

## **5Szanowny Kliencie,**

dziękujemy Ci za zakup Divina Cucina, urządzeń z kolekcji Sicily is my love z logo Smeg  
– Dolce&Gabbana.

Wybierając ten produkt, postawiłeś na  
jakość i technologię, jakimi cechują się wyroby marki Smeg oraz na kreatywność i  
rzemieślniczy kunszt typowy dla marki Dolce&Gabbana.  
Dekoracja została umieszczona na produkcie dzięki połączeniu opatentowanego  
procesu przemysłowego i procedury ręcznej,  
w związku z czym ewentualne niedoskonałości w obróbce należy uważać za cechy  
nietypowe i wyróżniające się.

<b>1 Ostrzeżenia</b>	<b>168</b>
1.1 Ogólne zalecenia dotyczące bezpieczeństwa	168
1.2 Odpowiedzialność producenta	172
1.3 Przeznaczenie urządzenia	173
1.4 Tabliczka znamionowa	173
1.5 Instrukcja obsługi	173
1.6 Utylizacja	173
1.7 Jak czytać instrukcje obsługi	174
<b>2 Opis</b>	<b>175</b>
2.1 Opis ogólny	175
2.2 Płyta kuchenna	176
2.3 Panel sterowania	176
2.4 Pozostałe części	177
2.5 Dostępne akcesoria	177
<b>3 Użytkowanie</b>	<b>179</b>
3.1 Oszczędność energii	181
3.2 Użytkowanie akcesoriów	181
3.3 Użytkowanie płyty	184
3.4 Użytkowanie schowka	185
3.5 Użytkowanie piekarnika	185
3.6 Porady dotyczące przygotowywania potraw	188
3.7 Zegar programowania	189
<b>4 Czyszczenie i konserwacja</b>	<b>194</b>
4.1 Czyszczenie płyty kuchennej	195
4.2 Czyszczenie drzwiczek	196
4.3 Czyszczenie komory urządzenia	198
4.4 Czyszczenie parowe	200
4.5 Konserwacja nadzwyczajna	202
<b>5 Montaż</b>	<b>204</b>
5.1 Podłączenie gazu	204
5.2 Przystosowanie do innych rodzajów gazu	207
5.3 Ustawienie	212
5.4 Podłączenie elektryczne	218
5.5 Instrukcje dla montażysty	219

## TŁUMACZENIEM INSTRUKCJI ORYGINALNEJ

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



### 1 Ostrzeżenia

#### 1.1 Ogólne zalecenia dotyczące bezpieczeństwa

##### Obrażenia osób

- Urządzenie i jego dostępne elementy stają się bardzo gorące podczas użytkowania. 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 stałej opieki osoby dorosłej.
- Nie pozwolić dzieciom poniżej 8 roku życia na zbliżanie się do funkcjonującego urządzenia.
- Czynności związane z czyszczeniem i konserwacją nie powinny być wykonywane przez dzieci bez nadzoru.
- Upewnić się, że korony znajdują się na swoim miejscu oraz posiadają nakładki.
- Pamiętać, że strefy grzewcze nagrzewają się bardzo szybko. Nie podgrzewać pustych garnków. Niebezpieczeństwo przegrzania.
- W przypadku podgrzania tłuszczu i olej mogą się zapalić. Podczas przygotowywania posiłków z użyciem oleju lub tłuszczu zaleca się pozostanie w kuchni. Jeżeli tłuszcz lub olej zapalą się nie gasić ognia wodą. Przykryć garnek pokrywą i wyłączyć strefę grzewczą.
- Należy stale nadzorować proces pieczenia. Proces krótkiego pieczenia należy stale nadzorować.



- Podczas użytkowania nie kłaść metalowych przedmiotów, jak naczynia lub sztućce, na powierzchni grzewczej ponieważ mogłyby się nagrzać.
- Nie należy wkładać ostro zakończonych metalowych przedmiotów (sztućce lub przyrządy) do szczelin.
- Nie wlewać wody bezpośrednio na bardzo gorące blachy.
- Podczas pieczenia drzwiczki powinny być zamknięte.
- Przy sprawdzeniu potrawy lub pod koniec pieczenia otworzyć drzwiczki na 5 cm na kilka sekund, aby uwolnić parę, a następnie całkowicie otworzyć drzwiczki.
- Nie otwierać schowka (jeżeli obecny), gdy piekarnik jest włączony i jeszcze gorący.
- Przedmioty w schowku mogą być bardzo gorące po użyciu piekarnika.
- **NIE UŻYWAĆ LUB PRZECHOWYWAĆ MATERIAŁÓW ŁATWOPALNYCH W SCHOWKU (JEŻELI OBECNY) LUB W POBLIŻU URZĄDZENIA.**
- **W POBLIŻU FUNKCJONUJĄCEGO URZĄDZENIA NIE WOLNO UŻYWAĆ PUSZEK SPRAY.**
- Po zakończeniu użytkowania wyłączyć urządzenie.
- **NIE DOKONYWAĆ ZMIAN NA URZĄDZENIU.**
- Przed jakąkolwiek interwencją na urządzeniu (montaż, konserwacja, ustawienie lub przesunięcie) zawsze wyposażać się w odpowiednie środki ochrony indywidualnej.
- Przed każdą czynnością na urządzeniu odłączyć główne zasilanie elektryczne.
- Montaż i naprawy powinny być wykonywane przez wykwalifikowany personel, zgodnie z obowiązującymi przepisami.
- Nigdy nie próbować naprawiać urządzenia samodzielnie lub bez pomocy wykwalifikowanego technika.
- Nigdy nie ciągnąć za przewód, aby wyjąć wtyczkę.
- Jeśli przewód zasilania elektrycznego jest uszkodzony, należy natychmiast skontaktować się z serwisem technicznym, który dokona jego wymiany.



### Uszkodzenie urządzenia

- Nie stosować ściernych ani agresywnych detergentów (np. produktów w proszku, 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 strumieni pary do czyszczenia urządzenia.
- Nie zatykać otworów, szczelin wentylacyjnych i odprowadzających ciepło.
- Nie pozostawiać urządzenia bez nadzoru podczas przyrządzania potraw, które mogą wydzielać tłuszcz lub olej. Podgrzany tłuszcz i olej mogą się zapalić. Zwrócić maksymalną uwagę
- Nie pozostawiać 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 pieczenia folią aluminiową lub cynfolią.
- Nie kłaść garnków lub blach bezpośrednio na dnie komory pieczenia.
- W przypadku przygotowywania potrawy w papierze do pieczenia, należy umieścić go tak, aby nie zakłócał cyrkulacji gorącego powietrza wewnątrz urządzenia.
- Nie kłaść garnków ani blach bezpośrednio na środkowej szybce otwartych drzwiczek.
- Garnki i patelnie grillowe należy umieścić wewnątrz obwodu płyty kuchennej.



- Dno wszystkich garnków musi być płaskie i gładkie.
- W przypadku przelania lub wylania usunąć płyn z płyty kuchennej.
- Nie wylewać na płytę kwaśnych substancji takich jak sok z cytryny lub ocet.
- Nie kłaść pustych garnków i patelni na włączonych strefach grzewczych.
- Nie stosować strumieni pary do czyszczenia urządzenia.
- Nie stosować materiałów chropowatych, ściernych ani ostrych metalowych skrobaków.
- Nie stosować produktów czyszczących zawierających chlor, amoniak lub wybielacze na częściach stalowych lub wykończonych powłoką metalową (np. anodowane, niklowane, chromowane).
- Nie stosować ściernych ani agresywnych detergentów (np. produktów w proszku, odplamiaczy i metalowych gąbek) na częściach szklanych.
- Nie myć w zmywarce zdejmowanych części takich jak kratki, korony i nakładki.
- Nie używać otwartych drzwiczek jako dźwigni do ustawienia urządzenia w meblu.
- Nie wywierać zbyt dużego nacisku na otwarte drzwiczki.
- Nie stosować klamki do podnoszenia lub przenoszenia urządzenia.
- 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.**
- Niniejsze urządzenie nie może być montowane 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



## Ostrzeżenia

być wykonane przez wykwalifikowany personel techniczny.

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



- Używać przewodów odpornych na temperaturę co najmniej 90 °C.
- Moment dokręcenie 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.
- Sprawdzić, czy w drzwiczkach nie ma zaklinowanych przedmiotów.

### 1.2 Odpowiedzialność producenta

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

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

### 1.3 Przeznaczenie urządzenia

- Urządzenie jest przeznaczone do pieczenia potraw w warunkach domowych. Każde inne użycie jest nieprawidłowe.
- 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.



## Ostrzeżenia

### 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

Informacje dotyczące prawidłowego czyszczenia i konserwacji urządzenia.



### Montaż

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



Ostrzeżenia dotyczące bezpieczeństwa



Informacja



Porada

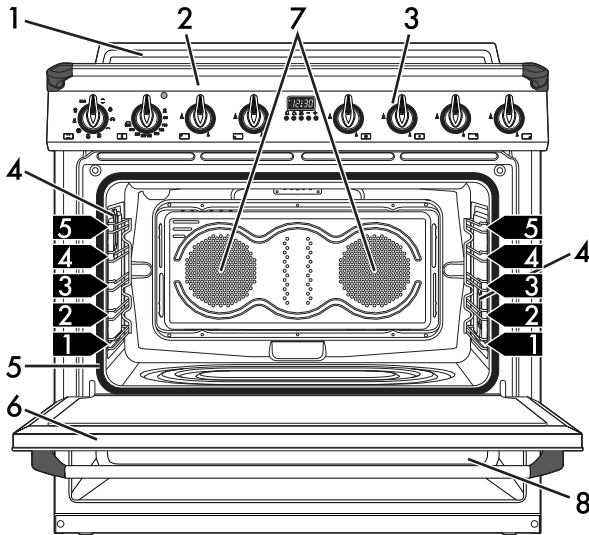
1. Sekwencja instrukcji obsługi.

