Spis treści

1 Ostrzeżenia 388
1.1 Ogólne zalecenia dotyczące bezpieczeństwa 388
1.2 Odpowiedzialność producenta 393
1.3 Przeznaczenie urządzenia 393
1.4 Tabliczka znamionowa 393
1.5 Instrukcja obsługi 393
1.6 Utylizacja 393
1.7 Informacje o zużyciu energii w trybie wyłączonym/gotowości 394
1.8 Jak czytać instrukcje obsługi 394
1.9 Oszczędność energii 395

2 Opis 396
2.1 Opis ogólny 396
2.2 Płyta kuchenna 397
2.3 Panel sterowania 398
2.4 Pozostałe części 399

3 Użytkowanie 401
3.1 Użytkowanie akcesoriów 402
3.2 Użytkowanie płyty 403
3.3 Użytkowanie schowka 409
3.4 Użytkowanie piekarników 410
3.5 Zegar programowania 413

4 Czyszczenie i konserwacja 420
4.1 Czyszczenie płyty 421
4.2 Czyszczenie drzwiczek 422
4.3 Czyszczenie komór urządzenia 424
4.4 Czyszczenie parowe 425
4.5 Konserwacja nadzwyczajna 426

5 Montaż 428
5.1 Ustawienie 428
5.2 Podłączenie elektryczne 433
5.3 Instrukcje dla montażysty 434

PL

TŁUMACZENIE ORYGINALNEJ INSTRUKCJI

Zalecamy uważne przeczytanie niniejszej instrukcji, ponieważ zawiera ona wskazówki, dzięki którym możliwe będzie zachowanie estetyki i funkcjonalności zakupionego urządzenia.

Dodatkowe informacje o produkcie dostępne są na stronie www.smeg.com

1 Ostrzeżenia

1.1 Ogólne zalecenia dotyczące bezpieczeństwa

Obrażenia osób

- Urządzenie i jego dostępne elementy stają się bardzo gorące podczas użytkowania. Podczas użytkowania nie należy dotykać elementów grzejnych.
- Podczas przekręcania żywności w komorze pieczenia należy chronić ręce zakładając rękawice termiczne.
- Nie należy nigdy próbować gasić płomienia lub pożaru wodą: wyłączyć urządzenie i nakryć płomień pokrywą lub ognioodporną narzutą.
- Urządzenie może być używane przez dzieci powyżej 8 roku życia oraz osoby o ograniczonych zdolnościach psychofizycznych lub nieposiadające odpowiedniego doświadczenia lub wiedzy pozostające pod kontrolą osób dorosłych odpowiedzialnych za ich bezpieczeństwo.
- Urządzenie nie służy do zabawy.
- Dzieci poniżej 8 roku życia nie powinny przebywać w pobliżu urządzenia bez stałej opieki osoby dorosłej.
- Nie pozwolić dzieciom poniżej 8 roku życia na zbliżanie się do funkcjonującego urządzenia.
- Czynności związane z czyszczeniem i konserwacją nie powinny być wykonywane przez dzieci bez nadzoru.
- Pamiętać, że strefy grzewcze nagrzewają się bardzo szybko. Nie podgrzewać pustych garnków. Niebezpieczeństwo przegrzania.
- W przypadku podgrzania tłuszcz i olej mogą się zapalić. Podczas przygotowywania posiłków z użyciem oleju lub tłuszczu zaleca się pozostanie w kuchni. Jeżeli tłuszcz lub olej zapalą się nie gasić ognia wodą. Przykryć garnek pokrywką i wyłączyć strefę grzewczą.
- Należy stale nadzorować proces gotowania. Proces krótkiego pieczenia należy stale nadzorować.
- Podczas użytkowania nie kłaść metalowych przedmiotów, jak naczynia lub sztućce, na powierzchni grzewczej ponieważ mogłyby się nagrzać.

Ostrzeżenia

- Nie należy wkładać ostro zakończonych metalowych przedmiotów (sztućce lub przyrządy) do szczelin urządzenia.
- Nie wlewać wody bezpośrednio na bardzo gorące blachy.
- Podczas pieczenia, drzwiczki piekarnika muszą być zamknięte.
- Przy sprawdzeniu potrawy lub pod koniec pieczenia otworzyć drzwiczki na 5 cm na kilka sekund, aby uwolnić parę, a następnie całkowicie otworzyć drzwiczki.
- Nie otwierać schowka (jeżeli obecny), gdy piekarnik jest włączony i jeszcze gorący.
- Przedmioty w schowku mogą być bardzo gorące po korzystaniu z piekarnika.
- NIE UŻYWAĆ LUB PRZECHOWYWAĆ MATERIAŁÓW ŁATWOPALNYCH W SCHOWKU (JEŻELI OBECNY) LUB W POBLIŻU URZĄDZENIA.
- W POBLIŻU FUNKCJONUJĄCEGO URZĄDZENIA NIE WOLNO UŻYWAĆ PUSZEK SPRAY.
- Po zakończeniu użytkowania wyłączyć urządzenie.
- NIE WPROWADZAĆ ZMIAN W URZĄDZENIU.
- Przed jakąkolwiek interwencją na urządzeniu (montaż, konserwacja, ustawienie lub przesunięcie) zawsze wyposażyć się w odpowiednie środki ochrony indywidualnej.
- Przed każdą czynnością na urządzeniu odłączyć główne zasilanie elektryczne.
- Montaż i naprawy powinny być wykonywane przez wykwalifikowany personel, zgodnie z obowiązującymi przepisami.
- Nigdy nie próbować naprawiać urządzenia samodzielnie lub bez pomocy wykwalifikowanego technika.
- Jeśli przewód zasilania elektrycznego jest uszkodzony, należy natychmiast skontaktować się z serwisem technicznym, który dokona jego wymiany.

Uszkodzenie urządzenia

- Nie stosować ściernych ani agresywnych detergentów (np. produktów w proszku, odplamiaczy i metalowych gąbek) na częściach szklanych.
- Ewentualnie używać drewnianych lub plastikowych narzędzi.
- Ruszty i blachy powinny być wkładane w boczne prowadnice, aż do całkowitego zatrzymania. Mechaniczne blokady bezpieczeństwa, które zapobiegają ich wyjęciu, powinny być odwrócone do dołu, w kierunku tylnej części komory.
- Nie siadać na urządzeniu.
- Nie stosować strumieni pary do czyszczenia urządzenia.
- Nie zatykać otworów, szczelin wentylacyjnych i odprowadzających ciepło.
- Nie pozostawiać urządzenia bez nadzoru podczas przyrządzania potraw, które mogą wydzielać tłuszcz lub olej. Podgrzany tłuszcz i olej mogą się zapalić. Zachować maksymalną ostrożność.
- Nie pozostawiać przedmiotów na powierzchniach pieczenia.
- W ŻADNYM RAZIE NIE UŻYWAĆ URZĄDZENIA DO OGRZEWANIA POMIESZCZEŃ.
- Nie rozpylać produktów w sprayu w pobliżu urządzenia.
- Nie używać naczyń stołowych lub plastikowych pojemników do pieczenia potraw.
- Nie wkładać do komory pieczenia potraw w zamkniętych puszkach lub pojemnikach.
- Wyjąć z komory pieczenia wszystkie blachy i ruszty, które nie są używane podczas pieczenia.
- Nie przykrywać dna komory urządzenia folią aluminiową lub cynfolią.
- Nie kłaść garnków lub blach bezpośrednio na dnie komory pieczenia.
- W przypadku przygotowywania potrawy w papierze do pieczenia, należy umieścić go tak, aby nie zakłócał cyrkulacji gorącego powietrza wewnątrz urządzenia.
- Nie kłaść garnków ani blach bezpośrednio na środkowej szybce otwartych drzwiczek.
- Garnki i patelnie grillowe należy umieścić wewnątrz obwodu płyty kuchennej.
- Dno wszystkich garnków musi być płaskie i gładkie.

- W przypadku przelania lub wylania usunąć płyn z płyty kuchennej.
- Nie wylewać na płytę kwaśnych substancji, takich jak sok z cytryny lub ocet.
- Nie kłaść pustych garnków i patelni na włączonych strefach grzewczych.
- Jeżeli pojawią się rysy, pęknięcia lub powierzchnia płyty witroceramicznej całkowicie pęknie, należy natychmiast wyłączyć urządzenie. Odłączyć zasilanie elektryczne i skontaktować się z serwisem technicznym.
- Osoby posiadające rozrusznik serca lub inne podobne urządzenia powinny się upewnić, czy ich funkcjonowanie nie zostanie zakłócone przez pole indukcyjne, którego częstotliwość zawiera się w przedziale od 20 do 50 kHz.
- Zgodnie z przepisami dotyczącymi kompatybilności elektromagnetycznej, płyta indukcyjna należy do grupy 2 i klasy B (EN 55011).
- Nie stosować strumieni pary do czyszczenia urządzenia.
- Nie stosować materiałów chropowatych, ściernych ani ostrych metalowych skrobaków.
- Nie stosować produktów czyszczących zawierających chlor, amoniak lub wybielacze na częściach stalowych lub wykończonych powłoką metalową (np. anodowane, niklowane, chromowane).
- Nie stosować ściernych ani agresywnych detergentów (np. produktów w proszku, odplamiaczy i metalowych gąbek) na częściach szklanych.
- Nie myć w zmywarce zdejmowanych części takich jak kratki, korony i nakładki.
- Nie używać otwartych drzwiczek jako dźwigni do ustawienia urządzenia w meblu.
- Nie wywierać zbyt dużego nacisku na otwarte drzwiczki.
- Nie stosować klamki do podnoszenia lub przenoszenia urządzenia.

Montaż

- NINIEJSZEGO URZĄDZENIA **NIE MOŻNA MONTOWAĆ** NA ŁODZIACH I W PRZYCZEPACH KEMPINGOWYCH.
- Niniejsze urządzenie nie może być montowane na żadnej podstawie.
- Z pomocą drugiej osoby umieścić urządzenie w meblu.
- Aby uniknąć przegrzania urządzenia, nie wolno go instalować za ozdobnymi drzwiczkami lub panelem.
- Podłączenie elektryczne powinno być wykonane przez autoryzowany personel techniczny.
- Należy obowiązkowo wykonać uziemienie, zgodnie z normami bezpieczeństwa dotyczącymi instalacji elektrycznych.
- Używać przewodów odpornych na temperaturę co najmniej 90°C.
- Moment dokręcenie śrub przewodów zasilających listwy zaciskowej powinien wynosić 1,5 - 2 Nm.

Informacje na temat omawianego urządzenia

- Po użyciu wyłączyć płyty. Nigdy nie należy polegać wyłącznie na czujniku obecności garnka.
- Zwrócić maksymalną uwagę na bezpieczeństwo dzieci, ponieważ mogą nie zauważyć wskazania o gorących jeszcze powierzchniach. Po użyciu, przez jakiś czas strefy grzewcze pozostają jeszcze bardzo gorące nawet, jeżeli są wyłączone. Uważać, aby dzieci ich nie dotykały.
- Powierzchnia witroceramiczna jest bardzo wytrzymała na uderzenia. Należy jednak unikać upadku przedmiotów na powierzchnię grzewczą, ponieważ, jeżeli są ostre, mogłyby spowodować jej pęknięcie.
- Nie wolno stosować witroceramicznej powierzchni grzewczej jako blatu.
- Przed wymianą żarówki upewnić się, że urządzenie jest wyłączone.
- Nie opierać się ani nie siadać na otwartych drzwiczkach urządzenia.
- Sprawdzić, czy w drzwiczkach nie ma zaklinowanych przedmiotów.

1.2 Odpowiedzialność producenta

Producent nie ponosi żadnej odpowiedzialności za szkody osobowe lub rzeczowe powstałe w wyniku:

- użycia urządzenia w sposób niezgodny z przeznaczeniem;
- nieprzestrzegania zaleceń zawartych w instrukcji użytkowania;
- naruszenia chociaż jednej części urządzenia;
- używania nieoryginalnych części zamiennych.

1.3 Przeznaczenie urządzenia

- Urządzenie jest przeznaczone do pieczenia potraw w warunkach domowych. Każde inne użycie jest nieprawidłowe.
- Urządzenie nie zostało zaprojektowane do działania z zewnętrznymi programatorami czasowymi lub z systemami zdalnego sterowania.

1.4 Tabliczka znamionowa

Tabliczka znamionowa zawiera dane techniczne, numer seryjny i oznaczenie. Nie wolno zdejmować tabliczki znamionowej.

1.5 Instrukcja obsługi

Niniejsza instrukcja stanowi integralną część urządzenia i musi być przechowywana w całości oraz w zasięgu ręki użytkownika przez cały okres eksploatacji.

Przed użyciem urządzenia należy uważnie przeczytać niniejszą instrukcję obsługi.

1.6 Utylizacja

Niniejsze urządzenie jest zgodne z dyrektywą europejską WEEE (2012/19/UE), dlatego po zakończeniu jego eksploatacji nie należy go wyrzucać wraz z innymi odpadami. Urządzenie nie zawiera substancji w ilości niebezpiecznej dla zdrowia i środowiska, zgodnie z obowiązującymi dyrektywami europejskimi.

