

# Spis treści

<b>1 Ostrzeżenia</b>	<b>597</b>
1.1 Ogólne zalecenia dotyczące bezpieczeństwa	597
1.2 Przeznaczenie urządzenia	601
1.3 Odpowiedzialność producenta	601
1.4 Instrukcja obsługi	602
1.5 Tabliczka znamionowa	602
1.6 Utylizacja	602
1.7 Jak czytać instrukcje obsługi	603
<b>2 Opis</b>	<b>604</b>
2.1 Opis ogólny	604
2.2 Płyta kuchenna	605
2.3 Panel sterowania	605
2.4 Pozostałe części	606
2.5 Dostępne akcesoria	607
<b>3 Użytkowanie</b>	<b>609</b>
3.1 Ostrzeżenia	609
3.2 Pierwsze użycie	610
3.3 Użytkowanie akcesoriów	611
3.4 Użytkowanie płyty	614
3.5 Użytkowanie piekarnika	615
3.6 Porady dotyczące przygotowywania potraw	623
3.7 Funkcje specjalne	625
3.8 Programy automatyczne	628
3.9 Menu drugorzędne	631
3.10 Użytkowanie schowka	634
<b>4 Czyszczenie i konserwacja</b>	<b>635</b>
4.1 Ostrzeżenia	635
4.2 Czyszczenie urządzenia	635
4.3 Demontaż drzwiczek	636
4.4 Czyszczenie szklanych drzwiczek	637
4.5 Czyszczenie Parowe (tylko w niektórych modelach)	640
4.6 Proliza (tylko w niektórych modelach)	643
4.7 Konserwacja nadzwyczajna	645
<b>5 Montaż</b>	<b>648</b>
5.1 Podłączenie gazu	648
5.2 Przystosowanie do innych rodzajów gazu	653
5.3 Ustawienie	658
5.4 Podłączenie elektryczne	665
5.5 Instrukcje dla montażysty	667

Zalecamy Państwu 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](http://www.smeg.com)



### 1 Ostrzeżenia

#### 1.1 Ogólne zalecenia dotyczące bezpieczeństwa

##### Obrażenia na osobach

- Urządzenie i jego elementy są 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 pozostające pod kontrolą osób dorosłych odpowiedzialnych za ich bezpieczeństwo.
- Urządzenie nie służy do zabawy.
- Dzieci poniżej 8 roku życia nie powinny przebywać w pobliżu urządzenia bez 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 oleju 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 nadzorować proces gotowania. Krótkie gotowanie należy ciągle 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 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 otworzyć zupełnie 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 wprowadzać zmian na urządzeniu.
- Przed jakąkolwiek interwencją na urządzeniu (montaż, konserwacja, ustawienie lub przesunięcie) założyć 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 specjalisty.
- Nigdy nie ciągnąć za przewód, aby wyjąć wtyczkę.
- Jeśli przewód zasilania elektrycznego jest uszkodzony, należy natychmiast skontaktować się z serwisem technicznym, który dokona jego wymiany.



## Ostrzeżenia

### Uszkodzenie urządzenia

- Nie stosować ściernych lub agresywnych detergentów (np. produktów z granulkami, odplamiaczy i metalowych gąbek) 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 pary do czyszczenia urządzenia.
- Nie zatykać otworów, szczelin wentylacyjnych i odprowadzających ciepło.
- Nie zostawiać urządzenia bez nadzoru podczas przyrządzania potraw, które mogą wydzielać tłuszcz lub olej. Podgrzany tłuszcz i olej mogą się zapalić. Zwrócić maksymalną uwagę
- Nie zostawiać przedmiotów na powierzchniach pieczenia.
- 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 urządzenia folią aluminiową lub cynfolią.
- Nie kłaść garnków lub blach bezpośrednio na dnie komory urządzenia.
- 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 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 pary do czyszczenia urządzenia.
  - Nie stosować materiałów chropowatych, ściernych lub ostrych metalowych skrobaków.
  - Nie stosować produktów czyszczących zawierających chlor, amoniak lub wybielacze na częściach stalowych lub wykończonych powłoką metalową (np. anodowane, nikielowane, chromowane).
  - Nie stosować ściernych lub agresywnych detergentów (np. produktów z granulkami, 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.
  - Nie rozpylać środków czyszczących bezpośrednio na drzwi, ponieważ mogą one przedostać się do przestrzeni, z których trudno je spuścić, a z czasem mogą wejść w reakcję z malowanymi panelami lub stalą.
- ## 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.
  - Podłączenie gazowe powinno być wykonane przez wykwalifikowany personel techniczny.
  - Przy podłączeniu za pomocą giętkiego przewodu długość



## Ostrzeżenia

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 odpornych na temperaturę co najmniej 90 °C.
- Moment dokręcenia śrub przewodów zasilających listwy zaciskowej powinien wynosić 1,5 - 2 Nm

- Niniejsze urządzenie może być użytkowane na maksymalnej wysokości 2000 metrów nad poziomem morza.

### Informacje 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.

### 1.2 Przeznaczenie urządzenia

- Urządzenie jest przeznaczone do przyrządzania potraw w warunkach domowych. Każde inne użycie jest nieprawidłowe.
- Urządzenie nie zostało zaprojektowane do działania w zmiennej temperaturze zewnętrznej lub z systemami zdalnego sterowania.

### 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 Instrukcja obsługi

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

Przed użyciem urządzenia należy uważnie przeczytać niniejszą instrukcję obsługi.

## 1.5 Tabliczka znamionowa

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

## 1.6 Utylizacja



Urządzenie należy poddać utylizacji oddzielnie od innych odpadów (dyrektywy 2002/95/WE, 2002/96/WE, 2003/108/WE).

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

Aby dokonać utylizacji urządzenia należy:

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



**Napięcie elektryczne**  
**Niebezpieczeństwo porażenia prądem**

- Odtńczyć główne zasilanie elektryczne.
- Odtńczyć 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 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, porady dotyczące przyrządzania potraw.

### Czyszczenie i konserwacja



## Ostrzeżenia



Informacje dotyczące prawidłowego czyszczenia i konserwacji urządzenia.

### Montaż



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



Ostrzeżenia dotyczące bezpieczeństwa



Informacja



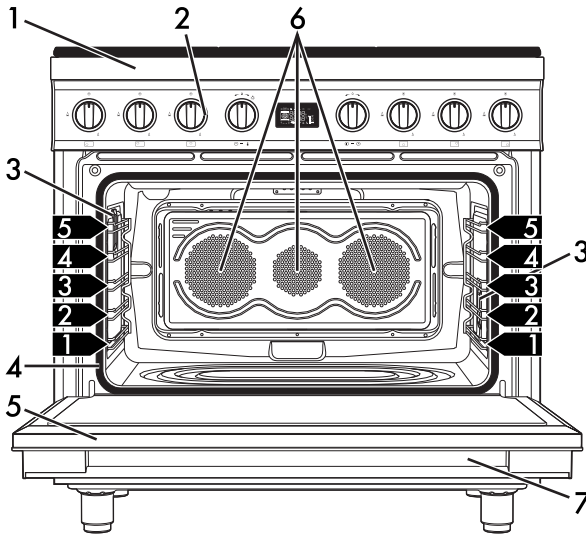
Porada

1. Sekwencja instrukcji obsługi.
  - Pojedyncza instrukcja obsługi.



## 2 Opis

### 2.1 Opis ogólny



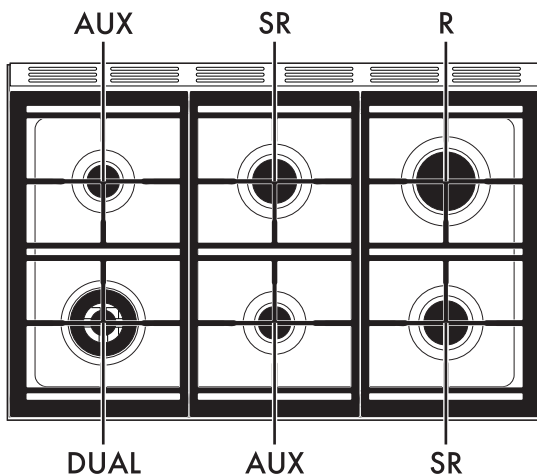
- 1 Płyta kuchenna
- 2 Panel sterowania
- 3 Lampka
- 4 Uszczelka

- 5 Drzwiczki
- 6 Wentylator
- 7 Schowek

**1,2,3** ▶ Ramki na ruszty/blacę



## 2.2 Płyta kuchenna



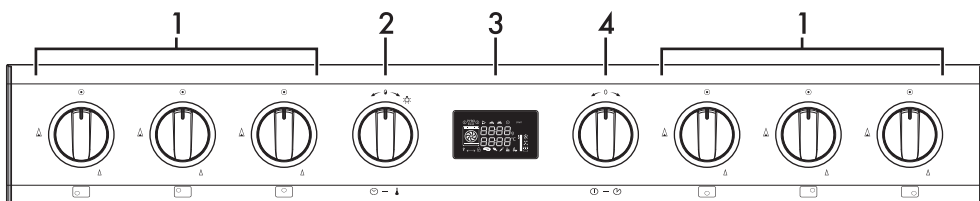
AUX = Pomocniczy

SR = Pół-szybki

R = Szybki

DUAL = Ultraszybki

## 2.3 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 Pokrętko temperatury

Za pomocą tego pokrętki można wybrać temperaturę pieczenia, czas trwania, ustawić zaprogramowane pieczenie, bieżącą godzinę i włączyć lub wyłączyć wewnętrzne oświetlenie komory.



### 3 Wyświetlacz

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

### 4 Pokrętko funkcji

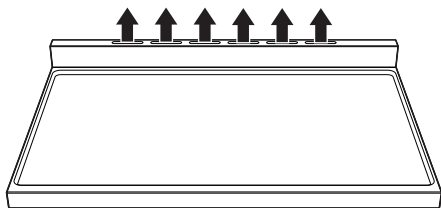
Za pomocą tego pokrętko można włączyć/wyłączyć urządzenie i wybrać funkcję pieczenia.

## 2.4 Pozostałe części

### Wentylator

Wentylator chłodzi piekarnik i uruchamia się podczas pieczenia.



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



Nie zatykać otworów, szczelin wentylacyjnych i odprowadzających ciepło.

### Oświetlenie wewnętrzne

Wewnętrzne oświetlenie urządzenia włącza się:

- po otwarciu drzwiczek;
- po wybraniu jakiejkolwiek funkcji, z wyjątkiem funkcji **ECO** +  i  (modele wielofunkcyjne) oraz funkcji **PYRO ECO** i **PYRO ECO** (modele z pirolizą);
- Po przekręceniu na krótko pokrętko temperatury w prawo (ręczna aktywacja i dezaktywacja).



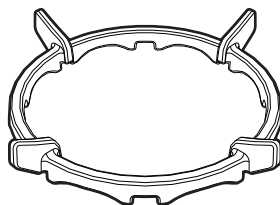
Gdy drzwiczki są otwarte nie można wyłączyć wewnętrznego oświetlenia.

### Uchwyty poziomów

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

## 2.5 Dostępne akcesoria

### Kratka redukująca Wok

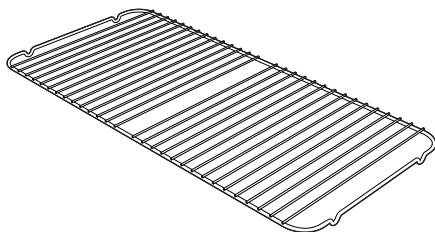


Przydatna podczas stosowania patelni Wok.



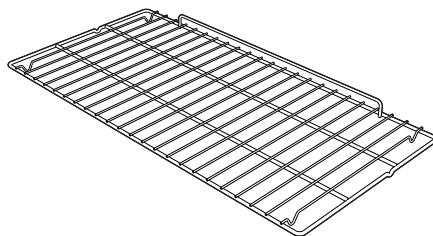
# Opis

## Ruszt do blachy



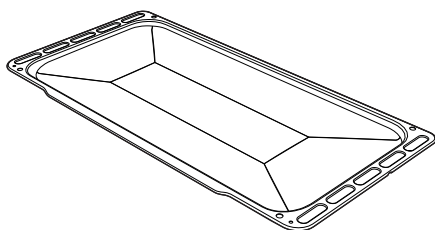
Do umieszczenia na nim blachy w celu pieczenia produktów, które mogą kapać.

## Ruszt



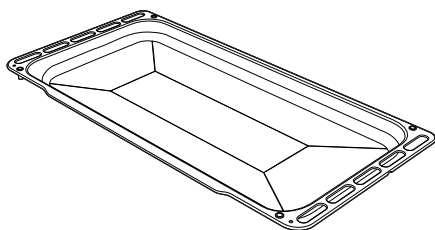
Do podtrzymywania naczyń z pieczoną potrawą.

