

# Spis treści

<b>1 Ostrzeżenia</b>	<b>402</b>
1.1 Ogólne zalecenia dotyczące bezpieczeństwa	402
1.2 Tabliczka znamionowa	406
1.3 Odpowiedzialność producenta	407
1.4 Przeznaczenie urządzenia	407
1.5 Instrukcja obsługi	407
1.6 Utylizacja	407
1.7 Jak czytać instrukcje obsługi	408
<b>2 Opis</b>	<b>409</b>
2.1 Opis ogólny	409
2.2 Płyta kuchenna	410
2.3 Panel sterowania	410
2.4 Pozostałe części	412
<b>3 Użytkowanie</b>	<b>415</b>
3.1 Ostrzeżenia	415
3.2 Pierwsze użycie	416
3.3 Użytkowanie akcesoriów	416
3.4 Użytkowanie płyty	418
3.5 Użytkowanie piekarników	420
3.6 Użytkowanie schowka	422
3.7 Porady dotyczące przygotowywania potraw	423
3.8 Zegar programowania	424
<b>4 Czyszczenie i konserwacja</b>	<b>430</b>
4.1 Ostrzeżenia	430
4.2 Czyszczenie urządzenia	430
4.3 Demontaż drzwiczek	432
4.4 Czyszczenie szklanych drzwiczek	432
4.5 Czyszczenie wnętrza piekarników	433
4.6 Konserwacja ponadplanowa	434
<b>5 Instalacja</b>	<b>435</b>
5.1 Podłączenie gazu	435
5.2 Przystosowanie do innych rodzajów gazu	438
5.3 Ustawianie	443
5.4 Podłączenie do instalacji elektrycznej	447
5.5 Instrukcje dla instalatora	449

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](http://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 tłuszczu 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 sztuce, ponieważ mogłyby się nagrzać.
- Nie należy wkładać ostro zakończonych metalowych przedmiotów (sztuce lub przyrządy) do szczelin urządzenia.
- Nie wlewać wody



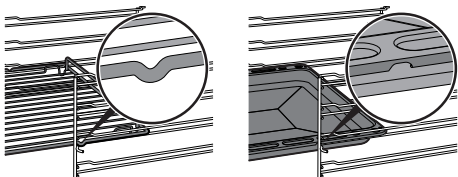
- bezpośrednio na bardzo gorące blachy.
- Podczas pieczenia, drzwiczki piekarnika muszą być zamknięte.
  - Przy sprawdzeniu potrawy lub pod koniec pieczenia otworzyć drzwiczki na 5 cm na kilka sekund, aby uwolnić parę, a następnie całkowicie otworzyć drzwiczki.
  - Nie otwierać schowka (jeżeli obecny), 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



## Ostrzeżenia

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 dnie 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.



- 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.



## Ostrzeżenia

- 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 użytkowania;
- naruszenia chociaż jednej części urządzenia;



- 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:

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



## Napięcie elektryczne Niebezpieczeństwo porażenia prądem

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



## Ostrzeżenia

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

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

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



### Opakowania z tworzyw sztucznych Niebezpieczeństwo uduszenia się

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

## 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.



## 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

### Fan forced mode

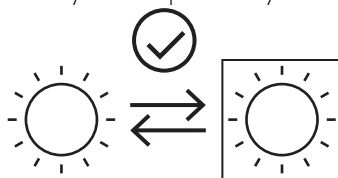
funkcja ECO wykorzystywana w celu określenia klasy efektywności energetycznej jest zgodna ze specyfikacjami normy europejskiej EN 60350-1.

### Dane techniczne efektywności energetycznej

Informacje zgodnie z rozporządzeniami europejskimi w zakresie etykiet efektywności energetycznej i eko-projektu znajdują się w osobnym dokumencie dołączonym do instrukcji produktu. Dane te widnieją w „Karcie informacji o produkcie”, którą można pobrać ze strony internetowej w zakładce poświęconej przedmiotowemu produktowi.

### Źródła światła

- Niniejsze urządzenie zawiera źródła światła wymienne przez użytkownika.

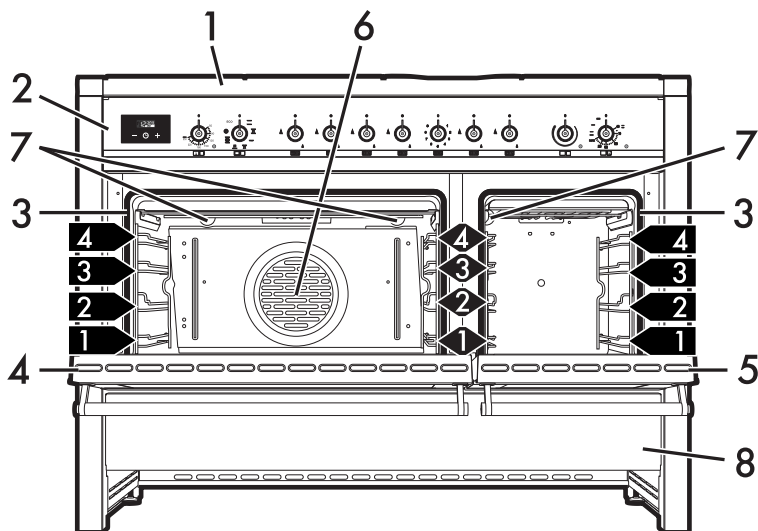


- Źródła światła znajdujące się w tym produkcie są przeznaczone do działania przy temperaturze otoczenia  $\geq 300^{\circ}\text{C}$  i do korzystania z nich w zastosowaniach o wysokiej temperaturze, takich jak piekarniki.
- Niniejsze urządzenie zawiera źródła światła o klasie efektywności „G”.



## 2 Opis

### 2.1 Opis ogólny



1 Płyta kuchenna

2 Panel sterowania

3 Uszczelki

4 Drzwiczki piekarnika głównego

5 Drzwiczki piekarnika pomocniczego

6 Wentylator

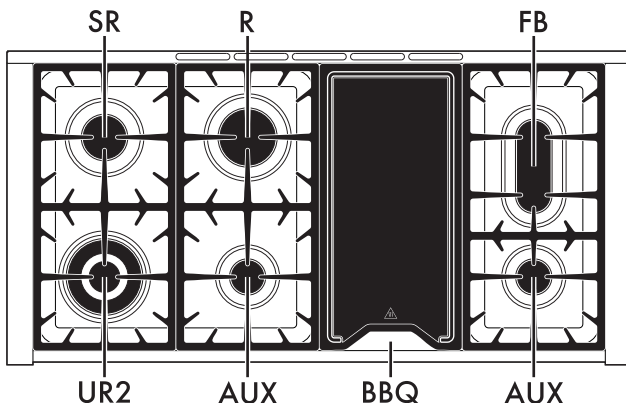
7 Lampki

8 Schowek

**1,2,3...** Poziom ramki na ruszty/blachy



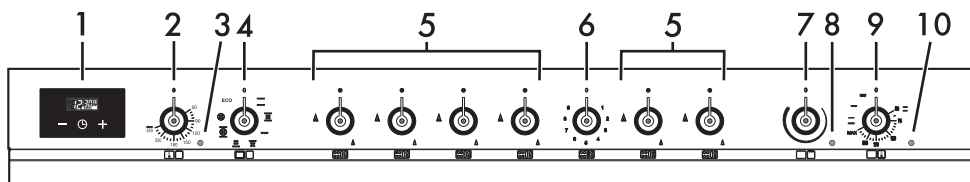
## 2.2 Płyta kuchenna



AUX = Palnik pomocniczy  
 SR = Palnik pół-szybki  
 FB = Palnik na brytfannę do ryb

R = Palnik szybki  
 UR2 = Palnik ultra szybki  
 BBQ = Płyta do grillowania

## 2.3 Panel sterowania



### 1 Zegar programowania

Do wyświetlenia bieżącej godziny, ustawienia zaprogramowanego pieczenia i programowania minutnika.

### 2 Pokrętko temperatury piekarnika głównego

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

### 3 Kontrolka piekarnika głównego





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



## 4 Pokrętko funkcji piekarnika głównego

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

## 5 Pokręta palników płyty

Do włączania i regulowania palników płyty. Aby włączyć dane palniki wcisnąć i przekręcić pokrętko w lewo na wartość . Przekręcać pokrętko w zakresie od maksimum  do minimum , aby wyregulować płomień. Przywrócić pokrętkę na pozycję , aby wyłączyć palniki.

