

OSTRZEŻENIA	248	Użytkowanie płyty	261
Ogólne zalecenia dotyczące bezpieczeństwa	248	Użycie schowka (gdzie obecny)	264
Montaż	253	Użytkowanie piekarnika	264
Przeznaczenie urządzenia	255	Programator cyfrowy	265
Instrukcja obsługi	255	Porady dotyczące przygotowywania potraw	267
Odpowiedzialność producenta	255	Przykładowa tabela pieczenia (piekarnik wielofunkcyjny)	268
Tabliczka znamionowa	255	Przykładowa tabela pieczenia (piekarnik pomocniczy)	269
Utylizacja	255	Przykładowa tabela pieczenia (piekarnik pionowy)	269
Wskazówki dla europejskich organów kontrolnych	255		
Dane techniczne efektywności energetycznej	255	CZYSZCZENIE I KONSERWACJA	270
Oszczędność energii	256	Czyszczenie urządzenia	270
Informacje o zużyciu energii w trybie wyłączonym/gotowości	256	Czyszczenie płyty vitroceramicznej	270
Źródła światła	256	Pokrętła	271
Jak czytać instrukcje obsługi	256	Czyszczenie drzwiczek	271
OPIS	257	Czyszczenie komory urządzenia	273
Opis ogólny	257	Czyszczenie górnej części wnęki (tylko w niektórych modelach/wnękach)	274
Płyta kuchenna	258	Czyszczenie Parowe (tylko w niektórych modelach)	274
Panel sterowania	259	Konserwacja nadzwyczajna	275
Pozostałe części	259	MONTAŻ	276
Akcesoria	260	Ustawienie	276
UŻYTKOWANIE	261	Podłączanie do instalacji elektrycznej	277
Czynności wstępne	261	Instrukcje dla montażysty	278
Użytkowanie akcesoriów	261		

Zalecamy uważne przeczytanie niniejszej instrukcji, ponieważ zawiera ona wskazówki, dzięki którym możliwe będzie zachowanie estetyki i funkcjonalności zakupionego urządzenia. Dodatkowe informacje o produkcie dostępne na stronie: www.smeg.com.

OSTRZEŻENIA

Ogólne zalecenia dotyczące bezpieczeństwa

Obrażenia osób

- Urządzenie i jego dostępne elementy stają się bardzo gorące podczas użytkowania. Trzymać urządzenie z dala od dzieci.
- Podczas użytkowania, urządzenie staje się bardzo gorące. Uważać, aby nie dotykać elementów grzejnych

- znajdujących się w piekarniku.
- 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, o ile pozostają one pod nadzorem lub zostały poinstruowane w zakresie bezpiecznego użytkowania urządzenia i związanych z nim potencjalnych zagrożeń.
- Urządzenie nie służy do zabawy.
 - Dzieci poniżej 8 roku życia nie powinny przebywać w pobliżu urządzenia bez stałej opieki osoby dorosłej.
 - Nie pozwolili 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.
 - Po użyciu, wyłączyć strefy grzewcze, które pozostają jeszcze bardzo gorące nawet, jeżeli są wyłączone. Nie dotykać powierzchni płyty kuchennej.
 - Należy stale nadzorować

proces gotowania. Proces krótkiego pieczenia należy stale nadzorować.

- **UWAGA:** Gotowanie bez nadzoru żywności zawierającej tłuszcz i/lub oleje może być niebezpieczne i wywołać pożar. **NIGDY** nie próbować gasić pożaru wodą, lecz wyłączyć urządzenie, a następnie przykryć płomień na przykład pokrywką lub kocem.
- Nie używać funkcji Booster i/ lub Double Booster (jeśli obecne) do podgrzewania tłustej żywności lub olejów (ryzyko pożaru).
- Podczas gotowania nie kłaść na powierzchni grzewczej metalowych przedmiotów, takich jak naczynia lub sztucce, ponieważ mogłyby się nagrzać.
- Do gotowania nie używać puszek, zamkniętych pojemników lub pojemników z tworzywa sztucznego.
- Nie należy wkładać ostro zakończonych metalowych przedmiotów (sztucce lub przyrządy) do szczelin urządzenia.
- Nie używać lub przechowywać materiałów łatwopalnych w pobliżu 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 (gdzie obecny), gdy piekarnik jest włączony i jeszcze gorący.
- Przedmioty w schowku (gdzie obecny) mogą być bardzo gorące po korzystaniu z piekarnika.
- Po zakończeniu użytkowania wyłączyć urządzenie.
- Nigdy nie ciągnąc za przewód, aby wyjąć wtyczkę (jeśli obecny).
- **NIE UŻYWAĆ LUB PRZECHOWYWAĆ MATERIAŁÓW ŁATWOPALNYCH W SCHOWKU (JEŻELI WYSTĘPUJE) LUB W POBLIŻU URZĄDZENIA.**
- **W POBLIŻU FUNKCJONUJĄCEGO URZĄDZENIA NIE WOLNO UŻYWAĆ PUSZEK SPRAY.**
- **NIE WPROWADZAĆ ZMIAN W URZĄDZENIU.**
- Przed jakąkolwiek interwencją na urządzeniu (montaż, konserwacja, ustawienie lub przesunięcie) zawsze należy wyposażyć się w odpowiednie środki ochrony indywidualnej.
- Nie przeprowadzać operacji czyszczenia, gdy urządzenie jest jeszcze gorące lub podczas jego działania.
- Przed każdą czynnością na urządzeniu odłączyć główne zasilanie elektryczne.
- **UWAGA:** Przed wymianą lampek wewnętrzного oświetlenia należy upewnić się, że urządzenie jest wyłączone i odłączone od zasilania elektrycznego lub że główne zasilanie elektryczne zostało odłączone.
- Lampki zastosowane w tym urządzeniu są lampkami przeznaczonymi do urządzeń gospodarstwa domowego i nie należy ich wykorzystywać do oświetlania domu.
- Nigdy nie próbować naprawiać urządzenia samodzielnie lub bez pomocy wykwalifikowanego technika.
- W celu zapobiegania wszelkim niebezpieczeństwom, jeśli przewód zasilania elektrycznego jest uszkodzony, należy natychmiast skontaktować się z serwisem technicznym, który dokona jego wymiany.
- Jeżeli pojawią się rysy, pęknięcia lub powierzchnia płyty vitroceramicznej całkowicie pęknie, należy natychmiast wyłączyć

urządzenie. Odłączyć zasilanie elektryczne i skontaktować się z Serwisem Technicznym.

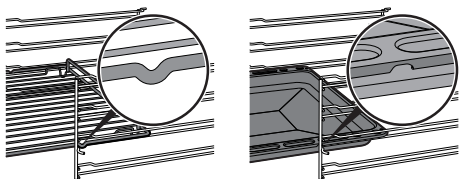
- Nie dotykać i nie czyścić powierzchni płyty kuchennej podczas funkcjonowania lub, gdy są włączone lampki sygnalizujące ciepło szczątkowe.
- W przypadku obecności dzieci lub zwierząt domowych, które mogą dosięgnąć płyty kuchenne, uaktywnić blokadę przycisków.
- Po użyciu wyłączyć płyty. Nigdy nie należy 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.
- 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).

Uszkodzenie urządzenia

- Nie stosować agresywnych detergentów o działaniu ściernym lub ostrych metalowych skrobaków do czyszczenia szklanych drzwiczek piekarnika, ponieważ mogą porysować powierzchnię i spowodować pęknięcie szkła.
- Ewentualnie używać drewnianych lub plastikowych narzędzi.
- Nie stosować strumieni pary do czyszczenia urządzenia.
- Nie używać urządzenia jako blat.
- Nie zatykać otworów, szczelin wentylacyjnych i odprowadzających ciepło.
- Nie siadać na urządzeniu.
- Nie opierać się ani nie siadać na otwartych drzwiczkach urządzenia.
- 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

piekarnika.



- Nie zostawiać urządzenia bez nadzoru podczas przyrządzania potraw mogących wydzielać tłuszcz lub olej, który może ulec przegrzaniu i zapłonowi. Zwrócić maksymalną uwagę
- Niebezpieczeństwo pożaru: Nie kłaść przedmiotów na powierzchniach gotowania.
- Nie rozpylać produktów w sprayu w pobliżu urządzenia.
- W ŻADNYM RAZIE NIE UŻYWAĆ URZĄDZENIA DO OGRZEWANIA POMIESZCZEŃ.
- Nie używać do przyrządzania potraw naczyń stołowych lub pojemników z plastiku.
- Nie umieszczać w komorze pieczenia puszek lub innych pojemników zamkniętych.
- 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 urządzenia.
- W razie konieczności można

użyć rusztu do blachy (element wyposażenia lub sprzedawany oddzielnie w zależności od modeli), umieszczając go na dnie jako element wsporczy podczas 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 wysypywać cukru lub słodkich mieszanek na płytę podczas jej użytkowania.
- Podczas gotowania nie kłaść na płycie materiałów lub substancji, które mogłyby się rozpuścić lub zapalić (papier, plastik lub folia aluminiowa).
- Nie stosować strumieni pary do czyszczenia urządzenia.
- Kłaść naczynia bezpośrednio

- na powierzchni
witroceramicznej.
- Nie kłaść pustych garnków i patelni na włączonych strefach grzewczych.
 - 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.
 - Powierzchnia witroceramiczna jest bardzo wytrzymała na uderzenia. Należy jednak unikać upadku przedmiotów na powierzchnię grzewczą, spowodować jej pęknięcie.
 - Nie używać otwartych drzwiczek jako dźwigni do ustawienia urządzenia w meblu.
 - Nie wywierać zbyt dużego nacisku na otwarte drzwiczki.
 - Sprawdzić, czy w drzwiczkach nie ma zaklinowanych przedmiotów.
 - Nie używać klamki do podnoszenia lub przenoszenie

urządzenia.

