

Spis treści

1 Ostrzeżenia	691
1.1 Ogólne zalecenia dotyczące bezpieczeństwa	691
1.2 Odpowiedzialność producenta	695
1.3 Przeznaczenie urządzenia	696
1.4 Tabliczka znamionowa	696
1.5 Instrukcja obsługi	696
1.6 Utylizacja	696
1.7 Jak czytać instrukcje obsługi	697
1.8 Oszczędność energii	698
1.9 Wskazówki dla europejskich organów kontrolnych	698
2 Opis	699
2.1 Opis ogólny	699
2.2 Panel sterowania	700
2.3 Płyta kuchenna	701
2.4 Pozostałe części	701
2.5 Dostępne akcesoria	702
3 Użytkowanie	704
3.1 Ostrzeżenia	704
3.2 Środki ostrożności	705
3.3 Pierwsze użycie	705
3.4 Użytkowanie akcesoriów	706
3.5 Użytkowanie płyty	707
3.6 Użytkowanie schowka	708
3.7 Użytkowanie urządzenia	709
3.8 Porady dotyczące przygotowywania potraw	718
3.9 Funkcje specjalne	719
3.10 Programy	728
3.11 Przepisy osobiste	738
3.12 Ustawienia	744

TŁUMACZENIE INSTRUKCJI ORYGINALNEJ

Zalecamy uważne przeczytanie niniejszej instrukcji, ponieważ zawiera ona wskazówki, dzięki którym będzie możliwe zachowanie jakości estetycznej i funkcjonalnej zakupionego urządzenia.

Dodatkowe informacje o produkcie dostępne na stronie: www.smeg.com

Spis treści

4 Czystczenie i konserwacja	749
4.1 Ostrzeżenia	749
4.2 Czystczenie płyty kuchennej	749
4.3 Czystczenie komory urządzenia	750
4.4 Czystczenie Parowe	752
4.5 Demontaż drzwiczek	755
4.6 Czystczenie szklanych drzwiczek	756
4.7 Konserwacja nadzwyczajna	757
5 Montaż	760
5.1 Podłączenie gazu	760
5.2 Ustawienie	769
5.3 Podłączenie elektryczne	773
5.4 Instrukcje dla montażysty	774

Zalecamy uważne przeczytanie niniejszej instrukcji, ponieważ zawiera ona wskazówki, dzięki którym będzie możliwe zachowanie jakości estetycznej i funkcjonalnej zakupionego urządzenia.

Dodatkowe informacje o produkcie dostępne na stronie: www.smeg.com



1 Ostrzeżenia

1.1 Ogólne zalecenia dotyczące bezpieczeństwa

Obrażenia osób

- 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 sztucce, ponieważ mogłyby się nagrzać.
- Nie należy wkładać ostro zakończonych metalowych przedmiotów (sztucce lub przyrządy) do szczelin urządzenia.
- Nie wlewać wody



Ostrzeżenia

bezpośrednio na bardzo gorące blachy.

- Podczas pieczenia, drzwiczki piekarnika muszą być zamknięte.
- Przy sprawdzeniu potrawy lub pod koniec pieczenia otworzyć drzwiczki na 5 cm na kilka sekund, aby uwolnić parę, a następnie całkowicie otworzyć drzwiczki.
- Nie otwierać schowka (jeżeli obecny), gdy piekarnik jest włączony i jeszcze gorący.
- Przedmioty w schowku mogą być bardzo gorące po korzystaniu z piekarnika.
- Po zakończeniu użytkowania wyłączyć urządzenie.
- Nigdy nie ciągnąć za przewód, aby wyjąć wtyczkę.
- **NIE UŻYWAĆ LUB PRZECHOWYWAĆ MATERIAŁÓW ŁATWOPALNYCH W SCHOWKU (JEŻELI WYSTĘPUJE) LUB W POBLIŻU URZĄDZENIA.**
- **W POBLIŻU FUNKCJONUJĄCEGO URZĄDZENIA NIE WOLNO UŻYWAĆ PUSZEK SPRAY.**
- **NIE WPROWADZAĆ ZMIAN**

W URZĄDZENIU.

- Przed jakąkolwiek interwencją na urządzeniu (montaż, konserwacja, ustawienie lub przesunięcie) zawsze należy wyposażyć się w odpowiednie środki ochrony indywidualnej.
- Przed każdą czynnością na urządzeniu odłączyć główne zasilanie elektryczne.
- 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.

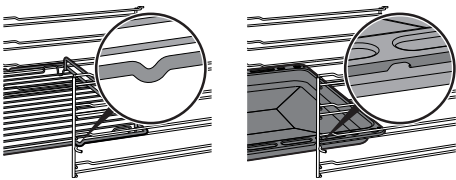
Uszkodzenie urządzenia

- 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.



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

- pieczenia puszek lub innych pojemników zamkniętych.
- Wyjąć z komory pieczenia wszystkie blachy i ruszty, które nie są używane podczas pieczenia.
- Nie przykrywać dna komory urządzenia folią aluminiową lub cynfolią.
- Nie kłaść garnków lub blach bezpośrednio na dno komory pieczenia.
- W przypadku przygotowywania potrawy w papierze do pieczenia, należy umieścić go tak, aby nie zakłócał cyrkulacji gorącego powietrza wewnątrz urządzenia.
- Nie kłaść garnków ani blach bezpośrednio na środkowej szybce otwartych drzwiczek.
- Garnki i patelnie grillowe należy umieścić wewnątrz obwodu płyty kuchennej.
- Dno wszystkich garnków musi być płaskie i gładkie.
- W przypadku przelania lub wylania usunąć płyn z płyty kuchennej.
- Nie wylewać na płytę kwaśnych substancji, takich jak sok z cytryny lub ocet.



Ostrzeżenia

- 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.
- Nie stosować klamki do podnoszenia lub przenoszenia urządzenia.

Montaż

- **NINIEJSZEGO URZĄDZENIA NIE MOŻNA MONTOWAĆ NA ŁODZIACH I W PRZYCZEPACH KEMPINGOWYCH.**
- niniejszego urządzenia nie można montować na żadnej podstawie.
- 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 podłączeniu 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 rurowe nie mogą wchodzić w kontakt z ruchomymi częściami i nie mogą być przygniecione.
- Gdzie wymagane, wyregulować ciśnienie zgodnie z obowiązującymi przepisami.
- Po każdej interwencji 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.

Informacje na temat omawianego urządzenia

- Przed wymianą żarówki upewnić się, że urządzenie jest wyłączone.
- Nie opierać się ani nie siadać na otwartych drzwiczkach urządzenia.
- Sprawdzić, czy w drzwiczkach nie ma zaklinowanych przedmiotów.

1.2 Odpowiedzialność producenta

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

- użycia urządzenia w sposób niezgodny z przeznaczeniem;
- nieprzestrzegania zaleceń zawartych w instrukcji użytkownika;
- naruszenia chociaż jednej części urządzenia;



Ostrzeżenia

- używania nieoryginalnych części zamiennych.

1.3 Przeznaczenie urządzenia

- Urządzenie jest przeznaczone do pieczenia potraw w warunkach domowych. Każde inne użycie jest niewłaściwe.
- Urządzenie nie zostało zaprojektowane do działania z zewnętrznymi programatorami czasowymi lub z systemami zdalnego sterowania.

1.4 Tabliczka znamionowa

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

1.5 Instrukcja obsługi

Niniejsza instrukcja stanowi integralną część urządzenia i musi być przechowywana w całości oraz w zasięgu ręki użytkownika przez cały okres eksploatacji.

Przed użyciem urządzenia należy uważnie przeczytać niniejszą instrukcję obsługi.

1.6 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.

Aby dokonać utylizacji urządzenia należy:

- Odłączyć przewód zasilania elektrycznego i usunąć go razem z wtyczką.



Napięcie elektryczne Niebezpieczeństwo porażenia prądem

- Odłączyć główne zasilanie elektryczne.
- Odłączyć urządzenie od zasilania elektrycznego.



- Powierzyć urządzenie odpowiednim centrum selektywnej zbiórki odpadów elektrycznych i elektronicznych lub oddać sprzedawcy w momencie zakupu podobnego urządzenia.

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

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



Opakowania z tworzyw sztucznych Niebezpieczeństwo uduszenia się

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

1.7 Jak czytać instrukcje obsługi

W instrukcji zastosowano następujące symbole ułatwiające czytanie:

Ostrzeżenia



Ogólne informacje dotyczące instrukcji, bezpieczeństwa i końcowej utylizacji.

Opis



Opis urządzenia i akcesoriów.

Użytkowanie



Informacje o użytkowaniu urządzenia i akcesoriów.

Czyszczenie i konserwacja



Informacje dotyczące prawidłowego czyszczenia i konserwacji urządzenia.

Montaż



Informacje dla wykwalifikowanego technika: montaż, uruchomienie i próba techniczna.



Ostrzeżenia dotyczące bezpieczeństwa



Informacja



Porada

1. Sekwencja instrukcji obsługi.

- Pojedyncza instrukcja obsługi.



Ostrzeżenia

1.8 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.

1.9 Wskazówki dla europejskich organów kontrolnych

Conventional mode

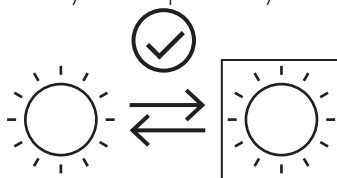
funkcja ECO wykorzystywana w celu określenia klasy efektywności energetycznej jest zgodna ze specyfikacjami normy europejskiej EN 60350-1.

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.

Źródła światła

- Niniejsze urządzenie zawiera źródła światła wymienne przez użytkownika.

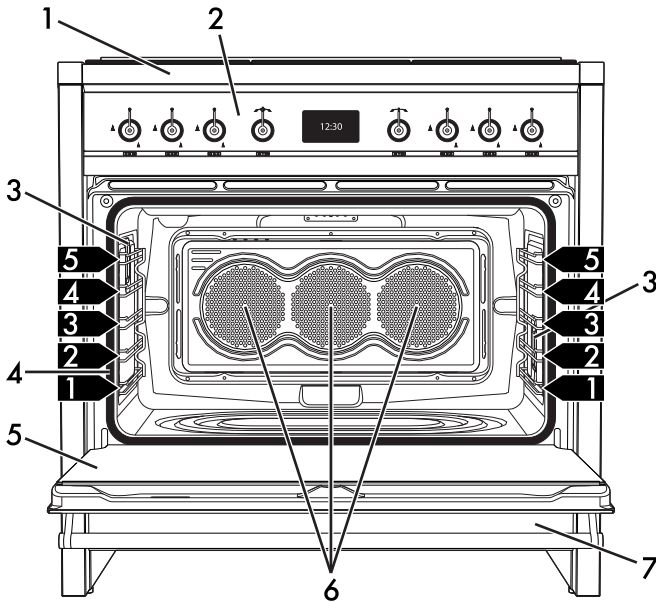


- Źródła światła znajdujące się w tym produkcie są przeznaczone do działania przy temperaturze otoczenia $\geq 300^{\circ}\text{C}$ i do korzystania z nich w zastosowaniach o wysokiej temperaturze, takich jak piekarniki.
- Niniejsze urządzenie zawiera źródła światła o klasie efektywności „G”.



2 Opis

2.1 Opis ogólny



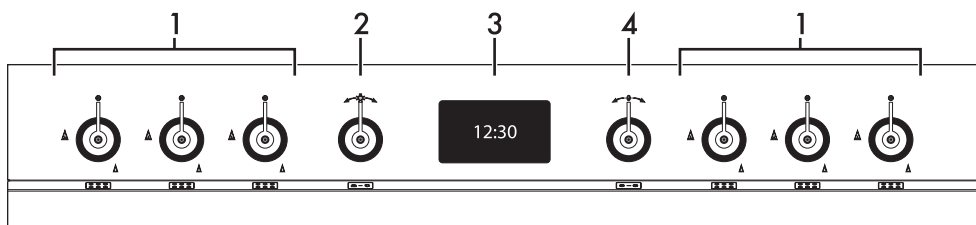
- 1 Płyta kuchenna
- 2 Panel sterowania
- 3 Lampka
- 4 Uszczelka

- 5 Drzwiczki
- 6 Wentylator
- 7 Schowek

1,2,3... Ramki na ruszty/blachę






2.2 Panel sterowania




1 Pokręta palników płyty

Do włączania i regulowania palników płyty.

Aby włączyć dane palniki wcisnąć i przekręcić pokrętkę w lewo na wartość

. Przekręcać pokrętkę w zakresie od maksimum  do minimum , aby wyregulować płomień.

Przywrócić pokrętkę na pozycję , aby wyłączyć palniki.

2 Pokrętło wsteczne

Za pomocą tego pokrętła można powrócić do poprzedniego hasła w menu urządzenia. Poza tym umożliwia ręczne włączenie lub wyłączenie lampki w komorze urządzenia.

3 Wyświetlacz

Wyświetla bieżącą godzinę, wybraną funkcję i temperaturę pieczenia oraz ewentualnie przypisaną czas trwania.

4 Pokrętło sterowania

Za pomocą tego pokrętła można włączyć/wyłączyć urządzenie i wybrać dostępne funkcje.

Przekręcić pokrętkę w prawo lub w lewo, aby zmienić/wybrać żądaną funkcję.

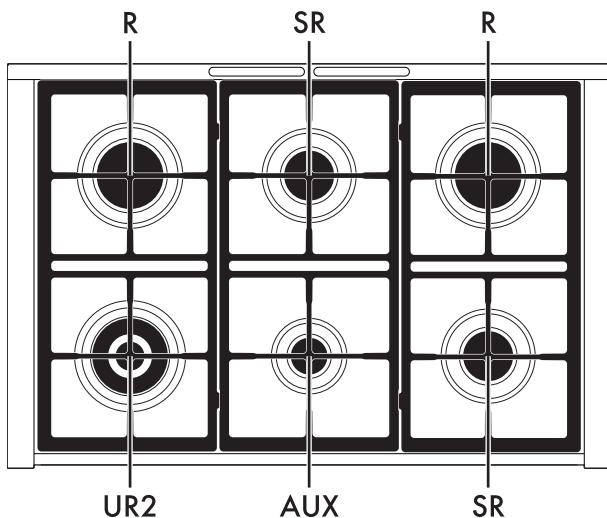
Wcisnąć, aby potwierdzić.



Przytrzymać przez przynajmniej 5 sekund, aby natychmiast zakończyć ewentualne pieczenie.



2.3 Płyta kuchenna



AUX = Pomocniczy
SR = Pół-szybki

R = Szybki
UR2 = Ultraszybki

2.4 Pozostałe części

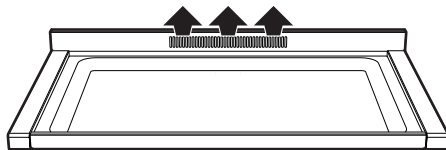
Uchwyty poziomów

Urządzenie posiada poziomy do umieszczania na nich blach i rusztów na różnych wysokościach. Wysokości ustala się od dołu do góry (patrz 2.1, „Opis ogólny”).

Wentylacja

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.



Opis

Oświetlenie wewnętrzne

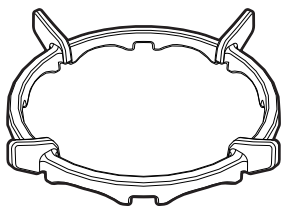
Wewnętrzne oświetlenie urządzenia włącza się:

- po otwarciu drzwiczek;
- po uruchomieniu którejkolwiek funkcji, z wyjątkiem funkcji Vapor Clean .
- gdy pokrętko temperatury zostaje przekręcone delikatnie w prawo (aktywacja i dezaktywacja ręczna).

i Gdy drzwiczki są otwarte nie można wyłączyć wewnętrznego oświetlenia.

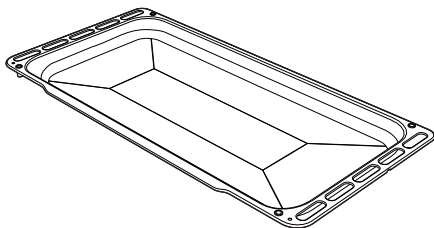
2.5 Dostępne akcesoria

Kratka redukująca Wok



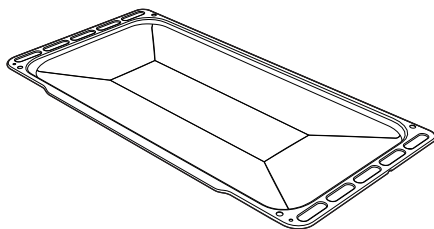
Przydatna podczas stosowania patelni Wok.

Głęboka blacha



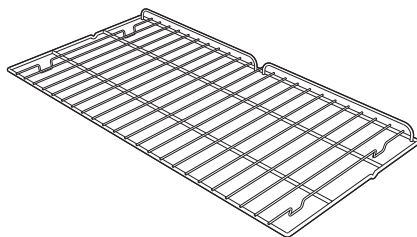
Do gromadzenia tłuszczu wydzielającego się z produktów umieszczonych na górnym ruszcie i pieczenia tortów, pizzy i ciast.

Blacha



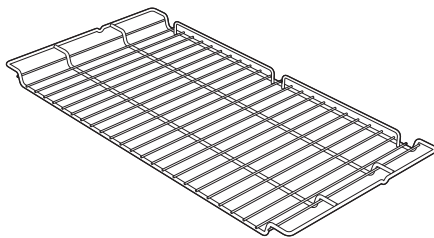
Do gromadzenia tłuszczu wydzielającego się z produktów umieszczonych na górnym ruszcie.

Ruszt



Do podtrzymywania naczyń z pieczoną potrawą.

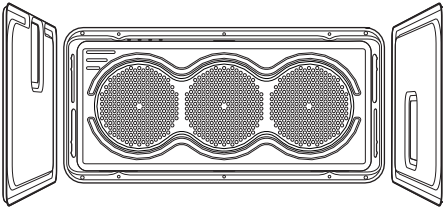
Ruszt do blachy



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



Panele samoczyszczące



Pochłaniające niewielkie resztki tłuszczu.

i

W niektórych modelach nie są dostępne wszystkie akcesoria.

i

Akcesoria, które mają styczność z żywnością są wykonane z odpowiednich materiałów, zgodnych z obowiązującymi normami.

i

Akcesoria znajdujące się w wyposażeniu lub opcjonalnie można zamówić w autoryzowanych centrach serwisowych. Należy używać tylko oryginalnych akcesoriów producenta.



