

Spis treści

1 Ostrzeżenia	434
1.1 Ogólne zalecenia dotyczące bezpieczeństwa	434
1.2 Odpowiedzialność producenta	438
1.3 Przeznaczenie urządzenia	439
1.4 Tabliczka znamionowa	439
1.5 Instrukcja obsługi	439
1.6 Utylizacja	439
1.7 Jak czytać instrukcje obsługi	440
1.8 Oszczędność energii	441
1.9 Wskazówki dla europejskich organów kontrolnych	441
2 Opis	442
2.1 Opis ogólny	442
2.2 Płyta kuchenna	443
2.3 Panel sterowania	443
2.4 Pozostałe części	444
2.5 Dostępne akcesoria	444
3 Użytkowanie	446
3.1 Pierwsze użycie	447
3.2 Użytkowanie akcesoriów	448
3.3 Użytkowanie płyty	448
3.4 Użytkowanie urządzenia	449
3.5 Porady dotyczące przygotowywania potraw	451
3.6 Użytkowanie schowka	453
3.7 Zegar programowania	453
4 Czyszczenie i konserwacja	459
4.1 Czyszczenie urządzenia	459
4.2 Demontaż drzwiczek	460
4.3 Czyszczenie szklanych drzwiczek	461
4.4 Piroliza	464
4.5 Konserwacja ponadplanowa	466
5 Instalacja	468
5.1 Podłączenie gazu	468
5.2 Przystosowanie do innych rodzajów gazu	473
5.3 Ustawianie	478
5.4 Podłączanie do instalacji elektrycznej	483
5.5 Dostęp do listwy zaciskowej	484
5.6 Instrukcje dla instalatora	486

Zalecamy uważne przeczytanie niniejszej instrukcji, ponieważ zawiera ona wskazówki, dzięki którym będzie możliwe zachowanie jakości estetycznej i funkcjonalnej zakupionego urządzenia. Dodatkowe informacje o produkcie dostępne 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 oleju mogą się zapalić. Podczas przygotowywania posiłków z użyciem oleju lub tłuszczu zaleca się pozostanie w kuchni. Jeżeli tłuszcz lub olej zapalą się nie gasić ognia wodą. Przykryć garnek pokrywką i wyłączyć strefę grzewczą.
- Podczas gotowania nie kłaść na powierzchni grzewczej metalowych przedmiotów, takich jak naczynia lub sztucce, ponieważ mogłyby się nagrzać.
- Nie należy wkładać ostro zakończonych metalowych przedmiotów (sztucce 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

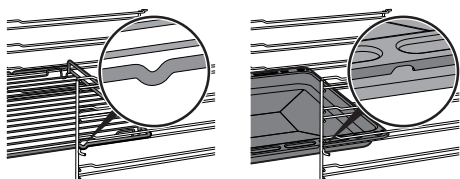
- Nie stosować agresywnych detergentów o działaniu ściernym lub ostrych metalowych skrobaków do czyszczenia szklanych drzwiczek piekarnika, ponieważ mogą porysować powierzchnię i spowodować pęknięcie szkła.
- Ewentualnie używać drewnianych lub plastikowych narzędzi.
- Nie stosować strumieni pary do czyszczenia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



Ostrzeżenia

wentylacyjnych i odprowadzających ciepło.

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



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

pieczenia puszek lub innych pojemników zamkniętych.

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



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

Montaż

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



Ostrzeżenia

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

Informacje na temat omawianego urządzenia

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

1.2 Odpowiedzialność producenta

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

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



- używania nieoryginalnych części zamiennych.

1.3 Przeznaczenie urządzenia

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

1.4 Tabliczka znamionowa

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

1.5 Instrukcja obsługi

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

Przed użyciem urządzenia należy uważnie przeczytać niniejszą instrukcję obsługi.

1.6 Utylizacja



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

Aby dokonać utylizacji urządzenia należy:

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



Napięcie elektryczne Niebezpieczeństwo porażenia prądem

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



Ostrzeżenia

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

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

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



Opakowania z tworzyw sztucznych Niebezpieczeństwo uduszenia się

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

1.7 Jak czytać instrukcje obsługi

W instrukcji zastosowano następujące symbole ułatwiające czytanie:

Ostrzeżenia



Ogólne informacje dotyczące instrukcji, bezpieczeństwa i końcowej utylizacji.

Opis



Opis urządzenia i akcesoriów.

Użytkowanie



Informacje o użytkowaniu urządzenia i akcesoriów.

Czyszczenie i konserwacja



Informacje dotyczące prawidłowego czyszczenia i konserwacji urządzenia.

Montaż



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



Ostrzeżenia dotyczące bezpieczeństwa



Informacja



Porada

1. Sekwencja instrukcji obsługi.

- Pojedyncza instrukcja obsługi.



1.8 Oszczędność energii

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

1.9 Wskazówki dla europejskich organów kontrolnych

Fan forced mode

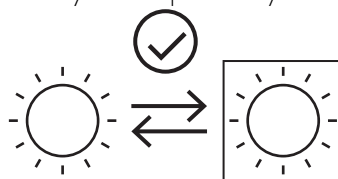
funkcja ECO wykorzystywana w celu określenia klasy efektywności energetycznej jest zgodna ze specyfikacjami normy europejskiej EN 60350-1.

Dane techniczne efektywności energetycznej

Informacje zgodnie z rozporządzeniami europejskimi w zakresie etykiet efektywności energetycznej i eko-projektu znajdują się w osobnym dokumencie dołączonym do instrukcji produktu. Dane te widnieją w „Karcie informacji o produkcie”, którą można pobrać ze strony internetowej w zakładce poświęconej przedmiotowemu produktowi.

Źródła światła

- Niniejsze urządzenie zawiera źródła światła wymienne przez użytkownika.

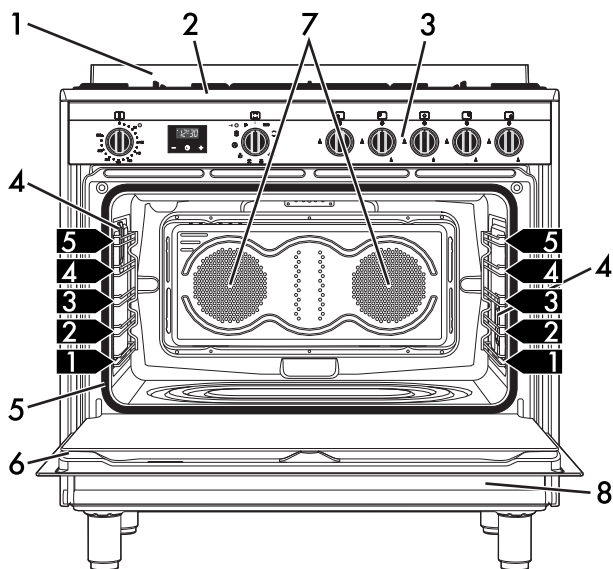


- Źródła światła znajdujące się w tym produkcie są przeznaczone do działania przy temperaturze otoczenia $\geq 300^{\circ}\text{C}$ i do korzystania z nich w zastosowaniach o wysokiej temperaturze, takich jak piekarniki.
- Niniejsze urządzenie zawiera źródła światła o klasie efektywności „G”.



2 Opis

2.1 Opis ogólny



1 Panel

2 Płyta kuchenna

3 Panel sterowania

4 Lampka

5 Uszczelka

6 Drzwiczki

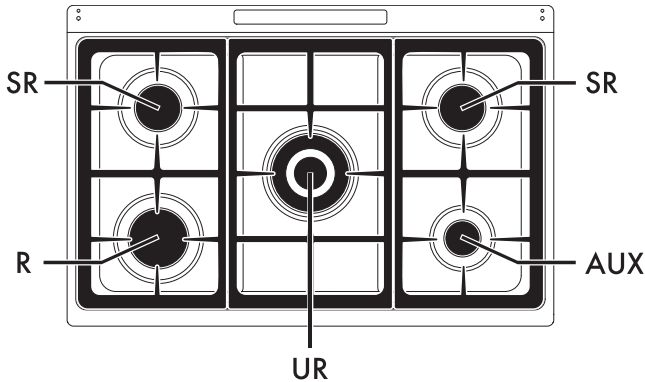
7 Wentylator

8 Schowek

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



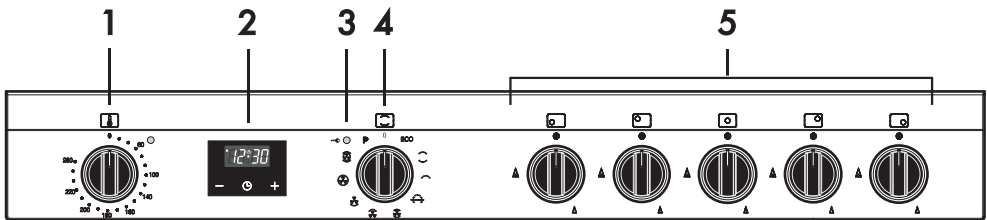
2.2 Płyta kuchenna



AUX = Pomocniczy
SR = Pół-szybki

R = Szybki
UR = Ultraszybki

2.3 Panel sterowania



1 Pokrętko temperatury

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

2 Zegar programowania

Do wyświetlenia bieżącej godziny, ustawienia zaprogramowanego pieczenia i minutnika.

