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

OSTRZEŻENIA

Ogólne zalecenia dotyczące bezpieczeństwa

Obrażenia osób

- UWAGA: Urządzenie i jego dostępne elementy stają się bardzo gorące podczas użytkowania. Trzymać urządzenie z dala od dzieci.
- Podczas przekręcania żywności w komorze pieczenia należy chronić ręce zakładając rękawice termiczne.
- Nie należy nigdy próbować gasić płomienia lub pożaru wodą: wyłączyć urządzenie i nakryć płomień pokrywą lub ognioodporną narzutą.
- Urządzenie może być używane przez dzieci powyżej 8. roku życia oraz osoby o ograniczonych zdolnościach psychofizycznych lub nieposiadające odpowiedniego doświadczenia lub wiedzy, o ile pozostają one pod nadzorem lub zostały poinstruowane w zakresie bezpiecznego użytkowania urządzenia i związanych z nim potencjalnych zagrożeń.
- Urządzenie nie służy do zabawy.
- Dzieci poniżej 8 roku życia nie powinny przebywać w pobliżu urządzenia bez stałej opieki osoby dorosłej.
- Nie pozwolić dzieciom poniżej 8 roku życia na zbliżanie się do funkcjonującego urządzenia.
- Czynności związane z czyszczeniem i konserwacją nie powinny być wykonywane przez dzieci bez nadzoru.
- Upewnić się, że korony znajdują się na swoim miejscu oraz posiadają nakładki.
- Pamiętać, że strefy grzewcze nagrzewają się bardzo szybko. Nie podgrzewać pustych garnków. Niebezpieczeństwo przegrzania.
- Należy stale nadzorować proces gotowania. Proces krótkiego pieczenia należy stale nadzorować.
- W przypadku podgrzania tłuszcz i olej mogą się zapalić. Podczas przygotowywania posiłków z użyciem oleju lub tłuszczu zaleca się pozostanie w kuchni. Jeżeli tłuszcz lub olej

zapalą się nie gasić ognia wodą. Przykryć garnek pokrywką i wyłączyć strefę grzewczą.
- Podczas gotowania nie kłaść na powierzchni grzewczej metalowych przedmiotów, takich jak naczynia lub sztućce, ponieważ mogłyby się nagrzać.
- UWAGA: gotowanie bez nadzoru na kuchence z tłuszczem lub olejem może być niebezpieczne i wywołać pożar. NIGDY nie próbować gasić pożaru wodą, lecz wyłączyć urządzenie, a następnie przykryć płomień na przykład pokrywką lub kocem.
- Podczas użytkowania, urządzenie staje się bardzo gorące. Uważać, aby nie dotykać elementów grzejnych znajdujących się w piekarniku/piekarnikach.
- Nie należy wkładać ostro zakończonych metalowych przedmiotów (sztućce lub przyrządy) do szczelin urządzenia.
- Nie wlewać wody bezpośrednio na bardzo gorące blachy.
- Podczas pieczenia, drzwiczki piekarnika muszą być zamknięte.
- Przy sprawdzeniu potrawy lub pod koniec pieczenia otworzyć drzwiczki na 5 cm na kilka sekund, aby uwolnić parę, a następnie całkowicie otworzyć drzwiczki.
- Powierzchnie wewnątrz schowka (gdzie obecny), mogą osiągać wysokie temperatury.
- Nie otwierać schowka (jeżeli obecny), gdy piekarnik jest włączony i jeszcze gorący.
- Przedmioty w schowku (gdzie obecny), mogą być bardzo gorące po korzystaniu z piekarnika.
- Nie opierać się ani nie siadać na otwartych drzwiczkach urządzenia.
- Po zakończeniu użytkowania wyłączyć urządzenie.
- Nigdy nie ciągnąć za przewód, aby wyjąć wtyczkę (gdzie zainstalowana).
- NIE UŻYWAĆ LUB PRZECHOWYWAĆ MATERIAŁÓW ŁATWOPALNYCH W SCHOWKU (JEŻELI WYSTĘPUJE) LUB W POBLIŻU URZĄDZENIA.
- W POBLIŻU FUNKCJONUJĄCEGO URZĄDZENIA NIE WOLNO UŻYWAĆ PUSZEK SPRAY.
- NIE WPROWADZAĆ ZMIAN W URZĄDZENIU.
- Przed jakąkolwiek interwencją na urządzeniu (montaż, konserwacja,

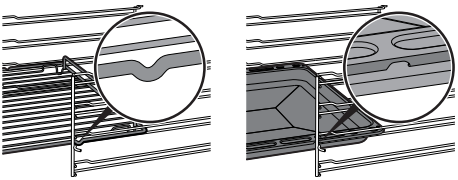
PL

ustawienie lub przesunięcie) zawsze należy wyposażyć się w odpowiednie środki ochrony indywidualnej.
- Nie przeprowadzać operacji czyszczenia, gdy urządzenie jest jeszcze gorące lub podczas jego działania.
- Przed każdą czynnością na urządzeniu odłączyć główne zasilanie elektryczne.
- UWAGA: Przed wymianą lampek wewnętrznego oświetlenia należy upewnić się, że urządzenie jest wyłączone i odłączone od zasilania elektrycznego lub że główne zasilanie elektryczne zostało odłączone.
- Lampki zastosowane w tym urządzeniu są lampkami przeznaczonymi do urządzeń gospodarstwa domowego i nie należy ich wykorzystywać do oświetlania domu.
- Montaż i naprawy powinny być wykonywane przez wykwalifikowany personel, zgodnie z obowiązującymi przepisami.
- Nigdy nie próbować naprawiać urządzenia samodzielnie lub bez pomocy wykwalifikowanego technika.
- W celu zapobiegania wszelkim niebezpieczeństwom, jeśli przewód zasilania elektrycznego jest uszkodzony, należy natychmiast skontaktować się z serwisem technicznym, który dokona jego wymiany.
- UWAGA: Używanie gazowego urządzenia do gotowania, prowadzi do wytwarzania ciepła, wilgoci i produktów spalania w pomieszczeniu, w którym jest ono zainstalowane. Upewnić się, że kuchnia jest dobrze wentylowana, zwłaszcza gdy urządzenie jest w użyciu: utrzymywać otwarte naturalne otwory wentylacyjne lub zainstalować urządzenie do wentylacji mechanicznej.
- Intensywne i długotrwałe użytkowanie urządzenia może wymagać dodatkowej wentylacji, na przykład otwarcia okna lub bardziej efektywnej wentylacji, na przykład poprzez zwiększenie mocy ewentualnego mechanicznego systemu wyciągowego.

Uszkodzenie urządzenia

- Nie stosować agresywnych detergentów o działaniu ściernym lub ostrych metalowych skrobaków do

czyszczenia szklanych drzwiczek piekarnika, ponieważ mogą porysować powierzchnię i spowodować pęknięcie szkła.
- Ewentualnie używać drewnianych lub plastikowych narzędzi.
- Nie stosować strumieni pary do czyszczenia urządzenia.
- Nie zatykać otworów, szczelin wentylacyjnych i odprowadzających ciepło.
- Nie siadać na urządzeniu.
- Ruszty i blachy powinny być wkładane w boczne prowadnice, aż do całkowitego zatrzymania. Mechaniczne blokady bezpieczeństwa, które zapobiegają ich wyjęciu, powinny być odwrócone do dołu, w kierunku tylnej części piekarnika.



- UWAGA: Nie zostawiać urządzenia bez nadzoru podczas przyrządzania potraw z użyciem tłuszczu lub oleju. Niebezpieczeństwo pożaru. Zachować maksymalną ostrożność.
- Niebezpieczeństwo pożaru: Nie kłaść przedmiotów na powierzchniach gotowania.
- Nie rozpylać produktów w sprayu w pobliżu urządzenia.
- W ŻADNYM RAZIE NIE UŻYWAĆ URZĄDZENIA DO OGRZEWANIA POMIESZCZEŃ.
- Nie używać do przyrządzania potraw naczyń stołowych lub pojemników z plastiku.
- Nie umieszczać w komorze pieczenia puszek lub innych pojemników zamkniętych.
- Wyjąć z komory pieczenia wszystkie blachy i ruszty, które nie są używane podczas pieczenia.
- Nie przykrywać dna komory urządzenia folią aluminiową lub cynfolią.
- Nie kłaść garnków lub blach bezpośrednio na dnie komory urządzenia.
- W razie konieczności można użyć rusztu do blachy (element wyposażenia lub sprzedawany oddzielnie w zależności od modeli), umieszczając go na dnie jako element wsporczy podczas pieczenia.
- W przypadku przygotowywania potrawy w papierze do pieczenia, należy umieścić go tak, aby nie zakłócał cyrkulacji gorącego powietrza wewnątrz urządzenia.
- Nie kłaść garnków ani blach

PL

bezpośrednio na środkowej szybce otwartych drzwiczek.
- Garnki i patelnie grillowe należy umieścić wewnątrz obwodu płyty kuchennej.
- Dno wszystkich garnków musi być płaskie i gładkie.
- W przypadku przelania lub wylania usunąć płyn z płyty kuchennej.
- Nie wylewać na płytę kwaśnych substancji, takich jak sok z cytryny lub ocet.
- Nie stosować strumieni pary do czyszczenia urządzenia.
- Nie kłaść pustych garnków i patelni na włączonych strefach grzewczych.
- Nie stosować materiałów chropowatych, ściernych ani ostrych metalowych skrobaków.
- Nie stosować produktów czyszczących zawierających chlor, amoniak lub wybielacze na częściach stalowych lub wykończonych powłoką metalową (np. anodowane, niklowane, chromowane).
- Nie myć w zmywarce zdejmowanych części takich jak kratki, korony i nakładki.
- Nie używać otwartych drzwiczek jako dźwigni do ustawienia urządzenia w meblu.
- Nie wywierać zbyt dużego nacisku na otwarte drzwiczki.
- Sprawdzić, czy w drzwiczkach nie ma zaklinowanych przedmiotów.
- Nie używać klamki do podnoszenia lub przenoszenie urządzenia.
- Nie rozpylać środków czyszczących bezpośrednio na drzwi, ponieważ mogą one przedostać się do przestrzeni, z których trudno je spłukać, a z czasem mogą wejść w reakcję z malowanymi panelami lub stalą.
- Aby nie uszkodzić kratek, nie należy przesuwać garnków, lecz podnosić je i umieszczać w innym miejscu.

Dla urządzeń z pirolizą

- Podczas pirolizy powierzchnie mogą osiągać wyższe temperatury niż zazwyczaj. Trzymać z dala od dzieci.
- Przed uruchomieniem pirolizy, usunąć z wnętrza komory pieczenia resztki żywności lub pozostałości z poprzedniego pieczenia.
- Przed uruchomieniem pirolizy, usunąć wszystkie akcesoria z wnętrza komory pieczenia, w tym ramy boczne.
- Przed uruchomieniem pirolizy, wyłączyć palniki lub płyty elektryczne płyty

kuchennej.
- Podczas pierwszego procesu pirolizy mogą się wydobywać nieprzyjemne zapachy wynikające ze zwyczajnego parowania substancji zastosowanych podczas produkcji. Jest to zwyczajne zjawisko, które znika po pierwszym cyklu pirolizy.
- Przed uruchomieniem procesu pirolizy należy się upewnić, że drzwiczki są całkowicie zamknięte.

Montaż
- NINIEJSZEGO URZĄDZENIA **NIE MOŻNA INSTALOWAĆ** NA ŁODZIACH ANI W PRZYCZEPACH KEMPINGOWYCH.
- Niniejszego urządzenia nie można montować na żadnej podstawie.
- Nie używać uchwytu do podnoszenia lub przenoszenia tego urządzenia.
- Z pomocą drugiej osoby umieścić urządzenie w meblu.
- Aby uniknąć przegrzania urządzenia, nie wolno go instalować za ozdobnymi drzwiczkami lub panelem.
- Przed rozpoczęciem instalacji należy upewnić się, że lokalne warunki dystrybucji (rodzaj i ciśnienie gazu) oraz regulacja urządzenia są kompatybilne.
- Niniejsze urządzenie nie jest podłączone do systemu odprowadzającego produkty spalania. Należy je zainstalować i podłączyć zgodnie z obowiązującymi wymogami instalacyjnymi. Należy zwrócić szczególną uwagę na zalecenia dotyczące wentylacji.
- Ustawienia dla omawianego urządzenia wskazano na etykiecie regulacji gazu.
- Podłączenie gazowe powinno być wykonane przez wykwalifikowany personel.
- Przy podłączaniu za pomocą giętkiego przewodu długość instalacji nie może przekraczać 2 metrów w przypadku giętkich stalowych przewodów oraz 1,5 metra w przypadku gumowego węża.
- Przewody przyłączeniowe gazu nie mogą stykać się z ruchomą częścią modułu do zabudowy (np. z szufladą) i nie mogą przebiegać w miejscach, w których mogłyby być narażone na zgniecenia.
- Jeśli jest to wymagane, należy wyregulować ciśnienie zgodnie z obowiązującymi przepisami.
- Po każdej interwencji

PL

sprawdzić moment dokręcenia przyłączy gazowych; musi się zawierać w przedziale od 10 Nm do 15 Nm.
- Po zamontowaniu sprawdzić ewentualne wycieki za pomocą wody z mydłem, nigdy nie stosować ognia.
- Podłączenie elektryczne powinno być wykonane przez autoryzowany personel techniczny.
- Należy obowiązkowo wykonać uziemienie, zgodnie z normami bezpieczeństwa dotyczącymi instalacji elektrycznych.
- Używać przewodów odpornych na temperaturę co najmniej 90 °C.
- Moment dokręcenia śrub przewodów zasilających listwy zaciskowej powinien wynosić 1,5 – 2 Nm.
- Dostarczyć na linii zasilania urządzenie, które zapewni pełne rozłączenie wielobiegunowe, z odległością otwarcia styków umożliwiającą całkowite odłączenie zasilania w warunkach kategorii przepięciowej III, zgodnie z wymogami instalacyjnymi.

