



**INSTRUKCJA OBSŁUGI  
KUCHENKA  
WOLNOSTOJĄCA  
GAZOWA/ELEKTRYCZNA**

## **Drogi Kliencie,**

Kawałki opakowań (plastikowe torby, styropian itp.) nie mogą być pozostawione w zasięgu dzieci, ponieważ są potencjalnie niebezpieczne. Prosimy o przemyślaną utylizację opakowań w odpowiedni sposób.

W tym celu zalecamy uważne przeczytanie całej instrukcji przed rozpoczęciem korzystania z produktu i zachowanie jej jako punktu odniesienia.

Niniejsza instrukcja obsługi została przygotowana dla więcej niż jednego modelu. Niektóre funkcje określone w instrukcji mogą nie być dostępne w urządzeniu.

**Ostrzeżenie: Wszystkie nasze urządzenia są przeznaczone wyłącznie do użytku domowego, a nie komercyjnego.**

TO URZĄDZENIE POWINNO BYĆ ZAINSTALOWANE ZGODNIE Z OBOWIĄZUJĄCYMI PRZEPISAMI I UŻYWANE WYŁĄCZNIE W DOBRZE WENTYLOWANYM POMIESZCZENIU. PRZECZYTAJ INSTRUKCJE PRZED INSTALACJĄ LUB UŻYCIEM TEGO URZĄDZENIA

# SPIS TREŚCI

1. WAŻNE OSTRZEŻENIA
2. CECHY TECHNICZNE KUCHENKI
3. INSTALACJA KUCHENKI
4. OPIS KUCHENKI
5. KORZYSTANIE Z KUCHENKI
6. ZMIANA DYSZY I RODZAJU GAZU
7. JEŚLI URZĄDZENIE NIE DZIAŁA
8. UŻYWANIE OSŁONY TERMICZNEJ
9. UŻYWANIE TURNSPITU
10. KONSERWACJA i CZYSZCZENIE



## WAŻNE OSTRZEŻENIA

- **OSTRZEŻENIE:** To urządzenie musi być uziemione
- Wymagane informacje dotyczące mocy i wartości znamionowych kuchenki można znaleźć na etykiecie znamionowej znajdującej się z tyłu urządzenia.
- Przed instalacją urządzenia należy upewnić się, że zasilanie elektryczne jest WYŁĄCZONE.

- Przed wymianą lampy należy upewnić się, że urządzenie jest wyłączone, aby uniknąć porażenia prądem.
- Jeśli przewód zasilający jest uszkodzony, musi zostać wymieniony przez producenta, jego przedstawiciela serwisowego lub podobne wykwalifikowane osoby w celu uniknięcia zagrożenia.
- Przewody elektryczne kuchenki należy trzymać z dala od gorących miejsc; nie wolno dopuścić, aby dotykały one urządzenia. Należy trzymać je z dala od ostrych krawędzi i rozgrzanych powierzchni.
- Korzystanie z urządzenia wytwarza wilgoć i ciepło w pomieszczeniu; upewnij się, że kuchnia jest dobrze wentylowana.
- Długotrwałe intensywne użytkowanie urządzenia może wymagać dodatkowej wentylacji, na przykład zwiększenia poziomu wentylacji mechanicznej.
- Gdy kuchenka jest gorąca, nigdy nie należy dotykać szkła kuchenki ręką.
- To urządzenie służy wyłącznie do gotowania. Nie wolno go używać do innych celów, na przykład do ogrzewania pomieszczeń. Wszystkie nasze urządzenia są przeznaczone wyłącznie do użytku domowego, a nie komercyjnego.
- Przed rozpoczęciem korzystania z urządzenia należy trzymać zasłony, papier lub łatwopalne przedmioty z dala od urządzenia. W urządzeniu lub w jego pobliżu nie należy przechowywać łatwopalnych przedmiotów.
- To urządzenie może być używane przez dzieci w wieku od 8 lat i starsze oraz osoby o ograniczonych zdolnościach fizycznych, sensorycznych lub umysłowych lub nieposiadające doświadczenia i wiedzy, jeśli są one nadzorowane lub zostały poinstruowane w zakresie bezpiecznego korzystania z urządzenia i rozumieją związane z tym zagrożenia. Dzieci nie powinny bawić się urządzeniem. Czyszczenie i konserwacja nie mogą być wykonywane przez dzieci, chyba że mają one więcej niż 8 lat i są nadzorowane.
- Podczas korzystania z kuchenki należy używać rękawic. Nie dotykać gorących powierzchni
- Nie przenosić kuchenki, aby trzymać ją za uchwyt

- Nie używać kuchenki w strefach zagrożonych wybuchem.
- Jeśli natężenie prądu bezpiecznika w instalacji jest mniejsze niż 16 A, należy zlecić wykwalifikowanemu elektrykowi zamontowanie bezpiecznika 16 A.
- Podczas korzystania z piekarnika niektóre części mogą się nagrzewać; dzieci powinny być trzymane z dala od urządzenia i nadzorowane przez cały czas.
- Nie rozlewać zimnej wody na blachę piekarnika lub do jego wnętrza, gdy powierzchnia urządzenia jest jeszcze gorąca. Powstająca para wodna może spowodować oparzenia, a nagła zmiana temperatury może uszkodzić powierzchnię urządzenia.
- **OSTRZEŻENIE:** Dostępne części mogą się nagrzewać podczas użytkowania. Małe dzieci powinny być trzymane z daleka.
- **OSTRZEŻENIE:** Urządzenie i jego dostępne części nagrzewają się podczas użytkowania. Należy uważać, aby nie dotknąć elementów grzejnych. Dzieci w wieku poniżej 8 lat powinny być trzymane z dala, chyba że są stale nadzorowane.
- Do czyszczenia szyby drzwiczek piekarnika nie należy używać szorstkich środków czyszczących ani ostrych metalowych skrobaków, ponieważ mogą one zarysować powierzchnię, co może spowodować pęknięcie szyby.
- Jeśli natężenie prądu bezpiecznika w instalacji jest mniejsze niż 32 A, należy zlecić wykwalifikowanemu elektrykowi zamontowanie bezpiecznika 32 A. (W modelach z elektryczną płytą grzejną 40 A).
- To urządzenie zostało wyprodukowane zgodnie z przepisami bezpieczeństwa. Nieprawidłowe użytkowanie może być szkodliwe dla ludzi i urządzenia.
- Kuchenka musi być zasilana za pośrednictwem odpowiedniego dwubiegunowego wyłącznika izolacyjnego o separacji styków wynoszącej co najmniej 3 mm na wszystkich biegunach, umieszczonego w łatwo dostępnym miejscu obok urządzenia.
- Dzieci powinny być nadzorowane, aby nie bawiły się urządzeniem. Nigdy nie pozwalaj im bawić się urządzeniem.
- Kuchenka może znajdować się w kuchni, kuchni/jadalni lub sypialni, ale nie w pomieszczeniu z wanną lub prysznicem.

- Uwaga: szklane pokrywki mogą pęknąć po podgrzaniu. Wyłącz wszystkie palniki przed zamknięciem pokrywy. Wszelkie wycieki należy usunąć z pokrywy przed otwarciem.
- W modelach wyposażonych w cyfrowy zegar sterujący, po odcięciu zasilania należy odpowiednio ustawić cyfrowy zegar sterujący. W przeciwnym razie piekarnik nie będzie działać.
- **Uwaga:** Dostępne części mogą być gorące, gdy grill jest używany. Małe dzieci powinny być trzymane z daleka
- Nie wolno umieszczać w piekarniku łatwopalnych, palnych, wybuchowych cieczy lub materiałów odkształcających się pod wpływem ciepła, nawet jeśli urządzenie nie jest używane.
- Chleb może się zapalić, jeśli czas opiekania jest zbyt długi. Podczas opiekania konieczny jest ścisły nadzór

- W celu wyczyszczenia panelu osłony wentylatora (opcja) kuchenka musi być wyłączona przed zdjęciem osłony, a po wyczyszczeniu osłona musi być włożona z powrotem do kuchenki w prawidłowej pozycji.
- **OSTRZEŻENIE:** Przed uzyskaniem dostępu do zacisków należy odłączyć wszystkie obwody zasilania.
- **OSTRZEŻENIE:** Gotowanie bez nadzoru na płycie grzewczej z użyciem tłuszczu lub oleju może być niebezpieczne i spowodować pożar. NIGDY nie próbuj gasić ognia wodą, lecz wyłącz urządzenie, a następnie przykryj płomień np. pokrywką lub kocem gaśniczym.
- **OSTRZEŻENIE:** Niebezpieczeństwo pożaru: nie przechowywać przedmiotów na powierzchni do gotowania.
- **OSTRZEŻENIE:** Jeśli powierzchnia jest pęknięta, należy wyłączyć urządzenie, aby uniknąć porażenia prądem.

## CECHY TECHNICZNE URZĄDZENIA

(\*) Opcjonalnie

SPECYFIKACJA	50 x 50	50 x 60	60 x 60
Szerokość zewnętrzna	500 mm	500 mm	600 mm
Głębokość zewnętrzna	600 mm	660 mm	660 mm
Wysokość zewnętrzna	850 mm	850 mm	850 mm
Szerokość wewnętrzna	395 mm	395 mm	445 mm
Głębokość wewnętrzna	405 mm	405 mm	445 mm
Wysokość wewnętrzna	330 mm	330 mm	330 mm
Moc lampy *	15-25 W		
Termostat	50 - 250 °C		
Dolny element grzejny	800 W	800 W	1300 W
Górny element grzejny	650 W	650 W	850 W
Element grzejny grilla *	1500 W	1500 W	2000 W
Napięcie zasilania *	220-240 V AC lub 230 V AC, 50-60 Hz.		
Płyta grzewcza 0145 mm	1000 W		
Płyta grzewcza 0180 mm	1500 W		
Płyta grzejna Rapid 0145	1500 W		
Płyta grzewcza Rapid 0180	2000 W		

WARTOŚCI WTRYSKIWACZA PALNIKA W ZALEŻNOŚCI OD TYPU GAZU		LPG						Gaz ziemny					
		G 30-30 mbar	G31-37 mbar	G30-37 mbar	G 30-50 mbar	G20 mbar	13G20 mbar	ZOG mbar	25-25 mbar	G20-25 mbar	G25.1-25 mbar		
Wok Palnik*	wtryskiwacz	0,90 mm	0,90 mm	0,82 mm	0,80 mm	1,40 mm	1,20 mm	1,20 mm	1,20 mm	1,20 mm	-		
	Moc	3,00 kW	3,00 kW	3,00 kW	3,00 kW	3,23 kW	3,00 kW	3,00 kW	3,10 kW	3,10 kW	-		
	Zużycie	218 gr/h	218 gr/h	218 gr/h	218 gr/h	0,299m <sup>3</sup> /h	0,290m <sup>3</sup> /h	0,311m <sup>3</sup> /h	0,290m <sup>3</sup> /h	0,290m <sup>3</sup> /h	-		
Rapid Palnik	Wtryskiwacz	0,80 mm	0,30 mm	0,75 mm	0,70 mm	1,30 mm	1,15 mm	1,15 mm	1,05 mm	1,05 mm	1,20 mm		
	Moc	2,50 kW	2,50 kW	2,50 kW	2,50 kW	2,66 kW	2,50 kW	2,50 kW	2,50 kW	2,50 kW	2,70 kW		
	Zużycie	182 gr/h	182 gr/h	182 gr/h	182 gr/h	0,253m <sup>3</sup> /h	0,234m <sup>3</sup> /h	0,258 mVh	0,237m <sup>3</sup> /h	0,296m <sup>3</sup> /h			
Semi- szybki Palnik	Wtryskiwacz	0,65 mm	0,65 mm	0,60 mm	0,60 mm	1,15 mm	0,97 mm	0,97 mm	0,92 mm	0,94 mm			
	Moc	1,70 kW	1,70 kW	1,50 kW	1,70 kW	2,00 kW	1,70 kW	1,70 kW	1,70 kW	1,70 kW			
	Zużycie	124 gr/h	124 gr/h	109 gr/h	124 gr/h	0,190 m <sup>3</sup> /h	0,168m <sup>3</sup> /h	0,176m <sup>3</sup> /h	0,160 mVh	0,182 mVh			
Pomocniczy Palnik	wtryskiwacz	0,50 mm	0,50 mm	0,50 mm	0,43 mm	0,85 mm	0,72 mm	0,72 mlh	0,70 mm	0,72 mm			
	Moc	0,90 kW	0,90 kW	0,90 kW	0,90 kW	0,68 kW	0,90 kW	0,90 kW	0,95 kW	0,90 kW			
	Zużycie	65 gr/h	65 gr/h	65 gr/h	65 gr/h	0,065m <sup>3</sup> /h	0,085m <sup>3</sup> /h	0,093m <sup>3</sup> /h	0,094m <sup>3</sup> /h	0,099m <sup>3</sup> /h			
Piekarnik Palnik	Wtryskiwacz	0,75 mm	0,75 mm	0,70 mm	0,65 mm	1,20 mm	1,05 mm	1,05 mm	1 00 mm	1,05 mm			
	Moc	2,20 kW	2,20 kW	2 20 kW	2,20 kW	2,02 kW	2,20 kW	2,20 kW	2,20 kW	2,20 kW			
	Zużycie	160 gr/h	160 gr/h	160 gr/h	160 gr/h	0,210 m <sup>3</sup> /h	0,220 m7h	0,233 m7h	0-215 m <sup>3</sup> /h	0,237 mVh			
Grill Palnik	Wtryskiwacz	0,60 mm	0,60 mm	0,60 mm	0,55 mm	1,0 mm	0,90 mm	0,90 mm	0,85 mm	0,90 mm			
	Moc	1,40 kW	1,40 kW	1,40 kW	1,40 kW	1,58 kW	1,40 kW	1,40 kW	1,40 kW	1,40 kW			
	Zużycie	102 gr/h	102 gr/h	102 gr/h	102 gr/h	0,150m <sup>3</sup> /h	0,140m <sup>3</sup> /h	0,163m <sup>3</sup> /h	0,138m <sup>3</sup> /h	0,158m <sup>3</sup> /h			

