

INSTRUKCJA INSTALACJI, KONSERWACJI I UŻYTKOWANIA KUCHENKI WOLNOSTOJĄCEJ KFC 90092 CI X



KERNAU

www.kernau.com

KERNAU

SZANOWNI KLIENCI

Dziękujemy za zainteresowanie naszą ofertą i gratulujemy wyboru.

Nasz nowy, starannie zaprojektowany produkt został wykonany z materiałów najwyższej jakości, został też dokładnie przetestowany, tak aby spełniać wszelkie oczekiwania naszych Klientów związane przygotowywaniem potraw.

Prosimy o uważne zapoznanie się z prostymi instrukcjami i o przestrzeganie ich, co umożliwi Państwu osiągnięcie znakomitych rezultatów użytkowania.

KERNAU

Producent nie ponosi odpowiedzialności za jakiegokolwiek uszkodzenia mienia lub osób powstałe w wyniku błędnego montażu lub niewłaściwego użytkowania urządzenia.

Producent nie ponosi odpowiedzialności za niedokładności, wynikające z błędów w druku lub tłumaczeniu, zawarte w niniejszej broszurze. Dodatkowo, przedstawione dane liczbowe mają charakter jedynie orientacyjny. Producent zastrzega sobie prawo do wprowadzania zmian do swoich produktów, gdy uzna to za konieczne i pożyteczne, bez wpływu na zasadnicze charakterystyki bezpieczeństwa i eksploatacyjne.

SPIS TREŚCI

Informacje o produkcie	3
Instalacja kuchenki	3
Lokalizacja urządzenia i wentylacja pomieszczenia	4
Regulacja wysokości nóżek	4
Podłączenie gazu do urządzenia	4
Wymiana dysz do pracy z innego rodzaju gazem dla kuchenki typu M6V	5
Regulacja palnika	7
Podłączenie elektryczne urządzenia	9
Podłączenie elektryczne trójfazowe	11
Obsługa urządzenia	11
Oslona drzwiczek	12
Wymiana części	12
Wymiana palników gazowych	13
Opis panelu sterowania	13
Korzystanie z palników	14
Używanie termostatu z przełącznikiem szeregowym	16
Korzystanie z termostatu elektrycznego	16
Używanie przełącznika 9 + 0	16
Używanie tradycyjnego piekarnika elektrycznego	18
Używanie piekarnika elektrycznego z obiegiem termicznym	19
Używanie konwencjonalnego grilla elektrycznego	20
Używanie grilla elektrycznego z obiegiem	21
Używanie minutnika	21
Zegar analogowy z czasomierzem	22
Czyszczenie urządzenia	22
Obsługa techniczna posprzedażna i części zamienne	23

INFORMACJE O PRODUKCIE

- Niniejsze urządzenie jest przeznaczone wyłącznie do nieprofesjonalnego użytku domowego.
- Kuchenka może być instalowana oddzielnie, jako jednostka wolnostojąca lub pomiędzy szafkami kuchennymi, bądź pomiędzy szafką kuchenną a ścianą.
- Niniejsze urządzenie jest oznaczone zgodnie z Dyrektywą Europejską 2002/96/EC w sprawie zużytego sprzętu elektrycznego i elektronicznego (WEEE).
- Urządzenie musi być zainstalowane zgodnie z przepisami określonymi w normach UNI 7129 i UNI 7131.
- Urządzenie to nie jest podłączane do urządzeń, które usuwają produkty spalania.
- Przed wykonywaniem jakichkolwiek czynności obsługowych należy odłączyć urządzenie od sieci zasilania gazem i sieci elektrycznej.
- Wytyczna ta stanowi ramę ogólnoeuropejskiej ważności zwrotu i recyklingu dotyczącej zużytego sprzętu elektrycznego i elektronicznego.
- Instalacja, wszystkie regulacje, przeróbki i konserwacje wymienione w tej części instrukcji muszą być wykonywane wyłącznie przez wykwalifikowany personel.
- Niewłaściwy montaż może spowodować uszkodzenie osób, zwierząt lub rzeczy, za które producent nie ponosi odpowiedzialności.
- Elementy zapewniające bezpieczeństwo lub automatyczną regulację urządzenia mogą być wymieniane w trakcie eksploatacji systemu wyłącznie przez producenta lub uprawnionego dostawcę.
- **Wszystkie niebezpieczne części opakowania (styropian, worki, kartony, zszywki, itp.) należy trzymać z dala od dzieci.**

INSTALACJA KUCHENKI

Po wyjęciu luźnych części z opakowania wewnętrznego i zewnętrznego należy upewnić się, czy kuchenka nie jest uszkodzona. W razie jakichkolwiek wątpliwości nie należy korzystać z urządzenia bez wcześniejszej konsultacji z wykwalifikowanym personelem.

Urządzenie może być instalowane jako urządzenie wolnostojące obok ściany w odległości nie mniejszej niż 20 mm (Rys. 2, Klasa 1 instalacji) lub umieszczane pomiędzy dwiema ścianami (Rys. 1, Klasa 2 Podklasa 1 instalacji). Możliwa jest pojedyncza ściana boczna, która jest większa niż wysokość powierzchni roboczej. Musi się ona znajdować w minimalnej odległości 70 mm od krawędzi kuchenki (Rys. 2, Klasa 1 Instalacji).

Wszelkie ścianki sąsiednich elementów meblowych oraz ściana za kuchenką muszą być wykonane z materiału odpornego na wysoką temperaturę (min. 65 K)

Urządzenie może być instalowane, jako urządzenie Klasy 1 oraz Klasy 2 Podklasy 1.

Ostrzeżenie

Jeśli urządzenie jest instalowane jako Klasa 2 Podklasa 1, to do podłączenia do sieci gazowej muszą być używane jedynie metalowe węże elastyczne, które są zgodne z normami krajowymi.

Szczególna uwaga musi zostać zwrócona na opisane poniżej wymagania dotyczące napowietrzania pomieszczenia i wentylacji. Wszelkie szafki wiszące instalowane nad powierzchnią roboczą muszą być usytuowane w odległości nie mniejszej niż 700 mm.

LOKALIZACJA URZĄDZENIA I WENTYLACJA POMIESZCZENIA

Pomieszczenie, w którym zainstalowane jest urządzenie musi być wentylowane w sposób ciągły. Objętość pomieszczenia nie powinna być mniejsza niż 25 m³, a ilość powietrza powinna być oparta na zwykłym spalaniu gazu i na wentylacji pomieszczenia. Naturalny przepływ powietrza zachodzi poprzez stałe otwory w ścianach wentylowanego pomieszczenia: otwory te będą połączone z otoczeniem zewnętrznym i powinny posiadać minimalny przekrój zdefiniowany przez aktualne normy krajowe dotyczące wentylacji pomieszczeń (patrz Rys. 3).

Otwory te muszą być tak wykonane, aby nie mogły ulec zablokowaniu.

Może również zachodzić wentylacja pośrednia, przez pobieranie powietrza z pomieszczeń sąsiadujących z tym, które ma być wentylowane.

Urządzenia grzewcze gazowe muszą odprowadzać produkty spalania za pomocą okapów podłączonych do kominów, przewodów kominowych lub bezpośrednio na zewnątrz (patrz Rys. 4). Jeśli okap nie może być zainstalowany, można użyć wentylatora zainstalowanego na oknie lub drzwiach. W takim przypadku musi on być skierowany bezpośrednio na zewnątrz, tak aby działał w połączeniu z urządzeniem (patrz Rys. 5), pod warunkiem, że ma miejsce ścisłe przestrzeganie przepisów dotyczących wentylacji.

REGULACJA WYSOKOŚCI NÓŻEK (Rys. 6)

Nóżki kuchenki są zapakowane w górnym pudełku. Powinny być one instalowane w urządzeniu znajdującym się w pobliżu miejsca ostatecznego montażu. Po rozpakowaniu urządzenia należy je podnieść o około 39 cm, celem włożenia nóżek w ich podstawki, zamontowane w dolnej części kuchenki. Należy następnie delikatnie obniżyć urządzenie zachowując równomierne obciążenie nóżek. Zaleca się używanie palety lub podnośnika, aby uniknąć przechylenie urządzenia.

PODŁĄCZENIE GAZU DO URZĄDZENIA

Przed podłączeniem urządzenia do sieci gazowej należy upewnić się, że dane na etykiecie przymocowanej do szuflady do podgrzewania żywności lub z tyłu kuchenki są zgodne z tym, co jest wskazane dla sieci dystrybucji gazu.

Etykieta przymocowana do ostatniej strony niniejszego podręcznika oraz do szuflady do podgrzewania żywności lub z tyłu urządzenia wskazuje warunki regulacji urządzenia: rodzaj gazu oraz ciśnienie robocze.

Uwaga

Niniejsze urządzenie musi być zainstalowane zgodnie z aktualnymi obowiązującymi normami krajowymi i stosowane tylko w dobrze wentylowanym pomieszczeniu.

Należy pamiętać, że urządzenie wykorzystuje gwintowany 1/2" króciec cylindryczny do podłączenia gazu zgodnie z UNI-EN 228-1.

Aby podłączyć urządzenie do sieci gazowej za pomocą elastycznego węża gumowego należy użyć dodatkowej złączki węża (patrz Rys. 6A), która dostarczana jest wraz z urządzeniem.

WYMIANA DYSZ DO PRACY Z INNEGO RODZAJU GAZEM DLA KUCHENKI TYPU M6V

Przed wykonywaniem jakichkolwiek czynności obsługowych, należy odłączyć urządzenie od sieci zasilania gazem i sieci elektrycznej.

Aby zmienić dysze palnika nawierzchniowego należy postępować zgodnie z poniższymi instrukcjami.

- 1) Wyciągnąć wtyczkę z gniazdka elektrycznego, aby uniknąć wszelkiego rodzaju kontaktu elektrycznego.
- 2) Usunąć ruszt z powierzchni roboczej (Rys. 7A-7B).
- 3) Wyjąć palniki (Rys. 7A-7B).
- 4) Odkręcić dysze za pomocą klucza 7 mm i wymienić je (Rys. 8) na takie, jakie są potrzebne do nowego rodzaju gazu, zgodnie z tym co przedstawiono w tabeli 1 dla modelu M6 oraz w tabeli 2 dla modelu M9.

Aby zmienić dysze palnika piekarnika należy postępować zgodnie z poniższymi instrukcjami.

- 1) Usunąć spód piekarnika (Rys. 9A-9B).
- 2) Odkręcić śrubę V i wyciągnąć palnik z mocowania, uważając aby nie uszkodzić świecy zapłonowej i termopary (Rys. 10-11).
- 3) Odkręcić dyszę R (Rys. 10-11) za pomocą klucza 10 mm (model M6) lub klucza 7 mm (model M9) i wymienić ją na dyszę potrzebną do nowego rodzaju gazu, zgodnie z tym, co podano w tabeli 1 dla modelu M6 oraz w tabeli 2 dla modelu M9.

Aby zmienić dyszę palnika grilla należy postępować zgodnie z poniższymi instrukcjami.