## 6 Pokrętko grilla

Umożliwia regulowanie mocy grzałki grilla na płycie kuchennej. Aby włączyć element grzejny, należy ustawić pokrętko w dowolnej pozycji od **1** do **9**.

## 7 Pokrętko grilla piekarnika pomocniczego

Przekręcić pokrętko grilla w prawo, na pożądaną pozycję.

## 8 Kontrolka grilla piekarnika pomocniczego

Włączenie się kontrolki oznacza, że grill jest włączony.

## 9 Pokrętko termostatu piekarnika pomocniczego

Temperaturę pieczenia wybiera się poprzez przekręcenie pokrętki w prawo, na żądaną wartość w zakresie od 50° do 220°C. Piekarnik włącza się poprzez obrócenie pokrętką w prawo, na dowolną pozycję.

## 10 Kontrolka piekarnika pomocniczego

Włączenie się kontrolki oznacza, że piekarnik pomocniczy znajduje się w fazie nagrzewania. Wyłącznie się tej kontrolki oznacza osiągnięcie ustalonej temperatury. Regularne miganie wskazuje, że temperatura w piekarniku jest utrzymywana na stałym ustawionym poziomie.

## 2.4 Pozostałe części

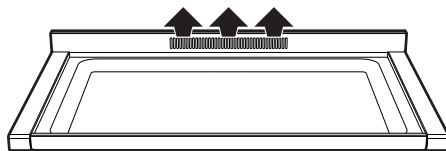
### Poziomy

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.



### Oświetlenie wewnętrzne

Wewnętrzne oświetlenie urządzenia włącza się:

- po otwarciu drzwiczek;
- gdy zostanie wybrana jedna z funkcji.

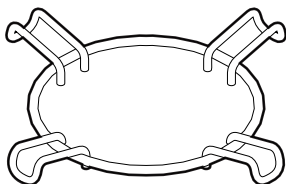


## Dostępne akcesoria



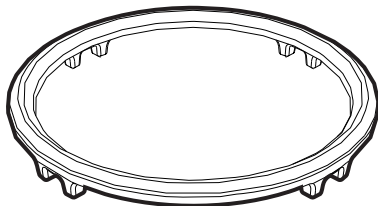
W niektórych modelach nie są dostępne wszystkie akcesoria.

### Kratka redukująca Wok

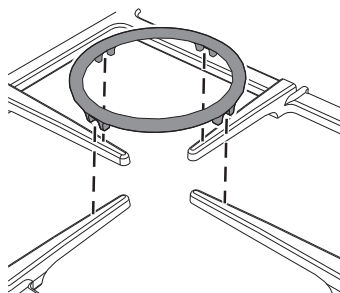


Przydatna podczas stosowania patelni Wok.

### Kratka podnosząca

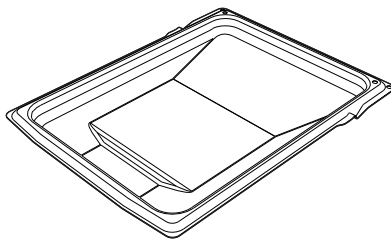
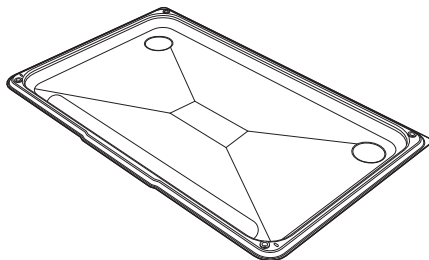


Aby uniknąć zniszczenia blatu, płyta została wyposażona w kratkę podnoszącą, którą należy umieścić pod naczyniami przekraczającymi średnice wskazane w tabeli „Średnice naczyń” w paragrafie 3.3 „Użytkowanie płyty”.



Element redukcyjny musi być umieszczony na kratce płyty kuchennej, jak przedstawiono na rysunku u góry. W każdym przypadku, naczynia o średnicy powyżej 26 cm należy stawiać wyłącznie na palniku ultraszybkim (**UR2**). Kratka ta może być stosowana podczas używania patelni „Wok” (chińska patelnia).

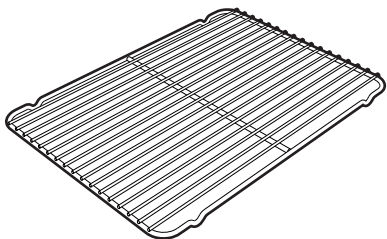
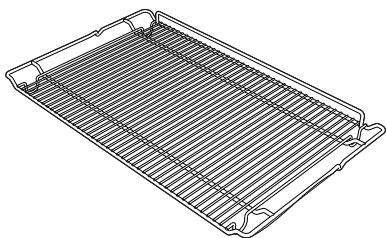
### Blacha piekarnika



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

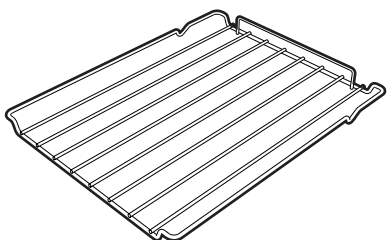


## Ruszt do blachy



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

## Ruszt



Do podtrzymywania naczyń z pieczoną potrawą.



## 3 Użytkowanie

### 3.1 Ostrzeżenia



#### Wysoka temperatura wewnątrz piekarnika podczas użytkowania **Niebezpieczeństwo poparzeń**

- Podczas pieczenia drzwiczki powinny być zamknięte.
- Podczas przekręcania żywności w piekarniku 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.



#### Wysoka temperatura wewnątrz schowka **Niebezpieczeństwo poparzeń**

- Nie otwierać schowka, gdy piekarnik jest uruchomiony i jeszcze gorący.
- Przedmioty w schowku mogą być bardzo gorące po korzystaniu z piekarnika.



#### 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.



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

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



# Użytkowanie



## 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 urządzenia.
- Nie kłaść garnków lub blach bezpośrednio na dnie komory pieczenia.
- Nie kłaść garnków lub blach bezpośrednio na środkowej szybce otwartych drzwi.
- Nie wlewać wody na bardzo gorące blachy.
- Upewnić się, że korony znajdują się na swoim miejscu oraz posiadają nakładki.
- 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.

## 3.2 Pierwsze użycie

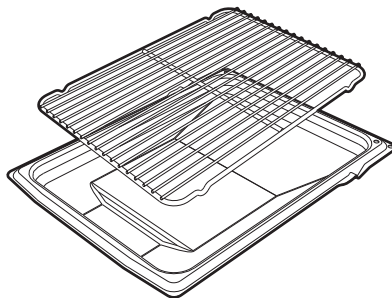
1. Usunąć ewentualną folię ochronną znajdującą się na zewnątrz lub wewnątrz urządzenia lub akcesoriów.
2. Usunąć ewentualne etykiety (za wyjątkiem tabliczki z danymi technicznymi) z akcesoriów i komór pieczenia.
3. Wyjąć i umyć wszystkie akcesoria urządzenia (patrz 4 Czyszczenie i

konserwacją). Rozgrzać pustą piekarnik do maksymalnej temperatury, aby usunąć ewentualne pozostałości fabryczne.

## 3.3 Użytkowanie akcesoriów

### Ruszt do blachy

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



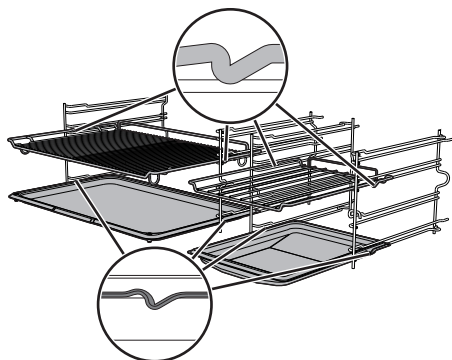
### Ruszty i blachy

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



urządzenia.

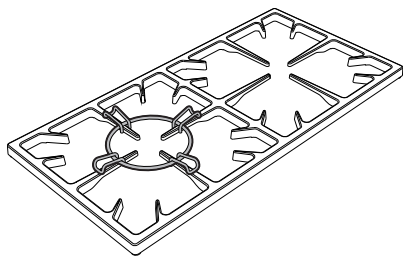


Delikatnie włożyć ruszty i blachy aż do końca.