3 Kontrolka blokady drzwiczek

Włącza się po uaktywnieniu cyklu automatycznego czyszczenia (pirolizy).

4 Pokrętko funkcji

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




5 Pokrętki palników płyty


Do włączania i regulowania palników płyty.



Opis

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

. Przekręcać pokrętkę w zakresie od maksimum  do minimum , aby wyregulować płomień.

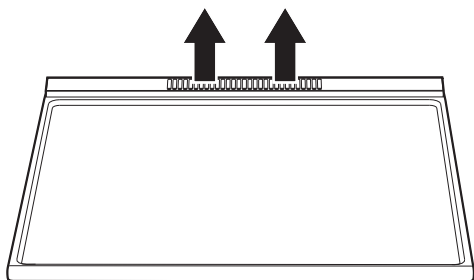
Przywrócić pokrętkę na pozycję , aby włączyć palniki.

2.4 Pozostałe części

Wentylacja

Wentylator chłodzi piekarnik i uruchamia się podczas pieczenia.

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



Nie zatykać otworów, szczelin wentylacyjnych i odprowadzających ciepło.

Oświetlenie wewnętrzne

Wewnętrzne oświetlenie urządzenia włącza się:

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



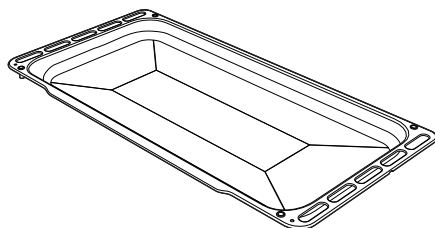
Gdy drzwiczki są otwarte nie można wyłączyć wewnętrznego oświetlenia.

Poziomy

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

2.5 Dostępne akcesoria

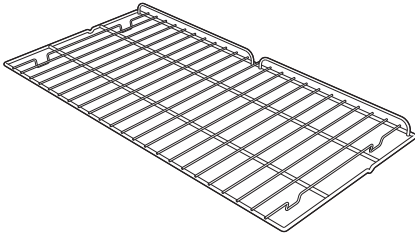
Głęboka blacha



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

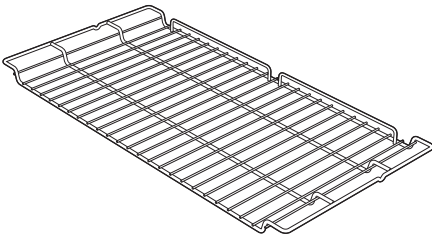


Ruszt



Do podtrzymywania naczyń z pieczoną potrawą.

Ruszt do blachy



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



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



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



Użytkowanie

3 Użytkowanie

Ostrzeżenia



Wysoka temperatura wewnątrz piekarnika podczas użytkowania
Niebezpieczeństwo poparzeń

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



Niedozwolone użycie
Niebezpieczeństwo poparzeń

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



Niedozwolone użycie
Ryzyko uszkodzenia powierzchni

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



Wysoka temperatura wewnątrz schowka
Niebezpieczeństwo poparzeń

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



Wysoka temperatura wewnątrz schowka podczas użytkowania Niebezpieczeństwo pożaru lub wybuchu

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

Wydobywanie się gazu może spowodować wybuch.

W razie wyczucia zapachu gazu lub usterek instalacji gazowej należy:

- zamknąć natychmiast zasilanie gazem lub zamknąć zawór butli gazowej;
- wyłączyć natychmiast wszystkie otwarte płomienie i zgasić papierosa;
- nie używać włączników prądu lub urządzeń ani nie wyjmować żadnej wtyczki z gniazdka energii elektrycznej; nie korzystać z telefonów lub komórek wewnątrz budynku;
- otworzyć okna i przewietrzyć pomieszczenie;
- wezwać serwis lub dostawcę gazu.

Nieprawidłowe działanie

Każdy z wymienionych poniżej warunków świadczy o nieprawidłowym działaniu urządzenia i wymaga podjęcia odpowiedniego działania:

- Przyżółknięcie płyty palnika.
- Uszkodzenie narzędzi kuchennych.
- Nieprawidłowe włączanie się palników.
- Trudności w utrzymaniu włączenia palników.
- Wyłączanie się palników podczas funkcjonowania.
- Trudności w przekręceniu kurków gazowych.

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

3.1 Pierwsze użycie

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

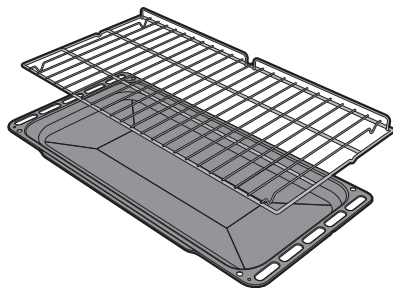


Użytkowanie

3.2 Użytkowanie akcesoriów

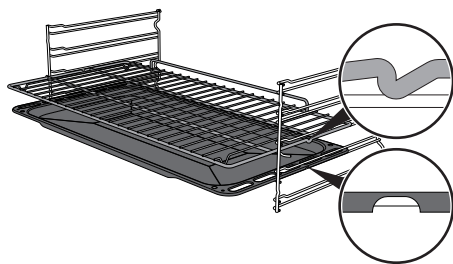
Ruszt do blachy

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



3.3 Użytkowanie płyty

Wszystkie elementy sterownicze i kontrolne urządzenia znajdują się na przednim panelu. Obok każdego pokrętki jest wskazany przypisany mu palnik. Urządzenie jest wyposażone w elektroniczny zapłon. Wystarczy wcisnąć i przekręcić pokrętkę w kierunku przeciwnym do kierunku ruchu wskazówek zegara, na symbol maksymalnego płomienia, dopóki się nie zapali. Jeżeli palnik nie zapali się w ciągu pierwszych 15 sekund, przekręcić pokrętkę na  i ponowić próbę po upływie przynajmniej 60 sekund. Po włączeniu przytrzymać pokrętkę przez kilka sekund, aby termopara rozgrzała się. W momencie puszczenia pokrętki palnik może zgasnąć: oznacza to, że termopara jeszcze się nie rozgrzała. Poczekać chwilę i powtórzyć czynność. Przytrzymać pokrętkę przez dłuższą chwilę.



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



Delikatnie włożyć ruszty i blachy aż do końca.

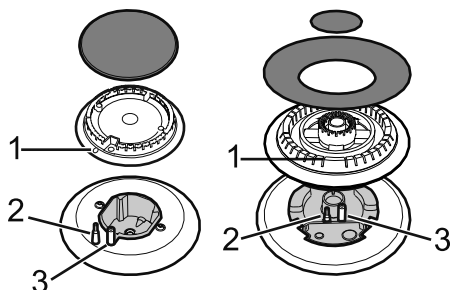


Przed pierwszym użyciem wyczyścić blachy w celu usunięcia pozostałości z produkcji.



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 wykładał.



Średnica naczyń:

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

3.4 Użytkowanie urządzenia


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 jest 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.



Wentyl.+grz. dolna

Połączenie termoobiegu 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.



Użytkowanie



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.



Wentylator+grill

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



Obieg powietrza

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



Turbo

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



Termoobieg

Połączenie termoobiegu z okrągłą grzałką (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 rozproszanie ciepła. Jest na przykład możliwe jednoczesne pieczenie (na kilku poziomach) ryb, warzyw i ciastek, bez przechodzenia zapachów i smaków.



ECO

Eco

Ta funkcja jest szczególnie zalecana do pieczenia na jednym poziomie, przy niskim zużyciu energii elektrycznej. Jest zalecana do wszystkich rodzajów potraw z wyjątkiem tych, które mogą wydzielać dużo wilgoci (na przykład warzywa). Aby uzyskać maksymalną oszczędność energii i ograniczyć czas, zaleca się wkładanie produktów bez nagrzewania komory.

P

Piroliza

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



Podczas pieczenia w funkcji ECO nie powinno się otwierać drzwiczek.



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



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

3.5 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).
- Przy takiej samej wadze, czas pieczenia produktu pokrojonego w kawałki jest krótszy niż w przypadku produktu w jednym kawałku.

Porady dotyczące przygotowywania mięsa

- Czas pieczenia zależy od wielkości, ilości i indywidualnego smaku.
- Podczas przygotowywania pieczeni używać termometru do mięsa lub naciskając 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 urządzenia jak i do nagrzanego, jeżeli chce się zmienić rezultat.
- W funkcji Grill z obiegiem powietrza, przed grillowaniem zaleca się wstępne nagrzanie komory pieczenia.
- Należy umieścić produkt na środku rusztu.
- W funkcji Grilla zaleca się przekręcenia pokrętki temperatury na najwyższą wartość, na symbol  w celu zoptymalizowania pieczenia.



Porady dotyczące przygotowywania ciast i ciastek

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

Porady dotyczące rozmrażania i wyrastania ciasta

- Umieścić na pierwszej półce komory urządzenia zamrożony produkt bez opakowania w pojemniku bez pokrywki.
- Nie nakładać produktów jeden na drugim.
- Aby rozmrozić mięso użyć rusztu na drugim poziomie i blachy na pierwszym. W ten sposób produkt nie wejdzie w kontakt z płynem wydzielanym przy rozmrażaniu.