- 1) Odkręcić śrubę i wyciągnąć palnik z mocowania, uważając aby nie uszkodzić świecy zapłonowej i termopary (Rys. 12).
- 2) Odkręcić dyszę C (Rys. 12) za pomocą klucza 7 mm i wymienić ją na dyszę potrzebną do nowego rodzaju gazu, zgodnie z tym, co podano w tabeli 1 dla modelu M6 oraz w tabeli 2 dla modelu M9.

Uwaga

Po wykonaniu powyższych zamian, technik musi wyregulować palniki, uszczelnić wszelkie elementy służące do regulacji i wstępnej regulacji oraz nakleić etykietę na urządzenie, tak aby zastąpić obecną. Etykieta ta znajduje się w torebce z zapasowymi dyszami, zaś sposób regulacji opisany został w poniższym akapicie.

TABELA 1: Dostosowanie do różnych rodzajów gazu

KATEGORIA URZĄDZENIA: II2H3+

Palnik	Rodzaje gazu	Ciśnienie	Średnica dyszy	Moc znamionowa				Moc zredukowana		Średnica obejścia
		Mbar	1/100 mm.	g/h	l/h	kw	kcal/h	kw	Kcal/h	1/100 mm.
Pomocniczy	Naturalny G20	20	72	-	95	1	860	0,48	413	34
	Butan G30	30	50	73	-	1	860	0,48	413	34
	Propan G31	37	50	71	-	1	860	0,48	413	34
Półszybki	Naturalny G20	20	97	-	167	1,75	1505	0,6	516	36
	Butan G30	30	65	127	-	1,75	1505	0,6	516	36
	Propan G31	37	65	125	-	1,75	1505	0,6	516	36
Szybki	Naturalny G20	20	115	-	286	3	2580	1,05	903	52
	Butan G30	30	85	218	-	3	2580	1,05	903	52
	Propan G31	37	85	214	-	3	2580	1,05	903	52
Podwójny pierścień	Naturalny G20	20	135	-	334	3,5	3010	1,8	1548	65
	Butan G30	30	95	254	-	3,5	3010	1,8	1548	65
	Propan G31	37	95	250	-	3,5	3010	1,8	1548	65
Piekarnik	Naturalny G20	20	125	-	286	3	2580	1	860	42
	Butan G30	28	85	218	-	3	2580	1	860	42
	Propan G31	37	85	214	-	3	2580	1	860	42
Grill	Naturalny G20	20	96	-	172	1,8	1548	-	-	BRAK obejścia
	Butan G30	28	65	131	-	1,8	1548	-	-	
	Propan G31	37	65	128	-	1,8	15480	-	-	

TABELA 2: Dostosowanie do różnych rodzajów gazu

KATEGORIA URZĄDZENIA: II2H3+

Palnik	Rodzaje gazu	Ciśnienie	Średnica dyszy	Moc znamionowa				Moc zredukowana		Średnica obejścia
		Mbar	1/100 mm.	g/h	l/h	kw	kcal/h	kw	Kcal/h	1/100 mm.
Pomocniczy	Naturalny G20	20	72	-	95	1	860	0,48	413	34
	Butan G30	30	50	73	-	1	860	0,48	413	34
	Propan G31	37	50	71	-	1	860	0,48	413	34
Półszybki	Naturalny G20	20	97	-	167	1,75	1505	0,6	516	36
	Butan G30	30	65	127	-	1,75	1505	0,6	516	36
	Propan G31	37	65	125	-	1,75	1505	0,6	516	36
Szybki	Naturalny G20	20	115	-	286	3	2580	1,05	903	52
	Butan G30	30	85	218	-	3	2580	1,05	903	52
	Propan G31	37	85	214	-	3	2580	1,05	903	52
Podwójny pierścień	Naturalny G20	20	131	-	334	3,5	3010	1,8	1548	65
	Butan G30	30	95	254	-	3,5	3010	1,8	1548	65
	Propan G31	37	95	250	-	3,5	3010	1,8	1548	65
Piekarnik	Naturalny G20	20	150	-	429	4,5	3870	2	1720	70
	Butan G30	28	95	327	-	4,5	3870	2	1720	70
	Propan G31	37	95	321	-	4,5	3870	2	1720	70
Grill	Naturalny G20	20	115	-	191	2	1720	-	-	BRAK obejścia
	Butan G30	28	68	145	-	2	1720	-	-	
	Propan G31	37	68	143	-	2	1720	-	-	

REGULACJA PALNIKA

Podstawowa regulacja powietrza

Regulacja palnika piekarnika: aby wyregulować powietrze pierwotne dla palnika piekarnika, postępuj zgodnie z poniższymi instrukcjami:

- 1) Usuń dno piekarnika.
- 2) Poluzuj śrubę **P** i ustaw położenie **X** stożka Venturiego (Rys. 12) na podstawie pomiarów przedstawionych w tabeli 3.

Regulacja palnika grilla: aby wyregulować palnik grilla należy poluzować śrubę **P** i ustawić położenie **X** stożka Venturiego (Rys. 13) na podstawie pomiarów przedstawionych w tabeli 3.

TABELA 3: Regulacja powietrza pierwotnego palnika (orientacyjnie)

Rodzaj gazu	PALNIK	
	Piekarnik (mm)	Grill (mm)
	M6	M6
Naturalny G20	w pełni otwarty	w pełni otwarty
Butan G30	w pełni otwarty	w pełni otwarty
Propan G31	w pełni otwarty	w pełni otwarty

Regulacja "MINIMUM" palnika

Regulacja palnika nawierzchniowego: aby wyregulować minimum dla palnika nawierzchniowego należy postępować zgodnie z poniższymi instrukcjami:

- 1) Zapal palnik i ustaw pokrętko w pozycji MINIMUM (mały płomień).
- 2) Zdejmij pokrętko zaworu, które jest wciśnięte na trzonek tego zaworu.
- 3) Jeżeli kuchenka nie jest wyposażona w zawory bezpieczeństwa na palnikach nawierzchniowych, włóż mały płaski śrubokręt w szczelinę na trzonku zaworu (Rys. 14) i obracaj śrubę regulacji przepływu powietrza w prawo lub w lewo, aż do wyregulowania płomienia palnika na minimum. Jeśli kuchenka jest wyposażona w zawory bezpieczeństwa, to zawór regulacji przepływu nie jest usytuowany w otworze trzpienia, ale na korpusie (patrz Rys. 15).
- 4) Upewnij się że płomień nie gaśnie po szybkim przełączeniu z pozycji MAXIMUM do MINIMUM.

Regulacja palnika piekarnika: aby wyregulować minimum należy postępować zgodnie z poniższymi instrukcjami:

- 1) Zapal palnik ustawiając pokrętko w pozycji MAXIMUM.
- 2) Zamknij drzwiczki piekarnika i używaj piekarnika przez co najmniej 10 minut.
- 3) Ustaw pokrętko w pozycji MINIMUM (co odpowiada 120°C) i następnie usuń je.
- 4) Za pomocą płaskiego śrubokrętu obracaj śrubę regulacji przepływu powietrza (patrz Rys. 16) oraz obserwując w tym samym czasie płomień przez szybę kuchenki oceń regularność płomienia (czy nie gaśnie po szybkim przełączeniu z pozycji MAXIMUM do MINIMUM).

Ostrzeżenie

Powyższa regulacja powinna być wykonywana tylko z palnikami gazu metanowego. W palnikach działających z gazem płynnym śruba musi być zablokowana w końcowym położeniu w kierunku ruchu wskazówek zegara. Palnik grilla zawsze działa przy maksimum i dlatego nie jest wymagana regulacja minimum.

PODŁĄCZENIE ELEKTRYCZNE URZĄDZENIA

Podłączenie elektryczne musi być zgodne z obowiązującymi normami prawnymi i przepisami.

Przed wykonaniem podłączenia, należy sprawdzić, czy:

- Dane znamionowe instalacji elektrycznej i gniazdka prądowe są odpowiednie do maksymalnej mocy wyjściowej urządzenia (patrz etykietę zamocowaną na spodzie obudowy).
- Gniazdko instalacji wyposażone jest w uziemienie, zgodnie z obowiązującymi normami prawnymi i przepisami. Nie ponosimy odpowiedzialności za nieprzestrzeganie tych instrukcji.

Gdy podłączenie do sieci zasilającej odbywa się za pomocą gniazdka:

- Jeśli przewód zasilający jest dostarczany bez wtyczki, należy zastosować standardową wtyczkę, która jest odpowiednia do obciążenia wskazanego na etykiecie. Należy podłączyć przewody zgodnie ze schematem przedstawionym na Rys. 17, a następnie sprawdzić, czy:

litera L (faza) - przewód brązowy;

litera N (neutralny) - przewód niebieski;

symbol uziemienia $\perp$ - przewód zielono-żółty

- Kabel zasilający musi być tak umieszczony, aby w żadnym miejscu nie została osiągnięta zbyt wysoka temperatura 75°C.
- Nie wolno stosować przejściówek, adapterów lub rozdzielaczy, ponieważ mogą one powodować niewłaściwy styk i doprowadzić do niebezpiecznego przegrzania.

Gdy podłączenie jest wykonane bezpośrednio do sieci elektrycznej:

- Należy zastosować urządzenie zapewniające odłączenie od sieci, w którym styki są rozwarne na odległość, która umożliwia całkowite odłączenie (zgodnie z warunkami dla kategorii nad napięciowej III).
- Pamiętaj, że przewód ochronny nie może być przerywany przez wyłącznik.
- Jako alternatywa, podłączenie elektryczne może być również chronione przez wyłącznik różnicowoprądowy wysokiej czułości.
- Zaleca się, podłączenie specjalnego zielono-żółtego przewodu uziemienia do skutecznego układu uziemienia.

Ostrzeżenie

Jeśli kabel zasilający jest wymieniany, to przewód ochronny (żółto-zielony) podłączony do zacisku powinien być dłuższy od pozostałych przewodów o około 2 cm.

TABELA 4: RODZAJE PRZEWODÓW ZASILAJĄCYCH

Działanie płyty kuchenki	Działanie piekarnika	Przekrój			
		230V ~	230V 3~	400V 2N~	400V 3N~
Tylko palnik gazowy	Piekarnik gazowy / Grill gazowy	3x0.75mm ²	-	-	-
	Piekarnik gazowy / Grill elektryczny	3x1mm ²	-	-	-
	Piekarnik elektryczny	3x1mm ² (M6) 3x1,5mm ² (M9)	-	-	-
	Piekarnik elektryczny z obiegiem	3x1,5mm ²	-	-	-
Palnik gazowy + 1 płyta grzejna	Piekarnik gazowy / Grill gazowy	3x1mm ²	-	-	-
	Piekarnik gazowy / Grill elektryczny	3x1,5mm ² (M6) 3x2,5mm ² (M9)	-	-	-
	Piekarnik elektryczny	3x1,5mm ² (M6) 3x2,5mm ² (M9)	-	-	-
	Piekarnik elektryczny z obiegiem	3x2,5mm ²	-	-	-
Palnik gazowy + 2 płyty grzejne	Piekarnik elektryczny	3x2,5mm ²	4x1,5mm ₂	4x1,5mm ₂	5x1,5mm ₂
	Piekarnik elektryczny z obiegiem multi-9	3x2,5mm ²	4x1,5mm ₂	4x1,5mm ₂	5x1,5mm ₂
4 płyty grzejne	Piekarnik elektryczny	3x2,5mm ²	4x1,5mm ₂	4x1,5mm ₂	5x1,5mm ₂
	Piekarnik elektryczny z obiegiem multi-9	3x2,5mm ²	4x1,5mm ₂	4x1,5mm ₂	5x1,5mm ₂
Ceran	Piekarnik elektryczny	3x2,5mm ²	4x1,5mm ₂	4x1,5mm ₂	5x1,5mm ₂
	Piekarnik elektryczny z obiegiem multi-9	3x4mm ²	4x1,5mm ₂	4x1,5mm ₂	5x1,5mm ₂

Uwaga

Urządzenie jest zgodne z przepisami dyrektyw:

- 90/396/EWG (dyrektywa gazowa) dotyczącej urządzeń gazowych przeznaczonych do użytku domowego i podobnego,
- 93/68 i 73/23 (dyrektywa niskonapięciowa) w zakresie bezpieczeństwa elektrycznego
- 2004/108/WE, 93/68 i 89/336 (dyrektywa kompatybilności elektromagnetycznej) dotyczącej kompatybilności elektromagnetycznej.