- Pojedyncza instrukcja obsługi.



## 2 Opis

### 2.1 Opis ogólny



1 Panel

2 Płyta kuchenna

3 Panel sterowania

4 Lampka

5 Uszczelka

6 Drzwiczki

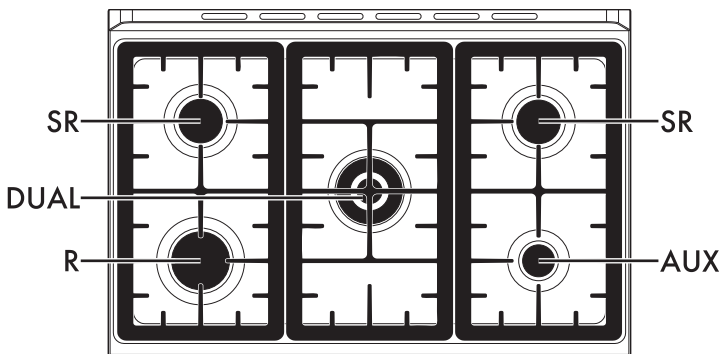
7 Wentylator

8 Schowek

**1,2,3...** Ramki na ruszty/blachy



## 2.2 Płyta kuchenna



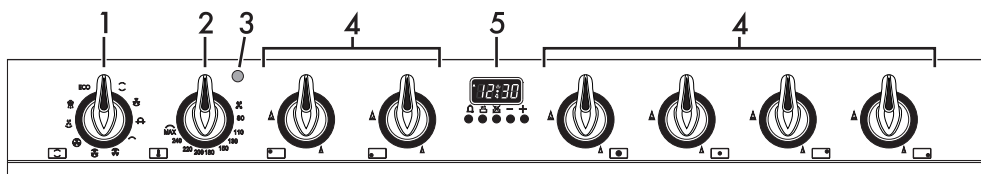
AUX = Pomocniczy

SR = Pół-szybki

R = Szybki

DUAL = Ultraszybki

## 2.3 Panel sterowania



### 1 Pokrętko funkcji

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

### 2 Pokrętko temperatury

Za pomocą tego pokrętki można wybrać temperaturę pieczenia.

Przekręcić pokrętko w prawo, na żądaną wartość w zakresie od minimum do maksimum.




### 3 Kontrolka


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



## 4 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.

## 5 Zegar programowania

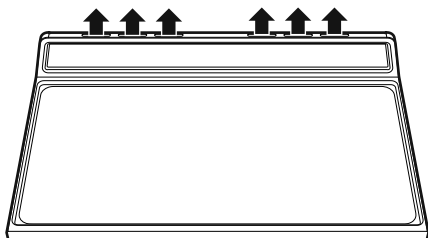
Do wyświetlenia bieżącej godziny, ustawienia zaprogramowanego pieczenia i minutnika.

## 2.4 Pozostałe części

### 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.



Nie zatykać otworów, szczelin wentylacyjnych i odprowadzających ciepło.

## Poziomy pozycjonowania

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).

## Oświetlenie wewnętrzne

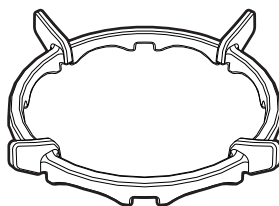
Wewnętrzne oświetlenie urządzenia włącza się:

- po otwarciu drzwiczek;
- po uaktywnieniu jakiegokolwiek funkcji.

• Gdy drzwiczki są otwarte nie można wyłączyć wewnętrznego oświetlenia.

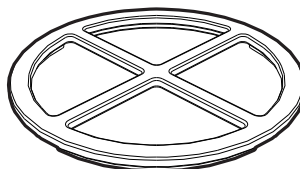
## 2.5 Dostępne akcesoria

### Kratka redukująca Wok



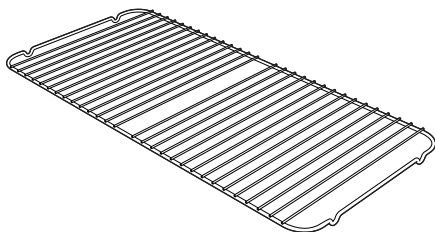
Przydatna podczas stosowania patelni Wok.

### Kratka redukująca



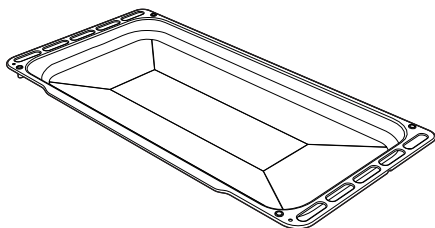
Przydatna podczas stosowania małych garnków.

## Ruszt do blachy



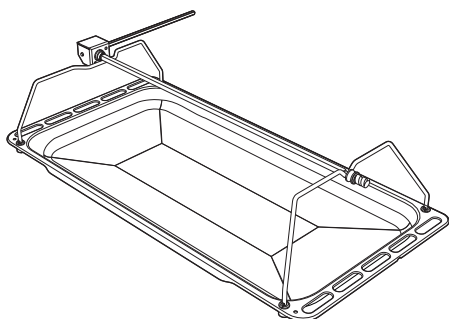
Do umieszczenia na nim blachy w celu pieczenia produktów, które mogą kapać.

## Głęboka blacha



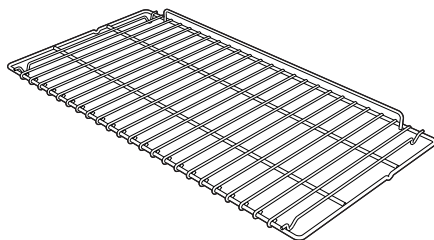
Do gromadzenia tłuszczu wydzielającego się z produktów umieszczonych na górnym ruszcie i pieczenia tortów, pizzy i ciast.

## Rożen



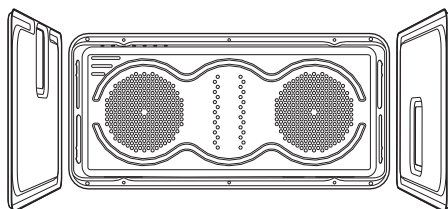
Do pieczenia kurczaka i wszystkich innych produktów wymagających równomiernego opieczenia na całej powierzchni.

## Ruszt



Do podtrzymywania naczyń z pieczoną potrawą.

## Panele samoczyszczące



Pochłaniające niewielkie resztki tłuszczu.

**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 opcjonalnie można zamówić w autoryzowanych centrach serwisowych. Należy używać tylko oryginalnych akcesoriów producenta.



## 3 Użytkowanie

### Ostrzeżenia



**Wysoka temperatura wewnątrz komory pieczenia podczas użytkowania**

#### **Niebezpieczeństwo poparzeń**

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



**Niedozwolone użycie**

#### **Niebezpieczeństwo poparzeń**

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



**Wysoka temperatura wewnątrz schowka**

#### **Niebezpieczeństwo poparzeń**

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



**Niedozwolone użycie**

#### **Ryzyko uszkodzenia powierzchni**

- Nie przykrywać dna komory 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.



## Wysoka temperatura wewnątrz schowka Niebezpieczeństwo pożaru lub wybuchu

- Nie rozpylać produktów w sprayu w pobliżu urządzenia.
- Nie używać materiałów łatwopalnych w pobliżu urządzenia lub schowka.
- Nie używać 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 przyrządzania potraw, które mogą wydzielać tłuszcz lub olej.
- Wyjąć z komory pieczenia wszystkie blachy i ruszty, które nie są używane podczas pieczenia.

## Środki ostrożności

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

## Nieprawidłowe funkcjonowanie

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

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

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

## Pierwsze użycie

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



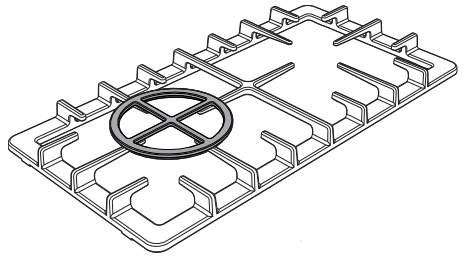
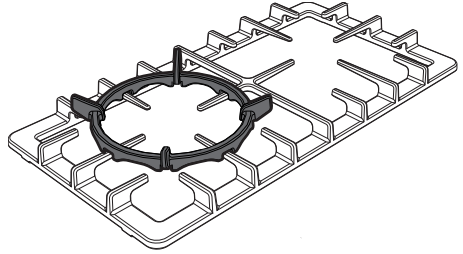
## 3.1 Oszczędność energii

- 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 przyrządzenia 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.

