

**IT**

*ITALIANO*

Istruzioni per la sicurezza	2
Guida rapida	4
Istruzioni per l'installazione	31

**PL**

*POLSKI*

Instrukcja bezpieczeństwa	16
Skrócona instrukcja obsługi	18
Instrukcje instalacji urządzenia	31

HS68IQ8CHX/E

## ISTRUZIONI PER LA SICUREZZA

## IMPORTANTE: DA LEGGERE E OSSERVARE

Prima di utilizzare l'apparecchio, leggere le seguenti norme di sicurezza. Conservarle per eventuali consultazioni successive.

Questo manuale e l'apparecchio sono corredati da importanti avvertenze di sicurezza, da leggere e rispettare sempre. Il fabbricante declina qualsiasi responsabilità che derivi dalla mancata osservanza delle presenti istruzioni di sicurezza, da usi impropri dell'apparecchio o da errate impostazioni dei comandi.

**⚠ AVVERTENZA:** L'apparecchio e i suoi componenti accessibili possono diventare molto caldi durante l'uso. Fare attenzione a non toccare gli elementi riscaldanti. Tenere lontani i bambini di età inferiore agli 8 anni, a meno che non siano costantemente sorvegliati.

**⚠ AVVERTENZA:** Se la superficie del piano di cottura è incrinata, non utilizzare l'apparecchio per evitare il rischio di folgorazione.

**⚠ AVVERTENZA:** Pericolo di incendio: non appoggiare oggetti sulle superfici di cottura.

**⚠ ATTENZIONE:** Il processo di cottura deve essere sorvegliato. I processi di cottura brevi richiedono una supervisione continua.

**⚠ AVVERTENZA:** La mancata sorveglianza del piano di cottura durante preparazioni con l'uso di grasso e olio può essere pericolosa e generare incendi. Non tentare MAI di spegnere le fiamme con l'acqua. Al contrario, spegnere l'apparecchio e soffocare le fiamme con un coperchio o una coperta ignifuga.

**⚠ Non utilizzare il piano di cottura come superficie di lavoro o appoggio.**

Non avvicinare all'apparecchio stoffe o altri materiali infiammabili fino a che tutti i componenti non si siano completamente raffreddati per evitare il rischio di incendi.

**⚠ Tenere i bambini di età inferiore a 3 anni lontani dall'apparecchio. Tenere i bambini di età inferiore agli 8 anni a debita distanza dall'apparecchio, a meno che non siano costantemente sorvegliati. I bambini di età superiore agli 8 anni, le persone con ridotte capacità fisiche, sensoriali o mentali e le persone che non abbiano esperienza o conoscenza dell'apparecchio potranno utilizzarlo solo sotto sorveglianza, o quando siano state istruite sull'utilizzo sicuro dell'apparecchio e siano consapevoli dei rischi del suo utilizzo. Vietare ai bambini di giocare con l'apparecchio. La pulizia e la manutenzione ordinaria non devono essere effettuate da bambini senza la supervisione di un adulto.**

**⚠ AVVERTENZA:** L'apparecchio e i suoi componenti accessibili possono diventare molto caldi durante l'uso. Fare attenzione a non toccare gli elementi riscaldanti. Tenere lontani i bambini di età inferiore agli 8 anni, a meno che non siano costantemente sorvegliati

**⚠ Non lasciare mai l'apparecchio incustodito durante l'essiccazione degli alimenti. Se l'apparecchio è predisposto per l'uso di una termosonda, usare solo i tipi di termosonda raccomandati per questo forno per evitare il rischio di incendi.**

**⚠ Non avvicinare all'apparecchio stoffe o altri materiali infiammabili fino a che tutti i componenti non si siano completamente raffreddati, per evitare il rischio di incendi. Sorvegliare continuamente la cottura degli alimenti ricchi di grasso o olio o le cotture con aggiunta di alcolici, perché queste preparazioni comportano un rischio di incendio. Usare guanti da forno per estrarre tegami e accessori. Alla fine della cottura, aprire la porta con cautela, lasciando defluire gradualmente l'aria o il vapore prima di accedere al vano del forno per evitare possibili rischi di ustioni. Non ostruire le aperture di sfiato dell'aria calda sul lato anteriore del forno per evitare il rischio di incendi.**

**⚠ Fare attenzione quando la porta del forno è in posizione aperta o abbassata, per evitare di urtarla.**

### USO CONSENTITO

**⚠ ATTENZIONE:** l'apparecchio non è destinato ad essere messo in funzione mediante un dispositivo di commutazione esterno, ad esempio un temporizzatore, o attraverso un sistema di comando a distanza separato.

**⚠ L'apparecchio è destinato all'uso domestico e ad applicazioni analoghe, quali: zone cucina di negozi, uffici e altri ambienti lavorativi; agriturismi; camere di hotel, motel, bed & breakfast e altri ambienti residenziali.**

**⚠ Non sono consentiti altri usi (ad es., il riscaldamento di ambienti).**

**⚠ Questo apparecchio non è destinato all'uso professionale. Non utilizzare l'apparecchio all'aperto**

**⚠ Non conservare sostanze esplosive oppure infiammabili (ad es. taniche di benzina o bombolette spray) all'interno o in prossimità dell'apparecchio per evitare pericoli d'incendio.**

### INSTALLAZIONE

**⚠ Per evitare il rischio di lesioni personali, le operazioni di movimentazione e installazione dell'apparecchio devono essere eseguite da almeno due persone. Per evitare rischi di taglio, utilizzare guanti protettivi per le operazioni di disimballaggio e installazione.**

**⚠ L'installazione, comprendente anche eventuali raccordi per l'alimentazione idrica e i collegamenti elettrici, e gli interventi di riparazione devono essere eseguiti da personale qualificato. Non riparare o sostituire qualsiasi parte dell'apparecchio se non espressamente richiesto nel manuale d'uso. Tenere i bambini a distanza dal luogo di installazione. Dopo aver disimballato l'apparecchio, assicurarsi che non sia**

stato danneggiato durante il trasporto. In caso di problemi, contattare il rivenditore o il Servizio Assistenza più vicino. A installazione completata, conservare il materiale di imballaggio (parti in plastica, polistirolo, ecc.) fuori della portata dei bambini per evitare potenziali rischi di soffocamento. Per evitare rischi di scosse elettriche, prima di procedere all'installazione scollegare l'apparecchio dalla rete elettrica.

Durante l'installazione, accertarsi che l'apparecchio non possa danneggiare il cavo di alimentazione e causare così rischi di scosse elettriche. Attivare l'apparecchio solo dopo avere completato la procedura di installazione.

Non rimuovere l'apparecchio dalla base di polistirolo fino al momento dell'installazione.

⚠ Non installare l'apparecchio dietro un pannello decorativo - possibile rischio di incendio.



Se l'apparecchio è in appoggio su una base, deve essere livellato e fissato alla parete per mezzo della catena di tenuta in dotazione, per impedire che possa scivolare dalla base.



**AVVERTENZA:** Per impedire il ribaltamento dell'apparecchio è necessario installare la catena di tenuta. Fare riferimento alle istruzioni di installazione.

## AVVERTENZE ELETTRICHE

⚠ La targhetta matricola si trova sul bordo anteriore del forno (visibile a porta aperta).

⚠ Deve essere possibile scollegare l'apparecchio dalla rete elettrica disinserendo la spina, se questa è accessibile, o tramite un interruttore multipolare installato a monte della presa nel rispetto dei regolamenti elettrici vigenti; inoltre, l'apparecchio deve essere messo a terra in conformità alle norme di sicurezza elettrica nazionali.

⚠ Non utilizzare cavi di prolunga, prese multiple o adattatori. Una volta terminata l'installazione, i componenti elettrici non devono più essere accessibili. Non utilizzare l'apparecchio quando si è bagnati oppure a piedi nudi. Non accendere l'apparecchio se il cavo di alimentazione o la spina sono danneggiati, se si osservano anomalie di funzionamento o se l'apparecchio è caduto o è stato danneggiato.

⚠ Se il cavo di alimentazione è danneggiato, deve essere sostituito con uno dello stesso tipo dal produttore, da un centro di assistenza autorizzato o da un tecnico qualificato per evitare situazioni di pericolo o rischi di scosse elettriche.



⚠ Se il cavo di alimentazione deve essere sostituito, rivolgersi a un centro di assistenza autorizzato.

⚠ **AVVERTENZA:** Per evitare il rischio di scossa elettrica, assicurarsi che l'apparecchio sia spento prima di sostituire la lampadina.

## PULIZIA E MANUTENZIONE

⚠ **AVVERTENZA:** Per evitare rischi di folgorazione, prima di qualsiasi intervento di manutenzione accertarsi che l'apparecchio sia spento e scollegato dall'alimentazione elettrica; non usare in nessun caso pulitrici a getto di vapore.

⚠ Non utilizzare detergenti abrasivi o raschietti metallici per pulire la porta del forno in vetro, in quanto potrebbero rigarne la superficie e causarne la frantumazione.

⚠ Non utilizzare prodotti abrasivi o corrosivi, prodotti a base di cloro o pagliette.

⚠ Prima di eseguire qualsiasi operazione di pulizia o manutenzione, assicurarsi che l'apparecchio si sia raffreddato. - Rischio di ustioni.


⚠ **AVVERTENZA:** Spegnerne l'apparecchio prima di sostituire la lampadina, per evitare il rischio di scosse elettriche.

## SMALTIMENTO DEL MATERIALE DI IMBALLAGGIO

Il materiale di imballaggio è riciclabile al 100% ed è contrassegnato dal simbolo del riciclaggio ♻. Le varie parti dell'imballaggio devono pertanto essere smaltite responsabilmente e in stretta osservanza delle norme stabilite dalle autorità locali.

## SMALTIMENTO DEGLI ELETTRODOMESTICI

Questo apparecchio è stato fabbricato con materiale riciclabile o riutilizzabile. Smaltire il prodotto rispettando le normative locali in materia. Per ulteriori informazioni sul trattamento, il recupero e il riciclaggio degli elettrodomestici, contattare l'ufficio locale competente, il servizio di raccolta dei rifiuti domestici o il negozio presso il quale il prodotto è stato acquistato. Questo apparecchio è contrassegnato in conformità alla Direttiva Europea 2012/19/UE sui rifiuti di apparecchiature elettriche ed elettroniche (RAEE), e ai regolamenti sui rifiuti di apparecchiature elettriche ed elettroniche del 2013 (e successive modifiche). Provvedendo al corretto smaltimento del prodotto si contribuirà ad evitare potenziali conseguenze negative sull'ambiente e sulla salute umana.

Il simbolo  sul prodotto o sulla documentazione di accompagnamento indica che questo prodotto non deve essere trattato come rifiuto domestico, ma deve essere consegnato presso l'adeguato punto di raccolta per il riciclaggio di apparecchiature elettriche ed elettroniche.

## CONSIGLI PER IL RISPARMIO ENERGETICO

Preriscaldare il forno solo se specificato nella tabella di cottura o nella ricetta. Usare teglie laccate o smaltate in colori scuri, in quanto assorbono il calore in modo più efficiente.

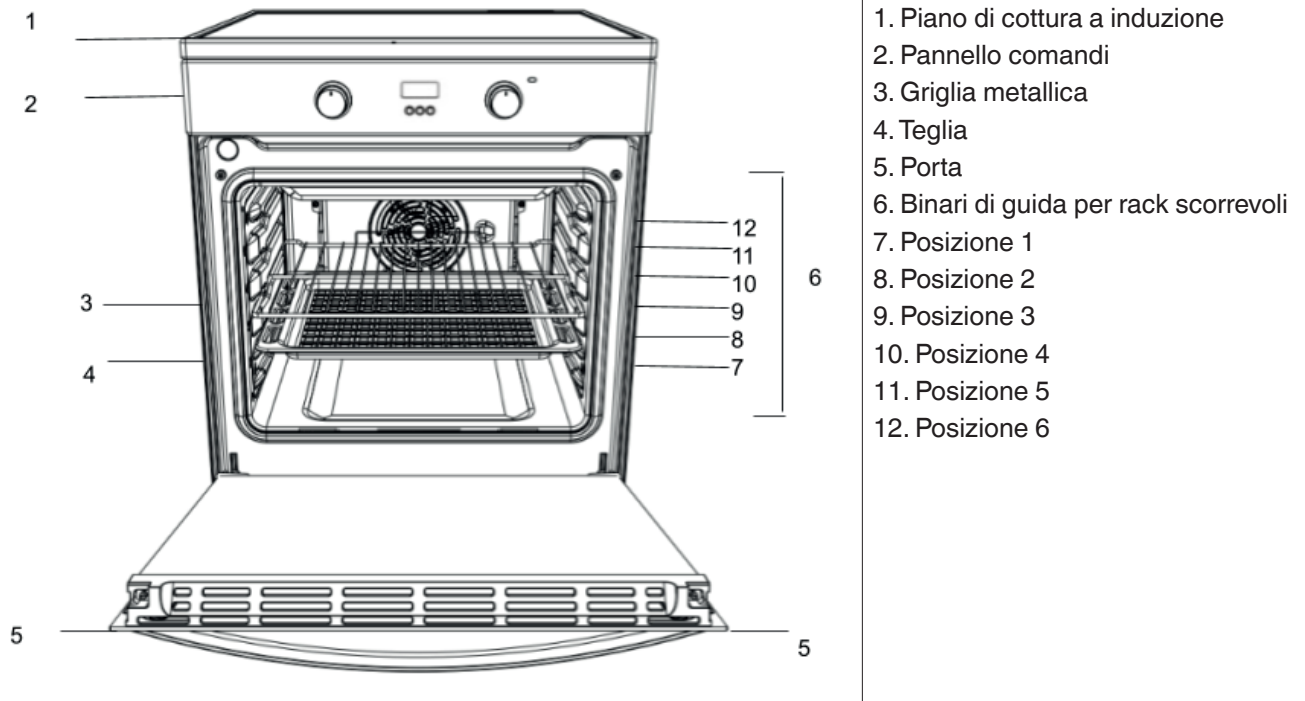
## DICHIARAZIONI DI CONFORMITÀ

Questo apparecchio soddisfa quanto segue: Requisiti di Ecodesign del regolamento europeo 66/2014; Regolamento 65/2014 sull'etichettatura energetica;

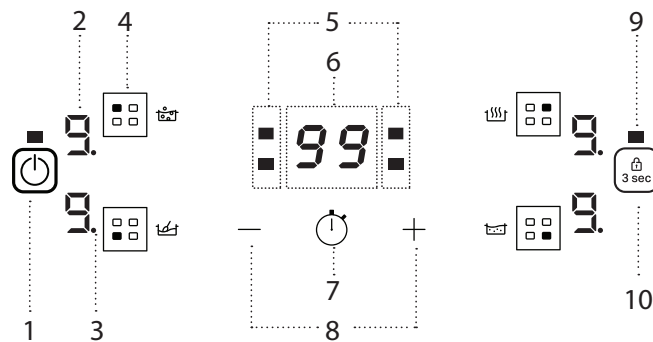
Ecodesign per i prodotti connessi all'energia e informazioni sull'energia (emendamento) (Uscita UE) Regolamenti 2019, in conformità con la norma europea EN 60350-1.

Questo apparecchio soddisfa i requisiti di Ecodesign del regolamento europeo 66/2014 e l'Ecodesign per i prodotti connessi all'energia e le informazioni sull'energia (emendamento) (Uscita UE) Regolamenti 2019 in conformità con la norma europea EN 60350-2.

## DESCRIZIONE DEL PRODOTTO



## PANNELLO COMANDI PIANO DI COTTURA

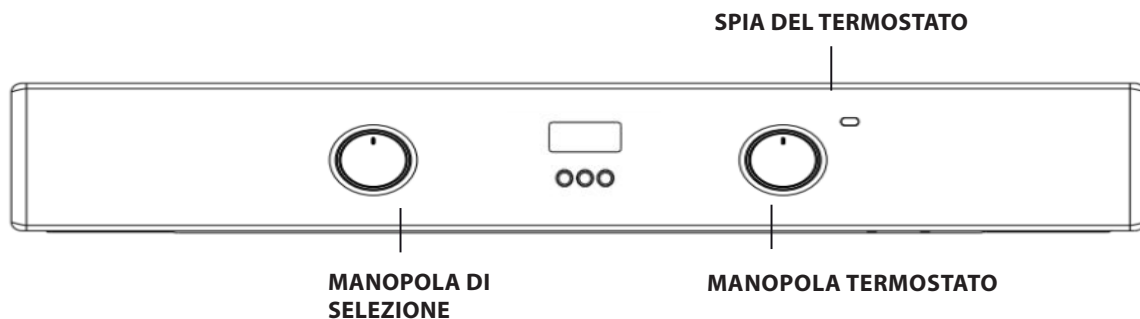


1. Tasto ON/OFF (Accensione/Spengimento)
2. Livello di cottura selezionato
3. Indicatore di selezione della zona
4. Tasto di selezione della zona di cottura

5. Indicatori di timer attivi per la zona selezionata
6. Indicatore del tempo di cottura
7. Pulsante di attivazione timer

8. Pulsanti di regolazione della potenza e del tempo di cottura
9. Spia luminosa – funzione attiva
10. Pulsante di blocco per bambini – 3 secondi

## PANNELLO COMANDI



## INSTALLAZIONE

Prima di azionare il nuovo apparecchio, si prega di leggere attentamente il libretto d'istruzioni. Contiene informazioni importanti riguardanti installazione e funzionamento sicuri dell'apparecchio.

Si prega di conservare le presenti istruzioni operative per poterle consultare in un secondo momento. Assicurarsi che le istruzioni vengano conservate con l'apparecchio nel caso in cui venga venduto, ceduto o spostato. L'apparecchio deve essere installato da un professionista qualificato secondo le istruzioni fornite.

Prima di eseguire qualunque intervento di regolazione o manutenzione necessario, occorre scollegare l'apparecchio dall'alimentazione elettrica.

### Posizionamento e livellamento

È possibile installare l'apparecchio a fianco di armadi la cui altezza non superi quella della superficie del piano di cottura.

Questo fornello deve essere installato direttamente sul pavimento. Non installarlo su basi artificiali di nessun genere.

Assicurarsi che la parete a contatto con il retro dell'apparecchio sia costituita da materiale non infiammabile, termoresistente (T 90°C).

Importante: Non installare l'apparecchio accanto a porte o ad altri mezzi di accesso per ridurre al minimo la probabilità che le persone che li utilizzano possano farli venire contatto con le pentole posizionate sulla superficie del piano di cottura.

### L'apparecchio non deve essere installato dietro pannelli decorativi al fine di evitarne il surriscaldamento

### Questo apparecchio non deve essere montato su una piattaforma.

Il fornello è progettato per essere inserito tra i mobiletti della cucina mantenendo una distanza di 600 mm. Lo spazio su entrambi i lati deve essere sufficiente per consentirne l'estrazione a scopo di manutenzione. Può essere installato prevedendo armadietti su un lato o su entrambi, ma anche in una nicchia ad angolo. Può anche essere utilizzato in modo indipendente.

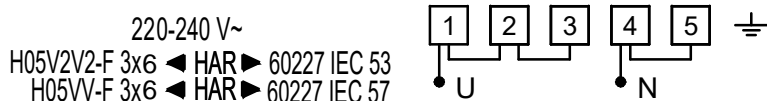
Le pareti laterali adiacenti che sporgono al di sopra del livello del piano di cottura devono avere una distanza non inferiore a 150 mm dal fornello ed essere protette con materiale termoresistente. Inoltre, la distanza da qualsiasi superficie sporgente o cappa non dovrebbe essere inferiore a 650 mm.