PODŁĄCZENIE ELEKTRYCZNE TRÓJFAZOWE

Kuchenki, które mogą być również podłączone do instalacji trójfazowych są zazwyczaj fabrycznie przystosowane do podłączenia jednofazowego 230V i są dostarczane z kablem zasilającym. W oparciu o stosowaną instalację zasilającą należy zainstalować kabel zasilający wskazany w tabeli 4.

Aby korzystać z wybranej instalacji zasilającej należy zmienić zworki na listwie zaciskowej (w sposób wskazany na schemacie na Rys. 18).

OBSŁUGA URZĄDZENIA

WAŻNE OSTRZEŻENIA

Dla kuchenek spoczywających na podstawie

Jeżeli kuchenka spoczywa na podstawie, należy podjąć niezbędne środki, aby zapobiec przesuwaniu się kuchenki po podstawie.

Dla kuchenek z pokrywami szklanymi

Przed otwarciem pokrywy szklanej urządzenia należy starannie usunąć wszystkie pozostałości cieczy na jej górnej części.

Przed zamknięciem pokrywy szklanej urządzenia należy upewnić się, że powierzchnia robocza uległa ostygnięciu.

Dla kuchenek z piekarnikami elektrycznymi

Urządzenie nagrzewa się podczas użytkowania. Nie wolno dotykać elementów grzewczych wewnątrz piekarnika.

Dla kuchenek z piekarnikami elektrycznymi

Dostępne części mogą się nagrzewać podczas używania. Należy trzymać dzieci z dala od urządzenia.

Dla komory podgrzewacza żywności (lub opuszczanego blatu w naszym przypadku)

Wewnętrzne części podgrzewacza żywności mogą się nagrzewać podczas używania.

Dla drzwiczek szklanych

Nie należy używać szorstkich środków czyszczących lub szpatulek metalowych o ostrych krawędziach do czyszczenia szklanych drzwiczek piekarnika, gdyż może to zarysować powierzchnię i szkło może pęknąć.

Do czyszczenia kuchenki nie należy używać urządzeń przeznaczonych do czyszczenia parowego.

OSŁONA DRZWICZEK

Kuchenki M9 i M9V z paskami ze stali nierdzewnej na drzwiczkach piekarnika mogą być wyposażone w kratki ochronne, które mogą być instalowane na drzwiczkach. Taka kratka jest dostępna w ramach obsługi posprzedażnej (patrz Rys. 39).

WYMIANA CZĘŚCI

Przed wykonaniem jakichkolwiek czynności konserwacyjnych należy odłączyć urządzenie od sieci gazowej i sieci elektrycznej.

Aby wymienić części, takie jak pokręta i palniki, wystarczy je wyjąć ze swojego miejsca bez konieczności demontażu jakichkolwiek części kuchenki. Aby wymienić części, takie jak wsporniki dysz, zawory i elementy elektryczne, należy postępować zgodnie z procedurą opisaną w punkcie „Regulacja palnika”. Aby wymienić zawór lub termostat gazu, konieczny jest demontaż dwóch tylnych uchwytów osprzętu gazowego. Należy odkręcić 4 śruby (2 na uchwyt) mocujące oraz odkręcić nakrętki mocujące zawory przedniego palnika do wspornika układu sterowania (po usunięciu wszystkich pokręteł). Aby wymienić termostat gazowy lub elektryczny należy zdemontować także tylną osłonę kuchenki poprzez poluzowanie odpowiednich śrub, dzięki czemu możliwe będzie wyjęcie i wymiana czujnika termostatu.

Aby wymienić żarówkę piekarnika wystarczy odkręcić nasadkę ochronną, która wystaje we wnętrzu piekarnika. (rys.19)

Ostrzeżenie

Przed wymianą żarówki należy odłączyć urządzenie od zasilania elektrycznego.

Kabel zasilający dostarczony z urządzeniem jest podłączony do urządzenia za pomocą połączenia typu X (zgodnie z normami EN 60335-1, EN 60335-2-6, z późniejszymi zmianami), do którego może być zainstalowany bez użycia specjalnych narzędzi, z użyciem tego samego typu kabla, co zainstalowany.

Jeśli kabel zasilający jest zużyty lub uszkodzony, należy go wymienić w oparciu o informacje przedstawione w tabeli 4.

Jeśli kabel zasilający jest wymieniany, instalator musi upewnić się, że przewód uziemiający jest dłuższy niż przewody fazowe, a także że jest zgodny z ostrzeżeniami dotyczącymi połączeń elektrycznych.

Smarowanie zaworów

Jeśli użytkowanie zaworu staje się utrudnione, należy go natychmiast nasmarować, postępując zgodnie z podanymi poniżej instrukcjami.

- 1) Zdemontować korpus zaworu luzując dwie śruby znajdujące się na korpusie zaworu. (Rys. 20)
- 2) Wyciągnąć i oczyścić stożek uszczelniający i jego obudowę za pomocą szmatki nasączonej rozpuszczalnikiem.
- 3) Lekko posmarować stożek specjalnym smarem.
- 4) Włożyć stożek przesuwając go kilka razy, wyjąć go ponownie, a następnie usunąć nadmiar smaru i upewnić się, że kanały gazowe są drożne.
- 5) Wymienić wszystkie części w odwrotnej kolejności do tej, w jakiej zostały rozmontowane i sprawdzić, czy zawór działa prawidłowo.
- 6) Aby wymienić kabel zasilający, należy podnieść pokrywę płytki zaciskowej i wymienić kabel. Aby uzyskać dostęp do płytki zaciskowej w kuchenkach z kablem 3x2.5 mm² konieczne będzie usunięcie tylnej płyty urządzenia.

WYMIARY PALNIKÓW GAZOWYCH

Palnik	Wymiary (mm)
Pomocniczy	Ø 50
Półszybki	Ø 70
Szybki	Ø 95
Ryba	55x230
Ultra-szybki	Ø 130

OPIS PANELU STEROWANIA

Funkcje każdego pokręćła lub przycisku są pokazywane na panelu sterowania za pomocą małych symboli. Oto przykładowe przyciski sterujące, znajdujące się na panelu sterowania kuchenek.

Symbol  obrazuje położenie palników nawierzchniowych, pełna kropka określa dany palnik (w tym przypadku palnik tylny, prawy).

Symbol  pokazuje działanie piekarnika lewego (piekarnik gazowy z obiegiem z grillem elektrycznym, przełącznik 9 pozycyjny).

Symbol  pokazuje działanie piekarnika prawego.

Symbol  pokazuje termostat elektrycznego piekarnika lewego.

Symbol  obrazuje minutnik.



Symbol  obrazuje przycisk wentylatora piekarnika pozwalający na obieg wymuszony. Działanie wentylatora uniemożliwia działanie grilla elektrycznego, który nie może być stosowany przy działającym wentylatorze.



Symbol  obrazuje przycisk włączenia oświetlenia piekarnika (wszystkie z wyjątkiem piekarnika z wentylatorem elektrycznym).



Symbol  obrazuje przycisk zapalania palnika.



Symbol  pokazuje czy przyciski znajdują się w położeniu “on” czy “off”.

KORZYSTANIE Z PALNIKÓW

Powyżej znajduje się wyjaśnienie funkcji pokręteł znajdujących na panelu sterowania kuchni wolnostojącej. Palniki mogą być zapalane w różny sposób (w zależności od typu urządzenia i jego specyficznych charakterystyk):

- **Zapalanie ręczne (możliwe nawet w sytuacji odcięcia zasilania)**

Obrócić w kierunku przeciwnym do ruchu wskazówek zegara pokrętło odpowiadające wybranemu palnikowi, ustawiając je w pozycji MAXIMUM (maksymalnego przepływu gazu) znajdującej się przy symbolu gwiazdy (duży płomień Rys. 23A-23B-23C). Przysunąć zapaloną zapalną do palnika.

- **Zapalanie elektryczne**

Obrócić w kierunku przeciwnym do ruchu wskazówek zegara pokrętło odpowiadające wybranemu palnikowi, ustawiając je w pozycji MAXIMUM (duży płomień Rys. 23A-23B-23C). Przytrzymać wciśnięte pokrętło oznaczone gwiazdką symbolizującą zapalanie (dla kuchenek wyposażonych w pokrętło z funkcją zapalania) lub przycisk zapalania oznaczony gwiazdką, a następnie zwolnić go, gdy tylko palnik zapali się.

- **Zapalanie palnika wyposażonego w urządzenie zabezpieczające (termopara) (Rys. 22)**

Obrócić w kierunku przeciwnym do ruchu wskazówek zegara pokrętło odpowiadające wybranemu palnikowi, ustawiając je w pozycji MAXIMUM oznaczonej gwiazdką (duży płomień Rys. 23A-23B-23C), wcisnąć pokrętło i uaktywnić jedno z wyżej wymienionych urządzeń zapłonowych. Po zapaleniu, przytrzymać wciśnięte pokrętło przez około 10 sekund, co pozwoli na ogrzanie termopary przez płomień. Jeżeli palnik zgaśnie po zwolnieniu pokrętła, powtórzyć całą operację.

Uwaga

Nie zaleca się próbowania zapalania palnika, jeżeli odpowiednia pokrywka płomienia nie znajduje się w prawidłowym położeniu.

Porady dotyczące poprawnego korzystania z palników

- Należy używać garnków odpowiednich dla każdego palnika (patrz tabela 5 i Rys. 21).
- Gdy płyn się zagotuje, należy obrócić pokrętkę do pozycji minimalnej (mały płomień Rys. 23A-23B-23C).
- Zawsze należy przykrywać garnki pokrywką.

TABELA 5

PALNIK	Zalecana ŚREDNICA NACZYCZANIA (cm)
Pomocniczy	12-14
Półszybki	14-26
Szybki	18-26
Podwójny pierścień	22-26

Uwaga
Należy używać naczyń
o płaskim dnie.

