



SKRÓCONA INSTRUKCJA OBSŁUGI

PROSIMY PAŃSTWA O UWAŻNĄ LEKTURĘ DOŁĄCZONYCH INSTRUKCJI OBSŁUGI PRZED URUCHOMIENIEM URZĄDZENIA. PRZESTRZEGANIE ZAWARTYCH W NIEJ WSKAZÓWEK UCHRONI PAŃSTWA PRZED NIEWŁAŚCIWYM UŻYTKOWANIEM.



PODŁĄCZENIE URZĄDZENIA

NIEBEZPIECZEŃSTWO PORĄŻENIA PRĄDEM / ZAGROŻENIE POWSTANIA POŻARU!

PODŁĄCZENIE DO SIECI ELEKTRYCZNEJ MOŻE ZOSTAĆ PRZEPROWADZONE JEDYNIEM PRZEZ WYKWALIFIKOWANEGO INSTALATORA POSIADAJĄCEGO STOSOWNE UPRAWNIENIA. TYLKO W TEN SPOSÓB SPEŁNIONE ZOSTANĄ WYMOGI NASZEJ GWARANCJI ORAZ ZAPEWNIONE ZOSTANIE ODPOWIEDNIE BEZPIECZEŃSTWO.

W CELU PRAWIDŁOWEGO DZIAŁANIA ZAPALACZY I ZABEZPIECZENIA PRZECIWWYPŁYWOWEGO W KUCHNIACH GAZOWYCH, INSTALATOR POWINIEN WYREGULOWAĆ USTAWIENIE POKRĘTEŁ GAZOWYCH PRZY POMOCY ZAŁĄCZONYCH PODKŁADEK. SZCZEGÓŁOWE INFORMACJE ZAWARTE SĄ W INSTRUKCJI OBSŁUGI.



USTAWIENIE ZEGARA

PO WŁĄCZENIU DO SIECI ALBO PONOWNYM ZAŁĄCZENIU PO ZANIKU NAPIĘCIA WYŚWIETLACZ WSKAZUJE PULSUJĄCE 0.00 LUB 12.00. NALEŻY USTAWIĆ CZAS BIEŻĄCY ZEGARA. PIEKARNIK MOŻE ZOSTAĆ URUCHOMIONY DOPIERO WTEDY, GDY ZOSTANIE USTAWIONA GODZINA ZEGARA. PATRZ INSTRUKCJA OBSŁUGI PROGRAMATORA.



PIERWSZE URUCHOMIENIE - CZYSZCZENIE WSTĘPNE

ABY USUNĄĆ RESZTKI TŁUSZCZU ORAZ OLEJU, KTÓRE NAGROMADZIŁY SIĘ PODCZAS PRODUKCJI, ORAZ OSADZAJĄCEGO SIĘ PODCZAS MAGAZYNOWANIA I TRANSPORTU PYŁU I KURZU, NALEŻY PRZEPROWADZIĆ WSTĘPNE CZYSZCZENIE URZĄDZENIA. W TEN SPOSÓB ZADBAMY O OCHRONĘ NASZEGO ZDROWIA ORAZ ZAPEWNIAMY SOBIE SMACZNE CIASTA ORAZ PIECZENIE.

NIE NALEŻY STOSOWAĆ ŻRĄCYCH ŚRODKÓW CZYSTOŚCI, ŚRODKÓW I PROSZKU DO SZOROWANIA, GDYŻ MOGĄ ONE USZKODZIĆ POWIERZCHNIĘ WYGRZANIE PIEKARNIKA

1. USUNĄĆ Z KOMORY PIEKARNIKA ELEMENTY OPAKOWANIA.
2. WŁĄCZYĆ WENTYLACJĘ W POMIESZCZENIU LUB OTWORZYĆ OKNO.
3. URUCHOMIĆ PIEKARNIK W TEMPERATURZE 250°C W TRYBIE GRZEJNIK GÓRNY/GRZEJNIK DOLNY LUB TERMOOBIEG.
4. WYGRZEWAĆ PIEKARNIK PRZEZ OK. 30 MINUT.

