

# Spis treści

<b>1 Ostrzeżenia</b>	<b>340</b>
1.1 Ogólne zalecenia dotyczące bezpieczeństwa	340
1.2 Odpowiedzialność producenta	344
1.3 Przeznaczenie urządzenia	344
1.4 Tabliczka znamionowa	345
1.5 Instrukcja obsługi	345
1.6 Utylizacja	345
1.7 Jak czytać instrukcje obsługi	346
1.8 Oszczędność energii	346
1.9 Wskazówki dla europejskich organów kontrolnych	347
<b>2 Opis</b>	<b>348</b>
2.1 Opis ogólny	348
2.2 Płyta kuchenna	349
2.3 Panel sterowania	350
2.4 Pozostałe części	351
2.5 Dostępne akcesoria	351
<b>3 Użytkowanie</b>	<b>353</b>
3.1 Ostrzeżenia	353
3.2 Pierwsze użycie	354
3.3 Użytkowanie akcesoriów	354
3.4 Użytkowanie płyty	355
3.5 Użytkowanie schowka	359
3.6 Użytkowanie piekarnika	360
3.7 Porady dotyczące przygotowywania potraw	363
3.8 Zegar programowania	364
<b>4 Czyszczenie i konserwacja</b>	<b>370</b>
4.1 Ostrzeżenia	370
4.2 Czyszczenie urządzenia	370
4.3 Demontaż drzwiczek	371
4.4 Czyszczenie szklanych drzwiczek	372
4.5 Czyszczenie wnętrza piekarników	372
4.6 Piroliza	372
4.7 Konserwacja nadzwyczajna	374
<b>5 Montaż</b>	<b>375</b>
5.1 Podłączenie elektryczne	375
5.2 Ustawienie	377
5.3 Instrukcje dla montażysty	380

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](http://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 tłuszczu i oleju 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.
- 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.

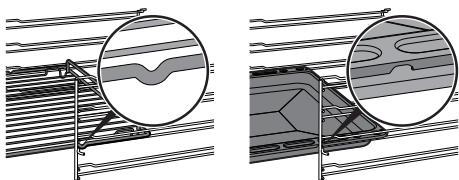
## Uszkodzenie urządzenia

- 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,



## Ostrzeżenia

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 vitroceramicznej 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.



## Ostrzeżenia

- 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 vitroceramiczna jest bardzo wytrzymała na uderzenia. Należy jednak unikać upadku przedmiotów na powierzchnię grzewczą, ponieważ, jeżeli są ostre, mogłyby spowodować jej pęknięcie.
- Nie wolno stosować vitroceramicznej 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

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



## Ostrzeżenia

### 1.7 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

### 1.8 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.
- Wytńczyć 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.

1. Sekwencja instrukcji obsługi.

- Pojedyncza instrukcja obsługi.



## 1.9 Wskazówki dla europejskich organów kontrolnych

### Fan forced mode

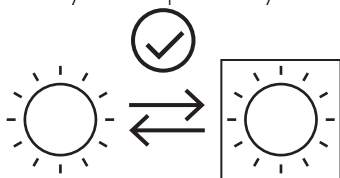
funkcja ECO wykorzystywana w celu określenia klasy efektywności energetycznej jest zgodna ze specyfikacjami normy europejskiej EN 60350-1.

### Dane techniczne efektywności energetycznej

Informacje zgodnie z rozporządzeniami europejskimi w zakresie etykiet efektywności energetycznej i eko-projektu znajdują się w osobnym dokumencie dołączonym do instrukcji produktu. Dane te widnieją w „Karcie informacji o produkcie”, którą można pobrać ze strony internetowej w zakładce poświęconej przedmiotowemu produktowi.

### Źródła światła

- Niniejsze urządzenie zawiera źródła światła wymienne przez użytkownika.

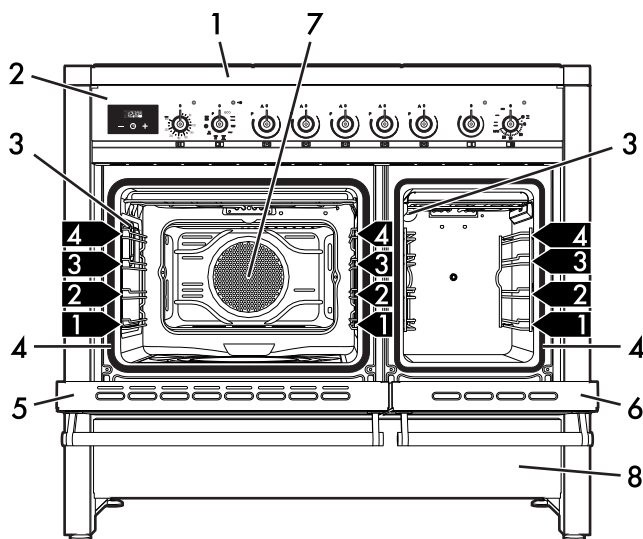


- Źródła światła znajdujące się w tym produkcie są przeznaczone do działania przy temperaturze otoczenia  $\geq 300^{\circ}\text{C}$  i do korzystania z nich w zastosowaniach o wysokiej temperaturze, takich jak piekarniki.
- Niniejsze urządzenie zawiera źródła światła o klasie efektywności „G”.



## 2 Opis

### 2.1 Opis ogólny



1 Płyta kuchenna

2 Panel sterowania

3 Lampki

4 Uszczelka

5 Drzwiczki piekarnika głównego

6 Drzwiczki piekarnika pomocniczego

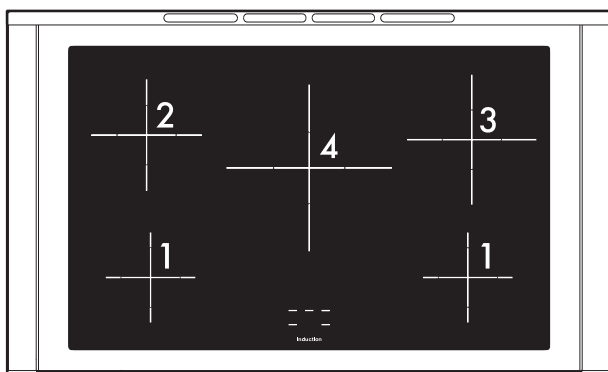
7 Wentylator

8 Schowek

**1,2,3...** Poziom ramki na ruszty/blachy



## 2.2 Płyta kuchenna



Strefa	Wymiary Wys. x dł. (mm)	Ø garnka minimum (mm)*	Maks. pobrana moc (W)**	Pobrana moc w funkcji Booster (W)**
1	145 x 145	120	1400	2200
2	180 x 180	145	1850	3000
3	210 x 210	145	2300	3700
4	260 x 260	180	2600	3700

\*Garnki o mniejszej średnicy mogą być wykrywane, o ile są przeznaczone do płyt indukcyjnych.