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

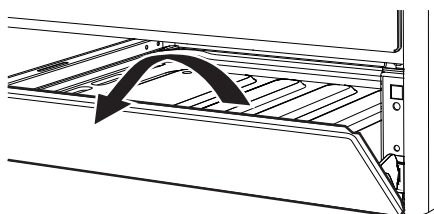
Oszczędność energii

- Wyłączyć pieczenie kilka minut przed upływem ustawionego czasu. Pieczenie trwa przez pozostałe minuty dzięki wysokiej temperaturze w komorze.
- Nie otwierać zbyt często drzwiczek, aby nie rozpraszać ciepła.
- Urządzenie powinno być zawsze czyste wewnątrz.



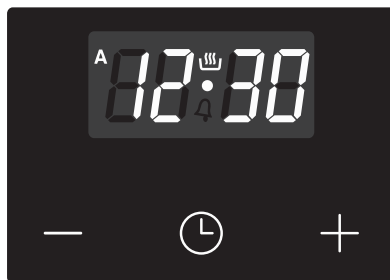
3.6 Użytkowanie schowka




W dolnej części kuchni znajduje się schowek, który można otworzyć pociągając do siebie uchwyt. Można do niego włożyć garnki lub metalowe przedmioty niezbędne podczas użytkowania urządzenia.





- Nie otwierać schowka, kiedy piekarnik jest włączony i jeszcze jest ciepły: temperatury w jego wnętrzu mogą być bardzo wysokie.
- Nie umieszczać w jego wnętrzu materiałów łatwopalnych, ściereczek lub papieru.

3.7 Zegar programowania



-  Przycisk zmniejszania wartości
-  Przycisk zegara
-  Przycisk zwiększania wartości

i Upewnić się, że zegar programatora pokazuje symbol czasu pieczenia , w przeciwnym razie nie jest możliwe włączenie piekarnika.


Wcisnąć przycisk , aby wyzerować zegar programowania.










Użytkowanie

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


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

Pieczenie na czas

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

1. Przytrzymać przycisk zegara  , dopóki nie pojawi się symbol .
 2. Ponownie wcisnąć przycisk zegara  . Na wyświetlaczu pojawią się symbole **A** i napis  na zmianę z bieżącą godziną.
 3. Użyć przycisków zwiększania wartości  i zmniejszania wartości  , aby ustawić żądane minuty pieczenia.
 4. Wybrać funkcję i temperaturę pieczenia.
 5. Odczekać około 5 sekund bez wciskania żadnego przycisku, aby uaktywnić funkcję. Na wyświetlaczu pojawi się bieżąca godzina z symbolami  i **A** .
- Po zakończeniu pieczenia elementy grzejne zostaną wyłączone. Na wyświetlaczu wyłączy się symbol  , symbol **A** będzie migał i uaktywni się sygnał dźwiękowy.
6. Aby wyłączyć sygnał dźwiękowy wystarczy wcisnąć jakikolwiek przycisk zegara programowania.





7. Wcisnąć przycisk zegara , aby wyzerować zegar programowania.



Nie można ustawić czasu trwania pieczenia dłuższego niż 10 godzin.










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



Zaprogramowane pieczenie





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

1. Ustawić czas trwania pieczenia, jak opisano w poprzednim paragrafie "Pieczenie na czas".
2. Wcisnąć przycisk menu  na 2 sekundy.
3. Ponownie wcisnąć przycisk menu . Na wyświetlaczu pojawiają się na przemian cyfry  oraz napis , jednocześnie miga symbol . (na przykład aktualna godzina to 17:30)





4. Naciskać przyciski  lub , aby ustawić żądane minuty. (na przykład 1 godzina)

5. Nacisnąć przycisk menu . Na wyświetlaczu pojawi się wpis  na przemian z aktualną godziną zsumowaną z ustawionym wcześniej czasem trwania pieczenia. (na przykład wyświetlana godzina końca pieczenia to 18:30).

6. Naciskać przyciski  lub , aby ustawić koniec pieczenia. (na przykład na 19:30).





Należy wziąć pod uwagę, że do czasu trwania pieczenia należy dodać kilka minut wymaganych w celu rozgrzania piekarnika.

7. Odczekać około 7 sekund bez wiskania żadnego przycisku, aby uaktywnić funkcję. Na wyświetlaczu pojawia się bieżąca godzina i zaświecają się symbole  i .
8. Wybrać funkcję i temperaturę pieczenia.
9. Po zakończeniu pieczenia elementy grzejne zostaną wyłączone. Na wyświetlaczu wyłączy się symbol , symbol  będzie migał i uaktywni się dzwonek.



Użytkowanie

10. Przywrócić pokrętką funkcji i temperatury w położenie **0**.
11. Aby wyłączyć dzwonek wystarczy wcisnąć jakikolwiek przycisk zegara programowania.
12. Jednocześnie wcisnąć przyciski  i , aby wyzerować zaprogramowane ustawienie.






Nie można ustawić czasu trwania pieczenia dłuższego niż 10 godzin.



Nie można ustawić czasu dłuższego niż 24 godziny.











Po ustawieniu, w celu wyświetlenia pozostałego czasu należy nacisnąć na 2 sekundy przycisk menu . Ponownie wcisnąć przycisk menu . Na wyświetlaczu pojawia się wpis  na przemian z pozostałym czasem pieczenia.

Minutnik



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

W każdej chwili można uaktywnić minutnik.




1. Wcisnąć przycisk zegara  na kilka sekund. Na wyświetlaczu pojawią cyfry  i migający symbol  między godzinami a minutami.
 2. Użyć przycisków zwiększania wartości  i zmniejszania wartości , aby ustawić żądane minuty.
 3. Odczekać około 5 sekund nie naciskając żadnego przycisku aby zakończyć ustawienie funkcji. Na wyświetlaczu pojawi się bieżąca godzina z symbolami  i .
- Po upływie ustawionego czasu uaktywni się sygnał dźwiękowy.
4. Wcisnąć przycisk zwiększania wartości , aby wyłączyć sygnał dźwiękowy.






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



Zmiana ustawionych danych





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

Kasowanie ustawionych danych

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

Wybór sygnału dźwiękowego

Głośność sygnału dźwiękowego można ustawić na 3 poziomach.

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



Użytkowanie

Przykładowa tabela pieczenia

Potrawy	Ciężar (kg)	Funkcja	Pozycja przewodnicy od dołu	Temperatura (°C)	Czas (w minutach)	
Lasagne	3 - 4	Grzałka górna i dolna	1	220 - 230	45 - 50	
Zapiekanka	3 - 4	Grzałka górna i dolna	1	220 - 230	45 - 50	
Pieczona cielęcina	2	Turbo/Grzałki z ob. pow.	2	180 - 190	90 - 100	
Schab	2	Turbo/Grzałki z ob. pow.	2	180 - 190	70 - 80	
Kielbasa	1,5	Wentylator+grill	4	MAKS.	15	
Rostbef	1	Turbo/Grzałki z ob. pow.	2	200	40 - 45	
Królik pieczony	1,5	Termoobieg	2	180 - 190	70 - 80	
Filet z indyka	3	Turbo/Grzałki z ob. pow.	2	180 - 190	110 - 120	
Pieczony baleron	2 - 3	Turbo/Grzałki z ob. pow.	2	180 - 190	170 - 180	
Kurczak pieczony	1,2	Turbo/Grzałki z ob. pow.	2	180 - 190	65 - 70	
					Strona 1	Strona 2
Kotlety	1,5	Wentylator+grill	4	MAKS.	15	5
Żeberka	1,5	Wentylator+grill	4	MAKS.	10	10
Bekon	0,7	Grill	5	MAKS.	7	8
Filet wieprzowy	1,5	Wentylator+grill	4	MAKS.	10	5
Filet wołowy	1	Grill	5	MAKS.	10	7
Pstrąg	1,2	Turbo/Grzałki z ob. pow.	2	150 - 160	35 - 40	
Żabnica	1,5	Turbo/Grzałki z ob. pow.	2	160	60 - 65	
Turbot	1,5	Turbo/Grzałki z ob. pow.	2	160	45 - 50	
Pizza	1	Turbo/Grzałki z ob. pow.	2	MAKS.	8 - 9	
Chleb	1	Termoobieg	2	190 - 200	25 - 30	
Focaccia	1	Turbo/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	1	Turbo/Termoobieg	2	160	20 - 25	
Ciasto Paradiso	1,2	Termoobieg	2	160	55 - 60	
Profiterole	1,2	Turbo/Termoobieg	2	180	80 - 90	
Biszkopt	1	Termoobieg	2	150 - 160	55 - 60	
Ciasto ryżowe	1	Turbo/Termoobieg	2	160	55 - 60	
Rogaliki drożdżowe	0,6	Termoobieg	2	160	30 - 35	

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

Czyszczenie płyty kuchennej

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

Czyszczenie kratek 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 kratek z płomieniem może doprowadzić do pogorszenia stanu emalii w strefach narażonych na wysoką temperaturę. Jest to najzwyklejszej normalne i nie wpływa na ich funkcjonalność.

4.1 Czyszczenie urządzenia



Używać produktów do czyszczenia sprzedawanych przez producenta.