- Urządzenie nie zostało zaprojektowane do działania w zmiennej temperaturze zewnętrznej lub z systemami zdalnego sterowania.
- Nie rozpylać środków czyszczących bezpośrednio na drzwi, ponieważ mogą one przedostać się do przestrzeni, z których trudno je spłukać, a z czasem mogą wejść w reakcję z malowanymi panelami lub stalą.
- Aby uniknąć zarysowań na szklanej powierzchni, nie należy przesuwac patelni po płycie, ale podnosić je i umieszczać w danym miejscu.

Montaż

- **NINIEJSZEGO URZĄDZENIA NIE MOŻNA MONTOWAĆ NA ŁODZIACH I W PRZYCZEPACH KEMPINGOWYCH.**
- Niniejszego urządzenia nie można montować na żadnej podstawie.
- Przed jakąkolwiek interwencją na urządzeniu (montaż, konserwacja, ustawienie lub przesunięcie) zawsze wyposaż się w odpowiednie środki ochrony indywidualnej.
- Z pomocą drugiej osoby umieścić urządzenie w meblu.
- Sprawdzić, czy mebel posiada wymagane otwory.
- Sprawdzić, czy materiał z

którego wykonany jest mebel jest odporny na wysoką temperaturę.

- Aby uniknąć przegrzania urządzenia, nie wolno go instalować za ozdobnymi drzwiczkami lub panelem.
- Montaż i naprawy powinny być wykonywane przez wykwalifikowany personel, zgodnie z obowiązującymi przepisami.
- Podłączenie elektryczne powinno być wykonane przez wykwalifikowany personel techniczny.
- Należy obowiązkowo wykonać uziemienie, zgodnie z normami bezpieczeństwa dotyczącymi instalacji elektrycznych.
- Używać przewodów odpornych na temperaturę co najmniej 90 °C.
- Moment dokręcenia śrub przewodów zasilających listwy zaciskowej powinien wynosić 1,5 - 2 Nm.
- Uważać podczas podłączania dodatkowych urządzeń elektrycznych. Kable podłączeniowe nie mogą dotykać gorących stref grzewczych.
- Instalacja i ewentualna wymiana kabla elektrycznego może być wykonana wyłącznie przez wykwalifikowany personel

techniczny.

- W celu zapobiegania wszelkim niebezpieczeństwom, jeśli przewód zasilania elektrycznego jest uszkodzony, należy natychmiast skontaktować się z serwisem technicznym, który dokona jego wymiany.
- Umożliwić odłączenie urządzenia po instalacji, za pomocą dostępnej wtyczki lub wyłącznika w przypadku stałego podłączenia.
- Dostarczyć na linii zasilania urządzenie, które zapewni odłączenie od sieci omipolarnej, z odległością otwarcia styków umożliwiającą całkowite odłączenie w warunkach kategorii przepięciowej III, zgodnie z wymogami instalacyjnymi.
- Niniejsze urządzenie może być użytkowane na maksymalnej wysokości 2000 metrów nad poziomem morza.

Informacje na temat omawianego urządzenia

- Drzwiczki otwierane na bok nie blokują się z boku podczas otwierania i mogą się zamykać. Podczas użytkowania zwrócić maksymalną uwagę, aby nie zetknąć się z wewnętrzną szybką. Grozi to poparzeniem.

Przeznaczenie urządzenia

Urządzenie jest przeznaczone do pieczenia potraw w warunkach domowych. Każde inne użycie jest nieprawidłowe. Ponadto nie należy go używać:

- w kuchni przeznaczonej dla personelu sklepów, biur i innych środowisk pracy;
- w gospodarstwach rolnych/agroturystycznych;
- przez klientów w hotelach, motelach i podobnych obiektach typu mieszkalnego;
- w pensjonatach typu B&B.

Instrukcja obsługi

- Niniejsza instrukcja stanowi integralną część urządzenia i powinna być przechowywana w całości oraz w zasięgu użytkownika przez cały okres eksploatacji urządzenia.
- Przed użyciem urządzenia należy uważnie przeczytać niniejszą instrukcję obsługi.

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 użytkownika;
- naruszenia chociaż jednej części urządzenia;
- używania nieoryginalnych części zamiennych.

Tabliczka znamionowa

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

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.



Napięcie elektryczne Niebezpieczeństwo porażenia prądem

- Odtłoczyć główne zasilanie elektryczne.
- Odtłoczyć kabel zasilający od instalacji elektrycznej.

Aby dokonać utylizacji urządzenia należy:

- Odciąć kabel zasilania elektrycznego i usunąć go.
- Powierzyć urządzenie odpowiedniemu centrum 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.

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

produkcje”, którą można pobrać ze strony internetowej w zakładce poświęconej przedmiotowemu produktowi.

Oszczędność energii

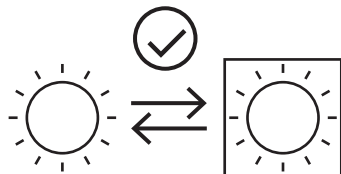
- Aktywować nagrzewanie wstępne tylko, jeżeli jest ono wskazane w przepisie.
- Przed włożeniem zamrożonego produktu do komory pieczenia, należy go rozmrozić, chyba że wskazano inaczej na opakowaniu.
- W przypadku przyrządzania kilku potraw, zaleca się pieczenie produktów jeden po drugim, aby jak najlepiej 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.

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.

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”.

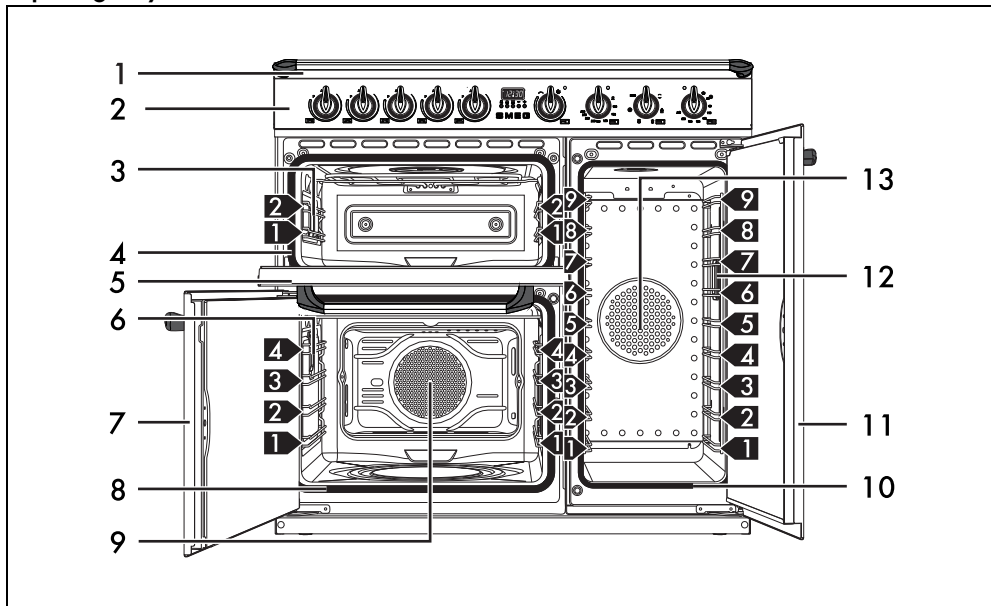
Jak czytać instrukcje obsługi

W instrukcji zastosowano następujące symbole ułatwiające czytanie:

	Ostrzeżenie/Uwaga
	Informacja/Wskazówka

OPIS

Opis ogólny

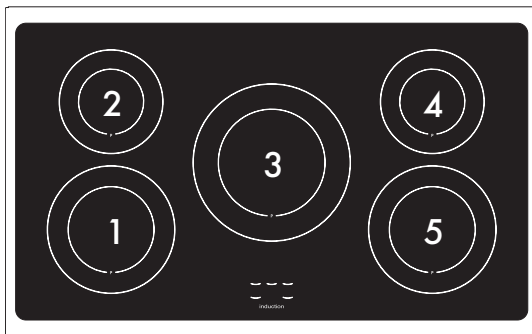


- 1 Płyta kuchenna
- 2 Panel sterowania
- 3 Lampka piekarnika pomocniczego
- 4 Uszczelka piekarnika pomocniczego
- 5 Drzwiczki piekarnika pomocniczego
- 6 Lampka piekarnika wielofunkcyjnego
- 7 Drzwiczki piekarnika wielofunkcyjnego
- 8 Uszczelka piekarnika wielofunkcyjnego
- 9 Wentylator
- 10 Uszczelka piekarnika pionowego
- 11 Drzwiczki piekarnika pionowego
- 12 Lampka piekarnika pionowego
- 13 Wentylator piekarnika pionowego

1,2,3 Poziom ramki

PL

Płyta kuchenna



Strefa	Średnica zewnętrzna (mm)	Ø garnka min. (mm)	Ø garnka zalecana (mm)	Maks. pobrana moc (W)*	Pobrana moc w funkcji Booster (W)*
1	210	120	210	2300	3000
2	180	110	180	1300	1400
3	270	145	270	2300	3000
4	180	110	180	1300	1400
5	210	120	210	2300	3000

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

Zalety gotowania na płycie indukcyjnej



Urządzenie jest wyposażone 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 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.

