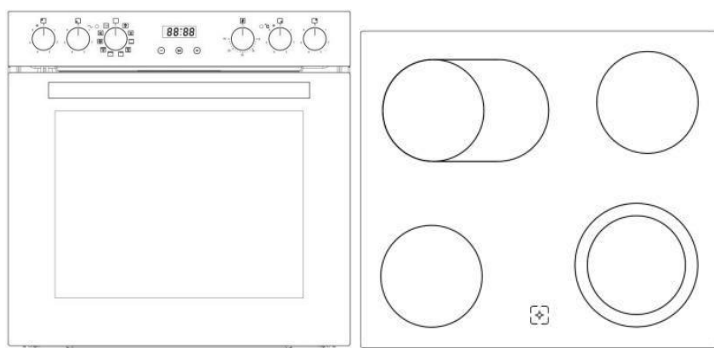


MICAN

electrify your spirit!



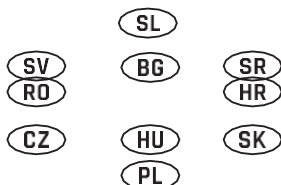
NR ART.	26040036/01	NR MODELU	HSHDB73S
---------	-------------	-----------	----------

PL

Piekarnik i płyta kuchenna - zestaw

Wskazówki dotyczące montażu, użytkowania i bezpieczeństwa.....PL2 - 68

(DE) Aby uzyskać instrukcję obsługi w poniższych językach,
wejdź na stronę internetową lub zeskanuj kod QR.



XXXLutz	mömax	Möbelix
www.xxxlutz.de 	www.moemax.de 	www.moebelix.at 
www.xxxlutz.at 	www.moemax.at 	

INSTRUKCJA OBSŁUGI

Dziękujemy za wybór jakości MICAN. Produkt ten został opracowany przez nasz zespół ekspertów i jest zgodny z obowiązującymi przepisami europejskimi. Aby móc optymalnie korzystać z nowego urządzenia, zalecamy uważne przeczytanie niniejszej instrukcji obsługi i zachowanie jej do późniejszego wykorzystania.

Ten produkt jest przeznaczony wyłącznie do użytku domowego.

SPIS TREŚCI

Ważne wskazówki bezpieczeństwa.....	PL-2
Opis produktu.....	PL-21
Instrukcje montażu.....	PL-27
Instrukcja obsługi.....	PL-35
Czyszczenie i konserwacja.....	PL-52
Rozwiązywanie problemów.....	PL-59
Dane techniczne.....	PL-61
Utylizacja starego urządzenia.....	PL-64

Ważne wskazówki bezpieczeństwa

Aby zminimalizować ryzyko wybuchu, pożaru, śmierci, porażenia prądem, obrażeń ciała lub poparzenia podczas korzystania z tego produktu, należy przestrzegać podstawowych środków ostrożności opisanych poniżej.

Wymiana lampy w piekarniku



Przed wymianą lampy należy odłączyć zasilanie.

Użytkowanie zgodne z przeznaczeniem:

Urządzenie nadaje się wyłącznie do przygotowywania i gotowania potraw. Każdy inny sposób użytkowania uchodzi za niezgodny z przeznaczeniem. Urządzenie nadaje się wyłącznie do stosowania w suchych pomieszczeniach. Urządzenie nie jest przeznaczone do użytku komercyjnego, tylko wyłącznie do użytku domowego. Jakiegolwiek inne użycie lub modyfikacja urządzenia nie są przewidziane i są surowo zabronione. Nie ponosimy odpowiedzialności za szkody spowodowane niewłaściwym użytkowaniem lub nieprawidłową obsługą.

Przeznaczenie

1. Urządzenie to jest przeznaczone wyłącznie do użytku domowego.
2. **OSTRZEŻENIE:** Urządzenie i jego dostępne części nagrzewają się podczas użytkowania. Uważaj, aby nie dotknąć gorącej elementu. Dzieci poniżej 8 roku życia należy trzymać z dala od urządzenia, chyba że są one pod stałym nadzorem.
3. Niniejszy produkt może być używany przez dzieci od 8 roku życia oraz osoby o ograniczonych zdolnościach fizycznych, sensorycznych lub umysłowych bądź nieposiadające wystarczającego doświadczenia i wiedzy, jeśli zostanie zapewniony im nadzór lub instruktaż dotyczący bezpiecznego użytkowania urządzenia tak, aby związane z nim zagrożenia były dla nich zrozumiałe. Należy pilnować dzieci, aby nie bawiły się urządzeniem. Czyszczenie i konserwacja nie mogą być wykonywane przez dzieci bez nadzoru.
4. Jeśli kabel sieciowy jest uszkodzony, musi zostać wymieniony przez producenta, jego serwis

lub podobnie wykwalifikowanego specjalistę, aby uniknąć zagrożenia.

5. OSTRZEŻENIE: Gotowanie potraw z użyciem tłuszczu lub oleju na płycie grzewczej bez nadzoru może być niebezpieczne i prowadzić do pożaru.
6. NIGDY nie należy próbować gasić pożaru wodą, tylko wyłączyć urządzenie, a następnie zdusić płomień, na przykład pokrywką lub kocem gaśniczym.
7. UWAGA: Należy stale nadzorować proces gotowania. Krótki proces gotowania powinien być stale monitorowany.
8. OSTRZEŻENIE: Zagrożenie pożarowe: Nie należy umieszczać żadnych przedmiotów na płycie grzewczej.
9. Urządzenia nie powinno być instalowane za frontem, aby uniknąć przegrzania
10. OSTRZEŻENIE: Jeśli powierzchnia jest pęknięta, należy odłączyć urządzenie od zasilania, aby uniknąć porażenia prądem elektrycznym.
11. Do czyszczenia kuchenki mikrofalowej nie należy używać urządzenia do czyszczenia parą.
12. Urządzenie nie jest przeznaczone do pracy z zewnętrznym wyłącznikiem czasowym lub oddzielnym systemem zdalnego sterowania.

13. W stałym okablowaniu należy zainstalować urządzenia odłączające z wielobiegunowym odłączeniem styków zgodnie z zasadami okablowania.
14. Urządzenie nagrzewa się podczas użytkowania. Należy uważać, aby nie dotknąć elementów grzewczych wewnątrz urządzenia.
15. Do czyszczenia szyby drzwi piekarnika lub pokrywy płyty grzewczej nie należy używać ostrych środków czyszczących ani metalowych skrobaczek, ponieważ mogą one zarysować powierzchnię, co może spowodować pęknięcie szkła.
16. **OSTRZEŻENIE:** Należy używać wyłącznie urządzeń ochronnych do płyt grzewczych przewidzianych przez producenta urządzenia kuchennego lub wskazanych jako odpowiednie przez producenta urządzenia w instrukcji obsługi lub urządzeń ochronnych zintegrowanych z urządzeniem. Stosowanie nieodpowiednich urządzeń ochronnych może prowadzić do wypadków.
17. Informacje na temat instalacji, obsługi, konserwacji i utylizacji urządzenia

znajdują się w poniższym rozdziale instrukcji obsługi.

18. Urządzenie to nadaje się do gotowania, smażenia, pieczenia, grillowania i podgrzewania potraw.
19. Piekarnika nie należy używać do rozmrażania surowego mięsa, drobiu lub ryb.
20. Przed użyciem urządzenie musi zostać prawidłowo zainstalowane w szafce kuchennej. Forniry lub plastikowe panele mebli do zabudowy wymagają kleju odpornego na wysoką temperaturę (100°C). W przeciwnym razie okładzina może się odkleić.
21. Urządzenia nie wolno używać w miejscach, które nie są stałe (np. na statkach).
22. Urządzenie jest przeznaczone do użytku domowego i nie nadaje się do użytku komercyjnego ani masowego użytkowania (np. przez wiele osób w bloku mieszkalnym).
23. Piekarnik nie nadaje się do ogrzewania pomieszczeń.
24. Drzwi piekarnika nie mogą służyć jako siedzisko ani stopień.

25. Oświetlenie piekarnika służy wyłącznie do oświetlania przestrzeni do gotowania, a nie pomieszczenia.
26. Osoby, które nie są w stanie bezpiecznie obsługiwać urządzenia ze względu na swoje zdolności fizyczne, sensoryczne lub umysłowe lub brak wiedzy, muszą być nadzorowane podczas użytkowania.
27. Nie należy wprowadzać żadnych zmian technicznych w urządzeniu.
28. W tym rozdziale znajdują się ogólne instrukcje dotyczące bezpieczeństwa, których należy przestrzegać w celu ochrony własnej i innych osób. Należy również przestrzegać ostrzeżeń zawartych w poszczególnych rozdziałach dotyczących obsługi.
29. Niebezpieczeństwo uduszenia się dzieci!
Dzieci mogą zaplątać się w folię opakowaniową lub połknąć małe elementy i się nimi udławić.
Nie należy pozwalać dzieciom bawić się folią opakowaniową i uniemożliwiać dzieciom wyjmowanie małych części z torby z akcesoriami i wkładanie ich do ust.
30. Istnieje ryzyko obrażeń!

Dzieci i niektóre grupy osób są bardziej narażone na obrażenia podczas korzystania z urządzenia.

31. Niebezpieczeństwo porażenia prądem elektrycznym!

Dotknięcie elementów przewodzących prąd może spowodować poważne obrażenia lub śmierć.

- Urządzenia należy używać wyłącznie w pomieszczeniach zamkniętych. Nie należy używać go w wilgotnych pomieszczeniach ani podczas deszczu.

- Nie należy uruchamiać ani używać urządzenia, jeśli:

- wykazuje widoczne oznaki uszkodzenia (np. kabel zasilający jest uszkodzony),
- zaczyna dymić lub czuć zapach spalenizny,
- wydaje nietypowe dźwięki.

W takich przypadkach należy wyciągnąć wtyczkę z gniazdka lub wykręcić bezpiecznik i skontaktować się z naszym serwisem.

- Urządzenie odpowiada klasie ochrony I i może być podłączone wyłącznie do gniazdka z prawidłowo zainstalowanym przewodem ochronnym. Podczas podłączania urządzenia należy zwrócić uwagę na prawidłowe

napięcie. Więcej informacji na ten temat znajduje się na tabliczce znamionowej.

- Ponieważ urządzenia nie można odłączyć od sieci na wszystkich biegunach za pomocą dostępnego urządzenia odłączającego, w instalacji domowej należy podłączyć urządzenie odłączające wszystkie bieguny kategorii przepięciowej III z przerwą stykową co najmniej 3 mm; w razie potrzeby należy skonsultować się ze specjalistą.
- Urządzenie można podłączyć do sieci elektrycznej dopiero po zakończeniu wszystkich prac instalacyjnych i montażowych.
- Nigdy nie należy otwierać obudowy.
- Kabel sieciowy / wtyczka sieciowa:
 - Podczas układania przewodu zasilającego należy upewnić się, że nie ma ryzyka potknięcia się.
 - Nie należy zginać oraz zgniatać kabla sieciowego ani układać go na ostrych krawędziach.
 - Nie należy przedłużać ani modyfikować kabla zasilającego.
 - Kabel i wtyczkę zasilającą należy trzymać z dala od otwartego ognia i gorących powierzchni.