UWAGI

- W przypadku braku zasilania elektrycznego, palniki mogą być zapalane za pomocą zapalek. Podczas przygotowywania potraw z olejem i tłuszczem (materiał łatwopalny), użytkownik nie powinien pozostawiać urządzenia bez nadzoru.
- Szklana pokrywa urządzenia może pęknąć przy nagrzaniu.
- Jeśli urządzenie jest wyposażone w pokrywę, to przed jej zamknięciem należy oczyścić powierzchnię urządzenia z wszelkich resztek żywności.
- Przed opuszczeniem pokrywy należy wyłączyć wszystkie palniki.
- Nie należy używać sprayów w pobliżu urządzenia w czasie jego pracy. Podczas korzystania z palników należy upewnić się, że uchwyty garnków są prawidłowo ustawione.
- Należy trzymać dzieci z dala od urządzenia.
- Praca kuchenki gazowej związana jest z wytwarzaniem w pomieszczeniu ciepła i wilgotności. Z tego też powodu konieczna jest właściwa wentylacja pomieszczenia. Należy również zadbać o to, by wszystkie naturalne otwory wentylacyjne nie były niczym zasłonięte (Rys. 3) również po włączeniu mechanicznych urządzeń wentylacyjnych/wyciągu, lub wentylatora elektrycznego (Rys. 4 i Rys. 5). Intensywne i ciągłe używanie urządzenia może wymagać dodatkowej wentylacji, np. przez otwarcie okna lub bardziej efektywnego napowietrzania poprzez zwiększenie mocy wyciągu mechanicznego, jeśli jest on zainstalowany.

KORZYSTANIE Z TERMOSTATU ELEKTRYCZNEGO (lewy piekarnik)

Termostat dostarczany z odnośnymi modelami utrzymuje stałą temperaturę wewnątrz piekarnika na określonym poziomie temperatury w zakresie od 50°C do 250°C (Rys. 26).

Obróć pokrętkę zgodnie z ruchem wskazówek zegara i ustaw wybraną temperaturę wskazaną na pierścieniu z podziałką na panelu sterowania. Działanie termostatu jest sygnalizowane

przez pomarańczową kontrolkę, która zostanie wyłączona, jeżeli temperatura wewnątrz piekarnika jest o 10°C wyższa od ustawionej temperatury, i włączy się, gdy temperatura piekarnika jest o 10°C niższa od ustawionej temperatury. Termostat może kontrolować grzałki piekarnika tylko wtedy, gdy odpowiedni przełącznik jest ustawiony w jednym z możliwych trybów pracy elementu grzewczego piekarnika: jeżeli przełącznik znajduje się w pozycji 0, termostat nie ma wpływu na grzałki piekarnika, które pozostają wyłączone.

UŻYWANIE PRZEŁĄCZNIKA 9 + 0 (lewy piekarnik)

Przełącznik 9 + 0 zainstalowany w modelach piekarników wielofunkcyjnych jest używany wraz z termostatem do sterowania wentylatorem elektrycznym i grzałkami piekarnika, ponieważ mogą one być włączone przez obrócenie pokrętła przełącznika 9 + 0 i pokrętła termostatu. Proste przekręcenie jednego z dwóch pokręteł nie będzie miało żadnego oddziaływania na piekarnik z wyjątkiem włączenia oświetlenia piekarnika lub wentylatora elektrycznego, jeżeli jest zamontowany. Piekarnik elektryczny jest ogrzewany przez 4 grzałki: jedna na dole, dwie na górze i jedna kołowa; przekręcenie pokrętła przełącznika (Rys. 27) włącza grzałkę odpowiadającą symbolowi na pierścieniu, ale aby być aktywowaną musi zostać obrócone pokrętło termostatu, aż do zapalenia się pomarańczowej kontrolki wskazując, że grzałka została włączona. Ustawienie pokrętła przełącznika na jednym z dziewięciu trybów pracy włącza oświetlenie piekarnika, razem z odpowiednią grzałką. Z chwilą ustawienia temperatury i grzałek, które mają być użyte, grzałki piekarnika zostają włączane i wyłączane przez termostat, dlatego też podczas działania piekarnika normalnym zjawiskiem jest zapalenie się i gaśnięcie pomarańczowej kontrolki.

Aby wyłączyć piekarnik elektryczny należy ustawić pokrętło wyboru w pozycji 0, aby zapobiec sterowaniu grzałkami przez termostat. Ustawienie pokrętła termostatu w pozycji 0 wyłącza grzałki, ale wciąż jest możliwe, aby za pomocą przełącznika włączyć wentylator elektryczny i oświetlenie piekarnika.

Przełącznik posiada 9 różnych stałych pozycji odpowiadających 9 różnym trybom pracy piekarnika:

- symbol  lub  wskazuje, że zostało włączone tylko oświetlenie piekarnika;
- symbol  lub  wskazuje, że zostały włączone dolna grzałka (1300W) i górna grzałka zewnętrzna (900W);
- symbol  lub  wskazuje, że została włączona tylko górna grzałka zewnętrzna (900W);
- symbol  lub  wskazuje, że została włączona tylko dolna grzałka (1300W);
- symbol  lub  wskazuje, że została włączona tylko grzałka grilla (2000W);
- symbol  lub  wskazuje, że zostały włączone górna grzałka zewnętrzna (900W) i grzałka grilla (2000W);
- symbol  lub  wskazuje, że zostały włączone górna grzałka zewnętrzna (900W), grzałka grilla (2000W) i wentylator elektryczny;
- symbol  lub  wskazuje, że zostały włączone grzałka kołowa (2400W) i wentylator elektryczny;

- symbol  lub  wskazuje, że został włączony tylko wentylator elektryczny. Gdy pokrętko jest ustawione w jednej z tych dziewięciu pozycji, oświetlenie piekarnika jest zawsze włączone, co oznacza, że włączone jest zasilanie piekarnika.

UŻYWANIE TERMOSTATU Z PRZELĄCZNIKIEM SZEREGOWYM (KUCHENKI Z KONWENCJONALNYM PIEKARNIKIEM ELEKTRYCZNYM ZE STEROWANIEM WIELOFUNKCYJNYM)

Piekarnik elektryczny jest sterowany przez termostat elektryczny połączony z przełącznikiem używanym do włączania grzałek. Piekarnik elektryczny może być połączony z grillem elektrycznym. Piekarnik jest nagrzewany przez 2 grzałki, po jednej w górnej i dolnej części. Obracanie pokrętki (Rys. 29) powoduje włączenie dolnej i górnej grzałki zewnętrznej. Termostat używany jest do ustawiania temperatury w zakresie od 50°C do 250°C. Istnieje możliwość regulacji za pomocą podziałki znajdującej się na pierścieniu wokół pokrętki. Pomarańczowa kontrolka gaśnie gdy ustawiona temperatury zostanie osiągnięta. Jej zapalenie się i gaśnięcie jest rzeczą normalną podczas pracy piekarnika. Obok symbolu 250°C znajdują się 3 stałe pozycje:

- symbol  lub  wskazuje, że została włączona tylko dolna grzałka (1300W M6; 1800 W M9);
- symbol  lub  wskazuje, że została włączona tylko górna grzałka zewnętrzna (900W M6; 1200 W M9);
- symbol  lub  wskazuje, że została włączona tylko grzałka grilla (1500W M6; 1800W M9).

W tych położeniach temperatura nie jest kontrolowana przez termostat.

Działanie lampki dla kuchenki statycznej

Lampka w piekarniku elektrycznym statycznym ze sterowaniem wielofunkcyjnym może zostać włączona konkretnym przyciskiem lub w momencie włączenia piekarnika za pomocą przełącznika.

KORZYSTANIE Z TERMOSTATU ELEKTRYCZNEGO

Termostat dostarczany z odpowiednimi modelami utrzymuje stałą temperaturę wewnątrz piekarnika na określonym poziomie temperatury w przedziale od 50°C do 250°C (Rys. 30A-30B-30C).

Aby włączyć termostat, obrócić pokrętko zgodnie z ruchem wskazówek zegara i ustaw wybraną temperaturę wskazaną na pierścieniu z podziałką na panelu sterowania. Działanie termostatu jest sygnalizowane przez pomarańczową kontrolkę, która zostanie wyłączona, jeżeli temperatura wewnątrz piekarnika jest o 10°C wyższa od ustawionej temperatury, i włączy się, gdy temperatura piekarnika jest o 10°C niższa od ustawionej temperatury. Termostat może kontrolować grzałki piekarnika tylko wtedy, gdy odpowiedni przełącznik jest ustawiony w jednym z możliwych trybów pracy elementu grzewczego piekarnika. Jeżeli przełącznik znajduje się w pozycji 0, termostat nie ma wpływu na grzałki piekarnika, które pozostają wyłączone.

UŻYWANIE PRZELĄCZNIKA 9 + 0 (Rys. 31A-31B-31C)

Przełącznik 9 + 0 zainstalowany w modelach piekarników wielofunkcyjnych jest używany wraz z termostatem do sterowania wentylatorem elektrycznym i grzałkami piekarnika, ponieważ mogą one być włączone przez obrócenie pokrętki przełącznika 9 + 0 i pokrętki termostatu. Proste przekręcenie jednego z dwóch pokręteł nie będzie miało żadnego oddziaływania na piekarnik z wyjątkiem włączenia oświetlenia piekarnika lub wentylatora elektrycznego, jeżeli jest on zamontowany. Piekarnik elektryczny jest ogrzewany przez 4 grzałki: jedna na dole, dwie na górze oraz jedna kołowa. Przekręcenie pokrętki przełącznika włącza grzałkę odpowiadającą symbolowi na pierścieniu, ale aby być aktywowaną musi zostać obróconie pokrętło termostatu, aż do zapalenia się pomarańczowej kontrolki informującej o włączeniu grzałki. Ustawienie pokrętki przełącznika na jednym z dziewięciu trybów pracy włącza oświetlenie piekarnika wraz z odpowiednią grzałką. Z chwilą ustawienia temperatury i grzałek, które mają być użyte, grzałki piekarnika zostają włączane i wyłączane przez termostat, dlatego też podczas działania piekarnika normalnym zjawiskiem jest zapalanie się i gaśnięcie pomarańczowej kontrolki.

Aby wyłączyć piekarnik elektryczny należy ustawić pokrętło wyboru w pozycji 0, co zapobiegnie sterowaniu grzałkami przez termostat. Ustawienie pokrętki termostatu w pozycji 0 wyłącza grzałki, ale wciąż możliwe jest włączenie wentylatora elektrycznego i oświetlenie piekarnika za pomocą przełącznika.

Przełącznik posiada 9 różnych stałych pozycji odpowiadających 9 różnym trybom pracy piekarnika:

Dla typu M6V

- symbol  lub  wskazuje, że zostało włączone tylko oświetlenie piekarnika;
- symbol  lub  wskazuje, że zostały włączone dolna grzałka (1300W) i górna grzałka zewnętrzna (900W);
- symbol  lub  wskazuje, że została włączona tylko górna grzałka zewnętrzna (900W);
- symbol  lub  wskazuje, że została włączona tylko dolna grzałka (1300W);
- symbol  lub  wskazuje, że została włączona tylko grzałka grilla (2000W);
- symbol  lub  wskazuje, że zostały włączone górna grzałka zewnętrzna (900W) i grzałka grilla (2000W);
- symbol  lub  wskazuje, że zostały włączone górna grzałka zewnętrzna (900W), grzałka grilla (2000W) i wentylator elektryczny;
- symbol  lub  wskazuje, że zostały włączone grzałka kołowa (2400W) i wentylator elektryczny;
- symbol  lub  wskazuje, że został włączony tylko wentylator elektryczny.

