

**FULGOR**  
MILANO



INSTRUKCJA MONTAŻU I UŻYTKOWANIA PIEKARNIKÓW

**CREATIVE**  
CO 9014 TC X

**LIFELINE**  
LO 9014 TC BK  
LO 9014 TC WH



**Generalny przedstawiciel**  
**DOM BIANCO sp. z o.o.**  
al. Krakowska 5, 05-090 Raszyn  
tel. (+48) 22 7201198, 7201199  
fax (+48) 22 7200688  
[www.dombianco.com.pl](http://www.dombianco.com.pl)

***W imieniu firmy Fulgor-Milano dziękujemy za zaufanie i zakup naszego piekarnika. Od 1949 roku nasza firma opracowuje nowe rozwiązania technologiczne i rozszerza swoją ofertę produktową. Jednocześnie stale pracujemy nad podnoszeniem jakości produkowanych urządzeń. Gratulujemy dokonanego wyboru! Zakupione urządzenie będzie Państwu służyć przez wiele lat.***

*Fulgor*

Urządzenie jest przeznaczone do użytkowania w indywidualnych gospodarstwach domowych i odpowiada wymaganiom wszystkich obowiązujących w tym zakresie przepisów. Piekarnik wyprodukowano z przeznaczeniem do przygotowywania i podgrzewania potraw. Wszelkie inne zastosowania będą uznane za niewłaściwe. Urządzenia Fulgor-Milano wykonane są z różnorodnych materiałów najwyższej jakości. Odcień i faktura powierzchni może nieznacznie różnić się w danym egzemplarzu, jak również w danej grupie kolorystycznej. Nie jest to podstawa do reklamacji produktu.

***Producent i Generalny przedstawiciel nie ponoszą żadnej odpowiedzialności za szkody i straty wynikłe z niewłaściwego użycia urządzenia.***



Więcej informacji o ofercie Fulgor na [www.dombianco.pl](http://www.dombianco.pl)

## Spis treści

1. Zasady użytkowania	4
2. Bezpieczeństwo użytkowania	5
3. Wprowadzenie	7
4. Ustawianie zegara	11
5. Włączanie	11
6. Panel sterowania	12
7. Sonda temperatury	14
8. Funkcje specjalne	18
9. Programowanie piekarnika	19
10. Wymiana lampki	23
11. Demontaż drzwi piekarnika	23
12. Instrukcja montażu	24
13. Przyłącze elektryczne	25



Więcej informacji o ofercie na [www.dombianco.com.pl](http://www.dombianco.com.pl)

## 1. Zasady użytkowania

Niniejsza instrukcja jest integralną częścią urządzenia i z tego względu powinna być przechowywana w jego pobliżu w łatwo dostępnym miejscu przez cały okres użytkowania piekarnika. Zalecamy uważne przeczytanie instrukcji oraz zapoznanie się z zawartymi w niej zaleceniami przed przystąpieniem do użytkowania piekarnika. Instalacja powinna być wykonana przez odpowiednio wykwalifikowane osoby i zgodnie z obowiązującymi przepisami i normami.

Urządzenie jest przeznaczone do użytkowania w indywidualnych gospodarstwach domowych i odpowiada wymaganiom wszystkich obowiązujących przepisów. Piekarnik wyprodukowano z przeznaczeniem do przygotowywania i podgrzewania potraw. Wszelkie inne zastosowania będą uznane za niewłaściwe. Producent i Generalny przedstawiciel nie ponoszą żadnej odpowiedzialności za szkody i straty wynikłe z niewłaściwego użycia urządzenia. Urządzenie jest przeznaczone do pieczenia potraw, nie wolno za jego pomocą ogrzewać pomieszczeń.

Urządzenie jest oznakowane zgodnie z wymaganiami dyrektywy 2002/96/WE o zużytych sprzęcie elektrycznym i elektronicznym – WEEE (w Polsce ustawa z dnia 19 lipca 2005 r. o zużytych sprzęcie elektrycznym i elektronicznym wraz z późniejszymi zmianami i uzupełnieniami). Powyższa dyrektywa i ustawa stanowi ramowe zasady utylizacji i recyklingu zużytych urządzeń elektrycznych i elektronicznych.

Tabliczka znamionowa z danymi technicznymi, numerem rejestracyjnym oraz marką urządzenia jest umieszczona w widocznym miejscu na ramie drzwiczek piekarnika. Tabliczki znamionowej nie wolno usuwać.

Przed uruchomieniem urządzenia należy usunąć z jego obudowy i wnętrza wszelkie nalepki oraz folie i elementy opakowaniowe.

Podczas pracy piekarnik bardzo się rozgrzewa. Należy uważać, aby nie dotknąć do elementów grzewczych znajdujących się wewnątrz urządzenia. Nie wolno dopuścić do zasłonięcia otworów wentylacyjnych oraz otworów służących do usuwania nadmiaru ciepła. Nie wolno opierać się ani siadać na otwartych drzwiczkach.

Do czyszczenia nie wolno używać zmywaków metalowych oraz ostrych przedmiotów, gdyż mogą one doprowadzić do uszkodzenia powierzchni. Należy używać normalnych środków do mycia naczyń nie zawierających substancji ściernych, a w razie potrzeby – drewnianych lub plastikowych narzędzi. Po umyciu dokładnie spłukać i wytrzeć do sucha za pomocą miękkiej szmatki lub irchy.

Nie wolno pozostawiać resztek potraw zawierających duże ilości cukru (np. dżemy) wewnątrz piekarnika. Po przyschnięciu mogą one zniszczyć powierzchnie emaliowane.

Nie wolno używać plastikowych naczyń i pojemników – wysoka temperatura w piekarniku może doprowadzić do ich stopienia i uszkodzenia urządzenia.

Nie wolno podgrzewać w piekarniku potraw w szczelnie zamkniętych puszkach – powstające podczas pieczenia duże ciśnienie może doprowadzić do eksplozji puszki.

Nie wolno pozostawiać urządzenia bez dozoru, jeżeli istnieje prawdopodobieństwo wytopienia się z potraw tłuszczów. Mogą one ulec zapaleniu.

Na dnie piekarnika nie wolno układać folii aluminiowej, oraz nie wolno na nim bezpośrednio ustawiać naczyń – może to doprowadzić do uszkodzenia powierzchni emaliowanych.

Na rozgrzane powierzchnie nie wolno lać wody, także do blach – powstająca wtedy para może doprowadzić do oparzeń oraz uszkodzenia powierzchni emaliowanych.

Podczas pieczenia wszystkich potraw drzwiczki piekarnika nie powinny być otwarte.

## 2. BEZPIECZEŃSTWO UŻYTKOWANIA

Instalacja urządzenia powinna odbywać się zgodnie z obowiązującymi przepisami i normami, szczególnie rozporządzeniem Ministra Infrastruktury z dn. 12 kwietnia 2002 r. w sprawie warunków technicznych, jakim powinny odpowiadać budynki i ich usytuowanie (Dz.U. nr 75 z 2002 r., poz. 690 wraz z późniejszymi zmianami i uzupełnieniami) oraz zasadami podanymi w niniejszej instrukcji. W interesie bezpieczeństwa Użytkownika jest, aby wszelkie czynności związane z podłączeniem i serwisowaniem urządzeń elektrycznych były wykonywane przez mających odpowiednie uprawnienia pracowników autoryzowanych serwisów. Także odłączenia urządzenia elektrycznego od instalacji powinna dokonywać osoba mająca odpowiednie uprawnienia.

Przed przystąpieniem do jakichkolwiek prac związanych z czyszczeniem i/lub obsługą bieżącą urządzenia należy odłączyć je od zasilania. W przypadku podłączania do gniazdka sieciowego należy upewnić się, że gniazdko i wtyczka są kompatybilne i zgodne z obowiązującymi przepisami. Gniazdko sieciowe musi być łatwo dostępne po zainstalowaniu piekarnika. Nie wolno odłączać piekarnika od sieci elektrycznej ciągnąc za przewód zasilający. W przypadku uszkodzenia przewodu podłączeniowego należy skontaktować się z autoryzowanym serwisem. Urządzenie musi być podłączone do uziemienia, a uziemienie musi być sprawne i zgodne z obowiązującymi przepisami i normami.

Natychmiast po zainstalowaniu piekarnika należy dokonać krótkiej kontroli prawidłowości jego działania zgodnie z zasadami podanymi w niniejszej instrukcji. Jeżeli urządzenie nie będzie funkcjonować, należy odłączyć je od instalacji elektrycznej i wezwać najbliższy, autoryzowany serwis.

**Nie wolno podejmować prób samodzielnej naprawy urządzenia.**

W piekarniku i obok niego nie wolno przechowywać materiałów i substancji łatwopalnych. Podczas użytkowania urządzenie rozgrzewa się do wysokich temperatur. Należy uważać, aby nie dotknąć elementów grzewczych znajdujących się – we wnętrzu urządzenia.

Urządzenia nie mogą obsługiwać osoby (łącznie z dziećmi) mające ograniczone zdolności psychiczne, fizyczne i mentalne, a także osoby niemające odpowiedniego doświadczenia o ile nie zostały odpowiednio poinstruowane lub nie znajdują się pod dozorem osób odpowiedzialnych za ich bezpieczeństwo. Należy uważać, aby dzieci nie przebywały w pobliżu piekarnika podczas jego pracy ani nie bawiły się nim.

