

<b>OSTRZEŻENIA</b>	<b>290</b>	Użytkowanie akcesoriów	303
Ogólne zalecenia dotyczące bezpieczeństwa	290	Użytkowanie płyty	303
Montaż	296	Użycie schowka (gdzie obecny)	303
Przeznaczenie urządzenia	297	Użytkowanie piekarnika	303
Instrukcja obsługi	298	Użytkowanie sondy temperatury (tylko w niektórych modelach)	306
Odpowiedzialność producenta	298	Porady dotyczące przygotowywania potraw	308
Tabliczka znamionowa	298	Przykładowa tabela pieczenia	309
Utylizacja	298	Przykładowa tabela pieczenia z sondą temperatury (tylko w niektórych modelach)	310
Wskazania dla europejskich jednostek certyfikujących	298	Przykładowa tabela pieczenia (piekarnik pomocniczy)	311
Dane techniczne efektywności energetycznej	299	<b>CZYSZCZENIE I KONSERWACJA</b>	<b>311</b>
Oszczędność energii	299	Czyszczenie urządzenia	311
Informacje o zużyciu energii w trybie wyłączonym/gotowości	299	Pokrętła	311
Źródła światła	299	Czyszczenie drzwiczek	312
Jak czytać instrukcje obsługi	299	Czyszczenie komory urządzenia	313
<b>OPIS</b>	<b>300</b>	Piroliza (tylko w niektórych modelach)	314
Opis ogólny	300	Konserwacja nadzwyczajna	316
Płyta kuchenna	300	<b>MONTAŻ</b>	<b>317</b>
Pozostałe części	301	Podłączenie gazu	317
Akcesoria	301	Ustawienie	317
<b>UŻYTKOWANIE</b>	<b>302</b>	Tabele danych palników i dysz	320
Czynności wstępne	302	Podłączanie do instalacji elektrycznej	323
		Instrukcje dla montażysty	324

Zalecamy uważne przeczytanie niniejszej instrukcji, ponieważ zawiera ona wskazówki, dzięki którym możliwe będzie zachowanie estetyki i funkcjonalności zakupionego urządzenia. Dodatkowe informacje o produkcie dostępne na stronie: [www.smeg.com](http://www.smeg.com).

## OSTRZEŻENIA

### Ogólne zalecenia dotyczące bezpieczeństwa

#### Obrażenia osób

- **UWAGA:** 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.
- UWAGA: gotowanie bez nadzoru na kuchence z tłuszczem lub olejem może być niebezpieczne i wywołać pożar. NIGDY nie próbować gasić pożaru wodą, lecz wyłączyć urządzenie, a następnie przykryć płomień na przykład pokrywką lub kocem.
- Podczas użytkowania, urządzenie staje się bardzo gorące. Uważać, aby nie dotykać elementów grzejnych znajdujących się w piekarniku/piekarnikach.
- 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.

- Powierzchnie wewnątrz schowka (gdzie obecny), mogą osiągać wysokie temperatury.
- Nie otwierać schowka (jeżeli obecny), gdy piekarnik jest włączony i jeszcze gorący.
- Przedmioty w schowku (gdzie obecny), mogą być bardzo gorące po korzystaniu z piekarnika.
- Nie opierać się ani nie siadać na otwartych drzwiczkach urządzenia.
- Po zakończeniu użytkowania wyłączyć urządzenie.
- Nigdy nie ciągnąć za przewód, aby wyjąć wtyczkę (gdzie zainstalowana).
- **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.

- Nie przeprowadzać operacji czyszczenia, gdy urządzenie jest jeszcze gorące lub podczas jego działania.
- Przed każdą czynnością na urządzeniu odłączyć główne zasilanie elektryczne.
- **UWAGA:** Przed wymianą lampek wewnętrzного oświetlenia należy upewnić się, że urządzenie jest wyłączone i odłączone od zasilania elektrycznego lub że główne zasilanie elektryczne zostało odłączone.
- Lampki zastosowane w tym urządzeniu są lampkami przeznaczonymi do urządzeń gospodarstwa domowego i nie należy ich wykorzystywać do oświetlenia domu.
- 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.

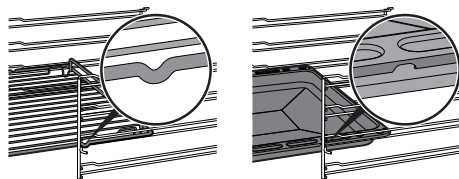
- **UWAGA:** Używanie gazowego urządzenia do gotowania, prowadzi do wytwarzania ciepła, wilgoci i produktów spalania w pomieszczeniu, w którym jest ono zainstalowane. Upewnić się, że kuchnia jest dobrze wentylowana, zwłaszcza gdy urządzenie jest w użyciu: utrzymywać otwarte naturalne otwory wentylacyjne lub zainstalować urządzenie do wentylacji mechanicznej.
- Intensywne i długotrwałe użytkowanie urządzenia może wymagać dodatkowej wentylacji, na przykład otwarcia okna lub bardziej efektywnej wentylacji, na przykład poprzez zwiększenie mocy ewentualnego mechanicznego systemu wyciągowego.

#### Uszkodzenie urządzenia

- Nie stosować agresywnych detergentów o działaniu ściernym lub ostrych metalowych skrobaków do czyszczenia szklanych

drzwiczek piekarnika, ponieważ mogą porysować powierzchnię i spowodować pęknięcie szkła.

- Ewentualnie używać drewnianych lub plastikowych narzędzi.
- Nie stosować strumieni pary do czyszczenia urządzenia.
- Nie zatykać otworów, szczelin wentylacyjnych i odprowadzających ciepło.
- 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.



- **UWAGA:** Nie zostawiać urządzenia bez nadzoru podczas przyrządzania potraw z użyciem tłuszczu lub oleju. Niebezpieczeństwo pożaru. Zachować maksymalną ostrożność.
- 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 urządzenia.
- W razie konieczności można użyć rusztu do blachy (element wyposażenia lub sprzedawany oddzielnie w zależności od modeli), umieszczając go na dnie jako element wsporczy podczas 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.

- Sprawdzić, czy w drzwiczkach nie ma zaklinowanych przedmiotów.
- Nie używać klamki do podnoszenia lub przenoszenia urządzenia.
- Nie rozpylać środków czyszczących bezpośrednio na drzwi, ponieważ mogą one przedostać się do przestrzeni, z których trudno je spłukać, a z czasem mogą wejść w reakcję z malowanymi panelami lub stalą.
- Aby nie uszkodzić krutek, nie należy przesuwac garnków, lecz podnosić je i umieszczać w innym miejscu.

#### Sonda temperatury (gdzie obecna)

- Nie dotykać drążka lub końcówki sondy temperatury po jej użyciu.
- Podczas stosowania sondy temperatury chronić dłonie rękawicami.
- Uważać, aby nie porysować ani nie uszkodzić emaliowanych lub chromowanych powierzchni końcówką lub wtyczką sondy temperatury.
- Nie wkładać sondy temperatury do otworów i szczelin w urządzeniu.
- Jeżeli sonda temperatury nie jest używana upewnić

się, że jest zamknięta metalowa zatyczka ochronna.

- Nie wolno pozostawiać sondy temperatury bez nadzoru.
- Nie pozwalać dzieciom na zabawę sondą.
- Zachować szczególną ostrożność, aby nie zranić się ostrymi częściami sondy.
- Podczas wyciągania sondy temperatury z gniazdka lub potrawy, nigdy nie ciągnąć za kabel.
- Uważać, aby sonda temperatury lub jej kabel nie zablokowały się w drzwiczkach.
- Uważać, aby sonda temperatury lub jej kabel nie wchodziły w kontakt z elementami grzejnymi znajdującymi się w komorze pieczenia.
- Żadna część sondy temperatury nie może wchodzić w kontakt ze ściankami komory pieczenia, elementami grzejnymi, rusztami lub blachami, gdy są one jeszcze gorące.
- Nie należy przechowywać sondy temperatury wewnątrz urządzenia.
- Wyjąć sondę temperatury z piekarnika przed przeprowadzeniem pirolizy (gdzie dostępna).
- Nie używać sondy

temperatury podczas pirolizy (gdzie dostępna).

- Upewnić się, że wtyczka sondy jest całkowicie wsunięta do gniazdka.
- Nie używać sondy do wkładania lub wyjmowania produktów z komory pieczenia.
- Używać wyłącznie sondy temperatury dostarczonej z tym urządzeniem.

#### Dla urządzeń z pirolizą

- Podczas pirolizy powierzchnie mogą osiągać wyższe temperatury niż zazwyczaj. Trzymać z dala od dzieci.
- Przed uruchomieniem pirolizy, usunąć z wnętrza komory pieczenia resztki żywności lub pozostałości z poprzedniego pieczenia.
- Przed uruchomieniem pirolizy, usunąć wszystkie akcesoria z wnętrza komory pieczenia, w tym ramy boczne.
- Przed uruchomieniem pirolizy, wyłączyć palniki lub płyty elektryczne płyty kuchennej.
- 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.

- Przed uruchomieniem procesu pirolizy należy się upewnić, że drzwiczki są całkowicie zamknięte.

#### Montaż

- **NINIEJSZEGO URZĄDZENIA NIE MOŻNA MONTOWAĆ NA ŁODZIACH I W PRZYCZEPACH KEMPINGOWYCH.**
- Niniejszego urządzenia nie można montować na żadnej podstawie.
- Nie stosować klamki do podnoszenia lub przenoszenia urządzenia.
- 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.

- 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 przyłączeniowe gazu nie mogą stykać się z ruchomą częścią modułu do zabudowy (np. z szufladą) i nie mogą przebiegać w miejscach, w których mogłyby być narażone na zgniecenia.
- 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.
- Dostarczyć na linii zasilania urządzenie, które zapewni odłączenie od sieci omipolarnej, z odległością otwarcia styków umożliwiającą całkowite odłączenie w warunkach kategorii przepięciowej III, zgodnie z wymogami instalacyjnymi.
- Niniejsze urządzenie może być użytkowane na maksymalnej wysokości 2000 metrów nad poziomem morza.

### **Przeznaczenie urządzenia**

Niniejsze urządzenie jest przeznaczone do pieczenia potraw w warunkach domowych. Każde inne użycie jest nieprawidłowe. Ponadto nie należy go używać:

- w kuchni przeznaczonej dla personelu sklepów, biur i innych środowisk pracy;
- w gospodarstwach rolnych/

- agroturystycznych;
- przez klientów w hotelach, motelach i podobnych obiektach typu mieszkalnego;
- w pensjonatach typu bed and breakfast;



Instalacja i użytkowanie tego urządzenia są możliwe wyłącznie w pomieszczeniach.

## Instrukcja obsługi

- Niniejsza instrukcja stanowi integralną część urządzenia i powinna być przechowywana w całości oraz w zasięgu użytkownika przez cały okres eksploatacji urządzenia.
- Przed użyciem urządzenia należy uważnie przeczytać niniejszą instrukcję obsługi.
- Do wyjaśnień zawartych w niniejszej instrukcji dołączono rysunki, na których wskazano to, co pojawia się na wyświetlaczu. Mimo wszystko, należy pamiętać, że urządzenie może nie posiadać zaktualizowanej wersji programu i dlatego też to, co wyświetla się na urządzeniu może się różnić od tego, co wskazano na rysunkach w niniejszej instrukcji.