- Il fornello può essere installato in un locale cucina, una cucina/sala da pranzo o soggiorno, ma non in toilette o stanze da bagno.
- Installare le cappe conformemente ai requisiti di cui nel relativo manuale d'uso.
- La parete a contatto con il retro del fornello deve essere realizzata in un materiale ignifugo.
- Il fornello è dotato di una catena di sicurezza che deve essere attaccata a un gancio, fissata alla parete dietro l'apparecchio.

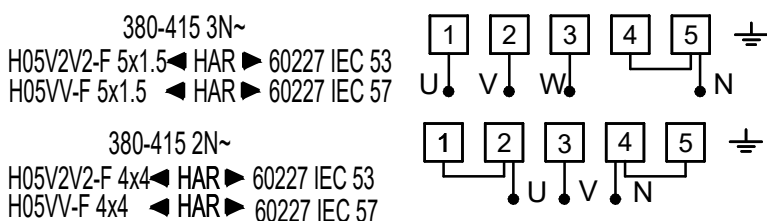
### Collegamento alla rete elettrica

I forni con cavo di alimentazione elettrica tripolare sono progettati per funzionare a corrente alternata alla frequenza e tensione di alimentazione indicate sull'etichetta identificativa (sul fondo del pannello del forno). Il conduttore di terra del cavo è quello giallo-verde.

Collegamento di base dell'alimentazione



Opzioni di alimentazione alternativa



### Collegamento del cavo di alimentazione alla rete elettrica

**AVVERTENZA:** questa operazione deve essere eseguita da un tecnico qualificato

Prima di spostare il fornello, assicurarsi che sia freddo e spegnerne l'unità di comando. Per spostare il fornello, si consiglia di sollevarlo dalla parte anteriore come segue:

Spostamento del fornello

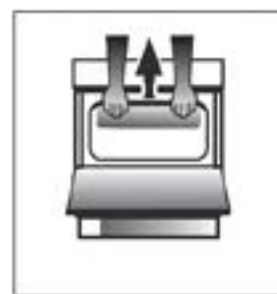


Fig. A

Aprire la porta della griglia quanto basta per consentire di afferrare comodamente il bordo frontale sulla parte bassa del tetto del forno, evitando qualsiasi elemento della griglia. (FIG.A)

Prestare massima attenzione durante lo spostamento del forno, perché è pesante.

Fare in modo di non danneggiare il rivestimento del pavimento.

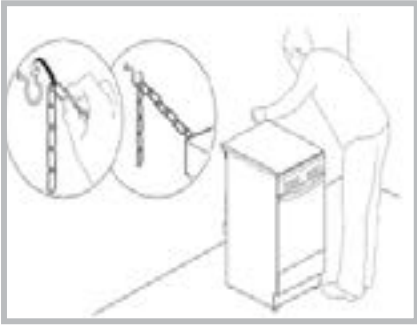
Il tecnico qualificato che eseguirà l'operazione dovrà aver letto le istruzioni seguenti per fare in modo che l'apparecchio venga installato, regolato e sottoposto a manutenzione tecnicamente corretta in conformità alle norme vigenti.

## AVVERTENZE: QUESTO APPARECCHIO DEVE ESSERE COLLEGATO A TERRA.

Il fornello deve essere collegato alla rete di alimentazione tramite una presa (a doppio polo) commutata inserita correttamente con capacità appropriata a quella riportata sulla targhetta identificativa. Tutti i cavi elettrici che passano dall'unità del consumatore attraverso la presa a doppio polo commutata al fornello, devono essere di tipo e con la corrente nominale menzionati sopra.

il cavo di alimentazione deve essere posizionato in modo da non raggiungere mai una temperatura di 50°C superiore alla temperatura ambiente. Il cavo deve essere instradato lontano dalle bocchette posteriori.

### Catena di sicurezza



Al fine di evitare che l'apparecchio si ribalti accidentalmente, ad esempio nel caso in cui un bambino si arrampichi sulla porta del forno, È **INDISPENSABILE** INSTALLARE la catena di sicurezza fornita in dotazione!

Il fornello dispone di una catena di sicurezza da fissare tramite una vite (non fornita con il fornello) alla parete dietro all'apparecchio alla stessa altezza alla quale la catena viene fissata all'apparecchio.

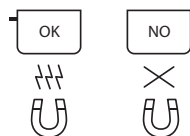
Scegliere la vite e il tassello in base al tipo di materiale della parete dietro l'apparecchio.

Se la testa della vite ha un diametro inferiore a 9 mm, utilizzare una rondella. Per le pareti di cemento occorre una vite con diametro di almeno 8 mm e lunghezza di 60 mm.

Assicurarsi che la catena sia fissata al retro del fornello e alla parete, come mostrato in figura, in modo che dopo l'installazione venga messa in tensione e sia parallela al suolo.

## ACCESSORI

## PENTOLE E PADELLE



Utilizzare esclusivamente pentole e padelle in materiale ferromagnetico idonee all'uso su piani di cottura a induzione:

- acciaio smaltato
- ghisa
- pentole e padelle speciali in acciaio inossidabile, adatte alla cottura a induzione

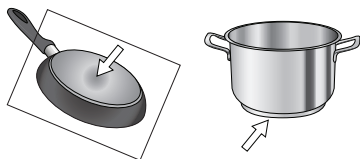
Per determinare se una pentola è idonea, controllare l'icona (generalmente stampata sul fondo). Per controllare se le pentole sono magnetiche, utilizzare una calamita.

Qualità e struttura della base della pentola possono alterare le prestazioni di cottura. Alcune indicazioni per il diametro del fondo non corrispondono al diametro effettivo della superficie ferromagnetica.

Alcune stoviglie possono avere il fondo solo in parte ferromagnetico o avere delle zone in altro materiale non adatto all'induzione. Queste zone potrebbero scaldarsi in modo differente o con temperature più basse. In alcuni casi in cui il fondo della stoviglia è composto prevalentemente da parti non ferromagnetiche, il piano potrebbe non riconoscere la pentola e quindi non accendere la zona di cottura.



Per assicurare massima efficienza, utilizzare sempre pentole e padelle con un fondo piatto che distribuisca uniformemente il calore. Un fondo irregolare influisce sulla potenza e sulla conduzione del calore.



## PRIMO UTILIZZO

## GESTIONE DELLA POTENZA

Al momento dell'acquisto, il piano di cottura è impostato alla massima potenza possibile. Adeguare l'impostazione rispetto ai limiti dell'impianto elettrico di casa come descritto nel paragrafo seguente.

N.B: A seconda della potenza selezionata per il piano di cottura, alcuni livelli di potenza e funzioni della zona di cottura (ad esempio bollire o riscaldare velocemente) potrebbero essere limitati automaticamente, per evitare che il limite selezionato venga superato.

**Per impostare la potenza del piano di cottura:**

Una volta collegato il dispositivo alla rete elettrica, si può impostare il livello di potenza entro 60 secondi.

Se si verifica un errore durante la sequenza di impostazione, appare l'icona "EE" e si sente un bip. In tal caso, ripetere l'operazione.

Se l'errore persiste contattare il servizio assistenza.

## ATTIVAZIONE / DISATTIVAZIONE DEL SEGNALE ACUSTICO

Per attivare / disattivare il segnale acustico:

- Collegare il piano di cottura all'alimentazione elettrica;
- Attendere la sequenza di accensione;
- Entro 60 secondi, premere i pulsanti "+" e "3 sec" contemporaneamente per almeno 5 secondi.

(\*) - La potenza massima erogata sarà di 6,0 kW secondo le specifiche del prodotto.

**Pentole vuote o con fondo sottile**

Non utilizzare pentole o padelle vuote quando il piano è acceso. Il piano di cottura è dotato di un sistema di sicurezza interno che monitora costantemente la temperatura, attivando la funzione di "spegnimento automatico" quando vengono rilevate temperature elevate. Se utilizzato con pentole vuote o con pentole con fondo sottile, la temperatura può salire molto rapidamente e la funzione "spegnimento automatico" può non essere attivata immediatamente, danneggiando la pentola o la superficie del piano di cottura. In questi casi non toccare nulla ed attendere il raffreddamento delle parti coinvolte.

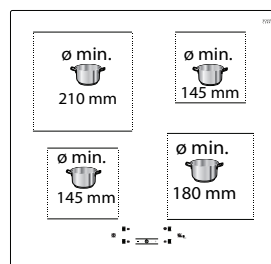
Se compaiono messaggi di errore dopo l'accaduto, chiamare l'assistenza.

**Diametro minimo del fondo della pentola per le diverse aree di cottura**

Per garantire il corretto funzionamento del piano di cottura, utilizzare pentole di diametro minimo adeguato (fare riferimento al disegno sottostante).

Utilizzare sempre la zona di cottura che meglio corrisponde al diametro minimo del fondo della pentola.

Posizionare la pentola assicurandosi che sia ben centrata sulla zona di cottura in uso. Si raccomanda di non utilizzare pentole che superino il perimetro della zona di cottura in uso.

**ADATTATORE PER PENTOLE NON ADATTE ALL'INDUZIONE**

L'utilizzo dell'accessorio permette di sfruttare pentole e padelle non adatte ai piani di cottura a induzione. È importante ricordare che il suo impiego ha un impatto sull'efficienza e quindi i tempi di riscaldamento dei cibi. Il suo utilizzo deve essere limitato in quanto le temperature che si raggiungono sulla sua superficie sono fortemente dipendenti dalla pentola utilizzata, dalla sua planarità e dal tipo di alimento inserito. L'uso di una pentola dal diametro più piccolo rispetto al disco adattatore può portare a un accumulo di calore che non verrà trasmesso al recipiente, e che potrebbe annerire sia il piano di cottura che il disco. Adattare bene il diametro del vostro utensile e quello del piano di cottura al diametro dell'adattatore.

Prema il pulsante "+" per almeno 3 secondi. Il display mostra "PL".

Confermare con il tasto .

Usi i pulsanti "+" e "-" per selezionare il livello di potenza desiderato.

I livelli di potenza visualizzati sono: 2,5 kW – 4,0 kW – 6,0 kW – 7,2 kW (\*).

Confermare con il tasto .

Il livello di potenza selezionato rimarrà in memoria anche se l'alimentazione viene interrotta. Per variare il livello di potenza, scollegare l'apparecchio dalla rete elettrica per almeno 60 secondi, quindi ricollegarlo e ripetere le operazioni descritte sopra.

(\*) - La potenza massima erogata sarà di 6,0 kW secondo le specifiche del prodotto.

**MODALITÀ DEMO (riscaldamento disattivato, veda la sezione "Risoluzione dei problemi")**

Per attivare e disattivare la modalità demo:

- Collegare il piano di cottura all'alimentazione elettrica;
- Attendere la sequenza di accensione;
- Entro 60 secondi, premere simultaneamente i pulsanti di selezione della zona di cottura in alto a sinistra e in alto a destra per almeno 3 secondi (come mostrato sotto);
- Sul display apparirà "DE".



# USO QUOTIDIANO



## ACCENSIONE / SPEGNIMENTO DEL PIANO DI COTTURA

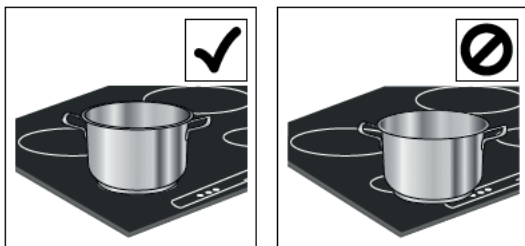
Per accendere il piano premere per circa 1 secondo il tasto di accensione. Per spegnere il piano di cottura, premere di nuovo lo stesso pulsante e tutte le zone di cottura saranno disattivate.

## POSIZIONAMENTO

Individuare la zona di cottura desiderata facendo riferimento alle icone di posizione. Evitare di coprire con la pentola le icone del pannello di controllo.

Nota: Nelle zone di cottura vicine al pannello comandi, è consigliabile tenere pentole e padelle all'interno delle marcature (prendendo in considerazione sia il fondo della pentola sia il bordo superiore, poiché questo tende ad essere più grande).

Questo previene un eccessivo surriscaldamento della tastiera. Per cotture tipo grigliatura o frittura si consiglia di utilizzare le zone posteriori dove possibile.



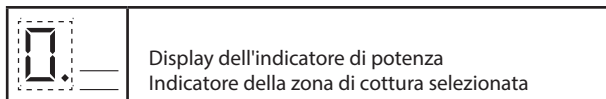
## ATTIVARE/DISATTIVARE LE ZONE DI COTTURA E REGOLARE I LIVELLI DI POTENZA

### Per attivare le zone cottura:

Selezionare la zona di cottura prescelta premendo il pulsante di selezione della zona corrispondente. Il display mostrerà il livello "0".

Ogni zona di cottura ha diversi livelli di potenza che si possono regolare con i pulsanti "+" / "-", da un minimo di 1 ad un massimo di 9.

Alcune zone di cottura hanno una funzione di riscaldamento rapido (Booster), indicata sul display con la lettera "P".



Display dell'indicatore di potenza  
Indicatore della zona di cottura selezionata

## INDICATORI



### CALORE RESIDUO

Se appare "H" sul display, significa che la zona di cottura è calda. L'indicatore si accende anche se la zona non è stata attivata ma è stata riscaldata a causa dell'uso delle zone adiacenti, o perché vi è stata posta una pentola calda.

Quando la zona di cottura si è raffreddata, la "H" scompare.



### PENTOLA NON CORRETTA O ASSENTE

Questa icona appare se la pentola non è adatta alla cottura a induzione, non è posizionata correttamente o non è di dimensioni adeguate alla zona di cottura selezionata. Entro 30 secondi dalla selezione, se non viene rilevata nessuna pentola, la zona di cottura interessata si spegne.

## SUONI PRODOTTI DURANTE IL FUNZIONAMENTO

I piani cottura a induzione possono produrre sibili o crepitii durante il normale funzionamento.

Questi rumori provengono in realtà dalle pentole e sono legati alle caratteristiche dei fondi (ad esempio, quando i fondi sono fatti di diversi strati

di materiale o sono irregolari).

Questi rumori possono variare a seconda delle pentole e dei tegami utilizzati e dalla quantità di alimenti che contengono, e non segnalano alcun tipo di difetto.

### Per disattivare le zone cottura:

Selezionare la zona di cottura da spegnere premendo il pulsante di selezione della zona corrispondente (un punto si accende sul display, in basso a destra dell'indicatore del livello di potenza). Premere "-" per impostare il livello su "0".

Per spegnere immediatamente, tenere premuto il pulsante di selezione della zona per 3 secondi. La zona di cottura è disattivata e l'indicatore di calore residuo "H" appare sul display.



### BLOCCO DEL PANNELLO COMANDI

Per bloccare le impostazioni ed evitare che si accenda accidentalmente, tenere premuto il pulsante di blocco per bambini per 3 secondi. Un segnale acustico e una spia luminosa sopra l'icona segnalano l'avvenuta attivazione. Il pannello comandi è bloccato tranne che per la funzione di spegnimento (⏻). Per sbloccare i comandi, ripetere la procedura di attivazione.

### TIMER

Il timer consente di impostare un tempo di cottura per tutte le zone.

### Per attivare il contaminuti:

Selezioni e attivi la zona di cottura per la quale desidera impostare il timer. Premere il pulsante con l'icona dell'orologio e impostare l'ora desiderata, utilizzando i pulsanti "+" e "-". Il LED del timer per la zona in uso sarà illuminato. Alcuni secondi dopo l'ultimo tocco, il timer inizierà il conto alla rovescia e il punto sul display che indica che i secondi stanno passando lampeggerà. Allo scadere del tempo impostato, un segnale acustico suonerà e la zona di cottura si spegnerà automaticamente.

Dopo aver selezionato la zona e l'icona dell'orologio, è possibile modificare l'ora in qualsiasi punto e si possono attivare diversi timer simultaneamente. Il timer mostra sempre il tempo impostato per l'area selezionata, o il più breve tempo rimanente.

Quando più di un timer è attivo, il LED lampeggiante indica la zona per la quale il tempo di cottura è visibile sul display.

Per impostare il timer per un'altra zona, ripetere le fasi menzionate sopra.

### Per disattivare il contaminuti:

Selezionare la zona di cottura per la quale desidera disattivare il timer. Tenere premuto il pulsante con l'icona dell'orologio (🕒) per 3 secondi. In alternativa, premere il pulsante con l'icona dell'orologio, quindi tenere premuto il pulsante "-" finché il display mostra "0:0".



# IT


## TABELLA DI COTTURA

LIVELLO DI POTENZA		TIPO DI COTTURA	LIVELLO D'USO (esperienza di cottura e abitudini)
<b>Potenza massima</b>	<b>P</b>	Riscaldare rapidamente	Ideale per aumentare rapidamente la temperatura degli alimenti fino all'ebollizione rapida nel caso dell'acqua o per riscaldare rapidamente i liquidi di cottura.
	8 – 9	Frittura - bollitura	Ideale per la doratura degli alimenti, per le prime fasi della cottura, per la friggitura a fondo di prodotti surgelati, per la bollitura veloce degli alimenti.
<b>Alta Potenza</b>	7 – 8	Rosolatura - soffritto - bollitura – grigliatura	Ideale per soffriggere, mantenere un bollire vivace, cucinare e grigliare (per un periodo di tempo, 5-10 minuti).
	6 – 7	Rosolatura - cottura - stufatura – soffritto - grigliatura	Ideale per soffriggere, mantenere bolliture leggere, cuocere e grigliare (per media durata, 10-20 minuti), preriscaldare accessori.
<b>Media Potenza</b>	4 – 5	Cottura - stufatura - soffritto – grigliatura	Ideale per stufare, mantenere bolliture delicate, cuocere (per lunga durata), mantecare la pasta.
	3 – 4	Cottura - sbollentatura - addensamento – mantecatura	Ideale per ricette a lunga cottura (riso, salse, arrostiti, pesce) con liquidi (per esempio acqua, vini, brodo, latte), mantecare la pasta.
	2 – 3		Ideale per cotture prolungate (volume inferiore a un litro: riso, salse, arrostiti, pesce) con liquidi (ad esempio acqua, vino, brodo, latte).
<b>Bassa Potenza</b>	1 – 2	Fusione - scongelamento - mantenimento degli alimenti caldi - mantecatura	Ideale per ammorbidire il burro, sciogliere delicatamente il cioccolato, scongelare piccoli prodotti e mantenere caldi gli alimenti appena cucinati (ad esempio salse, zuppe, minestrone).
	1		Ideale per mantenere caldi gli alimenti appena cucinati, per mantecare i risotti e per tenere in caldo i piatti da servire (con accessorio adatto all'induzione).
<b>Potenza zero</b>	<b>0</b>	Superficie di appoggio	Piano di cottura in modalità stand-by o spento (possibile calore residuo di fine cottura, indicato da una "H").

## RISOLUZIONE DEI PROBLEMI

- Controllare che non vi siano interruzioni nella rete elettrica.
- Se non riesce a spegnere il piano di cottura dopo averlo usato, scollegarlo dall'alimentazione elettrica.
- Se, quando il piano di cottura è acceso, sul display appaiono i codici alfanumerici, consultare la seguente tabella per le istruzioni.

Nota: La presenza di acqua, liquido fuoriuscito dalle pentole o oggetti di qualsiasi genere posati su un qualsiasi tasto del piano possono provocare l'attivazione o la disattivazione involontaria del blocco del pannello comandi.