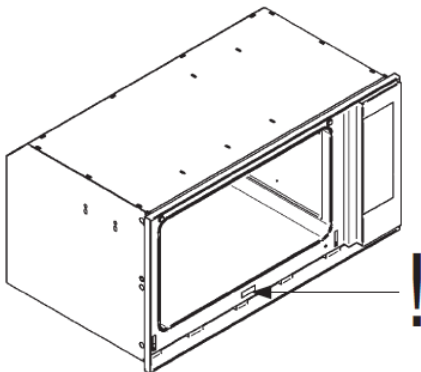
Nie wolno wsuwać ostrych narzędzi do szczelin znajdujących się w urządzeniu.

### **Ważne!**

**Ze względów bezpieczeństwa, przed czyszczeniem piekarnika, zawsze należy wyjąć wtyczkę z gniazdka lub kabel zasilania z piekarnika. Nie stosować substancji kwasowych lub alkalicznych do czyszczenia piekarnika (sok z cytryny, ocet, sól, pomidory itp.). Nie stosować produktów na bazie chloru, kwasy lub produktów ściernych do czyszczenia emaliowanych powierzchni piekarnika. Nie należy używać pary pod ciśnieniem do czyszczenia urządzenia. Para może uszkodzić podzespoły elektroniczne powodując zwarcia.**

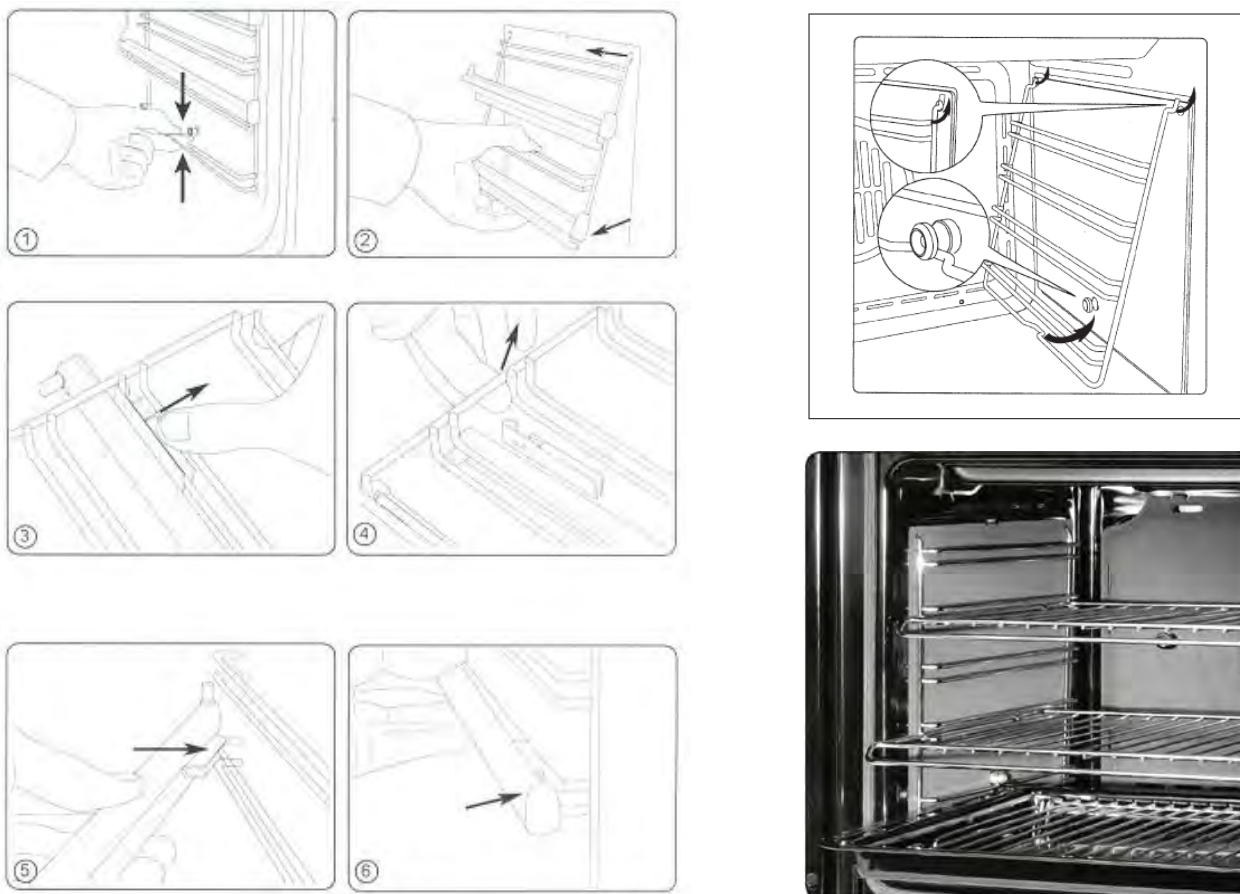
Nie wolno wprowadzać żadnych zmian konstrukcyjnych urządzenia. Podczas pracy urządzeń elektrycznych nie wolno rozpylać w ich pobliżu żadnych sprejów. Tak samo nie wolno używać do czyszczenia środków w spreju, jeżeli piekarnik jest rozgrzany.

**Producent i Generalny Przedstawiciel nie ponoszą żadnej odpowiedzialności prawnej i/lub materialnej za szkody w zdrowiu i życiu ludzi albo szkody materialne spowodowane nieprzestrzeganiem powyższych zasad lub wynikające z ingerencji w dowolną część lub podzespół urządzenia, a także ze stosowania nieoryginalnych części zamiennych.**



Nazwa i kod piekarnika oraz numer seryjny znajdują się na tabliczce znamionowej z przodu urządzenia. Są to dane konieczne do identyfikacji urządzenia podczas kontaktu z serwisem.

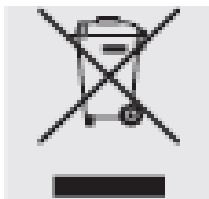
## Samoczyszczące panele katalityczne (tylko wybrane modele)



Niektóre z naszych piekarników są wyposażone w samoczyszczące panele zakładane na bocznych ściankach komory. Te specjalne płyty po prostu zaczepia się na ścianach komory zanim założy się prowadnice. Są one powlekane specjalną mikroporowatą emalią katalityczną, która utlenia i stopniowo odparowuje plamy tłuszczu i oleju w temperaturze powyżej 200 ° C. Jeśli piekarnik nie jest czysty po zakończeniu gotowania tłustych potraw, włącz pusty piekarnik na maksymalną temperaturę na czas nie dłuższy niż 60 minut. Włączenie funkcji „CLEAN” (tylko w wybranych modelach) aktywuje czyszczenie komory piekarnika. Nigdy nie myj katalitycznych paneli samoczyszczących za pomocą materiałów ściernych, lub środków zawierających kwasy lub zasady.

## ODPOWIEDZIALNOŚĆ ZA ŚRODOWISKO NATURALNE

### Odpowiedzialność Producenta



Urządzenie jest oznakowane zgodnie z wymogami dyrektywy 2002/96 WG w sprawie zużytego sprzętu elektrycznego i elektronicznego (w Polsce ustawa z dnia 19 lipca 2005 r. w sprawie zużytego sprzętu elektrycznego i elektronicznego wraz z późniejszymi zmianami i uzupełnieniami). Przepisy te obowiązują na całym terytorium UE oraz stanowią ramy postępowania w zakresie recyklingu i utylizacji tego typu urządzeń. Po zużyciu piekarnika należy go przekazać do właściwej zbiornicy zużytego sprzętu elektrycznego i elektronicznego lub przekazać sprzedawca podczas zakupu nowego urządzenia o tym samym przeznaczeniu.

Zwrot odbywa się na zasadzie „sztuka za sztukę”. Właściwa utylizacja zużytego sprzętu pozwala na ograniczenie jego ewentualnego negatywnego wpływu na środowisko oraz zdrowie ludzi, a także pozwala na odzysk cennych surowców wtórnych. Niewłaściwe postępowanie ze zużytym sprzętem jest zagrożone odpowiedzialnością karną na mocy obowiązujących ustaw.

Wyrób nie zawiera substancji szkodliwych w ilościach mogących być realnym zagrożeniem dla środowiska oraz zdrowia ludzi zgodnie z obowiązującymi dyrektywami UE.

## Odpowiedzialność Użytkownika

Opakowania naszych wyrobów są wykonane z materiałów niezanieczyszczających środowiska naturalnego i nadających się do recyklingu. Prosimy o prawidłową utylizację tych pozostałości. Adresy punktów skupu surowców wtórnych i firm zajmujących się recyklingiem otrzymacie Państwo u sprzedawcy oraz we właściwych jednostek samorządowej i państwowej administracji lokalnej. Pozostałości opakowania nie wolno pozostawiać w domu bez nadzoru, gdyż mogą stanowić zagrożenie dla zdrowia i życia dzieci, szczególnie plastikowe torby.

Zużyte urządzenie należy zutylizować zgodnie z zasadami podanymi w p. 3.1. Przed zutylizowaniem zużytego urządzenia należy zdemontować drzwiczki piekarnika i pozostawić akcesoria w środku w położeniu roboczym. W ten sposób zapobiegnie się przypadkowemu zatrzaśnięciu u się dzieci w środku podczas zabaw. Należy też odciąć przewód podłączeniowy po uprzednim wyjęciu wtyczki z gniazdka.

## 3. WPROWADZENIE

Szanowni Państwo, Wasz nowy piekarnik jest sterowany przez panel elektroniczny, który stale monitoruje działanie urządzenie w celu poprawy jego wydajności. Funkcjonalność panelu stoi na najwyższym, światowym poziomie. Precyzyjny i niezawodny panel sterowania jest także elegancki, dyskretny i bardziej intuicyjny niż kiedykolwiek!

