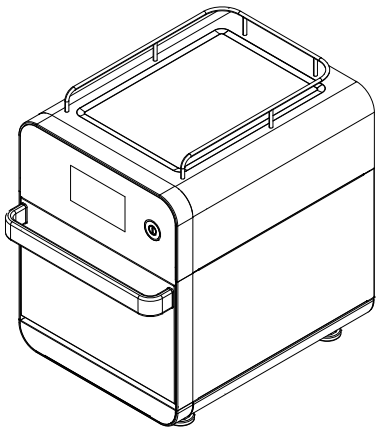
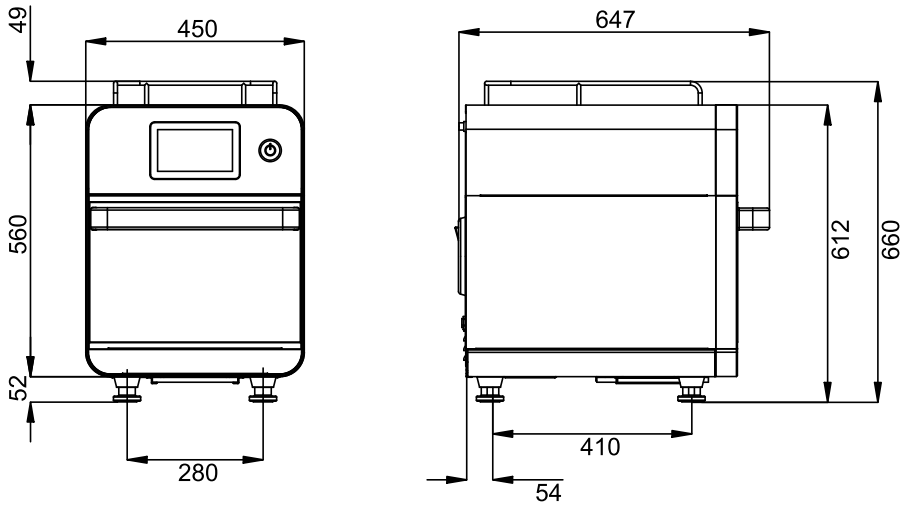
Kuchenka do szybkiego gotowania

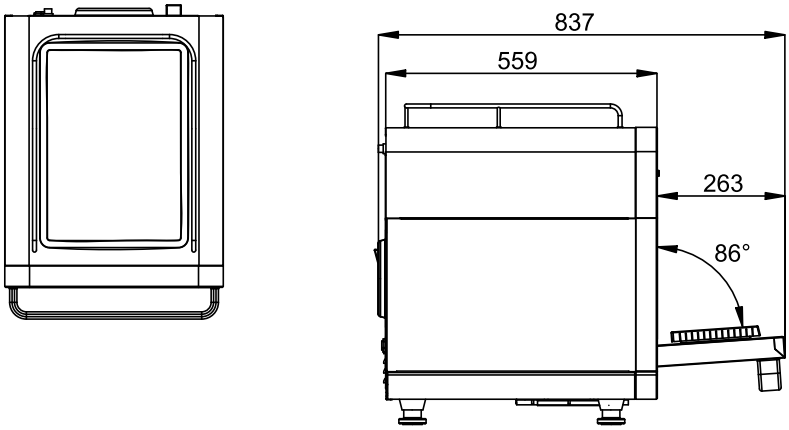


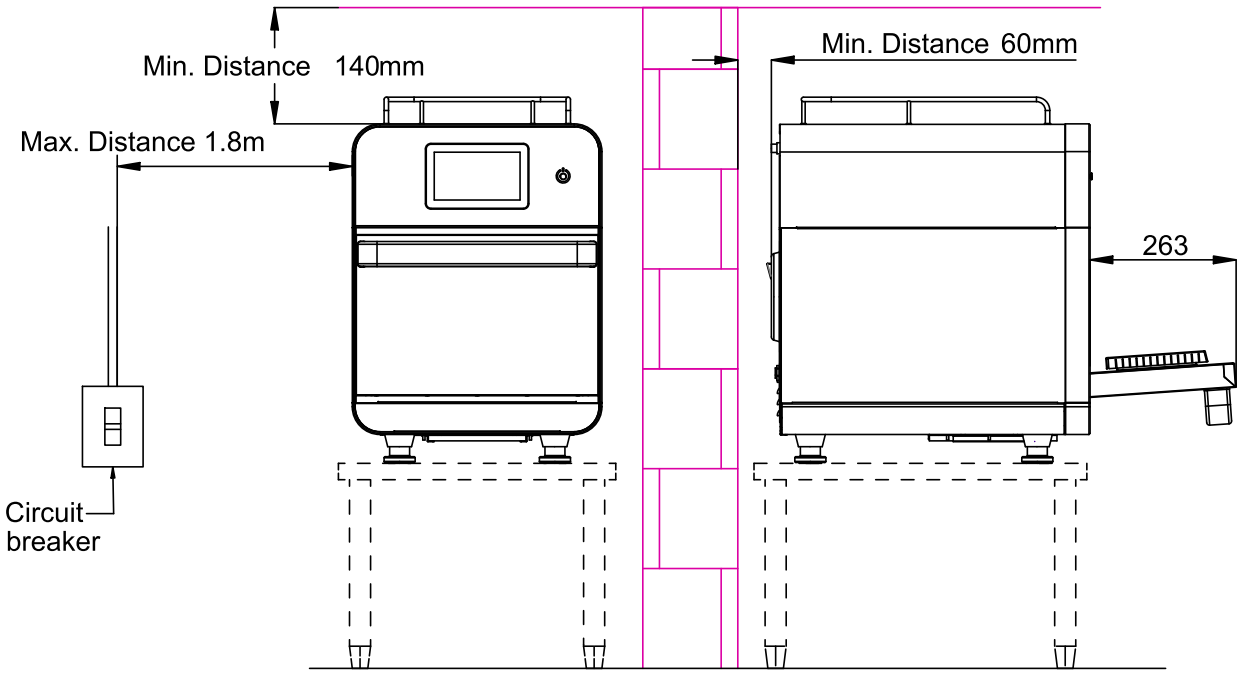
PL Instrukcja instalacji i obsługi

SiTngs_EU- 2026.09

Wymiary montażowe







EI = Wtyk przewodu zasilającego

EQ = Śruba wyrównująca potencjał

A = Widok z boku

B = Widok z przodu

C = Widok z boku z otwartymi drzwiczkami

D = Maks. długość przewodu zasilającego 1,8 m

E = Wyłącznik bezpieczeństwa

Wstęp

Przed instalacją i przystąpieniem do użytkowania urządzenia należy zapoznać się z poniższą instrukcją oraz z warunkami gwarancji.

Zapraszamy do odwiedzenia naszej strony www.electroluxprofessional.com oraz przejścia do sekcji „Wsparcie”, aby:

Zarejestrować produkt

Uzyskać porady i wskazówki odnośnie produktu oraz informacje na temat serwisu i naprawy

Instrukcja instalacji, eksploatacji i konserwacji (dalej zwana „instrukcją”) zawiera niezbędne dla użytkownika informacje na temat prawidłowej i bezpiecznej obsługi urządzenia.

Zawartych się w niniejszym dokumencie informacji nie należy traktować jako kompletnej listy zaleceń i wskazówek bezpieczeństwa. Zostały one podane z myślą o podniesieniu efektywności pracy urządzenia oraz w celu uniknięcia szkód wyrządzonych osobom i zwierzętom oraz szkód materialnych w następstwie nieprawidłowej obsługi urządzenia.

Przed przystąpieniem do pracy wszystkie osoby zajmujące się transportem, instalacją, rozruchem, obsługą, konserwacją, naprawami i demontażem urządzenia muszą dokładnie przeczytać niniejszą instrukcję, aby uzyskać wiedzę na temat wszystkich czynności, które mogą spowodować zagrożenie dla ludzi lub skutkować uszkodzeniem urządzenia. Należy okresowo informować użytkownika o przepisach bezpieczeństwa. Ważne jest również, aby osoby upoważnione do obsługi urządzenie uzyskały aktualne informacje na temat jego eksploatacji i konserwacji.

Niniejsza instrukcja musi być dostępna dla użytkowników i należy ją przechowywać w miejscu eksploatacji urządzenie, tak aby zawsze była dostępna w razie konieczności uzyskania informacji lub w celu wyjaśnienia wątpliwości.

W przypadku jakichkolwiek pytań lub wątpliwości po przeczytaniu niniejszej instrukcji należy skontaktować się z producentem lub autoryzowanym punktem serwisowym, aby uzyskać szybkie wsparcie w zakresie optymalnej obsługi i wydajnej pracy urządzenia. W trakcie eksploatacji urządzenia należy zawsze przestrzegać obowiązujących przepisów w zakresie bezpieczeństwa, higieny pracy oraz ochrony środowiska. Użytkownik jest odpowiedzialny za zapewnienie, aby urządzenie zostało uruchomione i było eksploatowane wyłącznie w optymalnych warunkach gwarantujących bezpieczeństwo ludzi, zwierząt i mienia.

WAŻNE

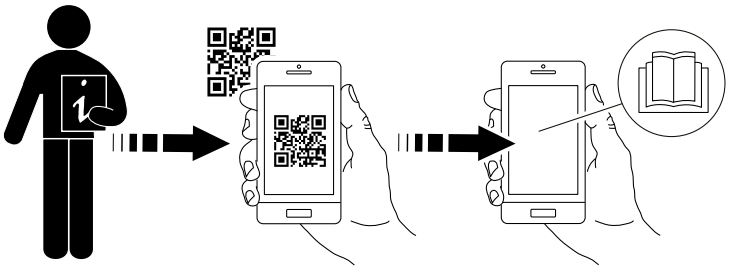
- Producent nie ponosi odpowiedzialności w przypadku nieprzestrzegania zaleceń i informacji podanych w niniejszej instrukcji.
- Producent zastrzega sobie prawo do wprowadzania bez uprzedzenia zmian w zakresie urządzeń przedstawionych w niniejszej instrukcji.
- Żadna część niniejszej instrukcji nie może być powielana.
- Aby uzyskać niniejszą instrukcję w formie cyfrowej, należy:
  - skontaktować się ze sprzedawcą lub punktem obsługi klientów;
  - pobrać aktualną wersję instrukcji ze strony internetowej www.electroluxprofessional.com.
- Niniejsza instrukcja musi być przechowywana w łatwo dostępnym miejscu i w pobliżu urządzenia. Instrukcja musi być stale dostępna dla użytkowników urządzenia oraz osób odpowiedzialnych za jego konserwację.

Kod QR

Należy zeskanować etykietę z kodem QR na pierwszej stronie przewodnika lub na urządzeniu, aby przejść na stronę i uzyskać bezpłatny dostęp do danych/plików (plików PNC/numeru seryjnego, nagrań wideo, dokumentacji itd.).

Upewnij się, że w używanym urządzeniu zainstalowana jest aplikacja umożliwiająca odczytywanie kodów QR oraz że zapewniony jest dostęp do internetu.

Zeskanuj kod QR, aby sprawdzić dokumenty dla tego urządzenia.



Spis treści

A OSTRZEŻENIA ORAZ INFORMACJE DOTYCZĄCE BEZPIECZEŃSTWA 7
A.1 Informacje ogólne 7
A.2 Sprzęt ochrony osobistej 7
A.3 Ogólne zasady bezpieczeństwa 8
A.4 Zabezpieczenia zainstalowane w urządzeniu 8
A.5 Oznaczenia bezpieczeństwa umieszczone na urządzeniu lub w jego pobliżu 9
A.6 Możliwe do przewidzenia nieprawidłowe użycie 9
A.7 Ryzyka resztkowe 9
A.8 Transport i przechowywanie 10
A.9 Instalacja i montaż 10
A.10 Przyłącze elektryczne 10
A.11 Podłączenie elektryczne urządzeń bez wtyczki 10
A.12 WAŻNE ZALECENIA BEZPIECZEŃSTWA 11
A.13 Ustawianie 12
A.14 Ograniczenia związane z przestrzenią wokół urządzenia 12
A.15 Czyszczenie urządzenia 12
A.16 Konserwacja zapobiegawcza 12
A.17 Części i akcesoria 12
A.18 Środki ostrożności podczas eksploatacji i konserwacji 13
A.19 Konserwacja urządzenia 13
A.20 Serwis 13
A.21 RF uwagi dotyczące zakłóceń 13
A.22 Złomowanie urządzenia 13
B WARUNKI GWARANCJI I WYŁĄCZENIA 13
C INFORMACJE OGÓLNE 14
C.1 Wstęp 14
C.2 Zalecane zastosowanie i ograniczenia 14
C.3 Testy i przeglądy 14
C.4 Prawa autorskie 14
C.5 Przechowywanie instrukcji 14
C.6 Odbiorcy instrukcji 14
C.7 Definicje 15
C.8 Odpowiedzialność 15
C.9 Kontrola opakowania przez klienta 15
C.10 Przechowywanie 15
D INSTALACJA I MONTAŻ 15
D.1 Wstęp 15
D.2 Obowiązki klienta 16
D.3 Instrukcje wypakowywania 16
D.4 Rozpakowanie 16
D.5 Utylizacja opakowania 16
D.6 Ustawianie 17
D.7 Montaż nóżek 17
D.8 Przestrzeń wokół urządzenia 17
D.9 Przyłącze elektryczne 17
D.9.1 INSTRUKCJE DOTYCZĄCE UZIEMIENIA 18
E STANDARDOWA EKSPLOATACJA URZĄDZENIA 18
E.1 ZALECENIA W CELU UNIKNIĘCIA POTENCJALNEGO NARAŻENIA NA DZIAŁANIE NADMIERNEJ ENERGII MIKROFAL 18
E.2 Opis osób przeszkolonych w zakresie eksploatacji urządzenia 18
E.3 Podstawowe wymogi dotyczące eksploatacji urządzenia 18
E.4 Odpowiednia żywność 18
E.5 Odpowiednie naczynia 18
F OPIS URZĄDZENIA 19
F.1 Wstęp 19
F.2 Położenie tabliczki znamionowej 19
F.3 Dane identyfikacyjne urządzenia i producenta 19
F.4 Widok produktu 19
F.4.1 Port USB 20
F.5 Dołączone akcesoria 20
F.6 Panel sterowania 20
F.7 Ekran dotykowy 20
G KONFIGURACJA URZĄDZENIA 21
G.1 Przejdź do menu ustawień 21
G.2 Ustawienie – menu przepisów 21
G.2.1 Utwórz nowy folder 21
G.2.2 Utwórz nowy przepis 21
G.2.3 Utwórz nowy przepis z istniejącego 23
G.2.4 Odczyt/zapis USB 23
G.2.5 Usuń przepis 23
G.2.6 Przepis z/do pendrive USB 23
G.3 Ustawienia – menu System 23

G.3.1 System information (Informacje o systemie) ... 23
G.3.2 Ustaw język ... 23
G.3.3 Ustaw datę ... 24
G.3.4 Ustaw godzinę ... 24
G.3.5 Ustaw kod dostępu do systemu ... 24
G.3.6 Tryb ekonomiczny ... 24
G.4 Ustawienia – menu Serwisowe ... 24
G.5 Ustawienia – menu Menedżera ... 24
G.5.1 Skopiuj ustawienia urządzenia z/na dysk USB. ... 25
G.5.2 Jasność ekranu ... 25
G.5.3 Głośność dźwięku ... 25
G.5.4 Beep done ... 26
G.5.5 Beep error ... 26
G.5.6 Czas kompensacji otwarcia drzwi ... 26
G.5.7 Licznik gotowań produktu ... 26
G.5.8 Edytuj obraz przepisu ... 26
G.5.9 Hasło do przepisu ... 27
G.5.10 Zarządzaj hasłem ... 27
G.5.11 Jednostka temperatury ... 27
G.5.12 Przywróć ustawienia fabryczne ... 27
G.5.13 Skaner kodów kreskowych przepisu ... 27
G.5.14 Włączanie funkcji załadunku żywności ... 27
G.5.15 Powrót do ekranu głównego ... 27
G.5.16 Czas przyciemnienia ekranu ... 27
G.5.17 Pokaż szczegóły przepisu ... 27
G.5.18 Aktualizacja oprogramowania IO z USB ... 28
G.5.19 Ustawienia Wi-Fi ... 28
G.5.20 Serwer MQTT ... 28
G.5.21 Odczytaj ustawienia sieci z USB ... 28
G.5.22 Zapisz ustawienia sieci na USB ... 28
G.6 Ustawienia – menu fabryczne ... 28
H DZIAŁANIE ... 28
H.1 Uruchamianie ... 28
H.1.1 Zmiana wartości temperatury podgrzewania ... 29
H.2 Codzienne użycie ... 29
H.2.1 Częste komunikaty ostrzegawcze ... 30
H.3 Wyłączanie urządzenia ... 31
I CZYSZCZENIE URZĄDZENIA ... 31
I.1 Wprowadzenie do czyszczenia ... 31
I.2 Czyszczenie urządzenia ... 32
I.3 Czyszczenie obudowy ... 32
I.4 Czyszczenie codzienne ... 32
I.4.1 Wyjmowana dolna półka ... 34
I.4.2 Czyszczenie tac z powłoką zapobiegającą przywieraniu ... 34
I.4.3 Czyszczenie łopatki do kuchenki ... 34
I.4.4 Czyszczenie filtra dolnego wlotu powietrza ... 35
I.5 Wymiana filtrów katalitycznych ... 35
J KONSERWACJA ... 35
J.1 Informacje dotyczące konserwacji urządzenia ... 35
J.2 Częstotliwość przeglądów ... 35
K WYKRYWANIE I USUWANIE USTEREK ... 36
K.1 Wstęp ... 36
K.2 Częste usterki ... 37
L UTYLIZACJA URZĄDZENIA ... 37
L.1 Procedura utylizacji urządzenia ... 37
L.1.1 Recykling ... 37
L.1.2 Procedura dotycząca utylizacji urządzenia i odzyskiwania komponentów/materiałów ... 37

A OSTRZEŻENIA ORAZ INFORMACJE DOTYCZĄCE BEZPIECZEŃSTWA

A.1 Informacje ogólne

W celu zapewnienia bezpieczeństwa eksploatacji urządzenia oraz prawidłowego zrozumienia niniejszej instrukcji należy zapoznać się ze stosowanymi w niej terminami oraz oznaczeniami. W niniejszej instrukcji użyto następujących symboli w celu zidentyfikowania i wskazania różnych typów zagrożeń:

OSTRZEŻENIE
Zagrożenie dla zdrowia i bezpieczeństwa użytkowników.

OSTRZEŻENIE
Ryzyko porażenia prądem elektrycznym – niebezpieczne napięcie.

OSTROŻNIE
Ryzyko uszkodzenia urządzenia lub produktu.

WAŻNE
Ważne instrukcje lub informacje dotyczące produktu.

Ekwipotencjalność

Przed przystąpieniem do eksploatacji urządzenia należy przeczytać instrukcję obsługi.

Wyjaśnienia i informacje

- Urządzenie może być obsługiwane wyłącznie przez osoby przeszkolone w zakresie jego eksploatacji.
- Niniejsze urządzenie jest przeznaczone do użytku komercyjnego i zbiorowego, np. w kuchniach restauracji, stołówek, szpitali, a także w przedsiębiorstwach komercyjnych np. piekarniach, masarniach itp. Nie jest przeznaczone do ciągłej, masowej produkcji żywności. Wszelkie inne zastosowania uznaje się za niezgodne z przeznaczeniem.
- Niniejsze urządzenie nie może być obsługiwane przez osoby niepełnoletnie ani przez dorosłych o ograniczonej sprawności fizycznej, sensorycznej lub umysłowej, a także przez osoby niedoświadczone lub nieposiadające wystarczającej wiedzy na temat zasad jego użytkowania.
- Dzieci nie powinny obsługiwać urządzenia lub nim się bawić.
- Dzieci nie mogą czyścić ani konserwować urządzenia.
- Dla własnego bezpieczeństwa nie należy przechowywać paliwa ani innych łatwopalnych materiałów, gazów lub płynów w pobliżu tego lub jakiegokolwiek innego urządzenia.
- Nie przechowywać w urządzeniu żadnych substancji wybuchowych, np. pojemników ciśnieniowych z palną zawartością..
- Podczas kontaktu z producentem (np. w razie zamawiania części zamiennych), należy podać dane z tabliczki znamionowej.
- Podczas złomowania urządzenia należy zniszczyć wszelkie oznaczenia.
- Należy zachować niniejszą instrukcję do wglądu innych użytkowników.

A.2 Sprzęt ochrony osobistej

Poniżej znajduje się tabela sprzętu ochrony osobistej do zastosowania podczas różnych etapów instalacji i eksploatacji urządzenia.

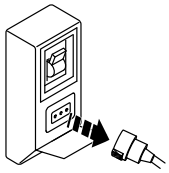
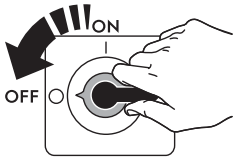
Etap	Odzież ochronna	Obuwie ochronne	Rękawice	Okulary	Kask ochronny
Transport	—	●	○	—	○
Przenoszenie	●	●	○	—	—
Rozpakowywanie	○	●	○		—
Instalacja	○	●	●[1]	—	—
Normalna eksploatacja	○	●	○	—	—
Regulacja	○	●		—	—
Rutynowe czyszczenie	○	●	●[1–2]	○	—
Czyszczenie specjalne	○	●	●[1–2]	○	—

Etap	Odzież ochronna	Obuwie ochronne	Rękawice	Okulary	Kask ochronny
Konserwacja	○	●	○	—	—
Demontaż	○	●	○	○	—
Utylizacja urządzenia	○	●	○	○	—
Legenda:					
●	**ŚRODKI OCHRONY OSOBISTEJ WYMAGANE**				
○	**JEŚLI TO KONIECZNE, ŚRODKI OCHRONY OSOBISTEJ POWINNY BYĆ STOSOWANE**				
—	**ŚRODKI OCHRONY OSOBISTEJ NIEWYMAGANE**				

1. Rękawice stosowane w czasie wykonywania tych działań muszą być odporne na przecięcia. Niezastosowanie sprzętu ochrony osobistej przez operatorów, wykwalifikowany personel lub użytkowników może mieć szkodliwe skutki dla zdrowia (w zależności od modelu).
2. Rękawice stosowane w czasie wykonywania tych działań muszą nadawać się do kontaktu ze stosowanymi substancjami chemicznymi (w celu ustalenia innych dodatkowych środków ochrony osobistej należy zapoznać się z kartą charakterystyki danej substancji). Niestosowanie sprzętu ochrony osobistej przez operatorów, wykwalifikowany personel lub użytkowników może narazić na działanie środków chemicznych i w efekcie prowadzić do szkodliwych skutków dla zdrowia (w zależności od modelu).