CODICE DI VISUALIZZAZIONE	DESCRIZIONE	POSSIBILI CAUSE	SOLUZIONE
F0E1	La pentola viene rilevata ma non è compatibile con l'operazione richiesta.	La pentola non è ben posizionata sulla zona di cottura, o non è compatibile con una o più zone di cottura.	Prema due volte il pulsante On/Off per rimuovere il codice F0E1 e ripristinare la funzionalità della zona di cottura. Quindi, provare ad utilizzare le pentole con una zona di cottura diversa, o impiegare pentole diverse.
F0E7	Collegamento errato del cavo di alimentazione.	Il collegamento dell'alimentazione non è esattamente come indicato nel paragrafo "COLLEGAMENTO ELETTRICO".	Regolare il collegamento dell'alimentazione secondo il paragrafo "COLLEGAMENTO ELETTRICO".
F0EA	Il pannello comandi si spegne a causa di temperature eccessivamente elevate.	La temperatura interna dei componenti elettronici è troppo elevata.	Attendere che il piano di cottura si raffreddi prima di utilizzarlo di nuovo.
F0E2, F0E4, F0E6, F0E8, F0EC, F1E1, F6E1, F7E5, F7E6	Scollegare il piano di cottura dall'alimentazione elettrica. Attendere qualche secondo, poi ricollegarlo. Se il problema persiste, rivolgersi al servizio assistenza, specificando il codice di errore che compare sul display.		
dE <i>[quando il piano di cottura è spento]</i>	Il piano di cottura non si riscalda. Le funzioni non si attivano.	MODALITA' DEMO attiva.	Seguire le istruzioni nel paragrafo "DEMO".
es.  → -	Il piano di cottura non consente di attivare una funzione speciale.	Il regolatore di potenza limita i livelli di potenza secondo il valore massimo impostato per il piano cottura.	Vedere il paragrafo "Gestione della potenza".
es. P → 5 <i>[Livello di potenza inferiore a quello richiesto]</i>	Il piano di cottura imposta automaticamente un livello minimo di potenza per garantire che la zona di cottura possa essere utilizzata.	Il regolatore di potenza limita i livelli di potenza secondo il valore massimo impostato per il piano di cottura.	Vedere il paragrafo "Gestione della potenza".

## PRIMO UTILIZZO USO QUOTIDIANO

La prima volta che si utilizza l'apparecchio, riscaldare il forno vuoto con la porta chiusa alla temperatura massima per almeno mezz'ora. Assicurarsi che il locale sia ben ventilato prima di spegnere il forno e aprirne la porta. L'apparecchio può emettere un odore leggermente sgradevole causato dalla combustione delle sostanze protettive utilizzate durante il processo di fabbricazione.

1. Selezioni la modalità di cottura desiderata ruotando la manopola di SELEZIONE.
2. Selezionare la temperatura consigliata per la modalità di cottura o la temperatura desiderata ruotando la manopola TERMOSTATO.

Un elenco dettagliato delle modalità e delle temperature di cottura suggerite si trova nella tabella corrispondente (*vedere Tabella dei consigli di cottura in forno*).

Durante la cottura è sempre possibile:

- Modificare la modalità di cottura ruotando la manopola di SELEZIONE.
- Modificare la temperatura ruotando la manopola TERMOSTATO.
- Impostare il tempo di cottura totale e il tempo di fine cottura (*vedere sotto*).
- Interrompere la cottura ruotando la manopola di SELEZIONE sulla posizione "0".

! Non mettere mai oggetti direttamente sul fondo del forno; ciò eviterà il danneggiamento del rivestimento dello smalto.

! Posizionare sempre le pentole sulla/e griglia/e prevista/e.

### SPIA DEL TERMOSTATO

Quando si accende, il forno sta generando calore.

Si spegne quando l'interno del forno raggiunge la temperatura selezionata. A questo punto la spia si accende e si spegne alternativamente, indicando che il termostato sta funzionando e sta mantenendo la temperatura ad un livello costante.

### LAMPADA FORNO

Si accende ruotando la manopola di SELEZIONE in qualsiasi posizione diversa da "0". Resta accesa per tutto il tempo in cui il forno è in funzione. Selezionando con la manopola, la lampada si accende senza che nessuno degli elementi riscaldanti sia attivato.

### COTTURA SIMULTANEA DI PIETANZE DIVERSE

Utilizzando la funzione "Ventilato", è possibile cuocere contemporaneamente cibi diversi (ad esempio: pesce e verdure), su ripiani diversi. Invertire i livelli a due terzi della cottura se necessario. Si potranno estrarre prima gli alimenti che richiedono tempi di cottura più brevi e lasciare continuare la cottura per quelli che necessitano di tempi più lunghi.

### Gira&Vai a vapore

Le funzioni forniscono ottimi risultati grazie all'aggiunta di vapore nei cicli di cottura. Solo quando il forno è freddo, versare da bere acqua sul fondo del forno e selezionar e la funzione specifica per la tua preparazione. Le quantità e le temperature d'acqua ottimali per ogni categoria di alimento è riportata nella relativa tabella di cottura. Non preriscaldare il forno prima di inserire il cibo.

## 1. SELEZIONARE UNA FUNZIONE

Per selezionare una funzione, ruotare la *manopola di selezione* in corrispondenza del simbolo della funzione desiderata.

	<b>PRERISCALDAMENTO LEGGERO/RAPIDO</b> Per accendere la lampada del forno. Per preriscaldare rapidamente il forno.
	<b>STATICO</b> Per cuocere qualsiasi tipo di pietanza su un solo ripiano.
	<b>FORNO CONVENZIONALE</b> Per cuocere fino a due ripiani contemporaneamente. È una buona idea invertire la posizione dei vassoi a metà cottura. Questa funzione ti consente di farlo cucinare cibi diversi (come pesce e verdure) ripiani diversi contemporaneamente.
	<b>GRILL</b> Per grigliare costate, spiedini e salsicce, gratinare verdure o dorare il pane. Per la grigliatura delle carni, si consiglia di utilizzare una leccarda per raccogliere il liquido di cottura: posizionarla un livello sotto la griglia e aggiungere 200 ml di acqua potabile.
	<b>TURBO GRILL</b> Per arrostiti grossi pezzi di carne (cosciotti, roast beef, polli), si consiglia di utilizzare una leccarda per raccogliere il liquido di cottura: posizionarla un livello sotto la griglia e aggiungere 200 ml di acqua potabile.
	<b>INFERIORE</b> La funzione può essere utilizzata per terminare la cottura di torte ripiene o per rendere più dense le zuppe. Utilizzare questa funzione per gli ultimi 10/15 minuti di cottura.
	<b>SCONGELAMENTO</b> Per accelerare lo scongelamento degli alimenti.
	<b>VAPORE</b> Le funzioni permettono di ottenere risultati eccellenti grazie all'impiego del vapore nei cicli di cottura. A forno freddo, versare acqua potabile sul fondo del forno e selezionare la funzione di cottura adatta per il tipo di preparazione. La quantità d'acqua e la temperatura ottimali variano in base alla categoria di alimenti e sono riportate nella tabella di cottura. Il forno non deve essere preriscaldato prima di introdurre gli alimenti.
	<b>RISCALDAMENTO INFERIORE+VENTOLA</b> Per terminare la cottura di cibi dalla consistenza molto liquida e per ottenere basi croccanti e dorate. Utile anche per addensare salse. Mettere il cibo sul 2° ripiano. Il forno non devono essere preriscaldati.
	<b>ARIA FORZATA</b> Per cuocere cibi diversi su più ripiani (massimo tre) contemporaneamente. Questa funzione può essere utilizzato per cucinare cibi diversi senza che gli odori siano trasferito da un alimento all'altro.

---

## ACCESSORI

---

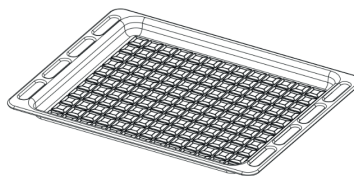
### GRIGLIA



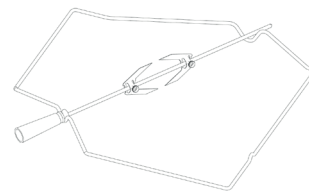
### VASSOIO PROFONDO



### TEGLIA



### KIT TORNELLO



Il numero e il tipo di accessori può variare a seconda del modello acquistato. Gli altri accessori non in dotazione possono essere acquistati separatamente presso il Servizio Assistenza Tecnica.

---

## INSERIMENTO DI GRIGLIE E ALTRI ACCESSORI NEL FORNO

---

1. Inserire la griglia orizzontalmente, con la parte rialzata "A" orientata verso l'alto (Fig. 1A, Fig. 1B)

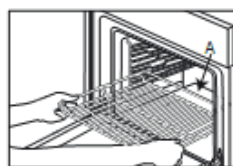


Fig. 1A

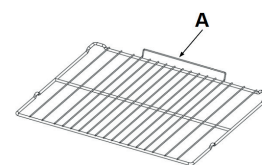


Fig. 1B

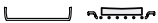





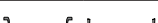





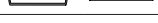



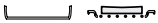


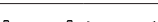









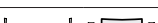
2. Altri accessori, come la leccarda e la piastra dolci, si inseriscono come la griglia (Fig. 2).

































Fig. 2


La tabella indica la funzione, gli accessori e il livello migliore da utilizzare per cuocere svariati tipi di cibo. I tempi di cottura si intendono dall'introduzione degli alimenti nel forno, escluso il preriscaldamento (dove richiesto). Le temperature e i tempi di cottura sono indicativi e dipendono dalla quantità di cibo e dal tipo di accessori.

Utilizzare inizialmente i valori più bassi consigliati e, se il risultato della cottura non è quello desiderato, passare a quelli più alti. Si consiglia di utilizzare gli accessori in dotazione e tortiere o teglie possibilmente in metallo scuro. È possibile utilizzare anche tegami e accessori in pyrex o in ceramica, ma occorre considerare che i tempi di cottura si allungheranno leggermente.

RICETTA	FUNZIONE	PRERISCAL-DAMENTO.	TEMPERATURA. (°C)	DURATA (Min)	LIVELLO (numero L) E ACCESSORI
Torte lievitate / Pan di Spagna	STATICO	SI	170	30 - 50	L-2 
Torte lievitate / Pan di Spagna	TERMOVENTILATO	SI	150 - 160	40 - 60	L-3 
Torte lievitate / Pan di Spagna	TERMOVENTILATO	SI	160	40 - 70	L-5 L-2 
Torte ripiene (cheesecake, strudel, torta di frutta)	STATICO	SI	160-180	40-60	L-2 
Torte ripiene (cheesecake, strudel, torta di frutta)	TERMOVENTILATO	SI	150 - 170	40-70	L-4 L-2 
Biscotti / Pasta frolla	STATICO	SI	140	30 - 60	L-3 
Biscotti / Pasta frolla	TERMOVENTILATO	SI	140	30 - 60	L-5 L-3 
Biscotti / Pasta frolla	TERMOVENTILATO	SI	140 - 150	40 - 50	L-6 L-4 L-2 
Biscotti / Pasta frolla	TERMOVENTILATO	SI	140	50 - 60	L-6 L-5 L-4 L-3 
Tortine / Muffin	STATICO	SI	160 - 180	20 - 50	L-4 
Tortine / Muffin	TERMOVENTILATO	SI	150 - 160	30 - 40	L-5 L-2 
Tortine / Muffin	TERMOVENTILATO	SI	150 - 160	30 - 50	L-6 L-4 L-2 
Bigné	STATICO	SI	170 - 200	20 - 50	L-3 
Bigné	TERMOVENTILATO	SI	170 - 180	20 - 50	L-4 
Bigné	TERMOVENTILATO	SI	170 - 180	20 - 50	L-2 
Bigné	TERMOVENTILATO	SI	170 - 180	20 - 50	L-6 L-4 L-2 
Meringhe	STATICO	SI	80 - 100	120 - 200	L-3 
Meringhe	TERMOVENTILATO	SI	80 - 100	120 - 200	L-4 L-2 
Meringhe	TERMOVENTILATO	SI	80 - 100	120 - 200	L-5 L-3 L-1 
Pane / Pizza / Focaccia	STATICO	SI	190 - 250	15 - 50	L-2 
Pane / Pizza / Focaccia	VENTILATO	SI	190 - 230	20 - 50	L-4 
Pane / Pizza / Focaccia	VENTILATO	SI	190 - 230	20 - 50	L-1 
Pane / Pizza / Focaccia	TERMOVENTILATO	SI	190 - 230	20 - 50	L-6 L-4 L-2 
Pane / Pizza / Focaccia	TERMOVENTILATO	SI	190 - 230	20 - 50	L-5 L-4 L-3 L-2 
Torte salate (torta di verdure, quiche)	VENTILATO	SI	170-180	30 - 60	L-3 
Torte salate (torta di verdure, quiche)	TERMOVENTILATO	SI	170-180	50 - 60	L-5 L-2 
Vols-au-vent / Salatini di pasta sfoglia	STATICO	SI	170 - 190	15 - 40	L-3 
Vols-au-vent / Salatini di pasta sfoglia	TERMOVENTILATO	SI	180 - 210	15 - 40	L-4 
Vols-au-vent / Salatini di pasta sfoglia	TERMOVENTILATO	SI	180 - 210	15 - 40	L-2 
Lasagne / Flan / Cannelloni / Sformati	STATICO	SI	180 - 200	30 - 65	L-3 

RICETTA	FUNZIONE	PRERISCAL-DAMENTO.	TEMPERATURA. (°C)	DURATA (Min)	LIVELLO (numero L) E ACCESSORI
Agnello / Vitello / Manzo / Maiale (1 kg)	TURBO GRILL	-	190 - MAX	40 - 90	L-3 
Pollo / Coniglio / Anatra 1 kg	TURBO GRILL	-	230 - MAX	50 - 100	L-3 
Tacchino / Oca 3 kg	TURBO GRILL	-	160 - MAX	130 - 170	L-3 
Filetti / Tranci di pesce	GRILL	-	230 - MAX	10 - 30	L-4 
Verdure ripiene (pomodori, zucchine, melanzane)	TURBO GRILL	-	230 - MAX	30 - 60	L-3 
Verdure gratin	GRILL	-	230 - MAX	10 - 30	L-4 
Pane tostato	GRILL	5'	MAX	1 - 2	L-5 
Salsicce / Spiedini / Costine / Hamburger	GRILL	-	230 - MAX	15 - 30	L-5 
Patate arrostiti	TURBO GRILL	-	230 - MAX	30 - 60	L-3 
Coscio d'agnello / Stinco	TURBO GRILL	-	200 - MAX	50 - 100	L-3 
Pasto completo (Cook3): Torte di frutta Lasagne Arrosto	TERMOVENTILATO	-	180 - 190	40 - 100	L-6 
					L-4 
Pasto completo (Cook4): Torte di frutta Lasagne Tagli di carne Verdure arrostiti	TERMOVENTILATO	-	180 - 190	40 - 100	L-2 
					L-6 
					L-4 
					L-3 

RICETTA	FUNZIONE	ACQUA (g)	TEMPERATURA (°C)	DURATA (Min)	LIVELLO (numero L) E ACCESSORI
Torte lievitate / Pan di Spagna	Vapore	100	170-180	30-60	L-2 
Tortine / Muffin	Vapore	100	160-170	30-55	L-3 
Focaccia	Vapore	150	200-220	20-40	L-3 
Surgelati	Vapore	100	210	25-40	L-3 
Pagnotta	Vapore	150	170-180	70-100	L-3 
Roast beef	Vapore	200	200	35-60	L-3 
Roast Beef 2 Kg	Vapore	250	200	40-70	L-3 
Coscia d'agnello	Vapore	200	180 - 200	65-75	L-3 
Agnello / Vitello / Manzo / Maiale (1 kg)	Vapore	200	200	60-90	L-3 
Pollo / Coniglio / Anatra 1 kg	Vapore	200	200-220	50-70	L-3 
Filetti / Tranci di pesce	Vapore	150	180	15-35	L-3 
Verdure ripiene (pomodori, zucchine, melanzane)	Vapore	150	180 - 200	25-40	L-3 
Patate arrostiti	Vapore	200	200-220	50-70	L-3 
Pollo arrosto (1-1,3 kg)	Vapore	250	200	50-80	L-3 

ACCESSORI					
	Griglia	Teglia o tortiera su griglia	Teglia / Leccarda o teglia su griglia	Leccarda / teglia	Leccarda / teglia con 200 ml d'acqua

## PULIZIA E MANUTENZIONE

**SPEGNERE L'INTERRUTTORE PRINCIPALE E ASSICURARSI CHE LA PENTOLA SIA FREDDA PRIMA DELLA PULIZIA. PRIMA DI RIACCENDERE, ASSICURARSI CHE TUTTI I COMANDI SIANO IN POSIZIONE DI SPEGNIMENTO.**

**Non usare pulitrici a getto di vapore.**

**Utilizzare guanti protettivi durante tutte le operazioni.**

**Eseguire le operazioni indicate a forno freddo.**

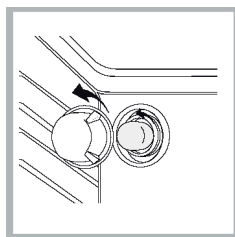
**Scollegare l'apparecchio dall'alimentazione.**

**Non usare pagliette metalliche, panni abrasivi e detergenti abrasivi o corrosivi che possano danneggiare le superfici.**

Scollegare l'apparecchio dall'alimentazione

### PULIZIA DEL PIANO DI COTTURA IN CERAMICA

Per ridurre il volume di pulizia, assicurarsi sempre che il piano di cottura e gli utensili da cucina siano puliti e asciutti prima dell'uso. Si raccomanda l'uso regolare di un balsamo detergente per la cura e la protezione della superficie del piano di cottura. Applicare il balsamo prima di utilizzare il piano di cottura per la prima volta. Contiene un agente pulente delicato in modo che le applicazioni successive possano pulire lo sporco e applicare al contempo una pellicola protettiva. Per le macchie ostinate o lo sporco ostinato, utilizzare uno dei materiali speciali e terminare con il balsamo.



### PULIZIA DELLA SUPERFICIE DEL FORNO SUPERFICI ESTERNE

- Pulire le superfici con un panno in microfibra umido. Se molto sporche, aggiungere qualche goccia di detergente neutro. Asciugare con un panno asciutto.
- Non usare detergenti corrosivi o abrasivi. Se inavvertitamente uno di questi prodotti dovesse venire a contatto con le superfici, pulire subito con un panno in microfibra umido.

**Non usare prodotti a base di alcol come l'alcol denaturato.**

### ABBASSARE LA RESISTENZA SUPERIORE

La resistenza superiore del grill può essere abbassata per pulire la parete superiore del forno: estrarre la resistenza dalla sede e abbassarla. Per reinserire la resistenza in posizione, sollevarla, tirarla leggermente verso di sé e controllare che il supporto sia posizionato correttamente.

### SUPERFICI INTERNE

- Dopo ogni uso, lasciare raffreddare il forno e pulirlo preferibilmente quando è ancora tiepido per rimuovere incrostazioni e macchie dovute a residui di cibo. Per asciugare la condensa dovuta alla cottura di alimenti ad alto contenuto di acqua, usare a forno freddo un panno o una spugna.
- Pulire i vetri della porta con detergenti liquidi specifici.

### ACCESSORI

Mettere a bagno gli accessori con detersivo per piatti dopo l'uso, maneggiandoli con guanti da forno, se ancora caldi. I residui di cibo possono essere rimossi con una spazzola per piatti o con una spugna.

