

Spis treści

1 Ostrzeżenia	436
1.1 Ogólne zalecenia dotyczące bezpieczeństwa	436
1.2 Odpowiedzialność producenta	440
1.3 Przeznaczenie urządzenia	441
1.4 Tabliczka znamionowa	441
1.5 Instrukcja obsługi	441
1.6 Utylizacja	441
1.7 Jak czytać instrukcje obsługi	442
1.8 Oszczędność energii	443
2 Opis	444
2.1 Opis ogólny	444
2.2 Płyta kuchenna	445
2.3 Panel sterowania	445
2.4 Pozostałe części	446
2.5 Dostępne akcesoria	447
3 Użytkowanie	449
3.1 Użytkowanie akcesoriów	451
3.2 Użytkowanie płyty	451
3.3 Użytkowanie schowka	452
3.4 Użytkowanie piekarników	453
3.5 Zegar programowania	457
4 Czyszczenie i konserwacja	463
4.1 Czyszczenie powierzchni	463
4.2 Czyszczenie płyty	464
4.3 Czyszczenie drzwiczek	465
4.4 Czyszczenie komór urządzenia	467
4.5 Czyszczenie parowe	468
4.6 Konserwacja nadzwyczajna	470
5 Montaż	472
5.1 Podłączenie do gazu	472
5.2 Przystosowanie do innych rodzajów gazu	475
5.3 Ustawienie	480
5.4 Podłączenie elektryczne	485
5.5 Instrukcje dla montażysty	487

TŁUMACZENIE ORYGINALNEJ INSTRUKCJI

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. Trzymać urządzenie z dala od dzieci.
- Podczas przekręcania żywności w komorze pieczenia należy chronić ręce zakładając rękawice termiczne.
- Nie należy nigdy próbować gasić płomienia lub pożaru wodą; wyłączyć urządzenie i nakryć płomień pokrywą lub ognioodporną narzutą.
- Urządzenie może być używane przez dzieci powyżej 8. roku życia oraz osoby o ograniczonych zdolnościach psychofizycznych lub nieposiadające odpowiedniego doświadczenia lub wiedzy, o ile pozostają one pod nadzorem lub zostały poinstruowane w zakresie bezpiecznego użytkowania urządzenia i związanych z nim potencjalnych zagrożeń.
- Urządzenie nie służy do zabawy.
- Dzieci poniżej 8 roku życia nie powinny przebywać w pobliżu urządzenia bez stałej opieki osoby dorosłej.
- Nie pozwolić dzieciom poniżej 8 roku życia na zbliżanie się do funkcjonującego urządzenia.
- Czynności związane z czyszczeniem i konserwacją nie powinny być wykonywane przez dzieci bez nadzoru.
- Upewnić się, że korony znajdują się na swoim miejscu oraz posiadają nakładki.
- Pamiętać, że strefy grzewcze nagrzewają się bardzo szybko. Nie podgrzewać pustych garnków. Niebezpieczeństwo przegrzania.
- Należy stale nadzorować proces gotowania. Proces krótkiego pieczenia należy stale nadzorować.
- W przypadku podgrzania tłuszczu i olej mogą się zapalić. Podczas przygotowywania posiłków z użyciem oleju lub tłuszczu zaleca się pozostanie w kuchni. Jeżeli tłuszcz lub olej zapala się nie gasić ognia wodą. Przykryć garnek pokrywą i wyłączyć strefę grzewczą.
- Podczas gotowania nie kłaść na powierzchni grzewczej metalowych przedmiotów, takich jak naczynia lub sztuce, ponieważ mogłyby się nagrzać.
- Nie należy wkładać ostro zakończonych metalowych przedmiotów (sztuce lub przyrządy) do szczelin urządzenia.
- Nie wlewać wody bezpośrednio na bardzo gorące blachy.



- Podczas pieczenia, drzwiczki piekarnika muszą być zamknięte.
- Przy sprawdzeniu potrawy lub pod koniec pieczenia otworzyć drzwiczki na 5 cm na kilka sekund, aby uwolnić parę, a następnie całkowicie otworzyć drzwiczki.
- Nie otwierać schowka (jeżeli obecny), gdy piekarnik jest włączony i jeszcze gorący.
- Przedmioty w schowku mogą być bardzo gorące po korzystaniu z piekarnika.
- Po zakończeniu użytkowania wyłączyć urządzenie.
- Nigdy nie ciągnąć za przewód, aby wyjąć wtyczkę.
- **NIE UŻYWAĆ LUB PRZECHOWYWAĆ MATERIAŁÓW ŁATWOPALNYCH W SCHOWKU (JEŻELI WYSTĘPUJE) LUB W POBLIŻU URZĄDZENIA.**
- **W POBLIŻU FUNKCJONUJĄCEGO URZĄDZENIA NIE WOLNO UŻYWAĆ PUSZEK SPRAY.**
- **NIE WPROWADZAĆ ZMIAN W URZĄDZENIU.**
- Przed jakąkolwiek interwencją na urządzeniu (montaż, konserwacja, ustawienie lub przesunięcie) zawsze należy wyposażyć się w odpowiednie środki ochrony indywidualnej.
- Przed każdą czynnością na urządzeniu odłączyć główne zasilanie elektryczne.
- Montaż i naprawy powinny być wykonywane przez wykwalifikowany personel, zgodnie z obowiązującymi przepisami.
- Nigdy nie próbować naprawiać urządzenia samodzielnie lub bez pomocy wykwalifikowanego technika.
- W celu zapobiegania wszelkim niebezpieczeństwom, jeśli przewód zasilania elektrycznego jest uszkodzony, należy natychmiast skontaktować się z serwisem technicznym, który dokona jego wymiany.

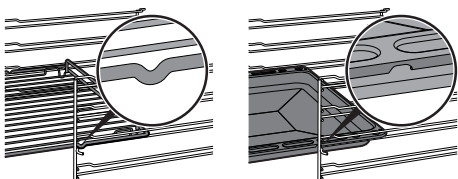
Uszkodzenie urządzenia

- Nie stosować agresywnych detergentów o działaniu ściernym lub ostrych metalowych skrobaków do czyszczenia szklanych drzwiczek piekarnika, ponieważ mogą porysować powierzchnię i spowodować pęknięcie szkła.
- Ewentualnie używać drewnianych lub plastikowych narzędzi.
- Nie stosować strumieni pary do czyszczenia urządzenia.
- Nie zatykać otworów, szczelin wentylacyjnych i odprowadzających ciepło.



Ostrzeżenia

- Nie siadać na urządzeniu.
- Ruszty i blachy powinny być wkładane w boczne prowadnice, aż do całkowitego zatrzymania. Mechaniczne blokady bezpieczeństwa, które zapobiegają ich wyjęciu, powinny być odwrócone do dołu, w kierunku tylnej części piekarnika.



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

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



- Nie kłaść pustych garnków i patelni na włączonych strefach grzewczych.
- Nie stosować materiałów chropowatych, ściernych ani ostrych metalowych skrobaków.
- Nie stosować produktów czyszczących zawierających chlor, amoniak lub wybielacze na częściach stalowych lub wykończonych powłoką metalową (np. anodowane, niklowane, chromowane).
- Nie myć w zmywarce zdejmowanych części takich jak kratki, korony i nakładki.
- Nie używać otwartych drzwiczek jako dźwigni do ustawienia urządzenia w meblu.
- Nie wywierać zbyt dużego nacisku na otwarte drzwiczki.
- Nie stosować klamki do podnoszenia lub przenoszenia urządzenia.

Montaż

- **NINIEJSZEGO URZĄDZENIA NIE MOŻNA MONTOWAĆ NA ŁODZIACH I W PRZYCZEPACH KEMPINGOWYCH.**
- niniejszego urządzenia nie można montować na żadnej podstawie.
- Z pomocą drugiej osoby umieścić urządzenie w meblu.
- Aby uniknąć przegrzania urządzenia, nie wolno go instalować za ozdobnymi drzwiczkami lub panelem.
- Przed rozpoczęciem instalacji należy upewnić się, że lokalne warunki dystrybucji (rodzaj i ciśnienie gazu) oraz regulacja urządzenia są kompatybilne.
- Niniejsze urządzenie nie jest podłączone do systemu odprowadzającego produkty spalania. Należy je zainstalować i podłączyć zgodnie z obowiązującymi wymogami instalacyjnymi. Należy zwrócić szczególną uwagę na zalecenia dotyczące wentylacji.



Ostrzeżenia

- Ustawienia dla omawianego urządzenia wskazano na etykiecie regulacji gazu.
- Podłączenie gazowe powinno być wykonane przez wykwalifikowany personel.
- Przy podłączeniu za pomocą giętkiego przewodu długość instalacji nie może przekraczać 2 metrów w przypadku giętkich stalowych przewodów oraz 1,5 metra w przypadku gumowego węża.
- Przewody rurowe nie mogą wchodzić w kontakt z ruchomymi częściami i nie mogą być przygniecione.
- Gdzie wymagane, wyregulować ciśnienie zgodnie z obowiązującymi przepisami.
- Po każdej interwencji sprawdzić moment dokręcenia przyłączy gazowych; musi się zawierać w przedziale od 10 Nm do 15 Nm.
- Po zamontowaniu sprawdzić ewentualne wycieki za pomocą wody z mydłem, nigdy nie stosować ognia.
- Podłączenie elektryczne powinno być wykonane przez autoryzowany personel techniczny.
- Należy obowiązkowo wykonać uziemienie, zgodnie z normami bezpieczeństwa dotyczącymi instalacji elektrycznych.
- Używać przewodów odpornych na temperaturę co najmniej 90 °C.
- Moment dokręcenia śrub przewodów zasilających listwy zaciskowej powinien wynosić 1,5 - 2 Nm.