A.3 Ogólne zasady bezpieczeństwa

- Urządzenie jest wyposażone w zabezpieczenia elektryczne i/lub mechaniczne, które chronią użytkowników i samo urządzenie.
- Nigdy nie należy eksploatować urządzenia w przypadku zdjęcia lub modyfikacji osłon bądź innych elementów zabezpieczających.
- Nie należy modyfikować części dostarczonych wraz z urządzeniem.
- Pewna część ilustracji zawartych w instrukcji pokazuje urządzenie lub jego części bez osłon lub ze zdjętymi osłonami. Ilustracje takie służą wyłącznie celom poglądowym. Nie eksploatować urządzenia bez założonych osłon lub z wyłączonymi zabezpieczeniami.

Odłącz urządzenie od zasilania przed przeprowadzeniem jakiejkolwiek instalacji, montażu, czyszczenia lub konserwacji.

- Nie usuwać, nie modyfikować i nie zamazywać oznaczenia CE maszyny ani żadnych tabliczek lub etykiet istotnych z punktu widzenia bezpieczeństwa i eksploatacji urządzenia.
- Ważony krzywą A poziom ciśnienia akustycznego skorygowany charakterystyką nie przekracza 70 dB (A).[1]
- Do czyszczenia urządzenia lub powierzchni pod nim nie należy stosować produktów (nawet po rozcieńczeniu) zawierających chlor (np. podchlorynu sodu, kwasu solnego).
- Starannie unikać narażania sprzętu na ozon - nie stosować ozonatorów w pomieszczeniach, w których zainstalowano sprzęt.
- Nie należy rozpylać aerozoli w pobliżu pracującego urządzenia.
- Poniższe czynności mogą być wykonywane wyłącznie przez upoważnionych i odpowiednio przeszkolonych pracowników lub pracowników serwisu technicznego wyposażonych w odpowiedni sprzęt ochrony indywidualnej (A.2 *Sprzęt ochrony osobistej*), narzędzia, przybory i inny wymagany sprzęt, którzy mogą poprosić producenta o dostarczenie instrukcji serwisowej:
  - Instalacja i montaż
  - Ustawianie
  - Przyłącze elektryczne
  - Czyszczenie urządzenia, naprawa i nadzwyczajne czynności serwisowe
  - Złomowanie urządzenia
  - Praca z urządzeniami elektrycznymi

A.4 Zabezpieczenia zainstalowane w urządzeniu

Osłony

Urządzenie posiada:

- osłony stałe (np. obudowy, pokrywy, panele boczne itp.) zamocowane na urządzeniu i/lub jego ramie przy pomocy śrub lub szybkozłączy, które można zdjąć lub otworzyć tylko przy użyciu narzędzi. Z tego powodu zabrania się usuwania lub modyfikowania takich zabezpieczeń. Producent nie ponosi odpowiedzialności za szkody spowodowane w związku z ich modyfikacją lub niestosowaniem;
- blokowane osłony ruchome (drzwi) zapewniające dostęp do wnętrza urządzenia;
- otwierane za pomocą narzędzi i zawieszone na zawiasach panele lub drzwiczki umożliwiające dostęp do komponentów elektrycznych urządzenia. Paneli lub drzwiczek nie wolno otwierać, gdy urządzenie jest podłączone do źródła zasilania.

1. Wartości emisji hałasu uzyskano zgodnie z normą EN ISO 11204. Wartość ta może być wyższa zależnie od warunków w miejscu pracy.

A.5 Oznaczenia bezpieczeństwa umieszczone na urządzeniu lub w jego pobliżu

Zakaz	Znaczenie
	nie zdejmować zabezpieczeń
	nie gasić pożaru (części elektrycznych) przy użyciu wody
	Obszar wokół urządzenia należy utrzymywać w czystości. Musi on być wolny od wszelkich łatwopalnych materiałów. Nie przechowywać łatwopalnych materiałów w pobliżu urządzenia

Niebezpieczeństwo	Znaczenie
	niebezpieczeństwo zgniecenia dłoni
	ostrożnie, gorąca powierzchnia
	ryzyko porażenia prądem elektrycznym (oznaczenie na częściach elektrycznych wraz z podaniem napięcia)

A.6 Możliwe do przewidzenia nieprawidłowe użycie

Za nieprawidłowe użycie uznaje się wszelkie zastosowania różniące się od zaleceń przedstawionych w niniejszej instrukcji. Czynności eksploatacyjne uznawane za nieprawidłowe i wykonywane w trakcie pracy urządzenia mogą być przyczyną zagrożenia bezpieczeństwa użytkowników oraz uszkodzenia urządzenia i są zabronione. Możliwe do przewidzenia nieprawidłowe użycie obejmuje:

- brak konserwacji, czyszczenia i przeglądów okresowych;
- wprowadzanie zmian konstrukcyjnych lub modyfikacje układu sterowania;
- modyfikowanie osłon lub zabezpieczeń;
- brak stosowania sprzętu ochrony osobistej przez użytkowników, wykwalifikowany personel lub personel odpowiedzialny za konserwację;
- brak stosowania odpowiednich akcesoriów (np. właściwych urządzeń lub drabin);
- przechowywanie w pobliżu urządzenia palnych materiałów (oraz materiałów, które nie są związane z przygotowywaniem kanapek i nie powinny znajdować się w pobliżu);
- nieprawidłową instalację urządzenia;
- wkładanie do urządzenia przedmiotów lub elementów, które nie są dla niego przeznaczone lub które mogą spowodować uszkodzenie urządzenia, obrażenia ciała lub zanieczyszczenie środowiska;
- wchodzenie na urządzenie;
- brak stosowania się do wymagań związanych z prawidłową eksploatacją urządzenia;
- podejmowanie innych działań, które powodują zagrożenie i które nie mogą zostać wyeliminowane przez producenta.

A.7 Ryzyka resztkowe

Urządzenie może być źródłem kilku zagrożeń, których nie udało się całkowicie wyeliminować pod względem konstrukcyjnym lub poprzez zamontowanie odpowiednich zabezpieczeń. Mimo tego, w treści niniejszej instrukcji producent poinformował użytkowników o takich ryzykach, wskazując również wymagany sprzęt ochrony osobistej. W celu ograniczenia tych zagrożeń, w czasie instalacji urządzenia konieczne jest zapewnienie odpowiedniej przestrzeni.

W celu zapewnienia bezpieczeństwa, strefa wokół urządzenia musi zawsze być:

- wolna od niepotrzebnych elementów (np. drabin, narzędzi, pojemników, skrzynek)
- czysta i sucha;
- dobrze oświetlona.

W celu przekazania klientowi pełnych informacji, ryzyka resztkowe występujące w urządzeniu zostały określone w poniższej tabeli. Wymienione działania są uznawane za niewłaściwe, są surowo zabronione i należy ich unikać.

Ryzyko resztkowe	Opis niebezpiecznej sytuacji
Potknięcie się lub upadek	Operator może poślizgnąć się z powodu obecności wody, innych cieczy bądź zanieczyszczeń na posadzce
Oparzenia/otarcia (np. w wyniku kontaktu z gorącymi elementami, zimną patelnią, płytami i przewodami obwodów chłodzących)	Celowe lub przypadkowe dotknięcie komponentów znajdujących się we wnętrzu urządzenia bez użycia rękawic ochronnych.
Porażenie prądem elektrycznym	Kontakt z częściami pod napięciem w trakcie czynności konserwacyjnych
Zgniecenie lub rozcięcie	Możliwe ryzyko obrażeń kończyn górnych w trakcie zamykania drzwiczek urządzenia.
Przewrócenie się ładunku	Niebezpieczna sytuacja, do której może dojść w czasie transportu urządzenia lub pakunku, w którym jest ono zabezpieczone, przy użyciu nieodpowiedniego systemu podnoszącego lub akcesoriów, bądź w sytuacji, gdy ładunek nie jest stabilny.
Środki chemiczne	Kontakt ze środkami chemicznymi (np. detergentami, płynem nabłyszczającym, środkami do odkamieniania) bez podjęcia odpowiednich środków bezpieczeństwa. Dlatego zawsze należy stosować się do informacji i zaleceń podanych w kartach bezpieczeństwa i na etykietach stosowanych produktów.
Nagłe zamknięcie	Podczas standardowej obsługi urządzenia operator może nagle i świadomie zamknąć pokrywę/drzwiczki/drzwiczki kuchenki (jeśli są obecne, w zależności od typu urządzenia).

A.8 Transport i przechowywanie

- Do transportu urządzenia (tj. przemieszczania z jednego miejsca w inne) oraz jego przenoszenia (tj. przemieszczania w ramach miejsca pracy) należy używać specjalnych i odpowiednich środków technicznych.
- Należy zapoznać się ze wskazówkami na opakowaniu dotyczącymi możliwości układania w stosy podczas transportu, przenoszenia i przechowywania.
- W trakcie operacji załadunku i rozładunku nie wolno stawać pod zawieszonymi ładunkami. Osoby nieupoważnione nie mogą wchodzić na teren prac.
- Waga samego urządzenia nie gwarantuje jego stabilności.
- Do transportu, podnoszenia lub mocowania urządzenia nie należy stosować ruchomych lub nietrwałych elementów, np. osłon, tras przewodów kablowych, części pneumatycznych itp.
- Nie pchać ani nie ciągnąć urządzenia w celu jego przesunięcia, ponieważ może się ono przewrócić. Urządzenie należy podnosić przy użyciu odpowiednich narzędzi.
- Do celów wyładunku i przechowywania urządzenia należy zapewnić odpowiednie miejsce o płaskim podłożu.
- Osoby odpowiedzialne za transport, przenoszenie i przechowywanie urządzenia muszą zostać odpowiednio poinstruowane i przeszkolone w zakresie bezpiecznej obsługi sprzętu podnoszącego oraz sprzętu ochrony osobistej odpowiedniego do charakteru wykonywanych czynności.
- Podczas usuwania systemów mocujących upewnić się, czy stabilność części urządzenia nie zależy od zamocowania, a w konsekwencji, czy taka czynność nie spowoduje spadku ładunku z pojazdu. Przed rozładowaniem komponentów urządzenia upewnić się, że wszystkie zabezpieczenia zostały usunięte.

A.9 Instalacja i montaż

- Opisane czynności należy wykonać zgodnie z przepisami obowiązującymi w kraju, w którym urządzenia będzie eksploatowane.
- Po zakończeniu instalacji urządzenia jego ewentualna wtyczka musi być dostępna.
- Urządzenie nie jest przystosowane do montażu na zewnątrz i/lub w miejscach narażonych na działanie czynników atmosferycznych (deszczu, słońca itp.).

A.10 Przyłącze elektryczne

- System zasilania musi być odpowiedni do znamionowej mocy podłączonego urządzenia. Podłączenie należy wykonać zgodnie z wymogami obowiązującymi w kraju eksploatacji.
- Informacje na temat napięcia zasilania i częstotliwości podano na tabliczce znamionowej urządzenia.
- Pomiędzy przewodem zasilającym a siecią elektryczną należy zainstalować odpowiedni termomagnetyczny wyłącznik różnicowoprądowy z odstępem między stykami zapewniającym pełne rozłączenie w warunkach wystąpienia przepięcia kategorii III oraz zgodny z obowiązującymi przepisami.
- Jeśli przewód zasilający jest uszkodzony, należy zlecić jego wymianę przez punkt serwisowy lub też inną kompetentną osobę, aby zapobiec ewentualnemu niebezpieczeństwu.
- Producent nie będzie ponosić żadnej odpowiedzialności za obrażenia ciała lub szkody będące następstwem nieprzestrzegania powyższych wskazówek i niestosowania się do przepisów elektrycznych obowiązującymi w kraju, w którym urządzenia jest eksploatowane.
- Podłącz urządzenie do ekwipotencjalnego obwodu zabezpieczającego ⏚, jeśli występuje.

A.11 Podłączenie elektryczne urządzeń bez wtyczki

- Miejsce przyłączenia musi zostać odpowiednio uziemione, a napięcie i częstotliwość prądu muszą być zgodne z wartościami podanymi na tabliczce znamionowej. W razie wątpliwości odnośnie prawidłowości uziemienia zleć kontrolę instalacji wykwalifikowanej osobie.
- Urządzenie musi być stale podłączone do zasilania, z zachowaniem odpowiedniej biegunowości:
  – przewód brązowy/czarny/przewód szary: faza

– żółty/zielony przewód: uziemienie
– przewód niebieski: neutralny

- Należy zapewnić możliwość zablokowania termomagnetycznego wyłącznika różnicowoprądowego w położeniu otwartym na czas przeprowadzania czynności konserwacyjnych.

A.12 WAŻNE ZALECENIA BEZPIECZEŃSTWA

Podczas korzystania z urządzeń elektrycznych należy stosować się do podstawowych zasad bezpieczeństwa, w tym do poniższych:

⚠ OSTRZEŻENIE

Aby zmniejszyć ryzyko oparzeń, porażenia prądem, pożaru, obrażeń ciała lub narażenia na nadmierne promieniowanie mikrofalowe:

1. przed przystąpieniem do eksploatacji urządzenia należy przeczytać instrukcję obsługi.
2. Przeczytaj i zastosuj się do konkretnego E.1 *ZALECENIA W CELU UNIKNIĘCIA POTENCJALNEGO NARAŻENIA NA DZIAŁANIE NADMIERNEJ ENERGII MIKROFAL* akapitu w odpowiednim rozdziale (zobacz stronę 18).
3. Nie używać urządzenia, jeśli nie włożono do niego produktu.
4. Urządzenie musi zostać uziemione. Urządzenie musi być podłączone do gniazdka z uziemieniem. Patrz informacje w punkcie “INSTRUKCJA UZIEMIENIA“ w rozdziale D.9 *Przyłącze elektryczne*.
5. Urządzenie należy zainstalować lub ustawić zgodnie z dołączoną instrukcją instalacji.
6. Niektóre artykuły, np. jaja w skorupce czy szczelne pojemniki – np. zamknięte szklane słoiki – mogą eksplodować i nie wolno ich podgrzewać w kuchence.

   WAŻNE
   W widocznym miejscu w pobliżu urządzenia należy umieścić następującą informację: “Ostrzeżenie: Nie wolno podgrzewać płynów ani innych potraw w szczelnych opakowaniach, ponieważ mogą wybuchnąć.“
7. Używaj tego urządzenia wyłącznie zgodnie z jego przeznaczeniem opisanym w instrukcji obsługi. Nie używaj w tym urządzeniu substancji żrących ani oparów. Ten typ urządzenia jest specjalnie zaprojektowany do podgrzewania i gotowania żywności. Nie jest przeznaczony do użytku przemysłowego ani laboratoryjnego.
8. GORĄCE ZAWARTOŚCI MOGĄ POWODOWAĆ POWAŻNE POPARZENIA. NIE POZWALAJ DZIECIOM KORZYSTAĆ Z MIKROFALI. Zachowaj ostrożność przy wyjmowaniu gorących przedmiotów.
9. Urządzenie jest przeznaczone wyłącznie do użytku profesjonalnego i nie nadaje się do zastosowania w gospodarstwie domowym.
10. Podobnie jak inne profesjonalne urządzenia, opiekacz nie może być obsługiwany przez osoby niewykwalifikowane lub dzieci.
11. Nie należy uruchamiać urządzenia, jeśli przewód zasilający lub wtyczka są uszkodzone, jeśli nie działa ono prawidłowo lub gdy zostało uszkodzone, bądź spadło.
12. Nie wolno używać uszkodzonego urządzenia. Należy zwrócić szczególną uwagę na to, aby drzwiczki zamykały się prawidłowo oraz nie były uszkodzone.
13. Przed każdym użyciem użytkownik jest odpowiedzialny za sprawdzenie sprawności technicznej i stanu czystości urządzenia. Urządzenia nie należy używać jeśli jest ono zabrudzone, uszkodzone lub niekompletne.
14. Urządzenie może być serwisowane wyłącznie przez wykwalifikowany personel techniczny. W przypadku konieczności sprawdzenia, dokonania naprawy lub regulacji urządzenia należy skontaktować się z najbliższym autoryzowanym punktem serwisowym.
15. Urządzenie jest wyposażone w wewnętrzny system chłodzenia powietrzem (z tyłu i z dołu). Nie należy blokować wlotów i wylotów powietrza przedmiotami takimi jak ściereczki, w przeciwnym razie może dojść do przegrzania i uszkodzenia urządzenia. Wylotów powietrza z tyłu urządzenia nie należy niczym przysłaniać.
16. Nie przechowywać urządzenia na zewnątrz pomieszczeń. Nie korzystać z urządzenia w pobliżu wody – na przykład przy zlewie kuchennym, w wilgotnej piwnicy, w pobliżu basenu itp.
17. Urządzenia, przewodu ani wtyczki nie wolno zanurzać w wodzie.
18. Trzymaj przewód zasilający z dala od wszelkich rozgrzanych powierzchni.
19. Uważać, aby przewód zasilający nie zwisał z krawędzi stołu lub blatu.
20. Podczas czyszczenia powierzchni drzwi i piekarnika, które stykają się przy zamykaniu drzwi, używaj wyłącznie łagodnych, nieabrazyjnych mydeł lub detergentów nakładanych gąbką lub miękką szmatką.
21. Aby zmniejszyć ryzyko pożaru w komorze piekarnika:
    - Nie przypalaj jedzenia. Dokładnie nadzoruj urządzenie, gdy papier, plastik lub inne materiały palne są umieszczane wewnątrz piekarnika w celu ułatwienia gotowania.
    - Usuń metalowe spinacze z papierowych lub plastikowych toreb przed umieszczeniem torby w piekarniku.
    - Jeśli materiały wewnątrz piekarnika zapalą się, trzymaj drzwi piekarnika zamknięte, wyłącz piekarnik i odłącz przewód zasilający lub wyłącz zasilanie w skrzyne rozdzielczej z bezpiecznikami lub wyłącznikach nadprądowych.
    - Nie używaj komory do przechowywania. Nie pozostawiaj w komorze papierowych produktów, przyborów kuchennych ani żywności, gdy nie jest używana.
22. Ciecze, takie jak woda, kawa czy herbata, mogą być przegrzane powyżej temperatury wrzenia bez widocznych oznak wrzenia. Widoczne bulgotanie lub wrzenie po wyjęciu naczynia z mikrofalówki nie zawsze występuje.

    TO MOŻE SPOWODOWAĆ, ŻE BARDZO GORĄCE CIECZE NAGLE WYRZUCĄ SIĘ Z NACHYLENIA, GDY NACZYNIE ZOSTANIE PORUSZONE LUB DO CIECZY ZOSTANIE WŁOŻONY PRZYBÓR.
23. PIEKARNIKI KOMBINOWANE MIKROFALOWE/TOSTERY:
    a. Zbyt duże potrawy lub zbyt duże metalowe naczynia nie powinny być wkładane do piekarnika mikrofalowo-tosterowego, ponieważ mogą spowodować pożar lub ryzyko porażenia prądem.
    b. Nie czyść metalowymi drucianymi, szorującymi padami. Cząstki mogą odpaść z pada i dotknąć części elektrycznych, powodując ryzyko porażenia prądem.
    c. Nie używaj produktów papierowych, gdy urządzenie jest używane w trybie opiekacza.

d. Nie przechowuj żadnych materiałów, innych niż akcesoria zalecane przez producenta, w tym piekarniku, gdy nie jest używany.
e. Nie przykrywaj rusztów ani żadnej innej części piekarnika folią metalową. Spowoduje to przegrzewanie się piekarnika.

24. Nie podgrzewać w kuchence butelek z mlekiem dla niemowląt ani pojemników z żywnością dla niemowląt.
25. Przed podgrzaniem pokarmów płynnych przemieszaj je, aby uniknąć gwałtownego wrzenia.
26. Nie zawsze po podgrzaniu pokarmu płynnego do temperatury powyżej punktu wrzenia powierzchnia płynu bulgocze. Wstrząśnięcie pojemnikiem lub włożenie łyżki do płynu może spowodować gwałtowne wrzenie płynu i jego wylanie się. W takiej sytuacji bardzo łatwo o oparzenie.
27. Aby ograniczyć ryzyko powstania ognia w komorze opiekacza:
    a. Urządzenie zostało zaprojektowane do przyrządzania/podgrzewania niemal każdego rodzaju żywności. Więcej informacji na temat nieodpowiedniej żywności znajduje się w punkcie E.4 *Odpowiednia żywność*.
    Wszelkie inne zastosowania uznaje się za niezgodne z przeznaczeniem.
    b. Nie należy nadmiernie przypiekać żywności.
    c. Nie należy podgrzewać wina, brandy, rumu ani żadnych innych produktów spożywczych zawierających alkohol, aby uniknąć przegrzania i pożaru.
    d. Nie wolno wkładać do wnętrza urządzenia tworzyw sztucznych lub innych łatwopalnych materiałów, przyborów kuchennych ani innych przedmiotów (z dowolnych materiałów). W urządzeniu można podgrzewać kanapki WYŁĄCZNIE z zastosowaniem specjalnego papieru do pieczenia (w przypadku modeli, do których został on dołączony).
    e. Nie wolno zostawiać przedmiotów na urządzeniu.
    f. Gdy urządzenie nie jest używane, nie wolno zostawiać w komorze przyborów kuchennych ani żywności.
    g. Nie wolno stosować komory gotowania do przechowywania.
    h. Nie należy stosować urządzenia do podgrzewania ciepłego jedzenia w naczyniach metalowych, patelniach lub innych przyborach kuchennych.
    i. Należy regularnie czyścić komorę kuchenki oraz szybę drzwiczek i usuwać wszelkie pozostałości. Osady węgla mogą spowodować nadmierne podgrzewanie kanapek, a mikrofale mogą spowodować spalanie tłuszczu oraz przypalonych resztek.
    j. W przypadku zapalenia się materiałów wewnątrz urządzenia należy je wyłączyć i odłączyć przewód zasilający.
    k. W razie wystąpienia dymu:
        • wyłącz urządzenie;
        • odłącz przewód zasilający;
        • zamknij drzwiczki, aby stłumić wszelkie płomienie.
28. W trakcie pracy należy zwracać uwagę na gorące części obudowy. Pola grzejne są gorące. Nawet po wyłączeniu urządzenia.
29. Podobnie jak w przypadku wszystkich urządzeń mikrofalowych, w komorze opiekacza może dojść do pojawienia się iskier. Iskry nie mają wpływu na bezpieczeństwo użytkownika, sprawność urządzenia ani na jakość żywności. Jeśli na skutek iskrzenia na częściach metalowych pojawią się ciemne przebarwienia, można je wyczyścić wilgotną ściereczką.
30. Regularnie czyść urządzenie i usuwaj z niego resztki żywności. Niestosowanie się do tego zalecenia spowoduje pogorszenie stanu powierzchni.
31. Należy okresowo (co najmniej raz w roku) zlecać przegląd urządzenia. W tym celu zaleca się podpisanie umowy serwisowej.
32. Wszystkie czynności serwisowe i naprawcze, które wymagają zdjęcia dowolnej pokrywy chroniącej przed działaniem energii mikrofalowej, są potencjalnie niebezpieczne i mogą być wykonywane jedynie przez wykwalifikowanego technika.