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

### Zalety gotowania na płycie indukcyjnej

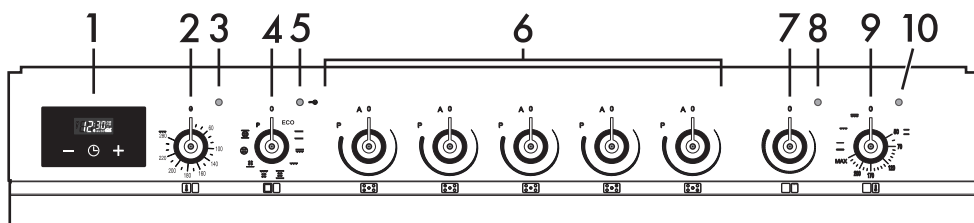


Płyta jest wyposażona w oddzielną cewkę indukcyjną do każdej strefy grzewczej. Każda cewka znajdująca się pod powierzchnią vitroceramiczną emituje pole elektromagnetyczne, które wytwarza ciepło na dnie naczynia. Ciepło nie jest przenoszone na indukcyjną strefę grzewczą, ale dzięki prądom wirowym wytwarza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

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

### 2 Pokrętko temperatury piekarnika głównego

Za pomocą tego pokrętko można wybrać temperaturę pieczenia.

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

### 3 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.

### 4 Pokrętko funkcji piekarnika głównego

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

### 5 Kontrolka blokady drzwiczek

Włącza się po uaktywnieniu cyklu automatycznego czyszczenia (pirolizy).

### 6 Pokrętko stref grzewczych płyty

Do sterowania strefami grzewczymi płyty indukcyjnej. Wcisnąć i przekręcić pokrętko w prawo, aby wyregulować moc funkcjonowania płyty, od minimum **1** do maksimum **9**. Moc jest wskazywana na wyświetlaczu znajdującym się na płycie kuchennej.

### 6 Pokrętko grilla piekarnika pomocniczego

Przekręcić pokrętko grilla w prawo, na pożądaną pozycję.

### 7 Kontrolka grilla piekarnika pomocniczego

Włączenie się kontrolki oznacza, że grill jest włączony.

### 8 Pokrętko termostatu piekarnika pomocniczego

Temperaturę pieczenia wybiera się poprzez przekręcenie pokrętko w prawo, na żądaną wartość w zakresie od 50° do 220°C. Piekarnik włącza się poprzez obrócenie pokrętko w prawo, na dowolną pozycję.

### 9 Kontrolka piekarnika pomocniczego

Włączenie się kontrolki oznacza, że piekarnik pomocniczy znajduje się w fazie nagrzewania.



Wyłączenie się tej kontrolki oznacza osiągnięcie ustalonej temperatury. Regularne miganie wskazuje, że temperatura w piekarniku jest utrzymywana na stałym ustawionym poziomie.

## 2.4 Pozostałe części

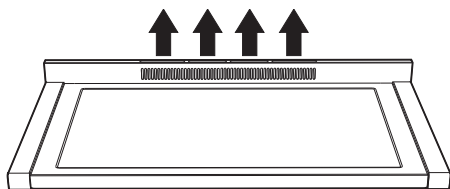
### Poziomy pozycjonowania

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).

### 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.



### Oświetlenie wewnętrzne

Wewnętrzne oświetlenie urządzenia włącza się:

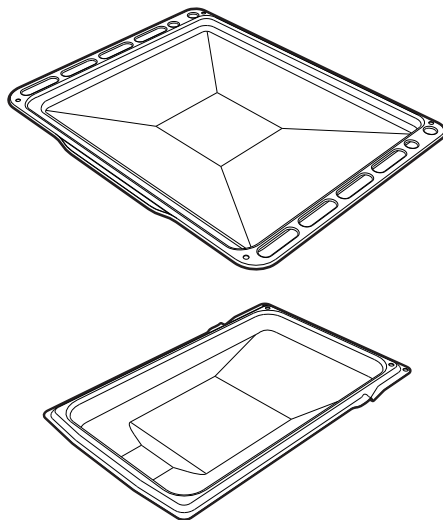
- po otwarciu drzwiczek;
- po wybraniu jakiegokolwiek funkcji z wyjątkiem funkcji ECO i piroliza.

## 2.5 Dostępne akcesoria

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

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

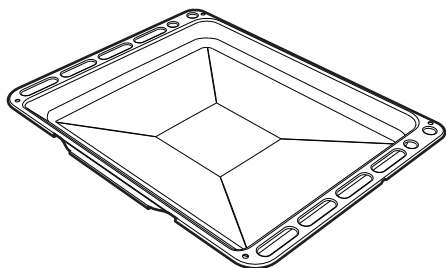
### Blacha piekarnika



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

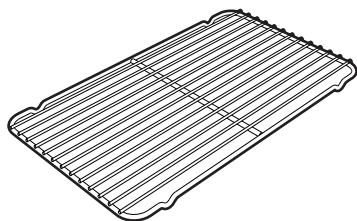
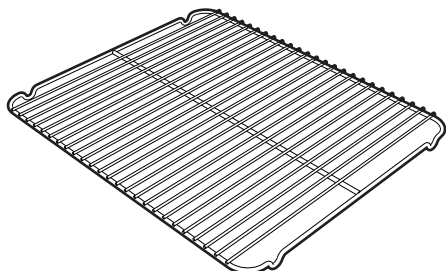


## Głęboka blacha



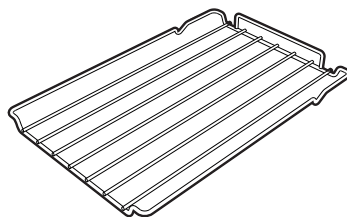
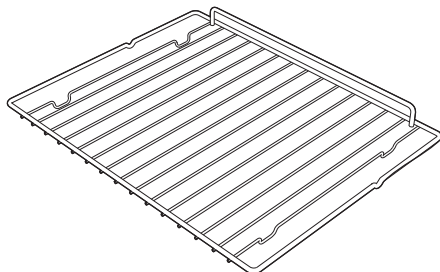
Do gromadzenia tłuszczu wydzielającego się z produktów umieszczonych na górnym ruszcie i pieczenia tortów, pizzy i ciast.