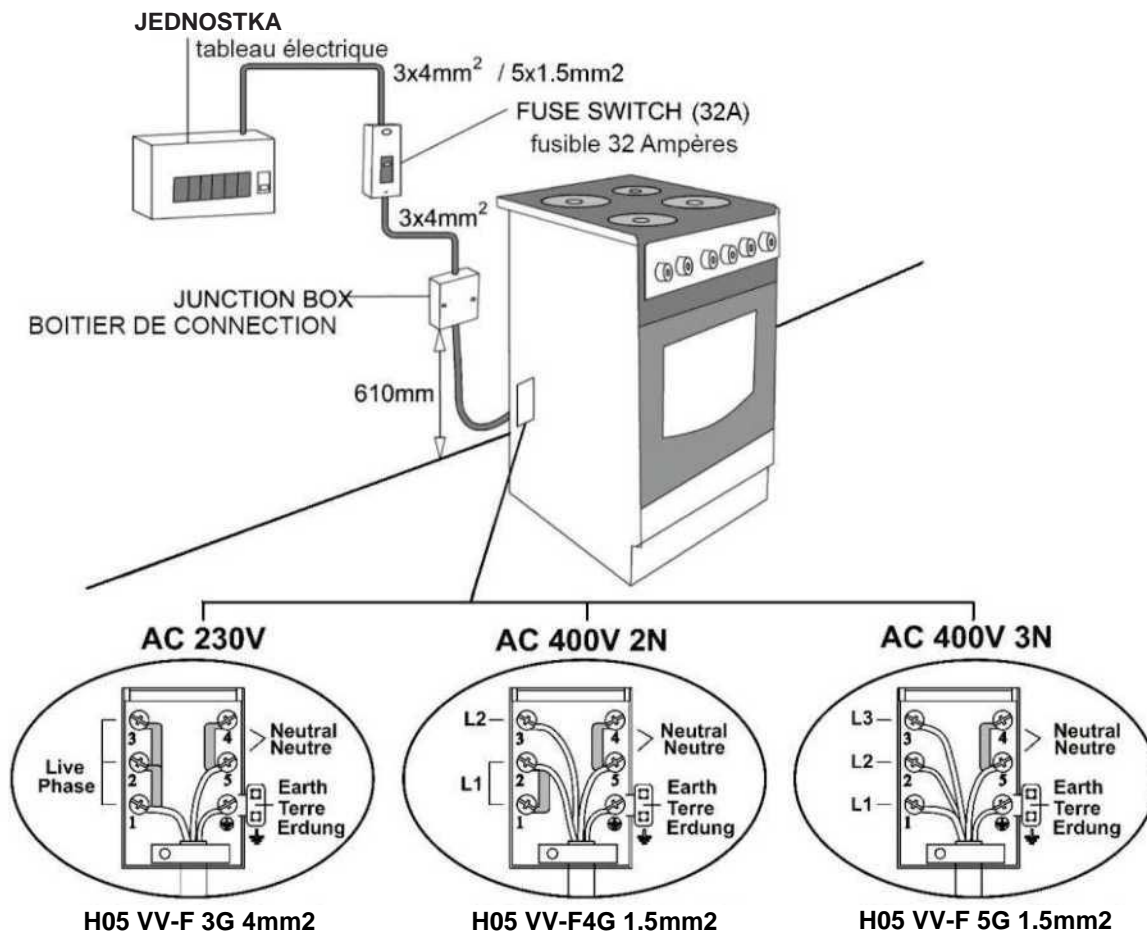


# INSTALACJA KUCHENKI

## POŁĄCZENIE ELEKTRYCZNE

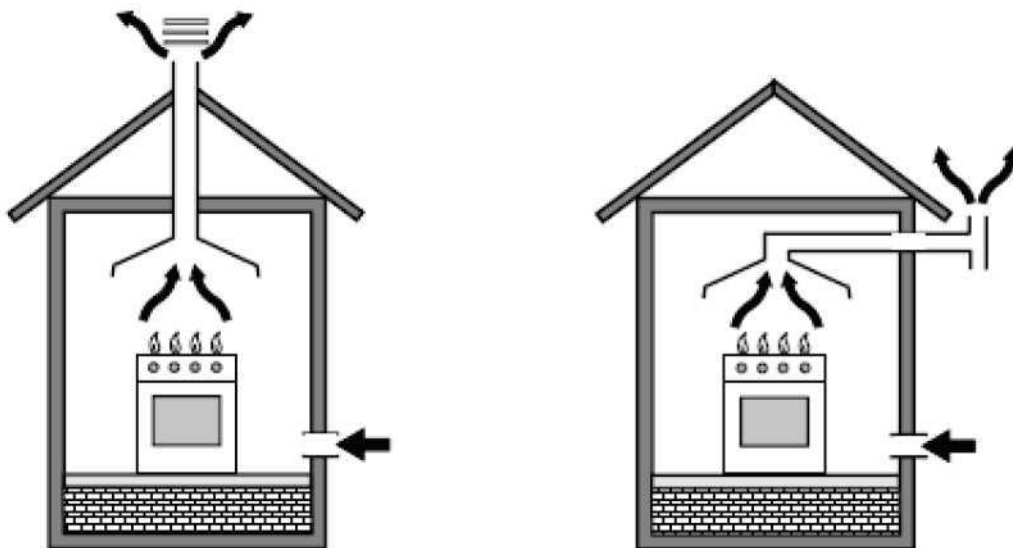
- Warunki regulacji tego urządzenia są podane na etykiecie znamionowej.
- Urządzenie wymaga zasilania 16- lub 32-amperowego w zależności od całkowitej mocy kuchenki. Wszystkie wymagane wartości znajdują się na etykiecie znamionowej kuchenki. W razie potrzeby zaleca się instalację przez wykwalifikowanego elektryka.
- Podłączenie elektryczne kuchenki+ powinno być wykonywane wyłącznie do przyłączy/gniazdek z uziemieniem zainstalowanym zgodnie z lokalnymi przepisami. Jeśli w miejscu instalacji kuchenki nie ma przyłączy/gniazdek z uziemieniem, należy niezwłocznie skontaktować się z wykwalifikowanym elektrykiem w celu wykonania instalacji. Producent nie ponosi odpowiedzialności za szkody powstałe w wyniku niepodłączenia urządzenia do uziemienia.
- Kuchenka jest przeznaczona do użytku z zasilaniem 220-240 V AC lub 230 V AC w przypadku zasilania jednofazowego oraz 230 V/400 V 3N w przypadku zasilania trójfazowego 50-60 Hz. Jeśli wartość zasilania różni się od podanej, należy skontaktować się z autoryzowanym serwisem.
- Ustawiając kuchenkę w odpowiednim miejscu, upewnij się, że znajduje się ona na poziomie blatu. W razie potrzeby ustaw go na poziomie blatu, regulując nóżki.
- Niektóre modele są dostarczane bez zestawu wtyczka-przewód. W takim przypadku należy użyć elastycznego kabla odpowiedniego do podłączenia do fazy mono: H05 VV-F 3 G 2,5 mm<sup>2</sup>, H05 VV-F 3 G 4 mm<sup>2</sup> lub dla 3 faz: H05 VV-F 5 G 1,5 mm<sup>2</sup>

## Schematy połączeń;

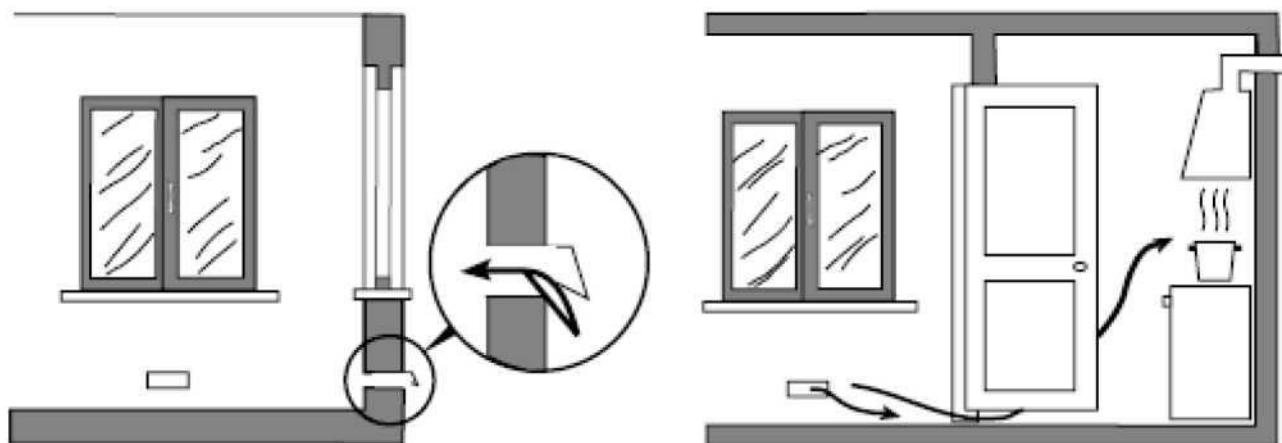


## PRZYŁĄCZE GAZU

**UWAGA:** TO URZĄDZENIE MOŻE BYĆ INSTALOWANE WYŁĄCZNIE W STAŁE WENTYLOWANYM POMIESZCZENIU ZGODNIE Z OBOWIĄZUJĄCYMI PRZEPISAMI. To urządzenie nie jest podłączone do urządzenia odprowadzającego produkty spalania. Należy go zainstalować i podłączyć zgodnie z obowiązującymi przepisami dotyczącymi instalacji. Szczególną uwagę należy zwrócić na odpowiednie wymagania dotyczące wentylacji.



Korzystanie z kuchenki gazowej powoduje wytwarzanie ciepła i wilgoci w pomieszczeniu, w którym jest ona zainstalowana. Upewnij się, że kuchnia jest dobrze wentylowana: utrzymuj naturalne otwory wentylacyjne otwarte lub zainstaluj mechaniczne urządzenie wentylacyjne (okap mechaniczny). Długotrwałe intensywne użytkowanie urządzenia może wymagać dodatkowej wentylacji, na przykład otwarcia okna, lub bardziej skutecznej wentylacji, na przykład zwiększenia poziomu wentylacji mechanicznej, jeśli jest obecna.



### Połączenie i bezpieczeństwo:

1. Przed instalacją należy upewnić się, że lokalne warunki dystrybucji (rodzaj gazu i ciśnienie gazu) oraz regulacja urządzenia są zgodne.
2. Warunki regulacji tego urządzenia są podane na etykiecie (lub tabliczce znamionowej)
3. To urządzenie nie jest podłączone do urządzenia odprowadzającego produkty spalania. Należy go zainstalować i podłączyć zgodnie z obowiązującymi przepisami dotyczącymi instalacji. Szczególną uwagę należy zwrócić na

odpowiednie wymagania dotyczące wentylacji

4. Załóż zacisk na wąż. Wepchnij jeden z węży do końca rury.
5. W przypadku kontroli szczelności; upewnij się, że przyciski sterujące na panelu sterowania są zamknięte, ale butla gazowa jest otwarta. Nałóż kilka baniek mydlanych na połączenie. Jeśli dojdzie do wycieku gazu, w namydlonym obszarze pojawi się piana.
6. Kuchenka powinna być dobrze wentylowana i zainstalowana na płaskim podłożu.
7. Ponownie sprawdź przyłącze gazu.
8. Ustawiając kuchenkę w odpowiednim miejscu, upewnij się, że znajduje się ona na poziomie blatu. W razie potrzeby ustaw go na poziomie blatu, regulując nóżki.
9. Wąż gazowy i przewód elektryczny kuchenki nie powinny przechodzić przez ogrzewane obszary, zwłaszcza przez tylną część kuchenki. Nie przesuwaj kuchenki podłączonej do gazu. Ponieważ wymuszenie poluzuje wąż, może dojść do wycieku gazu.
10. Do podłączenia gazu należy użyć elastycznego węża.
11. Podłącz swoją kuchenkę do LPG w najkrótszy sposób i bez wycieków. Min. 40 cm  
Maks. 125 cm.
12. Podczas sprawdzania wycieku gazu nigdy nie używaj żadnego rodzaju płomienia, takiego jak zapalniczka, zapałki, ogień papierosowy lub podobne.

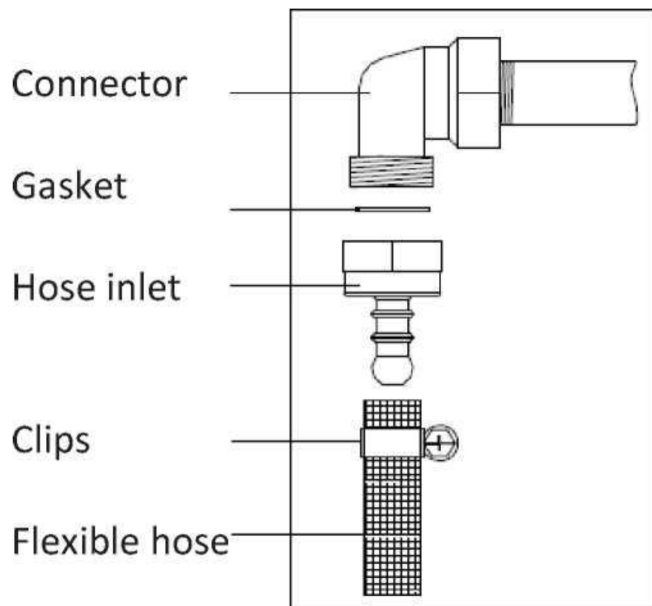
**Nie zamykać pokrywy, gdy palnik jest zapalony**

**Uwaga: szklane pokrywy mogą pęknąć, gdy**

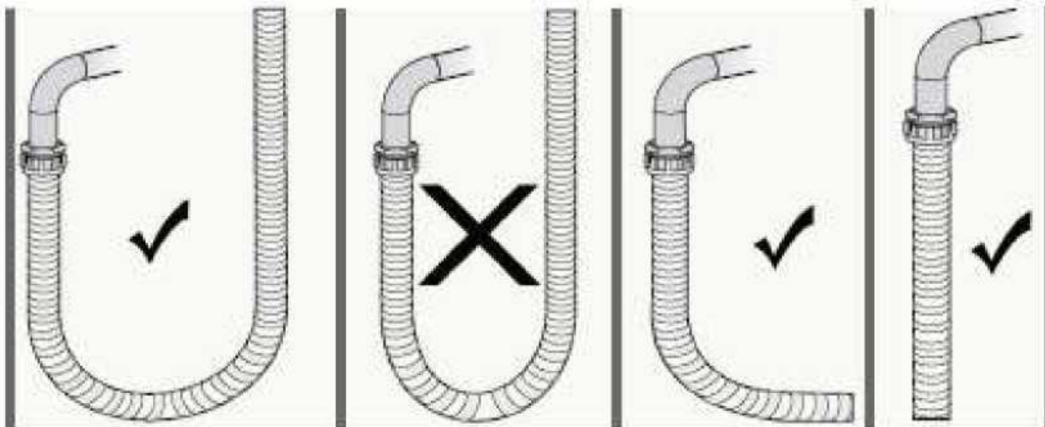
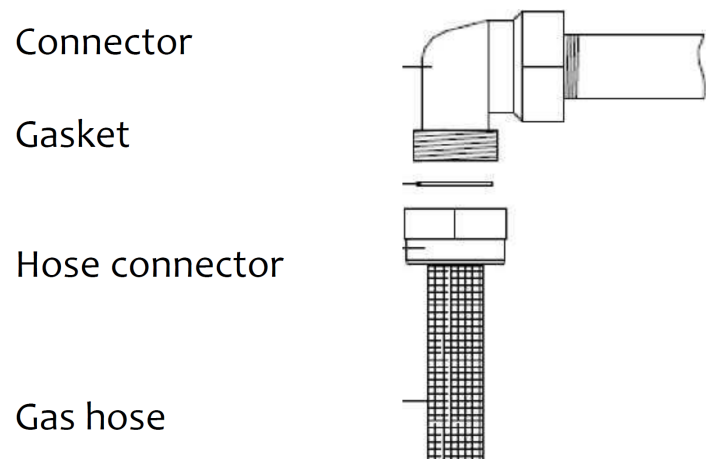
**ogrzewany. Wyłącz wszystkie palniki przed zamknięciem pokrywy.**