Sonda temperatury (gdzie obecna)

- Nie dotykać drążka lub końcówki sondy temperatury po jej użyciu.
- Podczas stosowania sondy temperatury chronić dłonie rękawicami.
- Uważać, aby nie porysować ani nie uszkodzić emaliowanych lub chromowanych powierzchni końcówką lub wtyczką sondy temperatury.
- Nie wkładać sondy temperatury do otworów i szczelin w urządzeniu.
- Jeżeli sonda temperatury nie jest używana upewnić się, że jest zamknięta metalowa zatyczka ochronna.
- Nie wolno pozostawiać sondy temperatury bez nadzoru.
- Nie pozwalać dzieciom na zabawę sondą.
- Zachować szczególną ostrożność, aby nie zranić się ostrymi częściami sondy.
- Podczas wyciągania sondy temperatury z gniazdka lub potrawy, nigdy nie ciągnąć za kabel.
- Uważać, aby sonda temperatury lub jej kabel nie zablokowały się w drzwiczkach.
- Uważać, aby sonda temperatury lub jej kabel nie wchodziły w kontakt z elementami grzejnymi znajdującymi się w

komorze pieczenia.
- Żadna część sondy temperatury nie może wchodzić w kontakt ze ściankami komory pieczenia, elementami grzejnymi, rusztami lub blachami, gdy są one jeszcze gorące.
- Nie należy przechowywać sondy temperatury wewnątrz urządzenia.
- Wyjąć sondę temperatury z piekarnika przed przeprowadzeniem pirolizy (gdzie dostępna).
- Nie używać sondy temperatury podczas pirolizy (gdzie dostępna).
- Upewnić się, że wtyczka sondy jest całkowicie wsunięta do gniazdka.
- Nie używać sondy do wkładania lub wyjmowania produktów z komory pieczenia.
- Używać wyłącznie sondy temperatury dostarczonej z tym urządzeniem.
- Niniejsze urządzenie może być użytkowane na maksymalnej wysokości 2000 metrów nad poziomem morza.

Przeznaczenie urządzenia

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

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



Instalacja i użytkowanie tego urządzenia są możliwe wyłącznie w pomieszczeniach.

PL

Instrukcja obsługi

- Niniejsza instrukcja stanowi integralną część urządzenia i powinna być przechowywana w całości oraz w zasięgu użytkownika przez cały okres eksploatacji urządzenia.
- Przed użyciem urządzenia należy uważnie przeczytać niniejszą instrukcję obsługi.
- Do wyjaśnień zawartych w niniejszej instrukcji dołączono rysunki, na których wskazano to, co pojawia się na wyświetlaczu. Mimo wszystko, należy pamiętać, że urządzenie może nie posiadać zaktualizowanej wersji programu i dlatego też to, co wyświetla się na urządzeniu może się różnić od tego, co wskazano na rysunkach w niniejszej instrukcji.

Odpowiedzialność producenta

Producent nie ponosi żadnej odpowiedzialności za szkody osobowe lub rzeczowe powstałe w wyniku:

- użycia urządzenia w sposób niezgodny z przeznaczeniem;
- nieprzestrzegania zaleceń zawartych w instrukcji użytkowania;
- naruszenia chociaż jednej części urządzenia;
- używania nieoryginalnych części zamiennych.

Tabliczka znamionowa

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

Utylizacja

Niniejsze urządzenie jest zgodne z dyrektywą europejską WEEE (2012/19/UE), dlatego po zakończeniu jego eksploatacji nie należy go wyrzucać wraz z innymi odpadami.

Urządzenie nie zawiera substancji w ilości niebezpiecznej dla zdrowia i środowiska, zgodnie z obowiązującymi dyrektywami europejskimi.

Napięcie elektryczne
Niebezpieczeństwo porażenia prądem

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

Aby dokonać utylizacji urządzenia należy:

- Odciąć kabel zasilania elektrycznego i usunąć go.
- Powierzyć urządzenie odpowiednim centrom selektywnej zbiórki odpadów elektrycznych i elektronicznych lub oddać sprzedawcy w momencie zakupu podobnego urządzenia.

Opakowanie urządzenia zostało wykonane z materiałów, które nie zanieczyszczają środowiska i nadają się do recyklingu.

- Materiały z opakowania należy oddać do odpowiednich punktów selektywnej zbiórki odpadów.

Opakowania z tworzyw sztucznych
Niebezpieczeństwo uduszenia się

- Nie pozostawiać opakowania i jego elementów bez nadzoru.
- Dzieci nie powinny bawić się plastikowymi torebkami z opakowania.

Wskazówki dla europejskich organów kontrolnych

Fan forced mode

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

Dane techniczne efektywności energetycznej

Informacje zgodnie z rozporządzeniami europejskimi w zakresie etykiet efektywności energetycznej i eko-projektu znajdują się w osobnym dokumencie dołączonym do instrukcji produktu.

Dane te widnieją w „Karcie informacji o produkcie", którą można pobrać ze strony internetowej w zakładce poświęconej przedmiotowemu produktowi.

Oszczędność energii

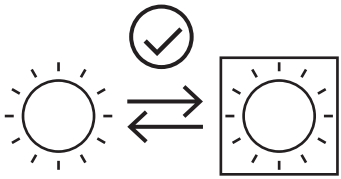
- Aktywować nagrzewanie wstępne tylko, jeżeli jest ono wskazane w przepisie.
- Przed włożeniem zamrożonego produktu do komory pieczenia, należy go rozmrozić, chyba że wskazano inaczej na opakowaniu.
- W przypadku przyrządzania kilku potraw, zaleca się pieczenie produktów jeden po drugim, aby jak najlepiej wykorzystać nagrzaną już komorę.
- Najlepiej używać ciemnych metalowych foremek: lepiej pochłaniają ciepło.
- Wyjąć z komory pieczenia wszystkie blachy i ruszty, które nie są używane podczas pieczenia.
- Wyłączyć pieczenie kilka minut przed upływem ustawionego czasu. Pieczenie trwa przez pozostałe minuty dzięki wysokiej temperaturze w komorze.
- Nie otwierać zbyt często drzwiczek, aby nie rozpraszać ciepła.
- Zawsze utrzymywać komorę pieczenia w czystości.

Informacje o zużyciu energii w trybie wyłączonym/gotowości

Dane techniczne dotyczące zużycia energii w trybie wyłączonym/gotowości urządzenia można uzyskać w witrynie internetowej www.smeg.com na stronie poświęconej danemu produktowi.

Źródła światła

- Niniejsze urządzenie zawiera źródła światła wymienne przez użytkownika.



- Źródła światła znajdujące się w tym produkcie są przeznaczone do działania przy temperaturze otoczenia ≥ 300°C i do korzystania z nich w zastosowaniach o wysokiej temperaturze, takich jak piekarniki.
- Niniejsze urządzenie zawiera źródła światła o klasie efektywności „G".

Jak czytać instrukcje obsługi

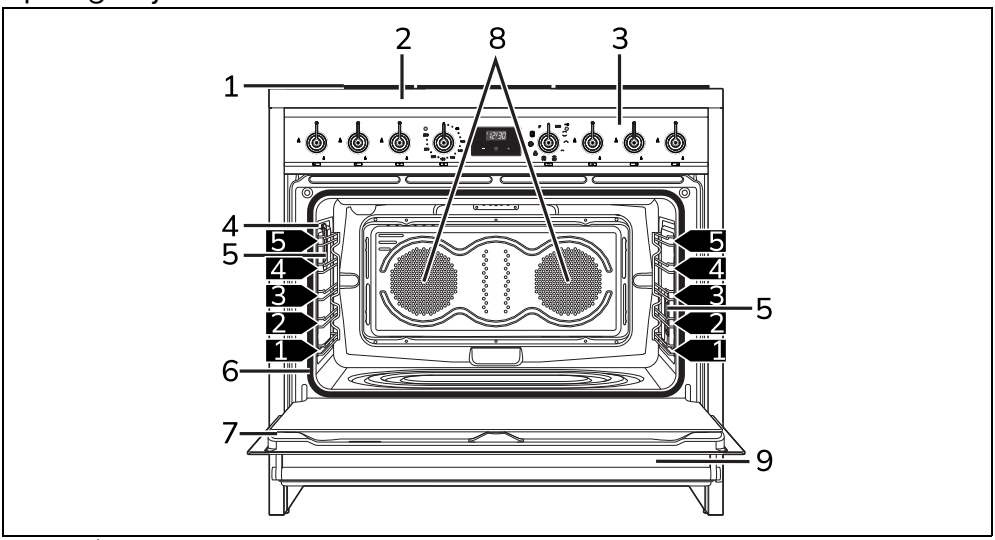
W instrukcji zastosowano następujące symbole ułatwiające czytanie:

Ostrzeżenie/Uwaga

Informacja/Wskazówka

OPIS

Opis ogólny

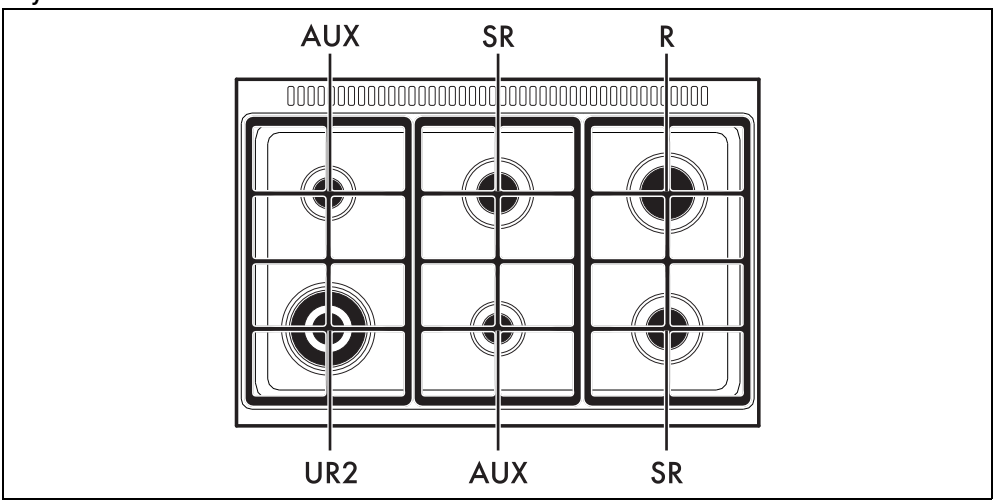


1 Panel
2 Płyta kuchenna
3 Panel sterowania
4 Wejście sondy temperatury (tylko w niektórych modelach)
5 Lampki
6 Uszczelka
7 Drzwiczki
8 Wentylatory
9 Schowek

1,2,3... Poziom ramki

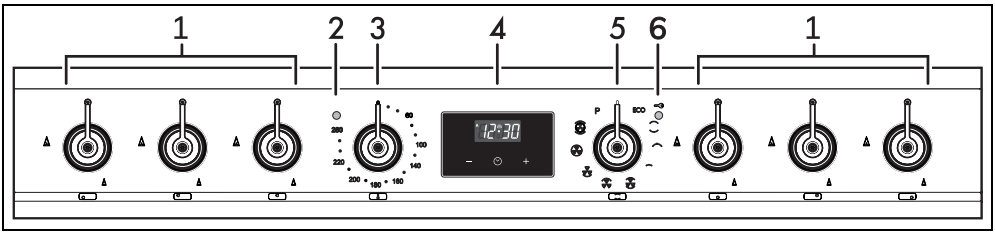
PL

Płyta kuchenna



AUX = palnik pomocniczy
SR = palnik półszybki
R = palnik szybki
UR2 = palnik ultraszybki

Panel sterowania



1 Pokrętła palników płyty

Służą do włączania i regulowania palników płyty. Wcisnąć i przekręcić pokrętła w lewo na wartość , aby włączyć poszczególne palniki. Przekręcić pokrętła do obszaru pomiędzy maksimum a minimum , aby wyregulować płomień. Przywrócić pokrętła na pozycję , aby wyłączyć palniki.

2 Lampka sygnalizacyjna

Jej włączenie wskazuje, że piekarnik znajduje się w fazie nagrzewania. Wyłącza się, gdy temperatura osiągnie ustawioną wartość. Gdy miga oznacza, że ustawiona temperatura wewnątrz piekarnika jest utrzymywana na stałym poziomie.

3 Pokrętło temperatury

Za pomocą tego pokrętła można wybrać temperaturę pieczenia. Przekręcić pokrętło w prawo, na żądaną wartość w zakresie od minimum do maksimum.

4 Programator cyfrowy

Służy do wyświetlania bieżącej godziny, ustawiania zaprogramowanego pieczenia i minutnika.

5 Pokrętło funkcji

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

6 Kontrolka blokady drzwiczek

Włącza się po uaktywnieniu cyklu automatycznego czyszczenia (pirolizy).

Pozostałe części

Poziomy pozycjonowania

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

Wentylator chłodzenia

Wentylator chłodzi piekarnik i uruchamia

się podczas pieczenia. Funkcjonowanie wentylatora powoduje przepływ powietrza, które ulatnia się z tylnej części urządzenia i może trwać przez kilka chwil nawet po jego wyłączeniu.

Nie zatykać otworów, szczelin wentylacyjnych i odprowadzających ciepło.

Oświetlenie wewnętrzne

Wewnętrzne oświetlenie urządzenia włącza się:

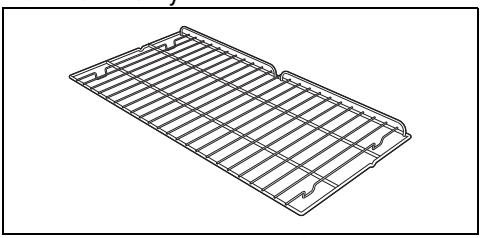
- po otwarciu drzwiczek;
- po wybraniu jakiejkolwiek funkcji z wyjątkiem funkcji ECO.