Zarządzanie mocą

Płyta jest wyposażona w moduł zarządzania mocą, który optymalizuje/ogranicza zużycie. Jeżeli ustawione poziomy mocy przekroczy 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.

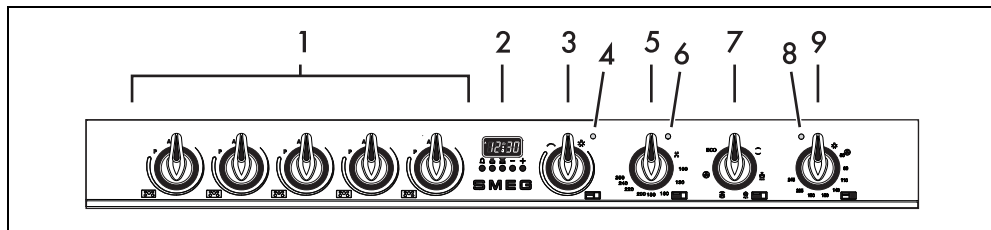


Pierwszeństwo ma pierwsza ustawiona strefa w porządku chronologicznym.



Moduł zarządzania mocą nie wpływa na całkowity pobór elektryczny urządzenia.

Panel sterowania



1 Pokręta stref grzewczych płyty

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

2 Zegar programowania

Do wyświetlenia bieżącej godziny, ustawienia zaprogramowanego pieczenia i minutnika.



Zegar programowania działa tylko na dolnym piekarniku wielofunkcyjnym.

3 Pokręto regulowanego grilla piekarnika pomocniczego

Włączyć oświetlenie w piekarniku lub uruchomić grzałkę grilla w temperaturze od około minimalnie 50°C do maksymalnie 245°C.

4 Kontrolka regulowanego grilla piekarnika pomocniczego

Jej włączenie wskazuje, że piekarnik pomocniczy 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 Pokręto temperatury piekarnika wielofunkcyjnego lewego

Za pomocą tego pokręta można wybrać temperaturę pieczenia i funkcję Czyszczenia Parowego.

Przekręcić pokręto w prawo, na żadaną wartość w zakresie od minimum do maksimum.

6 Kontrolka piekarnika wielofunkcyjnego lewego

Jej włączenie wskazuje, że piekarnik znajduje się w fazie nagrzewania. Wyłącza się, gdy temperatura osiągnie ustawioną wartość. Gdy miga oznacza, że ustawiona temperatura

wewnątrz komory urządzenia jest utrzymywana na stałym poziomie.

7 Pokręto funkcji piekarnika wielofunkcyjnego lewego

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

8 Kontrolka piekarnika pionowego

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.

9 Pokręto funkcji/temperatury piekarnika pionowego

Włączyć oświetlenie w komorze pieczenia lub uruchomić grzałki termoobiegu w temperaturze od około minimalnie 50°C do maksymalnie 245°C.

Pozostałe części

Poziomy pozycjonowania

Urządzenie posiada poziomy do umieszczania na nich blach i rusztów na różnych wysokościach. Wysokości wprowadzania ustala się od dołu do góry (patrz 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.



Nie zatykać otworów, szczelin wentylacyjnych i odprowadzających ciepło.

Oświetlenie wewnętrzne

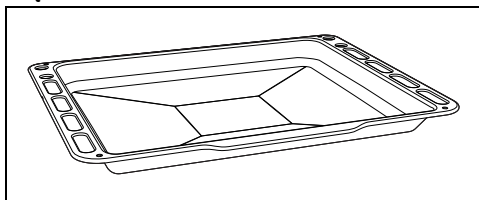
Wewnętrzne oświetlenie urządzenia włącza się:

- Piekarnik wielofunkcyjny: po wybraniu jakiegokolwiek funkcji z wyjątkiem funkcji **Eco**.
- Piekarnik pomocniczy: gdy pokrętko zmiennego grilla zostanie ustawione na symbolu  lub na temperaturze pieczenia.
- Piekarnik pionowy: gdy pokrętko funkcji/temperatury zostanie ustawione na symbolu  lub na temperaturze pieczenia.

Akcesoria

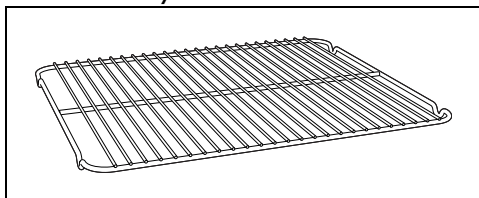
- W niektórych modelach nie są dostępne wszystkie akcesoria.
- Akcesoria, które mają styczność z żywnością są wykonane z odpowiednich materiałów, zgodnych z obowiązującymi normami.
- Oryginalne akcesoria dostarczane z urządzeniem lub opcjonalnie można zamówić w autoryzowanych centrach serwisowych. Należy używać tylko oryginalnych akcesoriów producenta.

Głęboka blacha



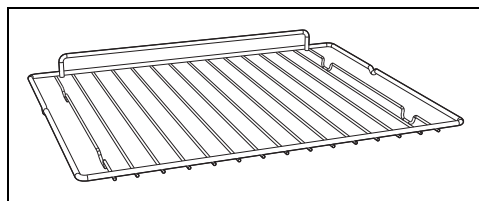
Do gromadzenia tłuszczu wydzielającego się z produktów umieszczonych na górnym ruszcie i pieczenia tart, pizzy, ciast i ciastek.

Ruszt do blachy



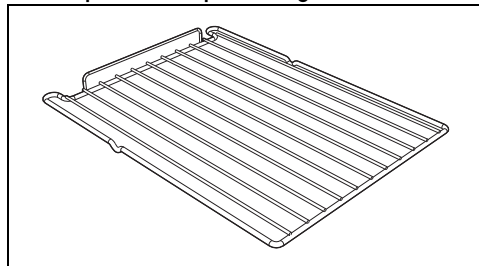
Do umieszczenia na nim blachy w celu pieczenia produktów, które mogą kapać.

Ruszt



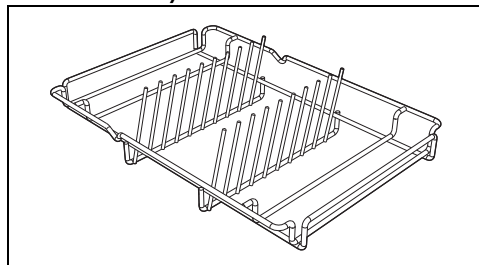
Do podtrzymywania naczyń z pieczoną potrawą.

Kratka piekarnika pionowego



Do podtrzymywania naczyń z pieczoną potrawą.

Kratka na naczynia



Przydatna do podgrzewania naczyń.

UŻYTKOWANIE

Czynności wstępne



Patrz Ogólne zalecenia dotyczące bezpieczeństwa.

- Usunąć ewentualną folię ochronną znajdującą się na zewnątrz lub wewnątrz urządzenia i akcesoriów.
- Usunąć ewentualne etykiety (za wyjątkiem tabliczki z danymi technicznymi) z akcesoriów i półek.
- Wyjąć i umyć wszystkie akcesoria urządzenia (patrz rozdział „CZYSZCZENIE I KONSERWACJA”).

Pierwsze nagrzewanie

1. Ustawić pieczenie na co najmniej godzinę (patrz akapit „Użytkowanie piekarnika”).
2. Rozgrzać pustą komorę pieczenia do maksymalnej temperatury, aby usunąć ewentualne pozostałości fabryczne.

Podczas nagrzewania urządzenia

- wietrzyc pomieszczenie;
- nie przebywać w nim.



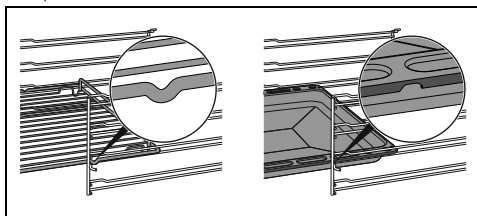
Przeprowadzić cykl pierwszego nagrzewania dla każdej wnęki obecnej w urządzeniu.

Użytkowanie akcesoriów

Ruszty i blachy

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

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



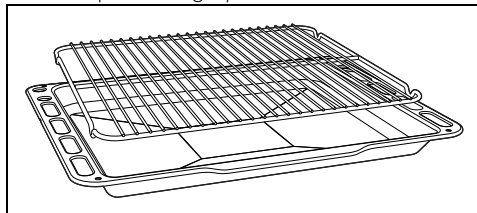
Delikatnie wprowadzić ruszty i blachy do komory pieczenia, aż do ich zatrzymania.