- Nigdy nie należy wyjmować wtyczki z gniazdka, ciągnąc za przewód zasilający, tylko za samą wtyczkę.
- Nigdy nie należy dotykać wtyczki zasilającej mokrymi rękami.
- Nigdy nie należy zanurzać przewodu zasilającego ani wtyczki w wodzie lub innych płynach.
- Samodzielne lub nieprawidłowe naprawy urządzenia mogą spowodować uszkodzenie mienia i obrażenia ciała. Roszczenia z tytułu odpowiedzialności i gwarancji są wtedy wykluczone. Nie należy próbować samodzielnie naprawiać urządzenia.
- Inspekcje i naprawy urządzenia mogą być wykonywane wyłącznie przez upoważniony personel specjalistyczny. W razie potrzeby należy skontaktować się z naszym działem serwisowym.
- Do napraw mogą być używane wyłącznie części zgodne z oryginalnymi specyfikacjami urządzenia.
- W przypadku usterki lub przed przystąpieniem do intensywnego czyszczenia należy odłączyć wtyczkę zasilania lub wyjąć bezpiecznik.

- Nie należy wkładać żadnych przedmiotów do otworów w obudowie ani przez nie i należy upewnić się, że dzieci nie mogą wkładać żadnych przedmiotów.
- Należy regularnie sprawdzać urządzenie pod kątem uszkodzeń.
- Nigdy nie należy czyścić urządzenia myjką wysokociśnieniową ani parową.

32. Zagrożenie pożarowe!

Niewłaściwe obchodzenie się z urządzeniem może prowadzić do pożarów i szkód materialnych.

- Urządzenie należy podłączać wyłącznie do prawidłowo zainstalowanego i uziemionego gniazdka elektrycznego. Nie należy podłączać urządzenia do listwy zasilającej ani przedłużacza.
- Urządzenie nie jest przeznaczone do pracy z zewnętrznym wyłącznikiem czasowym lub oddzielnym systemem zdalnego sterowania.

33. Zagrożenie pożarowe!

Nieprawidłowa obsługa urządzenia może doprowadzić do pożaru.

- Nie należy podłączać urządzenia do listwy zasilającej ani przedłużacza.

- Podczas przygotowywania potraw z alkoholem nie należy pozostawiać kuchenki bez nadzoru! Żywność może ulec samozapłonowi.
 - Nie należy przykrywać urządzenia kocami, tkaninami lub podobnymi przedmiotami, ponieważ mogą się one rozgrzać i zapalić.
 - W przypadku wybuchu pożaru należy natychmiast przełączyć wszystkie elementy sterujące/przełączniki/przyciski/czujniki do pozycji "Off" lub "0" oraz wyłączyć urządzenie i/lub wykręcić bezpieczniki. Do ugaszenia pożaru należy użyć odpowiedniej gaśnicy z oznaczeniem "F" lub koca gaśniczego.
 - Po ugaszeniu pożaru należy zlecić sprawdzenie urządzenia przez nasz serwis.
34. Niebezpieczeństwo poparzenia!
Urządzenie i jego dostępne części nagrzewają się podczas użytkowania.
- Uważaj, aby nie dotknąć gorącej elementu.
 - Dzieci poniżej 8 roku życia należy trzymać z dala od urządzenia, chyba że są one pod stałym nadzorem.

- Nie dotykaj gorących części. Podczas pracy z gorącym urządzeniem należy zawsze chronić dłonie rękawicami lub łapkami kuchennymi. Należy używać wyłącznie suchych rękawic lub łapek kuchennych. Mokre tkaniny lepiej przewodzą ciepło i mogą powodować oparzenia parą.
- Metalowe przedmioty, takie jak noże, widelce, łyżki i pokrywki nie powinny być umieszczane na powierzchni do gotowania, ponieważ mogą się rozgrzać.

35. Ryzyko dla zdrowia!

Woda, która topi się podczas rozmrażania, może zawierać szkodliwe bakterie, zwłaszcza w mięsie i drobiu.

- Nie należy rozmrażać mięsa, drobiu i ryb w piekarniku.
- Należy wylać rozmrożoną wodę. Nie należy używać jej do innych celów.
- Należy pamiętać o dokładnym umyciu używanych naczyń.

36. Niebezpieczeństwo poparzenia!

Piekarnik nagrzewa się podczas użytkowania. Można się poparzyć o elementy grzejne, komorę piekarnika, gotowane potrawy

i akcesoria.

- Należy zwrócić szczególną uwagę, aby nie dotykać elementów grzejnych wewnątrz piekarnika.
 - Piekarnika należy używać zawsze z zamkniętymi drzwiami. Należy upewnić się, że uszczelka drzwi jest szczelna, a drzwi piekarnika są dobrze zamknięte.
 - Podczas otwierania drzwi piekarnika należy stanąć z boku i jak najdalej od piekarnika.
 - Przed czyszczeniem należy całkowicie ostudzić piekarnik.
 - Nigdy nie należy wlewać wody bezpośrednio do gorącego piekarnika. Para może spowodować oparzenia i uszkodzenie emalii.
 - Przed wylaniem gorącej wody z piekarnika należy poczekać, aż ostygnie.
37. Zagrożenie pożarowe!
- Niewystarczająca cyrkulacja powietrza może prowadzić do przegrzania.
- Nie należy instalować piekarnika za ozdobnym frontem ani drzwiami szafki.

- Nigdy nie należy zakrywać ani blokować otworów wentylatora.
- 38. Zagrożenie pożarowe!
Przedmioty znajdujące się w piekarniku lub w jego pobliżu mogą zacząć się palić z powodu wysokiej temperatury.
- Nie należy przechowywać żadnych przedmiotów na powierzchniach grzewczych.
- Nie należy przykrywać ciast ani mięs pieczonych w piekarniku papierem do pieczenia.
- Podczas przygotowywania potraw w oleju, tłuszczu lub alkoholu nie należy pozostawiać piekarnika bez nadzoru. Żywność może ulec samozapłonowi.
- Należy uważać, aby żywność, papier do pieczenia i folia aluminiowa nie miały kontaktu z elementami grzejnymi.
- Nie należy przechowywać w piekarniku przedmiotów wrażliwych na temperaturę, łatwopalnych lub palnych. W przypadku niezamierzonego włączenia urządzenia mogą one ulec deformacji lub zapaleniu.
- Nie należy używać piekarnika do przechowywania produktów spożywczych.

- Nigdy nie należy używać piekarnika do ogrzewania pomieszczeń.
- Jeśli w piekarniku wybuchnie pożar, należy zamknąć drzwi piekarnika i wyłączyć piekarnik. Po ugaszeniu pożaru należy zlecić sprawdzenie urządzenia przez nasz serwis.

39. Niebezpieczeństwo uszkodzenia!

Niewłaściwe użytkowanie może spowodować uszkodzenie piekarnika lub naczyń kuchennych.

- Nie kładź blach ani folii aluminiowej bezpośrednio na dnie komory piekarnika. Może to spowodować nagrzanie się wnętrza piekarnika i uszkodzenie emalii. Jeśli naczynia mają być umieszczane bezpośrednio na dnie piekarnika, temperatura piekarnika nie może przekraczać 50°C. Należy zachować ostrożność podczas obchodzenia się z naczyniami kuchennymi - emalię można łatwo zarysować.
- Podczas wekowania należy umieścić w naczyniu tylko tyle słoików, aby nie stykały się ze sobą. W przeciwnym razie słoiki mogą pęknąć.

- Jeśli piekarnik jest transportowany na wózku, należy go podnieść zgodnie ze wskazówkami na opakowaniu.
- Nie należy podnosić całego piekarnika za uchwyt drzwi piekarnika. Uchwyt nie jest przeznaczony do utrzymywania całego ciężaru piekarnika.
- Drzwi piekarnika są ciężkie i mają szklany front. Należy uważać, aby drzwi nie spadły podczas wyjmowania ich z zawiasów.
- Należy zwrócić szczególną uwagę na czystość uszczelki drzwi. Jeśli uszczelka jest bardzo zabrudzona, drzwi urządzenia nie będą się prawidłowo zamykać. Sąsiednie fronty mebli mogą ulec uszkodzeniu.
- Uszczelka drzwi jest wrażliwa na olej i smar - guma staje się porowata i krucha.
- Nie wolno usuwać uszczelki drzwi.
- Do czyszczenia drzwi piekarnika nie należy używać agresywnych lub ściernych środków czyszczących ani ostrych metalowych skrobaczek, ponieważ mogą one

zarysować powierzchnię, co może spowodować pęknięcie szkła.

- Do czyszczenia komory piekarnika nie należy używać wełny stalowej, sprayów do piekarników, myjek parowych ani myjek wysokociśnieniowych. Mogą one uszkodzić powierzchnię. Myjki wysokociśnieniowe mogą spowodować zwarcie.
- Prowadnic blach do pieczenia i szyn teleskopowych nie należy myć w zmywarce.

40. Ryzyko dla zdrowia!

Niewłaściwe użytkowanie tego urządzenia może spowodować uszczerbek na zdrowiu.

- Należy regularnie czyścić urządzenie i natychmiast usuwać resztki jedzenia.
- Szczególnie w przypadku drobiu i potraw zawierających świeże jaja oraz podczas odgrzewania żywności należy upewnić się, że jest ona w pełni ugotowana, aby zabić wszystkie patogeny (np. salmonellę).

41. Ryzyko dla zdrowia!

Akrylamid może być rakotwórczy. Akrylamid powstaje, gdy skrobia jest poddawana działaniu nadmiernego ciepła, np. w ziemniakach

- (frytki, chipsy), ciastkach, tostach, pieczywie itp.
- Czas gotowania należy ograniczyć do minimum.
 - Jedzenie należy smażyć tylko lekko, nie dopuszczając do zbytniego przypieczenia.
 - Należy pokroić większe frytki i piec je w temperaturze maksymalnej 180°C.
 - Podczas smażenia na patelni w głębokim tłuszczu ziemniaków (plastrów surowych ziemniaków lub placków ziemniaczanych), zamiast czystej margaryny (o minimalnej zawartości tłuszczu 80%) lub oleju, lepiej użyć margaryny z dodatkiem niewielkiej ilości oleju.
 - Posmarowanie wypieków białkiem lub żółtkiem jajka pomaga ograniczyć powstawanie akrylamidu.
42. Niebezpieczeństwo poparzenia!
Urządzenie i jego dostępne części nagrzewają się podczas użytkowania.
- Nie pozostawiaj piekarnika bez nadzoru podczas grillowania. Należy trzymać dzieci z daleka od urządzenia!
43. Zagrożenie pożarowe!
Żywność może ulec samozapłonowi.
- Nie należy umieszczać potraw zbyt daleko z tyłu, na końcu elementu grzejnego. Jest tam

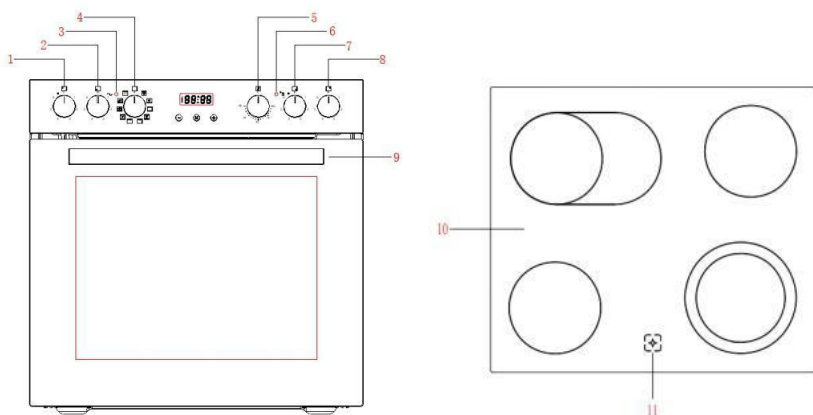
szczególnie gorąco.