## Blacha piekarnika



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

## Głęboka blacha



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

**i**

W niektórych modelach nie są dostępne wszystkie akcesoria.

**i**

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

**i**

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



## 3 Użytkowanie

### 3.1 Ostrzeżenia



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

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



#### Niedozwolone użycie **Niebezpieczeństwo poparzeń**

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



#### Niedozwolone użycie **Ryzyko uszkodzenia powierzchni**

- Nie przykrywać dna komory 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 lub blach bezpośrednio na środkowej szybce otwartych drzwiczek.
- Nie wlewać wody na bardzo gorące blachy.
- Garnki i patelnie grillowe należy umieścić wewnątrz obwodu płyty kuchennej.
- Dno wszystkich garnków musi być płaskie i gładkie.
- W przypadku przelania lub wylania usunąć płyn z płyty kuchennej.



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

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



# Użytkowanie



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

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

## **Wyciek gazu może doprowadzić do wybuchu.**

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

- Natychmiast zamknąć dopływ gazu lub zawór butli gazowej.
- Natychmiast wyłączyć zgasić każdy wolny płomień i papierosy.
- Nie włączając 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 kurków gazowych.

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

## **3.2 Pierwsze użycie**

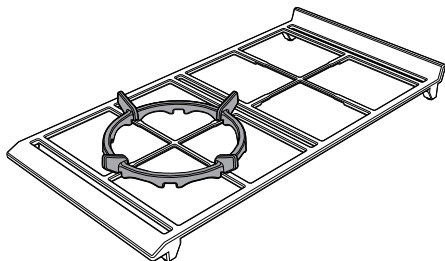
1. Usunąć ewentualną folię ochronną znajdującą się na zewnątrz lub wewnątrz urządzenia lub akcesoriów.
2. Usunąć ewentualne etykiety (za wyjątkiem tabliczki z danymi technicznymi) z akcesoriów i komór pieczenia.
3. Wyjąć i umyć wszystkie akcesoria urządzenia (patrz 4 Czyszczenie i konserwacja).
4. Rozgrzać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



## 3.3 Użytkowanie akcesoriów

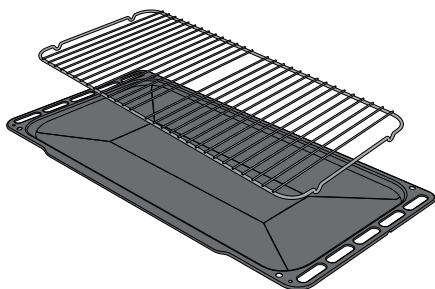
### Kratki redukujące

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



### Ruszt do blachy

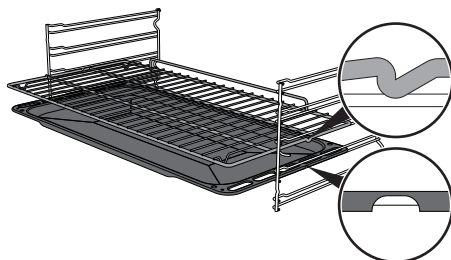
Ruszt do blachy należy do niej włożyć. W ten sposób będzie można zebrać tłuszcz z piezonego produktu.



### Ruszty i blachy

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

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



Delikatnie włożyć ruszty i blachy aż do końca.




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



# Użytkowanie


## 3.4 Użytkowanie płyty

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

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

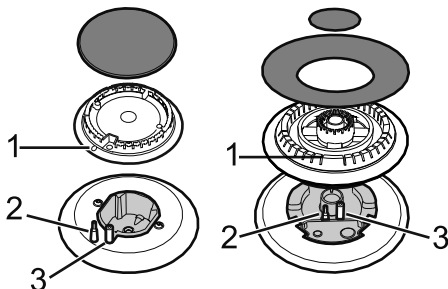
W momencie puszczenia pokrętki palnik może zgasnąć: oznacza to, że termopara jeszcze się nie rozgrzała. Poczekać chwilę i powtórzyć czynność. Przytrzymać pokrętkę przez dłuższą chwilę.



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

## Prawidłowa pozycja koron i nakładek

Przed włączeniem palników upewnić się, że korony i ich nakładki znajdują się na prawidłowej pozycji. Upewnić się, że otwory korony **1** odpowiadają pozycji termopar **2** i świec **3**.



## 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 wykypiał.



Średnica naczyń:

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

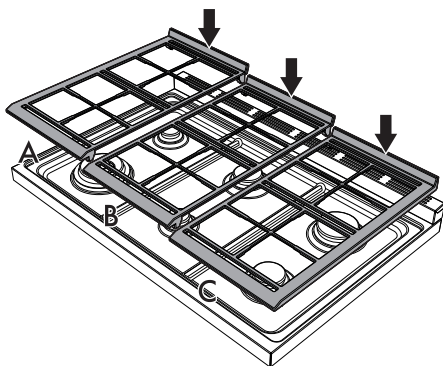


## Prawidłowa pozycja kratki na płycie

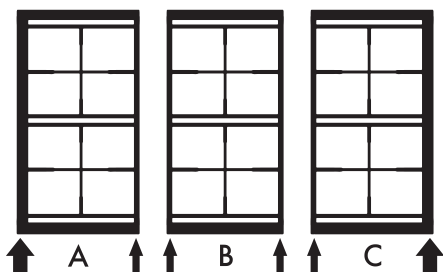
Przed włączeniem palników płyty upewnij się, że kratki znajdują się na prawidłowej pozycji na płycie kuchennej.

Wziąć pod uwagę, że:

- Każda kratka znajduje się na właściwej pozycji na płycie kuchennej.
- Podniesiona część musi być zawsze zwrócona w kierunku panelu urządzenia.

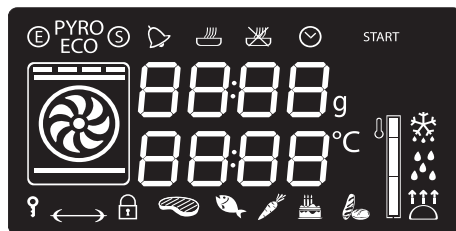


- Lewa (A) i prawa (C) kratka posiadają grubszą krawędź, która musi być zwrócona w kierunku bocznej części urządzenia.
- Krawędzie kratki środkowej (B) są tej samej grubości.



## 3.5 Użytkowanie piekarnika

### Wyświetlacz



**E** Kontrolka Eco Logic

**PYRO ECO** Kontrolka Pirolizy (tylko w modelach z pirolizą)

**S** Kontrolka Show Room

Kontrolka minutnika

Kontrolka pieczenia na czas

Kontrolka pieczenia zaprogramowanego

Kontrolka zegara

Kontrolka blokady sterowania

Kontrolka blokady drzwiczek (tylko w modelach z pirolizą)



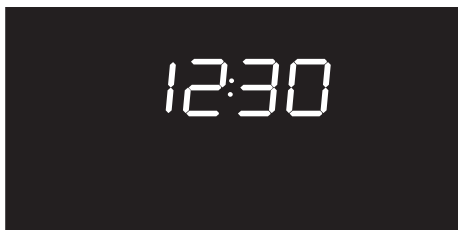
Poziom osiągniętej temperatury



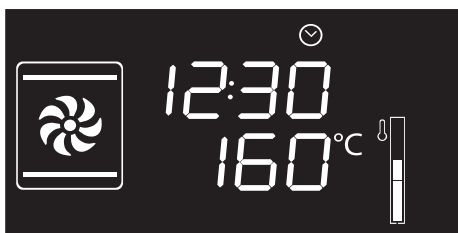
## Użytkowanie

### Warunki funkcjonowania






**Stand-by:** Gdy nie wybrano żadnej funkcji na wyświetlaczu pokazywana jest bieżąca godzina .



**ON:** Po uaktywnieniu jakiegokolwiek funkcji na wyświetlaczu przedstawiane są ustawione w niej parametry: temperatura, czas trwania i osiągnięcie temperatury.



Po każdym wciśnięciu pokrętki temperatury, gdy jedna z funkcji jest włączona, przechodzi się stopniowo do stanu parametrów w następującej kolejności.

-  Temperatura
-  Czas trwania minutnika
-  Czas trwania
-  Zaprogramowany czas trwania pieczenia (jeżeli wybrano pieczenie na czas)
-  Wyświetlenie godziny

W każdym ze stanów można zmienić daną wartość przekręcając pokrętkę temperatury w prawo lub w lewo. Przytrzymać przekręcone pokrętkę w celu szybkiego zwiększenia lub zmniejszenia wartości.



## Ustawienie godziny

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

**00:00**. Aby rozpocząć pieczenie należy ustawić bieżącą godzinę.

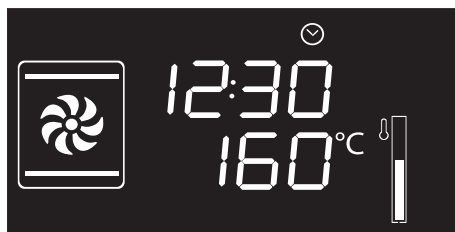
1. Przekręcić pokrętkę temperatury w celu ustawienia wyświetlonej godziny (przytrzymać przekręcone pokrętkę, aby szybko zwiększyć lub zmniejszyć).
2. Nacisnąć pokrętkę temperatury.
3. Przekręcić pokrętkę temperatury w celu ustawienia minut (przytrzymać przekręcone pokrętkę, aby szybko zwiększyć lub zmniejszyć).
4. Nacisnąć pokrętkę temperatury, aby zakończyć ustawienie.



Może się okazać konieczna zmiana bieżącej godziny, na przykład z powodu zmiany czasu z zimowego na letni i odwrotnie. Z pozycji stand-by przytrzymać przekręcone pokrętkę temperatury w prawo lub w lewo, dopóki wartość godzin nie zacznie migać.

Nie można zmienić godziny, jeżeli urządzenie jest w stanie ON.

## Funkcje pieczenia



1. Nacisnąć i przekręcić pokrętkę funkcji, aż do wyboru żądanej funkcji pieczenia.
2. Wcisnąć i przekręcić pokrętkę temperatury, aby zmienić temperaturę pieczenia.
3. Nacisnąć pokrętkę funkcji, aby uaktywnić tradycyjne pieczenie.



W każdej chwili można przerwać funkcję przytrzymując wciśnięte przez przynajmniej 3 sekundy pokrętkę funkcji.

## Etap wstępnego podgrzewania

Rzeczywiste pieczenie poprzedza etap wstępnego podgrzewania, który pozwala na szybsze osiągnięcie temperatury pieczenia.

Taki etap jest wskazywany miganiem poziomu osiągnięcia temperatury.



Po nagraniu poziom osiągnięcia jest wyświetlany stale i następuje emisja sygnału dźwiękowego, który wskazuje, że piekarnik jest gotowy i można włożyć produkt do komory.





# Użytkowanie

## Spis funkcji

### **ECO** Eco



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

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

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



Podczas pieczenia w funkcji ECO nie powinno się otwierać drzwiczek.



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



### **Grzałka górna i dolna**

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



### **Grill**

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



### **Grzałka dolna**

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



### **Grzałki z obiegiem powietrza**

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



### **Grill z obiegiem 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 dolna 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

Połączenie wentylatora z grzałką termoobiegu (wbudowana w tylną część komory) pozwala na pieczenie potraw na różnych półkach, pod warunkiem że wymagają takiej samej temperatury

i takiego samego rodzaju pieczenia. Obieg gorącego powietrza zapewnia natychmiastowe i równomierne rozprzodzenie ciepła. Jest na przykład możliwe jednoczesne pieczenie (na kilku poziomach) ryb, warzyw i ciastek, bez przechodzenia zapachów i smaków.



## Turbo

Połączenie systemu termoobiegu 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.

## Minutnik




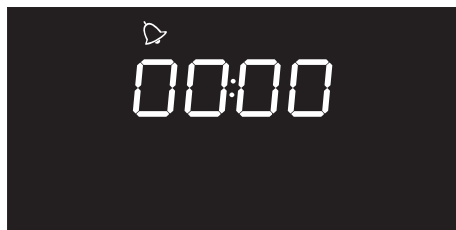
Ta funkcja nie przerywa pieczenia, uaktywnia wyłącznie sygnał dźwiękowy.





Minutnik można uaktywnić na etapie pieczenia oraz w stanie stand-by.

1. Wcisnąć jeden raz pokrętko temperatury (2 razy, jeżeli trwa pieczenie). Na wyświetlaczu pojawią się liczby

**00:00** i miga kontrolka .



2. Przekręcić pokrętko temperatury, aby ustawić czas trwania (od 1 minuty do 4 godzin). Po kilku sekundach kontrolka  przestanie migać i rozpocznie się odliczanie.