Użytkowanie

3 Użytkowanie

3.1 Ostrzeżenia



Wysoka temperatura wewnątrz komory pieczenia podczas użytkowania

Niebezpieczeństwo poparzeń

- Podczas pieczenia drzwiczki powinny być zamknięte.
- Podczas przekręcania żywności w komorze pieczenia, należy chronić ręce, zakładając rękawice termiczne.
- Nie dotykać elementów grzejnych wewnątrz urządzenia.
- Nie wlewać wody na bardzo gorące blachy.
- Nie pozwolić dzieciom poniżej 8 roku życia na zbliżanie się do funkcjonującego urządzenia.
- Przy sprawdzeniu potrawy lub pod koniec pieczenia otworzyć drzwiczki na 5 cm na kilka sekund, aby uwolnić parę, a następnie otworzyć zupełnie drzwiczki.



Niedozwolone użycie

Niebezpieczeństwo poparzeń

- Upewnić się, że korony znajdują się na swoim miejscu oraz posiadają nakładki.
- Podgrzany tłuszcz i olej mogą się zapalić. Zwrócić maksymalną uwagę.



Niedozwolone użycie

Ryzyko uszkodzenia powierzchni

- Nie przykrywać dna komory pieczenia folią aluminiową lub cynfolią.
- W przypadku przygotowywania potrawy w papierze do pieczenia, należy umieścić go tak, aby nie zakłócał cyrkulacji gorącego powietrza wewnątrz komory pieczenia.
- Nie kłaść garnków lub blach bezpośrednio na dnie komory pieczenia.
- Nie kłaść garnków lub blach bezpośrednio na środkowej szybce otwartych drzwiczek.
- Nie wlewać wody na bardzo gorące blachy.
- 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.



Wysoka temperatura wewnątrz schowka

Niebezpieczeństwo poparzeń

- Nie otwierać schowka, gdy urządzenie jest uruchomione i jeszcze gorące.
- Przedmioty w schowku mogą być bardzo gorące po korzystaniu z urządzenia.



**Wysoka temperatura wewnątrz schowka podczas użytkowania
Niebezpieczeństwo pożaru lub wybuchu**

- Nie rozpylać produktów w sprayu w pobliżu urządzenia.
- Nie używać materiałów łatwopalnych w pobliżu urządzenia lub schowka.
- Nie używać naczyń stołowych lub plastikowych pojemników do przyrządzania potraw.
- Nie wkładać do komory pieczenia potraw w zamkniętych puszkach lub pojemnikach.
- Nie zostawiać urządzenia bez nadzoru podczas przygotowywania potraw, które mogą wydzielać tłuszcz lub olej.
- Wyjąć z komory pieczenia wszystkie blachy i ruszty, które nie są używane podczas pieczenia.

3.2 Środki ostrożności

Wydobywanie się gazu może spowodować wybuch.

W razie wyczucia zapachu gazu lub usterek instalacji gazowej należy:

- zamknąć natychmiast zasilanie gazem lub zamknąć zawór butli gazowej;
- wyłączyć natychmiast wszystkie otwarte płomienie i zgasić papierosy;
- nie używać włączników prądu lub urządzeń ani nie wyjmować żadnej wtyczki z gniazdka energii elektrycznej; nie korzystać z telefonów lub komórek wewnątrz budynku;
- otworzyć okna i przewietrzyć pomieszczenie;
- wezwać serwis lub dostawcę gazu.

Nieprawidłowe działanie

Każdy z wymienionych poniżej warunków świadczy o nieprawidłowym działaniu urządzenia i wymaga podjęcia odpowiedniego działania:

- Przyżółknięcie płyty palnika.
- Uszkodzenie narzędzi kuchennych.
- Nieprawidłowe włączanie się palników.
- Trudności w utrzymaniu włączenia palników.
- Wyłączanie się palników podczas funkcjonowania.
- Trudności w przekręceniu kurków gazowych.

Jeżeli urządzenie funkcjonuje nieprawidłowo, należy skontaktować się z najbliższym Autoryzowanym Centrum Serwisowym.

3.3 Pierwsze użycie

1. Usunąć ewentualną folię ochronną znajdującą się na zewnątrz lub wewnątrz urządzenia lub akcesoriów.
2. Usunąć ewentualne etykiety (za wyjątkiem tabliczki z danymi technicznymi) z akcesoriów i komór pieczenia.
3. Wyjąć i umyć wszystkie akcesoria urządzenia (patrz 4, „Czyszczenie i konserwacja”).
4. Rozgrzać puste urządzenie do maksymalnej temperatury, aby usunąć ewentualne pozostałości fabryczne.

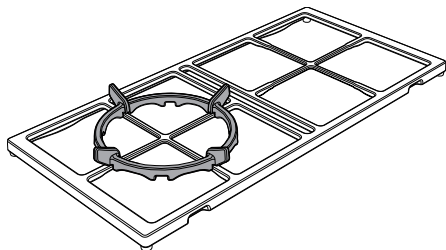


Użytkowanie

3.4 Użytkowanie akcesoriów

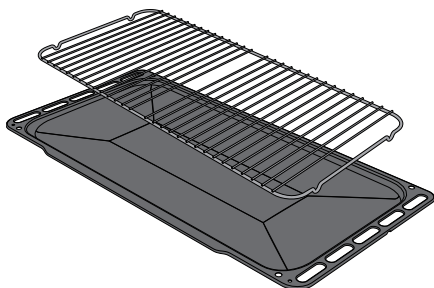
Kratki redukujące

Kratki redukujące należy umieścić na kratkach płyty. Upewnić się, że są dobrze wyśrodkowane.



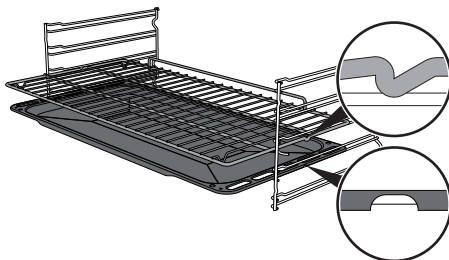
Ruszt do blachy

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



Ruszty i blachy

Ruszty i blachy powinny być wkładane w boczne ramki, aż do punktu zatrzymania. Mechaniczne blokady bezpieczeństwa, które zapobiegają przypadkowemu wyjęciu rusztu powinny być odwrócone do dołu, w kierunku tylnej części komory pieczenia.



Delikatnie włożyć ruszty i blachy aż do końca.




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




3.5 Użytkowanie płyty

Wszystkie elementy sterownicze i kontrolne urządzenia znajdują się na przednim panelu. Obok każdego pokrętki jest wskazany przypisany mu palnik.

Urządzenie jest wyposażone w elektroniczny zapłon. Wystarczy wcisnąć i przekręcić pokrętkę 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 pokrętkę na  i ponowić próbę po upływie przynajmniej 60 sekund. Po włączeniu przytrzymać pokrętkę przez kilka sekund, aby termopara rozgrzała się.

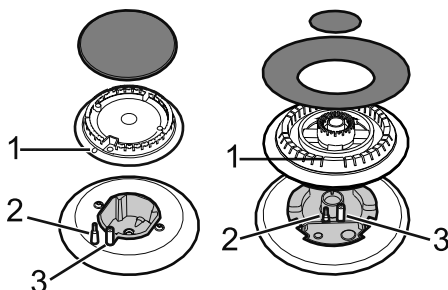
W momencie puszczenia pokrętki palnik może zgasnąć: oznacza to, że termopara jeszcze się nie rozgrzała. Poczekać chwilę i powtórzyć czynność. Przytrzymać pokrętkę przez dłuższą chwilę.



W razie przypadkowego zgaśnięcia zadziała urządzenie zabezpieczające, które zablokuje dopływ gazu nawet, gdy kurek jest otwarty. Ustawić pokrętkę 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 w prawidłowej pozycji. Upewnić się, że otwory korony **1** odpowiadają pozycji termopara **2** i świec **3**.



Praktyczne porady dotyczące stosowania płyty

Aby uzyskać lepsze osiągi palników i minimalne zużycie gazu oraz, aby płomień nie przypalał boków garnka należy stosować naczynia z pokrywką i o wymiarach odpowiednich do palnika. W momencie wrzenia obniżyć płomień, aby płyn nie wykładał.



Średnica naczyń:

- AUX: 12 - 14 cm.
- SR: 16 - 24 cm.
- R: 18 - 26 cm.
- UR2: 18 - 28 cm.



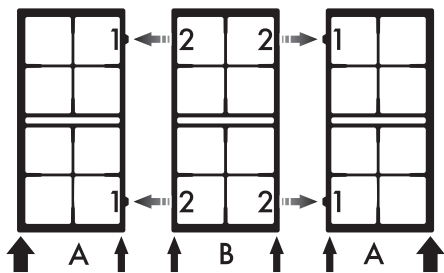
Użytkowanie

Prawidłowa pozycja kratki na płycie

Przed włączeniem palników płyty upewnić się, że kratki znajdują się na prawidłowej pozycji na płycie kuchennej.

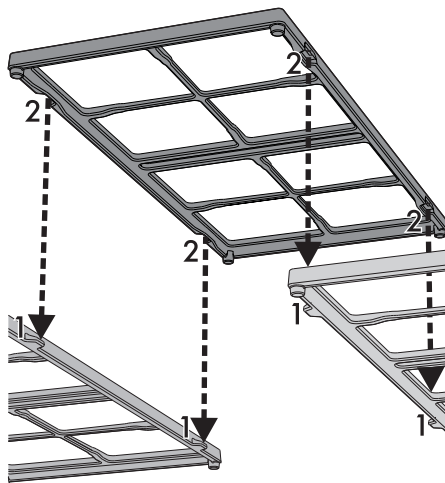
Wziąć pod uwagę, że:

- Urządzenie jest wyposażone w dwie kratki boczne (**A**) i jedną kratkę środkową (**B**).



- Kratki boczne (**A**) mają grubszą krawędź, która musi być zwrócona w kierunku bocznej części urządzenia.
- Wystające punkty odniesienia (**1**) powinny być zwrócone w stronę środka płyty kuchennej.
- Kratki boczne (**A**) powinny być ustawiane na płycie kuchennej jako pierwsze.
- Kratka środkowa (**B**) ma krawędzie o tej samej grubości.

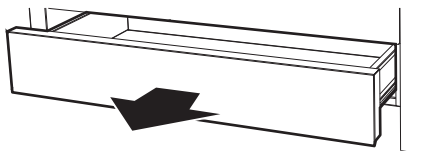
- Ustawić kratkę środkową (**B**) tak, aby dopasować rowki (**2**) do wystających punktów odniesienia (**1**) na kratkach bocznych (**A**).



3.6 Użytkowanie schowka

W dolnej części kuchni znajduje się schowek, do którego można włożyć garnki lub metalowe przedmioty związane z użytkowaniem urządzenia.

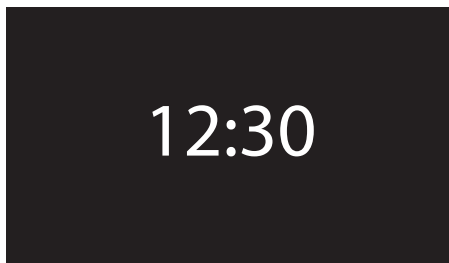
- W celu otwarcia schowka należy pociągnąć do siebie uchwyt.





3.7 Użytkowanie urządzenia

Pierwsze użycie



Przy pierwszym zastosowaniu lub po przerwie w zasilaniu energią, na wyświetlaczu urządzenia miga symbol

00:00. Aby użyć jakiegokolwiek programu pieczenia, należy ustawić bieżącą godzinę (w przypadku pierwszego włączenia, zaleca się również ustawienie języka).

Wcisnąć pokrętkę sterowania, aby wejść do menu ustawień, patrz 3.12, „Ustawienia”.



Przy pierwszym użyciu wyświetlacz urządzenia będzie ustawiony na języku „English” (Angielskim).



Po pierwszym włączeniu lub po przerwie w zasilaniu należy poczekać kilka sekund przed użyciem elementów sterowniczych.

Ponowna aktywacja wyświetlacza

Jeżeli jest aktywny tryb Eco-Oświetlenie (patrz „Eco-oświetlenie” w rozdziale „Ustawienia”), wyświetlacz wyłączy się po 2 minutach od ostatniego użycia urządzenia.

Aby uaktywnić wyświetlacz, gdy jest on wyłączony:

- przekręcić lub wcisnąć jedno z dwóch pokręteł urządzenia.

Nastąpi emisja sekwencji kilku dźwięków i po kilku sekundach wyświetlacz włączy się. Po ponownym włączeniu wyświetlacza jest wskazywana na nim bieżąca godzina.



Jeżeli w celu ponownego włączenia wyświetlacza, obróci się pokrętkę powrotu w prawo lub w lewo, włączy się lampka znajdująca się wewnątrz komory urządzenia.



Jeżeli w celu ponownego włączenia wyświetlacza wcisnie się pokrętkę sterowania, na wyświetlaczu pojawi się menu główne.

menu

funkcje pieczenia

funkcje specjalne

programy

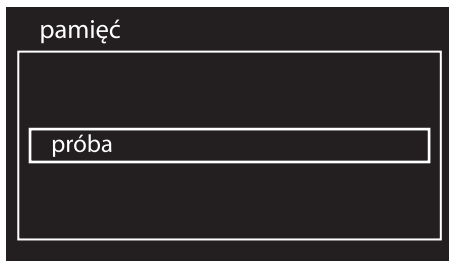
przepisy osobiste

ustawienia



Pamięć

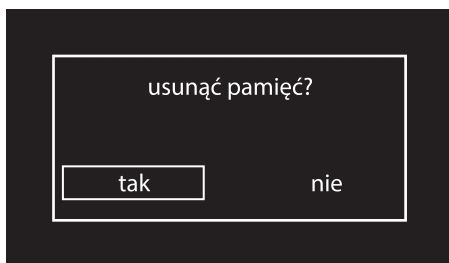
Na ekranie zegara wcisnąć pokrętkę wsteczne w celu wyświetlenia ostatnich użytych programów lub osobistych przepisów.



Kasowanie pamięci

W razie zamiaru wykasowania pamięci:

1. Na ekranie zegara wcisnąć pokrętkę wsteczne w celu wyświetlenia ostatnich użytych programów lub osobistych przepisów.
2. Wcisnąć na kilka sekund pokrętkę sterowania.

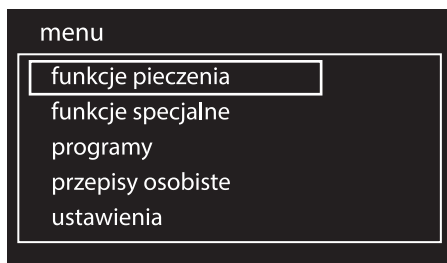


3. Wybrać **SI (Tak)** w celu skasowania pamięci.



Funkcje pieczenia

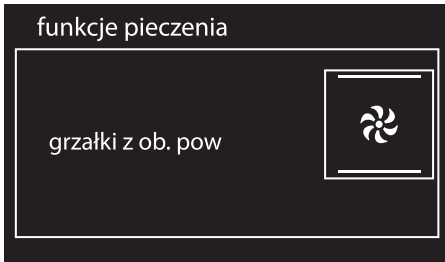
1. Na wyświetlaczu zegara wcisnąć pokrętkę sterowania, aby wejść do menu głównego.
2. Przekręcić pokrętkę sterowania w prawo lub w lewo, aż do wyboru **funkcji pieczenia** z menu głównego.
3. Wcisnąć pokrętkę sterowania w celu potwierdzenia.



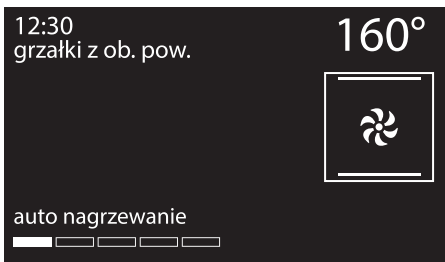
4. Przekręcić pokrętkę sterowania w celu wybrania żądanej funkcji.



5. Wcisnąć pokrętko, aby potwierdzić.



Urządzenie rozpocznie etap nagrzewania. Na wyświetlaczu pojawi się wybrana funkcja, ustawiona wstępnie temperatura, bieżąca godzina i pasek postępu osiągnięcia temperatury.

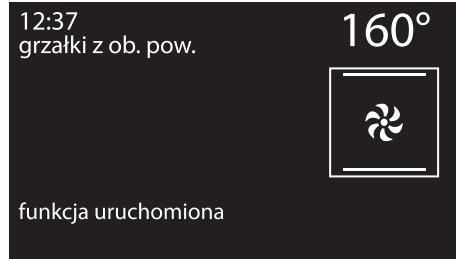


Aby w jakiegokolwiek chwili zmienić ustawioną temperaturę, przekręcić pokrętko sterowania. Wcisnąć, aby potwierdzić lub poczekać 5 sekund.



Nie zaleca się wkładania produktu do piekarnika podczas etapu nagrzewania.

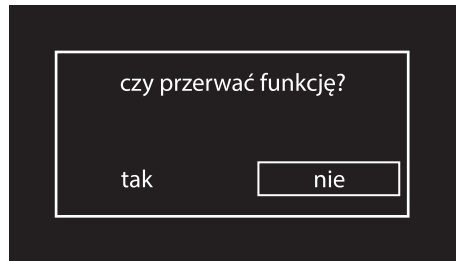
Po nagraniu włączy się sygnał dźwiękowy wskazujący, że piekarnik jest gotowy i można włożyć produkt do komory urządzenia.



Przerwanie funkcji

Aby przerwać jedną z funkcji pieczenia:

1. Nacisnąć pokrętko powrotu.
2. Wybór żądanej opcji
3. Wcisnąć pokrętko wsteczne w celu potwierdzenia.



W celu natychmiastowego przerwania pieczenia, w każdej chwili, należy przez przynajmniej 5 sekund przytrzymać pokrętko sterowania i powrócić do menu głównego.



Spis funkcji pieczenia

ECO

Eco

Ta funkcja jest szczególnie zalecana do pieczenia na jednym poziomie, przy niskim zużyciu energii elektrycznej.

Idealny do pieczenia mięsa, ryb i warzyw. Nie zalecana do wypieków wymagających wyrastania.

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 czas pieczenia (i ewentualnego nagrzewania) jest dłuższy.



Grzałka górna i dolna

Ciepło pochodzące równocześnie z góry i z dołu sprawia, że taki system nadaje się do pieczenia szczególnie rodzaju potraw. Pieczenie tradycyjne nazywane statycznym nadaje się do przyrządzania jednej potrawy na raz. Idealne do przygotowywania każdego rodzaju pieczeni, chleba, nadziewanego ciasta i szczególnie wskazane do tłustych mięs takich, jak gęś i kaczka.