44. Uszkodzony wentylator chłodzący może uszkodzić piekarnik i spowodować zapłon łatwopalnych przedmiotów znajdujących się w pobliżu.
 - W takim przypadku należy natychmiast wyłączyć urządzenie, otworzyć drzwi piekarnika i nie używać piekarnika do czasu naprawy.
45. OSTRZEŻENIE: Przed wymianą żarówki należy upewnić się, że urządzenie jest wyłączone, aby uniknąć porażenia prądem elektrycznym.
46. OSTRZEŻENIE: Po instalacji użytkownik nie może dotykać połączenia ani wiązki kabli.
47. W celu uzyskania informacji dotyczących rodzaju przewodu, który trzeba zastosować, należy zwrócić uwagę na poniższe rozdziały.

Informacje o produkcie:

Upewnij się, że wszystkie części znajdują się w opakowaniu urządzenia. W przypadku problemów z urządzeniem lub jego częściami skontaktuj się z lokalnym centrum serwisowym lub sklepem, w którym produkt został zakupiony.

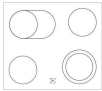
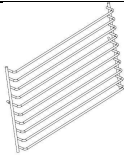
Widok z przodu



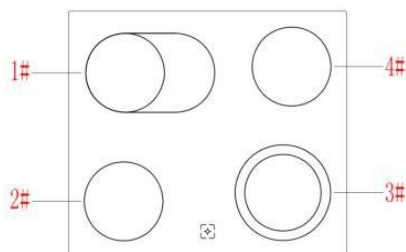
- | | |
|--|---|
| 1. Pokrętko sterowania tylnym lewym polem grzewczym | 2. Pokrętko sterowania przednim lewym polem grzewczym |
| 3. Zielona kontrolka pracy płyty grzewczej | 4. Pokrętko wyboru funkcji piekarnika |
| 5. Regulator temperatury piekarnika | 6. Czerwona kontrolka pracy płyty grzewczej |
| 7. Pokrętko sterowania przednim prawym polem grzewczym | 8. Pokrętko sterowania tylnym prawym polem grzewczym |
| 9. Uchwyt drzwi piekarnika | 10. Płyta ceramiczna |
| 11. Kontrolka wysokiej temperatury | |

Uwaga: Pokrętkła typu push-pull.

Akcesoria

Nazwa	Ilość	Obraz
Płyta kuchenna	1	
Blacha do pieczenia	1	
Kratka	1	
Wspornik boczny (już zainstalowany)	2	
Uszczelka	1	
Podkładki	2	
Śruba	2	
Uchwyt	4	
Śruba	4	

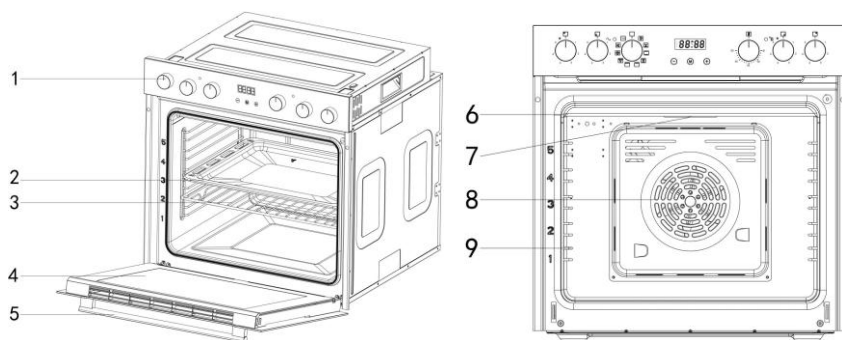
Ceramiczne pole grzewcze



- 1#. 1100 W (lewe) + 900 W (prawe)
2#. 1200 W

- 3#. 1000 W (zewnątrzne) + 700 W (wewnętrzne)
4#. 1200 W

Piekarnik



- | | |
|---------------------|--|
| 1. Panel sterowania | 6. Element grzejny grilla |
| 2. Blacha | 7. Lampa |
| 3. Kratka | 8. Silnik wentylatora (za stalową płytą) |
| 4. Drzwi | 9. Wspornik boczny |
| 5. Uchwyt drzwi | |

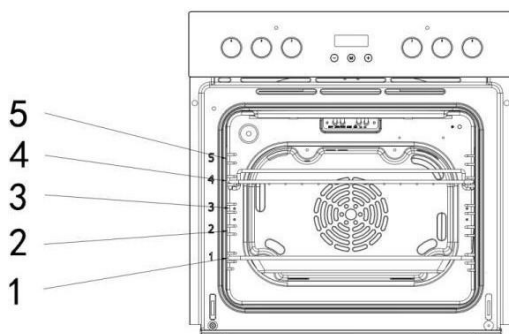
Akcesoria

1. Akcesoria dostarczone wraz z urządzeniem są odpowiednie do przygotowywania wielu potraw. Należy zawsze pamiętać o prawidłowym umieszczeniu akcesoriów w komorze piekarnika.
2. Dostępne są również opcjonalne akcesoria, których można użyć do udoskonalenia niektórych ulubionych potraw lub po prostu uczynienia pracy z piekarnikiem wygodniejszą.

Wkładanie akcesoriów

Akcesoria można umieścić w komorze piekarnika na 5 różnych poziomach.

Zawsze należy wsuwać je do oporu, aby akcesoria nie dotykały panelu drzwi.



Akcesoria można wyciągnąć mniej więcej do połowy (aż się zatrzymają). Dzięki temu naczynia można łatwo wyjąć.

Wskazówka: Nagrzane akcesoria mogą ulec deformacji. Po ostygnięciu powracają do

swojego pierwotnego kształtu. Nie ma to wpływu na ich działanie.

Blacha do pieczenia

Do wilgotnych ciast, wypieków, mrożonek i dużych pieczeni. Może być również używana do łapania kapiącego tłuszczu podczas grillowania bezpośrednio na kratce.



Kratka

Służy do umieszczania na niej żywności (albo bezpośrednio, albo w naczyniach do zapiekania).

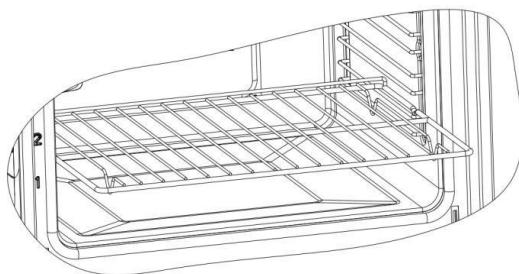


Umieszczenie kratki

OSTRZEŻENIE:

Prawidłowe ustawienie kratki ma kluczowe znaczenie dla jej bezpiecznego działania. Kratka i blacha mogą być używane tylko między pierwszym a piątym poziomem. Kratka powinna być używana we właściwym kierunku,

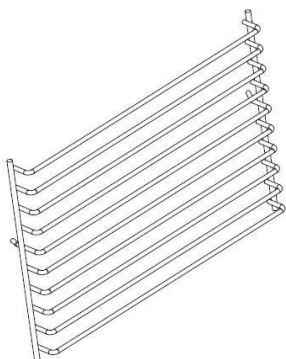
aby podczas ostrożnego wyjmowania kratki lub blachy gorące potrawy nie spadły.



Wspornik boczny

①②③④⑤ Wyjmowany wspornik boczny pozwala ustawić cztery różne pozycje wysokości do pieczenia potraw. Do gotowania większych potraw można go wyjąć, a kratkę położyć na dnie piekarnika i użyć funkcji grillowania (pełnego grillowania oraz pełnego grillowania z termoobiegiem).

WSKAZÓWKA: W przypadku umieszczania naczyń na dnie piekarnika NIE należy korzystać z funkcji grzania dolnego, aby uniknąć gromadzenia się ciepła na dnie (dotyczy tylko niektórych modeli).



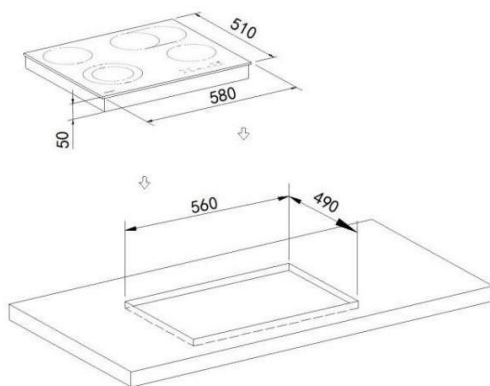
Instrukcje montażu

Zabudowa kuchenki

Kuchnia powinna być sucha, dobrze przewietrzona i mieć wydajną wentylację. Podczas instalacji kuchenki należy upewnić się, że wszystkie elementy sterujące są łatwo dostępne.

- Jest to kuchenka do zabudowy w kształcie litery Y, tzn. jej tylny panel i jeden panel boczny można umieścić przy wysokim meblu lub ścianie. Aby zapobiec odkształceniu powierzchni lub odklejeniu powłoki, okładzina lub fornir mebli do zabudowy muszą być przymocowane klejem odpornym na temperaturę 100°C.
- Okapy kuchenne należy montować zgodnie z instrukcją producenta.

1. Montaż płyty ceramicznej (jak pokazano na rysunku 1)
- Wykonaj otwór o wymiarach pokazanych na ilustracji, aby można było zamontować płytę na blacie kuchennym.

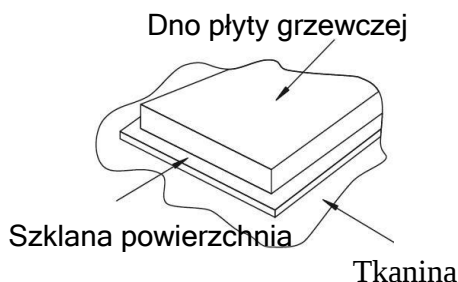


Ilustracja 1

- Wyjmij materiał i kopertę zawierającą dokumenty z opakowania.
- Przed rozpoczęciem instalacji uważnie przeczytaj instrukcję obsługi.