ZACHOWAJ NINIEJSZĄ INSTRUKCJĘ DO WGLĄDU DLA INNYCH UŻYTKOWNIKÓW

A.13 Ustawianie

• Zamontuj urządzenia, przestrzegając odpowiednich zasad bezpieczeństwa oraz instrukcji przeciwpożarowych.

A.14 Ograniczenia związane z przestrzenią wokół urządzenia

• Aby pozostawić odpowiednią przestrzeń wokół urządzenia, odnieś się do .

A.15 Czyszczenie urządzenia

• Nie dotykać urządzenia mokrymi rękami ani nie obsługiwać go będąc boso.
• Przed przystąpieniem do czyszczenia należy odpowiednio zabezpieczyć urządzenie i zadbać o swoje bezpieczeństwo.
• Należy przestrzegać zasad dotyczących rutynowych i nadzwyczajnych czynności konserwacyjnych. Brak stosowania się do instrukcji może spowodować zagrożenie dla personelu.
• Do czyszczenia urządzenia nie wolno używać wody pod ciśnieniem ani pary wodnej.

A.16 Konserwacja zapobiegawcza

W celu zapewnienia bezpieczeństwa i sprawności urządzenia zaleca się, aby serwis był przeprowadzany przez autoryzowanych serwisantów Electrolux Professional co 12 miesięcy i zgodnie z instrukcjami serwisowymi Electrolux Professional. W przypadku pytań prosimy skontaktować się z lokalnym serwisem Electrolux Professional.

A.17 Części i akcesoria

Dozwolone jest stosowanie wyłącznie oryginalnych akcesoriów i /lub części zamiennych. Brak zastosowania oryginalnych akcesoriów i /lub części zamiennych będzie przyczyną unieważnienia gwarancji producenta oraz może spowodować, że urządzenie nie będzie zgodne z normami bezpieczeństwa.

A.18 Środki ostrożności podczas eksploatacji i konserwacji

- Z urządzeniem związane są ryzyka natury mechanicznej, termicznej i elektrycznej. Tam, gdzie to możliwe ryzyka zostały zneutralizowane:
  – bezpośrednio – za pomocą odpowiednich rozwiązań konstrukcyjnych.
  – pośrednio – za pomocą osłon, zabezpieczeń i elementów bezpieczeństwa.
- Wszelkie nieprawidłowości są sygnalizowane na ekranie panelu sterowania.
- W trakcie konserwacji występuje jednak kilka ryzyk, których nie można wyeliminować i które należy zneutralizować poprzez podjęcie określonych działań i środków bezpieczeństwa.
- Nie należy sprawdzać, czyścić, naprawiać lub konserwować części ruchomych. Pracownicy muszą zostać poinformowani o tym zakazie za pomocą dobrze widocznych oznaczeń.
- Należy kontrolować prawidłową pracę wszystkich zabezpieczeń oraz stan izolacji przewodów elektrycznych. W przypadku uszkodzenia, należy je wymienić.

W przypadku znacznych nieprawidłowości w pracy urządzenia (np. zwarcia, odłączenia się przewodów od listwy zaciskowej, awarii silnika, zużycia izolacji przewodów elektrycznych) użytkownik musi:

- bezzwłocznie wyłączyć urządzenie i odłączyć wszystkie media (prąd, gaz, wodę).

Przed przystąpieniem do eksploatacji urządzenia należy zawsze zapoznać się z niniejszą instrukcją w celu poznania procedur i ważnych informacji bezpieczeństwa.

A.19 Konserwacja urządzenia

- Częstotliwość przeglądów i konserwacji zależy od warunków eksploatacji urządzenia oraz warunków otoczenia (obecności pyłu, wilgoci itp.), stąd trudno jest określić dokładny odstęp czasowy między przeglądami. Niezależnie od tego zaleca się dokładne okresowe serwisowanie urządzenia w celu zminimalizowania przerw i zakłóceń w pracy.
- Zaleca się, aby podpisać z punktem serwisowym umowę na świadczenie usług konserwacji zapobiegawczej i planowej.
- Przed przystąpieniem do czynności konserwacyjnych należy odpowiednio zabezpieczyć urządzenie i zadbać o swoje bezpieczeństwo.
- W celu zagwarantowania wydajnej i prawidłowej pracy urządzenia należy je okresowo konserwować zgodnie z zaleceniami podanymi w instrukcji.

A.20 Serwis

ZALECENIA, KTÓRYCH NALEŻY PRZESTRZEGAĆ PRZED I W TRAKCIE SERWISOWANIA URZĄDZENIA W CELU UNIKNIĘCIA POTENCJALNEGO NARAŻENIA NA DZIAŁANIE NADMIERNEJ ENERGII MIKROFAL

- Nie włączaj urządzenia, jeśli drzwiczki są otwarte.
- Przed przystąpieniem do czynności serwisowych, podczas których wymagane jest włączenie magnetronu lub innego źródła mikrofal należy sprawdzić:
  1. działanie blokady
  2. prawidłowo zamknięte drzwiczki
  3. uszczelki i powierzchnie uszczelnienia (wyładowania łukowe, zużycie i inne uszkodzenia)
  4. uszkodzenia lub poluzowanie zawiasów i uchwytów
  5. ślady upuszczenia lub nieprawidłowej eksploatacji
- Przed włączeniem źródła mikrofal w trakcie przeglądu lub testu serwisowego należy sprawdzić ustawienie, stan techniczny oraz połączenia magnetronu, falowodu lub linii transmisyjnej oraz komory.
- Przed przekazaniem urządzenia właścicielowi wszelkie niesprawne lub nieprawidłowo ustawione komponenty blokady, ekranu, uszczelki drzwiczek oraz układu wytwarzania i transmisji mikrofal muszą zostać naprawione, wymienione lub ustawione zgodnie z procedurami opisanymi w tej instrukcji.
- Bezpieczną pracę urządzenia gwarantuje wyłącznie użycie oryginalnych części zamiennych.

A.21 RF uwagi dotyczące zakłóceń

Kuchenka generuje sygnały o częstotliwości radiowej.

Urządzenie zostało poddane testom, które potwierdziły jego zgodność z odpowiednimi wymogami dyrektywy Rady 2014/30/EU w sprawie zbliżenia ustawodawstw państw członkowskich odnoszących się do kompatybilności elektromagnetycznej w czasie produkcji.

Jednak w przypadku niektórych sprzętów o czułości na sygnały poniżej wskazanego limitu mogą występować zakłócenia.

Jeśli w urządzeniu występują zakłócenia:

- Zwiększ fizyczną odległość pomiędzy kuchenką a urządzeniem podatnym na zakłócenia.
- Jeśli urządzenie podatne na zakłócenia można uziemić, wykonaj uziemienie zgodnie z przyjętymi zasadami uziemiania.
- Jeśli zakłócenia dotyczą mikrofonów na akumulatory, sprawdź, czy akumulatory są w pełni naładowane.
- W miarę możliwości urządzenia podatne na zakłócenia podłącz do osobnych obwodów elektrycznych.
- Przewody domofonu, mikrofonu, głośnika itd. poprowadź w bezpiecznej odległości od kuchenki.

A.22 Złomowanie urządzenia

- Należy uniemożliwić dalsze użytkowanie urządzenia poprzez odcięcie przewodu zasilającego oraz zdemontowanie elementów zamykających, co zapobiegnie ewentualnemu uwięzieniu części ciała we wnętrzu urządzenia.

B WARUNKI GWARANCJI I WYŁĄCZENIA

Jeśli zakup tego produktu wiąże się z gwarancją, gwarancja taka jest udzielana zgodnie z lokalnymi przepisami i pod warunkiem, że produkt zostanie zainstalowany i będzie

używany zgodnie z przeznaczeniem i opisem zawartym w odpowiedniej dokumentacji dotyczącej urządzenia.

Gwarancja będzie miała zastosowanie tylko jeśli klient używał oryginalnych części zamiennych i przeprowadzał konserwację zgodnie z dokumentacją użytkownika i konserwacji Electrolux Professional udostępnioną w formie papierowej lub elektronicznej.

W celu uzyskania optymalnych rezultatów i utrzymania wydajności produktu, Electrolux Professional zdecydowanie zaleca stosowanie zatwierdzonych przez Electrolux Professional środków czyszczących, płuczących i odkamieniających.

Gwarancja Electrolux Professional nie obejmuje:

- kosztów przejazdów serwisantów w celu dostawy i odbioru produktu;
- instalacji;
- szkoleń w zakresie używania/eksploatacji urządzenia;
- wymiany (i/lub dostawy) części zużywających się, chyba że wynika to z wad materiałowych lub wykonawczych zgłoszonych w ciągu jednego (1) tygodnia od wystąpienia awarii;
- naprawy okablowania zewnętrznego;
- naprawy nieautoryzowanych napraw, jak również wszelkich spowodowanych przez nie i/lub wynikających z nich szkód, awarii i niesprawności;
  - niewystarczających i/lub nieprawidłowych parametrów układów elektrycznych (natężenie/napięcie/częstotliwość), wraz ze skokami i/lub przerwami w zasilaniu;
  - nieodpowiedniego lub przerywanego zasilania w wodę, parę, powietrze, gaz (w tym zanieczyszczeń i/lub innych elementów, które nie spełniają wymagań technicznych dla każdego urządzenia);
  - części hydraulicznych, komponentów lub podlegających zużyciu środków czyszczących, które nie zostały zatwierdzone przez producenta;
  - zaniedbania klienta, niewłaściwej eksploatacji i/lub nieprzestrzegania instrukcji użytkowania i serwisowania określonych w odpowiedniej dokumentacji sprzętu;
  - nieprawidłowej: instalacji, naprawy, konserwacji (w tym manipulacji, modyfikacji i napraw przeprowadzanych przez nieupoważnione osoby trzecie) oraz modyfikacji systemów bezpieczeństwa;
  - zastosowania nieoryginalnych komponentów (np.: materiałów eksploatacyjnych, zużywających się lub części zamiennych);
  - warunków środowiska powodujących naprężenia termiczne (np. przegrzanie/zamarzanie) lub chemiczne (np. korozja/utlenianie);
  - ciał obcych umieszczonych w produkcie lub podłączonych do niego;
  - wypadków lub przypadków działania siły wyższej;
  - transportu i obsługi, w tym zadrapań, wgnieceń, wyszczerbień i/lub innych uszkodzeń powierzchni produktu, chyba że takie uszkodzenia wynikają z wad materiałowych lub wykonawczych i zostaną zgłoszone w ciągu jednego (1) tygodnia od dostawy (jeśli nie uzgodniono inaczej);
- Produktów, których oryginalne numery seryjne zostały usunięte, zmienione lub które trudno jest jednoznacznie ustalić;
- wymiany żarówek, filtrów lub innych części eksploatacyjnych;
- wszelkich akcesoriów i oprogramowania, które nie zostały zatwierdzone lub określone przez Electrolux Professional.

W razie jakichkolwiek modyfikacji produktu lub powiązanego sprzętu/oprogramowania/programu gwarancja Electrolux Professional zostanie unieważniona, a producent nie poniesie żadnej odpowiedzialności z nią związanej.

Gwarancja nie obejmuje planowych czynności konserwacyjnych (w tym wymaganych do nich części) ani dostawy środków czyszczących, chyba że są one wyraźnie objęte jakąkolwiek lokalną umową, z zastrzeżeniem lokalnych warunków.

Lista autoryzowanych punktów obsługi klienta została podana na stronie internetowej Electrolux Professional.

C INFORMACJE OGÓLNE

C.1 Wstęp

Niniejsza instrukcja zawiera informacje dotyczące różnych urządzeń. Zdjęcia produktów zamieszczone w niniejszej instrukcji zamieszczono wyłącznie w celach poglądowych.

Schematy i diagramy przedstawione w instrukcji nie są pokazane w skali. Stanowią one jedynie dodatek do opisu, ale nie służą szczegółowej reprezentacji graficznej dostarczonego urządzenia.

Wartości numeryczne podane na schematach instalacyjnych urządzenia podano w milimetrach i/lub calach.

C.2 Zalecane zastosowanie i ograniczenia

Urządzenie zaprojektowano w celu podgrzewania i przygotowywania przekąsek.

Wszelkie inne zastosowania uznaje się za niezgodne z przeznaczeniem.

UWAGA!
Producent nie ponosi żadnej odpowiedzialności za niewłaściwe użytkowanie urządzenia.

C.3 Testy i przeglądy

Produkowane przez nas urządzenia są projektowane i udoskonalane dzięki przeprowadzanym testom laboratoryjnym w celu zapewnienia wysokiej sprawności i wydajności.

Urządzenie zostało dostarczone w stanie gotowym do pracy.

Pomyślne przejście testów (kontroli wizualnej, testów elektrycznych i funkcjonalnych) zostało potwierdzone w odpowiednich załącznikach.

C.4 Prawa autorskie

Niniejsza instrukcja jest przeznaczona wyłącznie do wglądu przez użytkowników i może być udostępniania osobom trzecim wyłącznie po uzyskaniu zgody Electrolux Professional.

C.5 Przechowywanie instrukcji

Instrukcję należy odpowiednio przechowywać przez cały okres eksploatacji urządzenia do momentu jego utylizacji. Instrukcja musi zostać dołączona do urządzenia w przypadku jego przekazania, sprzedaży, wynajęcia, oddania do użytkowania lub leasingu.

C.6 Odbiorcy instrukcji

Niniejsza instrukcja przeznaczona jest dla:

- personelu firmy transportowej;
- personelu odpowiedzialnego za instalację i oddanie urządzenia do eksploatacji;
- pracodawcy zatrudniającego użytkowników urządzenia oraz kierownika zakładu;
- użytkowników urządzenia;
- wykwalifikowanego personelu – serwisu technicznego (patrz instrukcja serwisowa).

C.7 Definicje

Poniżej podano definicje głównych terminów stosowanych w niniejszej instrukcji. Przed użyciem zaleca się, aby się z nimi zapoznać.

Operator	Osoba zajmująca się instalacją urządzenia, jego regulacją, eksploatacją, konserwacją, czyszczeniem, naprawianiem i transportem.
Producent	Electrolux Professional lub każdy dowolny serwis autoryzowany przez Electrolux Professional.
Operator normalnego zastosowania urządzenia	Osoba, która posiada odpowiednią wiedzę i została przeszkolona w zakresie obsługi i zagrożeń związanych z eksploatacją urządzenia.
Serwis techniczny lub wykwalifikowany personel	Osoba przeszkolona przez producenta, która dzięki swoim kwalifikacjom, szkoleniom, doświadczeniu i wiedzy na temat przepisów zapobiegania wypadkom jest w stanie ocenić niezbędne czynności do wykonania przy urządzeniu oraz określić i zapobiec ewentualnym zagrożeniom. Osoba taka posiada kompetencje w obszarze m.in. mechaniki, elektrotechniki i elektroniki.
Niebezpieczeństwo	Źródło możliwych obrażeń lub uszczerbku na zdrowiu.
Niebezpieczna sytuacja	Sytuacja, w której operator lub użytkownik jest narażony na jedno lub więcej zagrożeń.
Zagrożenie	Kombinacja prawdopodobieństwa i ryzyka obrażeń w niebezpiecznej sytuacji.
Zabezpieczenia	Środki bezpieczeństwa obejmujące osłony i urządzenia zabezpieczające operatorów lub użytkowników przed ryzykiem.
Osłona	Element urządzenia zapewniający zabezpieczenie w formie bariery fizycznej.
Element bezpieczeństwa	Element (inny niż osłona), który eliminuje lub redukuje ryzyko. Może być stosowany niezależnie lub w powiązaniu z osłoną.
Klient	Osoba, która zakupiła urządzenie i/lub nim zarządza i z niego korzysta (np. firma, przedsiębiorca).
Porażenie prądem elektrycznym	Przypadkowy przepływ prądu elektrycznego przez ciało człowieka.

C.8 Odpowiedzialność

Producent nie ponosi odpowiedzialności za szkody i niesprawność urządzenia spowodowane:

- nieprzestrzeganiem poleceń zawartych w niniejszej instrukcji;
- dokonywaniem napraw niezgodnie z przyjętymi zasadami oraz wymian przy użyciu części zapasowych, które nie zostały wymienione w katalogu części zapasowych (użycie nieoryginalnych części zapasowych i akcesoriów może mieć negatywny wpływ na pracę urządzenia i powoduje unieważnienie gwarancji producenta);
- wykonywaniem czynności przez niewykwalifikowany personel;
- dokonywaniem niedozwolonych zmian lub czynności obsługowych;
- brakiem lub nieprawidłową konserwacją;
- nieprawidłową eksploatacją urządzenia;
- nieprzewidzianymi zdarzeniami;
- eksploatacją urządzenia przez osoby, które nie posiadają odpowiedniej wiedzy i / lub przeszkolenia;
- brak przestrzegania obowiązujących krajowych przepisów dotyczących bezpieczeństwa i higieny w miejscu pracy.

Producent nie ponosi odpowiedzialności za:

- uszkodzenia spowodowane przez dowolne modyfikacje i przeróbki wprowadzone przez użytkownika lub klienta;
- nieścisłości zawarte w instrukcji obsługi, jeśli wynikają one z błędów drukarskich lub w tłumaczeniu.

Pracodawca, kierownik lub pracownik serwisu technicznego są odpowiedzialni za zidentyfikowanie i dobranie dla użytkowników odpowiedniego sprzętu ochrony osobistej zgodnie z przepisami obowiązującymi w danym kraju.

Wszystkie dodatki do instrukcji instalacji, eksploatacji i konserwacji dostarczone klientowi przez producenta będą stanowiły integralną część instrukcji i muszą być wraz z nią przechowywane.

C.9 Kontrola opakowania przez klienta

- Przewoźnik jest odpowiedzialny za ładunek w czasie transportu i dostawy.
- W przypadku widocznych lub ukrytych uszkodzeń należy zwrócić się z reklamacją do przewoźnika.
- Uszkodzenia lub braki należy opisać bezpośrednio na potwierdzeniu nadania towaru.
- Kierowca musi podpisać potwierdzenie nadania towaru. Przewoźnik może odrzucić reklamację w przypadku braku złożenia podpisu na potwierdzeniu (przewoźnik może dostarczyć odpowiedni formularz).
- W przypadku ujawnienia ukrytych uszkodzeń lub braków dopiero po rozpakowaniu należy zwrócić się do przewoźnika o dokonanie inspekcji towaru w ciągu maksymalnie 15 dni po terminie dostawy.

Kontrola po rozpakowaniu

1. Zdjąć opakowanie.
   Podczas rozpakowywania i transportu urządzenia należy zachować ostrożność, aby nie doznać obrażeń.
2. Należy zachować dokumentację dostarczoną w opakowaniu.

C.10 Przechowywanie

Urządzenie i/lub jego części należy przechowywać w sposób chroniący przed wilgocią, w środowisku nieagresywnym i nienarażonym na wibracje oraz w temperaturze otoczenia w zakresie od -10°C [14°F] do 50°C [122°F].

Miejsce przechowywania urządzenia musi:

- utrzymać wagę urządzenia,
- posiadać płaską powierzchnię, aby nie doszło do odkształcenia lub uszkodzenia nóżek.

D INSTALACJA I MONTAŻ

D.1 Wstęp

OSTRZEŻENIE

Patrz "*OSTRZEŻENIA ORAZ INFORMACJE DOTYCZĄCE BEZPIECZEŃSTWA*".

W celu zapewnienia prawidłowej i bezpiecznej pracy urządzenia należy przestrzegać zaleceń i instrukcji podanych w niniejszym rozdziale.

Sprawdzić i w razie potrzeby wypoziomować urządzenie po umieszczeniu w docelowym miejscu. Nieprawidłowe wypoziomowanie może spowodować nieprawidłowe działanie urządzenia.

OSTROŻNIE
Otwory wentylacyjne w obudowie urządzenia lub w konstrukcji, w której zostanie ono zabudowane, nie mogą być zakryte ani zanieczyszczone.