3. Wybrać żądaną funkcję pieczenia i poczekać na sygnał dźwiękowy wskazujący o zakończeniu czasu. Miga kontrolka .



## Użytkowanie

4. Aby dezaktywować sygnał dźwiękowy wcisnąć lub przekręcić jedno z dwóch pokręteł.
5. Aby wybrać dodatkowy minutnik, przekręcić pokrętkę temperatury.



Aby skasować minutnik, należy ustawić wartość na zero

### Pieczenie na czas

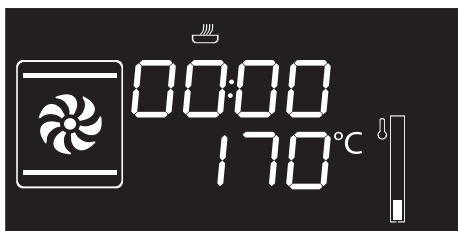


Pieczenie na czas jest funkcją, która pozwala na rozpoczęcie i zakończenie pieczenia po upływie ustawionego przez użytkownika czasu.



Aktywacja tej funkcji unieważnia ewentualny, ustawiony wcześniej minutnik.

1. Po wybraniu jednej z funkcji i temperatury pieczenia, trzy razy wcisnąć pokrętkę temperatury. Na wyświetlaczu pojawią się liczby **0000** i miga kontrolka



2. Przekręcić pokrętkę temperatury w prawo lub w lewo, aby ustawić czas trwania pieczenia od 00:01 do 12:59. Przytrzymać przekręcone pokrętkę w celu szybkiego zwiększenia lub zmniejszenia wartości.



3. Po kilku minutach od wyboru żądanego czasu, przestanie migać kontrolka i rozpocznie się pieczenie na czas.



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

4. Po zakończeniu pieczenia, na wyświetlaczu pojawi się napis **Stop** i zostanie wyemitowany sygnał dźwiękowy.





5. Aby dezaktywować sygnał dźwiękowy wcisnąć lub przekręcić jedno z dwóch pokręteł lub otworzyć drzwiczki.



Aby dezaktywować sygnał dźwiękowy i wybrać dodatkowe pieczenie na czas, przekręcić pokrętkę temperatury w prawo.





Aby dezaktywować sygnał dźwiękowy i wybrać inną funkcję pieczenia, przekręcić pokrętkę funkcji w prawo lub w lewo.



Aby wyłączyć urządzenie przytrzymać wciśnięte pokrętkę funkcji.

## Zmiana danych w funkcji pieczenia na czas



Podczas funkcjonowania można zmienić czas trwania pieczenia na czas:

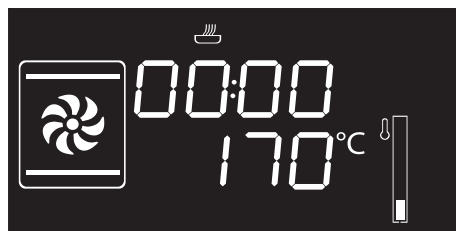
1. Gdy kontrolka  jest stała i trwa pieczenie, dwukrotnie wcisnąć pokrętkę temperatury. Kontrolka  zacznie migać.
2. Przekręcić pokrętkę temperatury w prawo lub w lewo, aby zmienić wcześniej ustawiony czas pieczenia.

## Zaprogramowane pieczenie

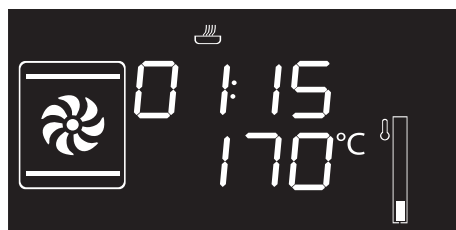


Zaprogramowane pieczenie jest funkcją umożliwiającą automatyczne zakończenie w ustalonym czasie, ustawionym przez użytkownika, z konsekwentnym automatycznym wyłączeniem urządzenia.

1. Po wybraniu jednej z funkcji i temperatury pieczenia, trzy razy wcisnąć pokrętkę temperatury. Na wyświetlaczu pojawią się liczby  i miga kontrolka .






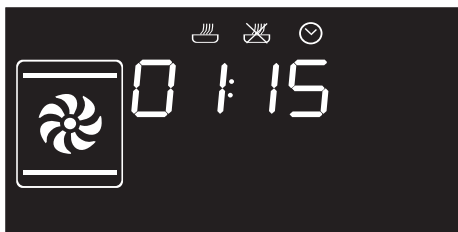
2. Przekręcić pokrętkę w prawo lub w lewo, aby ustawić czas trwania pieczenia od 00:01 do 12:59. Przytrzymać przekręcone pokrętkę w celu szybkiego zwiększenia lub zmniejszenia wartości.





## Użytkowanie

3. Wcisnąć czwarty raz pokrętko temperatury. Miga kontrolka . Przekręcić pokrętko w prawo lub w lewo, aby ustawić koniec pieczenia.
4. Po kilku sekundach kontrolki  i  przestaną migać. Urządzenie ustawi się w stanie oczekiwania zaprogramowanej godziny rozpoczęcia pieczenia.



5. Po zakończeniu pieczenia, na wyświetlaczu pojawi się napis **Stop** i zostanie wyemitowany sygnał dźwiękowy.



6. Aby dezaktywować sygnał dźwiękowy wcisnąć lub przekręcić jedno z dwóch pokręteł lub otworzyć drzwiczki.



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



Aby wyłączyć urządzenie przytrzymać wciśnięte pokrętko funkcji.



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



W pieczeniu na czas, włączenie piekarnika następuje 10 minut wcześniej w celu umożliwienia osiągnięcia wymaganej temperatury pieczenia (nagrzewanie).









## Zmiana danych w funkcji zaprogramowanego pieczenia



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

Podczas funkcjonowania można zmienić czas trwania zaprogramowanego pieczenia:

1. Gdy kontrolki  i  są stałe i urządzenie oczekuje na rozpoczęcie pieczenia, dwukrotnie wcisnąć pokrętko temperatury. Kontrolka  zacznie migać.
2. Przekręcić pokrętko temperatury w prawo lub w lewo, aby zmienić wcześniej ustawiony czas pieczenia.
3. Ponownie wcisnąć pokrętko temperatury. Kontrolka  wyłączy się i zacznie migać kontrolka . Na wyświetlaczu pojawia się czas zakończenia pieczenia.
4. Przekręcić pokrętko temperatury w prawo lub w lewo, aby opóźnić koniec pieczenia.
5. Po kilku sekundach kontrolki  i  przestaną migać i zaprogramowane pieczenie zostanie wznowione według nowych ustawień.

## 3.6 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).
- Mimo jednakowej wagi czas pieczenia potraw pociętych na kawałki jest krótszy od czasu gotowania całego elementu.

### 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 komory pieczenia.
- Należy umieścić produkt na środku rusztu.



## Porady dotyczące przygotowywania ciast i ciastek

- Najlepiej używać ciemnych metalowych foremek: lepiej pochłaniają ciepło.
- Temperatura i czas trwania pieczenia zależą od jakości i konsystencji surowego ciasta.
- W przypadku pieczenia na kilku poziomach najlepiej jest umieszczać potrawy na 2. i 4. półce, wydłużyć czas pieczenia o kilka minut i korzystać jedynie z funkcji termoobiegu.
- Aby sprawdzić, czy ciasto jest upieczone w środku: po zakończeniu pieczenia wbić wykałaczkę w jego najwyższy punkt. Jeżeli ciasto nie przykleja się do wykałaczkę 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 tysiąki może być różny w zależności od ich rozmiarów.

## Porady dotyczące rozmrażania i wyrastania ciasta

- Umieścić na pierwszym poziomie komory pieczenia zamrożony produkt bez opakowania w pojemniku bez pokrywki.
- Nie nakładać produktów jeden na drugim.

- Aby rozmrozić mięso użyć rusztu na drugim poziomie i blachy na pierwszym. W ten sposób produkt nie wejdzie w kontakt z płynem wydzielanym przy rozmrażaniu.
- W przypadku podzielenia owoców i chleba na kilka części wymagany jest jednakowy czas w celu rozmrożenia ich, niezależnie od ich ilości i masy całkowitej.
- Najbardziej delikatne części można przykryć folią aluminiową.
- Dla zapewnienia prawidłowego wyrastania umieścić na dnie komory pieczenia pojemnik z wodą.

## Oszczędność energii


- 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.
- Urządzenie powinno być zawsze czyste wewnątrz.
- (O ile występuje) Jeżeli nie używa się płyty na pizzę, należy ją wyjąć z dna komory pieczenia.



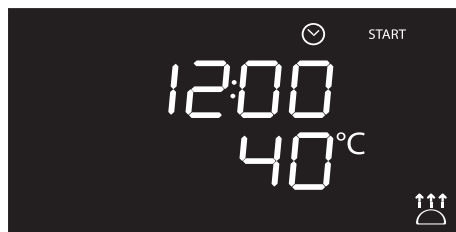
## 3.7 Funkcje specjalne

### Rozmrażanie wg czasu



1. Włożyć potrawę do komory pieczenia.
2. Wcisnąć i przekręcić pokrętkę funkcji, aby uaktywnić funkcję rozmrażania wg czasu .
3. Przekręcić pokrętkę temperatury, aby ustawić czas trwania (od 1 sekund do 99 minut).
4. Wcisnąć pokrętkę temperatury, aby potwierdzić ustawiony czas trwania. Miga napis **START**.
5. Wcisnąć pokrętkę funkcji, aby uaktywnić rozmrażanie wg czasu.
6. Po zakończeniu pieczenia pojawi się napis **Stop** i zostanie wyemitowany sygnał dźwiękowy.
7. Aby dezaktywować sygnał dźwiękowy wcisnąć lub przekręcić jedno z dwóch pokręteł lub otworzyć drzwiczki.
8. Przytrzymać pokrętkę funkcji przez przynajmniej 3 sekundy w celu wyjścia z funkcji.


### Wyrastanie ciasta



W funkcji wyrastania ciasta nie można zmienić temperatury.



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

1. Umieścić cisto do wyrośnięcia na drugiej półce.
2. Wcisnąć i przekręcić pokrętkę funkcji, aby uaktywnić funkcję wyrastania ciasta . Miga napis **START**.
3. Nacisnąć pokrętkę funkcji, aby uaktywnić wyrastanie ciasta.
4. Po zakończeniu pieczenia pojawi się napis **Stop** i zostanie wyemitowany sygnał dźwiękowy.
5. Aby dezaktywować sygnał dźwiękowy wcisnąć lub przekręcić jedno z dwóch pokręteł lub otworzyć drzwiczki.
6. Przytrzymać pokrętkę funkcji przez przynajmniej 3 sekundy w celu wyjścia z funkcji.



# Użytkowanie

## Szabat



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



W takim ustawieniu urządzenie wykonuje pewne szczególne funkcje:

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



Po uaktywnieniu funkcji Szabat nie można zmienić żadnego parametru.

Wciskanie pokręteł nie daje żadnych efektów; jest aktywne wyłącznie pokrętło funkcji umożliwiające wyłączenie urządzenia.

1. Wcisnąć i przekręcić pokrętło funkcji, aby uaktywnić funkcję Szabat

**SABb**


2. Wcisnąć i przekręcić pokrętło temperatury, aby zmienić temperaturę funkcji.
3. Wcisnąć pokrętło temperatury, aby potwierdzić ustawioną temperaturę.  
Miga napis **START**.
4. Wcisnąć pokrętło funkcji, aby uaktywnić funkcję Szabat.
5. Przytrzymać pokrętło funkcji przez przynajmniej 3 sekundy w celu wyjścia z funkcji.



## Rozmrażanie według wagi



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

1. Włożyć potrawę do komory pieczenia.
2. Wcisnąć i przekręcić pokrętkę funkcji w celu wybrania rozmrażania wg wagi oznaczonego napisem **dE00** i podświetlonymi symbolami produktów .
3. Wcisnąć pokrętkę funkcji, aby potwierdzić rozmrażanie wg wagi.
4. Przekręcić pokrętkę funkcji w celu wybrania rodzaju produktu do rozmrożenia.

5. Przekręcić pokrętkę temperatury w celu wybrania ciężaru (w gramach) produktu do rozmrożenia.
6. Wcisnąć pokrętkę funkcji, aby potwierdzić ustawione parametry i rozpocząć rozmrażanie.
7. Po zakończeniu pieczenia pojawi się napis **STOP** i zostanie wyemitowany sygnał dźwiękowy.
8. Aby dezaktywować sygnał dźwiękowy wcisnąć lub przekręcić jedno z dwóch pokręteł lub otworzyć drzwiczki.
9. Przytrzymać pokrętkę funkcji przez przynajmniej 3 sekundy w celu wyjścia z funkcji.