ZAPACH, KTÓRY ODCZUWANY JEST ZAZWYCZAJ PODCZAS PIERWSZEGO WYGRZEWANIA PIEKARNIKA, ZWIĄZANY JEST Z PAROWANIEM RESZTEK TŁUSZCZU ORAZ OLEJU WYKORZYSTYWANYCH DO ZABEZPIECZENIA PIEKARNIKA NA CZAS MAGAZYNOWANIA.

CZYSZCZENIE WSTĘPNE PIEKARNIKA

1. BLACHĘ (-Y) DO PIECZENIA WSUNĄĆ DO PIEKARNIKA NA NAJNIŻSZYM POZIOMIE I NAPEŁNIĆ DO POŁOWY WODĄ.
2. BRYTFANNĘ WSUNĄĆ NAD BLACHĄ I NAPEŁNIĆ DO POŁOWY WODĄ.
3. RUSZT UMIEŚCIĆ NAD BRYTFANNĄ I ZAMKNAĆ DRZWI PIEKARNIKA.
4. URUCHOMIĆ PIEKARNIK W TEMPERATURZE 100°C I TRYBIE GRZEJNIK GÓRNY/GRZEJNIK DOLNY. POKRĘTŁO WIELOFUNKCYJNE PRZEKRĘCIĆ NA A POKRĘTŁO TEMPERATURY USTAWIĆ NA 100 KRĘCĄC ZGODNIE Z RUCHEM WSKAZÓWEK ZEGARA.
5. PIEKARNIK WYŁĄCZYĆ PO 1 GODZINIE. NALEŻY POCZEKAĆ AŻ WODA SIĘ OCHŁODZI. WYCIĄGNĄĆ RUSZT, BRYTFANNĘ ORAZ BLACHĘ (-Y) DO PIECZENIA.
6. PIEKARNIK PRZETRZEĆ WODĄ Z MAŁĄ ILOŚCIĄ PŁYNU DO MYCIA NACZYŃ.
7. NALEŻY RÓWNIEŻ UMYĆ PRZY POMOCY WODY I NIEWIELKIEJ ILOŚCI PŁYNU DO MYCIA NACZYŃ RUSZT I BLACHĘ (-Y) DO PIECZENIA. PO WYKONANIU POWYŻSZYCH CZYNNOŚCI WSZYSTKIE EWENTUALNIE NIECZYSTOŚCI POWINNY ZOSTAĆ WYCZYSZCZONE.

PŁYTKI ŻELIWNE (JEŚLI SĄ)

UWAGA! JEST TO POJEDYNCZY/JEDYNY PRZYPADEK, KIEDY PŁYTKI GRZEJNE ZOSTANĄ WŁĄCZONE BEZ NACZYŃ (GARNKÓW).

ABY WYPALIĆ WARSTWĘ KONSERWUJĄCĄ ZNAJDUJĄCĄ SIĘ NA KAŻDYM Z PÓŁ GRZEJNYCH, NALEŻY WŁĄCZYĆ WSZYSTKIE POLA JEDNO PO DRUGIM I USTAWIĆ NAJWIĘKSZĄ MOC:

- PŁYTKA SZYBKOGRZEJNA – OK. 3 MINUTY.
- PŁYTKA GRZEJNA NORMALNA – OK. 5 MINUT.



LAMPKI KONTROLNE W KUCHNIACH 6.FUNKCYJNYCH

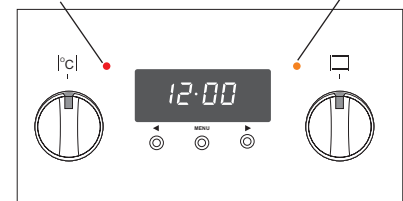
KUCHNIA JEST WYPOSAŻONA W DWIE LAMPKI KONTROLNE:

- POMARAŃCZOWA SYGNALIZUJE WŁĄCZENIE POLA GRZEJNEGO LUB PŁYTKI GRZEJNEJ,
- CZERWONA SYGNALIZUJE WŁĄCZENIE TERMOREGULATORA PIEKARNIKA PRZY WŁĄCZENIU FUNKCJI NAGRZEWU.