D.2 Obowiązki klienta

Klient jest zobowiązany:

- zapewnić płaską powierzchnię, na której postawione zostanie urządzenie;
- zapewnić uziemione gniazdo zasilające o charakterystyce odpowiedniej do parametrów podanych na tabliczce znamionowej;

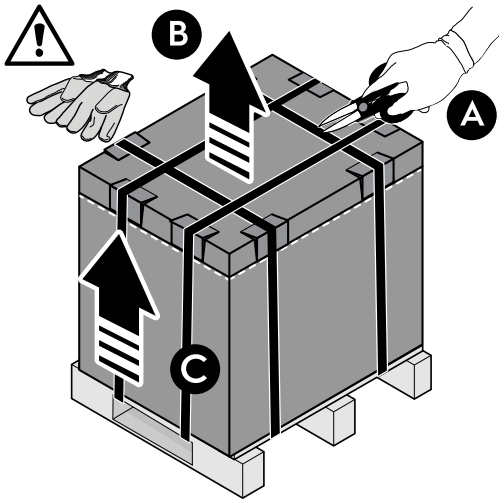
UWAGA!
Informacje na tema podłączenia elektrycznego podano w rozdziale “A.10 *Przyłącze elektryczne*“.

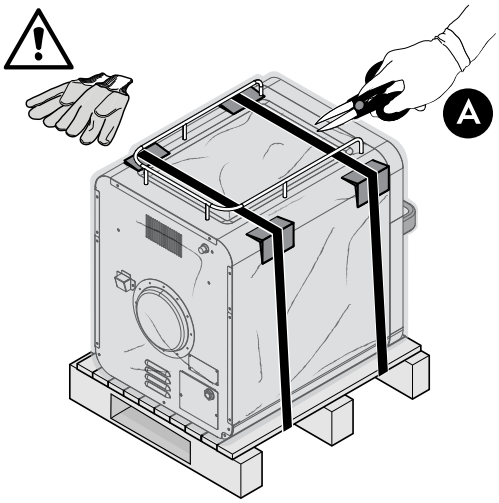
D.3 Instrukcje wypakowywania

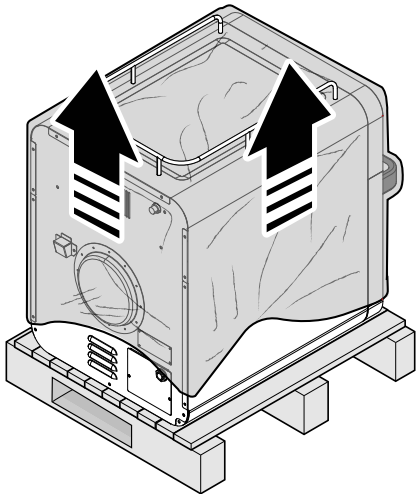
Aby wypakować urządzenie:

- jeśli występują, przetnij taśmy zabezpieczające oraz zdejmij folię ochronną, uważając, aby nie porysować powierzchni urządzenia w przypadku stosowania nożyczek lub noża.
- jeśli występują, zdejmij tekturową górną część, styropianowe osłony narożne oraz pionowe elementy zabezpieczające;
- w przypadku urządzeń z powierzchniami ze stali nierdzewnej, bardzo powoli zdejmij folię ochronną, uważając aby jej nie rozerwać. Pozwoli to uniknąć pozostawienia resztek kleju na powierzchni;
- w celu usunięcia resztek kleju należy użyć nieagresywnego rozpuszczalnika a następnie wytrzeć czyszczoną powierzchnię do sucha;
- zaleca się, aby przetrzeć powierzchnię ze stali nierdzewnej szmatką nasączoną parafiną, co pozwoli zabezpieczyć urządzenie cienką warstwą filmu ochronnego.

D.4 Rozpakowanie







D.5 Utylizacja opakowania

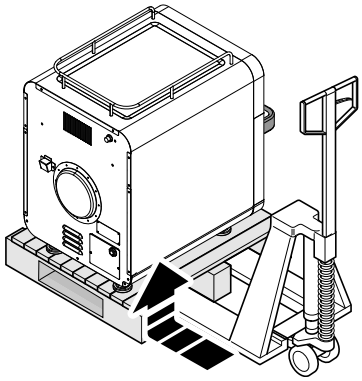
Opakowanie należy utylizować zgodnie z przepisami obowiązującymi w kraju, w którym urządzenie będzie eksploatowane. Wszystkie elementy opakowania są przyjazne dla środowiska.

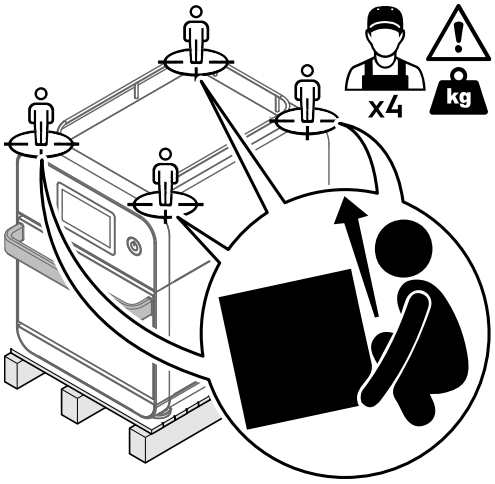
Można je bezpiecznie przechowywać, poddać recyklingowi lub spalić w spalarni odpadów. Elementy plastikowe podlegające recyklingowi zostały oznaczone w następujący sposób:

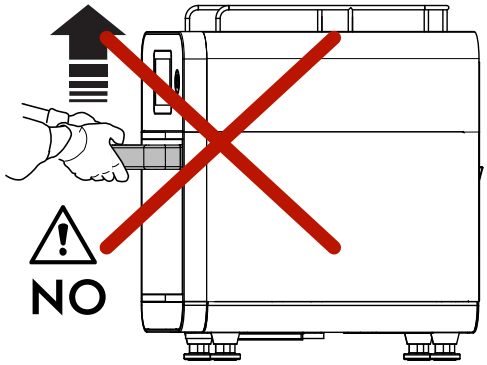
	Materiał biodegradowalny • Opakowanie zewnętrzne
PE	**Polietylen** • Paski
OTHER	**Pianka polietylenowa** • Pakowanie akcesoriów

Elementy drewniane i tekturowe należy utylizować zgodnie z przepisami obowiązującymi w kraju, w którym urządzenie będzie eksploatowane.

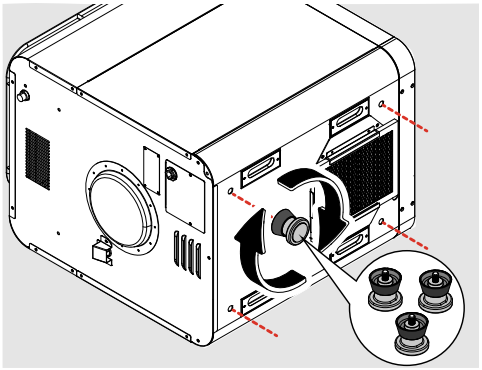
D.6 Ustawianie





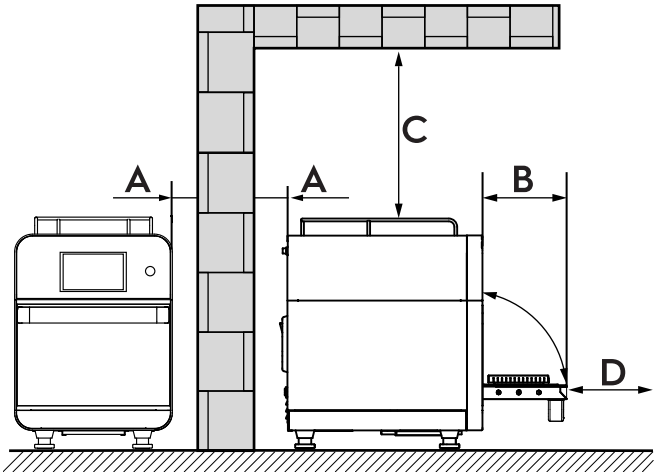


D.7 Montaż nóżek



WAŻNE
Nóżki muszą być zamontowane, aby zapewnić prawidłowy przepływ powietrza pod urządzeniem. Z tych samych powodów nie należy umieszczać przedmiotów pod urządzeniem.

D.8 Przestrzeń wokół urządzenia



A	mm [inch]	60 [2.36]
B	mm [inch]	263 [10.35]
C	mm [inch]	140 [5.51]
D	mm [inch]	500 [19.68][1]

1. Minimalna odległość dla przejść umożliwiających personelowi obsługę urządzenia.

D.9 Przyłącze elektryczne

OSTRZEŻENIE
Zapoznaj się z częścią “A.10 *Przyłącze elektryczne*“.

WAŻNE
- Podłączenie urządzenia do zasilania należy wykonać zgodnie z przepisami obowiązującymi w kraju, w którym urządzenia będzie eksploatowane.
- Naprawy i prace konserwacyjne muszą być przeprowadzane wyłącznie przez wykwalifikowanych pracowników autoryzowanych przez producenta lub przez Autoryzowane Centra Pomocy.

- Należy upewnić się, że instalacja zasilająca jest dostosowana do obciążenia elektrycznego urządzenia oraz że została ona wykonana zgodnie z zasadami technicznymi i przepisami obowiązującymi w kraju eksploatacji urządzenia.
- Upewnić się, że napięcie w sieci jest odpowiednie do napięcia zasilania urządzenia podanego na tabliczce znamionowej.
- Upewnić się, że gniazdko jest odpowiednio uziemione.
- Przed urządzeniem zainstaluj wyłącznik termomagnetyczny umożliwiający odcięcie zasilania urządzenia od reszty układu zasilającego. Odstęp między stykami wyłącznika oraz maksymalna wartość prądu upływowego muszą być zgodne z obowiązującymi przepisami.
- Wtyczkę przewodu zasilającego należy włożyć do gniazdka dopiero po zakończeniu procesu instalacji urządzenia.
- Należy zawsze używać prawidłowo zainstalowanych gniazd sieciowych z uziemieniem.
- Po zakończeniu instalacji urządzenia jego wtyczka musi być dostępna. Uważać, aby nie przygnieść wtyczki przewodu zasilającego. Uszkodzony przewód zasilający może się przegrzewać i, w efekcie, zapalić się lub spowodować zwarcie.
- Nie używać rozgałęziaczy i przedłużaczy.
- Przy odłączaniu urządzenia nigdy nie ciągnąć za przewód zasilający. Zawsze ciągnąć za wtyczkę.
- Nie dotykać przewodu zasilającego lub gniazdka mokrymi rękami.

- W razie konieczności wymiany przewodu zasilającego skontaktuj się z serwisem technicznym i dokonaj wymiany, stosując oryginalne części zamienne.
- Urządzenie należy wpiąć w instalację ekwipotencjalną, której połączenia powinny zostać wykonane za pomocą śruby wyrównującej potencjał “EQ“ (patrz “Wymiary montażowe“) oznaczonej symbolem ⏚. Przewód ekwipotencjalny musi mieć przekrój co najmniej 10 mm.^{2}.

D.9.1 INSTRUKCJE DOTYCZĄCE UZIEMIENIA

OSTRZEŻENIE

- Niewłaściwie wykonane uziemienie może prowadzić do porażenia prądem.
- Uziemienie za pomocą zielono-żółtego przewodu jest obowiązkowe.

Urządzenie musi być uziemione.

W przypadku zwarcia uziemienie ogranicza ryzyko porażenia prądem elektrycznym, zapewniając możliwość bezpiecznego odprowadzenia prądu do ziemi.

Urządzenie jest wyposażone w przewód z kablem uziemienia oraz, w zależności od modelu, wtyczkę uziemiającą.

Wtyczkę należy włożyć do gniazdka, które zostało odpowiednio zainstalowane i uziemione.

Nie stosować przedłużacza. Jeżeli przewód zasilający jest zbyt krótki, należy zlecić wykwalifikowanemu elektrykowi lub technikowi serwisu zainstalowanie gniazdka w pobliżu urządzenia.

UWAGA!
Skonsultuj się z wykwalifikowanym elektrykiem lub serwisantem, jeśli instrukcje dotyczące uziemienia nie są w pełni zrozumiałe lub jeśli istnieją wątpliwości co do prawidłowego uziemienia urządzenia.

E STANDARDOWA EKSPLOATACJA URZĄDZENIA

E.1 ZALECENIA W CELU UNIKNIĘCIA POTENCJALNEGO NARAŻENIA NA DZIAŁANIE NADMIERNEJ ENERGII MIKROFAL

- Nie włączaj piekarnika, gdy drzwiczki są otwarte – może to spowodować narażenie na działanie szkodliwej energii mikrofal. Jest ważne, aby nie usuwać ani nie modyfikować blokad bezpieczeństwa.
- Nie wkładaj żadnych przedmiotów między drzwiczki i płytę czołową piekarnika oraz nie dopuść, aby powierzchnie uszczelnienia zostały zabrudzone lub aby pozostawały na nich resztki środków czyszczących.
- Nie używaj uszkodzonego piekarnika. Zwróć szczególną uwagę na to, aby drzwiczki piekarnika zamykały się prawidłowo oraz aby nie uszkodzić:
  a. drzwiczek (nie wygiąć),
  b. zawiasów i uchwytów (złamane lub luźne)
  c. uszczelek drzwiczek oraz powierzchni uszczelniających.
- Piekarnik może być regulowany i naprawiany wyłącznie przez odpowiednio wykwalifikowany personel serwisowy.

E.2 Opis osób przeszkolonych w zakresie eksploatacji urządzenia

Klient jest zobowiązany upewnić się, czy personel odpowiedzialny za normalne zastosowanie urządzenia jest prawidłowo przeszkolony i posiada odpowiednio umiejętności.

Obsługę urządzenia można powierzyć jedynie osobom, które:

- przeczytały i zrozumiały niniejszą instrukcję;
- przeszły odpowiednie szkolenie i instruktaż w zakresie bezpieczeństwa wykonywanych operacji;
- przeszły szkolenie w zakresie prawidłowej obsługi urządzenia.

WAŻNE
Klient musi zapewnić, aby jego pracownicy zrozumieli przekazane im informacje, w szczególności te, które dotyczą bezpieczeństwa i higieny podczas eksploatacji urządzenia.

E.3 Podstawowe wymogi dotyczące eksploatacji urządzenia

- Znajomość technologii oraz doświadczenie w obsłudze urządzenia.
- Odpowiednie wykształcenie ogólne oraz kompetencje techniczne umożliwiające przeczytanie i zrozumienie treści niniejszej instrukcji, łącznie z umiejętnością odpowiedniej interpretacji rysunków, oznaczeń i piktogramów.
- Wiedza techniczna wystarczająca do bezpiecznego wykonywania obowiązków zgodnie z opisem w niniejszej instrukcji.
- Znajomość przepisów BHP.

E.4 Odpowiednia żywność

Kuchenka nadaje się do podgrzewania wszystkich pokarmów Z WYJĄTKIEM:

- “**pokarmów klasyfikowanych jako tłuste, surowe białka**“ (takich jak kurczak z kością lub ze skórą, surowe mięso do hamburgerów, surowy boczek, surowa kiełbasa);
- jaj w skorupce;
- pokarmów z zawartością alkoholu

E.5 Odpowiednie naczynia

WAŻNE
Przed użyciem kuchenki dokładnie sprawdź poniższą listę.

Pojemniki żaroodporne	
Szkło hartowane	✓
Ceramika szklana	✓
Naczynia (emaliowane, gliniane, ceramiczne)	✓

OSTROŻNIE
Nie stosuj pojemników z metalowymi zdobieniami.

Pokryte PTFE aluminiowe akcesoria specjalne	
Talerz aluminiowy (nie wolno używać żadnych innych metalowych pojemników).	✓

OSTROŻNIE
Nie gotuj jedzenia bezpośrednio na dnie piekarnika ani na wyjmowanym dolnym ruszcie (H.2 *Codzienne użycie*).

Pojemniki plastikowe	
Specjalne pojemniki plastikowe przeznaczone do stosowania w kuchenkach mikrofalowych.[1]	✓

1. Dokładnie sprawdzić, czy pojemnik plastikowy jest przeznaczony do stosowania w średnich / wysokich temperaturach

Zastawa stołowa	
Nie stosować: • Pojemników łatwopalnych. • Folii aluminiowej.	✗

OSTRZEŻENIE
Ryzyko wystąpienia pożaru.

Pozostałe przyrządy	
Kurek uszczelniający, etykieta	✗
Zastawa stołowa	✗
Czujnik temperatury	✗

OSTROŻNIE
Podczas podgrzewania w kuchence nie mogą znajdować się żadne przybory kuchenne.

F OPIS URZĄDZENIA

F.1 Wstęp

W porównaniu z tradycyjnymi piekarnikami, to urządzenie znacznie skraca czas gotowania bez pogorszenia jakości.

Ustawianie i przechowywanie parametrów przepisów jest bardzo proste. Można zapisać dużą liczbę przepisów.

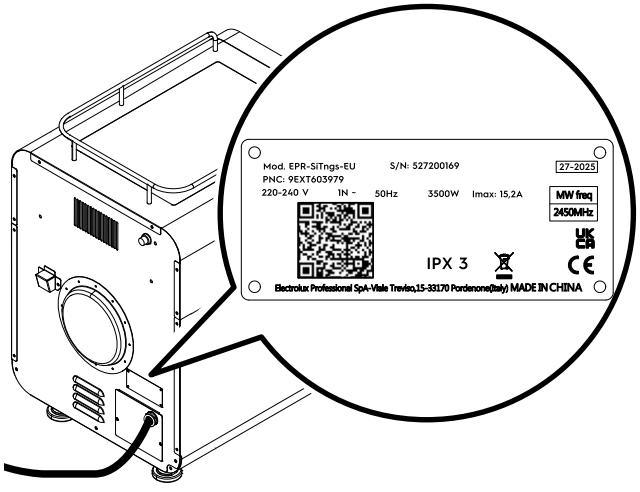
Dla każdego przepisu można ustawić do 10 etapów gotowania.

Każdy etap pozwala dostosować czas, temperaturę, prędkość wentylatora i moc mikrofal, co umożliwia łączenie różnych faz w celu osiągnięcia optymalnych rezultatów gotowania.

F.2 Położenie tabliczki znamionowej

Tabliczka znamionowa znajduje się na tylnym panelu urządzenia.

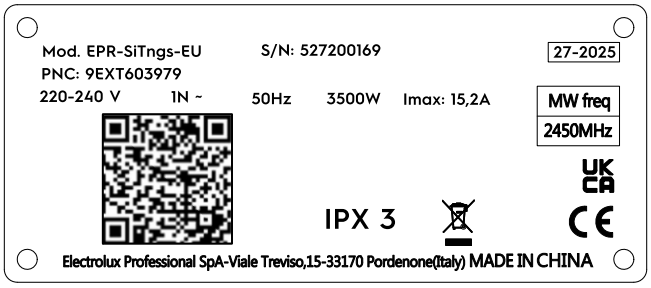
WAŻNE
Kontaktując się z Działem Obsługi Klienta lub producentem (np. podczas zamawiania części zamiennych), podaj dane z tabliczki znamionowej.



F.3 Dane identyfikacyjne urządzenia i producenta

Tabliczka znamionowa zawiera informacje na temat produktu oraz jego dane techniczne.

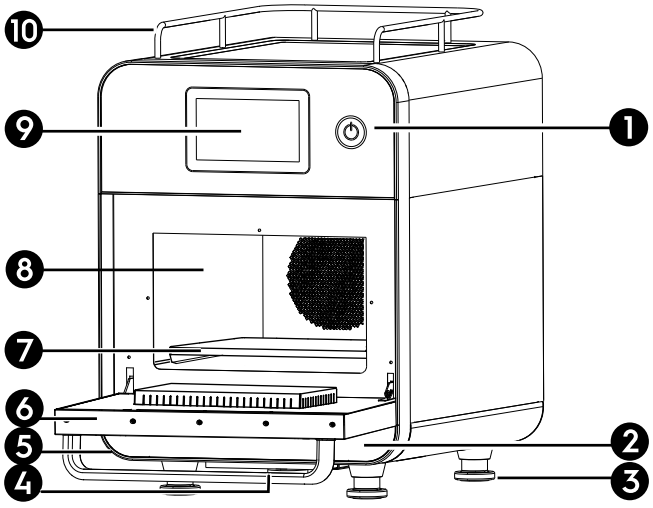
Poniżej znajduje się przykładowa tabliczka znamionowa urządzenia:



Poniżej podano znaczenie poszczególnych oznaczeń:

Mod.	Opis handlowy
PNC	Numer produktu
S/N	Numer seryjny
V	Napięcie zasilania
Hz	Częstotliwość zasilania
kW	Maks. moc pobierana
A	Prąd pobierany
MW freq	Częstotliwość mikrofal
	WEEE Symbol
IPX3	Klasa ochrony przed wnikaniem pyłu i wody

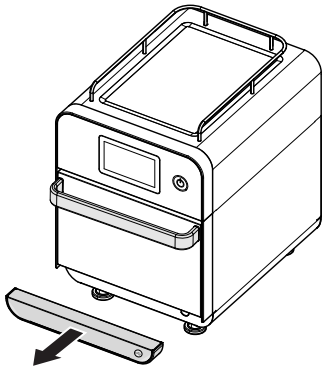
F.4 Widok produktu



❶	Włącznik zasilania
❷	USB port UWAGA! Aby uzyskać dostęp do portu USB, zdejmij panel dolny.
❸	Regulowane nóżki
❹	Wlot filtra powietrza
❺	Obsługa drzwiczek
❻	Drzwi
❼	Wyjmowana dolna półka
❽	Komora kuchenki
❾	Ekran dotykowy
❿	Górna prowadnica projektowa

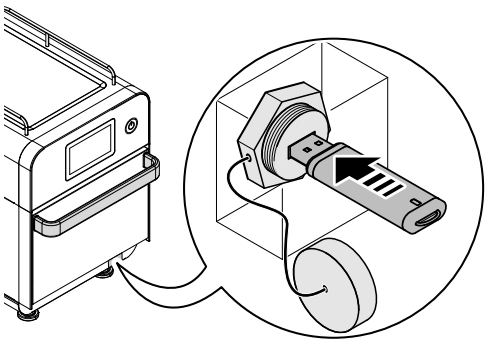
F.4.1 Port USB

1. Zdejmij panel przedni portu USB z dolnej części urządzenia.



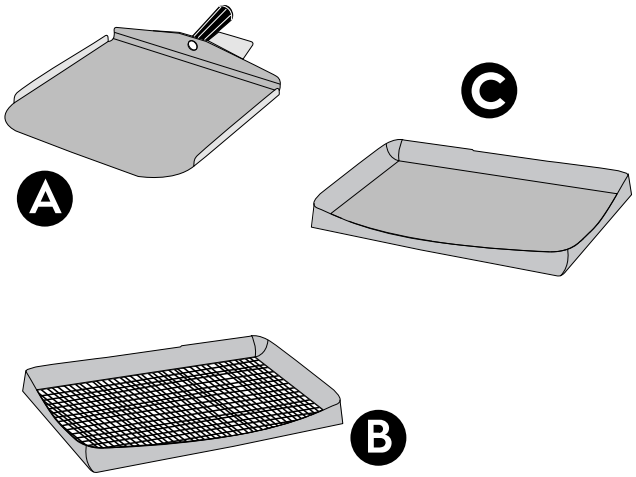
UWAGA!
Panel jest zablokowany magnesami i zaciskami.