Dla typu M9V

- symbol  lub  wskazuje, że zostało włączone tylko oświetlenie piekarnika;
- symbol  lub  wskazuje, że zostały włączone dolna grzałka (1800W) i górna grzałka zewnętrzna (1200W);
- symbol  lub  wskazuje, że została włączona tylko górna grzałka zewnętrzna (1200W);
- symbol  lub  wskazuje, że została włączona tylko dolna grzałka (1800W);
- symbol  lub  wskazuje, że została włączona tylko grzałka grilla (1800W);
- symbol  lub  wskazuje, że zostały włączone górna grzałka zewnętrzna (1200W) i grzałka grilla (1800W);

- symbol  lub  wskazuje, że zostały włączone górna grzałka zewnętrzna (1200W), grzałka grilla (1800W) i wentylator elektryczny;
- symbol  lub  wskazuje, że zostały włączone grzałka kołowa (3000W) i wentylator elektryczny;
- symbol  lub  wskazuje, że został włączony tylko wentylator elektryczny.

Gdy pokrętko jest ustawione w jednej z tych dziewięciu pozycji, oświetlenie piekarnika jest zawsze włączone, co oznacza, że włączone jest zasilanie piekarnika.

UŻYWANIE TRADYCYJNEGO PIEKARNIKA ELEKTRYCZNEGO

Przy pierwszym użytkowaniu piekarnika powinien być on włączony przez maksymalnie 30 minut, przy temperaturze około 250°C. Ma to na celu wyeliminowanie jakichkolwiek nieprzyjemnych zapachów wytwarzanych przez wewnętrzną izolację.

Przy normalnym użytkowaniu piekarnika należy za pomocą pokrętki termostatu wybrać żądany czas pieczenia i poczekać ze wstawieniem jakiegokolwiek potrawy do momentu, aż zgaśnie pomarańczowa kontrolka. Piekarnik jest wyposażony w 5 prowadnic umieszczonych na różnych wysokościach w maksymalnej czystości, zaleca się pieczenie mięsa na tacy lub na półce, umieszczonej na tacy. Tabela 8 poniżej podaje czasy przygotowywania potraw oraz położenie tacy dla różnych rodzajów żywności. Osobiste doświadczenie przyczyni się do ustalenia wszelkich zmian w wartościach podanych w tabeli. W każdym przypadku zaleca się, aby przestrzegać zaleceń podanych w stosowanym przepisie.

TABELA 8

TABELA PIECZENIA W TRADYCYJNYM PIEKARNIKU ELEKTRYCZNYM			
	TEMP °C	WYSOKOŚĆ	MINUTY
MIEŚO			
PIECZEŃ WIEPRZOWA	225	4/5	60-80
PIECZEŃ WOŁOWA (CIEŁĘCINA)	225	4/5	60-80
PIECZEŃ WOŁOWA	250	4/5	50-60
PIECZEŃ Z CIEŁĘCINY	225	4/5	60-80
PIECZEŃ JAGNIĘCINA	225	4	40-50
PIECZEŃ WOŁOWA	230	4/5	50-60
PIECZEŃ Z ZAJĄCA	250	4/5	40-50
PIECZEŃ Z KRÓLIKA	250	4	60-80
PIECZEŃ Z INDYKA	250	4	50-60
PIECZEŃ Z GĘSI	225	4	60-70
PIECZEŃ Z KACZKI	250	4/5	45-60
PIECZEŃ Z KURCZAKA	250	4/5	40-45
RYBY	200-225	3	15-25

CIASTA			
CIASTO OWOCOWE	225	3	35-40
KRUCHE CIASTECZKA	175-200	3	50-55
BUŁECZKI	175-200	3	25-30
BISZKOPT	220-250	3	20-30
BABKA	180-200	3	30-40
CIASTO FRANCUSKIE	200-220	3	15-20
BUŁECZNIK Z RODZYNKAMI	250	3	25-35
SZARLOTKA	180	3	20-30
CIASZTECZKA SAVOIA	180-200	3	40-50
JABŁKA W CIEŚCIE	200-220	3	15-20
CHLEB SAZOIARDI	200-220	3	20-30
CHLEB TOSTOWY	250	4	5
CHLEB	220	4	30
PIZZA	220	3	20

UŻYWANIE PIEKARNIKA ELEKTRYCZNEGO Z OBIEGIEM POWIETRZA ®

Przy pierwszym użytkowaniu piekarnika powinien być on włączony przez maksymalnie 30 minut, przy temperaturze około 250°C. Ma to na celu celem wyeliminowanie jakichkolwiek nieprzyjemnych zapachów wytwarzanych przez wewnętrzną izolację.

Przed rozpoczęciem pieczenia należy pozwolić piekarnikowi na osiągnięcie pożądanego temperatury czekając na zgaśnięcie pomarańczowej kontrolki. Tego rodzaju piekarnik jest wyposażony w grzałkę kołową, wokół której znajduje się wentylator generujący wymuszony obieg powietrza w kierunku poziomym. Dzięki tego typu działaniu piekarnik z obiegiem może być używany do jednoczesnego pieczenia różnych rodzajów potraw bez zmiany ich smaku. Jedynie niektóre modele wyposażone są w wymienny filtr metalowy nakładany na tylną osłonę zbierający tłuszcz podczas pieczenia. Zaleca się, aby co jakiś czas usuwać tłuszcz, myć osłonę filtra wodą z dodatkiem detergentu i dokładnie płukać. Aby wyjąć filtr metalowy, należy lekko nacisnąć zaczep wskazany przez strzałkę znajdujący się w górnej części. Obieg gorącego powietrza gwarantuje równomierne rozprzowanie ciepła. Nie jest konieczne wstępne podgrzewanie piekarnika, ale do bardzo delikatnych ciast zaleca się podgrzanie piekarnika przed włożeniem tac.

Konwencjonalny system z obiegiem sprawia, że mięso nie musi być obracane podczas pieczenia i różna nie są potrzebne do przygotowywania pieczeni na rożnie. Wystarczy umieścić mięso bezpośrednio na półce.

TABELA 9

TABELA PIECZENIA W PIEKARNIKU ELEKTRYCZNYM Z OBIEGIEM			
	TEMP °C	WYSOKOŚĆ	MINUTY
MIĘSA			
PIECZEŃ WIEPRZOWA	160-170	3	70-100

PIECZEŃ WOŁOWA (CIEŁĘCINA)	170-180	3	65-90
PIECZEŃ WOŁOWA	170-190	3	40-60
PIECZEŃ Z CIEŁĘCINY	160-180	3	65-90
PIECZEŃ JAGNIĘCINA	140-160	3	100-130
PIECZEŃ WOŁOWA	180-190	3	40-45
PIECZEŃ Z ZAJĄCA	170-180	3	30-40
PIECZEŃ Z KRÓLIKA	160-170	3	80-100
PIECZEŃ Z INDYKA	160-170	3	160-240
PIECZEŃ Z GĘSI	160-180	3	120-160
PIECZEŃ Z KACZKI	170-180	3	100-160
PIECZEŃ Z KURCZAKA	180	3	70-90
RYBY	160-180	3 / 4	
CIASTA			
CIASTO OWOCOWE	180-200	3	40-50
KRUCHE CIASTECZKA	200-220	3	40-45
BULECZKI	170-180	3	40-60
BISZKOPT	200-230	3	25-35
BABKA	160-180	3	35-45
CIASTO FRANCUSKIE	180-200	3	20-30
BULECZNIK Z RODZYNKAMI	230-250	3	30-40
SZARLOTKA	160	3	25-35
CIASTECZKA SAVOIA	150-180	3	50-60
JABŁKA W CIEŚCIE	180-200	3	18-25
CHLEB SAZOIARDI	170-180	3	30-40
CHLEB TOSTOWY	230-250	4	7
CHLEB	200-220	4	40
PIZZA	200-220	3	20

UŻYWANIE KONWENCJONALNEGO GRILLA ELEKTRYCZNEGO

Grill elektryczny może być połączony z piekarnikiem gazowym lub piekarnikiem elektrycznym. W obu przypadkach, grill jest sterowany przy użyciu pokrętki temperatury piekarnika (patrz „Używanie piekarnika gazowego lub elektrycznego”). Podobnie jak grill gazowy, grill elektryczny może być używany do grillowania na ruszcie piekarnika lub za pomocą różna. Statyczny grill elektryczny musi być używany przy drzwiczkach zamkniętych. Nastawy temperatury na termostacie (jeżeli występuje) nie mogą przekraczać 150°C. Moc grilla elektrycznego dla kuchenek M6 z piekarnikiem gazowym wynosi 1500 W, natomiast dla kuchenek M9 z piekarnikiem gazowym jest to 1800 W.

Grillowanie na półce

W tym przypadku dostarczana półka umieszczona jest na poziomie 1 lub 2, a żywność do opiekania umieszczona jest u góry. Taca włożona jest na niższym poziomie, by mogła zbierać ociekający tłuszcz. Aby rozpocząć grillowanie na półce, należy włączyć grzałkę grilla przełączając termostat do odpowiedniego położenia (wersja elektryczna piekarnika).

Grillowanie z rożna

Polega na opiekanu z użyciem obrotowego rożna. Należy wstawić uchwyt rożna na boczne półki na poziomie 3, a następnie umieścić potrawę na rożnie i włożyć całość do piekarnika, umieszczając koniec rożna w trzpieniu obrotowym, który wystaje na zewnątrz z tylnego lub z lewego boku piekarnika i opierając przód rożna na podparciu uchwyty rożna. Należy następnie wstawić tacę na jednej z dolnych prowadnic i przełączyć termostat w odpowiednie położenie oraz nacisnąć przycisk z symbolem rożna (wersja elektryczna piekarnika).

Ostrzeżenie

Dostępne części mogą być bardzo gorące podczas opiekania. Podczas przygotowywania potraw należy trzymać dzieci z dala od urządzenia.

UŻYWANIE GRILLA ELEKTRYCZNEGO Z OBIEGIEM

Grill elektryczny z obiegiem jest specjalną funkcją, obecną jedynie w piekarnikach wielofunkcyjne. Aby uaktywnić grzałkę grilla (2900W) i wentylator elektryczny, należy ustawić przełącznik 9 + 0 w odpowiednim położeniu. Aby zapewnić doskonałe grillowanie, należy umieścić ruszt w pozycji środkowej, podczas gdy taca piekarnika powinna być wstawiona na dole.

Ważne

W przypadku korzystania z grilla elektrycznego z obiegiem należy ustawić pokrętko termostatu na temperaturę nie wyższą niż 175°C, co odpowiada ustawieniu pomiędzy 150°C a 200°C. Pomoże to uniknąć przegrzania przedniej części urządzenia. Opiekanie z obiegiem musi odbywać się przy zamkniętych drzwiczkach piekarnika.

