

Spis treści

1 Ostrzeżenia	202
1.1 Ogólne zalecenia dotyczące bezpieczeństwa	202
1.2 Tabliczka znamionowa	207
1.3 Odpowiedzialność producenta	207
1.4 Przeznaczenie urządzenia	207
1.5 Instrukcja obsługi	207
1.6 Utylizacja	207
1.7 Jak czytać instrukcje obsługi	208
1.8 Oszczędność energii	209
2 Opis	210
2.1 Płyta kuchenna	211
2.2 Panel sterowania	212
2.3 Pozostałe części	213
3 Użytkowanie	215
3.1 Pierwsze użycie	216
3.2 Użytkowanie akcesoriów	216
3.3 Użytkowanie płyty gazowej	217
3.4 Użytkowanie płyt indukcyjnych	218
3.5 Użytkowanie piekarników	223
3.6 Pieczenie z funkcją Direct Steam (piekarnik parowy)	225
3.7 Użytkowanie sondy temperatury (piekarnik pirolityczny)	227
3.8 Użytkowanie schowków	230
3.9 Porady dotyczące przygotowywania potraw	231
3.10 Zegar programowania	232
4 Czyszczenie i konserwacja	241
4.1 Czyszczenie urządzenia	241
4.2 Demontaż drzwiczek	243
4.3 Czyszczenie szklanych drzwiczek	243
4.4 Czyszczenie wnętrza piekarników	244
4.5 Piroliza (piekarnik pirolityczny)	249
4.6 Konserwacja nadzwyczajna	251
5 Montaż	253
5.1 Podłączenie gazu	253
5.2 Przystosowanie do innych rodzajów gazu	255
5.3 Ustawienie	260
5.4 Podłączenie elektryczne	264
5.5 Instrukcje dla montażysty	266

Zalecamy uważne przeczytanie niniejszej instrukcji, ponieważ zawiera ona wskazówki, dzięki którym możliwe będzie zachowanie estetyki i funkcjonalności zakupionego urządzenia. Dodatkowe informacje o produkcie dostępne są 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. Podczas użytkowania nie należy dotykać elementów grzejnych.
- 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 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.
- 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 pokrywą i wyłączyć strefę grzewczą.
- Należy stale nadzorować proces pieczenia. Proces krótkiego pieczenia należy stale nadzorować.



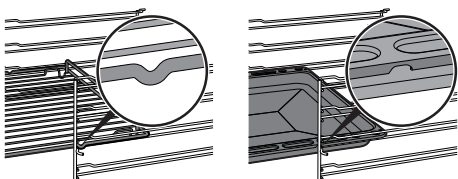
- Podczas użytkowania nie kłaść metalowych przedmiotów, jak naczynia lub sztućce, na powierzchni grzewczej ponieważ mogłyby się nagrzać.
- Nie należy wkładać ostro zakończonych metalowych przedmiotów (sztućce lub przyrządy) do szczelin.
- Nie wlewać wody bezpośrednio na bardzo gorące blachy.
- Podczas pieczenia drzwiczki powinny 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 użyciu piekarnika.
- **NIE UŻYWAĆ LUB PRZECHOWYWAĆ MATERIAŁÓW ŁATWOPALNYCH W SCHOWKU (JEŻELI OBECNY) LUB W POBLIŻU URZĄDZENIA.**
- **W POBLIŻU FUNKCJONUJĄCEGO URZĄDZENIA NIE WOLNO UŻYWAĆ PUSZEK SPRAY.**
- Po zakończeniu użytkowania wyłączyć urządzenie.
- **NIE DOKONYWAĆ ZMIAN NA URZĄDZENIU.**
- Przed jakąkolwiek interwencją na urządzeniu (montaż, konserwacja, ustawienie lub przesunięcie) zawsze 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.
- Nigdy nie ciągnąć za przewód, aby wyjąć wtyczkę.
- W celu zapobiegania wszelkim niebezpieczeństwom, jeśli przewód zasilania elektrycznego jest uszkodzony, należy natychmiast skontaktować się z serwisem technicznym, który dokona jego wymiany.



Ostrzeżenia

Uszkodzenie urządzenia

- Nie stosować ściernych ani agresywnych detergentów (np. produktów w proszku, odplamiaczy, gąbek drucianych lub skrobaczek) na częściach szklanych.
- Ewentualnie używać drewnianych lub plastikowych narzędzi.
- 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 komory.



- Nie siadać na urządzeniu.
- Nie stosować strumieni pary do czyszczenia urządzenia.
- Nie zatykać otworów, szczelin wentylacyjnych i odprowadzających ciepło.
- Nie pozostawiać urządzenia bez nadzoru podczas przyrządzania potraw, które mogą wydzielać tłuszcz lub olej. Podgrzany tłuszcz i olej mogą się zapalić. Zwrócić maksymalną uwagę

- Niebezpieczeństwo pożaru: nie umieszczać przedmiotów na powierzchniach gotowania.
- W ŻADNYM RAZIE NIE UŻYWAĆ URZĄDZENIA DO OGRZEWANIA POMIESZCZEŃ.
- Nie rozpylać produktów w sprayu w pobliżu urządzenia.
- Nie używać naczyń stołowych lub plastikowych pojemników do przyrządzania potraw.
- Nie wkładać do komory pieczenia potraw w zamkniętych puszkach lub pojemnikach.
- Wyjąć z komory pieczenia wszystkie blachy i ruszty, które nie są używane podczas pieczenia.
- Nie przykrywać dna komory pieczenia 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.
- Nie kłaść pustych garnków i patelni na włączonych strefach grzewczych.
- Nie stosować strumieni pary do czyszczenia urządzenia.
- 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 stosować ściernych ani agresywnych detergentów (np. produktów w proszku, odplamiaczy i metalowych gąbek) na częściach szklanych.
- 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.
- Jeżeli pojawią się rysy, pęknięcia lub powierzchnia płyty vitroceramicznej całkowicie pęknie, należy natychmiast wyłączyć urządzenie. Odłączyć zasilanie elektryczne i skontaktować się z Serwisem Technicznym.
- Osoby posiadające rozrusznik serca lub inne podobne urządzenia powinny się upewnić, czy ich funkcjonowanie nie zostanie zakłócone przez pole indukcyjne, którego częstotliwość zawiera się w przedziale od 20 do 50 kHz.
- Zgodnie z przepisami dotyczącymi kompatybilności elektromagnetycznej, płyta indukcyjna należy do grupy 2 i klasy B (EN 55011).

Montaż

- **NINIEJSZEGO URZĄDZENIA NIE MOŻNA MONTOWAĆ NA ŁODZIACH I W PRZYCZEPACH KEMPINGOWYCH.**
- Niniejsze urządzenie nie może być montowane na żadnej podstawie.



Ostrzeżenia

- Z pomocą drugiej osoby umieścić urządzenie w meblu.
- Aby uniknąć przegrzania urządzenia, nie wolno go instalować za ozdobnymi drzwiczkami lub panelem.
- Podłączenie gazowe powinno być wykonane przez wykwalifikowany personel techniczny.
- 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 wykwalifikowany personel techniczny.
- Należy obowiązkowo wykonać uziemienie, zgodnie z normami bezpieczeństwa dotyczącymi instalacji elektrycznych.
- Używać przewodów z PVC odpornych na temperaturę co najmniej 90°C.
- Moment dokręcenia śrub przewodów zasilających listwy zaciskowej powinien wynosić 1,5 - 2 Nm.
- Przed przystąpieniem do montażu upewnić się, że warunki lokalnej sieci zasilającej (charakter gazu i jego ciśnienie) są kompatybilne z ustawieniami urządzenia;
- Ustawienia dla omawianego urządzenia wskazano na etykiecie regulacji gazu.
- Niniejsze urządzenie nie jest podłączone do urządzenia odprowadzającego produkty ze spalania. Musi być zainstalowane i podłączone zgodnie z obowiązującymi przepisami dotyczącymi instalacji. Należy zwrócić szczególną uwagę na odpowiednie wymogi w zakresie wentylacji.



Informację na temat omawianego urządzenia

- Przed wymianą żarówki upewnić się, że urządzenie jest wyłączone.
- Nie opierać się ani nie siadać na otwartych drzwiczkach.
- Sprawdzić, czy w drzwiczkach nie ma zaklinowanych przedmiotów.
- Maksymalna pojemność tacki odparowywania wynosi 250 ml.
- Należy uważać, aby nie przekroczyć maksymalnej pojemności tacki odparowywania.

1.2 Tabliczka znamionowa

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

1.3 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.

1.4 Przeznaczenie urządzenia

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

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.



Ostrzeżenia

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 kabel zasilający od instalacji elektrycznej.
- 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 instrukcję 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, porady dotyczące przyrządzania potraw.

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.



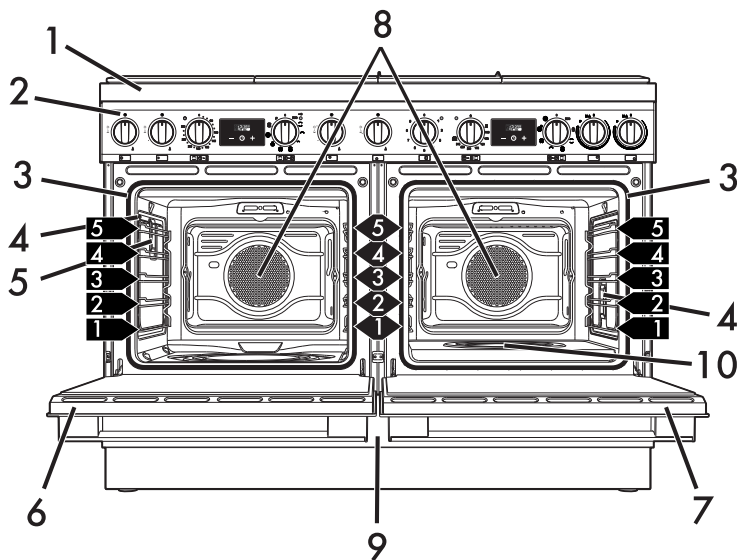
1.8 Oszczędność energii

- 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.



2 Opis

Opis ogólny



1 Płyta kuchenna

2 Panel sterowania

3 Uszczelki

4 Lampki

5 Gniazdo sondy temperatury

6 Drzwiczki piekarnika pirolitycznego

7 Drzwiczki piekarnika parowego

8 Wentylatory

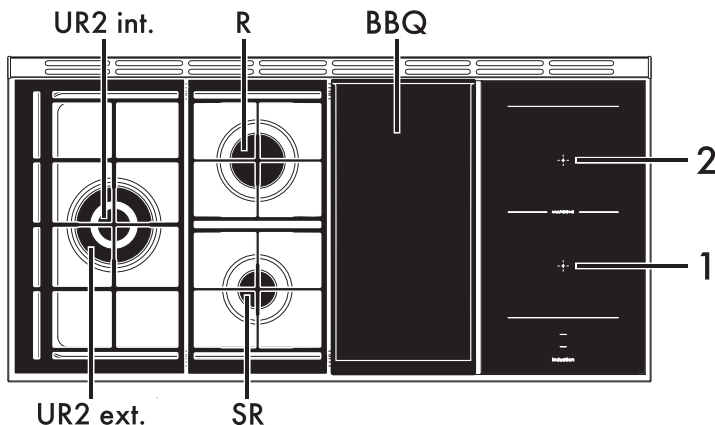
9 Schowek

10 Tacka odparowywania

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



2.1 Płyta kuchenna



SR = Palnik Pół-szybki

R = Palnik Szybki

BBQ = Płyta do grillowania

1 = Przednia strefa indukcyjna

2 = Tylna strefa indukcyjna

UR2 wew. = Palnik ultraszybki z koroną wewnętrzną

UR2zew. = Palnik ultraszybki z koroną zewnętrzną

Strefa	Wymiary (WYS. x DŁ. - mm)	Maks. pobrana moc (W)*	Moc pobrana podczas funkcji booster (W)*
1	201 x 197	1650	1850
2	201 x 197	2100	3000

Zalety gotowania na płycie indukcyjnej

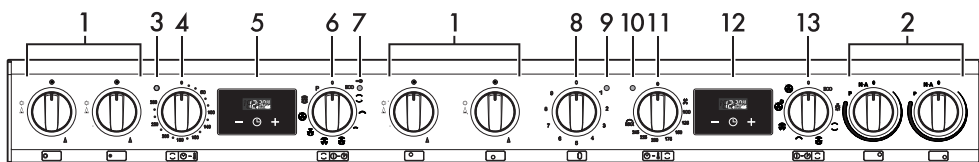


Płyta jest wyposażona w oddzielną cewkę indukcyjną do każdej strefy grzewczej. Każda cewka znajdująca się pod powierzchnią vitroceramiczną emituje pole elektromagnetyczne, które wytwarza ciepło na dnie naczynia. Ciepło nie jest przenoszone na indukcyjną strefę grzewczą, ale dzięki prądom wirowym wytwarza się bezpośrednio wewnątrz naczynia.