Krok 1

Rozłóż ręcznik lub ściereczkę na powierzchni roboczej. Połóż płytę grzewczą przednią częścią do dołu na zabezpieczonej powierzchni.



Krok 2

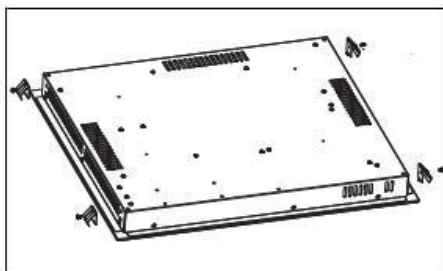
Przymocuj taśmę uszczelniającą dostarczoną z płytą, aby uszczelnić płytę.



Nie używaj silikonu. Przymocuj uszczelkę do krawędzi podstawy płyty, pozostawiając około 3 mm odstępu od krawędzi szkła.

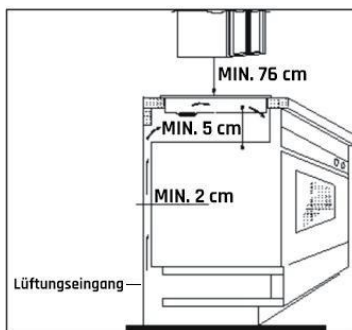
Krok 3

Przymocuj uchwyty (4 sztuki) po lewej i prawej stronie za pomocą śrub. Włóż płytę grzewczą do wyciętego otworu i wyrównaj ją. Upewnij się, że przednia krawędź płyty grzewczej jest ustawiona równoległe do bocznej krawędzi blatu roboczego (jak pokazano na rysunku 2).



Ilustracja 2

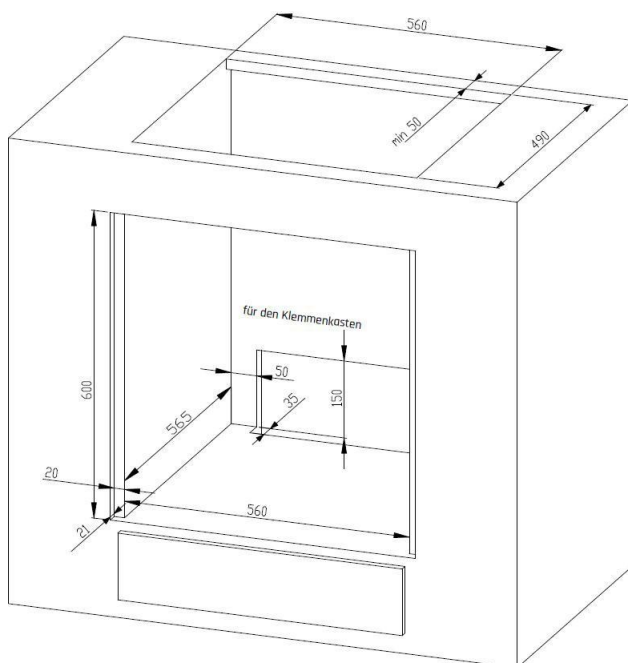
Wskazówka: Odległość między płytą grzewczą a szafką nad nią powinna wynosić co najmniej 76 cm (jak pokazano na rysunku 2).

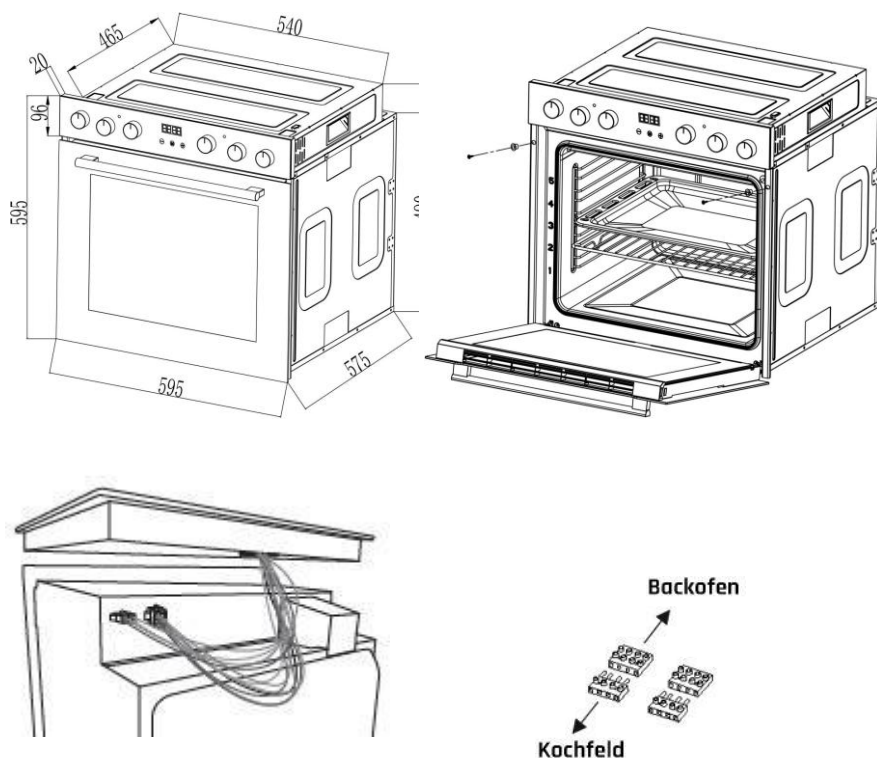


2. Zabudowa piekarnika (jak pokazano na rysunku 3).

- Wykonaj otwór o wymiarach podanych na rysunku, dostosowany do piekarnika, który ma zostać zamontowany.
- Przed instalacją/demontażem urządzenia upewnij się, że gniazdko, do którego podłączone jest urządzenie, jest wyłączone.
- Wsuń piekarnik częściowo do przygotowanego otworu i podłącz piekarnik do płyty grzewczej. Wtyczki na końcu grupy kabli wychodzących z płyty grzewczej należy podłączyć do odpowiednich gniazd w piekarniku w następujący sposób:
 - 1) Wsuń piekarnik do połowy we wnękę montażową.
 - 2) Podłącz piekarnik do płyty grzewczej.

- 3) Wsuń piekarnik całkowicie do wnęki, aż panel przedni zrówna się z otworem montażowym. Kabel sieciowy nie może być zagięty, ściśnięty ani w inny sposób uszkodzony.
- 4) Zapewnij równomierną szczelinę między piekarnikiem a ścianami bocznymi urządzenia. Nie uszczelniaj szczeliny nad przednim panelem piekarnika.
- Upewnij się, że piekarnik jest bezpiecznie zamocowany w szafce. Przymocuj piekarnik do szafki za pomocą 2 śrub i podkładek, zgodnie z poniższym opisem.





Ilustracja 3

3. Podłączenie elektryczne



Ostrzeżenie!

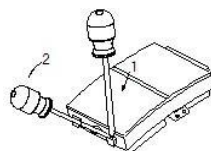
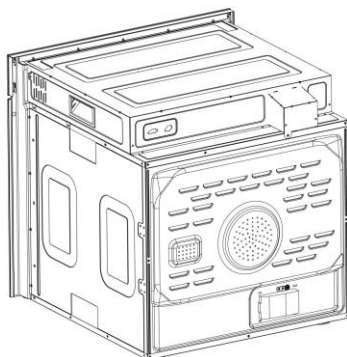
Wszystkie prace elektryczne muszą być wykonywane przez wykwalifikowanego specjalistę (elektryka).

Wytyczne dotyczące montażu

Kuchenka jest przystosowany do pracy przy zasilaniu trójfazowym prądem przemiennym (380-420 V 3N~/50-60 Hz).

Dostosowanie kuchenki do pracy z napięciem jednofazowym jest możliwe poprzez odpowiednie pomostowanie zacisków w skrzynce przyłączeniowej zgodnie z poniższym schematem

przyłączeniowym. Schemat przyłączeniowy znajduje się również na pokrywie skrzynki przyłączeniowej. Pamiętaj, że przewód przyłączeniowy musi być dostosowany do typu przyłącza i mocy znamionowej kuchenki. Kabel przyłączeniowy należy zabezpieczyć za pomocą zacisku odciążającego.



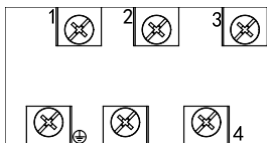
Ostrzeżenie!

Pamiętaj o podłączeniu obwodu bezpieczeństwa do zacisku oznaczonego  na skrzynce przyłączeniowej. Zasilanie kuchenki musi być wyposażone w wyłącznik bezpieczeństwa, który może przerwać zasilanie w sytuacji awaryjnej.

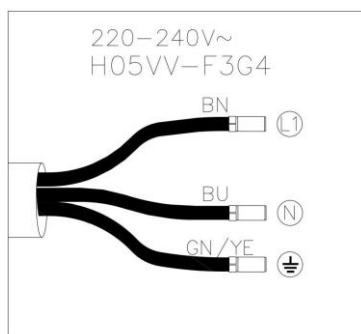
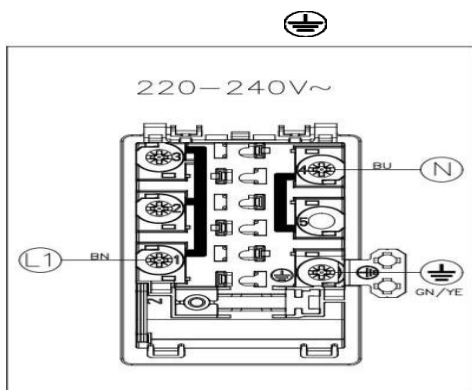
Odległość między stykami roboczymi wyłącznika bezpieczeństwa musi wynosić co najmniej 3 mm.

Przed podłączeniem kuchenki do sieci elektrycznej zapoznaj się z informacjami na tabliczce znamionowej i schematem okablowania.

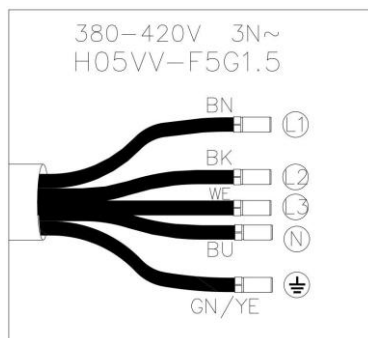
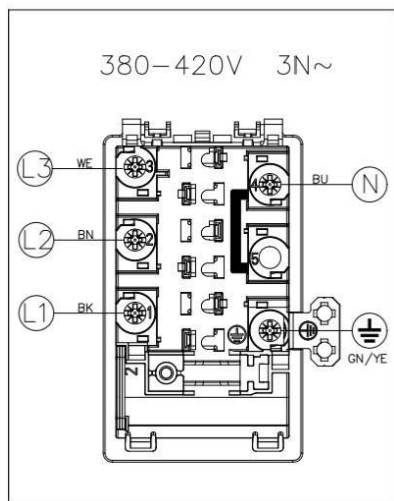
SCHEMAT PRZYŁĄCZENIOWY	
Uwaga! W przypadku połączenia przewodów ochronnych należy podłączyć je do zacisku  PE.	Zalecany typ przewodu przyłączeniowego



1. W przypadku podłączenia jednofazowego 220-240 V mostki należy podłączyć do zacisków 1-2-3 oraz 4-5, a kabel uziemiający do .



