

# Spis treści

<b>1 Ostrzeżenia</b>	<b>399</b>
1.1 Ogólne zalecenia dotyczące bezpieczeństwa	399
1.2 Odpowiedzialność producenta	403
1.3 Przeznaczenie urządzenia	404
1.4 Tabliczka znamionowa	404
1.5 Informacje o zużyciu energii w trybie wyłączonym/gotowości	404
1.6 Instrukcja obsługi	404
1.7 Utylizacja	404
1.8 Jak czytać instrukcje obsługi	405
1.9 Oszczędność energii	406
1.10 Wskazówki dla europejskich organów kontrolnych	406
<b>2 Opis</b>	<b>407</b>
2.1 Opis ogólny	407
2.2 Płyta kuchenna	408
2.3 Panel sterowania	408
2.4 Pozostałe części	409
2.5 Dostępne akcesoria	409
<b>3 Użytkowanie</b>	<b>412</b>
3.1 Pierwsze użycie	413
3.2 Użytkowanie akcesoriów	413
3.3 Użytkowanie płyty	414
3.4 Użytkowanie schowka	415
3.5 Użytkowanie piekarnika	415
3.6 Porady dotyczące przygotowywania potraw	418
3.7 Zegar programowania	419
<b>4 Czyszczenie i konserwacja</b>	<b>426</b>
4.1 Czyszczenie urządzenia	426
4.2 Demontaż drzwiczek	427
4.3 Czyszczenie szklanych drzwiczek	428
4.4 Czyszczenie wnętrza piekarników	428
4.5 Czyszczenie parowe: wspomagane czyszczenie piekarnika (piekarnik główny)	430
4.6 Konserwacja nadzwyczajna	431

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



## 5 Montaż433

---

- 5.1 Podłączenie gazu433
- 5.2 Przystosowanie do innych rodzajów gazu436
- 5.3 Podłączenie elektryczne441
- 5.4 Ustawienie442
- 5.5 Instrukcje dla montażysty446



## 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 tłuszcz i olej mogą się zapalić. Podczas przygotowywania posiłków z użyciem oleju lub tłuszczu zaleca się pozostanie w kuchni. Jeżeli tłuszcz lub olej zapalą się nie gasić ognia wodą. Przykryć garnek pokrywą i wyłączyć strefę grzewczą.
- Podczas gotowania nie kłaść na powierzchni grzewczej metalowych przedmiotów, takich jak naczynia lub sztucce, ponieważ mogłyby się nagrzać.
- Nie należy wkładać ostro zakończonych metalowych przedmiotów (sztucce lub przyrządy) do szczelin urządzenia.
- Nie wlewać wody



## Ostrzeżenia

bezpośrednio na bardzo gorące blachy.

- Podczas pieczenia, drzwiczki piekarnika muszą być zamknięte.
- Przy sprawdzeniu potrawy lub pod koniec pieczenia otworzyć drzwiczki na 5 cm na kilka sekund, aby uwolnić parę, a następnie całkowicie otworzyć drzwiczki.
- Nie otwierać schowka (jeżeli obecny), gdy piekarnik jest włączony i jeszcze gorący.
- Przedmioty w schowku mogą być bardzo gorące po korzystaniu z piekarnika.
- Po zakończeniu użytkowania wyłączyć urządzenie.
- Nigdy nie ciągnąć za przewód, aby wyjąć wtyczkę.
- **NIE UŻYWAĆ LUB PRZECHOWYWAĆ MATERIAŁÓW ŁATWOPALNYCH W SCHOWKU (JEŻELI WYSTĘPUJE) LUB W POBLIŻU URZĄDZENIA.**
- **W POBLIŻU FUNKCJONUJĄCEGO URZĄDZENIA NIE WOLNO UŻYWAĆ PUSZEK SPRAY.**
- **NIE WPROWADZAĆ ZMIAN**

W URZĄDZENIU.

- Przed jakąkolwiek interwencją na urządzeniu (montaż, konserwacja, ustawienie lub przesunięcie) zawsze należy wyposażyć się w odpowiednie środki ochrony indywidualnej.
- Przed każdą czynnością na urządzeniu odłączyć główne zasilanie elektryczne.
- Montaż i naprawy powinny być wykonywane przez wykwalifikowany personel, zgodnie z obowiązującymi przepisami.
- Nigdy nie próbować naprawiać urządzenia samodzielnie lub bez pomocy wykwalifikowanego technika.
- W celu zapobiegania wszelkim niebezpieczeństwom, jeśli przewód zasilania elektrycznego jest uszkodzony, należy natychmiast skontaktować się z serwisem technicznym, który dokona jego wymiany.