Tylko kilka przycisków, a wiele funkcji. Użytkownik nie ma problemu z wprowadzeniem kombinacji lub sekwencji poleceń, dzięki czemu można skoncentrować się na przepisach. Wystarczą 2 kliknięcia i piekarnik jest gotowy do pracy!

Piekarnik ma elegancki panel dotykowy, ale Użytkownik wybierając funkcję musi delikatnie przycisnąć ikonę. Jest to zamierzony efekt - nie jest to panel dotykowy, taki jak w popularnych telefonach komórkowych! Dzięki temu zapewniamy bezpieczeństwo użytkownika i zapobiegamy przypadkowemu włączeniu funkcji.

### Montaż i podłączenie

Szanowni Państwo, zakupiony piekarnik, to wyrafinowane urządzenie elektroniczne. Do jego instalacji wymagana jest obecność osób mających odpowiednie uprawnienia elektryczne SEP. Również prawidłowe ustawienie piekarnika w meblach wymaga doświadczonych monterów.

(Szczegóły w instrukcji montażu w dalszej części instrukcji)

### Po podłączeniu do zasilania elektrycznego

Gdy piekarnik jest podłączony do sieci elektrycznej po raz pierwszy, lub po powrocie zasilania po awarii piekarnik pracuje w trybie demonstracyjnym (**DEMO**).

### Tryb demonstracyjny

Jest to tryb pracy piekarnika po każdej awarii zasilania, a także przy pierwszym podłączeniu. Piekarnik pokazuje kontrolki sterowania w fabrycznie zaprogramowanej kolejności. Wszystkie ikony są podświetlone i kolejno zmieniają kolor z białego na czerwony.



W tym trybie pracy elementy grzejne nie są zasilane! Panel sterowania jest nieaktywny, a więc piekarnik nie będzie reagował na polecenia!



Aby rozpocząć użytkowanie piekarnika należy przez ok. 5 sekund naciskać delikatnie ikonę oświetlenia (pierwsza, z lewej, w górnym rzędzie). Piekarnik zasygnalizuje dźwiękiem gotowość do pracy.

**Po ustawieniu języka należy ustawić zegar. Bez ustawienia zegara piekarnik nie pozwoli wybrać funkcji – ikony nie będą aktywne. Na tym etapie uruchamiania urządzenia nie zadziała naciskanie przycisku ON/OFF (co najwyżej uruchomimy blokadę panelu).**



## Funkcje panelu sterowania



**Oświetlenie** komory. Włącza się, gdy otwierane są drzwi piekarnika. Przycisk jest do dyspozycji Użytkownika przez cały czas pracy piekarnika. Oświetlenie można włączyć i wyłączyć w dowolnej chwili. Pozostawione oświetlenie wyłączy się automatycznie po ok. 3 minutach.



W piekarniku działają jednocześnie 2 grzałki: **na górze i na dole**. Ten tryb pracy piekarnika jest wykorzystywany w tzw. Pieczeniu tradycyjnym i ma zastosowanie do pieczenia w tym samym czasie tylko jednej potrawy. Fabryczna nastawa temperatury to 190°C. Regulacja od 50°C do MAX.



W piekarniku działa tylko jedna **grzałka górna** (o mniejszej mocy). Nastawa fabryczna to 180°C. Regulacja od 50° C do 200°C. Piekarnik nagrzewa się wolniej (do 200°C ok. 45 min).



W piekarniku działa tylko **grzałka dolna**. Funkcja ta jest najbardziej odpowiednia do przygotowywania potraw wymagających wysokiej temperatury od spodu, bez potrzeby zapiekania, lub do powolnego pieczenia. Fabryczna nastawa to 50°C. Regulacja od 50°C do MAX.



W piekarniku działa **grzałka grilla** w górnej części komory. Jest to jedna z dwóch górnych grzałek (o większej mocy). Regulacja od 50 °C do MAX. Piekarnik nagrzewa się szybko (do 250°C ok. 25 min). Funkcja najlepsza do pieczenia cienkich, lub średniej grubości kawałków mięsa.



W piekarniku działają **dwie grzałki** w górnej części komory. Ten tryb jest wykorzystywany do pieczenia większych potraw. Nadaje potrawom równomierne przyrumienienie. Regulacja od 50°C do MAX. Fabryczna nastawa to MAX. Piekarnik nagrzewa się bardzo szybko (do 250°C ok. 15 min).



W piekarniku działają **dwie grzałki górne i wentylator** obiegu powietrza. Użycie wentylatora łagodzi działanie ciepła z grzałki grilla. W ten sposób można upiec nawet grube i duże porcje mięsa. Fabryczna nastawa temperatury to 165°C. Regulacja od 50°C do 200°C.



W piekarniku działają jednocześnie 2 grzałki: **na górze i na dole oraz wentylator** obiegu powietrza. Zastosowanie wentylatora w połączeniu z działaniem grzałek (górną i dolną) pozwala na równomierny rozkład temperatury. Fabryczna nastawa to 165°C. Regulacja od 50°C do MAX.



**Termoobieg**. Połączenie działania grzałki pierścieniowej i wentylatora obiegu (znajdującego się w tylnej części komory piekarnika). Wentylator zapewnia jednolitą temperaturę w różnych miejscach komory. Fabryczna nastawa temperatury to 165°C. Regulacja od 50°C do MAX.



**Turbo termoobieg**. Zastosowanie wentylatora w połączeniu z działaniem grzałek (dolnej i pierścieniowej) pozwala na szybkie przygotowanie dużych potraw wymagających długiego pieczenia. Fabryczna nastawa temperatury to 230°C. Regulacja od 50°C do MAX.



Rozmrażanie. Szybkie rozmrażanie i równomierny rozkład temperatury w komorze piekarnika zapewnia połączona praca górnej grzałki i wentylatora. Regulacja temperatury do 60°C.



**Podwójna grzałka grilla** w górnej części komory i grzałka dolna. Regulacja od 50°C do 200°C.



Szybkie podgrzewanie komory piekarnika do temperatury zadanej dla wybranego programu.



Program szybkiego czyszczenia (do piekarników z panelami katalitycznymi).

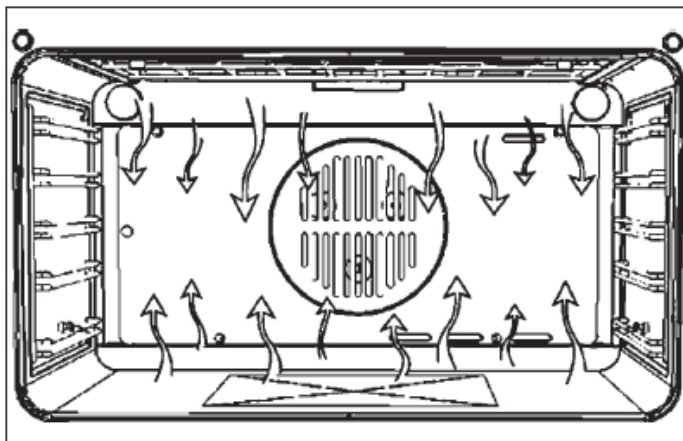


## Użytkowanie piekarnika

### Pieczenie tradycyjne (statyczne)



Klasyczny system, który wykorzystuje ciepło górnej i dolnej grzałki jest najbardziej odpowiedni do pieczenia jednej potrawy. Dobrze jest włożyć przygotowywaną potrawę dopiero wtedy, gdy piekarnik osiągnie zadaną temperaturę, to znaczy, gdy wskaźnik temperatury ° C się zatrzyma i urządzenie powiadomi użytkownika sygnałem dźwiękowym. Jeśli w trakcie pieczenia zajdzie potrzeba obniżenia, lub podwyższenia temperatury, naciśnij przycisk najbardziej odpowiedniej funkcji i skoryguj temperaturę według uznania. Zalecamy jak najrzadsze otwieranie drzwi podczas pieczenia.



### Pieczenie z wykorzystaniem wentylatora obiegu powietrza.

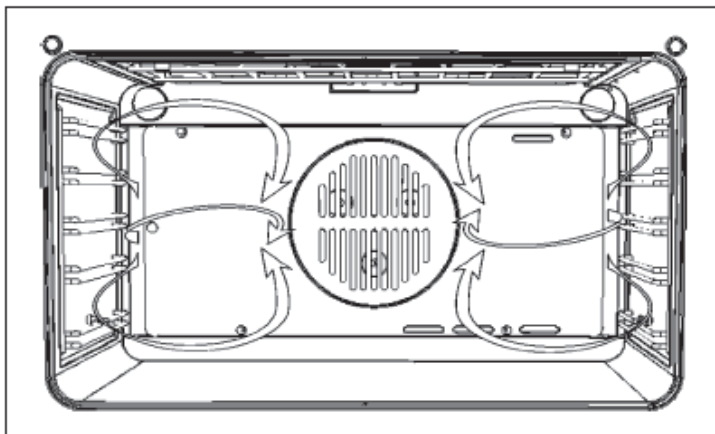


Wybierając ten typ pieczenia uruchamiamy wentylator usytuowany w tylnej części komory, który powoduje obieg ciepłego powietrza w komorze piekarnika. Rozprowadzane równomiernie gorące powietrze powoduje szybsze przygotowanie potraw niż przypadku pieczenia konwencjonalnego. Ten system jest szczególnie polecany do przypieczenia potraw na kilku półkach jednocześnie (pod warunkiem, że wymagają podobnych warunków pieczenia).

