

Spis treści

1 Ostrzeżenia	354
1.1 Ogólne zalecenia dotyczące bezpieczeństwa	354
1.2 Odpowiedzialność producenta	358
1.3 Przeznaczenie urządzenia	358
1.4 Tabliczka znamionowa	358
1.5 Instrukcja obsługi	358
1.6 Utylizacja	359
1.7 Jak czytać instrukcje obsługi	360
1.8 Oszczędność energii	360
2 Opis	361
2.1 Opis ogólny	361
2.2 Panel sterowania	362
2.3 Płyta kuchenna	363
2.4 Pozostałe części	363
2.5 Dostępne akcesoria	364
3 Użytkowanie	365
3.1 Ostrzeżenia	365
3.2 Pierwsze użycie	366
3.3 Użytkowanie akcesoriów	366
3.4 Użytkowanie płyty	368
3.5 Użytkowanie piekarników	369
3.6 Porady dotyczące przygotowywania potraw	370
3.7 Zegar programowania	372
4 Czyszczenie i konserwacja	377
4.1 Ostrzeżenia	377
4.2 Czyszczenie urządzenia	377
4.3 Demontaż drzwiczek	378
4.4 Czyszczenie szklanych drzwiczek	379
4.5 Konserwacja nadzwyczajna	380
5 Montaż	382
5.1 Podłączenie gazu	382
5.2 Przystosowanie do innych rodzajów gazu	385
5.3 Podłączenie elektryczne	389
5.4 Ustawienie	391
5.5 Instrukcje dla montażysty	394

Zalecamy uważne przeczytanie niniejszej instrukcji, ponieważ zawiera ona wskazówki, dzięki którym możliwe będzie zachowanie estetyki i funkcjonalności zakupionego urządzenia.

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



1 Ostrzeżenia

1.1 Ogólne zalecenia dotyczące bezpieczeństwa

Obrażenia osób

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



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

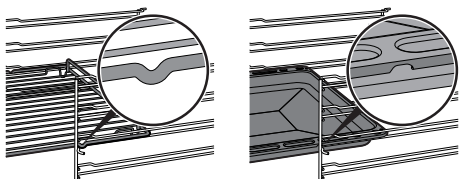
Uszkodzenie urządzenia

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



Ostrzeżenia

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



- Nie zostawiać urządzenia bez nadzoru podczas przyrządzania potraw mogących wydzielać tłuszcz lub olej, który może ulec przegrzaniu i zapłonowi. Zwrócić maksymalną uwagę
- Niebezpieczeństwo pożaru: Nie kłaść przedmiotów na powierzchniach gotowania.
- Nie rozpylać produktów w sprayu w pobliżu urządzenia.
- **W ŻADNYM RAZIE NIE UŻYWAĆ URZĄDZENIA DO OGRZEWANIA POMIESZCZEN.**
- Nie używać do przyrządzania potraw naczyń stołowych lub pojemników z plastiku.
- Nie umieszczać w komorze pieczenia puszek lub innych pojemników zamkniętych.
- Wyjąć z komory pieczenia wszystkie blachy i ruszty, które nie są używane podczas pieczenia.
- Nie przykrywać dna komory urządzenia folią aluminiową lub cyntfolią.
- Nie kłaść garnków lub blach bezpośrednio na dnie komory pieczenia.
- W przypadku przygotowywania potrawy w papierze do pieczenia, należy umieścić go tak, aby nie zakłócał cyrkulacji gorącego powietrza wewnątrz urządzenia.
- Nie kłaść garnków ani blach bezpośrednio na środkowej szybce otwartych drzwiczek.
- Garnki i patelnie grillowe należy umieścić wewnątrz obwodu płyty kuchennej.
- Dno wszystkich garnków musi być płaskie i gładkie.
- W przypadku przelania lub wylania usunąć płyn z płyty kuchennej.
- Nie wylewać na płytę kwaśnych substancji, takich jak sok z cytryny lub ocet.
- Nie stosować strumieni pary do czyszczenia urządzenia.
- Nie kłaść pustych garnków i patelni na włączonych strefach grzewczych.
- Nie stosować materiałów chropowatych, ściernych ani ostrych metalowych skrobaków.



- Nie stosować produktów czyszczących zawierających chlor, amoniak lub wybielacze na częściach stalowych lub wykończonych powłoką metalową (np. anodowane, niklowane, chromowane).
- Nie myć w zmywarce zdejmowanych części takich jak kratki, korony i nakładki.
- Nie używać otwartych drzwiczek jako dźwigni do ustawienia urządzenia w meblu.
- Nie wywierać zbyt dużego nacisku na otwarte drzwiczki.
- Nie stosować klamki do podnoszenia lub przenoszenia urządzenia.
- Niniejsze urządzenie nie jest podłączone do systemu odprowadzającego produkty spalania. Należy je zainstalować i podłączyć zgodnie z obowiązującymi wymogami instalacyjnymi. Należy zwrócić szczególną uwagę na zalecenia dotyczące wentylacji.
- Ustawienia dla omawianego urządzenia wskazano na etykiecie regulacji gazu.
- Podłączenie gazowe powinno być wykonane przez wykwalifikowany personel.
- Przy podłączeniu za pomocą giętkiego przewodu długość instalacji nie może przekraczać 2 metrów w przypadku giętkich stalowych przewodów oraz 1,5 metra w przypadku gumowego węża.

Montaż

- **NINIEJSZEGO URZĄDZENIA NIE MOŻNA MONTOWAĆ NA ŁODZIACH I W PRZYCZEPACH KEMPINGOWYCH.**
- niniejszego urządzenia nie można montować na żadnej podstawie.
- Z pomocą drugiej osoby umieścić urządzenie w meblu.
- Aby uniknąć przegrzania urządzenia, nie wolno go instalować za ozdobnymi drzwiczkami lub panelem.
- Przed rozpoczęciem instalacji należy upewnić się, że lokalne warunki dystrybucji (rodzaj i ciśnienie gazu) oraz regulacja urządzenia są kompatybilne.
- 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 należy sprawdzić moment dokręcenia przyłączy gazowych; musi się zawierać w przedziale od 10 do 15 Nm.
- Po zamontowaniu sprawdzić ewentualne wycieki za pomocą wody z mydłem, nigdy nie stosować ognia.



Ostrzeżenia

- Podłączenie elektryczne powinno być wykonane przez autoryzowany personel techniczny.
- Należy obowiązkowo wykonać uziemienie, zgodnie z normami bezpieczeństwa dotyczącymi instalacji elektrycznych.
- Używać przewodów odpornych na temperaturę co najmniej 90 °C.
- Moment dokręcenia śrub przewodów zasilających listwy zaciskowej powinien wynosić 1,5 - 2 Nm.

Informacje na temat omawianego urządzenia

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

1.2 Odpowiedzialność producenta

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

- użycia urządzenia w sposób niezgodny z przeznaczeniem;

- nieprzestrzegania zaleceń zawartych w instrukcji użytkowania;
- naruszenia chociaż jednej części urządzenia;
- używania nieoryginalnych części zamiennych.

1.3 Przeznaczenie urządzenia

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

1.4 Tabliczka znamionowa

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

1.5 Instrukcja obsługi

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

Przed użyciem urządzenia należy uważnie przeczytać niniejszą instrukcję obsługi.



1.6 Utylizacja



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

Aby dokonać utylizacji urządzenia należy:

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



Napięcie elektryczne Niebezpieczeństwo porażenia prądem

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

- Powierzyć urządzenie odpowiednim 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.



Ostrzeżenia

1.7 Jak czytać instrukcje obsługi

W instrukcji zastosowano następujące symbole ułatwiające czytanie:

Ostrzeżenia



Ogólne informacje dotyczące instrukcji, bezpieczeństwa i końcowej utylizacji.