Grill

Ciepło wytwarzane przez grzałkę grilla pozwala na uzyskanie optymalnego rezultatu podczas grillowania, zwłaszcza kawałków mięsa średniej i małej wielkości, a w połączeniu z rożnem (gdzie przewidziany) umożliwia równomierne przyrumienienie pod koniec pieczenia. Idealne do pieczenia kiełbasy, żeberek, boczku. Taka funkcja umożliwia równomierne grillowanie dużej ilości produktu, zwłaszcza mięsa.



Grzałka dolna

Ciepło pochodzące wyłącznie z dołu umożliwia dokończenie potraw wymagających wyższej temperatury bez wpływu na ich opieczenie. Idealne do słodkich i słonych ciast, kruchego ciasta i pizzy.



Obieg powietrza

Działanie termoobiegu w połączeniu z tradycyjnym systemem zapewnia równomierne pieczenie, nawet złożonych potraw. Idealne do pieczenia ciastek i ciast, nawet na kilku poziomach jednocześnie. (Do pieczenia na kilku poziomach używać 1-ego i 4-ego poziomu).



Wentylator+grill

Powietrze wytwarzane przez wentylator zmniejsza falę ciepła emitowaną przez grill umożliwiając optymalne grillowanie dużej wielkości kawałków. Idealne do dużych kawałków mięsa (np. golonka wieprzowa).



Wentyl.+grz. dolna

Połączenie termoobiegu z jedną tylko dolną grzałką pozwala na szybsze zakończenie pieczenia. Taki system jest zalecany do sterylizacji lub dokończenia pieczenia podpieczonych zewnętrznie produktów, ale nie wewnątrz, które dlatego właśnie wymagają umiarkowanego ciepła z góry. Idealne do każdego rodzaju potrawy.



Okrągła grzałka

Połączenie wentylatora z grzałką termoobiegu (wbudowana w tylną część komory) pozwala na pieczenie potraw na różnych półkach, pod warunkiem że wymagają takiej samej temperatury i takiego samego rodzaju pieczenia. Obieg gorącego powietrza zapewnia natychmiastowe i równomierne rozprowadzenie ciepła. Jest na przykład możliwe jednoczesne pieczenie (na kilku poziomach) ryb, warzyw i ciastek, bez przechodzenia zapachów i smaków.



Turbo

Połączenie systemu z termoobiegiem z tradycyjnym sprawia, że pieczenie jest bardzo szybkie i skuteczne w przypadku produktów umieszczonych na różnych poziomach, bez przesyłania zapachów i smaków. Idealne do potraw o dużej objętości, wymagających intensywnego pieczenia. (Do pieczenia na kilku poziomach używać 1-ego i 4-ego poziomu).



Termoobieg + Grill z ob. pow.


Połączenie systemu z termoobiegiem z tradycyjnym sprawia, że pieczenie jest bardzo szybkie i skuteczne w przypadku produktów umieszczonych na różnych poziomach, bez przesyłania zapachów i smaków. Idealne do dużej wielkości potraw, wymagających intensywnego pieczenia.



Użytkowanie


Minutnik podczas trwania funkcji

i Ta funkcja nie przerywa pieczenia, uaktywnia wyłącznie sygnał dźwiękowy.

1. Podczas trwania funkcji pieczenia wcisnąć pokrętkę sterowania.
2. Przekręcić pokrętkę sterowania w prawo lub w lewo aby ustawić czas trwania (od 1 minuty do 4 godzin). Po kilku sekundach przycisk  przestanie migać i rozpocznie się odliczanie.


12:37
grzałki z ob. pow.


160°

 00 g 30 m



funkcja uruchomiona

3. Poczekać, aż sygnał dźwiękowy poinformuje użytkownika o upływie ustawionego czasu. Miga symbol .

 Przekręcić pokrętkę w prawo lub w lewo, aby wybrać dodatkowy minutnik lub wcisnąć pokrętkę sterowania, aby wyłączyć sygnał dźwiękowy.

Pieczenie na czas


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

i Aktywacja tej funkcji unieważnia ewentualny, ustawiony wcześniej minutnik.

1. Po wybraniu jednej z funkcji i temperatury pieczenia, dwukrotnie wcisnąć pokrętkę sterowania.
2. Przekręcić pokrętkę w prawo lub w lewo aby ustawić minuty pieczenia od 00:01 do 13:00. Przytrzymać przekręcone pokrętkę w celu szybkiego zwiększenia lub zmniejszenia wartości.

12:39
grzałki z ob. pow.


160°

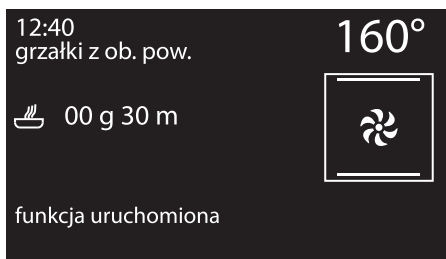
 00 g 00 m



czas trwania



3. Po kilku sekundach od wyboru żądanego czasu przestanie migać symbol  i rozpocznie się pieczenie.



Aby dodać kilka minut, przekręcić pokrętkę sterowania.

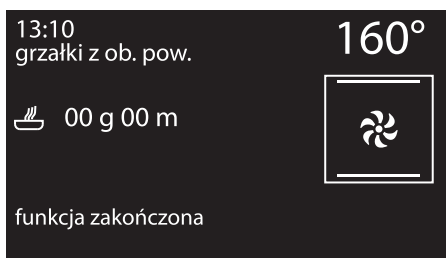


Aby ręcznie wydłużyć czas pieczenia, ponownie wcisnąć pokrętkę sterowania. Urządzenie wznowi normalne funkcjonowanie według wcześniej wybranych ustawień.





Po informacji dotyczące wyłączenia urządzenia patrz „Przerwanie funkcji”.

4. Po zakończeniu pieczenia na wyświetlaczu pojawi się napis „funkcja zakończona” i włączy się sygnał dźwiękowy, który można wyłączyć wciskając pokrętkę sterowania.



Zmiana danych w funkcji pieczenia na czas

Podczas funkcjonowania można zmienić czas trwania pieczenia na czas:

1. Gdy symbol  jest stały i trwa pieczenie, wcisnąć pokrętkę sterowania. Symbol  zacznie migać.
2. Przekręcić pokrętkę sterowania w prawo lub w lewo, aby zmienić wcześniej ustawiony czas pieczenia.

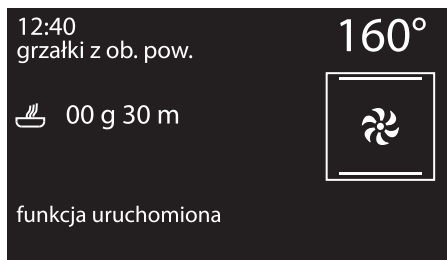




Użytkowanie



Zaprogramowane pieczenie

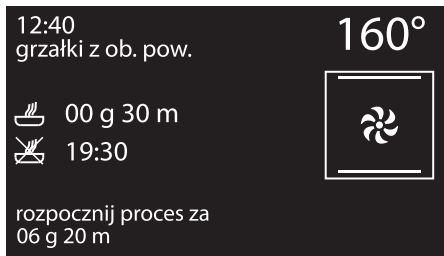
i Pieczenie zaprogramowane jest funkcją umożliwiającą zakończenie pieczenia w ustalonym czasie, ustawionym przez użytkownika, z późniejszym automatycznym wyłączeniem piekarnika.

1. Po wybraniu funkcji i temperatury pieczenia wcisnąć pokrętko sterowania w celu ustawienia czasu pieczenia.

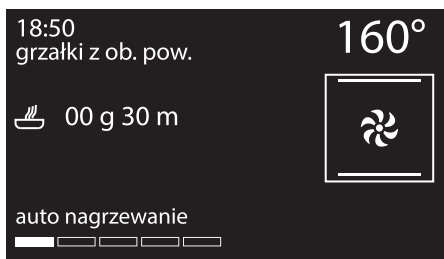


2. Zanim symbol  przestanie migać wcisnąć pokrętko sterowania, aby ustawić godzinę zakończenia pieczenia.
3. Miga symbol . Przekręcić pokrętko w prawo lub w lewo, aby ustawić godzinę zakończenia pieczenia.

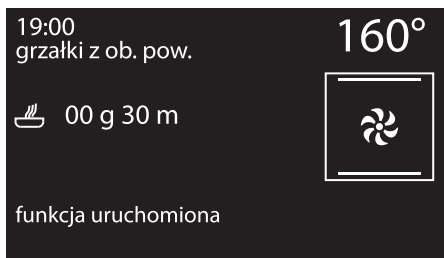
4. Po kilku sekundach symbole  i  przestaną migać. Urządzenie ustawi się w stanie oczekiwania godziny rozpoczęcia pieczenia.



5. W zależności od ustawionych wartości, urządzenie rozpocznie wstępne nagrzewanie trwające około 10 minut...



6. ... a następnie uaktywni wybraną funkcję.






7. Po zakończeniu pieczenia na wyświetlaczu pojawi się napis „funkcja zakończona” i włączy się sygnał dźwiękowy, który można wyłączyć wciskając pokrętko sterowania.

19:30
grzałki z ob. pow.

160°

 00 g 00 m










funkcja zakończona

Zmiana danych w funkcji zaprogramowanego pieczenia



Po zmianie czasu trwania pieczenia, konieczne jest ponowne ustawienie godziny jego zakończenia.

Podczas funkcjonowania można zmienić czas trwania zaprogramowanego pieczenia:

1. Gdy symbole  i  są stałe i urządzenie oczekuje na rozpoczęcie pieczenia wcisnąć pokrętko sterowania. Symbol  zacznie migać.
2. Przekręcić pokrętko sterowania, aby zmienić wcześniej ustawiony czas pieczenia.
3. Ponownie wcisnąć pokrętko sterowania. Symbol  wyłączy się i zacznie migać . Na wyświetlaczu pojawi się czas zakończenia pieczenia.
4. Przekręcić pokrętko sterowania, aby opóźnić czas zakończenia pieczenia.
5. Po kilku sekundach symbole  i  przestaną migać i zaprogramowane pieczenie zostanie wznowione według nowych ustawień.



Aby ręcznie wydłużyć czas pieczenia, ponownie wcisnąć pokrętko sterowania. Urządzenie wznowi normalne funkcjonowanie według wcześniej wybranych ustawień.



Ze względów bezpieczeństwa, można ustawić czas zakończenia pieczenia wyłącznie po uprzednim zaprogramowaniu czasu trwania.



W przypadku zmiany czasu trwania pieczenia, godzina zakończenia zostanie skasowana.



3.8 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).
- Przy takiej samej wadze, czas pieczenia produktu pokrojonego w kawałki jest krótszy niż w przypadku produktu w jednym kawałku.

Porady dotyczące przygotowywania mięsa

- Czas pieczenia zależy od wielkości, ilości i indywidualnego smaku.
- 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 urządzenia jak i do nagrzanego, jeżeli chce się zmienić rezultat.
- W funkcji Grill z obiegiem powietrza, przed grillowaniem zaleca się wstępne nagrzanie komory pieczenia.
- Należy umieścić produkt na środku rusztu.

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.
- W przypadku pieczenia na kilku poziomach, najlepiej umieścić produktu na 2 i 4 poziomie, zwiększyć czas pieczenia o kilka minut i używać wyłącznie funkcji z wentylatorem.
- 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 z piekarnika ciasto opada, podczas kolejnego pieczenia obniżyć ustawioną temperaturę o około 10 °C ewentualnie ustawiając dłuższy czas pieczenia.
- Czas pieczenia bez i profiterole zależy od ich wielkości.

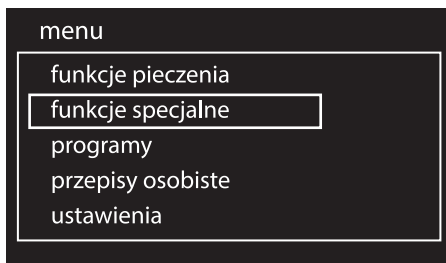
Porady dotyczące rozmrażania i wyrastania ciasta

- Umieścić na pierwszej półce komory urządzenia 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.
- Owoce i chleb, jeżeli są podzielone na kawałki, wymagają takiego samego czasu do rozmrożenia, niezależnie od ilości i całkowitego ciężaru.
- Najbardziej delikatne części można przykryć folią aluminiową.
- Dla zapewnienia prawidłowego wyrastania umieścić na dnie komory pieczenia pojemnik z wodą.

3. Wcisnąć pokrętko sterowania w celu potwierdzenia.



Nie wszystkie funkcje są dostępne we wszystkich modelach.

3.9 Funkcje specjalne



W menu funkcji specjalnych znajdują się opcje takie, jak minutnik wyłączonego piekarnika, funkcje rozmrażania lub czyszczenie.

1. Na wyświetlaczu zegara wcisnąć pokrętko sterowania, aby wejść do menu głównego.
2. Przekręcić pokrętko sterowania w prawo lub w lewo, aż do wyboru **special functions** (funkcje specjalne) z menu głównego.

Wykaz funkcji specjalnych



Minutnik

Ta funkcja uaktywnia dzwonek po upływie ustawionych minut.



Rozmraż. wg wagi

Taka funkcja umożliwia rozmrażanie produktów na podstawie ich ciężaru i rodzaju.



Rozmraż. wg czasu

Taka funkcja pozwala na rozmrożenie potraw według ustalonego czasu.



Wyrastanie ciasta

Wyrastaniu każdego rodzaju ciasta sprzyja ciepło pochodzące z góry, gwarantując idealny efekt w krótkim czasie.



Podgrzewanie naczyń

Do podgrzania lub utrzymywania ciepłych talerzy.

PL



Użytkowanie



Sabbath

Funkcja ta pozwala na pieczenie potraw zgodnie z tradycją żydowskiego święta.



Czyszczenie parowe

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




Poniżej przedstawiono bardziej złożone funkcje specjalne.

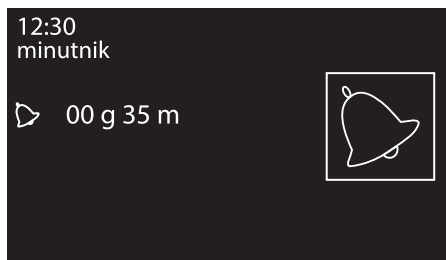
Po informacji dotyczące funkcji **Czyszczenie parowe**, **Eco-piroliza** i **Piroliza** skonsultować 4, „Czyszczenie i konserwacja”.

Minutnik


1. Przekręcić pokrętkę sterowania w prawo lub w lewo, aż do wyboru **minutnik** w menu „funkcji specjalnych”.
2. Wcisnąć pokrętkę sterowania w celu potwierdzenia.

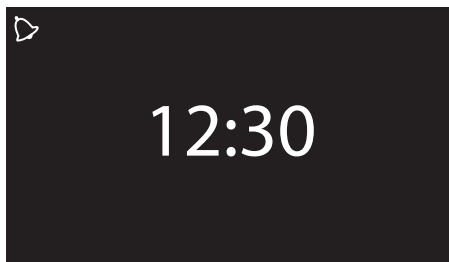


3. Przekręcić pokrętkę sterowania w prawo lub w lewo aby ustawić czas trwania (od 1 minuty do 4 godzin). Po kilku sekundach przycisk  przestanie migać i rozpocznie się odliczanie.





- Po wyjściu z ekranu ustawień minutnika, w górnym lewym rogu zostanie wyświetlony symbol , który wskazuje że minutnik jest aktywny.



Aby skasować minutnik, należy ustawić wartość na zero.



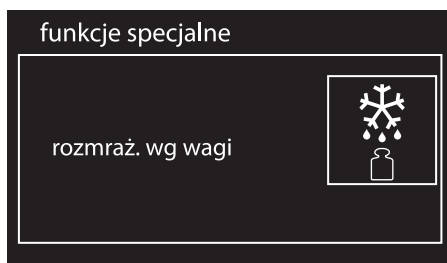
Jeżeli po ustawieniu czasu na minutniku uaktywni się jedną z funkcji, czas ten zostanie automatycznie ustawiony jako minutnik funkcji, z wyjątkiem niektórych funkcji specjalnych, programów automatycznych i indywidualnych przepisów.



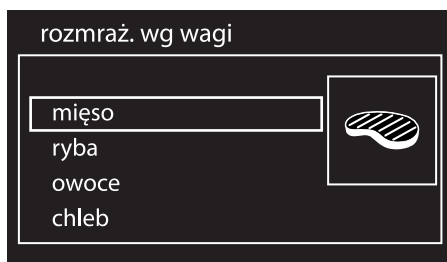
Ta funkcja nie przerywa pieczenia, uaktywnia wyłącznie sygnał dźwiękowy.

Rozmraż. wg wagi

- Włożyć produkt do urządzenia.
- Przekręcić pokrętkę sterowania w prawo lub w lewo, aż do wyboru **rozmraż. wg. wagi** w menu „funkcji specjalnych”.
- Wcisnąć pokrętkę sterowania w celu potwierdzenia.



- Przekręcić pokrętkę sterowania w celu wybrania rodzaju produktu do rozmrożenia.



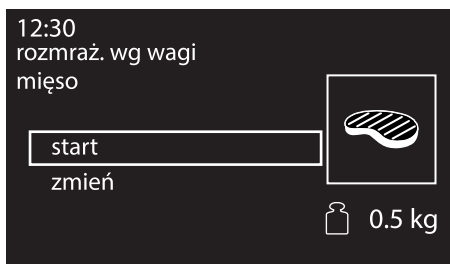


Użytkowanie

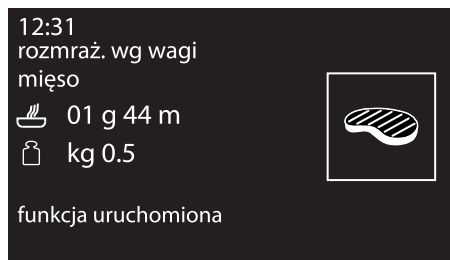
5. Przekręcić pokrętko sterowania w celu wybrania ciężaru (w kilogramach) produktu do rozmrożenia.



6. Wcisnąć pokrętko sterowania, aby potwierdzić ustawione parametry.



7. Ponownie wcisnąć pokrętko sterowania, aby rozpocząć rozmrażanie lub wybrać zmianę w celu dodatkowego zmieniania ustawionych parametrów.



8. Po zakończeniu na wyświetlaczu pojawi się napis „funkcja zakończona” i włączy się sygnał dźwiękowy, który można wyłączyć, wciskając pokrętko sterowania.