ZGAŚNIĘCIE CZERWONEJ LAMPKI KONTROLNEJ JEST SYGNAŁEM UZYSKANIA PRZEZ PIEKARNIK NASTAWIONEJ TEMPERATURY. W TRAKCIE PROWADZENIA WYPIEKU CZERWONA LAMPKA BĘDZIE SIĘ OKRESOWO WŁĄCZAĆ I WYŁĄCZAĆ (UTRZYMYWANIE TEMPERATURY WEWNĄTRZ KOMORY PIEKARNIKA).

Lampka kontrolna piekarnika czerwona

Lampka kontrolna pół (płytek) grzejnych pomarańczowa



LAMPKA OŚWIETLENIA PIEKARNIKA

JEŚLI OŚWIETLENIE W PIEKARNIKU NIE DZIAŁA NALEŻY ZAOPATRYĆ SIĘ W ODPORNĄ NA WYSOKIE TEMPERATURY ŻARÓWKĘ DO PIEKARNIKA TYPU 230 V, 25 W, E 14, T 300C.

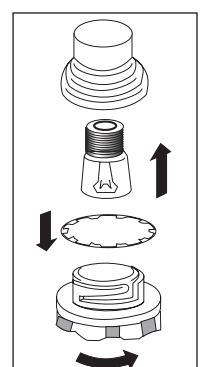
NIEBEZPIECZEŃSTWO!

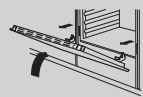
NAJPIERW WYŁĄCZYĆ KUCHIĘ, NASTĘPNIE ODŁĄCZYĆ OD SIECI ZASILAJĄCEJ.

WYMIANĘ ŻARÓWKI ROZPOCZĄĆ DOPIERO PO OSTYGNIECIU PIEKARNIKA – NIEBEZPIECZEŃSTWO POPARZENIA!

METALOWEGO PIERŚCIENIA POD ŻADNYM POZOREM NIE UMIESZCZAĆ W OTWORZE ZNAJDUJĄCYM SIĘ W PIEKARNIKU A NAŁOŻYĆ NA SZKLANĄ OSŁONĘ – NIEBEZPIECZEŃSTWO PORĄŻENIA PRĄDEM!

1. DO PIEKARNIKA WŁOŻYĆ MIĘKKĄ ŚCIERECZKĘ NA WYPADEK UPADKU SZKLANEJ OSŁONY BĄDŹ ŻARÓWKI.
2. SZKLANĄ OSŁONĘ ODKRĘCIĆ WYKONUJĄC RUCH W LEWĄ STRONĘ (ZAMKNIĘCIE BAGNETOWE)
3. WYMIENIĆ USZKODZONĄ ŻARÓWKĘ WYKRĘCAJĄC JĄ Z OPRAWY I ZASTĘPUJĄC NOWĄ.
4. METALOWY PIERŚCIEŃ UMIEŚCIĆ NA SZKLANEJ OSŁONIE ZĄBKAMI DO GÓRY.
5. SZKLANĄ OSŁONĘ NASTĘPNIE UMIEŚCIĆ W OTWORZE I ZAMOCOWAĆ WKRĘCAJĄC JĄ W PRAWO.





DRZWI PIEKARNIKA

UWAGA! DRZWI PIEKARNIKA SĄ CIĘŻKIE I MAJĄ SZKLANY PRZÓD. NIE UPUŚCIĆ!

DLA UZYSKANIA ŁATWIEJSZEGO DOSTĘPU DO KOMORY PIEKARNIKA ORAZ CZYSZCZENIA, MOŻLIWE JEST WYJĘCIE DRZWI.

1. DRZWI CAŁKOWICIE OTWORZYĆ.
2. PO OBU STRONACH DRZWI ZNAJDUJĄCY SIĘ ELEMENT ZABEZPIEZAJĄCY **Z** NALEŻY ZŁOŻYĆ DO PRZODU. W RAZIE POTRZEBY NALEŻY UŻYĆ ŚRUBOKRĘTA.
3. DRZWI ZAMKNAĆ DO TAKIEGO STOPNIA, ŻE BĘDĄ UCHYLONE NA OK. 10 CM. NIE STOSOWAĆ SIŁY.
4. NASTĘPNIE DRZWI NALEŻY LEKKO PODNIEŚĆ DO GÓRY I POZWOLIĆ IM W DOLNEJ CZĘŚCI WYŚLIZNĄĆ SIĘ DO PRZODU.