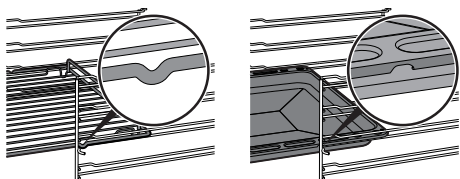
### Uszkodzenie urządzenia

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



wentylacyjnych i odprowadzających ciepło.

- 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.



## Ostrzeżenia

- 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.



- 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;



## Ostrzeżenia

- 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 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.

### 1.6 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.

### 1.7 Utylizacja



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

Aby dokonać utylizacji urządzenia należy:

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



### Napięcie elektryczne Niebezpieczeństwo porażenia prądem

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





- Powierzyć urządzenie odpowiednim centrum 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.

## 1.8 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.



## 1.9 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.
- Wylączyć 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.

## 1.10 Wskazówki dla europejskich organów kontrolnych

### Fan forced mode

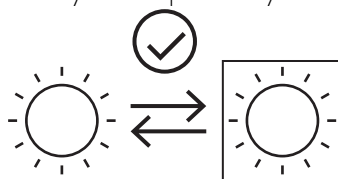
funkcja ECO wykorzystywana w celu określenia klasy efektywności energetycznej jest zgodna ze specyfikacjami normy europejskiej EN 60350-1.

### 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.

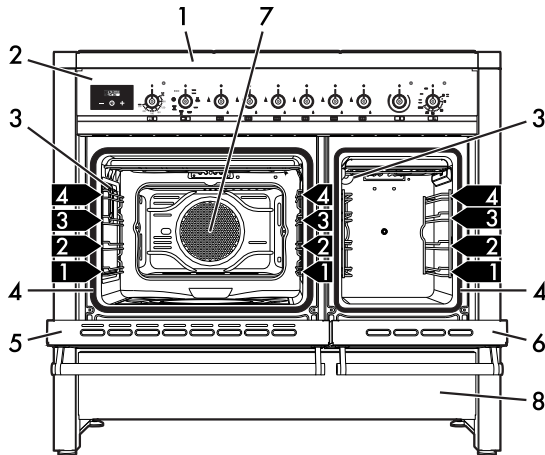


- Źródła światła znajdujące się w tym produkcie są przeznaczone do działania przy temperaturze otoczenia  $\geq 300^{\circ}\text{C}$  i do korzystania z nich w zastosowaniach o wysokiej temperaturze, takich jak piekarniki.
- Niniejsze urządzenie zawiera źródła światła o klasie efektywności „G”.