Porady dotyczące czyszczenia płyty kuchennej

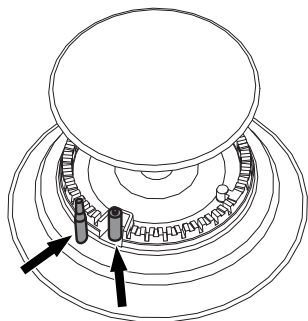
Aby utrzymać powierzchnie w dobrym stanie, należy po każdym użyciu i ostygnięciu regularnie je czyścić.



Czyszczenie i konserwacja

Czyszczenie świec i termopar

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



Czyszczenie komory urządzenia

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

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

Zawsze przed czyszczeniem wyjąć wszystkie możliwe do usunięcia części.

Aby ułatwić czynności związane z czyszczeniem, zaleca się zdjęcie:

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



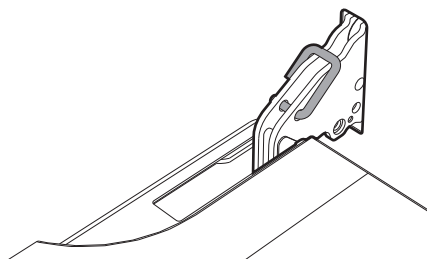
W przypadku stosowania specyficznych środków czyszczących, po wyczyszczeniu zaleca się włączenie urządzenia z maksymalną temperaturą na około 15-20 minut, aby usunąć ewentualne pozostałości.

4.2 Demontaż drzwiczek

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

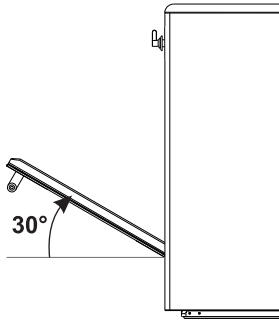
Aby zdjąć drzwiczki należy:

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

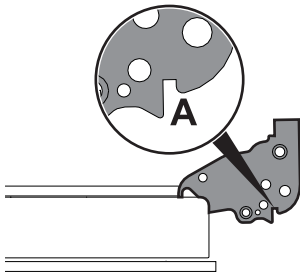




- Ująć drzwiczki z dwóch stron obydwoma rękami, podnieść je ku górze pod kątem około 30° i wyjąć.



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



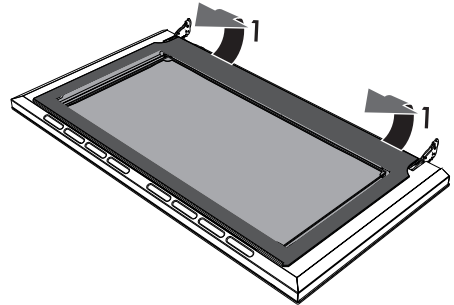
4.3 Czyszczenie szklanych drzwiczek

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

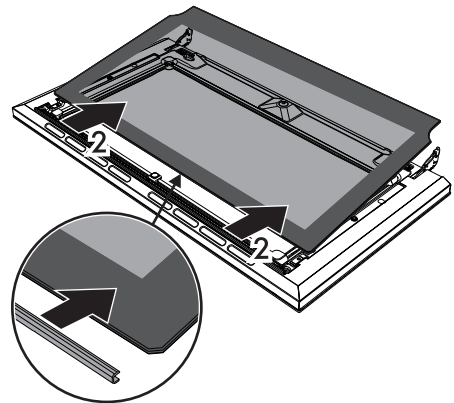
Demontaż szybek wewnętrznych

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

- Pociągnąć delikatnie wewnętrzną szybkę ku górze w części tylnej, ruchem wskazanym przez strzałki (1).



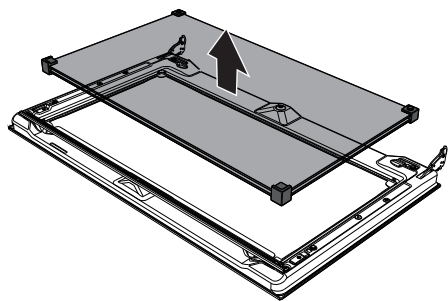
- Wysunąć wewnętrzną szybkę z przedniej listwy (2), aby wyjąć ją z drzwiczek.



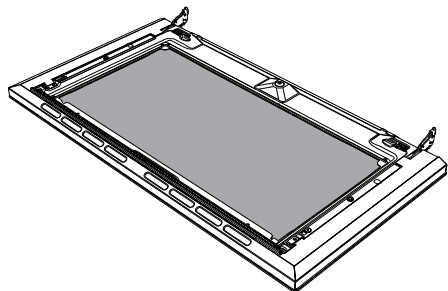


Czyszczenie i konserwacja

3. Wyjąć środkową szybki, podnosząc je.



4. Wyczyścić szybkę zewnętrzną i szybki wyjęte wcześniej. Używać papierowych ręczników kuchennych. Uporczywe zabrudzenia należy zmywać wilgotną gąbką i neutralnym detergentem.



5. Po wyczyszczeniu umieścić środkową szybkę w odpowiednim miejscu na drzwiczkach.

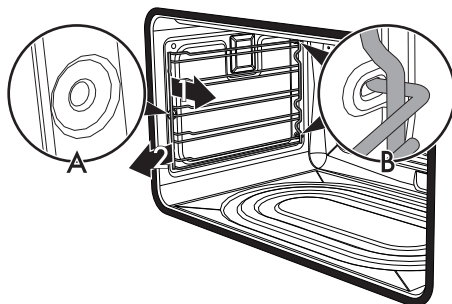
6. W celu włożenia wewnętrznej szybki wsunąć jej górną część do listwy drzwiczek i lekko dociskając, zaczepić 2 tylne sworznie w odpowiadających im gniazdach.

Wyjęcie ramek na ruszty/blachy

Wyjęcie ramek na ruszty/blachy ułatwia czyszczenie bocznych części.

W celu wyjęcia ramek na ruszty/blachy, należy:

- Pociągnąć ramkę do wewnątrz komory pieczenia, aby odzepić go z mocowania **A**, następnie wysunąć ze znajdujących się na tylnej ścianie gniazd **B**.



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



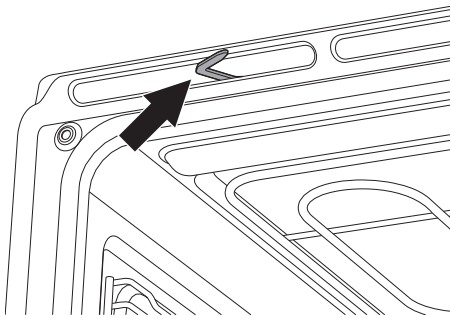
Ręczna dezaktywacja dźwigni blokującej drzwiczki



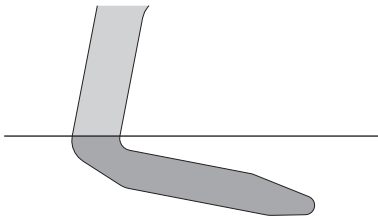
Niedozwolone użycie
Niebezpieczeństwo poparzeń

- Poniższe czynności należy wykonywać zawsze, gdy urządzenie jest wyłączone i ochłodzone.
- Nie próbować nigdy wykonywać ręcznej dezaktywacji dźwigni blokowania drzwiczek podczas pirolizy.

Dźwignia blokowania drzwiczek znajduje się w pierwszym otworze po lewej stronie pod panelem elementów sterowania, w części górnej boku piekarnika.

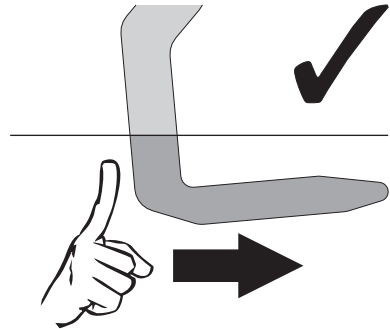


Podczas normalnych czynności związanych z czyszczeniem może nastąpić przypadkowe uaktywnienie dźwigni blokowania drzwiczek.



dźwignia blokowania drzwiczek aktywna
(widok od góry)

1. Przesunąć w prawo dźwignię blokowania drzwiczek aż do jej zatrzymania.

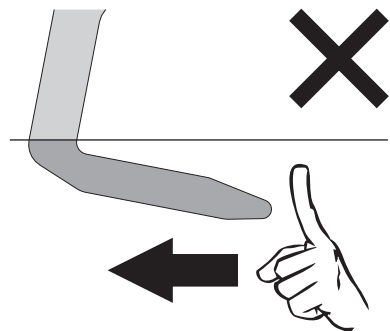


(widok od góry)

2. Zwolnić delikatnie dźwignię blokowania drzwiczek.

Sprężyna mechanizmu przywraca dźwignię blokowania drzwiczek w położenie nieaktywne.

Aby uniknąć uszkodzenia mechanizmu, nie należy nigdy próbować dezaktywować dźwigni blokowania drzwiczek, pchając ją na siłę w lewą stronę.



(widok od góry)



Czyszczenie i konserwacja

4.4 Piroliza



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



Niedozwolone użycie Ryzyko uszkodzenia powierzchni

- Usunąć z wnętrza komory resztki jedzenia lub pozostałości pochodzące z poprzedniego pieczenia.



- W trakcie działania tej funkcji powierzchnie mogą być bardziej gorące niż zazwyczaj.
- Dzieci powinny zachować bezpieczną odległość od urządzenia.