Opis



Opis urządzenia i akcesoriów.

Użytkowanie



Informacje o użytkowaniu urządzenia i akcesoriów.

Czyszczenie i konserwacja



Informacje dotyczące prawidłowego czyszczenia i konserwacji urządzenia.

Montaż



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



Ostrzeżenia dotyczące bezpieczeństwa



Informacja



Porada

1.8 Oszczędność energii

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

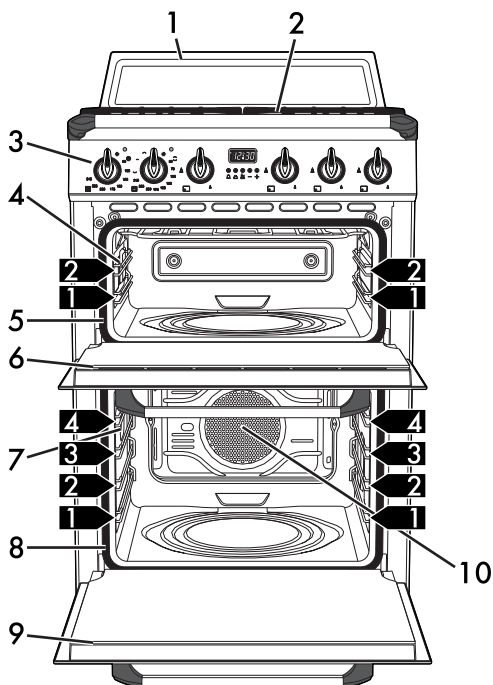
1. Sekwencja instrukcji obsługi.

- Pojedyncza instrukcja obsługi.



2 Opis

2.1 Opis ogólny



1 Panel

2 Płyta kuchenna

3 Panel sterowania

4 Lampka piekarnika pomocniczego

5 Uszczelka piekarnika pomocniczego

6 Drzwiczki piekarnika pomocniczego

7 Lampka piekarnika głównego

8 Uszczelka piekarnika głównego

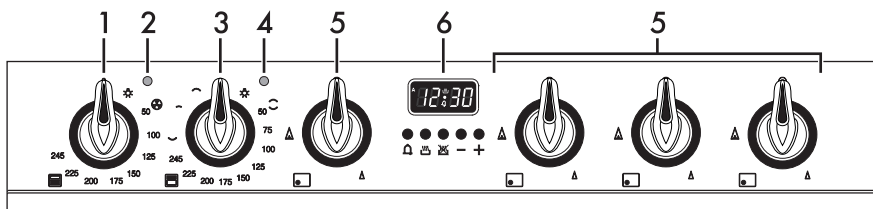
9 Drzwiczki piekarnika głównego

10 Wentylator

1,2,3 Poziom ramki na ruszty/blachy



2.2 Panel sterowania



1 Pokrętko głównego piekarnika

Pozwala na włączenie oświetlenia w głównej komorze pieczenia lub na ustawienie temperatury pieczenia z termoobiegiem w zakresie od 50°C do 245°C.

2 Kontrolka piekarnika głównego

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

3 Pokrętko piekarnika pomocniczego

Pozwala na włączenie oświetlenia w komorze pieczenia, ustawienie temperatury pieczenia w zakresie od 50°C do 245°C lub wybranie różnych funkcji na maksymalnej temperaturze.

4 Kontrolka piekarnika pomocniczego

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

5 Pokrętła palników płyty

Do włączania i regulowania palników płyty.


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



. Przekręcać pokrętko w zakresie od maksimum



, aby wyregulować płomień.

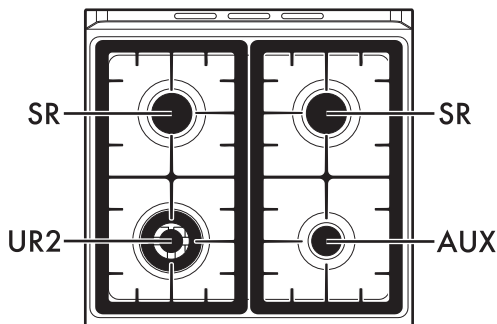
Przywrócić pokrętła na pozycję , aby wyłączyć palniki.

6 Zegar programowania

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



2.3 Płyta kuchenna



AUX = Pomocniczy

SR = Pół-szybki

UR2 = Ultraszybki


2.4 Pozostałe części

Poziomy pozycjonowania

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

Oświetlenie wewnętrzne

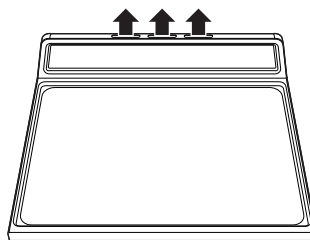
Wewnętrzne oświetlenie urządzenia włącza się:

- gdy pokrętko piekarnika (głównego lub pomocniczego) zostaje obrócone do pozycji ;
- po wybraniu dowolnej funkcji.

Wentylator chłodzenia

Wentylator chłodzi piekarnik i uruchamia się podczas pieczenia.

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

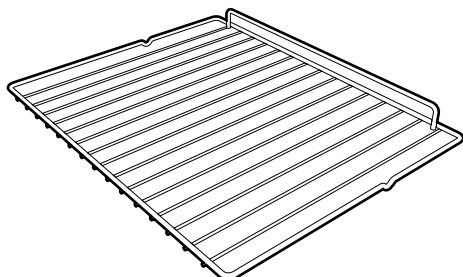
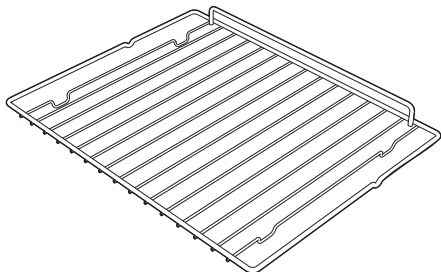




2.5 Dostępne akcesoria

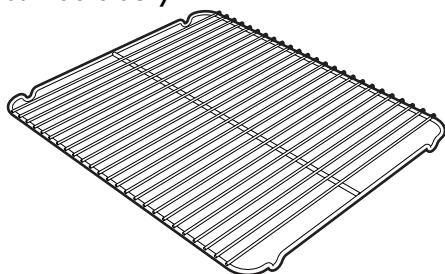
i W niektórych modelach nie są dostępne wszystkie akcesoria.

Ruszt



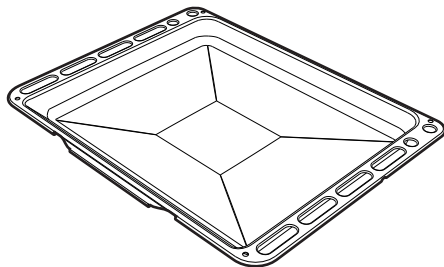
Do podtrzymywania naczyń z pieczoną potrawą.

Ruszt do blachy



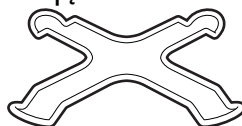
Do umieszczenia na nim blachy w celu pieczenia produktów, które mogą kapać.

Blacha



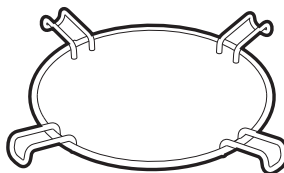
Do gromadzenia tłuszczu wydzielającego się z produktów umieszczonych na górnym ruszcie i pieczenia tortów, pizzy i ciast.

Kratka redukująca



Przydatna podczas stosowania małych garnków.

Kratka redukująca Wok



Przydatna podczas stosowania patelni Wok.