2. W przypadku podłączenia trójfazowego 380-420 V, 3N~ mostki należy podłączyć do zacisków 4-5, fazy kolejno 1,2 i 3, przewód neutralny do zacisków 4-5, a kabel uziemiający do .



L1, L2, L3: Faza(-y), N: Przewód neutralny, PE: Przewód ochronny (przewód uziemiający)



Uwaga!

HOB Podłączenie elektryczne

Podłączenie elektryczne płyty ceramicznej musi być zasilane przez piekarnik.

Instrukcja obsługi

Przed pierwszym użyciem

- Zdejmij opakowanie i wyczyść wnętrze piekarnika i płyty grzejnej.
- Wyjmij okucia i umyj je ciepłą wodą z

dodatkiem niewielkiej ilości płynu do naczyń.

- Włącz wentylację w pomieszczeniu lub otwórz okno.

Rozgrzej piekarnik (do temperatury 250°C, na około 30 minut), usuń wszystkie płamy i dokładnie umyj.

Ważne!

Wnętrze piekarnika należy czyścić wyłącznie ciepłą wodą z niewielką ilością płynu do mycia naczyń.

Używanie płyty z ceramiki szklanej

Umieść garnek na środku pola grzewczego. Obróć pokrętko zgodnie z ruchem wskazówek zegara lub przeciwnie do ruchu wskazówek zegara, aby włączyć pole grzewcze.

Lampka sygnalizująca wysoką temperaturę:

Jeśli szklana płyta jest zbyt gorąca, zapala się kontrolka sygnalizująca wysoką temperaturę; nie dotykaj płyty, dopóki kontrolka nie zgaśnie.

Wyłączanie: Po zakończeniu użytkowania ustaw pokrętko w pozycji "0", a pole przestanie się nagrzewać.

Uwaga!

Upewnij się, że powierzchnia płyty grzewczej jest czysta, ponieważ w przeciwnym razie może to wpłynąć na przewodzenie ciepła. Chroń płytę przed korozją. Nie pozostawiaj patelni z potrawami

przygotowanymi na bazie tłuszczów i olejów bez nadzoru na włączonej płycie grzewczej; gorący tłuszcz może ulec samozapłonowi.

Użytkowanie pola grzewczego

OSTRZEŻENIE! Nigdy nie dotykaj pól grzewczych, gdy wskaźnik ciepła resztkowego nadal się świeci.
NIEBEZPIECZEŃSTWO POPARZENIA!

Aktywacja pól gotowania

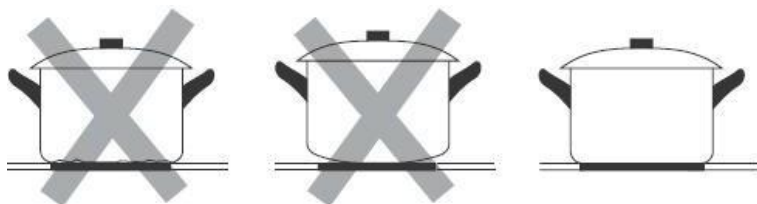
1. Przekręć odpowiednie pokrętko

Obróć symbol zgodnie z ruchem wskazówek zegara, aby aktywować owalne lub podwójne pole grzewcze.

2. Następnie obróć pokrętko do żądanej mocy (1 / 2 / 3 / 4 / 5 lub 6).
3. Aby wyłączyć pole grzewcze, obróć odpowiednie pokrętko do pozycji " 0 " (wyłączone). Pola grzewcze są wyłączone.

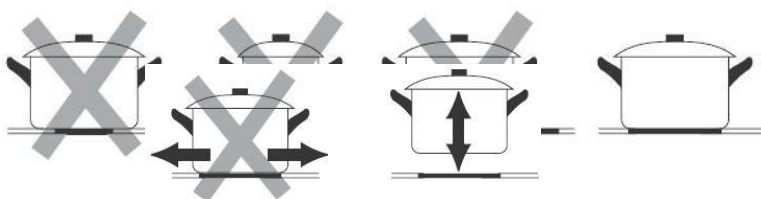
Odpowiednie naczynia do gotowania

Należy używać odpowiednich naczyń do gotowania. Nie używaj naczyń z ostrymi lub postrzępionymi krawędziami lub szorstkim i nierównym dnem.



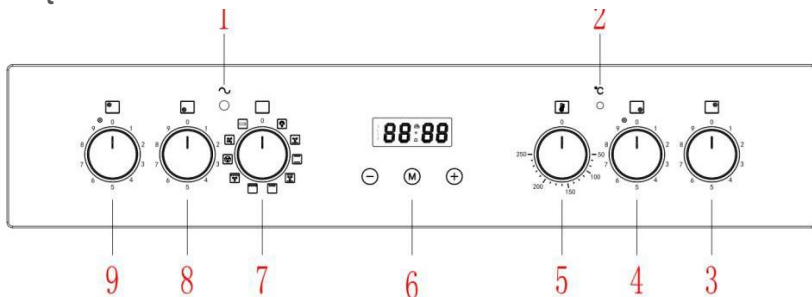
Dno naczynia musi być płaskie, w pełnym kontakcie z ceramiką szklaną i mieć taką samą średnicę jak dane pole grzewcze. Zawsze ustawiaj naczynia na środku pola grzewczego.

Zawsze podnoś naczynia, gdy chcesz je przesunąć na płycie z ceramiki szklanej. Nie przesuwaj naczyń, ponieważ możesz zarysować powierzchnię płyty.

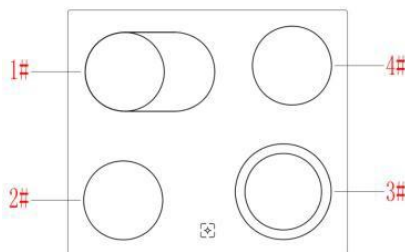


Wybór pokrętki

Tutaj znajduje się opis panelu sterowania. Panele mogą się różnić w zależności od modelu urządzenia.



1. Wskaźnik mocy pola grzewczego
2. Wskaźnik nagrzania piekarnika
3. 4# Pokrętło płyty grzewczej
4. 3# Pokrętło płyty grzewczej
5. Pokrętło regulacji temp. piekarnika
6. Cyfrowy zegar
7. Pokrętło wyboru funkcji piekarnika
8. 2# Pokrętło płyty grzewczej
9. 1# Pokrętło płyty grzewczej

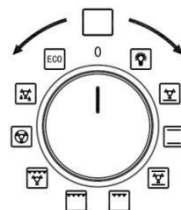


Funkcje i działanie piekarnika

Piekarnik z termoobiegiem

Piekarnik można nagrzewać za pomocą dolnego i górnego elementu grzejnego oraz grilla.

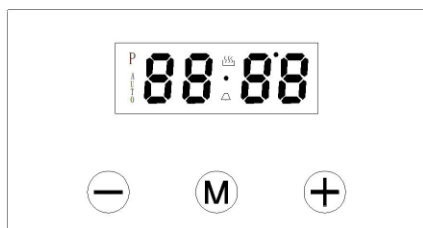
Działanie piekarnika sterowane jest za pomocą pokrętła funkcji piekarnika. Aby ustawić żądaną funkcję, należy obrócić pokrętło do żądanej pozycji.



Sterowanie cyfrowym timerem

Panel sterowania

Produkt ten jest piekarnikiem wyposażonym w dotykowy elektroniczny zegar sterujący z trzema przyciskami, który kontroluje całe zasilanie urządzenia i jest inteligentnie sterowany głównie przez mikrokomputerowy układ scalony.



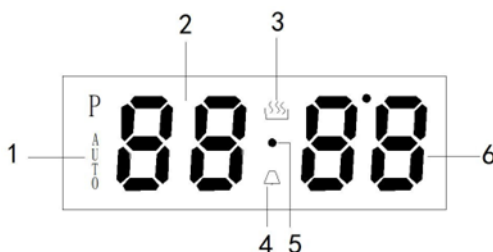
Rys. 1 Schemat panelu sterowania

1.1 Instrukcja do symbolu funkcji

Ikony	Funkcja
	Minus
	Plus
	Wybór funkcji

1.2 Ekran wyświetlacza / Instrukcja do symbolu

Ikony	Funkcja	Ikony	Funkcja
1	Czas zakończenia	4	Czas
2	Godzina	5	Sekunda (miganie)
3	Czas nagrzewania	6	Minuta



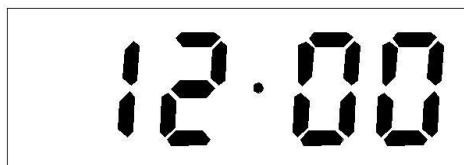
Rys. 2: Schemat wyświetlacza

2. Instrukcja obsługi timera

2.1 Włączanie

Przy pierwszym włączeniu rozlega się sygnał dźwiękowy wskazujący, że zegar przełączył się w tryb ustawiania czasu. Po włączeniu standardowym widokiem jest "12-00", a jednostka godziny "12" miga. W tym momencie można ustawić godzinę, naciskając przycisk plus  i przycisk minus . Jeśli w ciągu 5 sekund nie zostanie wykonana żadna operacja, urządzenie automatycznie przełączy się na migający widok minut. W tym momencie minutę można ustawić, naciskając przyciski plus „+” i minus „-”. Jeśli w ciągu 5 sekund nie zostanie wykonana żadna operacja, zostanie to automatycznie potwierdzone i zegar przełączy się w tryb gotowości, a drugi symbol "●" będzie migać raz na sekundę. Efekt wyświetlania przedstawiono na rysunku 5 (jeśli chcesz ponownie ustawić godzinę w trybie czasu, możesz nacisnąć jednocześnie przyciski „+” i „-”, po czym zaczną migać jednostka godzinowa. Sposób ustawiania jest taki sam, jak opisano powyżej).

Wskazówka: Czas systemowy jest domyślnie ustawiony na zegar 24-godzinny, z zakresem ustawień od 0:00 do 23:59.



Rys. 5: Schemat standardowego zegara po włączeniu
(stan gotowości zegara)

2.2 Ustawianie nagrzewania sterowanego czasowo

W trybie czuwania zegara lekko naciśnij

przycisk wyboru funkcji „”, aby aktywować ustawienie nagrzewania sterowanego czasowo.

W tym momencie miga wyświetlacz minut. Możesz

Ustawić timer, naciskając przycisk plus „”

i przycisk minus „”. Zakres ustawień timera to (0-00-10-00). Można go ustawić jednym dotknięciem lub długim naciśnięciem (z wyjątkiem 0-00, które wskazuje, że nie ustawiono czasu nagrzewania).