## Ruszt do blachy



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

## Ruszt



Do podtrzymywania naczyń z pieczoną potrawą.



## 3 Użytkowanie

### 3.1 Ostrzeżenia



#### Wysoka temperatura wewnątrz piekarnika podczas użytkowania **Niebezpieczeństwo poparzeń**

- Podczas pieczenia drzwiczki powinny być zamknięte.
- Podczas przekręcania żywności w piekarniku 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.



#### 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 **Niebezpieczeństwo poparzeń**

- Upewnić się, że korony znajdują się na swoim miejscu oraz posiadają nakładki.
- Podgrzany tłuszcz i olej mogą się zapalić. Zachować maksymalną ostrożność.



#### Wysoka temperatura wewnątrz schowka 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 przyrządzania potraw.
- Nie wkładać do piekarnika potraw w zamkniętych puszkach lub pojemnikach.
- Nie zostawiać urządzenia bez nadzoru podczas pieczenia potraw, które mogą wydzielać tłuszcz lub olej.
- Wyjąć z komory wszystkie blachy i ruszty, które nie są używane podczas pieczenia.



# Użytkowanie



## Niedozwolone użycie Ryzyko uszkodzenia powierzchni

- Nie przykrywać dna komory pieczenia 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.
- Upewnić się, że korony znajdują się na swoim miejscu oraz posiadają nakładki.
- 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.

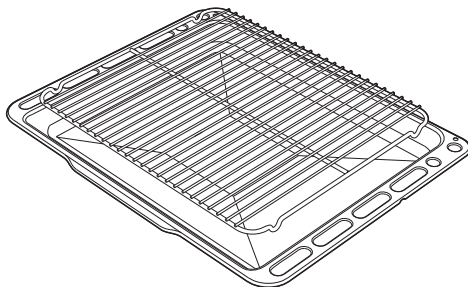
## 3.2 Pierwsze użycie

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 ). Rozgrzać pustą piekarnikę do maksymalnej temperatury, aby usunąć ewentualne pozostałości fabryczne.

## 3.3 Użytkowanie akcesoriów

### Ruszt do blachy

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

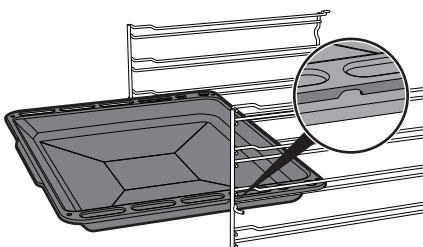
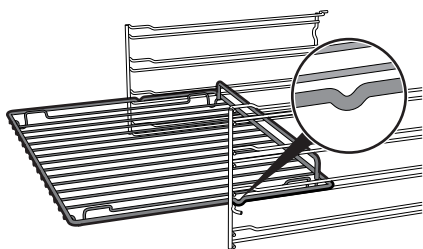




## Ruszty i blachy

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 piekarnika.



Delikatnie włożyć ruszty i blachy aż do końca.



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

## 3.4 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.

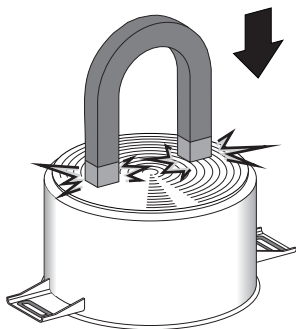
### Nieodpowiednie naczynia:

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




## Użytkowanie


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  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

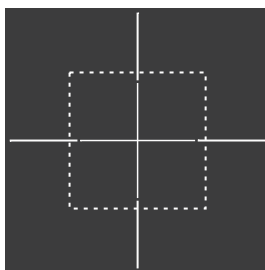
Jeżeli na strefie grzewczej nie znajduje się żaden garnek lub jest zbyt mały, płyta nie wytwarza energii i na wyświetlaczu pojawi się symbol .

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

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 (patrz „Płyta kuchenna“)



## 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.

## Przyspieszanie nagrzewania



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

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

1. Przekręcić pokrętkę 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 pokrętki w lewo, spowoduje automatyczne dezaktywowanie funkcji przyspieszenia nagrzewania.

## Podgrzewania potrawy



Za pomocą tej funkcji można utrzymywać w temperaturze ugotowane wcześniej potrawy.

Aby uaktywnić funkcję Podgrzewanie potrawy:

- Przekręcić pokrętkę żądanej strefy grzewczej, dopóki na jej wyświetlaczu nie pojawi się symbol **U**.



# Użytkowanie

## Funkcja Booster

**i** 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 pokrętko 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 pokrętki.

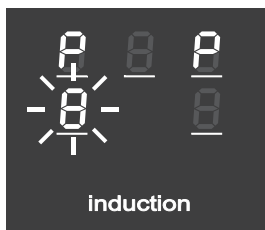
**i** Funkcja booster ma pierwszeństwo w stosunku do funkcji przyspieszania nagrzewania.

## Zarządzanie mocą

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



**i** Pierwszeństwo zależy od ostatniej ustawionej strefy.

## 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 szczytkowe



### 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 . Gdy temperatura zjedzie poniżej 60°C symbol zniknie.

## Blokada sterowania




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

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

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





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



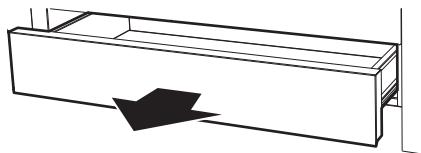
W przypadku dłuższej przerwy w dostarczaniu energii blokada sterowania zostanie dezaktywowana. Przystąpić do uaktywnienia jak opisano wyżej.

## Kody błędów

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

## 3.5 Użytkowanie schowka

W dolnej części kuchni znajduje się schowek, który można otworzyć pociągając do siebie uchwyt. Można do niego włożyć garnki lub metalowe przedmioty niezbędne podczas użytkowania urządzenia.





## 3.6 Użytkowanie piekarnika

### Włączenie piekarnika

Aby włączyć piekarnik, należy:

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



Regularne miganie kontrolki termostatu podczas pieczenia jest rzeczą normalną i wskazuje stałe utrzymywanie temperatury wewnątrz piekarnika.

### Drzwiczki 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 czasy pieczenia (i ewentualnego nagrzewania) są dłuższe i mogą zależeć od ilości produktów włożonych do komory piekarnika.



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.



#### 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.



#### Szeroki Grill

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



## Mały grill

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.