Gdy drzwiczki są otwarte nie można wyłączyć wewnętrznego oświetlenia.

Akcesoria

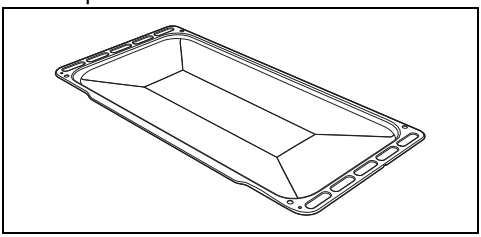
- W niektórych modelach nie są dostępne wszystkie akcesoria.
- Akcesoria, które mają styczność z żywnością są wykonane z odpowiednich materiałów, zgodnych z obowiązującymi normami.
- Oryginalne akcesoria dostarczane z urządzeniem lub opcjonalne można zamówić w autoryzowanych centrach serwisowych. Należy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

Ruszt do blachy



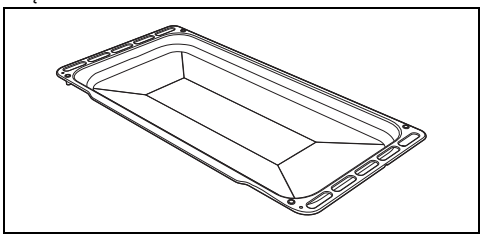
Do podtrzymywania naczyń z pieczoną potrawą.

Blacha piekarnika



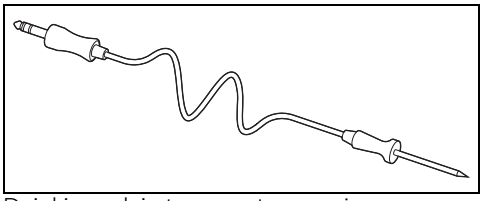
Do gromadzenia tłuszczu wydzielającego się z produktów umieszczonych na górnym ruszcie i pieczenia tart, pizzy, ciast i ciastek.

Głęboka blacha



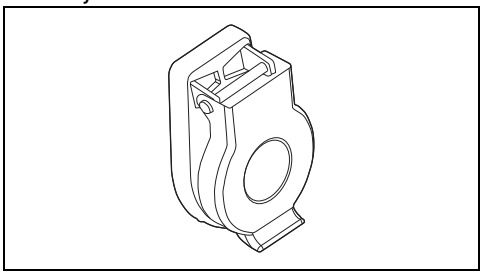
Do gromadzenia tłuszczu wydzielającego się z produktów umieszczonych na górnym ruszcie.

Sonda temperatury (tylko w niektórych modelach)



Dzięki sondzie temperatury można wykonać pieczenie na bazie zmierzonej przez nią temperatury wewnątrz potrawy.

Pokrywa zabezpieczająca (tylko w niektórych modelach)



Zamyka i chroni gniazdo sondy temperatury, gdy nie jest ona użytkowana.

PL

UŻYTKOWANIE

Czynności wstępne

Patrz Ogólne zalecenia dotyczące bezpieczeństwa.

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

Pierwsze nagrzewanie

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

Podczas nagrzewania urządzenia

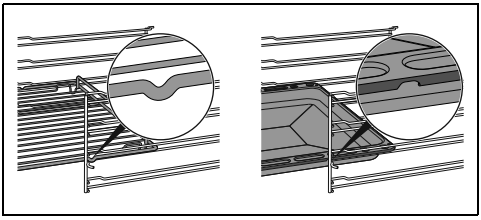
- wietrzyć pomieszczenie;
- nie przebywać w nim.

Użytkowanie akcesoriów

Ruszty i blachy

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

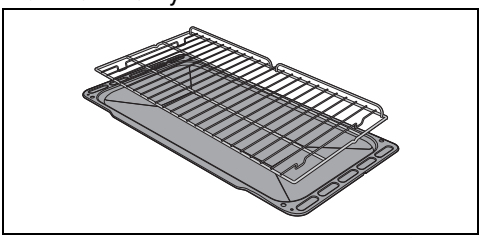
- Mechaniczne blokady bezpieczeństwa, które zapobiegają przypadkowemu wyjęciu rusztu, powinny być odwrócone do dołu, w kierunku tylnej części komory pieczenia.



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

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

Ruszt do blachy



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

Użytkowanie płyty

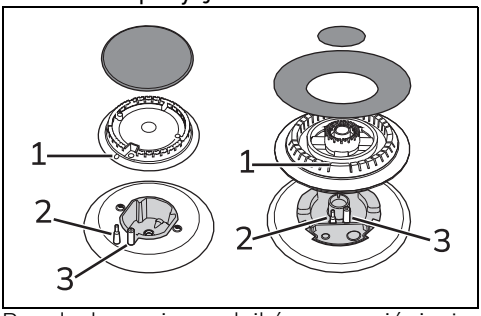
Wszystkie elementy sterownicze i kontrolne urządzenia znajdują się na przednim panelu. Obok każdego pokrętła jest wskazany przypisany mu palnik. Urządzenie jest wyposażone w elektroniczny zapłon. Wystarczy wcisnąć i przekręcić pokrętło w kierunku przeciwnym do kierunku ruchu wskazówek zegara, na symbol maksymalnego płomienia, dopóki się nie zapali. Jeżeli palnik nie zapali się w ciągu pierwszych 15 sekund, przekręcić pokrętło na ⊙ i ponowić próbę po upływie przynajmniej 60 sekund. Po włączeniu przytrzymać pokrętło przez kilka sekund, aby termopara rozgrzała się. W momencie puszczenia pokrętła palnik może zgasnąć: oznacza to, że termopara jeszcze się nie rozgrzała.

Poczekać chwilę i powtórzyć czynność.

Przytrzymać pokrętło przez dłuższą chwilę.

W razie przypadkowego zgaśnięcia zadziała urządzenie zabezpieczające, które zablokuje dopływ gazu nawet, gdy kurek jest otwarty. Ustawić pokrętło na ⊙ i ponowić próbę po upływie przynajmniej 60 sekund.

Prawidłowa pozycja koron i nakładek



Przed włączeniem palników upewnić się, że korony i ich nakładki znajdują się na prawidłowej pozycji. Uważać, aby otwory 1 koron pasowały do świec 3 i termopar 2.

Praktyczne porady dotyczące stosowania płyty

Aby uzyskać lepsze osiągi palników, minimalne zużycie gazu oraz aby uniknąć uszkodzenia płyty kuchennej, należy stosować naczynia z pokrywką i o wymiarach odpowiednich do palnika, aby płomień nie uszkadzał ich brzegów. W momencie wrzenia obniżyć płomień, aby płyn nie wykipiał.

Palnik	Średnica naczynia
AUX	12 - 14 cm
SR	16 - 24 cm
R	18 - 26 cm
UR2	18 - 28 cm

Użycie schowka (gdzie obecny)

Patrz Ogólne zalecenia dotyczące bezpieczeństwa.

W dolnej części kuchni, znajduje się schowek. Dostępny po pociągnięciu go do siebie. Można do niego włożyć garnki lub metalowe przedmioty niezbędne podczas użytkowania urządzenia.

Użytkowanie piekarnika

Patrz Ogólne zalecenia dotyczące bezpieczeństwa.

Włączenie piekarnika

Aby włączyć piekarnik, należy:

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

Upewnić się, że programator wskazuje symbol czasu pieczenia , w przeciwnym razie nie będzie możliwe włączenie piekarnika. Wcisnąć przycisk aby wyzerować zegar programowania.

Spis funkcji pieczenia tradycyjnego

W niektórych modelach nie są dostępne wszystkie funkcje.

STATYCZNY

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

GRZAŁKA DOLNA+TERMOOBIEGIEM

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

MAŁY GRILL

Taka funkcja, poprzez działanie ciepła wytworzonego z jednej środkowej grzałki, pozwala na grillowanie małych porcji mięsa i ryb, przygotowywanie szaszłyków, tostów i wszelkich grillowanych warzyw.

GRILL

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

GRILL Z OBIEGIEM POWIETRZA

Umożliwia optymalne grillowanie, również grubszych mięs. Tryb idealny w przypadku grubo pokrojonego mięsa.

OBIEG POWIETRZA

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

PL

TERMOOBIEG

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

TURBO

Umożliwia szybkie pieczenie na kilku poziomach bez mieszania się aromatów, Idealne do potraw o dużej objętości lub wymagających intensywnego pieczenia.

ECO

ECO

Ta funkcja jest szczególnie zalecana do pieczenia na jednym poziomie, przy niskim zużyciu energii elektrycznej.
Jest zalecana do wszystkich rodzajów potraw z wyjątkiem tych, które mogą wydzielać dużo wilgoci (na przykład warzywa).
Aby uzyskać maksymalną oszczędność energii i ograniczyć czas, zaleca się wkładanie produktów bez nagrzewania komory.

Podczas pieczenia w funkcji ECO nie powinno się otwierać drzwiczek.

W funkcji ECO czasy pieczenia (i ewentualnego nagrzewania) są dłuższe i mogą zależeć od ilości produktów obecnych w komorze piekarnika.

Wykaz drugorzędnych funkcji pieczenia

W niektórych modelach nie wszystkie funkcje są obecne.

PIZZA

Przekręcić pokrętło funkcji na . Działanie wentylatora w połączeniu z grillem i dolną grzałką zapewnia równomierne pieczenie, nawet złożonych potraw. Idealny nie tylko do pizzy ale również do pieczenia ciastek i ciast. Aby korzystać z funkcji w sposób optymalny, zaleca się użycie sprzedawanego oddzielnie akcesorium STON9.

Należy się zapoznać z instrukcjami i wskazówkami dotyczącymi użytkowania, które zamieszczono w dokumentacji akcesorium.

AIRFRY

Przekręcić pokrętło funkcji na . Służy do smażenia bez użycia oleju. Należy stosować z akcesorium AIRFRY, które sprzedawane jest oddzielnie.

Należy się zapoznać z instrukcjami i wskazówkami dotyczącymi użytkowania, które zamieszczono w dokumentacji akcesorium.

BBQ (Grill)

Przekręcić pokrętło funkcji na . Służy do pieczenia z wykorzystaniem funkcji grill. Należy stosować z akcesorium BBQ, które sprzedawane jest oddzielnie.

Należy się zapoznać z instrukcjami i wskazówkami dotyczącymi użytkowania, które zamieszczono w dokumentacji akcesorium.

Programator cyfrowy



Przycisk zmniejszania wartości

Przycisk zegara

Przycisk zwiększania wartości

Ustawianie godziny

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

Przy pierwszym użyciu lub po awarii zasilania urządzenie będzie pokazywać migające cyfry A 0:00 na wyświetlaczu.

1. Nacisnąć przycisk zegara na dwie sekundy. Miga punkcik między godzinami i minutami.

2. Za pomocą przycisków zwiększania + i zmniejszania − można ustawić godzinę. Przytrzymać przycisk dla szybkiej zmiany.
3. Odczekać 7 sekund. Punkcik między godzinami i minutami przestaje migać.
4. Symbol na wyświetlaczu wskazuje, że urządzenie jest gotowe do rozpoczęcia pieczenia.

Aby zmienić godzinę, należy przytrzymać jednocześnie przyciski zwiększania + i zmniejszania − przez 2 sekundy; następnie ustawić godzinę.

Minutnik

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

W każdej chwili można uruchomić minutnik.

1. Nacisnąć przycisk zegara na kilka sekund. Na wyświetlaczu pojawią cyfry 0:00 i migający symbol między godzinami a minutami.
2. Użyć przycisków zwiększania + i zmniejszania wartości −, aby ustawić żądane minuty.
3. Odczekać około 5 sekund, nie naciskając żadnego przycisku, aby zakończyć regulację minutnika. Na wyświetlaczu pojawi się bieżąca godzina i symbol .

Po upływie ustawionego czasu uruchomi się sygnał akustyczny.

4. Nacisnąć przycisk zmniejszania wartości −, aby wyłączyć sygnał akustyczny.

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

Pieczenie na czas

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

1. Przytrzymać naciśnięty przycisk zegara , dopóki nie pojawi się migający symbol .
2. Ponownie nacisnąć przycisk zegara . Na wyświetlaczu pojawia się symbol A i napis dur na zmianę z ustawionym czasem trwania.
3. Użyć przycisków zwiększania + i zmniejszania wartości −, aby ustawić żądane minuty pieczenia.
4. Wybrać funkcję i temperaturę pieczenia.
5. Odczekać około 5 sekund bez naciskania żadnego przycisku, aby uruchomić odliczanie. Na wyświetlaczu pojawi się bieżąca godzina z symbolami i A.

Po zakończeniu pieczenia elementy grzejne zostaną wyłączone. Na wyświetlaczu wyłączy się symbol , symbol A będzie migał i uaktywni się sygnał dźwiękowy.

6. Ustawić pokrętła funkcji i temperatury na 0.
7. Aby wyłączyć sygnał akustyczny, wystarczy nacisnąć dowolny przycisk zegara programatora.
8. Nacisnąć i przytrzymać przycisk zegara , aby wyzerować zegar programatora.

Nie można ustawić czasu trwania pieczenia dłuższego niż 10 godzin.

Aby zresetować zaprogramowane ustawienia, należy jednocześnie przytrzymać wciśnięte przyciski zwiększania + i zmniejszania −, a następnie ręcznie wyłączyć piekarnik.

Pieczenie zaprogramowane

Pieczenie zaprogramowane jest funkcją, która pozwala na rozpoczęcie pieczenia w ustalonym czasie i zakończenie po upływie czasu ustawionego przez użytkownika.