## 3.2 Użytkowanie akcesoriów

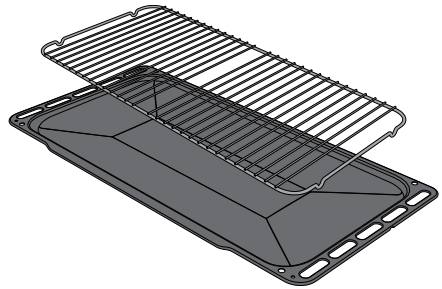
### Kratki redukujące

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



### Ruszt do blachy

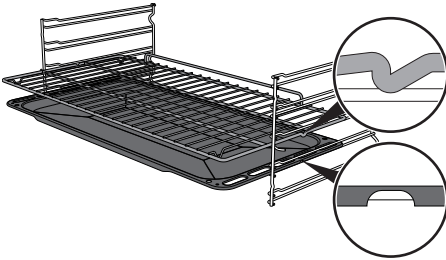
Ruszt do blachy należy do niej włożyć. W ten sposób będzie można zebrać tłuszcz z piezonego produktu.



## 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.



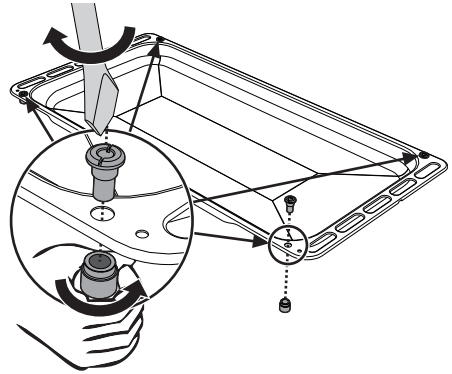
Delikatnie wprowadzić ruszty i blachy do komory pieczenia, aż do ich zatrzymania.



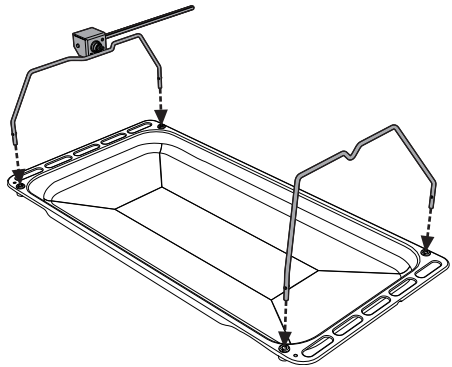
Przed pierwszym użyciem wyczyścić blachy, w celu usunięcia pozostałości z produkcji.

## Rożen (tylko w niektórych modelach)

1. Włożyć 4 kołki znajdujące się w wyposażeniu do 4 otworów umieszczonych w narożach głębokiej blachy i dokręcić w nakrętkach za pomocą odpowiedniego narzędzia (np śrubokrętu).



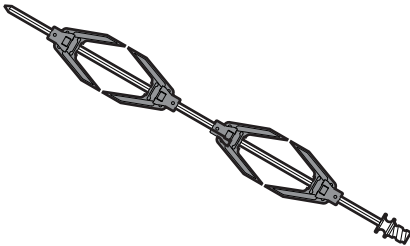
2. Umieścić ramki na rożen w tulejach w sposób wskazany na poniższym rysunku.



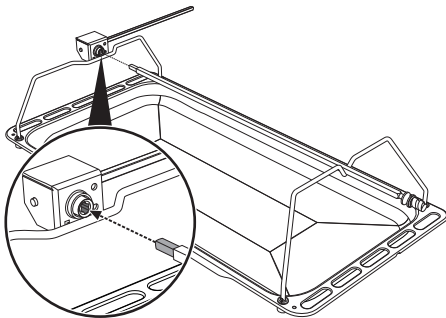


## Użytkowanie

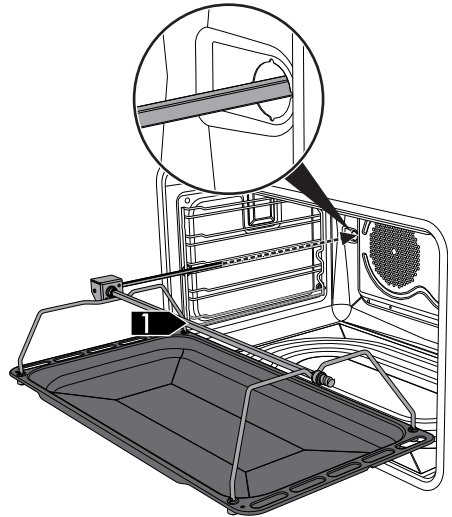
3. Używać podwójnych widelców znajdujących się w wyposażeniu w celu przygotowania rożna. Można zablokować widelce za pomocą śrub mocujących.




4. Po przygotowaniu rożna umieścić go na ramkach. Włożyć końcówkę rożna do gniazda mechanizmu znajdującego się na lewej podporze, aż do zablokowania.



5. Włożyć blachę na pierwszy poziom ramki (patrz „Opis ogólny”).
6. Włożyć rożen do gniazda silniczka znajdującego się na lewej stronie tylnej ścianki komory.



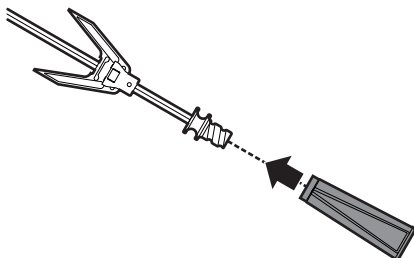
Takie czynności są wykonywane, gdy piekarnik jest zimny i wyłączony.

7. Aby uruchomić obrót różna, przekręcić pokrętło funkcji na pozycję  i ustawić temperaturę pieczenia za pomocą pokrętła temperatury.




Zaleca się wlanie odrobiny wody na blachę, aby nie wytworzył się dym.

8. Po zakończeniu pieczenia, wyjąć blachę z różnem.
9. Dla wygodnego przekręcania różna dokręcić odpowiedni uchwyt znajdujący się w wyposażeniu.




## 3.3 Użytkowanie płyty

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

Urządzenie jest wyposażone w elektroniczny zapłon. Wystarczy wcisnąć i przekręcić pokrętło 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 pokrętło na  i ponowić próbę po upływie przynajmniej 60 sekund. Po włączeniu przytrzymać pokrętło przez kilka sekund, aby termopara rozgrzała się. W momencie puszczenia pokrętła palnik może zgasnąć: oznacza to, że termopara jeszcze się nie rozgrzała.

Poczekać chwilę i powtórzyć czynność. Przytrzymać pokrętło przez dłuższą chwilę.

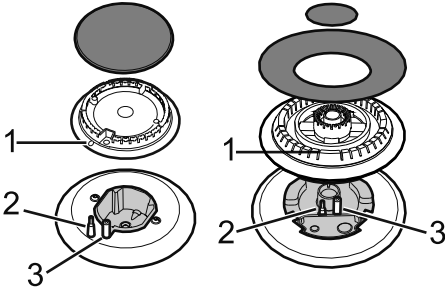


W razie przypadkowego zgaśnięcia zadziała urządzenie zabezpieczające, które zablokuje dopływ gazu nawet, gdy kurek jest otwarty. Ustawić pokrętło na  i ponowić próbę po upływie przynajmniej 60 sekund.



## 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 osiągi palników i minimalne zużycie gazu oraz, aby płomień nie przypalał boków garnka należy stosować naczynia z pokrywką i o wymiarach odpowiednich do palnika.

W momencie wrzenia obniżyć płomień, aby płyn nie wykypiał.



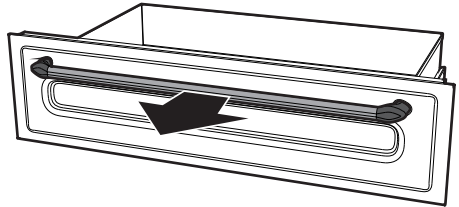
Średnica naczyń:

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

## 3.4 Użytkowanie schowka

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

- W celu otwarcia schowka, pociągnąć do siebie uchwyt.






## 3.5 Użytkowanie piekarnika

### Włączenie piekarnika

Aby włączyć piekarnik, należy:

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

- 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.



## Spis funkcji



### Grzałka górna i dolna

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



### Grzałka dół z obiegiem powietrza

Połączenie wentylatora z jedną tylko dolną grzałką pozwala na szybsze zakończenie pieczenia. Taki system jest zalecany do sterylizacji lub dokończenia pieczenia podpieczonych zewnętrznie produktów, ale nie wewnątrz, które dlatego właśnie wymagają umiarkowanego ciepła z góry. Idealne do każdego rodzaju potrawy.



### Grill z rożnem

Rożen działa w połączeniu z środkową grzałką grilla umożliwiając idealne przyrumienienie.



### 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.



### 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).



### Grzałki z obiegiem powietrza

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



## Termoobieg z obiegiem powietrza

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



## Grzałka dolna

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



## Szybkie rozmrażanie

Szybkie rozmrażanie jest wspomagane poprzez aktywację wentylatora, który zapewnia równomierne rozprzowanie powietrza o temperaturze otoczenia w komorze pieczenia. Idealne do każdego rodzaju potrawy.



## Eco

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

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

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



Podczas pieczenia w funkcji ECO nie powinno się otwierać drzwiczek.



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



## Czyszczenie parowe

Funkcja ta ułatwia czyszczenie poprzez zastosowanie pary



wytwarzanej z niewielkiej ilości wody wlewanej przez specjalny lejek znajdujący się na dnie piekarnika.