### Rozmrażanie



Po wybraniu tej opcji, bez nastawiania temperatury, wentylator będzie wymuszał w komorze piekarnika obieg zimnego powietrza, którego działanie przyspieszy rozmrażanie. Funkcja wstępnego nagrzewania piekarnika nie jest konieczne, ale lepiej ją włączyć podczas rozmrażania ciasta (można ustawić temperaturę do 60 ° C).



## Pieczenie z wykorzystaniem górnej grzałki grilla

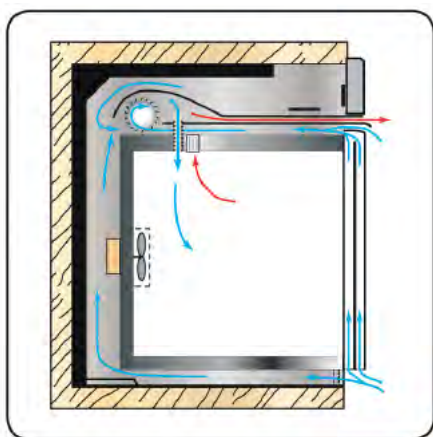


Funkcje te służą do grillowania, lub przypiekania skórki. Nadaje potrawom równomierne przyrumienienie na koniec pieczenia. Idealne do przypieczenia kiełbasek, żeberek i boczku. Podczas korzystania z tej funkcji, potrawy należy umieszczać na półkach 1 lub 2 od dołu. Piekarnik należy wstępnie rozgrzać przez 5 minut, a temperaturę ustawić w zakresie od 50 ° C do MAX.

**UWAGA: funkcja różna dostępna jest tylko w niektórych modelach.**

**WSKAZÓWKA:** Silnik różni obrotowy pracuje tylko wtedy, gdy włączona jest grzałka grilla. Rożen nie będzie się obracał, jeśli wybrana funkcja nie powoduje włączenia grzałki grilla. Np. wybór funkcji „grzałka górna” nie spowoduje obracania się rożna.

## Wentylator chłodzenia piekarnika



Aby ciepło służące do pieczenia potraw nie powodowało podniesienia temperatury szafek kuchennych, piekarnik wyposażony jest w izolację termiczną, oraz w specjalny wentylator chłodzenia. Wentylator ten jest usytuowany w tylnej, lub bocznej części obudowy piekarnika (na zewnątrz komory) i powoduje przepływ powietrza wokół komory i drzwiczek. Wentylator rozpoczyna pracę, gdy komora piekarnika nagrzeje się do około 80 ° C. Wentylator wyłącza się, gdy temperatura w komorze spada poniżej 60 ° C. Wentylator może pracować również po zakończeniu programu pieczenia, aby schłodzić komorę.

## Po podłączeniu do zasilania elektrycznego

Gdy piekarnik jest podłączony do sieci elektrycznej po raz pierwszy, lub po powrocie zasilania po awarii piekarnik pracuje w trybie demonstracyjnym (**DEMO**).

### Tryb demonstracyjny

Jest to tryb pracy piekarnika po każdej awarii zasilania, a także przy pierwszym podłączeniu. Piekarnik pokazuje kontrolki sterowania w fabrycznie zaprogramowanej kolejności. Wszystkie ikony są podświetlone i kolejno zmieniają kolor z białego na czerwony.



W tym trybie pracy elementy grzejne nie są zasilane! Panel sterowania jest nieaktywny, a więc piekarnik nie będzie reagował na polecenia!



Aby rozpocząć użytkowanie piekarnika należy przez ok. 5 sekund naciskać delikatnie ikonę oświetlenia (pierwsza, z lewej, na dole). Piekarnik zasygnalizuje dźwiękiem gotowość do pracy.

**Po ustawieniu języka należy ustawić zegar. Bez ustawienia zegara piekarnik nie pozwoli wybrać funkcji – ikony nie będą aktywne. Na tym etapie uruchamiania urządzenia nie zadziała naciskanie przycisku ON/OFF (co najwyżej uruchomimy blokadę panelu).**

#### 4. Ustawianie zegara



Piekarnik zasygnalizuje podłączenie do sieci elektrycznej podwójnym sygnałem dźwiękowym. Aby ustawić aktualny czas, naciśnij przycisk "TIMER" przez co najmniej 3 sekundy




Każde polecenie jest potwierdzone sygnałem dźwiękowym.



Ustaw zegar przyciskami + / - . Podczas ustawiania prawidłowego czasu, migają dwie kropki oddzielające godziny od minut. Po zakończeniu ustawień nie trzeba potwierdzać ustawionego czasu. Wystarczy pozostawić panel na chwilę, a kropki przestaną migać i na wyświetlaczu pozostanie ustawiona godzina.

#### 5. Włączanie piekarnika



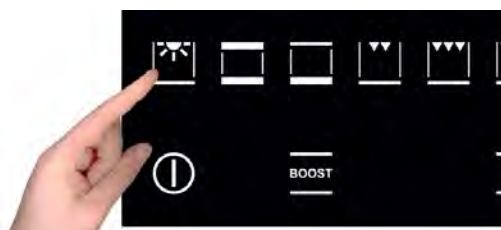
Aby włączyć piekarnik należy nacisnąć symbol  na rysunku. Poza włączeniem oświetlenia i timera, ten przycisk uaktywnia wszystkie ikony podświetlając ich tło.

**UWAGA:** Należy pamiętać, że piekarnik włącza się tylko wtedy, gdy funkcja **blokady** panelu sterowania (ochrona przed przypadkowym włączeniem, opis funkcji poniżej) jest wyłączona.



Piekarnik czeka przez ok. 8 sek. na wybór funkcji. Jeśli Użytkownik nie wybierze żadnej funkcji - ze względów bezpieczeństwa piekarnik automatycznie wyłączy się.

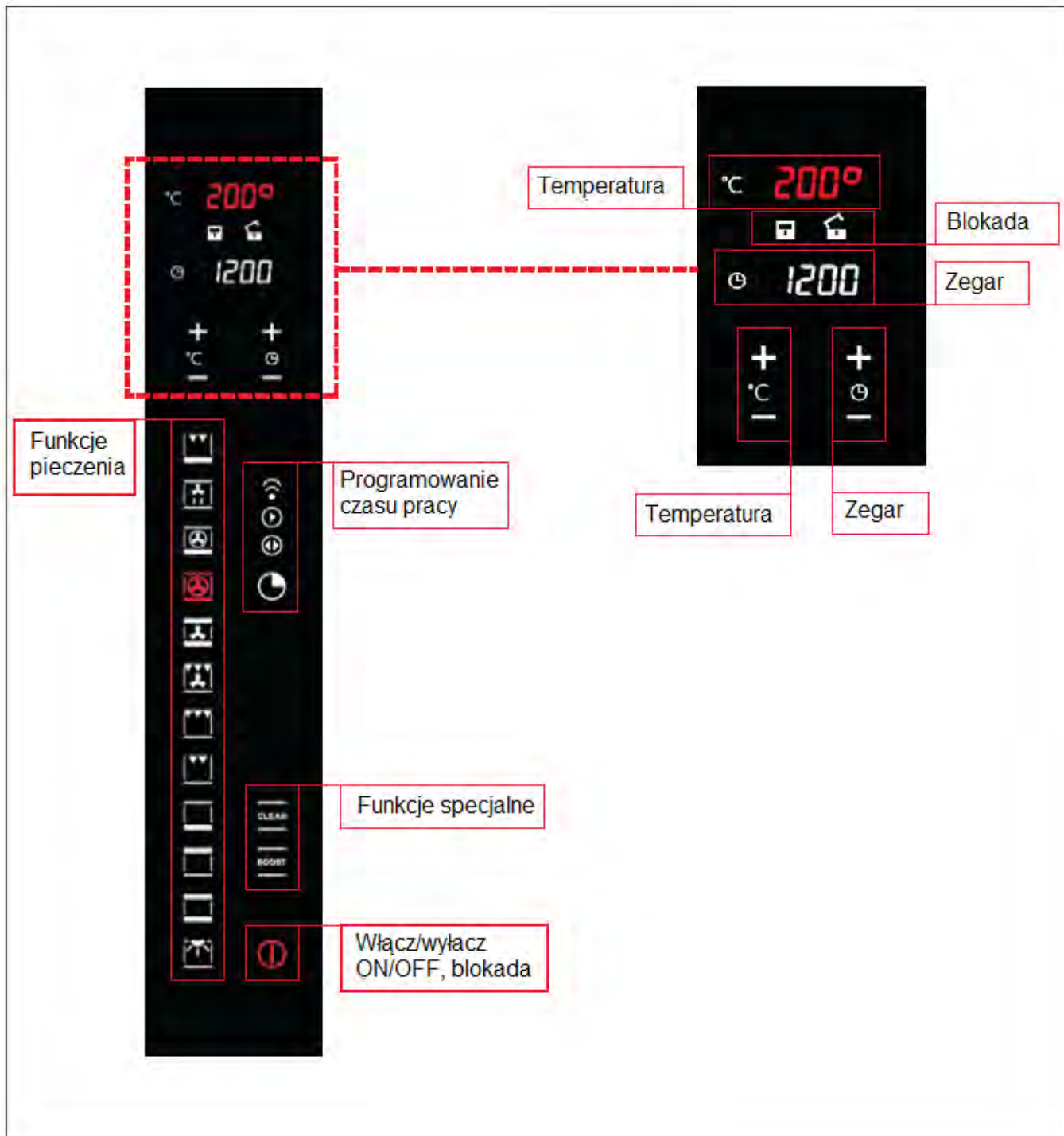
#### Włączenie oświetlenia komory piekarnika



Naciskając ikonę oświetlenia można włączać i wyłączać oświetlenie komory.