Czynności wstępne

Przed włączeniem pirolizy:

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

- Zamknąć drzwiczki.


Ustawienie pirolizy

1. Przekręcić pokrętkę funkcji na symbol **P**. Na wyświetlaczu pojawi się napis **dur** na zmianę z minimalnym czasem trwania pirolizy (2 godziny).
2. Użyć przycisków  lub , aby ustawić czas trwania cyklu czyszczenia w zakresie od minimalnie 2 godzin do maksymalnie 3 godzin i 30 minut.



Zalecany czas trwania pirolizy:

- Mało zabrudzony: 2 godziny.
- Średnio zabrudzony: 2 godziny i 45 minut.
- Bardzo brudny: 3 godziny i 30 minut.

3. Aby potwierdzić uruchomienie pirolizy wcisnąć przycisk .
4. Po minucie od rozpoczęcia pirolizy drzwiczki zostają zablokowane przez urządzenie uniemożliwiające ich otwarcie (lampa sygnalizująca zablokowanie drzwiczek zaświeca się).



Po włączeniu blokady drzwiczek nie można wybrać żadnej funkcji.







5. Po zakończeniu wszystkie numery na wyświetlaczu będą migać i zostanie wyemitowany sygnał dźwiękowy wskazujący koniec cyklu automatycznej pirolizy.
6. Ustawić pokrętkę funkcji na pozycji „0”.



7. Drzwiczki pozostają zablokowane, aż do momentu, gdy temperatura wewnątrz piekarnika nie powróci do poziomu bezpieczeństwa.
8. Począkać na ostudzenie piekarnika i zebrać resztki za pomocą wilgotnej szmatki z mikrofibry.

Ustawienie zaprogramowanego cyklu pirolizy

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

1. Po uruchomieniu pirolizy (patrz "Ustawienie pirolizy") nacisnąć i przytrzymać przycisk  przez 2 sekundy.
2. Trzymać naciśnięty przycisk  aż do pojawienia się na wyświetlaczu napisu .
3. W ciągu 5 sekund wcisnąć przyciski  i  w celu ustawienia godziny, o której cykl czyszczenia ma się zakończyć.
4. Wcisnąć przycisk , aby potwierdzić ustawione dane.



Podczas ustawiania pirolizy należy uważać, aby nie obrócić pokrętki funkcji. W takiej sytuacji dane ustawiane za pomocą zegara programatora zostaną usunięte i konieczne będzie wprowadzenie ich ponownie.



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



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



Czyszczenie i konserwacja

4.5 Konserwacja ponadplanowa

Wymienić lampkę oświetlenia wewnętrznego



Części pod napięciem
Niebezpieczeństwo porażenia prądem

- Odłączyć urządzenie od zasilania elektrycznego.

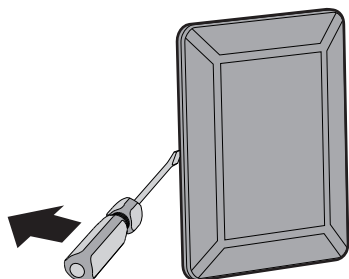


Komora urządzenia jest wyposażona w dwie żarówki halogenowe 40W.

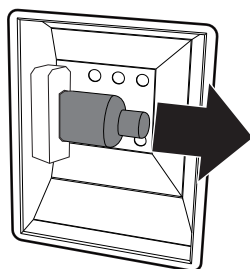
1. Usunąć wszystkie akcesoria z wnętrza komory pieczenia.
2. Wyjąć ramki na ruszty/blachy.
3. Zdjąć pokrywę lampy za pomocą odpowiedniego narzędzia (na przykład śrubokręta).



Uważać, aby nie zarysować emalii na ścianie komory pieczenia.

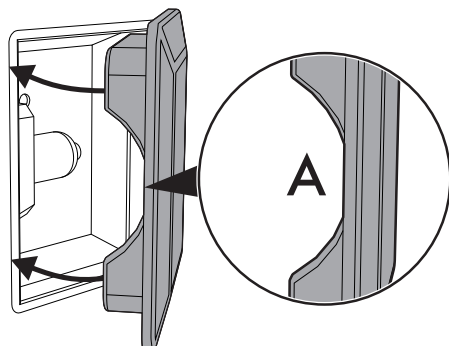


4. Wyjąć żarówkę.



Nie dotykać żarówki halogenowej bezpośrednio palcami, ale 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.



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 zapalnikami.

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 szybka drzwiczek zachodzi parą:

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

Z płyty wydobywa się dym:

- Płyta jest brudna. Należy wyczyścić płytę po ukończeniu gotowania.

Używane garnki powodują hałas:

- Nie ma zagrożenia dla płyty kuchennej ani dla garnka. Jest to normalne zachowanie w przypadku niektórych typów garnków.

Po otwarciu drzwiczek podczas trwania funkcji z obiegiem powietrza wentylator włącza się:

- To nie usterka, to przewidziane normalne funkcjonowanie urządzenia, pozwala na doprowadzenie lub przekreślenie produktu bez wydobywania się nadmiernego ciepła. Po zamknięciu drzwiczek wentylator wznowi normalne funkcjonowanie.

Wentylator nadal działa, nawet po wyłączeniu płyty kuchennej:

- Jest to normalne zachowanie, ponieważ układ elektroniczny wewnątrz urządzenia musi się schłodzić.

Słychać hałas, jakby coś trzeszczało lub pstrykało:

- Jest to spowodowane względami technicznymi i nie można tego uniknąć.

Po zakończeniu automatycznego cyklu czyszczenia (pirolizy), nie można wybrać żadnej funkcji:

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



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



5 Instalacja

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.
- Warunki regulacji dla tego urządzenia podano na etykiecie regulacji gazu.

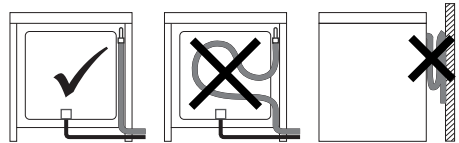
Informacje ogólne

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

Podłączenie za pomocą gumowego węża

Sprawdzić, czy są spełnione wszystkie poniższe warunki:

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

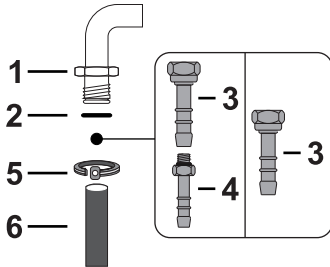


Wykonać podłączenie do sieci gazowej za pomocą gumowego węża zgodnego z danymi wskazanymi w obowiązujących przepisach (sprawdzić, czy na wężu jest wydrukowane oznaczenie takiej normy).

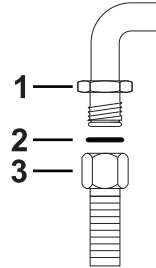
Dokładnie dokręcić przyłączy węża **3** do przyłącza gazowego **1** (gwint 1/2" ISO 228-1) urządzenia, nakładając uszczelkę **2**. W zależności od średnicy zastosowanego przewodu gazowego można również dokręcić przyłączy węża **4** do przyłącza węża **3**.



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



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



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



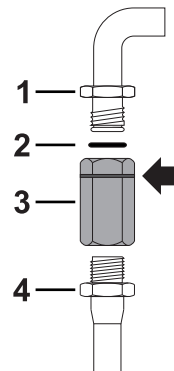
Wewnętrzna średnica węża musi wynosić 8 mm przy podłączeniu do Gazu Płynnego i 13 mm przy podłączeniu do Gazu Ziemnego i Miejskiego.

Podłączenie za pomocą giętkiego stalowego przewodu z przyłączem bagnetowym

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

Podłączenie za pomocą giętkiego stalowego przewodu

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



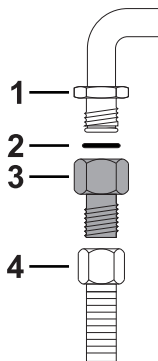


Instalacja

Podłączenie za pomocą giętkiego stalowego przewodu z przyłączem stożkowym

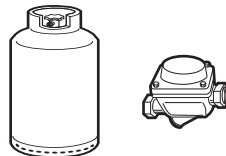
Podłączyć do sieci za pomocą stalowego giętkiego przewodu o pełnej ściance, zgodnego z charakterystyką wskazaną w obowiązujących przepisach.

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



Podłączenie do gazu płynnego

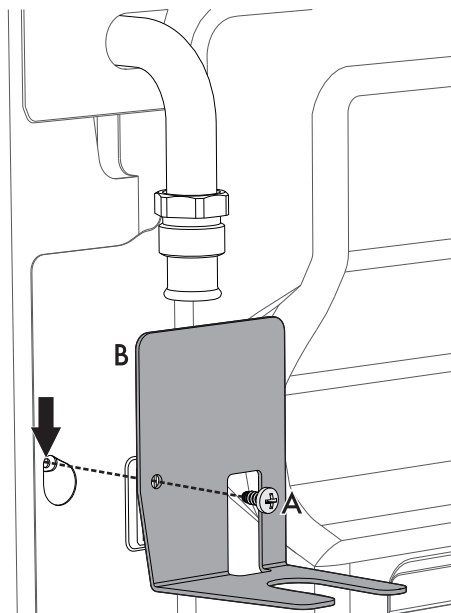
Zastosować regulator ciśnienia i wykonać przyłącze na butli zgodnie z zaleceniami ustalonymi w obowiązujących przepisach.