Aby dokonać utylizacji urządzenia należy:

- Odciąć przewód zasilania elektrycznego i usunąć go.

Napięcie elektryczne
Niebezpieczeństwo porażenia prądem

- Odłączyć główne zasilanie elektryczne.
- Odłączyć urządzenie od zasilania elektrycznego.

PL

- Powierzyć urządzenie odpowiednim centrom selektywnej zbiórki odpadów elektrycznych i elektronicznych lub oddać sprzedawcy w momencie zakupu podobnego urządzenia.

Opakowanie urządzenia zostało wykonane z materiałów, które nie zanieczyszczają środowiska i nadają się do recyklingu.

- Materiały z opakowania należy oddać do odpowiednich punktów selektywnej zbiórki odpadów.

Opakowania z tworzyw sztucznych

Niebezpieczeństwo uduszenia się

- Nie pozostawiać opakowania i jego elementów bez nadzoru.
- Dzieci nie powinny bawić się plastikowymi torebkami z opakowania.

1.7 Informacje o zużyciu energii w trybie wyłączonym/gotowości

Dane techniczne dotyczące zużycia energii w trybie wyłączonym/gotowości urządzenia można uzyskać w witrynie internetowej www.smeg.com na stronie poświęconej danemu produktowi.

1.8 Jak czytać instrukcje obsługi

W instrukcji zastosowano następujące symbole ułatwiające czytanie:

Ostrzeżenia

Ogólne informacje dotyczące instrukcji, bezpieczeństwa i końcowej utylizacji.

Opis

Opis urządzenia i akcesoriów.

Użytkowanie

Informacje o użytkowaniu urządzenia i akcesoriów, porady dotyczące przyrządzania potraw.

Czyszczenie i konserwacja

Informacje dotyczące prawidłowego czyszczenia i konserwacji urządzenia.

Montaż

Informacje dla wykwalifikowanego technika: montaż, uruchomienie i próba techniczna.

Ostrzeżenia dotyczące bezpieczeństwa

Informacja

Porada

1. Sekwencja instrukcji obsługi.

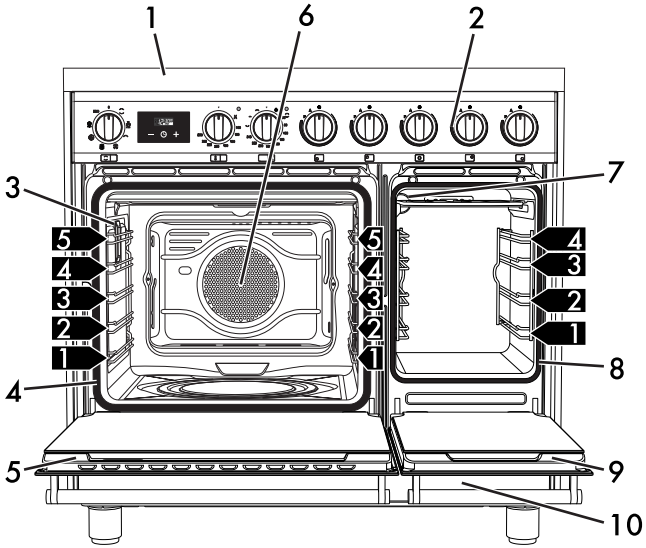
- Pojedyncza instrukcja obsługi.

1.9 Oszczędność energii

- Aktywować nagrzewanie wstępne tylko, jeżeli jest ono wskazane w przepisie.
- Przed włożeniem zamrożonego produktu do komory pieczenia, należy go rozmrozić, chyba że wskazano inaczej na opakowaniu.
- W przypadku przyrządzania kilku potraw, zaleca się pieczenie produktów jeden po drugim, aby jak najlepiej wykorzystać nagrzaną już komorę.
- Najlepiej używać ciemnych metalowych foremek: lepiej pochłaniają ciepło.
- Wyjąć z komory pieczenia wszystkie blachy i ruszty, które nie są używane podczas pieczenia.
- Wyłączyć pieczenie kilka minut przed upływem ustawionego czasu. Pieczenie trwa przez pozostałe minuty dzięki wysokiej temperaturze w komorze.
- Nie otwierać zbyt często drzwiczek, aby nie rozpraszać ciepła.
- Zawsze utrzymywać komorę pieczenia w czystości.

2 Opis

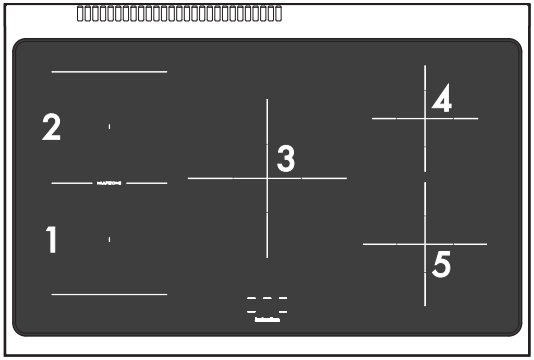
2.1 Opis ogólny



1 Płyta kuchenna
2 Panel sterowania
3 Lampka piekarnika głównego
4 Uszczelka piekarnika głównego
5 Drzwiczki piekarnika głównego
6 Wentylator piekarnika głównego
7 Lampka piekarnika pomocniczego
8 Uszczelka piekarnika pomocniczego
9 Drzwiczki piekarnika pomocniczego
10 Schowek

1,2,3... Ramki na ruszty/blachy

2.2 Płyta kuchenna



Strefa	Wymiary Wys. x dł. (mm)	Ø min. naczynia (mm)	Maks. pobrana moc (W)*	Pobrana moc w funkcji booster (W)*
1	190 x 196	120	2100	2300
2	190 x 196	120	1600	1850
3	270 x 270	145	2300	3000
4	180 x 180	110	1300	1400
5	210 x 210	120	2300	3000

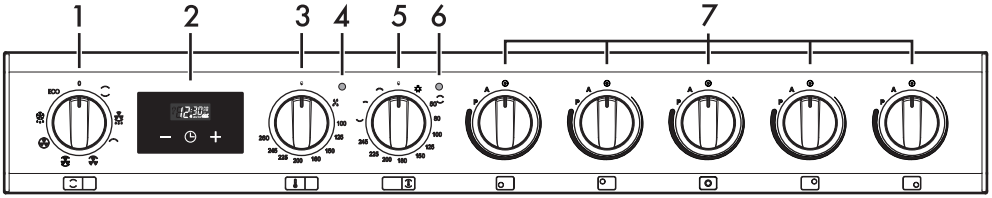
* wartości mocy są przybliżone i mogą się zmieniać w zależności od stosowanego naczynia lub wybranych ustawień.

Zalety gotowania na płycie indukcyjnej

Płyta jest wyposażona w oddzielną cewkę indukcyjną do każdej strefy grzewczej. Każda cewka znajdująca się pod powierzchnią witroceramiczną emituje pole elektromagnetyczne, które wytwarza ciepło na dnie naczynia. Ciepło nie jest przenoszone na indukcyjną strefę grzewczą, ale dzięki prądom wirowym wytwarza się bezpośrednio wewnątrz naczynia.

- Oszczędność energii większa niż w tradycyjnych płytach elektrycznych dzięki bezpośredniemu przeniesieniu energii do garnka (można stosować wyłącznie specjalne naczynia z materiałów przyciągających magnes).
- Większe bezpieczeństwo dzięki przekazaniu energii wyłącznie do naczynia znajdującego się na płycie.
- Duża wydajność przesyłania energii ze strefy indukcyjnej do dna garnka.
- Bardzo szybkie nagrzewanie.
- Ograniczone ryzyko poparzenia, ponieważ powierzchnia grzewcza jest nagrzewana tylko pod dnem garnka; ewentualnie rozlana żywność nie przykleja się do płyty.

2.3 Panel sterowania



1 Pokrętło funkcji piekarnika głównego

Różne funkcje piekarnika odpowiadają różnym trybom pieczenia. Po wybraniu żądanej funkcji, ustawić temperaturę pieczenia za pomocą pokrętła temperatury.

2 Zegar programowania

Do wyświetlenia bieżącej godziny, ustawienia zaprogramowanego pieczenia i programowania minutnika.

3 Pokrętło temperatury piekarnika głównego

Za pomocą tego pokrętła można wybrać temperaturę pieczenia.

Przekręcić pokrętło w prawo, na żądaną wartość w zakresie od minimum do maksimum.

4 Kontrolka piekarnika głównego

Jej włączenie wskazuje, że piekarnik znajduje się w fazie nagrzewania. Wyłącza się, gdy temperatura osiągnie ustawioną wartość. Gdy miga oznacza, że ustawiona temperatura wewnątrz piekarnika jest utrzymywana na stałym poziomie.

5 Pokrętło temperatury/funkcji piekarnika pomocniczego

Włącza oświetlenie w piekarniku lub uruchamia grzałki grilla i grzałkę dolną w zakresie temperatury od około minimum 50°C do maksimum 245°C.

W przypadku temperatury maksymalnej można również wybrać pewne funkcje dostosowane do określonych sposobów pieczenia.

6 Kontrolka piekarnika pomocniczego

Jej włączenie wskazuje, że piekarnik znajduje się w fazie nagrzewania. Wyłącza się, gdy temperatura osiągnie ustawioną wartość. Gdy miga oznacza, że ustawiona temperatura wewnątrz piekarnika jest utrzymywana na stałym poziomie.

7 Pokrętła stref grzewczych płyty

Do sterowania strefami grzewczymi płyty indukcyjnej.

Wcisnąć i przekręcić pokrętła w prawo, aby wyregulować moc funkcjonowania płyty, od minimum **1** do maksimum **9**.

Moc jest wskazywana na wyświetlaczu znajdującym się na płycie kuchennej.

2.4 Pozostałe części

Poziomy

Urządzenie posiada poziomy do umieszczania na nich blach i rusztów na różnych wysokościach. Wysokości wprowadzania zostały ustalone od dołu do góry (patrz 2.1 Opis ogólny).

Oświetlenie wewnętrzne

Wewnętrzne oświetlenie urządzenia włącza się:

(piekarnik główny)

- po wybraniu jakiejkolwiek funkcji z wyjątkiem funkcji ECO.

Gdy drzwiczki są otwarte nie można wyłączyć wewnętrznego oświetlenia.

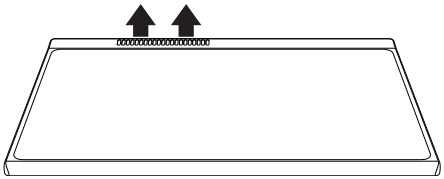
(piekarnik pomocniczy)

- gdy pokrętło temperatury/funkcji piekarnika pomocniczego zostanie ustawione na symbolu lub na jakiejkolwiek funkcji.

Wentylator chłodzenia

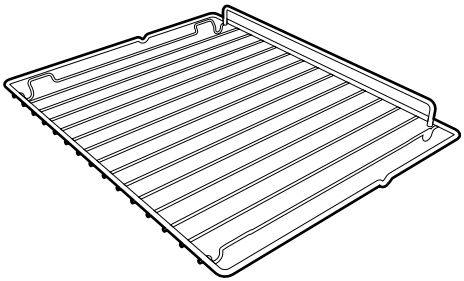
Wentylator chłodzi piekarnik i uruchamia się podczas pieczenia.

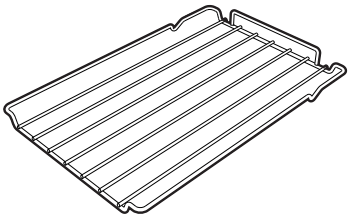
Funkcjonowanie wentylatora powoduje przepływ powietrza, które ulatnia się z tylnej części urządzenia i może trwać przez kilka chwil nawet po jego wyłączeniu.



Nie zatykać otworów, szczelin wentylacyjnych i odprowadzających ciepło.

Ruszt

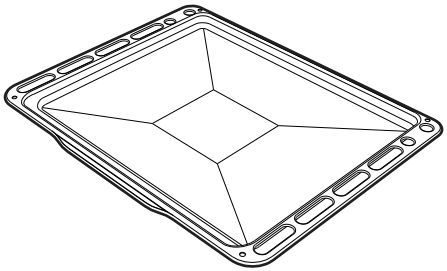




Do podtrzymywania naczyń z pieczoną potrawą.

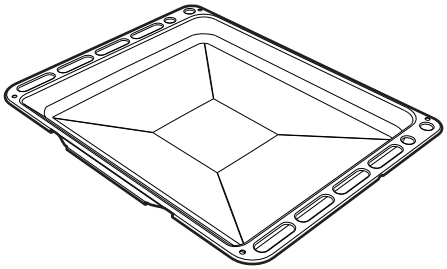
PL

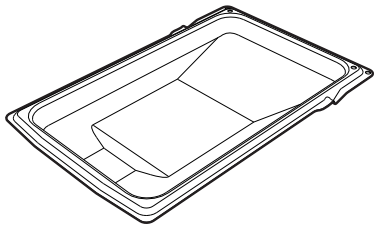
Blacha



Do gromadzenia tłuszczu wydzielającego się z produktów umieszczonych na górnym ruszcie.