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

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



3 Użytkowanie

3.1 Ostrzeżenia



Niedozwolone użycie Niebezpieczeństwo poparzeń

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



Wysoka temperatura wewnątrz komory pieczenia podczas użytkowania

Niebezpieczeństwo poparzeń

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



Wysoka temperatura wewnątrz komory pieczenia

Niebezpieczeństwo pożaru lub wybuchu

- Nie rozpylać produktów w sprayu w pobliżu urządzenia.
- Nie używać materiałów łatwopalnych w pobliżu urządzenia.
- Nie używać naczyń stołowych lub plastikowych pojemników do pieczenia 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.



Użytkowanie



Niedozwolone użycie Ryzyko uszkodzenia powierzchni

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

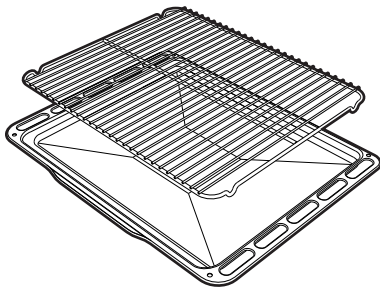
3.2 Pierwsze użycie

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

3.3 Użytkowanie akcesoriów

Ruszt do blachy

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

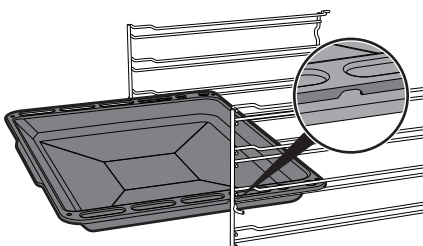
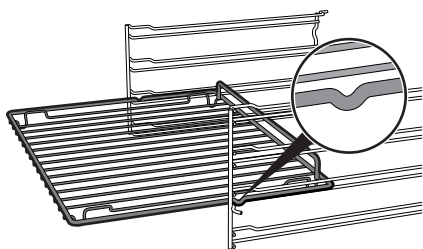




Ruszty i blachy

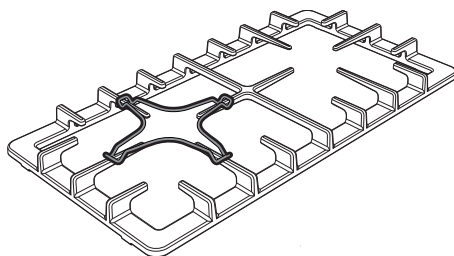
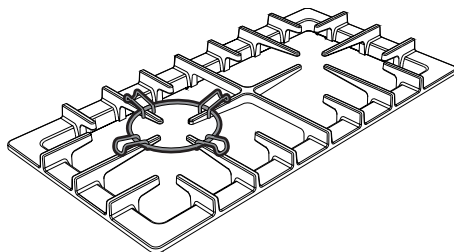
Ruszty i blachy powinny być wkładane w boczne prowadnice, aż do punktu zatrzymania.

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



Kratki redukujące

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



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




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.

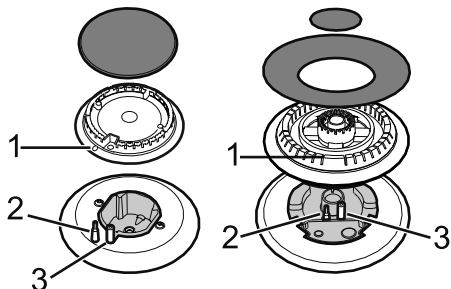
Urządzenie jest wyposażone w elektroniczny zapłon. Wystarczy wcisnąć i przekręcić pokrętkę w kierunku przeciwnym do kierunku ruchu wskazówek zegara, na symbol maksymalnego płomienia, dopóki się nie zapali. Jeżeli palnik nie zapali się w ciągu pierwszych 15 sekund, przekręcić pokrętkę na  i ponowić próbę 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. Poczekaj chwilę i powtórz czynność. Przytrzymać pokrętkę przez dłuższą chwilę.



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

Prawidłowa pozycja koron i nakładek

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



Praktyczne porady dotyczące stosowania płyty

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



Średnica naczyń:

- Pomocniczy: 12 - 14 cm
- Pół-szybki: 16 - 24 cm
- Ultraszybki: 18 - 28 cm

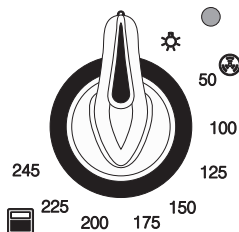


3.5 Użytkowanie piekarników

Włączenie piekarnika głównego

Aby włączyć piekarnik główny:

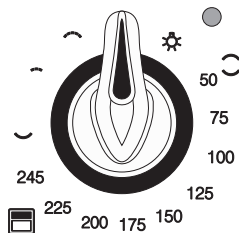
- Obrócić pokrętkę w kierunku zgodnym z ruchem wskazówek zegara aż do wybrania żądanej temperatury w zakresie od 50°C do 245°C.



Włączenie piekarnika pomocniczego

Aby włączyć piekarnik pomocniczy, należy:

- Obrócić pokrętkę w kierunku zgodnym z ruchem wskazówek zegara aż do wybrania żądanej temperatury w zakresie od 50°C do 245°C.
- Obrócić dodatkowo pokrętkę w kierunku zgodnym z ruchem wskazówek zegara aż do wybrania jednej z dostępnych funkcji na maksymalnej temperaturze.



Funkcje piekarnika głównego



Termoobieg z obiegiem powietrza

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

Funkcje piekarnika pomocniczego



Statyczny

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



Grzałka dolna

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



Mały grill

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



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

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).

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.
- Należy umieścić produkt na środku rusztu.
- W funkcji Grilla zaleca się przekręcenia pokrętki temperatury na najwyższą wartość, na symbol  w celu zoptymalizowania pieczenia.



- Przed pieczeniem należy przyprawić produkty. Należy również posmarować produkt olejem lub płynnym masłem.
- Do gromadzenia płynów produkowanych podczas grillowania używać blachy na pierwszym dolnym poziomie.
- Czas pieczenia w funkcji Grill nie może przekraczać 30 minut.

Porady dotyczące przygotowywania ciast i ciastek

- Najlepiej używać ciemnych metalowych foremek: lepiej pochłaniają ciepło.
- Temperatura i czas trwania pieczenia zależą od jakości i konsystencji surowego ciasta.
- Aby sprawdzić, czy ciasto jest upieczone w środku: po zakończeniu pieczenia wbić wykałaczkę w jego najwyższy punkt. Jeżeli ciasto nie przykleja się do wykałaczki to znaczy, że jest ono upieczone.
- Jeżeli po wyjęciu, ciasto opada, podczas kolejnego pieczenia obniżyć ustawioną temperaturę o około 10°C ewentualnie ustawiając dłuższy czas pieczenia.
- Podczas pieczenia ciast lub warzyw może wystąpić zjawisko kondensacji na szybcie. Aby uniknąć takiego zjawiska, otworzyć dwa razy z maksymalną ostrożnością drzwiczki podczas pieczenia.

Porady dotyczące rozmrażania i wyrastania ciasta

- Umieścić na pierwszym poziomie 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 potrawa nie wejdzie w kontakt z płynem wydzielanym przy rozmrażaniu.
- Najbardziej delikatne części można przykryć folią aluminiową.
- Dla zapewnienia prawidłowego wyrastania ciasta umieścić na dnie komory pojemnik z wodą.

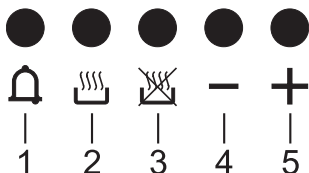
Oszczędność energii

- 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.