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

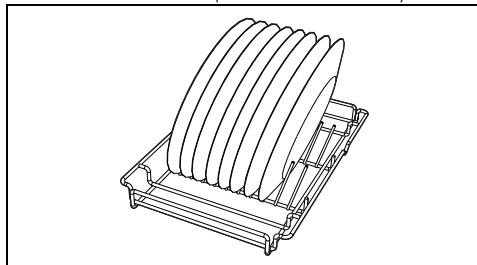
Ruszt do blachy

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



Kratka na naczynia

1. Włożyć pustą kratkę na naczynia do bocznej komory pieczenia na pierwszym poziomie.
2. Umieścić talerze jak wskazano na rysunku.



3. Nagrząć piekarnik do temperatury nie wyższej niż 50°C przez nie dłużej niż 15 minut.
4. Po zakończeniu nagrzewania lekko wyjąć ramkę pozostawiając ją na prowadnicach.
5. Upewnić się, że ramka jest stabilna i wyjąć talerze.



Podczas dotykania naczyń użyć odpowiednich rękawic.

Użytkowanie płyty

Wszystkie elementy sterownicze i kontrolne urządzenia znajdują się na przednim panelu. Obok każdego pokrętki jest wskazana przypisana mu strefa grzewcza. Wystarczy przekręcić pokrętkę w kierunku zgodnym z kierunkiem ruchu wskazówek zegara na

żądaną wartość mocy.



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



Po użyciu, wyłączyć użytkowane płyty umieszczając odpowiednie pokrętło na pozycji 0. Nigdy nie należy polegać wyłącznie na czujniku obecności garnka.



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.

Naczynia, których można używać


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

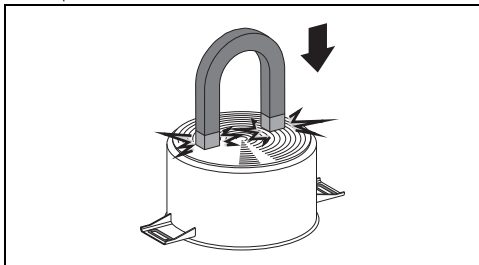
Odpowiednie naczynia:

- 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.

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.



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 pokrętła. 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 w podstawy garnka zaznaczona jest 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 .

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

Ustawiony poziom mocy	Maksymalny czas gotowania w godzinach
-----------------------	---------------------------------------


6 - 7 - 8 - 9

1,5

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.

Ciepło szczątkowe



Po wyłączeniu strefy grzewczej, jeżeli jest ona jeszcze gorąca, na wyświetlaczu pojawi się symbol . 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 pokrętkę w lewo na pozycję A i zwolnić. Na wyświetlaczu pojawi się symbol .
2. W ciągu 3 sekund wybrać żądaną moc nagrzewania (1...8). Wybrana moc i symbol  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.

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

podsmażać mięso na dużym ogniu.

- Aby aktywować funkcję Booster, obrócić pokrętkę w prawo na pozycję P i przytrzymać je dopóki nie pojawi się symbol  na odpowiednim wyświetlaczu, a następnie zwolnić pokrętkę.
- Po 5 minutach ciągłego działania funkcja Booster zostanie automatycznie dezaktywowana, a pieczenie będzie kontynuowane na poziomie mocy 9.
- Aby dezaktywować funkcję Booster, wystarczy wybrać inny poziom mocy.

Tylko dla niektórych stref: funkcja Booster pozostaje zawsze aktywna i należy ją dezaktywować ręcznie za pomocą odpowiedniego pokrętki.




Funkcja Booster ma pierwszeństwo w stosunku do funkcji przyspieszania nagrzewania.

Podgrzewania potrawy



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

Aby aktywować funkcję Podtrzymywanie ciepła, obrócić pokrętkę żądanej strefy grzewczej w pozycję pośrednią między 0 (wyłączone) a poziomem mocy 1, dopóki nie pojawi się symbol  na odpowiednim wyświetlaczu.

Ograniczenie mocy płyty kuchennej

Płyta indukcyjna jest skonfigurowana do pracy z mocą 7,4 kW, lecz można ją ograniczyć do pracy z mocą 4,8 kW lub 3,7 kW.

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



Ustawienie ograniczenia mocy płyty musi być wykonane w ciągu 2 minut od podłączenia do sieci elektrycznej.

2. Równocześnie przekręcić pokrętki przedniej lewej strefy i przedniej prawej strefy w lewo (odpowiednio na pozycję „A”) i przytrzymać na takiej pozycji przez 3 sekundy.

Na wyświetlaczu tylnej lewej i tylnej prawej strefy pojawią się cyfry „7.” i „4” (moc 7,4 kW).

3. Puścić pokrętki.

4. Powtórz kroki 2 i 3, aby zmienić ograniczenie mocy, aż na odpowiednich wyświetlaczach pojawi się „4.” i „8” (moc 4,8 kW) lub „3.” i „7” (moc 3,7 kW).

Po zwolnieniu pokręteł na żądanej wartości mocy, poczekać aż do wyłączenia wyświetlacza w celu zapisania zmian.




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



Ostatnie ustawienie mocy pozostanie ważne nawet w przypadku awarii zasilania.

Blokada sterowania

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




1. Gdy wszystkie strefy grzewcze są wyłączone, obrócić równocześnie dwa pokręta odpowiadające lewej przedniej strefie i lewej tylnej strefie na pozycję „A”.
2. Przytrzymać obrócone pokręta, dopóki na wyświetlaczach nie pojawią się symbole .
3. Puścić pokręta.

Aby usunąć blokadę sterowania, powtórzyć te same operacje opisane powyżej.



W przypadku dłuższej przerwy w dostarczaniu energii blokada sterowania zostanie dezaktywowana. W razie konieczności, przystąpić do jej aktywacji jak opisano wcześniej.

Kody błędów

Symbol  wskazuje, że jedno lub więcej pokręteł pozostało na pozycjach „A” przez dłużej niż 30 sekund. W takim przypadku zwolnić pokręta, aby komunikat o błędzie zniknął. Jeżeli wyświetlacz przedstawia kod błędu  lub  skontaktować się z serwisem technicznym.

Użycie schowka (gdzie obecny)



Patrz Ogólne zalecenia dotyczące bezpieczeństwa.

W dolnej części kuchni, znajduje się schowek.

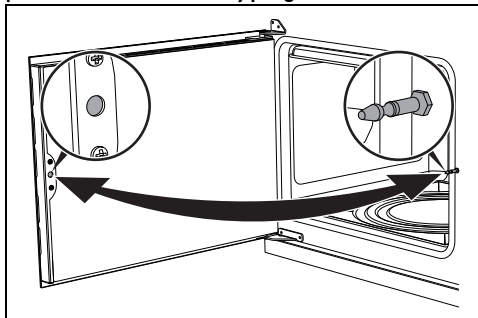
Dostępny po pociągnięciu go do siebie. Można do niego włożyć garnki lub metalowe przedmioty niezbędne podczas użytkowania urządzenia.

Użytkowanie piekarnika



Patrz Ogólne zalecenia dotyczące bezpieczeństwa.

Otwieranie i zamykanie drzwiczek piekarnika wielofunkcyjnego






Piekarniki wielofunkcyjne są wyposażone w drzwiczki otwierane na bok. Aby je otworzyć pociągnąć do siebie klamkę. Aby je zamknąć popchnąć drzwiczki do momentu usłyszenia mechanicznego kliknięcia.

Włączenie piekarnika

Aby włączyć piekarnik, należy:

1. Wybrać funkcję pieczenia za pomocą pokręta funkcji.
2. Wybrać temperaturę za pomocą pokręta 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.

Spis funkcji pieczenia tradycyjnego




W niektórych modelach nie są dostępne wszystkie funkcje.


STATYCZNY

 Pieczenie tradycyjne w celu przygotowania jednej potrawy na raz. Idealne w przypadku przyrządzania pieczeni, tłustego mięsa, chleba, ciast z masą.


GRZAŁKA DOLNA+TERMOOBIEGIEM

 Umożliwia szybkie dokończenie pieczenia potraw już upieczonych na powierzchni, ale nie w całości. Tryb idealny w przypadku quiche, nadaje się do dowolnego typu potraw.


GRILL

 Pozwala na uzyskanie doskonałych rezultatów grillowania i zapiekania. Użycie go pod koniec pieczenia nadaje potrawom jednolitą złocistą powierzchnię.


SZYBKE ROZMRAŻANIE

 Aktywacja samego wentylatora pozwala na szybkie rozmrażanie każdego rodzaju żywności, dzięki równomiernemu rozprowadzaniu powietrza w temperaturze otoczenia wewnątrz komory pieczenia.

OBIEG POWIETRZA

 Pieczenie intensywne i jednolite. Idealne w przypadku ciastek, tart i pieczenia na kilku poziomach.

TERMOOBIEG

 Ciepło rozprowadzane jest szybko i w jednolity sposób. Tryb odpowiedni w przypadku wszystkich potraw, idealny do pieczenia na kilku poziomach, bez ryzyka mieszania się smaków i zapachów.

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 obecnych w komorze piekarnika.