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


## Kratki redukujące




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

## 3.4 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.



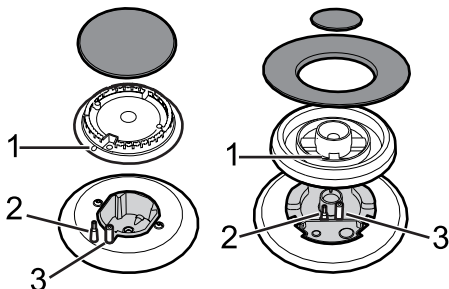
W razie przypadkowego zgaśnięcia zadziała urządzenie zabezpieczające, które zablokuje dopływ gazu nawet, gdy kurek jest otwarty. Ustawić pokrętkę na  i ponowić próbę po upływie przynajmniej 60 sekund.



# Użytkowanie

## Prawidłowa pozycja koron i nakładek

Przed włączeniem palników upewnić się, że korony i ich nakładki znajdują się na prawidłowej pozycji. Uważać, by otwory palnika pasowały do zapalników i termopar (A).



## 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 wykypiał.



Średnica naczyń:

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

Średnice naczyń z kratką podnoszącą:

- **UR2:** 26 - 28 cm.

## Płyta do grillowania

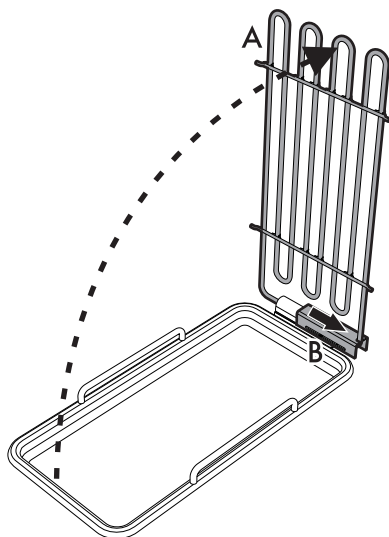


**Wysoka temperatura**  
**Niebezpieczeństwo poparzeń**

- Po dłuższym działaniu płyta grzejna będzie w dalszym ciągu ciepła pomimo wyłączenia grzałki. Dzieci powinny znajdować się z dala od urządzenia.
- Płytę należy zdejmować wyłącznie po ochłodzeniu się.

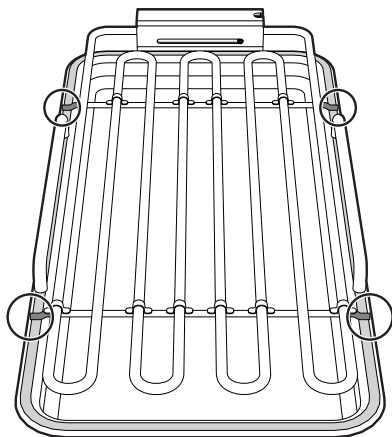
Służy do grillowania lub zapiekania.

1. Przed rozpoczęciem pieczenia należy zdjąć płytę do grillowania.
2. Podnieść grzałkę **A** i zablokować ją za pomocą specjalnej blokady **B**.





3. W pojemniku znajdującym się pod grzałką można umieścić:
  - wodę do zbierania tłuszczu powstałego podczas pieczenia.
  - kamień lawowy do dłuższego utrzymywania ciepła, a tym samym poprawy czasów i jakości pieczenia.
4. Wyjąć blokadę grzałki **B** i obniżyć ją na tyle, aby cztery punkty odniesienia oparły się o krawędź pojemnika.



## 3.5 Użytkowanie piekarników

### Włączenie piekarnika głównego

Aby włączyć piekarnik, należy:

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



Regularne miganie kontrolki termostatu podczas pieczenia jest rzeczą normalną i wskazuje stałe utrzymywanie temperatury wewnątrz piekarnika.

### Funkcje piekarnika głównego



#### Grzałka górna i dolna

Ciepło pochodzące równocześnie z góry i z dołu sprawia, że taki system nadaje się do pieczenia szczególnego 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.



#### 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 2-ego i 4-ego poziomu)



Uważać, aby nie przekroczyć krawędzi pojemnika.

5. Umieścić płytę z powrotem na płycie kuchennej.
6. Obrócić pokrętkę grzałki grilla na pozycję w zakresie od **1** do **9**. Lampa zaświeca się, aby wskazywać, że grzałka działa.



Zaleca się wstępnie nagrzać grzałkę przez 5-6 minut, zanim na płycie położą się żywność.



## Użytkowanie



### 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, żeberka, boczku. Taka funkcja umożliwia równomierne grillowanie dużej ilości produktu, zwłaszcza mięsa.



### 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.



### Turbo

Połączenie systemu wentylatora 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.



### Termoobieg

Połączenie termoobiegu z okrągłą grzałką (wbudowana w tylną część piekarnika) pozwala na pieczenie potraw na różnych poziomach, o ile wymagają tej 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.



## ECO

### Eco

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

Idealna 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.



W funkcji ECO czas pieczenia (i ewentualnego nagrzewania) jest dłuższy.



Podczas pieczenia w funkcji ECO nie powinno się otwierać drzwiczek.

## Funkcje piekarnika pomocniczego



### Grzałka górna i dolna

Ciepło pochodzące równocześnie z góry i z dołu sprawia, że taki system nadaje się do pieczenia szczególnego 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.



### 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.



### Mały grill

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



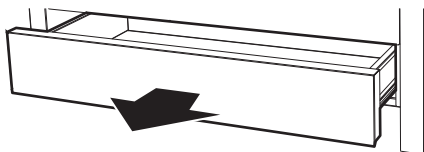
### Szeroki Grill

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, żeberka, boczku. Taka funkcja umożliwia równomierne grillowanie dużej ilości produktu, zwłaszcza mięsa.



## 3.6 Użytkowanie schowka

W dolnej części kuchni znajduje się schowek, który można otworzyć pociągając do siebie uchwyt. Można do niego włożyć garnki lub metalowe przedmioty niezbędne podczas użytkowania urządzenia.



## 3.7 Porady dotyczące przygotowywania potraw


### Porady ogólne

- Aby uzyskać równomierne pieczenie na kilku poziomach zastosować jedną z funkcji z termoobieganiem.
- Zwiększenie temperatury nie skraca czasu pieczenia (produkt jest mocno upieczony na zewnątrz i niedopieczony wewnątrz).
- Równoczesne stosowanie kilku piekarników może niekorzystnie wpłynąć na rezultaty pieczenia.

### 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 z funkcją Grill i Grill z obiegiem powietrza

- Mięso można grillować wkładając je zarówno do zimnego urządzenia jak i do nagrzanego, jeżeli chce się zmienić rezultat.
- W funkcji Grill z ob. pow., przed grillowaniem zaleca się wstępne nagrzanie piekarnika.
- Należy umieścić produkt na środku rusztu.
- W funkcji Grilla zaleca się przekręcenia pokrętki temperatury na najwyższą wartość, na symbol  w celu zoptymalizowania pieczenia.
- Przed pieczeniem należy przyprawić produkty. Należy również posmarować produkt olejem lub płynnym masłem.
- Do gromadzenia płynów produkowanych podczas grillowania używać blachy na pierwszym dolnym poziomie.
- Czas pieczenia w funkcji Grill nie może przekraczać 60 minut.

### Porady dotyczące przygotowywania ciast i ciastek

- Najlepiej używać ciemnych metalowych foremek: lepiej pochłaniają ciepło.
- Temperatura i czas trwania pieczenia zależą od jakości i konsystencji surowego ciasta.
- Aby sprawdzić, czy ciasto jest upieczone w środku: po zakończeniu pieczenia wbić wykałaczkę w jego najwyższy punkt. Jeżeli ciasto nie przykleja się do wykałaczki to znaczy, że jest ono upieczone.

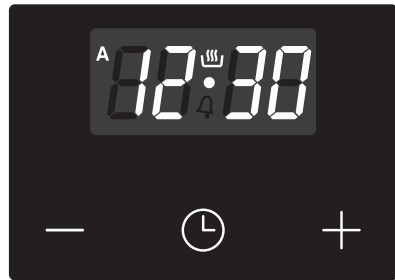


- Jeżeli po wyjęciu, ciasto opada, podczas kolejnego pieczenia obniżyć ustawioną temperaturę o około 10°C ewentualnie ustawiając dłuższy czas pieczenia.
- Podczas pieczenia ciast lub warzyw może wystąpić zjawisko kondensacji na szybcie. Aby uniknąć takiego zjawiska, otworzyć dwa razy z maksymalną ostrożnością drzwiczki podczas pieczenia.

## Porady dotyczące rozmrażania i wyrastania ciasta

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



## 3.8 Zegar programowania




 Przycisk zmniejszania wartości

 Przycisk zegara

 Przycisk zwiększania wartości

 Upewnić się, że zegar programatora pokazuje symbol czasu pieczenia  w przeciwnym razie nie jest możliwe włączenie piekarnika.