Ustawione wstępnie parametry:

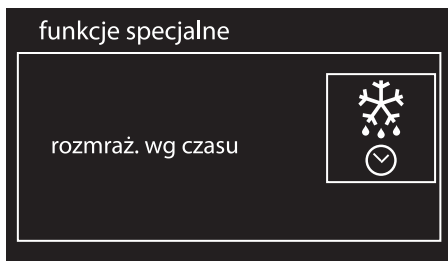
Rodzaj	Ciężar (g)	Czas (domyślnie)
 Mięso	0,1 do 1,1 (domyślnie)	02 h 00 m
 Ryby	0,1 do 0,7 (domyślnie)	00 h 55 m
 Owoce	0,1 do 0,5 (domyślnie)	00 h 35m
 Bread (Chleb)	0,1 do 0,5 (domyślnie)	00 h 25m

* Czas rozmrażania zależy od kształtu i wymiarów rozmrażanego produktu.

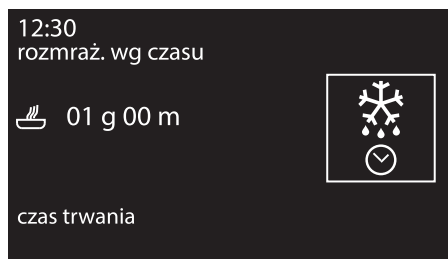


Rozmraż. wg czasu

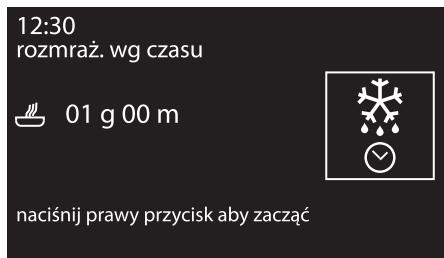
1. Włożyć produkt do urządzenia.
2. Przekręcić pokrętkę sterowania w prawo lub w lewo, aż do wyboru **rozmraż. wg czasu** z menu „funkcji specjalnych”.
3. Wcisnąć pokrętkę sterowania w celu potwierdzenia.



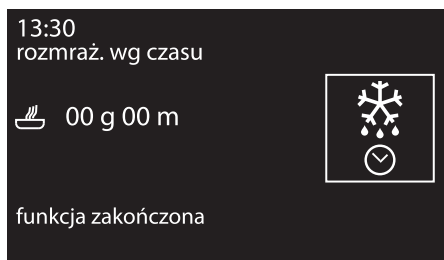
4. Przekręcić pokrętkę sterowania, aby zmienić wartość (od 1 minuty do 13 godzin).



5. Wcisnąć pokrętkę sterowania, aby potwierdzić ustawione parametry.



6. Wcisnąć je ponownie, aby uaktywnić rozmrażanie.
7. Podczas trwania funkcji można dodatkowo zmienić czas trwania rozmrażania. Przekręcić pokrętkę sterowania w prawo lub w lewo, aby wprowadzić żądane zmiany.
8. Wcisnąć pokrętkę sterowania, aby potwierdzić nowy ustawiony czas trwania rozmrażania. W każdym wypadku, po 5 sekundach od ostatniej zmiany rozmrażanie automatycznie wznowi swoją funkcję.
9. Po zakończeniu na wyświetlaczu pojawi się napis „funkcja zakończona” i włączy się sygnał dźwiękowy, który można wyłączyć, wciskając pokrętkę sterowania.





Użytkowanie

Wyrastanie ciasta

i Dla zapewnienia prawidłowego wyrastania umieścić na dnie komory pieczenia pojemnik z wodą.

1. Umieścić ciasto do wyrośnięcia na drugim poziomie.
2. Przekręcić pokrętkę sterowania w prawo lub w lewo, aż do wyboru **wyrastanie ciasta** w menu „funkcji specjalnych”.
3. Wcisnąć pokrętkę sterowania w celu potwierdzenia.



4. Wcisnąć pokrętkę sterowania, aby uaktywnić funkcję.



5. Urządzenie rozpocznie etap wstępnego nagrzewania...



6. ... a następnie uaktywni wybraną funkcję.




Podczas trwania funkcji, można ustawić minutnik na maksymalnie 4 godziny (patrz „Minutnik podczas trwania funkcji”), czas trwania wyrastania (patrz „Pieczenie na czas”) lub wyrastanie opóźnione (patrz „Zaprogramowane pieczenie”).




- Wcisnąć pokrętkę sterowania, aby wprowadzić żądane zmiany.

12:33
wyrastanie ciasta

40°

 01 g 00 m



funkcja uruchomiona



Jeżeli nie ustawiono inaczej, wyrastanie trwa maksymalnie 13 godzin.





W funkcji wyrastania światło wewnątrz komory pieczenia jest wyłączone.

- Po zakończeniu na wyświetlaczu pojawi się napis „funzione terminata” (funkcja zakończona) i włączy się sygnał dźwiękowy, który można wyłączyć, wciskając pokrętkę sterowania.

13:33
wyrastanie ciasta

40°

 00 g 00 m



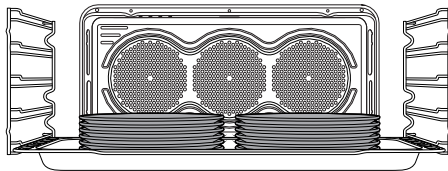
funkcja zakończona



W funkcji wyrastania ciasta nie można zmienić temperatury.

Podgrzewanie naczyń

- Ustawić blachę na pierwszym poziomie, na którym umieszcza się talerze do podgrzania.



Nie układać zbyt dużo naczyń. Ułożyć maksymalnie 5/6 naczyń w maksymalnie dwóch rzędach.

- Przekręcić pokrętkę sterowania w prawo lub w lewo, aż do wyboru **podgrzewanie naczyń** w menu „funkcji specjalnych”.
- Wcisnąć pokrętkę sterowania w celu potwierdzenia.

funkcje specjalne

podgrzewanie naczyń



PL



Użytkowanie

4. Wcisnąć pokrętko sterowania, aby uaktywnić funkcję lub przekreślić ją, aby wyregulować wstępnie ustawioną temperaturę (od 40° do 80°).



5. Urządzenie rozpocznie etap wstępnego nagrzewania...

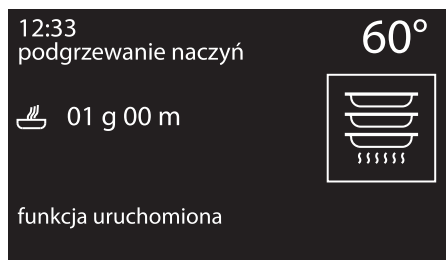


6. ... a następnie uaktywni wybraną funkcję.



Podczas trwania funkcji, można ustawić minutnik na maksymalnie 4 godziny (patrz „Minutnik podczas trwania funkcji”), czas trwania podgrzewania (patrz „Pieczenie na czas”) lub nagrzewanie opóźnione (patrz „Zaprogramowane pieczenie”).

7. Wcisnąć pokrętko sterowania, aby wprowadzić żądane zmiany.



8. Po zakończeniu na wyświetlaczu pojawi się napis „funkcja zakończona” i włączy się sygnał dźwiękowy, który można wyłączyć, wciskając pokrętko sterowania.



W funkcji podgrzewanie naczyń nie można zmienić temperatury.



Sabbath



W takim ustawieniu urządzenie wykonuje pewne szczególne funkcje:

- Pieczenie nie może trwać przez nieokreślony czas, nie można ustawić żadnego czasu pieczenia.
- Nie jest wykonywane wstępne nagrzewanie.
- Temperatura pieczenia w zakresie 60-100 °C.
- Lampka komory urządzenia jest wyłączona, nie uaktywnia się po otwarciu drzwiczek lub ręcznej aktywacja za pomocą pokrętle.
- Wewnętrzny wentylator jest wyłączony.
- Podświetlenie pokręteł i sygnały dźwiękowe są wyłączone.

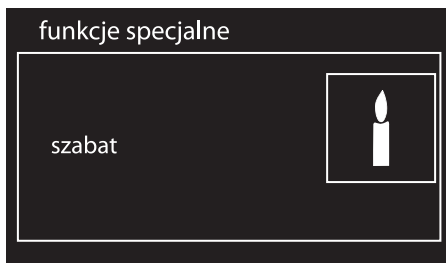


Po uaktywnieniu funkcji Sabbath nie można zmienić żadnego parametru.

Wciskanie pokręteł nie daje żadnych efektów; jest aktywne wyłącznie pokrętle sterowania umożliwiające powrót do menu głównego.

1. Przekręcić pokrętle sterowania w prawo lub w lewo, aż do wyboru **Szabat** w menu „funkcji specjalnych”.

2. Wcisnąć pokrętle sterowania w celu potwierdzenia.



3. Przekręcić pokrętle sterowania w prawo lub w lewo, aby zmienić temperaturę nagrzewania.



4. Wcisnąć pokrętle sterowania, aby uruchomić funkcję Szabat.



5. Po zakończeniu przytrzymać pokrętle sterowania przez przynajmniej 5 sekund w celu powrotu do menu głównego.

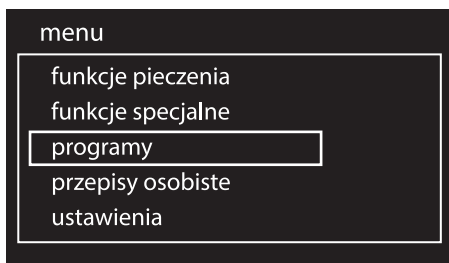


3.10 Programy



W tym trybie można wybrać zapisany w pamięci program przyrządzania potraw. W zależności od wybranego ciężaru urządzenie automatycznie obliczy idealne parametry pieczenia.

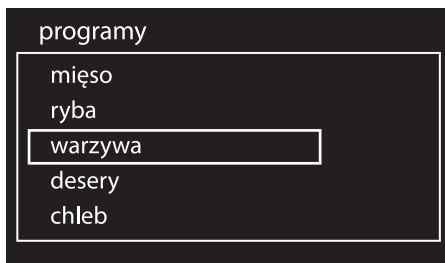
1. Na wyświetlaczu zegara wcisnąć pokrętkę sterowania, aby wejść do menu głównego.
2. Przekręcić pokrętkę sterowania w prawo lub w lewo, aż do wyboru **programy** z menu głównego.
3. Wcisnąć pokrętkę sterowania w celu potwierdzenia.



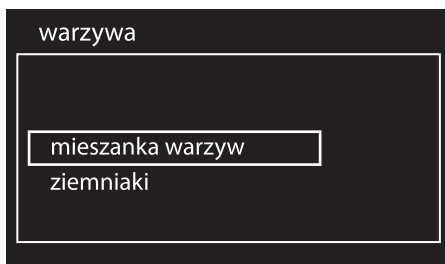
Uruchomienie programu

1. Przekręcić pokrętkę sterowania w prawo lub w lewo, aż do wyboru rodzaju potrawy w menu „programy”.

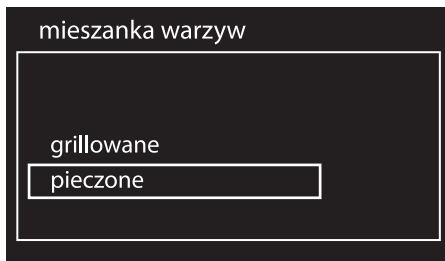
2. Wcisnąć pokrętkę sterowania w celu potwierdzenia.



3. Wybrać rodzaj produktu do pieczenia i wcisnąć pokrętkę sterowania w celu potwierdzenia.




4. Wybrać rodzaj funkcji (gdzie możliwe na podstawie wybranej potrawy) i wcisnąć pokrętkę sterowania w celu potwierdzenia.






- Przekręcić pokrętkę sterowania, aby wybrać ciężar potrawy.

mieszanka warzyw
pieczone




min 0.1 kg
max 2.0 kg

 kg 1.0

Można uruchomić wybrany program, zmienić ustawienia na stałe lub upiec później, w zaprogramowanym czasie.


12:30
mieszanka warzyw
pieczone



start

zmień


opóźniony start

 kg 1.0

- Jeżeli wybierze się funkcję **start** pieczenie rozpocznie się według ustawień programu, na wyświetlaczu pojawią się wszystkie zaprogramowane parametry.



12:30
mieszanka warzyw
pieczone

00 g 45 m




200°

auto nagrzewanie


 kg 1.0


i Wskazany czas nie uwzględnia czasu niezbędnego na osiągnięcie temperatury.

 W każdej chwili, nawet po rozpoczęciu pieczenia, można zmienić niektóre ustawione parametry.

- Specjalny komunikat wskaże moment włożenia potrawy i zezwolenia na rozpoczęcie pieczenia.


12:40
mieszanka warzyw
pieczone

00 g 45 m



200°


umieść potrawę
i naciśnij prawy przycisk

 kg 1.0

- Wcisnąć pokrętkę sterowania, aby rozpocząć pieczenie.


12:41
mieszanka warzyw
pieczone

00 g 44 m



200°


trwa proces pieczenia

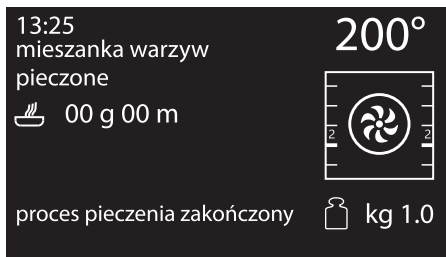
 kg 1.0



Użytkowanie

Zakończenie programu

1. Po zakończeniu programu urządzenie wyemituje sygnał dźwiękowy i pojawi się migający symbol .



2. Aby ponownie wykorzystać program z ustawionymi parametrami wcisnąć pokrętkę sterowania (wcisnąć dwukrotnie jeżeli sygnał dźwiękowy jest aktywny). Jeżeli temperatura jest odpowiednia urządzenie automatycznie wznowi pieczenie; w przeciwnym wypadku rozpocznie etap nagrzewania wstępnego.



Takie pieczenie ciągiem jest użyteczne w przypadku przyrządzania kilku potraw tego samego rodzaju. Na przykład do pieczenia kilku pizz po kolei.



Nie zaleca się wkładania produktu do piekarnika podczas etapu nagrzewania. Poczekać na odpowiedni komunikat.

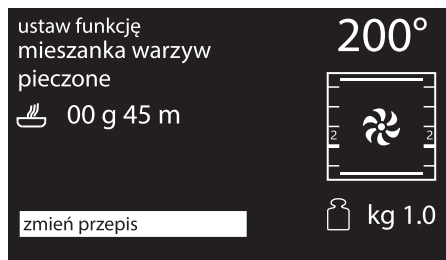
3. Wcisnąć pokrętkę wsteczne, aby wyjść i zakończyć program.

Ostateczna zmiana programu

1. W wybranym programie przekręcić pokrętkę sterowania w prawo lub w lewo, aż do wybrania **zmień** z menu wybranej potrawy.
2. Wcisnąć pokrętkę sterowania w celu potwierdzenia.



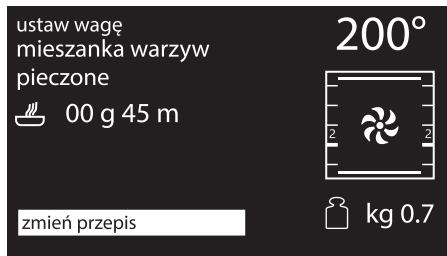
3. Przekręcić pokrętkę sterowania w prawo lub w lewo, aż do wyboru **funkcja** do przypisania do programu.



4. Wcisnąć pokrętkę sterowania w celu potwierdzenia.



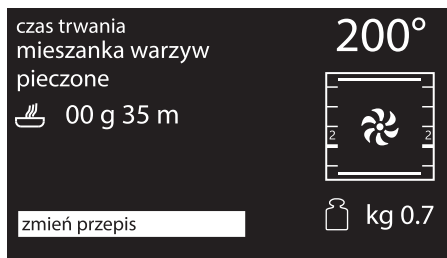
5. Przekręcić pokrętkę sterowania w prawo lub w lewo, aż do wyboru **waga** potrawy do przypisania do programu.



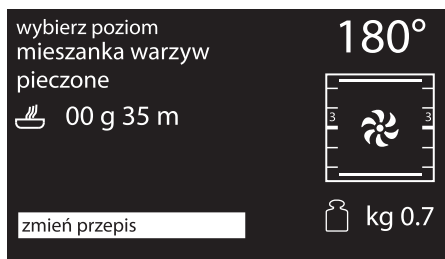
9. Przekręcić pokrętkę sterowania w prawo lub w lewo, aż do wyboru **temperatura** pieczenia do przypisania do programu.



6. Wcisnąć pokrętkę sterowania w celu potwierdzenia.
7. Przekręcić pokrętkę sterowania w prawo lub w lewo, aż do wyboru **czas** trwania pieczenia do przypisania do programu.



10. Wcisnąć pokrętkę sterowania w celu potwierdzenia.
11. Przekręcić pokrętkę sterowania w prawo lub w lewo, aż do wyboru **poziom** do przypisania do programu.



8. Wcisnąć pokrętkę sterowania w celu potwierdzenia.

12. Wcisnąć pokrętkę sterowania w celu potwierdzenia.

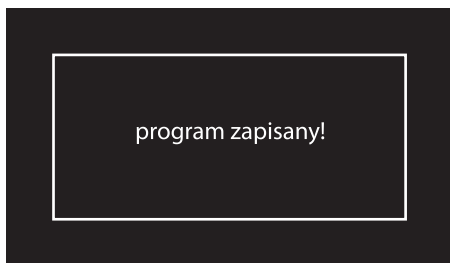


13. Po ponownym wciśnięciu pokrętki powróci się do punktu 2 zmienionej sekwencji. W celu zapisania programu należy wcisnąć pokrętkę wsteczne. Pojawi się żądanie potwierdzenia wybranych zmian.



i Jeżeli nie nastąpi potwierdzenie, program nie zostanie zmieniony.















14. W przypadku potwierdzenia zmiany na wyświetlaczu pojawi się stosowna informacja.





Tabele ustawionych programów

MIĘSO

Rodzaj	Obróbka	Ciężar (kg)	Poziom	Funkcja	Temp. (°C)	Czas (minut)
Rostbef	krwisty	1,3	2		200	49
	średnio wysmażony	1,3	2		200	56
	wysmażony	1,4	2		200	70
Piecz. wieprzowina	-	0,8	2		190	88
Jagnięcina	średnio wysmażony	2	2		190	105
	wysmażony	2,1	2		190	130
Cielęcina	-	1	2		190	80
Żeberka wieprzowe	-	1	4		250	10 + 6 ⁽¹⁾
Kotlety	-	1,3	4		280	14 + 4 ⁽¹⁾
Kiełbaski wieprzowe	-	1	4		280	8 + 4 ⁽¹⁾
Bekon	-	0,4	4		250	4 + 2 ⁽¹⁾
Indyk	pieczony	2,3	2		190	115
Kurczak	pieczony	1	2		200	80
Królik	pieczony	0,9	2		190	75

⁽¹⁾ W przypadku grillowania zaleca się pieczenie produktów po obydwu stronach, konsultując czasy wskazane w tabeli. Wskazany dłuższy czas odnosi się zawsze do pierwszej strony poczynając od surowego produktu.