## 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 z funkcją Grill i Grill z obiegiem powietrza

- Mięso można grillować wkładając je zarówno do zimnego piekarnika jak i do wstępnie nagrzanego, w celu zmiany rezultatu.
- W funkcji Grill z ob. pow., przed grillowaniem zaleca się wstępne nagrzanie piekarnika.
- Należy umieścić produkt na środku rusztu.

- W funkcji Grilla zaleca się przekręcenia pokrętki temperatury na najwyższą wartość, na symbol  w celu zoptymalizowania pieczenia.
- Przed pieczeniem należy przyprawić produkty. Należy również posmarować produkt olejem lub płynnym masłem.
- Do gromadzenia płynów produkowanych podczas grillowania używać blachy na pierwszym dolnym poziomie.

### 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.



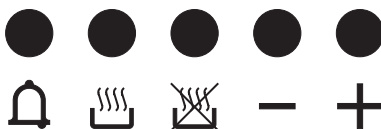
## Porady dotyczące rozmrażania i wyrastania ciasta






- 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 produkt nie wejdzie w kontakt z płynem wydzielanym przy rozmrażaniu.
- Najbardziej delikatne części można przykryć folią aluminiową.
- Dla zapewnienia prawidłowego wyrastania ciasta umieścić na dnie 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.

## 3.7 Zegar programowania










-  Przycisk minutnika
-  Przycisk trwania pieczenia
-  Przycisk końca pieczenia.
-  Przycisk zmniejszania wartości
-  Przycisk zwiększania wartości

- **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










- 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.

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




## Użytkowanie

6. 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.



1. Ustawić czas trwania pieczenia, jak opisano w poprzednim paragrafie „**Pieczenie na czas**”.
2. Wcisnąć przycisk . Na wyświetlaczu pojawi się suma bieżącej godziny i ustawionego wcześniej czasu trwania pieczenia.

3. Nacisnąć  lub , aby ustawić żądane minuty.



4. Odczekać około 5 sekund bez wciśnięcia żadnego przycisku, aby uaktywnić funkcję. Na wyświetlaczu pojawi się bieżąca godzina z symbolami **A** i .

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

6. Aby wyłączyć dzwonek wystarczy wcisnąć jakikolwiek przycisk zegara programowania.

7. Nacisnąć jednocześnie przyciski  i , aby wyzerować zegar programowania.










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






## Minutnik

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


W każdej chwili można uaktywnić minutnik.

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

## Regulacja głośności sygnału dźwiękowego

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

## Kasowanie ustawionych danych

Jednocześnie wcisnąć przyciski  i , aby wyzerować ustawione zaprogramowanie.

Następnie ręcznie wyłączyć piekarnik, jeżeli trwa pieczenie.



# Czyszczenie i konserwacja

## Przykładowa tabela pieczenia

Potrawy	Ciężar (kg)	Funkcja	Poziom	Temp. (°C)	Czas (minut)	
Lasagne	3 - 4	Grzałka górna i dolna	1	220 - 230	45 - 50	
Zapiekanka makaronowa	3 - 4	Grzałka górna i dolna	1	220 - 230	45 - 50	
Pieczona cielęcina	2	Termoobieg/Grzałki z ob. pow.	2	180 - 190	90 - 100	
Schab	2	Termoobieg/Grzałki z ob. pow.	2	180 - 190	70 - 80	
Kiełbasa	1,5	Grill z obiegiem powietrza	4	MAKS.	15	
Rostbef	1	Termoobieg/Grzałki z ob. pow.	2	200	40 - 45	
Królik pieczony	1,5	Termoobieg	2	180 - 190	70 - 80	
Filet z indyka	3	Termoobieg/Grzałki z ob. pow.	2	180 - 190	110 - 120	
Pieczony baleron	2 - 3	Termoobieg/Grzałki z ob. pow.	2	180 - 190	170 - 180	
Kurczak pieczony	1,2	Termoobieg/Grzałki z ob. pow.	2	180 - 190	65 - 70	
					<b>Strona 1</b>	<b>Strona 2</b>
Kotlety wieprzowe	1,5	Grill z obiegiem powietrza	4	MAKS.	15	5
Żeberka	1,5	Grill z obiegiem powietrza	4	MAKS.	10	10
Bekon	0,7	Grill	5	MAKS.	7	8
Filet wieprzowy	1,5	Grill z obiegiem powietrza	4	MAKS.	10	5
Filet wołowy	1	Grill	5	MAKS.	10	7
Pstrąg	1,2	Termoobieg/Grzałki z ob. pow.	2	150 - 160	35 - 40	
Zabnica	1,5	Termoobieg/Grzałki z ob. pow.	2	160	60 - 65	
Turbot	1,5	Termoobieg/Grzałki z ob. pow.	2	160	45 - 50	
Pizza	1	Termoobieg/Grzałki z ob. pow.	2	MAKS.	8 - 9	
Chleb	1	Termoobieg	2	190 - 200	25 - 30	
Focaccia	1	Termoobieg/Grzałki z ob. pow.	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/Grzałki z ob. pow.	2	160	20 - 25	
Ciasto Paradiso	1,2	Termoobieg	2	160	55 - 60	
Profiterole	1,2	Termoobieg/Grzałki z ob. pow.	2	180	80 - 90	
Biszkopt	1	Termoobieg	2	150 - 160	55 - 60	
Ciasto ryżowe	1	Termoobieg/Grzałki z ob. pow.	2	160	55 - 60	
Rogaliki drożdżowe	0,6	Termoobieg	2	160	30 - 35	

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



## 4 Czyszczenie i konserwacja

### Ostrzeżenia



#### Niedozwolone użycie Ryzyko uszkodzenia powierzchni

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

### Czyszczenie powierzchni

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

### Jak dbać o wygląd zewnętrzny Twojego unikalnego urządzenia

#### SMEG – DOLCE&GABBANA

Do zwyczajnego czyszczenia powierzchni należy stosować wyłącznie miękką i suchą szmatkę. W razie uciążliwych pozostałości lub potrzeby przywrócenia początkowego wykończenia powłoki zewnętrznej należy zwilżyć miękką szmatkę wodą i kilkakrotnie przetrzeć powierzchnię, pozostawiając ją do samodzielnego wyschnięcia.

W przypadku trwałych lub tłustych plam i wszelkich pozostałości po płynnej żywności (sokach z owoców, kawie, sosie pomidorowym), plamę należy usunąć od razu miękką szmatką i wodą. Gdyby plam nie dało się usunąć, należy zwilżyć miękką i suchą szmatkę tradycyjnym detergentem do szyb. Następnie wytrzeć delikatnie daną powierzchnię, rozszerzając zakres czyszczenia o obszar nieco szerszy od obszaru samej plamy. Nie nanosić detergentu bezpośrednio na usuwaną plamę.

Nie stosować do czyszczenia detergentów ściernych, żrących, kwaśnych, detergentów w proszku, odplamiaczy, produktów w kremie lub specjalistycznych środków do czyszczenia stali, piekarników lub naczyń. Nie używać szorstkich lub ściernych szmatek, ostrych gąbek do naczyń lub gąbek drucianych. Stosowanie produktów ściernych mogłoby nieodwracalnie uszkodzić powierzchnię produktu.



## 4.1 Czyszczenie płyty kuchennej

### Kratki płyty kuchennej

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

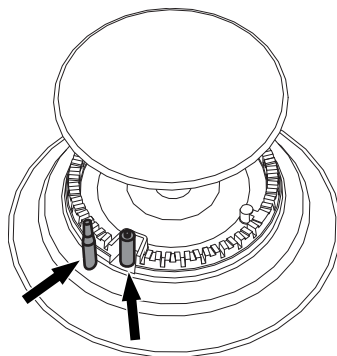
- i** Ciągły kontakt kratki z płomieniem może doprowadzić do pogorszenia stanu emalii w strefach narażonych na wysoką temperaturę. Jest to najzwyklej normalne i nie wpływa na ich funkcjonalność.

### Korony i nakładki

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

### Świece i termopary

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



### Pokręta



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

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

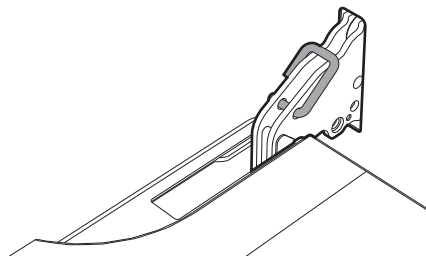
## 4.2 Czyszczenie drzwiczek

### Demontaż drzwiczek

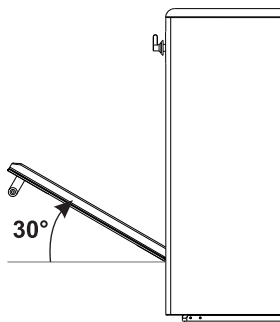
Aby ułatwić czynności związane z czyszczeniem, zaleca się zdjęcie drzwiczek i położenie ich na ściereczce.

Aby zdjąć drzwiczki należy:

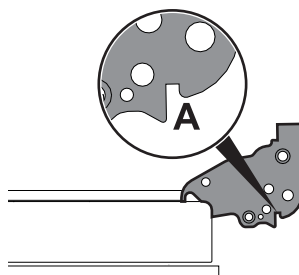
1. Otworzyć zupełnie drzwiczki i włożyć dwa sworznie w otwory zawiasów pokazanych na rysunku.