1. Przytrzymać naciśnięty przycisk zegara , dopóki nie pojawi się migający symbol .
2. Nacisnąć przycisk zegara na 2 sekundy.
3. Ponownie nacisnąć przycisk zegara . Na wyświetlaczu będą się naprzemiennie pojawiać cyfry A 0:00 i

PL

napis dur, natomiast symbol A będzie migał.

4. Nacisnąć — lub +, aby ustawić żądane minuty (np. 1 godzinę).
5. Nacisnąć przycisk zegara. Na wyświetlaczu pojawi się napis End na zmianę z sumą bieżącej godziny i ustawionego wcześniej czasu trwania pieczenia.
6. Nacisnąć przyciski — lub +, aby ustawić godzinę zakończenia pieczenia.

Należy pamiętać, że do czasu trwania pieczenia należy dodać kilka minut na nagrzanie piekarnika.

7. Wybrać funkcję i temperaturę pieczenia.
8. Odczekać około 7 sekund bez wciskania żadnego przycisku, aby uaktywnić funkcję. Na wyświetlaczu pojawia się bieżąca godzina i symbol A.
9. W przewidzianym momencie rozpoczęcia pieczenia pojawia się symbol.
10. Po zakończeniu pieczenia elementy grzejne zostaną wyłączone. Na wyświetlaczu wyłączy się symbol, symbol A będzie migał i uaktywni się dzwonek.
11. Ustawić pokrętła funkcji i temperatury na 0.
12. Aby wyłączyć dzwonek, wystarczy nacisnąć jakikolwiek przycisk zegara programatora.
13. Nacisnąć i przytrzymać przycisk zegara, aby wyzerować zegar programatora.

Nie można ustawić czasu trwania pieczenia dłuższego niż 10 godzin.

Nie można ustawić pieczenia zaprogramowanego dłuższego niż 24 godziny.

Po ustawieniu, w celu wyświetlenia pozostałego czasu pieczenia, należy nacisnąć przycisk zegara na 2 sekundy. Ponownie wcisnąć przycisk zegara. Na wyświetlaczu pojawi się napis dur na zmianę z pozostającym czasem pieczenia.

Zmiana ustawionych danych

1. Nacisnąć przycisk zegara na 2 sekundy.
2. W zależności od tego, którą funkcję zamierza się zmodyfikować, należy nacisnąć przycisk zegara:

- 1 raz w przypadku pieczenia na czas.
- 2 razy w przypadku pieczenia zaprogramowanego
- nie naciskać ani razu w przypadku minutnika, ale postępować bezpośrednio, jak wskazano w kolejnym punkcie.

3. Aby zmienić wartości, należy użyć przycisków + i —.

Kasowanie ustawionych danych

Aby skasować dane dotyczące czasu trwania pieczenia na czas i/lub pieczenia zaprogramowanego:

- Nacisnąć jednocześnie przyciski + i —.

lub

- Powtórzyć czynności z punktów 1 i 2 rozdziału „Zmiana ustawionych danych”, aby przejść do pozycji „DUR” i nacisnąć przycisk — do momentu ustawienia wartości na „0”: automatycznie czas ustawiony w trybie „END” zostaje anulowany.

Aby skasować dane minutnika, należy:

1. Powtórzyć czynność z punktu 1 rozdziału „Zmiana ustawionych danych” i wykonać następujące czynności:

- Nacisnąć jednocześnie przyciski + i —.

lub

- Nacisnąć przycisk — do momentu ustawienia wartości na „0”.

Wybór sygnału akustycznego

Głośność sygnału dźwiękowego można ustawić na 3 poziomach.

1. Równocześnie przytrzymać naciśnięte przyciski zwiększania + i zmniejszania wartości −.
2. Nacisnąć przycisk zegara.

Nacisnąć przycisk zmniejszania wartości −, aby wybrać inny sygnał akustyczny.

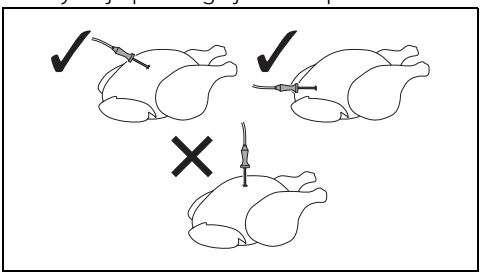
Użytkowanie sondy temperatury (tylko w niektórych modelach)

Patrz Ogólne zalecenia dotyczące bezpieczeństwa.

Dzięki sondzie temperatury można precyzyjnie przyrządzać pieczenie, żeberka, wszelkiego rodzaju mięsa o różnych kawałkach i rozmiarach. Sonda ta pozwala bowiem na idealne pieczenie potraw dzięki precyzyjnej kontroli temperatury wewnątrz potrawy. Temperatura wewnątrz potrawy mierzona jest za pomocą specjalnego czujnika umieszczonego wewnątrz końcówki.

Prawidłowe włożenie sondy

1. Umieścić potrawę na blasze.
2. Włożyć końcówkę sondy do produktu znajdującego się na zewnątrz piekarnika.
3. Dla zagwarantowania optymalnych rezultatów upewnić się, że sonda temperatury jest włożona w najgrubszym punkcie produktu, poprzecznie i przynajmniej na 3/4 swojej długości, ale nie dotyka blachy i nie wystaje po drugiej stronie produktu.



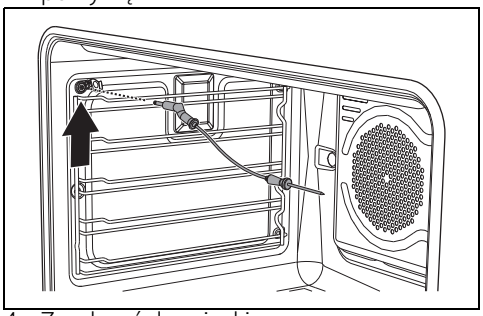
Dla uzyskania precyzyjnej temperatury wewnątrz potrawy, końcówka sondy nie może dotykać kości lub tłustych części.

Minimalna zalecana temperatura piekarnika podczas stosowania sondy wynosi 120°C, z wyjątkiem pieczenia w niskiej temperaturze.

Ustawić pieczenie z sondą temperatury

Ze wstępnym nagrzewaniem:

1. Ustawić pieczenie w trybie ręcznym (patrz „Użytkowanie piekarnika").
2. Po zakończeniu wstępnego nagrzewania otworzyć drzwiczki i włożyć blachę, na której umieszczona jest potrawa do upieczenia, do odpowiednich prowadnic.
3. Włożyć wtyczkę sondy do odpowiedniego bocznego gniazda, posługując się sondą, aby otworzyć pokrywę.



4. Zamknąć drzwiczki.
5. Nacisnąć przycisk zegara na kilka sekund; ponownie nacisnąć przycisk . Na wyświetlaczu pojawi się domyślna temperatura docelowa 80°C natomiast symbol A będzie migał.
6. Użyć przycisków + i − do wyregulowania temperatury docelowej między wartością minimalną a wartością maksymalną.

- Minimalna temperatura docelowa: odpowiada chwilowej temperaturze pomierzonej przez sondę plus 2°C.
- Maksymalna temperatura docelowa: 99°C.

Jeśli temperatura wewnętrzna potrawy jest niższa niż 5°C, sonda jej nie wykrywa.

7. Poczekać kilka sekund lub nacisnąć przycisk , aby wyświetlić

PL

temperaturę chwilową zmierzoną przez sondę.

Na tym etapie pieczenie będzie kontynuowane do momentu, aż temperatura chwilowa zmierzona przez sondę zrówna się temperaturą docelową ustawioną przez użytkownika.

Bez wstępnego nagrzewania:

1. Otworzyć drzwiczki.
2. Wsunąć blachę, na której umieszczana jest potrawa do upieczenia z włożoną sondą.
3. Włożyć wtyczkę sondy do odpowiedniego bocznego gniazda, posługując się sondą, aby otworzyć pokrywę.
4. Ustawić pieczenie z sondą, jak przedstawiono w punktach 5, 6 i 7 poprzedniego punktu.
5. Ustawić pieczenie w trybie ręcznym poprzez wybranie temperatury i funkcji pieczenia (patrz „Użytkowanie piekarnika").

Gdy pieczenie z sondą temperatury trwa

Gdy używa się sondy temperatury, nie można ustawić pieczenia zaprogramowanego ani pieczenia na czas.

Podczas pieczenia z sondą temperatury nacisnąć jednocześnie przyciski — i + w celu zmienienia ustawionego czasu.

1. Dłuższe wciśnięcie przycisku zegara spowoduje aktywację minutnika; należy go ponownie wcisnąć, aby wyświetlić temperaturę docelową i użyć przycisków — i +, aby ją wyregulować podczas trwania pieczenia.
2. Nacisnąć ponownie lub poczekać 5 sekund, aby powrócić do trybu pieczenia.

Po ukończeniu pieczenia

Gdy temperatura docelowa ustawiona dla sondy temperatury zostaje osiągnięta, elementy grzejne są wyłączane i urządzenie emituje szereg sygnałów akustycznych.

1. Nacisnąć przycisk programatora, aby przerwać emitowane sygnały.
2. Otworzyć drzwiczki.
3. Wyjąć sondę z potrawy i z gniazdka.
4. Wyjąć potrawę z komory pieczenia.
5. Upewnić się, że pokrywka ochronna jest dobrze zamknięta.

Porady dotyczące przygotowywania potraw

Porady ogólne

- Aby uzyskać równomierne pieczenie na kilku poziomach zastosować jedną z funkcji z termoobiegiem.
- Zwiększenie temperatury nie skraca czasu pieczenia (produkt jest mocno upieczony na zewnątrz i niedopieczony wewnątrz).

Porady dotyczące przygotowywania mięsa

- Czas pieczenia zależy od wielkości, ilości i indywidualnego smaku.
- Odwrócić potrawę, aby zarumienić ją z obu stron.
- Podczas przygotowywania pieczeni używać termometru do mięsa lub nacisnąć na nie łyżką. Jeżeli jest zwarte to znaczy, że jest gotowe, w przeciwnym wypadku potrzebuje jeszcze kilku minut.

Porady dotyczące pieczenia w funkcji Grilla

- Mięso można grillować wkładając je zarówno do zimnego piekarnika jak i do wstępnie nagrzanego, w celu zmiany rezultatu.
- W funkcji Grill z obiegiem powietrza (jeśli obecna), przed grillowaniem zaleca się wstępne nagrzanie komory pieczenia.
- Należy umieścić produkt na środku rusztu.
- W funkcji Grilla zaleca się ustawienie temperatury na najwyższą wartość w celu zoptymalizowania pieczenia.

Porady dotyczące przygotowywania ciast i ciastek

- Najlepiej używać ciemnych metalowych foremek: lepiej pochłaniają ciepło.
- Temperatura i czas trwania pieczenia zależą od jakości i konsystencji surowego ciasta.
- Aby sprawdzić, czy ciasto jest upieczone w środku: po zakończeniu pieczenia wbić wykałaczkę w jego najwyższy punkt. Jeżeli ciasto nie przykleja się do wykałaczki to znaczy, że jest ono upieczone.
- Jeżeli po wyjęciu, ciasto opada, podczas kolejnego pieczenia obniżyć ustawioną temperaturę o około 10°C ewentualnie

ustawiając dłuższy czas pieczenia.

Porady dotyczące pieczenia na dwóch poziomach:

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

Porady dotyczące rozmrażania i wyrastania ciasta

- Umieścić na pierwszym poziomie komory pieczenia zamrożony produkt bez opakowania w pojemniku bez pokrywki.
- Nie nakładać produktów jeden na drugim.
- Aby rozmrozić mięso użyć rusztu na drugim poziomie i blachy na pierwszym. W ten sposób produkt nie wejdzie w kontakt z płynem wydzielanym przy rozmrażaniu.
- Najbardziej delikatne części można przykryć folią aluminiową.
- Dla zapewnienia prawidłowego wyrastania ciasta umieścić na dnie komory pojemnik z wodą.

Pieczenie w niskiej temperaturze z użyciem sondy (tylko w niektórych modelach)

- Taki sposób pieczenia jest zalecany w przypadku delikatnego i chudego mięsa, którego temperatura wewnętrzna nie powinna przekraczać 65°C. Ustawić temperaturę piekarnika w zakresie od 90° do 100°C. Takie ustawienie powoduje wydłużenie czasu pieczenia, ale pozwala zachować pożądane właściwości potrawy i uniemożliwia nadmierne zmniejszenie jej objętości.
- Dla uzyskania lepszego rezultatu przed rozpoczęciem pieczenia w niskiej temperaturze należy podsmażyć mięso na patelni, na dużym ogniu, przez 1 lub 2 minuty z każdej strony.