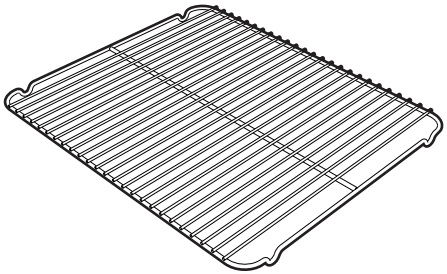
Głęboka blacha

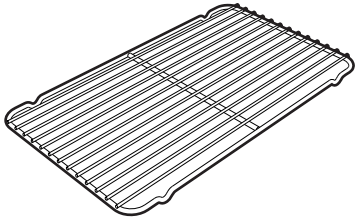




Do gromadzenia tłuszczu wydzielającego się z produktów umieszczonych na górnym ruszcie i pieczenia tortów, pizzy i ciast.

Ruszt do blachy





Do umieszczenia na nim blachy w celu pieczenia produktów, które mogą kapać.

Akcesoria, które mają styczność z żywnością są wykonane z odpowiednich materiałów, zgodnych z obowiązującymi normami.

Oryginalne akcesoria dostarczane z piekarnikiem lub opcjonalne można zamówić w autoryzowanych centrach serwisowych. Należy używać tylko oryginalnych akcesoriów producenta.

3 Użytkowanie

Ostrzeżenia

Wysoka temperatura wewnątrz komory pieczenia podczas użytkowania

Niebezpieczeństwo poparzeń

- Podczas pieczenia, drzwiczki piekarnika muszą być zamknięte.
- Podczas przekręcania żywności w komorze pieczenia należy chronić ręce zakładając rękawice termiczne.
- Nie dotykać elementów grzejnych wewnątrz urządzenia.
- Nie wlewać wody bezpośrednio na bardzo gorące blachy.
- Nie pozwolić dzieciom poniżej 8 roku życia na zbliżanie się do funkcjonującego urządzenia.
- Przy sprawdzeniu potrawy lub pod koniec pieczenia otworzyć drzwiczki na 5 cm na kilka sekund, aby uwolnić parę, a następnie całkowicie otworzyć drzwiczki.
- Podgrzany tłuszcz i olej mogą się zapalić. Zachować maksymalną ostrożność.

Wysoka temperatura wewnątrz schowka

Niebezpieczeństwo poparzeń

- Nie otwierać schowka, gdy piekarnik jest uruchomiony i jeszcze gorący.
- Przedmioty w schowku mogą być bardzo gorące po korzystaniu z piekarnika.

Niedozwolone użycie

Ryzyko uszkodzenia powierzchni

- Nie przykrywać dna komory urządzenia folią aluminiową lub cynfolią.
- W przypadku przygotowywania potrawy w papierze do pieczenia, należy umieścić go tak, aby nie zakłócał cyrkulacji gorącego powietrza wewnątrz urządzenia.
- Nie kłaść garnków lub blach bezpośrednio na dnie komory pieczenia.
- Nie kłaść garnków ani blach bezpośrednio na środkowej szybce otwartych drzwiczek.
- Nie wlewać wody bezpośrednio na bardzo gorące blachy.
- Garnki i patelnie grillowe należy umieścić wewnątrz obwodu płyty kuchennej.
- Dno wszystkich garnków musi być płaskie i gładkie.
- W przypadku przelania lub wylania usunąć płyn z płyty kuchennej.
- Nie kłaść garnków, których dno nie jest idealnie płaskie i regularne.
- Uważać, aby twarde i ciężkie przedmioty nie upadły na powierzchnię płyty kuchennej.
- Jeżeli pojawią się rysy lub pęknięcia natychmiast wyłączyć urządzenie, odłączyć zasilanie elektryczne i skontaktować się z Serwisem Technicznym.
- Nie stosować jako blatu.

Wysoka temperatura wewnątrz komory pieczenia podczas użytkowania

Niebezpieczeństwo pożaru lub wybuchu

- Nie rozpylać produktów w sprayu w pobliżu urządzenia.
- Nie używać materiałów łatwopalnych w pobliżu piekarnika lub schowka.
- Nie używać naczyń stołowych lub plastikowych pojemników do pieczenia potraw.
- Nie wkładać do komory pieczenia potraw w zamkniętych puszkach lub pojemnikach.
- Nie zostawiać urządzenia bez nadzoru podczas przygotowywania potraw, które mogą wydzielać tłuszcz lub olej.
- Wyjąć z komory pieczenia wszystkie blachy i ruszty, które nie są używane podczas pieczenia.

Niedozwolone użycie

Ryzyko uszkodzenia powierzchni

- Nie kłaść gorącego garnka na krawędzi płyty.
- Nie uderzać garnkami w krawędź płyty, powinny one pozostać na wewnętrznej części szklanej powierzchni.
- Kwasy organiczne i substancje żrące mogą zmienić kolor krawędzi i spowodować utlenianie się.

Pierwsze użycie

1. Usunąć ewentualną folię ochronną znajdującą się na zewnątrz lub wewnątrz urządzenia lub akcesoriów.
2. Usunąć ewentualne etykiety (za wyjątkiem tabliczki z danymi technicznymi) z akcesoriów i komór pieczenia.
3. Wyjąć i umyć wszystkie akcesoria urządzenia (patrz 4 Czyszczenie i konserwacja).

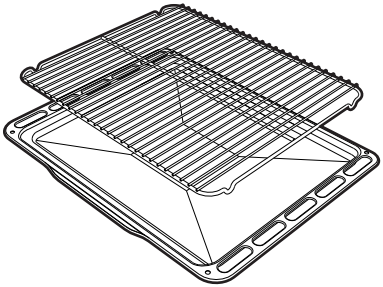
Komora urządzenia

4. Rozgrzać pustą komorę pieczenia do maksymalnej temperatury, aby usunąć ewentualne pozostałości fabryczne.

3.1 Użytkowanie akcesoriów

Ruszt do blachy

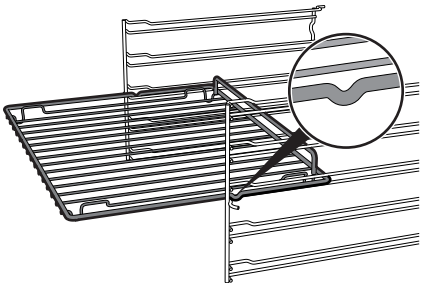
Ruszt do blachy należy do niej włożyć. W ten sposób będzie można oddzielnie zebrać tłuszcz z pieczonego produktu.

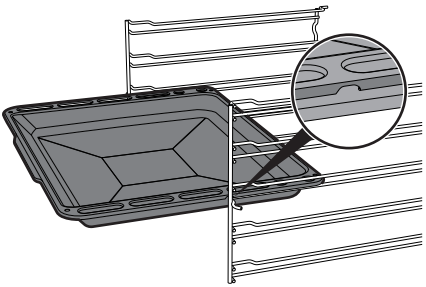


Ruszty i blachy

Ruszty i blachy powinny być wkładane w boczne prowadnice, aż do punktu zatrzymania.

- Mechaniczne blokady bezpieczeństwa, które zapobiegają przypadkowemu wyjęciu rusztu, powinny być odwrócone do dołu, w kierunku tylnej części komory pieczenia.





Delikatnie wprowadzić ruszty i blachy do komory pieczenia, aż do ich zatrzymania.

Przed pierwszym użyciem wyczyścić blachy, w celu usunięcia pozostałości z produkcji.

3.2 Użytkowanie płyty

Podczas pierwszego podłączenia do sieci elektrycznej następuje automatyczna kontrola, która powoduje włączenie się wszystkich lampek kontrolnych na kilka sekund.

Po użyciu, wyłączyć użytkowane płyty ustawiając dane pokrętło na pozycji **O**. Nigdy nie należy polegać wyłącznie na czujniku obecności garnka.

Wszystkie elementy sterownicze i kontrolne urządzenia znajdują się na przednim panelu. Obok każdego pokrętła jest wskazana przypisana mu strefa grzewcza.

Wystarczy przekręcić pokrętło w kierunku zgodnym z kierunkiem ruchu wskazówek zegara na żądaną wartość mocy.

Naczynia, których można używać

Naczynia stosowane do gotowania indukcyjnego muszą być metalowe, posiadać właściwości magnetyczne i dno o odpowiedniej średnicy.

Odpowiednie naczynia:

- Naczynia z emaliowanej stali o grubym dnie.
- Naczynia z żeliwa z emaliowanym dnem.
- Naczynia z wielowarstwowej stali nierdzewnej, stali ferromagnetycznej nierdzewnej i aluminium o specjalnym dnie.

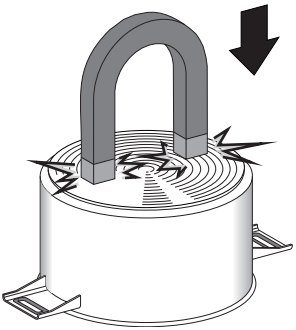
Nieodpowiednie naczynia:

- Naczynia z miedzi, stali nierdzewnej, aluminium, szkła ogniotrwałego, drewna, ceramiki i terakoty.

PL

Najprostszym sposobem sprawdzenia, czy dany garnek nadaje się do gotowania indukcyjnego jest przystawienie do jego dna magnesu. Jeżeli przyciąga magnes to znaczy, że jest odpowiedni. Jeżeli nie posiada się magnesu, można wlać do naczynia niewielką ilość wody, umieścić go na strefie grzewczej i włączyć płytę.

Jeżeli zostanie wyświetlony symbol U to oznacza to, że garnek jest nieodpowiedni.



Stosować wyłącznie naczynia o idealnie płaskim dnie, odpowiednie do używania na płytach indukcyjnych. Używanie garnków o nieregularnym dnie może niekorzystnie wpłynąć na skuteczność systemu grzewczego, a nawet uniemożliwić odczytanie garnka na płycie.

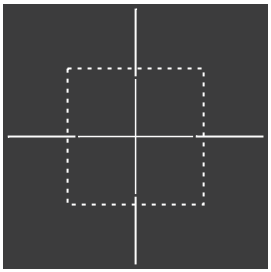
Rozpoznawanie garnka

Jeżeli na strefie grzewczej nie znajduje się żaden garnek lub jest zbyt mały, płyta nie wytwarza energii i na wyświetlaczu pojawi się symbol U.

Jeżeli na strefie grzewczej znajduje się odpowiedni garnek, system rozpoznawania włącza ją na poziomie mocy ustawionym za pomocą pokrętła. Przekazywanie energii następuje również po usunięciu garnka ze strefy grzewczej (na wyświetlaczu pojawia się symbol U).

Jeżeli uaktywni się funkcję rozpoznawania garnka, w przypadku ograniczonych wymiarów garnków lub patelni umieszczonych na strefie grzewczej, zostanie przekazana wyłącznie niezbędna energia.

Ograniczenia w rozpoznawaniu garnka:
Minimalna średnica podstawy jest zaznaczona krzyżykiem umieszczonym w obrębie strefy grzewczej.



Garnki o mniejszych średnicach mogą nie zostać odczytane i w związku z tym cewka indukcyjna może się nie uaktywnić.

Ograniczenie czasu gotowania

Płyta grzewcza posiada automatyczne urządzenie ograniczające czas trwania pracy.

Jeżeli nie zmieni się ustawień strefy grzewczej, maksymalny czas funkcjonowania każdej strefy będzie zależny od poziomu wybranej mocy.

Gdy uaktywni się urządzenie ograniczające czas pracy, strefa grzewcza wyłączy się, nastąpi emisja krótkiego sygnału i, jeżeli strefa będzie gorąca, na ekranie wyświetli się symbol H.

Ustawiony poziom mocy	Maksymalny czas gotowania w godzinach
1	8
2	6
3 ÷ 4	5
5	4
6 - 7 - 8 - 9	1 ½

Zabezpieczenie przed przegrzaniem

Używając płyty kuchennej z pełną mocą przez długi okres czasu oraz, w przypadku wysokiej temperatury otoczenia mogą się pojawić trudności w chłodzeniu systemu elektronicznego.

Aby uniknąć zbyt wysokiej temperatury w systemie elektronicznym, moc strefy grzewczej zostaje automatycznie obniżona.

Porady dotyczące oszczędności energii

- Średnica dna garnka musi odpowiadać średnicy strefy grzewczej.

- Podczas zakupu garnka sprawdzić, czy wskazana średnica odnosi się do dna, czy do jego górnej części, która zazwyczaj jest zawsze większa od średnicy dna.
- Podczas przygotowywania dań, które wymagają długiego gotowania można oszczędzić czas i energię stosując garnek ciśnieniowy, który pozwala zachować większą ilości witamin i minerałów w przyrządzanym posiłku.
- Upewnić się, że garnek ciśnieniowy zawiera wystarczającą ilość płynu, ponieważ przegrzanie wynikające z jego braku mogłoby uszkodzić zarówno garnek jak i strefę grzewczą.
- Jeżeli to możliwe, zawsze przykryć garnek odpowiednią dla niego pokrywką.
- Wybrać garnek odpowiedni do ilości przyrządzanego produktu. Duży i na pół pusty garnek wiąże się z niepotrzebną utratą energii.