CZYSZCZENIE PAROWE (tylko w niektórych modelach)

 Funkcja ta ułatwia czyszczenie poprzez zastosowanie pary wytwarzanej z niewielkiej ilości wody wlewanej przez specjalny lejek znajdujący się na dnie.

Programator cyfrowy



 Przycisk minutnika




 Przycisk trwania pieczenia

 Przycisk końca pieczenia

 Przycisk zmniejszania wartości

 Przycisk zwiększania wartości









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.

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. Jednocześnie wcisnąć przyciski  i . Miga punkcik między godzinami i minutami.
2. Za pomocą przycisków  i  można ustawić godzinę. Przytrzymać przycisk dla szybkiej zmiany.
3. Odczekać 5 sekund. Punkcik między godzinami i minutami przestaje migać.
4. Symbol  na wyświetlaczu wskazuje, że urządzenie jest gotowe do rozpoczęcia pieczenia.

Pieczenie na czas



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


1. Po wybraniu jednej z funkcji i temperatury pieczenia, wcisnąć przycisk .
2. Nacisnąć przycisk  lub , aby ustawić czas trwania.
3. Odczekać około 5 sekund bez wciskania żadnego przycisku, aby aktywować funkcję. Na wyświetlaczu pojawi się bieżąca godzina z symbolami  i .
4. Po zakończeniu pieczenia elementy grzejne zostaną wyłączone. Na wyświetlaczu wyłączy się symbol , symbol  będzie migał i uaktywni się sygnał dźwiękowy.
5. Aby wyłączyć sygnał dźwiękowy wystarczy wcisnąć jakikolwiek przycisk zegara programowania.

6. Nacisnąć jednocześnie przyciski  i , aby wyzerować zegar programowania.





Nie można ustawić czasu trwania pieczenia dłuższego niż 10 godzin.



W celu wyświetlenia pozostałego czasu należy nacisnąć przycisk .









Aby wyzerować ustawioną wartość, należy nacisnąć równocześnie przyciski  i . Następnie konieczne będzie ręczne wyłączenie piekarnika.



Pieczenie zaprogramowane





Pieczenie zaprogramowane to funkcja, która pozwala na zakończenie pieczenia zgodnie z harmonogramem ustawionym przez użytkownika.

1. Ustawić czas trwania pieczenia, jak opisano w poprzednim paragrafie **Pieczenie na czas**.
2. Wcisnąć przycisk . Na wyświetlaczu pojawi się godzina zakończenia pieczenia (godzina bieżąca plus czas trwania pieczenia).
3. Nacisnąć przycisk  lub , aby ustawić godzinę zakończenia pieczenia.
4. Odczekać około 5 sekund bez wciskania żadnego przycisku, aby aktywować funkcję. Na wyświetlaczu pojawi się bieżąca godzina wraz z symbolem .
5. Po zakończeniu pieczenia elementy grzejne zostaną wyłączone. Na wyświetlaczu wyłączy się symbol , symbol  będzie migał i uaktywni się dzwonek.



Aby wyzerować ustawioną wartość, należy nacisnąć równocześnie przyciski  i . Następnie konieczne będzie ręczne wyłączenie piekarnika.










W celu wyświetlenia pozostałego czasu należy nacisnąć przycisk . Aby wyświetlić godzinę końca pieczenia, nacisnąć przycisk .

Minutnik




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

W każdej chwili można uaktywnić minutnik.

1. Nacisnąć przycisk , na wyświetlaczu pojawi się  i migająca lampka .
2. Nacisnąć przycisk  lub , aby ustawić czas trwania.
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. Nacisnąć przycisk zmniejszania wartości , aby wyłączyć sygnał dźwiękowy.





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



W celu wyświetlenia pozostałego czasu należy nacisnąć przycisk .

Kasowanie ustawionych danych

Jednocześnie wcisnąć przyciski  i , aby wyzerować ustawione zaprogramowanie.

Ustawić głośność sygnału akustycznego

Głośność sygnału dźwiękowego można ustawić na 3 poziomach.

Gdy sygnał akustyczny jest emitowany, nacisnąć przycisk , aby zmienić ustawienie.

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).

Porady dotyczące przygotowywania mięsa

- Czas pieczenia zależy od wielkości, ilości i indywidualnego smaku.
- Odwrócić potrawę, aby zarumienić ją z

obu stron.

- 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 (jeśli obecna), przed grillowaniem zaleca się wstępne nagrzanie komory pieczenia.
- Należy umieścić produkt na środku rusztu.
- W funkcji Grilla zaleca się ustawienie 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.
- 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.

Porady dotyczące pieczenia na dwóch poziomach:

- Zalecane użycie 2 rusztów (można je zamówić w autoryzowanych centrach serwisowych).
- Aby ułatwić przepływ powietrza, umieścić foremki/rondle na środku rusztów i upewnić się, że ich szerokość/średnica nie przekracza 30 cm.
- Umieścić ruszty, zachowując między nimi pusty poziom.
- W zależności od potrawy i wzrostu obciążenia w komorze, pieczenie na dwóch poziomach może zająć kilka minut dłużej niż na jednym poziomie.
- Funkcje wskazane dla pieczenia na dwóch poziomach to TERMOOBIEG i PODSTAWA Z TERMOOBIEGIEM.

Porady dotyczące rozmrażania i wyrastania ciasta

- Umieścić na pierwszym poziomie komory pieczenia 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.

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

Przykładowa tabela pieczenia (piekarnik wielofunkcyjny)

Potrawy	Ciężar (kg)	Funkcja	Poziom	Temp. (°C)	Czas (minut)	
Lasagne	3 - 4	STATYCZNY	1	220 - 230	45 - 50	
Zapiekanka makaronowa	3 - 4	STATYCZNY	1	220 - 230	45 - 50	
Pieczona cielęcina	2	TERMOOBIEG	2	180 - 190	90 - 100	
Schab	2	TERMOOBIEG	2	180 - 190	70 - 80	
Kiełbasa	1,5	GRILL Z OBIEGIEM POWIETRZA	3	260	15	
Rostbef	1	TERMOOBIEG	2	200	40 - 45	
Królik pieczony	1,5	TERMOOBIEG	2	180 - 190	70 - 80	
Filet z indyka	3	TERMOOBIEG	2	180 - 190	110 - 120	
Pieczony baleron	2 - 3	TERMOOBIEG	2	180 - 190	170 - 180	
Kurczak pieczony	1,2	TERMOOBIEG	2	180 - 190	65 - 70	
					Strona 1	Strona 2
Kotlety wieprzowe	1,5	GRILL Z OBIEGIEM POWIETRZA	3	260	15	5
Żeberka	1,5	GRILL Z OBIEGIEM POWIETRZA	3	260	10	10
Bekon	0,7	GRILL	4	260	7	8
Filet wieprzowy	1,5	GRILL Z OBIEGIEM POWIETRZA	3	260	10	5
Filet wołowy	1	GRILL	4	260	10	7
Pstrąg	1,2	TERMOOBIEG	2	160 - 170	35 - 40	
Żabnica	1,5	TERMOOBIEG	2	160 - 170	60 - 65	
Turbot	1,5	TERMOOBIEG	2	160 - 170	45 - 50	
Pizza	1	OBIEG POWIETRZA	2	260	8 - 9	
Chleb	1	TERMOOBIEG	2	190 - 200	25 - 30	

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

Potrawy	Ciężar (kg)	Funkcja	Poziom	Temp. (°C)	Czas (minut)
Focaccia	1	TERMOOBIEG	2	180 - 190	20 - 25
Babka piaskowa	1	TERMOOBIEG	2	160	55 - 60
Tarta	1	STATYCZNY	2	170	30 - 40
Sernik	1	TERMOOBIEG	2	160 - 170	55 - 60
Nadziewane tortellini	1	TERMOOBIEG	2	160	20 - 25
Ciasto Paradiso	1,2	TERMOOBIEG	2	160	55 - 60
Profiterole	1,2	TERMOOBIEG	2	180	80 - 90
Biszkopt	1	TERMOOBIEG	2	150 - 160	55 - 60
Ciasto ryżowe	1	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	Poziom	Temp. (°C)	Czas (minut)
Kiełbasa	1,5	GRILL	2	MAKS.	13 - 15

					Strona 1	Strona 2
Kotlety wieprzowe	1,5	GRILL	2	MAKS.	15	5
Żeberka	1,5	GRILL	2	MAKS.	10	10
Bekon	0,7	GRILL	2	MAKS.	7	8
Filet wieprzowy	1,5	GRILL	2	MAKS.	10	5
Filet wołowy	1	GRILL	2	MAKS.	10	7

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

Przykładowa tabela pieczenia (piekarnik pionowy)

Potrawy	Ciężar (kg)	Funkcja	Poziom	Temp. (°C)	Czas (minut)
Kurczak pieczony	1,1 x 4	TERMOOBIEG	2-4-6-8	190	80
Mrożona pizza	0,3 x 4	TERMOOBIEG	2-4-6-8	230	10
Focaccia	0,6 x 4	TERMOOBIEG	2-4-6-8	180-190	30 - 45

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

Potrawy	Ciężar (kg)	Funkcja	Poziom	Temp. (°C)	Czas (minut)
Kromki chleba tostowego	0,2 x 4	TERMOOBIEG	2-4-6-8	180	3 - 5
Rogaliki drożdżowe	0,4 x 4	TERMOOBIEG	2-4-6-8	160	25
Ciastka	0,4 x 4	TERMOOBIEG	2-4-6-8	160	23
Ciasto Paradiso	1 x 4	TERMOOBIEG	2-4-6-8	160	60

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

CZYSZCZENIE I KONSERWACJA

Czyszczenie urządzenia



Patrz Ogólne zalecenia dotyczące bezpieczeństwa.