UŻYWANIE MINUTNIKA (Rys. 35A-35B-35C)

Minutnik informuje użytkownika sygnałem dźwiękowym upływie ustawionego okresu czasu. Aby móc używać powyższej funkcji, należy nakręcić minutnik przekręcając pokrętko o jeden pełny obrót zgodnie z ruchem wskazówek zegara. Należy następnie przekręcić pokrętko w kierunku przeciwnym do ruchu wskazówek zegara tak, aby wskaźnik odpowiadał wybranemu czasowi pieczenia.

Uwaga

Sygnał akustyczny nie kończy cyklu pieczenia. Użytkownik musi wyłączyć cykl pieczenia ręcznie przy użyciu odpowiedniego pokrętła.

ZEGAR ANALOGOWY Z CZASOMIERZEM

Dzięki sygnałowi akustycznemu, analogowy zegar z czasomierzem pozwala na powiadomienie o czasie zakończenia pieczenia.

Aby ustawić zegar, należy nacisnąć i jednocześnie obrócić pokrętło zgodnie z ruchem wskazówek zegara, aż do osiągnięcia wybranego czasu. Należy zwolnić pokrętło, a następnie ponownie obrócić je zgodnie z ruchem wskazówek zegara (bez wciśnięcia), aż do umieszczenia pierścienia na przekreślonym dzwonku. Dzięki temu działać będzie jedynie zegar.

Aby korzystać z czasomierza, należy obrócić pokrętło zgodnie z ruchem wskazówek zegara i za pomocą pierścienia wybrać czas pieczenia. O jego upływie, zegar będzie informować nas sygnał dźwiękowy.

Uwaga

Sygnał akustyczny nie przerywa procesu pieczenia. Użytkownik musi zatrzymać go ręcznie przy użyciu odpowiedniego przycisku.

CZYSZCZENIE URZĄDZENIA

Przed przystąpieniem do czyszczenia urządzenia należy odłączyć je od zasilania i zakręcić zawór głównej linii zasilającej gaz.

Czyszczenie powierzchni roboczej

Należy okresowo czyścić głowice palników, emaliowane stalowe kratki, emaliowane nakładki i nakrywki palnika, używając w tym celu ciepłej wody z dodatkiem detergentu. Następnie części te powinny zostać opłukane i dokładnie osuszone.

Każdy płyn, który przelewa się z naczyń musi zawsze zostać usunięty z płyty za pomocą szmatki.

Jeśli otwarcie lub zamknięcie zaworu staje się trudne, nie należy robić tego na siłę, ale niezwłocznie zwrócić się o pomoc do personelu serwisu technicznego.

Czyszczenie emaliowanej części

Aby zachować oryginalne cechy emaliowanej części, powinny być one często czyszczone wodą z dodatkiem detergentu. Nigdy nie należy używać w tym celu proszków ściernych. Nie należy również zostawiać na emaliowanej części substancji kwasowych lub alkalicznych (ocet, sok z cytryny, sól, sos pomidorowy, itp.) oraz nie myć części emaliowanych, gdy są jeszcze gorące.

Czyszczenie części ze stali nierdzewnej

Części ze stali nierdzewnej należy oczyścić wodą z dodatkiem detergentu, a następnie osuszać je miękką szmatką. Połysk jest uzyskiwany przez okresowe użycie specjalnych produktów, które zwykle znajdują się w handlu. Nigdy nie należy używać do czyszczenia proszków ściernych.

Czyszczenie nakrywek palnika

Aby oczyścić nakrywki palnika spoczywające na palniku, wystarczy wyjąć je z ich gniazd i umyć wodą z dodatkiem detergentu. Po ich całkowitym wyschnięciu i po sprawdzeniu, że otwory nie są zatkane, można je wstawić w odpowiednie miejsce.

Czyszczenie wewnętrznej powierzchni szyby piekarnika

Jedną z funkcji piekarnika jest możliwość wyjmowania szyby wewnętrznej po odkręceniu 2 śrub **B** (Rys. 36), dzięki czemu możliwe jest czyszczenie wewnętrznej powierzchni szyby (Rys. 37). Czynność ta powinna być przeprowadzona za pomocą wilgotnej szmatki, gdy piekarnik jest zimny. Nie należy używać w tym celu środków ściernych.

Czyszczenia wnętrza piekarnika

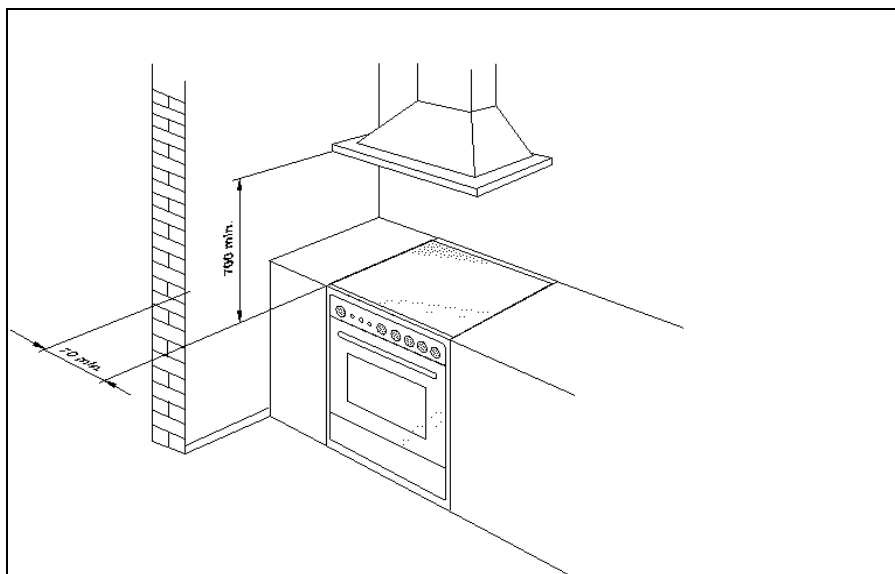
Aby dokładnie oczyścić wnętrze piekarnika, zaleca się zdjąć jego drzwiczki przez ostrożne postępowanie zgodnie z instrukcjami opisanymi poniżej. Należy włożyć hak **C** (Rys. 38) w element zawiasu **D**. Ustawić drzwiczki w położeniu półotwartym i za pomocą obu rąk pociągnąć je do siebie, dopóki nie zostaną zwolnione z mocowania. Aby wstawić drzwiczki, należy postępować odwrotnie, upewniając się że elementy **F** zostały poprawnie wstawione. Również półki boczne mogą zostać z łatwością usunięte. Wystarczy jedynie poluzować pierścienie zabezpieczające, mocujące półki boczne do piekarnika.

OBSŁUGA TECHNICZNA POSPRZEDAŻNA I CZĘŚCI ZAMIENNE

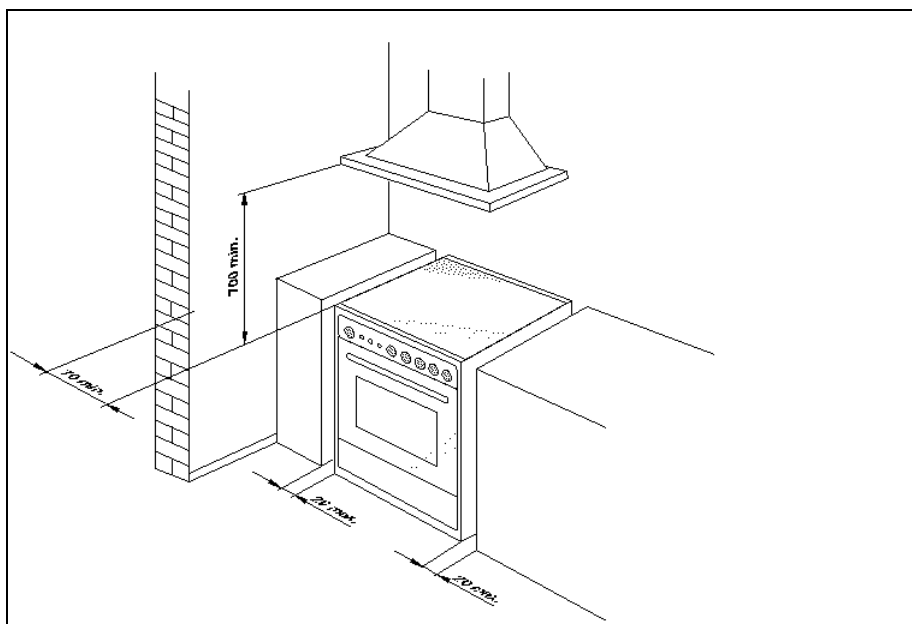
Przed opuszczeniem fabryki, urządzenie to zostało przetestowane i skalibrowane przez wykwalifikowany i przeszkolony personel.

Wszelkie naprawy lub kalibracje, które mogą okazać się niezbędne po opuszczeniu fabryki, powinny być wykonywane przez wykwalifikowany personel. Z tego powodu radzimy klientowi kontakt ze sprzedawcą, który sprzedał urządzenie lub z najbliższym punktem serwisowym. Należy przy tym podać informacje o rodzaju urządzenia i rodzaju problemu, który wystąpił. Jeśli uszkodzone części należy wymienić, zaleca się zastąpienie ich oryginalnymi częściami zamiennymi, które są dostępne tylko w naszych Ośrodkach Obsługi i u autoryzowanych dealerów.

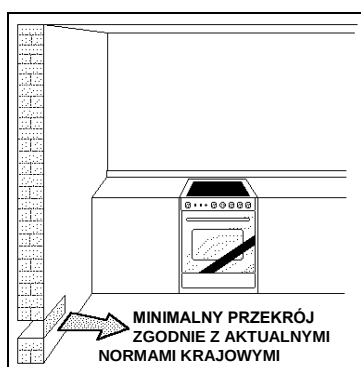
	Zgodnie z dyrektywą o odpadach sprzętu elektrycznego i elektronicznego, odpady takie należy gromadzić oddzielnie i odpowiednio z nimi postępować. Jeżeli w przyszłości nastąpi konieczność usunięcia tego produktu, prosimy o NIE WYRZUCAĆ go z innymi odpadami domowymi. Prosimy o oddanie produktu do punktów gromadzenia odpadów elektrycznych i elektronicznych.
---	---