ZAKŁADANIE DRZWI PIEKARNIKA:

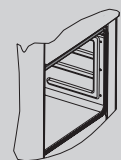
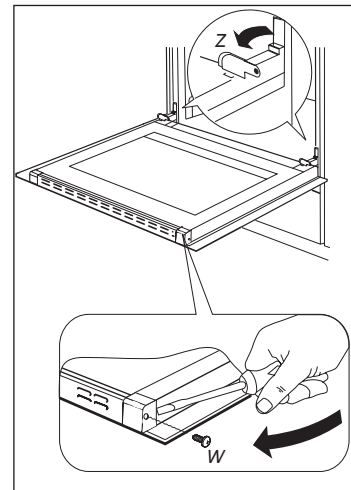
1. DRZWI CHWYCIĆ DWOMA RĘKAMI I TRZYMAĆ PO SKOSIE.
2. ZAWIASY WPROWADZIĆ W OTWORY ZNAJDUJĄCE SIĘ W ŚCIANACH BOCZNYCH.
3. DRZWI CAŁKOWICIE OTWORZYĆ.
4. OBA ELEMENTY ZABEZPIEZAJĄCE **Z** PONOWNIE UMIEŚCIĆ W ICH PIERWOTNEJ POZYCJI I DOKŁADNIE DOCISNAĆ. NIEPRAWIDŁOWE USTAWIENIE ELEMENTU ZABEZPIEZAJĄCEGO **Z** MOŻE SPOWODOWAĆ USZKODZENIE ZAWIASU PRZY PRÓBIE ZAMKNIĘCIA DRZWI LUB POWODOWAĆ HAŁAS PODCZAS OTWIERANIA I ZAMYKANIA. DRZWI MUSZĄ SIĘ ZAMYKAĆ I OTWIERAĆ W SPOSÓB PŁYNNY.

CZYSZCZENIE PRZESTRZENI MIĘDZY SZYBAMI

ABY WYCZYŚCIĆ SZYBY WEWNĘTRZNE DRZWI PIEKARNIKA NALEŻY:

1. WRĘTY **W** BOCZNYCH POKRYW ODKRĘCIĆ ZA POMOCĄ ŚRUBOKRĘTA KRZYŻOWEGO.
2. POKRYWY WYPCHNĄĆ ZA POMOCĄ ŚRUBOKRĘTA I WYCIĄGNĄĆ METALOWĄ KRATKĘ.
3. WEWNĘTRZNĄ SZYBĘ (SZYBY) WYCIĄGNĄĆ JEDNA PO DRUGIEJ Z MOCOWANIA ZNAJDUJĄCEGO SIĘ W DOLNEJ CZĘŚCI DRZWI.
4. SZYBY CZYŚCIĆ CIEPLĄ WODĄ Z MAŁĄ ILOŚCIĄ PŁYNU DO MYCIA NACZYŃ. POD ŻADNYM POZOREM NIE WOLNO USZKODZIĆ LUB USUNĄĆ PRZEKŁADKI ZNAJDUJĄCEJ SIĘ NA ŚRODKOWEJ SZYBIE (W DRZWIACH Z 3. SZYBAMI).

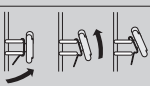
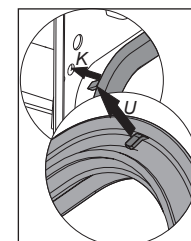
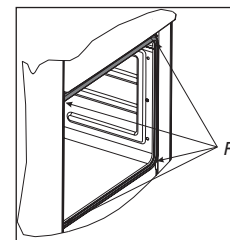
ABY ZAMONTOWAĆ SZYBY NALEŻY POSTĘPOWAĆ W ODWROTNEJ KOLEJNOŚCI. GŁADKĄ STRONĄ SZYBY DO GÓRY, ŚCIĘTYMI KRAWĘDZIAMI NA DÓŁ.