## 2 Opis

### 2.1 Opis ogólny



1 Płyta kuchenna

2 Panel sterowania

3 Lampka

4 Uszczelka

5 Drzwiczki piekarnika głównego

6 Drzwiczki piekarnika pomocniczego

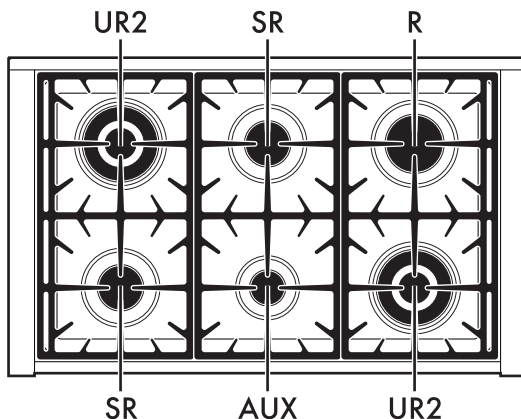
7 Wentylator

8 Schowek

1,2,3... Poziom ramki na ruszty/blachy



## 2.2 Płyta kuchenna



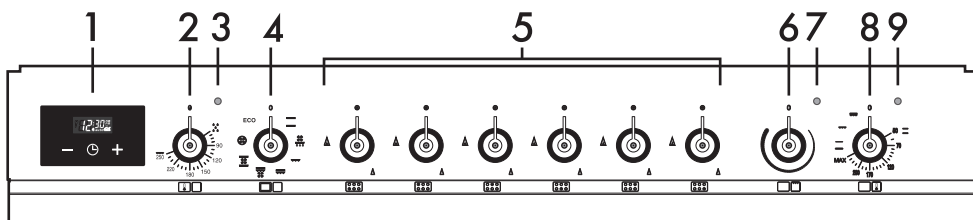
**AUX** = Pomocniczy

**SR** = Pół-szybki

**R** = Szybki

**UR2** = Ultraszybki

## 2.3 Panel sterowania



### 1 Zegar programowania

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

### 2 Pokrętko temperatury piekarnika głównego

Za pomocą tego pokrętko można wybrać temperaturę pieczenia.

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

### 3 Kontrolka piekarnika głównego





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

### 4 Pokrętko funkcji piekarnika głównego

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



## 5 Pokrętła palników płyty

Do włączania i regulowania palników płyty. Aby włączyć dane palniki wcisnąć i przekręcić pokrętło w lewo na wartość . Przekręcać pokrętło w zakresie od maksimum  do minimum , aby wyregulować płomień. Przywrócić pokrętła na pozycję , aby wyłączyć palniki.

## 6 Pokrętło grilla piekarnika pomocniczego

Przekręcić pokrętło grilla w prawo, na żądaną pozycję.

## 7 Kontrolka grilla piekarnika pomocniczego

Włączenie się kontrolki oznacza, że grill jest włączony.

## 8 Pokrętło termostatu piekarnika pomocniczego

Temperaturę pieczenia wybiera się poprzez przekręcenie pokrętła w prawo, na żądaną wartość w zakresie od 50° do 220°C. Piekarnik włącza się poprzez obrócenie pokrętłem w prawo, na dowolną pozycję.

## 9 Kontrolka piekarnika pomocniczego

Włączenie się kontrolki oznacza, że piekarnik pomocniczy znajduje się w fazie nagrzewania. Wyłączenie się tej kontrolki oznacza osiągnięcie ustalonej temperatury. Regularne miganie wskazuje, że temperatura w piekarniku jest utrzymywana na stałym ustawionym poziomie.

## 2.4 Pozostałe części

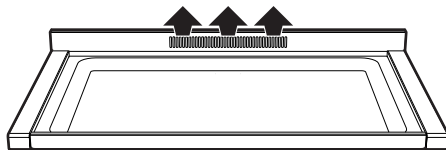
### Uchwyty do półek

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

### Wentylator

Wentylator chłodzi piekarnik i uruchamia się podczas pieczenia.

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



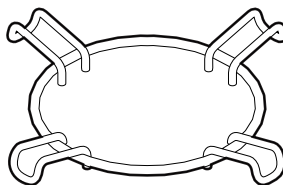
### Oświetlenie wewnętrzne

Wewnętrzne oświetlenie urządzenia włącza się:

- po otwarciu drzwi;
- po wybraniu jakiejkolwiek funkcji z wyjątkiem funkcji ECO.

## 2.5 Dostępne akcesoria

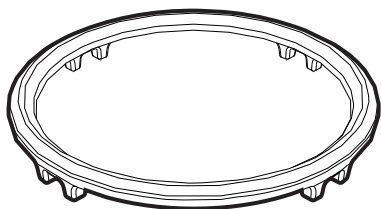
### Kratka redukująca Wok



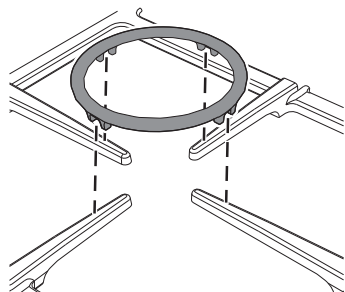
Przydatna podczas stosowania patelni Wok.



## Kratka podnosząca

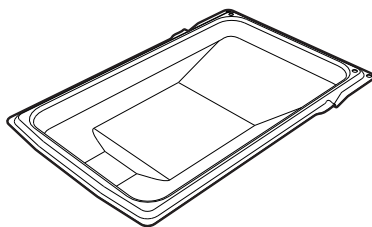
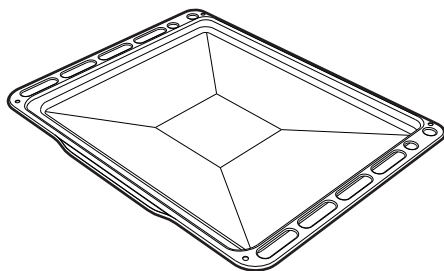


Aby uniknąć zniszczenia blatu, płyta została wyposażona w kratkę podnoszącą, którą należy umieścić pod naczyniami przekraczającymi średnice wskazane w tabeli „Średnice naczyń” w paragrafie 3.3 „Użytkowanie płyty”.