## 6. Główne funkcje

### Panel sterowania



### Funkcje pieczenia

W piekarniku można przygotować potrawy korzystając z jedenastu funkcji pieczenia! Aby aktywować funkcję, wystarczy dotknąć odpowiedni symbol. Każda funkcja ma fabrycznie ustaloną temperaturę, wybraną na podstawie testów typowych przepisów kulinarnych. Ustawienia fabryczne mogą być łatwo zmienione przez Użytkownika na podstawie własnego doświadczenia.

### Uwaga:

Podczas pracy dostępne części piekarnika mogą stać się bardzo gorące. Należy zapewnić bezpieczeństwo dzieciom, aby nie próbowały dotknąć gorących elementów piekarnika.

Poniższa tabela przedstawia wyniki testów pieczenia prowadzonych w naszych laboratoriach przez profesjonalnego kucharza. Dane z tabeli prosimy traktować, jako punkt wyjścia do własnych eksperymentów kulinarnych. Własne przepisy dają najlepsze wyniki!



	160-200	160-180	140-160	200-230	210-220	160-180	190	230-MAX
	2-3	2	2	1-3	2	2-3	2-3	4-5 2-3
	30'- 50'	20'- 40'	10'- 40'	10'- 20'	45'- 60'	45'- 60'	60'- 70'	14'-18'

	225-250	160-180	210-230	160-190	200-220	160-180	175-190	190-210	170-190
	2	2	2	2	2-3	2	2	2	2-3
	120'- 150'	120'- 160'	90'- 120'	90'- 120'	50'- 60'	45'- 60'	60'- 70'	40'- 50'	40'- 50'

### Prosty wybór funkcji pieczenia



Dzięki nowoczesnemu panelowi sterowania wystarczy **2 dotknięcia**, aby rozpocząć pieczenie: (1) włącz piekarnik i (2) wybierz najbardziej odpowiednią funkcję!



Piekarnik ma zaprogramowane w fabryce nastawy temperatury dla każdej funkcji. Użytkownik może je dowolnie zmieniać, ale jeśli uzna je za właściwe, to nie musi nic robić. Piekarnik rozpocznie pracę automatycznie w kilka sekund!



**Pamiętaj, że przy takim sposobie rozpoczęcia pracy, piekarnik będzie działał bez ograniczenia czasowego. Jeśli nie będzie zadany czas pracy piekarnik nie wyłączy się automatycznie!**



### Ustawianie temperatury



Piekarnik wyposażony jest w czujnik temperatury o dokładności  $\pm 5^\circ \text{C}$ . Wymaganą temperaturę można zmienić w każdej chwili. Po wybraniu funkcji pieczenia, wystarczy użyć przycisków ▲ ▼ GÓRA/DÓŁ, aby wybrać żądaną temperaturę. Zakres ustawień wynosi od  $50^\circ \text{C}$  do MAX ( $250^\circ \text{C}$ ). Nie trzeba potwierdzać zmiany, sterowanie włącza się samoistnie po kilku sekundach.

Podczas nagrzewania się piekarnika miga symbol Celsjusza ( $^\circ \text{C}$ ), co oznacza, że piekarnik nagrzewa się, aż do osiągnięcia wybranej temperatury. Osiągnięcie zadanej temperatury jest sygnalizowane dźwiękiem, a symbol Celsjusza ( $^\circ \text{C}$ ) przestaje migać.

**UWAGA:** niektóre modele mogą wyświetlać aktualną ( a nie zadaną) temperaturę w piekarniku - miga wtedy symbol Celsjusza ( $^\circ \text{C}$ ). Jeśli chcesz sprawdzić, jaka temperatura została zadana, naciśnij jeden z przycisków ▲ ▼ GÓRA/DÓŁ. Jeśli chcesz, możesz z nich skorzystać, aby zmienić ustawioną temperaturę.

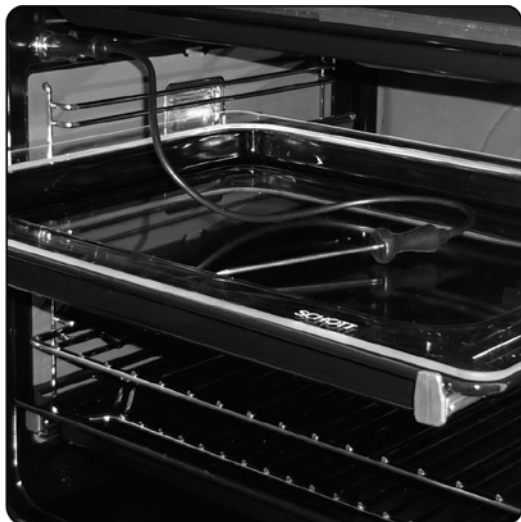
## Ciepło „odpadowe” (resztkowe)

Podczas pieczenia piekarnik magazynuje ciepło. Ciepło to jest utrzymywane w izolacji od reszty szafek kuchennych dzięki zastosowaniu warstwy izolacji cieplnej i pewnych rozwiązań technicznych (np. wentylatora chłodzenia). Ciepło z piekarnika odprowadzane jest stopniowo w czasie i może być jeszcze przydatne w kuchni. Wyświetlacz pokazuje temperaturę wewnętrzną piekarnika, aż spadnie do 50 ° C.



Wykorzystaj tę cechę, aby podtrzymać temperaturę potrawy, lub do delikatnego zakończenia pieczenia!

## 7. SONDA TEMPERATURY (termo sonda)



### SONDA TEMPERATURY

Smak i zapach potrawy jest wynikiem dokładnej kontroli procesu pieczenia. Termosonda to precyzyjny termometr, który po wetknięciu w potrawę, umożliwia sprawdzenie temperatury w jej wnętrzu, aby lepiej określić koniec pieczenia. Przykładowo, mięso może wyglądać na gotowe na zewnątrz, ale jest jeszcze różowe w środku!

Temperatura osiągnięta przez żywność podczas pieczenia jest ściśle związane ze zdrowiem i higieną. Niektóre bakterie, które mogą znajdować się w każdym rodzaju mięsa, drobiu i ryb, a także surowych jajach mogą być szkodliwe dla zdrowia. Bakterie rozmnażają się bardzo szybko w temperaturach 4,4 ° do 60 ° C. Mięso mielone jest szczególnie wrażliwe z tego punktu widzenia. Aby zapobiec rozmnażaniu się bakterii, należy stosować następujące zasady:

- Nie rozmrażać żywności w temperaturze pokojowej, ale w lodówce lub w piekarniku z wykorzystaniem przeznaczonej do tego celu funkcji. W tym ostatnim przypadku, potrawę należy upiec bezpośrednio po rozmrożeniu.
- Kurczak należy faszerować bezpośrednio przed pieczeniem. Nie zalecamy kupowania długo przechowywanych, gotowych opakowań kurczaka nadziewanego. Kurczaka należy przygotować, gdy masz zamiar go zjeść w ciągu 2 godzin.
- Przechowuj marynaty w lodówce, a nie w temperaturze pokojowej.
- Użyj sondy temperaturowej, aby sprawdzić temperaturę mięsa, ryb i drobiu o grubości, co najmniej 5 cm. Upewnij się, że mięso osiągnęło zadaną temperaturę pieczenia. Największe zagrożenie stwarzają niedopieczone porcje mięsa.
- Należy unikać przerywania procesu pieczenia, to znaczy częściowego pieczenia, przechowywania go i dokończenia proces później. Sekwencja taka sprzyja rozwojowi bakterii.
- **mięso i drób powinny być pieczone w temperaturze, co najmniej 165 ° C.**

## Korzystanie z sondy temperatury



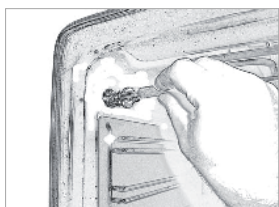
Pamiętaj, że sonda nie będzie działać, jeśli została podłączona, po uruchomieniu piekarnika!



1. Gniazdo sondy żywności znajduje się w przednim górnym rogu piekarnika i jest chronione przez metalową osłonkę.



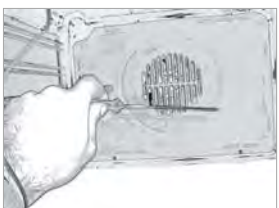
2. Podnieś metalową osłonkę (2)



3. Wciśnij wtyczkę w gniazdo.



4. Jeśli wtyczka zostanie prawidłowo włożona, będzie słycać podwójny sygnał dźwiękowy.



5. Wetknij sondę w pieczoną potrawę unikając miejsc z dużą zawartością tłuszczu, lub kości.



6. Włącz piekarnik



7. Wybierz funkcję pieczenia



Po około 5 sekundach na wyświetlaczu pojawi się bieżąca temperatura sondy, a migający znak stopni Celsjusza wskazuje możliwość zadania temperatury, którą sonda ma osiągnąć. Wybór temperatury, którą ma osiągnąć sonda należy wykonać za pomocą przycisków ▲ ▼ GÓRA/DÓŁ i zatwierdzić wybór przyciskiem ■.

Ustawienie docelowej temperatury sondy nie powoduje zmian w nastawie temperatury piekarnika. Zadana temperaturę wewnątrz potrawy można osiągnąć przy różnych temperaturach komory. Można skorzystać z nastawy fabrycznej dla danego programu pieczenia, lub zmienić nastawy fabryczne temperatury w komorze. Przycisk zatwierdzenia wyboru ■ zmienia kolor podświetlenia: dla sondy-białe, dla komory piekarnika –czerwone. Aby zmienić parametry temperatury termosondy, lub temperaturę w komorze piekarnika, należy:

- wybierać temperaturę przyciskami ▲ ▼ GÓRA/DÓŁ
- zatwierdzić wybór przyciskiem ■.