## 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)

## Grill + obieg powietrza

Powietrze wytwarzane przez wentylator zmniejsza falę ciepła emitowaną przez grill umożliwiając optymalne grillowanie dużej wielkości kawałków. 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.

W modelach z pirolizą specjalne funkcje rozmrażania i wyrastania znajdują się w tej samej funkcji.



## Termoobieg z obiegiem powietrza

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



# Użytkowanie



## Turbo

Połączenie systemu wentylatora z tradycyjnym sprawia, że pieczenie jest bardzo szybkie i skuteczne w przypadku produktów umieszczonych na różnych poziomach, bez przesyłania zapachów i smaków. Idealne do potraw o dużej objętości, wymagających intensywnego pieczenia.



## Piroliza

Po ustawieniu tej funkcji piekarnik osiąga temperaturę nawet do 500°C, eliminując wszelki tłuszcz osadzający się na wewnętrznych ściankach.

## Funkcje piekarnika pomocniczego



## 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.



## Grzałka dolna

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.



## Mały grill

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.



## Szeroki Grill

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



## 3.7 Porady dotyczące przygotowywania potraw


### 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).
- Równoczesne stosowanie kilku piekarników może niekorzystnie wpłynąć na rezultaty pieczenia.

### 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 z funkcją Grill i Grill z obiegiem powietrza

- 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 piekarnika.
- Należy umieścić produkt na środku rusztu.
- W funkcji Grilla zaleca się przekręcenia pokrętki temperatury na najwyższą wartość, na symbol  w celu zoptymalizowania pieczenia.

- Przed pieczeniem należy przyprawić produkty. Należy również posmarować produkt olejem lub płynnym masłem.
- Do gromadzenia płynów produkowanych podczas grillowania używać blachy na pierwszym dolnym poziomie.
- Czas trwania pieczenia z funkcją Grilla nie może przekraczać 60 minut w piekarnikach wielofunkcyjnych i 30 minut w piekarniku pomocniczym.

### 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.
- 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.
- Podczas pieczenia ciast lub warzyw może wystąpić zjawisko kondensacji na szybcie. Aby uniknąć takiego zjawiska, otworzyć dwa razy z maksymalną ostrożnością drzwiczki podczas pieczenia.

### Porady dotyczące rozmrażania i wyrastania ciasta

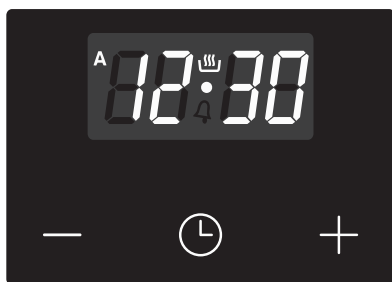
- Umieścić na pierwszym poziomie piekarnika zamrożony produkt bez opakowania w pojemniku bez pokrywki.
- Nie nakładać produktów jeden na drugim.



# Użytkowanie

- 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.
- Najbardziej delikatne części można przykryć folią aluminiową.
- Dla zapewnienia prawidłowego wyrastania ciasta umieścić na dnie piekarnika pojemnik z wodą.



## 3.8 Zegar programowania




 Przycisk zmniejszania wartości


 Przycisk zegara


 Przycisk zwiększania wartości





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




Wcisnąć przycisk  aby wyzerować zegar programowania.

## Ustawienie godziny

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

Przy pierwszym użyciu lub po awarii zasilania, urządzenie będzie pokazywać migające cyfry  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

**i** 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 .
  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.

**i** Nie można ustawić czasu trwania pieczenia dłuższego niż 10 godzin.

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

## Pieczenie zaprogramowane

**i** 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. (Na przykład jest godzina 17.30).



## Użytkowanie

- Nacisnąć lub , aby ustawić żądane minuty. (Na przykład 1 godzina).
- Wcisnąć przycisk menu . Na wyświetlaczu pojawi się napis na zmianę z sumą bieżącej godziny i ustawionego wcześniej czasu trwania pieczenia. (Na przykład godzina zakończenia pieczenia to 18.30).
- Wcisnąć przyciski lub , aby ustawić godzinę zakończenia pieczenia. (Na przykład 19.30).



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

- Odczekać około 7 sekund bez wciśnięcia żadnego przycisku, aby uaktywnić funkcję. Na wyświetlaczu pojawi się bieżąca godzina i włączą się symbole i .
- Wybrać funkcję i temperaturę pieczenia.
- Po zakończeniu pieczenia elementy grzejne zostaną wyłączone. Na wyświetlaczu wyłączy się symbol , symbol będzie migał i uaktywni się dzwonek.

- Ustawić pokrętką funkcji i temperatury na **0**.
- Aby wyłączyć dzwonek wystarczy wcisnąć jakikolwiek przycisk zegara programowania.
- Jednocześnie wcisnąć przyciski i , aby wyzerować ustawione zaprogramowanie.



Nie można ustawić czasu trwania pieczenia dłuższego niż 10 godzin.



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 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  i migający symbol  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.