2. Usuń osłonkę przeciwkurzową USB. Obróć osłonkę w kierunku przeciwnym do ruchu wskazówek zegara, aby otworzyć.
   Włóż pamięć USB.



WAŻNE
Upewnij się, że pamięć USB jest sformatowana w FAT32.

F.5 Dołączone akcesoria

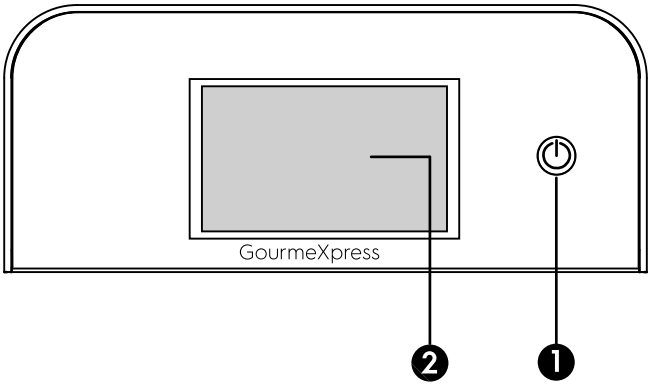


Ⓐ	Oven **shovel**[1]
Ⓑ	non-stick tray with mesh[1]
Ⓒ	non-stick tray[1]

1. Nie nadaje się do mycia w zmywarkach

WAŻNE
Łopatka do kuchenki oraz wyjmowana dolna półka nie są przeznaczone do bezpośredniego kontaktu z żywnością.

F.6 Panel sterowania



❶	Przycisk WŁ./WYŁ. Przycisk świeci na zielono = Urządzenie włączone Przycisk świeci na czerwono = Urządzenie wyłączone, ale podłączone do zasilania Przycisk nie świeci = Urządzenie wyłączone
❷	Ekran dotykowy

F.7 Ekran dotykowy

Urządzenie wykorzystuje ekran dotykowy z dotykowymi ikonami.

Dotknij ikon na ekranie, aby aktywować wymagane działania lub wyświetlić informacje dotyczące urządzenia, cyklu gotowania lub wszelkich awarii.

UWAGA!
Ten typ wyświetlacza dotykowego pozwala uruchamiać, zatrzymywać lub zmieniać niektóre ustawienia we wszystkich normalnych warunkach eksploatacji:

- dłonie w rękawiczkach;
- wilgotne lub brudne palce.

Główne ikony ekranu dotykowego

	“Touch to start / Standby mode“ ikona
	Ikona zapytania Dotknij tej ikony, aby wyświetlić numer seryjny urządzenia i wersję oprogramowania
	Ikona szczegółów cyklu
	Ikona instrukcji czyszczenia Dotknij tej ikony, aby wyświetlić instrukcje czyszczenia
	Ikona Cooling down (Chłodzenie)
	Ikona rozgrzewania lub nagrzewania

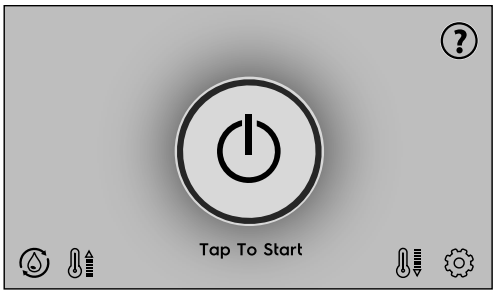
Główne ikony ekranu dotykowego (kon't.)

	Ikona Customize programme (Spersonalizuj program)
	Ikona Settings (Ustawienia)
	Ikona mikrofal
	Ikona Fan speed (Prędkość obrotów wentylatora) [*oddziaływanie*]
	Ikona Back (Powrót)
	Anuluj
	Potwierdź
	Ikona Important message (Ważny komunikat)

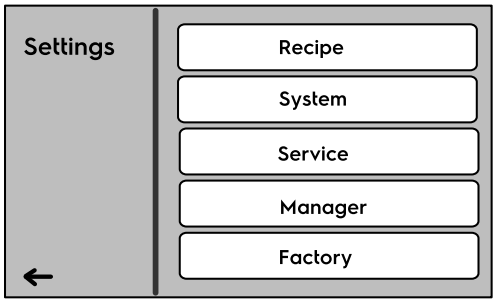
G KONFIGURACJA URZĄDZENIA

G.1 Przejdź do menu ustawień

Naciśnij przycisk ON/OF (WŁ./WYŁ.), aby włączyć urządzenie.
Poczekaj, aż wyświetli się następujący ekran.



Dotknij ikony aby wejść do menu ustawień.

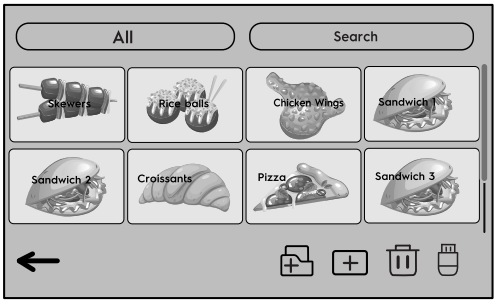


G.2 Ustawienie – menu przepisów

Dotknij przycisku “Recipe“, aby zarządzać ustawieniami przepisów.

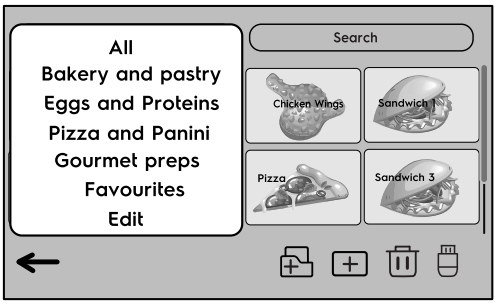


Na wyświetlaczu widoczny jest ekran główny:



Wszystkie (kategorie)

- Dotknij ikony All aby wyświetlić listę kategorii.



Wybierz “Edit“, aby zmienić nazwę każdej kategorii.

Szukaj

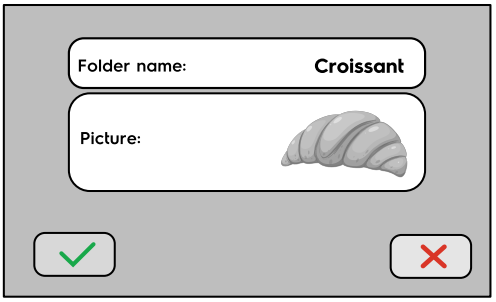
- Dotknij tej ikony Search aby wyszukać nazwę przepisu.

UWAGA!
System operacyjny piekarnika rozróżnia wielkość liter.

G.2.1 Utwórz nowy folder

Dotknij ikony aby utworzyć nowy folder.

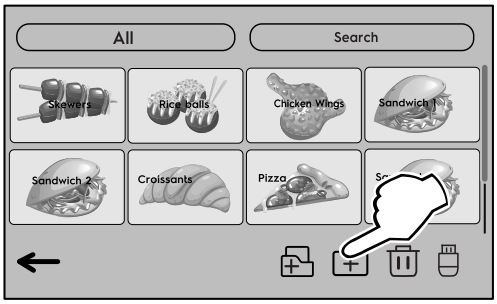
- Dotknij “Folder name“, aby wpisać nazwę nowego folderu.
- Dotknij “Picture“, aby przypisać obraz do nowego folderu.



Potwierdź wybór ikoną “Confirm“ lub dotknij ikony “Cancel“ aby wyjść bez zapisywania.

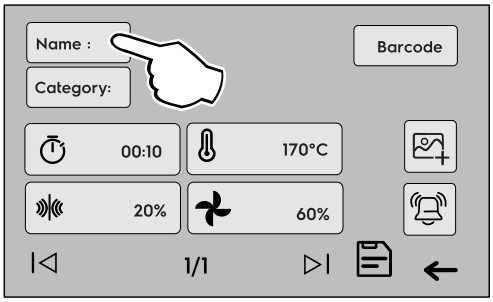
G.2.2 Utwórz nowy przepis

Dotknij ikony aby utworzyć nowy przepis.



UWAGA!

Jeśli chcesz utworzyć nowy przepis w określonym folderze, dotknij tego folderu, a po wejściu dotknij ikony ⊞.
Wyświetli się poniższy ekran.



Ikony ekranu

	Ikona czasu trwania programu
	Ikona temperatury
	Ikona mikrofal
	Ikona Fan speed (Prędkość obrotów wentylatora) [*oddziaływanie*]
	Ikona Back (Powrót)
	Ikona dodawania grafiki
	Ikona alarmu
	Ikona następnego etapu
	Ikona poprzedniego etapu
	Ikona zapisu

1. Dotknij “Name“, aby wpisać nazwę przepisu. Gdy pojawi się klawiatura, edytuj nazwę menu.

   UWAGA!
   System operacyjny piekarnika rozróżnia wielkość liter. Upewnij się, że nazwę przepisu zapisujesz zawsze w ten sam sposób.

2. Dotknij “Category“, aby przypisać przepisowi określoną kategorię.

   Wybierz jedną z poniższych:
   - Piekarnia i cukiernia
   - Jaja i produkty białkowe
   - Pizza i panini
   - Przygotowania gourmet
   - Ulubione

   Dotknij ikony folderu aby wybrać, w którym folderze ma zostać umieszczone menu .

3. Dotknij “Barcode“, aby wpisać nazwę kodu kreskowego przepisu powiązanego z nowym przepisem. Pojawi się klawiatura.

   Aby włączyć pole kodu kreskowego, parz G.5.13 *Skaner kodów kreskowych przepisu*.

UWAGA!
System operacyjny pieca rozróżnia wielkość liter. Upewnij się, że zawsze piszesz nazwę przepisu dokładnie w ten sam sposób.

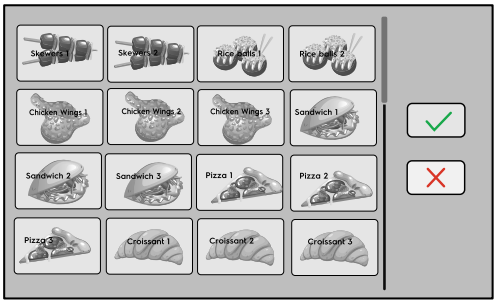
4. Możesz ustawić różne etapy w swoim przepisie: ustaw pierwszy etap gotowania.
   - Dotknij ikony aby ustawić czas gotowania (do 20 minut);
   - Dotknij ikony aby ustawić temperaturę gotowania (od 25°C do 280°C);
   - Dotknij ikony aby ustawić procent mikro fal (od 0% do 100% - każde zwiększenie o 10%).
   - Dotknij ikony aby ustawić procent nacisku wentylatora (od 10% do 100% - każde zwiększenie o 10%).

   Gdy pierwszy etap jest ustawiony, dotknij ikony ▷| aby dodać nowy etap.

   UWAGA!
   Można utworzyć do 10 etapów.

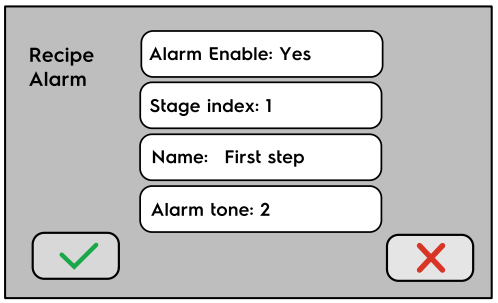
   Aby przechodzić między wszystkimi etapami gotowania, dotknij ikon |◁ lub ▷|.

4. Dotknij ikony aby przeglądać archiwum obrazów i wybrać wymagany do nowego przepisu.



   Dotknij ikony aby potwierdzić swój wybór lub dotknij ikony aby wyjść bez zapisywania.
   Aby dodać dodatkowe obrazy, zapoznaj się z częścią G.5.8 *Edytuj obraz przepisu*.

5. Dotknij ikony aby przypisać alarm do każdego etapu gotowania.
   Możesz zaprogramować do 9 różnych punktów czasowych alarmu podczas procesu gotowania, aby otrzymać powiadomienie na wyświetlaczu, że osiągnięto konkretny punkt kontrolny.
   Alarmy nie spowodują przerwy w gotowaniu. Urządzenie kontynuuje gotowanie, nawet jeśli nadal wyświetla się alarm.

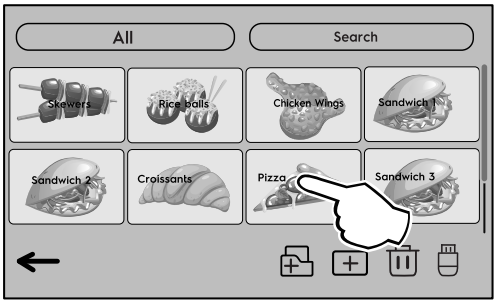


   Dotknij ikony aby potwierdzić swój wybór lub dotknij ikony aby wyjść bez zapisywania.

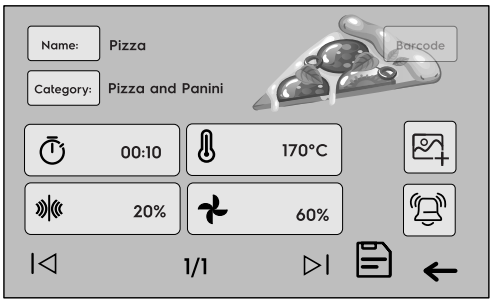
W tym menu będziesz mógł wybrać:
- włączanie/wyłączanie alarmu;
- indeks etapu;
- spersonalizowaną nazwę alarmu;
- do 4 różnych dźwięków alarmu;
- Po ustawieniu wszystkich szczegółów przepisu dotknij ikony aby zapisać ustawienia.

G.2.3 Utwórz nowy przepis z istniejącego

Z poziomu “Setting – Recipe menu“ dotknij odpowiadającego obrazka, aby przeglądać ustawienia istniejącego przepisu.



Na ekranie wyświetli się poniższe menu.



Zmień ustawienie według potrzeby, dotknij ikony aby nadpisać bieżący przepis lub zapisać go jako nowy przepis. Odniesienie: G.2.2 *Utwórz nowy przepis*.

G.2.4 Odczyt/zapis USB

Dotknij ikony aby zapisać przepis na USB lub odczytać go z USB.

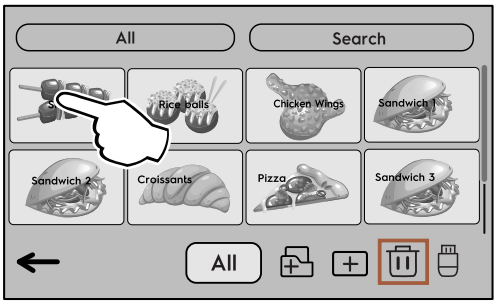
Jeśli zapomniałeś włożyć pendrive'a do portu USB, pojawi się komunikat:



Dodatkowe instrukcje znaleźć można w części F.4.1 *Port USB*.

G.2.5 Usuń przepis

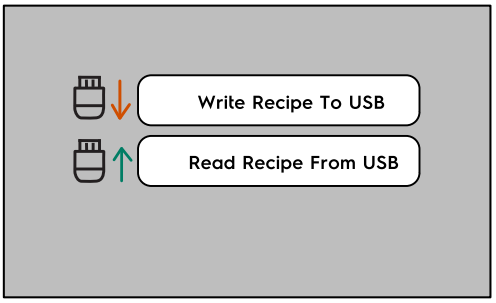
Dotknij ikony , wokół ikony pojawi się czerwone obramowanie. Następnie dotknij przepisu, który ma zostać usunięty.



Aby szybko usunąć wszystkie przepisy, dotknij przycisku “Delete“, następnie przycisku “ALL“, który pojawi się u dołu ekranu.

G.2.6 Przepis z/do pendrive USB

Dotknij ikony “USB“ aby odczytać/zapisać przepis na pendrive USB lub odczytać przepis z pendrive'a USB.



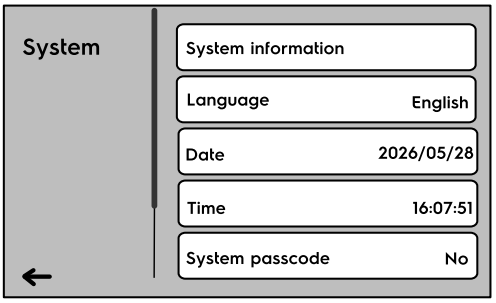
WAŻNE
Pamiętaj, aby włożyć pendrive'a do portu USB.

G.3 Ustawienia – menu System

Naciśnij przycisk “System“ (System), aby skonfigurować interfejs użytkownika.



Wyświetlacz pokazuje poniższe menu:



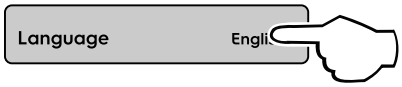
System information (Informacje o systemie)	Dane techniczne i numer seryjny urządzenia
Language (Język)	Lista wszystkich dostępnych języków
Date (Data)	Ustaw aktualną datę
Time (Godzina)	Ustaw aktualną godzinę
System Passcode (Kod dostępu do systemu)	Możliwe jest ustawienie hasła, aby wejść do menu “System“
Tryb oszczędny	Ustaw po jakim czasie urządzenie przechodzi w tryb oszczędzania energii

G.3.1 System information (Informacje o systemie)

UWAGA!
Szczegółowe informacje o urządzeniu i zainstalowanym oprogramowaniu są wykorzystywane przez technika wyłącznie w celu identyfikacji urządzenia.

G.3.2 Ustaw język

Dotknij przycisku “Language“, aby ustawić żądany język.



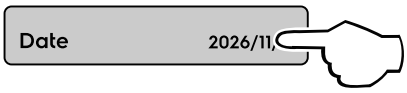
Dostępne języki to:

- AR arabski
- CN chiński
- CS czeski
- DE niemiecki
- EN angielski
- ES hiszpański
- FR French
- HE Hebrew
- HU Magyar
- ID Indonesian
- IT Italian
- JA Japanese
- MS Malay
- NL Dutch
- PL Polish
- RO Romanian
- RU Russian
- SK Slovak
- SV Swedish
- Thai
- UK Ukrainian

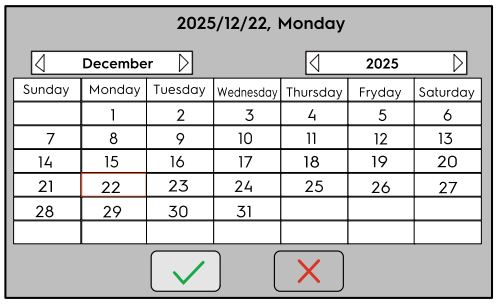
Dotknij tego przycisku wielokrotnie, aby zmienić język.
Na ekranie natychmiast wyświetli się nowe ustawienie.

G.3.3 Ustaw datę

Kliknij przycisk “Date“ (Data), aby ustawić aktualną datę.



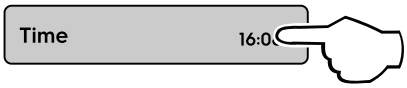
Na następnym ekranie można ustawić dzień, miesiąc, rok.



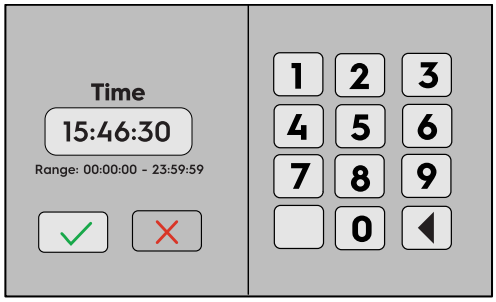
Dotknij ✓ aby potwierdzić wybór lub ✗ aby wyjść bez zapisywania.

G.3.4 Ustaw godzinę

Kliknij przycisk “Time“ (Godzina), aby ustawić aktualną godzinę.



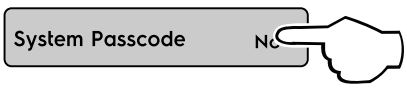
Na następnym ekranie można ustawić godziny, minuty, sekundy.



Dotknij ✓ aby potwierdzić wybór lub ✗ aby wyjść bez zapisywania.

G.3.5 Ustaw kod dostępu do systemu

Dotknij przycisku “System Passcode“, aby ustawić kod dostępu i wejść do menu “System“.

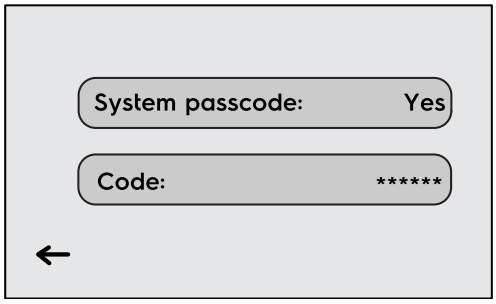


Domyślnie to ustawienie jest wyłączone.

Wybierz “Tak“, aby aktywować tę funkcję i wprowadzić kod dostępu:

- min. 1 znak;
- min. 6 znaków.

WAŻNE
Nie wprowadzaj kodu dostępu przy wybranej opcji “0“.