- Oszczędność energii większa niż w tradycyjnych płytach elektrycznych dzięki bezpośredniemu przeniesieniu energii do garnka (można stosować wyłącznie specjalne naczynia z materiałów przyciągających magnes).
- Większe bezpieczeństwo dzięki przekazaniu energii wyłącznie do naczynia znajdującego się na płycie.
- Duża wydajność przesyłania energii ze strefy indukcyjnej do dna garnka.
- Bardzo szybkie nagrzewanie.
- Ograniczone ryzyko poparzenia, ponieważ powierzchnia grzewczą jest nagrzewana tylko pod dnem garnka; ewentualnie rozlana żywność nie przykleja się do płyty.



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 Pokręta sterowania strefami grzewczymi

Do sterowania strefami grzewczymi płyty indukcyjnej.

Przekręcić pokrętkę w prawo, aby wyregulować moc funkcjonowania płyty, od minimum **1** do maksimum **9**. Moc jest wskazywana na wyświetlaczu znajdującym się na płycie kuchennej.

3 Kontrolka

Miga, aby wskazać, że piekarnik osiąga ustawioną temperaturę; po osiągnięciu temperatury pozostaje stała.



Różne zachowania kontrolki ostrzegawczych temperatury nie należy traktować jako wady.

4 - 11 Kontrolka temperatury

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

5 - 12 Zegar programatora

Do wyświetlenia bieżącej godziny, ustawienia zaprogramowanego pieczenia i minutnika.

6 - 13 Pokrętko funkcji

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

7 Kontrolka blokady drzwiczek

Włącza się po uaktywnieniu cyklu automatycznego czyszczenia (pirolizy).

8 Pokrętko grilla

Umożliwia regulację mocy grzałki grilla na płycie kuchennej.

Umieścić pokrętkę w dowolnej pozycji od **1** do **9**, aby aktywować element grzewczy.

9 Kontrolka grilla

Zapala się aby wskazać, że grzałka grilla jest włączona. Wyłącza się, gdy temperatura osiągnie ustawioną wartość. Regularne miganie wskazuje, że ustawiona temperatura grzałki utrzymywana jest na stałym poziomie.

10 Kontrolka

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.



Różne zachowania kontrolki ostrzegawczych temperatury nie należy traktować jako wady.

2.3 Pozostałe części

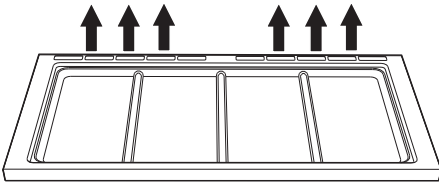
Poziomy pozycjonowania

Urządzenie posiada poziomy do umieszczania na nich blach i rusztów na różnych wysokościach. Wysokości wprowadzania zostały ustalone od dołu do góry (patrz „Opis ogólny”).

Wentylator chłodzenia

Wentylator chłodzi piekarnik i uruchamia się podczas pieczenia.

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



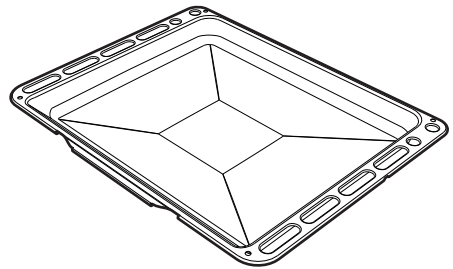
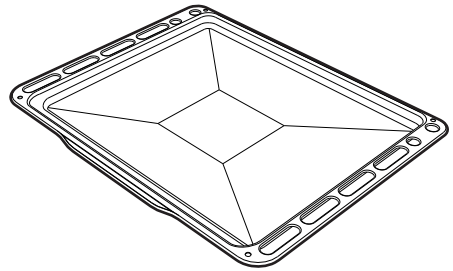
Oświetlenie wewnętrzne

Wewnętrzne oświetlenie urządzenia włącza się:

- po otwarciu drzwiczek;
- po wybraniu dowolnej funkcji.

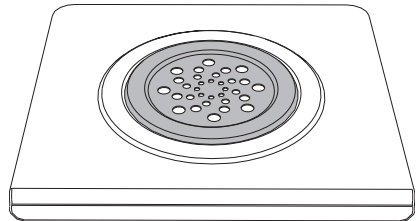
Dostępne akcesoria

Blacha piekarnika



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

Pokrywa i tacka odparowywania (piekarnik parowy)

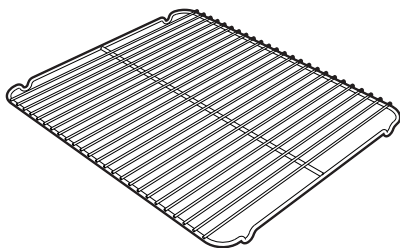


Do rozprowadzania pary w komorze pieczenia.



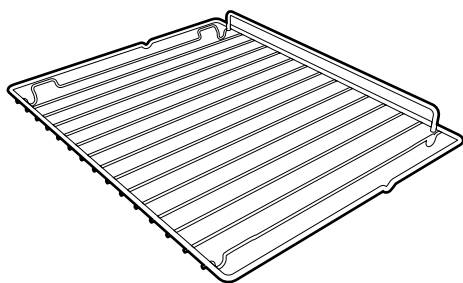
Opis

Ruszt do blachy



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

Ruszt



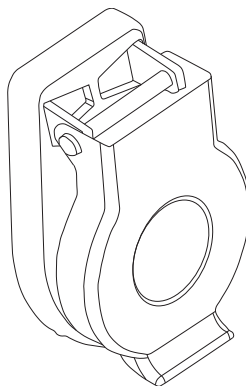
Do podtrzymywania naczyń z pieczoną potrawą.

Sonda temperatury (piekarnik pirolityczny)



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

Pokrywa ochronna (piekarnik pirolityczny)



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

i

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

i

Oryginalne akcesoria dostarczane z piekarnikiem lub opcjonalnie można zamówić w autoryzowanych centrach serwisowych. Należy używać tylko oryginalnych akcesoriów producenta.



3 Użytkowanie

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 bezpośrednio 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 całkowicie otworzyć 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. Zachować maksymalną ostrożność.



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

- Nie rozpylać produktów w sprayu w pobliżu urządzenia.
- 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 ani blach bezpośrednio na środkowej szybce otwartych drzwiczek.
- Nie wlewać wody bezpośrednio 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.

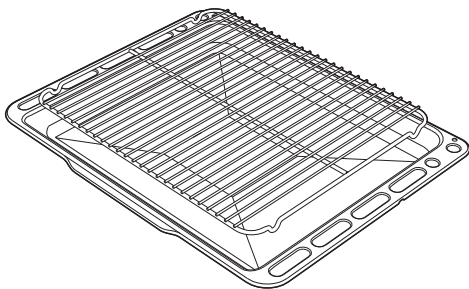
3.1 Pierwsze użycie

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

3.2 Użytkowanie akcesoriów

Ruszt do blachy

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

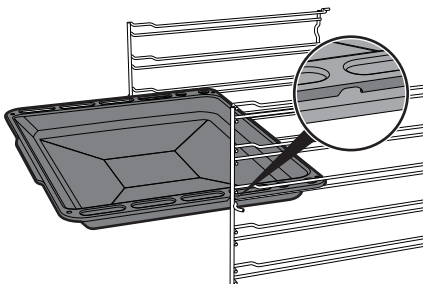
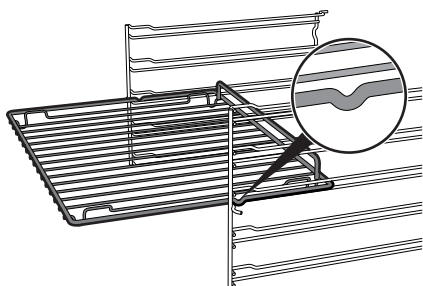




Ruszty i blachy

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

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




Delikatnie włożyć ruszty i blachy aż do końca.




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

3.3 Użytkowanie płyty gazowej

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.



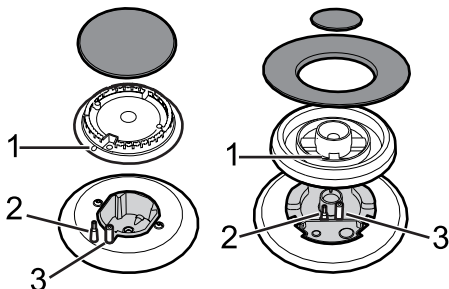
W razie przypadkowego zgaśnięcia zadziała urządzenie zabezpieczające, które zablokuje dopływ gazu nawet, gdy kurek jest otwarty. Ustawić pokrętkę na  i ponowić próbę po upływie przynajmniej 60 sekund.



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 wykipiał.



Średnica naczyń:

- SR: 16 - 24 cm
- R: 18 - 26 cm
- UR2 wew. + zew.: 18 - 28 cm

3.4 Użytkowanie płyt indukcyjnych

i Po użyciu, wyłączyć użytkowane płyty ustawiając dane pokrętko na pozycji **O**. Nigdy nie należy polegać wyłącznie na czujniku obecności garnka.

i Podczas pierwszego podłączenia do sieci elektrycznej następuje automatyczna kontrola, która powoduje włączenie się wszystkich lampek kontrolnych na kilka sekund.

Wszystkie elementy sterownicze i kontrolne urządzenia znajdują się na przednim panelu. Obok każdego pokrętko jest wskazana przypisana mu strefa grzewcza. Wystarczy przekręcić pokrętko w kierunku zgodnym z kierunkiem ruchu wskazówek zegara na żądaną wartość mocy.

Naczynia, których można używać

Naczynia stosowane do gotowania indukcyjnego muszą być metalowe, posiadać właściwości magnetyczne i dno o odpowiedniej średnicy.

Odpowiednie naczynia:


- Naczynia z emaliowanej stali o grubym dnie.
- Naczynia z żeliwa z emalowanym dnem.
- Naczynia z wielowarstwowej stali nierdzewnej, stali ferromagnetycznej nierdzewnej i aluminium o specjalnym dnie.

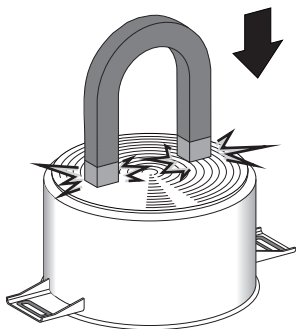
Nieodpowiednie naczynia:

- Naczynia z miedzi, stali nierdzewnej, aluminium, szkła ogniotrwałego, drewna, ceramiki i terakoty.





Najprostszym sposobem sprawdzenia, czy dany garnek nadaje się do gotowania indukcyjnego jest przystawienie do jego dna magnesu. Jeżeli przyciąga magnes to znaczy, że jest odpowiedni. Jeżeli nie posiada się magnesu, można wlać do naczynia niewielką ilość wody, umieścić go na strefie grzewczej i włączyć płytę.

Jeżeli zostanie wyświetlony symbol  to oznacza to, że garnek jest nieodpowiedni.



Rozpoznawanie garnka

Jeżeli na strefie grzewczej nie znajduje się żaden garnek lub jest zbyt mały, płyta nie wytwarza energii i na wyświetlaczu pojawi się symbol .

Jeżeli na strefie grzewczej znajduje się odpowiedni garnek, system rozpoznawania włącza ją na poziomie mocy ustawionym za pomocą pokrętki. Przekazywanie energii następuje również po usunięciu garnka ze strefy grzewczej (na wyświetlaczu pojawia się symbol .

Jeżeli uaktywni się funkcję rozpoznawania garnka, w przypadku ograniczonych wymiarów garnków lub patelni umieszczonych na strefie grzewczej, zostanie przekazana wyłącznie niezbędna energia.



Stosować wyłącznie naczynia o idealnie płaskim dnie, odpowiednie do używania na płytach indukcyjnych. Używanie garnków o nieregularnym dnie może niekorzystnie wpłynąć na skuteczność systemu grzewczego, a nawet uniemożliwić odczytanie garnka na płycie.




Użytkowanie

Ograniczenie czasu gotowania

Płyta grzewcza posiada automatyczne urządzenie ograniczające czas trwania pracy.