PL

Przykładowa tabela pieczenia

Potrawy	Ciężar (kg)	Funkcja	Poziom	Temp. (°C)	Czas (minut)
Lasagne	3 - 4	STATYCZNY	1	220 - 230	45 - 50
Zapiekanka makaronowa	3 - 4	STATYCZNY	1	220 - 230	45 - 50
Pieczona cielęcina	2	TURBO/TERMOOBIEG	2	180 - 190	90 - 100
Schab	2	TURBO/TERMOOBIEG	2	180 - 190	70 - 80
Kiełbasa	1,5	GRILL Z OBIEGIEM POWIETRZA	4	260	15
Rostbef	1	TURBO/TERMOOBIEG	2	200	40 - 45
Królik pieczony	1,5	TERMOOBIEG	2	180 - 190	70 - 80
Filet z indyka	3	TURBO/TERMOOBIEG	2	180 - 190	110 - 120
Pieczony baleron	2 - 3	TURBO/TERMOOBIEG	2	180 - 190	170 - 180
Kurczak pieczony	1,2	TURBO/TERMOOBIEG	2	180 - 190	65 - 70

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

Potrawy	Ciężar (kg)	Funkcja	Poziom	Temp. (°C)	Czas (minut)	
					Strona 1	Strona 2
Kotlety wieprzowe	1,5	GRILL Z OBIEGIEM POWIETRZA	4	260	15	5
Żeberka	1,5	GRILL Z OBIEGIEM POWIETRZA	4	260	10	10
Bekon	0,7	GRILL	5	260	7	8
Filet wieprzowy	1,5	GRILL Z OBIEGIEM POWIETRZA	4	260	10	5
Filet wołowy	1	GRILL	5	260	10	7
Pstrąg	1,2	TURBO/TERMOOBIEG	2	150 - 160	35 - 40	
Żabnica	1,5	TURBO/TERMOOBIEG	2	160	60 - 65	
Turbot	1,5	TURBO/TERMOOBIEG	2	160	45 - 50	
Pizza	1	TURBO/TERMOOBIEG	2	260	8 - 9	
Chleb	1	TERMOOBIEG	2	190 - 200	25 - 30	
Focaccia	1	TURBO/TERMOOBIEG	2	180 - 190	20 - 25	
Babka piaskowa	1	TERMOOBIEG	2	160	55 - 60	
Tarta	1	TERMOOBIEG	2	160	35 - 40	
Sernik	1	TERMOOBIEG	2	160 - 170	55 - 60	
Nadziewane tortellini	1	TURBO/TERMOOBIEG	2	160	20 - 25	
Ciasto Paradiso	1,2	TERMOOBIEG	2	160	55 - 60	
Profiterole	1,2	TURBO/TERMOOBIEG	2	180	80 - 90	
Biszkopt	1	TERMOOBIEG	2	150 - 160	55 - 60	
Ciasto ryżowe	1	TURBO/TERMOOBIEG	2	160	55 - 60	
Rogaliki drożdżowe	0,6	TERMOOBIEG	2	160	30 - 35	

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

Przykładowa tabela pieczenia z sondą temperatury (tylko w niektórych modelach)

Typ i kawałek mięsa	Temperatura docelowa (°C)
Wołowina	
Rostbef: krwisty	50 - 53
Rostbef: średnio wyp.	55 - 58
Rostbef: dobrze wyp.	65 - 70
Antrykot: krwisty*	50

Typ i kawałek mięsa	Temperatura docelowa (°C)
Antrykot: średnio wyp.*	58
Antrykot: dobrze wyp.*	70
Wieprzowina	
Pieczona polędwica	80 - 85
Łopatka	80 - 85
Kiełbasy**	75 - 80
Cielęcina	
Pieczona cielęcina	75 - 80
Drób	
Cały kurczak	80 - 85
Cały indyk	80 - 85
Pieczeń z indyka (cały lub filet)	80 - 85
Jagnięcina	
Udziec jagnięcy z kością (krwisty)	65
Udziec jagnięcy z kością (dobrze wysmażony)	75 - 80
Pieczenie w niskiej temperaturze	
Wołowina/rostbef: krwisty***	50 - 54
Wołowina/rostbef: średnio wyp.***	55 - 60

* Podane temperatury mogą się różnić, w zależności od grubości filetu.

** W przypadku kiełbasy zaleca się użycie funkcji odpowiedniej do dobrego grillowania.

*** Przed włożeniem do piekarnika zaleca się kilkuminutowe podsmażenie mięsa na patelni, ze wszystkich stron.

PL

CZYSZCZENIE I KONSERWACJA

Czyszczenie urządzenia

Patrz Ogólne zalecenia dotyczące bezpieczeństwa.

Czyszczenie powierzchni

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

Codzienne czyszczenie

Stosować wyłącznie produkty niezawierające substancji ściernych, kwaśnych lub na bazie chloru.
Nałożyć produkt na wilgotną ściereczkę i dokładnie umyć powierzchnie, a następnie wytrzeć miękką szmatką lub ściereczką z mikrofibry.

Plamy z żywności lub resztki

Aby nie uszkodzić powierzchni, należy unikać stosowania metalowych gąbek lub ostrych skrobaków.
Stosować zwykłe produkty, nieścierne, ewentualnie używając drewnianych lub plastikowych przyrządów. Dokładnie umyć wodą, następnie wytrzeć miękką szmatką lub ściereczką z mikrofibry.
Nie pozwolić na zaschnięcie słodkich resztek na urządzeniu (np.: dżem), ponieważ mogłyby uszkodzić emalię wewnątrz urządzenia.

Czyszczenie płyty kuchennej

Kratki płyty kuchennej

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

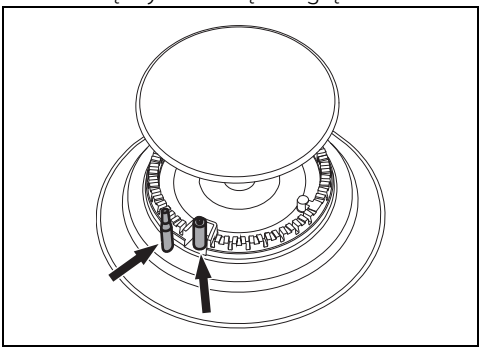
Ciągły kontakt kratek z płomieniem może doprowadzić do pogorszenia stanu emalii w strefach narażonych na wysoką temperaturę. Jest to najzupełniej normalne i nie wpływa na ich funkcjonalność.

Korony i nakładki

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

Świece i termopary

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



Pokrętła

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

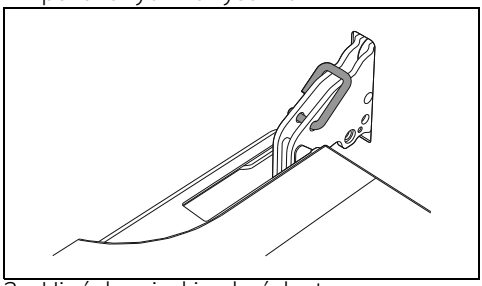
Pokrętła należy czyścić miękką ściereczką nasączoną letnią wodą, a następnie dokładnie wytrzeć. Można je wyjąć, wyciągając je z gniazda.

Czyszczenie drzwiczek

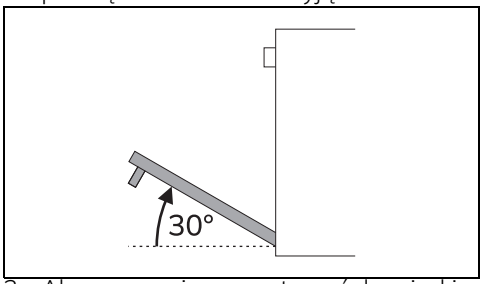
Demontaż drzwiczek

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

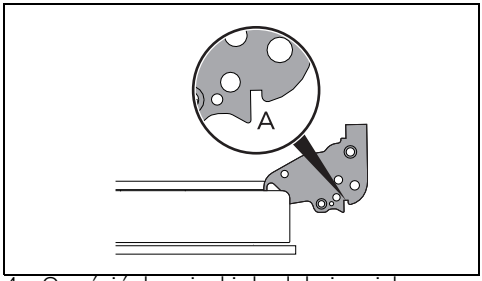
1. Otworzyć zupełnie drzwiczki i włożyć dwa sworznie w otwory zawiasów pokazanych na rysunku.



2. Ująć drzwiczki z dwóch stron obydwoma rękami, podnieść je ku górze pod kątem około 30° i wyjąć.



3. Aby ponownie zamontować drzwiczki, włożyć zawiasy do odpowiednich otworów na piekarniku, upewniając się, że rowki A całkowicie opierają się na szczelinach.



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

Czyszczenie szklanych drzwiczek

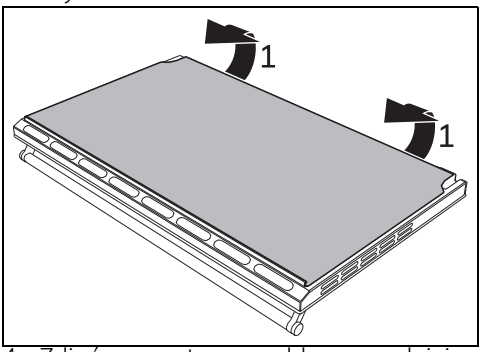
Należy utrzymywać drzwiczki w czystości. Używać papierowych ręczników kuchennych. W przypadku uporczywego brudu, umyć wilgotną gąbką i zwyczajnym detergentem.

Demontaż szybek wewnętrznych

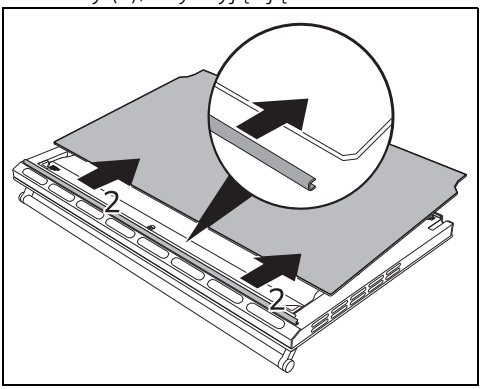
Aby ułatwić czyszczenie, można rozmontować wewnętrzne szybki wchodzące w skład drzwiczek.

1. Otworzyć drzwiczki.

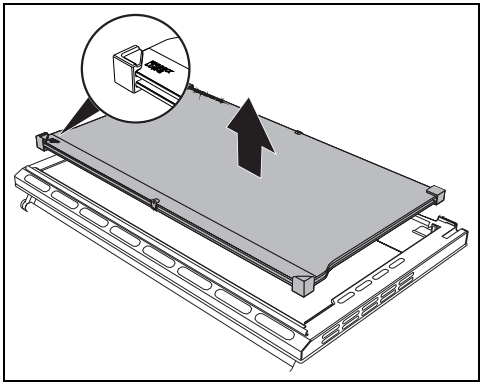
2. Umieścić sworznie blokujące w otworach zawiasów, aby uniemożliwić przypadkowe zamknięcie drzwiczek (patrz część „Demontaż drzwiczek”).
3. Delikatnie pociągnąć wewnętrzną szybkę w tylnej części do góry, zgodnie z kierunkiem wskazanym przez strzałki (1), aby odłączyć 2 znajdujące się w szybce sworznie.



4. Zdjąć wewnętrzną szybkę z przedniej listwy (2), aby wyjąć ją z drzwiczek.

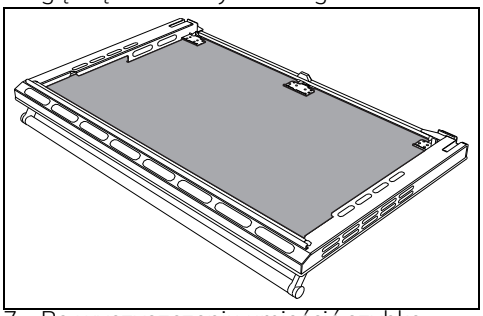


5. Wyjąć szybkę pośrednią, podnosząc ją.



W niektórych modelach istnieją 2 środkowe szybki.

6. Wyczyścić szybkę zewnętrzną i te wyjęte wcześniej. Używać papierowych ręczników kuchennych. Uporczywe zabrudzenia należy zmywać wilgotną gąbką i neutralnym detergentem.



7. Po wyczyszczeniu umieścić szybkę pośrednią w odpowiednim miejscu na drzwiczkach. Napis przedstawiony w punkcie „5” należy trzymać skierowany do siebie.
8. W celu włożenia wewnętrznej szybki wsunąć jej górną część do listwy drzwiczek i lekko dociskając, zaczepić 2 tylne sworznie w odpowiadających im gniazdach.

Czyszczenie komory urządzenia

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

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

Zawsze przed czyszczeniem wyjąć wszystkie możliwe do usunięcia części.

Aby ułatwić czynności związane z

PL

czyszczeniem, zaleca się zdjęcie:
- drzwiczek;
- ramek na ruszty/blachy.

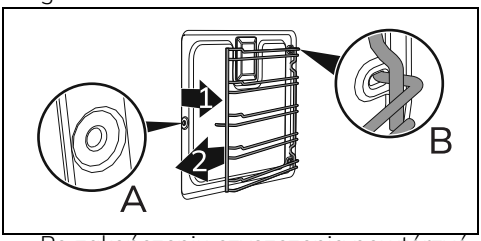
W przypadku stosowania specyficznych środków czyszczących, po wyczyszczeniu zaleca się włączenie urządzenia z maksymalną temperaturą na około 15-20 minut, aby usunąć ewentualne pozostałości.

Suszenie

Przy pieczeniu potraw wewnątrz komory pieczenia powstaje wilgoć. Jest to zupełnie normalne zjawisko, które nie zakłóca prawidłowego działania urządzenia.
Po zakończeniu każdego pieczenia:
1. pozostawić urządzenie do ochłodzenia się;
2. usunąć zabrudzenia z komory pieczenia;
3. wytrzeć komorę pieczenia do sucha wilgotną szmatką;
4. pozostawić drzwiczki otwarte tak długo, aż nastąpi całkowite osuszenie się komory pieczenia.

Wyjęcie ramek na ruszty/blachy

Wyjęcie ramek na ruszty/blachy ułatwia czyszczenie bocznych części.
W celu wyjęcia ramek na ruszty/blachy, należy:
- Pociągnąć ramkę do wewnątrz komory pieczenia, aby odczepić go z mocowania A, następnie wysunąć ze znajdujących się na tylnej ściance gniazd B.



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

Czyszczenie sondy (tylko w niektórych modelach)

Po każdym użyciu należy wyczyścić sondę temperatury, czekając wcześniej na jej schłodzenie się. Sondę temperatury (część metalowa) należy czyścić wodą, neutralnym płynem do mycia naczyń i miękką gąbką. Resztę oczyścić miękką ściereczką zwilżoną wodą.
Unikać mycia w zmywarce, ponieważ mogłoby to spowodować uszkodzenie komponentów elektrycznych wtyczki.
Po wyczyszczeniu dokładnie osuszyć.

Czyszczenie Parowe (tylko w niektórych modelach)

Patrz Ogólne zalecenia dotyczące bezpieczeństwa.