Informacje na temat omawianego urządzenia

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

1.2 Odpowiedzialność producenta

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

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



- używania nieoryginalnych części zamiennych.

1.3 Przeznaczenie urządzenia

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

1.4 Tabliczka znamionowa

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

1.5 Instrukcja obsługi

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

Przed użyciem urządzenia należy uważnie przeczytać niniejszą instrukcję obsługi.

1.6 Utylizacja



Niniejsze urządzenie jest zgodne z dyrektywą europejską WEEE (2012/19/UE), dlatego po zakończeniu jego eksploatacji nie należy go wyrzucać wraz z innymi odpadami. Urządzenie nie zawiera substancji w ilości niebezpiecznej dla zdrowia i środowiska, zgodnie z obowiązującymi dyrektywami europejskimi.

Aby dokonać utylizacji urządzenia należy:

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



Napięcie elektryczne Niebezpieczeństwo porażenia prądem

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



Ostrzeżenia

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

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

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



Opakowania z tworzyw sztucznych Niebezpieczeństwo uduszenia się

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

1.7 Jak czytać instrukcje obsługi

W instrukcji zastosowano następujące symbole ułatwiające czytanie:

Ostrzeżenia



Ogólne informacje dotyczące instrukcji, bezpieczeństwa i końcowej utylizacji.

Opis



Opis urządzenia i akcesoriów.

Użytkowanie



Informacje o użytkowaniu urządzenia i akcesoriów.

Czyszczenie i konserwacja



Informacje dotyczące prawidłowego czyszczenia i konserwacji urządzenia.

Montaż



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



Ostrzeżenia dotyczące bezpieczeństwa



Informacja



Porada

1. Sekwencja instrukcji obsługi.

- Pojedyncza instrukcja obsługi.



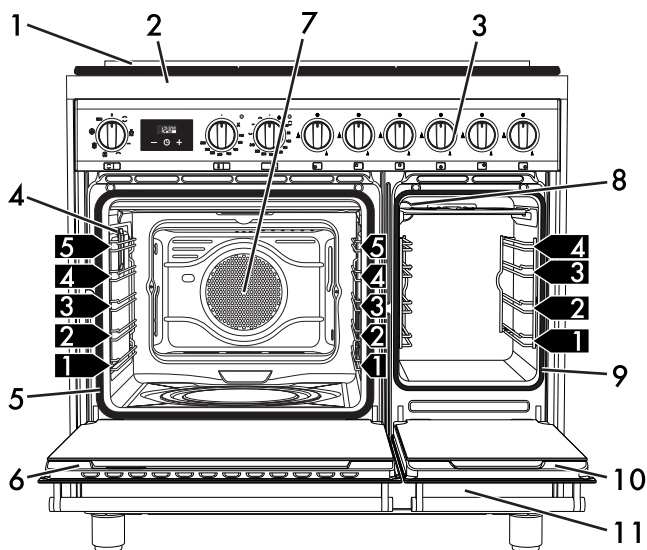
1.8 Oszczędność energii

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



2 Opis

2.1 Opis ogólny



1 Panel

2 Płyta kuchenna

3 Panel sterowania

4 Lampka piekarnika głównego

5 Uszczelka piekarnika głównego

6 Drzwiczki piekarnika głównego

7 Wentylator piekarnika głównego

8 Lampka piekarnika pomocniczego

9 Uszczelka piekarnika pomocniczego

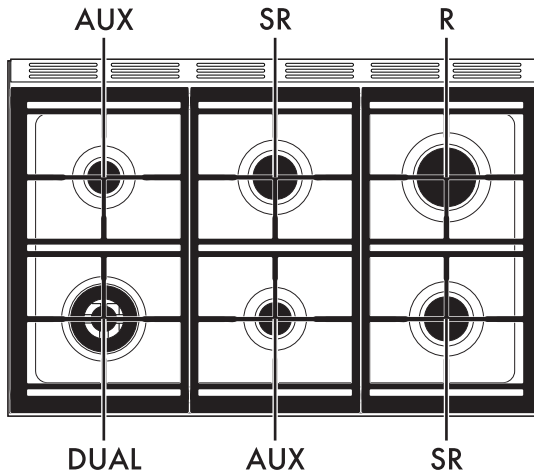
10 Drzwiczki piekarnika pomocniczego

11 Schowek

1,2,3 → Ramki na ruszty/blachy



2.2 Płyta kuchenna



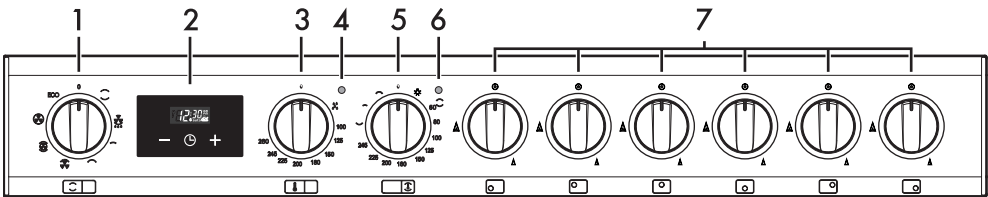
AUX = Palnik Pomocniczy

SR = Palnik Pół-szybki

R = Palnik Szybki

DUAL = Palnik Ultraszybki

2.3 Panel sterowania



1 Pokrętko funkcji piekarnika głównego

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

2 Zegar programowania

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

3 Pokrętko temperatury piekarnika głównego

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

4 Kontrolka piekarnika głównego

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



Opis

5 Pokrętko temperatury/funkcji piekarnika pomocniczego

Włącza oświetlenie w piekarniku lub uruchamia grzałki grilla i grzałkę dolną w zakresie temperatury od około minimum 50°C do maksimum 245°C.





W przypadku temperatury maksymalnej można również wybrać pewne funkcje dostosowane do określonych sposobów pieczenia.

6 Kontrolka piekarnika pomocniczego

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.

7 pokręteł palników płyty kuchennej

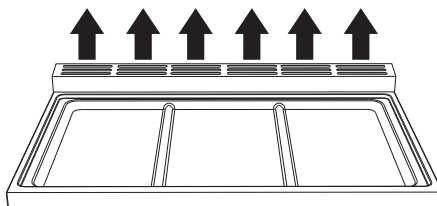
Służą do włączania i regulowania palników płyty. Aby włączyć dane palniki wcisnąć i przekręcić pokrętko w lewo na wartość . Przekręcać pokrętko w zakresie od maksimum  do minimum , aby wyregulować płomień. Przywrócić pokrętko na pozycję , aby wyłączyć palniki.

2.4 Pozostałe części

Poziomy

Urządzenie posiada poziomy do umieszczania na nich blach i rusztów na różnych wysokościach. Wysokości wprowadzania zostały ustalone od dołu do góry (patrz 2.1 Opis ogólny).

Wentylator chłodzenia



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



Nie zatykać otworów, szczelin wentylacyjnych i odprowadzających ciepło.

Oświetlenie wewnętrzne

Wewnętrzne oświetlenie urządzenia włącza się:


(piekarnik główny)

- po otwarciu drzwiczek;
- po wybraniu jakiegokolwiek funkcji z wyjątkiem funkcji **ECO**.



Gdy drzwiczki są otwarte nie można wyłączyć wewnętrznego oświetlenia.

(piekarnik pomocniczy)

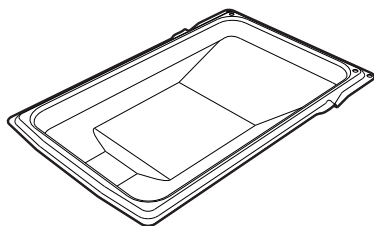
- gdy pokrętko temperatury/funkcji piekarnika pomocniczego zostanie ustawione na symbolu  lub na jakiegokolwiek funkcji.



2.5 Dostępne akcesoria

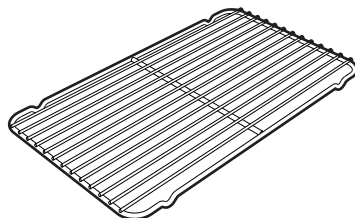
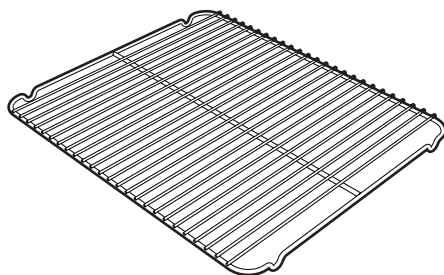
i Akcesoria, które mają styczność z żywnością są wykonane z odpowiednich materiałów, zgodnych z obowiązującymi normami.

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

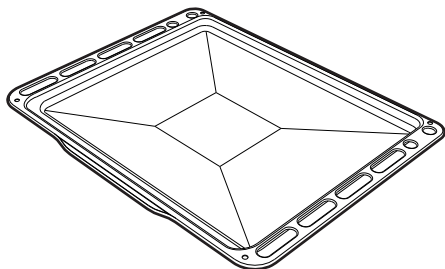


Do gromadzenia tłuszczu wydzielającego się z produktów umieszczonych na górnym ruszcie i pieczenia tortów, pizzy i ciast.