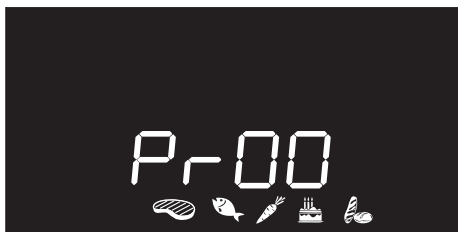
## Ustawione wstępnie parametry

dE	Rodzaj	Ciężar (g)	Czas (min)*
01 	Mięso	500	105
02 	Ryby	300	40
03 	Owoce	300	45
04 	Chleb	300	20


\* Czas rozmrażania zależy od kształtu i wymiarów rozmrażanego produktu.



## 3.8 Programy automatyczne



Automatyczne programy pieczenia są podzielone pod względem rodzaju potraw.

1. Wcisnąć i przekręcić pokrętkę funkcji w celu wybrania pieczenia według automatycznych programów oznaczonego napisem **Pr-00** i podświetlonymi symbolami produktów .
2. Wcisnąć pokrętkę funkcji, aby potwierdzić pieczenie za pomocą automatycznego programu.
3. Przekręcić pokrętkę funkcji, aby wybrać ustalony program (patrz Tabela programów automatycznych).
4. Przekręcić pokrętkę temperatury w celu wybrania ciężaru (w gramach) produktu do pieczenia.

5. Po zakończeniu wstępnego nagrzewania zacznie migać napis **START**. Włożyć produkt do pieczenia i wcisnąć pokrętkę funkcji, aby uaktywnić pieczenie.
6. Po zakończeniu pieczenia pojawi się napis **Stop** i zostanie wyemitowany sygnał dźwiękowy.
7. Aby dezaktywować sygnał dźwiękowy wcisnąć lub przekręcić jedno z dwóch pokręteł lub otworzyć drzwiczki.
8. Przytrzymać pokrętkę funkcji przez przynajmniej 3 sekundy w celu wyjścia z funkcji.



W programach automatycznych można ustawić pieczenie zaprogramowane.



W każdej chwili można przerwać funkcję przytrzymując wciśnięte przez przynajmniej 3 sekundy pokrętkę funkcji.



## Tabela programów automatycznych



### MIĘSO (01 - 05)

Pr	Rodzaj	Ciężar (g)	Poziom	Funkcja	Temperatura (°C)	Czas (w minutach)
01	Pieczeń wołowa (średnio wypieczona)	1300	2		200	56
02	Pieczona wieprzowina	800	2		190	88
03	Jagnięcina (średnio wypieczona)	2000	2		190	105
04	Cielęcina	1000	2		190	80
05	Kurczak pieczony (w całości)	1000	2		200	80



### RYBY (06 - 07)

Pr	Rodzaj	Ciężar (g)	Poziom	Funkcja	Temperatura (°C)	Czas (w minutach)
06	Świeża ryba (w całości)	500	2		160	35
07	Ryby mrożone	600	2		160	50



### WARZYWA (08 - 10)

Pr	Rodzaj	Ciężar (g)	Poziom	Funkcja	Temperatura (°C)	Czas (w minutach)
08	Różne grillowane	500	4		250	15 + 8 <sup>(1)</sup>
09	Pieczone	1000	2		200	33
10	Pieczone ziemniaki	1000	2		200	30

<sup>(1)</sup> W przypadku pieczenia z funkcją grilla zaleca się piec potrawę z obu stron zgodnie z czasami podanymi w tabeli. Najdłuższy wskazany czas dotyczy zawsze pierwszej upieczonej strony od momentu włożenia do piekarnika surowej potrawy.



## Użytkowanie



### SŁODYCZE (11 - 13)

Pr	Rodzaj	Ciężar (g)	Poziom	Funkcja	Temperatura (°C)	Czas (w minutach)
11	Ciastka	500	2		160	23
12	Muffiny	500	2		160	21
13	Tarta	1000	2		170	43



### CHLEB - PIZZA - MAKARON (14 -20)

Pr	Rodzaj	Ciężar (g)	Poziom	Funkcja	Temperatura (°C)	Czas (w minutach)
14	Chleb na zakwasie (bochenek)	1000	2		200	27
15	Pizza z blachy	1000	2		280	12
16	Pizza z kamienia	500	1 <sup>(2)</sup>		280	7
17	Zapiekanek makaronowa	2000	1		220	35
18	Lasagne	2000	1		230	40
19	Paella	500	2		190	25
20	Quiche	1000	1		200	40

<sup>(2)</sup> Kamień powinien być położony na dno komory pieczenia. Mrożona pizza pieczona na kamieniu nie wymaga różnych czasów pieczenia w zależności od wagi.



Czas wskazany w tabelach nie uwzględnia czasu wstępnego nagrzewania i odnosi się do pieczenia całych elementów. Gdyby daną potrawę pocięto na mniejsze porcje, czas pieczenia będzie krótszy.



## 3.9 Menu drugorzędne

Urządzenie posiada drugorzędne chowane menu z następującymi funkcjami:

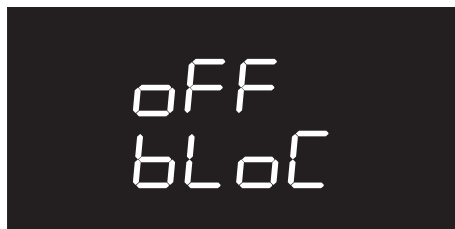
- Aktywacja lub dezaktywacja Blokady Sterowania.
- Aktywacja lub dezaktywacja trybu Show Room (wyłącza wszystkie elementy grzejne pozostawiając aktywny tylko panel sterowniczy).
- Aktywacja lub dezaktywacja trybu Niskiej Mocy (Eco-Logic).
- Aktywacja lub dezaktywacja trybu podgrzewanie potrawy (Keep Warm).
- Aktywacja lub dezaktywacja ustawienia na czas lampki (Eco Light).


Z urządzeniem w stanie stand-by

1. Uaktywnić wewnętrzną lampkę szybko przekręcając pokrętkę temperatury.
2. Wcisnąć i przytrzymać pokrętkę temperatury przez przynajmniej 5 sekund.
3. Przekręcić pokrętkę temperatury w prawo lub w lewo, aby zmienić stan ustawienia (ON/OFF).
4. Wcisnąć pokrętkę temperatury aby przejść do kolejnego trybu.

## Tryb Blokady Sterowania

Ten tryb pozwala na automatyczne zablokowanie sterowania, po upływie jednej minuty funkcjonowania bez żadnych interwencji użytkownika.



Podczas normalnego funkcjonowania jest wskazywany włączeniem się kontrolki .



## Użytkowanie

Aby podczas pieczenia chwilowo wyłączyć blokadę przytrzymać wciśnięte przez 5 sekundy pokrętko temperatury. Po upływie jednej minuty od ostatniej interwencji, blokada ponownie się uaktywnia.



W przypadku zmiany pozycji pokręteł, na wyświetlaczu pojawia się napis **bLoC**, trwający kilka sekund.



Gdy jest aktywny tryb blokady sterowania można mimo wszystko wyłączyć urządzenie wciskając pokrętko funkcji przez 3 sekundy.

### Tryb Show Room (tylko w sklepie)


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

off  
SHo

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

on  
SHo



Jeżeli tryb jest aktywny na wyświetlaczu włącza się kontrolka .

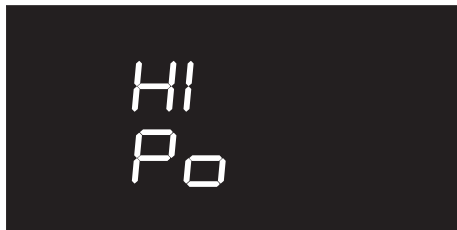


## Tryb Niskiej Mocy

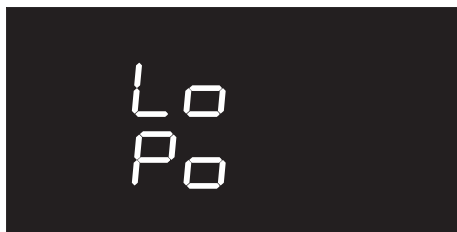
Taki tryb pozwala urządzeniu na ograniczenie mocy.

Wskazany w przypadku jednoczesnego stosowania kilku urządzeń.

HI: moc zwyczajna.

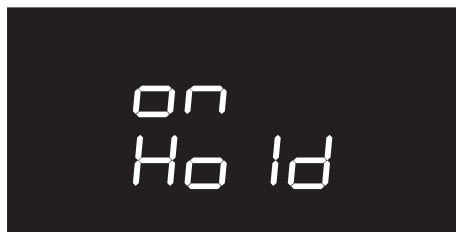


LO: moc niska.




## Tryb Podgrzewanie potrawy

Dzięki takiej funkcji, po zakończeniu pieczenia z ustawionym czasem trwania (jeżeli nie zostanie ręcznie przerwane), piekarnik utrzymuje przez około 1 godzinę ciepło (w niskiej temperaturze) upieczonej potrawy.



Po uaktywnieniu niskiej mocy czas nagrzewania wstępnego i pieczenia mogą się wydłużyć.



Jeżeli tryb jest aktywny na wyświetlaczu włącza się kontrolka .



## Użytkowanie

### Tryb ustawienia lampki na czas

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



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

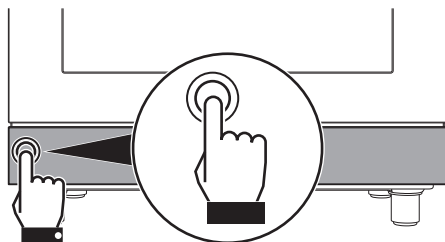


Można zawsze ręcznie włączyć/wyłączyć przekręcając pokrętkę temperatury w prawo w obydwu ustawieniach.

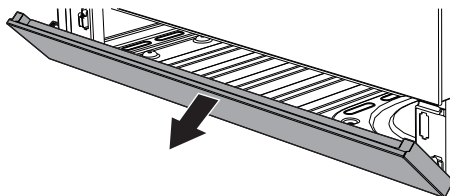
### 3.10 Użytkowanie schowka (jeśli występuje)

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

1. Aby otworzyć schowek, delikatnie wcisnąć w lewej części drzwiczek, aż do usłyszenia kliknięcia.



2. Delikatnie puścić drzwiczki schowka.



3. Aby zamknąć schowek, podnieść drzwiczki do momentu usłyszenia kliknięcia.

### 3.11 Użytkowanie schowka

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



## 4 Czyszczenie i konserwacja

### 4.1 Ostrzeżenia



#### Niedozwolone użycie Ryzyko uszkodzenia powierzchni

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

### 4.2 Czyszczenie urządzenia



Używać produktów do czyszczenia sprzedawanych przez producenta.

#### Porady dotyczące czyszczenia płyty kuchennej

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

#### Czyszczenie płyty kuchennej

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

#### Czyszczenie kratki płyty kuchennej, koron i nakładek

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



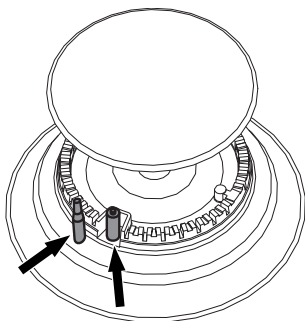
Ciągły kontakt kratki z płomieniem może doprowadzić do pogorszenia stanu emalii w strefach narażonych na wysoką temperaturę. Jest to najzwyklej normalne i nie wpływa na ich funkcjonalność.



# Czyszczenie i konserwacja

## Czyszczenie świec i termopar

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



## Czyszczenie komory urządzenia

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

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

Zawsze przed czyszczeniem wyjąć wszystkie możliwe do usunięcia części.

Aby ułatwić czynności związane z czyszczeniem, zaleca się zdjęcie:

- drzwiczek;
- ramek na ruszty/blachy;
- ewentualnych wyjmowanych przewodnic;
- uszczelki.



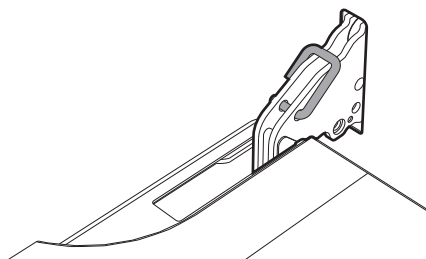
W przypadku stosowania specyficznych środków czyszczących, po wyczyszczeniu zaleca się włączenie urządzenia z maksymalną temperaturą na około 15-20 minut, aby usunąć ewentualne pozostałości.

## 4.3 Demontaż drzwiczek

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

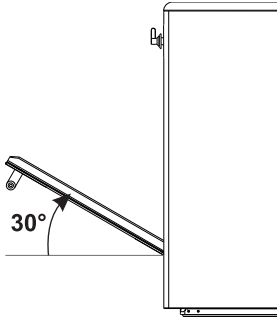
Aby zdjąć drzwiczki należy:

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

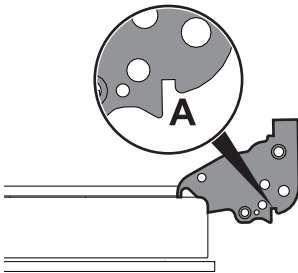




- Ująć drzwiczki z dwóch stron obydwoma rękami, podnieść je ku górze pod kątem około 30° i wyjąć.