Po zakończeniu nastaw naciśnij przycisk START, aby rozpocząć program pieczenia. Program zakończy się po osiągnięciu temperatury przez sondę, dlatego nie można ustawić czasu. Piekarnik może nie osiągnąć zadanej temperatury w komorze, jeśli wcześniej sonda osiągnie zadaną temperaturę!



Używając przycisków ▲ ▼ GÓRA/DÓŁ Użytkownik może ustawić pożądaną minimalną temperaturę wewnątrz potrawy w zakresie od 30 ° C do 99 ° C. Zalecamy stosowanie wytycznych z poniższej tabeli, która jest kopią bazy danych NFSD (USA) .

### **RODZAJ MIĘSA**

### **MINIMALNA TEMPERATURA WEWNĘTRZNA**

#### **Mięso mielone**

Hamburger	71 ° C
Wołowina, cielęcina, jagnięcina, wieprzowina	74 ° C
Kurczak, indyk	74 ° C

#### **Wołowina, cielęcina, jagnięcina: pieczeń i stek:**

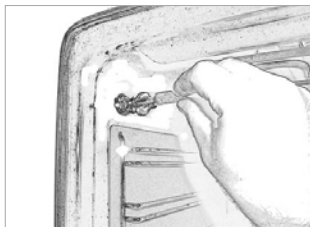
mięso surowe	Temperatura nie jest wskazana, surowe mięso jest uznane przez FSD jako niebezpieczne dla zdrowia
–	
Słabo wysmażony	63 ° C
Średnio wysmażony	71 ° C
Dobrze wysmażony	77 ° C

#### **Wieprzowina: kotlety, pieczenie, żeberka:**

Średnio wysmażone	71 ° C
Dobrze wysmażone	77 ° C
Świeża szynka	71 ° C
Świeże kielbasy	71 ° C

#### **Drób**

Cały kurczak, lub kawałki kurczaka	82 ° C
Kaczka	82 ° C
Cały indyk (bez nadzienia)	82 ° C
Pierś z indyka	77 ° C



#### **UWAGA !**

Jeśli wtyczka zostanie wyciągnięta w trakcie pieczenia, urządzenie zostanie zablokowane i zasygnalizuje awarię dźwiękiem. Podłącz ponownie sondę, aby wznowić gotowanie!



Podczas pieczenia z użyciem sondy, wszystkie fabryczne nastawy temperatur w komorze zostają automatycznie zmienione do zalecanego poziomu temperatury dla mięs, czyli do 165 ° C. Użytkownik może zmienić temperaturę w zakresie od 120 ° C do 250 ° C.

Z tego samego powodu podczas korzystania z termosondy, funkcja rozmrażania zostanie wyłączona (jest nieaktywna).



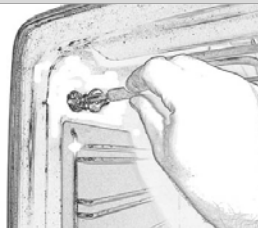
### Koniec pieczenia, po osiągnięciu temperatury ustawionej za pomocą termosondy.

Wszystkie funkcje piekarnika związane z programowaniem na czas i zegarem są zablokowane (z wyjątkiem oświetlenia i minutnika).

Gdy sonda osiągnie zadaną temperaturę, piekarnik wyłączy się automatycznie, a Użytkownik zostanie powiadomiony za pomocą sygnału dźwiękowego.

Gdy zakończy się proces pieczenia, pamiętaj, aby odłączyć termosondę i wyjąć ją z piekarnika.

### UWAGA: Sonda jest bardzo gorąca!



Jeśli po wyjęciu sondy z potrawy, nie wyjmiesz jej z gniazda i pozostawisz ją w komorze piekarnika, na wyświetlaczu może pojawić się komunikat sygnalizujący błąd: **ERR3**. Komunikat powinien zniknąć po wyjęciu sondy z gniazda.

## 8. Funkcje specjalne

### Funkcja BOOST (szybkie nagrzewanie wstępne piekarnika)



Funkcja BOOST służy skróceniu czasu przygotowania potrawy dzięki szybszemu nagraniu piekarnika do zadanej temperatury.

Funkcja BOOST może być uruchomiona po wybraniu funkcji pieczenia.



Wyłączenie funkcji BOOST, a także wybór innej funkcji pieczenia może być dokonany przez Użytkownika w dowolnej chwili.

### Funkcja CLEAN (szybkie czyszczenie)



Funkcja czyszczenia działa w powiązaniu z płytami katalitycznymi (samoczyszczącymi) znajdującymi się na ściankach komory piekarnika. Proces czyszczenia komory zachodzi w wysokiej temperaturze (250 ° C) i służy delikatnemu, bezdotykowemu czyszczeniu komory piekarnika.



Prawidłowe działanie tej funkcji wykorzystuje właściwości płyt katalitycznych. Są one pokryte specjalną, mikroporowatą emalią, która dzięki swojej strukturze utlenia i rozбивa cząsteczki tłuszczu przekształcając ich pozostałości w postać gazową. Funkcja CLEAN może być uruchomiona po zakończeniu pieczenia i nie może być łączona z żadną inną funkcją.

Aby uaktywnić czyszczenie katalityczne należy włączyć piekarnik i nacisnąć przez pięć sekund symbol tej funkcji, tak jak pokazano na rysunku.

5 sec.!!



Proces oczyszczania odbywa się w temperaturze 250 ° C i trwa jedną godzinę. Nie należy używać tej funkcji do pieczenia! Oświetlenie piekarnika jest włączone, ale można je wyłączyć i ponownie włączyć w dowolnym momencie. Panele samoczyszczące działają skutecznie przez około trzydzieści cykli oczyszczania, po czym należy je wymienić. Płyty należy myć bieżącą wodą.

### Sterowanie oświetleniem komory piekarnika

Oświetlenie włącza się automatycznie przy wszystkich funkcjach pieczenia. Można je włączać, lub wyłączać wg własnego uznania, kiedy chcesz! Oświetlenie włącza się zwykle na czas ogrzewania się piekarnika do zadanej temperatury i wyłącza się po ok. 3 minutach po jej osiągnięciu, aby oszczędzać energię.

Aby sprawdzić postęp pieczenia, może być konieczne włączenie światła wewnętrznego. Wystarczy nacisnąć ikonę oświetlenia, a światło włączy się na ok. 3 minuty. Jeśli chcesz, możesz je wyłączyć szybciej naciskając ponownie ikonę oświetlenia. Niektóre modele są wyposażone w sterowanie oświetleniem w powiązaniu z otwieraniem drzwi. Funkcja ta wykorzystuje czujnik położenia drzwi. Ich otwarcie jest sygnalizowane sygnałem dźwiękowym i włączeniem się lampki. Oświetlenie się wyłącza się, gdy drzwi są zamknięte, lub po 3 minutach.

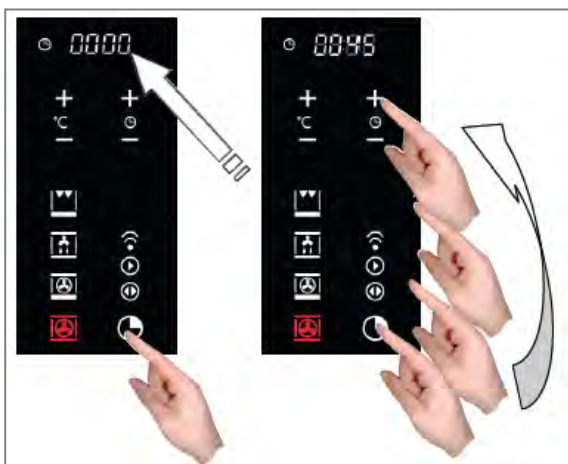
## 9. PROGRAMOWANIE PIEKARNIKA

Czas pieczenia piekarnika można zaprogramować na trzy sposoby. Czas pieczenia można połączyć z wybraną funkcją pieczenia.



Funkcje zegara mogą być wybrane w kolejności od lewej do prawej dotykając symbolu zegara. Każde dotknięcie powoduje podświetlenie się właściwego symbolu.

### Programowanie timera: długość czasu ◀ ▶ pieczenia



Dotknij ikony 1 raz, a odpowiedni symbol zostanie podświetlony ◀ ▶. Timer zastąpi aktualny czas wyświetlając „0”.

Migające kropki wskazują, że można zaprogramować czas pieczenia.



Po wprowadzeniu długości czasu pieczenia, na wyświetlaczu pojawi się ponownie aktualny czas, a dodatkowo zaświeci się symbol "czas pieczenia".

Od tego momentu zaczyna się odliczanie zadanej długości czasu (a nie od momentu osiągnięcia zadanej temperatury). Po upływie zadanej długości czasu, piekarnik emituje sygnał dźwiękowy i proces pieczenia się kończy. Naciśnij dowolny przycisk, aby wyłączyć sygnał dźwiękowy, lub otworzyć drzwi.

Po ok. 8 sekundach, piekarnik wyłączy się automatycznie, jeśli inne funkcje pieczenia nie zostały ustawione.

### Programowanie czasu zakończenia pieczenia (pieczenie na zadaną godzinę)

Funkcja ta umożliwia **zakończenie** programu o określonej godzinie po upływie zadanego czasu pieczenia.