Jeżeli równocześnie używa się płyty kuchennej i piekarnika, w niektórych warunkach można przekroczyć maksymalny limit mocy instalacji elektrycznej.

PL

Poziomy mocy

Na strefie grzewczej można ustawić moc na kilku poziomach. W tabeli wskazano informacje dotyczące różnych rodzajów przyrządzania posiłków.

Poziomy mocy	Odpowiedni do:
0	Pozycja WYŁ
U	Podgrzewania potrawy
1 ÷ 2	Gotowania niewielkich ilości (moc minimalna)
3 ÷ 4	Gotowania
5 ÷ 6	Gotowania dużych ilości, pieczenia dużych kawałków
7 ÷ 8	Pieczenia, podsmażania z mąką
9	Pieczenia
P *	Pieczenia / Podsmażania, gotowania (moc maksymalna)

*** patrz funkcja booster**

Ciepło szczątkowe

Niedozwolone użycie
Niebezpieczeństwo poparzeń

- Zwrócić szczególną uwagę na bezpieczeństwo dzieci, ponieważ mogą nie zauważyć wskazania o gorących jeszcze powierzchniach. Po użyciu, przez jakiś czas strefy grzewcze pozostają jeszcze bardzo gorące nawet, jeżeli są wyłączone. Nie pozwolić, aby dzieci dotykały takich stref.

Po wyłączeniu strefy grzewczej, jeżeli jest ona jeszcze gorąca, na wyświetlaczu pojawi się symbol H. Gdy temperatura zejdzie poniżej 60°C symbol zniknie.

Przyspieszanie nagrzewania

Każda strefa grzewcza posiada funkcję przyspieszania nagrzewania, która pozwala na wytworzenie maksymalnej mocy przez czas proporcjonalny do wybranej mocy.

Taka funkcja umożliwia osiągnięcie wybranej mocy w możliwie jak najkrótszym czasie.

1. Przekręcić pokrętło w lewo, na pozycję **A** i puścić. Na wyświetlaczu pojawi się symbol A.
2. W ciągu 3 sekund wybrać żądaną moc (**1- 8**). Wybrana moc i symbol A będą zamiennie migać na wyświetlaczu.

W każdej chwili można zwiększyć poziom mocy. Okres „maksymalnej mocy" jest automatycznie zmieniany.

Po zakończeniu okresu przyspieszania poziom mocy pozostanie ten wybrany wcześniej.

Jeżeli moc zostanie zmniejszona, przekręcenie pokrętła w lewo, spowoduje automatyczne dezaktywowanie funkcji przyspieszenia nagrzewania.

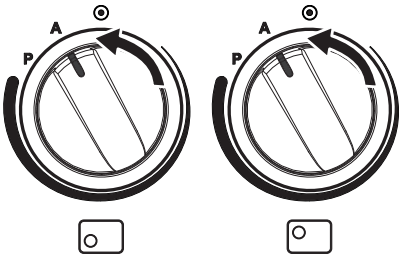
Funkcja Multizone

Funkcję tę można wykorzystać do równoczesnego uruchomienia dwóch stref grzewczych (przedniej i tylnej) w przypadku stosowania naczyń takich jak podłużne lub prostokątne garnki.

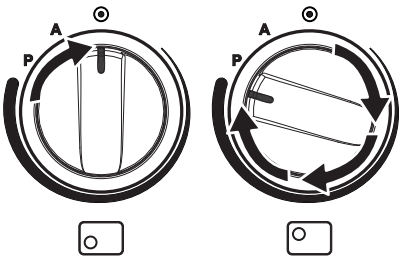
Strefy grzewcze posiadające funkcję Multizone to przednia lewa strefa i tylna lewa strefa.

Aby włączyć funkcję Multizone:

1. Jednocześnie przekręcić w lewo i przytrzymać pokrętła lewej przedniej i lewej tylnej strefy grzewczej na pozycję **A**, dopóki nie pojawi się krótki sygnał dźwiękowy.



2. Ustawić pokrętło lewej przedniej strefy na pozycję **0** i przekręcić pokrętło lewej tylnej strefy na pozycję **9**; zostanie wyemitowany dłuższy sygnał dźwiękowy.



3. Użyć pokrętła lewej przedniej strefy grzewczej do ustawienia żądanej mocy: w tym momencie pokrętło zarządza obydwoma strefami.

Aby dezaktywować funkcję Multizone:

- Ustawić obydwa pokrętła na pozycji **0** (wyłączony).

Ta funkcja automatycznie rozdziela moc pomiędzy dwie strefy.

Funkcja Booster

Funkcja booster umożliwia uaktywnienie strefy grzewczej na maksymalnej mocy na okres 5 minut. Jest użyteczna, gdy chce się szybko doprowadzić do wrzenia duże ilości wody lub podsmażyć mięso na dużym ogniu.

- Przekręcić pokrętło na dwie sekundy w prawo, na pozycję **P** i puścić.

Na wyświetlaczu pojawi się symbol P. Po 5 minutach funkcja Booster zostanie automatycznie wyłączona i gotowanie będzie kontynuowane na poziomie mocy **9**.

Tylko w niektórych strefach: funkcja Booster pozostaje zawsze aktywna i należy ją dezaktywować ręcznie za pomocą odpowiedniego pokrętła.

Funkcja booster ma pierwszeństwo w stosunku do funkcji przyspieszania nagrzewania.

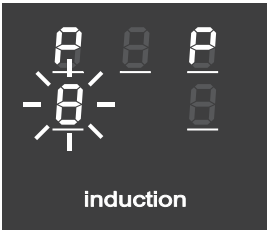
Zarządzanie mocą

PL

Płyta jest wyposażona w moduł zarządzania mocą, który optymalizuje/ ogranicza zużycie. Jeżeli ustawione poziomy mocy przekroczą maksymalną dozwoloną granicę, karta elektroniczna automatycznie dostosuje moc wytarzaną przez pola.

Moduł utrzymuje maksymalne poziomy możliwej do wytworzenia mocy. Na wyświetlaczu pokazują się poziomy ustawione przez automatyczne zarządzanie.

Miganie jednej z mocy oznacza, że jest ona automatycznie ograniczana do nowej wartości wybranej przez moduł zarządzania mocą.



Pierwszeństwo zależy od ostatniej ustawionej strefy.

Blokada sterowania

Blokada sterowania to urządzenie pozwalające na zabezpieczenie przed przypadkowym lub nieprawidłowym użyciem.

1. Gdy wszystkie strefy grzewcze są wyłączone, równocześnie przekręcić dwa pokrętła sterowania przedniej i tylnej prawej strefy grzewczej w lewo (pozycja **A**).
2. Przytrzymać przekręcone pokrętła, dopóki na wyświetlaczu nie pojawią się symbole .
3. Puścić pokrętła.

Aby dezaktywować blokadę sterowania powtórzyć te same czynności, opisane wyżej.

Jeżeli pokrętła pozostaną na pozycji **A** przez dłużej niż 30 sekund, na wyświetlaczu pojawi się komunikat błędu .

W przypadku dłuższej przerwy w dostarczaniu energii blokada sterowania zostanie dezaktywowana. Przystąpić do uaktywnienia jak opisano wyżej.

Kody błędów

Jeżeli wyświetlacz przedstawia jeden ze wskazanych kodów błędu , , skonsultować się z serwisem technicznym.

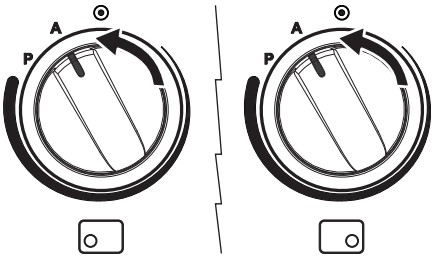
Ograniczenie mocy płyty

Płyta indukcyjna została tak skonfigurowana, aby jej moc działania wynosiła **7,4 kW**, ale można ją ograniczyć i wówczas będzie działać z mocą **4,8 kW** lub **3,7 kW**.

1. Odłączyć urządzenie od sieci elektrycznej i poczekać 10 sekund przed przywróceniem zasilania.

Poziom mocy płyty należy ustawić w ciągu 2 minut od podłączenia urządzenia do sieci elektrycznej.

2. Równocześnie przekręcić pokrętła lewej przedniej strefy i prawej przedniej strefy w lewo w stosunku do pozycji „**A**" i przytrzymać na takiej pozycji przez 3 sekundy.



Na wyświetlaczu tylnej lewej i prawej strefy pojawią się cyfry „**7.**" i „**4**".

3. Puścić pokrętła.

4. Ponownie przekręcić obydwa pokrętła w prawo i przytrzymać w tej pozycji.

Na wyświetlaczu tylnej lewej i prawej strefy pojawi się moc wskazana wartościami „**4.**" i „**8**".

5. Puścić pokrętła.

6. Ponownie przekręcić obydwa pokrętła w prawo i przytrzymać w tej pozycji.

Na wyświetlaczu tylnej lewej i prawej strefy pojawi się moc wskazana wartościami „**3.**" i „**7**".

7. Puścić pokrętła.

Po zwolnieniu pokręteł na żądanej mocy poczekać aż do zgaśnięcia wyświetlaczy.

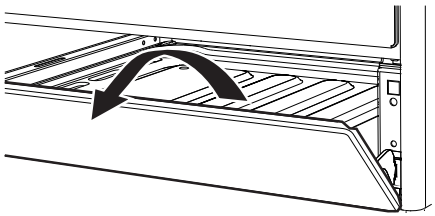
Moc można zmienić ponownie jeszcze przez około 4 minuty po zgaśnięciu wyświetlaczy (bez konieczności odłączania urządzenia od sieci elektrycznej).

Ostatnie ustawienie mocy zostanie zachowane nawet w przypadku braku zasilania elektrycznego.

PL

3.3 Użytkowanie schowka

W dolnej części kuchni, znajduje się schowek. Dostępny po pociągnięciu do siebie uchwytu. Można do niego włożyć garnki lub metalowe przedmioty niezbędne podczas użytkowania urządzenia.



3.4 Użytkowanie piekarników

Włączenie piekarnika głównego

1. Wybrać funkcję pieczenia za pomocą pokrętła funkcji.
2. Wybrać temperaturę za pomocą pokrętła temperatury.

Upewnić się, że zegar programatora pokazuje symbol czasu pieczenia, w przeciwnym razie nie będzie możliwe włączenie piekarnika.

Nacisnąć jednocześnie przyciski i, aby wyzerować zegar programowania.

Funkcja piekarnika głównego

ECO

Eco

Ta funkcja jest szczególnie zalecana do pieczenia na jednym poziomie, przy niskim zużyciu energii elektrycznej.

Jest zalecana do wszystkich rodzajów potraw z wyjątkiem tych, które mogą wydzielać dużo wilgoci (na przykład warzywa).

Aby uzyskać maksymalną oszczędność energii i ograniczyć czas, zaleca się wkładanie produktów bez nagrzewania komory.

Podczas pieczenia w funkcji ECO nie powinno się otwierać drzwiczek.

W funkcji ECO czas pieczenia (i ewentualnego nagrzewania) jest dłuższy.

Funkcja ECO jest funkcją delikatnego pieczenia zalecaną do pieczenia, które nie wymaga temperatury wyższej niż 210°C; do pieczenia wymagającego wyższej temperatury zaleca się wybranie innej funkcji.

Szybkie rozmrażanie

Szybkie rozmrażanie jest wspomagane poprzez aktywację wentylatora, który zapewnia równomierne rozprowadzenie powietrza o temperaturze otoczenia w komorze pieczenia. Idealne do każdego rodzaju potrawy.

Statyczny

Ciepło pochodzące równocześnie z góry i z dołu sprawia, że taki system nadaje się do pieczenia szczególnego rodzaju potraw. Pieczenie tradycyjne nazywane statycznym nadaje się do przyrządzania jednej potrawy na raz. Idealne do przygotowywania każdego rodzaju pieczeni, chleba, nadziewanego ciasta i szczególnie wskazane do tłustych mięs takich, jak gęś i kaczka.

Grill

Ciepło wytwarzane przez grzałkę grilla pozwala na uzyskanie optymalnego rezultatu podczas grillowania, zwłaszcza kawałków mięsa średniej i małej wielkości, a w połączeniu z rożnem (gdzie przewidziany) umożliwia równomierne przyrumienienie pod koniec pieczenia. Idealne do pieczenia kiełbasy, żeberek, boczku. Taka funkcja umożliwia równomierne grillowanie dużej ilości produktu, zwłaszcza mięsa.

Grill + obieg powietrza

Powietrze wytwarzane przez wentylator zmniejsza falę ciepła emitowaną przez grill umożliwiając optymalne grillowanie kawałków dużej wielkości. Idealne do dużych kawałków mięsa (np. golonka wieprzowa).

Grzałka dół z obiegiem powietrza

Połączenie wentylatora z jedną tylko dolną grzałką pozwala na szybsze zakończenie pieczenia. Taki system jest zalecany do sterylizacji lub dokończenia pieczenia podpieczonych zewnętrznie produktów, ale nie wewnątrz, które dlatego właśnie wymagają umiarkowanego ciepła z góry. Idealne do każdego rodzaju potrawy.