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



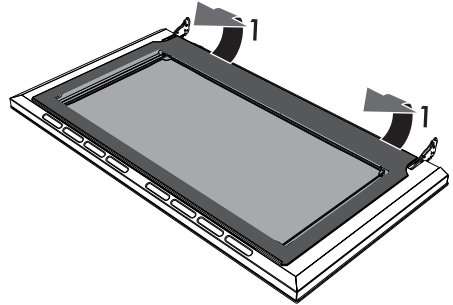
## 4.4 Czyszczenie szklanych drzwiczek

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

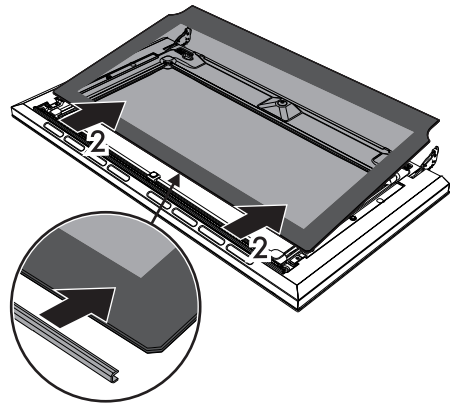
## Demontaż szybek wewnętrznych

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

- Delikatnie pociągnąć do góry w tylnej części wewnętrzną szybkę, zgodnie z ruchem wskazanym przez strzałki (1).



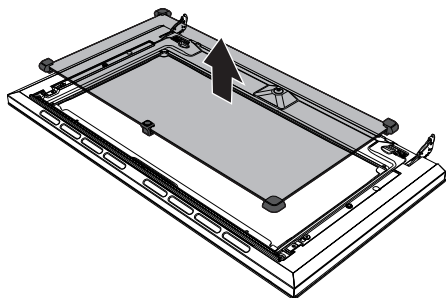
- Zdjąć wewnętrzną szybkę z przedniej listwy (2), aby wyjąć ją z drzwiczek.





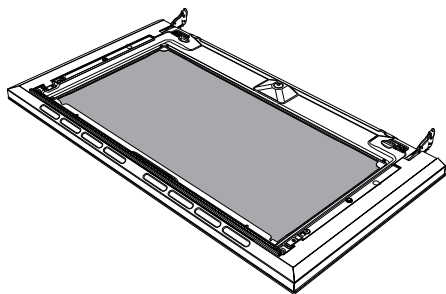
## Czyszczenie i konserwacja

- Wyjąć szybę środkową podnosząc ją do góry.



W wersji z pirolizą istnieją 2 środkowe szyby.

- Wyczyścić szybę zewnętrzną i tę wyjętą wcześniej. Użyć papierowych ręczników kuchennych. W przypadku uporczywego brudu, umyć wilgotną gąbką i neutralnym detergentem.



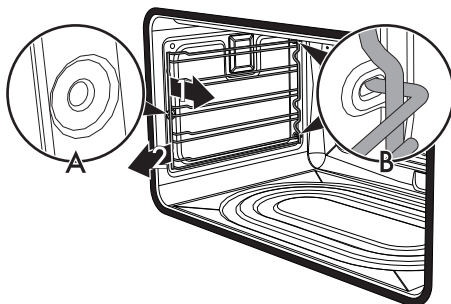
- Po wyczyszczeniu umieścić środkową szybę w odpowiednim miejscu na drzwiczkach.
- W celu włożenia wewnętrznej szyby wsunąć jej górną część do listwy drzwiczek i lekko dociskając, zaczepić 2 tylne sworznie w odpowiadających im gniazdach.

### Wyjęcie ramek na ruszty/blachy

Wyjęcie ramek na ruszty/blachy ułatwia czyszczenie bocznych części.

W celu wyjęcia ramek na ruszty/blachy, należy:

- Pociągnąć ramkę do wewnątrz komory pieczenia, aby 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 ruszty/blachy na miejsce.



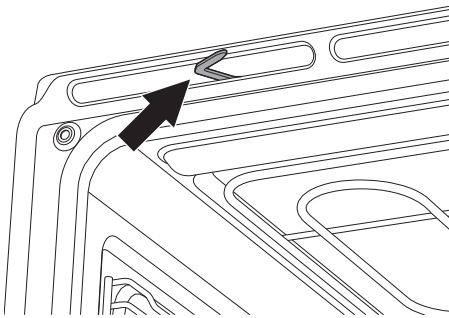
## Ręczna dezaktywacja dźwigni blokującej drzwiczki (tylko w modelach z pirolizą)



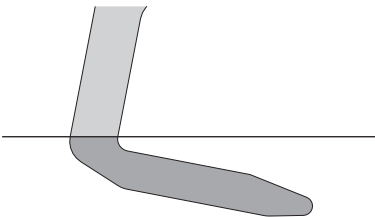
Niedozwolone użycie  
**Niebezpieczeństwo poparzeń**

- 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.



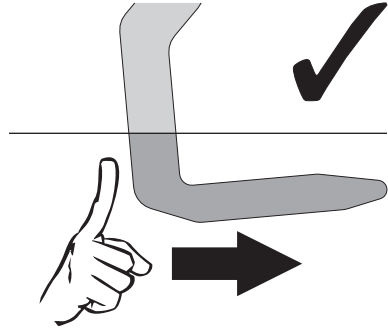
Podczas zwyczajnego czyszczenia można przez przypadek uaktywnić dźwignię blokującą drzwiczki.



dźwignia blokująca drzwiczki jest aktywna

(widok z góry)

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

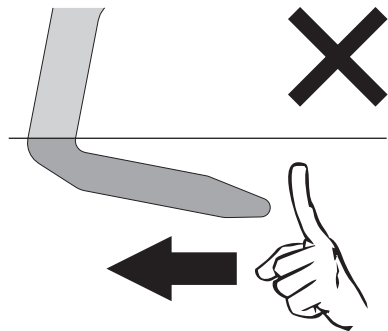


(widok z góry)

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)



## Czyszczenie i konserwacja

### 4.5 Czyszczenie Parowe (tylko w niektórych modelach)



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



#### Niedozwolone użycie Ryzyko uszkodzenia powierzchni

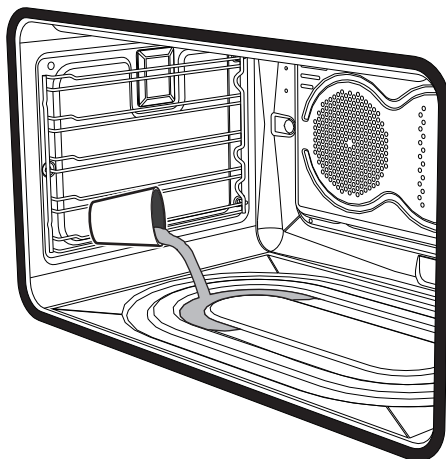
- Usunąć z wnętrza komory resztki jedzenia lub pozostałości pochodzące z poprzedniego pieczenia.
- Przeprowadzać czyszczenie wspomagane tylko, gdy piekarnik jest zimny.

#### Czynności wstępne

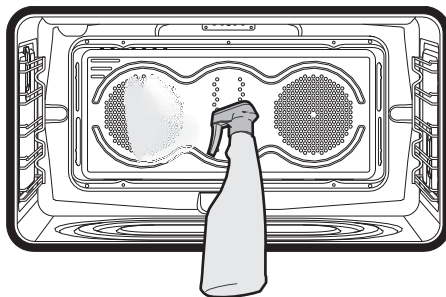
Przed uruchomieniem funkcji Czyszczenie parowe:

- Usunąć wszystkie akcesoria z wnętrza komory pieczenia.
- Wyjąć ramki na ruszty/blachy.
- Wyjąć ewentualne wymiowane przewodnice.
- Zamknąć drzwiczki.

- Wlać na blachę około 40 cm<sup>3</sup> wody. Uważać, aby nie wylała się z rowka.



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



- Zamknąć drzwiczki.




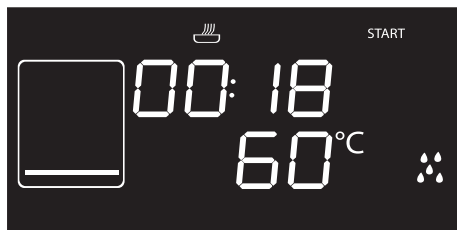
Zaleca się spryskać co najmniej 20 razy.



## Ustawienia funkcji Czyszczenie Parowe

**i** Jeżeli wewnętrzna temperatura jest wyższa od ustalonej dla cyklu Czyszczenie Parowe, cykl zostanie natychmiast przerwany i na wyświetlaczu pojawi się napis **Stop**. Przed uaktywnieniem funkcji wspomaganego czyszczenia poczekać, aż urządzenie wystygnie.

1. Wcisnąć i przekręcić pokrętkę funkcji, aby uaktywnić Czyszczenie Parowe . Na wyświetlaczu pojawi się czas trwania i temperatura cyklu czyszczenia.




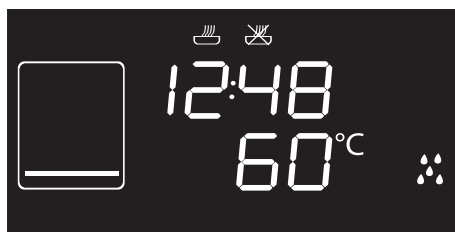
**i** Użytkownik nie może zmienić parametrów temperatury i czasu.

2. Wcisnąć pokrętkę funkcji, aby rozpocząć cykl automatycznego czyszczenia.

## Zaprogramowana funkcja Czyszczenie Parowe

Jak w przypadku normalnych funkcji pieczenia, również w przypadku funkcji Czyszczenie Parowe można ustawić godzinę jej zakończenia.

1. Po wybraniu funkcji Czyszczenie Parowe wcisnąć pokrętkę temperatury. Kontrolka  zacznie migać. Na wyświetlaczu pojawi się czas zakończenia funkcji.



2. Przekręcić pokrętkę temperatury w prawo lub w lewo, aby opóźnić koniec pieczenia.
3. Wcisnąć pokrętkę temperatury, aby potwierdzić godzinę zakończenia funkcji.
4. Wcisnąć pokrętkę funkcji. Urządzenie ustawi się w stanie oczekiwania zaprogramowanej godziny rozpoczęcia pieczenia.



## Czyszczenie i konserwacja

### Koniec cyklu Czyszczenie Parowe

Po zakończeniu pieczenia pojawi się napis

**Stop** i zostanie wyemitowany sygnał dźwiękowy.

1. Aby dezaktywować sygnał dźwiękowy wcisnąć lub przekręcić jedno z dwóch pokręteł lub otworzyć drzwiczki.
2. Przytrzymać pokrętko funkcji przez przynajmniej 3 sekundy w celu wyjścia z funkcji.
3. Otworzyć drzwiczki i wytrzeć szmatką z mikrofibry zabrudzenia mniej uciążliwe.
4. Do usunięcia bardzo opornego brudu użyć nieściernej gąbki z włókniną z mosiądzu.
5. W przypadku resztek tłuszczu można użyć specjalnych detergentów do czyszczenia piekarników.
6. Usunąć wodę pozostałą wewnątrz komory pieczenia.

Dla większej higieny oraz, aby przykry zapach nie przechodził na potrawy, wysuszyć komory pieczenia 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.

### 4.6 Piroliza (tylko w niektórych modelach)



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.

### Czynności wstępne

Przed włączeniem pirolizy:

- Wyczyścić wewnętrzną szybę 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.
- Wyjąć ewentualne wyjmowane prowadnice.
- Zamknąć drzwiczki.



## Ustawienie pirolizy

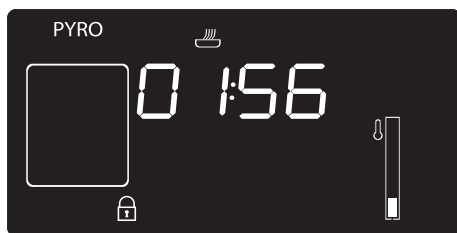
1. Za pomocą pokrętki funkcji wybrać jedną z funkcji czyszczenia **PYRO** lub **ECO**.
2. Przekręcić pokrętkę temperatury w prawo lub w lewo, aby ustawić czas trwania cyklu czyszczenia od minimalnie 2 godzin do maksymalnie 3 (z wyjątkiem funkcji **PYRO ECO**, której czas trwania wynosi 120 minut).
3. Wcisnąć pokrętkę temperatury, aby uruchomić pirolizę.