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

Czynności wstępne

Przed uruchomieniem funkcji **Czyszczenie parowe**:
- Usunąć wszystkie akcesoria z wnętrza komory urządzenia.
- Jeśli obecna, wyjąć sondę temperatury.
- Jeśli obecne, wyjąć boczne panele samoczyszczące.
- Wlać na dno komory około 120 cm3 wody. Uważać, aby nie wylała się z rowka.
- Za pomocą spryskiwacza rozpryskać wewnątrz komory urządzenia roztwór wody z płynem do naczyń. Spryskać w kierunku ścianek bocznych, do góry, na dół i w kierunku deflektora.

Zaleca się spryskać maksymalnie 20 razy.

Nie spryskiwać deflektora, jeśli jest on pokryty materiałem samoczyszczącym.

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

Ustawianie funkcji Vapor Clean

1. Przekręcić pokrętło funkcji na symbol .
2. Przekręcić pokrętło temperatury na 60°C.
3. Pozostawić cykl czyszczenia na 18 minut.

Koniec funkcji Czyszczenie parowe

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

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

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

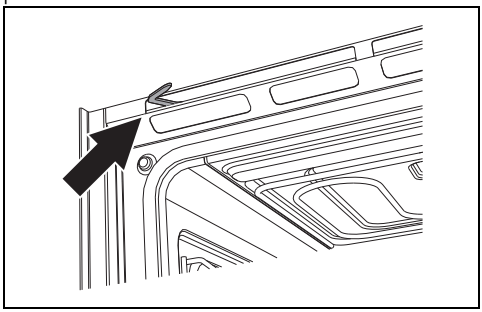
Podczas czyszczenia zaleca się stosowanie gumowych rękawic.

Aby ułatwić ręczne usuwanie trudno dostępnych części można zdjąć drzwiczki.

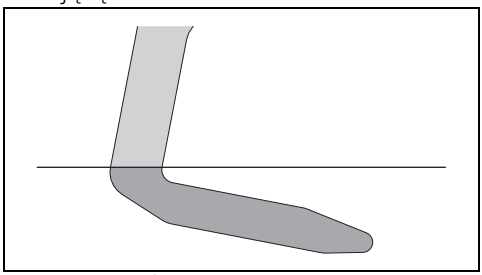
Ręczna dezaktywacja dźwigni blokującej drzwiczki (tylko w niektórych modelach)

- Poniższe czynności należy wykonywać, gdy urządzenie jest wyłączone i zimne.
- Nigdy nie próbować ręcznie dezaktywować dźwigni blokującej drzwiczki podczas trwania cyklu pirolizy.

Dźwignia blokująca drzwiczki znajduje się w pierwszym lewym otworze, pod panelem sterowania, w górnej frontowej części piekarnika.

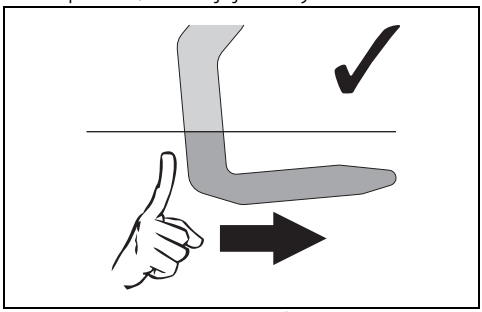


Podczas zwyczajnego czyszczenia można przez przypadek uaktywnić dźwignię blokującą drzwiczki.



Aktywna dźwignia blokująca drzwiczki (widok z góry)

1. Przesunąć dźwignię blokującą drzwiczki w prawo, aż do jej zatrzymania.



(widok z góry)

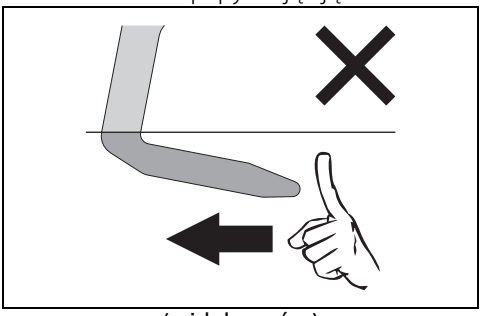
2. Delikatnie puścić dźwignię blokującą drzwiczki.

Sprężyna mechanizmu powoduje przywrócenie dźwigni blokującej drzwiczki na pozycję dezaktywacji.

Aby nie uszkodzić mechanizmu, nie należy nigdy dezaktywować dźwigni blokującej

PL

drzwiczki mocno popychając ją w lewo.



(widok z góry)

Piroliza (tylko w niektórych modelach)

Patrz Ogólne zalecenia dotyczące bezpieczeństwa.

Piroliza jest procesem automatycznego czyszczenia w wysokiej temperaturze, który powoduje rozpuszczenie brudu. Dzięki takiemu procesowi można w bardzo prosty sposób wyczyścić wnętrze komory pieczenia.

Czynności wstępne

Przed włączeniem Pirolizy:

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

Ustawienie Pirolizy

1. Obrócić pokrętło funkcji na pozycję **P**.

Na wyświetlaczu pojawia się napis dur naprzemiennie z czasem trwania pirolizy 2:30 (ustawionej fabrycznie na 2 godziny i 30 minut).

2. Użyć przycisków zwiększania + i zmniejszania −, aby ustawić czas trwania pirolizy.

Zalecany czas trwania pirolizy:
- Mało zabrudzony: 2:00
- Średnio zabrudzony: 2:30
- Bardzo brudny: 3:00

3. Nacisnąć przycisk zegara, aby potwierdzić wprowadzone dane.

Po kilku sekundach rozpoczyna się wstępne nagrzewanie pirolizy:

- pojawia się symbol **P** na wyświetlaczu i zapala się lampka pirolizy;
- wyświetlacz wskazuje czas niezbędny do zakończenia całego procesu czyszczenia 2:29;
- symbol na wyświetlaczu miga.

Po kilku minutach od rozpoczęcia wstępnego nagrzewania na wyświetlaczu zaświeci się (pozostaje stały) symbol wskazujący, że drzwi są zablokowane przez urządzenie uniemożliwiające jakąkolwiek próbę ich otwarcia.

Po włączeniu blokady drzwiczek nie można wybrać żadnej funkcji.

Jeśli pokrętło funkcji zostanie obrócone na inną funkcję, na wyświetlaczu pojawi się komunikat o błędzie Er 04.

Proces czyszczenia

Po zakończeniu wstępnego nagrzewania automatycznie rozpoczyna się piroliza:

- kontrolka termostatu wyłącza się (regularne włączanie i wyłączanie wskazuje, że temperatura wewnątrz komory pieczenia jest utrzymywana na stałej wartości);
- na wyświetlaczu zapala się (pozostaje stały) symbol , który wskazuje na pirolizę w toku;
- Kontrolka pirolizy oraz symbole **P** i

na wyświetlaczu pozostają zapalone.

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

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

Zakończenie procesu pirolizy

Po zakończeniu pirolizy:

- elementy grzewcze zostają wyłączone;
- na wyświetlaczu pojawia się migający napis ;
- pojawia się sygnał dźwiękowy, który można wyłączyć naciskając dowolny przycisk na wyświetlaczu;
- symbol  i kontrolka termostatu wyłączają się.

1. Obrócić pokrętłem funkcji w położenie 0, aby wyjść z tej funkcji.

Symbol  na wyświetlaczu pozostaje zapalony, dopóki temperatura wewnątrz komory pieczenia nie powróci do bezpiecznego poziomu (co w konsekwencji spowoduje wyłączenie blokady drzwiczek).

2. Poczekać, aż komora pieczenia ostygnie.
3. Po wyłączeniu symbolu  otworzyć drzwiczki i zebrać pozostałości znajdujące się wewnątrz komory pieczenia za pomocą wilgotnej szmatki z mikrofibry.

Podczas czyszczenia zaleca się stosowanie gumowych rękawic.

Aby ułatwić ręczne usuwanie trudno dostępnych części można zdjąć drzwiczki.

Jeżeli Piroliza, trwająca przez minimalny czas, nie dała zadowalających efektów, przy kolejnym cyklu zaleca się ustawienie dłuższego czasu.

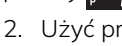
Zaprogramowana piroliza

Jak w przypadku funkcji pieczenia, również w przypadku pirolizy można ustawić godzinę zakończenia funkcji.

Aby ustawić zaprogramowaną pirolizę:

1. Obrócić pokrętło funkcji na pozycję

   P .

Na wyświetlaczu pojawi się napis  na zmianę z czasem trwania pirolizy .

2. Użyć przycisków zwiększania  i zmniejszania , aby ustawić czas trwania pirolizy.
3. Wcisnąć przycisk zegara .

Na wyświetlaczu pojawi się napis  na zmianę z sumą bieżącej godziny i ustawionym wcześniej czasem trwania pirolizy.

4. Nacisnąć przyciski  lub , aby ustawić godzinę zakończenia funkcji.
5. Nacisnąć przycisk zegara  lub odczekać kilka sekund, aby aktywować funkcję.

Na wyświetlaczu pojawi się aktualna godzina, a symbol **P** miga wskazując, że urządzenie oczekuje na rozpoczęcie pirolizy i zakończy ją o godzinie ustawionej przez użytkownika.

Konserwacja nadzwyczajna

Porady dotyczące konserwacji uszczelki

Uszczelka musi być miękka i elastyczna.

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

Wymiana żarówki oświetlenia wewnętrznego

Napięcie elektryczne Niebezpieczeństwo porażenia prądem

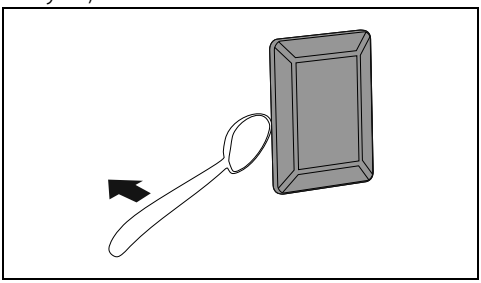
- Odłączyć urządzenie od zasilania elektrycznego.

PL

Napięcie elektryczne Niebezpieczeństwo porażenia prądem

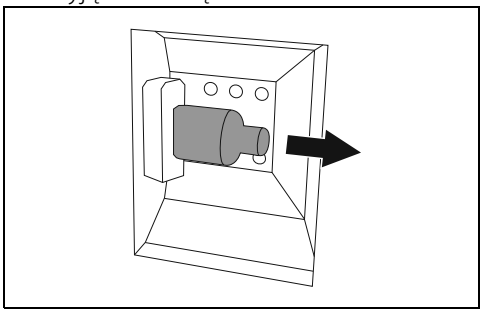
- Użyć rękawic ochronnych.

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



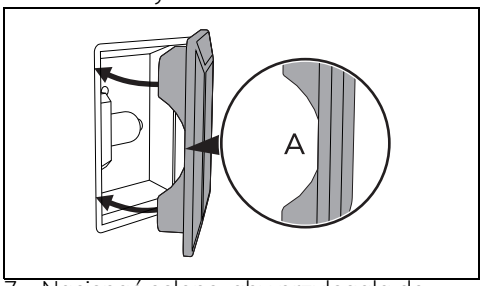
Uważać, aby nie zarysować emalii na ściance komory pieczenia.

4. Wyjąć żarówkę.



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

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



7. Nacisnąć osłonę, aby przylegała do oprawki.

MONTAŻ

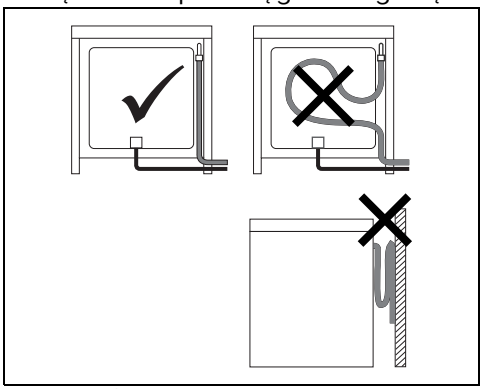
Urządzenie musi zainstalować wykwalifikowany technik, zgodnie z obowiązującymi przepisami.

Podłączenie gazu

Patrz Ogólne zalecenia dotyczące bezpieczeństwa.

Płytę można podłączyć do sieci gazowej za pomocą giętkiego stalowego przewodu o pełnych ściankach, zgodnie z obowiązującymi przepisami. W przypadku zasilania innymi rodzajami gazu, należy zapoznać się z rozdziałem “Przystosowanie do innych rodzajów gazu”. Złączka dopływu gazu do urządzenia posiada gwint zewnętrzny ½” (ISO 228-1).

Podłączenie za pomocą gumowego węża



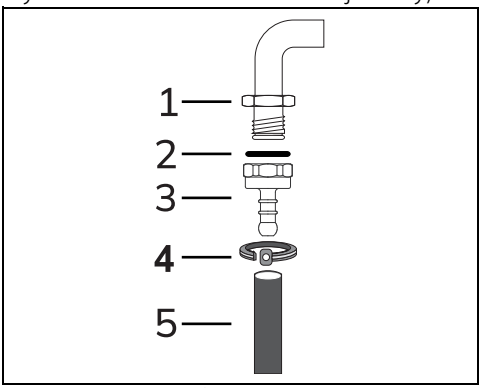
Sprawdzić, czy są spełnione wszystkie poniższe warunki:

- czy wąż jest przymocowany do łącznika węża za pomocą odpowiednich opasek zabezpieczających;
- czy na żadnym odcinku wąż nie wchodzi w kontakt z gorącymi powierzchniami (maks. 50°C);
- czy wąż nie jest narażony na żadne siły pociągowe i naprężenia oraz nie jest zgięty lub ściśnięty;
- czy wąż nie wejdzie w kontakt z ostrymi przedmiotami lub krawędziami;
- jeżeli wąż nie jest idealnie szczelny i powoduje wyciek gazu do otoczenia, nie naprawiać go: wymienić na nowy;
- sprawdzić, czy nie upłynął wskazany na wężu termin jego przydatności.