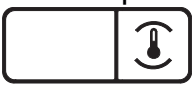
Termoobieg z obiegiem powietrza

Połączenie termoobiegu z grzałką termoobiegu (wbudowana w tylną część piekarnika) pozwala na pieczenie potraw na różnych półkach, o ile wymagają tej samej temperatury i takiego samego rodzaju pieczenia. Obieg gorącego powietrza zapewnia natychmiastowe i równomierne rozprowadzenie ciepła. Jest na przykład możliwe jednoczesne pieczenie (na kilku poziomach) ryb, warzyw i ciastek, bez przechodzenia zapachów i smaków.

Grzałki z obiegiem powietrza

Działanie wentylatora w połączeniu z tradycyjnym systemem zapewnia równomierne pieczenie, nawet bardzo złożonych przepisów. Idealne do pieczenia ciastek i ciast, nawet na kilku poziomach jednocześnie. (Do pieczenia na kilku poziomach używać 2-ego i 4-ego poziomu).

Włączenie piekarnika pomocniczego



Przekręcić pokrętło temperatury/funkcji na żądaną temperaturę w zakresie od 50°C do 245°C lub na żądaną funkcję (na maksymalną temperaturę).

Funkcje piekarnika pomocniczego

Lampka

Włączyć lampkę wewnątrz do komory pieczenia.

Grzałka górna i dolna (min 50°C - maks. 245°C)

Ciepło pochodzące równocześnie z góry i z dołu sprawia, że taki system nadaje się do pieczenia szczególnego rodzaju potraw. Pieczenie tradycyjne nazywane statycznym nadaje się do przyrządzania jednej potrawy na raz. Idealne do przygotowywania każdego rodzaju pieczeni, chleba, nadziewanego ciasta i szczególnie wskazane do tłustych mięs takich, jak gęś i kaczka.

Grzałka dolna (245°C)

Ciepło pochodzące wyłącznie z dołu umożliwia dokończenie potraw wymagających wyższej temperatury bez wpływu na ich opieczenie. Idealne do słodkich i słonych ciast, kruchego ciasta i pizzy.

Grill (245°C)

Ciepło wytwarzane przez grzałkę grilla pozwala na uzyskanie optymalnego rezultatu podczas grillowania, zwłaszcza kawałków mięsa średniej i małej wielkości, oraz umożliwia równomierne przyrumienienie pod koniec pieczenia. Idealne do pieczenia kiełbasy, żeberek, boczku. Taka funkcja umożliwia równomierne grillowanie dużej ilości produktu, zwłaszcza mięsa.

Mały grill (245°C)

Taka funkcja, poprzez działanie ciepła wytworzonego z jednej środkowej grzałki, pozwala na grillowanie małych porcji mięsa i ryb, przygotowywanie szaszłyków, tostów i wszelkich grillowanych warzyw.

Porady ogólne

- Aby uzyskać równomierne pieczenie na kilku poziomach zastosować jedną z funkcji z termoobiegiem.
- Zwiększenie temperatury nie skraca czasu pieczenia (produkt jest mocno upieczony na zewnątrz i niedopieczony wewnątrz).
- Przy takiej samej wadze, czas pieczenia produktu pokrojonego w kawałki jest krótszy niż w przypadku produktu w jednym kawałku.

Porady dotyczące przygotowywania mięsa

- Czas pieczenia zależy od wielkości, ilości i indywidualnego smaku.
- Podczas przygotowywania pieczeni używać termometru do mięsa lub nacisnąć na nie łyżką. Jeżeli jest zwarte to znaczy, że jest gotowe, w przeciwnym wypadku potrzebuje jeszcze kilku minut.

Porady dotyczące pieczenia w funkcji Grilla

- Mięso można grillować wkładając je zarówno do zimnego piekarnika jak i do wstępnie nagrzanego, w celu zmiany rezultatu.
- W funkcji Grill z obiegiem powietrza, przed grillowaniem zaleca się wstępne nagrzanie komory pieczenia.
- Należy umieścić produkt na środku rusztu.
- W funkcjach z Grillem zaleca się przekręcenie pokrętła temperatury na najwyższą wartość w celu zoptymalizowania pieczenia.

Porady dotyczące przygotowywania ciast i ciastek

- Najlepiej używać ciemnych metalowych foremek: lepiej pochłaniają ciepło.
- Temperatura i czas trwania pieczenia zależą od jakości i konsystencji surowego ciasta.
- W przypadku pieczenia na kilku poziomach, żywność najlepiej jest umieszczać na 2-im i 4-ym poziomie. Wydłużyć o kilka minut czas pieczenia i stosować wyłącznie funkcje z obiegiem powietrza.
- Aby sprawdzić, czy ciasto jest upieczone w środku: po zakończeniu pieczenia wbić wykałaczkę w jego najwyższy punkt. Jeżeli ciasto nie

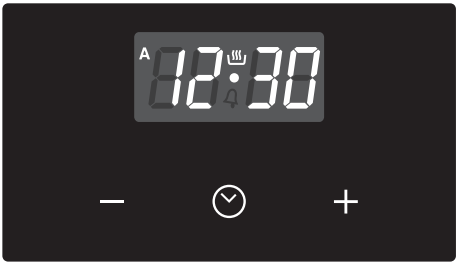
przykleja się do wykałaczki to znaczy, że jest ono upieczone.

- Jeżeli po wyjęciu, ciasto opada, podczas kolejnego pieczenia obniżyć ustawioną temperaturę o około 10°C ewentualnie ustawiając dłuższy czas pieczenia.
- Czas pieczenia bez i profiterole zależy od ich wielkości.

Porady dotyczące rozmrażania i wyrastania ciasta

- Umieścić na pierwszym poziomie piekarnika zamrożony produkt bez opakowania w pojemniku bez pokrywki.
- Nie nakładać produktów jeden na drugim.
- Aby rozmrozić mięso użyć rusztu na drugim poziomie i blachy na pierwszym. W ten sposób produkt nie wejdzie w kontakt z płynem wydzielanym przy rozmrażaniu.
- Owoce i chleb, jeżeli są pokrojone na kawałki, wymagają takiego samego czasu do rozmrożenia, niezależnie od ilości i całkowitego ciężaru.
- Najbardziej delikatne części można przykryć folią aluminiową.
- Dla zapewnienia prawidłowego wyrastania ciasta umieścić na dnie komory pieczenia pojemnik z wodą.

3.5 Zegar programowania



Przycisk zmniejszania wartości

Przycisk zegara

Przycisk zwiększania wartości

Zegar programatora kontroluje wyłącznie piekarnik główny, nie steruje piekarnikiem pomocniczym.

Upewnić się, że zegar programatora pokazuje symbol czasu pieczenia, w przeciwnym razie nie jest możliwe włączenie piekarnika.

Wcisnąć przycisk, aby wyzerować zegar programowania.

PL

Ustawienie godziny

Jeśli czas nie jest ustawiony, nie jest możliwe włączenie piekarnika.

Przy pierwszym użyciu lub po awarii zasilania, urządzenie będzie pokazywać migające cyfry 0:00 na wyświetlaczu.

1. Wcisnąć przycisk zegara na 2 sekundy. Miga punkcik między godzinami i minutami.
2. Za pomocą przycisków zwiększania wartości + i zmniejszania wartości − można ustawić godzinę. Przytrzymać przycisk dla szybkiej zmiany.
3. Odczekać 7 sekund. Punkcik między godzinami i minutami przestaje migać.
4. Symbol na wyświetlaczu wskazuje, że urządzenie jest gotowe do rozpoczęcia pieczenia.

Aby zmienić godzinę przytrzymać jednocześnie przyciski zwiększania wartości + i zmniejszania wartości − przez 2 sekundy; następnie wyregulować godzinę.

Pieczenie na czas

Pieczenie na czas jest funkcją, która pozwala na rozpoczęcie i zakończenie pieczenia po upływie ustawionego przez użytkownika czasu.

1. Przytrzymać przycisk zegara , dopóki nie pojawi się symbol 4.
2. Ponownie wcisnąć przycisk zegara . Na wyświetlaczu pojawią się symbole A i napis dur na zmianę z bieżącą godziną.
3. Użyć przycisków zwiększania wartości + i zmniejszania wartości −, aby ustawić żądane minuty pieczenia.
4. Wybrać funkcję i temperaturę pieczenia.
5. Odczekać około 5 sekund bez wciskania żadnego przycisku, aby uaktywnić funkcję. Na wyświetlaczu pojawi się bieżąca godzina z symbolami i A.

Po zakończeniu pieczenia elementy grzejne zostaną wyłączone. Na wyświetlaczu wyłączy się symbol , symbol A będzie migał i uaktywni się sygnał dźwiękowy.

6. Aby wyłączyć sygnał dźwiękowy wystarczy wcisnąć jakikolwiek przycisk zegara programowania.

7. Wcisnąć przycisk zegara, aby wyzerować zegar programowania.

Nie można ustawić czasu dłuższego niż 10 godziny.

Aby zresetować ustawione zaprogramowanie jednocześnie przytrzymać wciśnięte przyciski zwiększania wartości + i zmniejszania wartości −, a następnie ręcznie wyłączyć piekarnik.

Pieczenie zaprogramowane

Pieczenie zaprogramowane jest funkcją, która pozwala na rozpoczęcie pieczenia w ustalonym czasie i zakończenie po upływie czasu ustawionego przez użytkownika.

1. Ustawić czas trwania pieczenia, jak opisano w poprzednim paragrafie „Pieczenie na czas".
2. Wcisnąć przycisk menu na 2 sekundy.
3. Ponownie wcisnąć przycisk menu. Na wyświetlaczu będą się zamiennie pojawiać cyfry 0:00 i napis dur natomiast symbol A będzie migał (np. aktualna godzina to 17.30).
4. Nacisnąć − lub +, aby ustawić żądane minuty (np. 1 godzinę).
5. Wcisnąć przycisk menu. Na wyświetlaczu pojawi się napis End na zmianę z sumą bieżącej godziny i ustawionego wcześniej czasu trwania pieczenia (np. wskazana godzina zakończenia pieczenia to 18.30).
6. Wcisnąć przyciski − lub +, aby ustawić godzinę zakończenia pieczenia (np. 19.30).

Należy pamiętać, że do czasu trwania pieczenia jest dodawanych kilka minut na nagrzanie piekarnika.

7. Odczekać około 7 sekund bez wciskania żadnego przycisku, aby uaktywnić funkcję. Na wyświetlaczu pojawi się bieżąca godzina i włączą się symbole i .
8. Wybrać funkcję i temperaturę pieczenia.
9. Po zakończeniu pieczenia elementy grzejne zostaną wyłączone. Na wyświetlaczu wyłączy się symbol , symbol A będzie migał i uaktywni się sygnał dźwiękowy.

PL

10. Ustawić pokrętła funkcji i temperatury na **0**.
11. Aby wyłączyć dzwonek wystarczy wcisnąć jakikolwiek przycisk zegara programowania.
12. Jednocześnie wcisnąć przyciski — i +, aby wyzerować ustawione zaprogramowanie.

Nie można ustawić czasu dłuższego niż 10 godziny.

Nie można ustawić pieczenia zaprogramowanego dłuższego niż 24 godziny.

Po ustawieniu, w celu wyświetlenia pozostałego czasu pieczenia wcisnąć przycisk menu przez 2 sekundy. Ponownie wcisnąć przycisk menu. Na wyświetlaczu pojawi się napis dur na zmianę z pozostającym czasem pieczenia.

Minutnik

Minutnik nie przerywa pieczenia, ostrzega wyłącznie użytkownika o upływie ustawionych minut.

W każdej chwili można uaktywnić minutnik.

1. Wcisnąć przycisk zegara na kilka sekund. Na wyświetlaczu pojawią cyfry 0:00 i migający symbol dzwonka między godzinami a minutami.
2. Użyć przycisków zwiększania wartości + i zmniejszania wartości —, aby ustawić żądane minuty.
3. Odczekać około 5 sekund nie naciskając żadnego przycisku aby zakończyć ustawienie funkcji. Na wyświetlaczu pojawi się bieżąca godzina z symbolami i .

Po upływie ustawionego czasu uaktywni się sygnał dźwiękowy.

4. Wcisnąć przycisk zwiększania wartości —, aby wyłączyć sygnał dźwiękowy.

Minutnik można ustawić od 1 minuty do maksymalnie 23 godzin i 59 minut.

Zmiana ustawionych danych

1. Wcisnąć przycisk zegara .
2. Użyć przycisków zwiększania wartości + i zmniejszania wartości –, aby ustawić żądane minuty.

Kasowanie ustawionych danych

1. Wcisnąć przycisk zegara .
2. Równocześnie przytrzymać wciśnięte przyciski zwiększania wartości + i zmniejszania wartości –.
3. Następnie ręcznie wyłączyć piekarnik, jeżeli trwa pieczenie.

Wybór sygnału dźwiękowego

Głośność sygnału dźwiękowego można ustawić na 3 poziomach.

1. Równocześnie przytrzymać wciśnięte przyciski zwiększania wartości + i zmniejszania wartości –.
2. Wcisnąć przycisk zegara .
3. Wcisnąć przycisk zwiększania wartości –, aby wybrać inny sygnał dźwiękowy.