## Schemat podłączenia dla LPG



## Schemat podłączenia dla NG



Correct

Wrong

Correct

Correct

Connetor – Złącze

Gasket – Uszczelka

Hose inlet – Wejście węża

Clips – Klips

Flexible hose – Wąż elastyczny

Gas hose – Wąż gazowy

Correct – Poprawnie

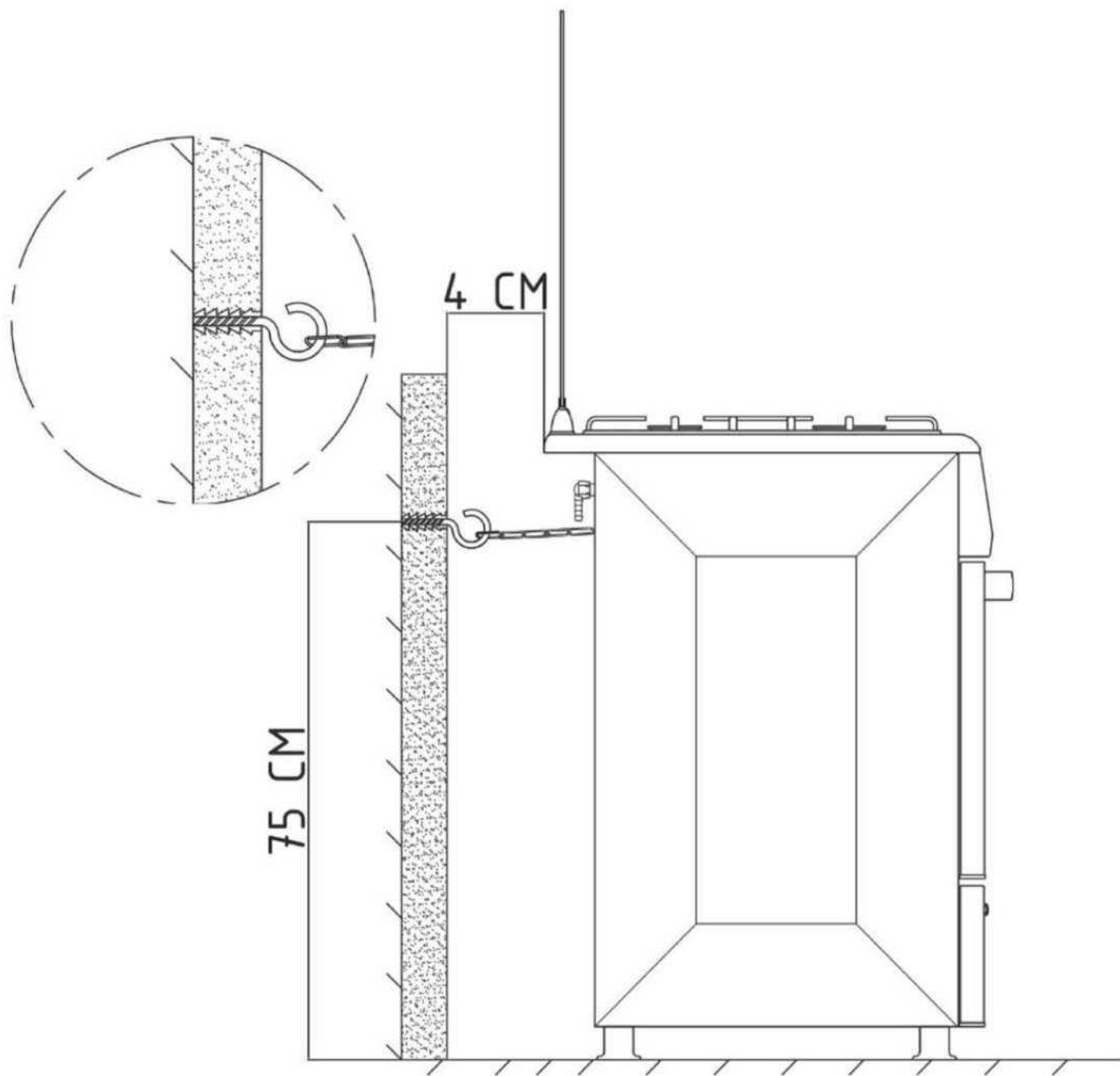
Wrong - Źle

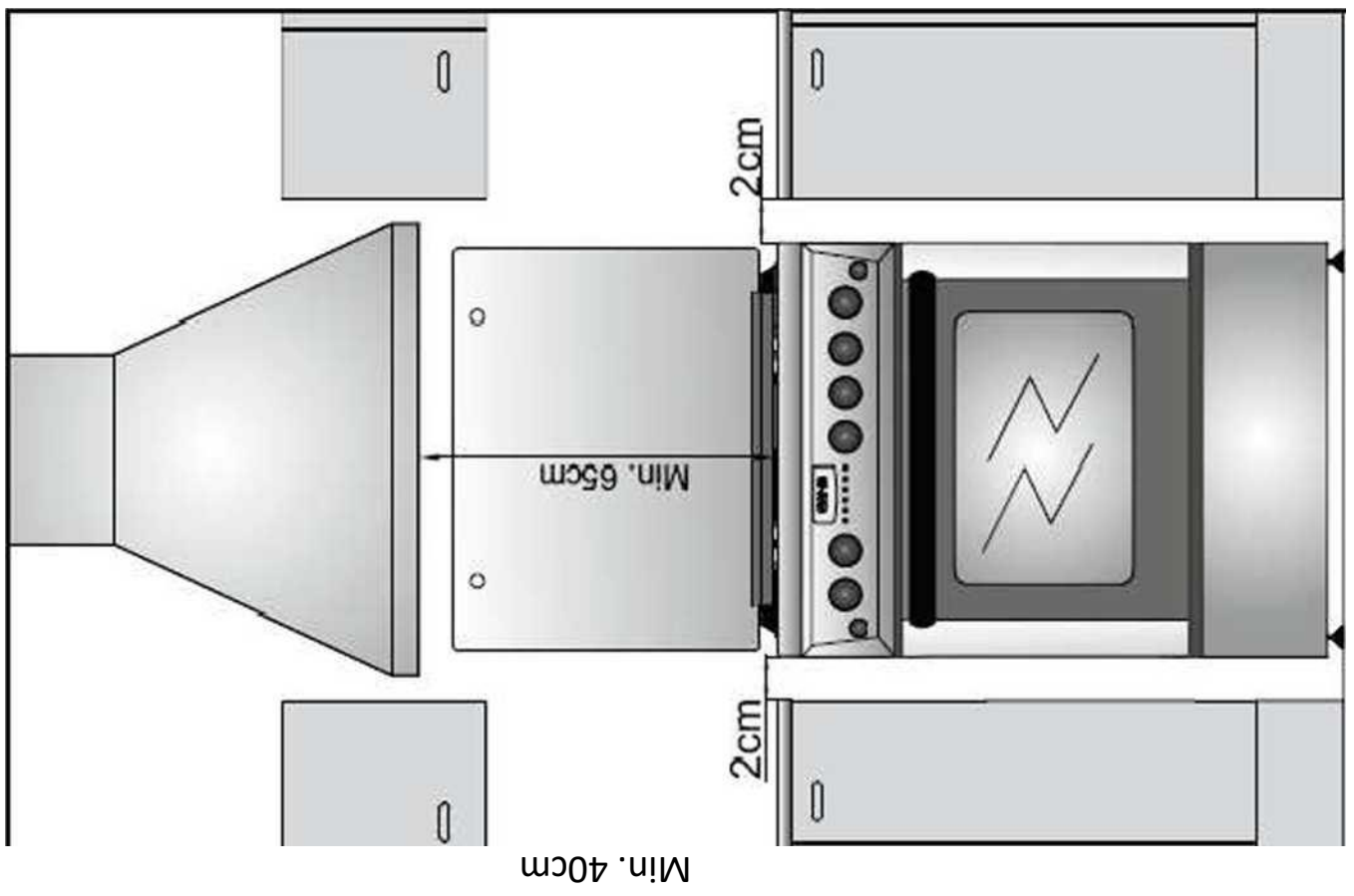
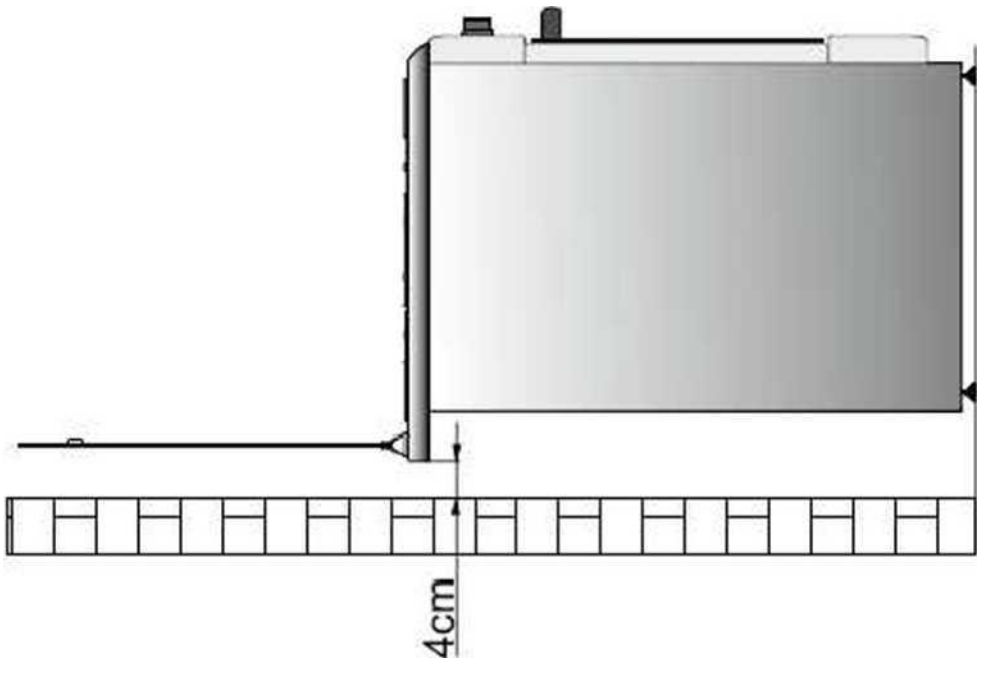
## MOCOWANIE DO ŚCIANY (\*) Opcjonalnie

- Przed rozpoczęciem korzystania z urządzenia, w celu zapewnienia jego bezpiecznego użytkowania, należy przymocować je do ściany za pomocą dołączonego łańcuszka i śruby z hakiem. Upewnij się, że hak jest dobrze przykręcony do ściany.

### OSTRZEŻENIE!

Aby zapobiec przewróceniu się urządzenia, należy zainstalować środki stabilizujące. Zapoznaj się z instrukcjami instalacji.





## OPIS KUCHENKI

### Oznaczenia funkcji na kuchence:



● Wyr. Palnik/ element grzejny piekarnika



mały płomień



Palnik/ element grzejny piekarnika i grilla



Duży płomień



Palnik/ element grzejny grilla



Sterowanie ręczne



Grill i rożen



Sterowanie ręczne



Grill i rożen



Lampa piekarnika



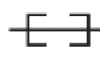
Wentylator turbo



Minutnik

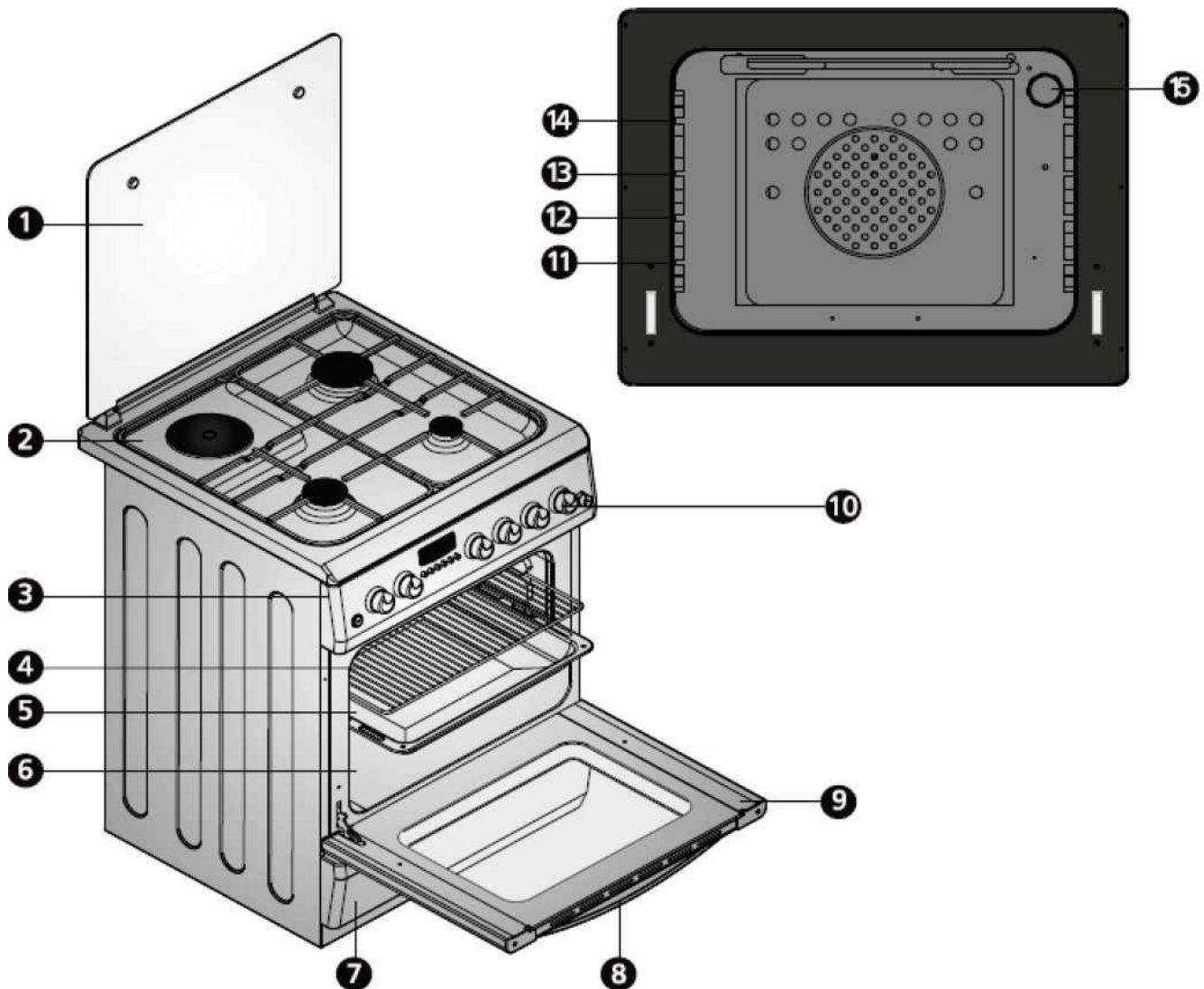


Wentylator turbo i element grzejny turbo



Rożen (\*)





- |                    |                               |
|--------------------|-------------------------------|
| 1- Górna pokrywa   | 9- Drzwiczki piekarnika       |
| 2- Płyta grzewcza  | 10- Pokrętła poleceń          |
| 3- Panel poleceń   | 11- Dolna półka               |
| 4- Siatka druciana | 12- Środkowa dolna półka      |
| 5- Taca            | 13- Środkowa górna półka      |
| 6- Wnęka           | 14- Górna półka               |
| 7- Dolna pokrywa   | 15- Lampka piekarnika (opcja) |

## KORZYSTANIE Z KUCHENKI

Przed użyciem kuchenki należy usunąć z niej wszystkie łatwopalne taśmy, pianki i inne materiały. Z wnętrza kuchenki należy również wyjąć instrukcję obsługi i inne materiały łatwopalne.

## Używanie płyty grzewczej do palników gazowych:

1. To, który palnik będzie używany z danym pokrętkiem, określają znaki na ramce pokrętkła lub na panelu sterowania. Palnik gazowy kontrolowany przez każde z pokręteł jest oznaczony symbolem. Popchnij do przodu i obróć odpowiednie pokrętkło w kierunku przeciwnym do ruchu wskazówek zegara do symbolu maksimum (+ (+)). Aby wyłączyć palnik, przekręć odpowiednie pokrętkła zgodnie z ruchem wskazówek zegara, aż się zatrzymają. Na pokrętkle wyświetlane są różne symbole dla wyłączenia jako - , dla maksymalnego płomienia jako 0 i minimalnego płomienia jako 0 .
2. Jeśli płyta kuchenna wyposażona jest w palniki zasilane gazem, w celu zapalenia palników należy użyć odpowiedniego pokrętkła. Niektóre modele mają automatyczny zapłon z pokrętkła; łatwo jest zapalić palnik, obracając pokrętkło. Ponadto palniki można zapalić, naciskając przycisk zapłonu lub zapalając je zapałką.
3. Nie włączać zapalnika na dłużej niż 15 sekund. Jeśli palnik nie zapali się, należy odczekać co najmniej minutę przed ponowną próbą. Jeśli którykolwiek z palników zgaśnie z jakiegokolwiek powodu, należy zamknąć zawór sterujący gazem i odczekać co najmniej minutę przed ponowną próbą.
4. W modelach z systemem Gas Security System, gdy płomień kuchenki zgaśnie, zawór sterujący automatycznie odcina gaz. Aby obsługiwać palniki z systemem bezpieczeństwa gazowego, należy nacisnąć pokrętkło i obrócić je w kierunku przeciwnym do ruchu wskazówek zegara. Po zapłonie należy odczekać około 5-10 sekund na aktywację gazowych systemów bezpieczeństwa. Jeśli palnik zgaśnie z jakiegokolwiek powodu, należy zamknąć zawór sterujący gazem i odczekać co najmniej minutę przed ponowną próbą.

Przed uruchomieniem płyty należy upewnić się, że nasadki palników są prawidłowo ustawione. Prawidłowe rozmieszczenie nasadek palnika

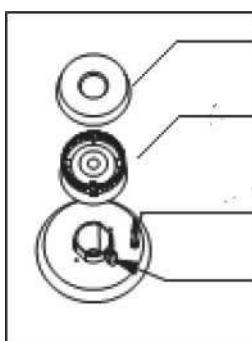
pokazano poniżej.

Urządzenie zabezpieczające (opcja)

Pokrywa  
palnika



Elektroniczne urządzenie oświetleniowe (opcja)



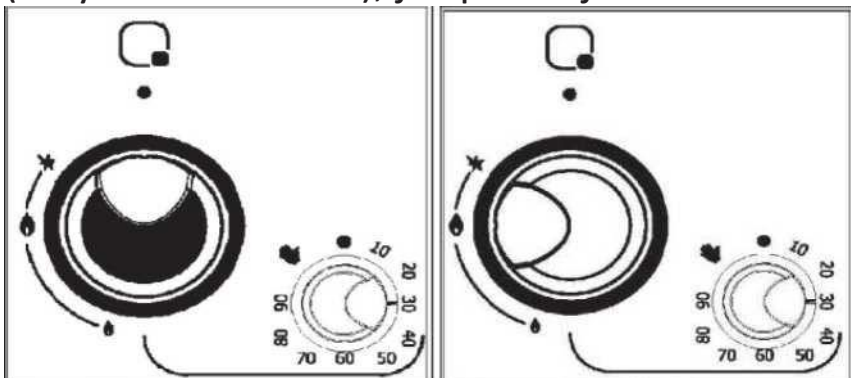
## UŻYTKOWA ŚREDNICA ZBIORNIKA

Palnik Wok	0 24 - 28 cm
Rapid Burner	0 22 - 26 cm
Półszybki palnik	0 18 - 22 cm
Palnik pomocniczy	0 12 - 18 cm

### **Inteligentne ogniwo palnika (opcja)**

1- Czas gotowania reguluje się, obracając pokrętko sterowania w prawo

(Przykład: 30 minut), jak poniżej



2- Po ustawieniu czasu naciśnij pokrętko sterowania palnikiem i obróć je w lewo (przeciwnie do ruchu wskazówek zegara) do symbolu płomienia i zapal palnik. Po rozpoczęciu spalania należy włączyć system bezpieczeństwa, przytrzymując wciśnięte pokrętko przez 5-10 sekund.

3- Jeśli spalanie nie nastąpi po naciśnięciu i zwolnieniu pokrętła, powtórz drugi krok.

4- Po upływie czasu ustawionego w timerze, płomień na palniku zostanie automatycznie odcięty i rozlegnie się sygnał dźwiękowy. Zakończ proces, obracając pokrętko sterowania inteligentnego palnika do pozycji (-).

### **OSTRZEŻENIE:**

Ustawienie czasu nie jest możliwe, gdy pokrętko znajduje się w pozycji z oznaczeniem C

<sup>^</sup>BU. Palnik działa wiecznie.

### **Używanie płyty grzewczej do płyt grzejnych:**

Tabela mocy płyty grzewczej dla 3 poziomów

145 mm	POZIO	250 W	POZIOM	750 W	POZIOM	1000 W
180 mm	M	250 W	2	1100	3	1500 W

Tabela mocy płyty grzewczej dla 6 poziomów (opcjonalnie)

Płyta	POZIOM 1	POZIOM 2	POZIOM 3	POZIOM 4	POZIOM 5	POZIOM 6
-------	----------	----------	----------	----------	----------	----------

145 mm	95 W	155 W	250 W	400 W	750 W	1000 W
180 mm	115 W	175 W	250 W	600 W	850 W	1500 W
145 mm Rapid	135 W	165 W	250 W	500 W	750 W	1500 W
180 mm Rapid	175 W	220 W	300 W	850 W	1150 W	2000 W

1. Elektryczne płyty grzejne mają standardowo 3 lub 6 poziomów temperatury (zgodnie z opisem w tabeli).
2. Przy pierwszym użyciu należy ustawić elektryczną płytę grzejną w pozycji maksymalnej na 5 minut. Spowoduje to, że środek na płycie grzewczej, który jest wrażliwy na ciepło, zostanie utwardzony przez spalenie.
3. Używaj rondli z płaskim dnem, które w pełni stykają się z ciepłem, tak abyś mógł bardziej produktywnie wykorzystać energię.
4. Wyreguluj poziom temperatury za pomocą pokrętła płyty grzejnej, obracając je w kierunku zgodnym z ruchem wskazówek zegara.
5. UWAGA! Nie używaj płyty grzewczej, gdy nie ma na niej garnka do podgrzania, ani gdy garnek jest pusty.
6. Przed czyszczeniem powierzchni płyt grzejnych należy je wyłączyć i pozostawić do ostygnięcia.
7. Do czyszczenia płyt grzejnych nie należy używać twardych, drapiących ani ściernych materiałów.
8. Podczas czyszczenia nie należy używać chemicznych środków czyszczących, takich jak rozcieńczalnik, paliwo lub inne substancje żrące.
9. Do czyszczenia należy używać wełnianej gąbki i płynu do mycia naczyń.