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



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



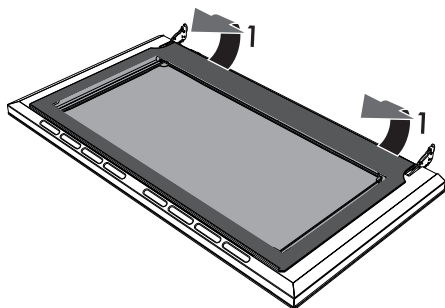
### Czyszczenie szklanych drzwiczek

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

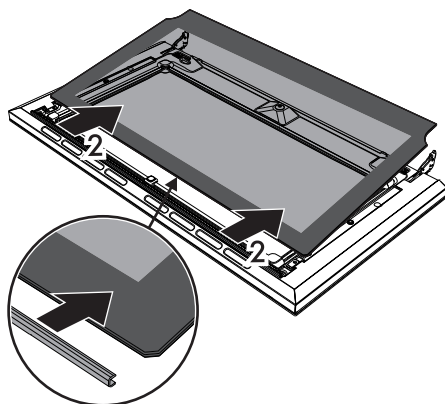
### Demontaż szybek wewnętrznych

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

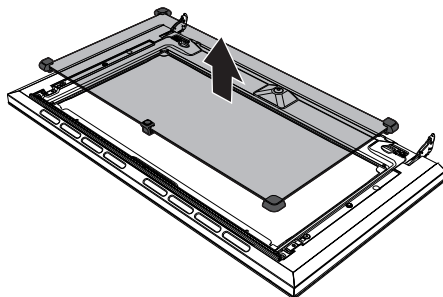
1. Otworzyć drzwiczki.
2. Umieścić haczyki blokujące w otworach zawiasów, aby uniemożliwić przypadkowe zamknięcie drzwiczek.
3. Delikatnie pociągnąć wewnętrzną szybkę w tylnej części do góry, zgodnie z kierunkiem wskazanym przez strzałki (1).



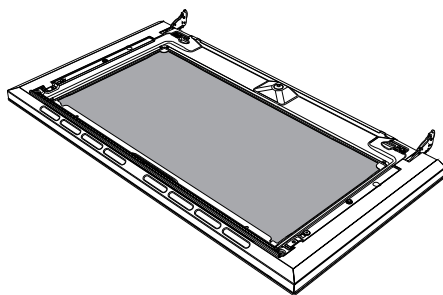
4. Zdjąć wewnętrzną szybkę z przedniej listwy (2), aby wyjąć ją z drzwiczek.



5. Wyjąć szybkę środkową podnosząc ją do góry.



6. Wyczyścić szybkę zewnętrzną i tę wyjętą wcześniej. Używać papierowych ręczników kuchennych. W przypadku uporczywego brudu, umyć wilgotną gąbką i neutralnym detergentem.



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



## 4.3 Czyszczenie komory urządzenia

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
- uszczelki.



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

## Regeneracja paneli samoczyszczących (cykl katalizy)

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

1. Najpierw należy wyczyścić dno i górną część za pomocą szmatki z mikrofibry zmoczonej w wodzie i płynie do naczyń. Dobrze wyczyścić czystą wodą.
2. Ustawić cykl regeneracji wybierając funkcję termoobiegu z maksymalną temperaturą przez jedną godzinę.
3. Jeżeli panele są szczególnie brudne po cyklu regeneracji, rozmontować je i umyć używając płynu do naczyń. Wypfukać i wytrzeć na sucho.
4. Zamontować panele i ustawić funkcję termoobiegu z temperaturą 180°C na jedną godzinę, aby dobrze wyschły.



Zaleca się przeprowadzanie regeneracji paneli samoczyszczących co 15 dni.

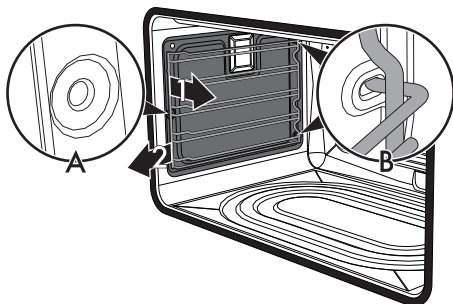


### Zdejmowanie paneli samoczyszczących i ramek na ruszty/blachy

Wyjęcie bocznych paneli samoczyszczących i ramek na ruszty/blachy ułatwia czyszczenie bocznych części.

Aby zdjąć panele samoczyszczące i ramki na ruszty/blachy należy:

- Pociągnąć ramkę do wewnątrz piekarnika, aby odzepić ją od mocowania **A**, a następnie wysunąć ze znajdujących się na tylnej ścianie gniazd **B**. Boczny panel samoczyszczący jest zaczepiony za ramkę na ruszty/blachy.



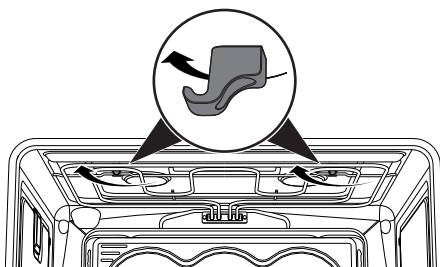
Uważać, aby podczas wyjmowania, panel nie odzepił się z ramki na ruszty/blachy co mogłoby doprowadzić do uszkodzenia powierzchni.

- Po zakończeniu czyszczenia powtórzyć opisane czynności, aby włożyć boczne panele samoczyszczące i ramki na ruszty/blachy na miejsce.

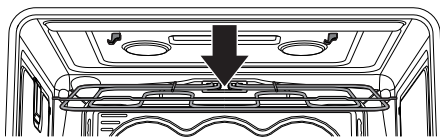
### Czyszczenie górnej części

Komora urządzenia jest wyposażona w wahlwią grzałkę, która umożliwia czyszczenie części górnej.

1. Delikatnie podnieść górną grzałkę i przekrócić ograniczniki o 90°, aby ją uwolnić.



2. Powoli obniżyć grzałkę, aż do jej ogranicznika.



### Niedozwolone użycie Ryzyko uszkodzenia urządzenia

- Podczas czyszczenia nie wyginać nadmiernie grzałki.

3. Po wyczyszczeniu umieścić grzałkę na pozycji i przekrócić ograniczniki w celu jej zaczepienia.

## 4.4 Czyszczenie parowe

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



### Niedozwolone użycie Ryzyko uszkodzenia powierzchni

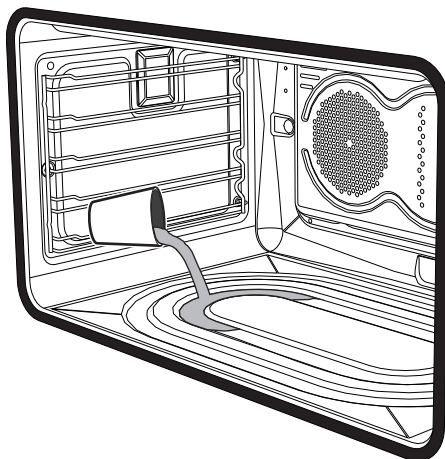
- Usunąć z wnętrza piekarnika resztki jedzenia lub pozostałości pochodzące z poprzedniego pieczenia.
- Przeprowadzać czyszczenie wspomagane tylko, gdy piekarnik jest zimny.

### Czynności wstępne

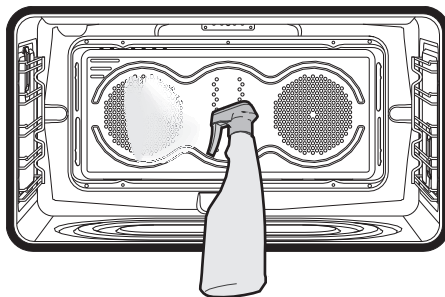
Przed uruchomieniem funkcji Czyszczenia Parowego:

- Usunąć wszystkie akcesoria z wnętrza komory urządzenia.

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



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





- Zamknąć drzwiczki.



Zaleca się spryskać maksymalnie 20 razy.



### Ustawienia funkcji Czyszczenia Parowego

1. Ustawić czas trwania pieczenia na 18 minut za pomocą zegara programatora.
2. Przekręcić pokrętkę funkcji na symbol  i pokrętkę temperatury na symbol .

Po kilku sekundach od ostatniego użycia przycisków zegara programowania, rozpoczyna się cykl Czyszczenia Parowego.

3. Po zakończeniu cyklu Czyszczenia Parowego minutnik wyłączy elementy grzejne piekarnika i uaktywni się sygnał dźwiękowy i będą migać cyfry na tarczy zegara programowania.

### Koniec cyklu Czyszczenia Parowego

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

Dla większej higieny oraz, aby przykry zapach nie przechodził na potrawy, wysuszyć piekarnik za pomocą funkcji 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.

## 4.5 Konserwacja nadzwyczajna

### Wymienić lampkę oświetlenia wewnętrznego



Części pod napięciem  
**Niebezpieczeństwo porażenia prądem**

- Odtąć urządzenie od zasilania elektrycznego.

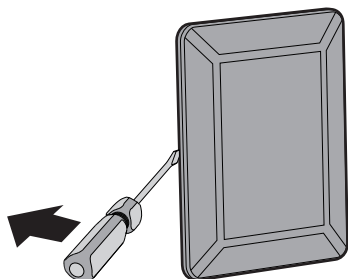


Komora urządzenia jest wyposażona w żarówkę 40W.