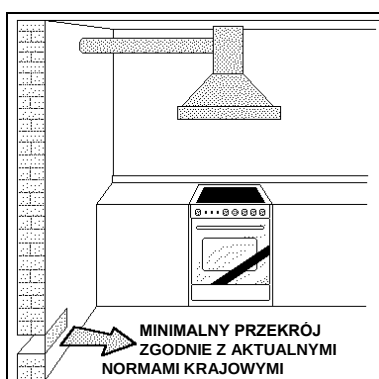
Rys. 1



Rys. 2



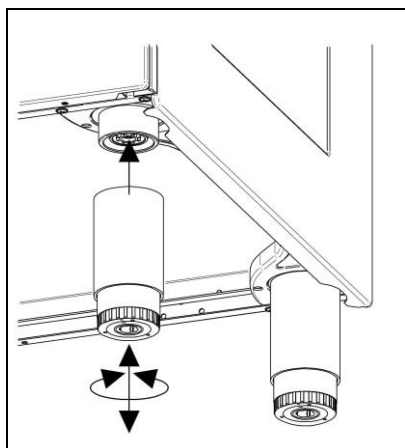
Rys. 3



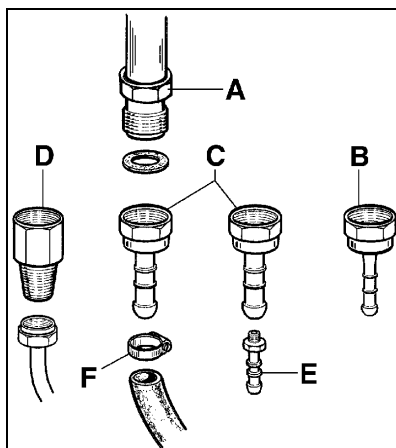
Rys. 4



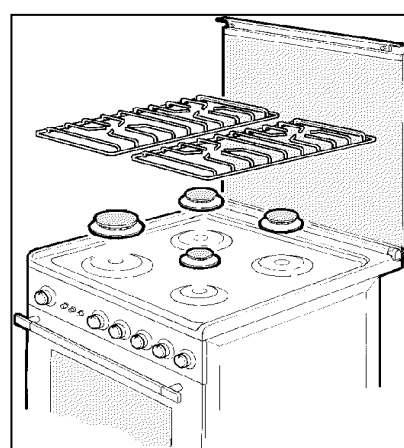
Rys. 5



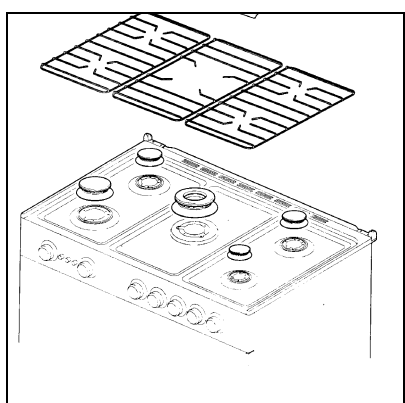
Rys. 6



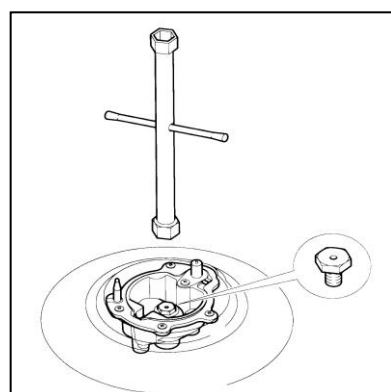
Rys. 6A



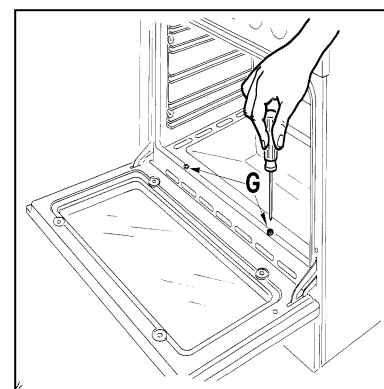
Rys. 7A



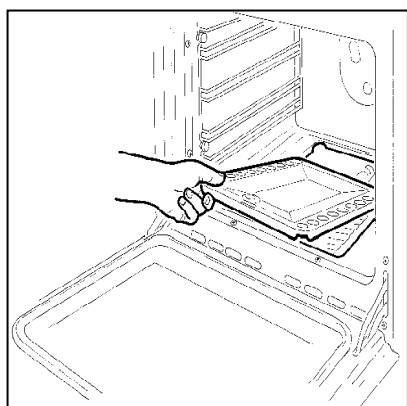
Rys. 7B



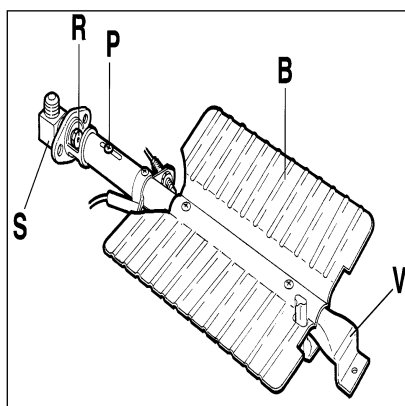
Rys. 8



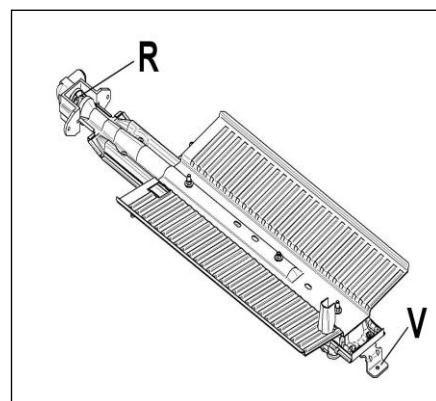
Rys. 9A



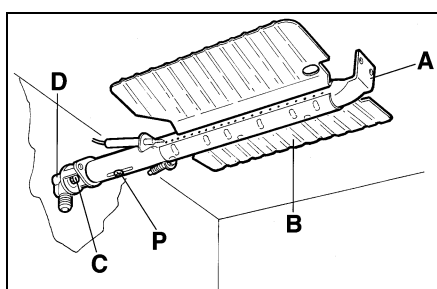
Rys. 9B



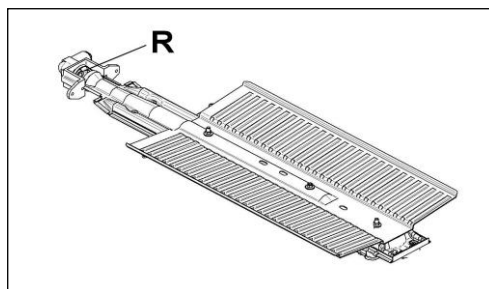
Rys. 10A



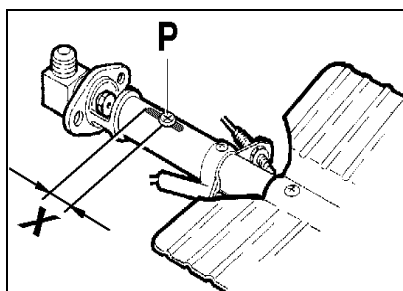
Rys. 10B



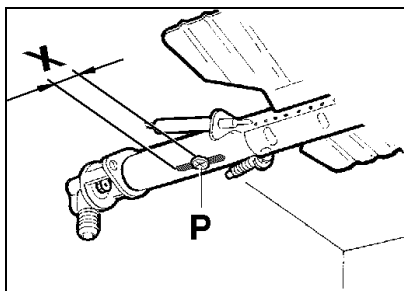
Rys. 11A



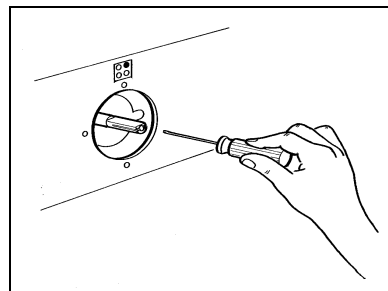
Rys. 11B



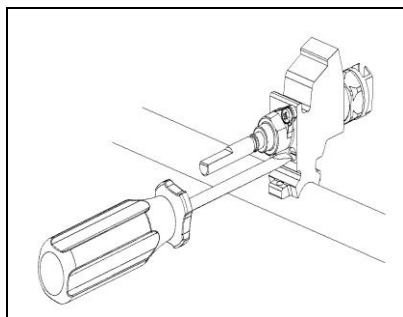
Rys. 12



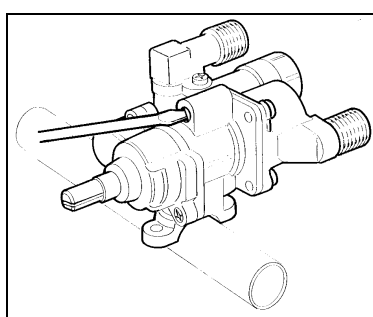
Rys. 13



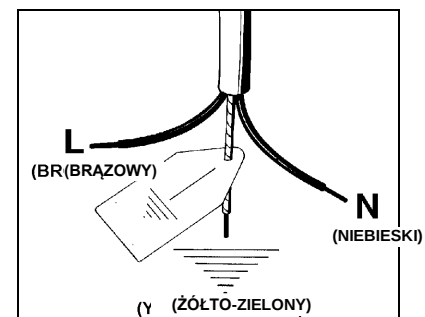
Rys. 14



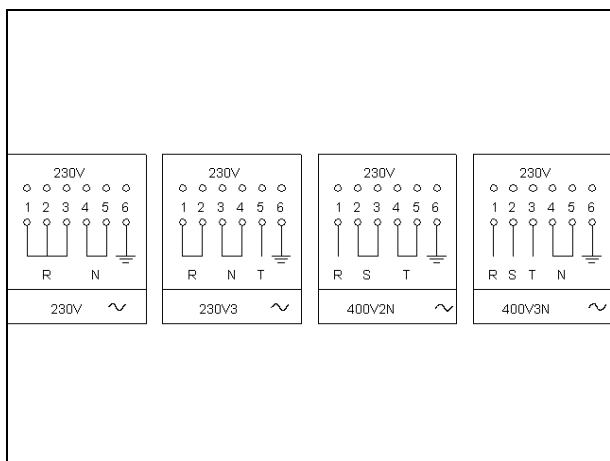
Rys. 15



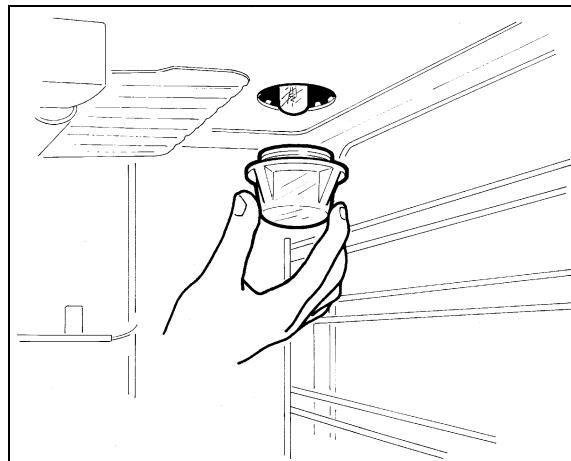
Rys. 16



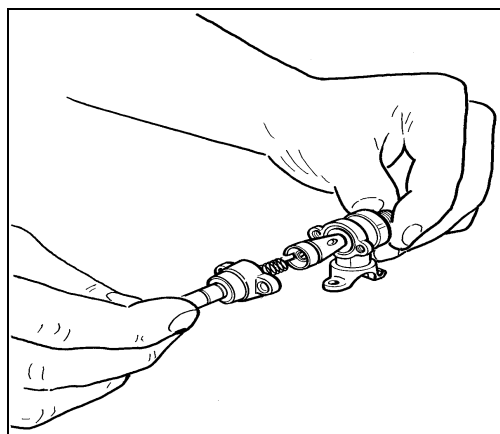
Rys. 17



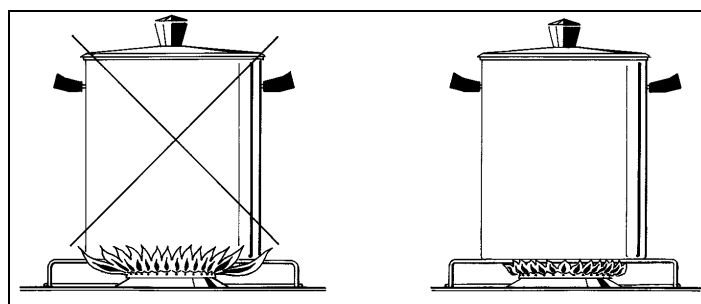
Rys. 18



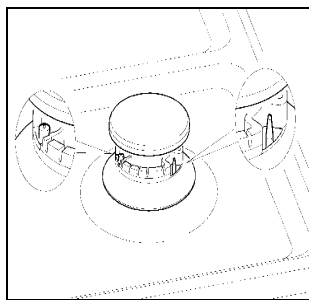
Rys. 19



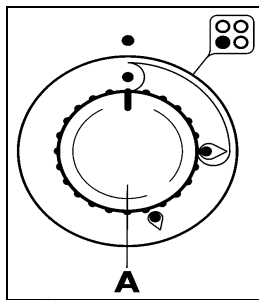
Rys. 20



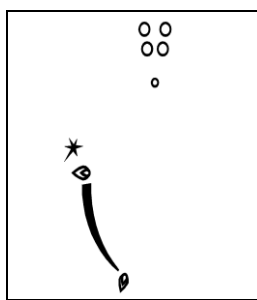
Rys. 21



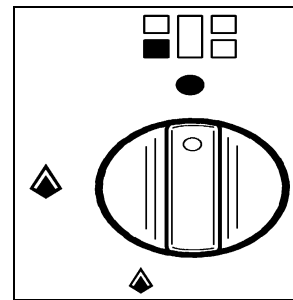
Rys. 22



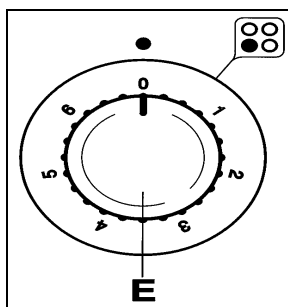