# Użytkowanie

## Przykładowa tabela pieczenia (piekarnik główny)

Potrawy	Ciężar (kg)	Funkcja	Pozycja przewodnicy od dołu	Temperatura (°C)	Czas (w minutach)	
Lasagne	3 - 4	Statyczny	1	220 - 230	45 - 50	
Zapiekanka makaronowa	3 - 4	Statyczny	1	220 - 230	45 - 50	
Pieczona cielęcina	2	Turbo/Termoobieg	2	180 - 190	90 - 100	
Schab	2	Turbo/Termoobieg	2	180 - 190	70 - 80	
Kiełbasa	1,5	Grill + obieg powietrza	3	250/280	15	
Rostbef	1	Turbo/Termoobieg	2	200	40 - 45	
Królik pieczony	1,5	Termoobieg	2	180 - 190	70 - 80	
Filet z indyka	3	Turbo/Termoobieg	2	180 - 190	110 - 120	
Pieczony baleron	2 - 3	Turbo/Termoobieg	2	180 - 190	170 - 180	
Kurczak pieczony	1,2	Turbo/Termoobieg	2	180 - 190	65 - 70	
					<b>Strona 1</b>	<b>Strona 2</b>
Kotlety wieprzowe	1,5	Grill + obieg powietrza	3	250/280	15	5
Żeberka	1,5	Grill + obieg powietrza	3	250/280	10	10
Bekon	0,7	Grill	4	250/280	7	8
Filet wieprzowy	1,5	Grill + obieg powietrza	3	250/280	10	5
Filet wołowy	1	Grill	4	250/280	10	7
Pstrąg	1,2	Turbo/Termoobieg	2	160 - 170	35 - 40	
Żabnica	1,5	Turbo/Termoobieg	2	160 - 170	60 - 65	
Turbot	1,5	Turbo/Termoobieg	2	160 - 170	45 - 50	
Pizza	1	Grzałki z obiegami	2	250/280	8 - 10	
Chleb	1	Termoobieg	2	190 - 200	25 - 30	
Focaccia	1	Turbo/Termoobieg	2	180 - 190	20 - 25	
Babka piaskowa	1	Termoobieg	2	160	55 - 60	
Tarta z dżemem	1	Statyczny	2	170	30 - 40	
Sernik	1	Termoobieg	2	160 - 170	55 - 60	
Nadziewane tortellini	1	Turbo/Termoobieg	2	160	20 - 25	
Ciasto Paradiso	1,2	Termoobieg	2	160	55 - 60	
Profiterole	1,2	Turbo/Termoobieg	2	180	80 - 90	
Biszkopt	1	Termoobieg	2	150 - 160	55 - 60	
Ciasto ryżowe	1	Turbo/Termoobieg	2	160	55 - 60	
Rogaliki drożdżowe	0,6	Termoobieg	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	Pozycja przewodnicy od dołu	Temperatura (°C)	Czas (w minutach)	
Kurczak na rożnie	1.2	Grill		220 - 250	70 - 80	
Kurczak na rożnie	2.5	Grill		200	200 - 220	
Królik pieczony	1	Statyczny	2	190 - 200	85 - 90	
Kurczak pieczony	1	Statyczny	2	190 - 200	80 - 85	
					<b>Strona 1</b>	<b>Strona 2</b>
Kotlety	0.8	Grill	4	250	13	5
Hamburgery	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.



## 4 Czyszczenie i konserwacja

### 4.1 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 lub agresywnych detergentów (np. produktów z granulakami, 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.

### 4.2 Czyszczenie urządzenia

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

#### Codziennie 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, nieściernie, ewentualnie używając drewnianych lub plastikowych przyrządów. Dokładnie umyć wodą, następnie wytrzeć miękką szmatką lub ściereczką z mikrofibry.

Nie pozwolić na zaschnięcie słodkich resztek na urządzeniu (np.: dżem), ponieważ mogłyby uszkodzić emalię wewnątrz urządzenia.

#### Kratki płyty kuchennej

Zdjąć kratki i umyć w letniej wodzie z nieściernym środkiem czyszczącym. Dokładnie usunąć stwardniałe zabrudzenia. Wytrzeć i umieścić na płycie.



Ciągły kontakt kratki z płomieniem może doprowadzić do pogorszenia stanu emalii w strefach narażonych na wysoką temperaturę. Jest to najzupełniej normalne i nie wpływa na ich funkcjonalność.

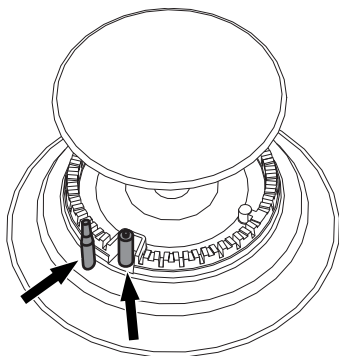
#### Korony i nakładki

W celu wyczyszczenia można zdjąć korony i nakładki. Wymyć je w ciepłej wodzie z dodatkiem nieściernego środka czyszczącego. Dokładnie usunąć cały zaschnięty brud i poczekać, aż całkowicie wyschną. Ponownie zamontować korony upewniając się o włożeniu ich razem z nakładkami na miejsce.



## Świece i termopary

Aby prawidłowo funkcjonowały, świece zapłonowe i termopary muszą być zawsze czyste. Często je sprawdzać i, jeżeli konieczne, czyścić wilgotną szmatką. Ewentualny zasuszony osad można usunąć drewnianą wykałaczką lub igłą.

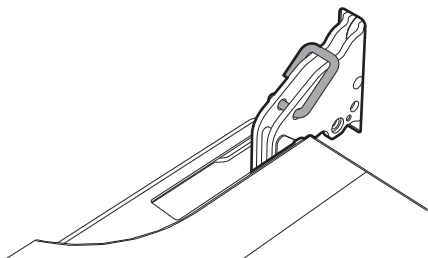


## 4.3 Demontaż drzwiczek

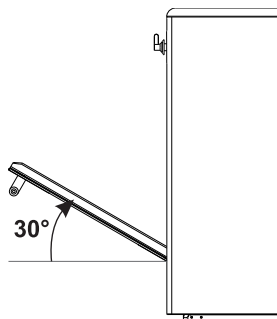
Aby ułatwić czynności związane z czyszczeniem, zaleca się zdjęcie drzwiczek i położenie ich na ściereczce.

Aby zdjąć drzwiczki należy:

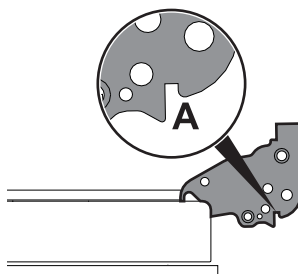
1. Otworzyć zupełnie drzwiczki i włożyć dwa sworznie w otwory zawiasów pokazanych na rysunku.



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 piekarniku, upewniając się, że rowki **A** całkowicie opierają się na szczelinach. Opuścić drzwiczki do dołu i po ich ustawieniu wyjąć sworznie z otworów zawiasów.





## Czyszczenie i konserwacja

### 4.4 Czyszczenie szklanych drzwiczek

Należy utrzymywać drzwiczki w czystości. Używać papierowych ręczników kuchennych. W przypadku uporczywego brudu, umyć wilgotną gąbką i zwyczajnym detergentem.

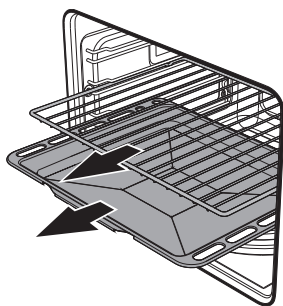


Zaleca się używanie produktów do czyszczenia sprzedawanych przez producenta.

### 4.5 Czyszczenie wnętrza piekarników

Aby utrzymać piekarniki w dobrym stanie należy je regularnie czyścić po każdym użyciu. Zawsze poczekać, aż wystygną.

- Wyjąć wszystkie możliwe do wyjęcia części.



- Wyczyścić ruszty urządzenia gorącą wodą i nieściernym detergentem, przetrzeć wodą i wytrzeć na sucho.