Ruszt do blachy

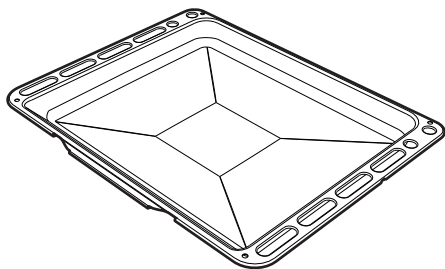


Blacha



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

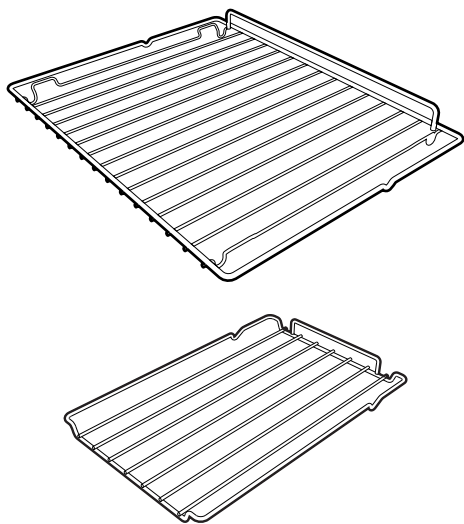
Głęboka blacha



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

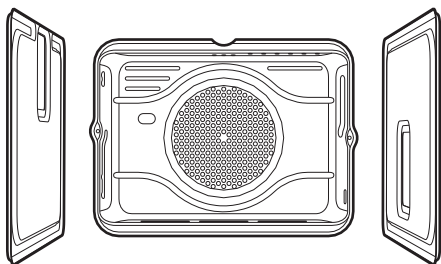


Ruszt



Do podtrzymywania naczyń z pieczoną potrawą.

Panele samoczyszczące



Pochłaniające niewielkie resztki tłuszczu.



3 Użytkowanie



Wysoka temperatura wewnątrz komory pieczenia podczas użytkowania

Niebezpieczeństwo poparzeń

- Podczas pieczenia, drzwiczki piekarnika muszą być zamknięte.
- Podczas przekręcania żywności 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 piekarnika.
- Przy sprawdzeniu potrawy lub pod koniec pieczenia otworzyć drzwiczki na 5 cm na kilka sekund, aby uwolnić parę, a następnie całkowicie otworzyć drzwiczki.



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

Niebezpieczeństwo poparzeń

- Nie otwierać schowka, gdy urządzenie jest uruchomione i jeszcze gorące.
- Przedmioty znajdujące się w schowku mogą być bardzo gorące po użyciu urządzenia.
- Nie wkładać do niego materiałów łatwopalnych, szmatek i papieru.



Niedozwolone użycie Ryzyko uszkodzenia powierzchni

- Nie przykrywać dna komory urządzenia folią aluminiową lub cynfolią.
- W przypadku przygotowywania potrawy w papierze do pieczenia, należy umieścić go tak, aby nie zakłócał cyrkulacji gorącego powietrza wewnątrz komory pieczenia.
- Nie kłaść garnków lub blach bezpośrednio na dnie komory pieczenia.
- Nie kłaść garnków ani blach bezpośrednio na środkowej szybce otwartych drzwiczek.
- Nie wlewać wody bezpośrednio na bardzo gorące blachy.
- Garnki i patelnie grillowe należy umieścić wewnątrz obwodu płyty kuchennej.
- Dno wszystkich garnków musi być płaskie i gładkie.
- W przypadku przelania lub wylania usunąć płyn z płyty kuchennej.



Użytkowanie



Wysoka temperatura wewnątrz schowka

Niebezpieczeństwo pożaru lub wybuchu

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

Wyciek gazu może doprowadzić do wybuchu.

W razie wyczucia zapachu gazu lub pojawienia się usterek na instalacji gazowej:

- Natychmiast zamknąć dopływ gazu lub zawór butli gazowej.
- Natychmiast zgasić każdy wolny płomień i papierosy.
- Nie włączać wyłączników prądu lub urządzeń i nie wyjmować wtyczek z gniazdek. Nie używać telefonów lub telefonów komórkowych wewnątrz budynku.
- Otworzyć okna i wywietrzyć pomieszczenie.
- Wezwać serwis techniczny lub dostawcę gazu.

Nieprawidłowe funkcjonowanie

Każdy z poniższych warunków należy uznać za nieprawidłowe funkcjonowanie, które wymaga interwencji:

- Zżółknięcie płyty palnika.
- Uszkodzenie naczyń i narzędzi kuchennych.
- Nieprawidłowe włączenie palników.
- Trudności w utrzymaniu włączenia palników.
- Wyłączanie się palników podczas funkcjonowania.
- Trudności w przekręceniu zaworów gazowych.

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

Pierwsze użycie

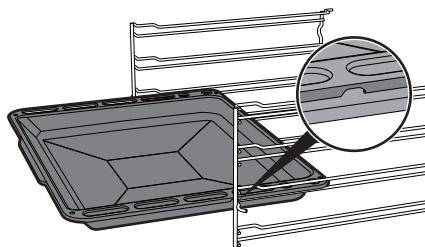
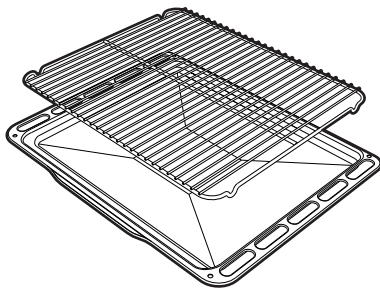
1. Usunąć ewentualną folię ochronną znajdującą się na zewnątrz lub wewnątrz urządzenia lub akcesoriów.
2. Usunąć ewentualne etykiety (za wyjątkiem tabliczki z danymi technicznymi) z akcesoriów i komór pieczenia.
3. Wyjąć i umyć wszystkie akcesoria urządzenia (patrz 4 Czyszczenie i konserwacja).
4. Rozgrzać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



3.1 Użytkowanie akcesoriów

Ruszt do blachy

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



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

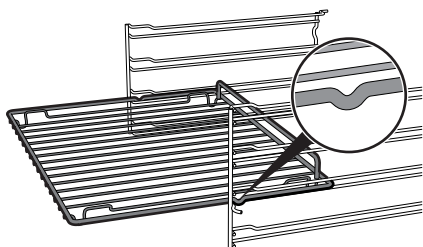


Przed pierwszym użyciem wyczyścić blachy, w celu usunięcia pozostałości z produkcji.

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.



3.2 Użytkowanie płyty

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


Urządzenie jest wyposażone w elektroniczny zapłon. Wystarczy wcisnąć i przekręcić pokrętkę w kierunku przeciwnym do kierunku ruchu wskazówek zegara, na symbol maksymalnego płomienia, dopóki się nie zapali. Jeżeli palnik nie zapali się w ciągu pierwszych 15 sekund, przekręcić pokrętkę na  i ponowić próbę po upływie przynajmniej 60 sekund. Po włączeniu przytrzymać pokrętkę przez kilka sekund, aby termopara rozgrzała się. W momencie puszczenia pokrętki palnik może zgasnąć: oznacza to, że termopara jeszcze się nie rozgrzała.



Użytkowanie

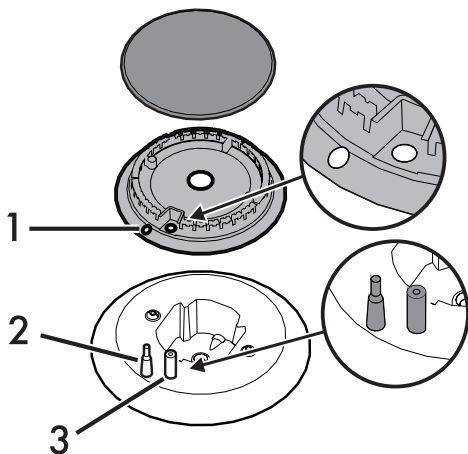
Począć chwilę i powtórzyć czynność.
Przytrzymać pokrętkę przez dłuższą chwilę.



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

Prawidłowa pozycja koron i nakładek

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



Praktyczne porady dotyczące stosowania płyty

Aby uzyskać lepsze osiągnięcia 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 wykapał.

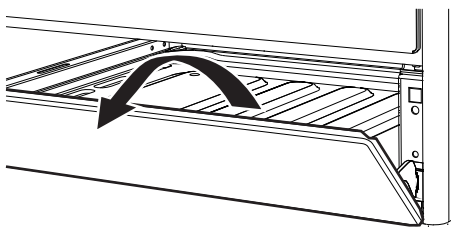


Średnica naczyń:

- **AUX:** 12 - 14 cm
- **SR:** 16 - 24 cm
- **R:** 18 - 26 cm
- **DUAL:** 18 - 28 cm

3.3 Użytkowanie schowka

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





3.4 Użytkowanie piekarników

Włączenie piekarnika głównego



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

Funkcja piekarnika głównego



Statyczny

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



Grzałka 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 wewnętrznie, które dlatego właśnie wymagają umiarkowanego ciepła z góry. Idealne do każdego rodzaju potrawy.



Mały grill

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



Grill

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.



Grill + obieg powietrza

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



Turbo

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



Użytkowanie



Wentylator z grzałką termoobiegu

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

ECO

Eco

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

Jest zalecana do wszystkich rodzajów potraw z wyjątkiem tych, które mogą wydzielać dużo wilgoci (na przykład warzywa).

Aby uzyskać maksymalną oszczędność energii i ograniczyć czas, zaleca się wkładanie produktów bez nagrzewania komory.



Podczas pieczenia w funkcji ECO nie powinno się otwierać drzwiczek.



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



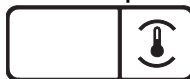
Funkcja ECO to funkcja pieczenia przeznaczona i zalecana dla produktów żywnościowych przeznaczonych do obróbki w temperaturze do 210 °C; w przypadku wyższych temperatur należy wybrać inną funkcję.