Wszystkie inne czasy ustawień są automatycznie potwierdzane jako zakończone. W tym momencie

symbol nagrzewania sterowanego czasowo ""

świeci się ciągle. W stanie nagrzewania

sterowanego czasowo wskaźnik nagrzewania

sterowanego czasowo i wskaźnik zegara zmieniają się co 3 sekundy.

Na przykład, jeśli ustawisz nagrzewanie sterowane czasowo na godzinę 1:30, wyświetlacz będzie wyglądał następująco:



Schemat czasu nagrzewania (stan pracy)

- W trybie gotowości zegara naciśnij przycisk wyboru funkcji „” i przycisk plus „” jeden raz, aby wywołać funkcję ustawiania zegara systemowego.
- W trybie czuwania zegara naciśnij jeden raz przycisk wyboru funkcji „”, aby aktywować funkcję ustawiania czasu nagrzewania.
- W trybie gotowości zegara naciśnij dwa razy przycisk wyboru funkcji „”, aby wywołać funkcję ustawiania czasu zakończenia.
- W trybie gotowości zegara naciśnij przycisk wyboru funkcji „” trzy razy, aby wywołać funkcję alarmu.

2.3 Ustawienie czasu końcowego

W trybie gotowości zegara dwa razy lekko naciśnij przycisk wyboru funkcji  „+”, aby przejść do trybu ustawiania czasu końcowego. Ustawiony czas końcowy = Czas + Czas nagrzewania; W tym miejscu miga wyświetlacz minut, a czas końcowy można ustawić, naciskając przycisk plus „+”. Po ustawieniu czasu nagrzewania i wydłużeniu czasu końcowego poprzez naciśnięcie przycisku plus „+”, piekarnik automatycznie przechodzi w stan ustawienia czasu oczekiwania. Ustawiony czas oczekiwania = Ustawiony czas końcowy - (Czas + Czas nagrzewania). Na przykład, jeśli aktualna godzina to 12:00, a timer nagrzewania jest ustawiony na 1:30, domyślny czas zakończenia wyświetlany w interfejsie ustawiania czasu zakończenia to 13:30, jak pokazano na poniższym rysunku. Jeśli w ciągu 5 sekund nie zostanie wprowadzone żadne ustawienie, odliczanie rozpocznie się bezpośrednio na podstawie czasu nagrzewania. Jeśli czas końcowy jest ustawiony na 14:00, czas oczekiwania wynosi 30 minut.



Wskazówka: Podczas oczekiwania na termin przełącznik kontroli drzwi rozpoznaje ich stan. Jeśli drzwi są otwarte, miga symbol AUTO i rozpoczyna się odliczanie. Po zakończeniu odliczania wszystkie obciążenia grzewcze nie mogą już działać. Po zamknięciu drzwi obciążenia grzewcze wznowiają normalną pracę. Po ustawieniu funkcji oczekiwania na termin wyświetlacz przełącza się między ustawionymi interfejsami co 3 sekundy. Czas oczekiwania można ustawić w zakresie od 1 minuty do 8 godzin.

2.4 Ustawianie alarmu

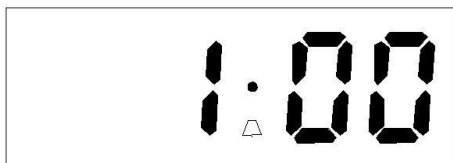
W trybie gotowości zegara trzy razy lekko naciśnij przycisk wyboru funkcji  lub w trybie pracy nagrzewania sterowanego czasowo dwa razy lekko naciśnij .

przycisk wyboru funkcji , aby przejść do trybu ustawień alarmu.

Po włączeniu tej funkcji symbol alarmu „” (patrz rys. 7) zaczyna  migać, a czas alarmu

można ustawić, naciskając krótko lub długo przycisk plus „” i przycisk minus „”.

Po ustawieniu należy ⁽⁻⁾ odczekać 5 sekund, aby automatycznie potwierdzić godzinę alarmu, a symbol alarmu przestanie migać. 



Rys. 7 (wyświetlacz alarmu)

Wskazówka: Zakres regulacji czasu alarmu: 0:00~ 23:59.

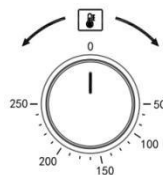
Alarm jest funkcją niezależną. Po ustawieniu rozpoczyna się odliczanie, a wyświetlacz zmienia się co 3 sekundy wraz z innymi funkcjami. Po upływie odliczania rozlega się sygnał dźwiękowy. Dotknij dowolnego przycisku, aby wyłączyć dźwięk lub wyłączy się on automatycznie po 1 minucie. Następnie wyświetlacz alarmu zniknie.

2.5 Szybkie nagrzewanie sterowane czasowo

W trybie gotowości zegara ^(M) naciśnij przycisk wyboru funkcji przez 3 sekundy, aby automatycznie aktywować domyślne ustawienie odliczania od 2:00. W tym czasie nie można ustawić czasu nagrzewania, a wyświetlacz jest ustawiony na odliczanie podczas pracy.

2.6 Funkcja przełącznika kontroli drzwi

Przełącznik kontroli drzwi rozpoznaje stan otwarcia/zamknięcia drzwi piekarnika. Funkcja wykrywania jest aktywowana tylko wtedy, gdy włączona jest funkcja oczekiwania na włączenie timera. Jeśli drzwi zostaną rozpoznane jako otwarte, nawet jeśli upłynął ustawiony czas, główny przełącznik pozostanie wyłączony do momentu zamknięcia i rozpoznania ich jako zamknięte. Główny przełącznik zostanie wówczas aktywowany. Jeśli ustawiony jest tylko timer nagrzewania bez aktywacji funkcji oczekiwania, piekarnik działa niezależnie od przełącznika kontroli drzwi czyli niezależnie od tego, czy są one otwarte czy zamknięte. Aby ustawić żądaną funkcję, należy nie tylko ustawić regulator temperatury, ale również pokrętkę w żądanej pozycji. Możliwa jest regulacja temperatury w zakresie od 50 do 250°C. Piekarnik można wyłączyć, ustawiając te dwa pokręta w pozycji "0".



Funkcja piekarnika



To urządzenie posiada 10 funkcji grillowania.

OŚWIETLENIE PIEKARNIKA: W tym trybie włącza się oświetlenie piekarnika, a inne funkcje elektryczne nie działają.



WENTYLATOR I DNO: Wykorzystywany jest dolny element w połączeniu z wentylatorem, który zapewnia cyrkulację ciepła. Funkcja ta jest odpowiednia do sterylizacji i wekowania.



PIECZENIE KONWENCJONALNE

(element górny i dolny): To tradycyjne gotowanie przy użyciu ciepła z górnego i dolnego elementu grzejnego. Funkcja ta nadaje się do pieczenia tylko na jednej kratce.



INTENSYWNE PIECZENIE:

Metoda konwencjonalna, w której piekarnik nagrzewa się od górnego elementu do dolnego, a wentylator rozprowadza ciepło, aby uzyskać równomierne wypieczenie.



GRILLOWANIE POŁOWICZNE: W

przypadku tego typu grillowania używana jest tylko wewnętrzna część górnego elementu, który kieruje ciepło w dół na żywność.

Funkcja ta nadaje się do grillowania mniejszych porcji boczku, tostów, mięsa itp.



GRILLOWANIE PEŁNE: W tej metodzie pieczenia wykorzystuje się wewnętrzną i zewnętrzną część górnego elementu,

dzięki czemu ciepło kierowane jest w dół, na potrawę z grilla. Funkcja ta nadaje się do grillowania średnich lub dużych porcji kiełbasek, boczku, steków, ryb itp.



WENTYLATOR I GRILL: W tej metodzie pieczenia górny element jest używany w połączeniu z wentylatorem, który zapewnia szybką cyrkulację ciepła. Funkcja ta jest odpowiednia, gdy wymagane jest szybkie zrumienienie i zatrzymanie soków w środku, np. w przypadku steków, hamburgerów, niektórych warzyw itp.



WENTYLATOR: W tej metodzie pieczenia używany jest okrągły element, a ciepło rozprawdane jest przez wentylator. Rezultatem jest szybszy i bardziej ekonomiczny proces gotowania. Pieczenie z termoobiegiem umożliwia przyrządzanie potraw na różnych poziomach w tym samym czasie, zapobiegając przenoszeniu się zapachów i smaków z jednej potrawy na drugą.



ROZMRAŻANIE Wentylator pracuje bez ogrzewania, aby skrócić czas rozmrażania zamrożonych produktów spożywczych. Czas wymagany do rozmrożenia żywności zależy od

temperatury pokojowej, ilości i rodzaju żywności.

ECO

ENERGOOSZCZĘDNE GRILLOWANIE: W tej metodzie pieczenia górny pierścień zewnętrzny i dolny element grzejny służą do regulacji temperatury, dzięki czemu grillowanie jest bardziej energooszczędne. Metoda ta jest szczególnie odpowiednia dla dużych potraw, temperatura w piekarniku wzrasta powoli, ciepło przenika całkowicie, a zużycie ciepła jest ograniczone.

Piekarnik należy rozgrzać przed umieszczeniem w nim potrawy. Po włączeniu piekarnika zapalają się dwie lampki sygnalizacyjne (zielona i czerwona). Czerwona kontrolka świeci się, wskazując, że piekarnik działa. Zgaśnięcie czerwonej lampki oznacza, że piekarnik osiągnął ustawioną temperaturę. Jeśli przepis zaleca umieszczenie potrawy w nagrzanym piekarniku, nie należy tego robić przed pierwszym zgaśnięciem czerwonej lampki. Podczas procesu pieczenia czerwona lampka kontrolna zapala się na chwilę, a następnie gaśnie (w celu utrzymania temp. wewnątrz piekarnika). Zielona kontrolka świeci się w pozycji pokrętki, gdy płyta grzewcza jest włączona.

Wytyczne dotyczące gotowania

1. Należy przestrzegać informacji dot. temperatury

i czasu gotowania podanych na opakowaniu żywności. Po zapoznaniu się z wydajnością urządzenia można dostosować temperatury i czasy do własnych preferencji.

2. Należy rozgrzać piekarnik i umieścić w nim potrawę dopiero po zgaśnięciu kontrolki piekarnika. W przypadku korzystania z funkcji termoobiegu podgrzewanie wstępne nie jest konieczne, jednak czas gotowania podany na opakowaniu żywności należy wydłużyć o około 10 minut.
3. Przed rozpoczęciem pieczenia należy upewnić się, że wszystkie niepotrzebne akcesoria zostały wyjęte z piekarnika.
4. Należy umieścić blachy do pieczenia na środku piekarnika i pozostawić odstęp między nimi, aby umożliwić cyrkulację powietrza.
5. Aby zobaczyć naczynie, należy uchylać drzwiczki tylko na tyle, na ile to konieczne, nie szerzej.
6. Oświetlenie piekarnika pozostaje włączone podczas pieczenia.