Przykładowa tabela pieczenia (piekarnik główny)

Potrawy	Ciężar (kg)	Funkcja	Poziom	Temperatura (°C)	Czas (minut)	
Lasagne	3 ÷ 4	Statyczny	1	220 ÷ 230	45 ÷ 50	
Zapiekanka	3 ÷ 4	Statyczny	1	220 ÷ 230	45 ÷ 50	
Pieczona cielęcina	2	Grzałka z ob. pow.	2	180 ÷ 190	90 ÷ 100	
Schab	2	Grzałka z ob. pow.	2	180 ÷ 190	70 ÷ 80	
Kiełbasa	1.5	Grill z termoob.	4	Max.	15	
Rostbef	1	Grzałka z ob. pow.	2	200	40 ÷ 45	
Królik pieczony	1.5	Termoobieg/Obieg pow.	2	180 ÷ 190	70 ÷ 80	
Filet z indyka	3	Grzałka z ob. pow.	2	180 ÷ 190	110 ÷ 120	
Pieczony baleron	2 ÷ 3	Grzałka z ob. pow.	2	180 ÷ 190	170 ÷ 180	
Kurczak pieczony	1.2	Grzałka z ob. pow.	2	180 ÷ 190	65 ÷ 70	
					Strona 1	Strona 2
Kotlety wieprzowe	1.5	Grill z termoob.	4	Max.	15	5
Żeberka	1.5	Grill z termoob.	4	Max.	10	10
Bekon	0.7	Grill	5	Max.	7	8
Filet wieprzowy	1.5	Grill z termoob.	4	Max.	10	5
Filet wołowy	1	Grill	5	Max.	10	7
Pstrąg	1.2	Grzałka z ob. pow.	2	150 ÷ 160	35 ÷ 40	
Żabnica	1.5	Grzałka z ob. pow.	2	160	60 ÷ 65	
Turbot	1.5	Grzałka z ob. pow.	2	160	45 ÷ 50	
Pizza	1	Grzałka z ob. pow.	2	Max.	8 ÷ 9	
Chleb	1	Termoobieg/Obieg pow.	2	190 ÷ 200	25 ÷ 30	
Focaccia	1	Grzałka z ob. pow.	2	180 ÷ 190	20 ÷ 25	
Babka piaskowa	1	Termoobieg/Obieg pow.	2	160	55 ÷ 60	
Tarta	1	Termoobieg/Obieg pow.	2	160	35 ÷ 40	
Sernik	1	Termoobieg/Obieg pow.	2	160 ÷ 170	55 ÷ 60	
Nadziewane	1	Grzałka z ob. pow.	2	160	20 ÷ 25	
Ciasto Paradiso	1.2	Termoobieg/Obieg pow.	2	160	55 ÷ 60	
Profiterole	1.2	Grzałka z ob. pow.	2	180	80 ÷ 90	
Biszkopt	1	Termoobieg/Obieg pow.	2	150 ÷ 160	55 ÷ 60	
Ciasto ryżowe	1	Grzałka z ob. pow.	2	160	55 ÷ 60	
Rogaliki	0.6	Termoobieg/Obieg pow.	2	160	30 ÷ 35	

Czas wskazany w tabeli nie uwzględnia czasu wstępnego nagrzewania jest wskazany w przybliżeniu.

Przykładowa tabela pieczenia (piekarnik pomocniczy)

Potrawy	Ciężar (kg)	Funkcja	Poziom	Temperatura (°C)	Czas (minut)	
Królik pieczony	1	Statyczny	2	190 ÷ 200	85 ÷ 90	
Kurczak pieczony	1	Statyczny	2	190 ÷ 200	80 ÷ 85	
					Strona 1	Strona 2
Kotlety	0.8	Grill	4	250	13	5
Hamburger	0.6	Grill	4	250	7	3
Kiełbasa wieprzowa	0.6	Grill	4	250	15	-
Żeberka wieprzowe	0.7	Grill	4	250	30 ÷ 35	-
Bekon	0.6	Grill	4	250	10	3

Czas wskazany w tabeli nie uwzględnia czasu wstępnego nagrzewania jest wskazany w przybliżeniu.

PL

4 Czyszczenie i konserwacja

Ostrzeżenia

Niedozwolone użycie
Ryzyko uszkodzenia powierzchni

- Nie stosować strumieni pary do czyszczenia urządzenia.
- Nie stosować produktów czyszczących zawierających chlor, amoniak lub wybielacze na częściach stalowych lub wykończonych powłoką metalową (np. anodowane, niklowane, chromowane).
- Nie stosować ściernych ani agresywnych detergentów (np. produktów w proszku, odplamiaczy i metalowych gąbek) na częściach szklanych.
- Nie stosować materiałów chropowatych, ściernych ani ostrych metalowych skrobaków.
- Nie myć w zmywarce zdejmowanych części takich jak kratki, korony i nakładki.
- Uważać, aby podczas gotowania nie rozsypać cukru i innych słodkich mieszanek lub materiałów i substancji, które mogłyby się rozpuścić (plastik lub aluminiowa folia).

Zaleca się używanie produktów do czyszczenia sprzedawanych przez producenta.

Czyszczenie powierzchni

Aby utrzymać powierzchnie w dobrym stanie, należy po każdym użyciu i ostygnięciu regularnie je czyścić.

Codzienne czyszczenie

Stosować wyłącznie produkty niezawierające substancji ściernych, kwaśnych lub na bazie chloru.

Nałożyć produkt na wilgotną ściereczkę i dokładnie umyć powierzchnie, a następnie wytrzeć miękką szmatką lub ściereczką z mikrofibry.

Plamy z żywności lub resztki

Aby nie uszkodzić powierzchni, należy unikać stosowania metalowych gąbek lub ostrych skrobaków.

Stosować zwykłe produkty, nieścierne, ewentualnie używając drewnianych lub plastikowych przyrządów. Dokładnie umyć wodą, następnie wytrzeć miękką szmatką lub ściereczką z mikrofibry.

Nie dopuszczać do zasychania w piekarniku resztek po słodkich produktach (np. dżem). Po zbytnim wyschnięciu mogłyby uszkodzić emalię pokrywającą wnętrze piekarnika.

Po wyczyszczeniu należy dokładnie wytrzeć urządzenie, ponieważ pozostałości po środkach czyszczących lub wodzie mogą niekorzystnie wpłynąć na prawidłowe funkcjonowanie urządzenia oraz jego wygląd.

4.1 Czyszczenie płyty

Czyszczenie płyty witroceramicznej

Ewentualne jasne ślady pozostawione przez garnki o aluminiowym dnie można usunąć nasączoną octem szmatką. Jeżeli po zakończeniu gotowania na powierzchni pozostaną przypalone plamy, przemyć wodą i wytrzeć czystą szmatką.

Ziarnka piasku, które wysypały się na płytę przy czyszczeniu sałaty lub ziemniaków mogą ją porysować podczas przesuwania garnków.

Należy je więc natychmiast usunąć z powierzchni.

Zmiany chromatyczne nie wpływają na skuteczność i stabilność szkła. Nie dotyczy to zmiany materiału płyty kuchennej, ale chodzi tu o zwyczajnie nieusunięte pozostałości, które uległy przypaleniu.

Mogą się pojawić **błyszczące strefy** spowodowane tarciem dna garnków, zwłaszcza aluminiowych oraz stosowaniem nieodpowiednich detergentów. Trudno je usunąć za pomocą zwyczajnych produktów czyszczących. Może się okazać konieczne kilkakrotne powtórzenie czyszczenia. Zastosowanie ściernych detergentów lub tarcie dnem garnków może z czasem zetrzeć dekorację płyty i przyczynić się do powstania plam.

Cotygodniowe czyszczenie

Raz w tygodniu wyczyścić płytę kuchenną zwyczajnym środkiem do czyszczenia powierzchni witroceramicznych. Zawsze przestrzegać zaleceń producenta. Sylikon zawarty w takich produktach wytwarza nieprzemakalną warstwę ochronną, oporną na brud. Wszystkie plamy pozostają na warstwie ochronnej i można je łatwo usunąć. Następnie wytrzeć powierzchnię czystą szmatką. Uważać, aby na płycie kuchennej nie pozostawić resztek detergentu, ponieważ podczas ogrzewania mogą agresywnie działać i niekorzystnie wpłynąć na jej strukturę.

Pokrętła

Do czyszczenia pokręteł nie stosować agresywnych środków zawierających alkohol lub produktów do mycia stali lub szkła, ponieważ mogłyby je nieodwracalnie uszkodzić.

Pokrętła należy czyścić miękką ściereczką nasączoną letnią wodą, a następnie dokładnie wytrzeć. Można je wyjąć, wyciągając je z gniazda.

PL

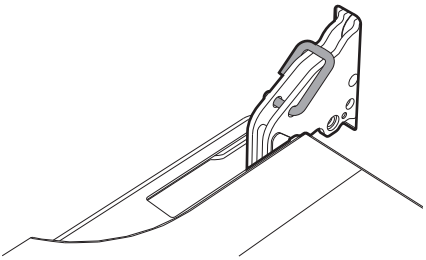
4.2 Czyszczenie drzwiczek

Demontaż drzwiczek

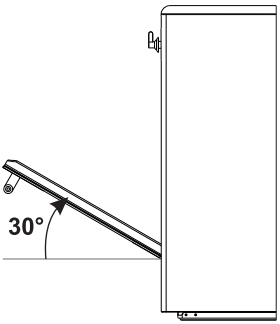
Aby ułatwić czynności związane z czyszczeniem, zaleca się zdjęcie drzwiczek i położenie ich na ściereczce.

Aby zdjąć drzwiczki należy:

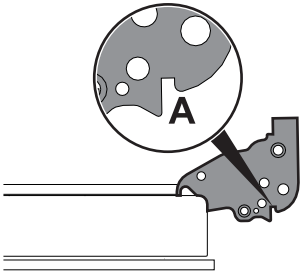
1. Otworzyć zupełnie drzwiczki i włożyć dwa sworznie w otwory zawiasów pokazanych na rysunku.



2. Ująć drzwiczki z dwóch stron obydwoma rękami, podnieść je ku górze pod kątem około 30° i wyjąć.



3. Aby ponownie zamontować drzwiczki, włożyć zawiasy do odpowiednich otworów na urządzeniu, upewniając się, że rowki **A** całkowicie opierają się na szczelinach. Opuścić drzwiczki do dołu i po ich ustawieniu wyjąć sworznie z otworów zawiasów.



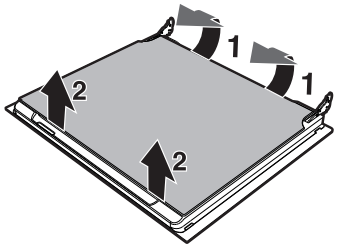
Czyszczenie szybki drzwiczek

Powinny być zawsze czyste. Używać papierowych ręczników kuchennych. W przypadku uporczywego brudu, umyć wilgotną gąbką i zwyczajnym detergentem.

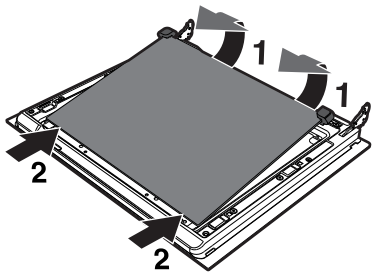
Demontaż szybek wewnętrznych

Aby ułatwić czyszczenie, można rozmontować wewnętrzne szybki wchodzące w skład drzwiczek.

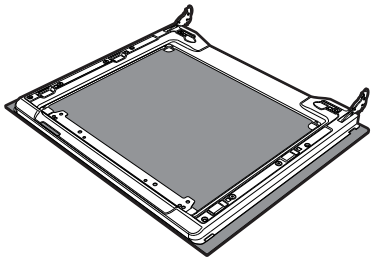
1. Wyjąć wewnętrzną szybkę pociągając ją delikatnie ku górze w części tylnej, ruchem wskazanym przez strzałki (**1**). W ten sposób 4 sworznie zamocowane do szybki odczepiają się od gniazd w drzwiczkach.
2. Następnie pociągnąć szybkę ku górze w części przedniej (**2**).



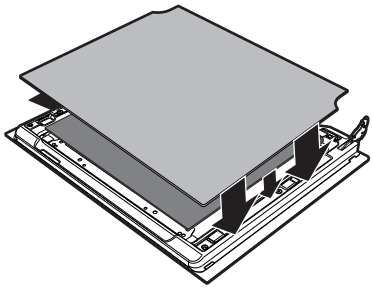
3. Wyjąć szybkę środkową podnosząc ją do góry, według takiej samej procedury jak w przypadku szybki wewnętrznej i uważać, aby popchnąć przednią część szybki (**2**) do wnętrza urządzenia.



4. Wyczyścić szybkę zewnętrzną i te wyjęte wcześniej. Używać papierowych ręczników kuchennych. W przypadku uporczywego brudu, umyć wilgotną gąbką i neutralnym detergentem.



5. Włożyć szybki stosując te same czynności co przy wyjęciu, ale w odwrotnej kolejności.
6. Włożyć szybkę wewnętrzną. Zwrócić uwagę na wyśrodkowanie i zamocowanie 4 sworzni w gniazdach, lekko je dociskając.