Czyszczenie parowe

Funkcja ta ułatwia czyszczenie poprzez zastosowanie pary wytwarzanej z niewielkiej ilości wody wlewanej do specjalnego rowka znajdującego się na dnie piekarnika. (patrz rozdział „Czyszczenie i konserwacja”)

Włączenie piekarnika pomocniczego



Przekręcić pokrętko temperatury/funkcji na żądaną temperaturę w zakresie od 50°C do 245°C lub na żądaną funkcję (na maksymalną temperaturę).

Funkcje piekarnika pomocniczego



Lampka

Włączyć światło wewnątrz komory pieczenia piekarnika.



Grzałka górna i dolna (min 50°C - maks. 245°C)

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



Element grzejny dolny (245°C)

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



Mały grill (245°C)

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



Grill

Ciepło wytwarzane przez grzałkę grilla pozwala na uzyskanie optymalnego rezultatu podczas grillowania, zwłaszcza kawałków mięsa średniej i małej wielkości, oraz umożliwia równomierne przyrumienienie pod koniec pieczenia. Idealne do pieczenia kiełbasy, żeberka, boczku. Taka funkcja umożliwia równomierne grillowanie dużej ilości produktu, zwłaszcza mięsa.

Porady ogólne

- Aby uzyskać równomierne pieczenie na kilku poziomach zastosować jedną z funkcji z termoobiegiem.
- Zwiększenie temperatury nie skraca czasu pieczenia (produkt jest mocno upieczony na zewnątrz i niedopieczony wewnątrz).
- Przy takiej samej wadze, czas pieczenia produktu pokrojonego w kawałki jest krótszy niż w przypadku produktu w jednym kawałku.

Porady dotyczące przygotowywania mięsa

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

Porady dotyczące pieczenia w funkcji Grilla

- Mięso można grillować wkładając je zarówno do zimnego 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 Grill zaleca się przekręcenie pokrętki temperatury na najwyższą wartość w celu zoptymalizowania pieczenia.



Użytkowanie

Porady dotyczące przygotowywania ciast i ciastek

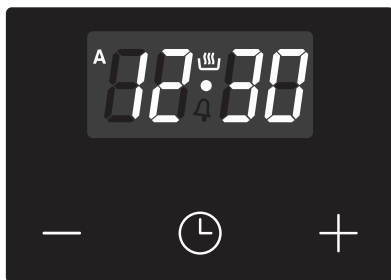
- Najlepiej używać ciemnych metalowych foremek: lepiej pochłaniają ciepło.
- Temperatura i czas trwania pieczenia zależą od jakości i konsystencji surowego ciasta.
- W przypadku pieczenia na kilku poziomach, najlepiej umieszczać produkty na 2-im i 4-ym poziomie, zwiększyć czas pieczenia o kilka minut i używać wyłącznie funkcji z obiegiem powietrza.
- Aby sprawdzić, czy ciasto jest upieczone w środku: po zakończeniu pieczenia wbić wykałaczkę w jego najwyższy punkt. Jeżeli ciasto nie przykleja się do wykałaczki to znaczy, że jest ono upieczone.
- Jeżeli po wyjęciu, ciasto opada, podczas kolejnego pieczenia obniżyć ustawioną temperaturę o około 10°C ewentualnie ustawiając dłuższy czas pieczenia.
- Czas pieczenia bez i profiterole zależy od ich wielkości.

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





3.5 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.





 Zegar programowania steruje wyłącznie głównym piekarnikiem.




 Użytkowanie drugiego piekarnika pozostaje niezależne od ustawień głównego piekarnika lub programatora elektronicznego.

Ustawienie godziny

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

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

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










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





Użytkowanie


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  i napis  na zmianę z bieżącą godziną.
3. Użyć przycisków zwiększania wartości  i zmniejszania wartości , aby ustawić żądane minuty pieczenia.
4. Wybrać funkcję i temperaturę pieczenia.
5. Odczekać około 5 sekund bez wciskania żadnego przycisku, aby uaktywnić funkcję. Na wyświetlaczu pojawi się bieżąca godzina z symbolami  i .

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

6. Aby wyłączyć sygnał dźwiękowy wystarczy wcisnąć jakikolwiek przycisk zegara programowania.






7. Wcisnąć przycisk zegara , aby wyzerować zegar programowania.

i Nie można ustawić czasu dłuższego niż 10 godziny.







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

Pieczenie zaprogramowane

i 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 (np. aktualna godzina to 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 (np. wskazana 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 nagrzenie piekarnika.

7. Odczekać około 7 sekund bez wciskania żadnego przycisku, aby uaktywnić funkcję. Na wyświetlaczu pojawi się bieżąca godzina z symbolami  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 pokrętką 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 dłuższego niż 10 godziny.



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.






Użytkowanie



Minutnik



i 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 się 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.

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

Zmiana ustawionych danych





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

Kasowanie ustawionych danych

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

Wybór sygnału dźwiękowego

Głośność sygnału dźwiękowego można ustawić na 3 poziomach.

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



Przykładowa tabela pieczenia (piekarnik główny)

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	Turbo/Termoobieg	2	180 ÷ 190	90 ÷ 100	
Schab	2	Turbo/Termoobieg	2	180 ÷ 190	70 ÷ 80	
Kiełbasa	1.5	Grill z termoob.	4	MAKS.	15	
Rostbef	1	Turbo/Termoobieg	2	200	40 ÷ 45	
Królik pieczony	1.5	Termoobieg	2	180 ÷ 190	70 ÷ 80	
Filet z indyka	3	Turbo/Termoobieg	2	180 ÷ 190	110 ÷ 120	
Pieczony baleron	2 ÷ 3	Turbo/Termoobieg	2	180 ÷ 190	170 ÷ 180	
Kurczak pieczony	1.2	Turbo/Termoobieg	2	180 ÷ 190	65 ÷ 70	
					Strona 1	Strona 2
Kotlety wieprzowe	1.5	Grill z termoob.	4	MAKS.	15	5
Żeberka	1.5	Grill z termoob.	4	MAKS.	10	10
Bekon	0.7	Grill	5	MAKS.	7	8
Filet wieprzowy	1.5	Grill z termoob.	4	MAKS.	10	5
Filet wołowy	1	Grill	5	MAKS.	10	7
Pstrąg	1.2	Turbo/Termoobieg	2	150 ÷ 160	35 ÷ 40	
Delikatne ryby	1.5	Turbo/Termoobieg	2	160	60 ÷ 65	
Gładzica	1.5	Turbo/Termoobieg	2	160	45 ÷ 50	
Pizza	1	Turbo/Termoobieg	2	MAKS.	8 ÷ 9	
Chleb	1	Termoobieg	2	190 ÷ 200	25 ÷ 30	
Focaccia	1	Turbo/Termoobieg	2	180 ÷ 190	20 ÷ 25	
Babka piaskowa	1	Termoobieg	2	160	55 ÷ 60	
Tarta	1	Termoobieg	2	160	35 ÷ 40	
Sernik	1	Termoobieg	2	160 ÷ 170	55 ÷ 60	
Nadziewane tortellini	1	Turbo/Termoobieg	2	160	20 ÷ 25	
Ciasto szynonowe	1.2	Termoobieg	2	160	55 ÷ 60	
Profiterole	1.2	Turbo/Termoobieg	2	180	80 ÷ 90	
Biszkopt	1	Termoobieg	2	150 ÷ 160	55 ÷ 60	
Ciasto ryżowe	1	Turbo/Termoobieg	2	160	55 ÷ 60	
Rogaliki drożdżowe	0.6	Termoobieg	2	160	30 ÷ 35	



Użytkowanie

Przykładowa tabela pieczenia (piekarnik pomocniczy)

Potrawy	Ciężar (kg)	Funkcja	Poziom	Temperatura (°C)	Czas (minut)	
Królik pieczony	1	Statyczny	2	190 ÷ 200	85 ÷ 90	
Kurczak pieczony	1	Statyczny	2	190 ÷ 200	80 ÷ 85	
					Strona 1	Strona 2
Kotlety	0.8	Grill	4	250	13	5
Hamburger	0.6	Grill	4	250	7	3
Kiełbasa wieprzowa	0.6	Grill	4	250	15	-
Żeberka wieprzowe	0.7	Grill	4	250	30 ÷ 35	-
Bekon	0.6	Grill	4	250	10	3

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



4 Czyszczenie i konserwacja



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 ani agresywnych detergentów (np. produktów w proszku, 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.



Zaleca się używanie produktów do czyszczenia sprzedawanych przez producenta.

4.1 Czyszczenie powierzchni

Aby utrzymać powierzchnię 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.

Natłużyć produkt na wilgotną ściereczkę i dokładnie umyć powierzchnię, 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 dopuszczać do zasychania w piekarniku resztek po słodkich produktach (np. dżem). Po zbyt długim wyschnięciu mogłyby uszkodzić emalię pokrywającą wnętrze piekarnika.



Po wyczyszczeniu należy dokładnie wytrzeć urządzenie, ponieważ pozostałości po środkach czyszczących i wodzie mogą niekorzystnie wpłynąć na prawidłowe funkcjonowanie urządzenia oraz jego wygląd.



Czyszczenie i konserwacja

4.2 Czyszczenie płyty

Kratki płyty kuchennej

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



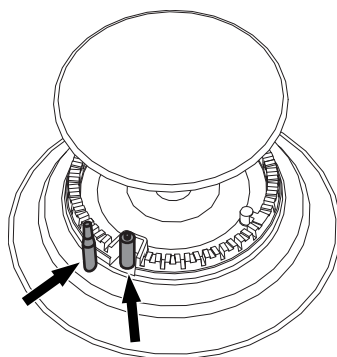
Ciągły kontakt kratki z płomieniem może doprowadzić do pogorszenia stanu emalii w strefach narażonych na wysoką temperaturę. Jest to najzwyklej normalne i nie wpływa na ich funkcjonalność.