Naciśnij symbol timera dwa razy. Po pierwszym naciśnięciu podświetli się symbol ◀ ▶, a po drugim symbol godziny zakończenia programu ■. Także separator godzin i minut (dwie kropki) będzie migać sygnalizując, że można ustawić czas końca pieczenia.

Ustaw godzinę zakończenia pieczenia, naciskając symbole "+" i "-".



Po ustaleniu godziny zakończenia pieczenia, wyświetlacz będzie migać podając aktualny czas ponownie, a symbol czasu zakończenia będzie się świecić.



Od tego momentu zaczyna się odliczanie. Po zakończeniu programu (o godzinie zadanej przez Użytkownika) piekarnik emituje sygnał dźwiękowy i zatrzymuje się. Naciśnij dowolny przycisk, aby wyłączyć sygnał dźwiękowy, lub otworzyć drzwi. Po ok. 8 sekundach piekarnik wyłączy się automatycznie, jeśli inne funkcje pieczenia nie zostały ustawione.

### Programowanie timera: pieczenia z opóźnieniem

Programowanie z określeniem godziny zakończenia pieczenia (delay cooking). Pieczenie programowane jest funkcją, która pozwala na zakończenie pracy piekarnika o zadanej godzinie, po której piekarnik wyłączy się automatycznie. Poprzez połączenie tych dwóch trybów, "czas pieczenia" i "pieczenie na zadany czas", można tak zaprogramować piekarnik, że pieczenie rozpocznie później niż w chwili obecnej.

Na przykład, jeśli chcesz wyjść o 08:30 i chcesz, żeby pieczeń była gotowa powrocie, o godzinie 13:00, należy:



- a) przygotować pieczeń i umieścić ją w piekarniku
- b) włączyć piekarnik, wybrać funkcję pieczenia i ustawić temperaturę.



- c) następnie ustawić długość czasu pieczenia, która założmy wynosi 2 godziny







d) teraz należy ustawić godziną zakończenia pieczenia. Sterownik zwykle dodaje czas pieczenia do aktualnej godziny, więc proponuje koniec-czas pieczenia, który w naszym przypadku byłoby 10:30 (8: 30 + 2: 00).



e) Zmień godzinę zakończenia pieczenia, w naszym przykładzie – na godzinę 13:00.

Piekarnik przejdzie w tryb gotowości, o oświetlenie – zgaśnie. Piekarnik rozpocznie pracę z odpowiednim opóźnieniem tak, aby czas pieczenia na danym programie zakończył się o wybranej przez Użytkownika godzinie.



Sterownik automatycznie wyłączy piekarnik o godzinie 11: 00 (13: 00-2: 00), a następnie wyłączy go o godzinie 13:00. Aby oszczędzać energię, światło w piekarniku nie zostanie włączone, ponieważ Użytkownika nie ma prawdopodobnie w domu.

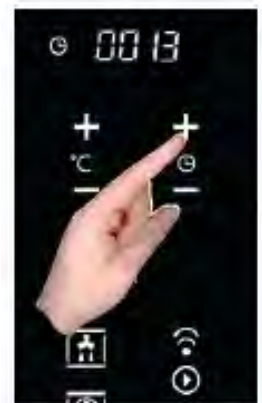
Twoja pieczeń będzie gotowa, gdy wrócisz do domu!

### Programowanie timera: minutnik

Minutnik jest funkcją ustawienia czasu, która jest niezależna od działania piekarnika, to znaczy, jej działanie nie powoduje zatrzymania, lub wyłączenia piekarnika, ale funkcja ta działa tylko jak alarm. Można ustawić go w dowolnym czasie, np. po to żeby przypomnieć, że trzeba sprawdzić potrawę gotowaną na płycie grzewczej. Funkcja jest dostępna nawet wtedy, gdy piekarnik jest wyłączony. Naciśnij ikonę timera jeden raz. Jeśli używasz piekarnika - naciśnij symbol funkcji trzykrotnie:



Separator godzin i minut (dwie kropki) będzie migać sygnalizując, że można ustawić czas. Ustaw minutnik naciskając symbole "+" i "-". Od tego momentu zaczyna się odliczanie. Po upływie zadanego czasu, piekarnik emituje sygnał dźwiękowy. Naciśnij dowolny przycisk, aby wyłączyć sygnał dźwiękowy.




### Programowanie timera: anulowanie programu

Aby anulować program, należy zmniejszyć wcześniej ustawioną wartość czasu do zera lub wyłączyć piekarnik.

## Funkcja blokady panelu sterowania



Funkcja ta umożliwia blokowanie sterowania urządzeniem. Aby włączyć, lub wyłączyć tę funkcję należy naciskać przycisk , przez co najmniej 5 sekund.

Możesz włączyć lub wyłączyć tę funkcję w dowolnym czasie naciskając przycisk ON/OFF przez ok 5 sekund..



Symbol otwartej kłódki oznacza, że funkcja blokady nie jest aktywna.



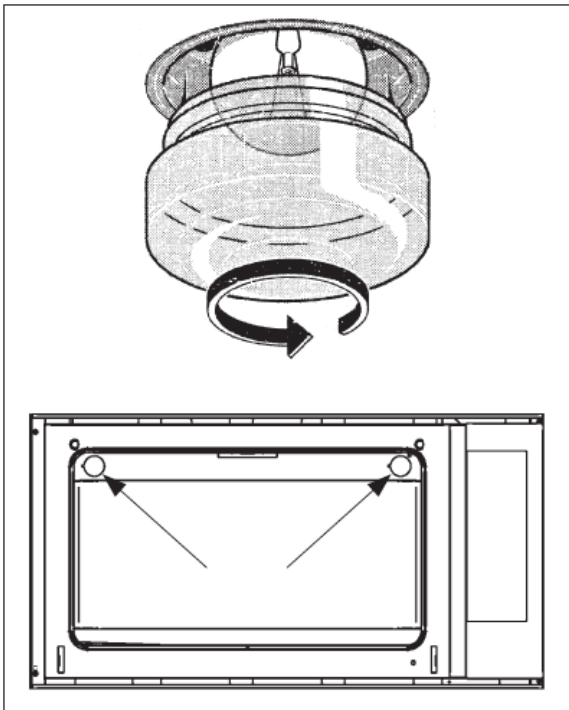
Symbol zamkniętej kłódki oznacza, że funkcja jest aktywna, a programowanie niemożliwe.



## 10. Wymiana lampki oświetlenia komory piekarnika



**WAŻNE: odłącz urządzenie od zasilania, aby uniknąć porażenia prądem elektrycznym!**



Wymieniana żarówka musi spełniać następujące wymagania:

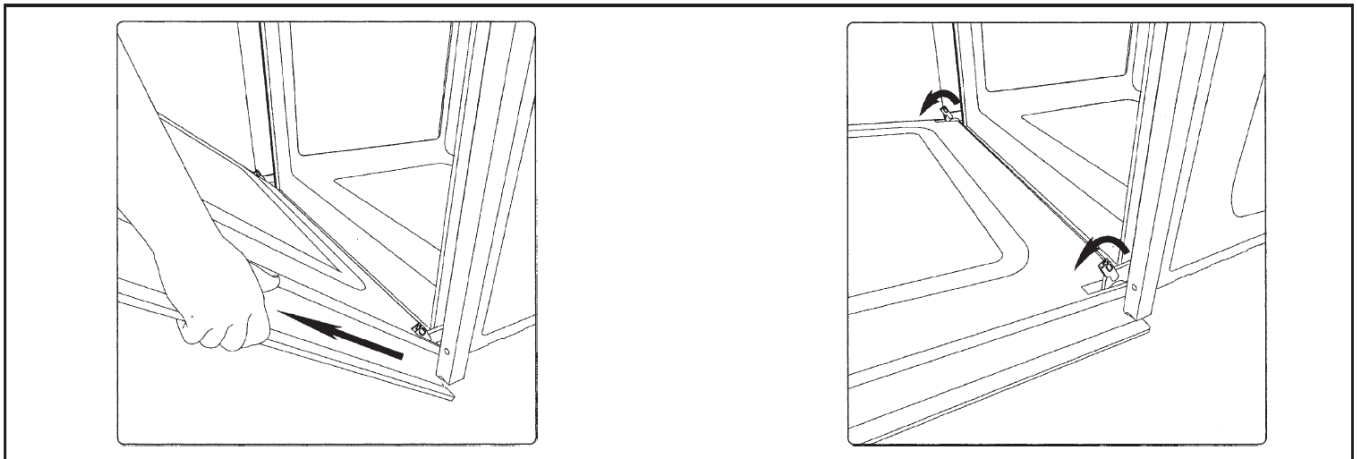
- a) musi być przeznaczona do pracy w wysokich temperaturach (do 300 ° C);
- b) musi być zasilana napięciem zgodnym z zasilaniem piekarnika podanym na tabliczce znamionowej z numerem seryjnym piekarnika;
- c) moc - 25W;
- d) Typ złącza – E14.

Najczęstszym typem źródła światła są halogeny. Nie należy dotykać ich bezpośrednio palcami. Znajdujący się na palcach tłuszcz może je uszkodzić w trakcie pracy.

Aby uniknąć uszkodzenia, wyjmij elementy wyposażenia z komory i rozłóż ściereczkę wewnątrz piekarnika;

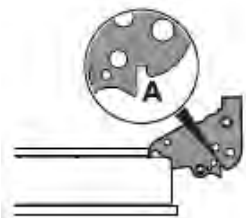
- wykręć klosz lampki,
- ostrożnie wykręć starą żarówkę ,
- wkręć nową żarówkę uważając, aby nie dotykać jej palcami (zalecamy użycie jednorazowych lateksowych rękawiczek),
- załóż klosz, wkręcając go całkowicie na swoje miejsce,
- podłącz zasilanie urządzenia.