Użytkowanie

3.7 Zegar programowania




- 1 Przycisk minutnika
- 2 Przycisk trwania pieczenia
- 3 Przycisk końca pieczenia.
- 4 Przycisk zmniejszania wartości
- 5 Przycisk zwiększania wartości







i Zegar programatora kontroluje wyłącznie piekarnik główny, nie steruje piekarnikiem pomocniczym.

i Upewnić się, że zegar programatora pokazuje symbol czasu pieczenia , w przeciwnym razie nie będzie możliwe włączenie piekarnika. Nacisnąć jednocześnie przyciski  i , aby wyzerować zegar programowania.

Ustawienie godziny

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

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

1. Jednocześnie wcisnąć przyciski  i . Miga punkcik między godzinami i minutami.
2. Za pomocą przycisków  lub  można ustawić godzinę. Przytrzymać przycisk dla szybkiej zmiany.
3. Wcisnąć przycisk  lub poczekać 5 sekund. Punkcik między godzinami i minutami przestaje migać.
4. Symbol  na wyświetlaczu wskazuje, że urządzenie jest gotowe do rozpoczęcia pieczenia.



Pieczenie na czas



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

- Po wybraniu jednej z funkcji i temperatury pieczenia, wcisnąć przycisk . Urządzenie przedstawi cyfry i symbol wyświetlony między godzinami a minutami.
- Nacisnąć lub , aby ustawić żądane minuty.
- Odczekać około 5 sekund bez wciskania żadnego przycisku, aby uaktywnić funkcję. Na wyświetlaczu pojawi się bieżąca godzina z symbolami i .
- Po zakończeniu pieczenia elementy grzejne zostaną wyłączone. Na wyświetlaczu wyłączony się symbol , symbol będzie migał i uaktywni się dzwonek.
- Aby wyłączyć dzwonek wystarczy wcisnąć jakikolwiek przycisk zegara programowania.

- Nacisnąć jednocześnie przyciski i aby wyzerować zegar programowania.



Nie można ustawić czasu trwania pieczenia dłuższego niż 10 godzin.



Po ustawieniu, w celu wyświetlenia pozostałego czasu wcisnąć przycisk .



Aby zresetować ustawione zaprogramowanie nacisnąć jednocześnie przyciski i wyłączyć ręcznie piekarnik.

Pieczenie zaprogramowane











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

- Ustawić czas trwania pieczenia, jak opisano w poprzednim paragrafie „Pieczenie na czas”.
- Wcisnąć przycisk . Na wyświetlaczu pojawi się suma bieżącej godziny i ustawionego wcześniej czasu trwania pieczenia.
- Nacisnąć lub , aby ustawić żądane minuty.



Użytkowanie


4. Odczekać około 5 sekund bez wciśnięcia żadnego przycisku, aby aktywować funkcję. Na wyświetlaczu pojawi się bieżąca godzina z symbolami **A** i .
5. Po zakończeniu pieczenia elementy grzejne zostaną wyłączone. Na wyświetlaczu wyłączą się symbol , symbol **A** będzie migał i aktywuje się dzwonek.
6. Aby wyłączyć dzwonek wystarczy wcisnąć jakikolwiek przycisk zegara programowania.
7. Nacisnąć jednocześnie przyciski  i , aby wyzerować zegar programowania.

2. Nacisnąć  lub , aby ustawić żądane minuty.
3. Odczekać około 5 sekund nie naciskając żadnego przycisku aby zakończyć ustawienie funkcji. Na wyświetlaczu pojawi się bieżąca godzina z symbolami  i .





Nie można ustawić czasu trwania pieczenia dłuższego niż 24 godzin.




Po zaprogramowaniu minutnika, wyświetlacz na nowo pokazuje aktualną godzinę; aby wyświetlić czas, który pozostał do końca pieczenia, nacisnąć na przycisk .



Po ustawieniu, w celu wyświetlenia pozostałego czasu wcisnąć przycisk . Aby wyświetlić godzinę końca pieczenia, nacisnąć przycisk .

Regulacja głośności sygnału dźwiękowego



Głośność sygnału dźwiękowego można ustawić na 3 poziomach. Gdy sygnał jest aktywny, wcisnąć przycisk , aby zmienić ustawienie.

Minutnik






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

Kasowanie ustawionych danych

Jednocześnie wcisnąć przyciski  i , aby wyzerować ustawione zaprogramowanie.

W każdej chwili można aktywować minutnik.

Następnie ręcznie wyłączyć piekarnik, jeżeli trwa pieczenie.

1. Wcisnąć przycisk . Na wyświetlaczu pojawią cyfry  i migająca kontrolka  między godzinami a minutami.



Przykładowa tabela pieczenia piekarnika głównego

Potrawy	Ciężar (kg)	Funkcja	Pozycja prowadnicy od dołu	Temperatura (°C)	Czas (minut)
Pieczona cielęcina	2	Termoobieg	2	180 - 190	90 - 100
Schab	2	Termoobieg	2	180 - 190	70 - 80
Rostbef	1	Termoobieg	2	200	40 - 45
Królik pieczony	1,5	Termoobieg	2	180 - 190	70 - 80
Filet z indyka	3	Termoobieg	2	180 - 190	110 - 120
Pieczony baleron	2 - 3	Termoobieg	2	180 - 190	170 - 180
Kurczak pieczony	1,2	Termoobieg	2	180 - 190	65 - 70
Pstrąg	1,2	Termoobieg	2	150 - 160	35 - 40
Żabnica	1,5	Termoobieg	2	160	60 - 65
Turbot	1,5	Termoobieg	2	160	45 - 50
Pizza	1	Termoobieg	2	245	8 - 9
Chleb	1	Termoobieg	2	190 - 200	25 - 30
Focaccia	1	Termoobieg	2	180 - 190	20 - 25
Babka piaskowa	1	Termoobieg	2	160	55 - 60
Tarta z dżemem	1	Termoobieg	2	160	35 - 40
Sernik	1	Termoobieg	2	160 - 170	55 - 60
Nadziewane tortellini	1	Termoobieg	2	160	20 - 25
Ciasto Paradiso	1,2	Termoobieg	2	160	55 - 60
Profiterole	1,2	Termoobieg	2	180	80 - 90
Biszkopt	1	Termoobieg	2	150 - 160	55 - 60
Ciasto ryżowe	1	Termoobieg	2	160	55 - 60
Rogaliki drożdżowe	0,6	Termoobieg	2	160	30 - 35

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



Użytkowanie

Przykładowa tabela pieczenia piekarnika pomocniczego

Potrawy	Ciężar (kg)	Funkcja	Pozycja przewodnicy od dołu	Temperatura (°C)	Czas (minut)	
Lasagne	3 - 4	Statyczny	1	220 - 230	45 - 50	
Zapiekanka makaronowa	3 - 4	Statyczny	1	220 - 230	45 - 50	
Pizza	1	Statyczny	1	245	14 - 16	
Erbazzone	1,2	Statyczny	1	220 - 230	35 - 40	
Focaccia	0,8	Statyczny	1	190 - 200	18 - 20	
Tarta z dżemem	1	Statyczny	1	170 - 180	35 - 40	
Kruche ciasto	0,4	Statyczny	1	170 - 180	20 - 25	
Ciastka z kruchego ciasta	0,8	Statyczny	1	170 - 180	18 - 20	
Nadziewane tortellini	1,2	Statyczny	1	170 - 180	25 - 30	
Pstrąg	1,2	Statyczny	1	150 - 160	35 - 40	
Królik pieczony	1,2	Statyczny	1	180 - 190	70 - 80	
Filet z indyka	1,5	Statyczny	1	180 - 190	80 - 90	
Schab	1,2	Statyczny	1	190 - 200	80 - 90	
Kurczak pieczony (przecięty na pół)	1,2	Statyczny	1	190 - 200	55 - 60	
Kiełbasa	1,5	Grill	2	245	13 - 15	
					Strona 1	Strona 2
Kotlety wieprzowe	1,5	Grill	2	245	15	5
Żeberka	1,5	Grill	2	245	10	10
Bekon	0,7	Grill	2	245	7	8
Filet wieprzowy	1,5	Grill	2	245	10	5
Filet wołowy	1	Grill	2	245	10	7

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



4 Czyszczenie i konserwacja

4.1 Ostrzeżenia



Niedozwolone użycie Ryzyko uszkodzenia powierzchni

- Nie stosować strumieni pary do czyszczenia urządzenia.
- Nie stosować detergentów ściernych, żrących lub zawierających chlor, amoniak lub wybielacze (np. produktów w proszku, odplamiaczy itp.).
- Nie stosować materiałów chropowatych, ściernych ani ostrych metalowych skrobaków.
- Nie myć w zmywarce zdejmowanych części, takich jak kratki, korony i nakładki.