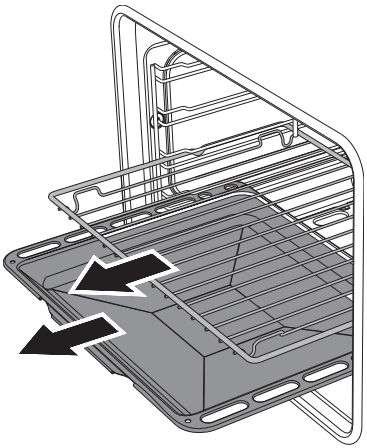
PL

4.3 Czyszczenie komór urządzenia

Aby utrzymać komory urządzenia w dobrym stanie należy je regularnie czyścić po ostygnięciu.

Nie dopuścić do zaschnięcia wewnątrz komór pieczenia resztek żywności, ponieważ mogłyby uszkodzić emalię.

Wyjąć wszystkie możliwe do wyjęcia części.



Aby ułatwić czynności związane z czyszczeniem, zaleca się zdjęcie:

- drzwiczek
- ramek na ruszty/blachy
- uszczelki piekarnika.

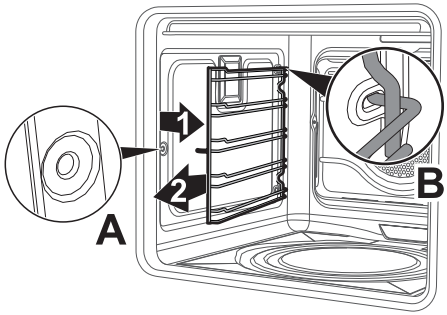
Po użyciu specjalnych produktów, zaleca się uruchomienie urządzenia z maksymalną temperaturą na około 15-20 minut, aby usunąć ewentualne pozostałości.

Wyjęcie ramek na ruszty/blachy

Wyjęcie ramek ułatwia czyszczenie bocznych części. Taką czynność należy przeprowadzać zawsze podczas automatycznego czyszczenia (tylko w niektórych modelach).

Aby usunąć ramki: pociągnąć ramkę do wewnątrz piekarnika, aby odczepić go z mocowania **A**, następnie wysunąć ze znajdujących się na tylnej ściance gniazd **B**.

Po zakończeniu czyszczenia powtórzyć opisane czynności, aby włożyć ramki na miejsce.



4.4 Czyszczenie parowe

Funkcja Czyszczenia Parowego jest czyszczeniem wspomaganym, które ułatwia usuwanie brudu. Dzięki takiemu procesowi można w bardzo prosty sposób wyczyścić wnętrze piekarnika. Resztki brudu są zmiękczane przez ciepło i parę wodną co ułatwia ich usuwanie.

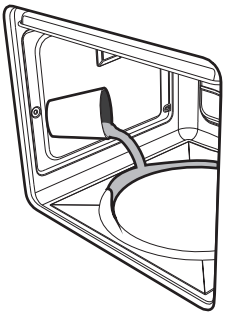
Niedozwolone użycie
Ryzyko uszkodzenia powierzchni

- Usunąć z wnętrza komory resztki jedzenia lub pozostałości pochodzące z poprzedniego pieczenia.
- Przeprowadzać czyszczenie wspomagane tylko, gdy piekarnik jest zimny.

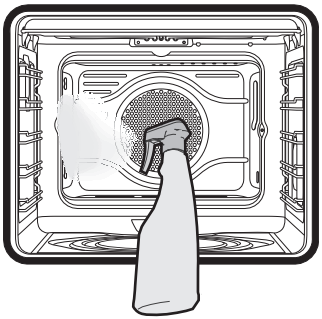
Czynności wstępne

Przed uruchomieniem funkcji Czyszczenia Parowego:

- Usunąć wszystkie akcesoria z wnętrza komory urządzenia. Górna ochrona może pozostać wewnątrz.
- Wlać na dno komory około 40 cm3 wody. Uważać, aby nie wylała się z rowka.



- Spryskać roztworem wody z płynem do naczyń wnętrze piekarnika. Spryskać w kierunku ścianek bocznych, do góry, na dół i w kierunku deflektora.



- Zamknąć drzwiczki.

Zaleca się spryskać maksymalnie 20 razy.

Ustawienia funkcji Czyszczenia Parowego

1. Przekręcić pokrętło funkcji na symbol i pokrętło temperatury na symbol .
2. Ustawić czas trwania pieczenia na 18 minut za pomocą programatora cyfrowego.
3. Po zakończeniu cyklu Czyszczenia Parowego minutnik wyłączy elementy grzejne piekarnika i uaktywni się sygnał dźwiękowy.

PL

Koniec cyklu Czyszczenia Parowego

4. Otworzyć drzwiczki i wytrzeć szmatką z mikrofibry mniej uciążliwe zabrudzenia.
5. Do usunięcia bardzo opornego brudu użyć nieściernej gąbki z włókniną z mosiądzu.
6. W przypadku resztek tłuszczu można użyć specjalnych detergentów do czyszczenia piekarników.
7. Usunąć wodę pozostałą wewnątrz piekarnika.

Dla większej higieny oraz, aby przykry zapach nie przechodził na potrawy, wysuszyć piekarnik za pomocą funkcji z termoobiegiem przy 160°C przez około 10 minut.

Podczas czyszczenia zaleca się stosowanie gumowych rękawic.

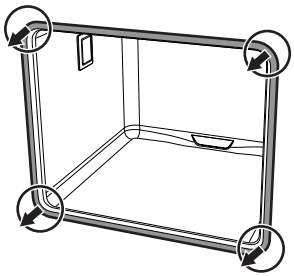
Aby ułatwić ręczne usuwanie trudno dostępnych części można zdjąć drzwiczki.

4.5 Konserwacja nadzwyczajna

Demontaż i montaż uszczelki

W celu wymontowania uszczelki, należy:

- Odczepić zaczepy umieszczone na 4 rogach i pociągnąć uszczelkę na zewnątrz.



W celu zamontowania uszczelki, należy:

- Zaczepić zaczepy umieszczone w 4 rogach uszczelki.

Porady dotyczące konserwacji uszczelki

Uszczelka musi być miękka i elastyczna.

- Utrzymywać uszczelkę w czystości stosując nieściernej gąbki i letniej wody.

Wymienić lampkę oświetlenia wewnętrznego

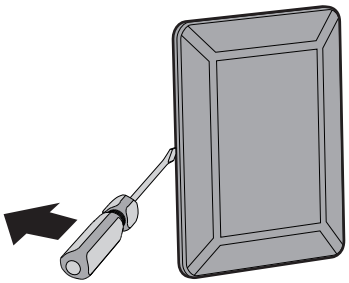
Części pod napięciem
Niebezpieczeństwo porażenia prądem

- Odłączyć urządzenie od zasilania elektrycznego.

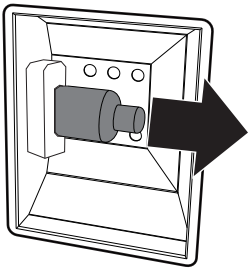
Komora urządzenia jest wyposażona w żarówkę 40 W.

1. Usunąć wszystkie akcesoria z wnętrza komory urządzenia.
2. Wyjąć ramki na ruszty/blachy.
3. Zdjąć pokrywę żarówki za pomocą odpowiedniego narzędzia (na przykład śrubokręta).

Uważać, aby nie zarysować emalii na ściance komory pieczenia.

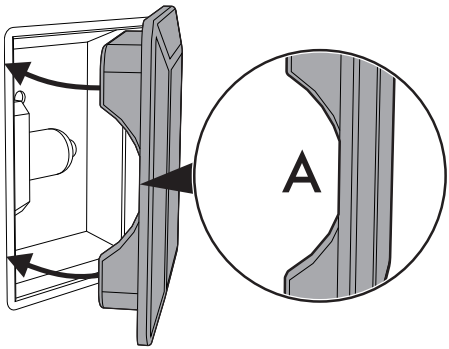


4. Wyjąć żarówkę.



Nie dotykać żarówki halogenowej palcami, użyć odpowiedniego materiału zabezpieczającego.

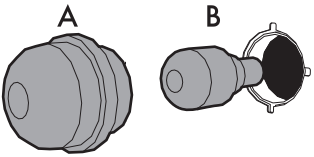
5. Włożyć nową żarówkę.
6. Zamontować pokrywkę. Pozostawić wewnętrzny profil szybki (A) skierowany do drzwiczek.



7. Nacisnąć pokrywę, aby idealnie przylegała do oprawki.

Wymiana żarówki wewnętrznego oświetlenia (piekarnik pomocniczy)

1. Odkręcić w lewo obudowę **A**.
2. Wymienić żarówkę **B** na nową o takiej samej charakterystyce (25W). Stosować wyłącznie żarówki do piekarników (T 300 °C).



Zamontować osłonę **A**.

PL

5 Montaż

5.1 Ustawienie

Ciężkie urządzenie
Niebezpieczeństwo zmiażdżenia

- Z pomocą drugiej osoby umieścić urządzenie w meblu.

Naciśnięcie na otwarte drzwiczki
Ryzyko uszkodzenia urządzenia

- Nie używać otwartych drzwiczek jako dźwigni do ustawienia urządzenia w meblu.
- Nie wywierać zbyt dużego nacisku na otwarte drzwiczki.

Wydzielanie ciepła podczas działania urządzenia
Ryzyko pożaru

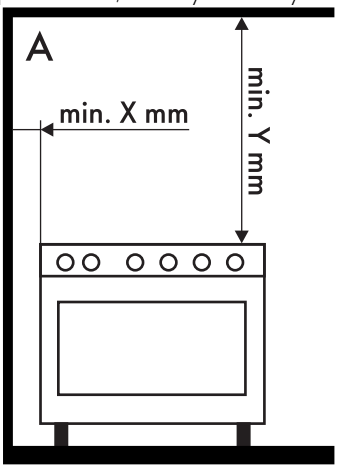
- Okleiny, spoiwa lub powłoki z tworzyw sztucznych na meblach przylegających do urządzenia powinny być odporne na wysoką temperaturę (nie niższa niż 90 °C).

Niniejsze urządzenie może być zamontowane przy ścianie, która wznosi się ponad blat roboczy, w minimalnej odległości **X** mm od boku urządzenia, tak jak to pokazano na Rys. „**A**" i „**C**" odnoszących się do klas instalacji.

Półki umieszczone nad blatem roboczym urządzenia muszą się znajdować w minimalnej odległości Y mm. Jeżeli nad płytą kuchenną zostanie zainstalowany okap wyciągowy, skonsultować jego instrukcję i zachować odpowiednią odległość.

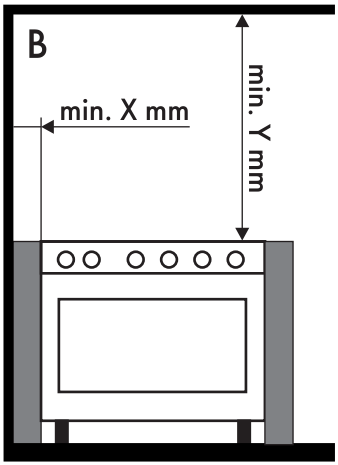
X	50 mm
Y	750 mm

Niniejsze urządzenie, w zależności od rodzaju montażu, należy do klasy:



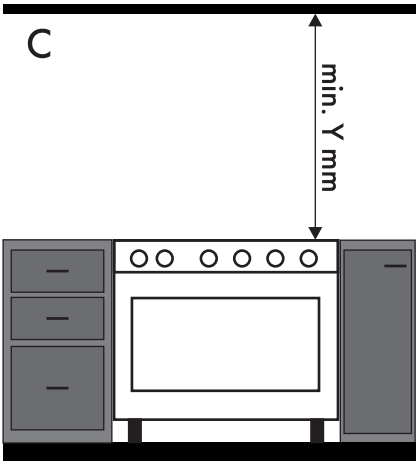
A - Klasa 1

(Urządzenie niezabudowane)



B - Klasa 2 podklasa 1

(Urządzenie zabudowane)

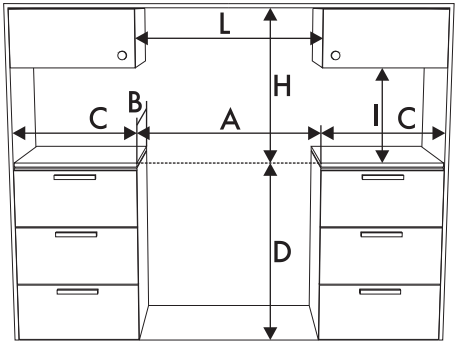


C - Klasa 2 podklasa 1

(Urządzenie zabudowane)

Urządzenie musi zainstalować wykwalifikowany technik, zgodnie z obowiązującymi przepisami.