USZCZELKA DRZWI PIEKARNIKA

USZCZELKĘ W MIARĘ MOŻLIWOŚCI CZYŚCIĆ PO KAŻDYM UŻYCIU STOSUJĄC CIEPLĄ WODĘ Z MAŁĄ ILOŚCIĄ PŁYNU DO MYCIA NACZYŃ LUB UNIWERSALNEGO ŚRODKA CZYSZCZĄCEGO. NALEŻY JEDNAK CZYSZCZENIE PRZEPROWADZIĆ OSTROŻNIE, GDYŻ USZCZELKA ZAMOCOWANA JEST JEDYNNIE NA ROGACH **R**. W PRZYPADKU WYHACZENIA USZCZELKI NALEŻY METALOWY UCHWYT **U** UMIEŚCIĆ W OTWORZE ŚCIANY KOMORY PIEKARNIKA **K** (PATRZ RYS. OBOK).

JEŻELI W TRAKCIE PIECZENIA MIĘSA OTWIERAMY DRZWI PIEKARNIKA NP. ABY DOLAĆ WODY NA MISKĘ UMIESZCZONĄ POD PIECZENIĄ, TO PO TAKIEJ OPERACJI MOŻLIWE JEST POJAWIENIE SIĘ KONDENSACJI PARY NA PANELU STEROWANIA. JEST TO SPOWODOWANE ODKSZTAŁCENIAMI USZCZELKI WSKUTEK GWALTOWNEJ ZMIANY TEMPERATURY. ZJAWISKO PAROWANIA MOŻNA W TAKIM PRZYPADKU WYELIMINOWAĆ DOCISKAJĄC LEKKO DRZWI PIEKARNIKA.



PROWADNICE DRUCIANE (DRABINKI BOCZNE), PROWADNICE TELESKOPOWE

GDY CHCĄ PAŃSTWO WYCZYŚCIĆ WNĘTRZE PIEKARNIKA, MOGĄ PAŃSTWO W BARDZO ŁATWY SPOSÓB WYCIĄGNĄĆ PROWADNICE DRUCIANE NA BLACHY:

1. PROWADNICE NALEŻY POCIĄGNĄĆ ZA ZACZEP ZNAJDUJĄCY SIĘ Z PRZODU A NASTĘPNIE ODCHYLIĆ I WYJĄĆ Z ZACZEPY TYLNEGO.
2. UMYĆ CIEPLĄ WODĄ Z MAŁĄ ILOŚCIĄ PŁYNU DO MYCIA NACZYŃ I ŚCIERECZKĄ WZGLĘDNIIE GĄBKĄ, NASTĘPNIE WYSUSZYĆ.

DRABINEK BOCZNYCH ANI EWENTUALNIE WBUDOWANYCH PROWADNIC TELESKOPOWYCH NIE WOLNO MYĆ W ZMYWARCE DO NACZYŃ.



CZYSZCZENIE KOMORY PIEKARNIKA I PŁYTY GRZEJNEJ

PIEKARNIK

PRZED ROZPOCZĘCIEM CZYSZCZENIA POCZekać aŻ PIEKARNIK OSTYGNIE. GORĄCE ELEMENTY GRZEJNE!

NIE NALEŻY STOSOWAĆ AGRESYWNYCH ŚRODKÓW CZYSZCZĄCYCH WZGLĘDNIIE ŚRODKÓW DO SZOROWANIA, ŚRODKÓW CZYSZCZĄCYCH DO PIEKARNIKA W SPRAYU LUB STAŁOWYCH CZYŚCIKÓW.

NIE STOSOWAĆ URZĄDZEŃ CZYSZCZĄCYCH PRACUJĄCYCH POD WYSOKIM CIŚNIENIEM LUB URZĄDZEŃ CZYSZCZĄCYCH PARĄ.

1. PODCZAS CZYSZCZENIA WŁĄCZYĆ OŚWIETLENIE PIEKARNIKA (ZA POMOCĄ POKRĘTŁA FUNKCJI).
2. PIEKARNIK ORAZ WSZYSTKIE ELEMENTY WSUWANE W MIARĘ MOŻLIWOŚCI CZYŚCIĆ PO KAŻDYM UŻYCIU STOSUJĄC CIEPLĄ WODĘ Z MAŁĄ ILOŚCIĄ PŁYNU DO MYCIA NACZYŃ LUB UNIWERSALNEGO ŚRODKA CZYSZCZĄCEGO. ZALECAMY PAROWE CZYSZCZENIE PIEKARNIKA - STEAM CLEAN. SZCZEGÓLWNE INFORMACJE ZAWARTE SĄ W INSTRUKCJI OBSŁUGI W ROZDZIALE „CZYSZCZENIE I KONSERWACJA”.