Ciężenie zasilania musi się zgadzać z wartościami przedstawionymi w tabeli "Tabele danych palników i dysz".

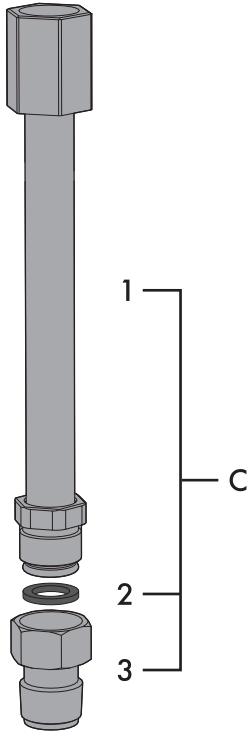
Przedłużenie przyłącza gazu

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

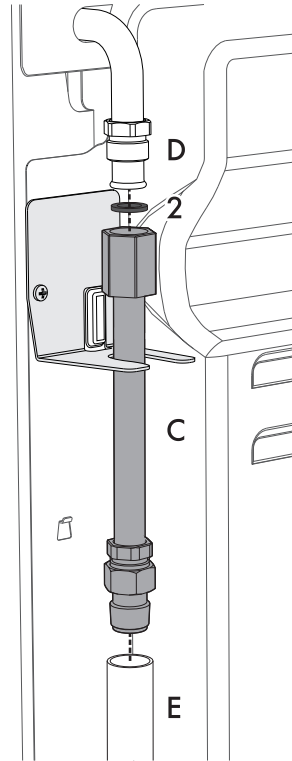




3. Dokładnie dokręcić przyłtęcze **3** do przedłużenia **1**, zawsze nakładając uszczelkę **2** znajdującą się w wyposażeniu.



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



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



Instalacja

Wentylacja pomieszczeń

Urządzenie może być montowane wyłącznie w stale wentylowanych pomieszczeniach, jak przewidują obowiązujące przepisy. Do pomieszczenia, w którym jest montowane urządzenie musi napływać odpowiednia ilość świeżego powietrza, niezbędna do normalnego spalania gazu i ze względu na konieczność wymiany powietrza w lokalu. Wymiary wlotów powietrza, zabezpieczonych kratkami, muszą być zgodne z obowiązującymi przepisami i umieszczone tak, aby w żaden sposób nie uległy zatkaniu, nawet częściowemu. Pomieszczenie musi być odpowiednio wentylowane, aby usunąć ciepło i wilgoć wytwarzane podczas gotowania: zwłaszcza po długotrwałym stosowaniu zaleca się otwarcie okna lub zwiększenie prędkości ewentualnych wentylatorów.

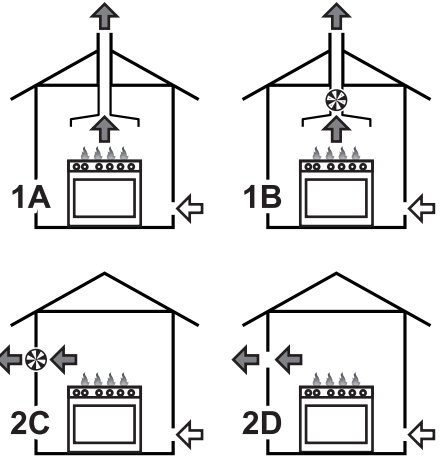
Odprowadzanie produktów ze spalania



Niniejsze urządzenie nie jest podłączane do urządzenia odprowadzającego gazy spalinowe. Należy je zainstalować i podłączyć zgodnie z obowiązującymi przepisami w zakresie tego typu instalacji. Należy zwrócić uwagę na właściwe wymogi związane z wentylacją.

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



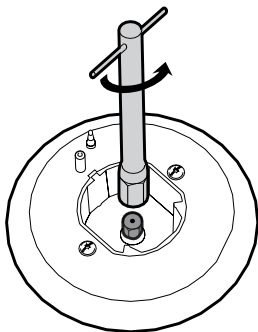
**Instalacja nieprawidłowa
Ryzyko nieprawidłowego działania**

- W przypadku instalacji dostosowanej do **gazu miejskiego G110 – 8 mbar (kategoria 1a)** nie należy stosować palników z wyposażenia, ale zwrócić się do Działu wsparcia technicznego w celu zamówienia specjalnego **zestawu palników G110**.

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 Tabele danych palników i dysz).

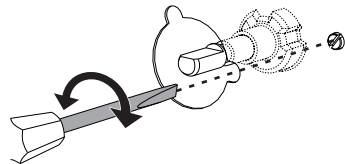
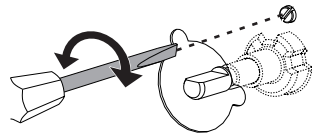


3. Prawidłowo umieścić palniki w odpowiednich gniazdach.

Regulacja minimum dla gazu ziemnego lub miejskiego

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

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



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).



Instalacja

Smarowanie kurków gazu

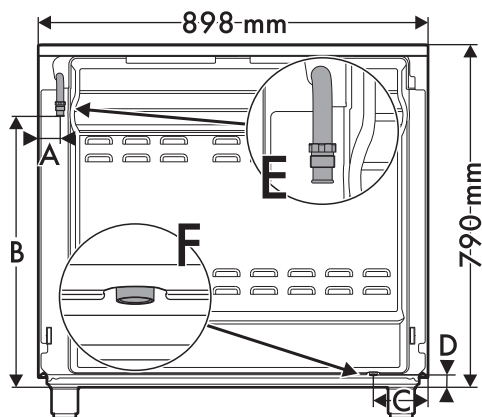
Z czasem, może się okazać trudne przekręcenie kurków gazu i mogą się one zablokować. Należy je wyczyścić od wewnątrz i wymienić środek smarny.



Tylko wyspecjalizowany technik może smarować kurki gazowe.

Wymiary gabarytowe

Pozycja przyłączy gazowych i elektrycznych.



A	51 mm
B	624 mm
C	126 mm
D	28 mm

E Przyłącze gazu

F Przyłącze elektryczne



Rodzaj gazu i Kraje

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



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



Instalacja

Tabele danych palników i dysz

1 Gaz ziemny G20 - 20 mbar	AUX	SR	R	UR
Znamionowa moc cieplna (kW)	1,0	1,8	2,9	4,0
Średnica dyszy (1/100 mm)	72	94	115	145
Wstępna komora (wskazana na dyszy)	(X)	(Y)	(Y)	(Z)
Moc ograniczona (W)	400	500	800	1600
2 Gaz ziemny G20 - 25 mbar	AUX	SR	R	UR
Znamionowa moc cieplna (kW)	1,0	1,8	2,9	4,0
Średnica dyszy (1/100 mm)	72	94	113	135
Wstępna komora (wskazana na dyszy)	(X)	(Z)	(H8)	(S)
Moc ograniczona (W)	400	500	800	1600
3 Gaz Ziemny G25 - 25 mbar	AUX	SR	R	UR
Znamionowa moc cieplna (kW)	1,0	1,8	2,9	4,0
Średnica dyszy (1/100 mm)	72	94	121	148
Wstępna komora (wskazana na dyszy)	(F1)	(Y)	(F2)	(F3)
Moc ograniczona (W)	400	500	800	1600
4 Gaz Ziemny G25.1 - 25 mbar	AUX	SR	R	UR
Znamionowa moc cieplna (kW)	1,0	1,8	2,9	4,0
Średnica dyszy (1/100 mm)	77	100	134	152
Wstępna komora (wskazana na dyszy)	(F1)	(Y)	(F3)	(F3)
Moc ograniczona (W)	400	500	800	1600
5 Gaz Ziemny G25 - 20 mbar	AUX	SR	R	UR
Znamionowa moc cieplna (kW)	1,0	1,8	2,9	3,9
Średnica dyszy (1/100 mm)	77	100	134	152
Wstępna komora (wskazana na dyszy)	(F1)	(Y)	(F3)	(F3)
Moc ograniczona (W)	400	500	800	1600
6 Gaz Ziemny G2.350 - 13 mbar	AUX	SR	R	UR
Znamionowa moc cieplna (kW)	1,0	1,8	2,9	4,0
Średnica dyszy (1/100 mm)	94	120	165	210
Wstępna komora (wskazana na dyszy)	(Y)	(Y)	(F3)	(H3)
Moc ograniczona (W)	400	500	800	1600