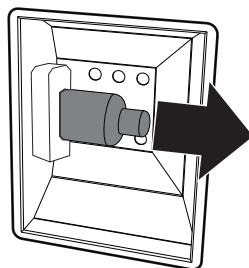
1. Usunąć wszystkie akcesoria z wnętrza komory urządzenia.
2. Wyjąć ramki na ruszty/blachy.
3. Zdjąć pokrywę żarówki za pomocą odpowiedniego narzędzia (na przykład śrubokręta).



Uważać, aby nie zarysować emalii na ścianie komory pieczenia.

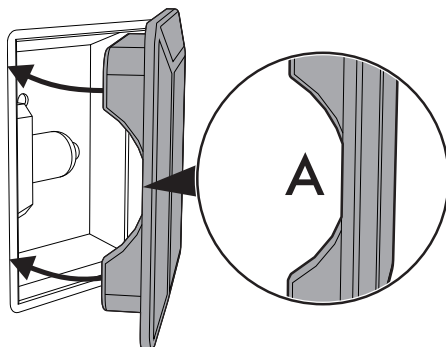


4. Wyjąć żarówkę.



Nie dotykać żarówki halogenowej palcami, użyć odpowiedniego materiału zabezpieczającego.

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



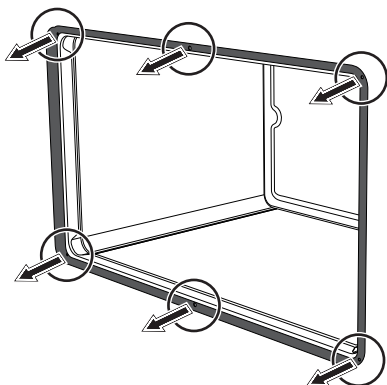
7. Nacisnąć osłonę, aby przylegała do oprawki.



## Demontaż i montaż uszczelki

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:

- Zaczepić 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.

## Co robić, jeżeli...

### 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 zapałkami.

### Piekarnik nie nagrzewa:

- Uszkodzony bezpiecznik: sprawdzić i, jeżeli konieczne wymienić wyłącznik.
- Nie zostało ustawione pokrętko funkcji: ustawić pokrętko funkcji.

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

- Uszkodzony termostat: skontaktować się z Autoryzowanym Centrum Serwisowym

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

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



Jeżeli problem nie został rozwiązany lub w razie innych nieprawidłowości 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.

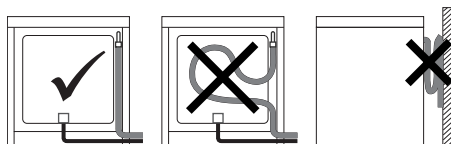
Urządzenie zostało poddane próbie technicznej z gazem ziemnym G20 (2H) pod ciśnieniem 20 mbar. W przypadku zasilania innymi rodzajami gazu, należy zapoznać się z rozdziałem 5.2

Przystosowanie do innych rodzajów gazu. Łącznik dopływu gazu jest gwintowany 1/2" zewnętrznie (ISO 228-1).

#### Podłączenie za pomocą gumowego węża

Sprawdzić, czy są spełnione wszystkie poniższe warunki:

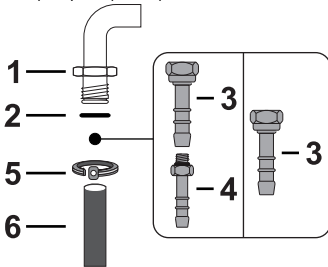
- wąż jest przymocowany do łącznika węża za pomocą odpowiednich opasek zabezpieczających;
- na żadnym odcinku nie wchodzi w kontakt z gorącymi powierzchniami (maks. 50 °C);
- nie jest narażony na żadne siły pociągowe i naprężenia oraz nie jest zgięty lub ściśnięty;
- nie wejdzie w kontakt z ostrymi przedmiotami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



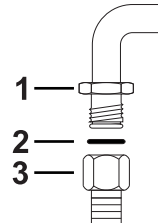
Dokładnie dokręcić łącznik węża **3** do łącznika gazowego **1** (gwint 1/2" ISO 228-1) urządzenia, nakładając uszczelkę **2**. W zależności od średnicy zastosowanego przewodu gazowego można również dokręcić łącznik węża **4** do łącznika węża **3**. Po dokręceniu łącznika/ów węża nałożyć przewód gazowy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



## Podłączenie za pomocą giętkiego stalowego przewodu

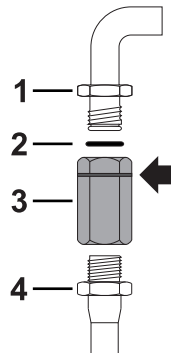
Podłączyć do sieci za pomocą stalowego giętkiego przewodu o pełnej ściance, zgodnego z charakterystyką wskazaną w obowiązujących przepisach.

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



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



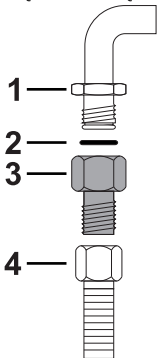
Wewnętrzna średnica węża musi wynosić 8 mm przy podłączeniu do Gazu Płynnego i 13 mm przy podłączeniu do Gazu Ziarnistego i Miejskiego.



## Podłączenie za pomocą giętkiego stalowego przewodu z łącznikiem stożkowym

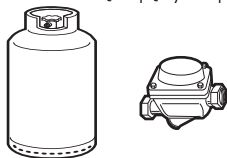
Podłączyć do sieci za pomocą stalowego giętkiego przewodu o pełnej ściance, zgodnego z charakterystyką wskazaną w obowiązujących przepisach.

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



## Podłączenie do gazu płynnego

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



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

## Wentylacja pomieszczeń

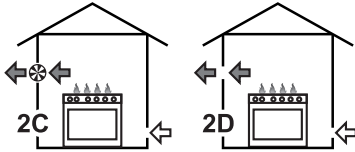
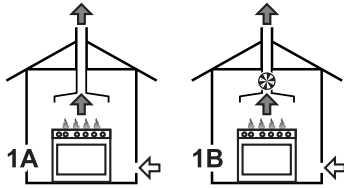
Urządzenie może być montowane wyłącznie w stale wentylowanych pomieszczeniach, jak przewidują obowiązujące przepisy. Do pomieszczenia, w którym jest montowane urządzenie musi napływać odpowiednia ilość świeżego powietrza, niezbędna do normalnego spalania gazu i ze względu na konieczność wymiany powietrza 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

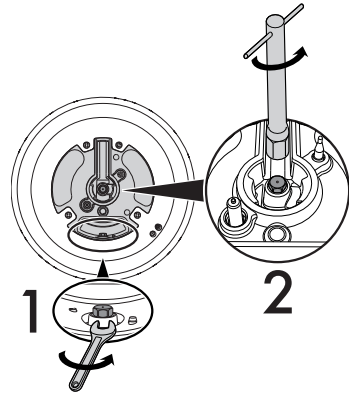
Wentylator elektryczny

## 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 rodzaju gazu (patrz Rodzaj gazu i Kraje).



- |  |                     |
|--|---------------------|
|  | 1. Dysza zewnętrzna |
|  | 2. Dysza wewnętrzna |

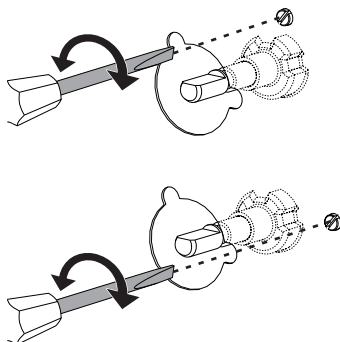
3. Prawidłowo umieścić palniki w odpowiednich gniazdach.



## Regulacja minimum dla gazu ziemnego lub miejskiego

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

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



## Regulacja minimum dla gazu płynnego

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



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

## Smarowanie kurków gazu

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



Tylko wyspecjalizowany technik może smarować kurki gazowe.



# Montaż

## Rodzaj gazu i Kraje

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



W zależności od kraju, można określić dostępne rodzaje gazu. Sprawdzić numer, aby odnaleźć w „Rodzaj gazu i Kraje” prawidłowe wartości.



