poprzednimi informacjami (na spodzie urządzenia w pobliżu przyłącza gazu).

Kwestie środowiskowe

Utylizacja urządzenia i opakowania

Przy produkcji niniejszego urządzenia stosowane były materiały nieistwarzające zagrożenia dla środowiska.

Opakowanie urządzenia podlega recyklingowi. Stosowane były następujące materiały:

- karton;
- papier;
- folia polietylenowa (PE);
- polistyren bez CFC (pianka sztywna PS);
- taśma polipropylenowa (PP).

Materiały te należy utylizować w sposób odpowiedzialny i zgodnie z przepisami rządowymi.



W celu poinformowania o wymogu specjalnej utylizacji elektrycznych urządzeń AGD na produkcie znajduje się symbol przekreślonego kontenera na śmieci.

Oznacza to, że po zakończeniu eksploatacji urządzenia nie może być ono utylizowane jako odpady gospodarcze. Należy je przekazać do specjalnego centrum odbioru odpadów wskazanego przez lokalne władze lub pośrednika świadczącego takie usługi. Prawidłowa utylizacja urządzeń AGD takich jak ta płyta grzejna pozwala uniknąć negatywnego wpływu na środowisko oraz zdrowie, a także umożliwia odzyskiwanie materiałów, przyczyniając się tym samym do znacznych oszczędności energii i zasobów.

UWAGA!

Uwaga! Uszkodzonego panelu szklano-ceramicznego nie wolno wyrzucać do pojemnika na szkło; należy go przekazać do gminnego centrum recyklingu odpadów.

Deklaracja zgodności



Niniejszym oświadczamy, że nasze produkty są zgodne z wymaganiami europejskich dyrektyw, rozporządzeń oraz regulacji, a także wymogów określonych w przywołanych normach.

gorenje

GORENJE gospodinjski aparati, d.o.o. Adres: Partizanska 12, 3320 Velenje, Slovenija
Tel.: +386 (0)3 899 10 00 Faks: +386 (0)3 899 28 00 www.gorenje.com



830315-a7