### SOSTITUZIONE DELLA LAMPADINA

1. Scollegare il forno dalla rete elettrica.
2. Svitare la copertura della lampada, sostituire la lampada e avvitare di nuovo il coperchio della lampada.

1. Ricollegare il forno alla rete elettrica.  
Nota: Utilizzare 40W/230 V tipo G9

La lampada utilizzata nel prodotto è specifica per elettrodomestici e non è adatta per l'illuminazione di ambienti domestici (Regolamento (CE) 244/2009).

Le lampade sono disponibili presso il Servizio Assistenza.


- Non maneggiare le lampadine a mani nude, per evitare che vengano danneggiate dalle impronte digitali. Non far funzionare il forno senza prima aver riposizionato il coperchio.

### PULIZIA DEL FORNO A VAPORE

Questo metodo di pulizia è raccomandato soprattutto dopo aver cucinato carni molto grasse (arrosto).

Questo processo di pulizia permette di facilitare la rimozione dello sporco delle pareti del forno mediante generazione di vapore che si crea all'interno della cavità del forno per una pulizia più facile. !

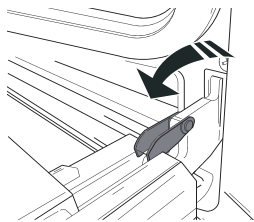
Importante! Prima di iniziare la pulizia a vapore:

- Rimuovere eventuali residui di alimenti e grasso dal fondo del forno.
- Rimuovere tutti gli accessori del forno (griglie e leccarde). Eseguire le operazioni di cui sopra secondo la seguente procedura:
  1. versare 250 ml di acqua potabile nella piastra dolci, posizionandola nel ripiano inferiore del forno. Nei modelli in cui la leccarda non è presente, utilizzare una teglia da forno e posizionarla sulla griglia nel ripiano inferiore;
  2. selezionare la funzione del forno e **STATICO** , quindi impostare la temperatura a 90°C;
  3. tenere in forno per 35 minuti;
  4. spegnere il forno;
  5. Una volta che il forno si è raffreddato, è possibile aprire la porta per completare la pulizia con acqua e un panno umido;
  6. Eliminare qualsiasi residuo di acqua dalla cavità dopo aver terminato la pulizia

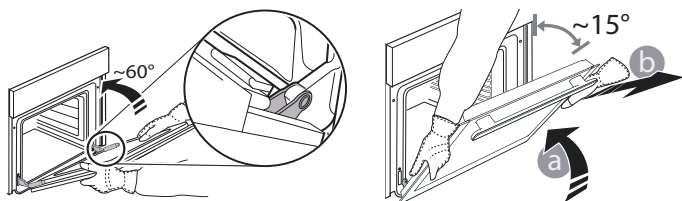
Quando la pulizia a vapore è conclusa, dopo aver cucinato alimenti particolarmente grassi, o quando il grasso è difficile da rimuovere, potrebbe essere necessario ultimare la pulizia con il metodo tradizionale, descritto nel paragrafo precedente. Eseguire la pulizia solo nel forno freddo!

## RIMOZIONE E RIMONTAGGIO DEL VETRO DELLA PORTA DEL FORNO

1. Per rimuovere la porta, aprirla completamente e abbassare i fermi fino alla posizione di sblocco.



2. Chiudere la porta fino a quando è possibile. Prendere saldamente la porta con entrambe le mani, evitando di tenerla per la maniglia. Per estrarla facilmente, continuare a chiuderla e contemporaneamente tirarla verso l'alto (a) finché non esce dalle sedi (b).

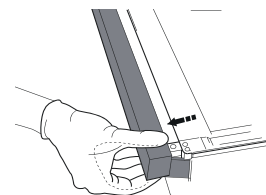
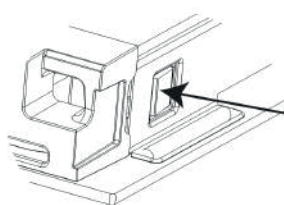


Togliere la porta e appoggiarla su un piano morbido.

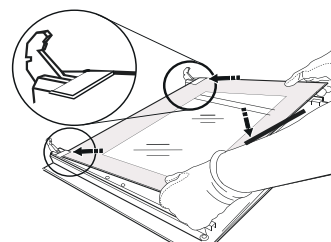
3. Per rimontare la porta, avvicinarla al forno allineando i ganci delle cerniere alle proprie sedi e ancorare la parte superiore agli alloggiamenti.
4. Abbassare la porta e poi aprirla completamente. Abbassare i fermi nella posizione originale: Fare attenzione che siano completamente abbassati.
5. Provare a chiudere la porta, verificando che sia allineata al pannello di controllo. Se non lo fosse, ripetere tutte le operazioni.

### PULIZIA DEL VETRO

1. Dopo aver smontato la porta e averla appoggiata su un ripiano morbido con la maniglia verso il basso, premere contemporaneamente le due clip di fissaggio ed estrarre il profilo superiore della porta tirandolo verso di sé.



2. Sollevare e prendere saldamente il vetro interno con due mani, rimuoverlo e appoggiarlo su un piano morbido prima di eseguire la pulizia.
3. Quando si rimonta il vetro della porta interna, inserire il pannello di vetro correttamente in modo che il testo scritto sul pannello non sia invertito e possa essere facilmente leggibile.



4. Rimontare il profilo superiore: un clic indica il corretto posizionamento. Verificare che la tenuta sia salda prima di rimontare la porta.

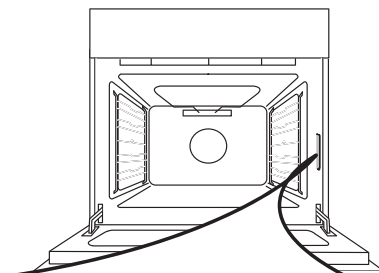
## RISOLUZIONE DEI PROBLEMI

Cosa fare se...	Possibili cause	Soluzioni
Il forno non funziona.	Interruzione di corrente elettrica. Disconnessione dalla rete principale	Verificare che ci sia tensione in rete e che il forno sia collegato all'alimentazione elettrica. Spegnerlo e riaccenderlo e verificare se il problema persiste.

## SERVIZIO ASSISTENZA

Per ricevere assistenza, telefonare al numero indicato sul libretto di garanzia allegato al prodotto o seguire le istruzioni presenti sul sito. Prepararsi a fornire:

- una breve descrizione del problema;
- il modello esatto del prodotto;
- il codice di assistenza (il numero che segue la parola SERVICE sulla targhetta matricola applicata al prodotto, visibile sul bordo interno con la porta del forno aperta);
- il proprio indirizzo completo;
- un contatto telefonico.



Note: qualora si renda necessaria una riparazione, contattare un servizio di assistenza autorizzato a garanzia dell'utilizzo di pezzi di ricambio originali e di una corretta riparazione. Per ulteriori informazioni sulla garanzia fare riferimento al libretto delle garanzie allegato.

## WSKAZÓWKI DOTYCZĄCE BEZPIECZEŃSTWA

## PRZECZYTAĆ I ŚCIŚLE PRZESTRZEGAĆ

Przed przystąpieniem do użytkowania urządzenia należy zapoznać się instrukcjami bezpieczeństwa. Należy przechowywać je w pobliżu, aby móc z nich skorzystać w przyszłości.

Niniejsze instrukcje i samo urządzenie zawierają ważne ostrzeżenia dotyczące bezpieczeństwa, których należy bezwzględnie przestrzegać. Producent nie ponosi odpowiedzialności za nieprzestrzeganie instrukcji bezpieczeństwa, niewłaściwe użytkowanie urządzenia lub nieprawidłowe ustawienie elementów sterujących.

⚠ **OSTRZEŻENIE:** Urządzenie i jego części, do których jest dostęp, nagrzewają się podczas użytkowania. Należy uważać, aby nie dotknąć elementów grzejnych. Dzieci do lat 8 nie mogą znajdować się w pobliżu urządzenia bez stałego nadzoru.

⚠ **OSTRZEŻENIE:** Jeśli powierzchnia płyty jest pęknięta, nie wolno używać urządzenia – ryzyko porażenia prądem.

⚠ **OSTRZEŻENIE:** Niebezpieczeństwo pożaru: Na powierzchniach grzejnych nie należy przechowywać żadnych przedmiotów.

⚠ **OSTROŻNIE:** Proces gotowania musi być nadzorowany. Proces krótkiego gotowania musi być nadzorowany przez cały czas.

⚠ **OSTRZEŻENIE:** Pozostawienie urządzenia bez nadzoru podczas przyrządzania potraw z użyciem oleju lub innych tłuszczów może spowodować zagrożenie – ryzyko pożaru. NIGDY nie należy gasić ognia wodą! Należy wyłączyć urządzenie, a następnie przykryć ogień np. pokrywką lub kocem gaśniczym.

⚠ Nie używać płyty kuchennej jako powierzchni roboczej.

Ścierki kuchenne i inne łatwopalne materiały powinny być przechowywane z dala od urządzenia, dopóki wszystkie jego podzespoły całkowicie nie ostygną – ryzyko pożaru.

⚠ Małe dzieci (0-3 lat) nie powinny przebywać w pobliżu urządzenia. Małe dzieci (3-8 lat) nie powinny zbliżać się do urządzenia, o ile nie są pod stałym nadzorem. Dzieci w wieku 8 lat i starsze oraz osoby o ograniczonych zdolnościach fizycznych, sensorycznych lub umysłowych lub bez doświadczenia i wiedzy mogą korzystać z urządzenia tylko pod nadzorem lub po otrzymaniu instrukcji bezpiecznego użytkowania i zrozumieniu związanych z nim zagrożeń. Urządzenie nie służy do zabawy dla dzieci. Czynności czyszczenia i konserwacji nie mogą być wykonywane przez dzieci bez nadzoru.

⚠ **OSTRZEŻENIE:** Urządzenie i jego części, do których jest dostęp, nagrzewają się podczas użytkowania. Należy uważać, aby nie dotknąć elementów grzejnych.. Dzieci do lat 8, o ile nie znajdują się pod stałym nadzorem, nie mogą znajdować się w pobliżu urządzenia

⚠ Nigdy nie pozostawiać bez nadzoru urządzenia

podczas procesu suszenia żywności. Jeśli urządzenie nadaje się do stosowania sondy, używaj tylko sondy temperaturowej zalecanej dla tego piekarnika – ryzyko pożaru.

⚠ Ścierki kuchenne i inne łatwopalne materiały powinny być przechowywane z dala od urządzenia, dopóki wszystkie jego podzespoły całkowicie nie ostygną – ryzyko pożaru. Należy zawsze zachowywać czujność podczas pieczenia pokarmów bogatych w tłuszcze, olej lub podczas dodawania napojów alkoholowych – ryzyko pożaru. Do wyjmowania patelni i innych akcesoriów należy używać rękawic kuchennych. Na koniec pieczenia należy ostrożnie otworzyć drzwi piekarnika, aby przed uzyskaniem do niego dostępu umożliwić stopniowe ujęcie gorącego powietrza lub pary – ryzyko oparzeń. Nie zakłócać przepływu gorącego powietrza z przodu piekarnika – ryzyko pożaru

⚠ Aby uniknąć uderzenia w drzwi piekarnika, zachować ostrożność, gdy są one otwarte lub skierowane w dół.

### DOZWOLONE ZASTOSOWANIE

⚠ **OSTROŻNIE:** Urządzenie nie jest przystosowane do obsługi za pomocą zewnętrznego urządzenia przyłączonego, np. programatora czasowego, ani niezależnego systemu zdalnego sterowania.

⚠ To urządzenie jest przeznaczone do użytku w gospodarstwach domowych oraz do podobnych zastosowań takich jak: kuchnie dla personelu w sklepach, biurach i innych środowiskach pracy; gospodarstwa wiejskie; samodzielna obsługa przez klientów hoteli, moteli, pensjonatów oferujących nocleg ze śniadaniem i innych tego typu miejsc do zamieszkania.

⚠ Wszelkie inne zastosowania (np. ogrzewanie pomieszczeń) są zabronione.

⚠ To urządzenie nie jest przeznaczone do użytku przemysłowego. Nie używać urządzenia na zewnątrz.

⚠ Nie przechowywać materiałów wybuchowych ani substancji łatwopalnych (np. paliwa lub puszek aerozolowych) wewnątrz lub w pobliżu urządzenia – ryzyko pożaru.

### INSTALACJA

⚠ Przemieszczanie i montaż urządzenia wymaga udziału co najmniej dwóch osób – ryzyko obrażeń. Do rozpakowywania i montażu należy używać rękawic ochronnych – ryzyko skaleczenia.

⚠ Instalacja, podłączenia do źródła wody (jeśli występują) i zasilania oraz wszelkie naprawy muszą być wykonywane przez wykwalifikowanego technika. Nie naprawiać ani nie wymieniać żadnych części urządzenia, chyba że wyraźnie zaznaczono to w instrukcji obsługi. Dzieci nie powinny zbliżać się do miejsca montażu. Po rozpakowaniu urządzenia należy upewnić się, że nie uległo uszkodzeniu podczas transportu. W przypadku problemów należy skontaktować się ze sprzedawcą lub



najbliższym serwisem technicznym. Po zainstalowaniu odpady opakowaniowe (plastikowe, elementy styropianowe itp.) muszą być przechowywane poza zasięgiem dzieci - ryzyko uduszenia. Urządzenie należy odłączyć od zasilania przed każdą operacją montażową - ryzyko porażenia prądem.

Podczas instalacji upewnić się, że urządzenie nie może uszkodzić przewodu zasilającego. Występuje ryzyko porażenia prądem. Urządzenie można uruchomić dopiero po zakończeniu instalacji.

Nie wyjmować urządzenia ze styropianowej podstawy do czasu instalacji

⚠ Nie umieszczać urządzenia za dekoracyjnymi drzwiami - ryzyko pożaru.



jeśli urządzenie jest umieszczone na podstawie, wówczas powinno ono być wypoziomowane i zamocowane do ściany za pomocą dostarczonego łańcuszka przytrzymującego, aby zapobiec ześlizgnięciu urządzenia z podstawy.



**OSTRZEŻENIE :** Aby uniknąć przechylenia urządzenia, należy zamocować łańcuszek podtrzymujący. W celu instalacji zapoznać się z instrukcją.

### OSTRZEŻENIA DOTYCZĄCE ELEKTRYCZNOŚCI

⚠ Tabliczka znamionowa znajduje się na przedniej krawędzi piekarnika (widoczna przy otwartych drzwiczkach).

⚠ Musi istnieć możliwość odłączenia urządzenia od źródła zasilania przez wyjęcie wtyczki (jeśli wtyczka jest dostępna) lub za pomocą dostępnego przełącznika wielobiegowego, zainstalowanego w przewodzie do gniazda zasilania zgodnie z obowiązującymi normami krajowymi; urządzenie musi także posiadać uziemienie zgodne z obowiązującymi normami krajowymi dotyczącymi sprzętu elektrycznego.

⚠ Nie stosować przedłużaczy, rozdzielaczy i złączy pośrednich. Po zakończeniu instalacji użytkownik nie powinien mieć dostępu do podzespołów elektrycznych urządzenia. Nie korzystać z urządzenia na boso lub będąc mokrym. Nie uruchamiać urządzenia, jeśli kabel zasilający lub wtyczka są uszkodzone, nie działa ono prawidłowo lub zostało uszkodzone bądź upuszczone.

⚠ Jeśli przewód zasilający jest uszkodzony, jego wymiana na identyczny powinna być przeprowadzona przez producenta, pracownika serwisu lub inną podobnie wykwalifikowaną osobę w celu uniknięcia niebezpieczeństwa – występuje ryzyko porażenia prądem.



⚠ Jeśli kabel zasilający wymaga wymiany, należy skontaktować się z autoryzowanym centrum serwisowym.

⚠ **OSTRZEŻENIE:** Przed wymianą lampy należy upewnić się, że urządzenie jest wyłączone, aby uniknąć ryzyka porażenia prądem elektrycznym.

### CZYSZCZENIE I KONSERWACJA

⚠ **OSTRZEŻENIE:** Przed przystąpieniem do jakichkolwiek czynności konserwacyjnych należy upewnić się, że urządzenie jest wyłączone i odłączone od zasilania; nigdy nie używać urządzeń do czyszczenia parowego - ryzyko porażenia prądem.

⚠ Do czyszczenia szyby w drzwiach nie używać środków ściernych ani metalowych skrobaków, ponieważ mogą one zarysować powierzchnię i spowodować pęknięcie szyby.

⚠ Nie należy używać środków ściernych, żrących, środków na bazie chloru ani środków do szorowania.

⚠ Przed przystąpieniem do jakichkolwiek czynności związanych z czyszczeniem lub konserwacją należy upewnić się, że urządzenie ostygło. - ryzyko poparzenia.


⚠ **OSTRZEŻENIE:** Wyłączyć urządzenie przed wymianą lampy - ryzyko porażenia prądem.

### UTYLIZACJA OPAKOWANIA

Materiał, z którego zrobione jest opakowanie, w 100% nadaje się do recyklingu i jest oznaczony symbolem ♻. Części opakowania nie należy wyrzucać, lecz zutylizować zgodnie z przepisami w zakresie usuwania odpadów, określonymi przez lokalne władze.

### UTYLIZACJA URZĄDZEŃ AGD

Urządzenie zostało wykonane z materiałów nadających się do recyklingu lub do ponownego użycia. Urządzenie należy utylizować zgodnie z miejscowymi przepisami dotyczącymi gospodarki odpadami. Aby uzyskać więcej informacji na temat utylizacji, odzyskiwania oraz recyklingu urządzeń AGD należy skontaktować się z lokalnym urzędem, punktem skupu złomu lub sklepem, w którym zakupiono urządzenie. Niniejsze urządzenie jest oznakowane zgodnie z europejską dyrektywą 2012/19/UE w sprawie zużytego sprzętu elektrycznego i elektronicznego (WEEE), oraz z przepisami dotyczącymi zużytego sprzętu elektrycznego i elektronicznego z 2013 r. (z późniejszymi zmianami). Właściwa utylizacja urządzenia pomoże zapobiec ewentualnym negatywnym skutkom dla środowiska oraz zdrowia ludzkiego.

- Symbol  na urządzeniu lub w dokumentacji do niego dołączonej oznacza, że urządzenia nie wolno traktować jak zwykłego odpadu domowego. Należy oddać je do punktu zajmującego się utylizacją i recyklingiem urządzeń elektrycznych i elektronicznych.

### WSKAZÓWKI DOTYCZĄCE OSZCZĘDZANIA ENERGII

Urządzenie należy wstępnie nagrzewać jedynie w przypadkach, w których jest to zalecane w tabeli gotowania lub w przepisie. Używać ciemnych lub emaliowanych na czarno form do pieczenia, gdyż znacznie lepiej pochłaniają ciepło.