Zalecany czas trwania pirolizy:

- Mało zabrudzony: 2 godziny.
- Średnio zabrudzony: 2 i ½ godziny.
- Bardzo brudny: 3 godziny.

## Piroliza



1. Na wyświetlaczu pojawi się napis **PYRO** lub **ECO** i pozostający czas, który wskazuje, że urządzenie wykonuje cykl automatycznego czyszczenia.

2. Po 2 minutach 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.

3. Po zakończeniu pirolizy, drzwiczki pozostają zablokowane, aż do momentu, gdy temperatura wewnątrz komory nie powróci do poziomu bezpieczeństwa. Poczekać na ostudzenie komory i zebrać resztki za pomocą wilgotnej szmatki z mikrofibry.



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 urządzenia, przez pewien okres czasu trwa wentylacja.






## Czyszczenie i konserwacja



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

### Ustawienie zaprogramowanego cyklu pirolizy

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

1. Po wybraniu czasu trwania pirolizy wcisnąć pokrętkę temperatury. Na wyświetlaczu pojawi się bieżąca godzina i kontrolka .
2. Przekręcić pokrętkę temperatury w prawo lub w lewo, aby ustawić godzinę w której ma się rozpocząć cykl pirolizy.
3. Po kilku sekundach kontrolki  i  staną się stałe i urządzenie ustawi się w trybie oczekiwania na ustaloną godzinę rozpoczęcia cyklu czyszczenia.



Po włączeniu blokady drzwiczek nie można wybrać żadnej funkcji.

### 4.7 Konserwacja nadzwyczajna

#### Wymienić lampkę oświetlenia wewnętrznego



Części pod napięciem  
**Niebezpieczeństwo porażenia prądem**

- Odłączyć urządzenie od zasilania elektrycznego.

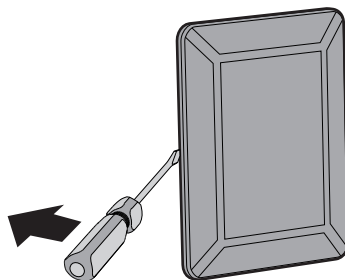


Komora urządzenia jest wyposażona w żarówkę 40W.

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

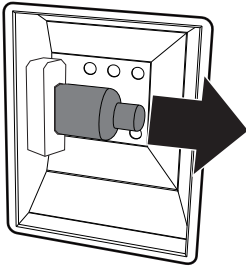


Uważać, aby nie zarysować emalii na ścianie komory pieczenia.





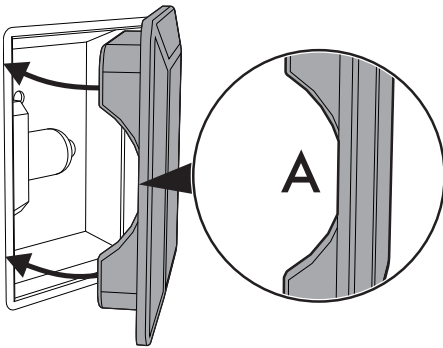
4. Wyjąć żarówkę.



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

5. Włożyć nową żarówkę.

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

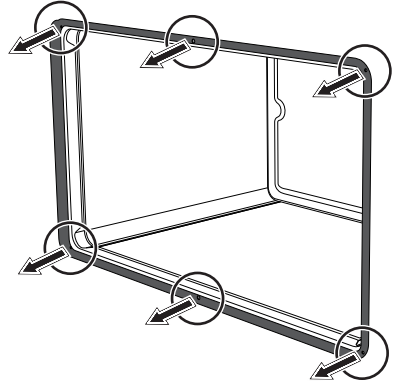


7. Nacisnąć osłonę, aby przylegała do oprawki.

## Demontaż uszczelki (z wyjątkiem modeli z pirolizją)

W celu wymontowania uszczelki, należy:

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



W celu zamontowania uszczelki, należy:

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

## Porady dotyczące konserwacji uszczelki

Uszczelka musi być miękka i elastyczna.

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



## Czyszczenie i konserwacja

### Co należy zrobić jeśli...

#### Urządzenie nie funkcjonuje:

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

#### Palnik gazowy nie włącza się:

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

#### Piekarnik nie nagrzewa:

- Uszkodzony bezpiecznik: sprawdzić i, jeżeli konieczne wymienić wyłącznik.
- Nie zostało ustawione pokrętko funkcji: ustawić pokrętko funkcji.
- Sprawdzić, czy nie ustawiono funkcji „show room” (szczegóły w paragrafie „Menu drugorzędne”).

#### Wszystkie potrawy przygotowane w komorze piekarnika szybko się przypalają:

- Uszkodzony termostat: skontaktować się z Autoryzowanym Centrum Serwisowym

#### Gdy piekarnik jest gorący szybka drzwiczek zachodzi parą:

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

#### Wyświetlacz jest całkowicie wyłączony:

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

#### Elementy sterownicze nie odpowiadają:

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

#### Czas pieczenia jest dłuższy niż wskazano w tabeli:

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

#### Na wyświetlaczu pojawia się napis „ERR4” - Błąd4:

- Blokada drzwiczek nie zaczęła się prawidłowo, ponieważ prawdopodobnie nastąpiło ich przypadkowe otwarcie podczas aktywacji. Wyłączyć i ponownie włączyć urządzenie; poczekać kilka minut na ponowne wybranie nowego cyklu czyszczenia.

#### Po otwarciu drzwiczek podczas trwania funkcji z termoobiegiem wentylator włącza się:

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



(tylko w modelach z pirolizją) Po zakończeniu automatycznego cyklu czyszczenia (pirolizy), nie można wybrać żadnej funkcji:

- Sprawdzić, czy wyłączyła się blokada drzwiczek. W przeciwnym wypadku na urządzeniu jest włączone zabezpieczenie, które uniemożliwia wybór jednej z funkcji podczas aktywnej blokady drzwiczek. Dzieje się tak, ponieważ w urządzeniu istnieje jeszcze wysoka temperatura uniemożliwiająca jakikolwiek rodzaj pieczenia.



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



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



## 5 Montaż

### 5.1 Podłączenie gazu



#### Wyciek gazu Niebezpieczeństwo wybuchu

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

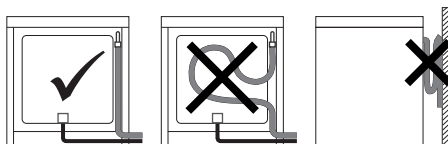
#### Informacje ogólne

Płytę można podłączyć do sieci gazowej za pomocą giętkiego stalowego przewodu o pełnych ściankach, zgodnie z obowiązującymi przepisami. W przypadku zasilania innym rodzajem gazu skonsultować rozdział „5.2 Przystosowanie do innych rodzajów gazu”. Łącznik dopływu gazu jest gwintowany 1/2" zewnętrznie (ISO 228-1).

#### Podłączenie za pomocą gumowego węża

Sprawdzić, czy są spełnione wszystkie poniższe warunki:

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

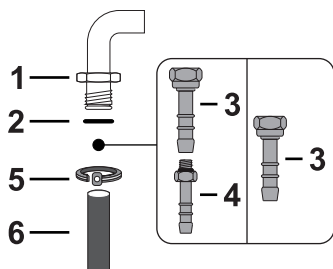


Wykonać podłączenie do sieci gazowej za pomocą gumowego węża zgodnego z danymi wskazanymi w obowiązujących przepisach (sprawdzić, czy na wężu jest wydrukowane oznaczenie takiej normy).

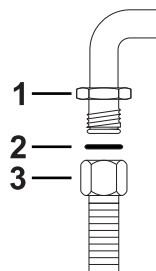
Dokładnie dokręcić przyłączyce węża **3** do przyłącza gazowego **1** (gwint 1/2" ISO 228-1) urządzenia, nakładając uszczelkę **2**. W zależności od średnicy zastosowanego przewodu gazowego można również dokręcić przyłączyce węża **4** do przyłącza węża **3**.



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



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



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



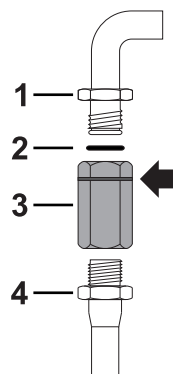
Wewnętrzna średnica węża musi wynosić 8 mm przy podłączeniu do Gazu Płynnego i 13 mm przy podłączeniu do Gazu Ziemnego i Miejskiego.

## Podłączenie za pomocą giętkiego stalowego przewodu z przyłączem bagnetowym

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

## Podłączenie za pomocą giętkiego stalowego przewodu

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



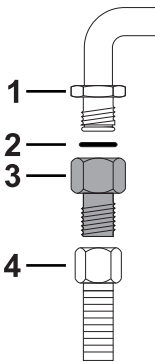


# Montaż

## Podłączenie za pomocą giętkiego stalowego przewodu z przyłączem stożkowym

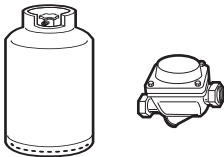
Podłączyć do sieci za pomocą stalowego giętkiego przewodu o pełnej ściance, zgodnego z charakterystyką wskazaną w obowiązujących przepisach.

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



## Podłączenie do gazu płynnego

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

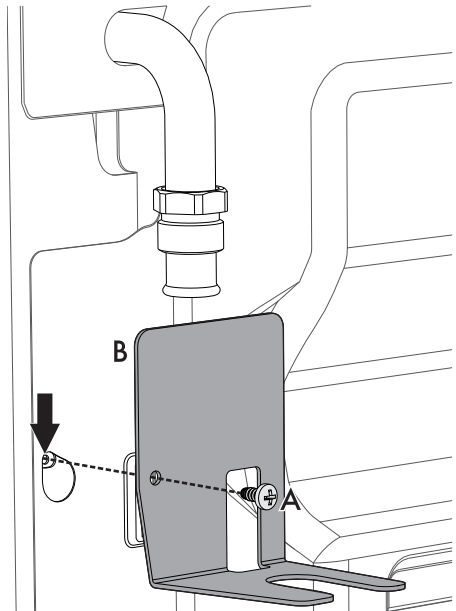


Ciśnienie zasilania musi się zgadzać z wartościami przedstawionymi w tabeli „Tabele danych palników i dysz”.

## Przedłużenie przyłącza gazowego (tylko modele z pirolizą)

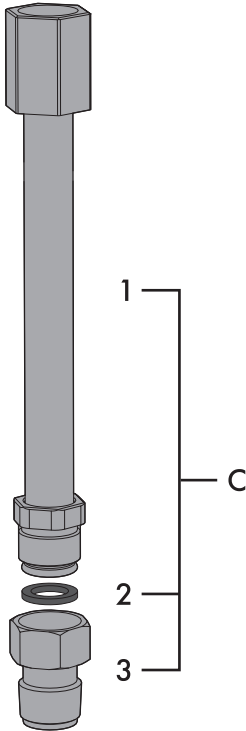
W modelach z pirolizą konieczne jest zainstalowanie przedłużenia przyłącza gazowego, które dostarczono jako wyposażenie:

1. Odkręcić śrubkę **A** w tylnej części urządzenia pod przyłączem gazowym.
2. Za pomocą wykręconej właśnie śrubki **A** umocować wspornik **B** z wyposażenia na tylnej części kuchenki.

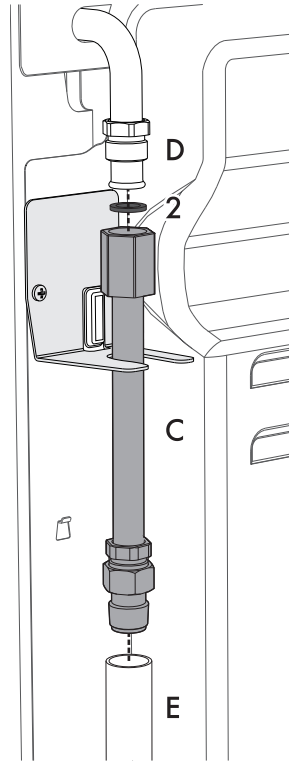




3. Dokładnie dokręcić przyłtęcze **3** do przedłużenia **1**, zawsze nakładając uszczelkę **2** znajdującą się w wyposażeniu.



4. Przykręcić zmontowane przedłużenie **C** do przyłtęcza gazowego **D** urządzenia, zawsze nakładając uszczelkę **2** znajdującą się w wyposażeniu.