## 11. Demontaż drzwi piekarnika.



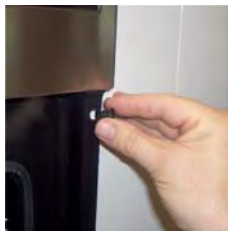
Drzwi piekarnika można łatwo wyjąć (np. w celu czyszczenia)

- otwórz drzwi,
- podnieś małe zapadki znajdujące się na zawiasach
- przymknij drzwi do momentu oporu spowodowanego podniesionymi zapadkami
- podnieś uchylone drzwi do góry, a następnie w kierunku do siebie.



Aby ponownie założyć drzwi, należy wsunąć zawiasy w otwory w obudowie, aż wycięcia znajdujące się na zawiasach trafią na swoje miejsce (A).

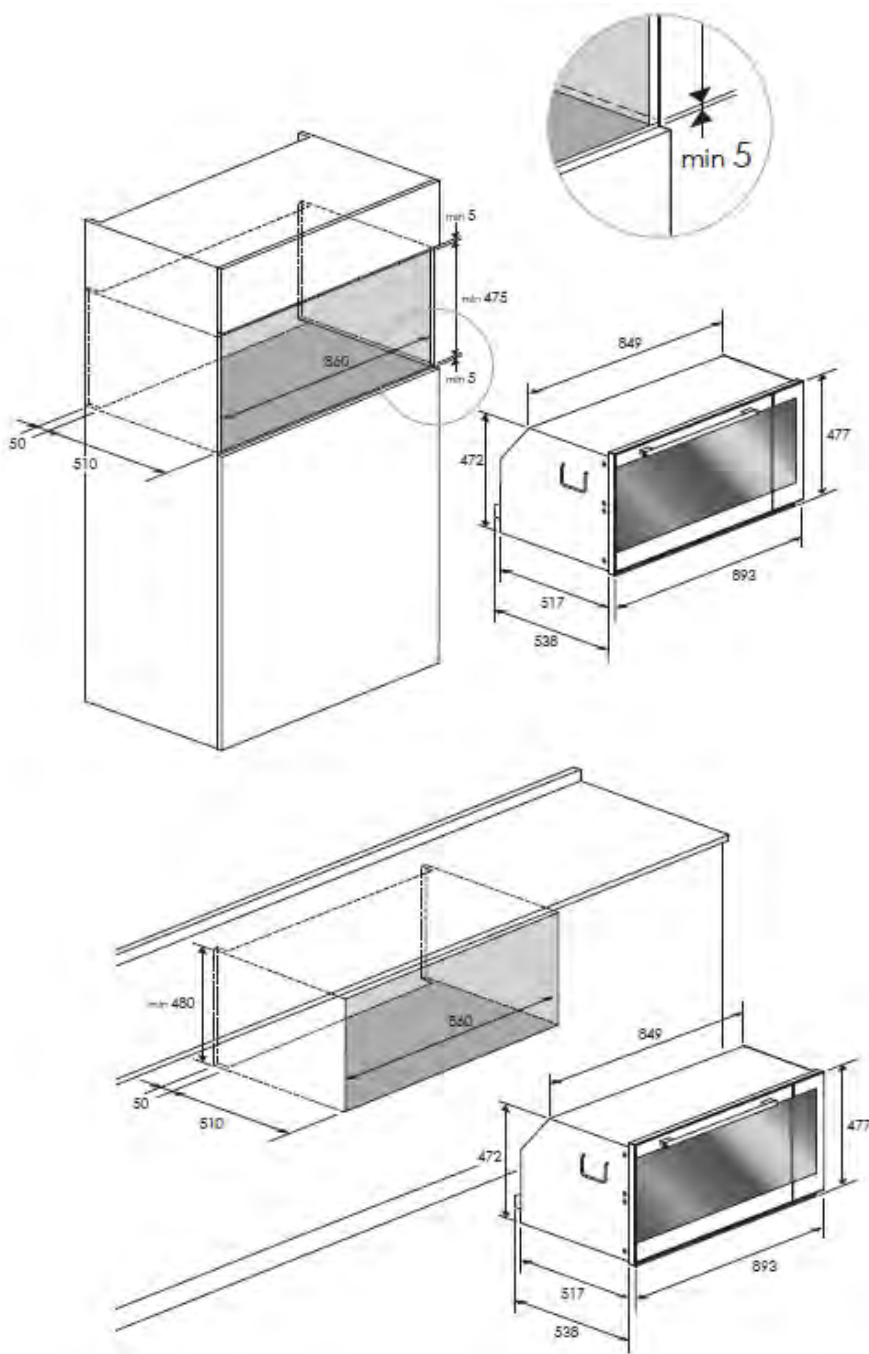
## 12. Instalacja piekarnika



Piekarnik może być zainstalowany pod blatem kuchennym, lub w kolumnie (w słupku meblowym). Wymiary szafki muszą być takie, jak przedstawiono na rysunkach poniżej. Materiał szafek meblowych musi być w stanie wytrzymać podwyższoną temperaturę. Piekarnik musi być wyśrodkowany w stosunku do ścianek szafki i zamocowany za pomocą śrub i plastikowych tulei, jak pokazano na rysunku. Należy uważać, aby nie dokręcać śrub zbyt mocno i nie uszkodzić plastikowych tulejek.



- Zaleca się, aby piekarnik w przeznaczonym miejscu ustawiały dwie osoby.
- Piekarnika nie wolno przemieszczać trzymając za drzwiczki i ich uchwyt.
- Nie wolno naciskać na otwarte drzwiczki.
- Piekarnik można ustawiać w dowolnych meblach kuchennych pod warunkiem, że są one wykonane z materiałów termoodpornych.
- Upewnij się, że szafka piekarnika posiada niezbędne otwory wentylacyjne.



### 13. Połączenia elektryczne

- Podłączenie elektryczne musi być przeprowadzone przez wykwalifikowanych fachowców.
- Urządzenie musi być uziemione zgodnie z obowiązującymi przepisami i normami.
- Przed przystąpieniem do pracy, należy odłączyć zasilanie.

Przed podłączeniem piekarnika do zasilania sieciowego, upewnij się, że:

- Napięcie zasilania jest zgodne z danymi na tabliczce znamionowej z przodu piekarnika.
- Zasilanie ma skuteczne uziemienie (masa) i jest zgodne z obowiązującymi przepisami.

Kabel zasilający powinien być tak ułożony, aby nie osiągnąć temperatury 50 ° C powyżej temperatury otoczenia.

#### Przyłącze stałe (bez wtyczki)

Linia zasilająca piekarnik powinna być zabezpieczona wyłącznikiem dwubiegunowym zgodnie z zasadami wykonywania instalacji. Wyłącznik powinien być umieszczony w pobliżu urządzenia i w łatwo dostępnym miejscu i powinien zapewniać klasę III zabezpieczenia przeciwprzepięciowego.

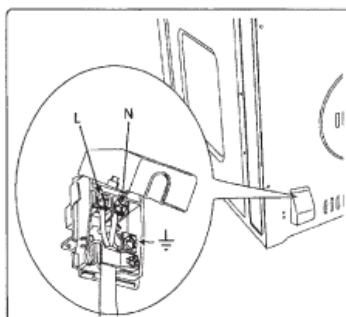
#### Połączenie poprzez wtyczkę i gniazdko

Upewnij się, że wtyczka i gniazdko są tego samego typu. Należy unikać stosowania adapterów, rozgałęziaczy i przedłużaczy, ponieważ mogą one spowodować przegrzanie i ryzyko pożaru.

**Producent i Generalny Przedstawiciel nie ponoszą żadnej odpowiedzialności prawnej i/lub materialnej za szkody w zdrowiu i życiu ludzi albo szkody materialne spowodowane nieprzestrzeganiem powyższych zasad montażu.**

Typy kabli i minimalne przekroje

CABLE TYPES AND MINIMAL DIAMETERS	
	SASO
H05RR-F 3x1,5 mm <sup>2</sup>	H05RR-F 3x2,5 mm <sup>2</sup>
H05VV-F 3x1,5 mm <sup>2</sup>	H05VV-F 3x2,5 mm <sup>2</sup>
H05RN-F 3x1,5 mm <sup>2</sup>	H05RN-F 3x2,5 mm <sup>2</sup>
H05V2V2-F 3x1,5 mm <sup>2</sup>	H05V2V2-F 3x2,5 mm <sup>2</sup>



DANE TECHNICZNE				
Wymiary:	Szerokość	607 mm	Pojemność komory	75 litrów
	Wysokość	335 mm		
	Głębokość	390 mm		
<b>Moc zainstalowanych grzałek</b>				
Grzałka górna , duża, zewnętrzna		1100 W		
Grzałka górna, mała, wewnętrzna		1750 W		
Grzałka pierścieniowa		2300 W		
Grzałka dolna		1300 W		

## SERWIS

W godzinach od 09.00 do 17.00 zadzwoń na:  
Telefon (22) 38 31 888

lub

telefon komórkowy: 663 130 020

lub

wyślij e-mail na adres:

[serwis@dombianco.com.pl](mailto:serwis@dombianco.com.pl)



DOM BIANCO Sp. z o.o.  
al. Krakowska 5, 05-090 Raszyn  
tel. 0-22 7201198, 7201199  
fax 0-22 7200688  
[www.dombianco.pl](http://www.dombianco.pl)