## 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.

## Tabliczka znamionowa

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

## 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.



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

- Odłączyć główne zasilanie elektryczne.
- Odłączyć kabel zasilający od instalacji elektrycznej.

Aby dokonać utylizacji urządzenia należy:

- Odciąć kabel zasilania elektrycznego i usunąć go.
- 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.


## Wskazania dla europejskich jednostek certyfikujących

### Piekarnik główny

Tryb wymuszony wentylatora  
funkcja ECO używana do określenia klasy efektywności energetycznej zgodnej ze specyfikacjami normy europejskiej EN 60350-1.

### Piekarnik drugorzędny

#### Tryb wymuszony wentylatora

funkcja grzałki górnej i dolnej  używana do określenia klasy efektywności energetycznej zgodnej 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.

## Oszczędność energii

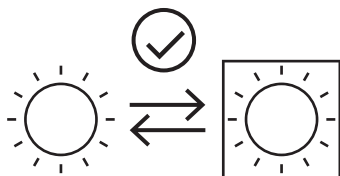
- Aktywować nagrzewanie wstępne tylko, jeżeli jest ono wskazane w przepisie.
- Przed włożeniem zamrożonego produktu do komory pieczenia, należy go rozmrozić, chyba że wskazano inaczej na opakowaniu.
- W przypadku przyrządzania kilku potraw, zaleca się pieczenie produktów jeden po drugim, aby jak najlepiej 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.

## Informacje o zużyciu energii w trybie wyłączonym/gotowości

Dane techniczne dotyczące zużycia energii w trybie wyłączonym/gotowości urządzenia można uzyskać w witrynie internetowej [www.smeg.com](http://www.smeg.com) na stronie poświęconej danemu 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”.

## Jak czytać instrukcje obsługi

W instrukcji zastosowano następujące symbole ułatwiające czytanie:

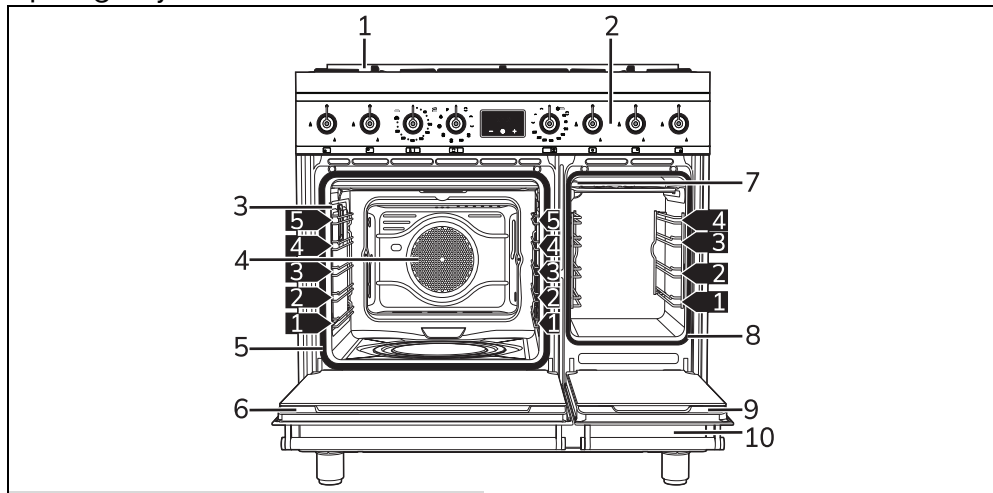


Ostrzeżenie/Uwaga



Informacja/Wskazówka

## Opis ogólny



rys. 1

1 Płyta kuchenna

2 Panel sterowania

3 Lampka piekarnika głównego

4 Wentylator

5 Uszczelka piekarnika głównego

6 Drzwiczki piekarnika głównego

7 Lampka piekarnika pomocniczego

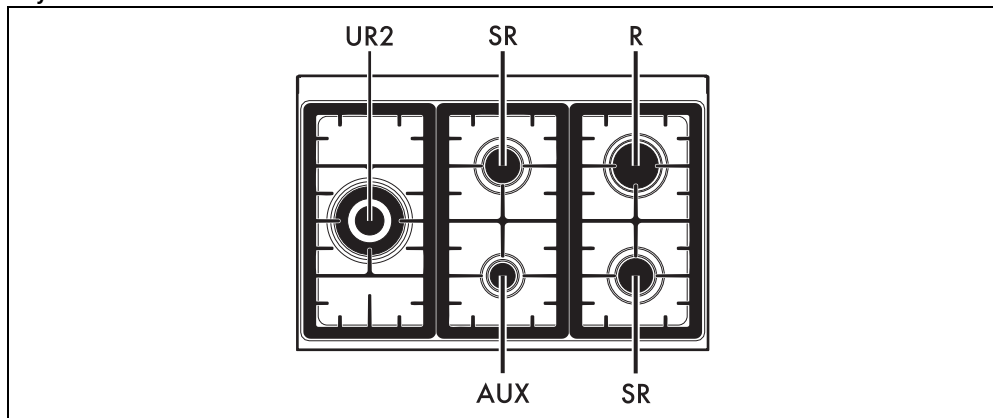
8 Uszczelka piekarnika pomocniczego

9 Drzwiczki piekarnika pomocniczego

10 Schowek

1,2,3 Poziom ramki

## Płyta kuchenna



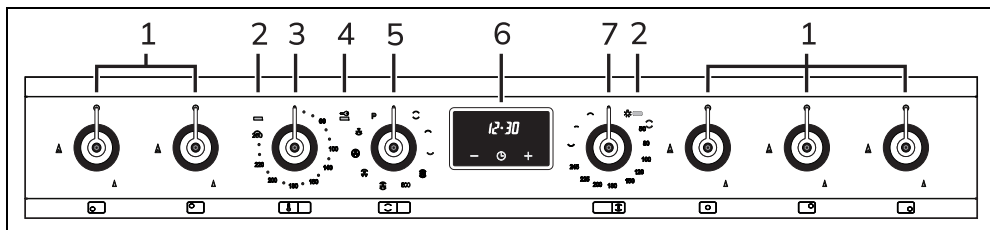
AUX = Palnik pomocniczy

SR = Palnik pół-szybki


R = Palnik szybki




UR2 = Palnik ultraszybki

## 1 Panel sterowania



### 2 Pokrętła palników płyty

Do włączenia i regulowania palników płyty. Wcisnąć i przekręcić pokrętło w lewo na wartość , aby włączyć dane palniki.

Przekręcić pokrętła do obszaru pomiędzy maksimum  a minimum , aby wyregulować płomień. Przywrócić pokrętła na pozycję , aby wyłączyć palniki.

### 3 Kontrolka piekarnika głównego/ pomocniczego

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

### 4 Pokrętło temperatury piekarnika głównego

Za pomocą tego pokrętła można wybrać temperaturę pieczenia. Przekręcić pokrętło w prawo, na żadaną wartość w zakresie od minimum do maksimum.

### 5 Kontrolka pirolizy

Włącza się po uaktywnieniu cyklu automatycznego czyszczenia (pirolizy).

### 6 Pokrętło funkcji piekarnika głównego

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

### 7 Programator cyfrowy

Do wyświetlenia bieżącej godziny, ustawienia zaprogramowanego pieczenia i minutnika.



Programator cyfrowy działa tylko na piekarniku głównym.

### 8 Pokrętło temperatury/funkcji piekarnika pomocniczego

Włącza oświetlenie w piekarniku lub uruchamia grzałki i podstawy w zakresie temperatury od około minimum

50°C do maksimum 245°C. W przypadku temperatury maksymalnej można również wybrać pewne funkcje dostosowane do określonych sposobów pieczenia.

### Pozostałe części

#### Poziomy pozycjonowania

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

#### 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.

#### Oświetlenie wewnętrzne

Wewnętrzne oświetlenie urządzenia włącza się:


(Piekarnik główny)

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



Gdy drzwiczki są otwarte nie można wyłączyć wewnętrznego oświetlenia.

(Piekarnik pomocniczy)

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

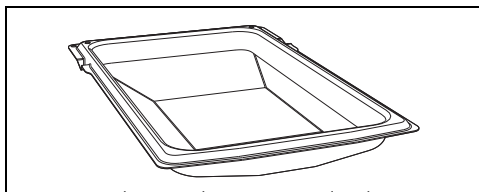
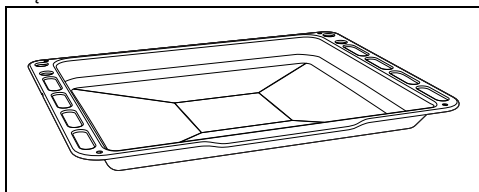
### Akcesoria

- W niektórych modelach nie są dostępne wszystkie akcesoria.
- Akcesoria, które mają styczność z

żywnością są wykonane z odpowiednich materiałów, zgodnych z obowiązującymi normami.

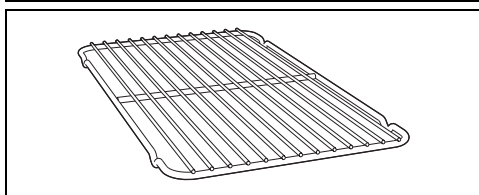
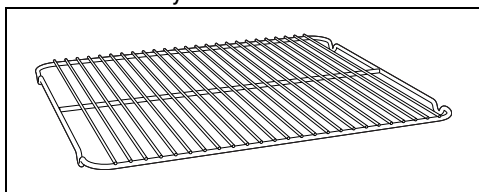
- Oryginalne akcesoria dostarczane z urządzeniem lub opcjonalnie można zamówić w autoryzowanych centrach serwisowych. Należy używać tylko oryginalnych akcesoriów producenta.

### Głęboka blacha



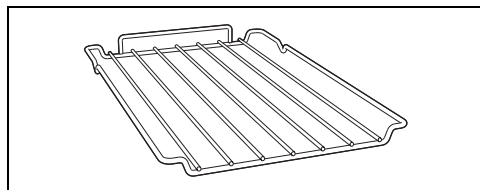
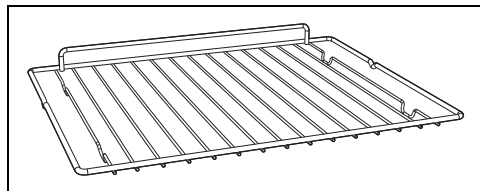
Do gromadzenia tłuszczu wydzielającego się z produktów umieszczonych na górnym ruszcie i pieczenia tart, pizzy, ciast i ciastek.

### Ruszt do blachy



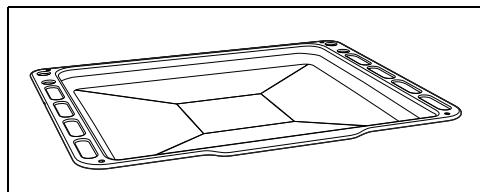
Do umieszczenia na nim blachy w celu pieczenia produktów, które mogą kapać.

### Ruszt



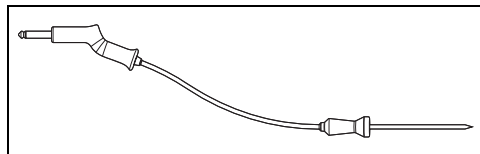
Do podtrzymywania naczyń z pieczoną potrawą.

### Blacha



Odpowiednia do pieczenia ciast, pizzy, słodkich wypieków i ciastek.