### DEKLARACJE ZGODNOŚCI

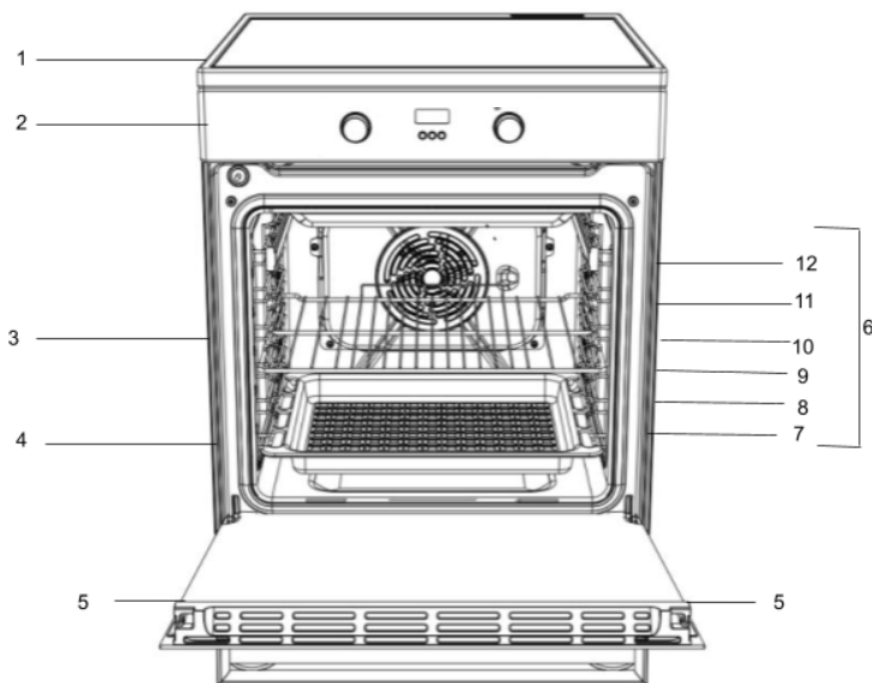
To urządzenie spełnia wymagania: Wymagania dotyczące ekoprojektu zgodnie z

Rozporządzeniem Komisji Europejskiej 66/2014; Rozporządzenia w sprawie etykietowania energetycznego nr 65/2014;

Ekoprojekt dla produktów związanych z energią i informacja energetyczna (zmiany) (wyjście z UE) Rozporządzenia 2019, zgodnie z normą europejską EN 60350-1.

To urządzenie spełnia wymagania ekoprojektu z Rozporządzenia Komisji Europejskiej (UE) nr 66/2014 oraz rozporządzeń z 2019 r. dotyczących ekoprojektu dla produktów związanych z energią oraz informacji na temat energii (zmiana) (wyjście z UE), zgodnie z normą europejską EN 60350-2.

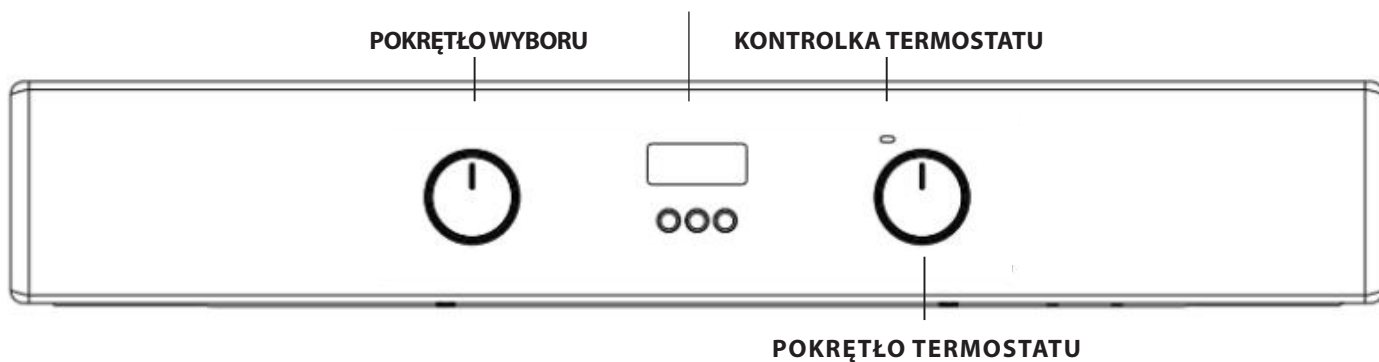
OPIS PRODUKTU



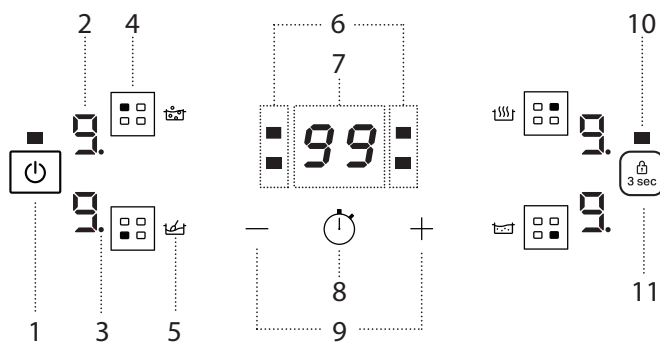
- 1. Płyta grzejna ze szkła ceramicznego
- 2. Panel sterowania
- 3. Ruszt
- 4. Blacha
- 5. Drzwi
- 6. Prowadnice rusztów
- 7. Pozycja 1
- 8. Pozycja 2
- 9. Pozycja 3
- 10. Pozycja 4
- 11. Pozycja 5
- 12. Pozycja 6

PANEL STERUJĄCY

ZEGAR ELEKTRONICZNY



PANEL STEROWANIA PŁYTĄ



- 1. Przycisk Włącz/Wyłącz
- 2. Wybrany poziom mocy
- 3. Wskaźnik wyboru strefy
- 4. Przycisk wyboru danego pola grzejnego
- 5. Ikona funkcji specjalnej
- 6. Wskaźniki minutnika aktywne dla danego pola grzejnego
- 7. Wskaźnik czasu gotowania
- 8. Przycisk włączenia minutnika
- 9. Przyciski regulacji mocy i czasu przyrządzenia
- 10. Kontrolka – funkcja aktywna
- 11. Blokada przycisków –3 sekundy

## INSTALACJA

Przed uruchomieniem nowego urządzenia należy dokładnie zapoznać się z niniejszą instrukcją obsługi. Zawiera ona ważne informacje dotyczące bezpiecznej instalacji i obsługi urządzenia.

Prosimy o zachowanie tej instrukcji obsługi do wykorzystania w przyszłości. Należy się upewnić, że instrukcja towarzyszy urządzeniu, gdy jest ono sprzedawane, oddawane lub przenoszone. Urządzenie musi zostać zainstalowane przez wykwalifikowanego specjalistę, zgodnie z dostarczonymi instrukcjami.

Wszelkie niezbędne regulacje lub prace konserwacyjne należy wykonywać po odłączeniu urządzenia od zasilania elektrycznego.

### Pozycjonowanie i poziomowanie

Istnieje możliwość zamontowania urządzenia obok szafek o wysokości nieprzekraczającej powierzchni płyty. Kuchenkę należy ustawić bezpośrednio na podłodze. Nie ustawiać kuchenki na żadnej sztucznej podstawie. Należy się upewnić, że ściana stykająca się z tylną częścią urządzenia jest wykonana z niepalnego i żaroodpornego materiału (T 90°C).

Ważne: Urządzenia nie należy instalować w pobliżu drzwi lub przejść, aby zminimalizować prawdopodobieństwo kontaktu osób korzystających z przejścia z naczyniami kuchennymi stojącymi na płycie grzewczej.

### Nie wolno instalować urządzenia za ozdobnymi drzwiami, aby nie dopuścić do przegrzania

### Nie wolno montować urządzenia na platformie.

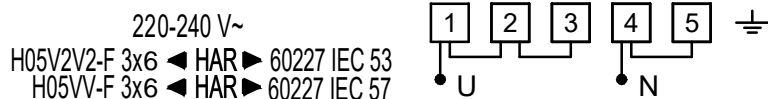
Kuchenka została zaprojektowana w taki sposób, aby zmieściła się między szafkami kuchennymi rozstawionymi w odległości 600 mm. Przestrzeń po obu stronach musi być wystarczająca, aby umożliwić wysunięcie kuchenki w celu serwisowania. Kuchenka może być zabudowana szafkami z jednej lub obu stron, a także wykorzystywana w ustawieniu narożnym. Może również służyć jako sprzęt wolnostojący. Sąsiadujące ściany boczne, wystające ponad poziom płyty, nie mogą znajdować się bliżej niż 150 mm od kuchenki i powinny być zabezpieczone materiałem odpornym na ciepło. Żadna powierzchnia podwieszana ani okap nie powinny znajdować się bliżej niż 650 mm.

- Kuchenka może być umieszczona w kuchni, pokoju z aneksem kuchennym lub w pokoju dziennym, ale nie można jej ustawiać w łazience.
- Okapy należy montować zgodnie z wymaganiami określonymi w instrukcji okapu.
- Ściana stykająca się z tyłem kuchenki musi być wykonana z materiału ognioodpornego.
- Kuchenka jest wyposażona w łańcuszek zabezpieczający, który należy przymocować do haka przymocowanego do ściany za urządzeniem.

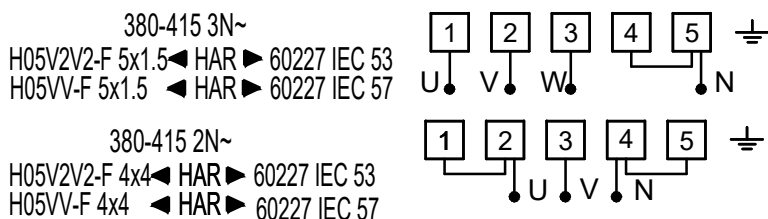
### Podłączenie do zasilania

Piekarniki z trójżyłowym przewodem zasilającym są zaprojektowane do zasilania prądem przemiennym o częstotliwości i napięciu wskazanych na tabliczce znamionowej (na dole panelu sterowania piekarnikiem). Przewód uziemiający ma kolor żółto-zielony.

Podłączenie standardowego zasilania



Alternatywne opcje zasilania

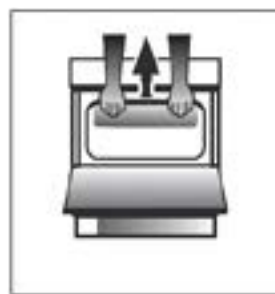


### Podłączanie przewodu zasilającego do sieci

**⚠ OSTRZEŻENIE:** Ta operacja powinna być przeprowadzona przez wykwalifikowanego technika

Przed przeniesieniem kuchenki należy sprawdzić, czy jest nie jest gorąca i wyłączyć ją przyciskiem na panelu sterowania. Kuchenkę można łatwo przenosić, podnosząc przednią część w następujący sposób:

Przenoszenie kuchenki



Rys. A

Otworzyć drzwi grilla na tyle, aby wygodnie chwycić dolną przednią krawędź piekarnika, nie dotykając elementów grilla. (RYS. A)

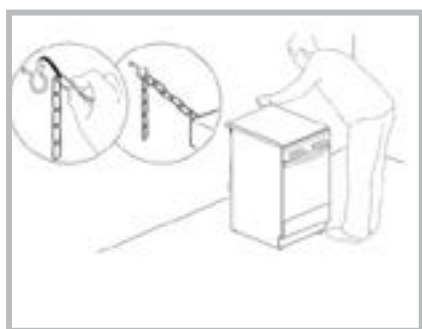
Zachować ostrożność przy przenoszeniu kuchenki, ponieważ jest ciężka. Uważać, aby nie uszkodzić wykładziny podłogowej.

W celu zapewnienia, że urządzenie jest prawidłowo zainstalowane, wyregulowane i serwisowane technicznie zgodnie z obowiązującymi przepisami, wykwalifikowany technik powinien zapoznać się z poniższymi instrukcjami.

## **OSTRZEŻENIA: URZĄDZENIE MUSI BYĆ UZIEMIONE.**

Kuchenka musi być podłączona do sieci elektrycznej za pomocą przełączanego (dwubiegunowego) gniazda kuchenki, zabezpieczonego właściwym bezpiecznikiem i charakteryzującego się parametrami odpowiednimi do wartości wskazanej na tabliczce znamionowej kuchenki. Wszystkie przewody elektryczne prowadzące od przyłącza klienta do kuchenki, poprzez przełączane dwubiegunowe gniazdo kuchenki, muszą być odpowiedniego typu i charakteryzować się określonymi powyżej parametrami prądu znamionowego. Przewód zasilający musi być ułożony w taki sposób, aby w żadnym miejscu nie osiągnął temperatury przekraczającej o 50°C temperaturę w pomieszczeniu. Należy go poprowadzić z dala od tylnych otworów wentylacyjnych.

### **Łańcuszek zabezpieczający**



Aby zapobiec przypadkowemu przewróceniu urządzenia, na przykład przez dziecko wchodzące na drzwi piekarnika, **NALEŻY BEZWZGLĘDNIE** zamontować dostarczony łańcuszek zabezpieczający!

Kuchenka jest wyposażona w łańcuszek zabezpieczający, który należy przymocować wkrętem (niedostarczany razem z kuchenką) do ściany za urządzeniem, na tej samej wysokości, na jakiej łańcuszek jest przymocowany do urządzenia.

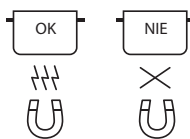
Wkręt i kołek należy dobrać do rodzaju materiału, z którego wykonana jest ściana za urządzeniem.

Jeśli łeb wkrętu ma średnicę mniejszą niż 9 mm, należy zastosować podkładkę. Ściana betonowa wymaga wkrętu o średnicy co najmniej 8 mm i długości 60 mm.

Upewnić się, że łańcuszek jest przymocowany do tylnej ściany kuchenki i do ściany pomieszczenia, jak pokazano na rysunku, tak aby po zamontowaniu był napięty i równoległy do poziomu podłoża.


## AKCESORIA

### GARNKI I PATELNI



Należy używać wyłącznie garnków i patelni wykonanych z materiałów ferromagnetycznych, odpowiednich do płyt indukcyjnych: • stal emaliowana

- żeliwo
- specjalne garnki i patelnie ze stali nierdzewnej, przystosowane do gotowania indukcyjnego

By stwierdzić, czy dany garnek się nadaje, należy poszukać symbolu  (zazwyczaj

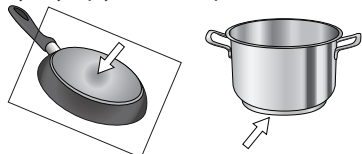
wybitego na denku). Do sprawdzenia, czy dany garnek jest ferromagnetyczny, można też użyć magnesu.

Jakość i struktura podstawy naczynia mogą mieć wpływ na wydajność gotowania. Niektóre oznaczenia średnicy podstawy nie odpowiadają rzeczywistej średnicy powierzchni ferromagnetycznej.

Niektóre garnki i patelnie mają wykonaną z materiału ferromagnetycznego tylko część dna, a pozostała część jest wykonana z innego materiału, który nie jest odpowiedni do gotowania indukcyjnego. Te obszary mogą nagrzewać się w różnym tempie lub osiągać niższe temperatury. W pewnych przypadkach, gdy dno jest wykonane głównie z materiału nieferromagnetycznego, płyta indukcyjna może nie wykryć patelni i tym samym nie uruchomić pola grzewczego.



Aby zapewnić optymalną wydajność, należy zawsze używać garnków i patelni z płaskim dnem, które równomiernie rozprzodzą ciepło. Jeśli dno jest nierówne, będzie to miało negatywny wpływ na moc i przewodzenie ciepła.



## PIERWSZE UŻYCIE

### ZARZĄDZANIE MOCĄ

W momencie zakupu moc płyty ustawiona jest na maksymalną. Dostosować ustawienia w zależności od ograniczeń instalacji elektrycznej w domu, tak jak opisano w następnym akapicie.


UWAGA: W zależności od mocy wybranej dla płyty grzewczej, niektóre poziomy mocy i funkcje strefy gotowania (np. gotowanie lub szybkie podgrzewanie) mogą być automatycznie ograniczane, aby zapobiec przekroczeniu wybranej wartości granicznej.

#### Aby ustawić moc płyty kuchenki:

Po podłączeniu urządzenia do zasilania, przez 60 sekund można ustawić poziom mocy.

Nacisnąć i przytrzymać przez co najmniej 3 sekundy przycisk „+”: Na wyświetlaczu pojawi się „PL”.

Potwierdzić przyciskiem .

Za pomocą przycisków „+” i „-” wybrać żądany poziom mocy. Dostępne są następujące poziomy mocy: 2,5 kW – 4,0 kW – 6,0 kW – 7,2 kW (\*). Potwierdzić przyciskiem .

Wybrany poziom mocy pozostanie w pamięci nawet po odłączeniu zasilania.

Aby dokonać zmiany poziomu mocy, należy odłączyć urządzenie od zasilania na co najmniej 60 sekund, a następnie podłączyć je ponownie i powtórzyć wyżej opisane kroki.

Jeżeli w trakcie dokonywania ustawień wystąpi błąd, pojawi się symbol „EE” i rozlegnie się sygnał dźwiękowy. W takim przypadku należy powtórzyć całą czynność.

Jeśli błąd będzie się utrzymywał, należy skontaktować się z serwisem technicznym.

(\*) Maksymalna dostarczona moc wyniesie 6,0 kW zgodnie ze specyfikacją produktu.

### Puste naczynia o cienkim spodzie

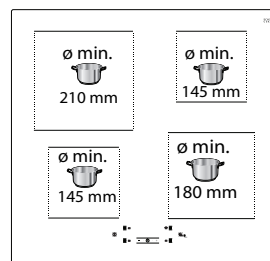
Nie należy umieszczać pustych naczyń na płycie, kiedy płyta jest włączona. Płyta jest wyposażona w wewnętrzny system zabezpieczający, który stale monitoruje temperaturę i aktywuje funkcję „automatyczne wyłączenie” w przypadku wykrycia zbyt wysokiej temperatury. W przypadku użycia pustych naczyń lub naczyń o cienkim spodzie, temperatura wzrasta bardzo szybko, a funkcja „automatyczne wyłączenie” może się uruchomić z niewielkim opóźnieniem, co doprowadzi do uszkodzenia naczynia lub powierzchni płyty. Jeśli tak się stanie, nie należy niczego dotykać i poczekać, aż wszystkie elementy ostygną.

Jeśli pojawi się komunikat błędu, należy skontaktować się z serwisem.

### Minimalna średnica podstawy garnka/patelni dla różnych pól grzewczych

Aby zapewnić prawidłowe działanie płyty kuchenki, należy używać garnków o odpowiedniej minimalnej średnicy (patrz rysunek poniżej). Należy używać pola grzewczego, które rozmiarem najlepiej pasuje do minimalnej średnicy dna garnka.

Ustawić garnek, upewniając się, że jest dobrze wyśrodkowany na danym polu grzewczym. Nie zaleca się używania garnków, które mają większą średnicę niż dane pole grzewcze.




### ADAPTER DLA GARNKÓW/PATELNI NIEPRZYSTOSOWANYCH DO INDUKCJI

To akcesorium umożliwia korzystanie z garnków i patelni, które nie są przystosowane do płyt indukcyjnych. Należy pamiętać, że używanie adaptera wpływa na wydajność, co przekłada się na czas potrzebny do podgrzania jedzenia. Jego stosowanie powinno być ograniczone, ponieważ temperatury osiągane na jego powierzchni w znacznym stopniu zależą od używanego garnka/patelni, ich płaskości i rodzaju gotowanej żywności. Używanie garnka lub patelni o mniejszej średnicy niż średnica dysku adaptera może prowadzić do gromadzenia się ciepła, które nie jest przekazywane do garnka lub patelni, co może powodować zaczernienie zarówno płyty indukcyjnej, jak i adaptera. Należy dopasować średnicę garnków/patelni oraz płyty indukcyjnej do średnicy adaptera.

### WŁĄCZANIE/WYŁĄCZANIE SYGNAŁU DŹWIĘKOWEGO

Aby włączyć/wyłączyć sygnał dźwiękowy:

- Podłączyć płytę grzewczą do zasilania elektrycznego;
- Poczekać na sekwencję włączania;
- W ciągu 60 sekund nacisnąć i przytrzymać jednocześnie przyciski „+” i  przez przynajmniej 5 sekund.