Rys. 23 A



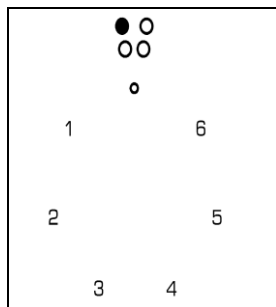
Rys. 23 B



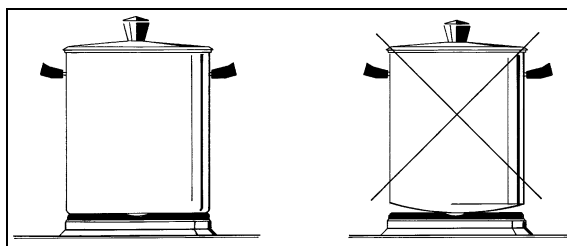
Rys. 23 C



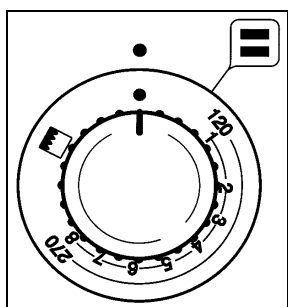
Rys. 24A



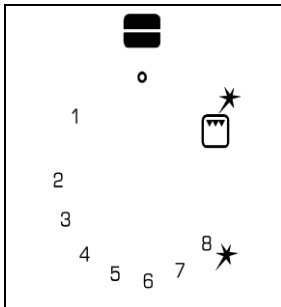
Rys. 24B



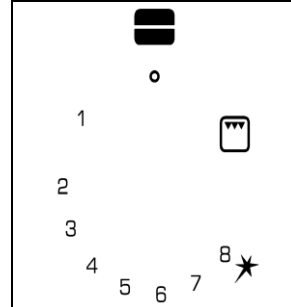
Rys. 25



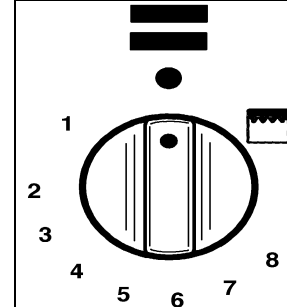
Rys. 26A



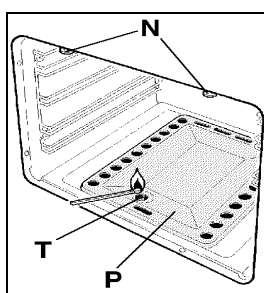
Rys. 26B



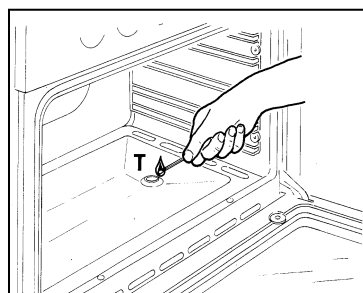
Rys. 26C



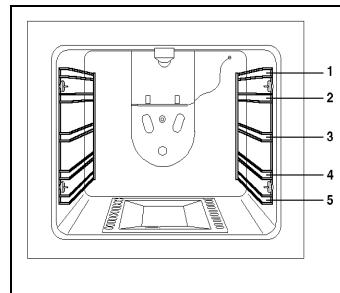
Rys. 26D



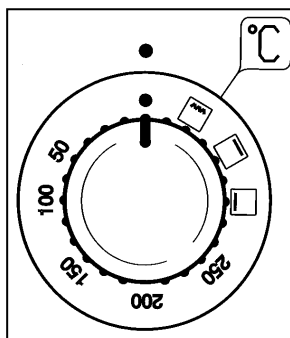
Rys. 27A



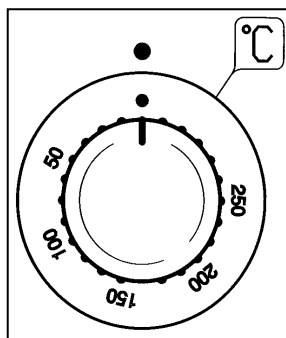
Rys. 27B



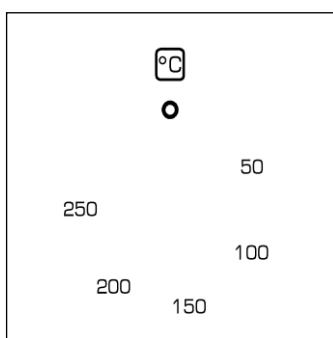
Rys. 28



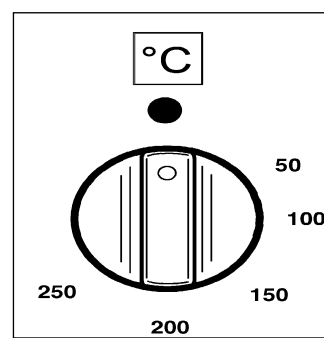
Rys. 29



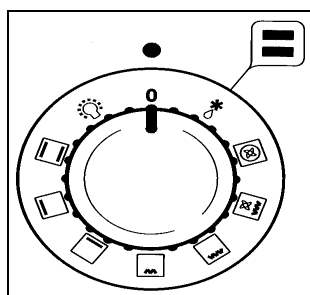
Rys. 30A



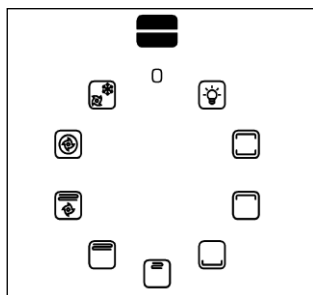
Rys. 30B



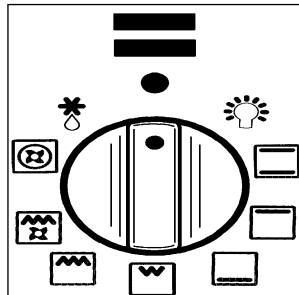
Rys. 30C



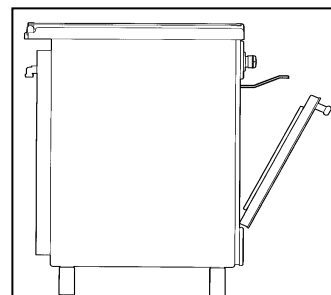
Rys. 31A



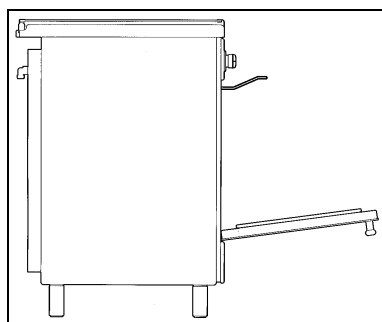
Rys. 31B



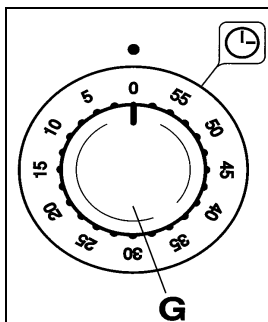
Rys. 31C



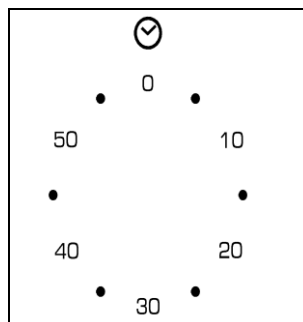
Rys. 32



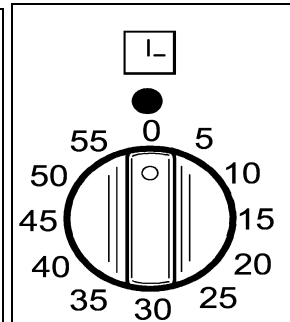
Rys. 34



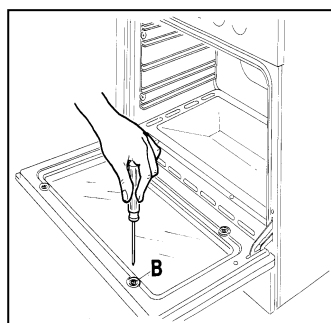
Rys. 35A



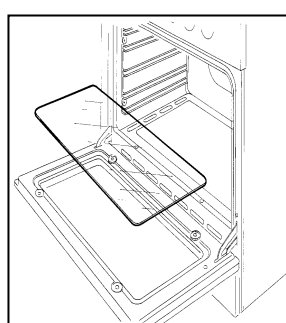
Rys. 35B



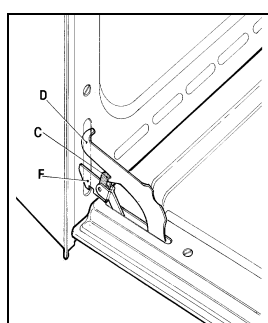
Rys. 35C



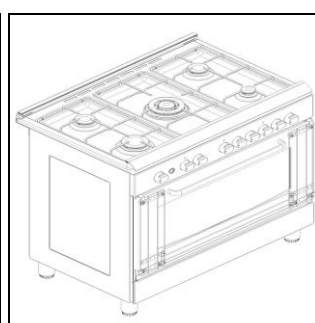
Rys. 36



Rys. 37



Rys. 38



Rys. 39