### Sonda temperatury (tylko w niektórych modelach)



Dzięki sondzie temperatury można wykonać pieczenie na bazie zmierzonej przez nią temperatury wewnątrz potrawy.

## UŻYTKOWANIE

### Czynności wstępne



Patrz Ogólne zalecenia dotyczące bezpieczeństwa.

- Usunąć ewentualną folię ochronną znajdującą się na zewnątrz lub wewnątrz urządzenia i akcesoriów.
- Usunąć ewentualne etykiety (za wyjątkiem tabliczki z danymi

technicznymi) z akcesoriów i póltek.

- Wyjąć i umyć wszystkie akcesoria urządzenia (patrz rozdział „CZYSZCZENIE I KONSERWACJA”).

### Pierwsze nagrzewanie

1. Ustawić pieczenie na co najmniej godzinę (patrz akapit „Użytkowanie piekarnika”).

2. Rozgrzać pustą komorę pieczenia do maksymalnej temperatury, aby usunąć ewentualne pozostałości fabryczne.

Podczas nagrzewania urządzenia

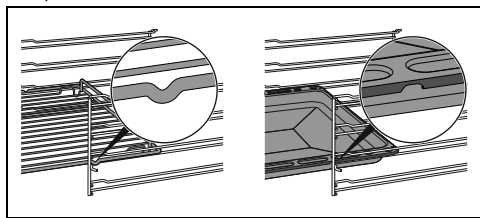
- wietrzyć pomieszczenie;
- nie przebywać w nim.

## Użytkowanie akcesoriów

### Ruszty i blachy

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

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



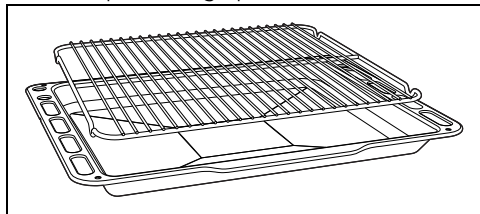
Delikatnie wprowadzić ruszty i blachy do komory pieczenia, aż do ich zatrzymania.



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

### Ruszt do blachy


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



## Użytkowanie płyty


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

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

Poczekaj chwilę i powtórz czynność. Przytrzymać pokręta przez dłuższą chwilę.



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

## Użycie schowka (gdzie obecny)



Patrz Ogólne zalecenia dotyczące bezpieczeństwa.

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

## Użytkowanie piekarnika




Patrz Ogólne zalecenia dotyczące bezpieczeństwa.

### Włączenie piekarnika głównego

Aby włączyć piekarnik, należy:

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



Upewnij się, że programator wskazuje symbol czasu pieczenia , w przeciwnym razie nie będzie możliwe włączenie piekarnika.

Wcisnąć przycisk  aby wyzerować zegar programowania.

### Włączenie piekarnika pomocniczego

Przekręcić pokręta temperatury/funkcji na żądaną temperaturę w zakresie od 50°C do 245°C lub na żądaną funkcję (przy maksymalnej temperaturze).

## Spis funkcji pieczenia tradycyjnego



W niektórych modelach nie są dostępne wszystkie funkcje.

### LAMPKA



Włącza lampkę w komorze pieczenia.

### STATYCZNY



Pieczenie tradycyjne w celu przygotowania jednej potrawy na raz. Idealne w przypadku przyrządzania pieczeni, tłustego mięsa, chleba, ciast z masą.

### GRZAŁKA DOLNA



Ciepło dociera wyłącznie od dolnej części wnętrza. Tryb idealny w przypadku słodkich i słonych ciast, kruchego ciasta i pizzy.

### GRILL



Pozwala na uzyskanie doskonałych rezultatów grillowania i zapiekania. Użycie go pod koniec pieczenia nadaje potrawom jednolitą złocistą powierzchnię.

### GRILL Z OBIEGIEM POWIETRZA



Umożliwia optymalne grillowanie, również grubszych mięs. Tryb idealny w przypadku grubo pokrojonego mięsa.

### GRZAŁKA DOLNA+TERMOOBIEGIEM



Umożliwia szybkie dokończenie pieczenia potraw już upieczonych na powierzchni, ale nie w całości. Tryb idealny w przypadku quiche, nadaje się do dowolnego typu potraw.

### OBIEG POWIETRZA



Pieczenie intensywne i jednolite. Idealne w przypadku ciastek, tart i pieczenia na kilku poziomach.

### TERMOOBIEG



Ciepło rozprzestrzeniane jest szybko i w jednolity sposób. Tryb odpowiedni w przypadku wszystkich potraw, idealny do pieczenia na kilku poziomach, bez ryzyka mieszania się smaków i zapachów.

### TURBO



Umożliwia szybkie pieczenie na kilku poziomach bez mieszania się aromatów. Idealne do potraw o dużej objętości lub wymagających intensywnego pieczenia.

### ECO

### ECO

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

Jest zalecana do wszystkich rodzajów potraw z wyjątkiem tych, które mogą wydzielać dużo wilgoci (na przykład warzywa). Aby uzyskać maksymalną oszczędność energii i ograniczyć czas, zaleca się wkładanie produktów bez nagrzewania komory.

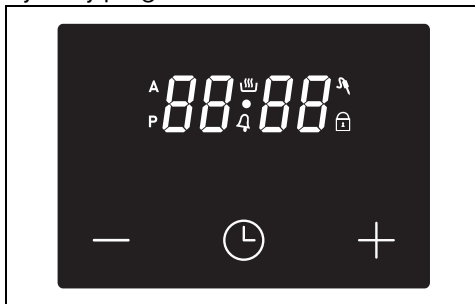


Podczas pieczenia w funkcji ECO nie powinno się otwierać drzwiczek.



W funkcji ECO czasy pieczenia (i ewentualnego nagrzewania) są dłuższe i mogą zależeć od ilości produktów obecnych w komorze piekarnika.

## Cyfrowy programator



Przycisk zmniejszania



Przycisk zegara



Przycisk zwiększania wartości

### Symbole na wyświetlaczu



Pieczenie na czas




Piroliza




Pieczenie





Minutnik





 Sonda temperatury




 Blokada drzwiczek

## Ustawianie 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. Nacisnąć przycisk zegara  na dwie sekundy. Miga punkcik między godzinami i minutami.
2. Za pomocą przycisków zwiększania  i zmniejszania  można ustawić godzinę. Przytrzymać przycisk dla szybkiej zmiany.
3. Nacisnąć przycisk zegara  lub odczekać kilka sekund. Punkcik między godzinami i minutami przestaje migać.

 Aby zmienić godzinę, należy przytrzymać jednocześnie przyciski zwiększania  i zmniejszania  przez 2 sekundy; następnie ustawić godzinę.

## Włączanie piekarnika (ręczne ustawianie pieczenia)

 W zależności od przepisu potrawa może zostać włożona do komory pieczenia od razu lub po wstępnym nagrzaniu.


Aby włączyć piekarnik, należy:

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

Po kilku sekundach rozpoczyna się faza wstępnego nagrzewania.

### Etap wstępnego nagrzewania


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

O fazie tej świadczy zaświecona lampka sygnalizacyjna termostatu i miganie symbolu  na wyświetlaczu.

Po zakończeniu wstępnego nagrzewania:

- lampka sygnalizacyjna termostatu

gaśnie;

- symbol  na wyświetlaczu świeci światłem stałym;
- emitowany jest sygnał akustyczny;
- pieczenie rozpoczyna się automatycznie.


Po zakończeniu wstępnego nagrzewania potrawę można umieścić w komorze pieczenia (jeśli wymaga tego przepis).

### Ręczne zakończenie pieczenia

Aby zakończyć pieczenie, należy:

- Przekręcić pokrętło funkcji i/lub pokrętło temperatury w położenie 0.

### Minutnik




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


W każdej chwili można uaktywnić minutnik.



1. Wcisnąć przycisk zegara .

Na wyświetlaczu pojawia się napis





2. Użyć przycisków zwiększania  i zmniejszania , aby ustawić żądane minuty.
3. Nacisnąć przycisk zegara  lub odczekać kilka sekund, aby uaktywnić funkcję minutnik.

Na wyświetlaczu pojawi się bieżąca godzina i symbol .

 Nacisnąć przycisk zegara , aby zobaczyć na wyświetlaczu pozostały do końca czas.

Po wyłączeniu się minutnik:

- miga symbol .
- emitowany jest sygnał dźwiękowy, który można wyłączyć, naciskając dowolny przycisk na wyświetlaczu.


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

## Zaprogramowane pieczenie




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

1. Po wybraniu funkcji i temperatury pieczenia za pomocą odpowiednich pokręteł należy ustawić pieczenie na czas, postępując zgodnie z opisem w poprzednim punkcie.

2. Wcisnąć przycisk zegara .

Na wyświetlaczu pojawi się napis

 na zmianę z sumą bieżącej godziny i ustawionego wcześniej czasu trwania pieczenia.


3. Wcisnąć przyciski  lub , aby ustawić godzinę zakończenia pieczenia.





Nie można ustawić pieczenia zaprogramowanego dłuższego niż 24 godziny.



Należy pamiętać, że do czasu trwania pieczenia należy dodać kilka minut na fazę nagrzewania wstępnego.


4. Wcisnąć przycisk zegara  lub odczekać kilka sekund, aby aktywować tę funkcję.

Na wyświetlaczu pojawia się bieżąca godzina i zaświecają się symbole  i . Urządzenie czeka na rozpoczęcie pieczenia i kończy je o czasie ustawionym przez użytkownika.



Aby wyzerować zaprogramowane ustawienia, należy przekręcić pokrętkę funkcji i/lub pokrętkę temperatury w położenie 0.







Po zakończeniu pieczenia:

- następuje wyłączenie elementów grzejnych;
- emitowany jest sygnał dźwiękowy, który można wyłączyć, naciskając dowolny przycisk na;
- na wyświetlaczu pojawia się migający napis .

5. Wcisnąć przycisk zegara , aby wyzerować zegar programowania.








6. Obrócić pokrętkę funkcji i/lub pokrętkę temperatury na pozycję 0, aby wyjść z funkcji.

## Zmiana ustawionych danych

1. Naciskać przycisk zegara , aż zostanie wybrany typ danych, które mają zostać zmienione (minutnik  - pieczenie na czas  - pieczenie zaprogramowane ).
2. Użyć przycisków zwiększania  i zmniejszania  wartości, aby zmienić żądane dane.

## Wybór sygnału dźwiękowego

Głośność sygnału dźwiękowego można ustawić na 3 poziomach.

1. Przytrzymać naciśnięte jednocześnie przyciski zwiększania  i zmniejszania  wartości, aż do usłyszenia sygnału dźwiękowego.
2. Wcisnąć przycisk zegara . Nacisnąć przycisk zmniejszania wartości , aby wybrać inny sygnał dźwiękowy spośród ,  i .

## Użytkowanie sondy temperatury (tylko w niektórych modelach)



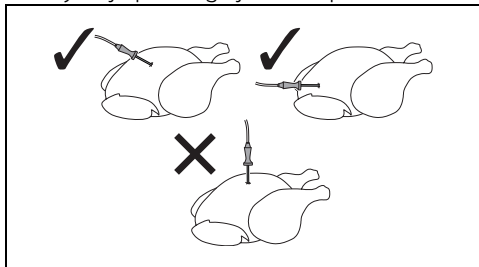
Patrz Ogólne zalecenia dotyczące bezpieczeństwa.