Korony i nakładki

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

Świece i termopary

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



Pokręta



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

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



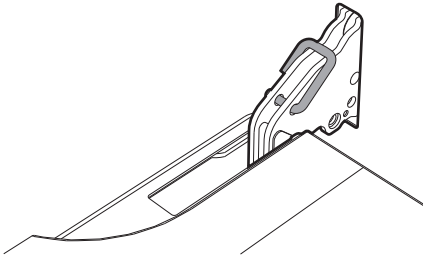
4.3 Czyszczenie drzwiczek

Demontaż drzwiczek

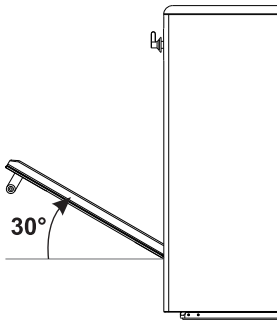
Aby ułatwić czynności związane z czyszczeniem, zaleca się zdjęcie drzwiczek i położenie ich na ściereczce.

Aby zdjąć drzwiczki należy:

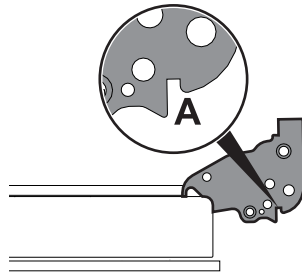
1. Otworzyć zupełnie drzwiczki i włożyć dwa sworznie w otwory zawiasów pokazanych na rysunku.



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



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



Czyszczenie szybki drzwiczek

Wskazane jest utrzymywanie ich zawsze w czystości. Używać papierowych ręczników kuchennych. W przypadku uporczywego brudu, umyć wilgotną gąbką i zwyczajnym detergentem.

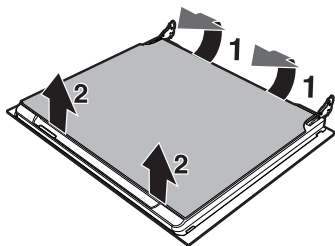


Czyszczenie i konserwacja

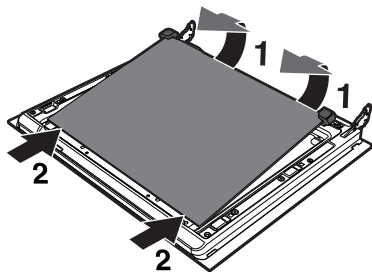
Demontaż szybek wewnętrznych

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

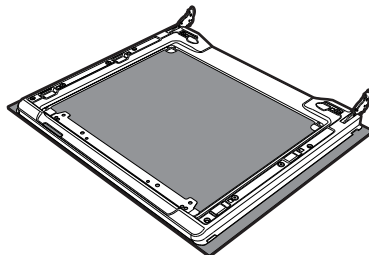
1. Wyjąć wewnętrzną szybkę pociągając ją delikatnie ku górze w części tylnej, ruchem wskazanym przez strzałki (1). W ten sposób 4 sworznie zamocowane do szybki odczepiają się od gniazd w drzwiczkach.
2. Następnie pociągnąć szybkę ku górze w części przedniej (2).



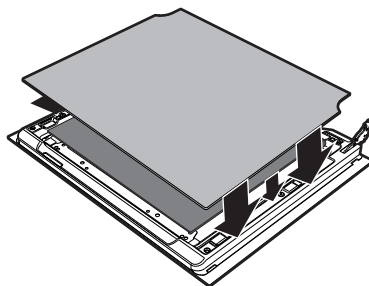
3. Wyjąć szybkę środkową podnosząc ją do góry. Przeprowadzić taką samą procedurę dla szybki wewnętrznej, z tym że należy popchnąć przednią część szybki (2) do wnętrza urządzenia.



4. Wyczyścić szybkę zewnętrzną i te wyjęte wcześniej. Używać papierowych ręczników kuchennych. W przypadku uporczywego brudu, umyć wilgotną gąbką i neutralnym deterгентem.



5. Włożyć szybki stosując te same czynności co przy wyjęciu, ale w odwrotnej kolejności.
6. Włożyć szybkę wewnętrzną. Zwrócić uwagę na wyśrodkowanie i zamocowanie 4 sworzni w gniazdach, lekko je dociskając.



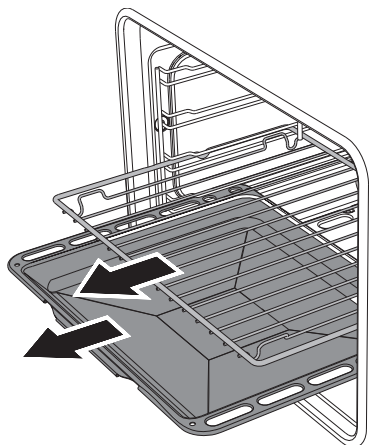


4.4 Czyszczenie komór urządzenia

Aby utrzymać komory pieczenia piekarnika w dobrym stanie: należy je regularnie czyścić po ostygnięciu.

Nie dopuścić do zaschnięcia wewnątrz komór pieczenia resztek żywności, ponieważ mogłyby uszkodzić emalię.

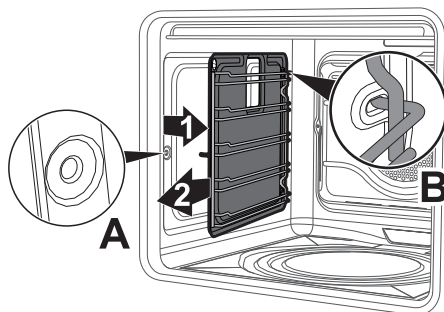
Wyjąć wszystkie możliwe do wyjęcia części.



Zdejmowanie paneli samoczyszczących i ramek na ruszt/blachę

Wyjęcie ramek ułatwia czyszczenie bocznych części. Taką czynność należy przeprowadzać zawsze podczas automatycznego czyszczenia (tylko w niektórych modelach).

Aby usunąć ramki: pociągnąć ramkę do wewnątrz piekarnika, aby odcepić 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.



Aby ułatwić czynności związane z czyszczeniem, zaleca się zdjęcie:

- drzwiczek
- ramek na ruszty/blachy
- uszczelki piekarnika



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



Czyszczenie i konserwacja

Regeneracja paneli samoczyszczących (cykl katalizy)

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

1. Najpierw należy wyczyścić dno i górną osłonę za pomocą szmatki z mikrofibry zmoczonej w wodzie i płynie do naczyń. Dokładnie wytrzeć.
2. Ustawić cykl regeneracji wybierając funkcję termoobiegu z maksymalną temperaturą przez jedną godzinę.
3. Jeżeli panele są szczególnie brudne po cyklu regeneracji, rozmontować je i umyć używając płynu do naczyń. Wyflukać i wytrzeć na sucho.

Zamontować panele i ustawić funkcję termoobiegu z temperaturą 180 °C na jedną godzinę, aby dobrze wyschły.



Zaleca się przeprowadzanie regeneracji paneli samoczyszczących co 15 dni.

4.5 Czyszczenie parowe



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



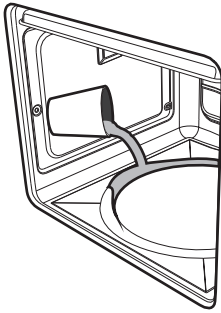
Niedozwolone użycie Ryzyko uszkodzenia powierzchni

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

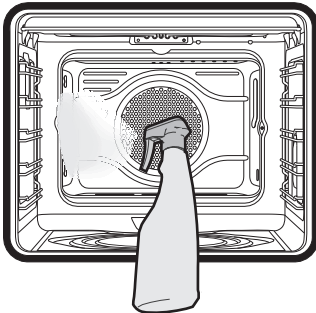
Czynności wstępne

Przed uruchomieniem funkcji Czyszczenia Parowego:

- Usunąć wszystkie akcesoria z wnętrza komory pieczenia.
- Wlać na dno komory około 40 cm³ wody. Uważać, aby nie wylała się z rowka.






- Spryskać roztworem wody z płynem do naczyń wewnątrz piekarnika. Spryskać w kierunku ścianek bocznych, do góry, na dół, ale nie w kierunku deflektora.



Zaleca się spryskać maksymalnie 20 razy.

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

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. Przekręcić pokrętkę funkcji na symbol  i pokrętkę temperatury na symbol 0.

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 miosidzu.
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 potrawę, wysuszyć piekarnik za pomocą funkcji z termoobiegiem 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 i konserwacja

4.6 Konserwacja nadzwyczajna

Wymiana żarówki wewnętrznego oświetlenia (piekarnik główny)



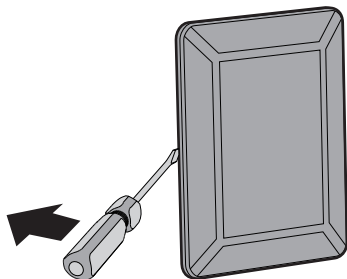
Części pod napięciem
Niebezpieczeństwo porażenia prądem

- Odłączyć kabel zasilający od sieci zasilania elektrycznego.

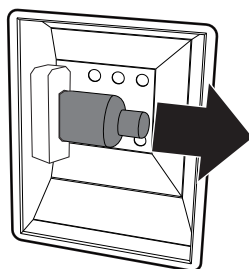
1. Usunąć wszystkie akcesoria z wnętrza komory pieczenia.
2. Wyjąć ramki na ruszty/blachy.
3. Zdjąć pokrywę żarówki za pomocą odpowiedniego narzędzia (na przykład śrubokręta).



Uważać, aby nie zarysować emalii na ściance komory pieczenia.