Jeżeli nie zmieni się ustawień strefy grzewczej, maksymalny czas funkcjonowania każdej strefy będzie zależny od poziomu wybranej mocy.

Gdy uaktywni się urządzenie ograniczające czas pracy, strefa grzewcza wyłączy się, nastąpi emisja krótkiego sygnału i, jeżeli strefa będzie gorąca, na ekranie wyświetli się symbol .

Ustawiony poziom mocy	Maksymalny czas gotowania w godzinach
1	8
2	6
3 - 4	5
5	4
6 - 7 - 8 - 9	1 ½

Zabezpieczenie przed przegrzaniem

Używając płyty kuchennej z pełną mocą przez długi okres czasu oraz, w przypadku wysokiej temperatury otoczenia mogą się pojawić trudności w chłodzeniu systemu elektronicznego.

Aby uniknąć zbyt wysokiej temperatury w systemie elektronicznym, moc strefy grzewczej zostaje automatycznie obniżona.

Poziomy mocy

Na strefie grzewczej można ustawić moc na kilku poziomach. W tabeli wskazano informacje dotyczące różnych rodzajów przyrządzania potłdków.

Poziomy mocy	Odpowiedni do:
0	Pozycja WYŁ
U	Podgrzewania potrawy
1 - 2	Gotowania niewielkich iloŃci (moc minimalna)
3 - 4	Pieczenie
5 - 6	Gotowania duŹych iloŃci, pieczenia duŹych kawalków
7 - 8	Pieczenia, podsmaŹania z mąką
9	Pieczenia
p *	Pieczenia / PodsmaŹania, gotowania (moc maksymalna)

* patrz funkcja booster

Ciepłota szczątkowe



Niedozwolone uŹycie Niebezpieczeństwo poparzeń

- Zwrócić szczególną uwagę na bezpieczeŃstwo dzieci, poniewaŹ mogą nie zauwaŹyć wskazania o gorących jeszcze powierzchniach. Po uŹyciu, przez jakiś czas strefy grzewcze pozostają jeszcze bardzo gorące nawet, jeŹeli są wyłączone. Nie pozwolić, aby dzieci dotykały takich stref.

Po wyłączeniu strefy grzewczej, jeŹeli jest ona jeszcze gorąca, na wyświetlaczu pojawi się symbol . Gdy temperatura zejdzie poniŹej 60°C symbol zniknie.



Przyspieszanie nagrzewania


i Każda strefa grzewcza posiada funkcję przyspieszania nagrzewania, która pozwala na wytworzenie maksymalnej mocy przez czas proporcjonalny do wybranej mocy.

Taka funkcja umożliwi osiągnięcie wybranej mocy w możliwie jak najkrótszym czasie.

1. Przekręcić pokrętkę w lewo, na pozycję **A** i puścić. Na wyświetlaczu pojawi się symbol **A**.
2. W ciągu 3 sekund wybrać żądaną moc (**1...8**). Wybrana moc i symbol **A** będą zamiennie migać na wyświetlaczu.

W każdej chwili można zwiększyć poziom mocy. Okres „maksymalnej mocy” jest automatycznie zmieniany.

Po zakończeniu okresu przyspieszania poziom mocy pozostanie ten wybrany wcześniej.

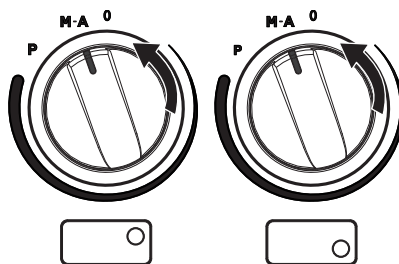
 Jeżeli moc zostanie zmniejszona, przekręcenie pokrętki w lewo, spowoduje automatyczne dezaktywowanie funkcji przyspieszenia nagrzewania.

Funkcja Multizone

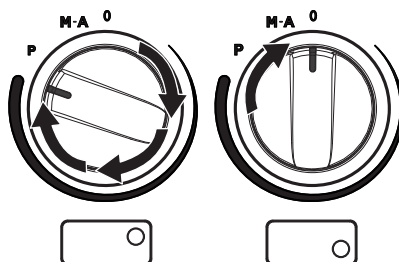
i Za pomocą tej funkcji można jednocześnie sterować dwoma strefami gotowania (przednią i tylną) do użytkowania naczyń takich jak brytfanki lub garnki o prostokątnym kształcie.

Aby włączyć funkcję Multizone:

1. Jednocześnie przekręcić w lewo i przytrzymać pokrętki stref indukcyjnych w pozycji **M-A**, dopóki nie zostanie wyemitowany krótki sygnał dźwiękowy.



2. Ustawić pokrętkę tylnej strefy w pozycji **9** i przekręcić pokrętkę przedniej strefy aż do pozycji **0**; zostanie wyemitowany dłuższy sygnał dźwiękowy.





Użytkowanie

3. Użyć pokrętki przedniej strefy grzewczej do ustawienia żądanej mocy: w tym momencie pokrętło zarządza obydwoma strefami.

Aby dezaktywować funkcję Multizone:

- Ustawić obydwie pokrętki na pozycji **0** (wyłączony).




Ta funkcja automatycznie rozdziela moc pomiędzy dwie strefy.

Blokada sterowania




Blokada sterowania to urządzenie pozwalające na zabezpieczenie przed przypadkowym lub nieprawidłowym użyciem.

1. Gdy wszystkie strefy grzewcze są wyłączone, równocześnie obrócić dwa pokrętki sterujące strefy indukcyjnej w lewo (pozycja **A**).
2. Przytrzymać przekręcone pokrętki, dopóki na wyświetlaczu nie pojawią się symbole .
3. Puścić pokrętki.

Aby dezaktywować blokadę sterowania powtórzyć te same czynności, opisane wyżej.



Jeżeli pokrętki pozostaną na pozycji **A** przez dłużej niż 30 sekund, na wyświetlaczu pojawi się komunikat błędu .

Funkcja Booster



Funkcja booster umożliwia uaktywnienie strefy grzewczej na maksymalnej mocy na okres 5 minut. Jest użyteczna, gdy chce się szybko doprowadzić do wrzenia duże ilości wody lub podsmażyć mięso na dużym ogniu.

- Przekręcić pokrętło na dwie sekundy w prawo, na pozycję **P** i puścić.

Na wyświetlaczu pojawi się symbol .

Po 5 minutach funkcja Booster zostanie automatycznie wyłączona i gotowanie będzie kontynuowane na poziomie mocy **9**.

Tylko w niektórych strefach: funkcja Booster pozostaje zawsze aktywna i należy ją dezaktywować ręcznie za pomocą odpowiedniego pokrętki.



Funkcja booster ma pierwszeństwo w stosunku do funkcji przyspieszania nagrzewania.

Płyta do grillowania



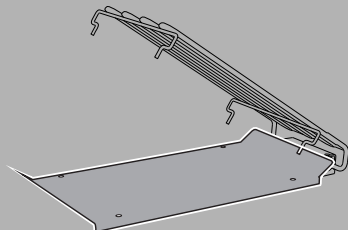
**Wysoka temperatura
Niebezpieczeństwo poparzeń**

- Po dłuższym działaniu płyta kuchenna pozostanie gorąca nawet po wyłączeniu grzałki. Nie zezwalać na przebywanie dzieci w bezpośrednim pobliżu.
- Usunąć płytę wyłącznicie po jej ostygnięciu.



Wysoka temperatura Uszkodzenie urządzenia

Nie używać płyty do grillowania bez osłony płyty.



Przydatna do pieczenia na ruszcie, zapiekania lub jako grill.

- Obrócić pokrętkę grzałki grilla w pozycję zawartą pomiędzy **1** a **9**. Kontrolka zapali się, aby zasignalizować działanie grzałki.



Zaleca się rozgrzanie grzałki grilla przez 15 minut przed włożeniem żywności.

3.5 Użytkowanie piekarników

Włączanie piekarników

Aby włączyć piekarniki, należy:

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



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

PL

Spis funkcji piekarnika pirolitycznego i piekarnika parowego



Eco

Współdziałanie grilla i dolnej grzałki jest szczególnie zalecane do pieczenia na jednym poziomie, przy niskim zużyciu energii elektrycznej.

Idealna do wszystkich rodzajów potraw. 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.



Użytkowanie



Funkcja ECO jest zalecana do pieczenia, które nie wymaga temperatury wyższej niż 210°C. Do pieczenia wymagającego wyższej temperatury zaleca się wybranie innej funkcji.



Czyszczenie parowe (tylko w piekarniku parowym)



Funkcja ta ułatwia czyszczenie poprzez zastosowanie pary wytwarzanej z niewielkiej ilości wody wlewanej przez specjalny lejek znajdujący się na dnie piekarnika. (patrz rozdział „Czyszczenie i konserwacja”)



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



Mały grill (tylko w piekarniku pirolitycznym)

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.



Grzałki z obiegiem powietrza

Działanie wentylatora w połączeniu z tradycyjnym systemem zapewnia równomierne pieczenie, nawet bardzo złożonych przepisów. Idealne do pieczenia ciastek i ciast, nawet na kilku poziomach jednocześnie. (Do pieczenia na kilku poziomach używać 2-ego i 4-ego poziomu).



Grill + obieg powietrza

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



Grzałka dół z obiegiem powietrza

Połączenie wentylatora 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.



Termoobieg + obieg powietrza

Połączenie wentylatora z grzałką pierścieniową (wbudowaną 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.



Direct Steam (tylko w piekarniku parowym)

Ta funkcja uaktywnia środkową część grzałki dolnej, w połączeniu z grzałką pierścieniową i wentylatorem, umożliwiając pieczenie produktów poprzez odparowywanie wody znajdującej się w specjalnej tacce. Wentylator równomiernie rozprowadza ciepło i wytwarzaną parę, gwarantując lekkie pieczenie, które utrzymuje niezmienny wygląd i wartości odżywcze produktów.



Turbo (tylko w piekarniku pirolitycznym)

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.



Piroliza (tylko w piekarniku pirolitycznym)

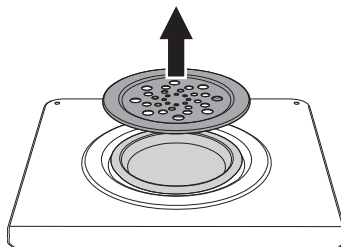
Po ustawieniu tej funkcji piekarnik osiąga temperaturę nawet do 500°C, eliminując wszelki tłuszcz osadzający się na wewnętrznych ściankach.

3.6 Pieczenie z funkcją Direct Steam (piekarnik parowy)



Nie kłaść żadnych przedmiotów ani potraw bezpośrednio na dnie komory pieczenia. Dno komory pieczenia i taca odparowywania nie mogą być zatkane.

1. Otworzyć drzwiczki urządzenia.
2. Podnieść pokrywę tacki odparowywania.



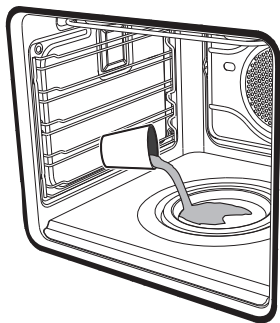


Użytkowanie

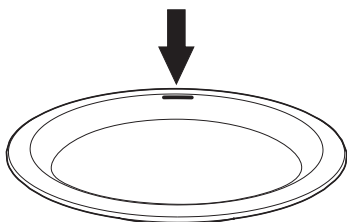
3. Wypełnić taczkę ilością wody wystarczającą na cały czas trwania pieczenia (patrz „Przykładowa tabela pieczenia z funkcją Direct Steam”).



- Stosować niezbyt twardą zimną wodę z kranu, wodę zmiękczoną lub niegazowaną wodę mineralną.
- Nie używać wody destylowanej, wody z kranu o dużej zawartości chlorku (> 40 mg/l) ani innych cieczy.



Maksymalna pojemność tacki jest wskazana znacznikiem wybitym na wewnętrznej powierzchni.



Maksymalna pojemność tacki odparowywania wynosi 250 ml.

4. Umieścić pokrywę na tacce.
5. Położyć potrawę na blasze.
6. Włożyć blachę z potrawą do komory pieczenia.
7. Wybrać funkcję Direct Steam za pomocą pokrętki funkcji.
8. Za pomocą odpowiednich pokręteł wybrać temperaturę i czas pieczenia.



W celu uzyskania jak najlepszych rezultatów i zaoszczędzenia energii, należy napełnić taczkę ilością wody odpowiednią do czasu trwania pieczenia.