5. Na gwint zmontowanego przedłużenia **C** nałożyć środek izolacyjny, a następnie przykręcić przewód elastyczny **E**.



## Wentylacja pomieszczeń

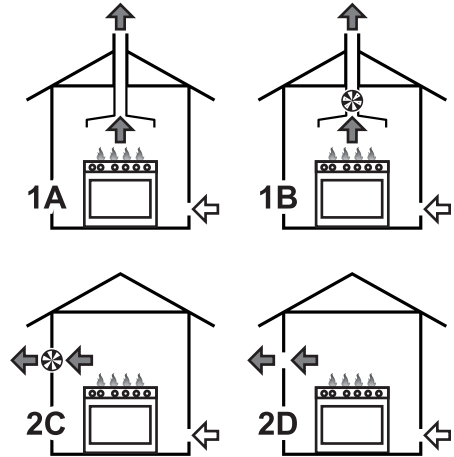
Urządzenie może być montowane wyłącznie w stale wentylowanych pomieszczeniach, jak przewidują obowiązujące przepisy. Do pomieszczenia, w którym jest montowane urządzenie musi napływać odpowiednia ilość świeżego powietrza, niezbędna do normalnego spalania gazu i ze względu na konieczność wymiany powietrza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

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

## Odprowadzanie produktów ze spalania

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

Po zakończeniu interwencji montażysta musi wystawić certyfikat zgodności.



- 1 Odprowadzanie za pomocą okapu
- 2 Odprowadzanie bez okapu

- A Odprowadzanie do pojedynczego komina o naturalnym ciągu
- B Odprowadzanie do pojedynczego komina z wentylatorem elektrycznym
- C Odprowadzanie bezpośrednio na zewnątrz z naściennym lub znajdującym się na szybie wentylatorem elektrycznym
- D Odprowadzanie bezpośrednio na zewnątrz przez ścianę

← Powietrze

← Spaliny

⊗ Wentylator elektryczny

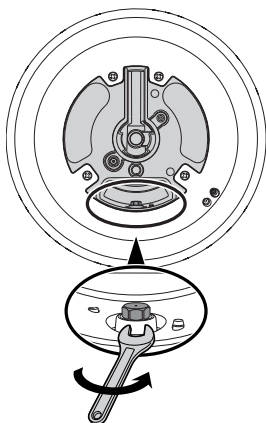


## 5.2 Przystosowanie do innych rodzajów gazu

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

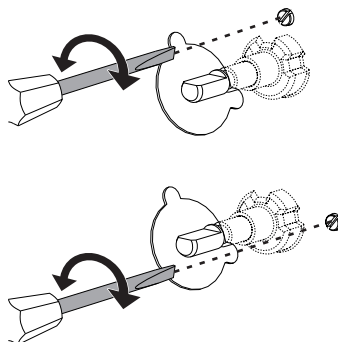


3. Prawidłowo umieścić palniki w odpowiednich gniazdach.

## Regulacja minimum dla gazu ziemnego lub miejskiego

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

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





## Montaż

### 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

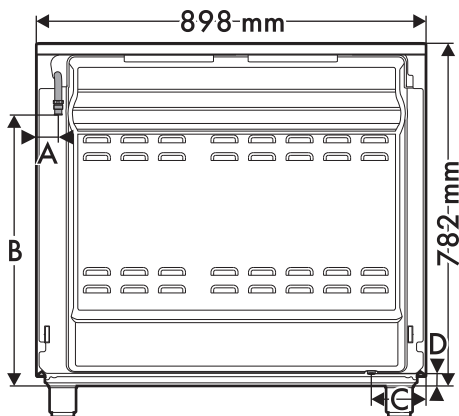
Z czasem, może się okazać trudne przekręcenie kurków gazu i mogą się one zablokować. Należy je wyczyścić od wewnątrz i wymienić środek smarny.



Tylko wyspecjalizowany technik może smarować kurki gazowe.

### Wymiary gabarytowe

Pozycja przyłączy gazowych i elektrycznych.



A	40 mm
B	618 mm
C	124 mm
D	12 mm



## Rodzaj gazu i Kraje

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



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



## Tabele danych palników i dysz

1 Gaz ziemny G20 - 20 mbar	AUX	SR	R	UR2
Znamionowa moc cieplna (kW)	1.0	1.8	3.0	4.2
Średnica dyszy (1/100 mm)	72	97	120	145
Wstępna komora (wskazana na dyszy)	(X)	(Z)	(H9)	(F3)
Moc ograniczona (W)	400	500	800	1200
2 Gaz ziemny G20 - 25 mbar	AUX	SR	R	UR2
Znamionowa moc cieplna (kW)	1.1	1.8	2.9	4.2
Średnica dyszy (1/100 mm)	72	94	110	145
Wstępna komora (wskazana na dyszy)	(X)	(Z)	(H8)	(H3)
Moc ograniczona (W)	400	500	800	1200
3 Gaz ziemny G25.1 - 25 mbar	AUX	SR	R	UR2
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
4 Gaz ziemny G25 - 20 mbar	AUX	SR	R	UR2
Znamionowa moc cieplna (kW)	1.0	1.8	3.0	4.0
Średnica dyszy (1/100 mm)	77	100	134	165
Wstępna komora (wskazana na dyszy)	(F1)	(Y)	(F3)	(H3)
Moc ograniczona (W)	400	500	800	1200
5 Gaz ziemny G2.350 - 13 mbar	AUX	SR	R	UR2
Znamionowa moc cieplna (kW)	1.0	1.75	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
6 Gaz Płynny G30/G31 - 30/37 mbar	AUX	SR	R	UR2
Znamionowa moc cieplna (kW)	1.0	1.75	3.0	4.0
Średnica dyszy (1/100 mm)	50	65	85	100
Wstępna komora (wskazana na dyszy)	-	-	-	-
Moc ograniczona (W)	400	500	800	1300
Moc znamionowa G30 (g/h)	73	127	218	291
Moc znamionowa G31 (g/h)	71	125	214	286

# Montaż



<b>7 Gaz Płynny G30/G31 - 37 mbar</b>				
	<b>AUX</b>	<b>SR</b>	<b>R</b>	<b>UR2</b>
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
<b>8 Gaz Płynny G30/G31 - 50 mbar</b>				
	<b>AUX</b>	<b>SR</b>	<b>R</b>	<b>UR2</b>
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
<b>9 Gaz miejski G110 - 8 mbar</b>				
	<b>AUX</b>	<b>SR</b>	<b>R</b>	<b>UR2</b>
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 zranienia  
przez zgniecenie**

- Z pomocą drugiej osoby umieścić urządzenie w meblu.



**Naciśnięcie na drzwiczki  
Ryzyko uszkodzenia urządzenia**

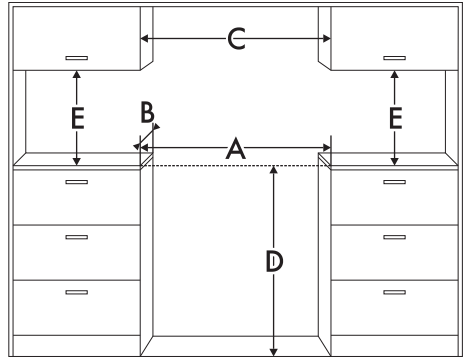
- Nie używać otwartych drzwiczek jako dźwigni do ustawienia urządzenia w meblu.
- Nie wywierać zbyt dużego nacisku na otwarte drzwiczki.
- Nie stosować klamki do podnoszenia lub przenoszenia urządzenia.



**Wydzielanie ciepła podczas  
działania urządzenia  
Ryzyko pożaru**

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

## Wymiary gabarytowe



<b>A</b>	900 mm
<b>B</b>	600 mm
<b>C*</b>	900 mm
<b>D</b>	900 mm
<b>E</b>	400 mm

\* Minimalna szerokość szafki (=A).



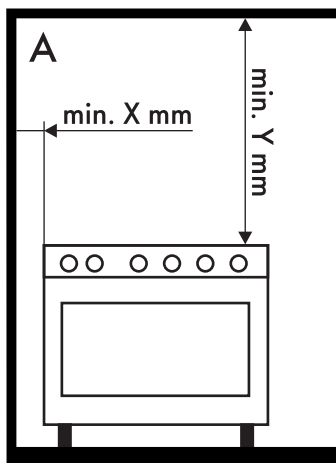
## Informacje ogólne

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

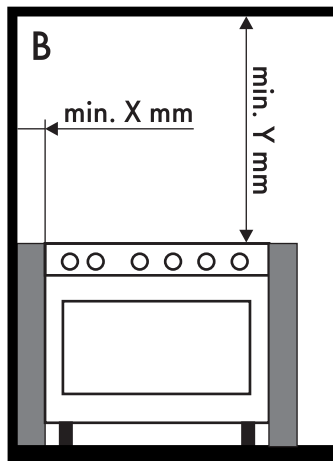
Półki umieszczone nad blatem roboczym urządzenia muszą się znajdować w minimalnej odległości **Y** mm. Jeżeli nad płytą kuchenną zostanie zainstalowany okap wyciągowy, skonsultować jego instrukcję i zachować odpowiednią odległość.

<b>X</b>	150 mm
<b>Y</b>	750 mm

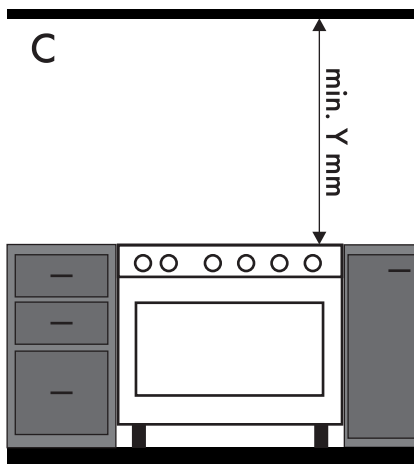
Niniejsze urządzenie, w zależności od rodzaju montażu, należy do klasy:



**A - Klasa 1**  
(Urządzenie niezabudowane)



**B - Klasa 2 podklasa 1**  
(Urządzenie zabudowane)



**C - Klasa 2 podklasa 1**  
(Urządzenie zabudowane)



Urządzenie musi zainstalować wykwalifikowany technik, zgodnie z obowiązującymi przepisami.



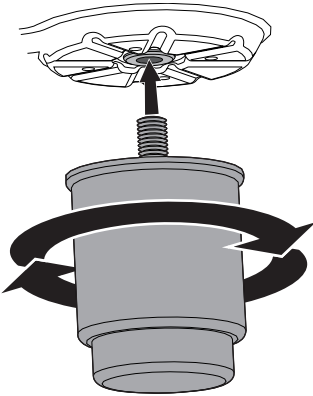
# Montaż

## Ustawienie i wypoziomowanie



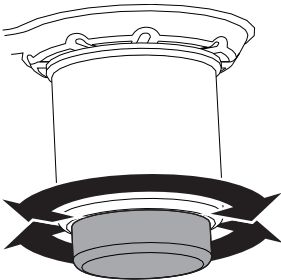
**Ciężkie urządzenie  
Ryzyko uszkodzenia urządzenia**

- Najpierw włożyć nóżki przednie, a następnie tylne.
- Po podłączeniu gazowym i elektrycznym, 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.

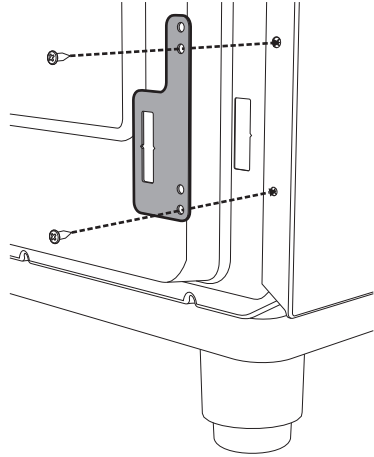


## Montaż na ścianie

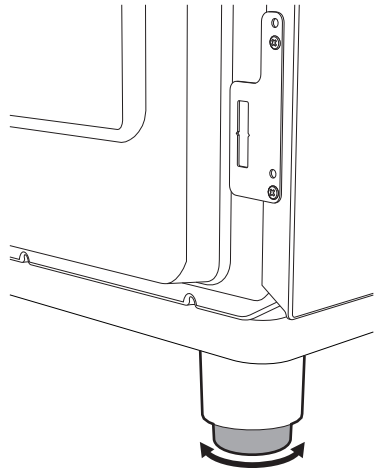


Aby uniknąć przewrócenia, należy zamontować elementy stabilizujące.