4.2 Czyszczenie urządzenia



Zaleca się używanie produktów do czyszczenia sprzedawanych przez producenta.

Porady dotyczące czyszczenia płyty kuchennej

Aby utrzymać powierzchnię 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. Wyrzeć miękką szmatką lub ściereczką z mikrofibry.

Czyszczenie kratki płyty kuchennej, koron i nakładek

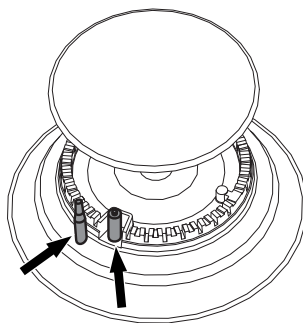
1. Zdjąć elementy z płyty kuchennej.
2. Wymyć je w ciepłej wodzie z dodatkiem nieściernego detergentu. Usunąć wszystkie stwardniałe zabrudzenia
3. Dokładnie wytrzeć miękką szmatką lub ściereczką z mikrofibry.
4. Umieścić elementy na płycie kuchennej.



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

Czyszczenie świec i termopary

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





Czyszczenie i konserwacja

Porady dotyczące czyszczenia komory pieczenia

Aby utrzymać komorę pieczenia w dobrym stanie należy ją regularnie czyścić po jej ostygnięciu.

Nie dopuścić do zaschnięcia wewnątrz komory pieczenia resztek 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
- uszczelek.



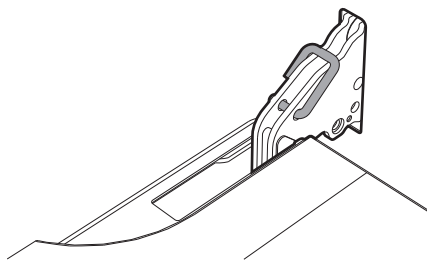
W przypadku stosowania specyficznych detergentów, zaleca się uruchomienie piekarnika z maksymalną temperaturą na około 15-20 minut, aby usunąć ewentualne pozostałości.

4.3 Demontaż drzwiczek

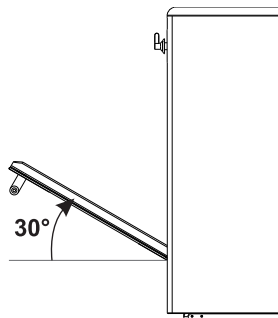
Aby ułatwić czynności związane z czyszczeniem, zaleca się zdjęcie drzwiczek i położenie ich na ściereczce.

Aby zdjąć drzwiczki należy:

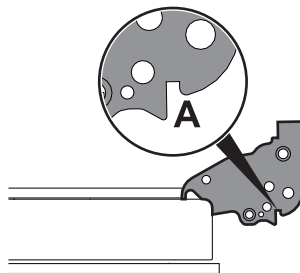
1. Otworzyć zupełnie drzwiczki i włożyć dwa sworznie w otwory zawiasów pokazanych na rysunku.



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



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





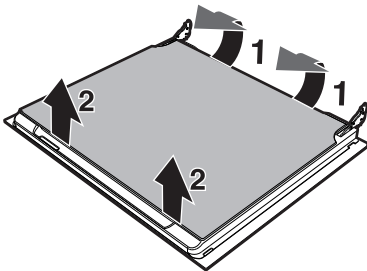
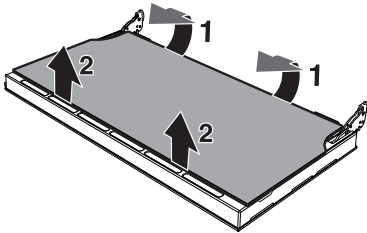
4.4 Czyszczenie szklanych drzwiczek

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

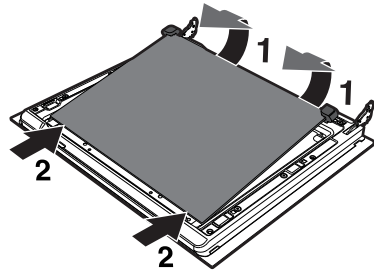
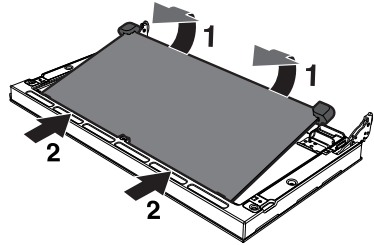


Zaleca się używanie produktów do czyszczenia sprzedawanych przez producenta.

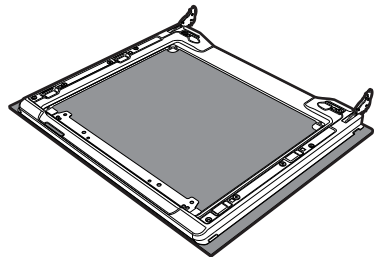
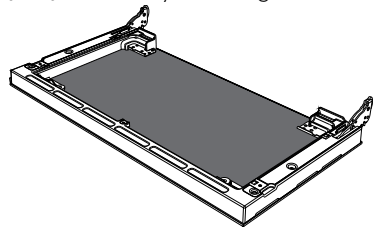
1. Wyjąć wewnętrzną szybę pociągając ją delikatnie ku górze w części tylnej, ruchem wskazanym przez strzałki (1).
2. Następnie pociągnąć szybę ku górze w części przedniej (2). W ten sposób 4 sworznie zamocowane do szybki odczepiają się od gniazd w drzwiczekach.



3. Wyjąć szybę środkową podnosząc ją do góry.



4. Wyczyścić szybę zewnętrzną i tę wyjętą wcześniej. Używać papierowych ręczników kuchennych. W przypadku uporczywego brudu, umyć wilgotną gąbką i neutralnym detergenciem.

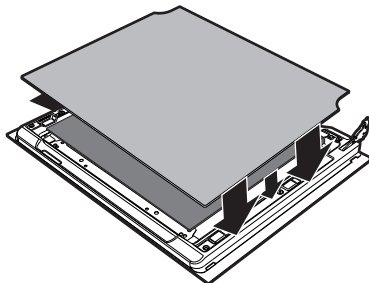
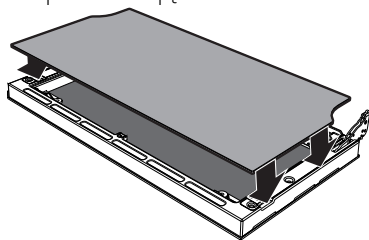


PL



Czyszczenie i konserwacja

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

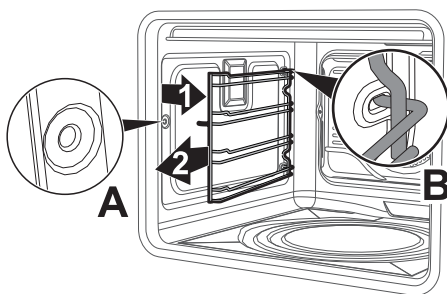


Wyjęcie ramek na ruszty/blachy

Wyjęcie ramek na ruszty/blachy ułatwia czyszczenie bocznych części.