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



Aby ułatwić czynności związane z czyszczeniem, zaleca się zdjęcie drzwiczek.

### 4.6 Piroliza



- Piroliza jest procesem automatycznego czyszczenia w wysokiej temperaturze, który powoduje rozpuszczenie brudu. Dzięki takiemu procesowi można w bardzo prosty sposób wyczyścić wnętrze komory pieczenia.
- Ze względów bezpieczeństwa nie można używać płyty indukcyjnej w trakcie pirolizy.



#### Niedozwolone użycie Ryzyko uszkodzenia powierzchni

- Usunąć z wnętrza komory resztki jedzenia lub pozostałości pochodzące z poprzedniego pieczenia.




### Czynności wstępne

Przed włączeniem pirolizy:

- Wyczyścić wewnętrzną szybę według zwyczajnej procedury czyszczenia.
- W przypadku trudnego do usunięcia brudu, spryskać szybę produktem do czyszczenia piekarników (zwrócić uwagę na ostrzeżenia zamieszczone na produkcie); pozostawić na 60 minut, następnie przetrzeć wodą i wytrzeć szybę papierowym ręcznikiem lub szmatką z mikrofibry.
- Usunąć wszystkie akcesoria z wnętrza komory pieczenia.
- Wyjąć ramki na ruszty/blachy.
- Zamknąć drzwiczki.




## Ustawienie pirolizy

1. Przekręcić pokrętkę funkcji na symbol **P**.  
Na wyświetlaczu pojawi się napis  na zmianę z minimalnym czasem trwania pirolizy (2 godziny).
2. Użyć przycisków  lub  aby ustawić czas trwania cyklu czyszczenia w zakresie od minimalnie 2 godzin do maksymalnie 3 godzin i 30 minut.



Zalecany czas trwania pirolizy:

- Mało zabrudzony: 2 godziny.
- Średnio zabrudzony: 2 godziny i 45 minut.
- Bardzo brudny: 3 godziny i 30 minut.

3. Aby potwierdzić uruchomienie pirolizy wcisnąć przycisk .
4. Po minucie od rozpoczęcia pirolizy drzwiczki zostają zablokowane przez urządzenie uniemożliwiające ich otwarcie (lampka sygnalizująca zablokowanie drzwiczek zaświeca się).









Po włączeniu blokady drzwiczek nie można wybrać żadnej funkcji.

5. Po zakończeniu wszystkie numery na wyświetlaczu będą migać i zostanie wyemitowany sygnał dźwiękowy wskazujący koniec cyklu automatycznej pirolizy.
6. Ustawić pokrętkę funkcji na pozycji „0”.
7. Drzwiczki pozostają zablokowane, aż do momentu, gdy temperatura wewnątrz piekarnika nie powróci do poziomu bezpieczeństwa.

8. Począkać na ostudzenie piekarnika i zebrać resztki za pomocą wilgotnej szmatki z mikrofibry.

## Ustawienie zaprogramowanego cyklu pirolizy

Można zaprogramować godzinę rozpoczęcia pirolizy tak samo jak inne funkcje pieczenia.

1. Po uruchomieniu pirolizy (patrz „Ustawienie pirolizy”) nacisnąć i przytrzymać przycisk  przez 2 sekundy.
2. Trzymać naciśnięty przycisk  aż do pojawienia się na wyświetlaczu napisu .
3. W ciągu 5 sekund wcisnąć przyciski  i  w celu ustawienia godziny, o której cykl czyszczenia ma się zakończyć.
4. Wcisnąć przycisk , aby potwierdzić ustawione dane.



Podczas ustawiania pirolizy uważać, aby nie przekręcić pokrętki funkcji. W takim przypadku dane ustawione za pomocą zegara programowania zostaną wykasowane i będzie konieczne ich ponowne ustawienie.



Podczas pierwszego procesu pirolizy mogą się wydobywać nieprzyjemne zapachy wynikające ze zwyczajnego parowania substancji zastosowanych podczas produkcji. Jest to zwyczajne zjawisko, które znika po pierwszym cyklu pirolizy.



## Czyszczenie i konserwacja

**i**

Podczas pirolizy wentylatory produkują intensywniejszy hałas wynikający z większej prędkości obrotów. Jest to zwyczajne funkcjonowanie przewidziane do ułatwienia rozpraszania ciepła. Po zakończeniu pirolizy, aby uniknąć przegrzania ścianek mebli i przedniej części piekarnika, przez pewien okres czasu trwa wentylacja.

### 4.7 Konserwacja nadzwyczajna

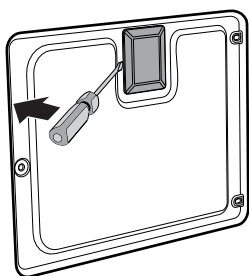


Części pod napięciem  
**Niebezpieczeństwo porażenia prądem**

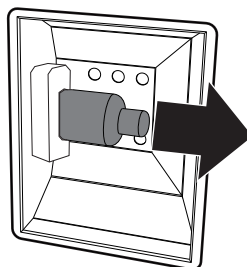
- Odłączyć piekarnik od zasilania elektrycznego.

### Wymiana żarówki wewnętrznej oświetlenia (piekarnik główny)

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



4. Wyjąć żarówkę.

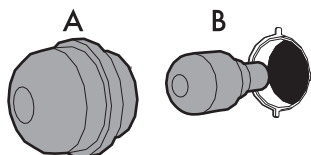


Nie dotykać żarówki halogenowej palcami, użyć odpowiedniego materiału zabezpieczającego.

5. Wymienić żarówkę na nową o takiej samej charakterystyce (40W).
6. Założyć poprawnie osłonę tak, aby jej wewnętrzny profil był skierowany ku drzwiczkom.
7. Nacisnąć pokrywę, aby idealnie przylegała do oprawki.

### Wymiana żarówki wewnętrznej 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).



3. Zamontować osłonę **A**.



## 5 Montaż

### 5.1 Podłączenie elektryczne



**Napięcie elektryczne  
Niebezpieczeństwo porażenia  
prądem**

- Podłączenie elektryczne powinno być wykonane przez wykwalifikowany personel techniczny.
- Zastosować środki ochrony indywidualnej.
- Należy obowiązkowo wykonać uziemienie, zgodnie z normami bezpieczeństwa dotyczącymi instalacji elektrycznych.
- Odfaczyć główne zasilanie elektryczne.
- Nigdy nie ciągnąć za przewód, aby wyjąć wtyczkę.
- Używać przewodów odpornych na temperaturę co najmniej 90°C.
- Moment dokręcenia śrub przewodów zasilających listwy zaciskowej powinien wynosić 1,5 - 2 Nm.