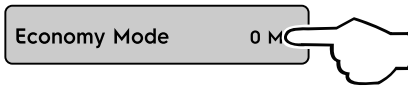
Dotknij ✓ aby potwierdzić wybór lub ✗ aby wyjść bez zapisywania.

G.3.6 Tryb ekonomiczny

Dotknij przycisku“ Tryb ekonomiczny“, aby ustawić czas po którym urządzenie przechodzi w tryb oszczędzania energii.

UWAGA!
Odliczanie rozpocznie się w momencie ostatniej interakcji z ekranem dotykowym, a nie po osiągnięciu ustawionej temperatury.

Dotknij tego przycisku wielokrotnie, aby zmienić czas opóźnienia Trybu ekonomicznego.

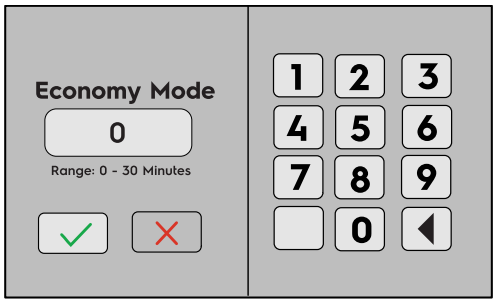


Gdy Tryb ekonomiczny jest aktywowany:

- zmniejsza się poziom jasności ekranu;

UWAGA!
Ekran nie zmniejsza jasności, jeśli wartość ustawiona w “Czas ściemniania podświetlenia“ w menu Ustawienia – Menedżer wynosi “00.00.00“.

- temperatura w komorze wraca do poziomu skonfigurowanej temperatury podgrzewania (zapoznaj się z częścią H.1.1 *Zmiana wartości temperatury podgrzewania*);



Dotknij ✓ aby potwierdzić wybór lub ✗ aby wyjść bez zapisywania.

G.4 Ustawienia – menu Serwisowe

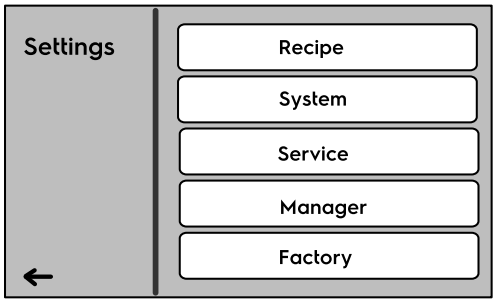
Wszelkie ustawienia części “Service menu“ (Menu serwisowe) może sprawdzać i zmieniać wyłącznie wyspecjalizowany personel.

Szczegółowe informacje znaleźć można w podręczniku serwisowym.

UWAGA!
Kod dostępu chroni menu przed nieautoryzowanym dostępem.

G.5 Ustawienia – menu Menedżera

Dotknij ikony wstecz ← aby wrócić do głównego menu ustawień.

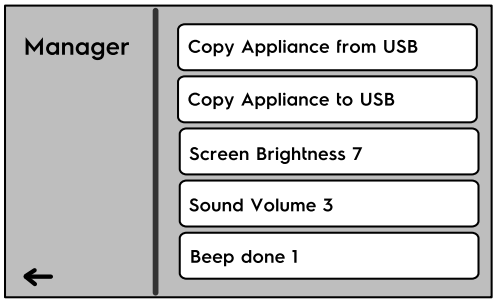


Dotknij przycisku “Menedżer“, aby ustawić parametry urządzenia.

UWAGA!
To ustawienie może być chronione hasłem.



Na wyświetlaczu pojawia się poniższe menu:



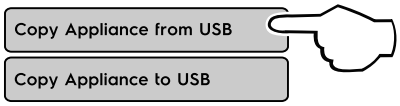
Przewiń w dół pasek nawigacji, aby wyświetlić wszystkie dostępne funkcje.

G.5.1 *Skopiuj ustawienia urządzenia z/na dysk USB.*	Kopiuj dane urządzenia **z** pendrive'a USB do piekarnika
G.5.1 *Skopiuj ustawienia urządzenia z/na dysk USB.*	Kopiuj dane urządzenia z piekarnika **na** pendrive'a USB
G.5.2 *Jasność ekranu*	Ustaw jasność ekranu
G.5.3 *Głośność dźwięku*	Ustaw głośność sygnału dźwiękowego
G.5.4 *Beep done*	Ustaw typ sygnału dźwiękowego po zakończeniu pieczenia
G.5.5 *Beep error*	Ustaw typ sygnału dźwiękowego przy błędzie lub alarmie
G.5.5.1 *Temperatura nagrzewania wstępnego*	Ustaw temperaturę nagrzewania wstępnego
G.5.6 *Czas kompensacji otwarcia drzwi*	Ustaw czas kompensacji otwarcia drzwi podczas pieczenia.
G.5.7 *Licznik gotowań produktu*	Kliknij przycisk, aby sprawdzić ile razy każdy produkt był pieczo ny
G.5.8 *Edytuj obraz przepisu*	Zmień, dodaj lub usuń obraz przepisu
G.5.9 *Hasło do przepisu*	Ustaw numeryczny kod dostępu, aby wejść do “menu Przepisów“
G.5.10 *Zarządzaj hasłem*	Ustaw numeryczny kod dostępu, aby wejść do “menu Zarządzania“
G.5.11 *Jednostka temperatury*	Ustaw jednostkę miary temperatury
G.5.12 *Przywróć ustawienia fabryczne*	Zresetuj urządzenie do poziomu domyślnych ustawień fabrycznych UWAGA! Tylko dla personelu specjalistycznego.
G.5.13 *Skaner kodów kreskowych przepisu*	Włącz czytnik kodów kreskowych, aby przywoływać przepisy
G.5.14 *Włączanie funkcji załadunku żywności*	Ustaw wyskakiwanie komunikatu “Czy piekarnik jest załadowany?“
G.5.15 *Powrót do ekranu głównego*	Ustaw powrót do głównego interfejsu po zakończeniu pieczenia.
G.5.16 *Czas przyciemnienia ekranu*	Ustaw godzinę zmniejszania jasności ekranu
G.5.17 *Pokaż szczegóły przepisu*	Ukrywaj lub wyświetlaj szczegóły gotowania w czasie cyklu gotowania
G.5.18 *Aktualizacja oprogramowania IO z USB*	Zaktualizuj bieżące oprogramowanie układowe. **UWAGA!** Do stosowania wyłącznie przez wyspecjalizowany personel
G.5.19 *Ustawienia Wi-Fi*	Ustaw parametry Wi-Fi podczas łączenia z urządzeniem IOT
G.5.20 *Serwer MQTT*	Ustaw parametry serwera.
G.5.21 *Odczytaj ustawienia sieci z USB*	Odczytaj zapisane ustawienia sieciowe z pamięci USB
G.5.22 *Zapisz ustawienia sieci na USB*	Zapisz zapisane ustawienia sieciowe na pamięci USB

G.5.1 Skopiuj ustawienia urządzenia z/na dysk USB.

Wsuń dysk USB do portu USB Instrukcje znaleźć można w F.4.1 *Port USB*.

Naciśnij odpowiedni przycisk. Poczekaj, aż wyświetli się komunikat o zakończeniu działania.

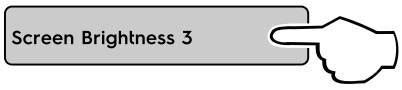


Możesz przesłać lub pobrać wszystkie ustawienia z menu “Manager “.

WAŻNE
Pamiętaj, aby włożyć pamięć USB do portu USB.

G.5.2 Jasność ekranu

Dotknij przycisku “Screen Brightness“, aby ustawić jasność ekranu.



Kliknij ten przycisk kilkukrotnie, aby zwiększyć jasność ekranu.

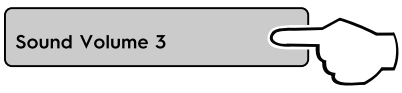
Na ekranie natychmiast wyświetli się nowe ustawienie.

Po osiągnięciu najwyższej wartości urządzenie rozpocznie ponownie od najniższej wartości.

- 1 = min.
- 7 = maks.

G.5.3 Głośność dźwięku

Dotknij przycisku “Sound Volume“, aby ustawić głośność sygnału akustycznego.



Kliknij ten przycisk kilkukrotnie, aby zwiększyć głośność sygnału dźwiękowego.

Sygnał akustyczny rozbrzmiewa natychmiast z nowymi ustawieniami.

Po osiągnięciu najwyższej wartości urządzenie rozpocznie ponownie od najniższej wartości.

- 1 = min.

- 7 = maks.

G.5.4 Beep done

Dotknij przycisku “Bip done“, aby wybrać rodzaj sygnału dźwiękowego, który rozbrzmi po zakończeniu gotowania.



Dotykaj tego przycisku wielokrotnie, aby zmieniać rodzaj sygnału.

Gdy dojdziesz do ostatniego typu, zaczyna się ponownie od pierwszego .

G.5.5 Beep error

Dotknij przycisku “Bip error“, aby ustawić rodzaj dźwięku używanego przy zdarzeniach alarmowych.

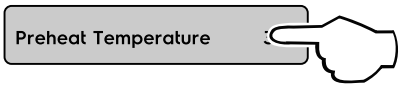


Kliknij ten przycisk kilkukrotnie, aby zmienić rodzaj dźwięku alarmu.

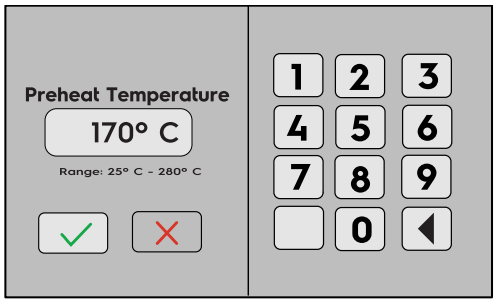
Po osiągnięciu ostatniego dźwięku urządzenie rozpocznie ponownie od pierwszego.

G.5.5.1 Temperatura nagrzewania wstępnego

Dotknij przycisku “Preheat temperature“, aby ustawić temperaturę nagrzewania wstępnego..

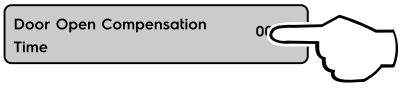


Zakres wynosi 25 – 280 °C. Wartość domyślna wynosi 170°C

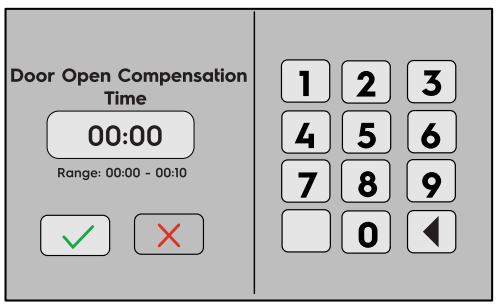


G.5.6 Czas kompensacji otwarcia drzwi

Dotknij przycisku “Door Open Compensation Time“, aby dodać dodatkowy czas do trwania cyklu, by zrekompensować czas otwarcia drzwi piekarnika.



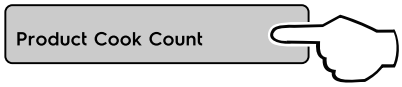
- Wprowadź parametr od “0“ do “10“;
- Za każdym razem, gdy drzwi są otwarte podczas cyklu gotowania, urządzenie liczy liczbę sekund i mnoży je przez wartość ustawioną w tym parametrze;
- Całkowita wartość zostanie dodana do całkowitego czasu gotowania.

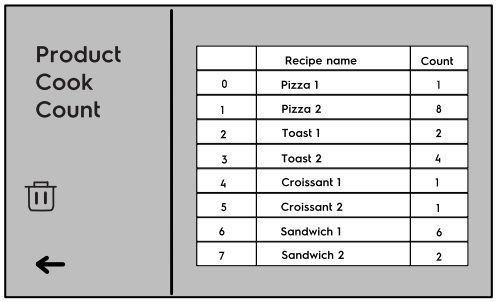


Wartość domyślna to “0“.

G.5.7 Licznik gotowań produktu

Dotknij przycisku “Product cook count“, aby sprawdzić liczbę razy, jakie każdy produkt był gotowany.





Dotknij 🗑 jeśli chcesz usunąć wszystkie liczniki gotowań

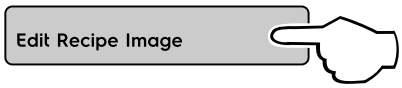
G.5.8 Edytuj obraz przepisu

Kliknij przycisk “Edit Recipe image“ (Edytuj obraz przepisu), aby dodać lub usunąć obrazy przepisu.

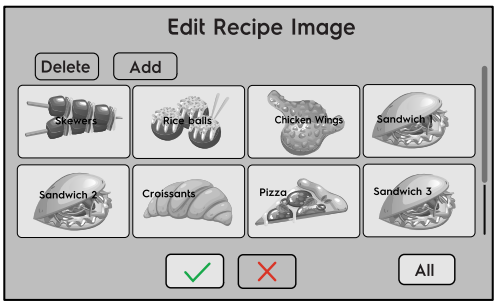
UWAGA!
Obrazy muszą spełniać następujące wymagania:

- Format pliku musi być PNG;
- Rozmiar pliku nie może przekraczać 250 kilobajtów (KB);
- Podczas wpisywania nazwy używaj tylko angielskich liter lub cyfr. Nie wolno używać spacji ani znaków specjalnych, z wyjątkiem podkreślenia“_“ ;
- Długość nazwy nie może przekraczać 25 znaków;
- Zalecana rozdzielczość to maksymalnie 474 piksele szerokości i 316 pikseli wysokości.

WAŻNE
Nowe obrazy należy zapisać na pustej pamięci USB.



Wyświetli się poniższy ekran.



Przycisk Usuń

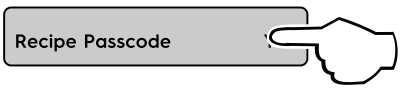
- Kliknij ramkę obrazu, aby ją wybrać, lub naciśnij przycisk “**ALL**“ (WSZYSTKIE), aby wybrać wszystkie zapisane obrazy;
- po wybraniu ramka obrazu zmieni kolor na zielony;
- Dotknij ✓ aby potwierdzić wybór lub dotknij ✗ aby wyjść bez zapisywania.

Przycisk Dodaj

- Włóż pamięć USB z nowymi obrazami do portu USB (F.4.1 *Port USB*).
  Dotknij przycisku “**Add**“ na ekranie “Edit Recipe Image“.
- Poczekaj, aż wyświetli się komunikat o zakończeniu działania.

G.5.9 Hasło do przepisu

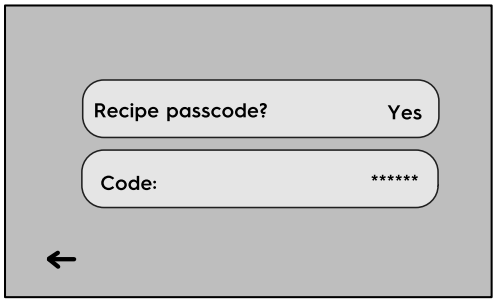
Naciśnij przycisk “Recipe Passcode“ (Kod dostępu do przepisu), aby ustawić kod dostępu do menu “Recipe Setting“ (Ustawienia przepisu).



Domyślnie ta funkcja jest wyłączona. Wybierz “Yes“, aby ją aktywować i wprowadź hasło:

- min. 1 znak;
- min. 6 znaków.

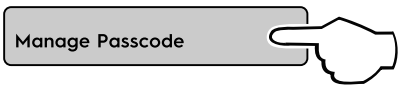
WAŻNE
Nie wprowadzaj kodu dostępu przy wybranej opcji “0“.



Dotknij aby potwierdzić wybór lub aby wyjść bez zapisywania.

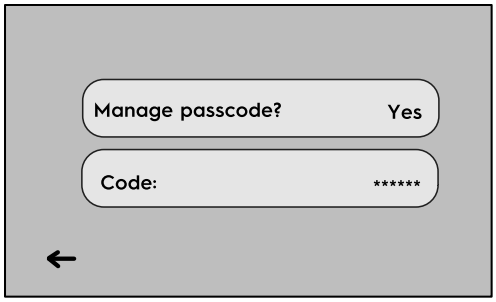
G.5.10 Zarządzaj hasłem

Dotknij przycisku “Manage Passcode“, aby ustawić hasło umożliwiające wejście do “Manage Menu“.



- Domyślnie ta funkcja jest wyłączona. Wybierz “Yes“, aby ją włączyć;
- wprowadź kod dostępu:
  - min. 1 znak;
  - min. 6 znaków.

WAŻNE
Nie wprowadzaj kodu dostępu przy wybranej opcji “0“.



Dotknij aby potwierdzić wybór lub aby wyjść bez zapisywania.

G.5.11 Jednostka temperatury

Kliknij przycisk “Temperature Unit“ (Jednostka temperatury), aby skonfigurować ustawienia ℃ (skala Celsjusza) lub ℉ (skala Farenheita).



G.5.12 Przywróć ustawienia fabryczne

Kliknij przycisk “Restore Factory Default“ (Przywróć domyślne ustawienia fabryczne), aby przywrócić domyślne ustawienia fabryczne.

WAŻNE
Tę operację może wykonywać wyłącznie wyspecjalizowany personel.
Podjęcie nieprawidłowych czynności może zagrozić prawidłowemu działaniu urządzenia.

UWAGA!
Szczegółowe informacje znaleźć można w podręczniku serwisowym.

G.5.13 Skaner kodów kreskowych przepisu

Dotknij przycisku “Recipe Barcode Scanner“, aby włączyć lub wyłączyć opcję przywoływania przepisu przez odczytanie kodu kreskowego przy użyciu skanera kodów kreskowych.



UWAGA!

- Tworząc nowy przepis w “Setting - Recipe menu“, upewnij się, że zapisujesz go z wypełnionym polem kod kreskowy.
- W przypadku klawiatury urządzenia na ekranie oraz kodu kreskowego rozróżniana jest wielkość liter.
- Aby włączyć tę funkcję, włóż dysk Bluetooth USB skanera kodów kreskowych do portu USB. Instrukcje znaleźć można w F.4.1 *Port USB*.

G.5.14 Włączanie funkcji załadunku żywności

Dotknij przycisku “Load Food Enable “, aby aktywować lub dezaktywować alarm ostrzegawczy z prośbą o potwierdzenie, że komora pieca nie jest pusta.

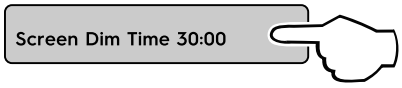
WAŻNE
Gdy skaner kodów kreskowych przepisów jest włączony (Yes), opcja Load Food Enable **musi być także włączona** (Yes).

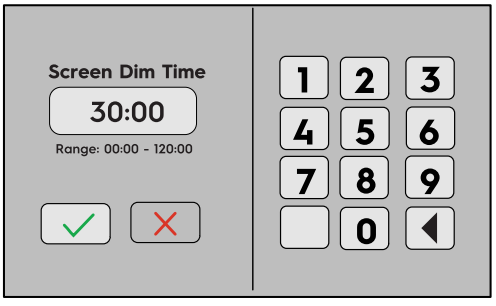
G.5.15 Powrót do ekranu głównego

Aktywuj tę funkcję (Yes), aby po zakończeniu pieczenia wrócić do interfejsu głównego. Jeśli ta funkcja nie jest aktywna (No), system powróci do folderu z przepisami, z którego wybrano przepis.

G.5.16 Czas przyciemnienia ekranu

Dotknij przycisku “Screen Dim Time“, aby ustawić czas przyciemnienia podświetlenia wyświetlacza (tj. po ilu minutach wyświetlacz zmniejszy swoją jasność).



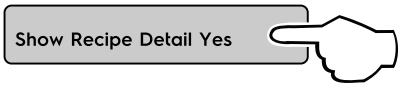


Wprowadź żądaną wartość. Zakres wartości wynosi od 0 do 120 minut. Domyślnie funkcja ta ustawiona jest na zero.

Dotknij , aby potwierdzić wybór lub aby wyjść bez zapisywania.

G.5.17 Pokaż szczegóły przepisu

Dotknij przycisku “Show Recipe Details“, aby włączyć lub wyłączyć opcję przeglądania i, w razie potrzeby, edycji szczegółów przepisu na początku cyklu pieczenia.



Wyświetlane szczegóły to:
- łączny czas;
- temperatura gotowania;
- procenty mocy mikrofal i nadmuchu dla każdego etapu pieczenia.

UWAGA!
Przed rozpoczęciem cyklu pieczenia możesz zmienić ustawienia programu i uruchomić program z nowymi wartościami, pod warunkiem że “Show recipe details“ w “Settings – Manager menu“ jest włączone (zobacz “Show Recipe Details“).
Należy pamiętać, że nowe ustawienia przepisu nie wpłyną na oryginalny przepis!

G.5.18 Aktualizacja oprogramowania IO z USB

Dotknij przycisku “IO Firmware Update from USB“, aby zaktualizować oprogramowanie urządzenia.

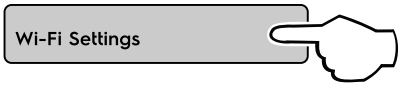
WAŻNE
Tę operację może wykonywać wyłącznie wyspecjalizowany personel.
Podjęcie nieprawidłowych czynności może zagrozić prawidłowemu działaniu urządzenia.



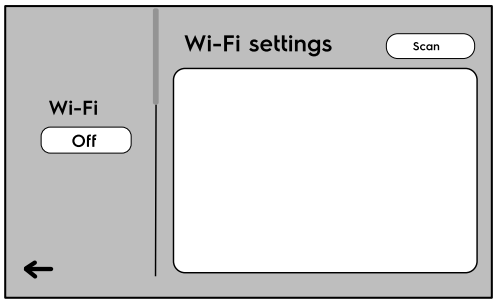
UWAGA!
Jest to złożona procedura, która może zagrozić prawidłowemu działaniu urządzenia, dlatego zalecamy postępowanie zgodnie z instrukcjami zawartymi w Biuletynie Technicznym wydanym przez Dział Serwisowy.

G.5.19 Ustawienia Wi-Fi

Dotknij przycisku “Wi-Fi Settings“, aby ustawić parametry Wi-Fi podczas łączenia się z urządzeniem IOT.