Wcisnąć przycisk , aby wyzerować zegar programowania.










# Użytkowanie

## Ustawianie godziny

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









Przy pierwszym użyciu lub po awarii zasilania, urządzenie będzie pokazywać migające cyfry  na wyświetlaczu.

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


 Aby zmienić godzinę przytrzymać jednocześnie przyciski zwiększania wartości  i zmniejszania wartości  przez 2 sekundy; następnie wyregulować godzinę.

## Pieczenie na czas

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

1. Przytrzymać przycisk zegara , dopóki nie pojawi się symbol .
  2. Ponownie wcisnąć przycisk zegara . Na wyświetlaczu pojawią się symbole **A** i napis  na zmianę z bieżącą godziną.
  3. Użyć przycisków zwiększania wartości  i zmniejszania wartości , aby ustawić żądane minuty pieczenia.
  4. Wybrać funkcję i temperaturę pieczenia.
  5. Odczekać około 5 sekund bez wciskania żadnego przycisku, aby uaktywnić funkcję. Na wyświetlaczu pojawi się bieżąca godzina z symbolami  i **A**.
- Po zakończeniu pieczenia elementy grzejne zostaną wyłączone. Na wyświetlaczu wyłączy się symbol , symbol **A** będzie migał i uaktywni się sygnał dźwiękowy.
6. Aby wyłączyć sygnał dźwiękowy wystarczy wcisnąć jakikolwiek przycisk zegara programowania.





7. Wcisnąć przycisk zegara , aby wyzerować zegar programowania.



Nie można ustawić czasu trwania pieczenia dłuższego niż 10 godzin.










Aby zresetować ustawione zaprogramowanie jednocześnie przytrzymać wciśnięte przyciski zwiększania wartości  i zmniejszania wartości , a następnie ręcznie wyłączyć piekarnik.



## Zaprogramowane pieczenie





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

1. Ustawić czas trwania pieczenia, jak opisano w poprzednim paragrafie "Pieczenie na czas".
2. Wcisnąć przycisk menu  na 2 sekundy.
3. Ponownie wcisnąć przycisk menu . Na wyświetlaczu pojawiają się na przemian cyfry  oraz napis , jednocześnie miga symbol . (na przykład aktualna godzina to 17:30)





4. Naciskać przyciski  lub , aby ustawić żądane minuty. (na przykład 1 godzina)

5. Nacisnąć przycisk menu . Na wyświetlaczu pojawi się wpis  na przemian z aktualną godziną zsumowaną z ustawionym wcześniej czasem trwania pieczenia. (na przykład wyświetlana godzina końca pieczenia to 18:30).

6. Naciskać przyciski  lub , aby ustawić koniec pieczenia. (na przykład na 19:30).





Należy wziąć pod uwagę, że do czasu trwania pieczenia należy dodać kilka minut wymaganych w celu rozgrzania piekarnika.

7. Odczekać około 7 sekund bez wciskania żadnego przycisku, aby uaktywnić funkcję. Na wyświetlaczu pojawia się bieżąca godzina i zaświecają się symbole  i .
8. Wybrać funkcję i temperaturę pieczenia.
9. Po zakończeniu pieczenia elementy grzejne zostaną wyłączone. Na wyświetlaczu wyłączy się symbol , symbol  będzie migał i uaktywni się dzwonek.



# Użytkowanie

10. Przywrócić pokrętką funkcji i temperatury w położenie **0**.
11. Aby wyłączyć dzwonek wystarczy wcisnąć jakikolwiek przycisk zegara programowania.
12. Jednocześnie wcisnąć przyciski  i , aby wyzerować zaprogramowane ustawienie.






Nie można ustawić czasu trwania pieczenia dłuższego niż 10 godzin.



Nie można ustawić czasu dłuższego niż 24 godziny.











Po ustawieniu, w celu wyświetlenia pozostałego czasu należy nacisnąć na 2 sekundy przycisk menu . Ponownie wcisnąć przycisk menu . Na wyświetlaczu pojawia się wpis  na przemian z pozostałym czasem pieczenia.

## Minutnik



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

W każdej chwili można uaktywnić minutnik.




1. Wcisnąć przycisk zegara  na kilka sekund. Na wyświetlaczu pojawią cyfry  i migający symbol  między godzinami a minutami.
  2. Użyć przycisków zwiększania wartości  i zmniejszania wartości , aby ustawić żądane minuty.
  3. Odczekać około 5 sekund nie naciskając żadnego przycisku aby zakończyć ustawienie funkcji. Na wyświetlaczu pojawi się bieżąca godzina z symbolami  i .
- Po upływie ustawionego czasu uaktywni się sygnał dźwiękowy.
4. Wcisnąć przycisk zwiększania wartości , aby wyłączyć sygnał dźwiękowy.






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



## Zmiana ustawionych danych





1. Wcisnąć przycisk zegara .
2. Użyć przycisków zwiększania wartości  i zmniejszania wartości , aby ustawić żądane minuty.

## Kasowanie ustawionych danych

1. Wcisnąć przycisk zegara .
2. Równocześnie przytrzymać wciśnięte przyciski zwiększania wartości  i zmniejszania wartości .
3. Następnie ręcznie wyłączyć piekarnik, jeżeli trwa pieczenie.

## Wybór sygnału dźwiękowego

Głośność sygnału dźwiękowego można ustawić na 3 poziomach.

1. Równocześnie przytrzymać wciśnięte przyciski zwiększania wartości  i zmniejszania wartości .
2. Wcisnąć przycisk zegara .
3. Wcisnąć przycisk zwiększania wartości , aby wybrać inny sygnał dźwiękowy.

## Przykładowa tabela pieczenia (piekarnik pomocniczy)

Potrawy	Ciężar (Kg)	Funkcja	Pozycja prowadnicy od dołu	Temperatura (°C)	Czas (w minutach)	
Kurczak na rożnie	1,2	Grill		220 - 250	70 - 80	
Kurczak na rożnie	2,5	Grill		200	200 - 220	
Królik pieczony	1	Grzałka górna i dolna	2	190 - 200	85 - 90	
Kurczak pieczony	1	Grzałka górna i dolna	2	190 - 200	80 - 85	
					Strona 1	Strona 2
Kotlety	0,8	Grill	4	250	13	5
Hamburgery	0,6	Grill	4	250	7	3
Kiełbasa wieprzowa	0,6	Grill	4	250	15	-
Żeberka wieprzowe	0,7	Grill	4	250	30 - 35	-
Bekon	0,6	Grill	4	250	10	3

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



# Użytkowanie

## Przykładowa tabela pieczenia (piekarnik główny)

Potrawy	Ciężar (Kg)	Funkcja	Pozycja przewodniczy od dołu	Temperatura (°C)	Czas (w minutach)	
Lasagne	3 - 4	Grzałka górna i dolna	1	220 - 230	45 - 50	
Zapiekanka	3 - 4	Grzałka górna i dolna	1	220 - 230	45 - 50	
Pieczona cielęcina	2	Termoobieg	2	180 - 190	90 - 100	
Schab	2	Termoobieg	2	180 - 190	70 - 80	
Kiełbasa	1,5	Wentylator+grill	3	250	15	
Rostbef	1	Termoobieg	2	200	40 - 45	
Królik pieczony	1,5	Termoobieg	2	180 - 190	70 - 80	
Filet z indyka	3	Termoobieg	2	180 - 190	110 - 120	
Pieczony baleron	2 - 3	Termoobieg	2	180 - 190	170 - 180	
Kurczak pieczony	1,2	Termoobieg	2	180 - 190	65 - 70	
					<b>Strona 1</b>	<b>Strona 2</b>
Kotlety	1,5	Wentylator+grill	3	250	15	5
Żeberka	1,5	Wentylator+grill	3	250	10	10
Bekon	0,7	Grill	4	250	7	8
Filet wieprzowy	1,5	Wentylator+grill	3	250	10	5
Filet wołowy	1	Grill	4	250	10	7
Pstrąg	1,2	Termoobieg	2	150 - 160	35 - 40	
Żabnica	1,5	Termoobieg	2	160	60 - 65	
Turbot	1,5	Termoobieg	2	160	45 - 50	
Pizza	1	Termoobieg	2	250	8 - 9	
Chleb	1	Termoobieg	2	190 - 200	25 - 30	
Focaccia	1	Termoobieg	2	180 - 190	20 - 25	
Babka piaskowa	1	Termoobieg	2	160	55 - 60	
Tarta z dżemem	1	Termoobieg	2	160	35 - 40	
Sernik	1	Termoobieg	2	160 - 170	55 - 60	
Nadziewane tortellini	1	Termoobieg	2	160	20 - 25	
Ciasto Paradiso	1,2	Termoobieg	2	160	55 - 60	
Profiterole	1,2	Termoobieg	2	180	80 - 90	
Biszkopt	1	Termoobieg	2	150 - 160	55 - 60	
Ciasto ryżowe	1	Termoobieg	2	160	55 - 60	
Rogaliki drożdżowe	0,6	Termoobieg	2	160	30 - 35	

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



## 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 na częściach szklanych ściernych lub agresywnych detergentów (np. produktów z granulkami, odplamiaczy i metalowych gąbek).
- Nie stosować materiałów chropowatych, ściernych lub ostrych metalowych skrobaków.
- Nie myć w zmywarce zdejmowanych części takich jak kratki, korony i nakładki.