PŁYTA CERAMICZNA

UWAGA! PRZED ROZPOCZĘCIEM CZYSZCZENIA NALEŻY POCZekać, aŻ POLA GRZEJNE CAŁKOWICIE SIĘ OCHŁODZĄ.

NIE NALEŻY STOSOWAĆ AGRESYWNYCH ŚRODKÓW DO SZOROWANIA, ŚRODKÓW CZYSZCZĄCYCH DO PIEKARNIKA LUB STAŁOWYCH CZYŚCIKÓW.

1. PO OCHŁODZENIU SIĘ PŁYTY GRZEJNEJ NALEŻY WYCZYŚCIĆ JĄ DOKŁADNIE CIEPLĄ WODĄ Z MAŁĄ ILOŚCIĄ PŁYNU DO MYCIA NACZYŃ LUB UNIWERSALNEGO ŚRODKA CZYSZCZĄCEGO. SPŁUKAĆ CZYSTĄ WODĄ I WYTRZEĆ DO SUCHA MIĘKKĄ SZMATKĄ (OSAD WAPIENNY!).
2. WIĘKSZE NIECZYSTOŚCI OD RAZU USUWAĆ ZA POMOCĄ SKROBAKA DO PŁYT CERAMICZNYCH (DOSTĘPNE W SKLEPACH SPECJALISTYCZNYCH).
3. NA PRZYPALONE ZANIECZYSZCZENIA I PLAMY STOSOWAĆ SPECJALNY ŚRODEK CZYSTOŚCI BĄDŹ PŁYNNY ŚRODEK DO MYCIA I KONSERWACJI STALI SZLACHETNEJ.
4. PO CZYSZCZENIU STOSOWAĆ SILIKONOWY ŚRODEK PIELĘGNACYJNY.

GARNKI I PATELNI, KTÓRYCH SPODU WYKONANE SĄ NIE UTWARDZONEGO ALUMINIUM, MOGĄ POZOSTAWIAĆ NA CERAMICZNEJ PŁYCE GRZEJNEJ METALICZNY POŁYSK. SPOWODOWANE JEST TO PRZESUWANIEM NACZYŃ PO POLACH GRZEJNYCH.

NALEŻY STOSOWAĆ SPECJALNY ŚRODEK CZYSTOŚCI DO CERAMICZNYCH PÓL GRZEJNYCH W POŁĄCZENIU Z MOKRĄ GĄBKĄ ABY USUNĄĆ POŁYSK POZOSTAWIONY PRZEZ NACZYNIA. POLA GRZEJNE REGULARNIE IMPREGNOWAĆ PRZEZNACZONYM DO TEGO CELU ŚRODKIEM.

PŁYTKI ŻELIWNE

1. PO OCHŁODZENIU SIĘ PŁYTY GRZEJNEJ NALEŻY WYCZYŚCIĆ JĄ DOKŁADNIE CIEPLĄ WODĄ Z MAŁĄ ILOŚCIĄ PŁYNU DO MYCIA NACZYŃ LUB UNIWERSALNEGO ŚRODKA CZYSZCZĄCEGO. NIE NALEŻY STOSOWAĆ ŚRODKÓW DO SZOROWANIA, STAŁOWYCH CZYŚCIKÓW, ITP.!
2. ZASCHNIĘTE POZOSTAŁOŚCI PO POTRAWACH ZESKROBAĆ NA SUCHO. WSZYSTKO CO WYKIPIAŁO PODCZAS GOTOWANIA NALEŻY OD RAZU WYCZYŚCIĆ.
3. DO PIELĘGNACJI PŁYTEK ŻELIWNYCH STOSOWAĆ ŚRODEK CZYSZCZĄCY PRZEZNACZONY DO PŁYTEK ŻELIWNYCH LUB OLEJ DO MASZYN DO SZYCIA (NIE OLEJ JADALNY). CHRONIĆ PRZED WILGOCIĄ I SOLĄ.