Zakończenie pieczenia z funkcją Direct Steam

1. Stanąć z boku urządzenia i na chwilę otworzyć drzwiczki na kilka centymetrów, aby wydobył się nadmiar pary.
2. Całkowicie otworzyć drzwiczki i ostrożnie wyjąć potrawę z komory pieczenia.
3. Przed przystąpieniem do czyszczenia poczekać, aż urządzenie całkowicie wystygnie.

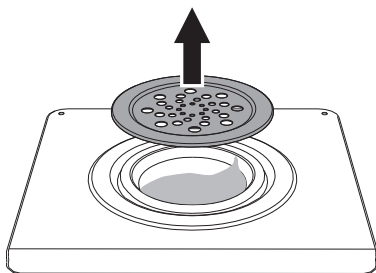


Uwaga: Pokrywka tacki odparowywania może być bardzo gorąca: zastosować odpowiednie środki ostrożności.

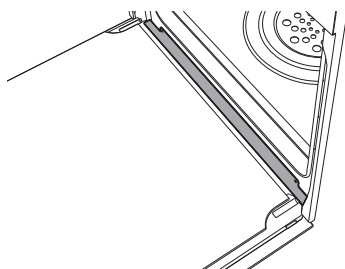


Jeżeli przed chwilą zakończyła się funkcja pieczenia z temperaturą powyżej 100°C, aby móc rozpocząć pieczenie z funkcją Direct Steam należy koniecznie poczekać na ostudzenie komory pieczenia.

4. Wewnątrz komory pieczenia zdjąć pokrywkę z tacki odparowywania, usunąć ewentualne resztki wody i dobrze wytrzeć.



5. Przy pomocy gąbki usunąć kondensat z dna komory pieczenia, ścianek, szybki drzwiczek i listwy ociekowej przedniej części urządzenia.



Uwaga: woda może być bardzo gorąca.

3.7 Użytkowanie sondy temperatury (piekarnik pirolityczny)



Wysoka temperatura sondy temperatury

Niebezpieczeństwo poparzeń

- Nie dotykać drążka lub końcówki sondy po jej użyciu.
- Podczas stosowania sondy chronić dłoń rękawicami.



Niedozwolone użycie

Ryzyko uszkodzenia powierzchni

- Uważać, aby nie porysować ani nie uszkodzić emaliowanych lub chromowanych powierzchni końcówką lub wtyczką sondy temperatury.



Niedozwolone użycie

Ryzyko uszkodzenia urządzenia

- Nie wkładać sondy do otworów i szczelin w urządzeniu.
- Używać wyłącznie sondy temperatury dostarczonej lub zalecanej przez producenta.
- Jeżeli sonda nie jest używana upewnić się, że metalowa pokrywa ochronna jest prawidłowo zamknięta.



Użytkowanie



Niedozwolone użycie Ryzyko obrażeń ciała

- Nie wolno pozostawiać sondy temperatury bez nadzoru.
- Nie pozwalać dzieciom na zabawę sondą.
- Zachować szczególną ostrożność, aby nie zranić się ostrymi częściami sondy.



Niedozwolone użycie Ryzyko uszkodzenia sondy temperatury

- Podczas wyjmowania sondy z gniazdka lub potrawy, nigdy nie ciągnąć za kabel.
- Uważać, aby sonda lub jej kabel nie zablokowały się w drzwiczках.
- Żadna część sondy nie może wchodzić w kontakt ze ściankami komory pieczenia, elementami grzejnymi, rusztami lub blachami, gdy są one jeszcze gorące.
- Podczas nieużytkowania sondy, nie wolno jej zostawiać w urządzeniu.
- Upewnić się, że wtyczka sondy jest prawidłowo włożona do gniazdka.
- Nie używać sondy do wkładania lub wyjmowania produktów z komory pieczenia.

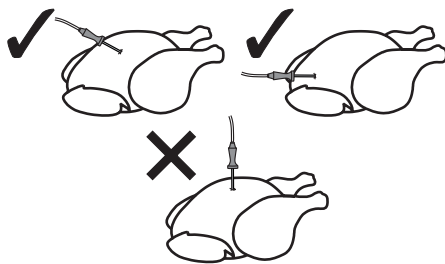
Dzięki sondzie temperatury można precyzyjnie przyrządzać pieczenie, żeberka, wszelkiego rodzaju mięsa o różnych wielkościach.

Sonda umożliwia idealne upieczenie potraw, dzięki dokładnej kontroli temperatury wewnątrz produktu.

Temperatura jest mierzona za pomocą specjalnego czujnika znajdującego się wewnątrz końcówki sondy.

Prawidłowe włożenie sondy

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



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



Minimalna zalecana temperatura piekarnika podczas stosowania sondy wynosi 120°C, z wyjątkiem przypadków stosowania pieczenia w niskiej temperaturze (patrz Rozdz. 3.8)



Ustawienie pieczenia z sondą temperatury

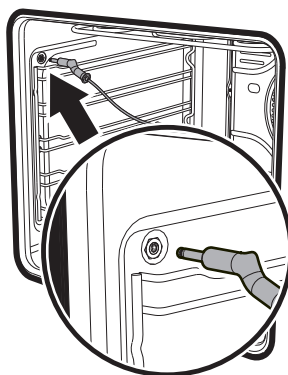
Z nagrzewaniem:

1. Ustawić pieczenie w trybie ręcznym (patrz „Użytkowanie piekarników”).
2. Po zakończeniu nagrzewania, otworzyć drzwiczki i włożyć blachę, na której znajduje się produkt do upieczenia, na odpowiednie prowadnice.
3. Włożyć wtyczkę sondy do odpowiedniego bocznego gniazdka używając sondy do otwarcia pokrywy.





Wysoka temperatura wewnątrz urządzenia podczas użytkowania
Niebezpieczeństwo poparzeń



- Podczas stosowania sondy chronić dłonie rękawicami.



4. Zamknąć drzwiczki.


5. Na kilka sekund wcisnąć przycisk ;

Ponownie wcisnąć przycisk . Na wyświetlaczu pojawi się domyślna temperatura docelowa , natomiast symbol **A** będzie migał.

6. Użyć przycisków  i  do wyregulowania temperatury docelowej w zakresie od minimum do maksimum.



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

7. Począkać kilka sekund lub wcisnąć przycisk , aby wyświetlić chwilową temperaturę zmierzoną przez sondę.

Od tej chwili, pieczenie będzie kontynuowane, dopóki chwilowa temperatura zmierzona przez sondę nie będzie równa ustawionej przez użytkownika temperaturze docelowej.

Bez nagrzewania:

1. Otworzyć drzwiczki.
2. Włożyć blachę, na której znajduje się produkt do upieczenia z włożoną do niego sondą.
3. Włożyć wtyczkę sondy do odpowiedniego bocznego gniazdka używając sondy do otwarcia pokrywy.










Użytkowanie

4. Ustawić pieczenie z sondą, jak wskazano w punktach 5, 6 i 7 poprzedniego paragrafu.
5. Ustawić pieczenie w trybie ręcznym poprzez wybranie temperatury i funkcji pieczenia (patrz „Użytkowanie piekarników”).

Gdy trwa pieczenie z sondą temperatury

i Podczas stosowania sondy temperatury nie można ustawić pieczenia zaprogramowanego lub pieczenia na czas.

i Podczas trwania pieczenia z sondą temperatury, przyciski  i  nie pełnią żadnej funkcji.

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

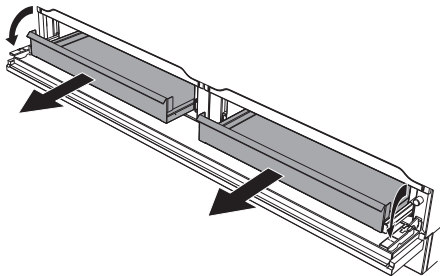
Po ukończeniu pieczenia

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

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

3.8 Użytkowanie schowków

W dolnej części kuchenki znajdują się schowki, które są dostępne po otwarciu uchylnych drzwiczek. Można do nich włożyć garnki lub metalowe przedmioty niezbędne podczas użytkowania urządzenia.



Wysoka temperatura wewnątrz schowka

Niebezpieczeństwo poparzeń

- Przedmioty znajdujące się w schowku mogą być bardzo gorące.



3.9 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).
- 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.

Pieczenie w niskiej temperaturze z użyciem sondy

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

Porady dotyczące pieczenia z funkcją Grill i Grill z obiegiem powietrza

- Mięso można grillować wkładając je zarówno do zimnego piekarnika jak i do wstępnie nagrzanego, w celu zmiany rezultatu.
- W funkcji Grill z obiegiem powietrza, 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.



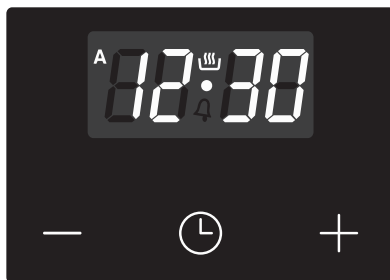
Użytkowanie




- 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 rusztu na drugim poziomie i blachy na pierwszym. W ten sposób produkt nie wejdzie w kontakt z płynem wydzielanym przy rozmrażaniu.
- Najbardziej delikatne części można przykryć folią aluminiową.
- Dla zapewnienia prawidłowego wyrastania ciasta umieścić na dnie piekarnika pojemnik z wodą.

3.10 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.







Ustawienie godziny




i Przy pierwszym użyciu urządzenia lub po przerwie w jego zasilaniu ustawienie godziny w jednym z dwóch zegarów spowoduje, że na drugim pojawi się taka sama godzina.

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

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







1. 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.


i Użyć tego samego zegara, którego użyto w przypadku pierwszego ustawienia godziny.

 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 **A dur** 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.




Użytkowanie

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.



Pieczenie zaprogramowane



 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 będą się zamiennie pojawiać cyfry  i napis  natomiast symbol  będzie migał. (Na przykład jest godzina 17.30).

4. Nacisnąć  lub , aby ustawić żądane minuty. (Na przykład 1 godzina).



5. Wcisnąć przycisk menu . Na wyświetlaczu pojawi się napis  na zmianę z sumą bieżącej godziny i ustawionego wcześniej czasu trwania pieczenia. (Na przykład godzina zakończenia pieczenia to 18.30).

6. Wcisnąć przyciski  lub , aby ustawić godzinę zakończenia pieczenia. (Na przykład 19.30).



 Należy pamiętać, że do czasu trwania pieczenia jest dodawanych kilka minut na nagrzanie piekarnika.

7. Odczekać około 7 sekund bez wciskania żadnego przycisku, aby uaktywnić funkcję. Na wyświetlaczu pojawi się bieżąca godzina i włączą 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.



10. Ustawić pokrętkę funkcji i temperatury na **0**.
11. Aby wyłączyć dzwonek wystarczy wcisnąć jakikolwiek przycisk zegara programowania.
12. Jednocześnie wcisnąć przyciski  i , aby wyzerować ustawione zaprogramowanie.






Nie można ustawić czasu trwania pieczenia dłuższego niż 10 godzin.



Nie można ustawić pieczenia zaprogramowanego dłuższego niż 24 godziny.