Dzięki sondzie temperatury można precyzyjnie przyrządzać pieczenie, żeberka, wszelkiego rodzaju mięsa o różnych kawałkach i rozmiarach. Sonda ta pozwala bowiem na idealne pieczenie potraw dzięki precyzyjnej kontroli temperatury wewnątrz potrawy. Temperatura wewnątrz potrawy mierzona jest za pomocą specjalnego czujnika umieszczonego wewnątrz końcówki.


## Prawidłowe włożenie sondy

1. Umieścić potrawę na blasze.
2. Włożyć końcówkę sondy do produktu znajdującego się na zewnątrz piekarnika.
3. Dla zagwarantowania optymalnych rezultatów upewnić się, że sonda temperatury jest włożona w najgrubszym punkcie produktu,

poprzecznie i przynajmniej na 3/4 swojej długości, ale nie dotyka blachy i nie wystaje po drugiej stronie produktu.



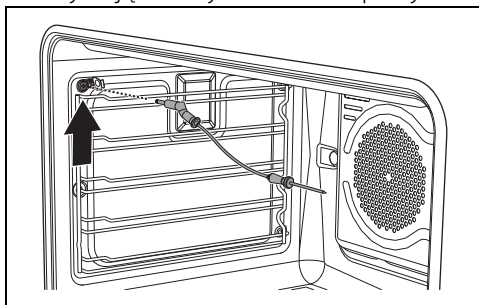
 Dla uzyskania precyzyjnej temperatury wewnątrz potrawy, końcówka sondy nie może dotykać kości lub tłustych części.



 Minimalna zalecana temperatura piekarnika podczas stosowania sondy wynosi 120°C, z wyjątkiem pieczenia w niskiej temperaturze.

#### Ustawienie pieczenia z sondą temperatury

Bez nagrzewania:

- Włożyć wtyczkę sondy do odpowiedniego bocznego gniazdka używając sondy do otwarcia pokrywki.




- Zamknąć drzwiczki.
- Ustawić żądaną funkcję pieczenia.
- Ustawić żądaną temperaturę.
- Pieczenie zostaje uruchomione i, po kilku sekundach, na wyświetlaczu pojawi się domyślna temperatura docelowa 75 °C.
- Użyć przycisków  i  do wyregulowania temperatury docelowej

między wartością minimalną a wartością maksymalną.



- Minimalna temperatura docelowa: 45°C.
- Maksymalna temperatura docelowa: 99°C.
- Jeśli pomierzona temperatura przekroczy 99°C, na wyświetlaczu pojawi się „Hi°C”.


- Nacisnąć przycisk  aby potwierdzić temperaturę i uruchomić funkcję, na wyświetlaczu zostaje wskazana aktualna temperatura potrawy.
- Pieczenie zostaje zakończone, gdy zostanie osiągnięta ustawiona wartość i na wyświetlaczu pojawi się symbol „END”.

Od tej chwili, pieczenie będzie kontynuowane, dopóki chwilowa temperatura zmierzona przez sondę nie będzie równa ustawionej przez użytkownika temperaturze docelowej.

Z nagrzewaniem:

- Ustawić pieczenie w trybie ręcznym (patrz „Użytkowanie piekarnika”).
- Po zakończeniu nagrzewania, włożyć blachę, na której znajduje się produkt do upieczenia, z włożoną do niego sondą.
- Włożyć wtyczkę sondy do odpowiedniego bocznego gniazdka używając sondy do otwarcia pokrywki.
- Zamknąć drzwiczki.
- Ustawić pieczenie z sondą, jak wskazano w punktach 5, 6, 7 i 8 poprzedniego paragrafu.



Jeśli sonda zostanie wyjęta podczas pieczenia, na wyświetlaczu pojawi się napis „END”. Aby kontynuować pieczenie w trybie ręcznym, nacisnąć przycisk .



Gdy piekarnik jest wyłączony, a sonda jest włożona, nie jest wykrywana przez funkcję. Sonda nie jest wykrywana, dopóki nie zostanie ustawiona funkcja pieczenia i odpowiednia temperatura.





W przypadku zmiany funkcji podczas pieczenia, należy ponownie ustawić temperaturę sondy.






## Gdy pieczenie z sondą temperatury trwa



Gdy używa się sondy temperatury, nie można ustawić pieczenia zaprogramowanego ani pieczenia na czas.



Podczas pieczenia z sondą temperatury nacisnąć jednocześnie przyciski  i  w celu zmienienia ustawionego czasu.

1. Dłuższe wciśnięcie przycisku zegara  spowoduje aktywację minutnika; należy go ponownie wcisnąć , aby wyświetlić temperaturę docelową i użyć przycisków  i , aby ją wyregulować podczas trwania pieczenia.
2. Nacisnąć ponownie  lub poczekać 5 sekund, aby powrócić do trybu pieczenia.

### Po ukończeniu pieczenia

Gdy temperatura docelowa ustawiona dla sondy temperatury zostaje osiągnięta, elementy grzejne są wyłączane i urządzenie emituje szereg sygnałów akustycznych.

1. Nacisnąć przycisk programatora, aby przerwać emitowane sygnały.
2. Otworzyć drzwiczki.
3. Wyjąć sondę z potrawy i z gniazdka.
4. Wyjąć potrawę z komory pieczenia.
5. Upewnić się, że pokrywka ochronna jest dobrze zamknięta.

## 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.
- Odwrócić potrawę, aby zarumienić ją z obu stron.
- Podczas przygotowywania pieczeni używać termometru do mięsa lub nacisnąć na nie łyżką. Jeżeli jest zwarte

to znaczy, że jest gotowe, w przeciwnym wypadku potrzebuje jeszcze kilku minut.

### Porady dotyczące pieczenia w funkcji Grilla

- Mięso można grillować wkładając je zarówno do zimnego piekarnika jak i do wstępnie nagrzanego, w celu zmiany rezultatu.
- W funkcji Grill z obiegiem powietrza (jeśli obecna), przed grillowaniem zaleca się wstępne nagrzanie komory pieczenia.
- Należy umieścić produkt na środku rusztu.
- W funkcji Grilla zaleca się ustawienie temperatury na najwyższą wartość 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.
- 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.

### Porady dotyczące pieczenia na dwóch poziomach:

- Zalecane użycie 2 rusztów (można je zamówić w autoryzowanych centrach serwisowych).
- Aby ułatwić przepływ powietrza, umieścić foremki/rondele na środku rusztów i upewnić się, że ich szerokość/średnica nie przekracza 30 cm.
- Umieścić ruszty, zachowując między nimi pusty poziom.
- W zależności od potrawy i wzrostu obciążenia w komorze, pieczenie na dwóch poziomach może zająć kilka minut dłużej niż na jednym poziomie.
- Funkcje wskazane dla pieczenia na dwóch poziomach to TERMOOBIEG i PODSTAWA Z TERMOOBIEGIEM.

### Porady dotyczące rozmrażania i wyrastania ciasta

- Umieścić na pierwszym poziomie komory pieczenia zamrożony produkt

- bez opakowania w pojemniku bez pokrywy.
- 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.

## Przykładowa tabela pieczenia

Potrawy	Ciężar (kg)	Funkcja	Poziom	Temp. (°C)	Czas (minut)	
Lasagne	3 - 4	STATYCZNY	1	220 - 230	45 - 50	
Zapiekanka makaronowa	3 - 4	STATYCZNY	1	220 - 230	45 - 50	
Pieczona cielęcina	2	TURBO/TERMOOBIEG	2	180 - 190	90 - 100	
Schab	2	TURBO/TERMOOBIEG	2	180 - 190	70 - 80	
Kiełbasa	1,5	GRILL Z OBIEGIEM POWIETRZA	4	260	15	
Rostbef	1	TURBO/TERMOOBIEG	2	200	40 - 45	
Królik pieczony	1,5	TERMOOBIEG	2	180 - 190	70 - 80	
Filet z indyka	3	TURBO/TERMOOBIEG	2	180 - 190	110 - 120	
Pieczony baleron	2 - 3	TURBO/TERMOOBIEG	2	180 - 190	170 - 180	
Kurczak pieczony	1,2	TURBO/TERMOOBIEG	2	180 - 190	65 - 70	
					<b>Strona 1</b>	<b>Strona 2</b>
Kotlety wieprzowe	1,5	GRILL Z OBIEGIEM POWIETRZA	4	260	15	5
Żeberka	1,5	GRILL Z OBIEGIEM POWIETRZA	4	260	10	10
Bekon	0,7	GRILL	5	260	7	8
Filet wieprzowy	1,5	GRILL Z OBIEGIEM POWIETRZA	4	260	10	5
Filet wołowy	1	GRILL	5	260	10	7
Pstrąg	1,2	TURBO/TERMOOBIEG	2	150 - 160	35 - 40	
Żabnica	1,5	TURBO/TERMOOBIEG	2	160	60 - 65	
Turbot	1,5	TURBO/TERMOOBIEG	2	160	45 - 50	
Pizza	1	TURBO/TERMOOBIEG	2	260	8 - 9	
Chleb	1	TERMOOBIEG	2	190 - 200	25 - 30	

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

Potrawy	Ciężar (kg)	Funkcja	Poziom	Temp. (°C)	Czas (minut)
Focaccia	1	TURBO/TERMOOBIEG	2	180 - 190	20 - 25
Babka piaskowa	1	TERMOOBIEG	2	160	55 - 60
Tarta	1	TERMOOBIEG	2	160	35 - 40
Sernik	1	TERMOOBIEG	2	160 - 170	55 - 60
Nadziewane tortellini	1	TURBO/TERMOOBIEG	2	160	20 - 25
Ciasto 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.

## Przykładowa tabela pieczenia z sondą temperatury (tylko w niektórych modelach)

Typ i kawałek mięsa	Temperatura docelowa (°C)
<b>Wołowina</b>	
Rostbef: krwisty	50 - 53
Rostbef: średnio wyp.	55 - 58
Rostbef: dobrze wyp.	65 - 70
Antrykot: krwisty*	50
Antrykot: średnio wyp.*	58
Antrykot: dobrze wyp.*	70
<b>Wieprzowina</b>	
Pieczona polędwica	80 - 85
Łopatka	80 - 85
Kiełbasy**	75 - 80
<b>Cielęcina</b>	
Pieczona cielęcina	75 - 80
<b>Drób</b>	
Cały kurczak	80 - 85
Cały indyk	80 - 85
Pieczeń z indyka (cały lub filet)	80 - 85
<b>Jagnięcina</b>	
Udziec jagnięcy z kością (krwisty)	65
Udziec jagnięcy z kością (dobrze wysmażony)	75 - 80

Typ i kawałek mięsa	Temperatura docelowa (°C)
<b>Pieczenie w niskiej temperaturze</b>	
Wołowina/rostbef: krwisty***	50 - 54
Wołowina/rostbef: średnio wyp.***	55 - 60
* Podane temperatury mogą się różnić, w zależności od grubości filetu.	
** W przypadku kiełbasy zaleca się użycie funkcji odpowiedniej do dobrego grillowania.	
*** Przed włożeniem do piekarnika zaleca się kilkuminutowe podsmażenie mięsa na patelni, ze wszystkich stron.	