### 4.2 Czyszczenie urządzenia

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

#### Codzienne czyszczenie

Stosować wyłącznie produkty niezawierające substancji ściernych, kwaśnych lub na bazie chloru.

Nałożyć produkt na wilgotną ściereczkę i dokładnie umyć powierzchnie, a następnie wytrzeć miękką szmatką lub ściereczką z mikrofibry.

### Plamy z żywności lub resztki

Aby nie uszkodzić powierzchni, należy unikać stosowania metalowych gąbek lub ostrych skrobaków.

Stosować zwykłe produkty, nieściernie, ewentualnie używając drewnianych lub plastikowych przyrządów. Dokładnie umyć wodą, następnie wytrzeć miękką szmatką lub ściereczką z mikrofibry.

Nie pozwolić na zaschnięcie słodkich resztek na urządzeniu (np.: dżem), ponieważ mogłyby uszkodzić emalię wewnątrz urządzenia.

### Kratki płyty kuchennej

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



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

### Płyta do grillowania

Płyta ta pokryta jest materiałem, który zapobiega przywieraniu (Teflon). Powłoka ta jest niezwykle delikatna i może zostać uszkodzona narzędziami metalowymi.

Należy używać wyłącznie narzędzi drewnianych lub plastikowych, odpornych na wysokie temperatury.

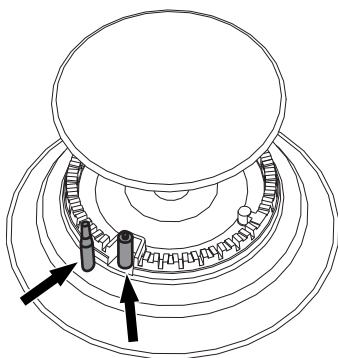


## Korony i nakładki

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

## Świece i termopary

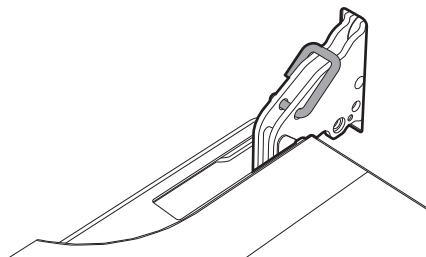
Aby prawidłowo funkcjonowały, świece zapłonowe i termopary muszą być zawsze czyste. Często je sprawdzać i, jeżeli konieczne, czyścić wilgotną szmatką. Ewentualny zasuszony osad można usunąć drewnianą wykałaczką lub igłą.



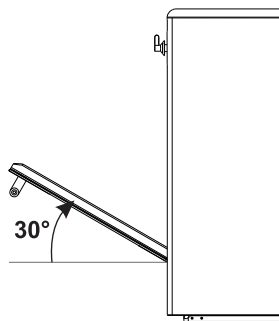
## 4.3 Demontaż drzwiczek

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

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

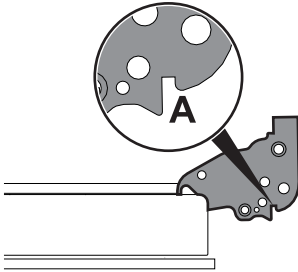


2. Ująć drzwiczki z dwóch stron obydwoma rękami, podnieść je ku górze pod kątem około 30° i wyjąć.





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



## 4.4 Czyszczenie szklanych drzwiczek

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

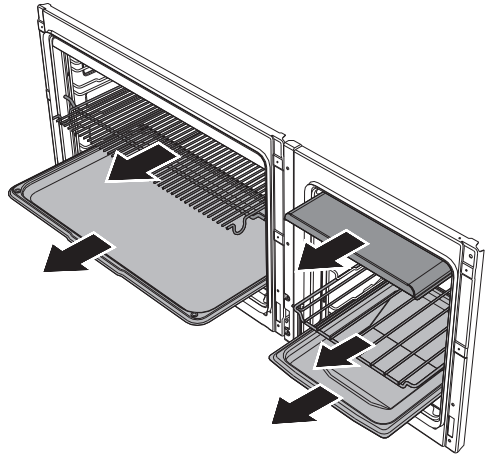


Używać produktów do czyszczenia sprzedawanych przez producenta.

## 4.5 Czyszczenie wnętrza piekarników

Aby utrzymać piekarniki w dobrym stanie należy je regularnie czyścić po każdym użyciu. Zawsze poczekać, aż wystygną.

- Wyjąć wszystkie możliwe do wyjęcia części.



- Wyczyścić ruszty urządzenia gorącą wodą i nieściernym detergentem, przetrzeć wodą i wytrzeć na sucho.



Po użyciu specjalnych produktów, zaleca się uruchomienie piekarników z maksymalną temperaturą na około 15-20 minut, aby usunąć ewentualne pozostałości.



Aby ułatwić czynności związane z czyszczeniem, zaleca się zdjęcie drzwiczek.



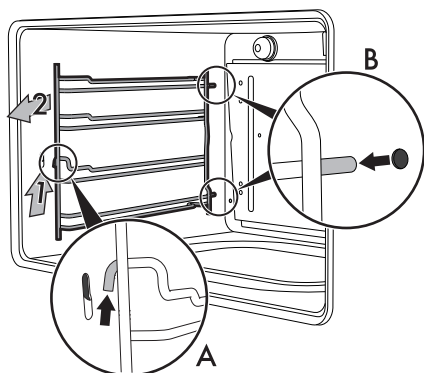
# Czyszczenie i konserwacja

## Wyjęcie ramek na ruszty/blachy

Wyjęcie ramek ułatwia czyszczenie bocznych części.

Aby usunąć ramki. Pociągnąć ramkę do wewnątrz piekarnika, aby odzepić go z mocowania **A**, następnie wysunąć ze znajdujących się na tylnej ścianie gniazd **B**.

Po zakończeniu czyszczenia powtórzyć opisane czynności, aby włożyć ramki na miejsce.



## 4.6 Konserwacja ponadplanowa



Części pod napięciem  
**Niebezpieczeństwo porażenia prądem**

- Odcłaczyć piekarnik od zasilania elektrycznego.
- Używać rękawic ochronnych.

## Wymienić żarówki oświetlenia wewnętrznego

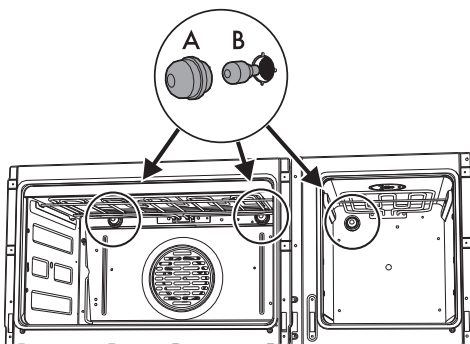


Komora piekarnika głównego jest wyposażona w dwie żarówki zwykłe 25W.



Komora piekarnika pomocniczego jest wyposażona w jedną żarówkę zwykłą 25W.

1. Zdjąć pokrywę zabezpieczającą (**A**), odkręcając ją w kierunku przeciwnym do ruchu wskazówek zegara.
2. Wymienić żarówkę na nową o takich samych parametrach (**B**).
3. Zamontować pokrywę zabezpieczającą.



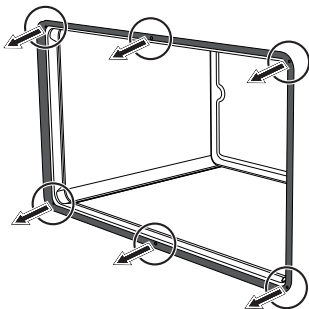
Postępować w ten sam sposób w celu wymienia żarówki piekarnika pomocniczego.