Instalacja



7 Gaz Płynny G30/G31 - 30/37 mbar				
	AUX	SR	R	UR
Znamionowa moc cieplna (kW)	1,0	1,75	2,9	4,0
Średnica dyszy (1/100 mm)	50	65	85	102
Wstępna komora (wskazana na dyszy)	-	-	-	-
Moc ograniczona (W)	400	500	800	1600
Znamionowe natężenie przepływu G30 (g/h)	73	127	211	291
Znamionowe natężenie przepływu G31 (g/h)	71	125	207	286
8 Gaz Płynny G30/G31 - 37 mbar				
	AUX	SR	R	UR
Znamionowa moc cieplna (kW)	1,0	1,8	2,9	4,0
Średnica dyszy (1/100 mm)	50	65	81	94
Wstępna komora (wskazana na dyszy)	-	-	-	-
Moc ograniczona (W)	450	550	800	1600
Znamionowe natężenie przepływu G30 (g/h)	73	131	211	291
Znamionowe natężenie przepływu G31 (g/h)	71	129	207	286
9 Gaz Płynny G30/G31 - 50 mbar				
	AUX	SR	R	UR
Znamionowa moc cieplna (kW)	1,0	1,8	2,9	3,8
Średnica dyszy (1/100 mm)	43	58	74	77
Wstępna komora (wskazana na dyszy)	(H2)	(M)	(Z)	(F4)
Moc ograniczona (W)	400	500	800	1600
Znamionowe natężenie przepływu G30 (g/h)	73	131	211	276
Znamionowe natężenie przepływu G31 (g/h)	71	129	207	271
10 Gaz miejski G110 - 8 mbar				
	AUX	SR	R	UR
Znamionowa moc cieplna (kW)	1,0	1,8	2,8	3,8
Średnica dyszy (1/100 mm)	145	185	260	340
Wstępna komora (wskazana na dyszy)	/8	/2	/3	/13
Moc ograniczona (W)	400	500	800	1400

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



UWAGA: W przypadku instalacji dostosowanej do **gazu miejskiego G110 – 8 mbar (kategoria 1a)** nie należy stosować palników z wyposażenia, ale zwrócić się do Działu wsparcia technicznego w celu zamówienia specjalnego **zestawu palników G110**.



Instalacja

5.3 Ustawianie



Ciężkie urządzenie
Niebezpieczeństwo zranienia
przez zgniecenie

- Z pomocą drugiej osoby umieścić urządzenie w meblu.



Naciśnięcie na drzwiczki
Ryzyko uszkodzenia urządzenia

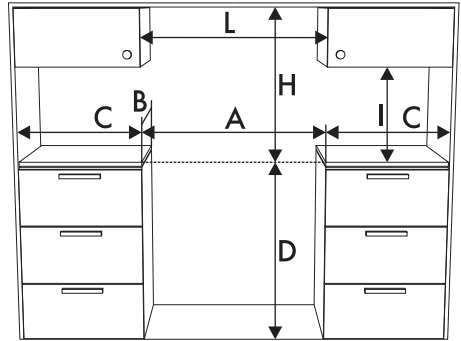
- Nie używać otwartych drzwiczek jako dźwigni do ustawienia urządzenia w meblu.
- Nie wywierać zbyt dużego nacisku na otwarte drzwiczki.
- Nie używać klamki do podnoszenia lub przesuwania tego urządzenia.



Wydzielanie ciepła podczas
działania urządzenia
Ryzyko pożaru

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

Wymiary gabarytowe



A	900 mm
B	600 mm
C¹	450 mm
D	900 mm
H	750 mm
I	450 mm
L²	900 mm

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

² Minimalna szerokość szafki (=A).

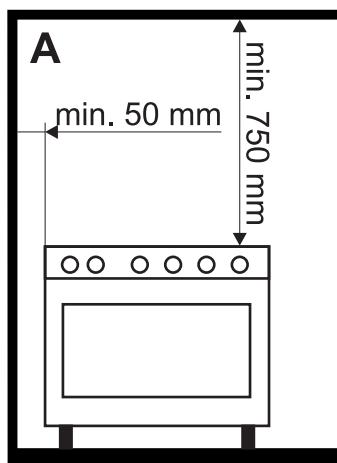


Informacje ogólne

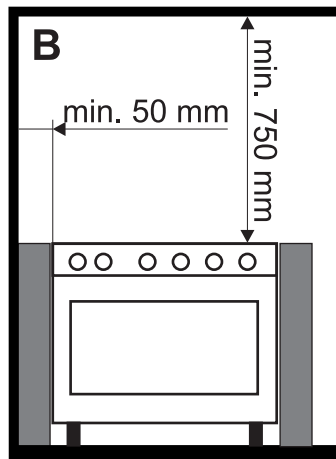
Może być zamontowane przy ścianie, która wznosi się ponad blat roboczy, w minimalnej odległości 50 mm, tak jak to pokazano to na Rys. A i C odnoszących się do klasy instalacji.

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.

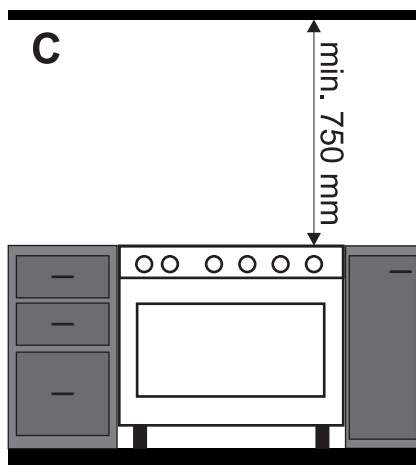
Niniejsze urządzenie, w zależności od rodzaju montażu, należy do klasy:



A - Klasa 1
(Urządzenie niezabudowane)



B - Klasa 2 podklasa 1
(Urządzenie zabudowane)



C - Klasa 2 podklasa 1
(Urządzenie zabudowane)



Urządzenie musi zainstalować wykwalifikowany technik, zgodnie z obowiązującymi przepisami.



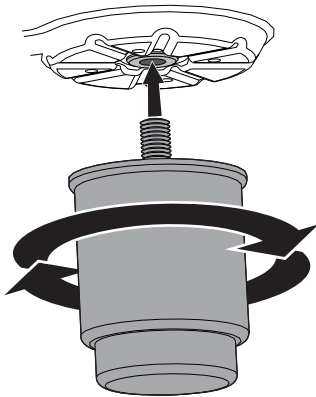
Instalacja

Ustawianie i poziomowanie



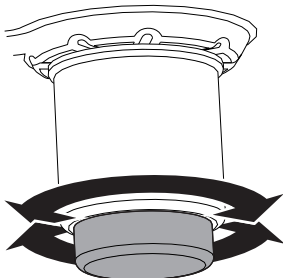
**Ciężkie urządzenie
Ryzyko uszkodzenia urządzenia**

- Najpierw włożyć nóżki przednie, a następnie tylne.
- Po podłączeniu gazowym i elektrycznym, dokręcić do urządzenia cztery nóżki znajdujące się w wyposażeniu.



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

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

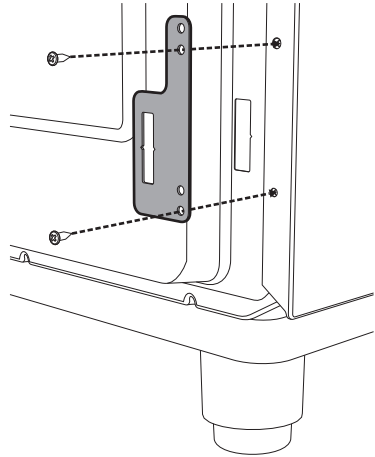


Montaż na ścianie

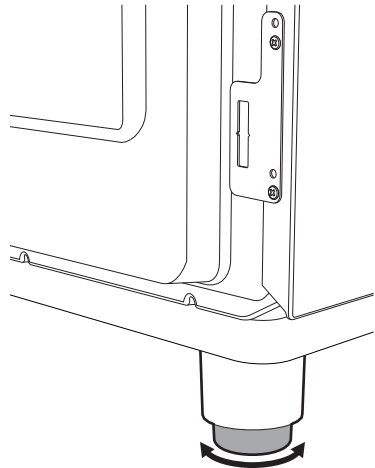


Aby uniknąć przewrócenia, należy zamontować elementy stabilizujące.

1. Dokręcić płytkę mocującą z tyłu urządzenia do ściany.

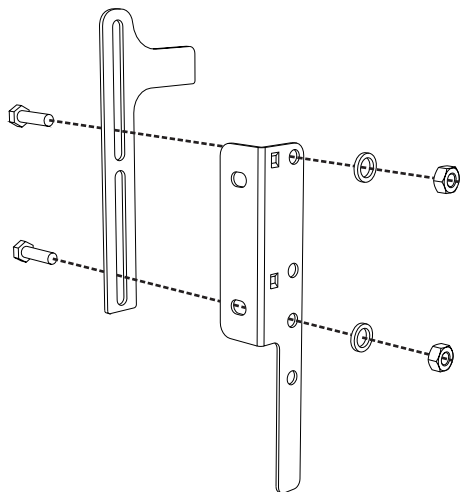


2. Wyregulować wysokość 4 nóżek.

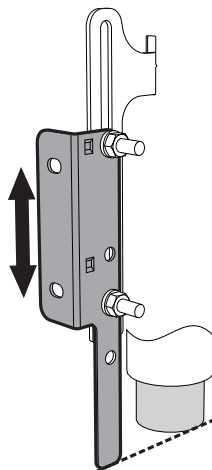




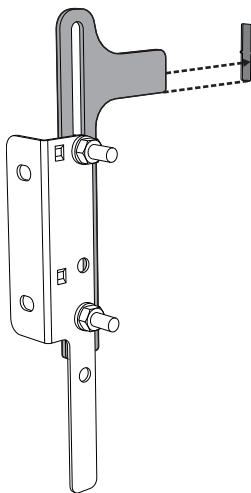
3. Zmontować listwę mocującą.