Po ustawieniu, w celu wyświetlenia pozostałego czasu pieczenia wcisnąć przycisk menu  przez 2 sekundy. Ponownie wcisnąć przycisk menu . Na wyświetlaczu pojawi się napis  na zmianę 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

Potrawy	Ciężar (kg)	Funkcja	Poziom	Temperatura (°C)	Czas (minut)	
Lasagne	3 - 4	Statyczny	1	220 - 230	45 - 50	
Zapiekanka	3 - 4	Statyczny	1	220 - 230	45 - 50	
Pieczona cielęcina	2	Obieg pow.	2	180 - 190	90 - 100	
Schab	2	Statyczny Obieg pow.	2	180 - 190	70 - 80	
Kiełbasa	1,5	Grill + obieg powietrza	4	Max.	15	
Rostbef	1	Statyczny Obieg pow.	2	200	40 - 45	
Królik pieczony	1,5	Termoobieg/Obieg pow.	2	180 - 190	70 - 80	
Filet z indyka	3	Statyczny Obieg pow.	2	180 - 190	110 - 120	
Pieczony baleron	2 - 3	Statyczny Obieg pow.	2	180 - 190	170 - 180	
Kurczak pieczony	1,2	Statyczny Obieg pow.	2	180 - 190	65 - 70	
					Strona 1	Strona 2
Kotlety wieprzowe	1,5	Grill + obieg powietrza	4	Max.	15	5
Żeberka	1,5	Grill + obieg powietrza	4	Max.	10	10
Bekon	0,7	Grill	5	Max.	7	8
Filet wieprzowy	1,5	Grill + obieg powietrza	4	Max.	10	5
Filet wołowy	1	Grill	5	Max.	10	7
Pstrąg	1,2	Statyczny Obieg pow.	2	150 - 160	35 - 40	
Żabnica	1,5	Statyczny Obieg pow.	2	160	60 - 65	
Turbot	1,5	Statyczny Obieg pow.	2	160	45 - 50	
Pizza	1	Statyczny Obieg pow.	2	Max.	8 - 9	
Chleb	1	Termoobieg/Obieg pow.	2	190 - 200	25 - 30	
Focaccia	1	Statyczny Obieg pow.	2	180 - 190	20 - 25	
Babka piaskowa	1	Termoobieg/Obieg pow.	2	160	55 - 60	
Tarta	1	Termoobieg/Obieg pow.	2	160	35 - 40	
Sernik	1	Termoobieg/Obieg pow.	2	160 - 170	55 - 60	
Nadziewane tortellini	1	Statyczny Obieg pow.	2	160	20 - 25	
Ciasto Paradiso	1,2	Termoobieg/Obieg pow.	2	160	55 - 60	
Profiterole	1,2	Statyczny Obieg pow.	2	180	80 - 90	
Biszkopt	1	Termoobieg/Obieg pow.	2	150 - 160	55 - 60	
Ciasto ryżowe	1	Statyczny Obieg pow.	2	160	55 - 60	
Rogaliki drożdżowe	0,6	Termoobieg/Obieg pow.	2	160	30 - 35	

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



Użytkowanie

Przykładowa tabela pieczenia z funkcją Direct Steam



Potrawy	Ciężar (kg)	Woda (ml)	Poziom	Temperatura (°C)	Czas (w minutach)
Lasagne	1,6	120 - 130	2	190 - 200	35 - 40
Zapiekanka	1,2 - 1,5	120 - 130	2	190 - 200	35 - 40
MIĘSO					
Pieczeń z indyka	1,5	180	2	190 - 200	80 - 90
Schab	1,5	180	2	190 - 200	85 - 90
Pieczony królik (w kawałkach)	1	160	2	180 - 190	80 - 90
Żeberka (w jednym kawałku)	0,5	160	2	200	55 - 60
Udziec jagnięcy dobrze wyp.	2	160	2	190 - 200	95 - 100
CIASTA					
Butki	100 g każda	60	2	180	30 - 35
Chleb (bochenek)	0,4	80	2	180	40 - 45
Focaccia	1	80	2	190 - 200	20 - 25
ŚWIEŻA RYBA					
Okoń morski	0,4 - 0,5	100	2	200	25
Dzwonko łososia (grubość 2 cm)	0,18	80	2	180	17
Żabnica (cała)	0,7	100	2	200 - 210	45 - 50

Użytkowanie



Potrawy	Ciężar (kg)	Woda (ml)	Poziom	Temperatura (°C)	Czas (w minutach)
WARZYWA					
Pieczone ziemniaki	1	80	2	210 - 220	40 - 45
Mieszanka pieczonych warzyw	0,6	80	2	210	35
PODGRZEWANIE POTRAWY					
Makaron	0,3	100 - 110	2	120	15 - 25
Pieczeń pokrojona/	0,5	100 - 110	2	120	15 - 25
Chleb	0,5	100 - 110	2	120	15 - 25
Strudel	0,5	100 - 110	2	120	15 - 25
DESERY					
Babka piaskowa	1	60	2	160	50 - 55
Strudel	1	60	2	170	35 - 40
Muffiny	40 g każda kokilka	60	2	160	15 - 17
Ciasto Paradiso	1	60	2	160	55 - 60
Biszkopt	1	60	2	160	60 - 65
Ciastka (o grubości 0,5 cm)	ciasto ogółem 0,3	60	2	170	18 - 20

Zalecane w tabeli ilości wody mogą się różnić w zależności od rodzaju produktu, ciężaru i czasu trwania pieczenia.

W funkcji Direct Steam jest zawsze przewidziane nagrzewanie wstępne.

Należy obracać pieczenie i/lub mieszać warzywa oraz ziemniaki podczas pieczenia, aby zapewnić im równomierne przysmażenie na wszystkich stronach.

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



Użytkowanie

Przykładowa tabela pieczenia z sondą temperatury

Typ i kawałek mięsa	Temperatura docelowa (°C)
Wołowina	
Rostbef: krwisty	50 - 53
Rostbef: średnio wyp.	55 - 58
Rostbef: dobrze wyp.	65 - 70
Antrykot: krwisty*	50
Antrykot: średnio wyp.*	58
Antrykot: dobrze wyp.*	70
Wieprzowina	
Pieczona polędwica	80 - 85
Łopatka	80 - 85
Kiełbasa**	75 - 80
Cielęcina	
Pieczona cielęcina	75 - 80
Drób	
Cały kurczak	80 - 85
Cały indyk	80 - 85
Pieczeń z indyka (cały lub filet)	80 - 85
Jagnięcina	
Udziec jagnięcy z kością (krwisty)	65
Udziec jagnięcy z kością (dobrze wysmażony)	75 - 80
Pieczenie w niskiej temperaturze	
Wołowina/rostbef: krwisty***	50 - 54
Wołowina/rostbef: średnio wyp.***	55 - 60

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

** W przypadku kiełbasy zaleca się użycie funkcji odpowiedniej do zewnętrznego opieczania.

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



4 Czyszczenie i konserwacja

Ostrzeżenia



Niedozwolone użycie Ryzyko uszkodzenia powierzchni

- Nie stosować strumieni 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 granulami, odplamiaczy i metalowych gąbek) na częściach szklanych.
- Nie stosować materiałów chropowatych, ściernych ani ostrych metalowych skrobaków.
- Nie myć w zmywarce zdejmowanych części takich jak kratki, korony i nakładki.

4.1 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, nieścierne, ewentualnie używając drewnianych lub plastikowych przyrządów. Dokładnie umyć wodą, następnie wytrzeć miękką szmatką lub ściereczką z mikrofibry.

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

Czyszczenie płyty vitroceramicznej

Ewentualne jasne ślady pozostawione przez garnki o aluminiowym dnie można usunąć nasączoną octem szmatką. Jeżeli po zakończeniu gotowania na powierzchni pozostaną przypalone plamy, należy je umyć wodą i wytrzeć czystą szmatką.



Czyszczenie i konserwacja

Ziarnka piasku, które wyspały się na płytę przy czyszczeniu sałaty lub ziemniaków mogą ją porysować podczas przesuwania garnków.

Należy je więc natychmiast usunąć z powierzchni.

Zmiany chromatyczne nie wpływają na skuteczność i stabilność szkła. Nie dotyczy to zmiany materiału płyty kuchennej, ale chodzi tu o zwyczajnie nieusunięte pozostałości, które uległy przypaleniu.

Mogą się pojawić **błyszczące strefy** spowodowane tarciami dna garnków, zwłaszcza aluminiowych oraz stosowaniem nieodpowiednich detergentów. Trudno je usunąć za pomocą zwyczajnych produktów czyszczących. Może się okazać konieczne kilkakrotne powtórzenie czyszczenia. Zastosowanie ściernych detergentów lub tarcie dnem garnków może z czasem zetrzeć dekorację płyty i przyczynić się do powstania plam.

Kratki płyty kuchennej

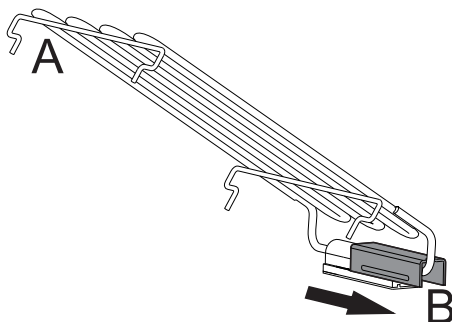
Zdjąć kratki i umyć w letniej wodzie z nieściernym środkiem czyszczącym. Dokładnie usunąć stwardniałe zabrudzenia. Wyrzeć i umieścić na płycie.



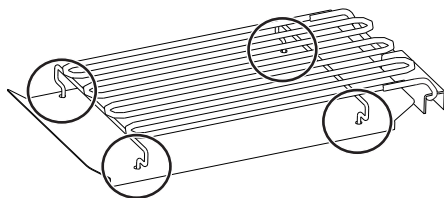
Ciągły kontakt krater z płomieniem może doprowadzić do pogorszenia stanu emalii w strefach narażonych na wysoką temperaturę. Jest to najzwyklej normalne i nie wpływa na ich funkcjonalność.

Czyszczenie osłony płyty grilla

1. Podnieść grzałkę **A** i zablokować ją za pomocą odpowiedniej blokady **B**.



2. Wyczyścić poziom i obszar poniżej z wszelkich pozostałości, plam oleju lub tłuszczu.
3. Usunąć blokadę grzałki **B** i obniżyć ją w taki sposób, aby nóżki weszły w otwory płyty.



Korony i nakładki

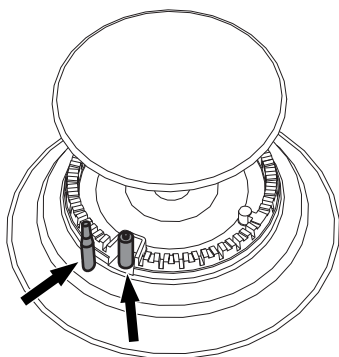
W celu wyczyszczenia można zdjąć korony i nakładki. Wymyć je w ciepłej wodzie z dodatkiem nieściernego środka czyszczącego. Dokładnie usunąć cały zaschnięty brud i poczekać, aż całkowicie wyschną. Ponownie zamontować korony upewniając się o włożeniu ich razem z nakładkami na miejsce.

Świece i termopary

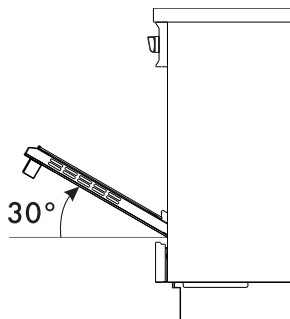
Aby prawidłowo funkcjonowały, świece zapłonowe i termopary muszą być zawsze czyste. Często je sprawdzać i, jeżeli



koniczne, czyścić wilgotną szmatką.
Ewentualny zasuszony osad można usunąć
drewnianą wykałaczką lub igłą.



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

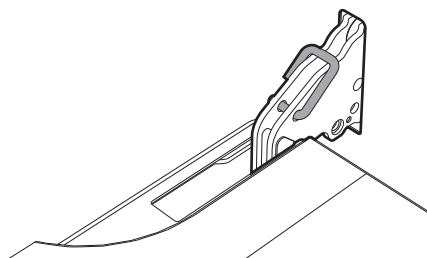


4.2 Demontaż drzwiczek

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

Aby zdjąć drzwiczki należy:

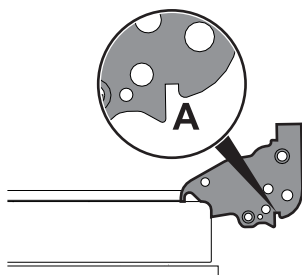
1. Otworzyć zupełnie drzwiczki i włożyć
dwa sworznie w otwory zawiasów
pokazanych na rysunku.





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 sworznie z otworów zawiasów.



4.3 Czyszczenie szklanych drzwiczek

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

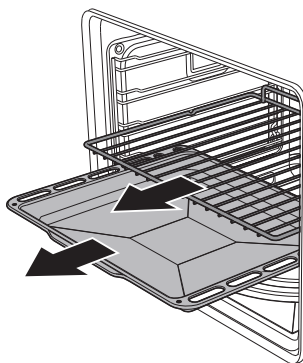


Zaleca się używanie produktów do czyszczenia sprzedawanych przez producenta.

4.4 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.

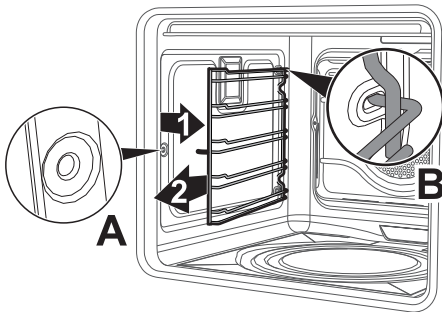


Wyjęcie ramek na ruszty/blachy

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.



Czyszczenie parowe (piekarnik parowy)



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



Niedozwolone użycie
Ryzyko uszkodzenia powierzchni

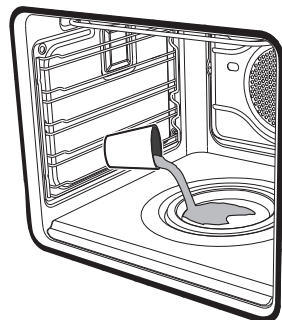
Usunąć z wnętrza piekarnika resztki jedzenia lub pozostałości pochodzące z poprzedniego pieczenia.