## Demontaż i montaż uszczelki

W celu wymontowania uszczelki, należy:  
Aby dokładnie wyczyścić piekarnik pomocniczy, należy wyjąć uszczelkę drzwiczek. W 4 rogach i na środku zostały umieszczone zaczepy, które mocują je do krawędzi.

- Pociągnąć na zewnątrz uszczelkę we wszystkich punktach, aby odłączyć zaczepy.



Do czyszczenia uszczelek stosować nieściernej gąbki i letniej wody. Uszczelki muszą być miękkie i elastyczne.

W celu zamontowania uszczelki, należy:

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



## 5 Instalacja

### 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.
- Warunki regulacji dla tego urządzenia podano na etykiecie regulacji gazu.

#### Informacje ogólne

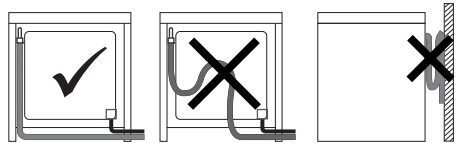
Płytę można podłączyć do sieci gazowej za pomocą giętkiego stalowego przewodu o pełnych ściankach, zgodnie z obowiązującymi przepisami.

W przypadku zasilania innym rodzajem gazu skonsultować rozdział „5.2 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:

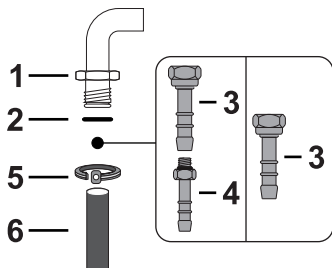
- wąż jest przymocowany do przyłącza za pomocą odpowiednich opasek zabezpieczających;
- na żadnym odcinku nie wchodzi w kontakt z gorącymi powierzchniami (maks. 50 °C);
- nie jest narażony na żadne siły pociągowe i naprężenia oraz nie jest zgięty lub ściśnięty;
- nie wejdzie w kontakt z ostrymi przedmiotami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

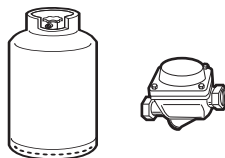


Dokładnie dokręcić przyłącznie węża **3** do przyłącza gazowego **1** (gwint 1/2" ISO 228-1) urządzenia, nakładając uszczelkę **2**. W zależności od średnicy zastosowanego przewodu gazowego można również dokręcić przyłącznie węża **4** do przyłącza węża **3**. Po dokręceniu przyłącza/y węża nałożyć przewód gazowy **6** i przymocować opaską **5**, zgodnie z obowiązującymi przepisami.



## Podłączenie do gazu płynnego

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

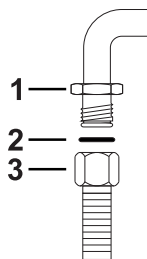


Ciśnienie zasilania musi się zgadzać z wartościami przedstawionymi w tabeli "Rodzaj gazu i Kraje".

## 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 przyłącznie **3** do przyłącza gazowego **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.



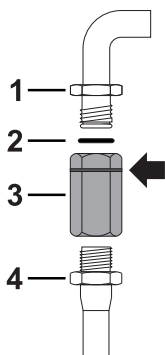
Wewnętrzna średnica węża musi wynosić 8 mm przy podłączeniu do Gazu Płynnego i 13 mm przy podłączeniu do Gazu Ziarnego i Miejskiego.



## Instalacja

### Podłączenie za pomocą giętkiego stalowego przewodu z przyłączem bagnetowym

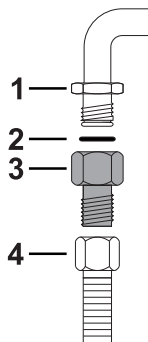
Podłączyć do sieci za pomocą stalowego giętkiego ze złączem bagnetowym, zgodnego z normą BS. 669. Nałożyć materiał izolujący na gwint przewodu gazowego **4** i dokręcić przejściówkę **3**. Dokręcić blokadę do ruchomego przyłącza **1** urządzenia, zawsze nakładając uszczelkę **2** znajdującą się w wyposażeniu.



### Podłączenie za pomocą giętkiego stalowego przewodu z przyłączem stożkowym

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

Dokładnie dokręcić przyłączy **3** do przyłącza gazowego **1** (gwint 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**.



### 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.



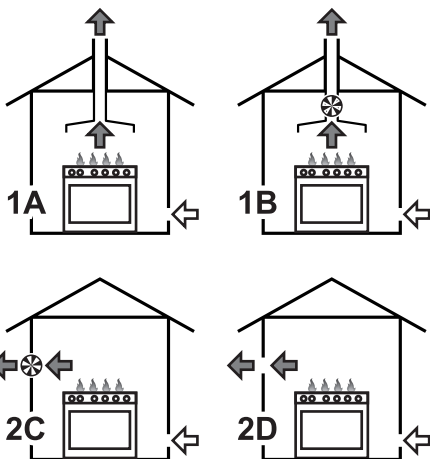
## Odprowadzanie produktów ze spalania



Niniejsze urządzenie nie jest podłączane do urządzenia odprowadzającego gazy spalinowe. Należy je zainstalować i podłączyć zgodnie z obowiązującymi przepisami w zakresie tego typu instalacji. Należy zwrócić uwagę na właściwe wymogi związane z wentylacją.

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 monter musi wystawić certyfikat zgodności.



- 1 Odprowadzanie za pomocą okapu
- 2 Odprowadzanie bez okapu

**A** Odprowadzanie do pojedynczego kominia o naturalnym ciągu

**B** Odprowadzanie do pojedynczego kominia 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

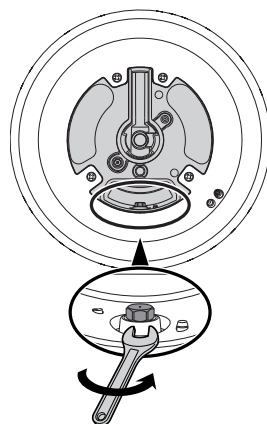
⊗ Wentylator elektryczny

## 5.2 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 gazu (patrz Tabele danych palników i dysz).





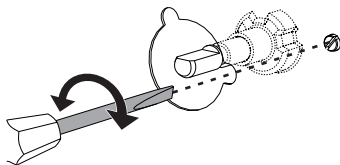
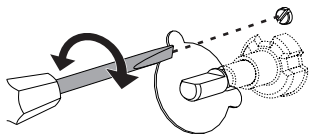
## Instalacja

3. Prawidłowo umieścić palniki w odpowiednich gniazdach.

### Regulacja minimum dla gazu ziemnego lub miejskiego

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

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



### Regulacja minimum dla gazu płynnego

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



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

### Smarowanie kurków gazu

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



Tylko wyspecjalizowany technik może smarować kurki gazowe.



## Rodzaj gazu i Kraje

Rodzaj gazu	IT	GB-IE	FR-BE	DE	AT	NL	ES	PT	SE	RU	DK	PL	HU
<b>1 gaz ziemny G20</b>													
G20 20 mbar	•	•		•	•		•	•	•	•	•	•	
G20/25 20/25 mbar			•										
<b>2 gaz ziemny G20</b>													
G20 25 mbar													•
<b>3 gaz ziemny G25</b>													
G25 25 mbar						•							
<b>4 gaz ziemny G25.1</b>													
G25.1 25 mbar													•
<b>5 gaz ziemny G25</b>													
G25 20 mbar				•									
<b>6 gaz ziemny G2.350</b>													
G2.350 13 mbar												•	
<b>7 gaz płynny G30/31</b>													
G30/31 28/37 mbar		•	•				•			•			
G30/31 30/37 mbar	•							•					
G30/31 30/30 mbar						•			•		•		
<b>8 gaz płynny G30/31</b>													
G30/31 37 mbar												•	
<b>9 gaz płynny G30/31</b>													
G30/31 50 mbar				•	•								
<b>10 gaz miejski G110</b>													
G110 8 mbar	•								•		•		