#### Informacje ogólne

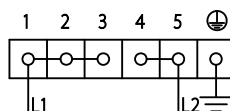
Sprawdzić, czy charakterystyka sieci elektrycznej odpowiada danym przedstawionym na tablicie znamionowej. Tabliczka znamionowa, zawierająca dane techniczne, numer seryjny i oznaczenie, jest umieszczona na urządzeniu, w widocznym miejscu.

Nie wolno zdejmować tabliczki znamionowej.

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

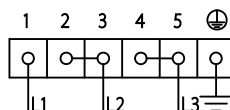
Urządzenie może funkcjonować:

- **220-240 V 2<sup>~</sup>**



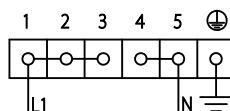
Kabel **trójżyłowy 3 x 10 mm<sup>2</sup>**.

- **220-240 V 3<sup>~</sup>**



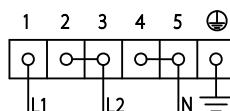
Kabel **czterżyłowy 4 x 6 mm<sup>2</sup>**.

- **220-240 V 1N<sup>~</sup>**



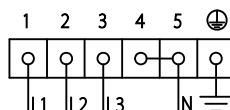
Kabel **trójżyłowy 3 x 10 mm<sup>2</sup>**.

- **380-415 V 2N<sup>~</sup>**



Kabel **czterżyłowy 4 x 6 mm<sup>2</sup>**.

- **380-415 V 3N<sup>~</sup>**



Kabel **pięćżyłowy 5 x 4 mm<sup>2</sup>**.



Wskazane wartości dotyczą wewnętrznego przekroju kabla.

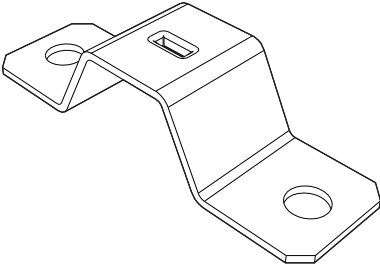


# Montaż

**i**

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

## Zacisk zastępczy

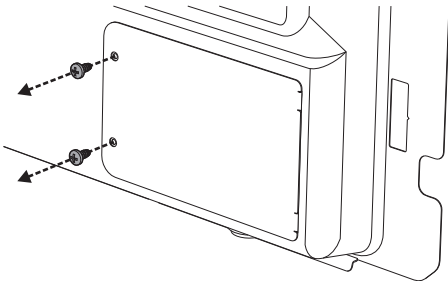


W przypadku podłączenia dwufazowego lub trójfazowego, w celu prawidłowego przymocowania kabla, należy wymienić zainstalowany zacisk na ten znajdujący się w wyposażeniu.

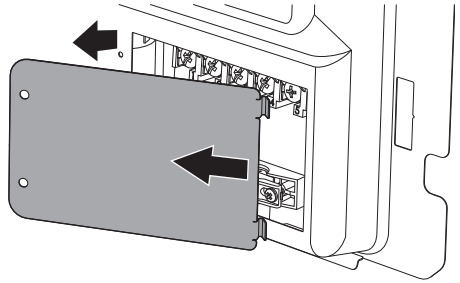
## Dostęp do listwy zaciskowej

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

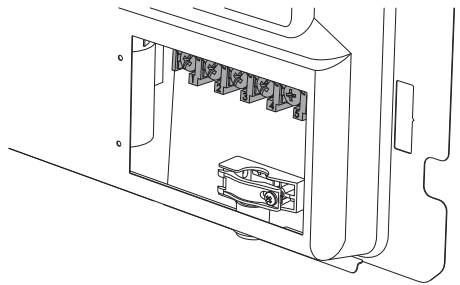
1. Wyjąć śruby mocujące drzwiczki do tylnej osłony.



2. Lekko obrócić drzwiczki i wyjąć je z gniazda.

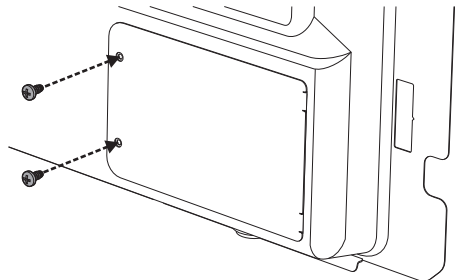


3. Zainstalować kabel zasilający.



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.





## Podłączenie stałe

Dostarczyć na linii zasilania urządzenie, które zapewni odłączenie od sieci omnipolarnej, z odległością otwarcia styków umożliwiającą całkowite odłączenie w warunkach kategorii przepięciowej III, zgodnie z wymogami instalacyjnymi.

## 5.2 Ustawienie



**Ciężkie urządzenie**  
**Niebezpieczeństwo obrażeń w wyniku zgniecenia**

- 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.



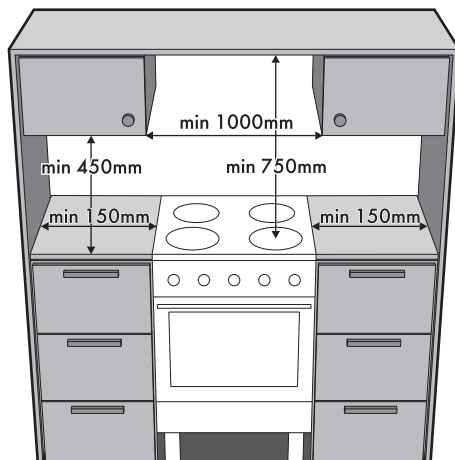
**Wydzielanie ciepła podczas działania urządzenia**  
**Ryzyko pożaru**

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

## Informacje ogólne

Może być zamontowane przy ścianie, która wznosi się ponad blat roboczy, w minimalnej odległości 150 mm, tak jak to pokazano to na Rys. A i C odnoszących się do klasy instalacji.

Półki umieszczone nad blatem roboczym urządzenia muszą się znajdować w minimalnej odległości 750 mm.



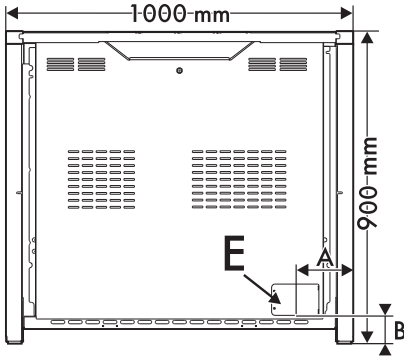
Jeżeli nad płytą kuchenną zostanie zainstalowany okap wyciągowy, skonsultować jego instrukcję i zachować odpowiednią odległość.