Użytkowanie

RYBA

Rodzaj	Obróbka	Ciężar (kg)	Poziom	Funkcja	Temp. (°C)	Czas (minut)
Świeże ryby	-	0,5	2		160	35
Ryby mrożone	-	0,6	2		160	50
Okoń morski	-	1	2		160	50
Żabnica	-	0,5	2		160	57
Lucjan	-	1,2	2		180	65
Turbot	-	1	2		160	40

WARZYWA

Rodzaj	Obróbka	Ciężar (kg)	Poziom	Funkcja	Temp. (°C)	Czas (minut)
Mieszanka warzyw	grillowane	0,5	4		250	15 + 8 ⁽¹⁾
	pieczone	1	2		200	33
Ziemniaki	pieczone	1	2		200	30
	frytki mrożone	0,5	2		220	18

⁽¹⁾ W przypadku grillowania zaleca się pieczenie produktów po obydwu stronach, konsultując czasy wskazane w tabeli. Wskazany dłuższy czas odnosi się zawsze do pierwszej strony poczynając od surowego produktu.



DESERY/CIASTKA

Rodzaj	Obróbka	Ciężar (kg)	Poziom	Funkcja	Temp. (°C)	Czas (minut)
Babka piaskowa	-	1,5	2		160	50
Ciastka	-	0,5	2		160	23
Muffiny	-	0,5	2		160	21
Profiterole	-	0,5	2		180	70
Bezy	-	0,4	2		130	93
Biszkopt	-	1	2		150	60
Strudel	-	0,8	2		170	45
Tarta	-	1	2		170	43
Bułka „brioszka”	-	0,9	2		180	39
Croissants	-	0,5	2		160	35

CHLEB

Rodzaj	Obróbka	Ciężar (kg)	Poziom	Funkcja	Temp. (°C)	Czas (minut)
Chleb na zakwasie	-	0,8	2		200	27
Focaccia	-	1	2		180	20



Użytkowanie

PIZZA

Rodzaj	Obróbka	Ciężar (kg)	Poziom	Funkcja	Temp. (°C)	Czas (minut)
Pizza z patelni	-	0,9	2		280	12
Pizza z kamienia	świeża	0,7	1 ⁽²⁾		280	7
	mrożona	0,2	1 ⁽²⁾ (3)		230	4

⁽²⁾ Kamień musi się znajdować na dnie komory pieczenia.

⁽³⁾ Mrożona pizza pieczona na kamieniu o różnej wadze wymaga takiego samego czasu pieczenia.

MAKARON/RYŻ

Rodzaj	Obróbka	Ciężar (kg)	Poziom	Funkcja	Temp. (°C)	Czas (minut)
Zapiekanka makaronowa	-	1,9	1		220	35
Lasagne	-	3	1		230	40
Paella	-	0,5	2		190	25
Quiche lorraine (quiche)	-	1	1		200	40

CIASTA/TARTY

Rodzaj	Obróbka	Ciężar (kg)	Poziom	Funkcja	Temp. (°C)	Czas (minut)
Suflet	-	0,5	2		180	25



POWOLNE PIECZENIE

Rodzaj	Obróbka	Ciężar (kg)	Poziom	Funkcja	Temp. (°C)	Czas (minut)
Cielęcina	-	1,5	2		90	540
Wołowina	krwisty	1,4	2		90	190
	wysmażony	1	2		90	480
Schab	-	1	2		90	420
Jagnięcina	-	1,5	2		90	480



Czas pieczenia podany w tabeli odnosi się do potrawy wskazanej w przepisie, jest przybliżony i zależy od indywidualnego smaku.



Tabele przedstawiają dane ustawione fabrycznie. Jeżeli, po dokonaniu zmian na stałe, chce się przywrócić program z oryginalnymi ustawieniami fabrycznymi, należy wprowadzić dane wskazane w tabelach.



Jeżeli uaktywniono tryb ECO logic (patrz 3.12, „Ustawienia”) czas osiągnięcia temperatury lub upieczenia może być inny.

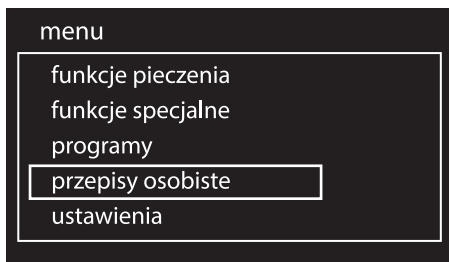


3.11 Przepisy osobiste



Za pomocą tego przycisku można wprowadzić indywidualny przepis z własnymi parametrami. Przy pierwszym użyciu zostanie zaproponowane dodanie nowego przepisu. Po zapisaniu własnych przepisów, będą one wskazywane w odpowiednim menu.

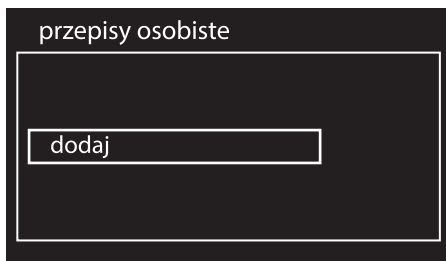
1. Na wyświetlaczu zegara wcisnąć pokrętkę sterowania, aby wejść do menu głównego.
2. Przekręcić pokrętkę sterowania w prawo lub w lewo, aż do wyboru **Przepisy osobiste** w menu głównym.
3. Wcisnąć pokrętkę sterowania w celu potwierdzenia.



Można zapisać maksymalnie 10 przepisów osobistych.

Dodanie przepisu

1. Wybrać **dodaj** w menu „przepisy osobiste”.



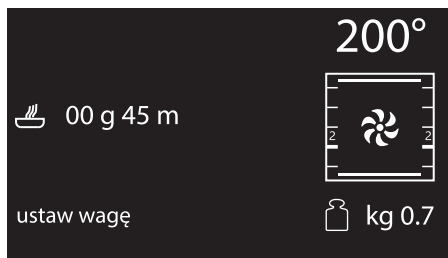
2. Przekręcić pokrętkę sterowania w prawo lub w lewo, aż do wyboru **funkcja** do przypisania do przepisu.



3. Wcisnąć pokrętkę sterowania w celu potwierdzenia.



4. Przekręcić pokrętkę sterowania w prawo lub w lewo, aż do wyboru **waga** potrawy do przypisania do przepisu.

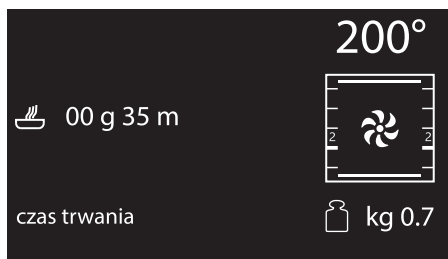


5. Wcisnąć pokrętkę sterowania w celu potwierdzenia.

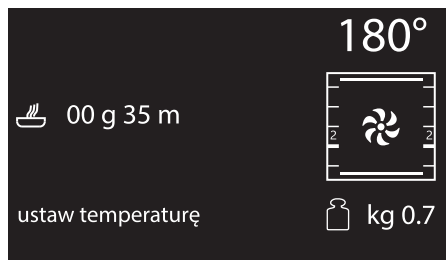


Można ustawić lub zmienić ciężar do wartości 5 kg, ale użytkownik musi ocenić, czy wymiary potrawy zmieszczą się w komorze pieczenia.

6. Przekręcić pokrętkę sterowania w prawo lub w lewo, aż do wyboru **czas trwania** pieczenia do przypisania do przepisu.



7. Wcisnąć pokrętkę sterowania w celu potwierdzenia.
8. Przekręcić pokrętkę sterowania w prawo lub w lewo, aż do wyboru **temperatura** pieczenia do przypisania do przepisu.



9. Wcisnąć pokrętkę sterowania w celu potwierdzenia.
10. Przekręcić pokrętkę sterowania w prawo lub w lewo, aż do wyboru **poziom** do przypisania do przepisu.




11. Wcisnąć pokrętkę sterowania w celu potwierdzenia.





Użytkowanie

12. Po ponownym wciśnięciu pokrętki powróci się do punktu 2 zmienionej sekwencji. W celu zapisania przepisu należy wcisnąć pokrętkę wsteczne. Następnie żądanie wprowadzenia nazwy stworzonego przepisu.

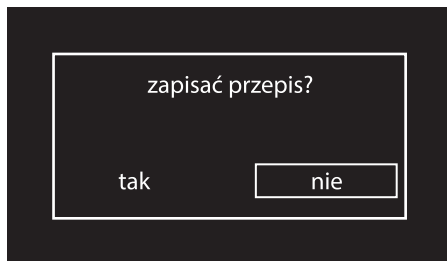



13. Wpisać nazwę przepisu. Przekręcać pokrętkę sterowania, aż do wybrania znaku który chce się wprowadzić. Po każdym wciśnięciu pokrętki sterowania zostanie wprowadzony jeden znak nazwy. Strzałka  kasuje poprzednią literę.

 Nazwa nie może być dłuższa niż 10 znaków, łącznie ze spacjami.

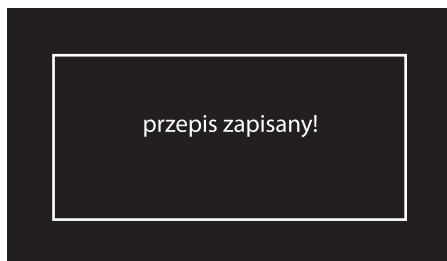
 Aby móc zapisać przepis, nazwa musi zawierać przynajmniej jeden znak.

14. Po wprowadzeniu nazwy własnego przepisu wcisnąć pokrętkę wsteczne, aby potwierdzić lub nie zaprogramowanie. Wybrać **YES** (TAK) w celu zapisania przepisu.



 Wybrać „NO” (NIE), aby odrzucić dokonane zmiany.

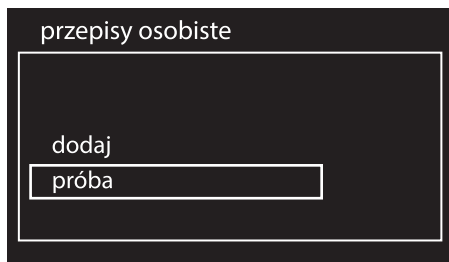
15. W przypadku potwierdzenia zmiany na wyświetlaczu pojawi się stosowna informacja.



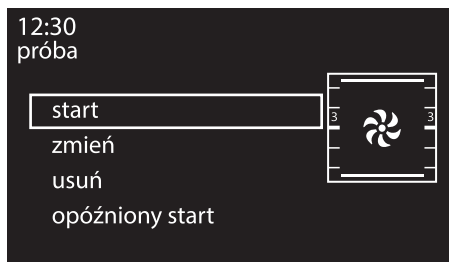


Aktywacja własnego przepisu

1. Przekręcić pokrętkę sterowania w prawo lub w lewo, aż do wyboru **osobistego przepisu**, zapisanego wcześniej w menu „przepisy osobiste” (na przykładzie zapisano przepis **próba**).

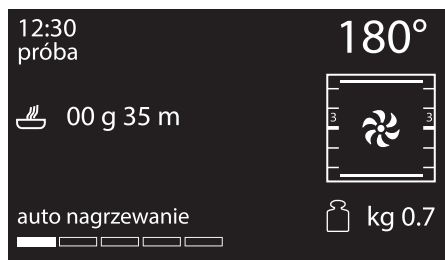


2. Wcisnąć pokrętkę sterowania w celu potwierdzenia.
3. Przekręcić pokrętkę sterowania w prawo lub w lewo, aż do wybrania **uruchom**.



4. Wcisnąć pokrętkę sterowania w celu potwierdzenia.

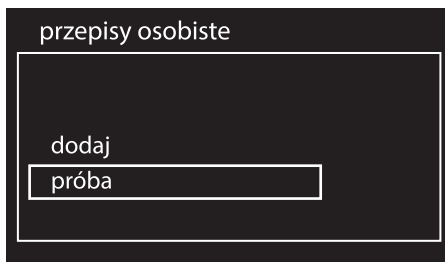
Rozpocznie się pieczenie według ustawionych w przepisie parametrów.



Podczas pieczenia można zawsze zmienić temperaturę i czas, które jednak nie zostaną zapisane w przepisie na stałe.

Zmiana przepisu osobistego

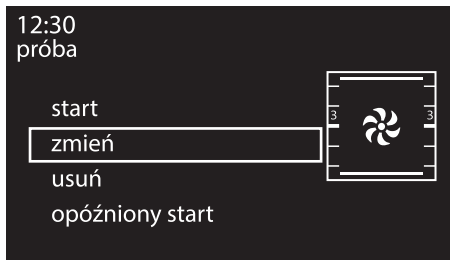
1. Przekręcić pokrętkę sterowania w prawo lub w lewo, aż do wyboru **osobistego przepisu**, zapisanego wcześniej w menu „ricette personali” (przepisy osobiste) (na przykładzie zapisano przepis **próba**).



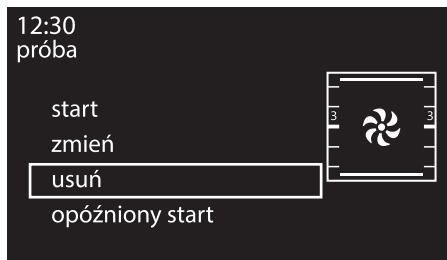


Użytkowanie

2. Wcisnąć pokrętko sterowania w celu potwierdzenia.
3. Przekręcić pokrętko sterowania w prawo lub w lewo, aby wybrać hasło **zmień**.



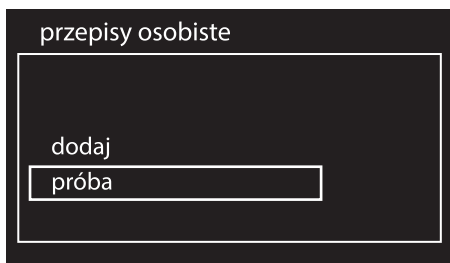
3. Przekręcić pokrętko sterowania w prawo lub w lewo, aby wybrać hasło **usuń**.



4. Wcisnąć pokrętko sterowania w celu potwierdzenia.
5. Powtórzyć te same czynności poczynając od punktu 2 rozdziału „Dodanie przepisu”.

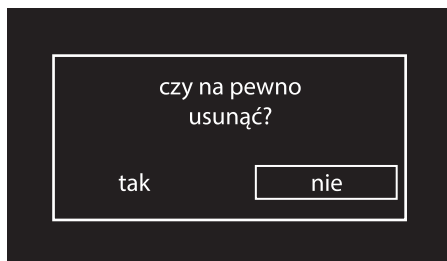
Usuwanie własnego przepisu

1. Przekręcić pokrętko sterowania w prawo lub w lewo, aż do wyboru **osobistego przepisu**, zapisanego wcześniej w menu „ricette personali” (przepisy osobiste) (na przykładzie zapisano przepis **próba**).

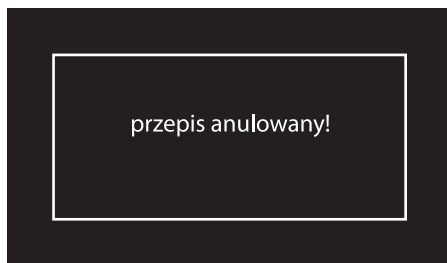


2. Wcisnąć pokrętko sterowania w celu potwierdzenia.

4. Wcisnąć pokrętko sterowania w celu potwierdzenia.
5. Potwierdzić usunięcie. Wybrać YES (TAK) w celu ostatecznego wykasowania przepisu.



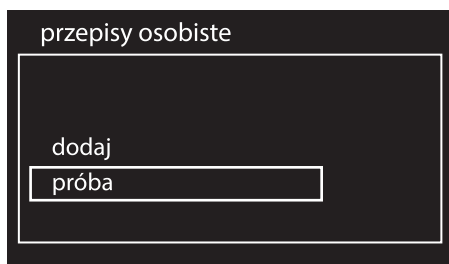
6. W przypadku potwierdzenia kasowania na wyświetlaczu pojawi się komunikat potwierdzenia.



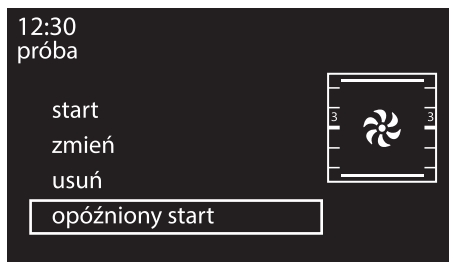


Pieczenie opóźnione

1. Przekręcić pokrętkę sterowania w prawo lub w lewo, aż do wyboru **osobistego przepisu**, zapisanego wcześniej w menu „przepisy osobiste” (na przykładzie zapisano przepis **próba**).



2. Wcisnąć pokrętkę sterowania w celu potwierdzenia.
3. Przekręcić pokrętkę sterowania w prawo lub w lewo, aby wybrać hasło **opóźniony start**.



4. Wcisnąć pokrętkę sterowania w celu potwierdzenia.

5. Przekręcić pokrętkę sterowania w prawo lub w lewo, aż do wyboru godziny zakończenia pieczenia. Miga symbol .



6. Wcisnąć pokrętkę sterowania w celu potwierdzenia.



- Po kilku sekundach symbol przestanie migać. Urządzenie ustawi się w stanie oczekiwania godziny rozpoczęcia pieczenia.

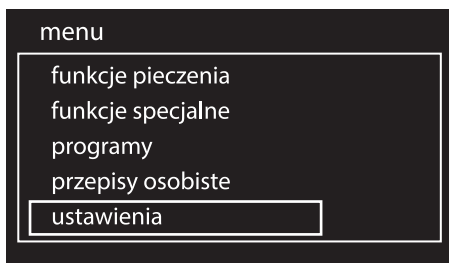


3.12 Ustawienia



W tym menu można dokonać ustawień urządzenia.

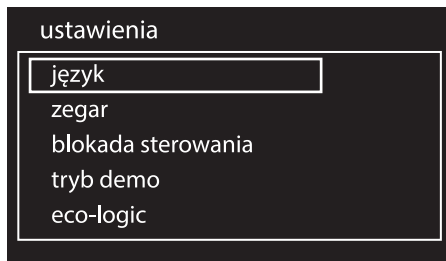
1. Na wyświetlaczu zegara wcisnąć pokrętkę sterowania, aby wejść do menu głównego.
2. Przekręcić pokrętkę sterowania w prawo lub w lewo, aż do wyboru funkcji **ustawienia** z menu głównego.
3. Wcisnąć pokrętkę sterowania w celu potwierdzenia.