### **Korzystanie z piekarnika gazowego:**

To, który palnik będzie używany z danym pokrętłem, określają znaki na ramce pokrętła lub na panelu sterowania.

**Sterowanie palnikiem piekarnika:** Popchnąć do przodu i obrócić odpowiednie pokrętło w kierunku przeciwnym do ruchu wskazówek zegara do symbolu maks. (+ (+)). Aby wyłączyć palnik, przekręć odpowiednie pokrętła zgodnie z ruchem wskazówek zegara, aż się zatrzymają. Na pokrętła wyświetlane są różne symbole dla wyłączenia jako - , dla maksymalnego płomienia jako

i minimalny płomień jako 0 .

**Sterowanie palnikiem grilla:** Popchnij do przodu i obróć odpowiednie

pokrętko w kierunku zgodnym z ruchem wskazówek zegara do symbolu maks. (+ (+)).

Uwagi:

\* Po uruchomieniu palników piekarnika nie należy zamykać drzwiczek piekarnika i odczekać 3 minuty w pozycji otwartej.

\* Jeśli kuchenka ma dwa oddzielne pokrętki do obsługi piekarnika i palnika grilla, należy popchnąć do przodu i obrócić odpowiednie pokrętko w kierunku przeciwnym do ruchu wskazówek zegara do maksimum.

\* Jeśli kuchenka posiada termostat, wspomniane pokrętko należy ustawić na żadaną wartość temperatury. (Opcjonalnie)

\* Jeśli kuchenka posiada opcję inteligentnego piekarnika gazowego (timer z funkcją wyłączania), należy postępować zgodnie z zaleceniami podanymi na komórcie inteligentnego palnika.

\* Jeśli kuchenka wyposażona jest w mechaniczny wyłącznik czasowy, pokrętko wyłącznika czasowego powinno być ustawione na żadaną wartość czasu. Koniec ustawionego czasu gotowania, usłyszysz sygnał "bing" z timera. Timer służy jedynie do ostrzegania o upływającym czasie.

### **Korzystanie z piekarnika elektrycznego:**

1 Podczas pierwszego uruchomienia piekarnika będzie rozchodził się zapach pochodzący z elementów grzejnych. Aby się tego pozbyć, należy pracować w temperaturze 250°C przez 45-60 minut.

2 Pokrętko sterowania piekarnikiem powinno być ustawione na żadaną wartość; w przeciwnym razie piekarnik nie będzie działać.

3 Pokrętko termostatu powinno być ustawione na żadaną wartość temperatury.

4 Pokrętko sterowania timerem powinno być ustawione na żadaną wartość czasu. Po upływie ustawionego czasu gotowania usłyszysz sygnał dźwiękowy timera i kuchenka przestanie działać. Jeśli kuchenka ma być używana bez wyłącznika czasowego, należy przekręcić pokrętko wyłącznika czasowego do pozycji ręcznej oznaczonej symbolem \*0 . (Opcjonalnie)

5 Podczas gotowania w piekarniku nie należy często otwierać drzwiczek piekarnika. W przeciwnym razie cyrkulacja ciepła może być niezrównoważona, a wyniki mogą ulec zmianie.

6 Przed gotowaniem należy przeprowadzić wstępne podgrzewanie przez 5-10 minut.



## Tabela czasu gotowania:

Posiłki	Temperatura (°C)	Pozycja stojaka	Czas gotowania (min.)
Ciasto z kremem	150 - 170	2	30 - 35
Ciasto	200 - 220	2	35 - 45
Herbatnik	160 - 170	3	20 - 25
Ciasteczko	160 - 170	3	20 - 35
Ciasto	160 - 180	2	25 - 35
Plecione	200 - 220	2	30 - 40
Ciasto filo	180 - 220	2	35 - 45
Pikantne ciasto	160 - 180	2	20 - 30
Mięso jagnięce	200 - 230	1	90 - 120
Cielęcina	200 - 230	1	90 - 120
Baranina	210 - 230	1	90 - 120
Kurczak (w	210 - 230	1	75 - 100
Ryba	190 - 210	2	40 - 50

Uwaga: Wyniki mogą się zmieniać w zależności od napięcia powierzchniowego i materiału o różnej jakości, ilości i temperaturze. Używanie form do ciasta podczas gotowania ciasta daje lepsze wyniki.

### **Operacja wymiany dysz dla palników gazowych płyty kuchennej:**

1. Przede wszystkim należy zamknąć dopływ gazu do kuchenki. Do demontażu i montażu dyszy należy używać specjalnego śrubokręta.



2. Odkręć dyszę z palnika za pomocą specjalnego śrubokręta i zainstaluj nową dyszę.

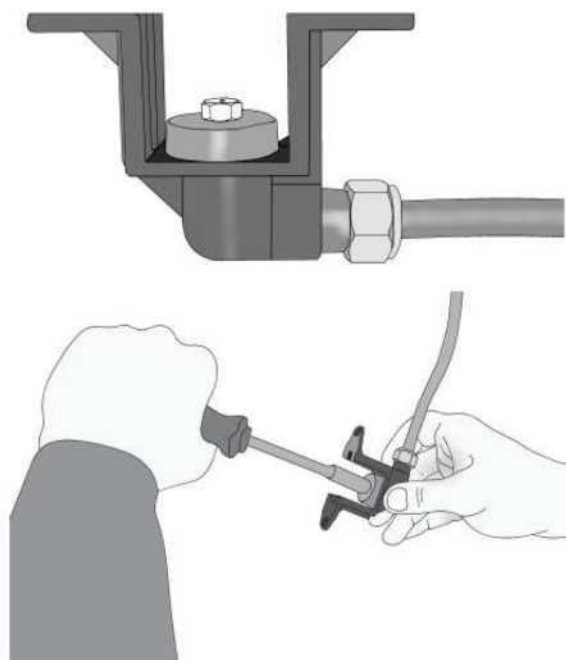
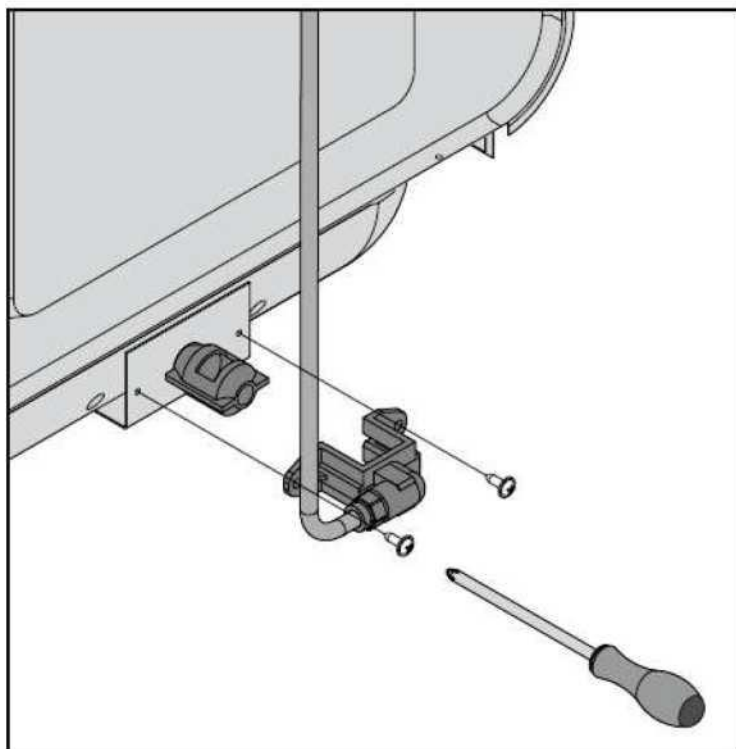


3. Zamknij dyszę palcem, otwórz zawór gazu i sprawdź wyciek gazu za pomocą piany mydlanej.

### **Operacja wymiany dysz dla palników piekarnika:**

Zdejmij tylną pokrywę kuchenki i wyjmij korpus mocujący dyszę z palnika, a następnie wyjmij dyszę z korpusu wtryskiwacza za pomocą specjalnego śrubokręta w celu wymiany dyszy. Po wymianie zamknij otwór dyszy palcem, otwórz gaz

zawór i sprawdzić wyciek gazu za pomocą piany mydlanej z okrągłego korpusu dyszy powierzchnia połączenia. Następnie ponownie zamontować korpus dyszy do palnika za pomocą śrub.



### **Zmniejszona regulacja płomienia:**

Aby dostosować kuchenkę do rodzaju gazu, należy ostrożnie wykonać regulację zmniejszonego płomienia, obracając małym śrubokrętem, jak pokazano poniżej, na śrubie pośrodku lub w pobliżu zaworu gazowego, a także zmiany dyszy.

	Od LPG do gazu ziemnego	Od gazu ziemnego do LPG
Największy palnik	3 obroty w kierunku przeciwnym do ruchu	3 obroty w prawo
Średni palnik	2,5 obrotu w kierunku przeciwnym do ruchu	2,5 obrotu w prawo
Mały palnik	2 obroty w lewo	2 obroty w prawo
Palnik Wok	4 obroty w kierunku przeciwnym do ruchu	4 obroty w prawo
Palnik piekarnika	4,5 obrotu w kierunku przeciwnym do ruchu	4,5 obrotu zgodnie z ruchem wskazówek zegara
Palnik grilla	4 obroty w kierunku przeciwnym do ruchu wskazówek zegara	4 obroty w prawo

# JEŚLI URZĄDZENIE NIE DZIAŁA

## Urządzenia elektryczne

### Problem Możliwe przyczyny Sugerowane rozwiązania

Piekarnik nie działa	Usterka bezpiecznika lub przepalony bezpiecznik automatyczny	Sprawdź ogólną skrzynkę bezpieczników i sprawdź, czy nie ma w niej wyłączników. Sprawdź ogólną skrzynkę bezpieczników, aby sprawdzić, czy bezpiecznik automatyczny lub wyłączniki są wyłączone. Jeśli problem będzie się powtarzał, należy wezwać serwis techniczny w celu usunięcia przyczyny przepalenia bezpiecznika.
	Urządzenie jest odłączone od (uziemionego) gniazda zasilania	Upewnij się, że urządzenie jest podłączone
Oświetlenie piekarnika nie działa	Lampa piekarnika jest uszkodzona.	Wymień lampę.
	Nie ma żadnych aktualnych	Sprawdź ogólną skrzynkę bezpieczników i sprawdź, czy nie ma w niej wyłączników. Sprawdź ogólną skrzynkę bezpieczników, aby sprawdzić, czy bezpiecznik automatyczny lub wyłączniki są wyłączone. Jeśli problem będzie się powtarzał, należy wezwać serwis techniczny w celu usunięcia przyczyny przepalenia bezpiecznika.
Piekarnik nie nagrzewa się	Temperatura piekarnika i/lub tryb gotowania nie zostały wybrane	Ustaw tryb gotowania i temperaturę
	Nie ma żadnych aktualnych	Sprawdź ogólną skrzynkę bezpieczników i sprawdź, czy nie ma w niej wyłączników. Sprawdź ogólną skrzynkę bezpieczników, aby sprawdzić, czy bezpiecznik automatyczny lub wyłączniki są wyłączone. Jeśli problem będzie się powtarzał, należy wezwać serwis techniczny w celu usunięcia przyczyny przepalenia bezpiecznika.

## Urządzenia gazowe

Nie powoduje zapłonu iskrowego.	Nie ma żadnych aktualnych	Sprawdź ogólną skrzynkę bezpieczników i sprawdź, czy nie ma w niej wyłączników.
	Główny zawór gazu jest wyłączony	Włącz główny zawór gazu
	Wąż gazowy jest zagięty.	Prawidłowo podłączyć wąż gazowy.



Gaz nie jest dostarczany	Wtryskiwacze palnika są zatkane.	Wyczyść wtryskiwacze
	Wąż gazowy jest zagięty.	Prawidłowo podłączyć wąż gazowy.
Nierównomierny płomień / brak płomienia	Wtryskiwacze palnika są zatkane.	Wyczyść wtryskiwacze
	Palniki mogą być mokre.	Dokładnie osusz części palnika.
	Nasadki palników mogą być nieprawidłowo umieszczone.	Upewnij się, że nasadki i palniki są prawidłowo umieszczone.
	Główny zawór gazu jest wyłączony	Włącz główny zawór gazu
	Pusta butla gazowa (używany jest gaz LPG)	Wymień butelkę na nową

## Cyfrowy zegar/wyświetlacz (modele z cyfrowym zegarem)

### Problem

### Możliwe przyczyny

### Sugerowane rozwiązania

Wyświetlacz czasu miga lub zegar jest	Przed wystąpieniem awarii zasilania.	Ustawianie bieżącego czasu. Wyłącz tryb gotowania i ponownie włącz żądany tryb gotowania
---------------------------------------	--------------------------------------	--

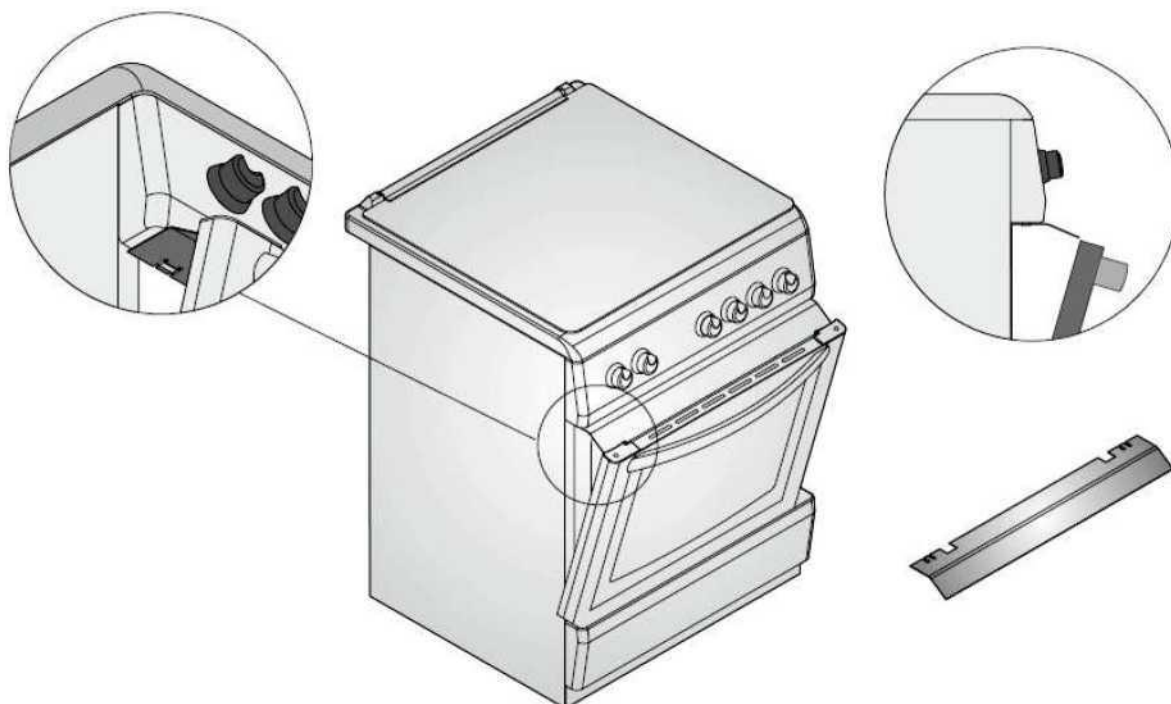
Jeśli problem nie zostanie rozwiązany:

- 1) Odciąć zasilanie elektryczne urządzenia (wyłączyć wyłącznik automatyczny).
- 2) Zadzwonić do producenta, jego przedstawiciela serwisowego lub podobnych wykwalifikowanych osób.

## WAŻNE

Nie próbuj samodzielnie naprawiać urządzenia. Żadne części wewnątrz produktu nie mogą być naprawiane przez klienta.

## UŻYWANIE OSŁONY CIEPLNEJ(\*) Opcjonalnie



Panel bezpieczeństwa został zaprojektowany w celu ochrony panelu sterowania i przycisków, gdy piekarnik jest w trybie Grill. Umieść panel bezpieczeństwa pod panelem sterowania, otwierając przednią szybę pokrywy piekarnika.

Następnie należy zabezpieczyć panel zabezpieczający między piekarnikiem a przednią pokrywą, delikatnie zamykając pokrywę. Należy używać tego panelu zabezpieczającego, aby uniknąć uszkodzenia panelu sterowania i przycisków przez wysoką temperaturę, gdy piekarnik pracuje w trybie Grill.