Ostrzeżenia

1. Podczas korzystania z jednej z funkcji grilla drzwi piekarnika powinny być zamknięte.
2. Nie należy przykrywać patelni grillowej folią aluminiową ani podgrzewać pod grillem przedmiotów owiniętych folią aluminiową. Wysoki współczynnik odbicia folii

3. może uszkodzić element grzejny grilla.
4. Nigdy też nie należy wykładać dna piekarnika folią aluminiową.
5. Nigdy nie należy stawiać patelni ani naczyń bezpośrednio na dnie piekarnika. Należy je zawsze umieszczać w przeznaczonych do tego miejscach.
6. Należy unikać przypadkowego dotknięcia elementu grzejnego grilla i innych wewnętrznych komponentów podczas pracy z żywnością.
7. Ważne: Należy zachować ostrożność podczas otwierania drzwi, aby nie wejść w kontakt z gorącymi częściami piekarnika i parą.
8. Do czyszczenia nie należy używać myjki parowej.
9. Ostrzeżenie: Zewnętrzne, łatwo dostępne części urządzenia mogą nagrzewać się podczas użytkowania. Małe dzieci powinny być trzymane z dala od urządzenia podczas jego użytkowania.
10. Nie należy używać ostrych środków czyszczących ani metalowych skrobaczek do czyszczenia szyby drzwi piekarnika, ponieważ może to spowodować zarysowania powierzchni, a w konsekwencji pęknięcie szyby piekarnika.

Czyszczenie i konserwacja

Prawidłowe czyszczenie i konserwacja kuchenki może mieć znaczący wpływ na długotrwałe i bezawaryjne działanie urządzenia. Przed rozpoczęciem czyszczenia należy wyjąć wtyczkę z gniazda i upewnić się, że wszystkie przyciski znajdują się w pozycji "0". Czyszczenie należy rozpocząć dopiero po całkowitym ostygnięciu kuchenki.

Płyta kuchenna

- Zabrudzenia (np. przypalone resztki jedzenia) należy usuwać ze szklanej powierzchni miękką ściereczką (czarnej powierzchni płyty nigdy nie należy myć ani szorować).
- Do czyszczenia należy używać gorącej wody i specjalnego zmywaka do ceramiki szklanej. Należy nanieść biały ocet na zabrudzony obszar, a następnie wytrzeć do sucha miękką szmatką lub dostępnym w sprzedaży specjalistycznym produktem. Należy użyć skrobaka odpowiedniego do szkła ceramicznego (preferowany jest produkt silikonowy w celu ochrony szkła), aby usunąć pozostałości.

Piekarnik

- Piekarnik należy czyścić po każdym użyciu. Podczas czyszczenia należy włączyć oświetlenie piekarnika, aby lepiej widzieć powierzchnie.
- Komorę piekarnika należy czyścić wyłącznie ciepłą wodą z dodatkiem niewielkiej ilości płynu do mycia naczyń.
- Po wyczyszczeniu należy wytrzeć komorę piekarnika do sucha.
- Nigdy nie należy czyścić powierzchni piekarnika parą wodną.

- Komorę piekarnika należy czyścić wyłącznie ciepłą wodą z płynem do naczyń i gąbką lub miękką ściereczką. Nie należy używać środków ściernych.
- Plamy na dnie piekarnika są powodowane przez rozpryski jedzenia lub rozlane jedzenie oraz przez proces gotowania. Może to być spowodowane gotowaniem w zbyt wysokiej temperaturze lub umieszczeniem potrawy w zbyt małym naczyniu.
- Należy wybrać temperaturę i funkcję gotowania odpowiednią dla przygotowywanej potrawy. Należy upewnić się również, że żywność jest umieszczona w wystarczająco dużej misce i w razie potrzeby użyj tacki ociekowej.
- Zewnętrzne elementy piekarnika należy czyścić wyłącznie ciepłą wodą z płynem do naczyń oraz gąbką lub miękką ściereczką. Nie wolno używać środków czyszczących o działaniu ściernym.
- W przypadku stosowania środka czyszczącego do piekarnika należy sprawdzić, czy jest on odpowiedni dla danego urządzenia.
- Uszkodzenia urządzenia spowodowane przez środki czyszczące nie są naprawiane bezpłatnie, nawet jeśli urządzenie jest nadal objęte gwarancją.



Uwaga!

Do czyszczenia i pielęgnacji szklanej płyty frontowej nie należy używać środków czyszczących zawierających substancje ścierne.

Czyszczenie piekarnika

Do czyszczenia piekarnika nie jest wymagany środek do czyszczenia piekarników ani inny specjalny środek czyszczący. Zaleca się przetarcie piekarnika wilgotną ściereczką, gdy jest jeszcze ciepły.

Tak należy czyścić ścianki boczne i drzwi piekarnika:

1. Należy wyjąć lewy i prawy wspornik boczny, naciskając ich dolną część, pociągając w bok, naciskając do góry i obracając do tej samej wysokości, a następnie wyciągając.
2. Należy wyczyścić lewą i prawą stronę. Kolejność montażu jest odwrotna do kolejności demontażu.

Zdejmowanie i zakładanie drzwi piekarnika

W celu wyczyszczenia i zdjęcia panelu drzwiowego można zdjąć drzwi piekarnika. Każdy zawias drzwiowy jest wyposażony w

pręt blokujący. Gdy jest on zamknięty, drzwi są zablokowane i nie można ich wyjąć. Chcąc zdemontować drzwi, należy otworzyć listwę blokującą. Wtedy zawias zostanie zablokowany i nie będzie można go przesunąć.

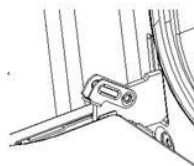


Jeśli zawias nie jest zablokowany, nagle zamknie się z dużą siłą.

Upewnij się, że pręt blokujący jest zawsze zamknięty i upewnij się, że jest zamknięty podczas demontażu drzwi.

Zdejmowanie drzwi

- Otwórz całkowicie drzwi.
 - Złóż prawą i lewą stronę drążka blokującego (obraz A).
- Zamknij drzwi całkowicie, przytrzymaj je z lewej i prawej strony, a następnie rusz nimi ponownie w górę i w dół i wyciągnij.

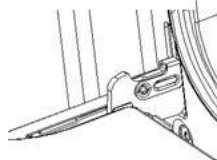


A

Wkładanie drzwi

Zgodnie z odwrotną kolejnością demontażu drzwi.

- Podczas montażu drzwi piekarnika należy upewnić się, że oba zawiasy pasują bezpośrednio do otworu.



B

- Wyfrezowane rowki po obu stronach zawiasów muszą się zazębiać.
- Podczas otwierania drzwi należy rozłożyć pręt blokujący w dół (rys. B)



Jeśli zawiasy nagle zaczną się zamykać, nie należy wkładać między nie rąk. Należy skontaktować się z działem obsługi klienta.

Demontaż i montaż panelu drzwiowego

- Wyjmij drzwi piekarnika i umieść je na ściereczce.
- Naciśnij obiema rękami przycisk wewnętrznego uchwyty szyby drzwi. Uchwyt jest wysuwany automatycznie.
- Wyjmij szybę wewnętrzną i



środkową. Uwaga! Niebezpieczne! Jeśli szkło jest zarysowane, może pęknąć.

Do czyszczenia szkła nie używaj szpachli do szkła, ściernych i żrących środków czyszczących ani detergentów.

- Włóż wewnętrzną szybę do rowka dociskowego.
- Wyrównaj prawą i lewą stronę i wsuń szybę na miejsce.
- Załóż drzwi piekarnika.

Wyłącz wyłącznik automatyczny w skrzynce bezpieczników.

- Aby uniknąć uszkodzeń, przed włączeniem piekarnika włóż do niego ściereczkę kuchenną.
- Odkręć szklaną osłonę, obracając ją w kierunku przeciwnym do ruchu wskazówek zegara.
- Wymień żarówkę na żarówkę tego samego typu.
- Przykręć ponownie szklaną osłonę.
- Ostrzeżenie:
Aby uniknąć porażenia prądem elektrycznym, przed wymianą żarówki należy odłączyć zasilanie i upewnić się, że urządzenie jest całkowicie ostygło. Należy używać wyłącznie żarówek halogenowych 25 W/230 V~ typu G9, T300.

Regularne przeglądy

Należy nie tylko utrzymywać kuchenkę w czystości, ale także:

1. Należy przeprowadzać regularne kontrole elementów sterujących i pól grzewczych kuchenki. Po upływie okresu gwarancyjnego kuchenka powinna być sprawdzana przez centrum serwisowe co najmniej raz na 2 lata.
2. Usuwanie usterek
Należy regularnie konserwować elementy grzejne kuchenki.



Uwaga!

Wszystkie naprawy i czynności urzędowe powinny być wykonywane przez właściwy serwis lub odpowiednio upoważnionego instalatora.

ROZWIĄZYWANIE PROBLEMÓW

W razie nagłego wypadku należy:

- Wyłączyć wszystkie urządzenia kuchenne.
- Wyciągnąć wtyczkę z gniazdka.
- Zadzwonić do centrum serwisowego.
- Niektóre drobne problemy można usunąć za pomocą instrukcji wymienionych w poniższej tabeli. Przed skontaktowaniem się z działem obsługi klienta należy sprawdzić punkty wymienione w tabeli.

PROBLEM	POWÓD	ROZWIĄZANIE
Urządzenie nie działa.	Przerwa w zasilaniu	Sprawdź skrzynkę bezpieczników w domu. Jeśli bezpiecznik jest przepalony, wymień go na nowy.
Oświetlenie piekarnika nie działa	Żarówka jest poluzowana lub uszkodzona	Dokręć lub wymień przepaloną żarówkę (patrz rozdział Konserwacja i czyszczenie)

WAŻNE: Jeśli urządzenie nie działa prawidłowo, prosimy skontaktować się ze sprzedawcą.



**NIE NALEŻY PRÓBOWAĆ NAPRAWIAĆ
URZĄDZENIA SAMODZIELNIE.**

Pamiętaj, że użytkownik może być zmuszony do poniesienia kosztów wizyty technika, jeśli przybędzie on w okresie gwarancyjnym produktu i stwierdzi, że problem nie wynika z usterki urządzenia. Urządzenie musi być dostępne dla technika, aby mógł on przeprowadzić wszelkie niezbędne naprawy. Jeśli urządzenie jest zainstalowane w taki sposób, że technik obawia się uszkodzenia urządzenia lub kuchni, nie wykona naprawy.

Dane techniczne

Napięcie	220-240 V~/380-420 V 3N~
Frekwencja	50-60 Hz
Moc całkowita	8900 W
Całkowita moc piekarnika	2800 W
Całkowita moc płyty grzewczej	6100 W
Wymiary zewnętrzne piekarnika (szer. x gł. x wys.)	595 x 575 x 595 (mm)
Wymiary zewnętrzne płyty grzewczej (szer. x gł. x wys.)	580 x 510 x 50 (mm)
Klasa efektywności energetycznej	A
Lampa piekarnika	25 W / 300°C

Ten produkt zawiera źródło światła o klasie efektywności energetycznej (G).