### TRYB DEMO (odgrzewanie wyłączone, patrz sekcja „Rozwiązywanie problemów”)

Aby włączyć/wyłączyć tryb demo:

- Podłączyć płytę grzewczą do zasilania elektrycznego;
- Poczekać na sekwencję włączania;
- W ciągu 60 sekund nacisnąć jednocześnie i przytrzymać przez co najmniej 3 sekundy przyciski wyboru strefy gotowania w lewym górnym i prawym górnym rogu (jak pokazano poniżej);
- Na wyświetlaczu pojawi się „DE”.



## CODZIENNA EKSPLOATACJA



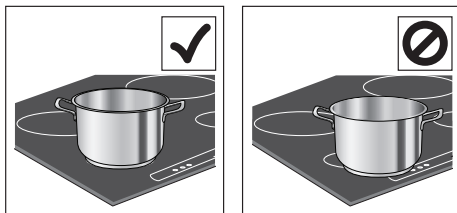
### WŁĄCZANIE/WYŁĄCZANIE PŁYTY GRZEWCZEJ

By włączyć płytę grzewczą, nacisnąć przycisk zasilania na około sekundę. Aby wyłączyć płytę, nacisnąć ponownie ten sam przycisk. Nastąpi wówczas dezaktywacja wszystkich stref gotowania.

### USTAWIANIE NACZYŃ

Wybrać żadaną strefę gotowania, posiłkując się symbolami położenia. Nie stawiać naczyń do gotowania na symbolach panelu sterowania.

Uwaga: W przypadku stref gotowania znajdujących przy panelu sterowania zaleca się utrzymywanie garnków i patelni wewnątrz oznaczonej powierzchni (biorąc pod uwagę zarówno spód naczynia, jak i jego górną krawędź, która może być szersza). W ten sposób zapobiega się nadmiernemu nagraniu panelu dotykowego. Podczas grillowania lub smażenia należy korzystać z tylnych pól grzejnych, gdy tylko to możliwe.



### AKTYWACJA/WYŁĄCZANIE STREF GOTOWANIA I DOSTOSOWYWANIE POZIOMU MOCY

#### Aktywacja stref gotowania:

Wybrać wstępnie wybraną strefę gotowania, naciskając odpowiedni przycisk wyboru strefy. Na wyświetlaczu pojawi się poziom „0”. Każda strefa gotowania ma różne poziomy mocy, które można regulować za pomocą przycisków +/-, w zakresie od minimum 1 do maksimum 9. Niektóre pola grzejne posiadają funkcję szybkiego podgrzewania (Booster), której symbolem na wyświetlaczu jest litera „P”.

	Wyświetlacz wskaźnika zasilania
	Wskazanie wybranej strefy gotowania

### Wyłączanie stref gotowania:

Wybrać strefę gotowania, która ma zostać wyłączona, naciskając odpowiedni przycisk wyboru strefy (na wyświetlaczu zaświeci się kropka, na dole po prawej stronie wskaźnika poziomu mocy). Nacisnąć przycisk „-“/“0”, aby ustawić poziom na 0.

W celu natychmiastowego wyłączenia przytrzymać przycisk wyboru pola przez 3 sekundy. Strefa gotowania wyłączy się i na wyświetlaczu pojawia się wskaźnik ciepła resztkowego „H”.



### BLOKADA PANELU STEROWANIA

Aby zablokować ustawienia i uniemożliwić przypadkowe włączenie panelu, nacisnąć i przytrzymać przez 3 sekundy przycisk blokady. Sygnał dźwiękowy i zapalenie się kontrolki ostrzegawczej nad symbolem wskazują, że funkcja została aktywowana. Panel sterowania jest zablokowany za wyjątkiem funkcji wyłączenia (⏻). Aby odblokować sterowanie, należy powtórzyć tę samą procedurę.



### TIMER

Zegar sterujący umożliwia ustawienie czasu przyrządzania dla wszystkich stref.

#### Aktywowanie timera:

Wybrać strefę gotowania, dla której ma być ustawiony timer. Nacisnąć przycisk z ikoną zegara i ustawić żądany czas za pomocą przycisków + i -.

Dioda LED timera dla używanej strefy będzie podświetlona. Kilka sekund po ostatnim dotknięciu timer rozpocznie odliczanie, a kropka na wyświetlaczu, która wskazuje, że mijają sekundy, będzie migać. Gdy ustawiony czas upłynie, zabrzmie sygnał dźwiękowy, a pole grzejne wyłączy się automatycznie.

Po wybraniu strefy i ikony zegara czas można zmienić w dowolnym momencie oraz jednocześnie może być włączonych kilka timerów.

Timer zawsze wyświetla czas ustawiony dla wybranego pola albo najkrótszy czas pozostały do końca gotowania.

Gdy aktywny jest więcej niż jeden timer, migająca dioda LED wskazuje strefę, dla której czas przyrządzania jest widoczny na wyświetlaczu.

Aby ustawić timer dla kolejnej strefy, powtórzyć powyższe kroki.

#### Aby dezaktywować timer:

Wybrać strefę gotowania, dla której ma być wyłączony timer. Nacisnąć i przytrzymać przycisk z ikoną zegara (⌚) przez 3 sekundy. Można też nacisnąć przycisk z ikoną zegara, a następnie przytrzymać przycisk „-“, aż na wyświetlaczu pojawi się napis „0:0”.

## WSKAŹNIKI



### CIEPŁO RESZTKOWE

Jeśli na wyświetlaczu widoczny jest wskaźnik ciepła resztkowego „H”, pole grzejne jest gorące. Wskaźnik zapala się, nawet jeśli pole nie zostało aktywowane, ale zostało podgrzane w wyniku korzystania z sąsiednich pól lub gdy został na nim postawiony gorący garnek. Kiedy pole grzejne ostygnie, litera „H” zniknie.



### NIEPRAWIDŁOWE USTAWIENIE LUB BRAK NACZYŃIA

Ten symbol pojawia się, jeżeli naczynie do gotowania nie może być stosowane na płycie indukcyjnej, nie zostało umieszczone prawidłowo, bądź jest nieprawidłowej wielkości. Jeśli naczynie nie zostanie wykryte w ciągu 30 sekund od wyboru, dane pole grzejne wyłączy się.

## ODGŁOSY PRACY URZĄDZENIA

Płyty indukcyjne mogą generować świsty lub trzaski podczas normalnej pracy.

Dźwięki te pochodzą w rzeczywistości z naczyń i są związane z cechami dna (np. gdy dno wykonane jest z kilku warstw materiału lub jest nierówne).

Dźwięki te mogą różnić się w zależności od rodzaju używanego naczynia oraz ilości zawartej w nim żywności i nie stanowią niepokojącego objawu.



## TABELA PIECZENIA

POZIOM MOCY		TYP GOTOWANIA	WYKORZYSTANIE (często przygotowywane lub zwyczajowe potrawy)
<b>Moc maksymalna</b>	<b>P</b>	Szybkie podgrzewanie	Doskonały do szybkiego zwiększenia temperatury żywności podczas szybkiego gotowania w wodzie lub szybkiego podgrzewania potraw w stanie płynnym.
	8 – 9	Smażenie - gotowanie	Idealny do przyrumieniania, rozpoczynania gotowania, smażenia produktów głęboko mrożonych, szybkiego gotowania.
<b>Wysoka moc</b>	7 – 8	Przyrumieniania – smażenie w małej ilości tłuszczu – gotowanie – grillowanie	Idealny do podsmażania w małej ilości tłuszczu, utrzymywania wrzenia, gotowania i grillowania (przez krótki czas, 5–10 minut).
	6 – 7	Przyrumienianie – gotowanie – duszenie – smażenie w małej ilości tłuszczu – grillowanie	Idealny do podsmażania na niewielkiej ilości tłuszczu, utrzymywania lekkiego wrzenia, gotowania i grillowania (przez średni czas, 10-20 minut), rozgrzewania dodatkowych naczyń.
<b>Średnia moc</b>	4 – 5	Gotowanie – duszenie – smażenie w małej ilości tłuszczu – grillowanie	Idealny do duszenia, utrzymywania lekkiego wrzenia, gotowania (przez długi czas). Nadawanie daniom z makaronu kremowej konsystencji.
	3 – 4	Gotowanie – gotowanie na wolnym ogniu – zagęszczanie – zaciąganie	Idealny do przepisów wymagających długiego gotowania (ryż, sosy, pieczenie, dania rybne) z płynnymi dodatkami (np. wodą, winem, bulionem, mlekiem), zaciąganych makaronów.
	2 – 3		Idealna do przepisów wymagających długiego gotowania (o objętości poniżej jednego litra: ryż, sosy, pieczenie, dania rybne) z płynnymi dodatkami (np. wodą, winem, bulionem, mlekiem).
<b>Niski poziom mocy</b>	1 – 2	Roztapianie – rozmrażanie – utrzymywania potraw w ciepłe – zaciąganie	Idealny do zmiękczenia masła, delikatnego topienia czekolady, rozmrażania niedużych produktów oraz utrzymywania ciepła świeżo ugotowanych potraw (np. sosów, zup, minestrone).
	1		Idealny do utrzymywania ciepła świeżo ugotowanych potraw, do zaciągania risotta oraz utrzymywania ciepła naczyń do serwowania (z akcesoriami przeznaczonymi do płyt indukcyjnych).
<b>Zerowy poziom mocy</b>	<b>0</b>	Powierzchnia pomocnicza	Płyta w trybie czuwania lub wyłączona (możliwa obecność ciepła resztkowego, pozostałego po zakończeniu gotowania, o czym informuje symbol „H”).

## ROZWIĄZYWANIE PROBLEMÓW

- Sprawdzić, czy zasilanie elektryczne nie zostało wyłączone.
- Jeżeli po użyciu płyty nie można jej wyłączyć, należy odłączyć ją od zasilania elektrycznego.
- Jeżeli po włączeniu płyty na wyświetlaczu pojawiają się kody alfanumeryczne, należy postępować według instrukcji podanych w poniższej tabeli.

Uwaga: Woda lub płyny wyciekające z naczyń oraz wszelkie przedmioty postawione na przyciskach płyty mogą spowodować przypadkowe włączenie lub wyłączenie funkcji blokowania panelu sterowania.

WYŚWIETLANY KOD	OPIS	MOŻLIWE PRZYCZYNY	ROZWIĄZANIE
F0E1	Wykryto naczynie do gotowania, ale nie jest ono zgodne z żądanym przeznaczeniem.	Naczynie do gotowania jest źle ustawione na strefie gotowania lub jest niezgodne z jedną ze stref.	Nacisnąć dwukrotnie przycisk wł./wyl., by usunąć kod F0E1 i przywrócić funkcjonalność strefy gotowania. Następnie spróbować użyć naczynia do gotowania na innej strefie gotowania lub zastosować inne naczynie do gotowania.
F0E7	Nieprawidłowe podłączenie przewodu zasilającego.	Przyłącze zasilanie jest niezgodne z zaleceniami sekcji „PRZYŁĄCZE ELEKTRYCZNE”.	Dostosować przyłącze elektryczne zgodnie z zaleceniami sekcji „PRZYŁĄCZE ELEKTRYCZNE”.
F0EA	Panel sterowania wyłącza się z powodu zbyt wysokich temperatur.	Temperatura wewnętrzna części elektronicznych jest zbyt wysoka.	Poczekać, aż płyta ostygnie przed ponownym użyciem.
F0E2, F0E4, F0E6, F0E8, F0EC, F1E1, F6E1, F7E5, F7E6	Odłączyć płytę od zasilania elektrycznego. Zaczekać kilka sekund, a następnie podłączyć płytę do zasilania elektrycznego. Jeśli problem występuje nadal, skontaktować się z lokalnym autoryzowanym serwisem i podać kod błędu pojawiający się na wyświetlaczu.		
d E [gdy płyta grzewcza jest wyłączona]	Płyta indukcyjna nie włącza grzania. Funkcje się nie włączają.	TRYB DEMO włączony.	Postępować zgodnie z instrukcjami podanymi w dziale „TRYB DEMO”.
Np.   → -	Płyta grzewcza nie pozwala na aktywację funkcji specjalnej.	Regulator zasilania ogranicza poziom mocy zgodnie z wartością maksymalną ustawioną dla płyty.	Patrz sekcja „Zarządzanie zasilaniem”.
Np.: P → 5 [Poziom mocy niższy niż wymagany]	Płyta grzewcza automatycznie ustawia minimalny poziom mocy, aby zapewnić możliwość wykorzystania strefy gotowania.	Regulator mocy ogranicza poziom mocy zgodnie z wartością maksymalną ustawioną dla płyty grzewczej.	Patrz sekcja „Zarządzanie zasilaniem”.

## PIERWSZE UŻYCIĘ PIEKARNIKA - UŻYTKOWANIE CODZIENNE

Przy pierwszym użyciu urządzenia należy wygrzewać pusty piekarnik przy zamkniętych drzwiczkach i maksymalnej temperaturze przez co najmniej pół godziny. Przed wyłączeniem piekarnika i otwarciem drzwiczek piekarnika należy się upewnić, że pomieszczenie jest dobrze wentylowane. Urządzenie może wydzielać lekko nieprzyjemny zapach spowodowany wypalaniem się substancji ochronnych użytych podczas procesu produkcyjnego.

### Używanie piekarnika

1. Wybrać żądany tryb pieczenia, obracając POKRĘTŁO WYBORU.

2. Wybrać temperaturę zalecaną dla trybu pieczenia lub temperaturę żądaną przez użytkownika, obracając pokrętkę TERMOSTAT. Lista zawierająca szczegółowe informacje na temat trybów przygotowywania potraw i sugerowanych temperatur gotowania znajduje się w odpowiedniej tabeli (patrz TABELA PRZYGOTOWYWANIA POTRAW).

Podczas pieczenia zawsze można:

- Zmienić tryb pieczenia, obracając POKRĘTŁO WYBORU.
- Zmienić temperaturę obracając pokrętkę TERMOSTAT.
- Ustawić całkowity czas przygotowywania potraw i czas zakończenia przygotowywania potraw.
- Zakończyć pieczenie, obracając POKRĘTŁO WYBORU na pozycję „0”.

! Nie umieszczać żadnych przedmiotów bezpośrednio na dnie piekarnika, aby nie dopuścić do uszkodzenia powłoki emalii.

! Naczynia należy zawsze umieszczać nad dostarczonych rusztach.

### KONTROLKA TERMOSTATU

Gdy jest załączona, piekarnik wytwarza ciepło. Wyłącza się, gdy wewnątrz piekarnika osiągnie zadaną temperaturę. W tym momencie lampka naprzemiennie załącza się i gaśnie, wskazując, że termostat pracuje i utrzymuje temperaturę na stałym poziomie.

### OŚWIETLENIE PIEKARNIKA

Załącza się w momencie przekręcenia POKRĘTŁA WYBORU na dowolną pozycję inną niż „0”. Pozostaje załączone przez cały czas pracy piekarnika. Po ustawieniu pokrętkę wyboru, oświetlenie załącza się bez aktywowania któregośkolwiek elementu grzejnego.

### Steam +

Korzystając z funkcji , można osiągnąć wspaniałe rezultaty, co dzięki użyciu pary podczas gotowania. Tylko wówczas, gdy piekarnik jest nierozgrzany, należy na jego dno wlać wody pitnej i wybrać określoną funkcję do przygotowywania potrawy. Optymalne ilości wody i wartości temperatury dla każdego rodzaju potrawy zostały podane w odpowiedniej tabeli gotowania.

Nie rozgrzewać piekarnika przed włożeniem jedzenia.

### 1. WYBRAĆ FUNKCJĘ

Aby wybrać funkcję, należy obrócić pokrętkę wyboru do pozycji oznaczonej symbolem żądanej funkcji.

	<b>LEKKIE/SZYBKE PODGRZEWANIE</b> Do włączania oświetlenia piekarnika. W celu szybkiego nagrzania piekarnika.
	<b>PIECZENIE TRADYCYJNE</b> Do pieczenia dowolnego rodzaju potraw na jednym poziomie.
	<b>PIECZENIE KONWENCJONALNE</b> Do jednoczesnego pieczenia na maksymalnie dwóch półkach. Zaleca się zamianę położenia blach po upływie połowy czasu pieczenia. Funkcja ta umożliwia jednoczesne gotowanie różnych potraw (np. ryb i warzyw) na różnych poziomach.
	<b>GRILL</b> Do grillowania steków, kebabów i kiełbasek, do zapiekania warzyw lub do przyrumieniania pieczywa. Podczas grillowania mięsa zaleca się zastosowanie blachy na ściekający tłuszcz: Blachę na ściekający tłuszcz można umieścić na dowolnym poziomie poniżej blachy do pieczenia i nalać do niej ok. 200 ml wody pitnej.
	<b>TURBO GRILL</b> Do pieczenia dużych kawałków mięsa (udziec, rostbef, kurczak). Zalecamy zastosowanie blachy na ściekający tłuszcz: blachę na ściekający tłuszcz można umieścić na dowolnym poziomie poniżej rusztu i nalać do niej ok. 200 ml wody pitnej.
	<b>SPÓD</b> Ta funkcja służy do wykańczania nadziewanych placków lub zagęszczania zup. Gotuj z jej użyciem przez ostatnie 10–15 minut.
	<b>ROZMRAŻANIE</b> Do przyspieszenia rozmrażania żywności.
	<b>OGRZEWANIE DOLNE+WENTYLATOR</b> Do zakończenia gotowania potraw o bardzo płynnej konsystencji i uzyskania chrupiących, złocistych spodów. Przydatny również do zagęszczania sosów. Zaleca się umieszczenie potrawy na drugim poziomie. Nie trzeba wstępnie nagrzewać piekarnika.
	<b>GOTOWANIE NA PARZE</b> Korzystając z funkcji , można osiągnąć wspaniałe rezultaty, co dzięki użyciu pary podczas gotowania. Tylko wówczas, gdy piekarnik jest nierozgrzany, należy na jego dno wlać wodę pitną i wybrać określoną funkcję do przygotowywania potrawy. Optymalne ilości wody i wartości temperatury dla każdego rodzaju potrawy zostały podane w odpowiedniej tabeli gotowania. Nie rozgrzewać piekarnika przed włożeniem jedzenia.
	<b>WYMUSZONY NADMUCH</b> Do gotowania różnych potraw na kilku półkach (maksymalnie trzech) jednocześnie. Funkcja ta pozwala na pieczenie różnych dań bez wzajemnego przenikania się zapachów pieczonych potraw.



## AKCESORIA

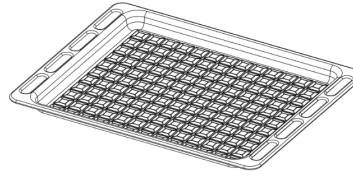
### KRATKA



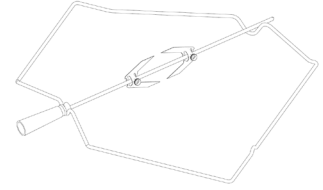
### BLACHA GŁĘBOKA



### BLACHA DO PIECZENIA



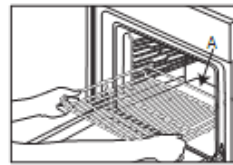
### ROŻEN



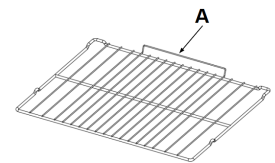
Liczba i rodzaj akcesoriów może różnić się w zależności od zakupionego modelu. Akcesoria dodatkowe, których nie ma w zestawie, można kupić oddzielnie w punkcie serwisu technicznego.