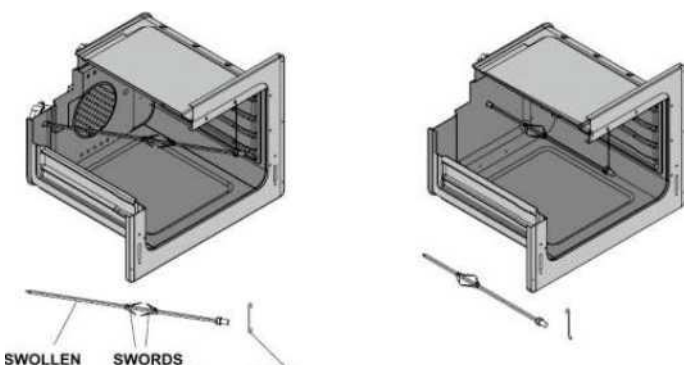
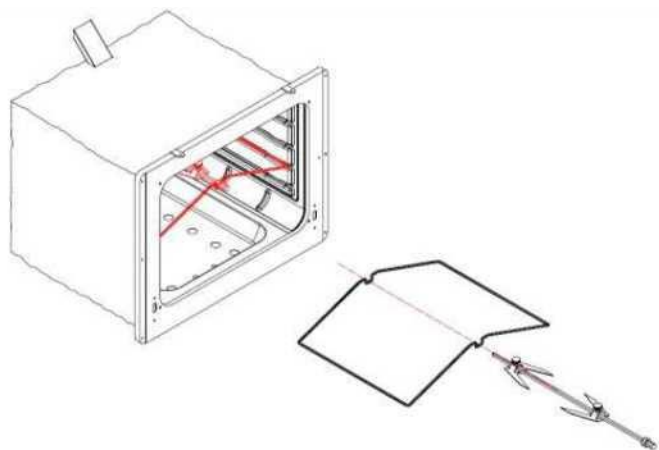
Podczas gotowania w trybie grilla ważne jest, aby pokrywa była otwarta w określonej odległości. Panel bezpieczeństwa zapewnia idealne warunki do gotowania, chroniąc jednocześnie panel sterowania i przyciski.

### **UŻYWANIE ROŻNA(\*)** Opcjonalnie

Jeśli kuchenka jest wyposażona w opcję różna obrotowego, należy postępować zgodnie z poniższymi zaleceniami;

Zamontuj hak obrotnicy do otworu mocującego we wnętrzu. Umieść gotowany przedmiot (kurczaka itp.) na grillu i przymocuj za pomocą miecza i śrub.

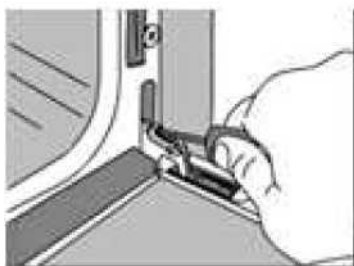
Następnie zainstaluj je na silniku obrotowym, jak pokazano na poniższych rysunkach i steruj systemem obrotowym za pomocą pokrętła sterującego z panelu sterowania.



## KONSERWACJA i CZYSZCZENIE

1. Odłącz wtyczkę zasilającą piekarnik od gniazdka.
2. Podczas pracy piekarnika lub krótko po jej rozpoczęciu jest on bardzo gorący. Należy unikać dotykania elementów grzejnych.
3. Nigdy nie czyść wnętrza, panelu, pokrywy, tac i innych części piekarnika za pomocą narzędzi takich jak twarda szczotka, siatka czyszcząca lub nóż. Nie używaj środków ściernych, drapiących i detergentów.
4. Po wyczyszczeniu wewnętrznych części piekarnika ściereczką z mydłem, opłucz go, a następnie dokładnie osusz miękką ściereczką.
5. Powierzchnie szklane należy czyścić specjalnymi środkami do czyszczenia szkła.
6. Nie czyść piekarnika za pomocą myjek parowych.
7. Przed otwarciem górnej pokrywy piekarnika należy oczyścić pokrywę z rozlanego płynu. Przed zamknięciem pokrywy należy również upewnić się, że stół kuchenny jest wystarczająco schłodzony.
8. Do czyszczenia piekarnika nigdy nie używaj środków łatwopalnych, takich jak kwas, rozcieńczalnik czy benzyna.
9. Nie myj żadnych części piekarnika w zmywarce.

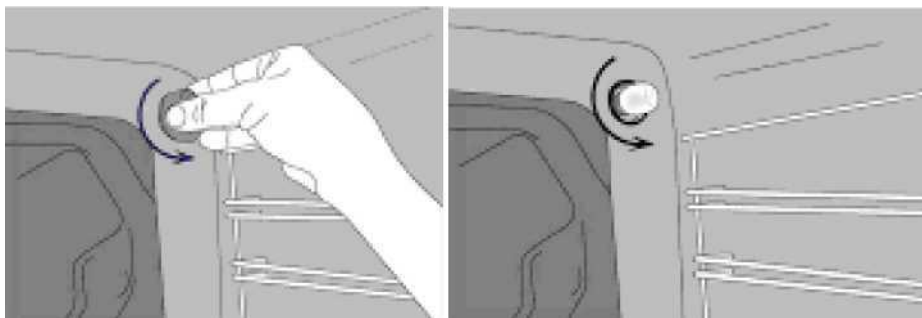
### Demontaż drzwiczek piekarnika:



### Wymiana lampy piekarnika:

Pozostawić komorę piekarnika i palnik grilla lub elementy grzejne do ostygnięcia.

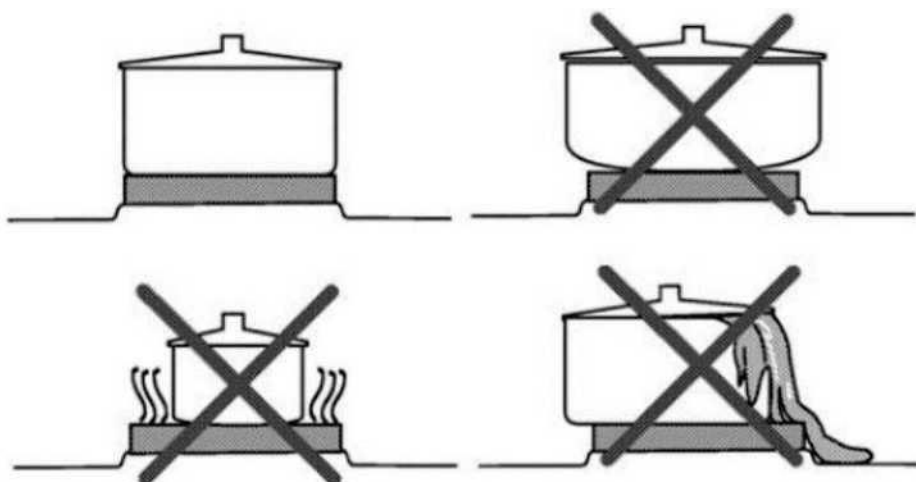
Przed wymianą lampy wewnętrznej należy odciąć połączenie elektryczne urządzenia. Wymienić na lampę o mocy 15-25 W, odporną na temperaturę 300°C.



## WYKORZYSTANIE WSPORNIKA KUCHENNEGO(\*) Opcjonalnie



Wspornik Coffeepot służy do używania garnków o małej średnicy z kuchenką. Umieść część nośną na ruszcie centralnie, a następnie umieść na niej garnek, aby rozpocząć użytkowanie.



**OSTRZEŻENIE:** W zależności od czasu użytkowania, wokół płyt grzejnych może pojawić się żółknięcie.

**OSTRZEŻENIE:** Płyty elektryczne nigdy nie powinny być używane do celów "domowych" i zawsze powinny być używane z odpowiednimi garnkami i patelniami. Patelnie i garnki na talerzach nigdy nie powinny być puste.

**Miejsce na potwierdzenie instalacji przez osobę z  
uprawnieniami**

**Niniejszym potwierdzam instalację kuchni wolnostojącej wraz ze  
sprawdzeniem szczelności połączeń:**

**Instalator: .....**

**Numer**

**uprawnień: .....**

**Pieczętka**

**Importer i dystrybutor:**

**12BUY sp. z o.o.**

**ul. Kineskopowa 1G**

**05-500 Piaseczno**

**Telefon do serwisu : 22 873 86 39**

**www.smithbrown.pl**

**E-mail : kontakt@smithbrown.pl**

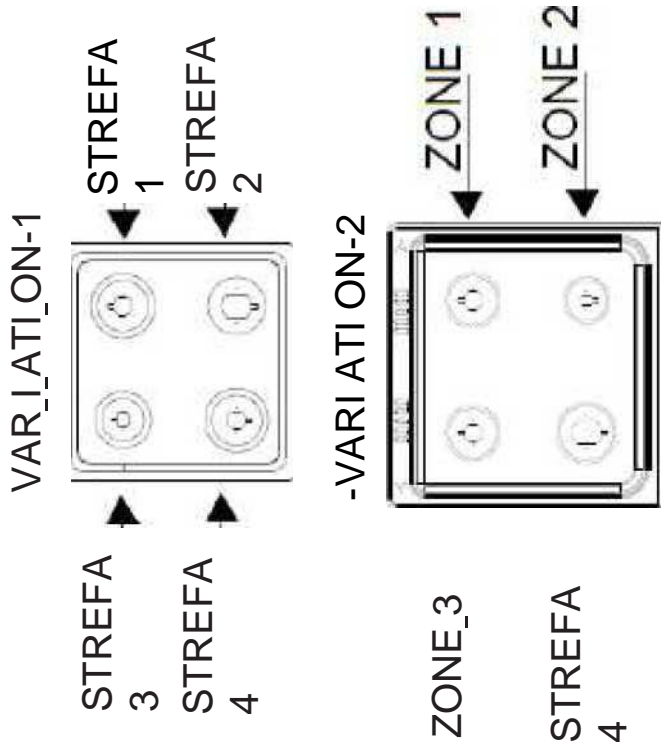
**PRODUCT FICHE**

<b>Typ :</b>	50x50 i 50x60 Free Kuchenka gazowa stojąca	Wolnostojąca kuchenka gazowa 60x60
<b>Numer wnęki:</b>	1	1
<b>Źródło energii:</b>	Gaz	Gaz
<b>Objętość:</b>	50 lt	64 lt
<b>Zużycie energii / Tryb konwekcji (EC):</b>	5,07 MJ / 1,41 kW	5,72 MJ / 1,59 kW
<b>Wskaźnik efektywności</b>	88,48	90,08
<b>Klasa energetyczna:</b>	A	A
<b>Metoda pomiaru:</b>	EN 15181 / Rozporządzenie (UE) 66/2014	EN 15181 / Rozporządzenie (UE) 66/2014

**PRODUCT FICHE**

<b>Typ :</b>	Wolnostojąca kuchenka elektryczna z płytą 50x50 i	Wolnostojąca kuchenka elektryczna 60x60
<b>Numer wnęki:</b>	1	1
<b>Źródło energii:</b>	Elektryczny	Elektryczny
<b>Objętość:</b>	52 lt	64 lt
<b>Zużycie energii / Tryb konwekcji (EC):</b>	0,72 kWh	0,78 kWh
<b>Wskaźnik efektywności</b>	95,6	95,4
<b>Klasa energetyczna:</b>	A	A
<b>Metoda pomiaru:</b>	EN 60350-1 / Rozporządzenie (UE) 66/2014	EN 60350-1 / Rozporządzenie (UE) 66/2014

# INFORMACJE DOTYCZĄCE DOMOWYCH PLYT GAZOWYCH



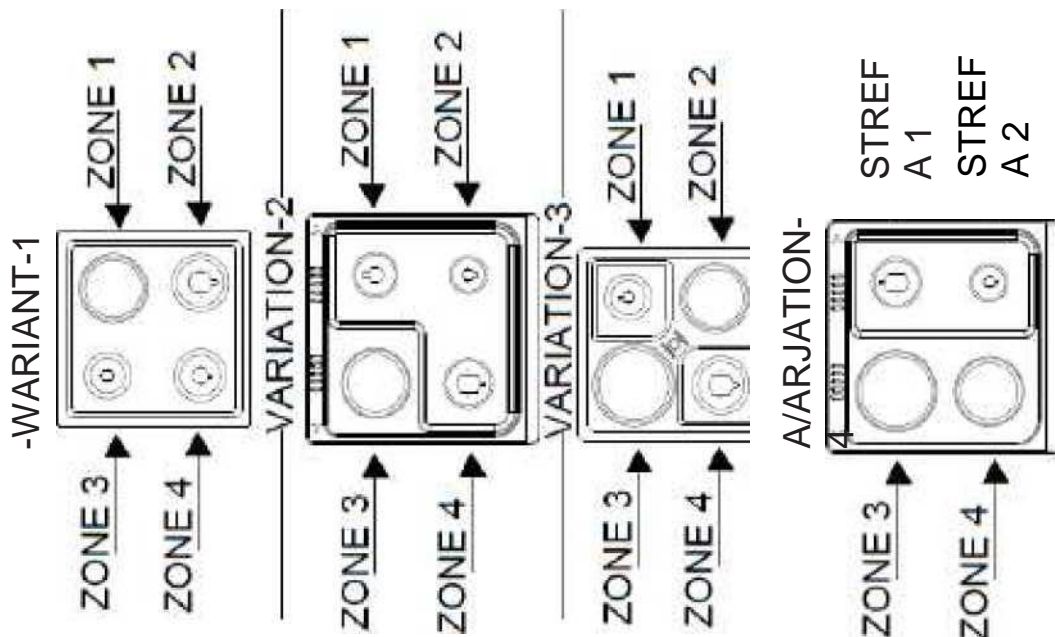
Nr 2014IEU) Tabela :b		Symbol	Wartość	L'ru
Identyfikacja modelu		30x50 cm 50x50 cm		/
Typ płyty grzewczej		Darmowa kuchenka		
Liczba palników gazowych		4		
Efektywność energetyczna na bonier gazowy		Palnik gazowy EE	STREFA GOTOWANIA 1 (WARIANT 1) STREFA GOTOWANIA 2 (VARIANT >N 1) STREFA GOTOWANIA 3 (VARIANT >N 1) STREFA GOTOWANIA 4 (VARIANT >N 1)	3M50 *457,6 l
Efektywność energetyczna dla h.e gras hob		Płyta gazowa EE	STREFA GOTOWANIA 1 (WARIANT 1) STREFA GOTOWANIA 2 (VARIANT >N 1) STREFA GOTOWANIA 3 (VARIANT >N 1) STREFA GOTOWANIA 4 (VARIANT >N 1)	3M50 *457,6 l

STREFA	WYJAŚNIENIE	TYP
1	Palnik na "he ngtir rear"	Wariant 1: Średni palnik Wariant 2: Medium Burner
2	Palnik <m prawy front	Wariacja 1: Biz Burner Wariant 2: Surd] Burner
3	Palnik na lewym tylnym panelu	Wariant 1: 3ma]] Palnik Wariant 2: Medium Burner
4	Palnik na lewej podłodze	Wariant 1: .Meditur Burner Wariant 2: Bis Burner

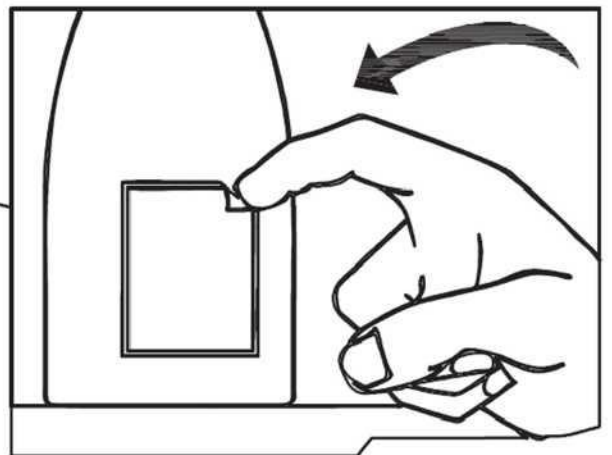
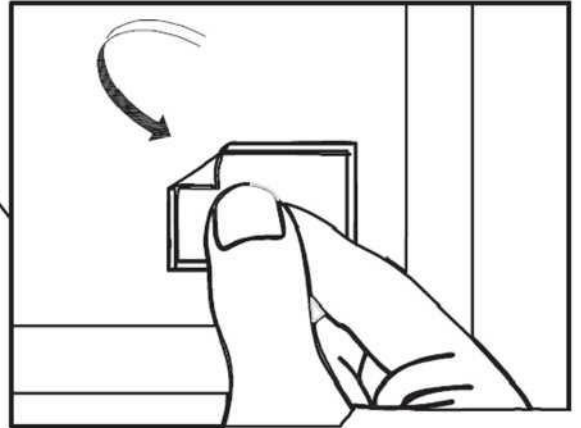
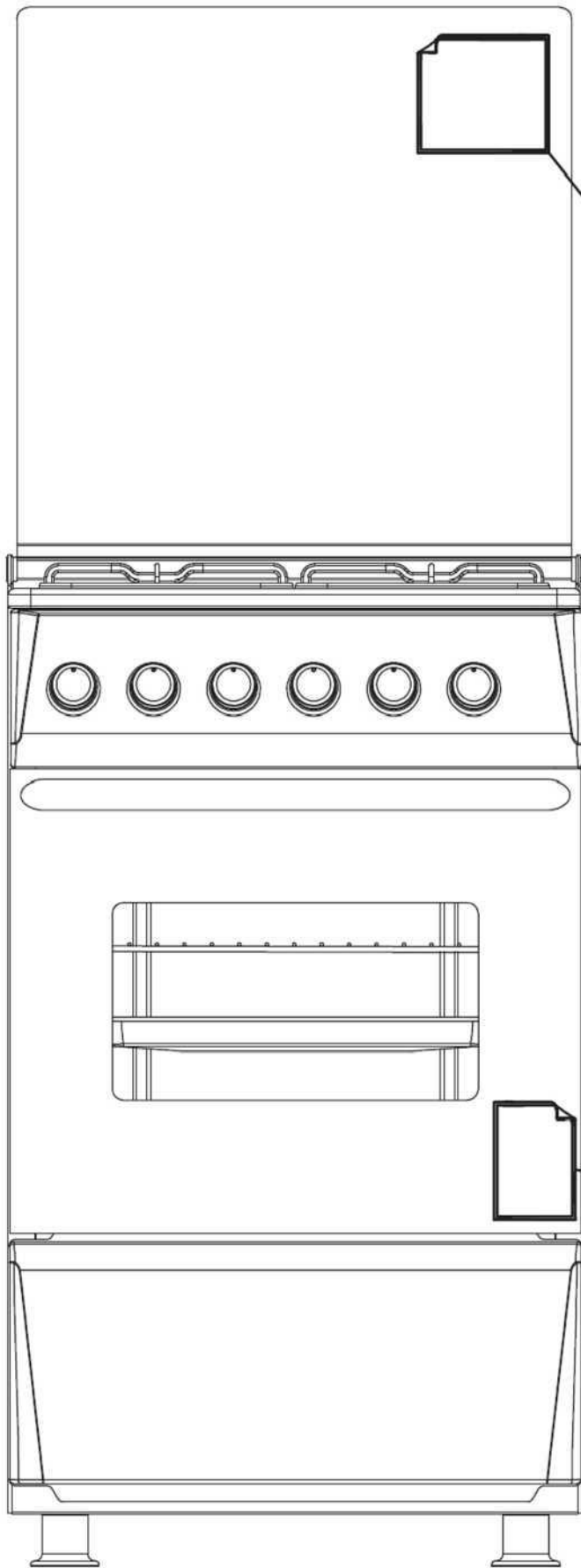