Język

Pozwala na wybranie jednego z dostępnych języków.

1. Przekręcić pokrętkę sterowania w prawo lub w lewo, aż do wyboru **języka** z menu „ustawienia”.



2. Wcisnąć pokrętkę sterowania w celu potwierdzenia.
3. Przekręcić pokrętkę sterowania w prawo lub w lewo, aby wybrać żądany język.

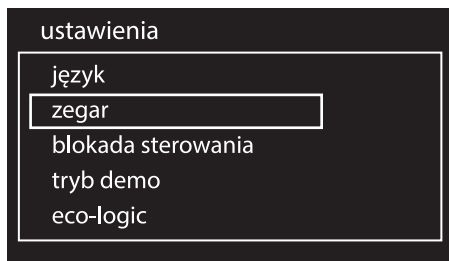


4. Wcisnąć pokrętkę sterowania, aby potwierdzić wybrany język.

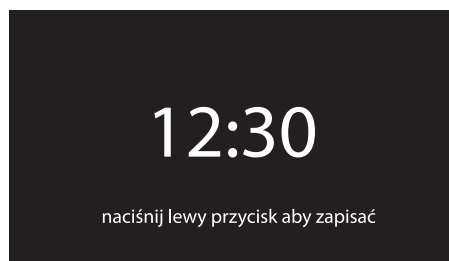


Zegar

Pozwala na zmianę wyświetlanej godziny.



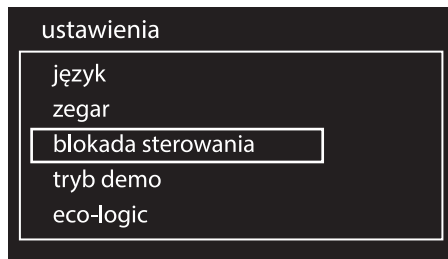
1. Aby ustawić godzinę, przekręcić pokrętkę sterowania w prawo lub w lewo.
2. Wcisnąć pokrętkę sterowania, aby przejść do zmiany minut.
3. Aby ustawić minuty, przekręcić pokrętkę sterowania w prawo lub w lewo.



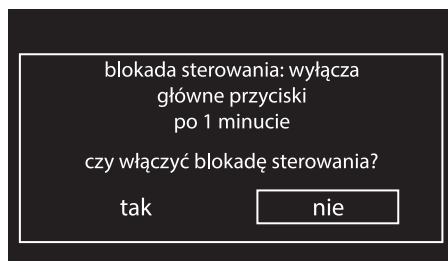
4. Wcisnąć pokrętkę wsteczne w celu potwierdzenia.


Blokada sterowania

Pozwala na automatyczne zablokowanie sterowania po upływie jednej minuty funkcjonowania bez żadnych interwencji użytkownika.



- Aby potwierdzić uaktywnienie blokady sterowania, należy wybrać **Tak**.



Podczas normalnego funkcjonowania jest wskazywany włączeniem się kontrolki 

- Aby podczas pieczenia chwilowo wyłączyć blokadę przytrzymać wciśnięte przez 3 sekundy pokrętkę wsteczne. Po upływie jednej minuty od ostatniej interwencji, blokada ponownie się uaktywnia.



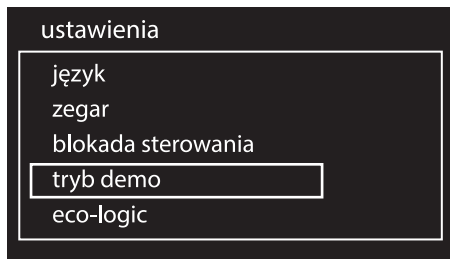
W przypadku dotknięcia lub zmiany pozycji pokręteł sterowania i wstecznego, na wyświetlaczu pojawia się ostrzeżenie trwające dwie sekundy.



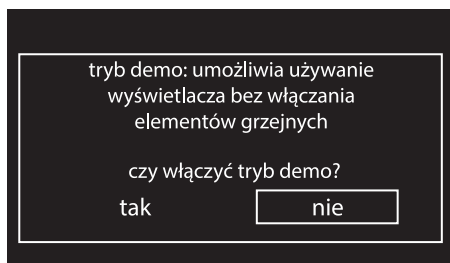
Użytkowanie


Tryb demonstracyjny (tylko dla wystawców)


Ten tryb umożliwia wyłączenie elementów grzejnych i jednocześnie zachowanie aktywnego panela sterowania.



- Aby potwierdzić uaktywnienie trybu demo, należy wybrać **Tak**.




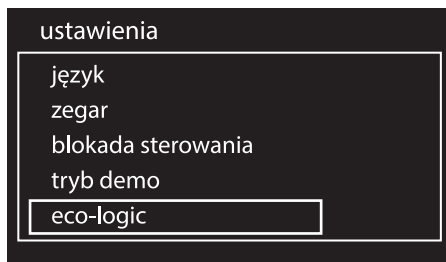
 Jeżeli tryb jest aktywny, na wyświetlaczu zostanie wyświetlony napis „tryb demo”.

 Aby używać urządzenia w normalny sposób należy ustawić ten tryb na **WYŁ**.

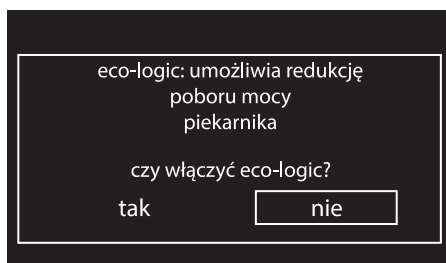
Eco-Logic (tylko w niektórych modelach)


Taki tryb pozwala urządzeniu na ograniczenie mocy. Wskazany w przypadku jednoczesnego stosowania kilku urządzeń.

Jeżeli taki tryb zostanie włączony, na wyświetlaczu pojawi się symbol .



- Aby potwierdzić uaktywnienie trybu eco-logic, należy wybrać Tak.

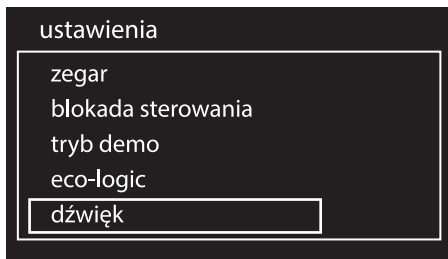


 Gdy tryb eco-logic jest aktywny, czas nagrzewania wstępnego i pieczenia może się wydłużyć.

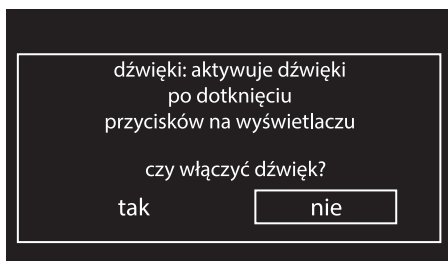


Dźwięk

Przy każdym wciśnięciu pokrętki urządzenie emituje jeden dźwięk. Za pomocą tej funkcji można go dezaktywować.

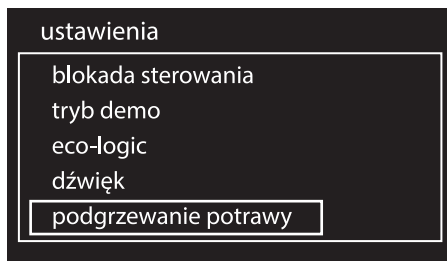


- Aby dezaktywować dźwięk przypisany danemu poleceniu pokrętki, należy wybrać **Nie**.

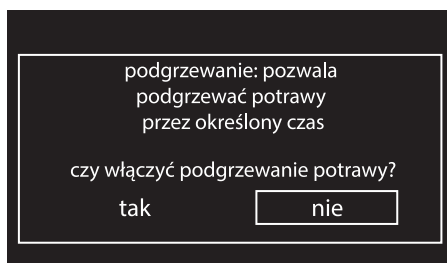


Podgrzewanie potrawy

Dzięki takiej funkcji urządzenie, po zakończeniu pieczenia, dla którego ustawiono czas trwania (jeżeli nie zostanie ono ręcznie przerwane) utrzymuje ciepło przyrządzonych potraw (w niskiej temperaturze) zachowując wszystkie jej właściwości organoleptyczne i smak uzyskany podczas pieczenia.

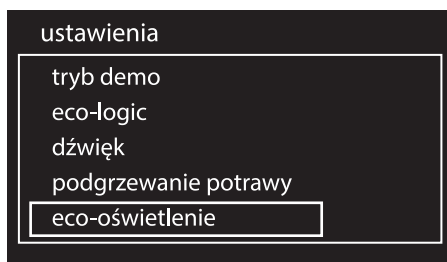


- Aby potwierdzić uaktywnienie utrzymywania ciepła, należy wybrać **Tak**.



Eco-oświetlenie

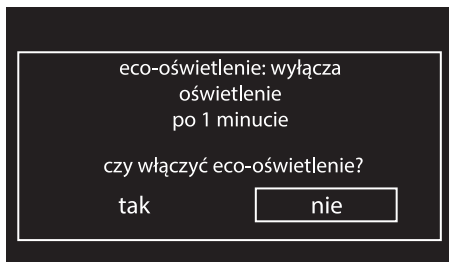
Dla oszczędności energetycznej lampka jest automatycznie wyłączana po upływie jednej minuty od rozpoczęcia pieczenia.





Użytkowanie


- Aby potwierdzić uaktywnienie trybu Eco-Oświetlenie wybrać TAK.



- Aby urządzenie nie wyłączyło automatycznie lampki po jednej minucie ustawić taki tryb na WYŁ.

i Jeżeli funkcja Eco-Oświetlenie jest ustawiona na WYŁ, urządzenie w stand-by przedstawia na wyświetlaczu bieżącą godzinę z niskim poziomem jasności.

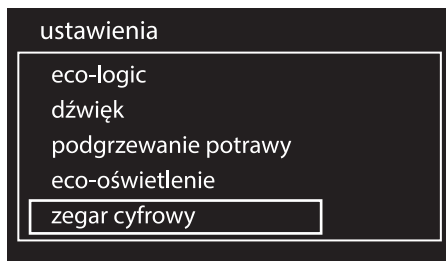
i Ustawienie funkcji Eco-Oświetlenie na WYŁ wiąże się z większym zużyciem energii urządzenia w trybie stand-by.

 Można zawsze ręcznie włączyć/wyłączyć przekręcając pokrętkę powrotu w prawo na obydwu ustawieniach.

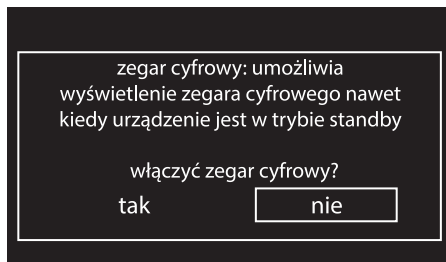
i Tryb Eco-Oświetlenie aktywuje również wyłączenie wyświetlacza po 2 minutach od ostatniego użycia.

Zegar cyfrowy

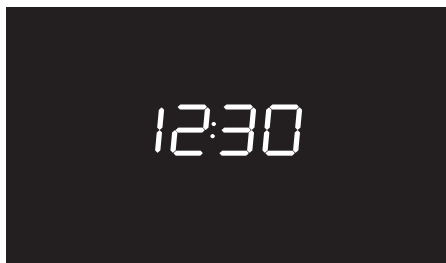
Umożliwia wyświetlenie godziny w formacie cyfrowym.



- Aby potwierdzić uaktywnienie zegara cyfrowego, należy wybrać Tak.



Gdy żadna z funkcji urządzenia nie jest uaktywniona, wyświetlacz pokazuje bieżącą godzinę w formacie cyfrowym.





4 Czyszczenie i konserwacja

4.1 Ostrzeżenia



Niedozwolone użycie
Ryzyko uszkodzenia
powierzchni

- Nie stosować pary do czyszczenia urządzenia.
- Nie stosować produktów czyszczących zawierających chlor, amoniak lub wybielacze na częściach stalowych lub wykończonych powłoką metalową (np. anodowane, niklowane, chromowane).
- Nie stosować ściernych lub agresywnych detergentów (np. produktów z granulkami, odplamiaczy i metalowych gąbek) na częściach szklanych.
- Nie stosować materiałów chropowatych, ściernych lub ostrych metalowych skrobaków.
- Nie myć w zmywarce zdejmowanych części takich jak kratki, korony i nakładki.



Używać produktów do czyszczenia sprzedawanych przez producenta.

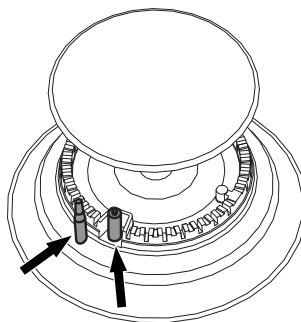
4.2 Czyszczenie płyty kuchennej

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

1. Wylać nieścierny detergent na wilgotną szmatkę i wytrzeć powierzchnię.
2. Dokładnie wytrzeć.
3. Wytrzeć miękką szmatką lub ściereczką z mikrofibry.

Czyszczenie świec i termopar

- Jeżeli konieczne wyczyścić świece i termopary wilgotną ściereczką.
- W przypadku zaschniętych resztek, usunąć je drewnianą wykałaczką lub igłą.





Czyszczenie i konserwacja

Czyszczenie kratki, koron i nakładek

1. Zdjąć elementy z płyty kuchennej.
2. Wymyć je w ciepłej wodzie z dodatkiem nieściernego detergentu. Usunąć wszystkie stwardniałe zabrudzenia
3. Dokładnie wytrzeć miękką szmatką lub ściereczką z mikrofibry.
4. Umieścić elementy na płycie kuchennej.



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

4.3 Czyszczenie komory urządzenia

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

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

Zawsze przed czyszczeniem wyjąć wszystkie możliwe do usunięcia części.

Aby ułatwić czynności związane z czyszczeniem, zaleca się zdjęcie:

- drzwiczek;
- ramek na ruszty/blachy;
- ewentualnych wyjmowanych przewodnic;
- uszczelki (z wyjątkiem modeli z pirolizacją).



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

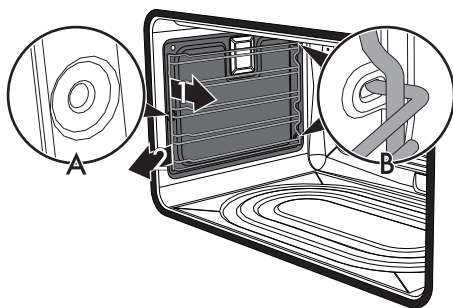


Wymywanie bocznych paneli samoczyszczących i ramek na ruszty/blachy

Wyjęcie bocznych paneli samoczyszczących i ramek na ruszty/blachy ułatwia czyszczenie bocznych części.

W celu wyjęcia bocznych paneli samoczyszczących i ramek na ruszty/blachy, należy:

- Pociągnąć ramkę do wewnątrz piekarnika, aby odzepić go z mocowania **A**, następnie wysunąć ze znajdujących się na tylnej ścianie gniazd **B**. Boczny panel samoczyszczący jest umocowany do ramki na ruszty/blachy.



Należy uważać, aby podczas wymywania paneli samoczyszczących nie odłączyły się przypadkowo od ramki na ruszty/blachy, aby uniknąć ewentualnych uszkodzeń powierzchni.

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

Regeneracja paneli samoczyszczących (cykl katalizy)

Cykl regeneracji paneli samoczyszczących jest metodą czyszczenia polegającą na odpowiednim nagraniu umożliwiającym usunięcie niewielkich resztek tłuszczu, nie usuwa resztek po słodkich produktach.

1. Najpierw należy wyczyścić dno i część górną za pomocą szmatki z mikrofibry zmoczonej w wodzie i płynie do naczyń. Dobrze wyczyścić czystą wodą.
2. Ustawić cykl regeneracji wybierając funkcję termoobiegu z maksymalną temperaturą przez jedną godzinę.
3. Jeżeli panele są szczególnie brudne po cyklu regeneracji, rozmontować je i umyć używając płynu do naczyń. Wypfukać i wytrzeć na sucho.
4. Zamontować panele i ustawić funkcję termoobiegu z temperaturą 180 °C na jedną godzinę, aby dobrze wyschły.



Zaleca się przeprowadzanie regeneracji paneli samoczyszczących co 15 dni.

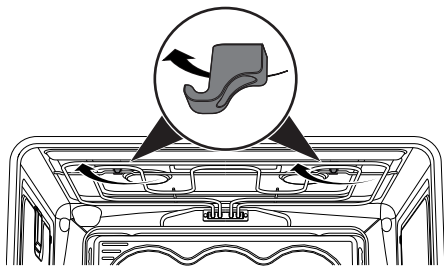


Czyszczenie i konserwacja

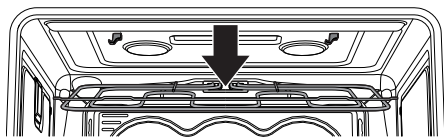
Czyszczenie górnej części (tylko w niektórych modelach)

Komora urządzenia jest wyposażona w wahlwą grzałkę, która umożliwia czyszczenie części górnej.

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




2. Powoli obniżyć grzałkę, aż do jej ogranicznika.



Niedozwolone użycie Ryzyko uszkodzenia urządzenia

- Podczas czyszczenia nie wyginać nadmiernie grzałki.
3. Po wyczyszczeniu umieścić grzałkę na pozycji i przekręcić ograniczniki w celu jej zaczeplenia.

4.4 Czyszczenie Parowe

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

Niedozwolone użycie Ryzyko uszkodzenia powierzchni

- Usunąć z wnętrza komory resztki jedzenia lub pozostałości pochodzące z poprzedniego pieczenia.
- Przeprowadzać czyszczenie wspomagane tylko, gdy piekarnik jest zimny.