## WKŁADANIE RUSZTÓW ORAZ INNYCH AKCESORIÓW DO PIEKARNIKA

1. Włożyć ruszt poziomo, wygiętą częścią „A” skierowaną ku górze (rys. 1A, rys. 1B)



Rys. 1A































































Rys. 1B































2. Inne akcesoria, np. ociekacz oraz blacha do pieczenia, wkłada się w ten sam sposób co ruszt (Rys. 2).




































Rys. 2

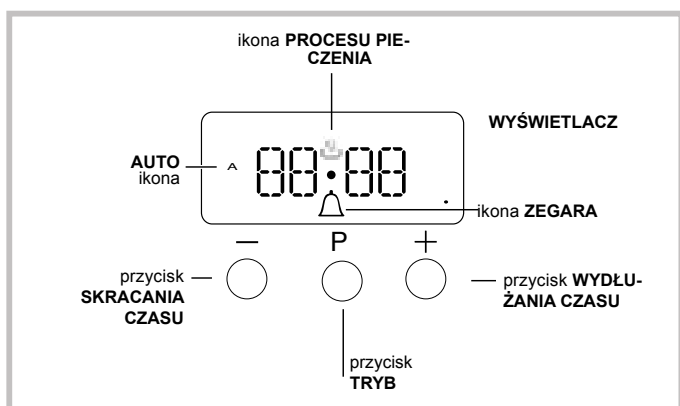
Tabela zawiera listę najkorzystniejszych funkcji, akcesoriów i poziomów pieczenia dla różnych rodzajów potraw. Czasy pieczenia są liczone od momentu włożenia potrawy do piekarnika, z wyjątkiem potraw wymagających nagrzewania wstępnego. Temperatury oraz czasy pieczenia są orientacyjne i zależą od ilości potrawy lub od rodzaju akcesoriów. Początkowo należy stosować najniższe sugerowane ustawienia, a jeśli potrawa nie jest wystarczająco dopieczona, należy użyć wyższych. Zaleca się stosowanie akcesoriów dołączonych w zestawie lub, w miarę możliwości, blach lub form do pieczenia z ciemnego metalu. Można stosować również naczynia i akcesoria ze szkła żaroodpornego (pyrex) lub ceramiczne. Czas pieczenia nieco się wtedy wydłuży.

PRZEPIS	FUNKCJA	PODGRZEWANIE.	TEMPERATURA. (°C)	CZAS TRWANIA (Min.)	POZIOM (L-liczba) I AKCESORIA
Ciasta drożdżowe / biszkopty	PIECZENIE TRADYCYJNE	TAK	170	30 - 50	L-2  
Ciasta drożdżowe / biszkopty	WYMUSZONY NADMUCH	TAK	150 - 160	40 - 60	L-3  
Ciasta drożdżowe / biszkopty	WYMUSZONY NADMUCH	TAK	160	40 - 70	L-5 L-2  
Ciasto z nadzieniem (sernik, strudel, ciasto owocowe)	PIECZENIE TRADYCYJNE	TAK	160-180	40-60	L-2  
Ciasto z nadzieniem (sernik, strudel, ciasto owocowe)	WYMUSZONY NADMUCH	TAK	150 - 170	40-70	L-4 L-2  
Ciasteczka / Kruche ciasteczka	PIECZENIE TRADYCYJNE	TAK	140	30 - 60	L-3  
Ciasteczka / Kruche ciasteczka	WYMUSZONY NADMUCH	TAK	140	30 - 60	L-5 L-3  
Ciasteczka / Kruche ciasteczka	WYMUSZONY NADMUCH	TAK	140 - 150	40 - 50	L-6 L-4 L-2  
Ciasteczka / Kruche ciasteczka	WYMUSZONY NADMUCH	TAK	140	50 - 60	L-6 L-5 L-4 L-3  
Ciastka / Muffiny	PIECZENIE TRADYCYJNE	TAK	160 - 180	20 - 50	L-4  
Ciastka / Muffiny	WYMUSZONY NADMUCH	TAK	150 - 160	30 - 40	L-5 L-2  
Ciastka / Muffiny	WYMUSZONY NADMUCH	TAK	150 - 160	30 - 50	L-6 L-4 L-2  
Ptysie	PIECZENIE TRADYCYJNE	TAK	170 - 200	20 - 50	L-3  
Ptysie	WYMUSZONY NADMUCH	TAK	170 - 180	20 - 50	L-4  
Ptysie	WYMUSZONY NADMUCH	TAK	170 - 180	20 - 50	L-2  
Ptysie	WYMUSZONY NADMUCH	TAK	170 - 180	20 - 50	L-6 L-4 L-2  
Bezy	PIECZENIE TRADYCYJNE	TAK	80 - 100	120 - 200	L-3  
Bezy	WYMUSZONY NADMUCH	TAK	80 - 100	120 - 200	L-4 L-2  
Bezy	WYMUSZONY NADMUCH	TAK	80 - 100	120 - 200	L-5 L-3 L-1  
Pizza/ Chleb/ Focaccia	PIECZENIE TRADYCYJNE	TAK	190 - 250	15-50	L-2  
Pizza/ Chleb/ Focaccia	PIECZENIE KONWEKCYJNE	TAK	190 - 230	20 - 50	L-4  
Pizza/ Chleb/ Focaccia	WYMUSZONY NADMUCH	TAK	190 - 230	20 - 50	L-1  
Pizza/ Chleb/ Focaccia	WYMUSZONY NADMUCH	TAK	190 - 230	20 - 50	L-6 L-4 L-2  
Pizza/ Chleb/ Focaccia	WYMUSZONY NADMUCH	TAK	190 - 230	20 - 50	L-5 L-4 L-3 L-2  
Tarta warzywa + mięso (tarty warzywne, quiche)	PIECZENIE KONWEKCYJNE	TAK	170-180	30 - 60	L-3  
Tarta warzywa + mięso (tarty warzywne, quiche)	WYMUSZONY NADMUCH	TAK	170-180	50 - 60	L-5 L-2  
Nadziewane ciasto francuskie/ przekąski z ciasta ptysiewego	PIECZENIE TRADYCYJNE	TAK	170 - 190	15 - 40	L-3  
Nadziewane ciasto francuskie/ przekąski z ciasta ptysiewego	WYMUSZONY NADMUCH	TAK	180 - 210	15 - 40	L-4  
Nadziewane ciasto francuskie/ przekąski z ciasta ptysiewego	WYMUSZONY NADMUCH	TAK	180 - 210	15 - 40	L-2  
Lazania/ Tarta/ Zapiekanka makaronowa/ Cannelloni	PIECZENIE TRADYCYJNE	TAK	180 - 200	30 - 65	L-3  

PRZEPIS	FUNKCJA	PODGRZEWANIE	TEMPERATURA (°C)	CZAS TRWANIA (Min.)	POZIOM (L-liczba) I AKCESORIA
Jagnięcina / Cielęcina / Wołowina / Wieprzowina 1 kg	TURBOGRILL	-	190 - MAX	40 - 90	L-3  
Kurczak / Królik / Kaczka 1 kg	TURBOGRILL	-	230 - MAX	50 - 100	L-3  
Indyk / Gęś 3 kg	TURBOGRILL	-	160 - MAX	130 - 170	L-3  
Filety / kawałki ryb	GRILL	-	230 - MAX	10 - 30	L-4  
Warzywa faszerowane (pomidory, cukinie, bakłażany)	TURBOGRILL	-	230 - MAX	30 - 60	L-3  
Zapiekane warzywa	GRILL	-	230 - MAX	10 - 30	L-4  
Tost	GRILL	5'	MAKS	1 - 2	L-5 
Kielbaski/ szaszłyki/ żeberka/ hamburgery	GRILL	-	230 - MAX	15 - 30	L-5  
Pieczone ziemniaki	TURBOGRILL	-	230 - MAX	30 - 60	L-3  
Udziec jagnięcy/ golonka	TURBOGRILL	-	200 - MAX	50 - 100	L-3  
Pełne danie (Cook3): Tarta z owocami Lazania Pieczeń	WYMUSZONY NADMUCH	-	180 - 190	40 - 100	L-6  
					L-4  
Pełne danie (Cook4): Tarta z owocami Lazania Kawałki mięsa Pieczone warzywa	WYMUSZONY NADMUCH	-	180 - 190	40 - 100	L-2  
					L-6  
					L-4  
					L-3  

PRZEPIS	FUNKCJA	WODA (g)	TEMPERATURA (°C)	CZAS TRWANIA (min)	POZIOM (L-liczba) I AKCESORIA
Ciasta drożdżowe / biszkopty	Para	100	170-180	30-60	L-2  
Ciastka / Muffiny	Para	100	160-170	30-55	L-3  
Focaccia	Para	150	200-220	20-40	L-3  
Bułki	Para	100	210	25-40	L-3  
Bochenek chleba	Para	150	170-180	70-100	L-3  
Pieczeń wołowa	Para	200	200	35-60	L-3  
Befsztyk 2 kg	Para	250	200	40-70	L-3  
Udziec jagnięcy	Para	200	180-200	65-75	L-3  
Jagnięcina / Cielęcina / Wołowina / Wieprzowina 1 kg	Para	200	200	60-90	L-3  
Kurczak / Królik / Kaczka 1 kg	Para	200	200-220	50-70	L-3  
Filety / kawałki ryb	Para	150	180	15-35	L-3  
Warzywa faszerowane (pomidory, cukinie, bakłażany)	Para	150	180-200	25-40	L-3  
Pieczone ziemniaki	Para	200	200-220	50-70	L-3  
Kurczak pieczony 1-1,3 kg	Para	250	200	50-80	L-3  

AKCESORIA					
	Ruszt	Naczynie do pieczenia lub tortownica na ruszcie	Błacha do pieczenia/ Błacha na ściekający tłuszcz lub forma do pieczenia umieszczone na ruszcie	Błacha na ściekający tłuszcz/ błacha do pieczenia	Błacha na ściekający tłuszcz / Błacha do pieczenia napełniona 200 ml wody



### USTAWIANIE ZEGARA

Zegar można ustawić przy wyłączonym lub włączonym piekarniku, pod warunkiem, że nie został wcześniej zaprogramowany czas zakończenia cyklu pieczenia.

Po podłączeniu urządzenia do sieci lub po zaniku zasilania, cyfry 00:00 na WYŚWIETLACZU zaczną migać.



1. Nacisnąć jednocześnie przyciski „+” i „-”  
Dwukropek rozdzielający godziny i minuty zacznie migać.
2. Ustawić godzinę za pomocą przycisków „+” i „-”; po naciśnięciu i przytrzymaniu dowolnego przycisku, wyświetlacz szybciej przewinie wartości, dzięki czemu ustawienie czasu będzie szybsze i łatwiejsze.

### ZMIANA CZĘSTOTLIWOŚCI SYGNAŁU DŹWIĘKOWEGO

Częstotliwość sygnału dźwiękowego można zmienić, naciskając kilkakrotnie „-”.

### USTAWIANIE MINUTNIKA


Ta funkcja nie przerywa gotowania i nie wpływa na działanie piekarnika; służy po prostu do załączenia sygnału dźwiękowego po upływie ustawionego czasu.

1. Nacisnąć kilkakrotnie przycisk , aż ikona  i trzy cyfry na wyświetlaczu zaczną migać.
2. Ustawić żądany czas za pomocą przycisków „+” i „-”; po naciśnięciu i przytrzymaniu dowolnego przycisku, wyświetlacz szybciej przewinie wartości, dzięki czemu ustawienie żadanego czasu będzie szybsze i łatwiejsze.
3. Odczekać 5 sekund. Przy ponownym naciśnięciu przycisku, na wyświetlaczu pokaże się odliczany czas. Po jego upływie załączy się sygnał dźwiękowy.

### PROGRAMOWANIE PIECZENIA


Przed zaprogramowaniem należy wybrać tryb pieczenia.



### PROGRAMOWANIE CZASU PIECZENIA

1. Nacisnąć kilkakrotnie przycisk , aż ikona **A** i cyfry DUR na WYŚWIETLACZU zaczną migać.
2. Ustawić żądany czas pieczenia za pomocą przycisków „+” i „-”; po naciśnięciu i przytrzymaniu dowolnego przycisku, wyświetlacz szybciej przewinie wartości, dzięki czemu ustawienie żadanego czasu będzie szybsze i łatwiejsze.
3. Odczekać 5 sekund. Po upływie tego czasu na wyświetlaczu widoczna będzie ikona **A**.
4. Po upływie ustawionego czasu i wyłączeniu piekarnika załączy się sygnał dźwiękowy. Nacisnąć dowolny przycisk, aby wyłączyć sygnał dźwiękowy.

- Na przykład: jest godzina 9:00 i zaprogramowano czas pieczenia wynoszący 1 godzinę i 15 minut. Program wyłączy się automatycznie o godzinie 10:15.

### USTAWIANIE CZASU ZAKOŃCZENIA TRYBU PIECZENIA


1. Wykonać kroki od 1 do 3, aby ustawić czas pieczenia zgodnie z powyższym opisem.
2. Następnie naciskać przycisk , aż napis END na wyświetlaczu zacznie migać.
3. Ustawić godzinę zakończenia pieczenia za pomocą przycisków „+” i „-”; po naciśnięciu i przytrzymaniu dowolnego przycisku, wyświetlacz szybciej przewinie wartości, dzięki czemu ustawienie czasu będzie szybsze i łatwiejsze.

4. Odczekać 5 sekund lub ponownie nacisnąć przycisk . Po rozpoczęciu procesu pieczenia na wyświetlaczu widoczny jest symbol .
5. Po upływie ustawionego czasu piekarnik wyłączy się, a włączy się sygnał dźwiękowy. Aby go wyłączyć, należy nacisnąć dowolny przycisk.  
Podświetlona ikona **A** oznacza, że pieczenie zostało zaprogramowane.

  - Na przykład: Jest godzina 9:00 i zaprogramowano czas pieczenia wynoszący 1 godzinę. Jako godzinę zakończenia procesu ustawiono 12:30. Program włączy się automatycznie o godzinie 11:30.

### ANULOWANIE PROGRAMU

Aby anulować program:

1. naciskać przycisk , aż ikona odpowiadająca ustawieniu, które chcesz anulować i cyfry na wyświetlaczu zaczną migać. Naciskać przycisk „-”, aż na wyświetlaczu pojawią się cyfry 00:00.
2. Nacisnąć i przytrzymać przyciski „+” i „-”; spowoduje to anulowanie wszystkich wcześniejszych ustawień, w tym ustawień zegara.

## CZYSZCZENIE I KONSERWACJA

**PRZED ROZPOCZĘCIEM CZYSZCZENIA WYŁĄCZYĆ GŁÓWNY WYŁĄCZNIK I UPEWNIĆ SIĘ, ŻE KUCHENKA NIE JEST GORĄCA. PRZED PONOWNYM WŁĄCZENIEM NALEŻY SIĘ UPEWNIĆ SIĘ, ŻE WSZYSTKIE ELEMENTY STERUJĄCE ZNAJDUJĄ SIĘ W POZYCJI WYŁĄCZONEJ.**

**Nie stosować urządzeń czyszczących parą.**

**Podczas wykonywania wszystkich czynności należy używać rękawic ochronnych.**

**Wszystkie czynności należy przeprowadzać przy zimnym piekarniku.**

**Odłączyć urządzenie od zasilania.**

**Nie stosować wełny szklanej, szorstkich gąbek lub ściernych/ żrących środków do czyszczenia, ponieważ mogą one uszkodzić powierzchnie urządzenia.**

Odłączyć urządzenie od zasilania.

### CZYSZCZENIE PŁYTY CERAMICZNEJ

- Nie używać gąbek ściernych ani myjek, gdyż mogą one uszkodzić szklaną powierzchnię.
- Po każdym użyciu należy oczyścić płytę kuchenki (gdy jest zimna), aby usunąć osady i plamy powstałe od resztek żywności.
- Powierzchnia, która nie jest utrzymywana w odpowiedniej czystości, może doprowadzić do zmniejszenia czułości przycisków panelu sterowania.
- Skrobaczki należy używać wyłącznie wtedy, gdy zanieczyszczenia przywarły do płyty kuchenki. Aby uniknąć zarysowania szkła, należy postępować zgodnie z instrukcją obsługi skrobaczki.
- Cukier oraz potrawy o wysokiej zawartości cukru niszczą płytę kuchenki i należy je niezwłocznie usuwać z jej powierzchni.
- Sól, cukier i piasek mogą zarysować szklaną powierzchnię.
- Używać miękkiej ściereczki, chłonnych ręczników kuchennych lub specjalnego przyrządu do czyszczenia płyty kuchenki (postępować zgodnie z instrukcją producenta).
- Płyny rozlane na polach grzewczych mogą powodować przesuwanie się lub drganie naczyń.
- Po wyczyszczeniu płyty kuchenki, należy ją dokładnie osuszyć.

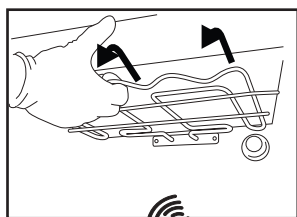
### POWIERZCHNIE ZEWNĘTRZNE

- Powierzchnie należy czyścić wilgotną ściereczką z mikrofibry. Jeśli są silnie zabrudzone, dodać kilka kropel detergentu o neutralnym pH. Wytrzeć do sucha ściereczką.
- Nie stosować żrących ani ściernych detergentów. Jeśli tego rodzaju substancje zostały przypadkowo rozproszone po powierzchni urządzenia, należy natychmiast je usunąć za pomocą wilgotnej ściereczki z mikrofibry.

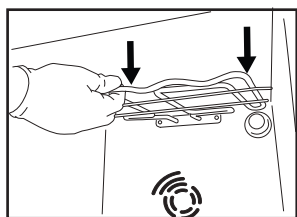
Nie używać produktów na bazie alkoholu, takich jak denaturat.

### OBNIŻANIE GÓRNEJ GRZAŁKI

1. Wyjąć boczne prowadnice półek.
2. Wyciągnąć nieco element grzewczy (Rys. 1) i obniżyć go (Rys. 2).
3. Aby ponownie umieścić grzałkę na miejscu, należy ją podnieść, lekko pociągnąć do siebie i oprzeć na obsadach bocznych.



Rys. 1



Rys. 2

### POWIERZCHNIE WEWNĘTRZNE

- Po każdym użyciu należy poczekać, aż piekarnik ostygnie i wyczyścić go, najlepiej gdy wciąż jest ciepły, usuwając z niego wszystkie osady i zabrudzenia spowodowane przez resztki potraw. Aby usunąć wszelkie skropliny, które powstały w wyniku pieczenia potraw z dużą zawartością wody, należy pozostawić piekarnik do całkowitego ostygnięcia, a następnie wytrzeć go szmatką lub gąbką.
- Wyczyścić szybę drzwiczek odpowiednim płynem do mycia.

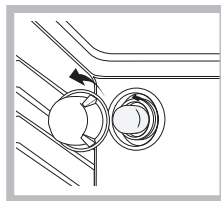
### AKCESORIA

Po każdym użyciu zanurzyć akcesoria w wodzie z dodatkiem

płynu do mycia naczyń. Jeśli akcesoria są jeszcze gorące, do przenoszenia założyć rękawice kuchenne. Resztki żywności można łatwo usunąć za pomocą szczołeczki lub gąbki do mycia naczyń.