## Tabele danych palników i dysz

<b>1 Gaz Ziemny G20</b>	<b>AUX</b>	<b>SR</b>	<b>R</b>	<b>DUAL wew.</b>	<b>DUAL zew.</b>
Znamionowa moc cieplna (kW)	1.0	1.8	2.9	0.9	4.10
Średnica dyszy (1/100 mm)	72	97	115	70	150
Wstępna komora (wskazana na dyszy)	(X)	(Z)	(Y)	(H1)	(H3)
Moc ograniczona (W)	400	500	800	400	1200
<b>2 Gaz Ziemny G20</b>	<b>AUX</b>	<b>SR</b>	<b>R</b>	<b>DUAL wew.</b>	<b>DUAL zew.</b>
Znamionowa moc cieplna (kW)	1.1	1.8	2.9	0.9	4.10
Średnica dyszy (1/100 mm)	72	94	110	65	145
Wstępna komora (wskazana na dyszy)	(X)	(Z)	(H8)	(H1)	(H3)
Moc ograniczona (W)	400	500	800	400	1200
<b>3 Gaz Ziemny G25</b>	<b>AUX</b>	<b>SR</b>	<b>R</b>	<b>DUAL wew.</b>	<b>DUAL zew.</b>
Znamionowa moc cieplna (kW)	1.0	1.8	2.9	0.9	4.10
Średnica dyszy (1/100 mm)	72	94	121	68	142
Wstępna komora (wskazana na dyszy)	(F1)	(Y)	(F2)	(F1)	(F3)
Moc ograniczona (W)	400	500	800	400	1200
<b>4 Gaz Ziemny G25.1</b>	<b>AUX</b>	<b>SR</b>	<b>R</b>	<b>DUAL wew.</b>	<b>DUAL zew.</b>
Znamionowa moc cieplna (kW)	1.1	1.8	3.0	0.9	4.0
Średnica dyszy (1/100 mm)	77	100	134	72	148
Wstępna komora (wskazana na dyszy)	(F1)	(Z)	(F3)	(H1)	(F3)
Moc ograniczona (W)	400	500	800	400	1200
<b>5 Gaz Ziemny G25</b>	<b>AUX</b>	<b>SR</b>	<b>R</b>	<b>DUAL wew.</b>	<b>DUAL zew.</b>
Znamionowa moc cieplna (kW)	1.0	1.8	2.9	0.9	3.8
Średnica dyszy (1/100 mm)	77	100	134	72	165
Wstępna komora (wskazana na dyszy)	(F1)	(Y)	(F3)	(F1)	(H3)
Moc ograniczona (W)	400	500	800	400	1200
<b>6 Gaz Ziemny G2.350</b>	<b>AUX</b>	<b>SR</b>	<b>R</b>	<b>DUAL wew.</b>	<b>DUAL zew.</b>
Znamionowa moc cieplna (kW)	1.0	1.75	2.9	0.9	3.2
Średnica dyszy (1/100 mm)	94	120	165	91	180
Wstępna komora (wskazana na dyszy)	(Z)	(Y)	(F3)	(Y)	(H4)
Moc ograniczona (W)	400	500	800	400	1200



## Montaż

<b>7 Gaz Płynny G30/31</b>	<b>AUX</b>	<b>SR</b>	<b>R</b>	<b>DUAL wew.</b>	<b>DUAL zew.</b>
Znamionowa moc cieplna (kW)	1.0	1.8	3.0	0.9	3.8
Średnica dyszy (1/100 mm)	50	65	85	44	96
Wstępna komora (wskazana na dyszy)	-	-	-	-	-
Moc ograniczona (W)	400	500	800	400	1300
Moc znamionowa G30 (g/h)	73	131	218	65	276
Moc znamionowa G31 (g/h)	71	129	214	64	271

<b>8 Gaz Płynny G30/31</b>	<b>AUX</b>	<b>SR</b>	<b>R</b>	<b>DUAL wew.</b>	<b>DUAL zew.</b>
Znamionowa moc cieplna (kW)	1.1	1.9	3.0	0.8	3.9
Średnica dyszy (1/100 mm)	50	65	81	42	93
Wstępna komora (wskazana na dyszy)	-	-	-	-	-
Moc ograniczona (W)	450	550	900	450	1500
Moc znamionowa G30 (g/h)	80	138	218	58	284
Moc znamionowa G31 (g/h)	79	136	214	57	279

<b>9 Gaz Płynny G30/31</b>	<b>AUX</b>	<b>SR</b>	<b>R</b>	<b>DUAL wew.</b>	<b>DUAL zew.</b>
Znamionowa moc cieplna (kW)	1.0	1.8	3.0	1.0	3.9
Średnica dyszy (1/100 mm)	43	58	74	43	75
Wstępna komora (wskazana na dyszy)	(H2)	(M)	(Z)	(H2)	(S1)
Moc ograniczona (W)	400	500	1000	400	1500
Moc znamionowa G30 (g/h)	73	131	218	73	284
Moc znamionowa G31 (g/h)	71	129	214	71	279

<b>10 Gaz Miejski G110</b>	<b>AUX</b>	<b>SR</b>	<b>R</b>	<b>DUAL wew.</b>	<b>DUAL zew.</b>
Znamionowa moc cieplna (kW)	1.0	1.75	2.8	1.0	3.2
Średnica dyszy (1/100 mm)	145	185	260	145	300
Wstępna komora (wskazana na dyszy)	(/8)	(/2)	(/3)	(0040)	(0190)
Moc ograniczona (W)	400	500	800	400	1000

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



## 5.3 Ustawienie



### Ciężkie urządzenie Niebezpieczeństwo obrażeń w wyniku zgniecenia

- Z pomocą drugiej osoby umieścić urządzenie w meblu.



### Naciśnięcie na otwarte drzwiczki Ryzyko uszkodzenia urządzenia

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



### Wydzielanie ciepła podczas działania urządzenia Ryzyko pożaru

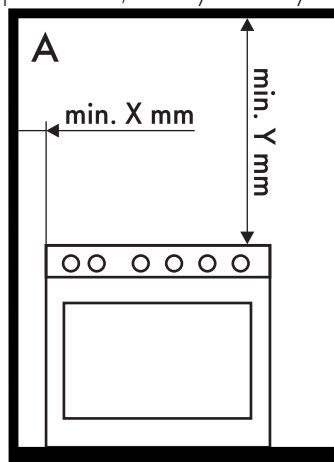
- Okleiny, spoiwa lub powłoki z tworzyw sztucznych na meblach przylegających do urządzenia powinny być odporne na wysoką temperaturę (nie niższa niż 90°C).

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 klas instalacji.

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

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

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

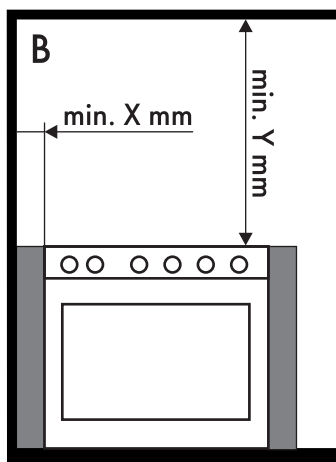


**A - Klasa 1**

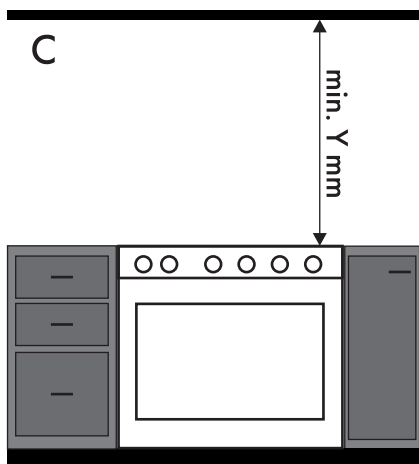
**(Urządzenie niezabudowane)**



# Montaż

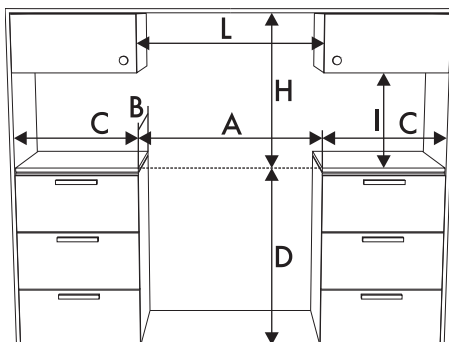


**B - Klasa 2 podklasa 1**  
(Urządzenie zabudowane)



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

## Gabaryty urządzenia



<b>A</b>	900 mm
<b>B</b>	600 mm
<b>C<sup>1</sup></b>	min. 150 mm
<b>D</b>	900 - 915 mm
<b>H</b>	750 mm
<b>I</b>	450 mm
<b>L<sup>2</sup></b>	900 mm

<sup>1</sup> Minimalna odległość od bocznych ścianek lub od innych materiałów łatwopalnych.

<sup>2</sup> Minimalna szerokość szafki (=A).

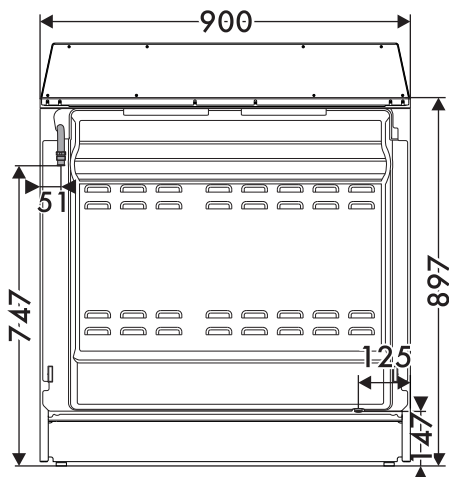


Urządzenie musi zainstalować wykwalifikowany technik, zgodnie z obowiązującymi przepisami.



## Wymiary urządzenia

Pozycja przyłączy gazowych i elektrycznych.



## Ustawienie i wypoziomowanie

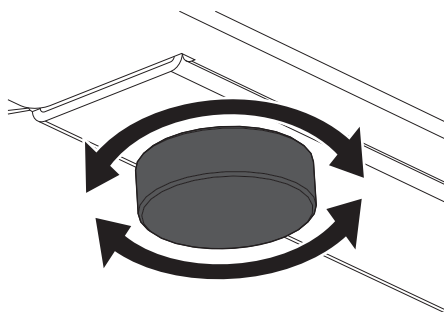


**Ciężkie urządzenie  
Ryzyko uszkodzenia urządzenia**

- Najpierw włożyć nóżki przednie, a następnie tylne.