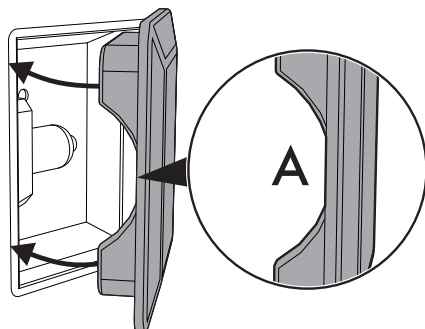


4. Wyjąć żarówkę.



Nie dotykać żarówki halogenowej palcami, użyć odpowiedniego materiału zabezpieczającego.

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

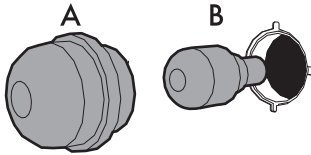


7. Nacisnąć ostłonę, aby przylegała do oprawki.



Wymiana żarówki wewnętrznego oświetlenia (piekarnik pomocniczy)

1. Odkręcić w lewo obudowę **A**.
2. Wymienić żarówkę **B** na nową o takiej samej charakterystyce (25W). Stosować wyłącznie żarówki do piekarników (T 300 °C).

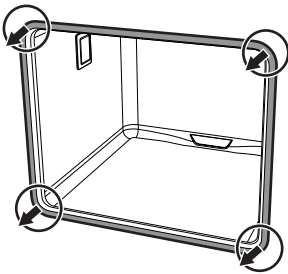


3. Zamontować osłonę **A**.

Demontaż i montaż uszczelki piekarnika

W celu wymontowania uszczelki, należy:

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



W celu zamontowania uszczelki, należy:

- Zaczepić zaczepy umieszczone w 4 rogach uszczelki.

Porady dotyczące konserwacji uszczelki

Uszczelka musi być miękka i elastyczna.

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



5 Montaż

5.1 Podłączenie do gazu



Wyciek gazu Niebezpieczeństwo wybuchu

- Po każdej interwencji sprawdzić moment dokręcenia przyłączy gazowych; musi się zawierać w przedziale od 10 Nm do 15 Nm.
- Gdzie wymagane, wyregulować ciśnienie zgodnie z obowiązującymi przepisami.
- Po zamontowaniu sprawdzić ewentualne wycieki za pomocą wody z mydłem, nigdy nie stosować ognia.
- Przy podłączeniu za pomocą giętkiego przewodu długość instalacji nie może przekraczać 2 metrów w przypadku giętkich stalowych przewodów oraz 1,5 metra w przypadku gumowego węża.
- Przewody rurowe nie mogą wchodzić w kontakt z ruchomymi częściami i nie mogą być przygniecione.
- Ustawienia dla omawianego urządzenia wskazano na etykiecie regulacji gazu.

Informacje ogólne

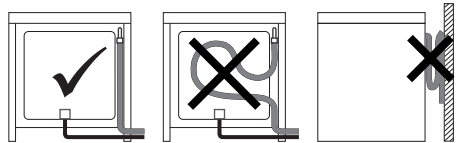
Płytę można podłączyć do sieci gazowej za pomocą giętkiego stalowego przewodu o pełnych ściankach, zgodnie z obowiązującymi przepisami.

Urządzenie zostało poddane próbie technicznej z gazem ziemnym G20 (2H) pod ciśnieniem 20 mbar. 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 za pośrednictwem gumowego węża

Sprawdzić, czy są spełnione wszystkie poniższe warunki:

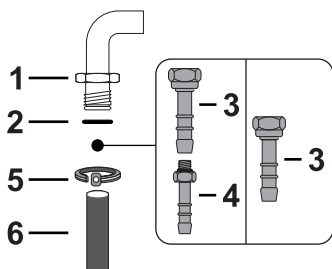
- wąż jest przymocowany do łącznika węża za pomocą odpowiednich opasek zabezpieczających;
- na żadnym odcinku nie wchodzi w kontakt z gorącymi powierzchniami (maks 50 °C);
- nie jest narażony na żadne siły pociągowe i naprężenia oraz nie jest zgięty lub ściśnięty;
- nie wchodzi w kontakt z ostrymi przedmiotami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



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



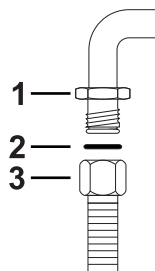
Dokładnie dokręcić łącznik węża **3** do łącznika gazowego **1** (gwint 1/2" ISO 228-1) urządzenia, nakładając uszczelkę **2**. W zależności od średnicy zastosowanego przewodu gazowego można również dokręcić łącznik węża **4** do łącznika węża **3**. Po dokręceniu łącznika/ów węża nałożyć przewód gazowy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



Podłączenie za pomocą giętkiego stalowego przewodu

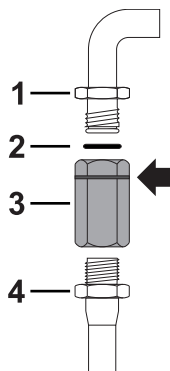
Podłączyć do sieci za pomocą stalowego giętkiego przewodu o pełnej ściance, zgodnego z charakterystyką wskazaną w obowiązujących przepisach.

Dokładnie dokręcić przyłącze węża **3** do łącznika gazowego **1** urządzenia, nakładając uszczelkę **2**.



Podłączenie za pomocą giętkiego stalowego przewodu z przyłączem bagietowym

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



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



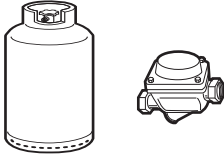
Wewnętrzna średnica węża musi wynosić 8 mm przy podłączeniu do Gazu Płynnego i 13 mm przy podłączeniu do Gazu Ziemnego i Miejskiego.



Montaż

Podłączenie do gazu płynnego

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



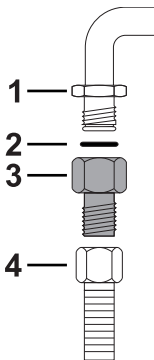
Ciśnienie zasilania musi się zgadzać z wartościami przedstawionymi w tabeli „Rodzaj gazu i Kraje”.

Podłączenie za pomocą giętkiego stalowego przewodu z łącznikiem stożkowym

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

Dokładnie dokręcić łącznik wężyka **3** do łącznika gazowego **1** (gwint 1/2" ISO 228-1) urządzenia, nakładając uszczelkę **2**.

Nanieść materiał izolacyjny na gwint złączka **3**, a następnie dokręcić stalowy wężyk **4** do złączka **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



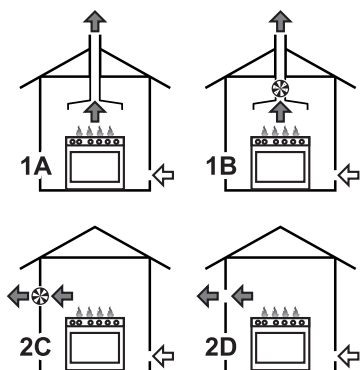
Niniejsze urządzenie nie jest podłączone do systemu odprowadzającego produkty spalania. Należy je zainstalować i podłączyć zgodnie z obowiązującymi wymogami instalacyjnymi. Należy zwrócić szczególną uwagę na zalecenia dotyczące wentylacji.

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

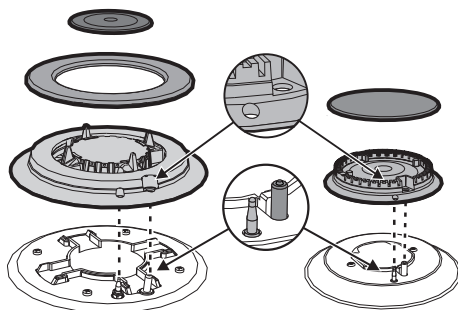
5.2 Przystosowanie do innych rodzajów gazu

i Urządzenie zostało poddane próbie technicznej z gazem ziemnym G20 pod ciśnieniem 20 mbar.

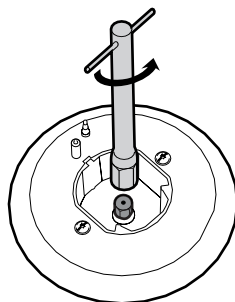
W przypadku podłączenia do innego rodzaju gazu, należy wymienić dysze palników i wyregulować minimalny płomień na kurkach gazowych.

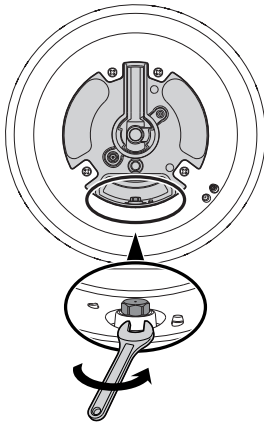
Wymiana dysz

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 specyfikacji palników i dysz”).



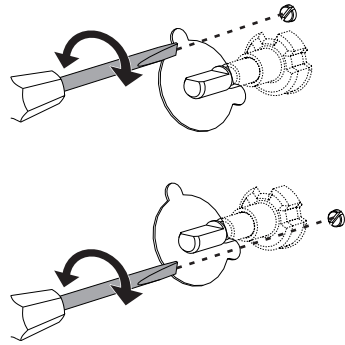


3. Prawidłowo umieścić palniki w odpowiednich gniazdach.

Regulacja minimum dla gazu ziemnego lub miejskiego

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

Założyć pokrętko i sprawdzić stabilność płomienia. Szybko przekręcić pokrętko 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 lub mogą się one blokować. 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 specyfikacji palników i dysz” prawidłowe wartości.