Można dokonać podłączenia za pomocą gumowego węża zgodnego z obowiązującymi przepisami wyłącznie, jeżeli będzie on widoczny na całej swojej długości.

Wewnętrzna średnica węża musi wynosić 8 mm w przypadku gazu płynnego.

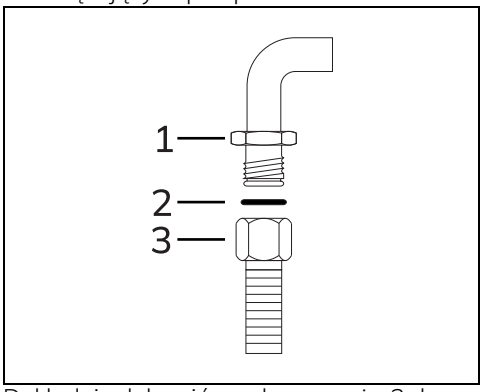
Wykonać podłączenie do sieci gazowej za pomocą gumowego węża zgodnego z danymi wskazanymi w obowiązujących przepisach (sprawdzić, czy na wężu jest wydrukowane oznaczenie takiej normy).



Dokładnie dokręcić przyłącze węża 3 do przyłącza gazowego 1 (gwint ½" ISO 228-1) urządzenia, nakładając uszczelkę 2. Po wkręceniu przyłącza węża nałożyć na nie przewód gazowy 5 i przymocować opaską 4, zgodną z obowiązującymi przepisami.

Podłączenie za pomocą giętkiego stalowego przewodu

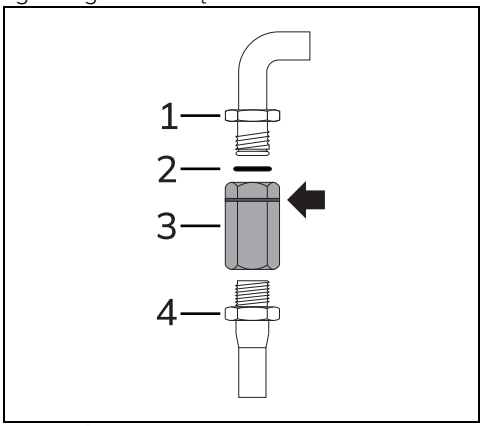
Podłączyć do sieci za pomocą stalowego giętkiego przewodu o pełnej ściance, zgodnego z charakterystyką wskazaną w obowiązujących przepisach.



Dokładnie dokręcić przyłącze węża 3 do przyłącza gazowego 1 urządzenia, zawsze nakładając uszczelkę 2 znajdującą się w wyposażeniu.

Podłączenie za pomocą giętkiego stalowego przewodu z przyłączem bagnetowym

Podłączyć do sieci za pomocą stalowego giętkiego ze złączem bagnetowym, zgodnego z normą BS. 669.



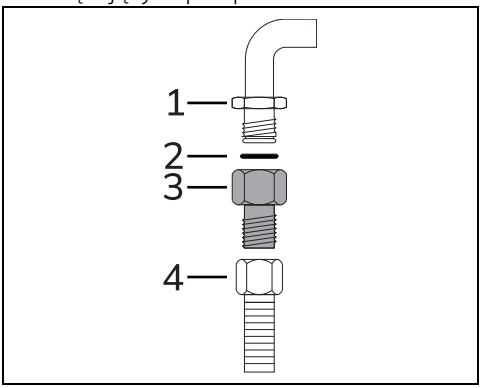
Nałożyć materiał izolujący na gwint przewodu gazowego 4 i dokręcić przejściówkę 3. Dokręcić blokadę do ruchomego przyłącza 1 urządzenia, zawsze nakładając uszczelkę 2 znajdującą się w wyposażeniu.

Podłączenie za pomocą giętkiego stalowego przewodu z łącznikiem stożkowym

Podłączyć do sieci za pomocą stalowego giętkiego przewodu o pełnej ściance, zgodnego z charakterystyką wskazaną w

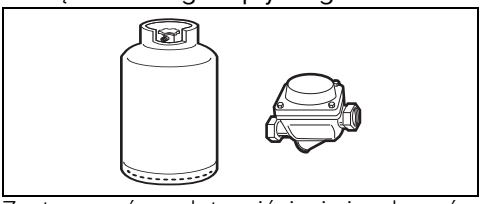
PL

obowiązujących przepisach.



Dokładnie dokręcić przyłącze 3 do przyłącza gazowego 1 (gwint ½" ISO 228-1) urządzenia, zawsze nakładając uszczelkę 2 znajdującą się w wyposażeniu. Na gwint przyłącza 3 nałożyć środek izolacyjny, a następnie dokręcić giętki stalowy wąż 4 do przyłącza 3.

Podłączenie do gazu płynnego



Zastosować regulator ciśnienia i wykonać przyłącze na butli zgodnie z zaleceniami ustalonymi w obowiązujących przepisach.

Ciśnienie zasilania musi się zgadzać z wartościami przedstawionymi w "Tabelach danych palników i dysz".

Wentylacja pomieszczeń

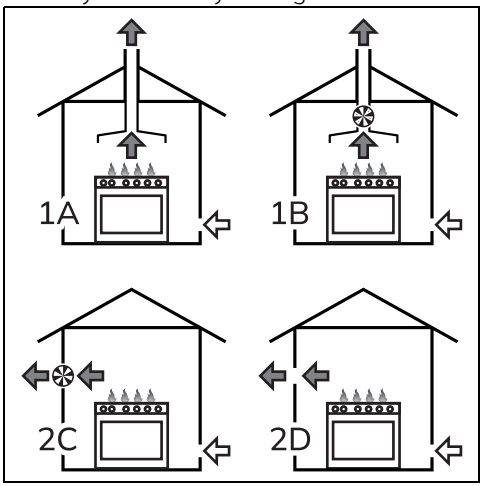
Urządzenie może być montowane wyłącznie w stale wentylowanych pomieszczeniach, jak przewidują obowiązujące przepisy. Do pomieszczenia, w którym jest montowane urządzenie musi napływać odpowiednia ilość świeżego powietrza, niezbędna do normalnego spalania gazu i ze względu na konieczność wymiany powietrza w lokalu. Wymiary wlotów powietrza, zabezpieczonych kratkami, muszą być zgodne z obowiązującymi przepisami i umieszczone tak, aby w żaden sposób nie uległy zatkaniu, nawet częściowemu.

Pomieszczenie musi być odpowiednio wentylowane, aby usunąć ciepło i wilgoć wytwarzane podczas gotowania: zwłaszcza po długotrwałym stosowaniu zaleca się otwarcie okna lub zwiększenie prędkości ewentualnych wentylatorów.

Odprowadzanie produktów ze spalania

Należy zapewnić odprowadzanie produktów ze spalania za pośrednictwem okapu z naturalnym ciągiem lub za pomocą ciągu wymuszonego. Skuteczny system wyciągowy wymaga starannego zaprojektowania przez upoważnionego fachowca i wykonania na podstawie pozycji i odległości wskazanych w obowiązujących normach.

Po zakończeniu interwencji montażysta musi wystawić certyfikat zgodności.



1 Odprowadzanie za pomocą okapu

2 Odprowadzanie bez okapu

A Odprowadzanie do pojedynczego komina o naturalnym ciągu

B Odprowadzanie do pojedynczego komina z wentylatorem elektrycznym

C Odprowadzanie bezpośrednio na zewnątrz z naściennym lub znajdującym się na szybie wentylatorem elektrycznym

D Odprowadzanie bezpośrednio na zewnątrz z naściennym wentylatorem elektrycznym

Powietrze

Spaliny

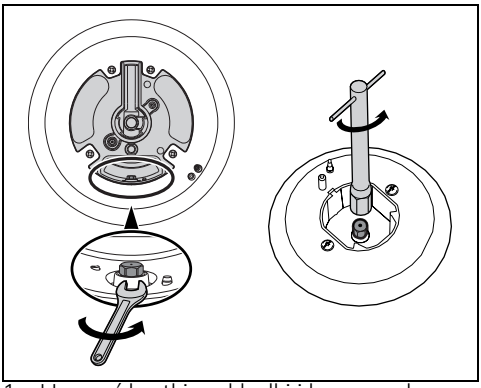
Wentylator elektryczny

Przystosowanie do innych rodzajów gazu

W przypadku podłączenia do innego rodzaju gazu, należy wymienić dysze

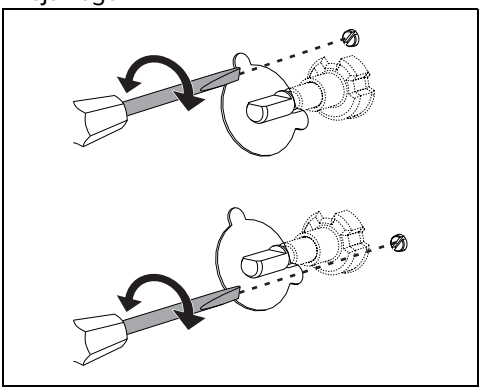
palników i wyregulować minimalny płomień na kurkach gazowych.

Wymiana dysz



1. Usunąć kratki, nakładki i korony, aby uzyskać dostęp do osłon palników.
2. Wymienić dysze za pomocą klucza 7mm, w zależności od stosowanego gazu (patrz, “Tabele danych palników i dysz”).
3. Prawidłowo umieścić palniki w odpowiednich gniazdach.

Regulacja minimum dla gazu ziemnego lub miejskiego



Włączyć palnik i ustawić go na pozycji minimum. Zdjąć pokrętło kurka gazowego i użyć śruby regulacyjnej znajdującej się z boku drążka (w zależności od modelu), aż do uzyskania minimalnego regularnego płomienia.

Założyć pokrętło i sprawdzić stabilność płomienia. Szybko przekręcić pokrętło z pozycji maksimum na minimum: płomień nie powinien zgasnąć. Powtórzyć czynność na wszystkich kurkach gazowych.

Regulacja minimum dla gazu płynnego

Całkowicie dokręcić w prawo śrubę znajdującą się z boku drążka kurka.

Po przystosowaniu do gazu innego niż ustawiony fabrycznie wymienić etykietę urządzenia na nową, odpowiadającą nowemu rodzajowi gazu. Etykieta znajduje się w worku z dyszami (gdzie obecne).

Smarowanie kurków gazu

Z czasem, może się okazać trudne przekręcenie kurków gazu i mogą się one zablokować. Należy je wyczyścić od wewnątrz i wymienić środek smarny.

Tylko wyspecjalizowany technik może smarować kurki gazowe.

PL

Rodzaj gazu i Kraje

Rodzaj gazu		IT	GB IE	FR BE	ES	PT	RU	SE DK	FI NO	PL	HU
1 Gaz Ziemny G20											
G20	20 mbar	•	•		•	•	•	•	•	•	
G20/25	20/25 mbar			•							
2 Gaz Ziemny G20											
G20	25 mbar										•
3 Gaz Ziemny G25.1											
G25.1	25 mbar										•
4 Gaz Ziemny G2.350											
G2.350	13 mbar									•	

Rodzaj gazu		IT	GB IE	FR BE	ES	PT	RU	SE DK	FI NO	PL	HU
5 Gaz Płynny G30/31											
G30/31	28-30/37 mbar	•	•	•	•	•	•				
G30/31	30/30 mbar							•	•		•
6 Gaz Płynny G30/31											
G30/31	37 mbar									•	
7 Gaz Miejski G110											
G110	8 mbar	•						•			

W zależności od kraju, można określić dostępne rodzaje gazu. Odnieść się do numeru nagłówka, aby odnaleźć właściwe wartości w "Tabelach danych palników i dysz".

Tabele danych palników i dysz

1	**Gaz ziemny G20 — 20 milibarów**	**AUX**	**SR**	**R**	**UR2**
	Znamionowa moc cieplna (kW)	1.0	1.8	3.0	4.2
	Średnica dyszy (1/100 mm)	72	97	120	145
	Wstępna komora (wskazana na dyszy)	(X)	(Z)	(H9)	(F3)
	Moc ograniczona (W)	400	500	800	1200
2	**Gaz ziemny G20 — 25 milibarów**	**AUX**	**SR**	**R**	**UR2**
	Znamionowa moc cieplna (kW)	1.1	1.8	2.9	4.2
	Średnica dyszy (1/100 mm)	72	94	110	145
	Wstępna komora (wskazana na dyszy)	(X)	(Z)	(H8)	(H3)
	Moc ograniczona (W)	400	500	800	1200
3	**Gaz ziemny G25.1 — 25 milibarów**	**AUX**	**SR**	**R**	**UR2**
	Znamionowa moc cieplna (kW)	1.1	1.8	3.0	4.1
	Średnica dyszy (1/100 mm)	77	100	134	152
	Wstępna komora (wskazana na dyszy)	(F1)	(Y)	(F3)	(F3)
	Moc ograniczona (W)	400	500	800	1200
4	**Gaz ziemny G2.350 — 13 milibarów**	**AUX**	**SR**	**R**	**UR2**
	Znamionowa moc cieplna (kW)	1.0	1.8	3.0	3.8
	Średnica dyszy (1/100 mm)	94	120	165	190
	Wstępna komora (wskazana na dyszy)	(Y)	(Y)	(F3)	(F3)
	Moc ograniczona (W)	400	500	800	1200
5	**Gaz płynny G30/31 — 30/37 milibarów**	**AUX**	**SR**	**R**	**UR2**
	Znamionowa moc cieplna (kW)	1.0	1.75	3.0	4.0
	Średnica dyszy (1/100 mm)	50	65	81	100
	Wstępna komora (wskazana na dyszy)	-	-	-	-
	Moc ograniczona (W)	400	500	800	1400
	Moc znamionowa G30 (g/h)	73	131	218	291
	Znamionowe natężenie przepływu G31 (g/h)	71	129	214	286
6	**Gaz płynny G30/31 — 37 milibarów**	**AUX**	**SR**	**R**	**UR2**
	Znamionowa moc cieplna (kW)	1.1	1.9	3.0	4.2
	Średnica dyszy (1/100 mm)	50	65	81	95
	Wstępna komora (wskazana na dyszy)	-	-	-	-
	Moc ograniczona (W)	450	550	900	1500
	Moc znamionowa G30 (g/h)	80	138	218	305
	Znamionowe natężenie przepływu G31 (g/h)	79	136	214	300
7	**Gaz miejski G110 — 8 milibarów**	**AUX**	**SR**	**R**	**UR2**
	Znamionowa moc cieplna (kW)	1.0	1.75	2.8	3.4
	Średnica dyszy (1/100 mm)	145	185	260	340
	Wstępna komora (wskazana na dyszy)	/8	/2	/3	0190
	Moc ograniczona (W)	400	500	800	1200

Dysze znajdujące się w wyposażeniu można pozyskać w autoryzowanych centrach serwisowych.