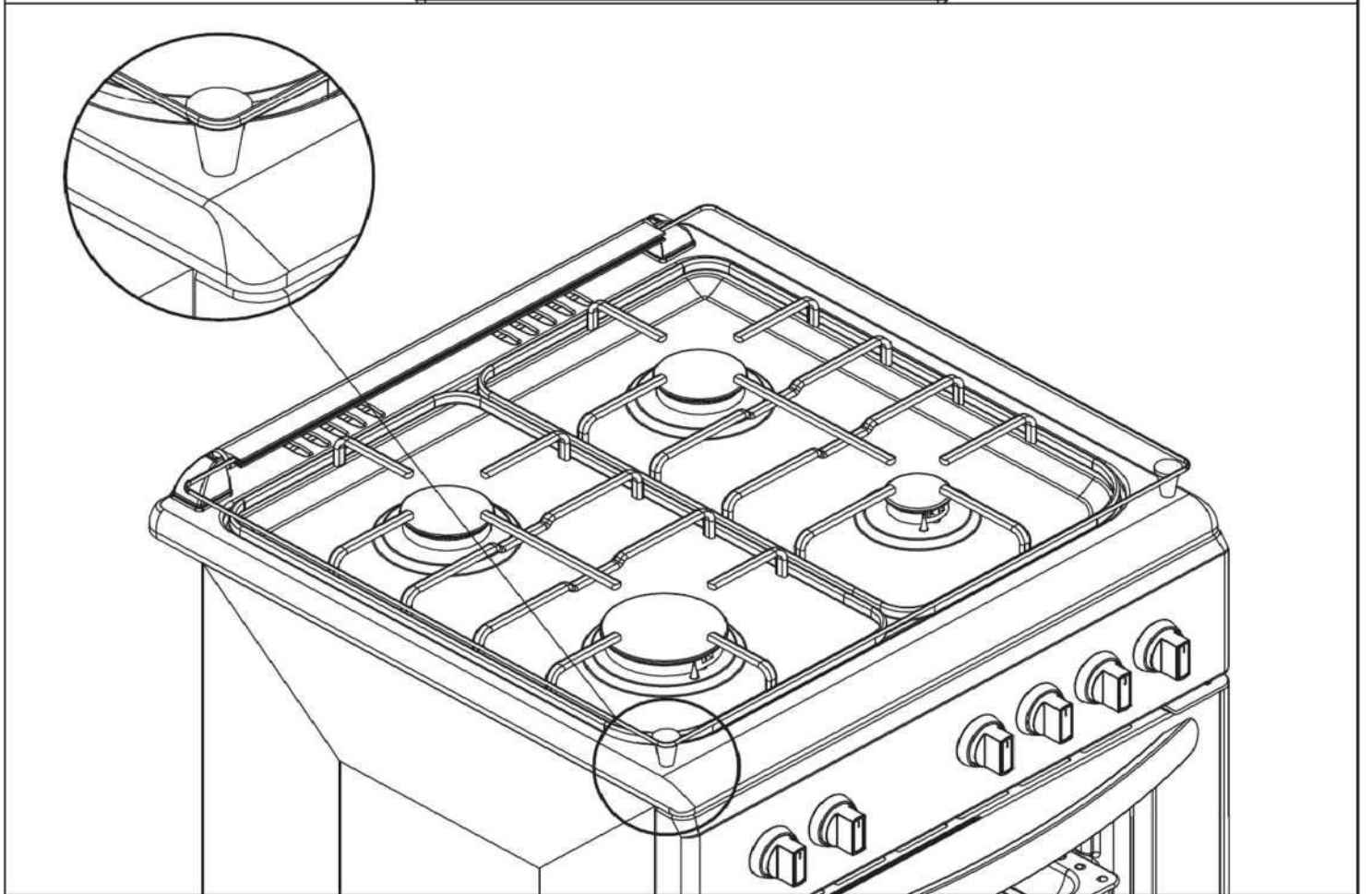
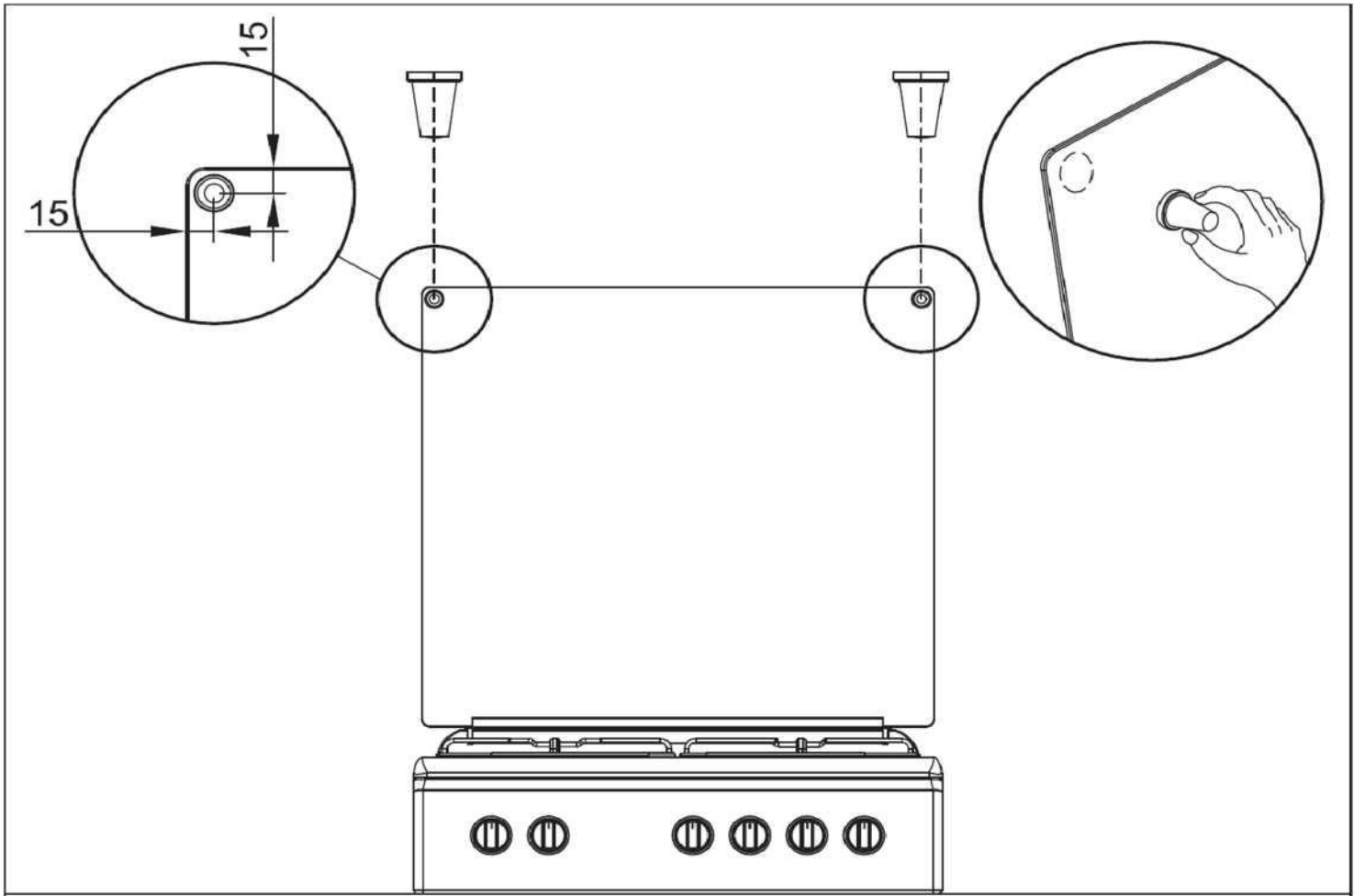
# INFORMACJE DOTYCZĄCE DOMOWYCH PŁYT GAZOWYCH I ELEKTRYCZNYCH

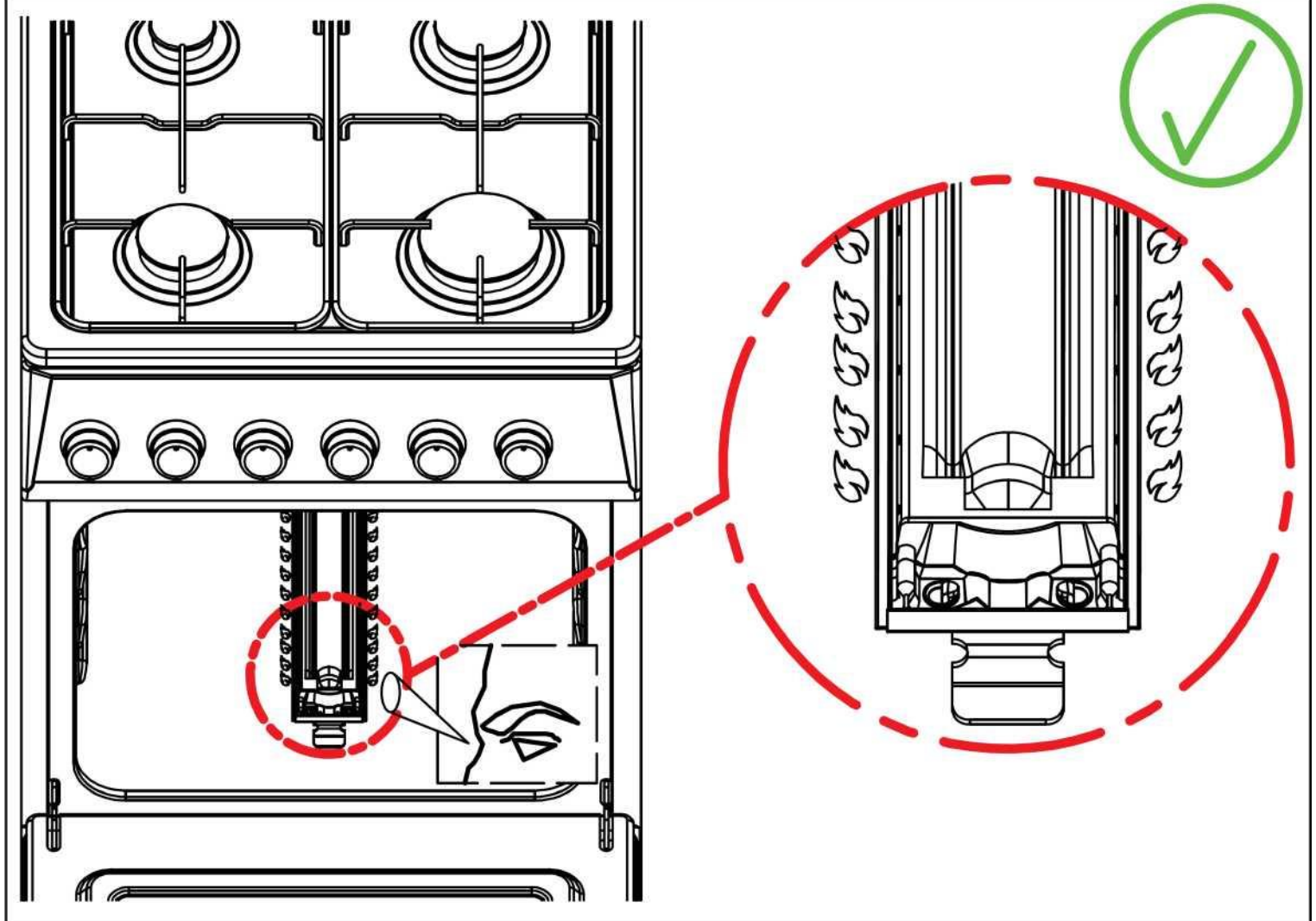
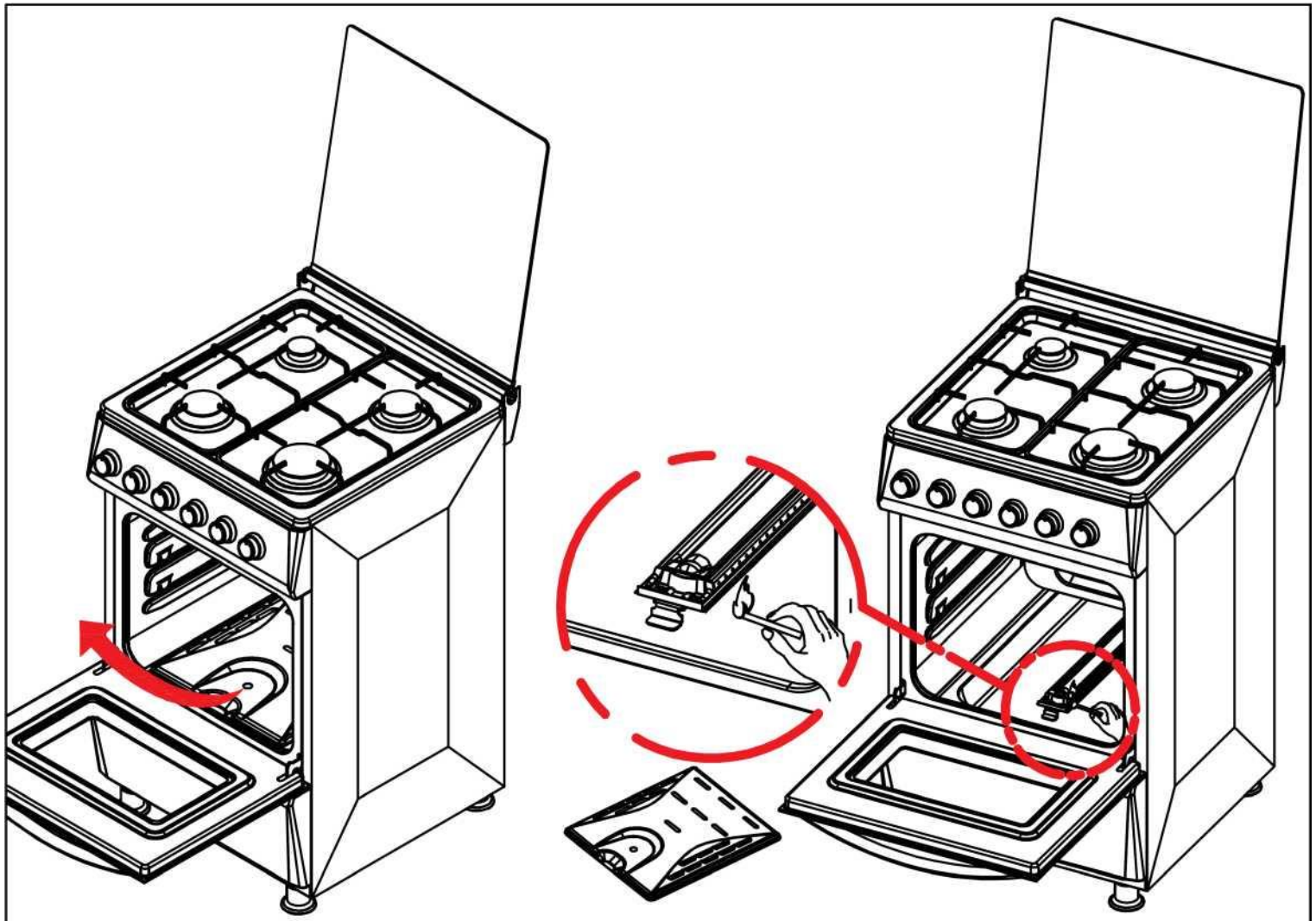
Nazwa		Wartość		Jednostka
Model i opis				
Model	Sztuka	Wartość	Jednostka	
Płyta grzewcza typu af	Darmowa kuchenka	2 lub 1		
Liczba elementów	Strefy gotowania	14,5 m IB	era	
Keating tec analogi	Strefy gotowania na stokach Scld			
gotowania, promiennikowe strefy gotowania, płyty stałe) na elektryczną strefę i lub obszar gotowania				
W przypadku: stref gotowania lub powierzchni. średnica powierzchni użytkowej na elektrycznie ogrzewaną strefę gotowania. zaakraglona do najbliższych 5 mm.				
Długość i szerokość użytkowego obszaru gotowania. Powierzchnia strefy gotowania ogrzewana elektrycznie, z dokładnością do 5 n.n.				
Zużycie energii w miliamperach na strefę gotowania lub obszar w przeliczeniu na kg				
Liczba palników gazowych				
Europejski certyfikat bezpieczeństwa				