Czyszczenie powierzchni

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

Codzienne czyszczenie

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

Nałożyć produkt na wilgotną ściereczkę i dokładnie umyć powierzchnię, 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 pozwolić na zaschnięcie słodkich resztek na urządzeniu (np.: dżem), ponieważ mogłyby uszkodzić emalię wewnątrz urządzenia.

Czyszczenie płyty vitroceramicznej



Patrz Ogólne zalecenia dotyczące bezpieczeństwa.

Czyścić i pielęgnować płytę kuchenną zwykłym środkiem do czyszczenia ceramiki szklanej. 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.

Plamy z żywności lub resztki

Ewentualne jasne ślady pozostawione przez garnki o aluminiowym dnie można usunąć nasączoną octem szmatką. Jeżeli po zakończeniu gotowania na powierzchni pozostaną przypalone plamy, należy je usunąć, umyć wodą i wytrzeć czystą szmatką. Ziarnka piasku, które mogły spaść na płytę kuchenną przy czyszczeniu salaty lub ziemniaków mogłyby 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 powstawać błyszczące powierzchnie spowodowane tarcieniem dna garnków, zwłaszcza aluminiowych oraz stosowaniem nieodpowiednich środków czyszczących. 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.



Zaleca się używanie produktów do czyszczenia sprzedawanych przez producenta.



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

Pokręta



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

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

Czyszczenie drzwiczek

Czyszczenie szklanych drzwiczek

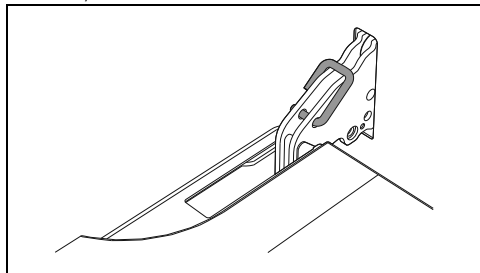
Należy utrzymywać drzwiczki w czystości. Używać papierowych ręczników kuchennych. W przypadku uporczywego brudu, umyć wilgotną gąbką i zwyczajnym detergentem.

Demontaż drzwiczek (tylko piekarnik pomocniczy)

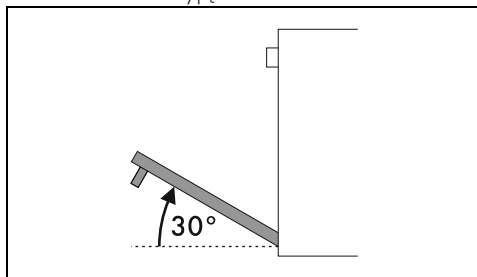
Aby ułatwić czynności związane z czyszczeniem, zaleca się zdjęcie drzwiczek i położenie ich na ściereczce.

Aby zdjąć drzwiczki należy:

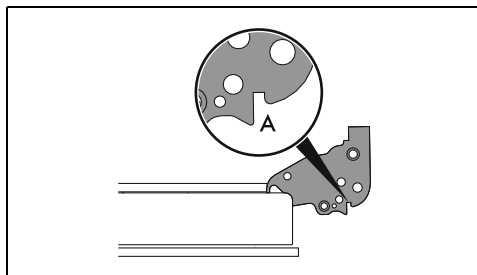
1. Otworzyć zupełnie drzwiczki i włożyć dwa sworznie w otwory zawiasów pokazanych na rysunku.



2. Ująć drzwiczki z dwóch stron obydwojma 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.



4. Opuścić drzwiczki do dołu i po ich ustawieniu wyjąć sworznie z otworów zawiasów.

Demontaż szybek wewnętrznych

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

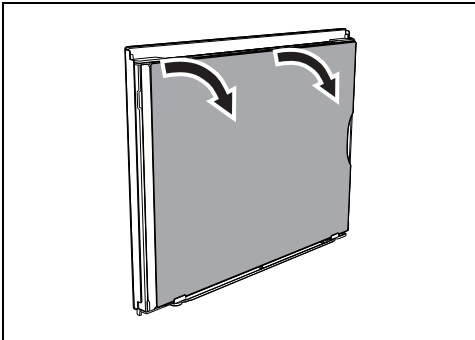


Do czyszczenia użyć papierowych ręczników kuchennych. W przypadku uporczywego brudu, umyć wilgotną gąbką i neutralnym detergentem.

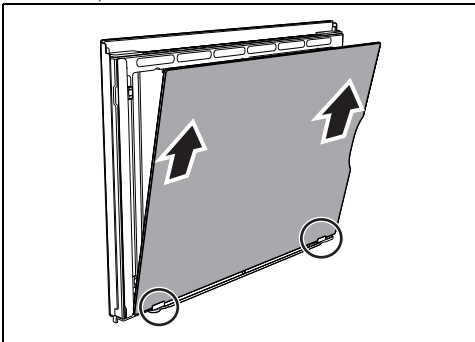
Drzwiczki piekarnika wielofunkcyjnego

1. Wyjąć wewnętrzną szybkę pociągając ją delikatnie w górnej części ruchem wskazanym przez strzałki, tak aby wyjąć 4

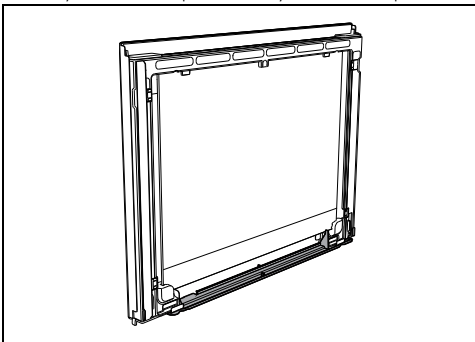
sworznie z ich gniazd znajdujących się na drzwiach.



2. Następnie pociągnąć szybkę ku górze, zwracając uwagę na uchwyty znajdujące się w podstawie drzwi.

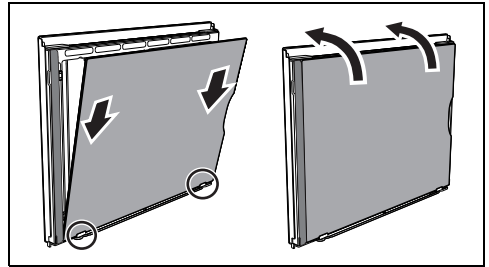


3. Po wyjęciu wewnętrznej szybki można uzyskać dostęp do listwy ociekowej.



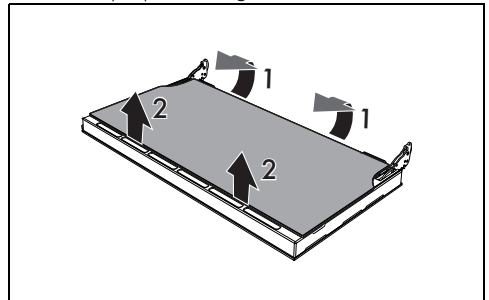
4. Po oczyszczeniu ponownie umieścić wewnętrzną szybkę w uchwytach. Należy uważać, aby wyśrodkować i dopasować 4 sworznie w ich gniazdach na drzwiach, używając listew znajdujących się po lewej i

prawej stronie dla optymalnego dopasowania.

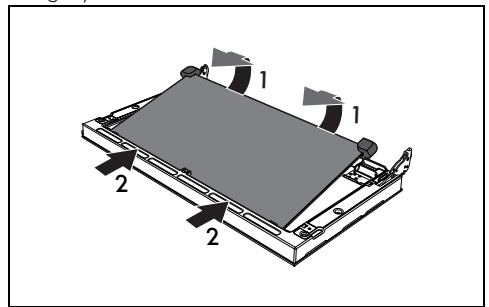


Drzwiczki piekarnika pomocniczego

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

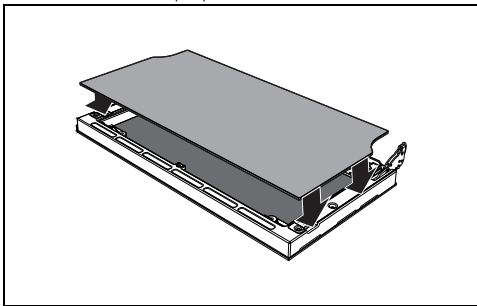


3. Wyjąć szybkę środkową podnosząc ją do góry.



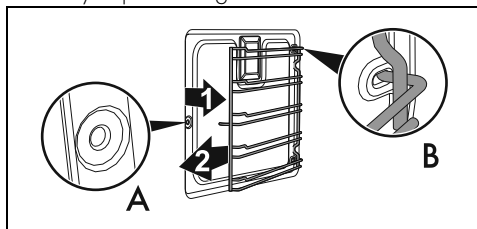
4. Po oczyszczeniu ponownie włożyć środkowe szybki.
5. Ponownie umieścić wewnętrzną szybkę, zwracając uwagę na wyśrodkowanie i

osadzenie 4 sworzni w ich gniazdach na drzwiczkach poprzez lekki nacisk.



należy:

- Pociągając ramkę do wewnątrz komory pieczenia, aby odzepić go z mocowania A, następnie wysunąć ze znajdujących się na tylnej ścianie gniazd B.