Aby usunąć ramki na ruszty/blachy, należy pociągnąć ramkę do wewnątrz komory, aby odciągnąć ją 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.

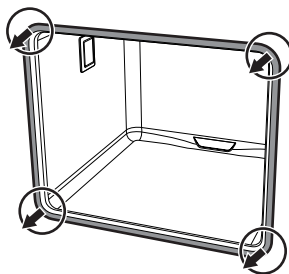


4.5 Konserwacja nadzwyczajna

Demontaż i montaż uszczelki

W celu wymontowania uszczelki, należy:

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



W celu zamontowania uszczelki, należy:

- Zaczepić zaczepy umieszczone w 4 rogach uszczelki.

Porady dotyczące konserwacji uszczelki

Uszczelka musi być miękka i elastyczna.

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



Wymienić lampkę oświetlenia wewnętrznego



Części pod napięciem
Niebezpieczeństwo porażenia prądem

- Odfąć urządzenie od zasilania elektrycznego.

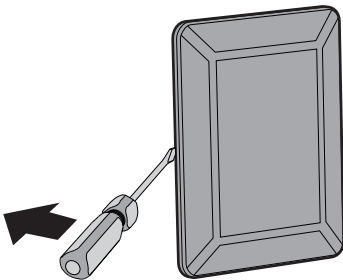


Komora urządzenia jest wyposażona w żarówkę 40W.

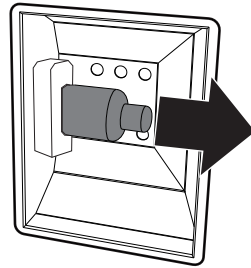
1. Usunąć wszystkie akcesoria z wnętrza komory urządzenia.
2. Wyjąć ramki na ruszty/blachy.
3. Zdjąć pokrywę żarówki za pomocą odpowiedniego narzędzia (na przykład śrubokręta).



Uważać, aby nie zarysować emalii na ścianie komory pieczenia.

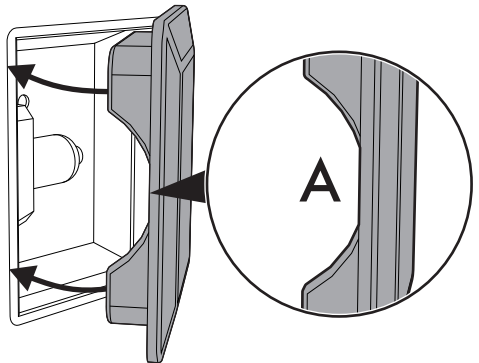


4. Wyjąć żarówkę.



Nie dotykać żarówki halogenowej palcami, użyć odpowiedniego materiału zabezpieczającego.

5. Włożyć nową żarówkę.
6. Zamontować pokrywkę. Pozostawić wewnętrzny profil szyбки (A) skierowany do drzwiczek.



7. Nacisnąć pokrywkę, aby idealnie przylegała do oprawki.



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

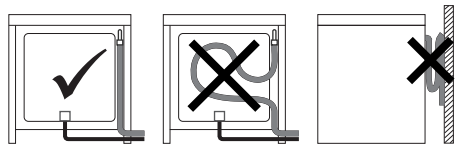
Płytę można podłączyć do sieci gazowej za pomocą giętkiego stalowego przewodu o pełnych ściankach, zgodnie z obowiązującymi przepisami.

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

Podłączenie za pomocą gumowego węża

Sprawdzić, czy są spełnione wszystkie poniższe warunki:

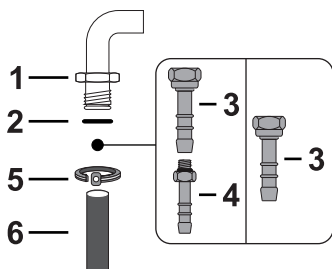
- wąż jest przymocowany do łącznika węża za pomocą odpowiednich opasek zabezpieczających;
- na żadnym odcinku nie wchodzi w kontakt z gorącymi powierzchniami (maks. 50 °C);
- nie jest narażony na żadne siły pociągowe i naprężenia oraz nie jest zgięty lub ściśnięty;
- nie wejdzie w kontakt z ostrymi przedmiotami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



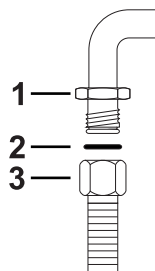
Wykonać podłączenie do sieci gazowej za pomocą gumowego węża zgodnego z danymi wskazanymi w obowiązujących przepisach (sprawdzić, czy na wężu jest wydrukowane oznaczenie takiej normy).



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



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



Podłączenie za pomocą giętkiego stalowego przewodu z przyłączem bagnetowym

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



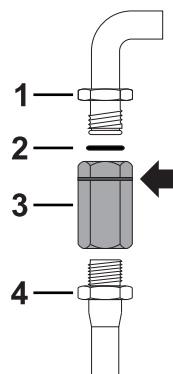
Można dokonać podłączenia za pomocą gumowego węża zgodnego z obowiązującymi przepisami wyłącznie, jeżeli będzie on widoczny na całej swojej długości.



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

Podłączenie za pomocą giętkiego stalowego przewodu

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

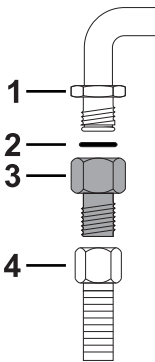




Podłączenie za pomocą giętkiego stalowego przewodu z łącznikiem stożkowym

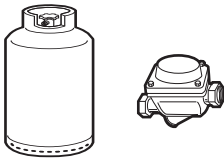
Podłączyć do sieci za pomocą stalowego giętkiego przewodu o pełnej ściance, zgodnego z charakterystyką wskazaną w obowiązujących przepisach.

Dokładnie dokręcić 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 „Rodzaj gazu i Kraje”.

Wentylacja pomieszczeń

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

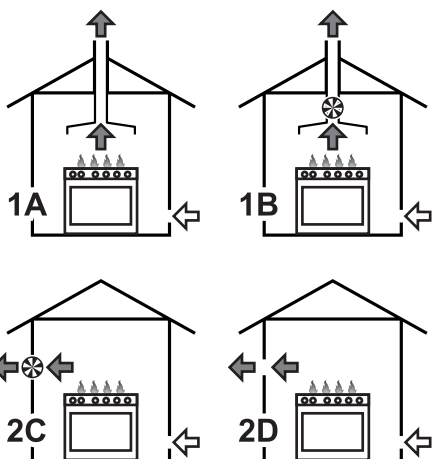
Pomieszczenie musi być odpowiednio wentylowane, aby usunąć ciepło i wilgoć wytwarzane podczas gotowania: zwłaszcza po długotrwałym stosowaniu zaleca się otwarcie okna lub zwiększenie prędkości ewentualnych wentylatorów.

Odprowadzanie produktów ze spalania

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



Po zakończeniu interwencji montażysta musi wystawić certyfikat zgodności.