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



# Instalacja

## Tabele danych palników i dysz

1 Gaz ziemny G20 - 20 mbar	AUX	SR	FB	R	UR2
Znamionowa moc cieplna (kW)	1.0	1.8	1.9	3.0	4.2
Średnica dyszy (1/100 mm)	72	97	94	115	155
Wstępna komora (wskazana na dyszy)	(X)	(Z)	(X)	(Y)	(H3)
Moc ograniczona (W)	400	500	800	800	1400
2 Gaz ziemny G20 - 25 mbar	AUX	SR	FB	R	UR2
Znamionowa moc cieplna (kW)	1.1	1.8	1.9	3.0	4.2
Średnica dyszy (1/100 mm)	72	94	94	110	145
Wstępna komora (wskazana na dyszy)	(X)	(Z)	(Y)	(H8)	(H3)
Moc ograniczona (W)	400	500	800	800	1400
3 Gaz Ziemny G25/G25.3 - 25 mbar	AUX	SR	FB	R	UR2
Znamionowa moc cieplna (kW)	1.0	1.8	1.9	3.0	4.2
Średnica dyszy (1/100 mm)	72	94	100	121	148
Wstępna komora (wskazana na dyszy)	(F1)	(Y)	(Y)	(F2)	(F3)
Moc ograniczona (W)	400	500	800	800	1400
4 Gaz Ziemny G25.1 - 25 mbar	AUX	SR	FB	R	UR2
Znamionowa moc cieplna (kW)	1.10	1.8	1.9	3.0	4.2
Średnica dyszy (1/100 mm)	77	100	100	134	152
Wstępna komora (wskazana na dyszy)	(F1)	(Y)	(Y)	(F3)	(F3)
Moc ograniczona (W)	400	500	800	800	1400
5 Gaz Ziemny G25 - 20 mbar	AUX	SR	FB	R	UR2
Znamionowa moc cieplna (kW)	1.0	1.8	1.9	3.0	4.0
Średnica dyszy (1/100 mm)	77	100	105	134	165
Wstępna komora (wskazana na dyszy)	(F1)	(Y)	(K)	(F3)	(H3)
Moc ograniczona (W)	400	500	800	800	1400
6 Gaz Ziemny G2.350 - 13 mbar	AUX	SR	FB	R	UR2
Znamionowa moc cieplna (kW)	1.0	1.8	1.9	3.0	4.0
Średnica dyszy (1/100 mm)	94	120	125	165	190
Wstępna komora (wskazana na dyszy)	(Y)	(Y)	(Y)	(F3)	(F3)
Moc ograniczona (W)	400	500	800	800	1400

# Instalacja



7 Gaz Płynny G30/G31 - 30/37 mbar	AUX	SR	FB	R	UR2
Znamionowa moc cieplna (kW)	1.0	1.8	1.9	3.0	4.0
Średnica dyszy (1/100 mm)	50	65	68	85	100
Wstępna komora (wskazana na dyszy)	-	-	-	-	-
Moc ograniczona (W)	400	500	800	800	1400
Znamionowe natężenie przepływu G30 (g/h)	73	131	138	218	291
Znamionowe natężenie przepływu G31 (g/h)	71	129	136	214	286
8 Gaz Płynny G30/G31 - 37 mbar	AUX	SR	FB	R	UR2
Znamionowa moc cieplna (kW)	1.10	1.9	2.0	3.0	4.2
Średnica dyszy (1/100 mm)	50	65	68	81	95
Wstępna komora (wskazana na dyszy)	-	-	-	-	-
Moc ograniczona (W)	450	550	900	900	1400
Znamionowe natężenie przepływu G30 (g/h)	80	138	145	218	305
Znamionowe natężenie przepływu G31 (g/h)	79	136	143	214	300
9 Gaz Płynny G30/G31 - 50 mbar	AUX	SR	FB	R	UR2
Znamionowa moc cieplna (kW)	1.0	1.8	1.9	3.0	4.1
Średnica dyszy (1/100 mm)	43	58	61	74	80
Wstępna komora (wskazana na dyszy)	(H2)	(M)	(Z)	(Z)	(F4)
Moc ograniczona (W)	400	500	800	800	1500
Znamionowe natężenie przepływu G30 (g/h)	73	131	138	218	298
Znamionowe natężenie przepływu G31 (g/h)	71	129	136	214	293
10 Gaz miejski G110 - 8 mbar	AUX	SR	FB	R	UR2
Znamionowa moc cieplna (kW)	1.0	1.8	1.9	2.9	3.6
Średnica dyszy (1/100 mm)	145	185	190	260	340
Wstępna komora (wskazana na dyszy)	/8	/2	/2	/3	-
Moc ograniczona (W)	400	500	800	800	1200

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



# Instalacja

## 5.3 Ustawianie



**Ciężkie urządzenie**  
**Niebezpieczeństwo zranienia**  
**przez zgniecenie**

- Z pomocą drugiej osoby umieścić urządzenie w meblu.



**Naciśnięcie na otwarte drzwiczki**  
**Ryzyko uszkodzenia urządzenia**

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



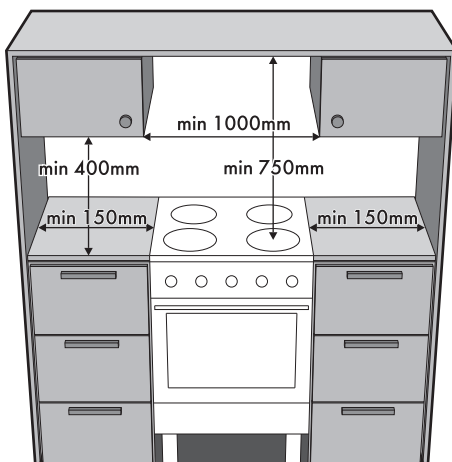
**Wydzielanie ciepła podczas**  
**działania urządzenia**  
**Ryzyko pożaru**

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

## Informacje ogólne

Może być zamontowane przy ścianie, która wznosi się ponad blat roboczy, w minimalnej odległości 150 mm, tak jak to pokazano to na Rys. A i C odnoszących się do klasy instalacji.

Półki umieszczone nad blatem roboczym urządzenia muszą się znajdować w minimalnej odległości 750 mm.

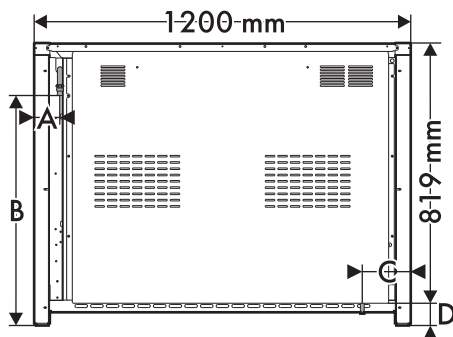


Jeżeli nad płytą kuchenną zostanie zainstalowany okap wyciągowy, skonsultować jego instrukcję i zachować odpowiednią odległość.



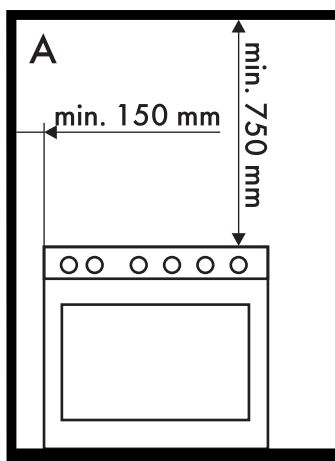
## Wymiary gabarytowe

Pozycja przyłączy gazowych i elektrycznych (wymiary w mm).

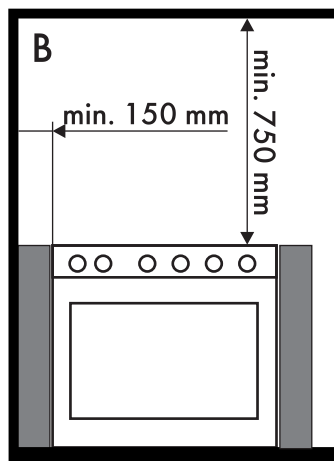


A	81 mm
B	725 mm
C	154 mm
D	71 mm

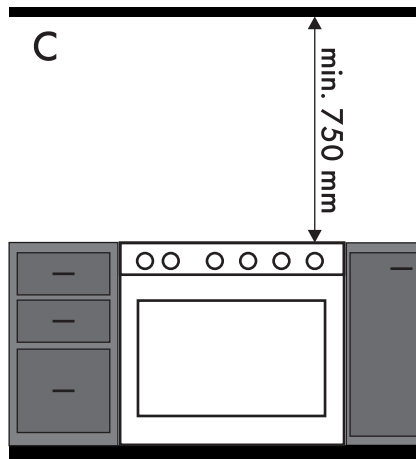
Niniejsze urządzenie, w zależności od rodzaju montażu, należy do klasy:



**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.



# Instalacja

## Przymocowanie do ściany (gdzie obecne)

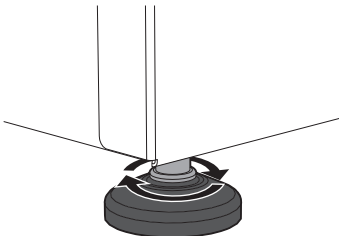


Ciężkie urządzenie  
Niebezpieczeństwo uszkodzenia urządzenia

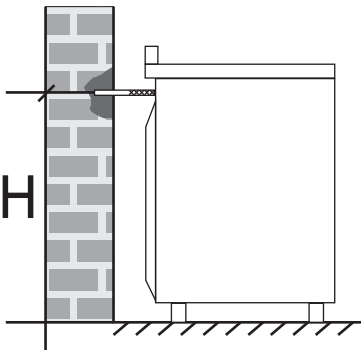
- Dokręcić po kolei nóżki przednie, a następnie tylne.