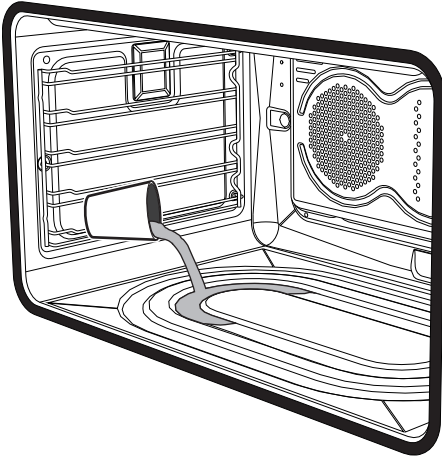
Czynności wstępne

Przed uruchomieniem funkcji Czyszczenia parowego:

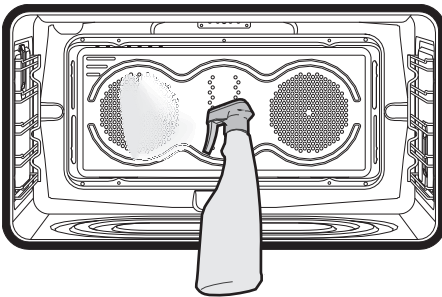
- Usunąć wszystkie akcesoria z wnętrza komory pieczenia. Górna ochrona może pozostać wewnątrz komory.
- Jeżeli występują, należy zdjąć panele samoczyszczące (patrz „Wyjmowanie bocznych paneli samoczyszczących i ramek na ruszty/blachy”)



- Wlać na dno komory około 40 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.



- Zamknąć drzwiczki.



Zaleca się spryskać co najmniej 20 razy.

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

Ustawienia Czyszczenia parowego

i

Jeżeli wewnętrzna temperatura jest wyższa od ustalonej dla cyklu Vapor clean (czyszczenie parowe), cykl zostanie natychmiast przerwany i na wyświetlaczu pojawi się napis „Internal temperature unsafe please wait until the oven is cool” (temperatura wewnętrzna jest za wysoka, proszę czekać na schłodzenie). Przed uaktywnieniem funkcji wspomaganego czyszczenia poczekać, aż urządzenie wystygnie.

1. Przekręcić pokrętkę sterowania w prawo lub w lewo, aż do wyboru **czyszczenie parowe** z menu „funkcji specjalnych”. Następnie wcisnąć w celu potwierdzenia.

funkcje specjalne

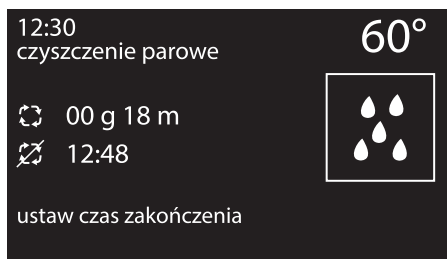
czyszczenie parowe








Czyszczenie i konserwacja

2. Na wyświetlaczu pojawi się czas trwania i temperatura cyklu czyszczenia.



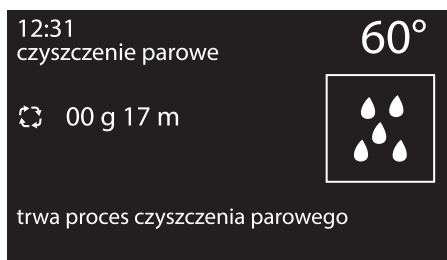
Ustawienia funkcji zaprogramowanego Vapor Clean

Można zaprogramować godzinę rozpoczęcia Vapor Clean tak samo jak inne funkcje pieczenia.

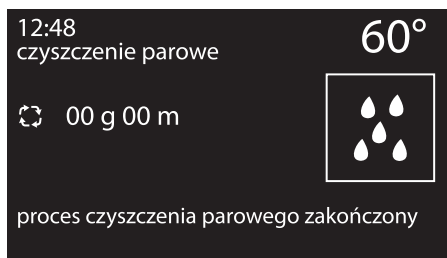
1. Po wybraniu funkcji specjalnej Vapor Clean wcisnąć pokrętkę sterowania. Na wyświetlaczu pojawi się bieżąca godzina i symbol .
2. Przekręcić pokrętkę sterowania, aby ustawić godzinę, w której ma się zakończyć cykl Vapor Clean.
3. Po kilku sekundach symbole  i  świecą światłem stałym i urządzenie ustawia się w trybie oczekiwania na ustaloną godzinę rozpoczęcia cyklu czyszczenia.

i Użytkownik nie może zmienić parametrów czasu trwania i temperatury.

3. Dwukrotnie wcisnąć pokrętkę sterowania, aby uruchomić cykl czyszczenia.



4. Po zakończeniu cyklu czyszczenia parowego zostanie wyemitowany sygnał dźwiękowy.





Koniec cyklu Czyszczenia parowego

1. Otworzyć drzwiczki i wytrzeć szmatką z mikrofibry zabrudzenia mniej uciążliwe.
2. Do usunięcia bardzo opornego brudu użyć nieściernej gąbki z włókniną z mosiądzu.
3. W przypadku resztek tłuszczu można użyć specjalnych detergentów do czyszczenia piekarników.
4. Usunąć wodę pozostałą wewnątrz komory pieczenia.

Dla większej higieny oraz, aby przykry zapach nie przechodził na potrawy, wysuszyć komorę pieczenia za pomocą funkcji z wentylacją przy 160 °C przez około 10 minut.



Podczas czyszczenia zaleca się stosowanie gumowych rękawic.



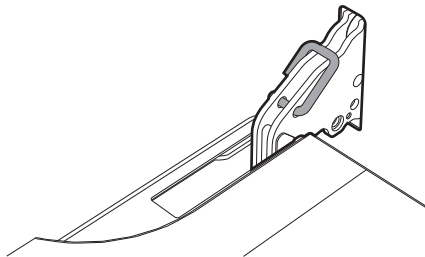
Aby ułatwić ręczne usuwanie trudno dostępnych części można zdjąć drzwiczki.

4.5 Demontaż drzwiczek

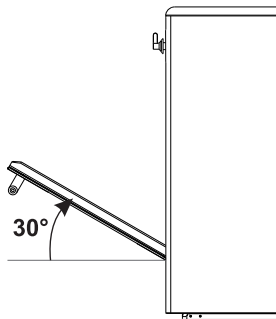
Aby ułatwić czynności związane z czyszczeniem, zaleca się zdjęcie drzwiczek i położenie ich na ściereczce.

Aby zdjąć drzwiczki należy:

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



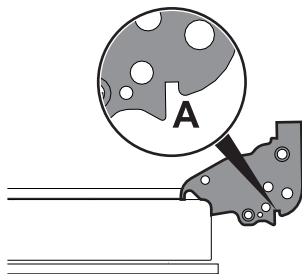
2. Ująć drzwiczki z dwóch stron obydwoma rękami, podnieść je ku górze pod kątem około 30° i wyjąć.





Czyszczenie i konserwacja

3. Aby ponownie zamontować drzwiczki, włożyć zawiasy do odpowiednich otworów na piekarniku, upewniając się, że rowki **A** całkowicie opierają się na szczelinach. Opuścić drzwiczki do dołu i po ich ustawieniu wyjąć haczyki blokujące z otworów zawiasów.



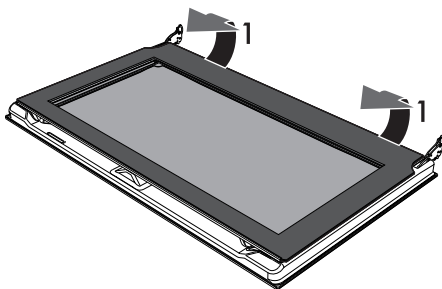
4.6 Czyszczenie szklanych drzwiczek

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

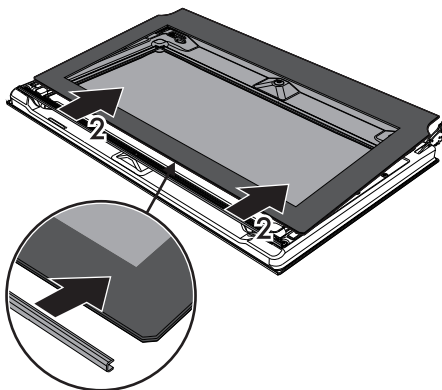
Demontaż szybek wewnętrznych

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

1. Otworzyć drzwiczki.
2. Umieścić haczyki blokujące w otworach zawiasów, aby uniemożliwić przypadkowe zamknięcie drzwiczek.
3. Pociągnąć delikatnie wewnętrzną szybę ku górze w części tylnej, ruchem wskazanym przez strzałki (1).

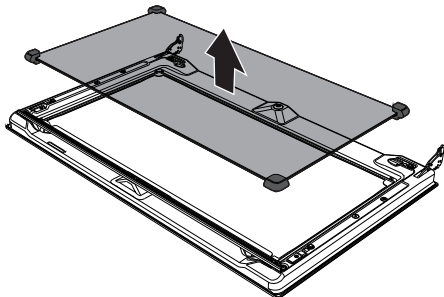


4. Wysunąć wewnętrzną szybę z przedniej listwy (2), aby wyjąć ją z drzwiczek.

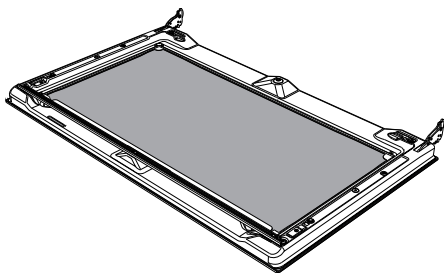




5. Wyjąć szybkę środkową podnosząc ją do góry.



6. Wyczyścić szybkę zewnętrzną i szybki wyjęte wcześniej. Używać papierowych ręczników kuchennych. W przypadku uporczywego brudu, umyć wilgotną gąbką i neutralnym detergentem.



7. Po wyczyszczeniu umieścić środkową szybkę w odpowiednim miejscu na drzwiczkach.
8. W celu włożenia wewnętrznej szybki wsunąć jej górną część do listwy drzwiczek i lekko dociskając, zaczepić 2 tylne sworznie w odpowiadających im gniazdach.

4.7 Konserwacja nadzwyczajna

Wymienić lampkę oświetlenia wewnętrznego



Części pod napięciem
Niebezpieczeństwo porażenia prądem

- Odtąć urządzenie od zasilania elektrycznego.

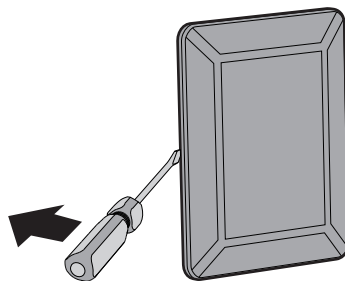


Komora urządzenia jest wyposażona w żarówkę 40W.

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



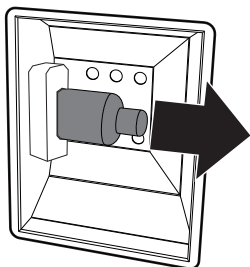
Uważać, aby nie zarysować emalii na ścianie komory pieczenia.





Czyszczenie i konserwacja

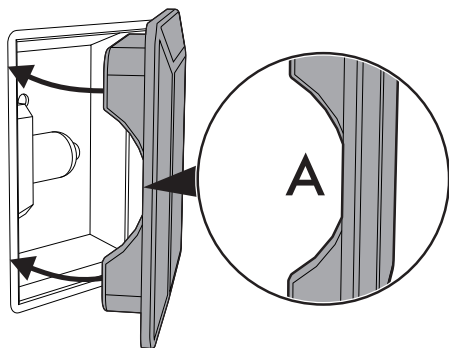
4. Wyjąć żarówkę.



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

5. Włożyć nową żarówkę.

6. Zamontować pokrywkę. Pozostawić wewnętrzny profil szybki (A) skierowany do drzwiczek.

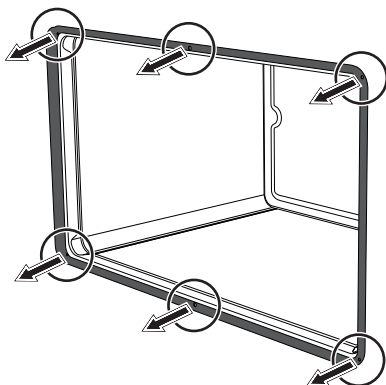


7. Nacisnąć osłonę, aby przylegała do oprawki.

Demontaż uszczelki

W celu wymontowania uszczelki, należy:

- Odczepić zaczepy umieszczone na 4 rogach i na środku a następnie pociągnąć uszczelkę na zewnątrz.



W celu zamontowania uszczelki, należy:

- Zaczepić zaczepy umieszczone w 4 rogach i na środku uszczelki.

Porady dotyczące konserwacji uszczelki

Uszczelka musi być miękka i elastyczna.

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

Co robić, jeżeli...

Urządzenie nie funkcjonuje:

- Wyłącznik jest uszkodzony: sprawdzić skrzynkę bezpiecznikową oraz czy wyłącznik nie jest zepsuty.
- Spadek mocy: sprawdzić, czy funkcjonują kontrolki urządzenia.

Palnik gazowy nie włącza się:

- Spadek mocy lub wilgoć na świecach: włączyć palnik gazowy zapalniczką lub zapłatkami.

Piekarnik nie nagrzewa:

- Uszkodzony bezpiecznik: sprawdzić i,



jeżeli konieczne wymienić wyłącznik.

- Nie zostało ustawione pokrętko funkcji: ustawić pokrętko funkcji.
- Sprawdzić, czy nie ustawiono funkcji „tryb demo” (szczegóły w paragrafie „Programy”).

Wszystkie potrawy przygotowane w komorze piekarnika szybko się przypalają:

- Uszkodzony termostat: skontaktować się z Autoryzowanym Centrum Serwisowym

Gdy piekarnik jest gorący szybka drzwiczek zachodzi parą:

- Jest to normalne na skutek różnicy temperatury: nie ma to żadnego wpływu na funkcjonowanie piekarnika.

Wyświetlacz jest całkowicie wyłączony:

- Sprawdzić zasilanie sieci.
- Sprawdzić, czy ewentualny wyłącznik omnipolarny umieszczony przed zasilaniem urządzenia znajduje się na pozycji „On” (Wł).

Elementy sterownicze nie odpowiadają:

- Sprawdzić, czy nie ustawiono funkcji „blokada sterowania” (szczegóły w paragrafie „Programy”).

Czas pieczenia jest dłuższy niż wskazano w tabeli:

- Sprawdzić, czy nie ustawiono funkcji „moc niska” (szczegóły w paragrafie „Programy”).

Na wyświetlaczu pojawia się napis „ERR4” - Błąd4:

- Blokada drzwiczek nie zaczęła się prawidłowo, ponieważ prawdopodobnie nastąpiło ich przypadkowe otwarcie podczas aktywacji. Wyłączyć i ponownie

włączyć urządzenie; poczekać kilka minut na ponowne wybranie nowego cyklu czyszczenia.

Po otwarciu drzwiczek podczas trwania funkcji z termoobiegiem wentylator wyłącza się:

- To nie usterka, to normalne przewidziane funkcjonowanie urządzenia, umożliwia doprawianie lub przekręcanie produktu bez wydobywania się nadmiernego ciepła. Przy zamknięciu drzwiczek wentylator wznowi normalne funkcjonowanie.



Jeżeli problem nie został rozwiązany lub w razie innych nieprawidłowości skontaktować się z najbliższym serwisem technicznym.



W przypadku pojawienia się innych komunikatów error ERRx: zapisać komunikat, ustawić funkcję i temperaturę i skontaktować się z najbliższym serwisem technicznym.



5 Montaż

5.1 Podłączenie gazu



Wyciek gazu Niebezpieczeństwo wybuchu

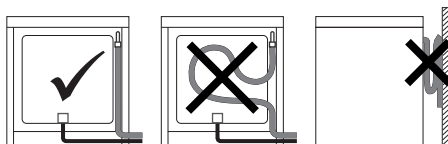
- Po każdej interwencji sprawdzić moment dokręcenia przyłączy gazowych; musi się zawierać w przedziale od 10 Nm do 15 Nm.
- Gdzie wymagane, wyregulować ciśnienie zgodnie z obowiązującymi przepisami.
- Po zamontowaniu sprawdzić ewentualne wycieki za pomocą wody z mydłem, nigdy nie stosować ognia.
- Przy podłączeniu 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 rurowe nie mogą wchodzić w kontakt z ruchomymi częściami i nie mogą być przygniecione.

Płytę można podłączyć do sieci gazowej za pomocą giętkiego stalowego przewodu o pełnych ściankach, zgodnie z obowiązującymi przepisami. W przypadku zasilania innym rodzajem gazu skonsultować rozdział „Przystosowanie do innych rodzajów gazu”. Łącznik dopływu gazu jest gwintowany 1/2" zewnętrznie (ISO 228-1).

Podłączenie za pomocą gumowego węża

Sprawdzić, czy są spełnione wszystkie poniższe warunki:

- wąż jest przymocowany do przyłączy za pomocą odpowiednich opasek zabezpieczających;
- na żadnym odcinku nie wchodzi w kontakt z gorącymi powierzchniami (maks. 50 °C);
- nie jest narażony na żadne siły pociągowe i naprężenia oraz nie jest zgięty lub ściśnięty;
- 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 termin ważności węża.

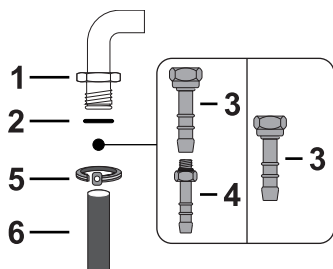




Wykonać podłączenie do sieci gazowej za pomocą gumowego węża zgodnego z danymi wskazanymi w obowiązujących przepisach (sprawdzić, czy na wężu jest wydrukowane oznaczenie takiej normy).

Dokładnie dokręcić przyłtaczę węża **3** do przyłtacza gazowego **1** (gwint 1/2" ISO 228-1) urządzenia, nakładając uszczelkę **2**. W zależności od średnicy zastosowanego przewodu gazowego można również dokręcić przyłtaczę węża **4** do przyłtacza węża **3**.

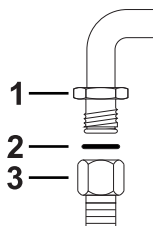
Po dokręceniu przyłtacza/y węża nałożyć przewód gazowy **6** i przymocować opaskę **5**, zgodnie z obowiązującymi przepisami.



Podłączenie za pomocą giętkiego stalowego przewodu

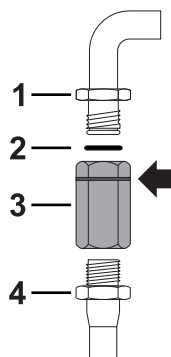
Podłączyć do sieci za pomocą stalowego giętkiego przewodu o pełnej ściance, zgodnego z charakterystyką wskazaną w obowiązujących przepisach.

Dokładnie dokręcić przyłtaczę **3** do przyłtacza 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 przyłtacza **1** urządzenia, zawsze nakładając uszczelkę **2** znajdującą się w wyposażeniu.



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 przy podłączeniu do Gazu Płynnego i 13 mm przy podłączeniu do Gazu Ziemnego i Miejskiego.