- 1 Odprowadzanie za pomocą okapu
- 2 Odprowadzanie bez okapu

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

⇐ Powietrze

⇐ Spaliny

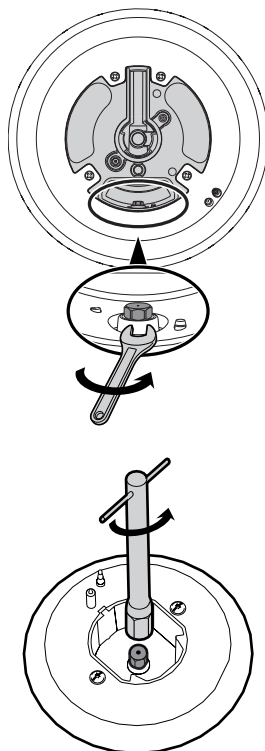
⊗ Wentylator elektryczny

5.2 Przystosowanie do innych rodzajów gazu

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

Wymiana dysz

1. Usunąć kratki, nakładki i korony, aby uzyskać dostęp do osłon palników.
2. Przystąpić do wymiany dysz palników za pomocą klucza 7 mm, w zależności od stosowanego gazu (patrz „Tabele danych palników i dysz”).



3. Prawidłowo umieścić palniki w odpowiednich gniazdach.

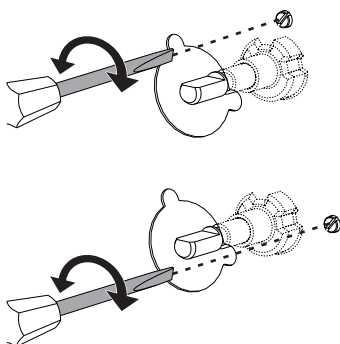


Montaż

Regulacja minimum dla gazu ziemnego lub miejskiego

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

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



Regulacja minimum dla gazu płynnego

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



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

Smarowanie kurków gazu

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



Tylko wyspecjalizowany technik może smarować kurki gazowe.



Rodzaj gazu i Kraje

Rodzaj gazu	IT	GB-IE	FR-BE	DE	AT	NL	ES	PT	SE	RU	DK	PL	FI-NO
1 Gaz Ziemny G20													
G20 20 mbar	•	•		•	•	•	•	•	•	•	•	•	•
G20/25 20/25 mbar			•										
2 Gaz Ziemny G25.3													
G25.3 25 mbar						•							
3 Gaz Ziemny G25													
G25 20 mbar				•									
4 Gaz Ziemny G2.350													
G2.350 13 mbar												•	
5 Gaz Płynny G30/31													
G30/31 28-30/37 mbar	•	•	•				•	•		•			
G30/31 30/30 mbar						•			•		•		•
6 Gaz Płynny G30/31													
G30/31 37 mbar												•	
7 Gaz Płynny G30/31													
G30/31 50 mbar				•	•								
8 Gaz Miejski G110													
G110 8 mbar	•								•		•		

Tabele danych palników i dysz

1 Gaz Ziemny G20			
	AUX	SR	UR2
Znamionowa moc cieplna (kW)	1.0	1.8	4.2
Średnica dyszy (1/100 mm)	72	97	155
Wstępna komora (wskazana na dyszy)	(X)	(Z)	(H3)
Moc ograniczona (W)	400	500	1200
2 Gaz Ziemny G25.3			
	AUX	SR	UR2
Znamionowa moc cieplna (kW)	1.0	1.8	4.2
Średnica dyszy (1/100 mm)	72	94	143
Wstępna komora (wskazana na dyszy)	(F1)	(Y)	(F2)
Moc ograniczona (W)	400	500	1200
3 Gaz Ziemny G25			
	AUX	SR	UR2
Znamionowa moc cieplna (kW)	1.0	1.8	4.1
Średnica dyszy (1/100 mm)	77	100	165
Wstępna komora (wskazana na dyszy)	(F1)	(Y)	(H3)
Moc ograniczona (W)	400	500	1200



Montaż

4 Gaz Ziemny G2.350	AUX	SR	UR2
Znamionowa moc cieplna (kW)	1.0	1.8	4.0
Średnica dyszy (1/100 mm)	94	120	190
Wstępna komora (wskazana na dyszy)	(Y)	(Y)	(F3)
Moc ograniczona (W)	400	500	1200
5 Gaz Płynny G30/31	AUX	SR	UR2
Znamionowa moc cieplna (kW)	1.0	1.8	4.0
Średnica dyszy (1/100 mm)	50	65	100
Wstępna komora (wskazana na dyszy)	-	-	-
Moc ograniczona (W)	400	500	1300
Moc znamionowa G30 (g/h)	73	131	291
Moc znamionowa G31 (g/h)	71	129	286
6 Gaz Płynny G30/31	AUX	SR	UR2
Znamionowa moc cieplna (kW)	1.1	1.9	4.2
Średnica dyszy (1/100 mm)	50	65	95
Wstępna komora (wskazana na dyszy)	-	-	-
Moc ograniczona (W)	450	550	1500
Moc znamionowa G30 (g/h)	80	138	305
Moc znamionowa G31 (g/h)	79	136	300
7 Gaz Płynny G30/31	AUX	SR	UR2
Znamionowa moc cieplna (kW)	1.0	1.8	4.1
Średnica dyszy (1/100 mm)	43	58	80
Wstępna komora (wskazana na dyszy)	(H2)	(M)	(F4)
Moc ograniczona (W)	400	500	1500
Moc znamionowa G30 (g/h)	73	131	298
Moc znamionowa G31 (g/h)	71	129	293
8 Gaz Miejski G110	AUX	SR	UR2
Znamionowa moc cieplna (kW)	1.0	1.8	3.4
Średnica dyszy (1/100 mm)	145	185	340
Wstępna komora (wskazana na dyszy)	/8	/2	0190
Moc ograniczona (W)	400	500	1200

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



5.3 Podłączenie elektryczne



Napięcie elektryczne Niebezpieczeństwo porażenia prądem

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

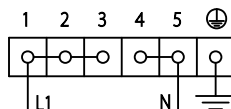
Informacje ogólne

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

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

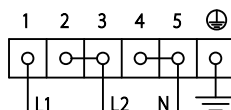
Urządzenie może funkcjonować:

- 220-240 V 1N~



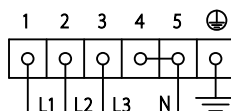
Kabel **trójżyłowy 3 x 2,5 mm²**.

- 380-415 V 2N~



Kabel **czterójżyłowy 4 x 1,5 mm²**.

- 380-415 V 3N~



Kabel **pięćżyłowy 5 x 1,5 mm²**.



Wskazane wartości dotyczą wewnętrznego przekroju kabla.



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



Montaż

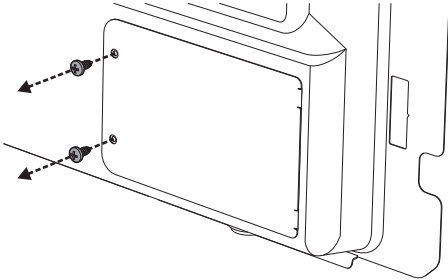
Podłączenie stałe

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

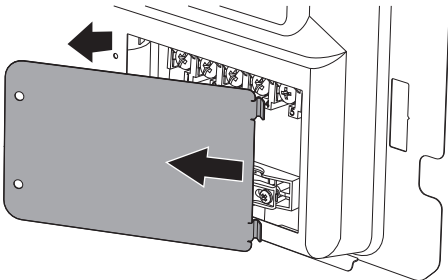
Dostęp do listwy zaciskowej

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

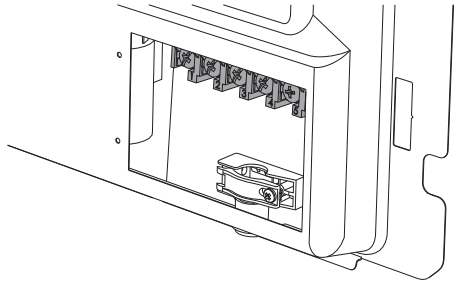
1. Wyjąć śruby mocujące drzwiczki do tylnej osłony.