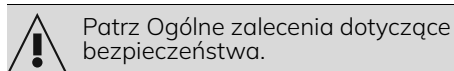
## Przykładowa tabela pieczenia (piekarnik pomocniczy)

Potrawy	Ciężar (kg)	Funkcja	Poziom	Temp. (°C)	Czas (minut)	
Królik pieczony	1	STATYCZNY	2	190 - 200	85 - 90	
Kurczak pieczony	1	STATYCZNY	2	190 - 200	80 - 85	
					Strona 1	Strona 2
Kotlety	0,8	GRILL	4	245	13	5
Hamburger	0,6	GRILL	4	245	7	3
Kiełbasa wieprzowa	0,6	GRILL	4	245	15	-
Żeberka wieprzowe	0,7	GRILL	4	245	30 - 35	-
Bekon	0,8	GRILL	4	245	10	3

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

## CZYSZCZENIE I KONSERWACJA

### Czyszczenie urządzenia



#### Czyszczenie powierzchni

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

#### Codziennie czyszczenie

Stosować wyłącznie produkty niezawierające substancji ściernych, kwaśnych lub na bazie chloru.

Nałożyć produkt na wilgotną ściereczkę i dokładnie umyć powierzchnie, a następnie wytrzeć miękką szmatką lub ściereczką z mikrofibry.

#### Plamy z żywności lub resztki

Aby nie uszkodzić powierzchni, należy unikać stosowania metalowych gąbek lub ostrych skrobaków.

Stosować zwykłe produkty, nieściernie, ewentualnie używając drewnianych lub plastikowych przyrządów. Dokładnie umyć wodą, następnie wytrzeć miękką szmatką lub ściereczką z mikrofibry.

Nie pozwolić na zaschnięcie słodkich resztek na urządzeniu (np.: dżem), ponieważ mogłyby uszkodzić emalię wewnątrz urządzenia.

#### Pokręta



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

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

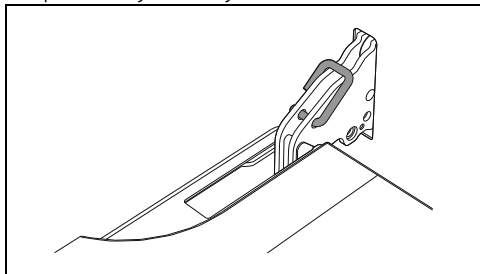
## Czyszczenie drzwiczek

### Demontaż drzwiczek

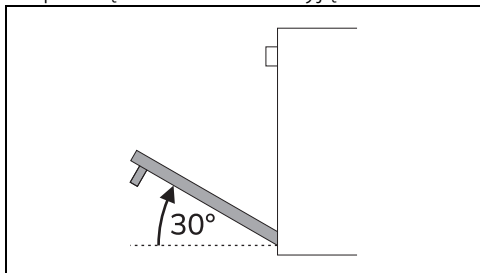
Aby ułatwić czynności związane z czyszczeniem, zaleca się zdjęcie drzwiczek i położenie ich na ściereczce.

Aby zdjąć drzwiczki należy:

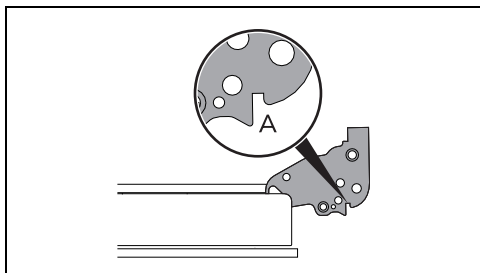
1. Otworzyć zupełnie drzwiczki i włożyć dwa sworznie w otwory zawiasów pokazanych na rysunku.



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



3. Aby ponownie zamontować drzwiczki, włożyć zawiasy do odpowiednich otworów na piekarniku, upewniając się, że rowki A całkowicie opierają się na szczelinach.



4. Opuścić drzwiczki do dołu i po ich ustawieniu wyjąć sworznie z otworów zawiasów.

### Czyszczenie szklanych drzwiczek

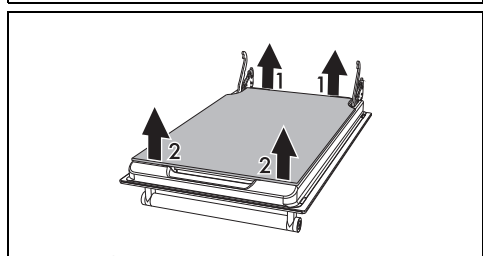
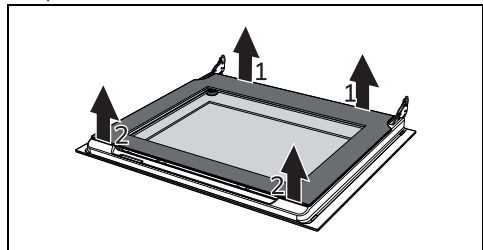
Należy utrzymywać drzwiczki w czystości. Używać papierowych ręczników kuchennych. W przypadku uporczywego brudu, umyć wilgotną gąbką i zwyczajnym

deterгентem.

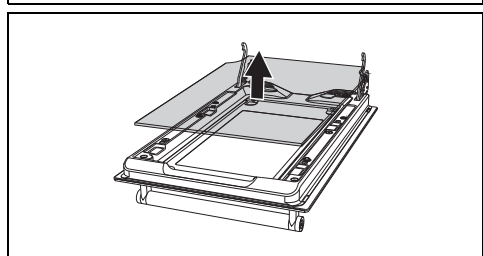
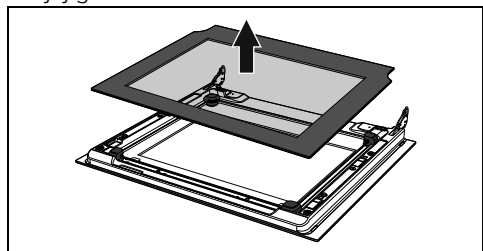
### Demontaż szybek wewnętrznych

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

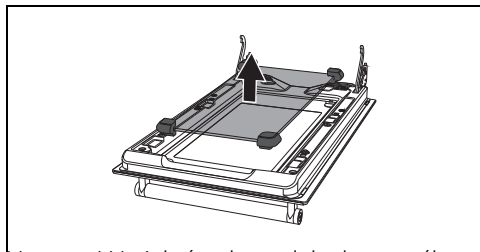
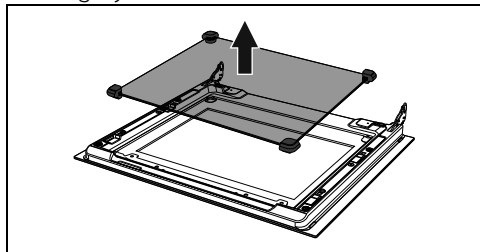
1. Zablokować drzwiczki specjalnymi sworzniami.
2. Wyjąć tylne sworznie wewnętrznej szybki, pociągając ją delikatnie ku górze w części tylnej, ruchem wskazanym przez strzałki 1.



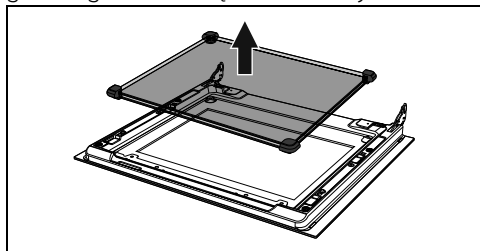
3. Wyjąć przednie sworznie, ruchem wskazanym przez strzałki 2.
4. Następnie wyjąć wewnętrzną szybkę z jej gniazda.



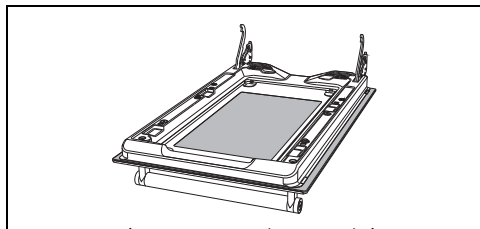
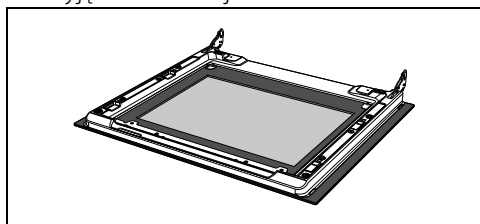
5. Wyjąć szybkę środkową podnosząc ją do góry.



Uwaga: W niektórych modelach, zespół środkowej szybki drzwiczek piekarnika głównego składa się z dwóch szyb.

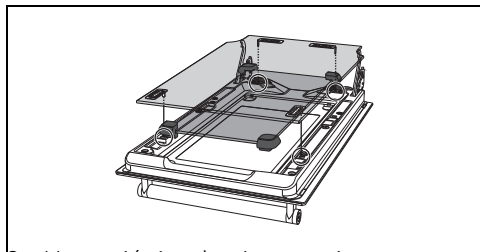
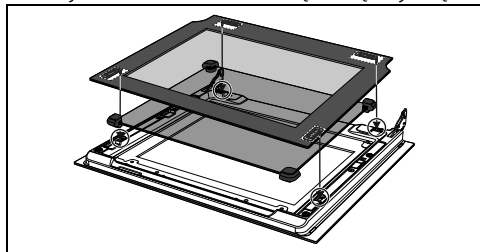


6. Wyczyścić szybkę zewnętrzną i te wyjęte wcześniej.

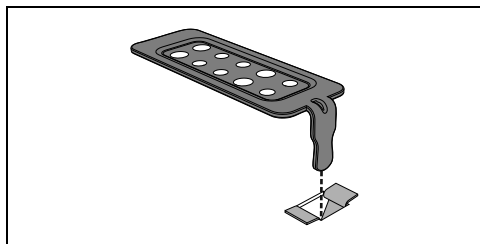


7. Używać papierowych ręczników kuchennych. W przypadku uporczywego brudu, umyć wilgotną gąbką i neutralnym detergentem.

8. Ponownie włożyć zespół środkowej szybki i umieścić wewnętrzną szybkę.



9. Upewnić się, aby 4 sworznie wewnętrznej szybki dopasowały się dokładnie do ich gniazd na obu drzwiczkach.



### 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.



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

## Suszenie

Przy pieczeniu potraw wewnątrz komory pieczenia powstaje wilgoć. Jest to zupełnie normalne zjawisko, które nie zakłóca prawidłowego działania urządzenia.

Po zakończeniu każdego pieczenia:

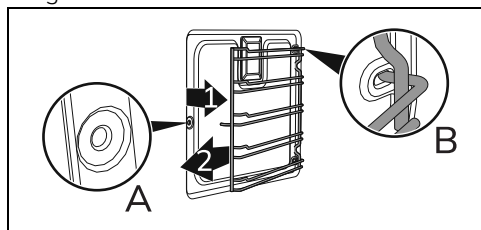
1. pozostawić urządzenie do ochłodzenia się;
2. usunąć zabrudzenia z komory pieczenia;
3. wytrzeć komorę pieczenia do sucha wilgotną szmatką;
4. pozostawić drzwiczki otwarte tak długo, aż nastąpi całkowite osuszenie się komory pieczenia.

## 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 odciągnąć ją z mocowania A, następnie wysunąć ze znajdujących się na tylnej ścianie gniazd B.



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

## Czyszczenie sondy (tylko w niektórych modelach)

Po każdym użyciu należy wyczyścić sondę temperatury, czekając wcześniej na jej schłodzenie się. Sondę temperatury (część metalowa) należy czyścić wodą, neutralnym płynem do mycia naczyń i miękką gąbką. Resztę oczyścić miękką ściereczką zwilżoną wodą.