Informacje dotyczące elektrycznych płyt grzewczych dla gospodarstw domowych

Informacje tabelaryczne dla elektrycznych płyt grzewczych dla gospodarstw domowych			
	Symbol	Wartość	Jednostka
Identyfikator modelu	HSHDB73S	-	-
Typ płyty grzewczej	-	Płyta elektryczna	-
Liczba pól i/lub obszarów grzewczych	-	4	-
Technologia grzewcza (indukcyjne pola grzewcze i obszary grzewcze, promiennikowe pola grzewcze, stałe płyty)	-	Promiennikowe pole grzewcze	-
Dla okrągłych pól lub obszarów grzewczych: Średnica powierzchni użytkowej elektrycznych pól grzewczych zaokrąglona z dokładnością do 5 mm	śr.	Lewe przednie pole: 16,5 Lewe tylne pole: 16,5 Prawy tylny obszar: 16,5 Prawy przedni obszar: 20,0	cm
Dla nieregularnych pól lub obszarów grzewczych: Długość i szerokość powierzchni użytkowej elektrycznych pól lub obszarów grzewczych zaokrąglona z dokładnością 5 mm	dł. szer.	-	cm
Zużycie energii poszczególnych pól grzewczych w przeliczeniu na kg	EC elektryczne pole grzewcze	Lewe przednie pole: 187,8 Lewe tylne pole: 197,8 Prawy tylny obszar: 196,3 Prawy przedni obszar: 194,1	Wh/kg
Zużycie energii poszczególnych pól grzewczych w przeliczeniu na kg	EC elektryczne pole grzewcze	194.0	Wh/kg
Zużycie energii w trybie gotowości	-	Brak danych	
Zużycie energii w stanie wyłączonym	-	0 W	
Czas, po upływie którego urządzenie automatycznie przechodzi w tryb gotowości:	-	Brak danych	
Czas, po upływie którego urządzenie zostanie automatycznie wyłączone	-	Brak danych	
Konstrukcja tego urządzenia opiera się na zasadzie sterowania mechanicznego i nie posiada ono funkcji zarządzania energią.			

Informacje dla piekarników domowych

	Symbol	Wartość	Jednostka
Identyfikator modelu	HSHDB73S	-	-
Typ piekarnika	Wbudowany piekarnik elektryczny	-	-
Waga urządzenia	M	29.3	kg
Liczba komór	-	1	-
Źródło ciepła na komorę (prąd lub gaz)	Prąd	-	-
Pojemność komór	V	73	l
Zużycie energii (elektrycznej) wymaganej do ogrzania znormalizowanego wsadu w komorze piekarnika elektrycznego podczas jednego cyklu w trybie konwencjonalnym na komorę piekarnika (końcowa energia elektryczna)	EC elektryczna komora	0.81	kWh/cykl
Zużycie energii (elektrycznej) wymaganej do ogrzania znormalizowanego wsadu w komorze piekarnika elektrycznego podczas jednego cyklu w trybie termoobiegu na komorę piekarnika (końcowa energia elektryczna)	EC elektryczna komora	0.88	kWh/cykl
Wskaźnik efektywności energetycznej na komorę	Wskaźnik efektywności energetycznej komory	94.1	-
Klasa efektywności energetycznej	-	A	-
Zużycie energii w trybie gotowości	-	0,8W	
Zużycie energii w stanie wyłączonym	-	Brak danych	
Czas, po upływie którego urządzenie automatycznie przechodzi w tryb gotowości:	-	20 min	
Czas, po którym urządzenie zostanie automatycznie wyłączone	-	Brak danych	

1kWh/cykl = 3,6MJ/cykl

Metoda pomiaru i obliczeń w powyższej tabeli została opracowana zgodnie z rozporządzeniem (UE) nr. 65/2014 i 66/2014 Komisji.

Utylizacja starego urządzenia



Ten produkt jest oznaczony symbolem recyklingu sprzętu elektrycznego i elektronicznego (WEEE). Oznacza to, że produkt ten musi zostać przetworzony zgodnie z Dyrektywą Europejską 2012/19/UE, aby mógł zostać poddany recyklingowi lub usunięty w celu ograniczenia jego wpływu na środowisko naturalne. Użytkownik może oddać produkt do kompetentnej firmy recyklingowej lub dystrybutora przy zakupie nowego urządzenia elektrycznego lub elektronicznego.

Informacje dotyczące niemieckiej ustawy o sprzęcie elektrycznym i elektronicznym 3 (Elektrogesetz 3)

Symbol przekreślonego kosza na śmieci oznacza, że tego urządzenia elektrycznego lub elektronicznego nie wolno wyrzucać wraz z odpadami domowymi po zakończeniu jego eksploatacji. Musi ono zostać oddane przez użytkownika końcowego do oddzielnego punktu zbiórki.

Oddzielna zbiórka starych urządzeń

Urządzenia elektryczne i elektroniczne, które stały się odpadami, określa się mianem zużytego sprzętu. Właściciele starych urządzeń nie mogą wyrzucać ich do niesegregowanych odpadów komunalnych, tylko muszą oddawać je do oddzielnych punktów zbiórki. Stare urządzenia nie powinny być wyrzucane razem z odpadami domowymi, gdyż istnieją dla nich specjalne systemy zbiórki i zwrotu.



Baterie, akumulatory i żarówki

Zasadniczo właściciele starych urządzeń przed oddaniem ich do punktu zbiórki muszą usunąć z nich stare baterie i akumulatory (jeśli nie są wbudowane na stałe). Dotyczy to również żarówek, które można wyjąć ze starego urządzenia bez jego niszczenia. Nie ma to zastosowania, jeśli stare urządzenia są przygotowywane do ponownego użycia przy udziale publicznej organizacji zajmującej się gospodarką odpadami.

Opcje zwrotu starych urządzeń

Właściciele zużytego sprzętu z gospodarstw domowych mogą bezpłatnie oddawać go do punktów zbiórki prowadzonych przez publiczne podmioty zajmujące się utylizacją odpadów lub do punktów odbioru utworzonych przez producentów lub dystrybutorów zgodnie z ustawą o zużytym sprzęcie elektrycznym i elektronicznym. W Twojej okolicy znajdują się bezpłatne punkty zbiórki zużytego sprzętu elektrycznego oraz, w razie potrzeby, inne punkty odbioru sprzętu przeznaczonego do ponownego wykorzystania. Adresy możesz uzyskać od władz miejskich lub lokalnych. Dystrybutorzy sprzętu elektrycznego i elektronicznego o powierzchni sprzedaży

wynoszącej co najmniej 400 metrów kwadratowych oraz dystrybutorzy żywności o łącznej powierzchni sprzedaży wynoszącej co najmniej 800 metrów kwadratowych, którzy oferują sprzęt elektryczny i elektroniczny kilka razy w roku kalendarzowym lub stale i udostępniają go na rynku, są również zobowiązani do bezpłatnego odbioru starego sprzętu elektrycznego i elektronicznego. Przy przekazaniu nowego urządzenia elektrycznego lub elektronicznego użytkownikowi końcowemu muszą oni bezpłatnie odebrać od niego w miejscu przekazania lub w jego bezpośrednim sąsiedztwie stare urządzenie tego samego typu, które spełnia zasadniczo te same funkcje, co nowe urządzenie. Są również zobowiązani, na żądanie użytkownika końcowego, bez konieczności zakupu nowego urządzenia elektrycznego lub elektronicznego w punkcie sprzedaży detalicznej lub w jego bezpośrednim sąsiedztwie, bezpłatnie odebrać maksymalnie trzy stare urządzenia tego samego typu, których żaden z wymiarów zewnętrznych nie przekracza 25 cm. W przypadku dystrybucji z wykorzystaniem środków porozumiewania się na odległość, wszystkie obszary magazynowania i wysyłki uznaje się za obszary sprzedaży dystrybutora.

Informacja o ochronie danych osobowych

Jeśli stare urządzenie elektryczne lub elektroniczne zawiera dane osobowe, użytkownik

jest odpowiedzialny za ich usunięcie przed zwrotem urządzenia. Jeśli jest to możliwe bez niszczenia starego urządzenia elektrycznego lub elektronicznego, przed oddaniem go do utylizacji użytkownik powinien wyjąć z niego stare baterie lub akumulatory oraz stare żarówki i przekazać je do oddzielnego punktu zbiórki.

Dalsze informacje

Więcej informacji na temat niemieckiej ustawy o sprzęcie elektrycznym i elektronicznym można znaleźć na stronie www.elektrogesetz.de. Informacje dotyczące realizacji celów ilościowych zgodnie z § 10 ust. 3 ustawy o zużyciu sprzętu elektrycznego (wskaźnik zbiórki) oraz § 22 ust. 1 ustawy o zużyciu sprzętu elektrycznego (wskaźniki recyklingu): Niemieckie Federalne Ministerstwo Środowiska, Ochrony Przyrody, Bezpieczeństwa Jądrowego i Ochrony Konsumentów publikuje corocznie na swojej stronie internetowej szczegółowe dane dotyczące urządzeń elektrycznych i elektronicznych oraz cele ilościowe osiągnięte w Niemczech i przekazywane Komisji Europejskiej: <https://www.bmu.de/themen/wasser-ressourcenabfall/kreislaufwirtschaft/statistiken/elektro-und-elektronikaltgeraete>.

Wskazówki dotyczące zapobiegania powstawaniu odpadów

Zgodnie z postanowieniami Dyrektywy 2008/98/UE w sprawie odpadów oraz jej wdrożeniem do ustawodawstwa państw członkowskich Unii Europejskiej, środki zapobiegania powstawaniu odpadów mają pierwszeństwo przed środkami gospodarowania odpadami. Środki zapobiegania powstawaniu odpadów w odniesieniu do urządzeń elektrycznych i elektronicznych obejmują w szczególności przedłużenie ich żywotności poprzez naprawę uszkodzonych urządzeń i sprzedaż działających używanych urządzeń zamiast ich utylizacji.

Więcej informacji można znaleźć w federalnym programie zapobiegania powstawaniu odpadów, realizowanym przy udziale krajów związkowych:
<https://www.bmu.de/publikation/abfallvermeidungsprogramm-desbundesunterbeteiligung-der-laender/>

Numer rejestracyjny WEEE i dane kontaktowe

Jesteśmy zarejestrowani pod numerem DE 76956000 w BDSK Handels GmbH & Co. Kg. Mergentheimer Str. 59, D97084 Würzburg, jako sprzedawca i dystrybutor sprzętu elektrycznego i elektronicznego

Adres e-mail: info@xxxlutz.at lub info@moemax.at

XXXLutz KG
Roemerstrasse 39
4600 Wels, Austria
info@xxxlutz.at

V1 (10/05/2025)