2. Lekko obrócić drzwiczki i wyjąć je z gniazda.

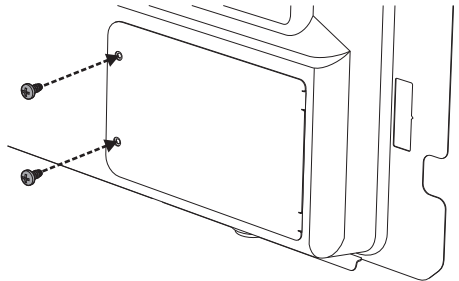


3. Zainstalować kabel zasilający.



Przed zainstalowaniem kabla zasilającego zaleca się poluzowanie śruby dławika kablowego.

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





5.4 Ustawienie



**Ciężkie urządzenie
Niebezpieczeństwo obrażeń w
wyniku zgniecenia**

- Z pomocą drugiej osoby umieścić urządzenie w meblu.



**Naciśnięcie na otwarte drzwiczki
Ryzyko uszkodzenia urządzenia**

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



**Wydzielanie ciepła podczas
działania urządzenia
Ryzyko pożaru**

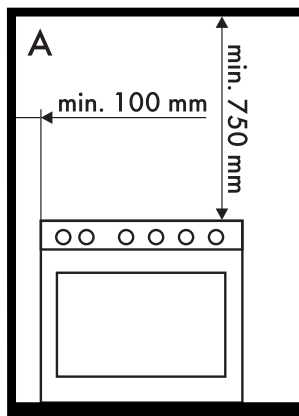
- Okleiny, spoiwa lub powłoki z tworzyw sztucznych na meblach przylegających do urządzenia powinny być odporne na wysoką temperaturę (nie niższa niż 90°C).

Informacje ogólne

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

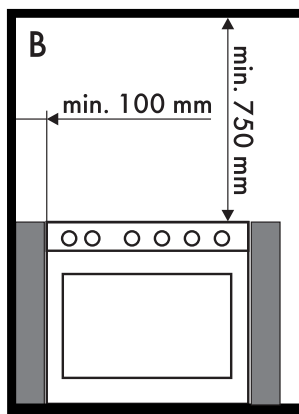
Półki umieszczone nad blatem roboczym urządzenia muszą się znajdować w minimalnej odległości 750 mm. Jeżeli nad płytą kuchenną zostanie zainstalowany okap wyciągowy, skonsultować jego instrukcję i zachować odpowiednią odległość.

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



A - Klasa 1

(Urządzenie niezabudowane)

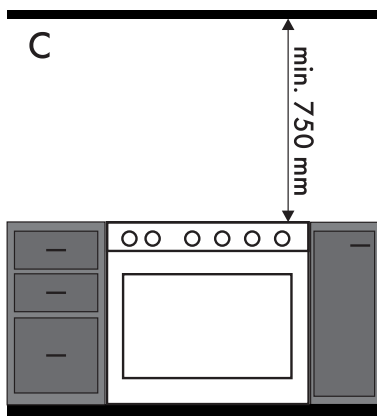


B - Klasa 2 podklasa 1

(Urządzenie zabudowane)

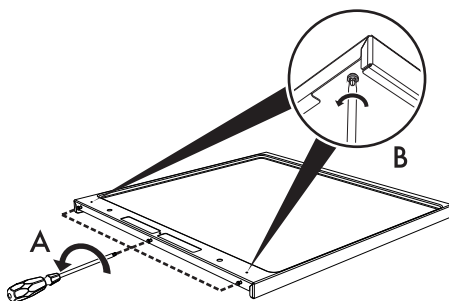


Montaż

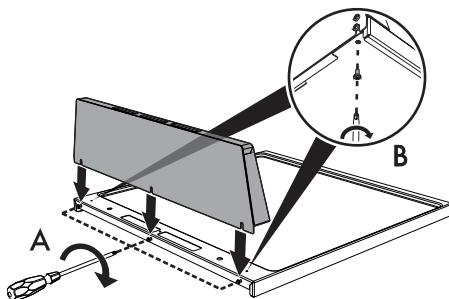


C - Klasa 2 podklasa 1
(Urządzenie zabudowane)

1. Poluzować 3 śrub znajdujących się z tyłu płyty (A) i odkręcić 2 śruby (B) znajdujące się w bocznej części panelu.



2. Ustawić panel na płycie. Ustawić 3 dolnych otworów panelu na przeciw 3 poluzowanych wcześniej śrub znajdujących się z tyłu płyty.
3. Dokręcić 3 śrub z tyłu płyty kuchennej (A) i 2 pod płytą (B), aby przymocować panel.



Urządzenie musi zainstalować wykwalifikowany technik, zgodnie z obowiązującymi przepisami.

Montaż panelu



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

Panel należy zawsze prawidłowo umieścić i przymocować do urządzenia.

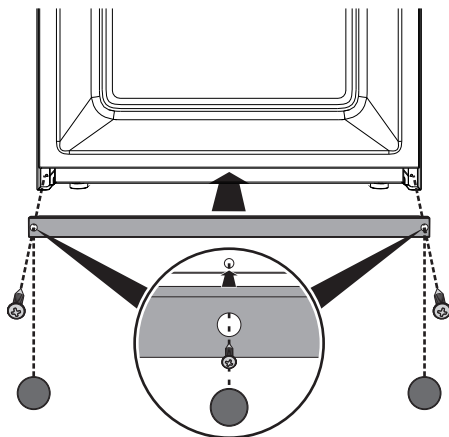


Montaż cokołu

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

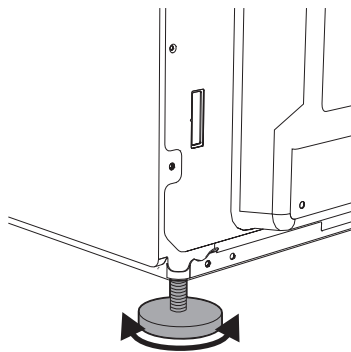
Cokół należy zawsze prawidłowo umieścić i przymocować do urządzenia.

1. Ustawić cokół w dolnej przedniej części urządzenia.
2. Dokręcić dwie śruby boczne, aby przymocować cokół do urządzenia.
3. Zakryć otwory cokołu zatyczkami znajdującymi się w wyposażeniu.



Ustawienie i wypoziomowanie urządzenia

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





5.5 Instrukcje dla montażysty

- Po zamontowaniu wtyczka musi być dostępna. Nie zginać i nie przyciskać kabla podłączeniowego do sieci elektrycznej.
- Urządzenie musi być zamontowane zgodnie ze schematami montażowymi.
- Nie próbować odkręcać lub działać siłą na gwintowanym kolanku łącznika. Istnieje ryzyko uszkodzenia takiej części urządzenia, co może unieważnić gwarancję producenta.
- Na wszystkich połączeniach, użyć wody z mydłem, w celu sprawdzenia ewentualnych wycieków gazu. NIE używać wolnego ognia do wykrywania wycieków.
- Pojedynczo i równocześnie włączyć wszystkie palniki w celu zagwarantowania prawidłowego funkcjonowania zaworu gazowego, palnika i zapłonu.
- Przekręcić pokrętko palników na pozycję minimalnego płomienia i sprawdzić jego stabilność na każdym palniku, pojedynczo i wszystkich równocześnie.
- Jeżeli po wykonaniu wszystkich prób, urządzenie funkcjonuje nieprawidłowo skontaktować się z najbliższym Autoryzowanym Centrum Serwisowym.
- Po prawidłowym zamontowaniu urządzenia, należy przeszkolić użytkownika na temat prawidłowego sposobu funkcjonowania.



91477A775/A