Unikać mycia w zmywarce, ponieważ mogłoby to spowodować uszkodzenie komponentów elektrycznych wtyczki. Po wyczyszczeniu dokładnie osuszyć.

## Piroliza (tylko w niektórych modelach)



Patrz Ogólne zalecenia dotyczące bezpieczeństwa.



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

## Czynności wstępne

Przed włączeniem Pirolizy:

- Wyczyścić wewnętrzną szybę według zwyczajnej procedury czyszczenia.
- Usunąć z wnętrza komory resztki jedzenia lub pozostałości pochodzące z poprzedniego pieczenia.
- Usunąć wszystkie akcesoria z wnętrza komory urządzenia.
- 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.
- Jeśli obecna, wyjąć sondę temperatury.
- Wyjąć ramki na ruszty/blachy.
- Zamknąć drzwiczki.

## Ustawienie Pirolizy

1. Obrócić pokrętkę funkcji na pozycję **P**.

Na wyświetlaczu pojawia się napis

**dur** naprzemiennie z czasem trwania pirolizy **2:30** (ustawionej fabrycznie na 2 godziny i 30 minut).

2. Użyć przycisków zwiększania **+** i zmniejszania **-**, aby ustawić czas trwania pirolizy.



Zalecany czas trwania pirolizy:

- Mało zabrudzony: 2:00
- Średnio zabrudzony: 2:30
- Bardzo brudny: 3:00

3. Nacisnąć przycisk zegara **⌚**, aby potwierdzić wprowadzone dane.

Po kilku sekundach rozpoczyna się wstępne nagrzewanie pirolizy:

- pojawia się symbol **P** na wyświetlaczu i zapala się lampka pirolizy;
- wyświetlacz wskazuje czas niezbędny do zakończenia całego procesu czyszczenia **2:29**;
- symbol **A** na wyświetlaczu miga.

Po kilku minutach od rozpoczęcia wstępnego nagrzewania na wyświetlaczu zaświeci się (pozostaje stały) symbol **A** wskazujący, że drzwi są zablokowane przez urządzenie uniemożliwiające jakąkolwiek próbę ich otwarcia.



Po włączeniu blokady drzwiczek nie można wybrać żadnej funkcji.



Jeśli pokrętko funkcji zostanie obrócone na inną funkcję, na wyświetlaczu pojawi się komunikat o błędzie **Er 04**.

### Proces czyszczenia

Po zakończeniu wstępnego nagrzewania automatycznie rozpoczyna się piroliza:

- kontrolka termostatu wyłącza się (regularne włączanie i wyłączenie wskazuje, że temperatura wewnątrz komory pieczenia jest utrzymywana na stałej wartości);
- na wyświetlaczu zapala się (pozostaje stały) symbol **W**, który wskazuje na pirolizę w toku;
- Kontrolka pirolizy oraz symbole **P** i **A** na wyświetlaczu pozostają zapalone.



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.

### Zakończenie procesu pirolizy

Po zakończeniu pirolizy:

- elementy grzewcze zostają wyłączone;
  - na wyświetlaczu pojawia się migający napis **End**;
  - pojawia się sygnał dźwiękowy, który można wyłączyć naciskając dowolny przycisk na wyświetlaczu;
  - symbol **W** i kontrolka termostatu wyłączają się.
1. Obrócić pokrętkę funkcji w położenie 0, aby wyjść z tej funkcji.

Symbol **A** na wyświetlaczu pozostaje zapalony, dopóki temperatura wewnątrz komory pieczenia nie powróci do bezpiecznego poziomu (co w konsekwencji spowoduje wyłączenie blokady drzwiczek).

2. Począć, aż komora pieczenia ostygnie.
3. Po wyłączeniu symbolu **A** otworzyć drzwiczki i zebrać pozostałości znajdujące się wewnątrz komory pieczenia za pomocą wilgotnej szmatki z mikrofibry.



Podczas czyszczenia zaleca się stosowanie gumowych rękawic.



Aby ułatwić ręczne usuwanie trudno dostępnych części można zdjąć drzwiczki.



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

## Zaprogramowana piroliza



Jak w przypadku funkcji pieczenia, również w przypadku pirolizy można ustawić godzinę zakończenia funkcji.



Aby ustawić zaprogramowaną pirolizę:

1. Obrócić pokrętko funkcji na pozycję

**P**

Na wyświetlaczu pojawi się napis




**dur** na zmianę z czasem trwania pirolizy **2:30**.

2. Użyć przycisków zwiększania  i zmniejszania , aby ustawić czas trwania pirolizy.

3. Wcisnąć przycisk zegara .

Na wyświetlaczu pojawi się napis

**End** na zmianę z sumą bieżącej godziny i ustawionym wcześniej czasem trwania pirolizy.

4. Nacisnąć przyciski  lub , aby ustawić godzinę zakończenia funkcji.
5. Nacisnąć przycisk zegara  lub odczekać kilka sekund, aby aktywować funkcję.

Na wyświetlaczu pojawi się aktualna godzina, a symbol **P** miga wskazując, że urządzenie oczekuje na rozpoczęcie pirolizy i zakończy ją o godzinie ustawionej przez użytkownika.

## Konserwacja nadzwyczajna

### Porady dotyczące konserwacji uszczelki

Uszczelka musi być miękka i elastyczna.

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

### Wymiana żarówki oświetlenia wewnętrznego

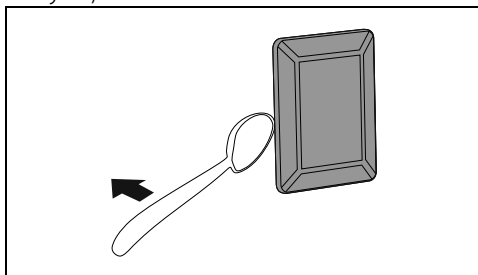


**Napięcie elektryczne**  
**Niebezpieczeństwo porażenia prądem**

- Odłączyć urządzenie od zasilania elektrycznego.
- Użyć rękawic ochronnych.

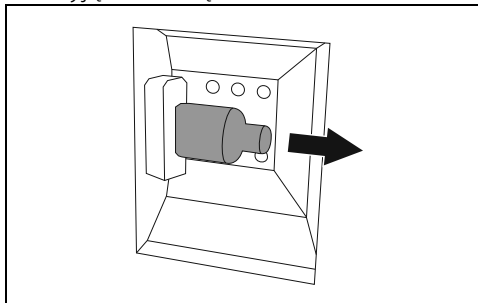
1. Usunąć wszystkie akcesoria z wnętrza komory urządzenia.
2. Wyjąć ramki na ruszty/blachy.

3. Zdjąć pokrywę żarówki za pomocą odpowiedniego narzędzia (na przykład łyżki).



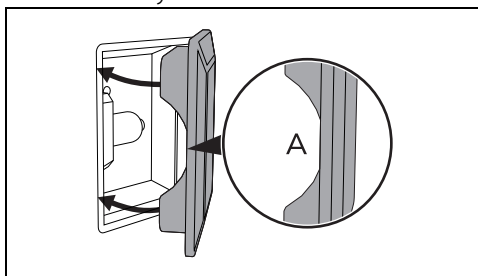
Uważać, aby nie zarysować emalii na ścianie komory pieczenia.

4. Wyjąć żarówkę.




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

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



7. Nacisnąć osłonę, aby przylegała do oprawy.

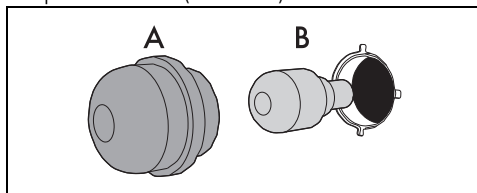
## Wymiana żarówki wewnętrznej (piekarnik pomocniczy)

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

- Odcłóczyć urządzenie od zasilania elektrycznego.
- Użyć rękawic ochronnych.


1. Odkręcić w lewo osłonę ochronną A.


2. Wymienić lampkę B na nową o takiej samej charakterystyce (25 W). Stosować wyłącznie żarówki do piekarników (T 300°C).




3. Zamontować osłonę ochronną A.

## MONTAŻ

 Urządzenie musi zainstalować wykwalifikowany technik, zgodnie z obowiązującymi przepisami.


 Urządzenie ustawione fabrycznie na: gaz ziemny G20 przy ciśnieniu 20 mbar.

### Podłączenie gazu

 Patrz Ogólne zalecenia dotyczące bezpieczeństwa.

Płytę można podłączyć do sieci gazowej za pomocą giętkiego stalowego przewodu o pełnych ściankach, zgodnie z obowiązującymi przepisami. W przypadku zasilania innymi rodzajami gazu, należy zapoznać się z rozdziałem "Przystosowanie do innych rodzajów gazu". Złączka dopływu gazu do urządzenia posiada gwint zewnętrzny 1/2" (ISO 228-1).

### Ustawienie

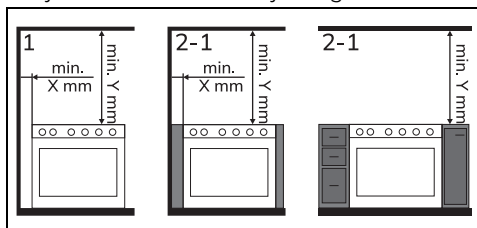
 Patrz Ogólne zalecenia dotyczące bezpieczeństwa.

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

Klasa 1	Niezabudowane
Klasa 2 - podklasa 1	Zabudowane


Urządzenie może być zamontowane przy ścianach wyższych od blatu roboczego, z zachowaniem minimalnej odległości X mm od boku urządzenia. Półki umieszczone nad blatem roboczym urządzenia muszą się

znajdować w minimalnej odległości Y mm.

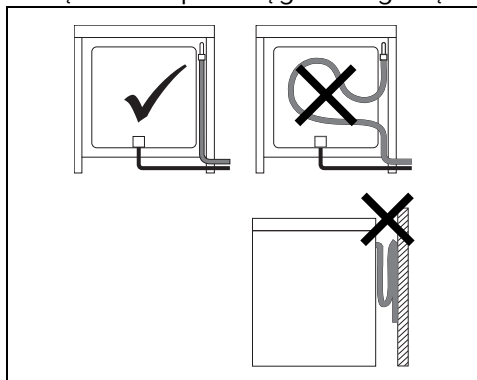


X 150 mm

Y 750 mm

 Jeżeli nad urządzeniem zostanie zainstalowany okap kuchenny, należy zapoznać się z jego instrukcją i zachować odpowiednią odległość.

### 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 węz nie jest idealnie szczelny i powoduje wyciek gazu do otoczenia, nie naprawiać go: wymienić na nowy;
- sprawdzić, czy nie upłynął wskazany termin ważności węza.

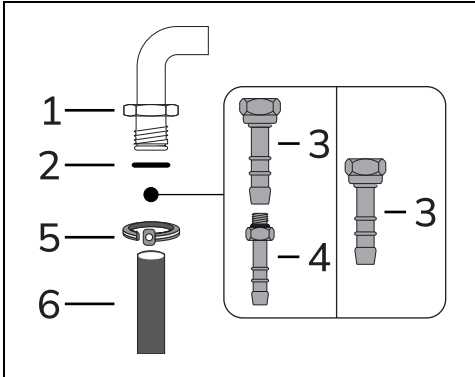


Można dokonać podłączenia za pomocą gumowego węza zgodnego z obowiązującymi przepisami wyłącznie, jeżeli będzie on widoczny na całej swojej długości.