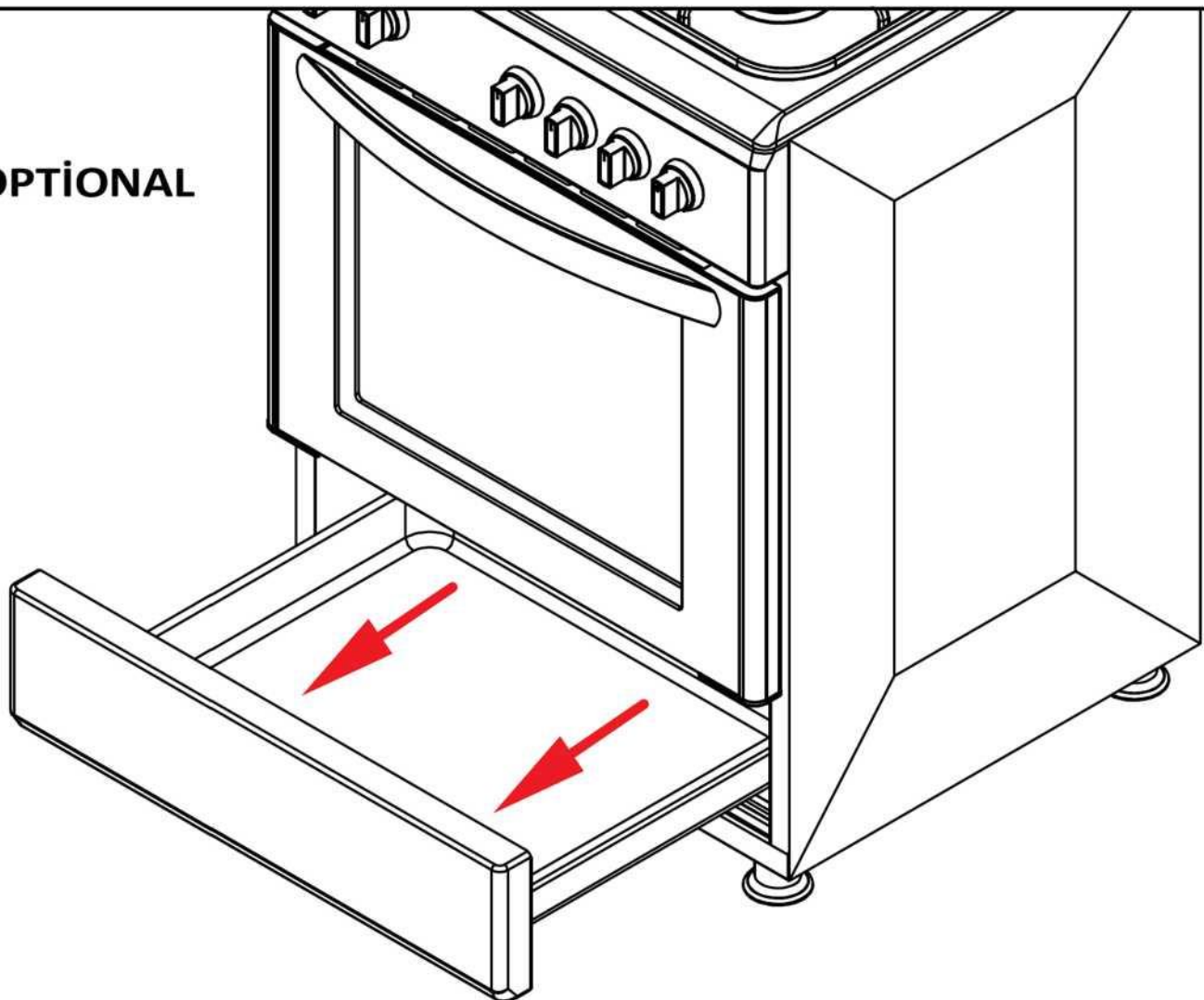




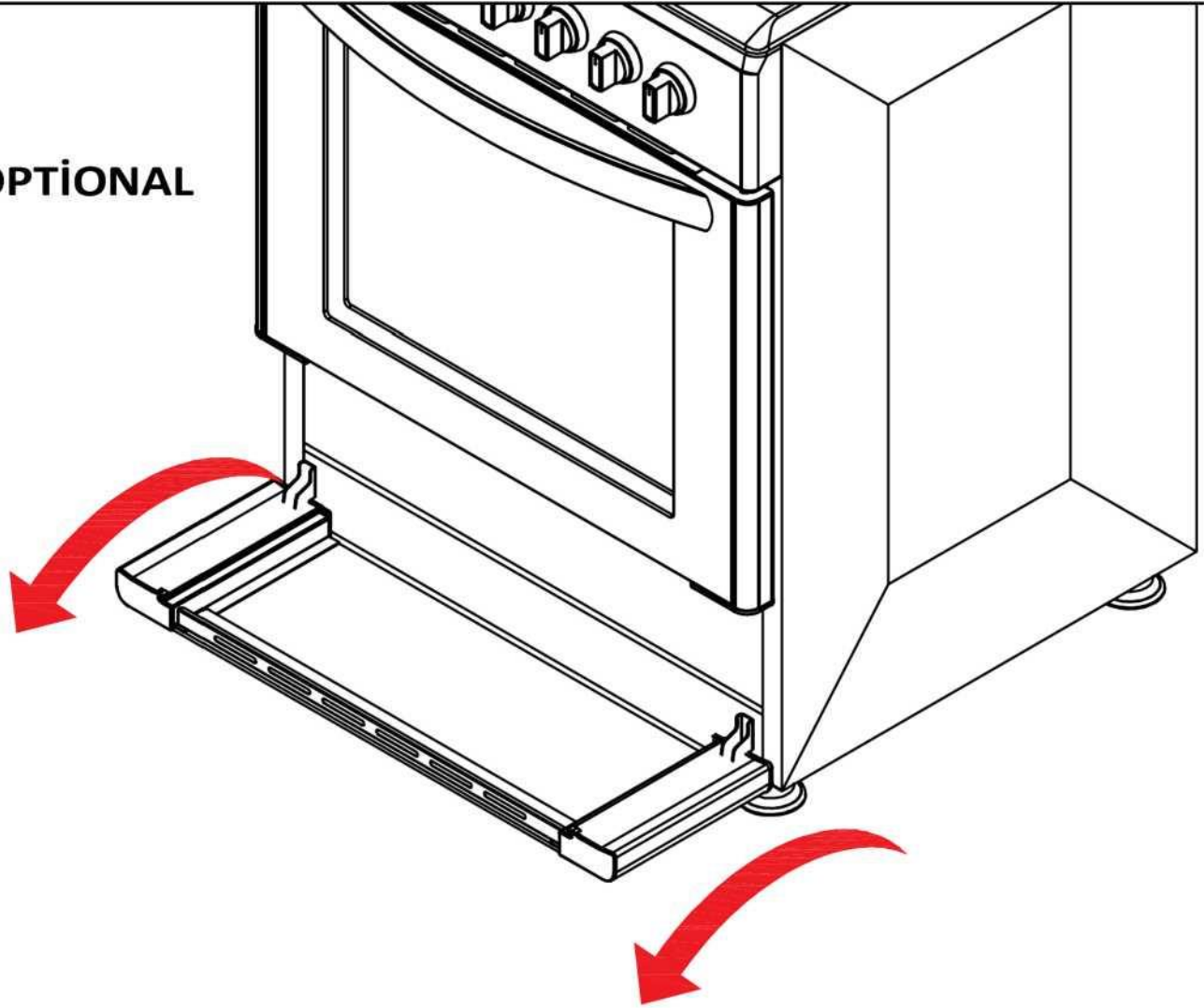




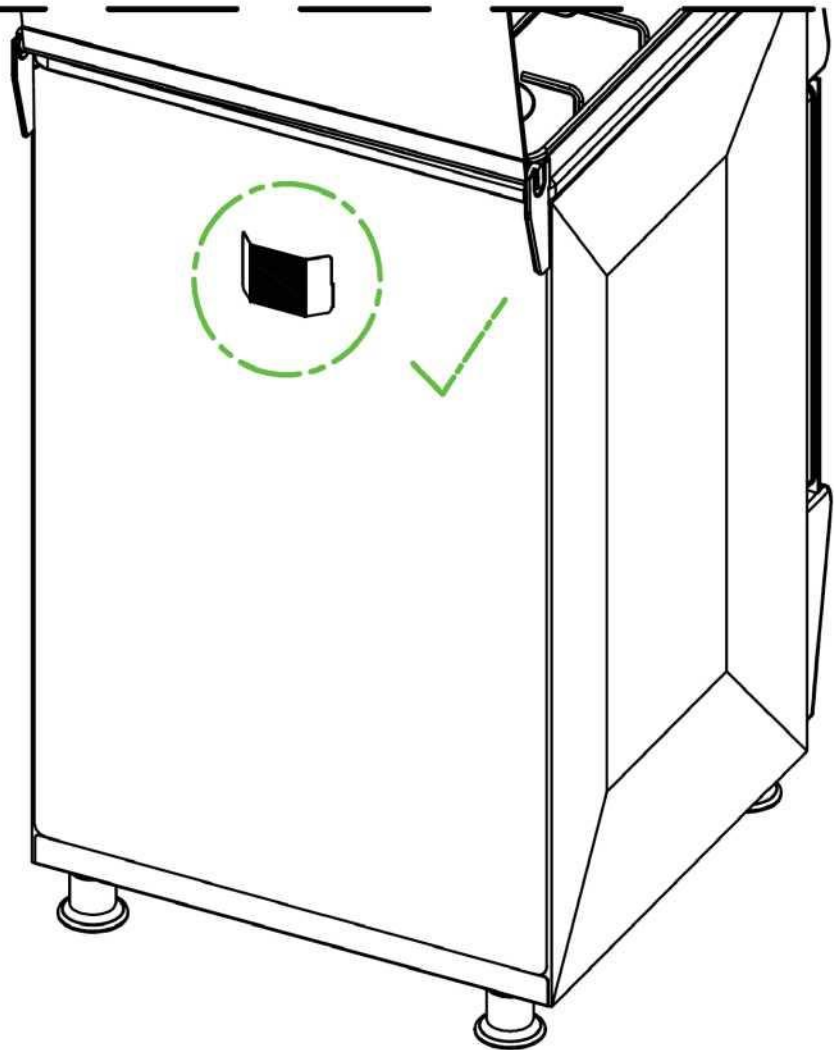
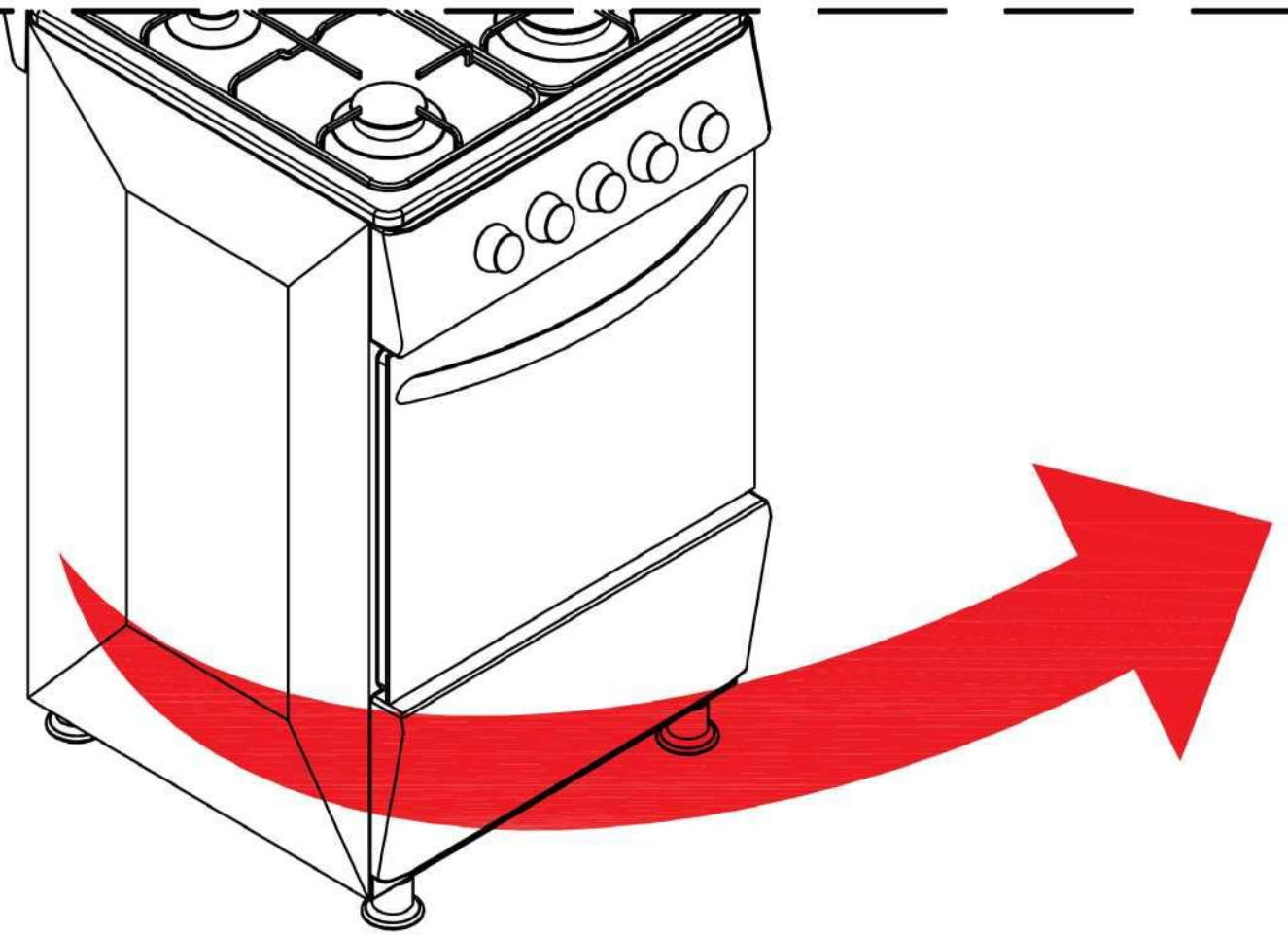
**OPTIONAL**

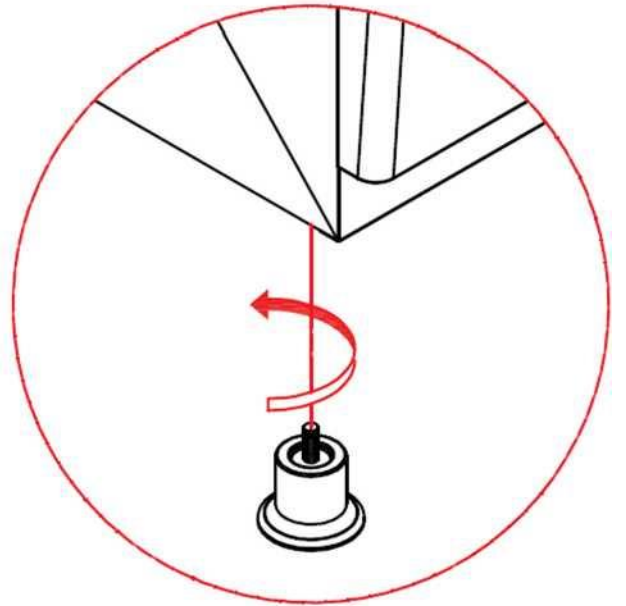
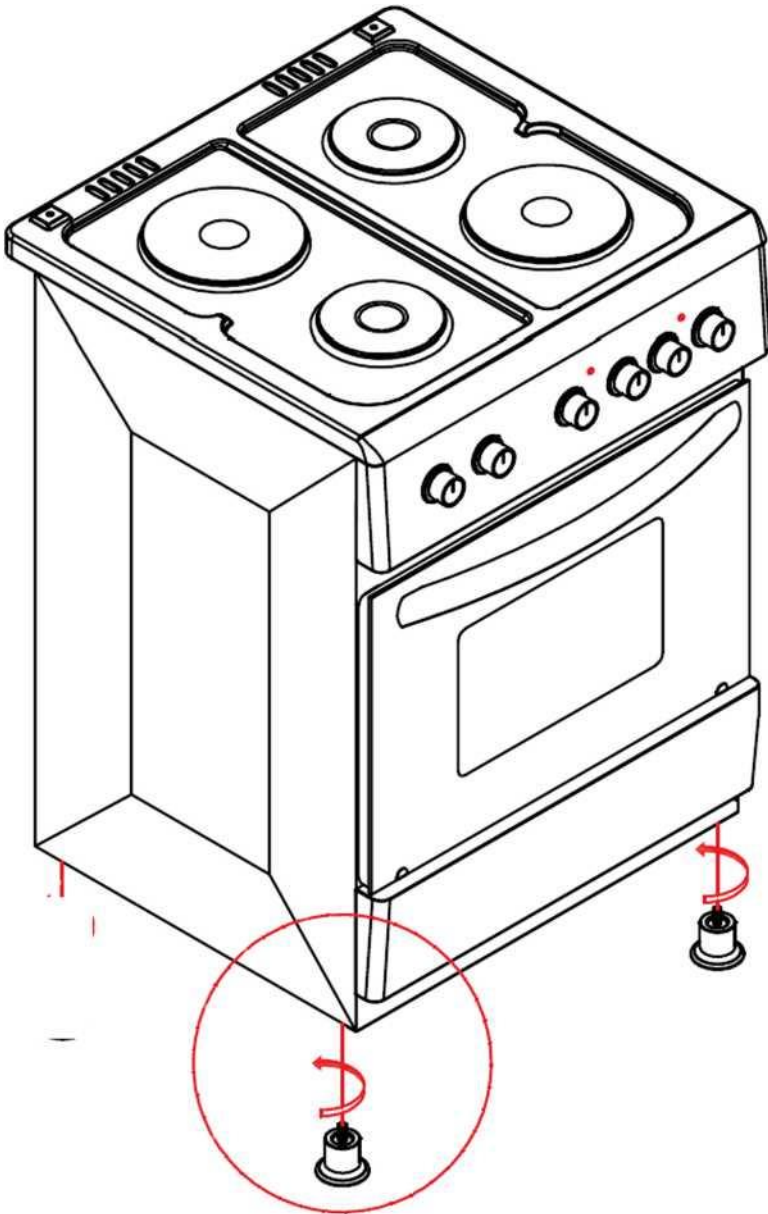


**OPTIONAL**





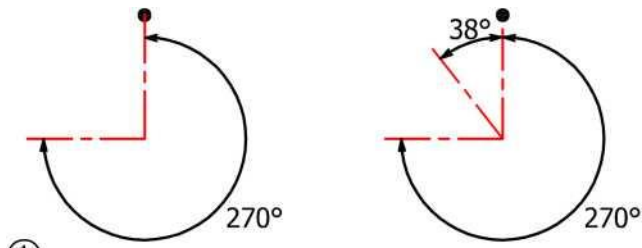




Kąt pracy pokrętle sterowania piekarnika

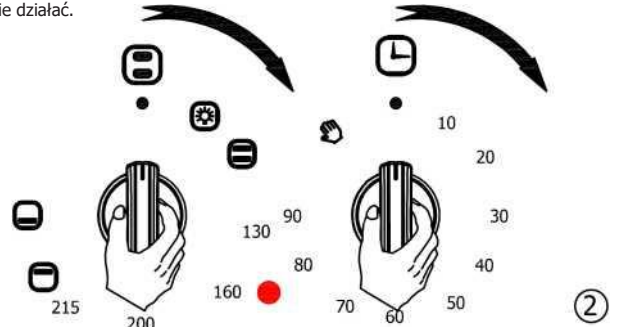
Pokrętle sterowania czasowym Kąt działania wyłącznikiem

W produktach o połączonej funkcjonalności pokrętle sterowania piekarnikiem i minutnika są obsługiwane razem? Jeśli wyłącznik czasowy lub pokrętle sterowania piekarnika są wyłączone, piekarnik nie będzie działał.