PL

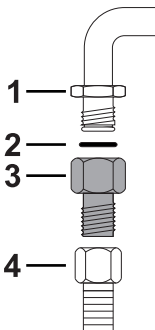


Instalacja

Podłączenie za pomocą giętkiego stalowego przewodu z przyłączem stożkowym

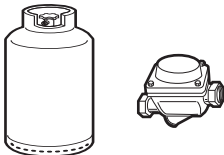
Podłączyć do sieci za pomocą stalowego giętkiego przewodu o pełnej ściance, zgodnego z charakterystyką wskazaną w obowiązujących przepisach.

Dokładnie dokręcić przyłączyce **3** do przyłącza gazowego **1** (gwint $\frac{1}{2}$ " 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 przyłączyce na butli zgodnie z zaleceniami ustalonymi w obowiązujących przepisach.



Ciśnienie zasilania musi się zgadzać z wartościami przedstawionymi w tabeli „Tabele 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.

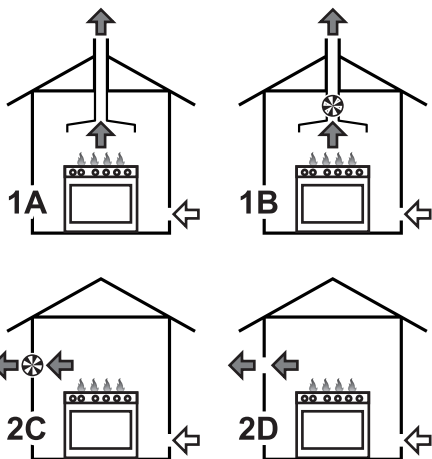
Pomieszczenie musi być odpowiednio wentylowane, aby usunąć ciepło i wilgoć wytwarzane podczas gotowania: zwłaszcza po długotrwałym stosowaniu zaleca się otwarcie okna lub zwiększenie prędkości ewentualnych wentylatorów.

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 przez ścianę

⇐ Powietrze

⇐ Spaliny

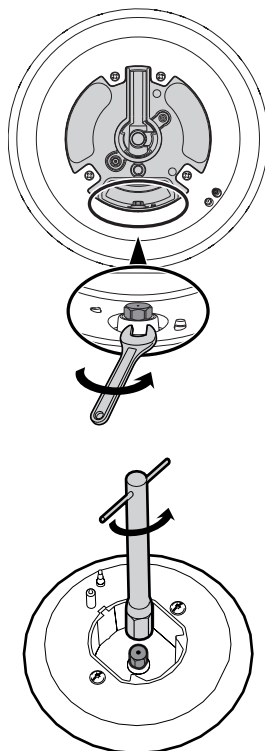
⊗ Wentylator elektryczny

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. Przystąpić do wymiany dysz palników za pomocą klucza 7 mm, w zależności od stosowanego rodzaju gazu (patrz „Tabele danych palników i dysz”).



3. Prawidłowo umieścić palniki w odpowiednich gniazdach.

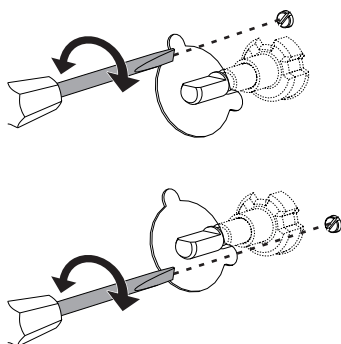


Instalacja

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.

Złożyć 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 smary.

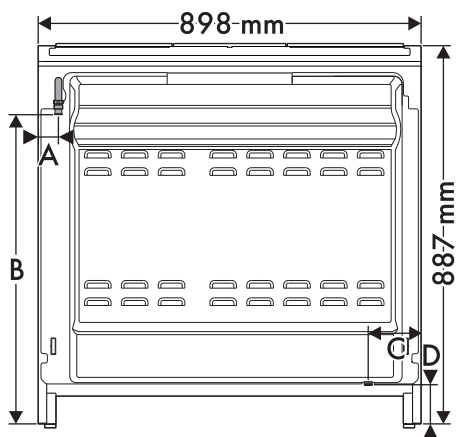


Tylko wyspecjalizowany technik może smarować kurki gazowe.



Wymiary urządzenia

Pozycja przyłączy gazowych i elektrycznych.



A	48 mm
B	738 mm
C	124 mm
D	97 mm



Instalacja

Rodzaj gazu i Kraje

Rodzaj gazu	IT	GB-IE	FR-BE	DE	AT	ES	PT	SE	RU	DK	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 G25												
G25 20 mbar				•								
5 Gaz Ziemny G2.350												
G2.350 13 mbar											•	
6 Gaz Płynny G30/31												
G30/31 28/37 mbar		•	•			•			•			
G30/31 30/37 mbar	•						•					
G30/31 30/30 mbar								•		•		
7 Gaz Płynny G30/31												
G30/31 37 mbar											•	
8 Gaz Płynny G30/31												
G30/31 50 mbar				•	•							
9 Gaz Miejski G110												
G110 8 mbar	•							•		•		



W zależności od kraju, można określić dostępne rodzaje gazu. Sprawdzić numer, aby określić w „Tabele danych palników i dysz” prawidłowe wartości.



Tabele danych palników i dysz

1 Gaz ziemny G20 - 20 mbar	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 mbar	AUX	SR	R	UR2
Znamionowa moc cieplna (kW)	1.1	1.8	2.9	4.1
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 mbar	AUX	SR	R	UR2
Znamionowa moc cieplna (kW)	1.1	1.8	3.1	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 G25 - 20 mbar	AUX	SR	R	UR2
Znamionowa moc cieplna (kW)	1.0	1.8	3.0	4.0
Średnica dyszy (1/100 mm)	77	100	134	165
Wstępna komora (wskazana na dyszy)	(F1)	(Y)	(F3)	(H3)
Moc ograniczona (W)	400	500	800	1200
5 Gaz Ziemny G2.350 - 13 mbar	AUX	SR	R	UR2
Znamionowa moc cieplna (kW)	1.0	1.8	2.9	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
6 Gaz Płynny G30/G31 - 30/37 mbar	AUX	SR	R	UR2
Znamionowa moc cieplna (kW)	1.0	1.75	3.0	4.0
Średnica dyszy (1/100 mm)	50	65	85	100
Wstępna komora (wskazana na dyszy)	-	-	-	-
Moc ograniczona (W)	400	500	800	1300
Znamionowe natężenie przepływu G30 (g/h)	73	127	218	291
Znamionowe natężenie przepływu G31 (g/h)	71	125	214	286



Instalacja

7 Gaz Płynny G30/G31 - 37 mbar	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
Znamionowe natężenie przepływu G30 (g/h)	80	138	218	305
Znamionowe natężenie przepływu G31 (g/h)	79	136	214	300
8 Gaz Płynny G30/G31 - 50 mbar	AUX	SR	R	UR2
Znamionowa moc cieplna (kW)	1.0	1.8	3.0	4.1
Średnica dyszy (1/100 mm)	43	58	74	80
Wstępna komora (wskazana na dyszy)	(H2)	(M)	(Z)	(F4)
Moc ograniczona (W)	400	500	1000	1500
Znamionowe natężenie przepływu G30 (g/h)	73	131	218	298
Znamionowe natężenie przepływu G31 (g/h)	71	129	214	293
9 Gaz miejski G110 - 8 mbar	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 dostać w autoryzowanych centrach serwisowych.



5.2 Ustawienie



Ciężkie urządzenie
Niebezpieczeństwo zranienia
przez zgniecenie

- Z pomocą drugiej osoby umieścić urządzenie w meblu.



Naciśnięcie na drzwiczki
Ryzyko uszkodzenia urządzenia

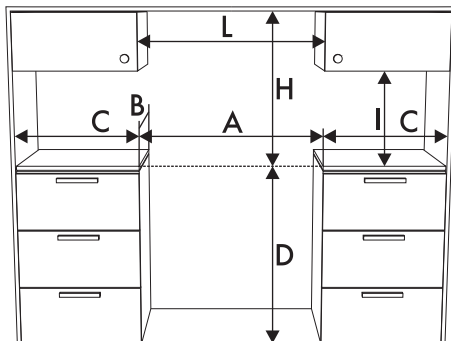
- Nie używać otwartych drzwiczek jako dźwigni do ustawienia urządzenia w meblu.
- Nie wywierać zbyt dużego nacisku na otwarte drzwiczki.
- Nie używać klamki do podnoszenia lub przesuwania tego urządzenia.



Wydzielanie ciepła podczas
działania urządzenia
Ryzyko pożaru

- Okleiny, spoiwa lub powłoki z tworzyw sztucznych na meblach przylegających do urządzenia powinny być odporne na wysoką temperaturę (nie niższa niż 90 °C).

Wymiary gabarytowe



A	900 mm
B	600 mm
C¹	150 mm
D	900 mm
H	750 mm
I	400 mm
L²	900 mm

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

² Minimalna szerokość szafki (=A).



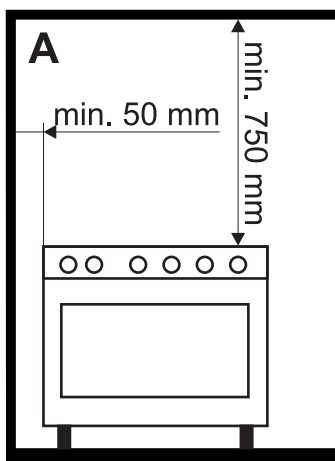
Instalacja

Informacje ogólne

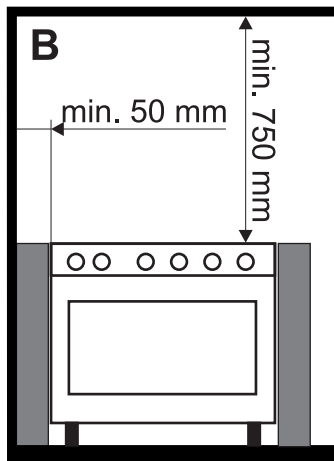
Urządzenie to może być zamontowane przy ścianie, która wznosi się ponad blat roboczy, w minimalnej odległości 50 mm, jak pokazano na Rys. **A** i **C** odnoszących się do klasy instalacji.

Półki umieszczone nad blatem roboczym urządzenia muszą się znajdować w minimalnej odległości 750 mm. Jeżeli nad płytą kuchenną zostanie zainstalowany okap wyciągowy, skonsultować jego instrukcję i zachować odpowiednią odległość.

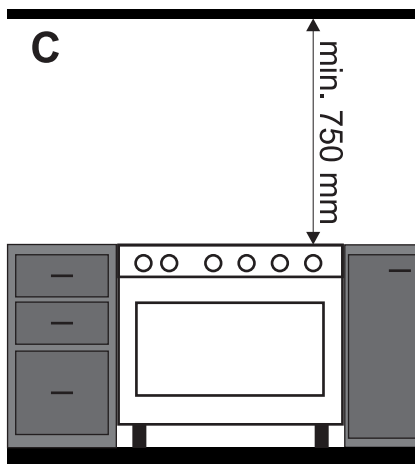
Niniejsze urządzenie, w zależności od rodzaju montażu, należy do klasy:



A - Klasa 1
(Urządzenie niezabudowane)



B - Klasa 2 podklasa 1
(Urządzenie zabudowane)



C - Klasa 2 podklasa 1
(Urządzenie zabudowane)



Urządzenie musi zainstalować wykwalifikowany technik, zgodnie z obowiązującymi przepisami.



Ustawienie i wypoziomowanie

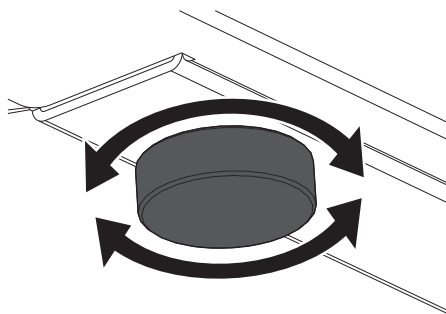


Ciężkie urządzenie
Ryzyko uszkodzenia urządzenia

- Najpierw włożyć nóżki przednie, a następnie tylne.

Aby zapewnić większą stabilność, urządzenie musi być dobrze wypoziomowane na posadzce.

- Po podłączeniu gazowym i elektrycznym, dokręcić lub odkręcić cztery nóżki, aż do ustabilizowania urządzenia na posadzce.



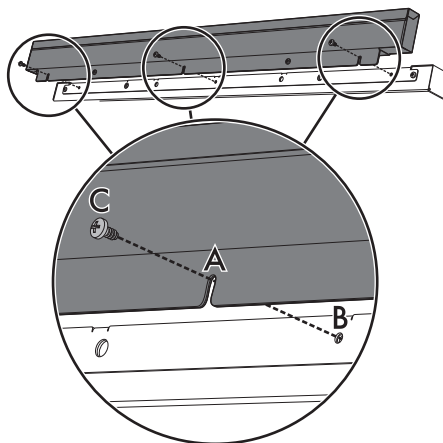
Montaż panelu



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

Panel należy zawsze prawidłowo umieścić i przymocować do urządzenia.

1. Ustawić panel na płycie.
2. Otwory znajdujące się w panelu (**A**) muszą się zgadzać z otworami na tylnej krawędzi płyty (**B**).



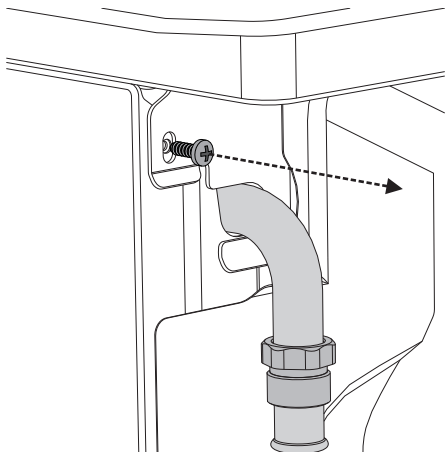
3. Przy pomocy śrubokrętu przymocować panel do płyty używając śrub (**C**) znajdujących się w wyposażeniu.



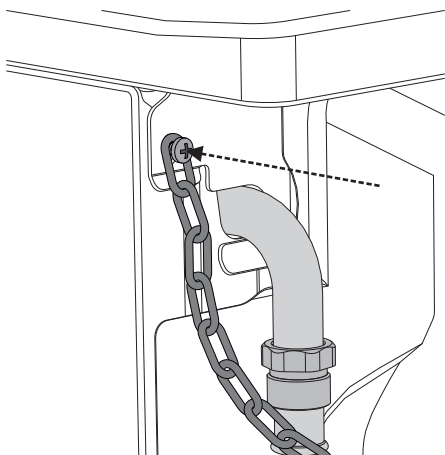
Instalacja

Przymocowanie do ściany (gdzie obecne)

1. Odkręcić śrubę znajdującą się z tyłu płyty kuchennej, w pobliżu przyłącza gazu.

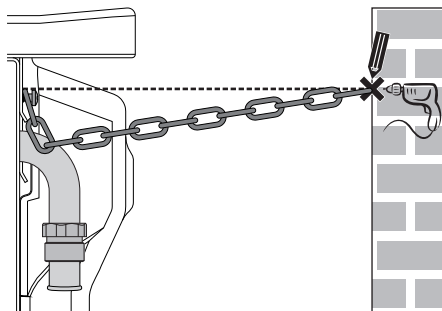


2. Przymocować łańcuch do kuchni za pomocą wyjętej śruby.

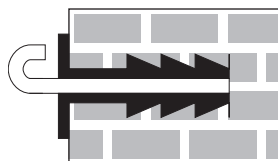


3. Wydłużyć go poziomo, aby druga końcówka dotknęła ściany.

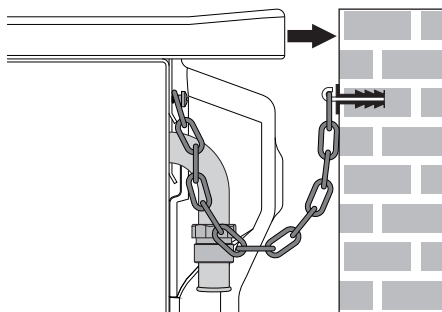
4. Zaznaczyć na ścianie pozycję, w której zostanie wykonany otwór.



5. Wywiercić otwór i włożyć korek.



6. Przymocować łańcuch i popchnąć urządzenie do ściany.



łańcuch musi być możliwie jak najkrótszy, aby urządzenie nie wywróciło się do przodu i po przekątnej oraz, aby uniemożliwić przesunięcie w bok.



5.3 Podłączenie elektryczne



Napięcie elektryczne Niebezpieczeństwo porażenia prądem

- Podłączenie elektryczne powinno być wykonane przez wykwalifikowany personel techniczny.
- Zastosować środki ochrony indywidualnej.
- Należy obowiązkowo wykonać uziemienie, zgodnie z normami bezpieczeństwa dotyczącymi instalacji elektrycznych.
- Odłączyć główne zasilanie elektryczne.
- Nigdy nie ciągnąć za przewód, aby wyjąć wtyczkę.
- Używać przewodów odpornych na temperaturę co najmniej 90 °C.
- Moment dokręcenie śrub przewodów zasilających listwy zaciskowej powinien wynosić 1,5-2 Nm.

Informacje ogólne

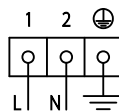
Sprawdzić, czy charakterystyka sieci elektrycznej odpowiada danym przedstawionym na tablicie znamionowej. Tabliczka znamionowa, zawierająca dane techniczne, numer seryjny i oznaczenie, jest umieszczona na urządzeniu, w widocznym miejscu.

Nie wolno zdejmować tabliczki znamionowej.

Uziemienie powinno być wykonane za pomocą przewodu dłuższego niż pozostałe o przynajmniej 20 mm.

Urządzenie może funkcjonować:

- 220-240 V 1N[~]



Kabel **trójżyłowy 3 x 1,5 mm²**.



Wskazane wartości dotyczą wewnętrznego przekroju kabla.



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

Podłączenie stałe

Na linii zasilania urządzenia należy przygotować wielobiegunowy rozłącznik, o odległości pomiędzy stykami zapewniającej całkowite rozłączenie w warunkach kategorii przepięciowej III, zgodnie z wymogami instalacyjnymi.

Podłączenie za pomocą gniazda i wtyczki

Sprawdzić, czy wtyczka i gniazdo są tego samego typu.

Unikać używania przejściówek, przedłużaczy i boczników, ponieważ mogą spowodować nagrzewanie lub zapalenie.



5.4 Instrukcje dla montażysty

- Po zamontowaniu wtyczka musi być dostępna. Nie zginać i nie przyciskać kabla podłączeniowego do sieci elektrycznej.
- Urządzenie musi być zamontowane zgodnie ze schematami montażowymi.
- Nie próbować odkręcać lub działać siłą na gwintowanym kolanku złącza. 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 pokrętko 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.



91477A470/D