Montaż

Tabele specyfikacji palników i dysz

1 Gaz ziemny G20	AUX	SR	R	DUAL
Znamionowa moc cieplna (kW)	1.0	1.8	3.0	4.2
Średnica dyszy (1/100 mm)	72	97	120	145
Wstępna komora (wskazana na dyszy)	(X)	(Z)	(H9)	(F3)
Moc ograniczona (W)	400	500	800	1200
2 Gaz ziemny G20	AUX	SR	R	DUAL
Znamionowa moc cieplna (kW)	1.1	1.8	3.0	4.2
Średnica dyszy (1/100 mm)	72	94	110	145
Wstępna komora (wskazana na dyszy)	(X)	(Z)	(H8)	(H3)
Moc ograniczona (W)	400	500	800	1200
3 Gaz ziemny G25/G25.3	AUX	SR	R	DUAL
Znamionowa moc cieplna (kW)	1.0	1.8	3.0	4.2
Średnica dyszy (1/100 mm)	72	94	121	143
Wstępna komora (wskazana na dyszy)	(F1)	(Y)	(F2)	(F2)
Moc ograniczona (W)	400	500	800	1200
4 Gaz ziemny G25.1	AUX	SR	R	DUAL
Znamionowa moc cieplna (kW)	1.0	1.8	3.0	4.1
Średnica dyszy (1/100 mm)	77	100	134	152
Wstępna komora (wskazana na dyszy)	(F1)	(Y)	(F3)	(F3)
Moc ograniczona (W)	400	500	800	1200
5 Gaz ziemny G25	AUX	SR	R	DUAL
Znamionowa moc cieplna (kW)	1.0	1.8	3.0	4.0
Średnica dyszy (1/100 mm)	77	100	134	165
Wstępna komora (wskazana na dyszy)	(F1)	(Y)	(F3)	(H3)
Moc ograniczona (W)	400	500	800	1200
6 Gaz ziemny G2.350	AUX	SR	R	DUAL
Znamionowa moc cieplna (kW)	1.0	1.75	3.0	3.8
Średnica dyszy (1/100 mm)	94	120	165	190
Wstępna komora (wskazana na dyszy)	(Y)	(Y)	(F3)	(F3)
Moc ograniczona (W)	400	500	800	1200



7 Gaz Płynny G30/31	AUX	SR	R	DUAL
Znamionowa moc cieplna (kW)	1.0	1.75	3.0	4.0
Średnica dyszy (1/100 mm)	50	65	85	100
Wstępna komora (wskazana na dyszy)	-	-	-	-
Moc ograniczona (W)	400	500	800	1300
Moc znamionowa G30 (g/h)	73	127	218	291
Moc znamionowa G31 (g/h)	71	125	214	286
8 Gaz Płynny G30/31	AUX	SR	R	DUAL
Znamionowa moc cieplna (kW)	1.1	1.9	3.0	4.2
Średnica dyszy (1/100 mm)	50	65	81	95
Wstępna komora (wskazana na dyszy)	-	-	-	-
Moc ograniczona (W)	450	550	900	1500
Moc znamionowa G30 (g/h)	80	138	218	305
Moc znamionowa G31 (g/h)	79	136	214	300
9 Gaz Płynny G30/31	AUX	SR	R	DUAL
Znamionowa moc cieplna (kW)	1.0	1.8	3.0	4.1
Średnica dyszy (1/100 mm)	43	58	74	80
Wstępna komora (wskazana na dyszy)	(H2)	(M)	(Z)	(F4)
Moc ograniczona (W)	400	500	1000	1500
Moc znamionowa G30 (g/h)	73	131	218	298
Moc znamionowa G31 (g/h)	71	129	214	293
10 Gaz Miejski G110	AUX	SR	R	DUAL
Znamionowa moc cieplna (kW)	1.0	1.75	2.8	3.4
Średnica dyszy (1/100 mm)	145	185	260	340
Wstępna komora (wskazana na dyszy)	/8	/2	/3	0190
Moc ograniczona (W)	400	500	800	1200

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



Montaż

5.3 Ustawienie



Ciężkie urządzenie Niebezpieczeństwo zmiążdżenia

- 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

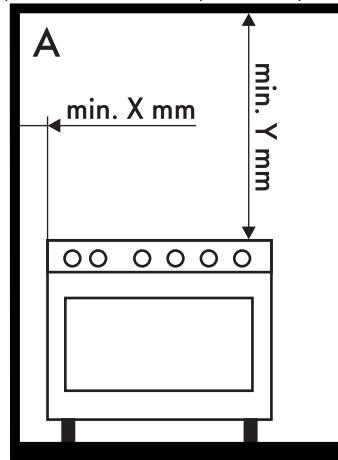
- Okleiny, spoiwa lub powłoki z tworzyw sztucznych na meblach przylegających do urządzenia powinny być odporne na wysoką temperaturę (nie niższa niż 90 °C).

Niniejsze urządzenie może być zamontowane przy ścianie, która wznosi się ponad blat roboczy, w minimalnej odległości **X** mm od boku urządzenia, tak jak to pokazano na Rys. „**A**” i „**C**” 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.

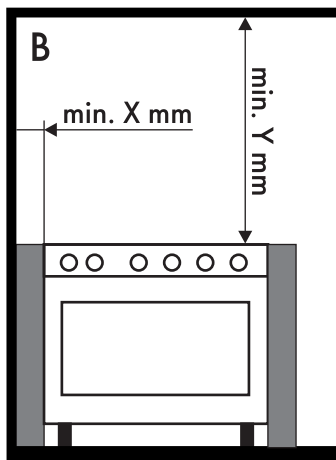
X	150 mm
Y	750 mm

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

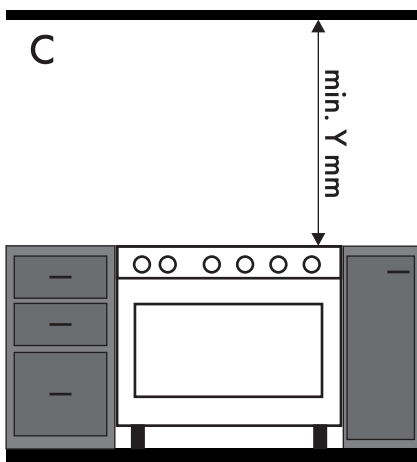


A - Klasa 1

(Urządzenie niezabudowane)

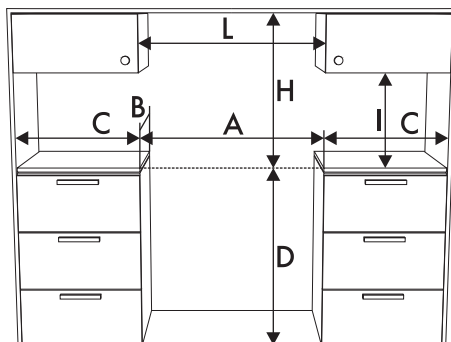


B - Klasa 2 podklasa 1
(Urządzenie zabudowane)



C - Klasa 2 podklasa 1
(Urządzenie zabudowane)

Gabaryty urządzenia



A	900 mm
B	600 mm
C¹	min. 300 mm
D	900 - 915 mm
H	750 mm
I	400 mm
L²	900 mm

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

² Minimalna szerokość szafki (=A).

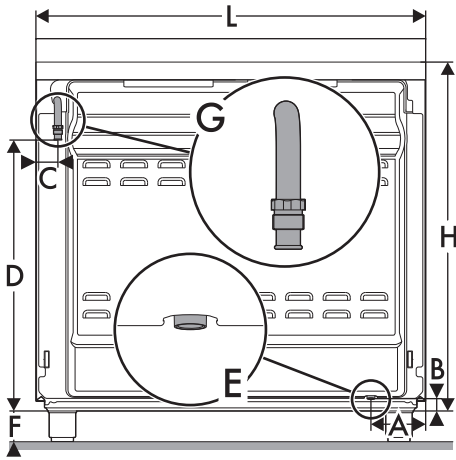


Urządzenie musi zainstalować wykwalifikowany technik, zgodnie z obowiązującymi przepisami.



Montaż

Wymiary urządzenia: pozycja przyłączy gazowych i elektrycznych (mm)



A	124
B	38
C	42
D	634
F	min. 70 - maks. 110
H	809
L	898

E = Podłączenie elektryczne

G = Podłączenie gazu

Ustawienie i wypoziomowanie

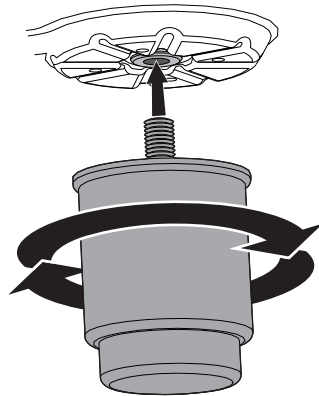


Ciężkie urządzenie

Ryzyko uszkodzenia urządzenia

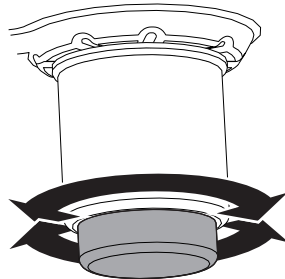
- Najpierw włożyć nóżki przednie, a następnie tylne.

Po podłączeniu elektrycznym i/lub gazowym, dokręcić do urządzenia cztery nóżki znajdujące się w wyposażeniu.