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

- Po podłączeniu gazowym i elektrycznym, dokręcić lub odkręcić cztery nóżki, aż do ustabilizowania urządzenia na posadzce.





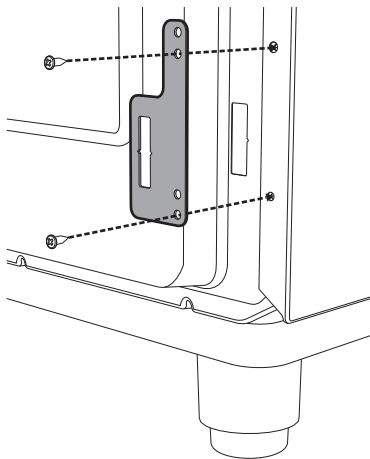
## Montaż

### Mocowanie do ściany za pomocą uchwytów

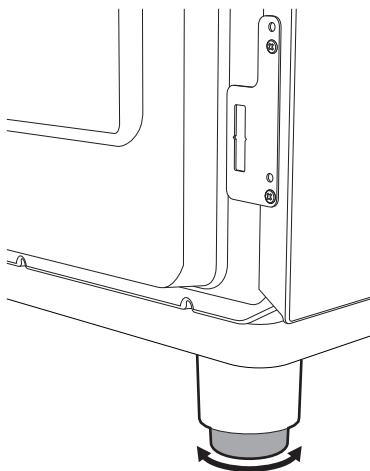


Aby uniknąć przewrócenia, należy zamontować elementy stabilizujące.

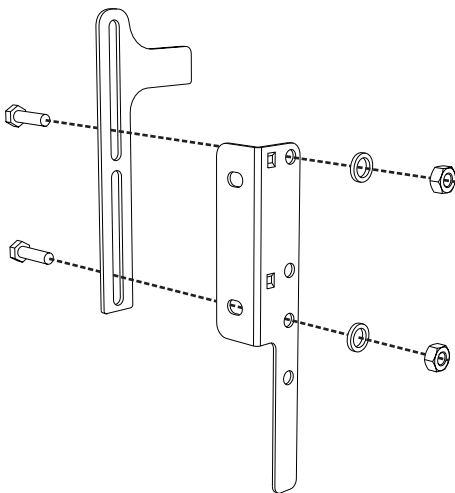
1. Dokręcić płytkę mocującą z tyłu urządzenia do ściany.



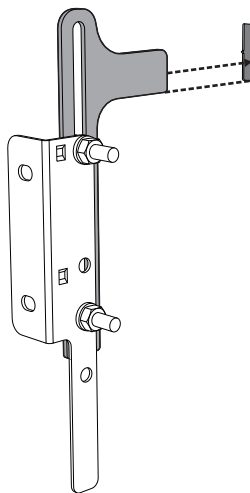
2. Wyregulować wysokość 4 nóżek.



3. Zmontować listwę mocującą.

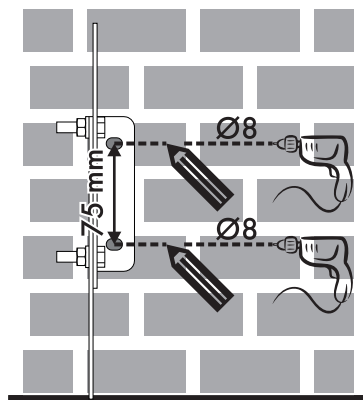
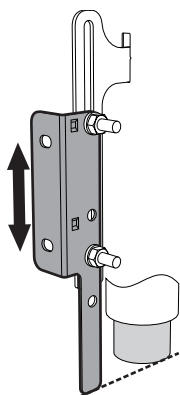


4. Wyrównać podstawę haka listwy mocującej z podstawą nacięcia na płytce mocującej do ściany.

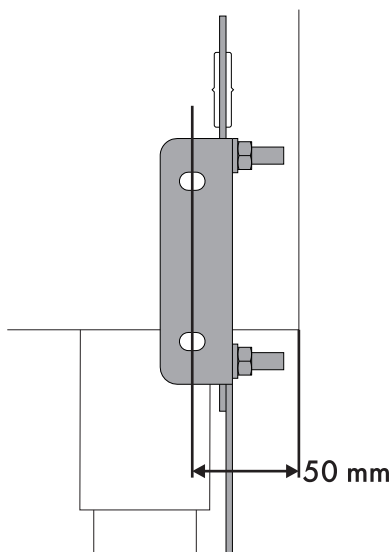




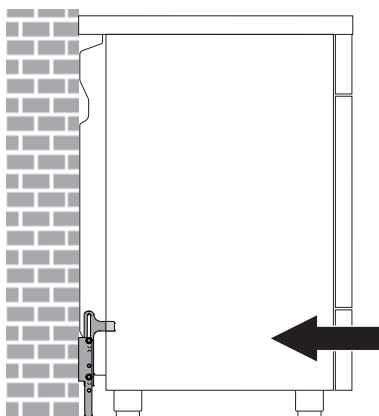
5. Wyrównać podstawę listwy mocującej aż do ziemi i dokręcić śruby w celu zablokowania wymiarów.
7. Umieścić listwę na ścianie i zaznaczyć pozycję otworów do wykonania.



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



8. Po wywierceniu otworów użyć kołków z wkrętami w celu przymocowania listwy do ściany.
9. Popchnąć kuchnię do ściany i jednocześnie włożyć listwę do płytki przymocowanej do tylnej ścianki urządzenia.





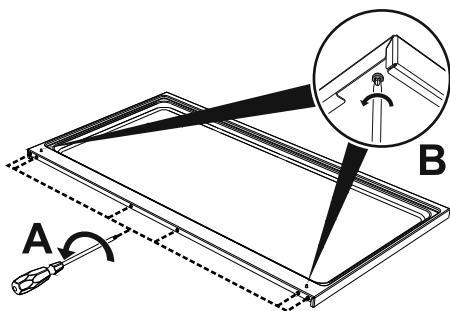
# Montaż

## Montaż panelu

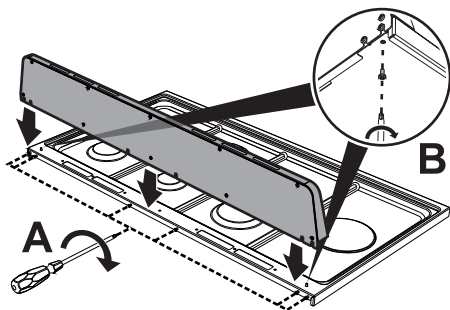
- Znajdujący się w wyposażeniu panel stanowi nieodłączną część produktu i przed przystąpieniem do montażu należy go przymocować do urządzenia.

Panel należy zawsze prawidłowo umieścić i przymocować do urządzenia.

1. Poluzować 6 śrub znajdujących się z tyłu płyty (A) i odkręcić 2 śruby (B) znajdujące się w bocznej części panelu.



2. Ustawić panel na płycie. Ustawić 6 dolnych otworów panelu na przeciw 6 poluzowanych wcześniej śrub znajdujących się z tyłu płyty.
3. Dokręcić 6 śrub z tyłu płyty kuchennej (A) i 2 pod płytą (B), aby przymocować panel.

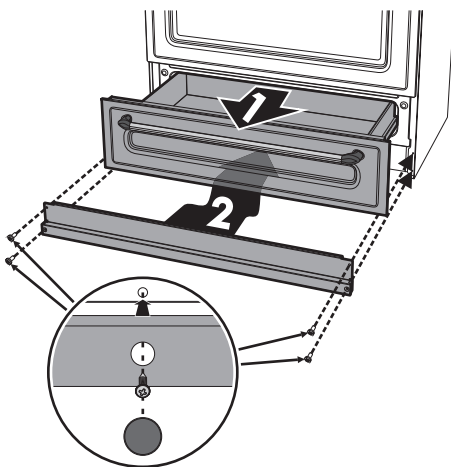


## Montaż cokołu

- 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. Ustawić cokół w dolnej przedniej części urządzenia.
3. Dokręcić cztery śruby boczne, aby przymocować cokół do urządzenia.
4. Zakryć otwory cokołu zatyczkami znajdującymi się w wyposażeniu.



## 5.4 Podłączenie elektryczne



### Napięcie elektryczne Niebezpieczeństwo porażenia prądem

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

### Informacje ogólne

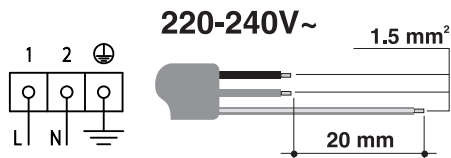
Sprawdzić, czy charakterystyka sieci elektrycznej odpowiada danym przedstawionym na tablicie znamionowej. Tabliczka znamionowa, zawierająca dane techniczne, numer seryjny i oznaczenie, jest umieszczona na urządzeniu, w widocznym miejscu.

Nie wolno zdejmować tabliczki znamionowej.

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

Urządzenie może funkcjonować:

- 220-240 V 1N~



Kabel **trójżyłowy 3 x 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 o minimalnym rozstawie pomiędzy stykami 3 mm. 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 powodować nagrzewanie lub przepalenie.



## 5.5 Instrukcje dla montażysty

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