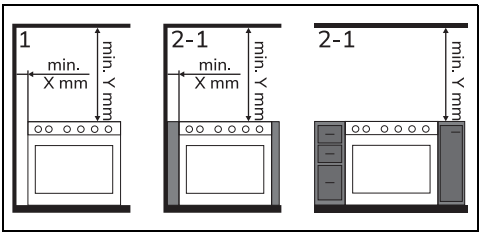
Ustawienie

Patrz Ogólne zalecenia dotyczące bezpieczeństwa.

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

Klasa 1	Niezabudowane
Klasa 2 - podklasa 1	Zabudowane

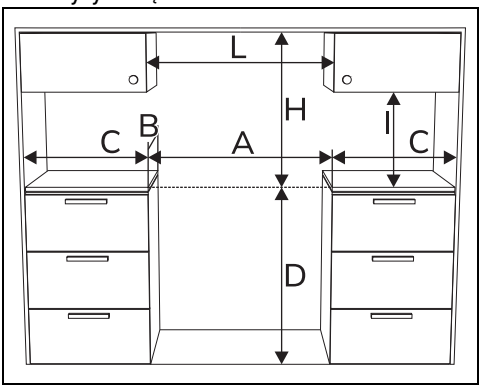
Urządzenie może być zamontowane przy ścianach wyższych od blatu roboczego, z zachowaniem minimalnej odległości X mm od boku urządzenia. Półki umieszczone nad blatem roboczym urządzenia muszą się znajdować w minimalnej odległości Y mm.



X	300 mm
Y	750 mm

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

Gabaryty urządzenia

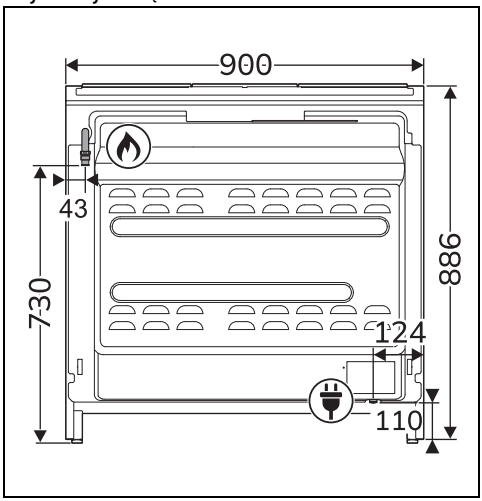


A	900 mm
B	600 mm
C[1]	min. 300 mm
D	894÷914 mm
H	750 mm
I	400 mm
L[2]	900 mm

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

[2] Minimalna szerokość szafki (=A)

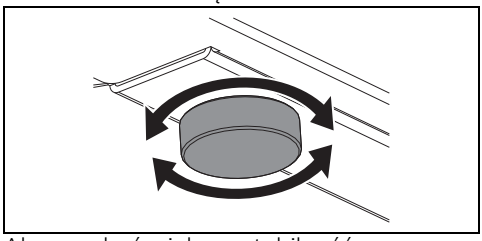
Wymiary urządzenia



Pozycja przyłącza gazowego

Pozycja przyłącza elektrycznego

Poziomowanie urządzenia



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

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

PL

Montaż panelu

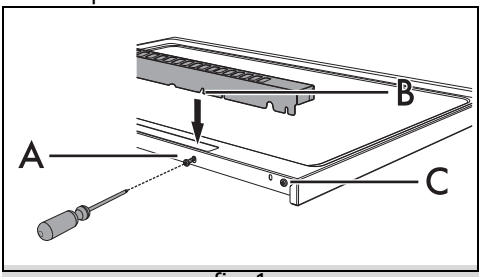


fig. 1

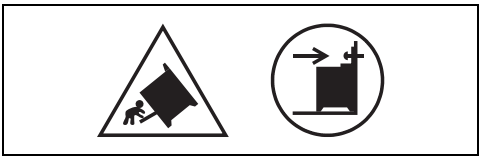
Panel należy zawsze prawidłowo umieścić i przymocować do urządzenia.

1. Przy pomocy śrubokręta poluzować 2 śrub (A) znajdujących się z tyłu płyty kuchennej.
2. Ustawić panel na płycie.
3. Sprawić, aby otwory panelu (B) zbiegały się ze śrubami (A).
4. Nie odkręcać śrub (C).

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

Powyższe zdjęcie przedstawia prawą część kuchni widzianą od tyłu; czynności opisane wyżej należy wykonać również na lewej części.

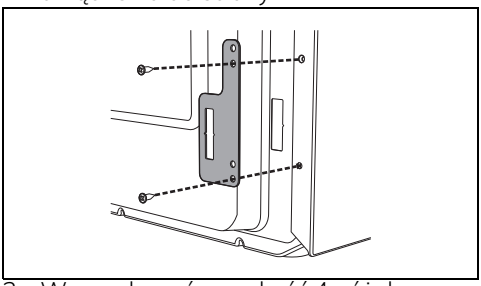
Montaż na ścianie



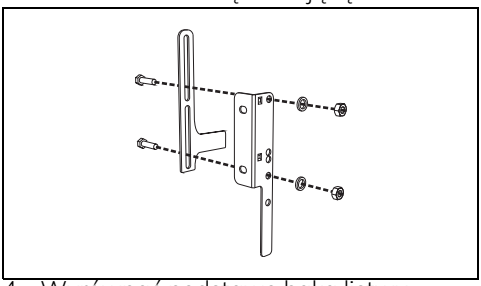
Powyższe symbole wskazują na niebezpieczeństwo wynikające z braku urządzeń stabilizujących oraz na znaczenie ich prawidłowej instalacji.

Aby zapobiec wywróceniu urządzenia, należy zamontować urządzenia stabilizujące.

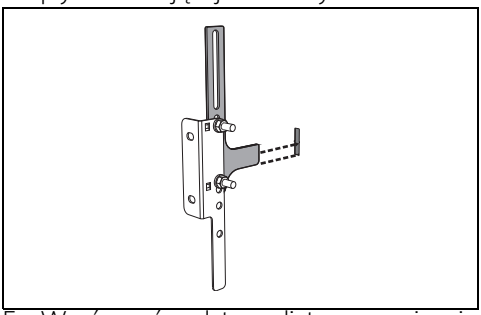
1. Dokręcić płytkę mocującą z tyłu urządzenia do ściany.



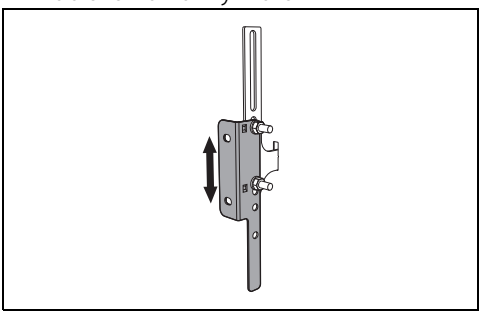
2. Wyregulować wysokość 4 nóżek.
3. Zmontować listwę mocującą.



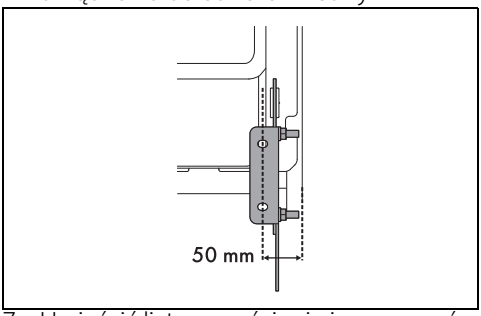
4. Wyrównać podstawę haka listwy mocującej z podstawą nacięcia na płytce mocującej do ściany.



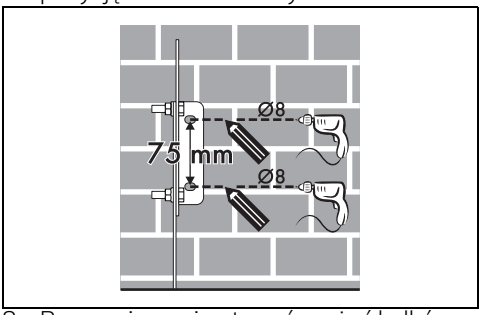
5. Wyrównać podstawę listwy mocującej aż do ziemi i dokręcić śruby w celu zablokowania wymiarów.



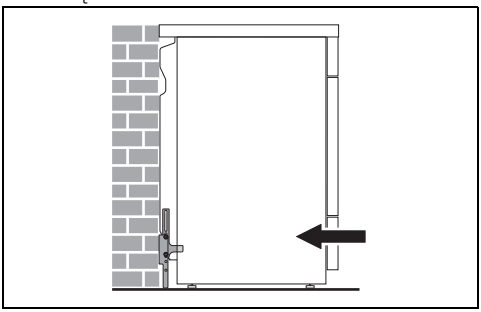
6. Uwzględnić odległość 50 mm od boku urządzenia do otworów listwy.



7. Umieścić listwę na ścianie i zaznaczyć pozycję otworów do wykonania.



8. Po wywierceniu otworów użyć kołków z wkrętami w celu przymocowania listwy do ściany.
9. Popchnąć kuchnię do ściany i jednocześnie włożyć listwę do płytki przymocowanej do tylnej ścianki urządzenia.



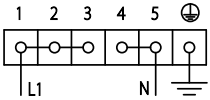
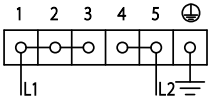
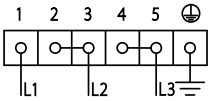
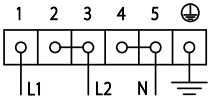
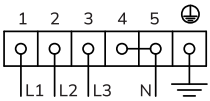
Podłączanie do instalacji elektrycznej

Patrz Ogólne zalecenia dotyczące bezpieczeństwa.

Informacje ogólne

Sprawdzić, czy charakterystyka sieci elektrycznej odpowiada danym przedstawionym na tablice znamionowej.
Tabliczka znamionowa, zawierająca dane techniczne, numer seryjny i oznaczenie, jest umieszczona na urządzeniu, w widocznym miejscu.
Nie wolno zdejmować tabliczki znamionowej.
Uziemienie powinno być wykonane za pomocą przewodu dłuższego niż pozostałe o przynajmniej 20 mm.

Urządzenie może funkcjonować:

220-240 V 1N~ 3 x 2,5 mm ² kabel trójżyłowy	
220-240 V 2~ 3 x 2,5 mm ² kabel trójżyłowy	
220-240 V 3~ 4 x 1,5 mm ² kabel czterożyłowy	
380-415 V 2N~ 4 x 1,5 mm ² kabel czterożyłowy	
380-415 V 3N~ 5 x 1,5 mm ² kabel pięciożyłowy	

Wskazane wartości dotyczą wewnętrznego przekroju kabla.

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

Podłączenie stałe

Należy na linii zasilania przewidzieć urządzenie, które umożliwi odłączenie opisywanego urządzenia od sieci wielobiegunowej, dysponujące taką odległością otwierania się styków, która zapewni kompletne odłączenie urządzenia w warunkach kategorii przepięciowej III, zgodnie z zasadami instalacji.

W przypadku rynku australijskiego/ nowozelandzkiego:

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

Podłączenie za pomocą gniazda i wtyczki

Sprawdzić, czy wtyczka i gniazdo są tego samego typu.

PL

Unikać używania przejściówek, przedłużaczy i boczników, ponieważ mogą powodować nagrzewanie lub przepalenie.

Instrukcje dla montażysty

- W przypadku podłączenia za pomocą wtyczki, musi ona pozostać zawsze łatwo dostępna po instalacji.
- Nie zginać i nie przygniatać kabla zasilającego.
- Urządzenie musi być zamontowane zgodnie ze schematami montażowymi.
- Nie próbować odkręcać lub działać siłą na gwintowanym kolanku łącznika. Istnieje ryzyko uszkodzenia takiej części urządzenia, co może unieważnić gwarancję producenta.
- Na wszystkich połączeniach, użyć wody z mydłem, w celu sprawdzenia ewentualnych wycieków gazu. NIE używać wolnego ognia do wykrywania wycieków.
- Pojedynczo i równocześnie włączyć wszystkie palniki w celu zagwarantowania prawidłowego funkcjonowania zaworu gazowego, palnika i zapłonu.
- Przekręcić pokrętło palników na pozycję minimalnego płomienia i sprawdzić jego stabilność na każdym palniku, pojedynczo i wszystkich równocześnie.
- Jeżeli po wykonaniu wszystkich prób urządzenie funkcjonuje nieprawidłowo, skontaktować się z najbliższym Autoryzowanym Centrum Serwisowym.
- Po prawidłowym zamontowaniu urządzenia należy przeszkolić użytkownika na temat prawidłowego sposobu funkcjonowania.