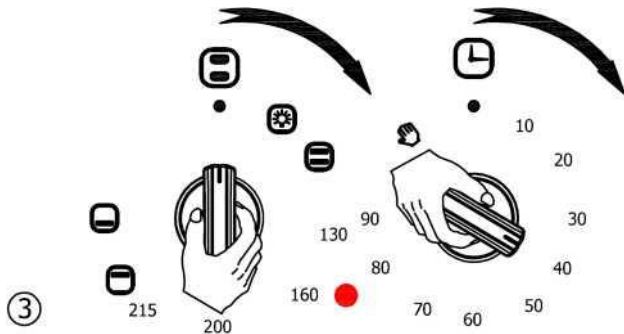
1

Obrócić pokrętle regulatora czasowego zgodnie z ruchem wskazówek zegara, aby ustawić żądany czas gotowania, Gdy regulator czasowy jest



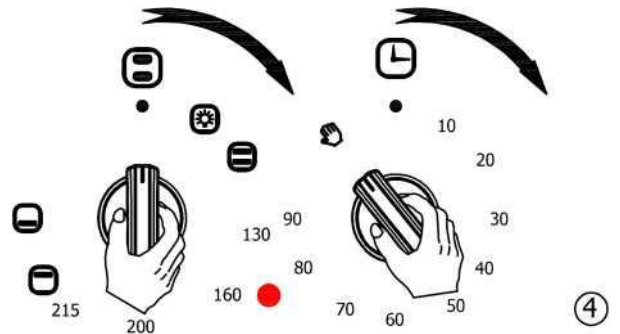
2

ustawiony w pozycji, nie można ustawić czasu; piekarnik działa w sposób ciągły.



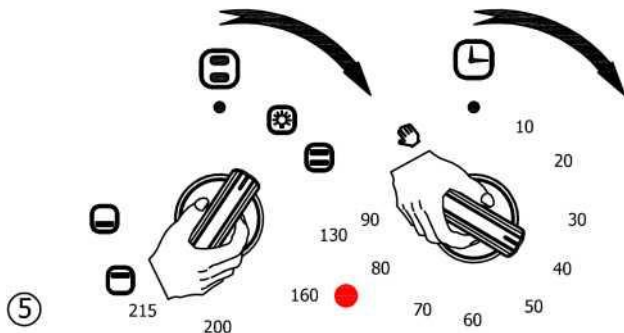
3

Etap 1: Gdy pokrętle sterowania piekarnikiem jest ustawione w położeniu "lampki piekarnika", termostat jest wyłączony; w związku z tym piekarnik nie działa.



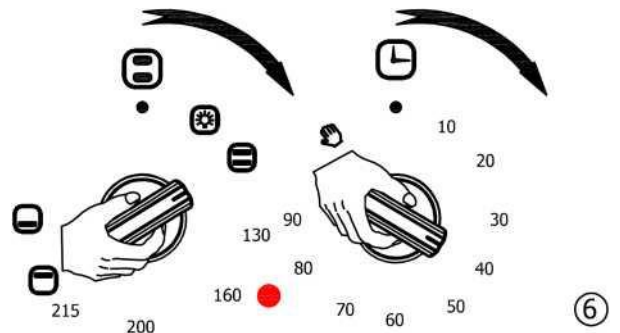
4

Etap 2: Gdy pokrętle sterowania piekarnika jest ustawione w pozycji drugiej, grzałki górna i dolna oraz termostat są ustawione do pracy.



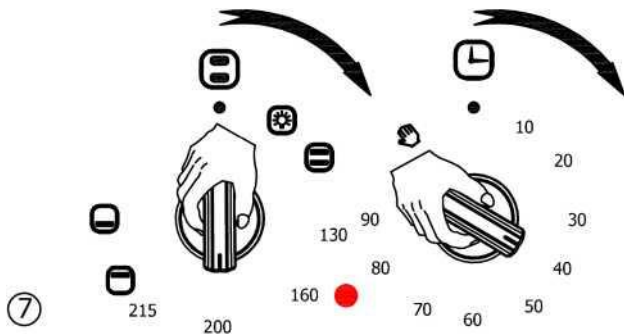
5

Etap 3: Temperaturę piekarnika można ustawić pokrętle na żądaną temperaturę, np. 130, 160, 200 lub 215.



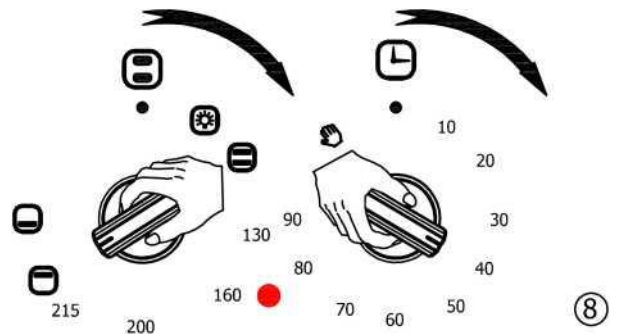
6

Etap 4: Piekarnik jest ustawiony na pracę w trybie "górnej grzałki" i osiąga temperaturę 245°C.



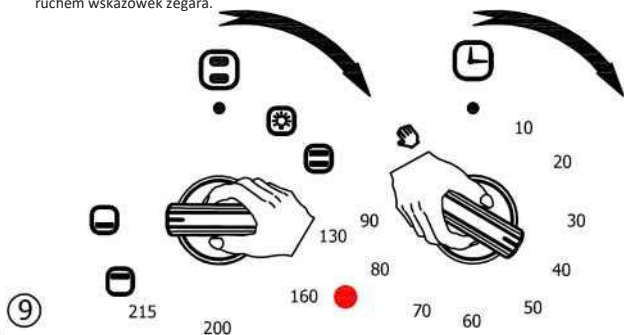
7

Etap 5: Piekarnik jest ustawiony na pracę w trybie "grzałki dolnej" i osiąga maksymalną temperaturę. W tym położeniu pokrętle kończy swój cykl i nie można go dalej obracać zgodnie z ruchem wskazówek zegara.

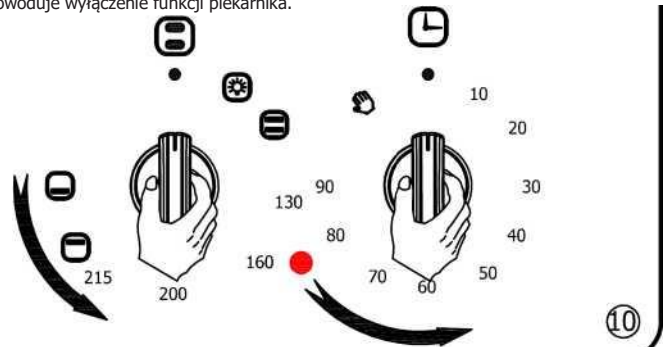


8

Obrócenie pokrętle sterowania w kierunku przeciwnym do ruchu wskazówek zegara powoduje wyłączenie funkcji piekarnika.



9



10

# DOTYKOWY WYŁĄCZNIK CZASOWY PIEKARNIKA

## PRZEGLAD:

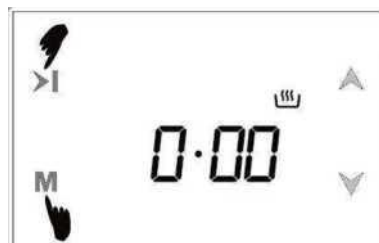


Elektroniczny minutnik, który umożliwia przygotowanie potrawy do podania w żądanym czasie. Jedyną rzeczą do zrobienia jest zaprogramowanie czasu gotowania i czasu gotowości. Może być również używany jako budzik, w którym wystarczy podać czas, po którym powinien przypomnieć o sobie dźwiękiem brzęczyka.

## POWER UP:

Po włączeniu zasilania, migające cyfry i ikona AUTO oznaczają, że piekarnik nie działa. Naciśnij przycisk M, aby powrócić do trybu ręcznego i ustawić godzinę za pomocą przycisków w górę i w dół.

## TRYB RĘCZNY



Jednoczesne dotknięcie przycisków ^1 i M powoduje przejście do trybu ręcznego. Wszelkie wcześniejsze programy gotowania zostaną anulowane.

## DOSTOSOWANIE PORY DNIA

Regulacja pory dnia jest dozwolona tylko wtedy, gdy nie trwa żaden program gotowania. Najpierw przejdź do trybu ręcznego, jak opisano powyżej. Punkt pomiędzy wskazaniem godzin i minut miga.



1) Przełączenie na tryb regulacji.



2) Ustaw czas za pomocą przycisków **A**.



3) Po kilku sekundach ekran ustabilizuje się.



## ALARM BRZĘCZYKA:

Dzięki tej funkcji można zaprogramować, po jakim czasie użytkownik powinien zostać ostrzeżony dźwiękiem brzęczyka.



1) Dwukrotne dotknięcie przycisku M powoduje

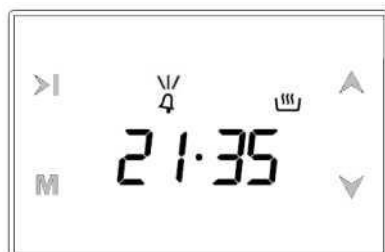


2) Używanie lub V'give w czas trwania w minutach



3) Po kilku sekundach ekran powróci do zegara tryb

## ANULOWANIE DŹWIĘKU BRZĘCZYKA



Po upływie zaprogramowanego czasu zabrzmi brzęczyk. Każde dotknięcie przycisku anuluje brzęczyk.

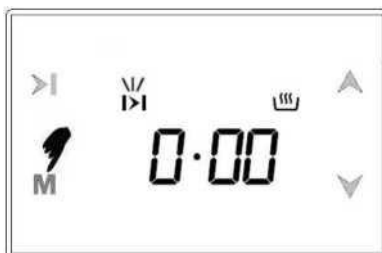
## AUTOMATYCZNY PROGRAM

Jeśli chcesz rozpocząć gotowanie natychmiast, musisz po prostu poświęcić czas na

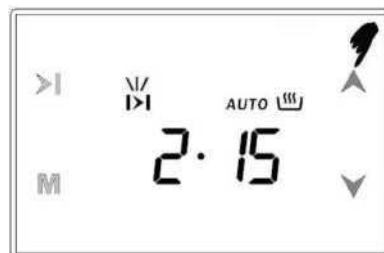
**Przykład:** Umieściliśmy nasze jedzenie w piekarniku i chcemy, aby gotowało się przez 2 godziny i 15 minut.



1) Aktualny czas to



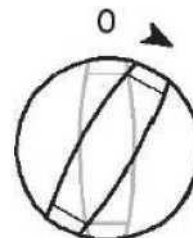
2) Przełącz na tryb czasu gotowania.



3) Ustaw czas gotowania za pomocą przycisków lub y.



Teraz piekarnik został zaprogramowany na gotowanie potrawy przez 2 godziny i 15 minut. Należy pamiętać o ustawieniu pokręteł funkcji i/lub temperatury piekarnika w odpowiedniej pozycji.



ekran

4) Po kilku sekundach wskaże, że gotowanie ma uruchamia się i pokazuje aktualny czas

**Uwaga:** Automatyczny tryb gotowania można anulować w dowolnym momencie, przechodząc do trybu ręcznego

W powyższym przykładzie gotowanie rozpoczęło się natychmiast po wprowadzeniu czasu gotowania. Po naciśnięciu przycisku >| można wyświetlić czas gotowości, tj. czas, w którym potrawa będzie gotowa do podania, a jeśli chcesz, możesz go również zmienić. W poniższym przykładzie czas gotowości zostanie zmieniony na 21:30.



1) Wyświetlany jest czas gotowości

2) Ustaw żądany czas za pomocą przycisków + lub -.

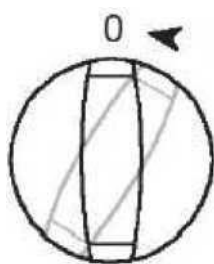
3) Po kilku sekundach ekran przełączy się w tryb

Teraz zaprogramowaliśmy nasz piekarnik tak, aby jedzenie było gotowe na 21:30. Ponieważ czas gotowania został wstępnie zaprogramowany na 2 godziny 15 minut, piekarnik rozpocznie gotowanie o 19:15, tak aby potrawa była gotowa o 21:30.

Ekran tuż po rozpoczęciu gotowania Ekran tuż po zakończeniu gotowania



Po zakończeniu automatycznego gotowania rozlegnie się alarm dźwiękowy, który będzie emitowany przez 7 minut, jeśli nie zostanie wyłączony.



1) Wyłącz piekarnik



2) Zresetuj licznik

**Uwaga:** Piekarnik nie będzie działał do momentu zresetowania timera.

W pokazanym przykładzie czas gotowania został zaprogramowany jako pierwszy, a czas gotowości został obliczony automatycznie i był edytowany przez nas. Możliwe jest również wcześniejsze zaprogramowanie czasu gotowości, w którym to przypadku czas gotowania zostanie obliczony automatycznie, a następnie należy go edytować.

## **BLOKADA KLUCZA:**

Ta funkcja służy do zapobiegania niezamierzonym zmianom zegara piekarnika. Po aktywacji blokowane są tylko klawisze.



- 1) Dotknij A i V w tym samym czasie przez 1 sekundę, aż usłyszysz 2 sygnały dźwiękowe. klucza, blokada przycisków jest
- 2) Na ekranie pojawi się symbol

Aby wyłączyć blokadę przycisków, **A**tknij przycisk klucza zniknie.

Wyjątek: Dźwięk brzęczyka podczas blokady klawiszy można anulować, dotykając

## **OPCJE PROGRAMOWALNE PRZEZ UŻYTKOWNIKA:**

### **1- Wyświetlanie pory dnia 12h / 24h**

Ustawieniem fabrycznym jest wyświetlanie 24-godzinne. Dotknięcie > I przez 5 sekund spowoduje wyemitowanie podwójnego sygnału dźwiękowego, a tryb wyświetlania przełączy się na tryb 12-godzinny (wskazanie am / pm) Ponowne wykonanie tej czynności spowoduje przełączenie z powrotem na tryb 24-godzinny.

### **2- Dźwięki dotykowe**

Zgodnie z ustawieniem fabrycznym dotykaniu przycisków towarzyszą sygnały dźwiękowe. Dotknięcie przycisku M przez 5 sekund spowoduje wyemitowanie podwójnego sygnału dźwiękowego, a na ekranie pojawi się komunikat **nt**, który pozostaje bez sygnału. Teraz nie będą już generowane żadne dźwięki dotykowe. Wykonywanie tej samej czynności do momentu pojawienia się na ekranie przycisku **bt**, który pozostaje dla tonu przycisku, powoduje powrót do tonów dotykowych.

### **3- Regulacja jasności ekranu:**

Dotknięcie przycisku A przez 1 sekundę, aż do usłyszenia podwójnego sygnału dźwiękowego, powoduje przejście do trybu jasności wyświetlacza. Wyświetlacz pokazuje br 0x (x = 1 do 8). Teraz każde kolejne dotknięcie tego samego przycisku spowoduje zmniejszenie jasności. Dostępnych jest 8 poziomów, a jasność zaczyna wzrastać po każdym dotknięciu. Ten sam efekt jest również widoczny po przytrzymaniu tego przycisku. Po 5 sekundach od zwolnienia przycisku poziom jasności zostanie zapisany. Ustawieniem fabrycznym jest maksymalna jasność.

### **4- Wybór sygnału brzęczyka:**

Dotknij przycisku V przez 1 sekundę, aż usłyszysz podwójny sygnał dźwiękowy. Po każdym naciśnięciu tego przycisku w ciągu 5 sekund usłyszysz inny dźwięk. Dostępne są 3 różne dźwięki. Ostatnio słyszany dźwięk zostanie zapisany po 5 sekundach.

Uwaga: Zaprogramowane opcje są nieulotne. Nie zostaną one skasowane po przerwaniu zasilania.