### WYMIANA ŻARÓWKI

1. Odłączyć piekarnik od zasilania
2. Odkręcić osłonę od lampki, wymienić żarówkę i przykręcić osłonę z powrotem do lampki.



1. Ponownie podłączyć piekarnik do zasilania.

Uwaga: Zastosować żarówkę 40 W/230 V typu G9

Żarówka stosowana w tym piekarniku jest przeznaczona do urządzeń domowych i nie nadaje się do ogólnego oświetlenia pomieszczeń w gospodarstwie domowym (dyrektywa WE 244/2009).

- Nie dotykać żarówek gołymi rękami, ponieważ Żarówki można kupić w autoryzowanym serwisie. ślady palców mogą je uszkodzić. Nie używać piekarnika, dopóki osłona lampy nie zostanie ponownie zamontowana.

### CZYSZCZENIE PAROWE

Ten sposób czyszczenia zalecany jest szczególnie po przygotowaniu bardzo tłustych (pieczonych) mięs.

Ten proces czyszczenia ułatwia usuwanie zabrudzeń ze ścian piekarnika poprzez wytwarzanie pary, która powstaje we wnętrzu piekarnika, co ułatwia czyszczenie. !

Ważne! Przed rozpoczęciem czyszczenia parowego:

- Usunąć wszelkie resztki jedzenia i tłuszcz z dna piekarnika.

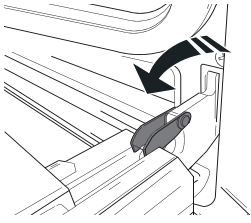
- Wyjąć wszystkie akcesoria z piekarnika (kratki i tace ociekowe). Postępować zgodnie z poniższą procedurą:

1. Wlać 3000 ml wody pitnej na blachę do pieczenia w piekarniku, umieszczając ją na dolnej półce. W modelach, w których nie ma tacy ociekowej, użyć blachy do pieczenia i umieścić ją na prowadnicy dolnej półki;
2. Wybrać funkcję piekarnika DÓŁ (☺) i ustawić temperaturę 90°C;
3. Trzymać blachę w piekarniku przez 35 min;
4. Wyłączyć piekarnik;
5. Po ostygnięciu piekarnika można otworzyć drzwi, aby dokończyć czyszczenie wodą i wilgotną szmatką;
6. Po zakończeniu czyszczenia należy usunąć resztki wody z piekarnika

Po zakończeniu czyszczenia parowego, po pieczeniu szczególnie tłustych potraw lub gdy tłuszcz jest trudny do usunięcia, może być konieczne dokończenie czyszczenia metodą tradycyjną, opisaną w poprzednim akapicie. Czyścić wyłącznie, gdy piekarnik jest zimny!

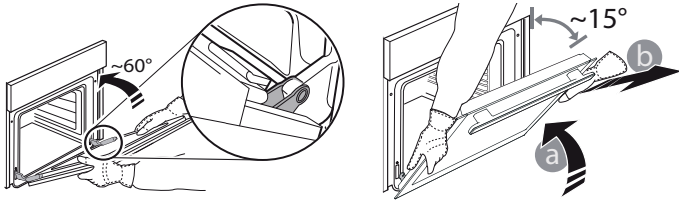
## ZDEJMOWANIE I ZAKŁADANIE SZYBY DRZWICZEK PIEKARNIKA

1. Aby zdjąć drzwiczki, należy je całkowicie otworzyć i odblokować, opuszczając zaczepy.



2. Przymknąć drzwiczki, tak dokładnie, jak to możliwe. Mocno przytrzymać drzwiczki obiema rękami – nie trzymać ich za uchwyt.

Można teraz w prosty sposób zdjąć drzwiczki, dociskając je przez cały czas i jednocześnie wyciągając do góry (a), aż wysuną się z miejsc zamocowania (b).



Odłożyć drzwiczki na bok, opierając je na miękkim podłożu.

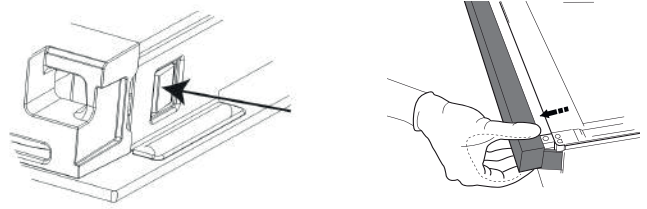
3. Zakładać drzwiczki, przysuwając je w stronę piekarnika, wyrównując haki zawiasów z miejscami ich zamocowania i zablokując górną część na swoim miejscu.

4. Opuścić drzwiczki, a następnie całkowicie je otworzyć. Opuścić zaczepy do ich pierwotnego położenia: Upewnić się, czy zostały opuszczone do końca.

5. Spróbować zamknąć drzwiczki i sprawdzić, czy ich położenie jest wyrównane z panelem sterowania. Jeśli nie, należy powtórzyć powyższe opisaną czynności.

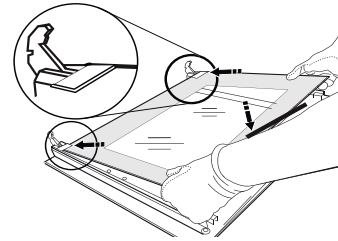
## KLIKNAĆ, BY WYCZYŚCIĆ – CZYSZCZENIE SZYBY

1. Po zdjęciu drzwiczek i umieszczeniu ich na miękkiej powierzchni, uchwytami skierowanymi ku dołowi, należy równocześnie nacisnąć dwa zaciski zabezpieczające i zdjąć górną część drzwiczek, wyciągając ją ku sobie.



2. Unieść i mocno chwycić obiema rękami wewnętrzną szybę, wyjąć ją i przed przystąpieniem do czyszczenia umieścić na miękkiej powierzchni.

3. Podczas ponownego montażu wewnętrznej szyby drzwi należy prawidłowo włożyć szybę tak, aby tekst napisany na szybie nie był odwrócony i był łatwy do odczytania.



4. Zamontować ponownie górną krawędź: charakterystyczne kliknięcie sygnalizuje prawidłową pozycję. Przed ponownym założeniem drzwiczek należy sprawdzić, czy uszczelka jest zabezpieczona.

## ROZWIĄZYWANIE PROBLEMÓW

### Co zrobić, gdy...

### Możliwe przyczyny

### Rozwiązania

Piekarnik nie działa.

Awaria zasilania.  
Urządzenie odłączone od zasilania

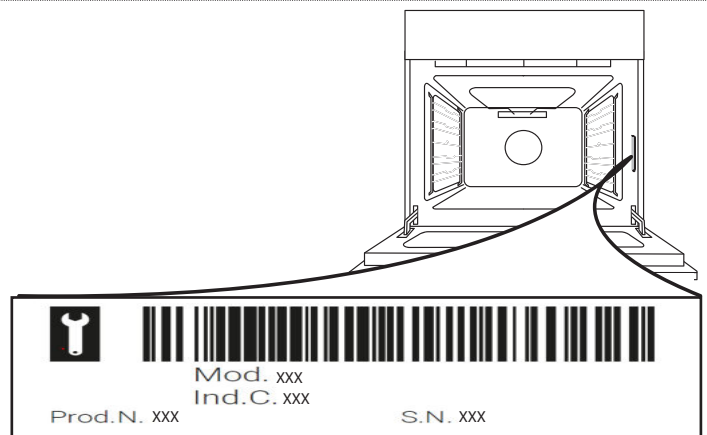
Sprawdzić, czy działa zasilanie sieci elektrycznej i czy piekarnik jest prawidłowo podłączony do sieci elektrycznej. Wyłączyć urządzenie i uruchomić je ponownie, aby sprawdzić czy usterka nadal występuje.

## SERWIS TECHNICZNY

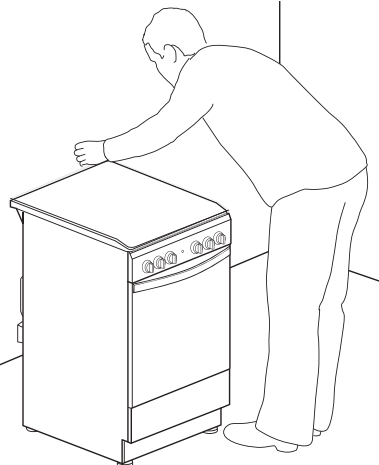
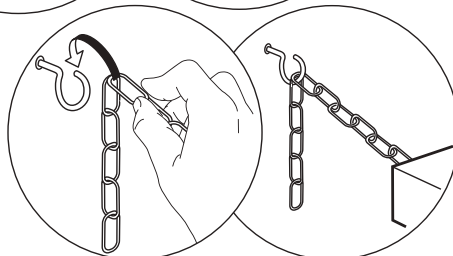
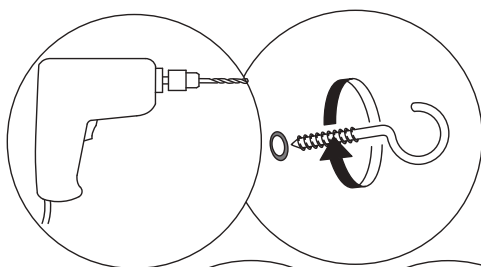
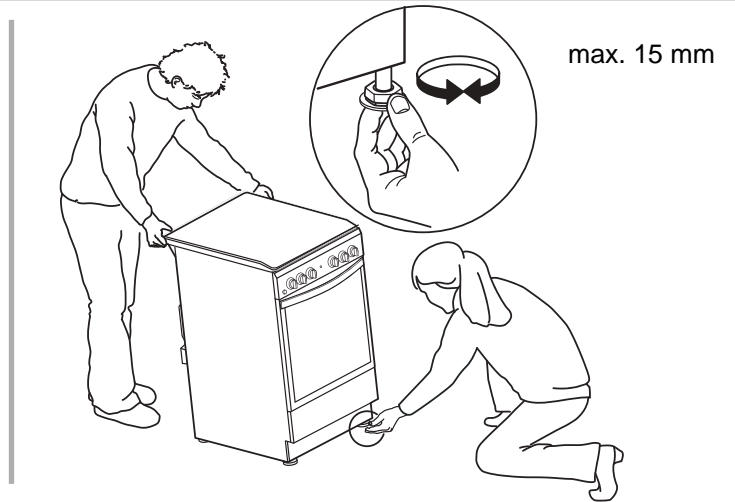
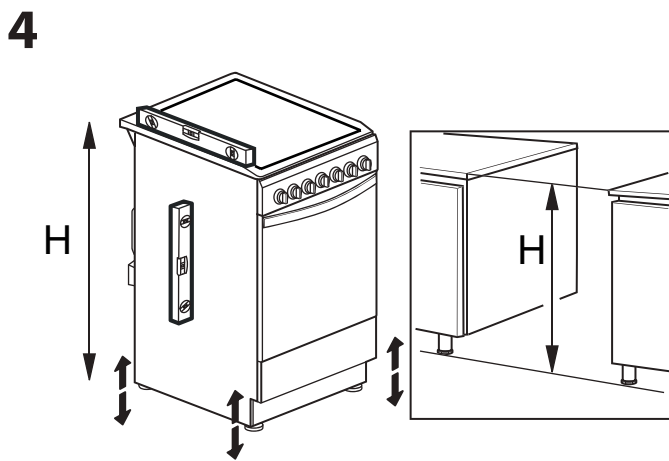
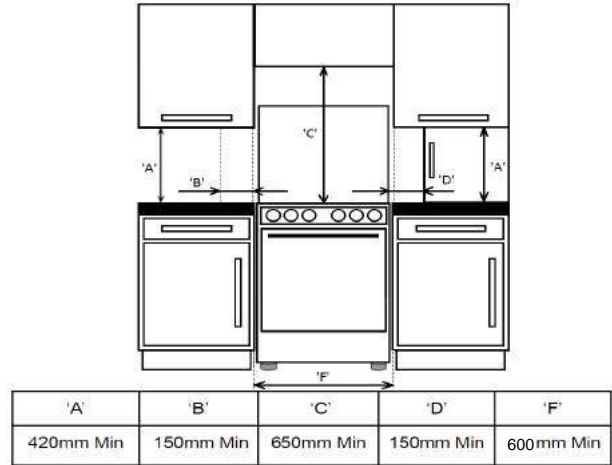
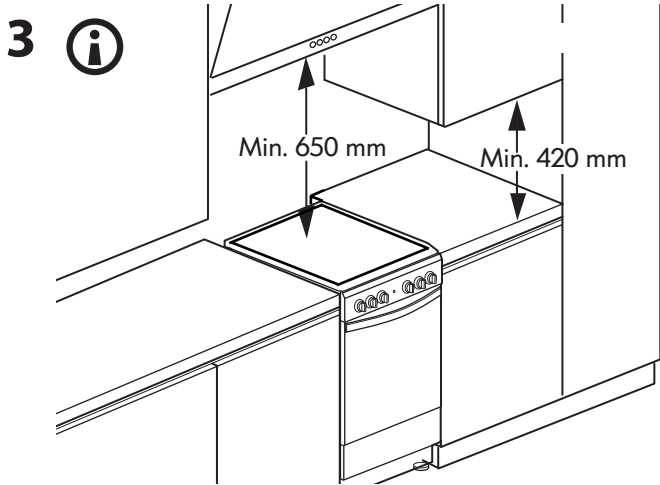
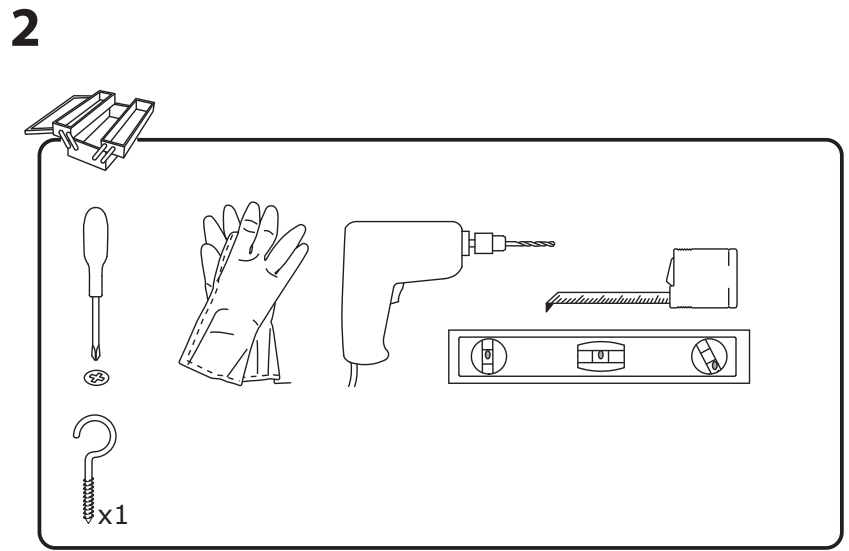
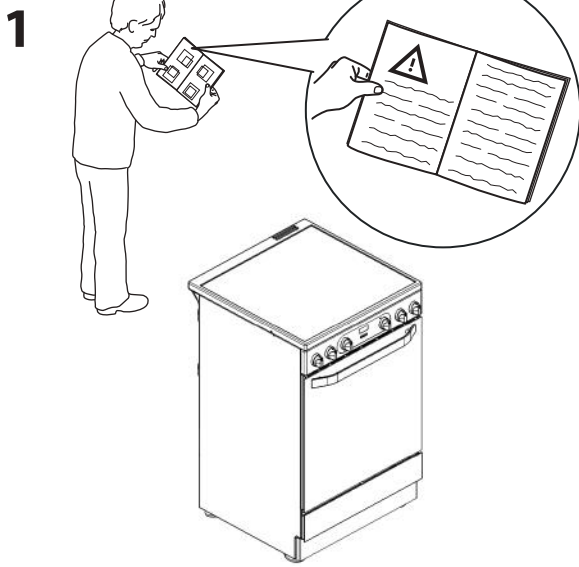
W celu uzyskania pomocy, zadzwonić pod numer znajdujący się na karcie gwarancyjnej lub postępować zgodnie z instrukcjami ze strony internetowej.

Przygotować:

- krótki opis usterki;
- dokładny typ modelu produktu
- kod serwisowy (numer następujący po słowie SERVICE na tabliczce znamionowej przymocowanej do urządzenia, widocznej przy krawędzi, po otwarciu drzwiczek piekarnika);
- dokładny adres;
- telefon kontaktowy.

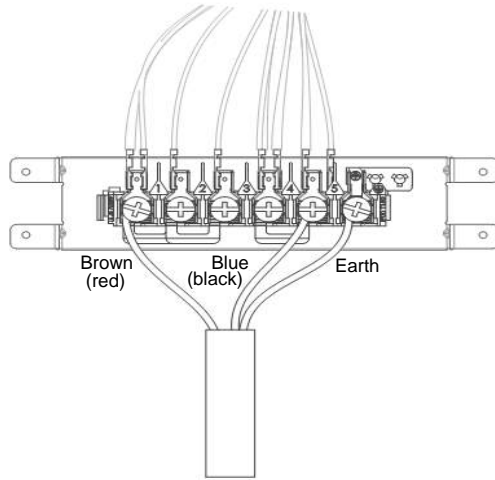
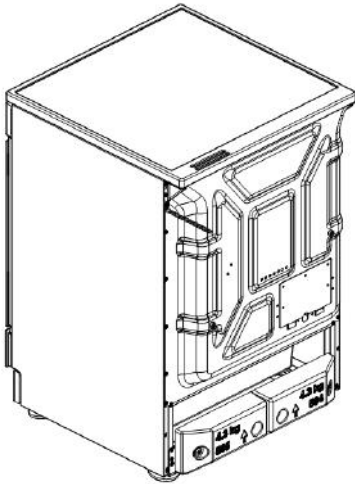


Uwaga: Jeśli konieczna będzie naprawa, należy zwrócić się do autoryzowanego serwisu technicznego (zapewni to gwarancję zastosowania oryginalnych części zamiennych oraz właściwie przeprowadzonej naprawy). Więcej szczegółów można znaleźć w załączonej karcie gwarancyjnej.





**5**



380-415 3N~  
 H05V2V2-F 5x1.5 ◀ HAR ▶ 60227 IEC 53  
 H05VV-F 5x1.5 ◀ HAR ▶ 60227 IEC 57

1	2	3	4	5	⏏
U	V	W		N	

380-415 2N~  
 H05V2V2-F 4x4 ◀ HAR ▶ 60227 IEC 53  
 H05VV-F 4x4 ◀ HAR ▶ 60227 IEC 57

1	2	3	4	5	⏏
	U	V	N		

220-240 V~  
 H05V2V2-F 3x6 ◀ HAR ▶ 60227 IEC 53  
 H05VV-F 3x6 ◀ HAR ▶ 60227 IEC 57

1	2	3	4	5	⏏
U			N		

**6**

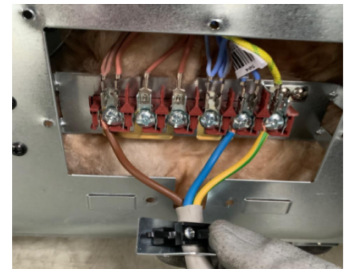
6.1



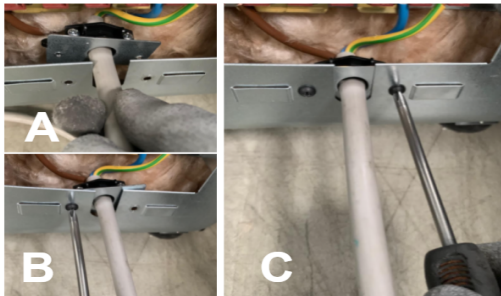
6.2



6.3



6.4



6.5



**7**