Przeprowadzać czyszczenie wspomagane tylko, gdy piekarnik jest zimny.

Czynności wstępne

Przed uruchomieniem funkcji Czyszczenia Parowego:

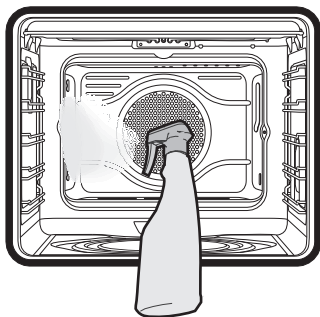
- Usunąć wszystkie akcesoria z wnętrza piekarnika. Górna ochrona może pozostać wewnątrz.
- Wlać na dno piekarnika około 40 cm³ wody. Uważać, aby nie wylała się z rowka.





Czyszczenie i konserwacja

- Za pomocą spryskiwacza rozpryskać wewnątrz piekarnika roztwór wody z płynem do naczyń. Spryskać w kierunku ścianek bocznych, do góry, na dół i w kierunku deflektora.





- Zamknąć drzwiczki.



Zaleca się spryskać maksymalnie 20 razy.

Ustawienia funkcji Czyszczenia Parowego

1. Przekręcić pokrętkę funkcji na symbol  i pokrętkę temperatury na symbol .
2. Ustawić czas trwania pieczenia na 18 minut za pomocą programatora cyfrowego.
3. Po zakończeniu cyklu Czyszczenia Parowego minutnik wyłączy elementy grzejne piekarnika i uaktywni się sygnał dźwiękowy.

Koniec cyklu Czyszczenia Parowego

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

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



Podczas czyszczenia zaleca się stosowanie gumowych rękawic.



Aby ułatwić ręczne usuwanie trudno dostępnych części można zdjąć drzwiczki.

Czyszczenie górnej części (piekarnik parowy)



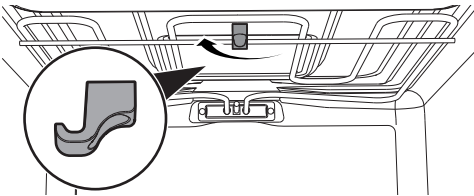
Wysoka temperatura wewnątrz komory pieczenia podczas użytkowania

Niebezpieczeństwo poparzeń

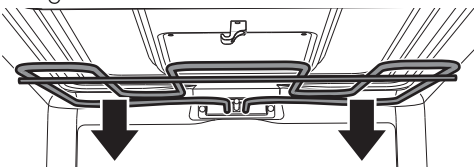
- Poniżej czynności należy wykonywać wyłącznie, gdy piekarnik jest zimny i wyłączony.

Urządzenie jest wyposażone w wahliwą grzałkę, umożliwiającą czyszczenie górnej części piekarnika.

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



2. Powoli obniżyć grzałkę, aż do jej ogranicznika.



Niedozwolone użycie
Ryzyko uszkodzenia urządzenia

- Podczas czyszczenia nie wyginać nadmiernie grzałki.

Po wyczyszczeniu umieścić grzałkę na pozycji i przekręcić ogranicznik w celu jej zaczepienia.

Czyszczenie tacki odparowywania i pokrywy (piekarnik parowy)

Zaleca się wyczyszczenie i dokładne wytarcie tacki odparowywania oraz dziurkowanej pokrywy po zakończeniu każdego pieczenia z funkcją Direct Steam. Można używać zwyczajnych produktów do czyszczenia; unikać produktów zbyt agresywnych i/lub kwasów.

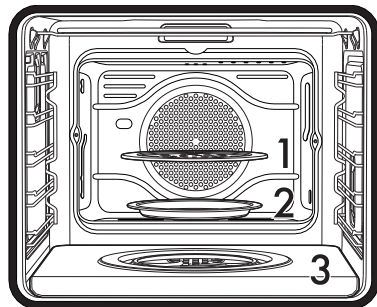
Pokrywę i tackę można myć w zmywarce do naczyń.

Jeżeli wytworzy się osad kamienny, użyć odpowiedniego detergentu do usuwania kamienia przeznaczonego do stalowych powierzchni.

Czyszczenie dolnej części (piekarnik parowy)

Po zakończeniu każdego pieczenia z funkcją Direct Steam powinno się wyczyścić i wytrzeć dolną część komory pieczenia:

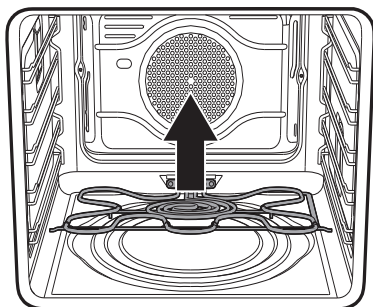
1. Wyjąć kolejno perforowaną pokrywę (1), tackę odparowywania (2) i dno (3); należy podnieść dno na kilka milimetrów, a następnie je wyjąć.





Czyszczenie i konserwacja

2. Delikatnie podnieść do góry, na kilka centymetrów, końcówkę grzałki dolnej i wyczyścić dno piekarnika.



Po wyczyszczeniu umieścić grzałkę na miejscu. Przed włożeniem wyjętych wcześniej akcesoriów poczekać na całkowite wyschnięcie komory pieczenia.

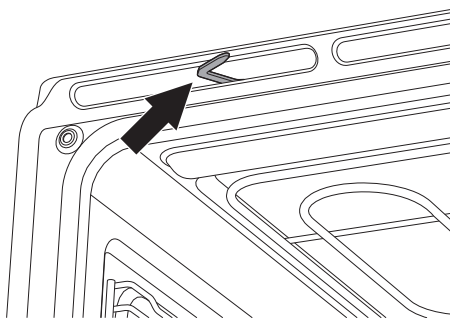
Ręczna dezaktywacja dźwigni blokującej drzwiczki (piekarnik pirolityczny)



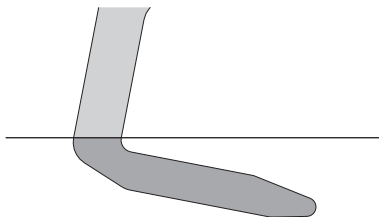
Niedozwolone użycie
Niebezpieczeństwo poparzeń

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

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



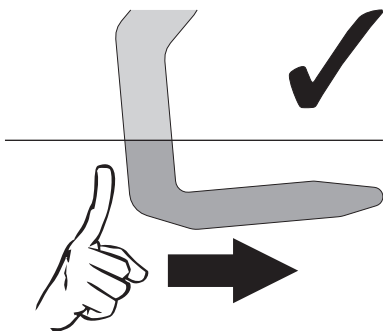
Podczas zwyczajnego czyszczenia można przez przypadek uaktywnić dźwignię blokującą drzwiczki.



dźwignia blokująca drzwiczki jest aktywna
(widok z góry)



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

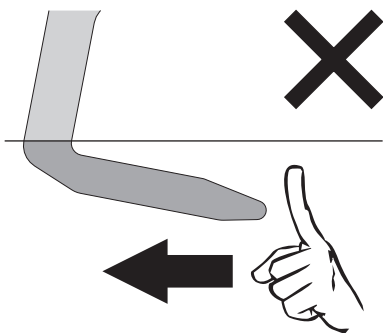


(widok z góry)

2. Delikatnie puścić dźwignię blokującą drzwiczki.

Sprężyna mechanizmu powoduje przywrócenie dźwigni blokującej drzwiczki na pozycję dezaktywacji.

Aby nie uszkodzić mechanizmu, nie należy nigdy dezaktywować dźwigni blokującej drzwiczki mocno popychając ją w lewo.



(widok z góry)

4.5 Piroliza (piekarnik pirolityczny)



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



Niedozwolone użycie
Ryzyko uszkodzenia powierzchni

- Usunąć z wnętrza komory resztki jedzenia lub pozostałości pochodzące z poprzedniego pieczenia.
- Podczas tej funkcji powierzchnie mogą osiągać wyższe temperatury niż zazwyczaj.
- Trzymać z dala od dzieci.



Czynności wstępne

Przed włączeniem pirolizy:

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



Czyszczenie i konserwacja

Ustawienie pirolizy

1. Przekręcić pokrętkę funkcji na symbol **P**.
Na wyświetlaczu automatycznie wyświetlą się symbol **A** i napis **dur** na zmianę z minimalnym czasem trwania pirolizy (2 godziny).
2. Użyć przycisków **—** lub **+** aby ustawić czas trwania cyklu czyszczenia w zakresie od minimalnie 120 minut do maksymalnie 3 godzin i 30 minut. Ustawione minuty będą wskazywane przez wewnętrzne segmenty zegara, a godziny przez odnośne migające liczby (1, 2 lub 3).



Zalecany czas trwania pirolizy:

- Mało zabrudzony: 120 minut.
- Średnio zabrudzony: 165 minut.
- Bardzo brudny: 210 minut.

3. Aby potwierdzić uruchomienie pirolizy, należy nacisnąć przycisk **🕒**.
4. Po potwierdzeniu czasu trwania pirolizy kontrolka termostatu zaczyna migać i komora urządzenia rozpoczyna nagrzewanie (około 5 sekund od ostatniej interwencji użytkownika).
5. Po 1 minucie od rozpoczęcia pirolizy drzwiczki zostaną zablokowane (włączy się kontrolka blokady drzwiczek) przez urządzenie uniemożliwiające ich otwarcie.



Po włączeniu blokady drzwiczek nie można wybrać żadnej funkcji.




6. Po zakończeniu wszystkie numery na wyświetlaczu będą migać i zostanie wyemitowany sygnał dźwiękowy wskazujący koniec cyklu automatycznej pirolizy.
7. Ustawić pokrętkę funkcji na pozycji „0”.
8. Drzwiczki pozostają zablokowane, aż do momentu, gdy temperatura wewnątrz piekarnika nie powróci do poziomu bezpieczeństwa.
9. Począć na ostudzenie piekarnika i zebrać resztki za pomocą wilgotnej szmatki z mikrofibry.

Ustawienie zaprogramowanego cyklu pirolizy

Można zaprogramować godzinę rozpoczęcia pirolizy tak samo jak inne funkcje pieczenia.

1. Ustawić czas trwania pirolizy.
2. Po wybraniu czasu trwania pirolizy (patrz „Ustawienie pirolizy”) nacisnąć przycisk **🕒** i przytrzymać do momentu pojawienia się na wyświetlaczu bieżącej godziny zsumowanej z czasem trwania ustawionym wcześniej, na przemian z napisem **End** oraz symbolami **🕒** i **A** (ostatni będzie migać).
3. Nacisnąć na przyciski **—** lub **+** w celu ustawienia godziny, o której zamierza się zakończyć cykl czyszczenia.



4. Poczekać 5 sekund lub nacisnąć przycisk , aby potwierdzić ustawione dane; w tym momencie wyłączy się symbol , a symbol  pozostanie włączony.



Podczas ustawiania pirolizy uważać, aby nie przekręcić pokrętki funkcji. W takim przypadku dane ustawione za pomocą zegara programowania zostaną wykasowane i będzie konieczne ich ponowne ustawienie.



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



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

4.6 Konserwacja nadzwyczajna



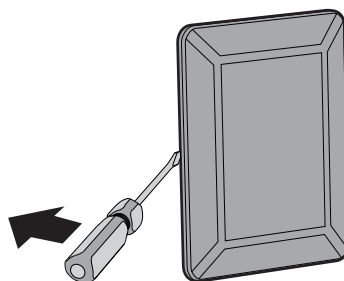
Części pod napięciem
Niebezpieczeństwo porażenia prądem

- Odłączyć piekarnik od zasilania elektrycznego.
- Użyć rękawic ochronnych.

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



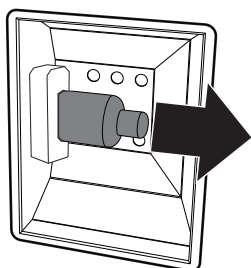
Uważać, aby nie zarysować emalii na ściance komory pieczenia.





Czyszczenie i konserwacja

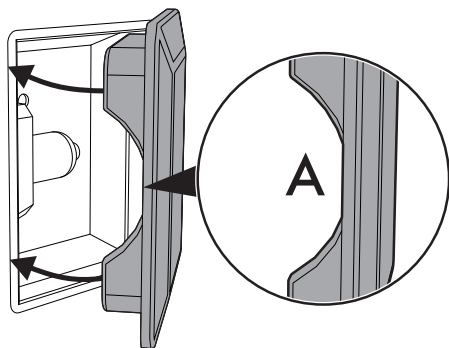
4. Wyjąć żarówkę.