1. Dokręcić płytkę mocującą z tyłu urządzenia do ściany.

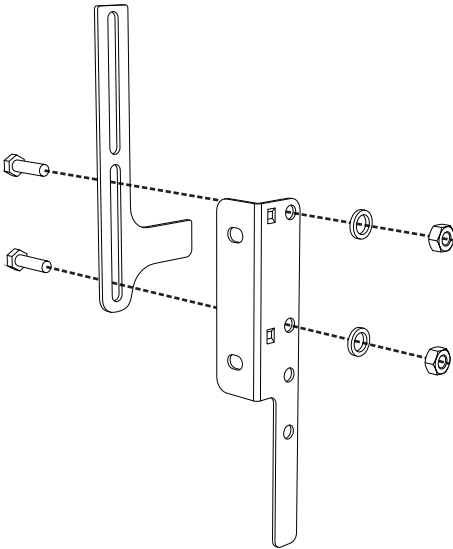


2. Wyregulować wysokość 4 nóżek.

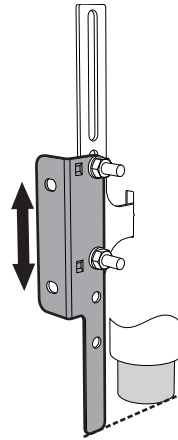




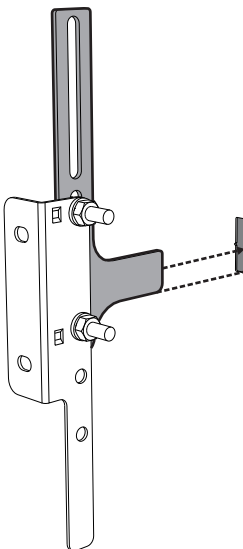
3. Zmontować listwę mocującą.



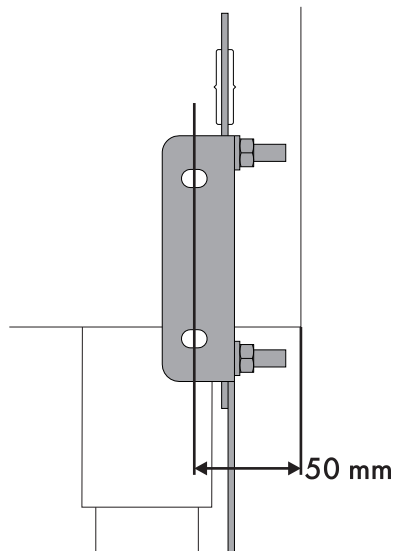
5. Wyrównać podstawę listwy mocującej aż do ziemi i dokręcić śruby w celu zablokowania wymiarów.



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



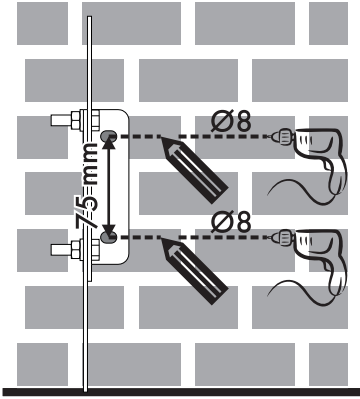
6. Uwzględnić odległość 50 mm od boku urządzenia do otworów w listwie.



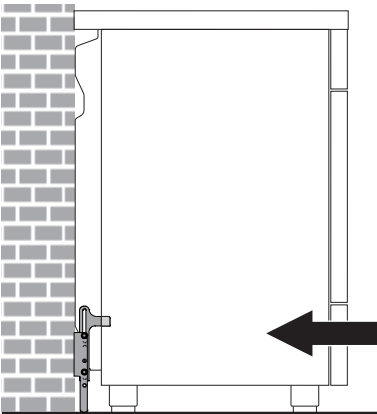


# Montaż

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.



## Przymocowanie do ziemi

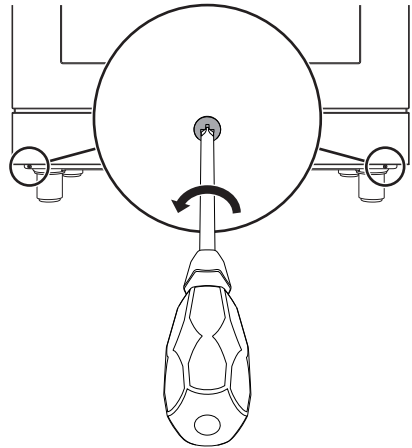


W przypadku przymocowania do ziemi skontaktować się z najbliższym Autoryzowanym Centrum Serwisowym.

## Montaż przedniego cokołu

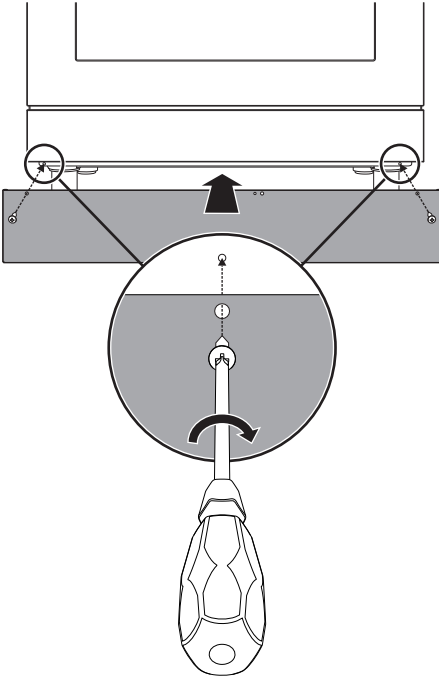
Przedni cokół należy zawsze prawidłowo umieścić i przymocować do urządzenia.

1. Przy pomocy śrubokrętu, wyjąć przednie śruby znajdujące się pod schowkiem.





- Umieścić przedni cokół w dolnej części urządzenia i ustawić na przeciw siebie boczne otwory przedniego cokołu z otworami znajdującymi się u podstawy urządzenia.

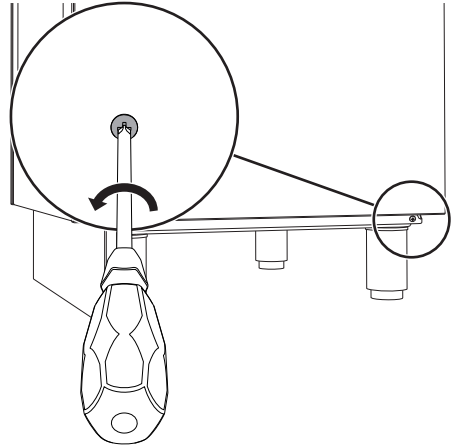


- Przymocować przedni cokół do urządzenia za pomocą wyjętych wcześniej śrub.

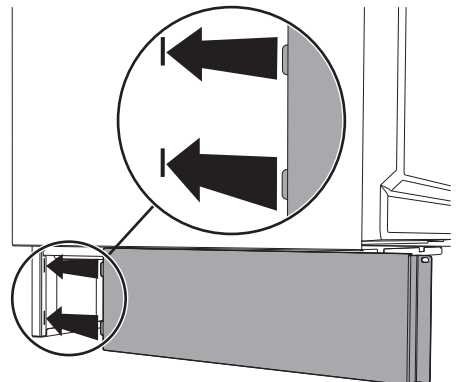
## Montaż cokołów bocznych

Po zainstalowaniu przedniego cokołu, można prawidłowo przymocować do urządzenia cokoły boczne.

- Przy pomocy śrubokrętu, wyjąć przednie śruby znajdujące się pod schowkiem.



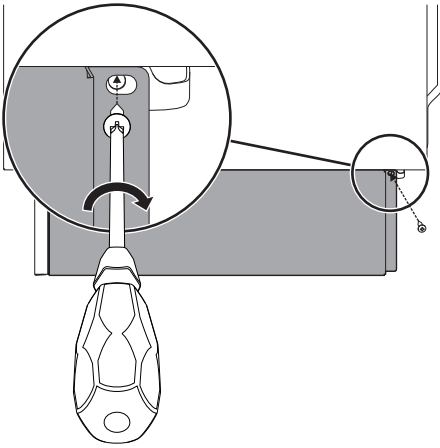
- Umieścić cokół boczny do dolnej bocznej części urządzenia znajdującej się pod schowkiem.
- Wprowadzić wypusty bocznego cokołu do otworów znajdujących się w tylnej części przedniego cokołu.





# Montaż

4. Ustawić otwór bocznego cokołu na przeciw tylnego otworu znajdującego się u podstawy urządzenia.



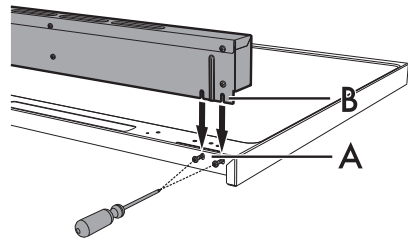
5. Przymocować boczny cokół do urządzenia za pomocą wyjętej wcześniej śruby.
6. Wykonać te same czynności na obydwu cokółach.

## Montaż panelu

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

Panel należy zawsze prawidłowo umieścić i przymocować do urządzenia.

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

### Informacje ogólne

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

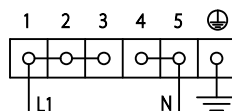
Nie wolno zdejmować tabliczki znamionowej.

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

Urządzenie może funkcjonować:

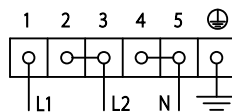
#### Model z pirolizą

- 220-240 V 1N~



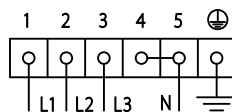
Kabel **trójżyłowy 3 x 2,5 mm<sup>2</sup>**.

- 380-415 V 2N~



Kabel **czterżyłowy 4 x 1,5 mm<sup>2</sup>**.

- 380-415 V 3N~



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

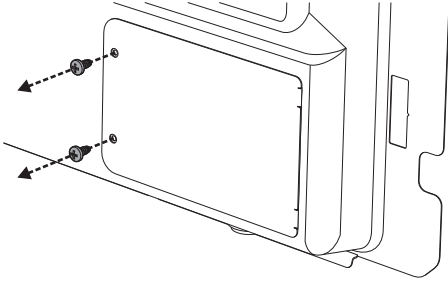


## Montaż

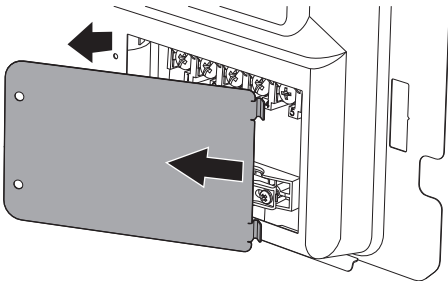
### Dostęp do listwy zaciskowej (tylko w modelach z pirolizą)

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

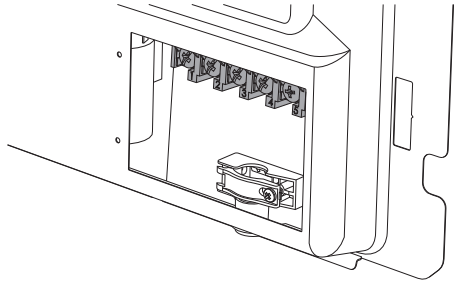
1. Wyjąć śruby mocujące drzwiczki do tylnej osłony.



2. Lekko obrócić drzwiczki i wyjąć je z gniazda.

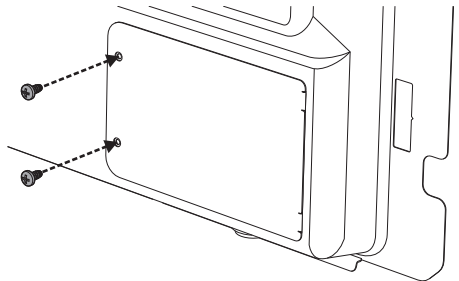


3. Zainstalować kabel zasilający.



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.

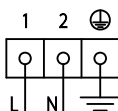




Urządzenie może funkcjonować:

## Model wielofunkcyjny

- 220-240 V 1N~



Kabel **trójżyłowy 3 x 1,5 mm<sup>2</sup>**.



Wskazane wartości dotyczą wewnętrznego przekroju kabla.



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

## Podłączenie stałe

Zgodnie z zasadami prawidłowego wykonywania instalacji zastosować na linii zasilającej wyłącznik omnipolarny.

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

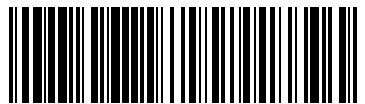
## Podłączenie za pomocą gniazda i wtyczki

Sprawdzić, czy wtyczka i gniazdo są tego samego typu.

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

## 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 złącza. Istnieje ryzyko uszkodzenia takiej części urządzenia, co może unieważnić gwarancję producenta.
- Na wszystkich połączeniach, użyć wody z mydłem, w celu sprawdzenia ewentualnych wycieków gazu. **NIE** używać wolnego ognia do wykrywania wycieków.
- Pojedynczo i równocześnie włączyć wszystkie palniki w celu zagwarantowania prawidłowego funkcjonowania zaworu gazowego, palnika i zapłonu.
- Przekręcić pokrętko palników na pozycję minimalnego płomienia i sprawdzić jego stabilność na każdym palniku, pojedynczo i wszystkich równocześnie.
- Jeżeli po wykonaniu wszystkich prób, urządzenie funkcjonuje nieprawidłowo skontaktować się z najbliższym Autoryzowanym Centrum Serwisowym.
- Po prawidłowym zamontowaniu urządzenia, należy przeszkolić użytkownika na temat prawidłowego sposobu funkcjonowania.



91477A603/E