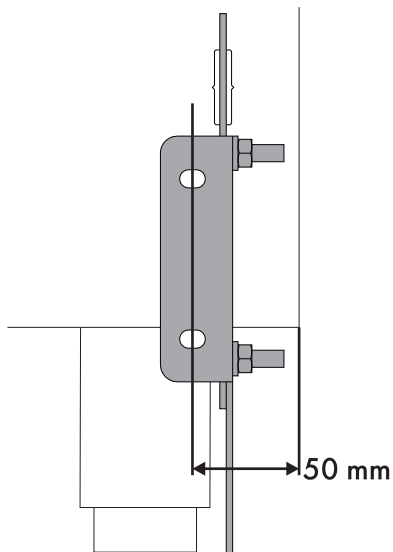
5. Wyrównać podstawę listwy mocującej aż do ziemi i dokręcić śruby w celu zablokowania wymiarów.



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



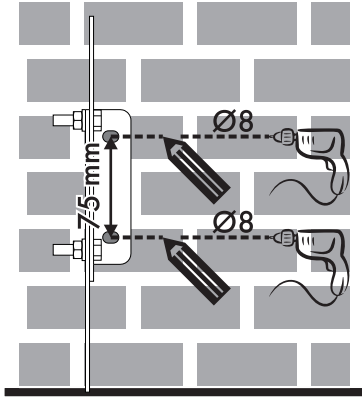
6. Uwzględnić odległość 50 mm od boku urządzenia do otworów w listwie.



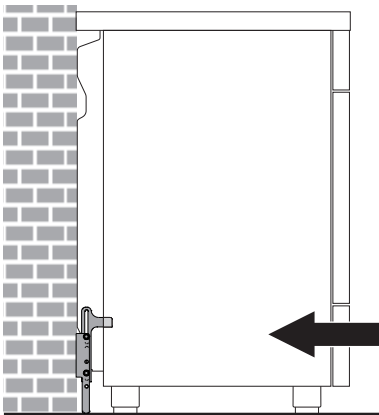


Instalacja

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



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

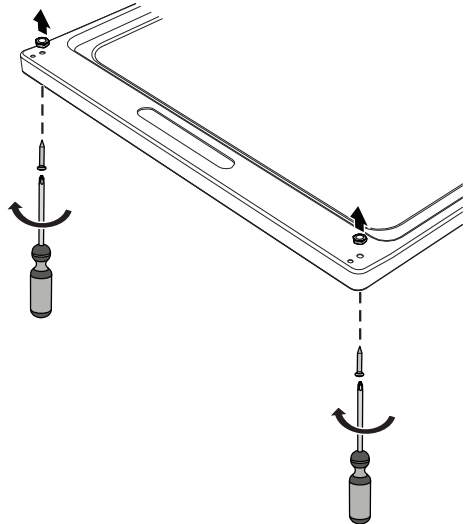


Montaż panelu

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

Panel należy zawsze prawidłowo umieścić i przymocować do urządzenia.

1. Przy pomocy śrubokręta poluzować dwie śruby znajdujące się z tyłu płyty kuchennej

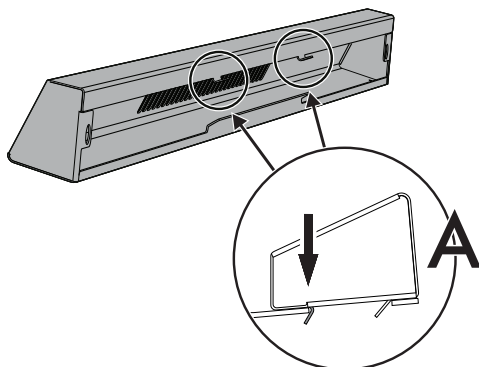


2. Ustawić panel na płycie.

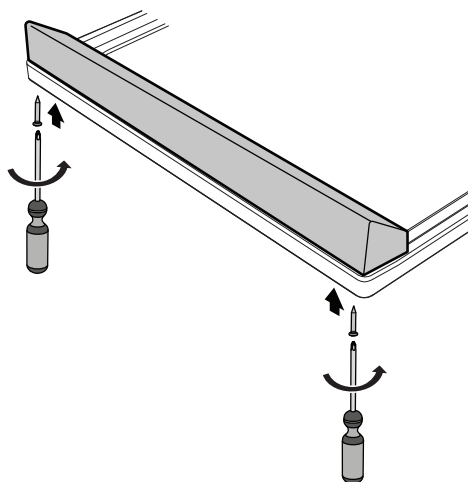




3. Umocować zaczepy panelu ze szczeliną wentylacyjną płyty. (A)



4. Przymocować panel do płyty poluzowanymi wcześniej 2 śrubami.



5.4 Podłączenie do instalacji elektrycznej



**Napięcie elektryczne
Niebezpieczeństwo porażenia prądem**

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

Informacje ogólne

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

Nie wolno zdejmować tabliczki znamionowej.

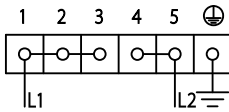
Uziemienie powinno być wykonane za pomocą przewodu dłuższego niż pozostałe o przynajmniej 20 mm.



Instalacja

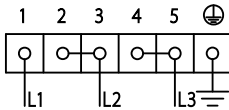
Urządzenie może działać w następujących trybach (sprawdzić przekroje kabli):

- 220-240 V 2[~]



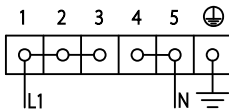
Kabel **trójżyłowy 3 x 2,5 mm²**.

- 220-240 V 3[~]



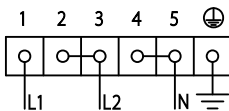
Kabel **czterójżyłowy 4 x 2,5 mm²**.

- 220-240 V 1N[~]



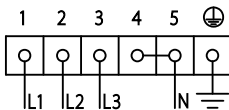
Kabel **trójżyłowy 3 x 2,5 mm²**.

- 380-415 V 2N[~]



Kabel **czterójżyłowy 4 x 2,5 mm²**.

- 380-415 V 3N[~]



Kabel **pięćżyłowy 5 x 1,5 mm²**.

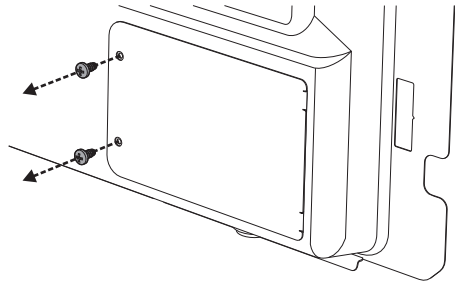


Wymiary kabli zasilających uwzględniają współczynnik jednoczesności (zgodnie z normą EN 60335-2-6).

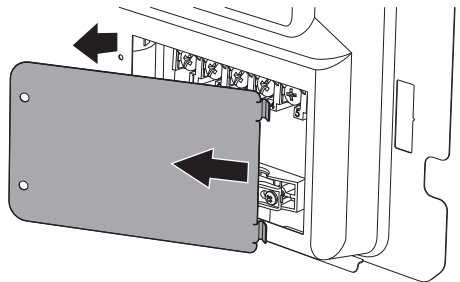
5.5 Dostęp do listwy zaciskowej

Aby podłączyć przewód zasilający, należy uzyskać dostęp do listwy zaciskowej na tylnej osłonie:

1. Wykręcić śruby mocujące pokrywę do osłony tylnej.



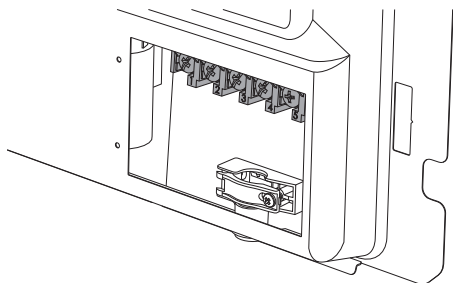
2. Obrócić delikatnie pokrywę i wyjąć ją z jej gniazda.



Wskazane wartości dotyczą wewnętrznego przekroju kabla.

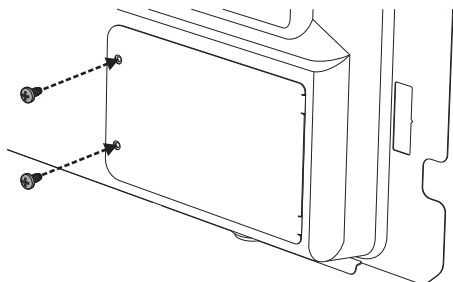


3. Podłączyć kabel zasilający.



Należy poluzować śrubę mocującą kabel przed podłączeniem kabla zasilającego.

4. Następnie ustawić pokrywę na tylnej osłonie i umocować ją wykręconymi wcześniej śrubami.



Podłączenie stałe

Prever na linha de alimentação um dispositivo que garanta a desconexão da rede omipolar, com uma distância de abertura entre os contactos que permita a desconexão completa nas condições da categoria de sobretensão III, em conformidade com as regras de instalação.

Odbiór

Po ukończeniu instalacji należy dokonać krótkiego odbioru. Jeśli urządzenie nie będzie działać, po upewnieniu się o prawidłowym wykonaniu instrukcji należy odłączyć urządzenie od sieci elektrycznej i zwrócić się do Serwisu technicznego.



5.6 Instrukcje dla instalatora

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



91477A366/A