Nie dotykać żarówki halogenowej palcami, użyć odpowiedniego materiału zabezpieczającego.

5. Włożyć nową żarówkę.

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



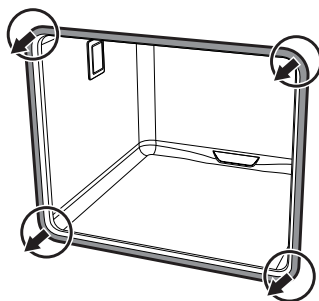
7. Nacisnąć pokrywę, aby idealnie przylegała do oprawy.

Demontaż i montaż uszczelki (piekarnik parowy)

W celu wymontowania uszczelki, należy:

Aby dokładnie wyczyścić piekarnik pomocniczy, należy wyjąć uszczelkę drzwiczek. Na 4 rogach oraz na środku znajdują się haki, które mocują je do krawędzi.

- Pociągnąć uszczelkę do zewnątrz we wszystkich punktach, aby odłączyć ją od haków.



Do czyszczenia uszczelki stosować nieścierną gąbkę i letnią wodę. Uszczelki muszą być miękkie i elastyczne.

W celu zamontowania uszczelki, należy:

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



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.
- Przewody rurowe nie mogą wchodzić w kontakt z ruchomymi częściami i nie mogą być przygniecione.
- Ustawienia dla omawianego urządzenia wskazano na etykiecie regulacji gazu.

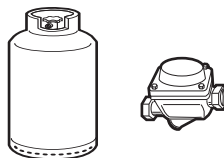
Informacje ogólne

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

W przypadku zasilania innymi rodzajami gazu, należy zapoznać się z rozdziałem „5.2 Przystosowanie do innych rodzajów gazu”. Łącznik dopływu gazu jest gwintowany 1/2" zewnętrznie (ISO 228-1).

Podłączenie do gazu płynnego

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

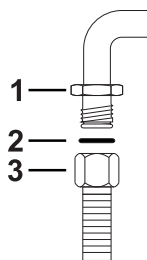


Ciśnienie zasilania musi się zgadzać z wartościami przedstawionymi w tabeli „Rodzaj gazu i Kraje”.

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 łącznik węża **3** do łącznika gazowego **1** urządzenia, zawsze nakładając uszczelkę **2** znajdującą się w wyposażeniu.

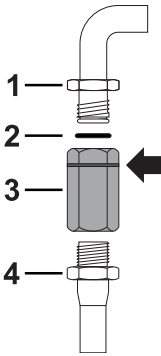




Montaż

Podłączenie za pomocą giętkiego stalowego przewodu z przyłączem bagnetowym

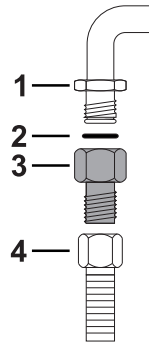
Podłączyć do sieci za pomocą stalowego giętkiego ze złączem bagnetowym, zgodnego z normą BS. 669. Nałożyć materiał izolujący na gwint przewodu gazowego **4** i dokręcić przejściówkę **3**. Dokręcić blokadę do ruchomego łącnika **1** urządzenia, zawsze nakładając uszczelkę **2** znajdującą się w wyposażeniu.



Podłączenie za pomocą giętkiego stalowego przewodu z łącznikiem stożkowym

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

Dokładnie dokręcić łącznik **3** do łącznika gazowego **1** (gwint 1/2" ISO 228-1) urządzenia, zawsze nakładając uszczelkę **2** znajdującą się w wyposażeniu. Nanieść materiał izolacyjny na gwint złącza **3**, a następnie dokręcić stalowy wąż **4** do złącza **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.



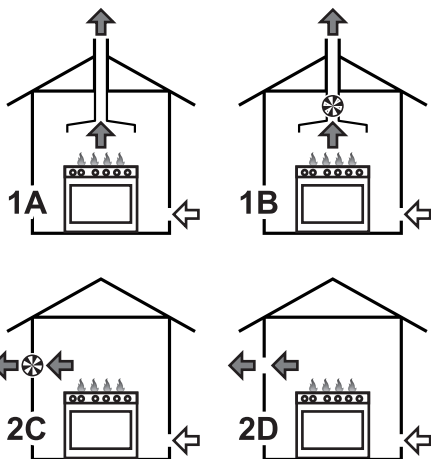
Odprowadzanie produktów ze spalania



Niniejsze urządzenie nie jest podłączone do urządzenia odprowadzającego produkty ze spalania. Musi być zainstalowane i podłączone zgodnie z obowiązującymi przepisami dotyczącymi instalacji. Należy zwrócić szczególną uwagę na odpowiednie wymogi w zakresie wentylacji.

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

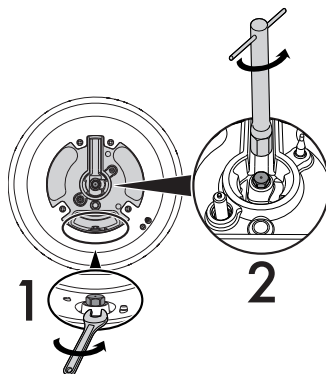
⊗ Wentylator elektryczny

5.2 Przystosowanie do innych rodzajów gazu

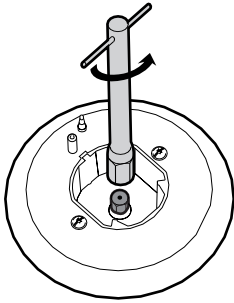
W przypadku podłączenia do innego rodzaju gazu, należy wymienić dysze palników i wyregulować minimalny płomień na kurkach gazowych.

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”).



- 1 Dysza zewnętrzna - 2 Dysza wewnętrzna

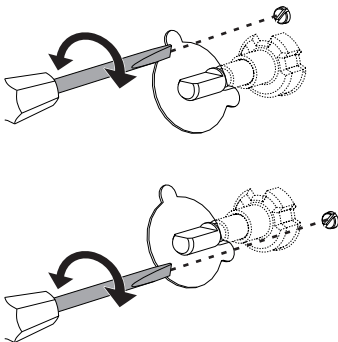


3. Prawidłowo umieścić palniki w odpowiednich gniazdach.

Regulacja minimum dla gazu ziemnego lub mieszkiego

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
1 Gaz Ziemny G20													
G20 20 mbar	•	•		•	•		•	•	•	•	•	•	
G20/25 20/25 mbar			•										
2 Gaz Ziemny G20													
G20 25 mbar													•
3 Gaz Ziemny G25													
G25 25 mbar						•							
G25.3 25 mbar						•							
4 Gaz Ziemny G25.1													
G25.1 25 mbar													•
5 Gaz Ziemny G25													
G25 20 mbar				•									
6 Gaz Ziemny G2.350													
G2.350 13 mbar												•	
7 Gaz Płynny G30/31													
G30/31 28/37 mbar		•	•				•			•			
G30/31 30/37 mbar	•							•					
G30/31 30/30 mbar						•			•		•		
8 Gaz Płynny G30/31													
G30/31 37 mbar												•	
9 Gaz Płynny G30/31													
G30/31 50 mbar				•	•								
10 Gaz Miejski G110													
G110 8 mbar	•								•		•		

PL



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



Tabele danych palników i dysz

1 Gaz ziemny G20 - 20 mbar	SR	R	UR2 wew.	UR2 zewn.
Znamionowa moc cieplna (kW)	1.80	3.0	0.9	3.30
Średnica dyszy (1/100 mm)	97	120	70	128
Wstępna komora (wskazana na dyszy)	Z	H9	H1	F3
Moc ograniczona (W)	500	800	400	1200
2 Gaz ziemny G20 - 25 mbar	SR	R	UR2 wew.	UR2 zewn.
Znamionowa moc cieplna (kW)	1.80	3.0	0.8	3.4
Średnica dyszy (1/100 mm)	94	110	65	130
Wstępna komora (wskazana na dyszy)	Z	H8	H1	H3
Moc ograniczona (W)	500	800	400	1200
3 Gaz ziemny G25/G25.3 - 25 mbar	SR	R	UR2 wew.	UR2 zewn.
Znamionowa moc cieplna (kW)	1.80	3.0	0.90	3.30
Średnica dyszy (1/100 mm)	94	121	68	128
Wstępna komora (wskazana na dyszy)	Y	F2	F1	F2
Moc ograniczona (W)	500	800	400	1200
4 Gaz ziemny G25.1 - 25 mbar	SR	R	UR2 wew.	UR2 zewn.
Znamionowa moc cieplna (kW)	1.80	3.0	0.90	3.30
Średnica dyszy (1/100 mm)	100	134	72	136
Wstępna komora (wskazana na dyszy)	Y	F3	H1	F3
Moc ograniczona (W)	500	800	400	1200
5 Gaz ziemny G25 - 20 mbar	SR	R	UR2 wew.	UR2 zewn.
Znamionowa moc cieplna (kW)	1.80	3.0	0.90	3.30
Średnica dyszy (1/100 mm)	100	134	72	138
Wstępna komora (wskazana na dyszy)	Y	F3	F1	F3
Moc ograniczona (W)	500	800	400	1200
6 Gaz ziemny G2.350 - 13 mbar	SR	R	UR2 wew.	UR2 zewn.
Znamionowa moc cieplna (kW)	1.80	2.90	0.90	3.30
Średnica dyszy (1/100 mm)	120	165	91	180
Wstępna komora (wskazana na dyszy)	Y	F3	Y	H4
Moc ograniczona (W)	500	800	400	1200

Montaż



7 Gaz Płynny G30/G31 - 30/37 mbar	SR	R	UR2 wew.	UR2 zewn.
Znamionowa moc cieplna (kW)	1.80	3.0	0.90	3.30
Średnica dyszy (1/100 mm)	65	85	44	91
Wstępna komora (wskazana na dyszy)	-	-	-	-
Moc ograniczona (W)	500	800	400	1300
Moc znamionowa G30 (g/h)	131	218	65	240
Moc znamionowa G31 (g/h)	129	214	64	236
8 Gaz płynny G30/31 - 37 mbar	SR	R	UR2 wew.	UR2 zewn.
Znamionowa moc cieplna (kW)	1.90	3.0	0.80	3.30
Średnica dyszy (1/100 mm)	65	81	42	88
Wstępna komora (wskazana na dyszy)	-	-	-	-
Moc ograniczona (W)	550	900	450	1500
Moc znamionowa G30 (g/h)	138	218	58	240
Moc znamionowa G31 (g/h)	136	214	57	236
9 Gaz płynny G30/31 - 50 mbar	SR	R	UR2 wew.	UR2 zewn.
Znamionowa moc cieplna (kW)	1.80	3.0	1.0	3.30
Średnica dyszy (1/100 mm)	58	74	43	73
Wstępna komora (wskazana na dyszy)	M	Z	H2	S1
Moc ograniczona (W)	500	1000	400	1500
Moc znamionowa G30 (g/h)	131	218	73	240
Moc znamionowa G31 (g/h)	129	214	71	236
10 Gaz miejski G110 - 8 mbar	SR	R	UR2 wew.	UR2 zewn.
Znamionowa moc cieplna (kW)	1.80	2.80	1.0	3.20
Średnica dyszy (1/100 mm)	185	260	145	300
Wstępna komora (wskazana na dyszy)	/2	/3	0040	0190
Moc ograniczona (W)	500	800	400	1000

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



Montaż

5.3 Ustawienie



Ciężkie urządzenie
Niebezpieczeństwo obrażeń w wyniku zgniecenia

- 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

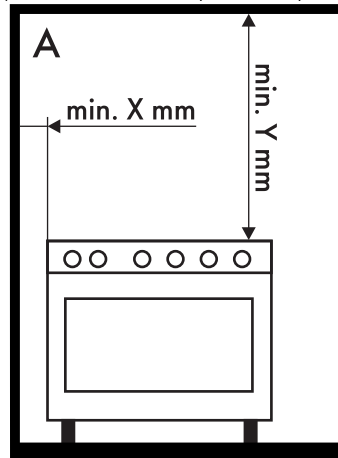
- Okleiny, spoiwa lub powłoki z tworzyw sztucznych na meblach przylegających do urządzenia powinny być odporne na wysoką temperaturę (nie niższa niż 90°C).

Niniejsze urządzenie może być zamontowane przy ścianie, która wznosi się ponad blat roboczy, w minimalnej odległości **X** mm, jak pokazano na rysunkach „**A**” i „**B**” odnoszących się do klas instalacji.