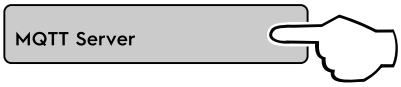


Domyślnie funkcja ta jest wyłączona.



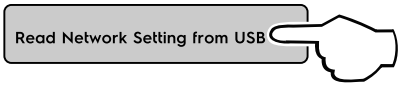
G.5.20 Serwer MQTT

Dotknij przycisku “MQTT Server“, aby ustawić parametry serwera podczas łączenia się z urządzeniem IOT.



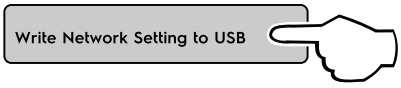
G.5.21 Odczytaj ustawienia sieci z USB

Dotknij przycisku “Read Network Setting from USB“, aby odczytać zapisane ustawienia sieci z pendrive'a USB.



G.5.22 Zapisz ustawienia sieci na USB

Dotknij przycisku “Write Network Setting to USB“, aby zachować bieżące ustawienia sieci na pendrive'ie USB.



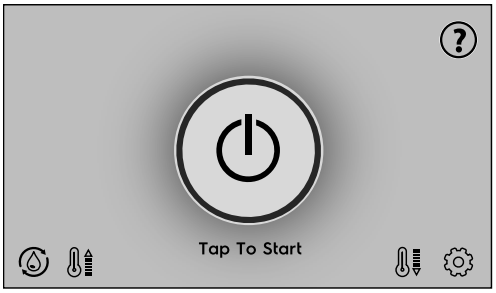
G.6 Ustawienia – menu fabryczne

UWAGA!
To menu jest chronione kodem hasła przed nieautoryzowanym dostępem.

H DZIAŁANIE

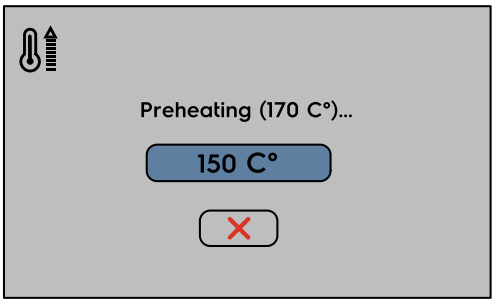
H.1 Uruchamianie

- Sprawdź, czy poniższe komponenty znajdują się w odpowiedniej pozycji.
  - “removable bottom rack“ (wyjmowana dolna półka);
  - “air filter inlet“ (wlot filtra powietrza);
- Dotknij przycisku On/Off ⏻ na panelu sterowania.
- Zintegrowana lampka kontrolna na przycisku On/Off zapala się na zielono, wskazując, że urządzenie jest zasilane.
  Urządzenie wgrywa system operacyjny.
- Gdy wyświetla się poniższy ekran, urządzenie jest gotowe do użycia.

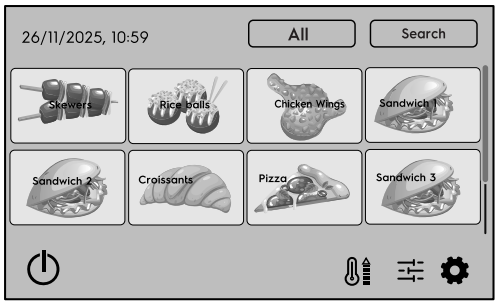


?	Dotknij tej ikony, aby wyświetlić numer seryjny urządzenia oraz wersję zainstalowanego oprogramowania.
	Dotknij tej ikony, aby wyświetlić instrukcje czyszczenia.
	Naciśnij i przytrzymaj tę ikonę przez kilka sekund, aby dostosować temperaturę nagrzewania.
	Dotknij tej ikony, aby sprawdzić aktualną temperaturę komory. Pojawi się po lewej stronie ikony przez kilka sekund.
	Dotknij tej ikony, aby wejść w ustawienia systemu.

- Jeśli piec jest zimny, faza wstępnego nagrzewania rozpoczyna się, aby podgrzać urządzenie do ustawionej temperatury nagrzewania.
  Wartość na w kolorowym pasku pokazuje aktualną temperaturę komory.



- Gdy temperatura komory osiągnie ustawioną wartość, rozbrzmiewa krótki dźwięk i wyświetlacz pokaże ekran główny.



H.1.1 Zmiana wartości temperatury podgrzewania

Przytrzymaj przez kilka sekund ikonę nagrzewania wstępnego i wprowadź żądaną wartość temperatury.

Potwierdź wybór ikoną “Confirm“ lub dotknij ikony “Cancel“, aby wyjść bez zapisywania.

UWAGA!
Wartość nagrzewania może być chroniona hasłem.

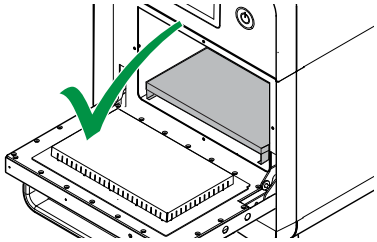
H.2 Codzienne użycie

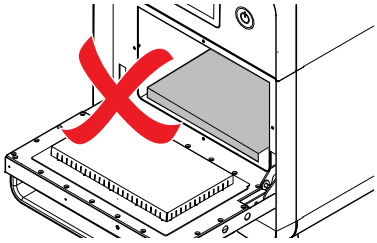
WAŻNE
Przed rozpoczęciem korzystania z urządzenia zapoznaj się z rozdziałem H.1 *Uruchamianie*.

1. Otwórz drzwiczki.
2. Umieść żywność przygotowaną do gotowania na tacy o nieprzywierającej strukturze.
3. Za pomocą łopatki do kuchenki umieść tacę na dolnej półce.

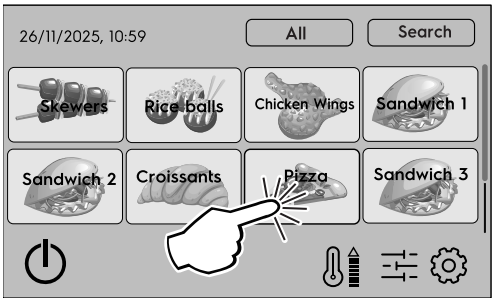
WAŻNE
Upewnij się, że wyjmowany dolny ruszt znajduje się we właściwej pozycji wewnątrz pieca. Nieprawidłowe ustawienie może wpłynąć na wyniki pieczenia.

WAŻNE
Zalecamy, aby nie umieszczać żywności bezpośrednio na dolnej półce, ponieważ jej powierzchnia może z czasem ulec pogorszeniu. Zawsze należy używać odpowiednich pojemników lub papieru do pieczenia (wszystkie akcesoria można sprawdzić w karcie danych urządzenia).



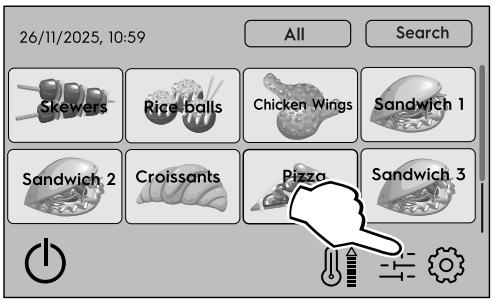


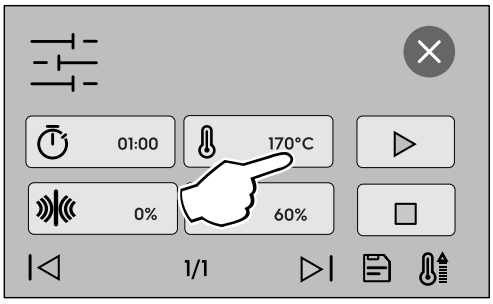
4. Zamknij drzwiczki i wybierz przepis z listy.



All	Dotknij tej ikony, aby otworzyć menu rozwijane z listą kategorii. Użyj tej listy, aby łatwo znaleźć zapisane przepisy.
Search	Użyj jej, aby z łatwością znaleźć zapisane przepisy, wpisując nazwę przepisu. UWAGA! System operacyjny pieca rozróżnia wielkość liter.
	Dotknij tej ikony, aby zmodyfikować istniejące przepisy lub ustawić nowe.
	Dotknij tej ikony, aby sprawdzić aktualną temperaturę komory. Aktualna temperatura komory pojawi się po lewej stronie ikony przez kilka sekund.
	Dotknij tej ikony, aby wejść w ustawienia systemu

UWAGA!
Przed rozpoczęciem cyklu gotowania możesz zmienić ustawienia programu i uruchomić program z nowymi wartościami, pod warunkiem że “Show recipe details“ w “Settings – manager menu“ jest włączone (zob. “Show Recipe Details“).
Należy pamiętać, że nowe ustawienia przepisu nie wpłyną na oryginalny przepis!





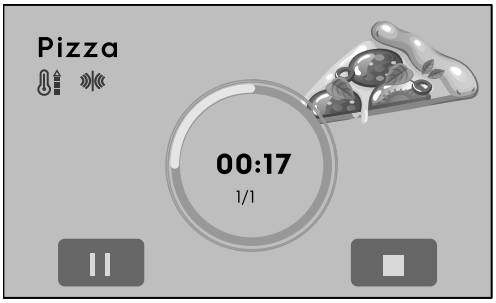
Po zmodyfikowaniu ustawień cyklu dotknij ikony ▶ aby rozpocząć cykl gotowania.

UWAGA!
Przepisy mogą być chronione hasłem.

5. Pojawia się alarm ostrzegawczy proszący o potwierdzenie, że komora piekarnika nie jest pusta.
   Potwierdź ikoną ✓ aby kontynuować cykl gotowania lub dotknij ikony ✕ aby zakończyć.



- Pojawi się animowany pasek i rozpocznie się odliczanie pozostałego czasu gotowania.



UWAGA!
Jeśli ikona “Preheat“ zmieni kolor na pomarańczowy, oznacza to, że elementy grzewcze pracują, aby osiągnąć lub utrzymać żądaną temperaturę gotowania.

- Dotknij ikony “Pause“ ⏸ aby wstrzymać bieżący cykl gotowania.
- Dotknij ikony “Stop“ ■ aby przerwać bieżący cykl gotowania.

6. Po zakończeniu fazy gotowania wyświetlacz pokazuje następującą wiadomość. Potwierdź zakończenie gotowania. Wyświetlacz powróci do ekranu głównego.



H.2.1 Częste komunikaty ostrzegawcze

Otwarte drzwiczki

- Jeśli drzwi zostaną otwarte podczas fazy gotowania lub nagrzewania, wyświetlacz pokaże następujący ekran:



- Po zamknięciu drzwiczek komunikat znika.

WAŻNE
Ten sam komunikat pojawia się także, gdy zamknięcie drzwiczek jest utrudnione z powodu blokującego je przedmiotu lub brudu.
Usuń przeszkodę lub wyczyść zabrudzoną powierzchnię.

Temperatura kuchenki nie jest gotowa

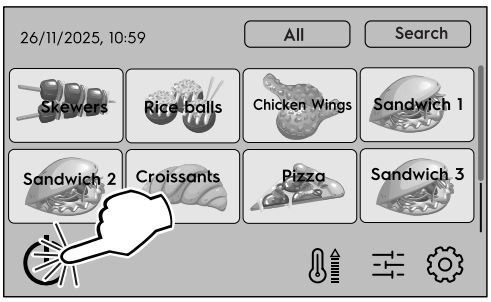
- Jeśli aktualna temperatura w komorze nie osiągnęła temperatury ustawionej w przepisie, wyświetlacz pokaże:



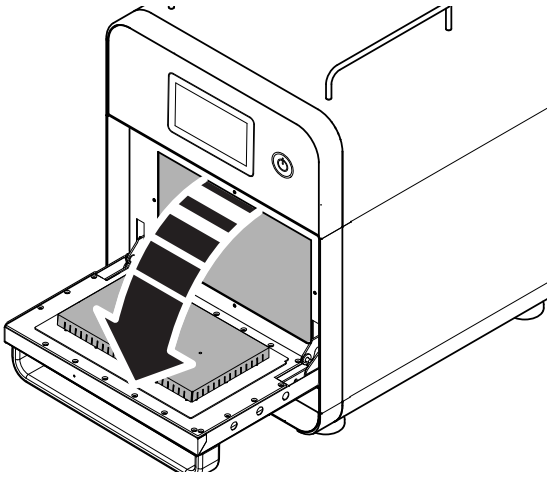
- Dotknij ikony ✓ aby kontynuować cykl gotowania lub ikony ✕ aby zakończyć i wrócić do ekranu uruchamiania przepisu.

H.3 Wyłączanie urządzenia

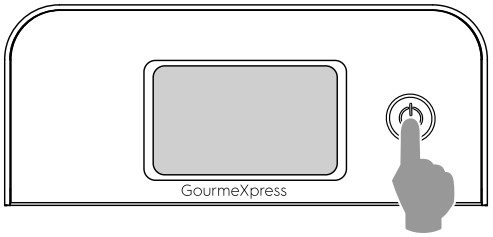
1. W menu głównym przytrzymaj ikonę “Shutdown“ ⏻ przez 3 sekundy. Urządzenie rozpoczyna fazę szybkiego chłodzenia.



2. Otwórz drzwi piekarnika. Poczekaj około 15 minut na zakończenie fazy chłodzenia.



3. Dotknij przycisku On/Off, aby wyłączyć urządzenie.



I CZYSZCZENIE URZĄDZENIA

OSTRZEŻENIE

Patrz “*OSTRZEŻENIA ORAZ INFORMACJE DOTYCZĄCE BEZPIECZEŃSTWA*“.

I.1 Wprowadzenie do czyszczenia

OSTRZEŻENIE

Podczas pracy przy gorących częściach należy zawsze stosować rękawice odporne na działanie wysokiej temperatury.

Aby zmniejszyć wpływ na środowisko zanieczyszczeń, zaleca się czyszczenie wnętrza urządzenia produktem S05 Multipurpose Degreaser[2] lub S02 Degreaser[3], który zawiera łatwo biodegradowalne środki powierzchniowo czynne.

OSTROŻNIE

- Do czyszczenia nie należy używać detergentów na bazie rozpuszczalników (np. trichloroetylenu) ani proszków ściernych.
- Do czyszczenia urządzenia nie należy stosować produktów chemicznych takich jak podchloryn sodu (wybielacz), kwas solny (kwas chlorowodorowy) lub innych kwasów.

  Powyższych produktów nie należy również stosować do czyszczenia stref w pobliżu urządzenia, ponieważ ich opary mogą prowadzić do powstania uszkodzeń.
- Do czyszczenia nie należy używać szczotek stalowych, wełny stalowej, ściereczek miedzianych, produktów na bazie piasku lub podobnych.
- W celu uniknięcia uszkodzenia tac i górnej płyty oddziaływania nie należy ich czyścić za pomocą żyletki lub metalowych narzędzi.
- Nie wymuszaj otwierania drzwi, ponieważ może to uszkodzić zawiasy.

2. You can order it with the reference code 0S3257.
3. You can order it with the reference code 0S2882.

OSTRZEŻENIE

Podczas stosowania środków chemicznych należy przestrzegać wskazówek bezpieczeństwa i zaleceń dotyczących dozowania, które są wydrukowane na opakowaniu. Informacje na temat postępowania z produktami chemicznymi znajdują się w rozdziale A.2 *Sprzęt ochrony osobistej*.

WAŻNE

- Tłuszcze i osady węgla są wypalane przez mikrofale w czasie pracy urządzenia. Wszystkie okruchy i resztki potraw wymagają jednak ręcznego usunięcia! Ryzyko porażenia prądem!
- Nie wolno zanurzać przewodu zasilającego, wtyczek i urządzenia w wodzie.

I.2 Czyszczenie urządzenia

Kuchenka ulega zabrudzeniom przy każdym gotowaniu: rodzaj i miejsce zabrudzenia kuchenki zależą od wielu czynników. Poniżej znajdują się informacje o miejscu występowania części, które należy czyścić oraz o zalecanej częstotliwości czyszczenia.

I.3 Czyszczenie obudowy

UWAGA!
Najłatwiej jest usuwać zabrudzenia bezpośrednio po ich uformowaniu.

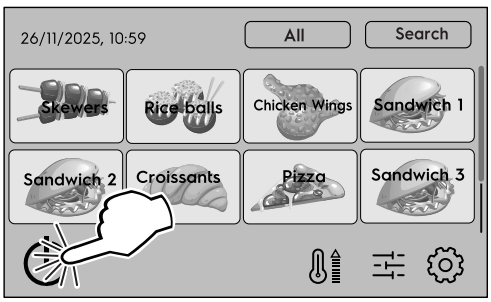
Czyść zewnętrzne powierzchnie i uchwyt używając ciepłej wody, miękkiej ściereczki z mikrofibry (0S1779) lub gąbki oraz S05 Multipurpose Degreaser (0S3257). Dokładnie spłucz i osusz powierzchnie.

I.4 Czyszczenie codzienne

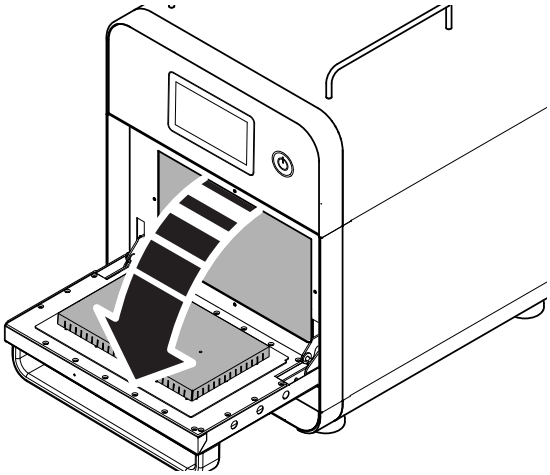
OSTRZEŻENIE

Patrz "*Sprzęt ochrony osobistej*".

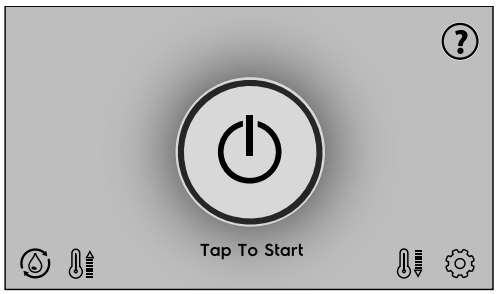
1. Kuchenkę utrzymuj w stanie bezczynności.
2. Dotknij ikony "Shutdown" ⏻ przez 3 sekundy. Urządzenie rozpoczyna fazę szybkiego chłodzenia.



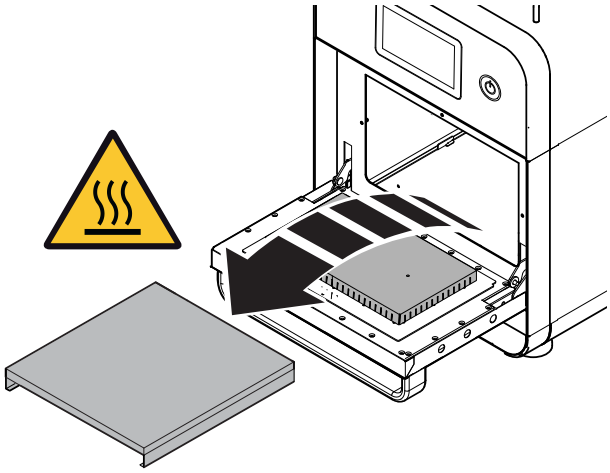
3. Otwórz drzwiczki kuchenki.



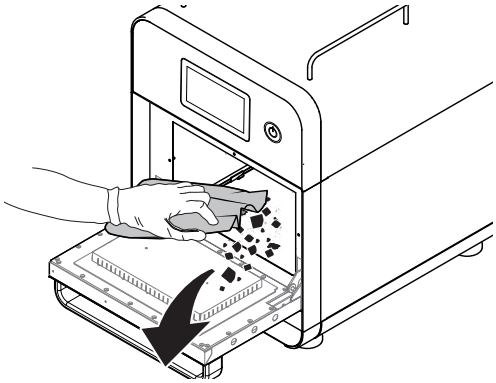
- Poczekaj około 15 minut na zakończenie etapu schładzania.
- Po osiągnięciu temperatury 70°C automatycznie wyświetli się poniższy ekran.



4. Naciśnij przycisk WŁ./WYŁ., aby wyłączyć urządzenie (zapoznaj się z częścią F.6 *Panel sterowania*).
5. Odłącz urządzenie od zasilania i ostrożnie odłącz przewód zasilający, jeśli jest podłączony.
6. Wyjmij wyjmowaną dolną półkę.

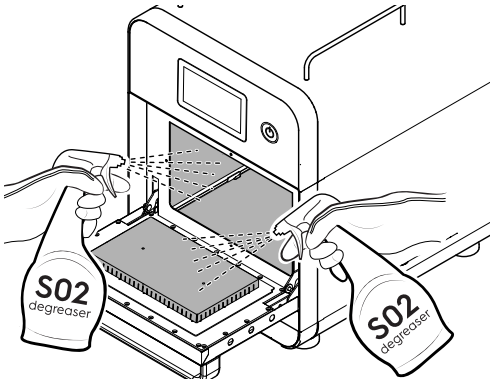


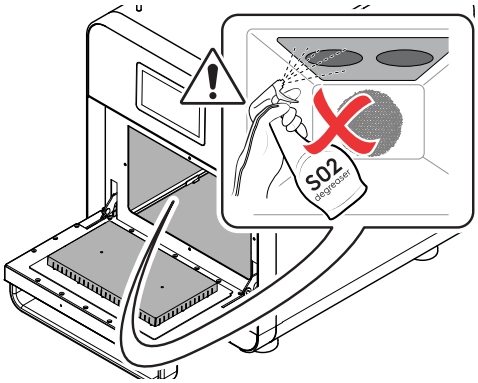
7. Usuń wszelkie pozostałości ze strefy gotowania.