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

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

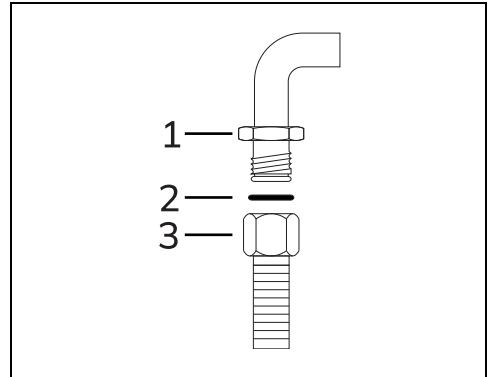


Dokładnie dokręcić przyłącze węza 3 do przyłącza gazowego 1 (gwint 1/2" ISO 228-1) urządzenia, nakładając uszczelkę 2. W zależności od średnicy zastosowanego przewodu gazowego można również dokręcić przyłącze węza 4 do przyłącza węza 3.

Po dokręceniu przyłącza/ węza nałożyć przewód gazowy 6 na przyłącze węza i przymocować go opaską 5, zgodnie z obowiązującymi przepisami.

### Podłączenie za pomocą giętkiego stalowego przewodu

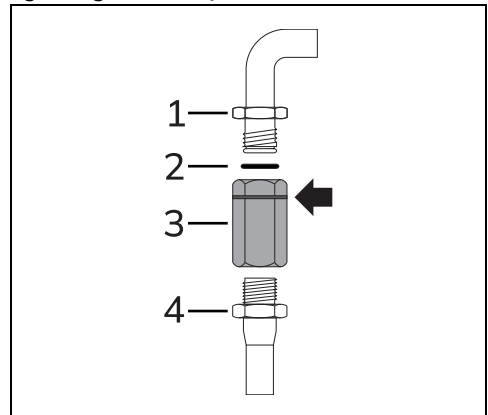
Podłączyć do sieci za pomocą stalowego giętkiego przewodu o pełnej ściance, zgodnego z charakterystyką wskazaną w obowiązujących przepisach.



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

### Podłączenie za pomocą giętkiego stalowego przewodu z przyłączem bagnetowym

Podłączyć do sieci za pomocą stalowego giętkiego ze złączem bagnetowym, zgodnym z normą BS. 669.

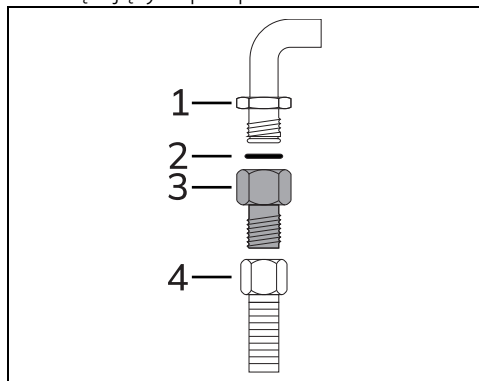


Nałożyć materiał izolujący na gwint przewodu gazowego 4 i dokręcić przejściówkę 3. Dokręcić blokadę do ruchomego przyłącza 1 urządzenia, zawsze nakładając uszczelkę 2 znajdującą się w wyposażeniu.

### Podłączenie za pomocą giętkiego stalowego przewodu z łącznikiem stożkowym

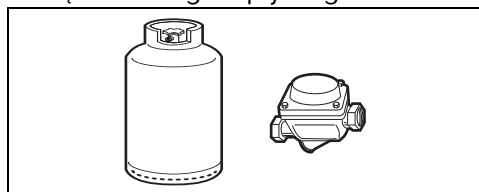
Podłączyć do sieci za pomocą stalowego

giętkiego przewodu o pełnej ściance, zgodnego z charakterystyką wskazaną w obowiązujących przepisach.



Dokładnie dokręcić przyłącze 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. Ciśnienie zasilania musi się zgadzać z wartościami przedstawionymi w "Tabelach danych palników i dysz".

#### 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.

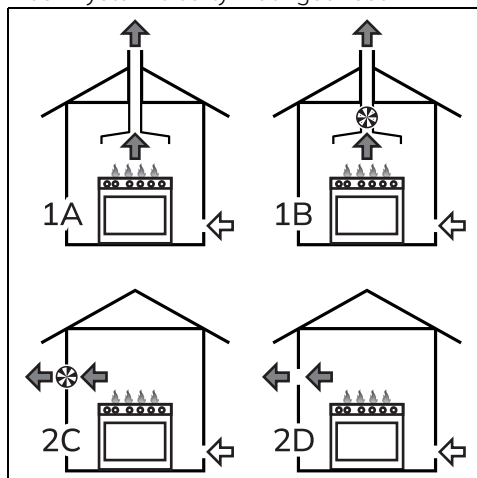
Pomieszczenie musi być odpowiednio wentylowane, aby usunąć ciepło i wilgoć wytwarzane podczas gotowania:

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 z 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 z naściennym wentylatorem elektrycznym

← Powietrze

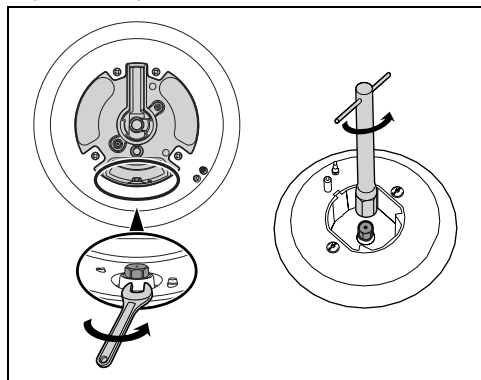
← Spaliny

⊗ Wentylator elektryczny

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. Wymienić dysze za pomocą klucza 7mm, w zależności od stosowanego gazu (patrz, "Tabele danych palników i dysz").
3. Prawidłowo umieścić palniki w odpowiednich gniazdach.

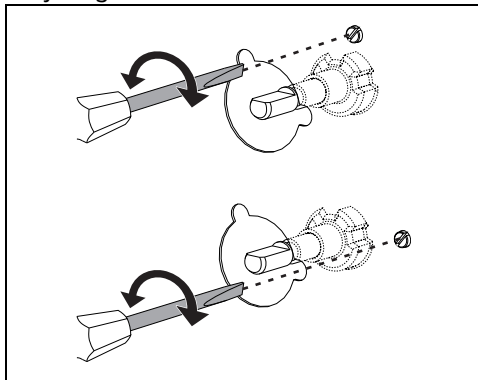
## Regulacja minimum dla gazu płynnego

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).

## 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.

## Smarowanie kurków gazu

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



Tylko wyspecjalizowany technik może smarować kurki gazowe.

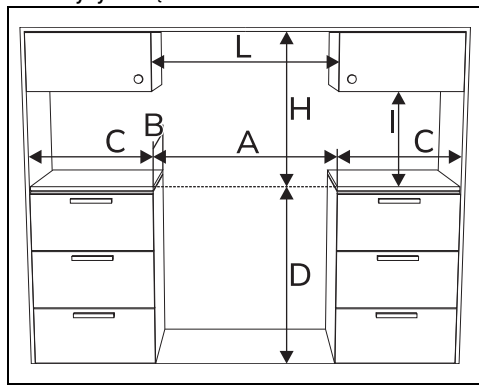
## Tabele danych palników i dysz

1 Gaz ziemny G20 - 20 mbar	AUX	SR	R	UR2
Znamionowa moc cieplna (kW)	1,0	1,8	2,9	4,2
Średnica dyszy (1/100 mm)	72	97	115	145
Wstępna komora (wskazana na dyszy)	(X)	(Z)	(Y)	(F3)
Moc ograniczona (W)	400	500	800	1200
2 Gaz ziemny G20 - 25 mbar	AUX	SR	R	UR2
Znamionowa moc cieplna (kW)	1,1	1,8	2,9	4,2
Średnica dyszy (1/100 mm)	72	94	110	145
Wstępna komora (wskazana na dyszy)	(X)	(Z)	(H8)	(H3)
Moc ograniczona (W)	400	500	800	1200
3 Gaz ziemny G25.1 - 25 mbar	AUX	SR	R	UR2
Znamionowa moc cieplna (kW)	1,1	1,8	3,0	4,1
Średnica dyszy (1/100 mm)	77	100	134	152
Wstępna komora (wskazana na dyszy)	(F1)	(Y)	(F3)	(F3)
Moc ograniczona (W)	400	500	800	1200

<b>4 Gaz ziemny G2.350 - 13 mbar</b>	<b>AUX</b>	<b>SR</b>	<b>R</b>	<b>UR2</b>
Znamionowa moc cieplna (kW)	1,0	1,75	2,9	3,7
Średnica dyszy (1/100 mm)	94	120	165	190
Wstępna komora (wskazana na dyszy)	(Y)	(Y)	(F3)	(F3)
Moc ograniczona (W)	400	500	800	1200
<b>5 Gaz Płynny G30/31 - 30/37 mbar</b>	<b>AUX</b>	<b>SR</b>	<b>R</b>	<b>UR2</b>
Znamionowa moc cieplna (kW)	1,0	1,8	3,0	4,0
Średnica dyszy (1/100 mm)	50	65	85	100
Wstępna komora (wskazana na dyszy)	-	-	-	-
Moc ograniczona (W)	400	500	800	1300
Moc znamionowa G30 (g/h)	73	131	218	291
Moc znamionowa G31 (g/h)	71	129	214	286
<b>6 Gaz płynny G30/31 - 37 mbar</b>	<b>AUX</b>	<b>SR</b>	<b>R</b>	<b>UR2</b>
Znamionowa moc cieplna (kW)	1,1	1,9	3,0	4,2
Średnica dyszy (1/100 mm)	50	65	81	95
Wstępna komora (wskazana na dyszy)	-	-	-	-
Moc ograniczona (W)	450	550	900	1500
Moc znamionowa G30 (g/h)	80	138	218	305
Moc znamionowa G31 (g/h)	79	136	214	300
<b>7 Gaz Miejski G110 - 8 mbar</b>	<b>AUX</b>	<b>SR</b>	<b>R</b>	<b>UR2</b>
Znamionowa moc cieplna (kW)	1,0	1,75	2,8	3,3
Średnica dyszy (1/100 mm)	145	185	260	340
Wstępna komora (wskazana na dyszy)	(/8)	(/2)	(/3)	0190
Moc ograniczona (W)	400	500	800	1000

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

### Gabaryty urządzenia

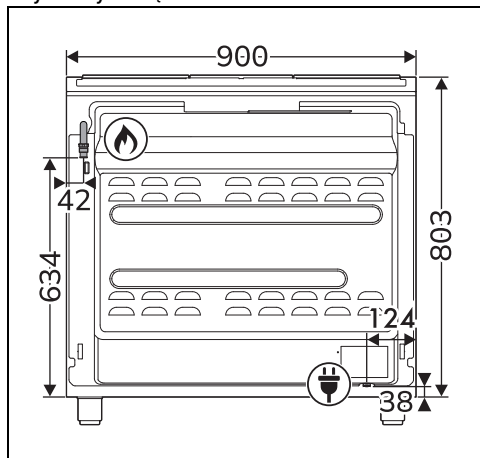


A	900 mm
B	600 mm
C <sup>1</sup>	min. 150 mm
D	879 ÷ 919 mm
H	750 mm
I	450 mm
L <sup>2</sup>	900 mm

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

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

### Wymiary urządzenia



Pozycja przyłącza gazowego



Pozycja przyłącza elektrycznego

### Poziomowanie urządzenia

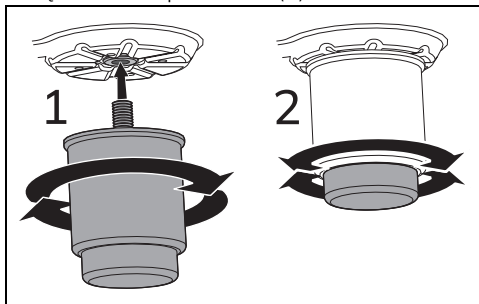


Patrz Ogólne zalecenia dotyczące bezpieczeństwa.