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

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



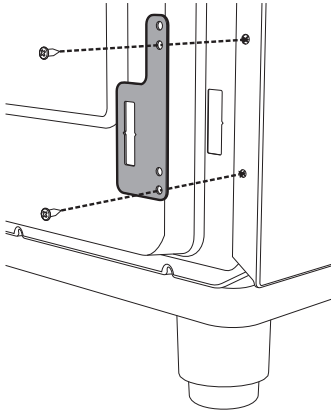


Montaż na ścianie

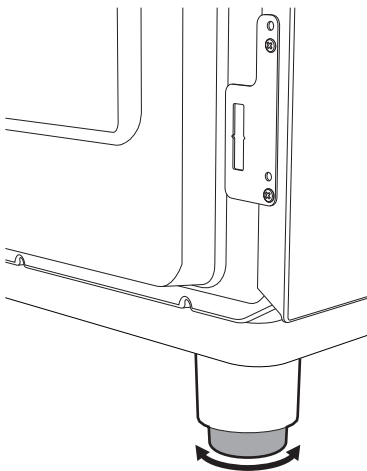


Aby uniknąć przewrócenia, należy zamontować elementy stabilizujące.

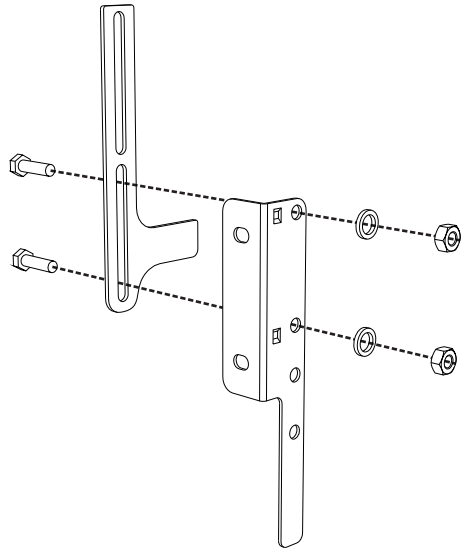
1. Dokręcić płytkę mocującą z tyłu urządzenia do ściany.



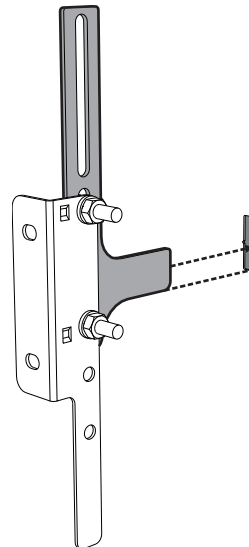
2. Wyregulować wysokość 4 nóżek.



3. Zmontować listwę mocującą.



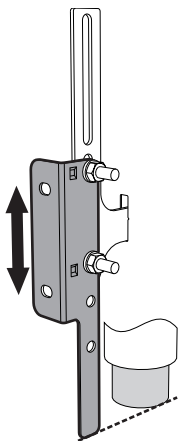
4. Wyrównać podstawę haka listwy mocującej z podstawą nacięcia na płycie mocującej do ściany.



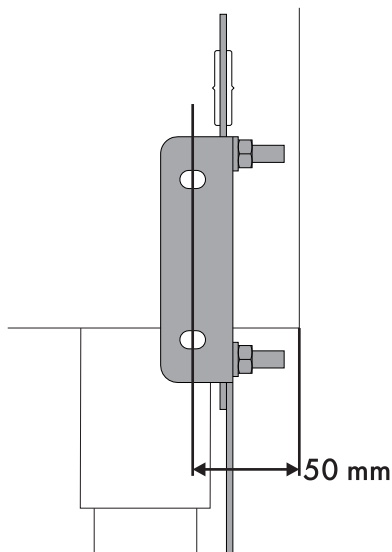


Montaż

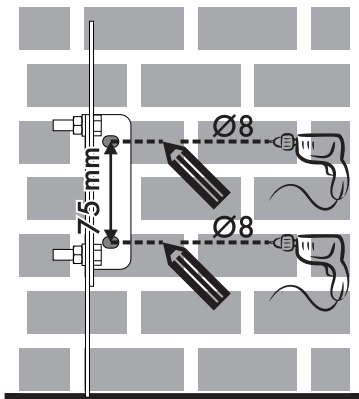
5. Wyrównać podstawę listwy mocującej aż do ziemi i dokręcić śruby w celu zablokowania wymiarów.



6. Uwzględnić odległość 50 mm od boku urządzenia do otworów w listwie.

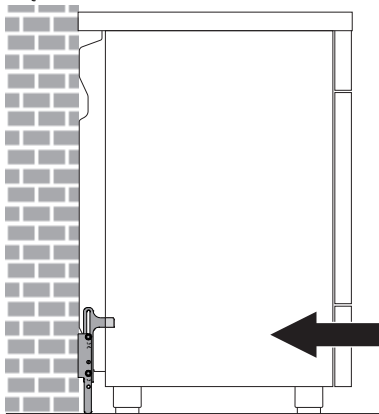


7. Umieścić listwę na ścianie i zaznaczyć pozycję otworów do wykonania.



8. Po wywierceniu otworów użyć kołków z wkrętami w celu przymocowania listwy do ściany.

9. Popchnąć kuchnię do ściany i jednocześnie włożyć listwę do płytki przymocowanej do tylnej ścianki urządzenia.





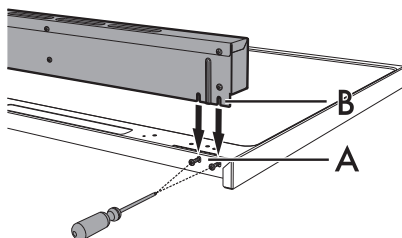
Montaż panelu



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

Panel należy zawsze prawidłowo umieścić i przymocować do urządzenia.

1. Przy pomocy śrubokręta poluzować 4 śruby (**A**) znajdujące się z tyłu płyty (2 na każdą stronę).
2. Ustawić panel na płycie.
3. Otwory panelu (**B**) muszą się zbiegać ze śrubami (**A**).



4. Przymocować panel do płyty poluzowanymi wcześniej 4 śrubami.

5.4 Podłączenie elektryczne



Napięcie elektryczne
Niebezpieczeństwo porażenia prądem

- Podłączenie elektryczne powinno być wykonane przez autoryzowany 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 rozdzielających 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.

Nigdy nie zdejmować tabliczki znamionowej.

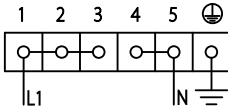
Uziemienie powinno być wykonane za pomocą przewodu dłuższego niż pozostałe o przynajmniej 20 mm.



Montaż

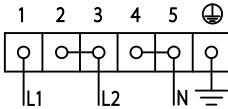
Urządzenie może funkcjonować:

- 220-240 V 1N~



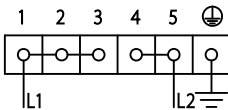
Kabel **trójżyłowy 3 x 2,5 mm²**.

- 380-415 V 2N~



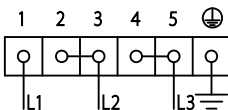
Kabel **czterojiłowy 4 x 1,5 mm²**.

- 220-240 V 2~



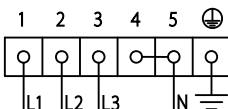
Kabel **trójżyłowy 3 x 2,5 mm²**.

- 220-240 V 3~



Kabel **czterojiłowy 4 x 1,5 mm²**.

- 380-415 V 3N~



Kabel **pięćżyłowy 5 x 1,5 mm²**.

i Wskazane wyżej wartości dotyczą wewnętrznego przekroju elementu.

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

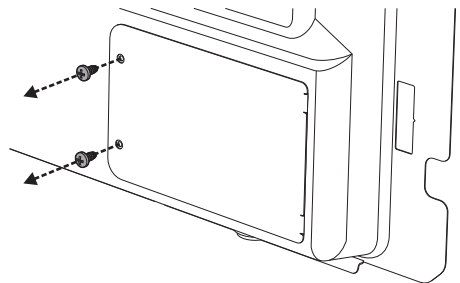
Podłączenie stałe

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

Dostęp do listwy zaciskowej

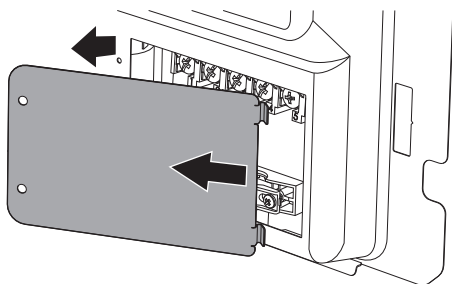
Aby podłączyć kabel zasilający, należy przejść do listwy zaciskowej znajdującej się na tylnej osłonie:

1. Wyjąć śruby mocujące drzwiczki do tylnej osłony.

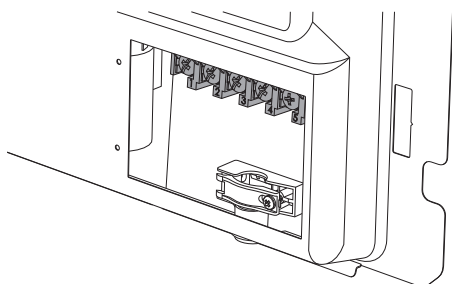




2. Lekko obrócić drzwiczki i wyjąć je z gniazda.

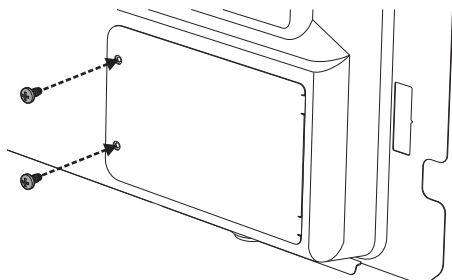


3. Zainstalować kabel zasilający.



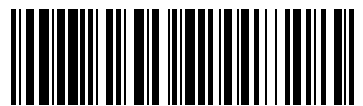
Przed zainstalowaniem kabla zasilającego zaleca się poluzowanie śruby dławika kablowego.

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



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 łączy. 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.



914779563/C