# Montaż

## Wymiary gabarytowe

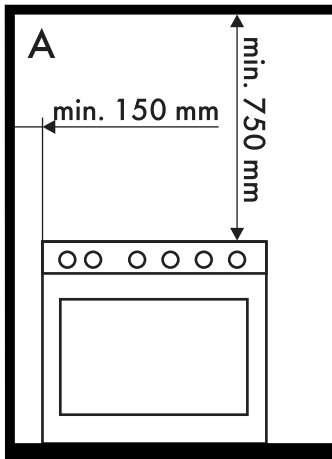
Położenie połączeń gazowych i elektrycznych (wielkości wyrażone w mm).



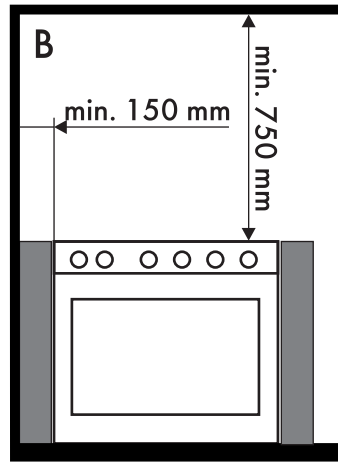
A	150 mm
B	81 mm

E = Podłączenie elektryczne

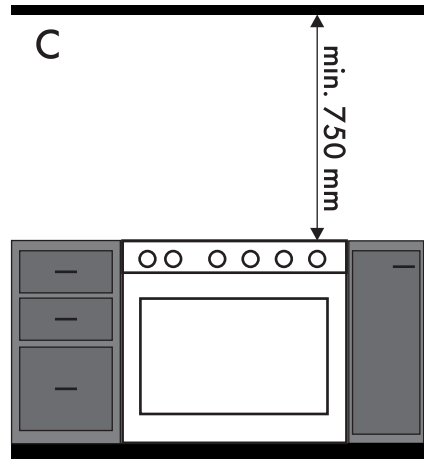
Niniejsze urządzenie, w zależności od rodzaju montażu, należy do klasy:



**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.



## Montaż panelu



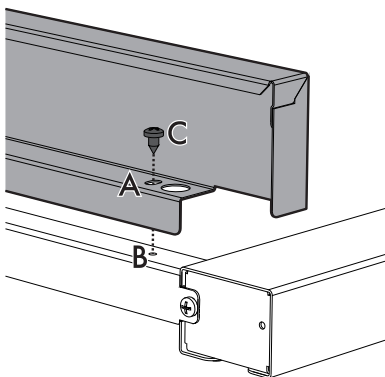
Panel należy zamontować wyłącznie wówczas, gdy urządzenie jest instalowane do ściany.



Znajdujący się w wyposażeniu panel stanowi nieodłączną część produktu i przed przystąpieniem do montażu należy go przymocować do urządzenia.

Panel należy zawsze prawidłowo umieścić i przymocować do urządzenia.

1. Ustawić panel na płycie i wyrównać otwory **A** z otworami **B**.



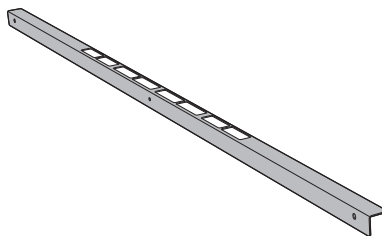
Przymocować panel do płyty śrubami **C**.

## Montaż listwy z otworami

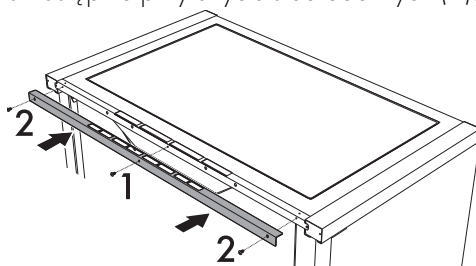


Listwę należy zamontować wyłącznie wówczas, gdy urządzenie jest instalowane w formie wyspy.

W przypadku instalacji w formie wyspy należy zamontować specjalną listwę z wyposażenia, zamiast panelu.



Za pomocą 3 śrub z wyposażenia umocować listwę do płyty urządzenia najpierw za pomocą śruby środkowej (**1**), a następnie przy użyciu śrub bocznych (**2**).

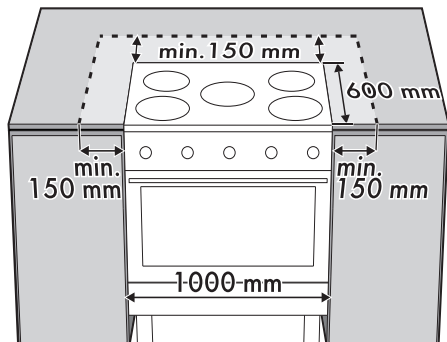


PL



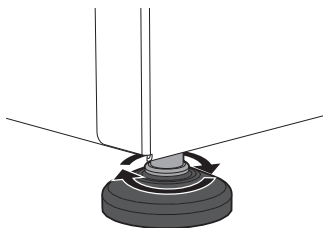
# Montaż

Zachować minimalną odległość 150 mm pomiędzy urządzeniem i innymi elementami umeblowania lub elementami dekoracyjnymi zgodnie z poniższym schematem.



## Ustawienie i wypoziomowanie urządzenia

Po podłączeniu elektrycznym i/lub gazowym, aby uzyskać większą stabilność konieczne jest prawidłowe wypoziomowanie urządzenia na posadzce; dokręcić lub odkręcić nóżkę w dolnej części, aż do wypoziomowania i ustabilizowania urządzenia na posadzce.



### Niedozwolone użycie Ryzyko uszkodzenia urządzenia

- Uważać szczególnie na materiały stałe lub płynne, które mogą przedostać się przez otwory w listwie z otworami.

Półki umieszczone nad blatem roboczym urządzenia muszą się znajdować w minimalnej odległości 750 mm. Jeżeli nad płytą kuchenną zostanie zainstalowany okap wyciągowy, skonsultować jego instrukcję i zachować odpowiednią odległość.

## 5.3 Instrukcje dla montażysty

- Po zamontowaniu wtyczka musi być dostępna. 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.



91477A509/A