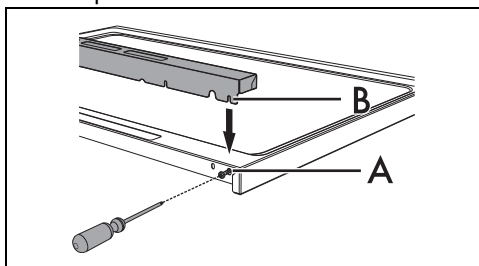
Aby uzyskać większą stabilność,

urządzenie musi być dobrze wypoziomowane na posadzce.

Po podłączeniu gazowym i elektrycznym, dokręcić do urządzenia cztery nóżki znajdujące się w wyposażeniu (1). Dokręcić lub odkręcić nóżki w dolnej części, aż do wypoziomowania i ustabilizowania urządzenia na posadzce (2).




### Montaż panelu

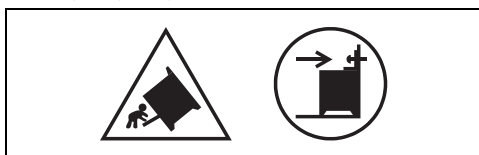


Panel należy zawsze prawidłowo umieścić i przymocować do urządzenia.

1. Przy pomocy śrubokręta poluzować 2 śruby (A) znajdujące się z tyłu płyty (poluzować tylko te najbardziej zewnętrzne).
2. Ustawić panel na płycie.
3. Sprawić, aby otwory panelu (B) zbiegały się ze śrubami (A).


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

### Montaż na ścianie

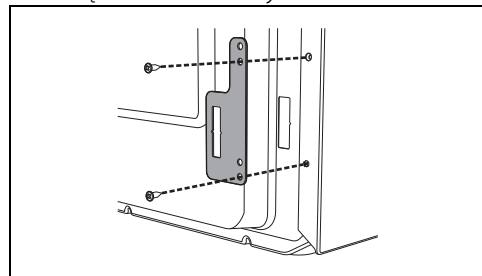


Powyższe symbole wskazują na niebezpieczeństwo wynikające z braku urządzeń stabilizujących oraz na znaczenie

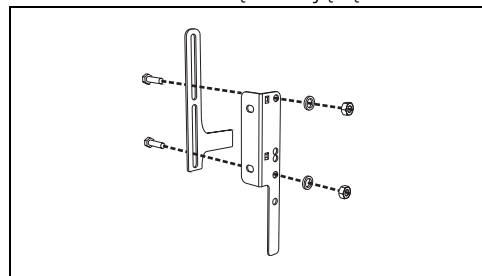
ich prawidłowej instalacji.

 Aby zapobiec wywróceniu urządzenia, należy zamontować urządzenia stabilizujące.

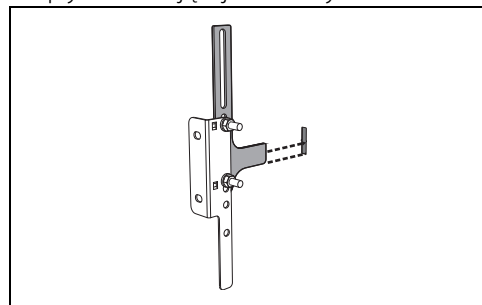
1. Dokręcić płytkę mocującą z tyłu urządzenia do ściany.



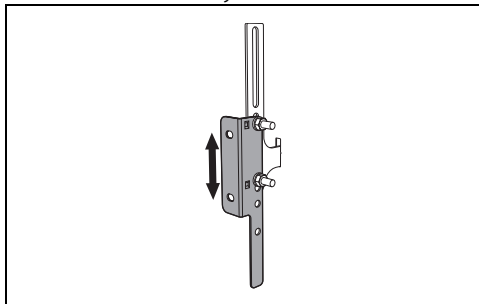
2. Wyregulować wysokość 4 nóżek.
3. Zmontować listwę mocującą.



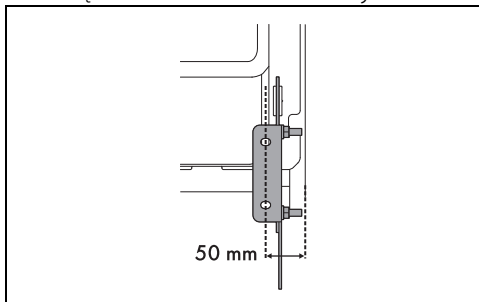
4. Wyrównać podstawę haka listwy mocującej z podstawą nacięcia na płycie mocującej do ściany.



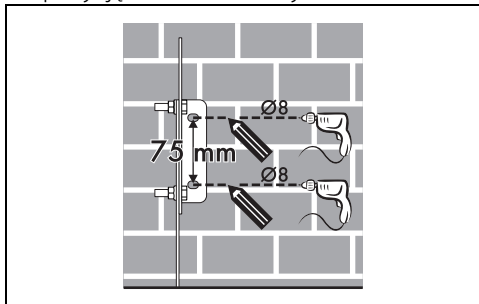
5. Wyrównać podstawę listwy mocującej aż do ziemi i dokręcić śruby w celu zablokowania wymiarów.



6. Uwzględnić odległość 50 mm od boku urządzenia do otworów listwy.

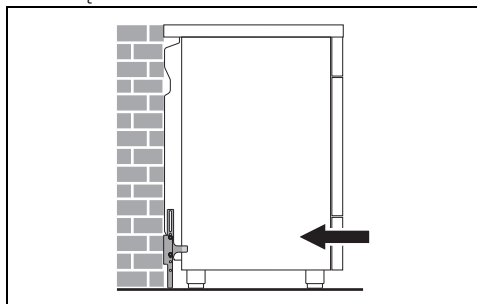


7. Umieścić listwę na ścianie i zaznaczyć pozycję otworów do wykonania.



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.



## Podłączenie do instalacji elektrycznej



Patrz Ogólne zalecenia dotyczące bezpieczeństwa.

### 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.

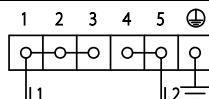
Uziemienie powinno być wykonane za pomocą przewodu dłuższego niż pozostałe o przynajmniej 20 mm.

Urządzenie może funkcjonować:

220-240 V 2~

3 x 6 mm<sup>2</sup>

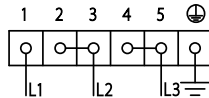
kabel trójżyłowy



220-240 V 3~

4 x 6 mm<sup>2</sup>

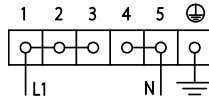
kabel czterożyłowy



220-240 V 1N~

3 x 6 mm<sup>2</sup>

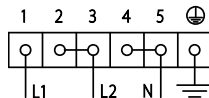
kabel trójżyłowy



380-415 V 2N~

4 x 6 mm<sup>2</sup>

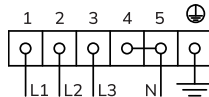
kabel czterożyłowy



380-415 V 3N~

5 x 2,5 mm<sup>2</sup>

kabel pięćżyłowy



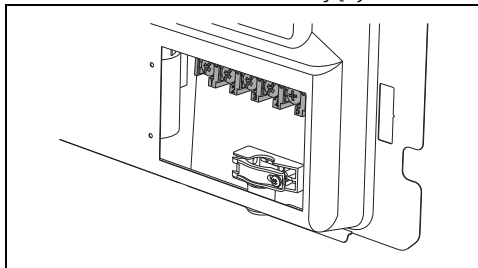


Wskazane wartości dotyczą wewnętrznego przekroju kabla.



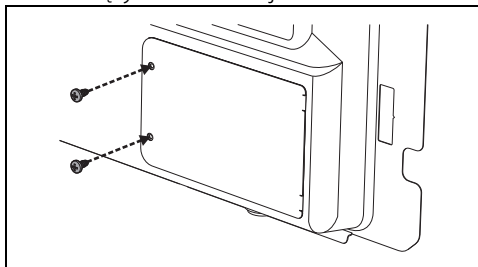
Wymiary kabli zasilających uwzględniają współczynnik jednoczesności (zgodnie z normą EN 60335-2-6).

### 3. Zainstalować kabel zasilający.



Przed zainstalowaniem kabla zasilającego zaleca się poluzowanie śruby dławika kablowego.

### 4. Po zakończeniu, umieścić drzwiczki na tylnej obudowie i przymocować je usuniętymi wcześniej śrubami.



### Podłączenie stałe

Należy na linii zasilania przewidzieć urządzenie, które umożliwi odłączenie opisywanego urządzenia od sieci wielobiegunowej, dysponującą taką odległością otwierania się styków, która zapewni kompletne odłączenie urządzenia w warunkach kategorii przepięciowej III, zgodnie z zasadami instalacji.

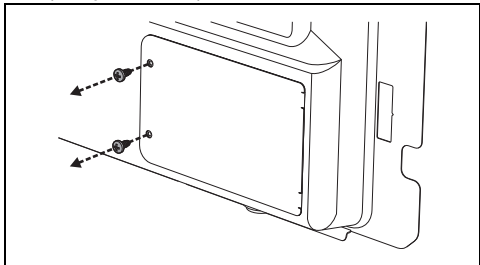
### W przypadku rynku australijskiego/ nowozelandzkiego:

odłącznik wbudowany w przyłączy stałe powinien być zgodny z normami AS/NZS 3000.

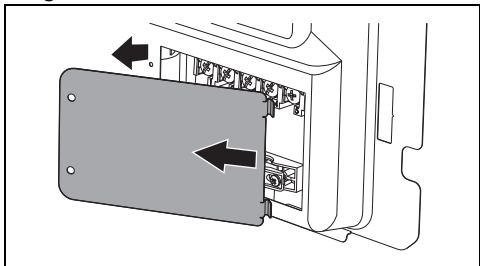
### Dostęp do listwy zaciskowej

Aby podłączyć kabel zasilający, należy uzyskać dostęp do listwy zaciskowej znajdującej się na tylnej obudowie

1. Usunąć śruby mocujące drzwiczki do tylnej obudowy



2. Lekko obrócić drzwiczki i wyjąć je z gniazda.



### Instrukcje dla montażysty

- W przypadku podłączenia za pomocą wtyczki (jeśli występuje), musi ona pozostać zawsze łatwo dostępna po instalacji. Nie wolno zginać ani przytrząskiwać kabla zasilającego.
- Nie zginać i nie przygniatać kabla zasilającego.
- Urządzenie musi być zamontowane zgodnie ze schematami montażowymi.
- 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.