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

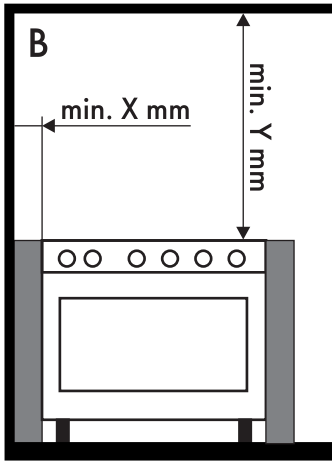
X	300 mm
Y	750 mm

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

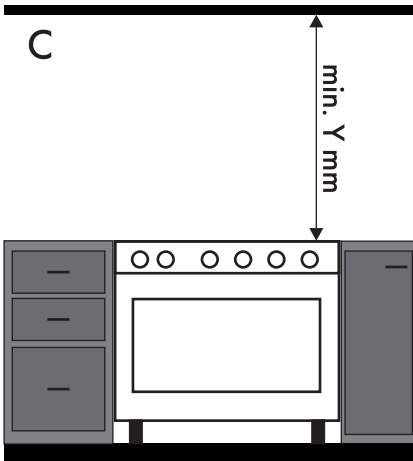


A - Klasa 1

(Urządzenie niezabudowane)

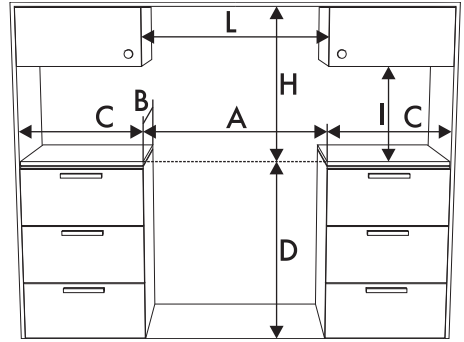


B - Klasa 2 podklasa 1
(Urządzenie zabudowane)



C - Klasa 2 podklasa 1
(Urządzenie zabudowane)

Gabaryty urządzenia



A	1 200 mm
B	600 mm
C¹	min. 300 mm
D	900 mm
H	750 mm
I	450 mm
L²	800 mm

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

² Minimalna szerokość szafki (=A)

* Gdyby nad płytą kuchenną miał zostać zainstalowany okap kuchenny, należy zapoznać się z jego instrukcją i zachować odpowiednią odległość.



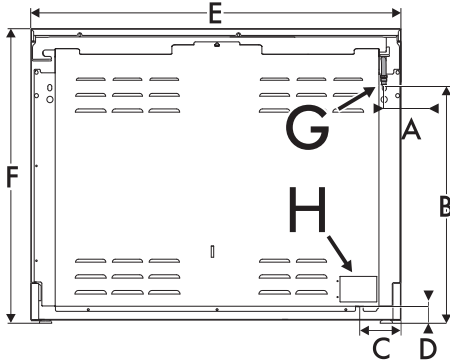
Urządzenie musi zainstalować wykwalifikowany technik, zgodnie z obowiązującymi przepisami.



Montaż

Wymiary urządzenia: pozycja przyłączy gazowych i elektrycznych

Położenie połączeń gazowych i elektrycznych (wielkości wyrażone w mm).



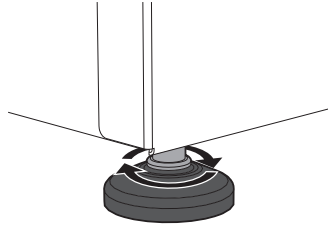
A	56
B (maks.)	770
B (min.)	744
C	135
D	55
E	1200
F (min.)	894
F (maks.)	920

G = przyłącze gazowe

H = przyłącze elektryczne

Ustawienie i wypoziomowanie urządzenia

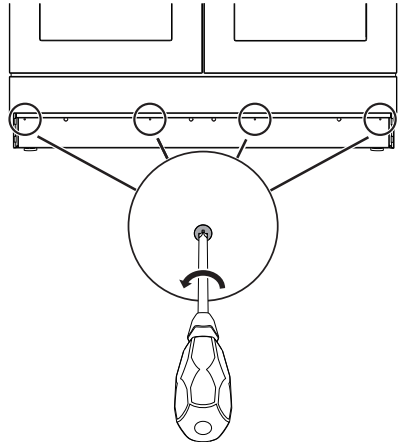
Po podłączeniu elektrycznym i/lub gazowym, aby uzyskać większą stabilność konieczne jest prawidłowe wypoziomowanie urządzenia na posadzce; dokręcić lub odkręcić nóżkę w dolnej części, aż do wypoziomowania i ustabilizowania urządzenia na posadzce.



Montaż przedniego cokołu

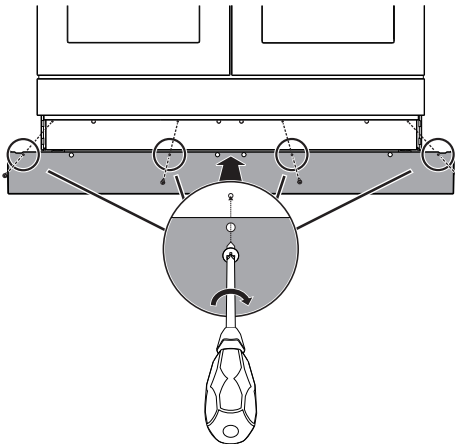
Przedni cokół należy zawsze prawidłowo ustawić i przymocować do urządzenia.

1. Za pomocą śrubokręta odkręcić śruby pod drzwiczkami schowków.





2. Ustawić cokół przedni, dopasowując otwory pod śruby do otworów w urządzeniu.

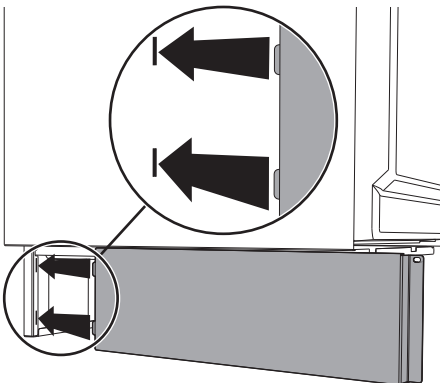


3. Umocować cokół przedni za pomocą wykręconych wcześniej śrub.

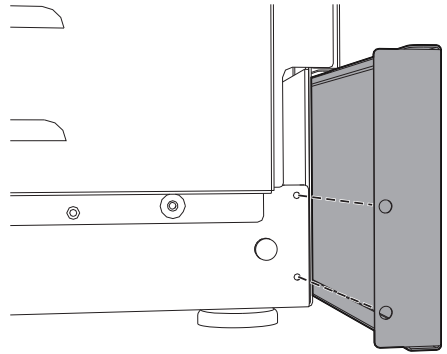
Montaż cokołów bocznych

Po zainstalowaniu przedniego cokołu należy zainstalować cokoły boczne.

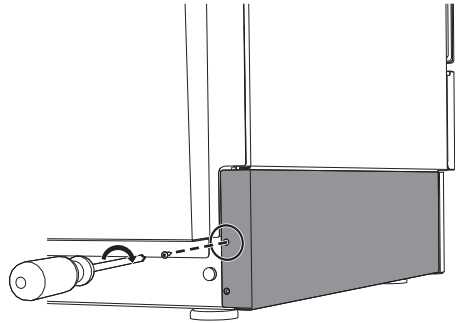
1. Ustawić cokoły boczne obok cokołu przedniego.
2. Włożyć zaczepy do szczelin umieszczonych za bokami przedniego cokołu.



3. Wyrównać otwory tylne cokołów bocznych z otworami w podstawie urządzenia.



4. Umocować cokoły boczne za pomocą śruby.



5. Upewnić się o umocowaniu obu cokołów, powtarzając opisane czynności.

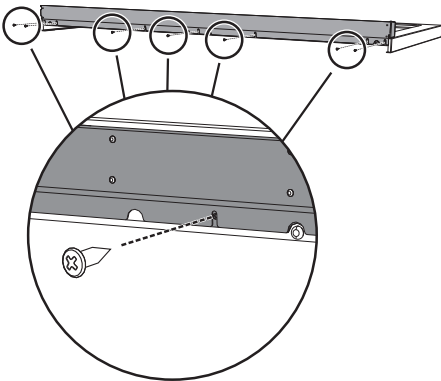


Montaż panelu

i 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 z otworami pod śruby mocujące.
2. Przymocować panel do płyty za pomocą śrub mocujących.



5.4 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 dokręcenia 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.

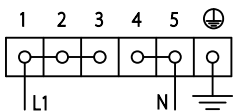
Nie wolno zdejmować tabliczki znamionowej.

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



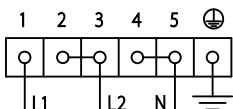
Urządzenie może funkcjonować:

- **220-240 V 1N~**



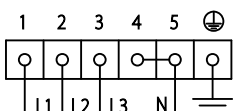
Kabel **trójżyłowy 3 x 6 mm²**.

- **380-415 V 2N~**



Kabel **czterżyłowy 4 x 2,5 mm²**.

- **380-415 V 3N~**



Kabel **pięćżyłowy 5 x 2,5 mm²**.

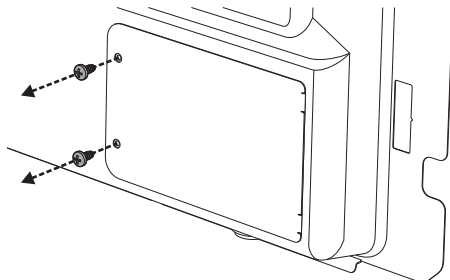
i Wskazane wartości dotyczą wewnętrznego przekroju kabla.

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

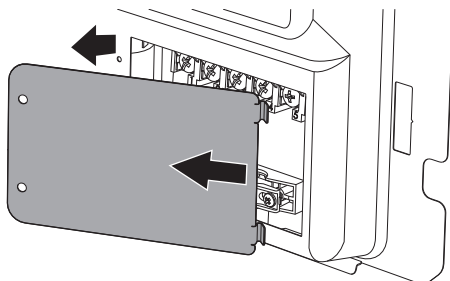
Dostęp do listwy zaciskowej

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

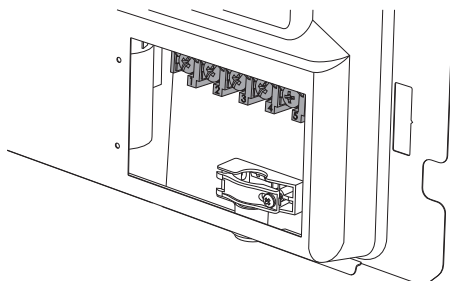
1. Wyjąć śruby mocujące drzwiczki do tylnej osłony.



2. Lekko obrócić drzwiczki i wyjąć je z gniazda.



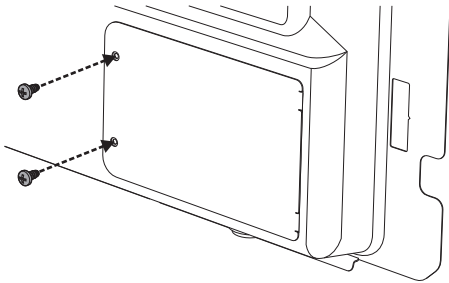
3. Zainstalować kabel zasilający.





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

Dostarczyć na linii zasilania urządzenie, które zapewni odłączenie od sieci omnipolarnej, z odległością otwarcia styków umożliwiającą całkowite odłączenie w warunkach kategorii przepięciowej III, zgodnie z wymogami instalacyjnymi.

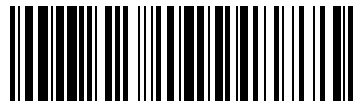
Wyłącznik omnipolarny powinien być łatwo dostępny i znajdować się w pobliżu urządzenia.

Próba techniczna

Po dokonaniu montażu przeprowadzić krótką próbę techniczną. W przypadku niefunkcjonowania, po upewnieniu się o prawidłowym wykonaniu instrukcji, odłączyć urządzenie od sieci elektrycznej i skonsultować się z Serwisem Technicznym.

5.5 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 łącznika. Istnieje ryzyko uszkodzenia takiej części urządzenia, co może unieważnić gwarancję producenta.
- Na wszystkich połączeniach, użyć wody z mydłem, w celu sprawdzenia ewentualnych wycieków gazu. **NIE** używać wolnego ognia do wykrywania wycieków.
- Pojedynczo i równocześnie włączyć wszystkie palniki w celu zagwarantowania prawidłowego funkcjonowania zaworu gazowego, palnika i zapłonu.
- Przekręcić 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.



914778120/E