- Po zakończeniu czyszczenia powtórzyć opisane czynności, aby włożyć ramki na ruszty/blachy na miejsce.

Czyszczenie komory urządzenia

Aby utrzymać komorę urządzenia w dobrym stanie należy ją regularnie czyścić po każdym użyciu. Zawsze poczekać, aż wystygnie.

Nie dopuścić do zaschnięcia wewnątrz komory resztek z żywności, ponieważ mogłyby uszkodzić emalię.

Zawsze przed czyszczeniem wyjąć wszystkie możliwe do usunięcia części.

Aby ułatwić czynności związane z czyszczeniem, zaleca się zdjęcie:

- drzwiczek;
- ramek na ruszty/blachy.



W przypadku stosowania specyficznych środków czyszczących, po wyczyszczeniu zaleca się włączenie urządzenia z maksymalną temperaturą na około 15-20 minut, aby usunąć ewentualne pozostałości.

Suszenie

Przy pieczeniu potraw wewnątrz komory pieczenia powstaje wilgoć. Jest to zupełnie normalne zjawisko, które nie zakłóca prawidłowego działania urządzenia.

Po zakończeniu każdego pieczenia:

1. pozostawić urządzenie do ochłodzenia się;
2. usunąć zabrudzenia z komory pieczenia;
3. wytrzeć komorę pieczenia do sucha wilgotną szmatką;
4. pozostawić drzwiczki otwarte tak długo, aż nastąpi całkowite osuszenie się komory pieczenia.

Wyjęcie ramek na ruszty/blachy

Wyjęcie ramek na ruszty/blachy ułatwia czyszczenie bocznych części.

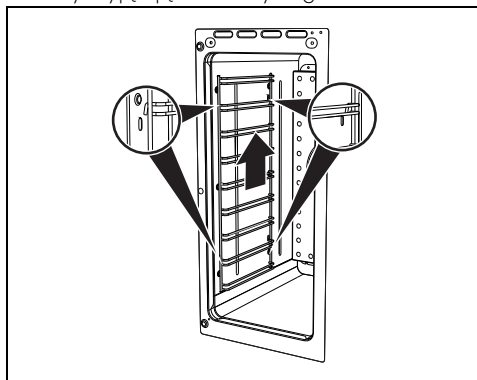
W celu wyjęcia ramek na ruszty/blachy,

Wyjęcie ramek na ruszty/blachy piekarnika pionowego

Wyjęcie ramek na ruszty/blachy ułatwia czyszczenie bocznych części.

W celu wyjęcia ramek na ruszty/blachy, należy:

- Pociągając ramkę do góry w taki sposób, aby wyjąć ją z bocznych gniazd.



- Po zakończeniu czyszczenia powtórzyć opisane czynności, aby włożyć ramki na ruszty/blachy na miejsce.

Czyszczenie górnej części wnęki (tylko w niektórych modelach/wnękach)



Patrz Ogólne zalecenia dotyczące bezpieczeństwa.

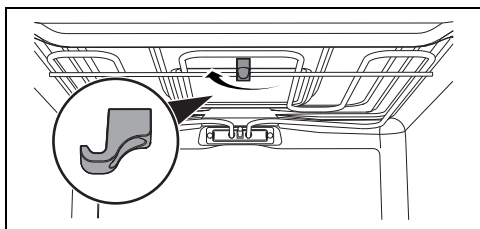


Niedozwolone użycie
Ryzyko uszkodzenia urządzenia

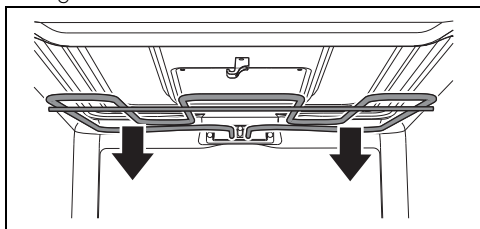
- Podczas czyszczenia nie wyginać nadmiernie grzałki.

Urządzenie jest wyposażone w wahlową grzałkę, umożliwiającą czyszczenie górnej części komory urządzenia.

1. Delikatnie podnieść górną grzałkę i przekręcić ogranicznik o 90°, aby ją uwolnić.



2. Powoli obniżyć grzałkę, aż do jej ogranicznika.



3. Po wyczyszczeniu umieścić grzałkę na pozycji i przekręcić ogranicznik w celu jej zaczepienia.

Czyszczenie Parowe (tylko w niektórych modelach)



Patrz Ogólne zalecenia dotyczące bezpieczeństwa.



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

Czynności wstępne

Przed uruchomieniem funkcji **Czyszczenie parowe**:

- Usunąć wszystkie akcesoria z wnętrza komory urządzenia.
- Jeśli obecna, wyjąć sondę temperatury.
- Jeśli obecne, wyjąć panele samoczyszczące.
- Wlać na dno komory pieczenia około 120cc wody. Uważać, aby nie wylała się z rowka.
- Za pomocą spryskiwacza rozpryskać wewnątrz komory urządzenia roztwór wody z płynem do naczyń. Spryskać w kierunku ścianek bocznych, do góry, na dół i w kierunku deflektora.



Zaleca się spryskać maksymalnie 20 razy.



Nie spryskiwać deflektora, jeśli jest on pokryty materiałem samoczyszczącym.

- Zamknąć drzwiczki.
- Podczas cyklu wspomaganego czyszczenia należy oddzielnie umyć wyjęte wcześniej panele samoczyszczące (jeżeli obecne) letnią wodą i odrobiną płynu do naczyń.

Ustawienia funkcji Czyszczenia Parowego

1. Przekręcić pokrętkę funkcji na symbol lub (gdzie obecny).
2. Przekręcić pokrętkę temperatury na symbol .
3. Pozostawić cykl czyszczenia na 18 minut.

Koniec funkcji Czyszczenie parowe

1. Obrócić pokrętkę funkcji w położenie 0, aby wyjść z tej funkcji.
2. Otworzyć drzwiczki i wytrzeć szmatką z mikrofibry mniej uciążliwe zabrudzenia.
3. Do usunięcia bardzo opornego brudu użyć nieścierniej gąbki z włókniną z mosiądzu.
4. W przypadku resztek tłuszczu można użyć specjalnych detergentów do czyszczenia piekarników.
5. Usunąć wodę pozostałą wewnątrz komory pieczenia.
6. Jeżeli obecne, umieścić na miejscu panele samoczyszczące i ramki na ruszty/blachy.

Dla zachowania maksymalnej higieny oraz, aby potrawy nie przechodziły nieprzyjemnym zapachem:

- Zaleca się wysuszenie komory pieczenia za pomocą funkcji z termoobiegiem w temperaturze 160°C przez około 10 minut.
- W przypadku obecności paneli samoczyszczących, zaleca się wysuszenie komory pieczenia z równoczesnym zastosowaniem cyklu katalizy.



Podczas czyszczenia zaleca się stosowanie gumowych rękawic.



Aby ułatwić ręczne usuwanie trudno dostępnych części można zdjąć drzwiczki.

Konserwacja nadzwyczajna

Porady dotyczące konserwacji uszczelki

Uszczelka musi być miękka i elastyczna.

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

Wymiana żarówki oświetlenia wewnętrznego

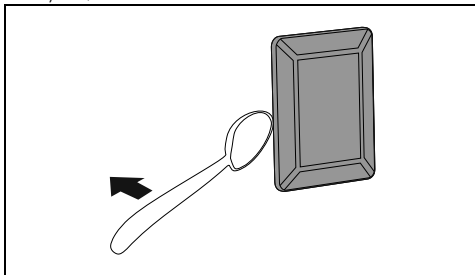


Napięcie elektryczne
Niebezpieczeństwo porażenia prądem

- Odtąć urządzenie od zasilania elektrycznego.
- Użyć rękawic ochronnych.

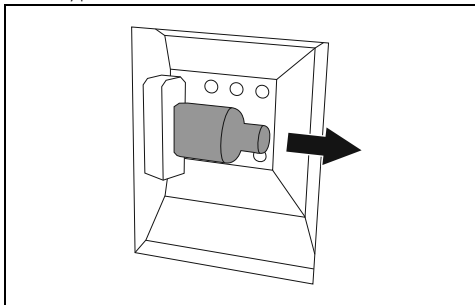
1. Usunąć wszystkie akcesoria z wnętrza komory urządzenia.
2. Wyjąć ramki na ruszty/blachy.

3. Zdjąć pokrywę żarówki za pomocą odpowiedniego narzędzia (na przykład łyzki).



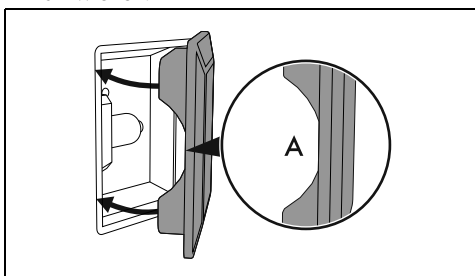
Uważać, aby nie zarysować emalii na ścianie komory pieczenia.