Gabaryty urządzenia



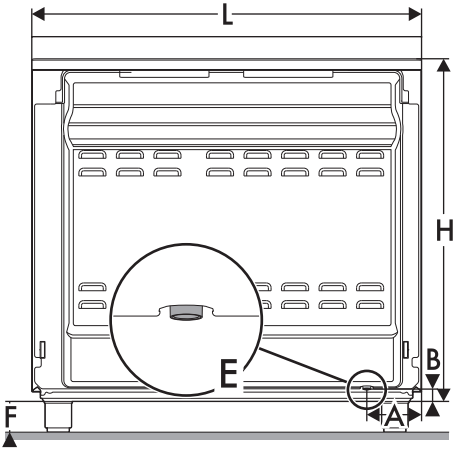
A	900 mm
B	600 mm
C[1]	min. 150 mm
D	900 - 915 mm
H	750 mm
I	450 mm
L[2]	900 mm

[1] Minimalna odległość od bocznych ścianek lub od innych materiałów łatwopalnych.

[2] Minimalna szerokość szafki (=A).

PL

Wymiary urządzenia: Miejsce podłączenia elektrycznego (mm)



A	124
B	38
F	min. 70 - maks. 110
H	809
L	898

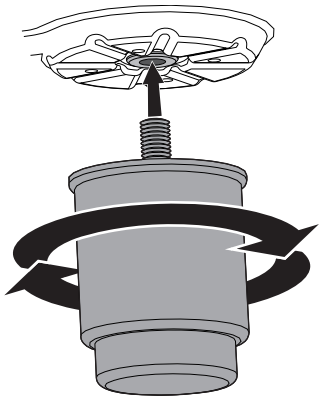
E = Podłączenie elektryczne

Ustawienie i wypoziomowanie

Ciężkie urządzenie
Ryzyko uszkodzenia urządzenia

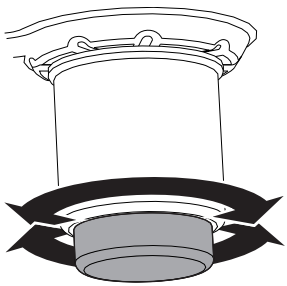
- Najpierw włożyć nóżki przednie, a następnie tylne.

- Po podłączeniu gazowym i elektrycznym, dokręcić do urządzenia cztery nóżki znajdujące się w wyposażeniu.



Aby zapewnić większą stabilność, urządzenie musi być dobrze wypoziomowane na posadzce.

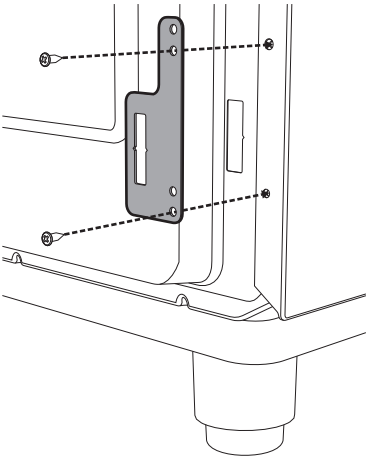
- Dokręcić lub odkręcić nóżkę w dolnej części, aż do wypoziomowania i ustabilizowania urządzenia na posadzce.



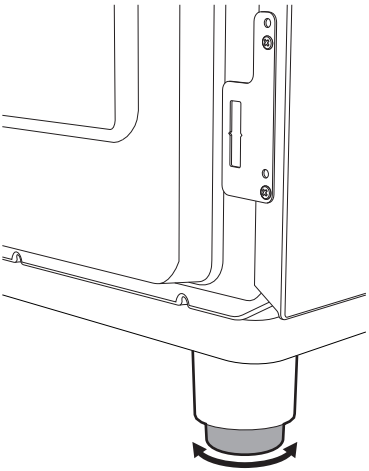
Montaż na ścianie

Aby uniknąć przewrócenia, należy zamontować elementy stabilizujące.

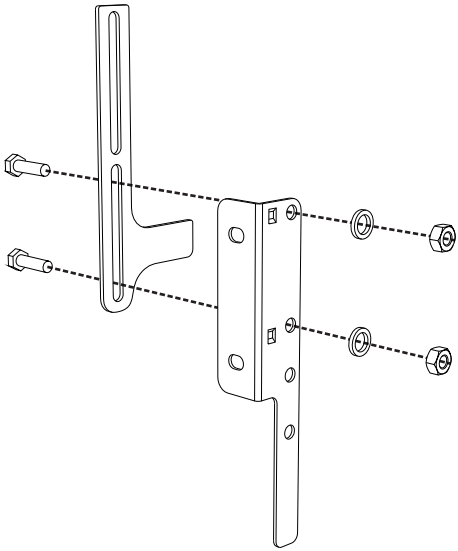
1. Dokręcić płytkę mocującą z tyłu urządzenia do ściany.



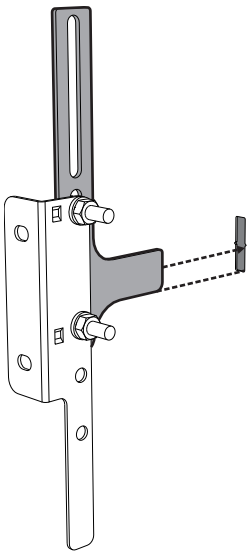
2. Wyregulować wysokość 4 nóżek.



3. Zmontować listwę mocującą.

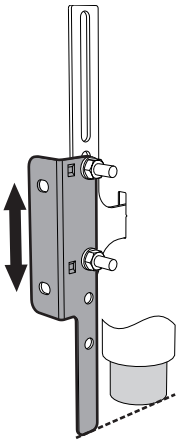


4. Wyrównać podstawę haka listwy mocującej z podstawą nacięcia na płytce mocującej do ściany.

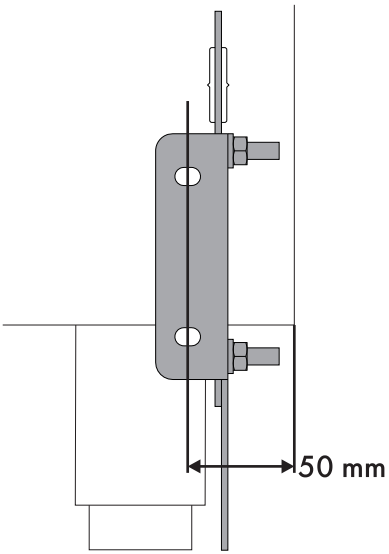


PL

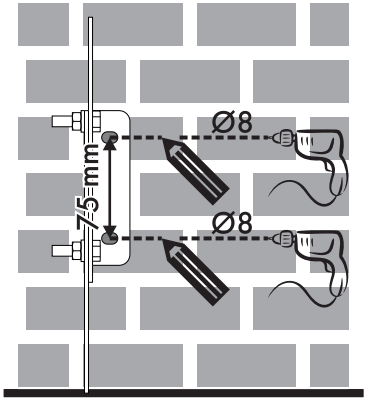
5. Wyrównać podstawę listwy mocującej aż do ziemi i dokręcić śruby w celu zablokowania wymiarów.



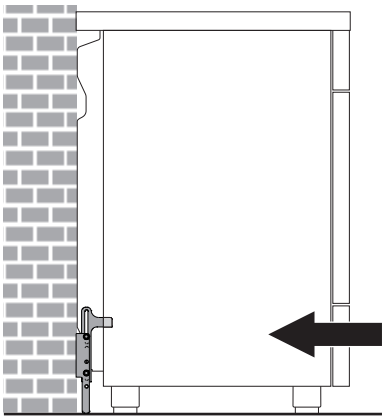
6. Uwzględnić odległość 50 mm od boku urządzenia do otworów w listwie.



7. Umieścić listwę na ścianie i zaznaczyć pozycję otworów do wykonania.



8. Po wywierceniu otworów użyć kołków z wkrętami w celu przymocowania listwy do ściany.
9. Popchnąć kuchnię do ściany i jednocześnie włożyć listwę do płytki przymocowanej do tylnej ścianki urządzenia.



5.2 Podłączenie elektryczne

Napięcie elektryczne
Niebezpieczeństwo porażenia prądem

- Podłączenie elektryczne powinno być wykonane przez autoryzowany personel techniczny.
- Zastosować środki ochrony indywidualnej.
- Należy obowiązkowo wykonać uziemienie, zgodnie z normami bezpieczeństwa dotyczącymi instalacji elektrycznych.
- Odłączyć główne zasilanie elektryczne.
- Używać przewodów odpornych na temperaturę co najmniej 90 °C.
- Moment dokręcenie śrub przewodów zasilających listwy zaciskowej powinien wynosić 1,5 - 2 Nm.

Informacje ogólne

Sprawdzić, czy charakterystyka sieci elektrycznej odpowiada danym przedstawionym na tablice znamionowej.

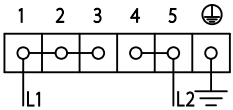
Tabliczka znamionowa, zawierająca dane techniczne, numer seryjny i oznaczenie, jest umieszczona na urządzeniu, w widocznym miejscu.

Nigdy nie zdejmować tabliczki znamionowej.

Uziemienie powinno być wykonane za pomocą przewodu dłuższego niż pozostałe o przynajmniej 20 mm.

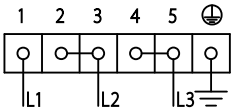
Urządzenie może funkcjonować:

- **220-240 V 2~**



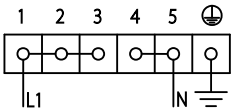
Kabel **trójżyłowy 3 x 6 mm²**.

- **220-240 V 3~**



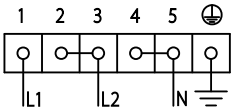
Kabel **czterożyłowy 4 x 6 mm²**.

- **220-240 V 1N~**



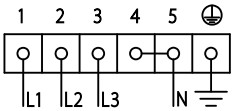
Kabel **trójżyłowy 3 x 6 mm²**.

- **380-415 V 2N~**



Kabel **czterożyłowy 4 x 6 mm²**.

- **380-415 V 3N~**



Kabel **pięciożyłowy 5 x 2,5 mm²**.

Wskazane wartości dotyczą wewnętrznego przekroju kabla.

PL

Wymiary kabli zasilających uwzględniają współczynnik jednoczesności (zgodnie z normą EN 60335-2-6).

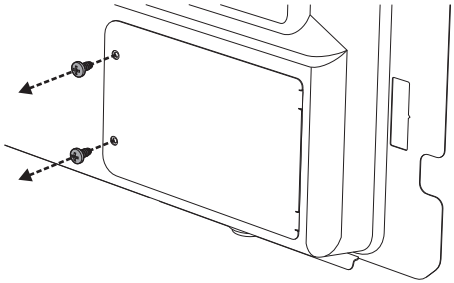
Podłączenie stałe

Na linii zasilania urządzenia należy przygotować wielobiegunowy rozłącznik, o odległości pomiędzy stykami zapewniającej całkowite rozłączenie w warunkach kategorii przepięciowej III, zgodnie z wymogami instalacyjnymi.

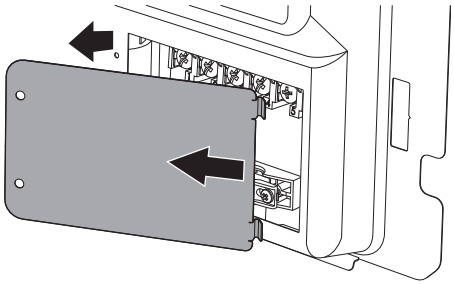
Dostęp do listwy zaciskowej

Aby podłączyć kabel zasilający, należy przejść do listwy zaciskowej znajdującej się na tylnej osłonie:

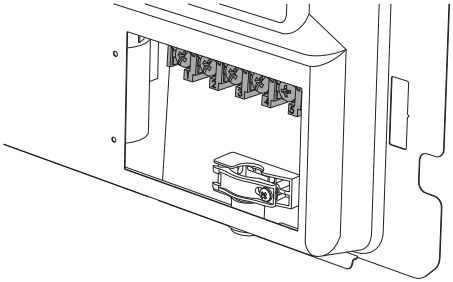
1. Wyjść śruby mocujące drzwiczki do tylnej osłony.



2. Lekko obrócić drzwiczki i wyjąć je z gniazda.

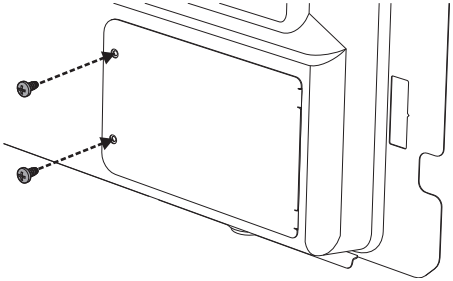


3. Zainstalować kabel zasilający.



Przed zainstalowaniem kabla zasilającego zaleca się poluzowanie śruby dławika kablowego.

4. Po zakończeniu czynności, umieścić tylną osłonę na miejscu i przymocować ją wyjętymi wcześniej śrubami.



5.3 Instrukcje dla montażysty

- Nie zginać i nie przyciskać kabla podłączeniowego do sieci elektrycznej.
- Urządzenie musi być zamontowane zgodnie ze schematami montażowymi.
- Jeżeli po wykonaniu wszystkich prób, urządzenie funkcjonuje nieprawidłowo skontaktować się z najbliższym Autoryzowanym Centrum Serwisowym.
- Po prawidłowym zamontowaniu urządzenia, należy przeszkolić użytkownika na temat prawidłowego sposobu funkcjonowania.

914779577/C