Aby zapewnić stabilność urządzenia, należy zamontować system mocujący znajdujący się w wyposażeniu. Taki system, prawidłowo zamontowany, zapobiega wywróceniu urządzenia.

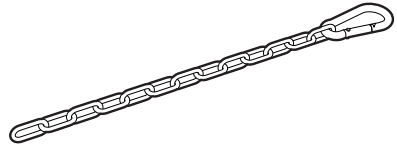
1. Wypoziomować urządzenie za pomocą regulowanych nóżek, dopóki nie będzie równo i solidnie postawione na posadzce.



2. Zamocować na ścianie kołek z haczykiem (nie znajduje się w wyposażeniu) na wysokości (H) równej **800 mm** od posadzki.

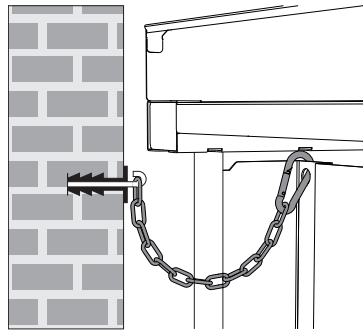


3. Zaczepić karabinek do łańcucha



4. Przyczepić końcówkę łańcucha do przymocowanego wcześniej do ściany kołka z haczykiem.

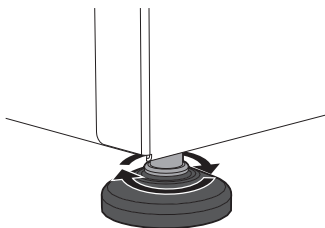
5. Zaczepić karabinek w odpowiednim otworze znajdującym się z tyłu urządzenia.





## Ustawienie i wypoziomowanie urządzenia

Po podłączeniu elektrycznym i/lub gazowym, aby uzyskać większą stabilność konieczne jest prawidłowe wypoziomowanie urządzenia na posadzce; dokręcić lub odkręcić nóżkę w dolnej części, aż do wypoziomowania i ustabilizowania urządzenia na posadzce.



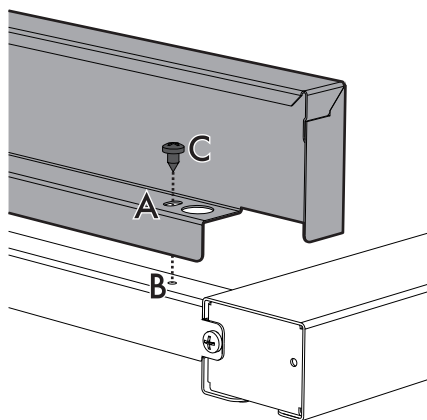
## Montaż panelu



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

Panel należy zawsze prawidłowo umieścić i przymocować do urządzenia.

1. Ustawić panel na płycie i wyrównać otwory **A** z otworami **B**.



2. Przymocować panel do płyty śrubami **C**.



# Instalacja

## 5.4 Podłączanie do instalacji elektrycznej



### Napięcie elektryczne Niebezpieczeństwo porażenia prądem

- Podłączenie do instalacji elektrycznej powinno zostać 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

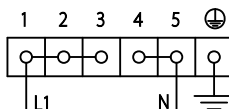
Sprawdzić, czy charakterystyka sieci elektrycznej odpowiada danym przedstawionym na tablicie znamionowej. Tabliczka znamionowa, zawierająca dane techniczne, numer seryjny i oznaczenie, jest umieszczona na urządzeniu, w widocznym miejscu.

Nie wolno zdejmować tabliczki znamionowej.

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

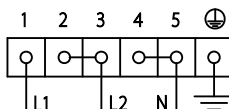
Urządzenie może funkcjonować:

- 220-240 V 1N~



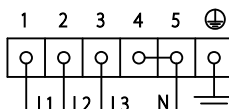
Kabel **trójżyłowy 3 x 6 mm<sup>2</sup>**.

- 380-415 V 2N~



Kabel **czterżyłowy 4 x 2,5 mm<sup>2</sup>**.

- 380-415 V 3N~



Kabel **pięćżyłowy 5 x 1,5 mm<sup>2</sup>**.



Wskazane wartości dotyczą wewnętrznego przekroju kabla.



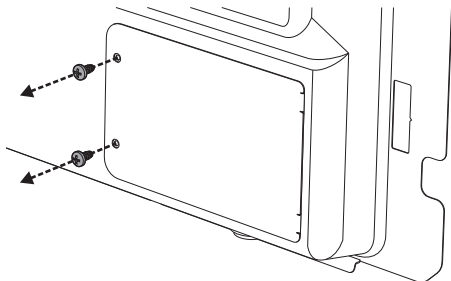
Wymiary kabli zasilających uwzględniają współczynnik jednoczesności (zgodnie z normą EN 60335-2-6).



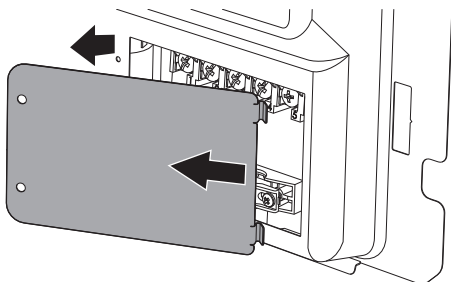
## Dostęp do listwy zaciskowej

Aby podłączyć kabel zasilający, należy przejść do listwy zaciskowej znajdującej się na tylnej osłonie:

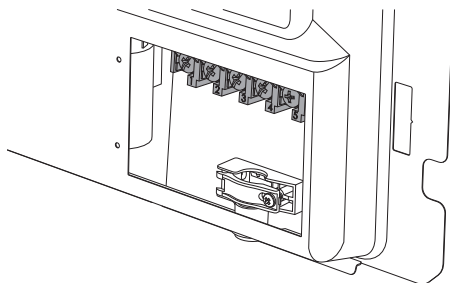
1. Wyjąć śruby mocujące drzwiczki do tylnej osłony.



2. Lekko obrócić drzwiczki i wyjąć je z gniazda.

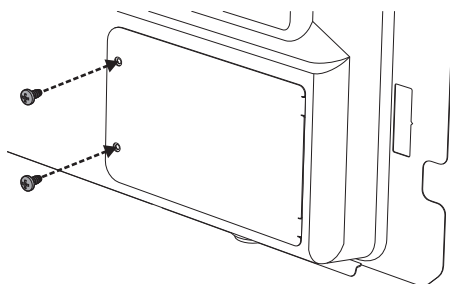


3. Zainstalować kabel zasilający.



Przed zainstalowaniem kabla zasilającego zaleca się poluzowanie śruby dławika kablowego.

4. Po zakończeniu czynności, umieścić tylną osłonę na miejscu i przymocować ją wyjętymi wcześniej śrubami.





## Podłączenie stałe

Zgodnie z zasadami prawidłowego wykonywania instalacji, zastosować na linii zasilającej wyłącznik omnipolarny powodujący odłączenie od sieci, o minimalnym rozwarciu styków gwarantującym całkowite odłączenie w warunkach kategorii przetężenia III.

Wyłącznik omnipolarny powinien być łatwo dostępny i znajdować się w pobliżu urządzenia.

## 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.

## Odbiór

Po ukończeniu instalacji należy dokonać krótkiego odbioru. Jeśli urządzenie nie będzie działać, po upewnieniu się o prawidłowym wykonaniu instrukcji należy odłączyć urządzenie od sieci elektrycznej i zwrócić się do Serwisu technicznego.

## 5.5 Instrukcje dla instalatora

- 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 zaptonu.
- 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.