4. Wyjąć żarówkę.



Nie dotykać żarówki halogenowej bezpośrednio palcami, ale użyć odpowiedniego materiału zabezpieczającego.

5. Wymienić żarówkę na nową o takiej samej charakterystyce (40W).
6. Zamontować pokrywę. Pozostawić wewnętrzny profil szybki (A) skierowany do drzwiczek.



7. Nacisnąć osłonę, aby przylegała do oprawki.

MONTAŻ



Urządzenie musi zainstalować wykwalifikowany technik, zgodnie z obowiązującymi przepisami.

Ustawienie

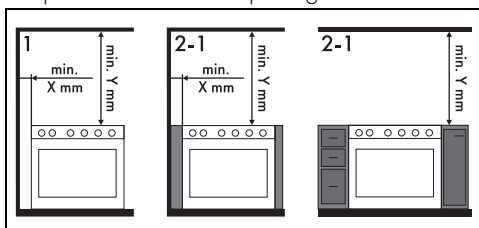


Patrz Ogólne zalecenia dotyczące bezpieczeństwa.

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

Klasa 1	Niezabudowane
Klasa 2 - podklasa 1	Zabudowane

Urządzenie może być zamontowane przy ścianach wyższych od blatu roboczego, z zachowaniem minimalnej odległości X mm od boku urządzenia. Półki umieszczone nad blatem roboczym urządzenia muszą się znajdować w minimalnej odległości Y mm.



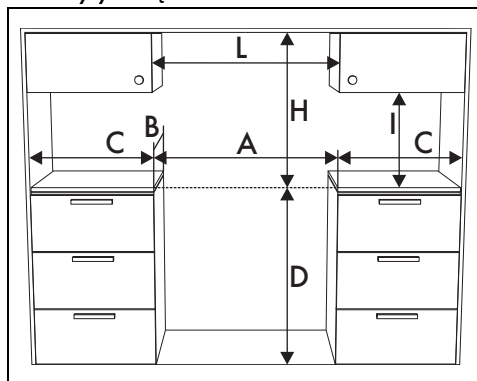
X 150 mm

Y 750 mm



Jeżeli nad urządzeniem zostanie zainstalowany okap kuchenny, należy zapoznać się z jego instrukcją i zachować odpowiednią odległość.

Gabaryty urządzenia

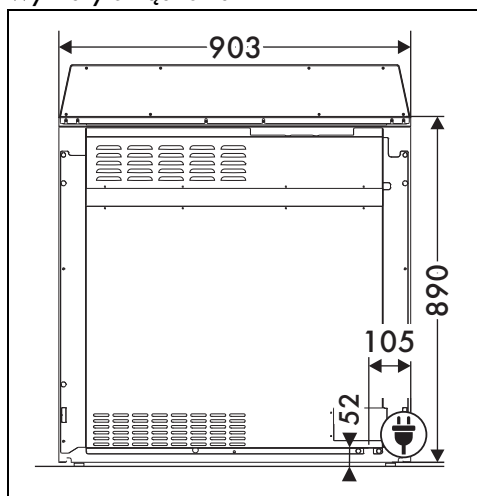


A	903 mm
B	600 mm
C ¹	min. 150 mm
D	898 - 920 mm
H	750 mm
I	450 mm
L ²	900 mm

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

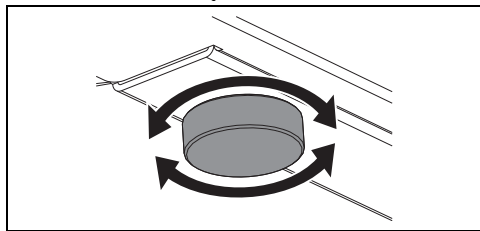
² Minimalna szerokość szafki (=A)

Wymiary urządzenia



Pozycja przyłącza elektrycznego

Poziomowanie urządzenia



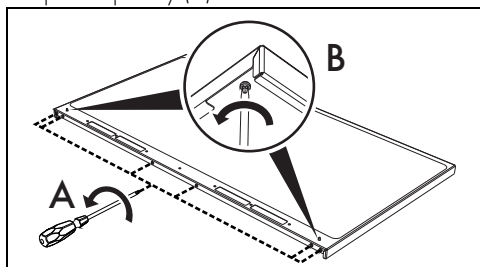
Aby uzyskać większą stabilność, urządzenie musi być dobrze wypoziomowane na posadzce:

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

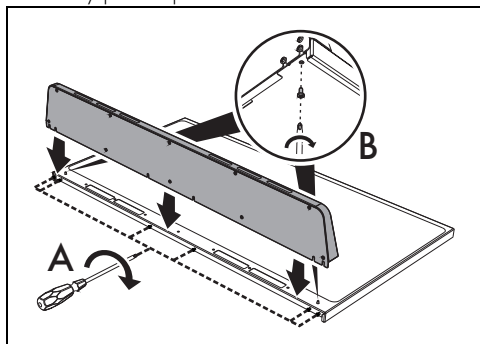
Montaż panelu

Panel należy zawsze prawidłowo umieścić i przymocować do urządzenia.

1. Poluzować 6 śrub (A) na tylnej części płyty kuchennej i odkręcić dwie znajdujące się poniżej śruby (B).

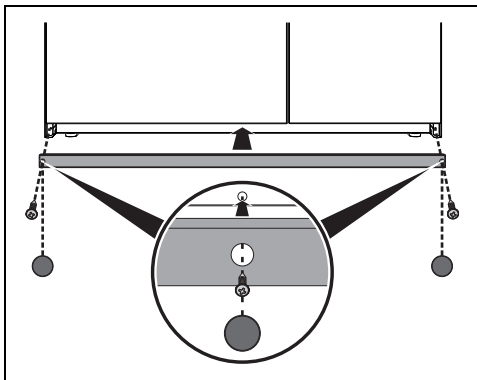


2. Ustawić panel na płycie. Ustawić 6 dolnych otworów panelu na przeciw 6 poluzowanych wcześniej śrub znajdujących się z tyłu płyty.
3. Przykręcić 6 śrub na części tylnej płyty i 2 śruby poniżej.



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

Montaż cokołu



Cokół należy zawsze prawidłowo umieścić i przymocować do urządzenia.

1. Ustawić cokół w dolnej przedniej części urządzenia.
2. Dokręcić dwie śruby boczne, aby przymocować cokół do urządzenia.
3. Zakryć otwory cokołu zatyczkami znajdującymi się w wyposażeniu.



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

Podłączanie do instalacji elektrycznej



Patrz Ogólne zalecenia dotyczące bezpieczeństwa.

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.

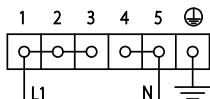
Nie wolno zdejmować tabliczki znamionowej. Uziemienie powinno być wykonane za pomocą przewodu dłuższego niż pozostałe o przynajmniej 20 mm.

Urządzenie może funkcjonować:

220-240 V 1N~

3 x 10 mm²

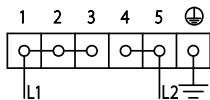
kabel trójżyłowy



220-240 V 2~

3 x 10 mm²

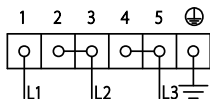
kabel trójżyłowy



220-240 V 3~

4 x 6 mm²

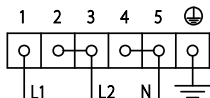
kabel czteróżyłowy



380-415 V 2N~

4 x 6 mm²

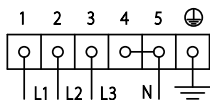
kabel czteróżyłowy



380-415 V 3N~

5 x 4 mm²

kabel pięćżyłowy



zapewni kompletne odłączenie urządzenia w warunkach kategorii przepięciowej III, zgodnie z zasadami instalacji.

W przypadku rynku australijskiego/nowozelandzkiego:

odłącznik wbudowany w przyłączy stałe powinien być zgodny z normami AS/NZS 3000.

Instrukcje dla montażysty

- W przypadku podłączenia za pomocą wtyczki (jeśli występuje), musi ona pozostać zawsze łatwo dostępna po instalacji. Nie wolno zginać ani przytrząskiwać kabla zasilającego.
- Nie zginać i nie przygniatać kabla zasilającego.
- 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.

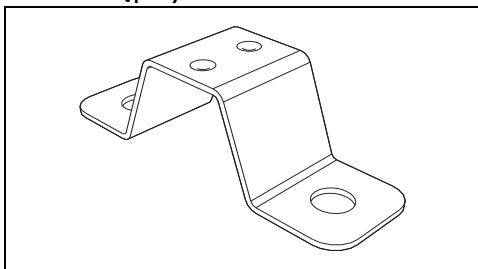


Wskazane wartości dotyczą wewnętrznego przekroju kabla.



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

Zacisk zastępczy



W przypadku podłączenia za pomocą kabla o przekroju 10 mm², w celu prawidłowego zamocowania, należy zastąpić już zainstalowany uchwyt, uchwytem znajdującym się w wyposażeniu.

Podłączenie stałe

Należy na linii zasilania przewidzieć urządzenie, które umożliwi odłączenie opisywanego urządzenia od sieci wielobiegunowej, dysponujące taką odległością otwierania się styków, która