8. Rozpyl środek odtłuszczający S02 w całej komorze gotowania oraz na wewnętrznej stronie drzwiczek.

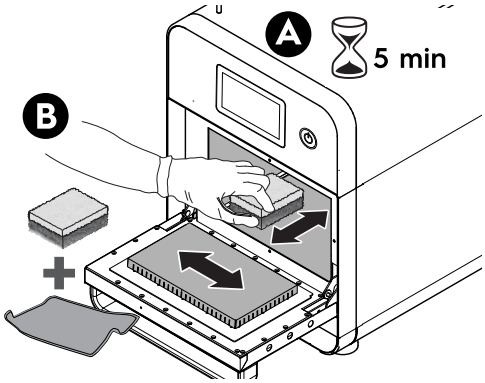
UWAGA!
Aby zmaksymalizować efekt czyszczenia, rozpyl środek odtłuszczający, gdy temperatura urządzenia wynosi około 50°C.





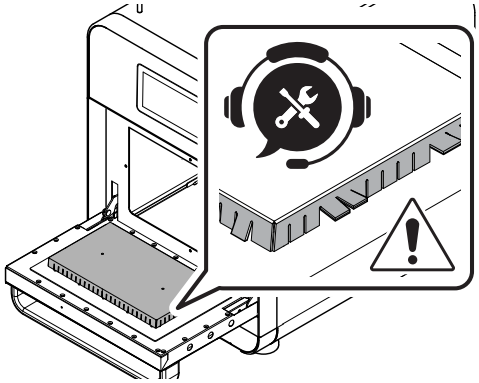
OSTROŻNIE
Nigdy nie rozpylaj środka odtłuszczającego S02 bezpośrednio na górną płytę oddziaływania.

9. Pozostaw na 5 minut i wyszoruj powierzchnię ze stali nierdzewnej przy użyciu gąbki polerskiej.



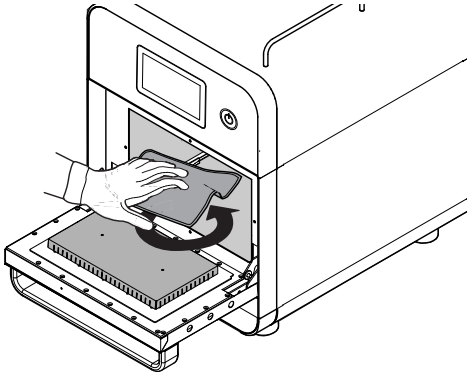
WAŻNE
Nie wymuszaj otwierania drzwi, ponieważ może to uszkodzić zawiasy.

WAŻNE
Nie odkształć blaszek blokujących wewnętrznej części drzwiczek.

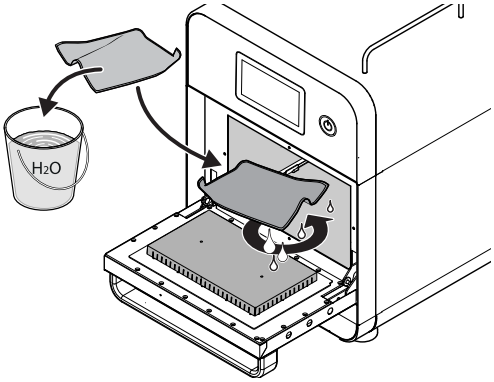


OSTROŻNIE
W przypadku ich deformacji należy zaprzestać używania urządzenia i skontaktować się z Działem Obsługi Klienta.

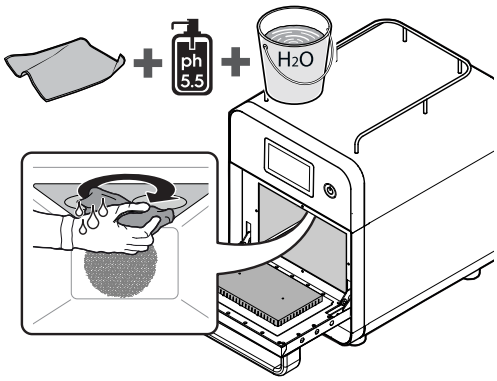
10. Przetrzyj wilgotną ściereczką, aby usunąć pozostałości detergentu i brudu.



11. Przetrzyj czystą, wilgotną ściereczką z wodą.

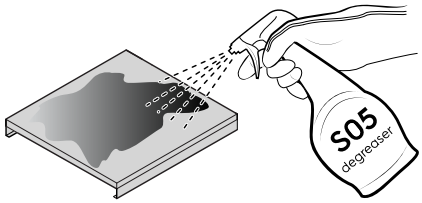


12. Górną płytę oddziaływania czyść wyłącznie wilgotną ściereczką z mydłem o neutralnym pH.

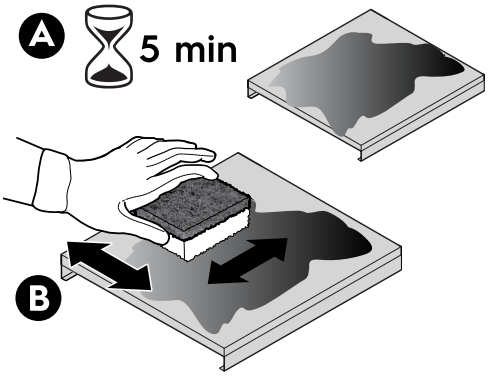


I.4.1 Wyjmowana dolna półka

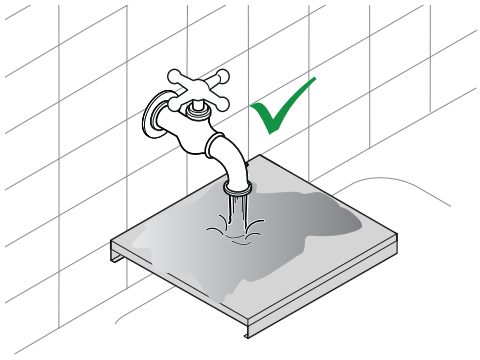
1. Spryskaj odtłuszczacz S05 na wyjmowany dolny ruszt.



2. Pozostaw do namoczenia przez 5 minut i wyszoruj powierzchnię gąbką z materiałem ściernym.



3. Dokładnie spłucz dużą ilością świeżej wody.

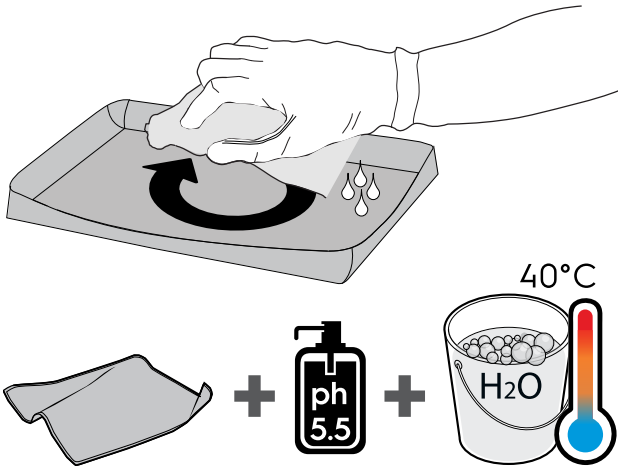


I.4.2 Czyszczenie tac z powłoką zapobiegającą przywieraniu

WAŻNE
Materiał, z którego wykonana jest powłoka tac, jest łatwy do czyszczenia, ale trwałość tac zależy w dużej mierze od sposobu ich użytkowania i czyszczenia.

1. Przetrzyj tace wilgotną, miękką, bawełnianą ściereczką (lub ręcznikiem do naczyń) zwilżoną ciepłą wodą z dodatkiem neutralnego detergentu.

OSTROŻNIE
Do usuwania tłuszczu i przypalonych resztek żywności nie stosować myjek do szorowania, skrobaków ani żadnych twardych szczotek.

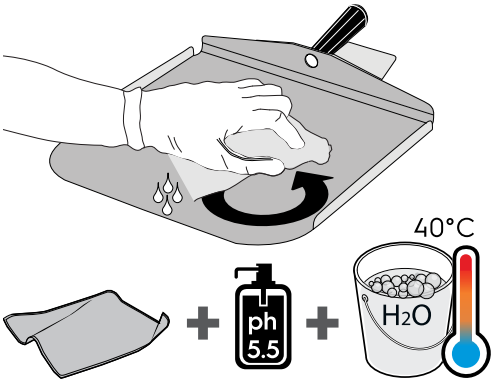


2. Strząsnąć nadmiar wody i położyć płasko do wyschnięcia.

OSTROŻNIE
- Nie myj tac w zmywarce.
- Nie zanurzaj i nie mocz tac w wodzie.
- Na powierzchni tacy nie wolno ciąć ani używać ostrych metalowych narzędzi.
- Nigdy nie zdrapuj specjalnej powłoki tac.
- Nie składaj tac.

I.4.3 Czyszczenie łopatki do kuchenki

1. Przetrzyj aluminiową łopatkę wilgotną, miękką, bawełnianą ściereczką (lub ręcznikiem do naczyń) zwilżoną ciepłą wodą z dodatkiem neutralnego detergentu.

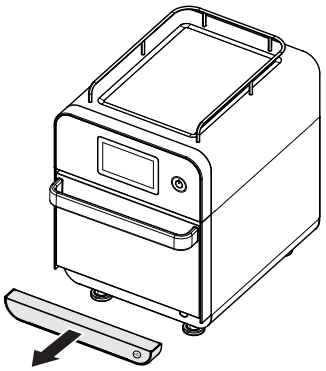


2. Strząsnąć nadmiar wody i położyć płasko do wyschnięcia.

OSTROŻNIE
- Do usuwania tłuszczu i przypalonych resztek żywności nie stosować myjek do szorowania, skrobaków ani żadnych twardych szczotek.
- Aluminiowa łopatka nie nadaje się do mycia w zmywarce.

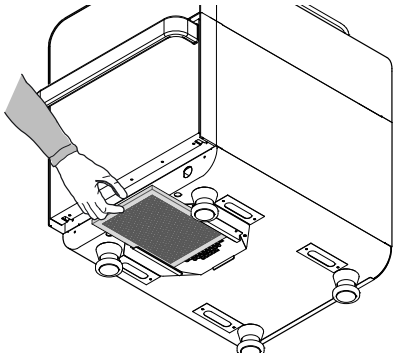
I.4.4 Czyszczenie filtra dolnego wlotu powietrza

1. Zdejmij przedni panel USB.

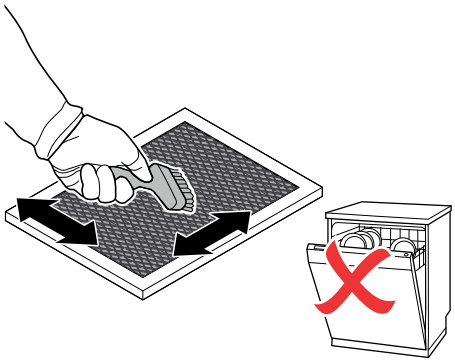


UWAGA!
Panel jest zablokowany magnesami i zaciskami.

2. Wysuń filtr wlotu powietrza.



3. Wyczyść filtr powietrza suchą szczotką.



OSTROŻNIE
Nie myj filtra w zmywarce.

WAŻNE
- Przed użyciem urządzenia dobrze zamontuj wyjmowaną dolną półkę oraz filtr dolnego wlotu powietrza.
- Sprawdź, czy w komorze kuchenki nie pozostawiono żadnych przedmiotów (np. ściereczki, gąbki lub ręcznika papierowego).

I.5 Wymiana filtrów katalitycznych

WAŻNE
Przed wymianą filtrów katalitycznych zawsze należy się skontaktować z serwisem technicznym.

OSTROŻNIE
Filtry katalityczne można wyłącznie wymienić. Nie można ich wyczyścić.

CHROŃ ŚRODOWISKO NATURALNE!
Filtry katalityczne zaliczają się do odpadów nienadających się do ponownego wykorzystania i należy je utylizować zgodnie z przepisami obowiązującymi w kraju, w którym urządzenie jest używane.

J KONSERWACJA

OSTRZEŻENIE
Patrz “*OSTRZEŻENIA ORAZ INFORMACJE DOTYCZĄCE BEZPIECZEŃSTWA*“.

J.1 Informacje dotyczące konserwacji urządzenia

Właściciel i/lub użytkownik urządzenia musi przeprowadzać wymagane czynności konserwacyjne.

WAŻNE
Problemy wynikające z braku lub nieprawidłowej konserwacji nie są objęte gwarancją.

J.2 Częstotliwość przeglądów

Zaleca się wykonywanie przeglądów z częstotliwością określoną w poniższej tabeli:

Konserwacja, przeglądy, kontrole i czyszczenie	Częstotliwość	Odpowiedzialność
Standardowe czyszczenie • Ogólne czyszczenie urządzenia i stref w jego otoczeniu.	• Codzienne	• Operator
Zabezpieczenia mechaniczne • sprawdź, czy nie są odkształcone, poluzowane lub niekompletne.	• Raz w miesiącu	• Serwis

Konserwacja, przeglądy, kontrole i czyszczenie	Częstotliwość	Odpowiedzialność
Układ sterowania • sprawdź części mechaniczne pod kątem pęknięć lub odkształceń i dociśnięcia śrub: sprawdź czytelność i stan napisów, etykiet i symboli i w miarę potrzeby przywróć do właściwego stanu	• Raz w roku	• Serwis
Konstrukcja urządzenia • Dokręć śruby oraz elementy mocujące urządzenia	• Raz w roku	• Serwis
Oznaczenia bezpieczeństwa • Sprawdzić czytelność i stan oznaczeń bezpieczeństwa.	• Raz w roku	• Serwis
Elektryczny panel sterowania • Sprawdź komponenty elektryczne zainstalowane wewnątrz elektrycznego panelu sterowania. Sprawdź okablowanie między panelem elektrycznym a częściami urządzenia	• Raz w roku	• Serwis
Przewód zasilający i wtyczka • Sprawdź przewód zasilający (jeśli to konieczne, wymień go) oraz wtyczkę	• Raz w roku	• Serwis
Przegląd generalny urządzenia • Sprawdź wszystkie komponenty, elementy elektryczne, przewody oraz czy nie występuje korozja.	Co 10 lat[1]	• Serwis
Konserwacja zapobiegawcza • Usuń wszelkie zanieczyszczenia wewnątrz urządzenia.	Co 6 miesięcy[2]	• Serwis
Układ sterowania • Sprawdzić stan części wewnętrznych. • Sprawdzić i oczyścić system odprowadzania.	Co 6 miesięcy[2]	• Serwis

1. Urządzenie zostało zaprojektowane i wyprodukowane na około 10 lat eksploatacji. Po tym czasie (od momentu oddania urządzenia do eksploatacji) urządzenie musi przejść generalną inspekcję i przegląd.
2. W szczególnych warunkach (np. intensywne użytkowanie urządzenia, zasolone środowisko itp.) konserwacja zapobiegawcza powinna być przeprowadzana częściej.

K WYKRYWANIE I USUWANIE USTEREK

K.1 Wstęp

Podczas normalnego użytkowania urządzenia mogą wystąpić pewne usterki. W niektórych przypadkach usterki można łatwo i szybko wyeliminować, postępując zgodnie z podanymi niżej wskazówkami.

Na wyświetlaczu (jeśli urządzenie jest w niego wyposażone) zawsze pojawia się komunikat ostrzegawczy lub alarm opisujący pojawiającą się usterkę.

W przypadku niektórych nieprawidłowości pojawiają się sygnały akustyczne.

Jeśli problem wciąż się powtarza, należy skontaktować się z Działem Obsługi Klienta:

1. Odłączyć urządzenie od zasilania elektrycznego.
2. Wyłączyć wyłącznik bezpieczeństwa w instalacji zasilającej urządzenia.
3. Pamiętać o podaniu następujących informacji:
   - rodzaj usterki
   - numer PNC (kod produktu)
   - nr ser. (numer seryjny urządzenia)

WAŻNE
Numer PNC (kod) i numer seryjny są niezbędne do identyfikacji typu urządzenia i daty produkcji.

K.2 Częste usterki

Problem	Rodzaj problemu	Możliwe przyczyny	Działania
Urządzenie nie uruchamia się.	Blokada	Urządzenie nie zostało podłączone do sieci zasilającej.	Sprawdź, czy główny przełącznik urządzenia jest w pozycji WŁ.
		Wtyczka nie została prawidłowo włożona do gniazdka.	Sprawdź, czy wtyczka została prawidłowo włożona do gniazdka zasilającego. Sprawdź, czy w gniazdku jest napięcie.
		Termostat bezpieczeństwa włączył się.	Znajdź termostat w tylnej części kuchenki, zresetuj go i uruchom kuchenkę ponownie.
Urządzenie nie podgrzewa.	Spadek wydajności.	Otwarte drzwiczki.	Zamknij drzwiczki.
		Urządzenie jest wyłączone.	Włącz urządzenie.
Na ekranie urządzenia wyświetlany jest komunikat błędu: “Door open“ (Otwarte drzwiczki).	Spadek wydajności.	Drzwiczki nie zostały domknięte.	Usuń wszelkie ewentualne przedmioty i domknij drzwiczki.
		Uszkodzony mikroprzełącznik drzwiczek.	Skontaktuj się z serwisem.
Złe efekty gotowania.	Spadek wydajności.	Komora kuchenki jest brudna.	Zapoznaj się z rozdziałem I *CZYSZCZENIE URZĄDZENIA*.
		Wybrano nieprawidłowy program lub menu.	Sprawdź listę programów lub menu i wybierz prawidłowe.
		Zły stan początkowy żywności (zamrożona lub schłodzona)	Włóż do komory kuchenki żywność w zalecanym stanie.
		Specyfikacje produktów spożywczych są nieprawidłowe.	Dostosuj wagę i rozmiar produktów spożywczych.
Na ekranie wyświetla się nieprawidłowa temperatura.	Spadek wydajności.	Uszkodzona sonda temperatury.	Skontaktuj się z serwisem.
Niska temperatura gotowania.	Spadek wydajności.	Procedura gotowania nie przebiega prawidłowo.	Zapoznaj się z rozdziałem I *CZYSZCZENIE URZĄDZENIA*.
		Urządzenie nie podgrzewa się w całości.	Podgrzej urządzenie do ustawionej temperatury, a następnie pozostaw bezczynnie przez 5 minut.
		Uszkodzone elementy systemu podgrzewania.	Skontaktuj się z serwisem.
Przegrzanie magnetronu.	Spadek wydajności.	Zabrudzony lub zatkany filtr powietrza.	Usuń z wlotu powietrza lub filtra wszelkie ewentualne elementy blokujące. Wyczyść filtr powietrza.
Przegrzany wentylator silnika.	Spadek wydajności.	Zabrudzony lub zatkany filtr powietrza.	Usuń z wlotu powietrza lub filtra wszelkie ewentualne elementy blokujące. Wyczyść filtr powietrza.

L UTYLIZACJA URZĄDZENIA

OSTRZEŻENIE

Patrz “*OSTRZEŻENIA ORAZ INFORMACJE DOTYCZĄCE BEZPIECZEŃSTWA*“.

L.1 Procedura utylizacji urządzenia

L.1.1 Recykling

Nasze urządzenia są produkowane z wykorzystaniem znacznego odsetka metali nadających się do recyklingu (takich jak stal nierdzewna, stal niestopowa, aluminium, blacha ocynkowana, miedź itp.), które można odzyskać za pośrednictwem lokalnych systemów recyklingu, zgodnie z przepisami obowiązującymi w kraju użytkowania.

Przepisy krajowe dotyczące utylizacji odpadów mogą się różnić. Utylizacja urządzenia musi się zatem odbywać zgodnie z obowiązującymi prawami i wytycznymi wydanymi przez upoważnione do tego organy w kraju, w którym urządzenie zostało wycofane z użytkowania.

Komponenty urządzenia należy segregować i utylizować z podziałem na rodzaj materiału (np. metale, oleje, smary, tworzywa sztuczne, guma, gazy chłodnicze, płyty izolacyjne i inne materiały izolacyjne, wełna szklana, diody LED itp.) oraz z absolutnym poszanowaniem obowiązujących lokalnych i międzynarodowych przepisów dotyczących gospodarowania odpadami.

L.1.2 Procedura dotycząca utylizacji urządzenia i odzyskiwania komponentów/materiałów

Produktu, którego cykl życia dobiegł końca, nie należy po prostu wyrzucać do środowiska. Koniecznie należy go zutylizować zgodnie z lokalnymi przepisami o ochronie środowiska lub w całości dostarczyć do autoryzowanego punktu recyklingu, co jest najlepszym rozwiązaniem.

Pracownicy w punkcie demontażu/recyklingu stosują najnowocześniejsze dostępne technologie i metody, aby skutecznie

demontować produkty w celu zapewnienia najwyższej skuteczności recyklingu.

Należy pamiętać, że płytki drukowane, silniki elektryczne lub inne komponenty określone w przepisach Unii Europejskiej jako posiadające wysoki potencjał odzysku surowców krytycznych wymagają szczególnego traktowania.

W wypadku pytań lub wątpliwości zawsze należy kontaktować się z działem obsługi klienta.

Przed utylizacją urządzenia należy usunąć wszelkie resztki jedzenia i pozostałości organiczne. Dokładnie sprawdzić jego stan fizyczny i zużycie, zwracając uwagę na ewentualne wycieki płynów lub gazów, a także uszkodzone części, które mogą stanowić zagrożenie podczas obsługi i późniejszego demontażu.



Symbol umieszczony na produkcie oznacza, że urządzenie nie może być traktowane jak odpad z gospodarstwa domowego. Należy dokonać jego odpowiedniej utylizacji i złomowania w celu wyeliminowania niekorzystnego wpływu na środowisko naturalne oraz zdrowie ludzi. Więcej informacji na temat recyklingu tego produktu można uzyskać, kontaktując się z lokalnym sprzedawcą lub dealerem, punktem obsługi klienta bądź lokalnym działem odpowiedzialnym za gospodarowanie odpadami.



UWAGA!
Podczas złomowania urządzenia należy zniszczyć wszystkie oznaczenia, niniejszą instrukcję oraz pozostałe dokumenty z nim związane.

CE

Electrolux Professional SPA
Viale Treviso 15
33170 Pordenone
www.electroluxprofessional.com