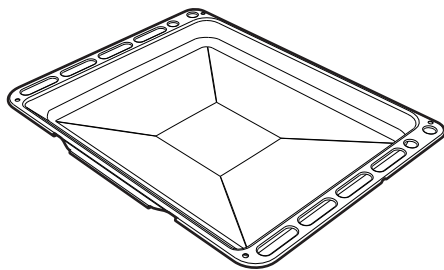
Element redukcyjny musi być umieszczony na kratce płyty kuchennej, jak przedstawiono na rysunku u góry. W każdym przypadku, naczynia o średnicy powyżej 26 cm należy stawiać wyłącznie na palniku ultraszybkim (**UR2**). Kratka ta może być stosowana podczas używania patelni „Wok” (chińska patelnia).

## Blacha piekarnika



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

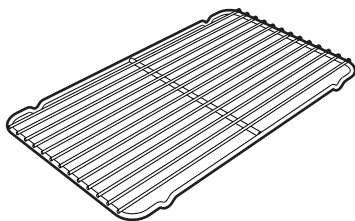
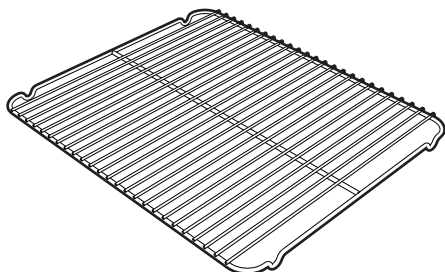
## Głęboka blacha



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

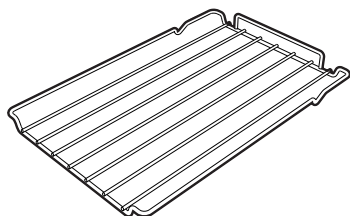
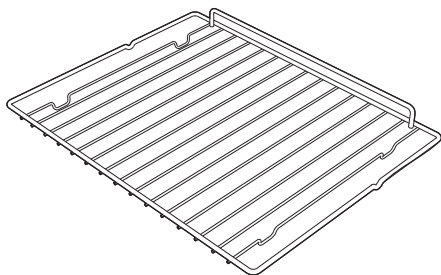


## Ruszt do blachy



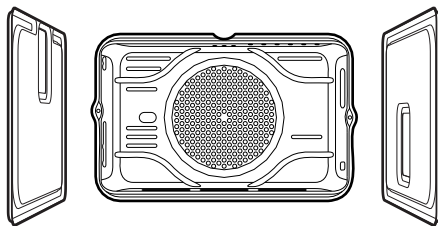
Do umieszczenia na nim blachy piekarnika w celu pieczenia produktów, które mogą kapać.

## Ruszt



Do podtrzymywania naczyń z pieczoną potrawą.

## Panele samoczyszczące



Pochłaniające niewielkie resztki tłuszczu.

**i**

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

**i**

Oryginalne akcesoria dostarczane z piekarnikiem lub opcjonalne 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 piekarniku 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.



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

- Nie otwierać schowka, gdy piekarnik jest uruchomiony i jeszcze gorący.
- Przedmioty w schowku mogą być bardzo gorące po korzystaniu z piekarnika.



#### 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.



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

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





## 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 piekarnika.
- Nie kłaść garnków lub blach bezpośrednio na dnie komory pieczenia.
- Nie kłaść garnków lub blach bezpośrednio na środkowej szybcie otwartych drzwiczek.
- Nie wlewać wody na bardzo gorące blachy.
- Upewnić się, że korony znajdują się na swoim miejscu oraz posiadają nakładki.
- Garnki i patelnie grillowe należy umieścić wewnątrz obwodu płyty kuchennej.
- Dno wszystkich garnków musi być płaskie i gładkie.
- W przypadku przelania lub wylania usunąć płyn z płyty kuchennej.

## 3.1 Pierwsze użycie

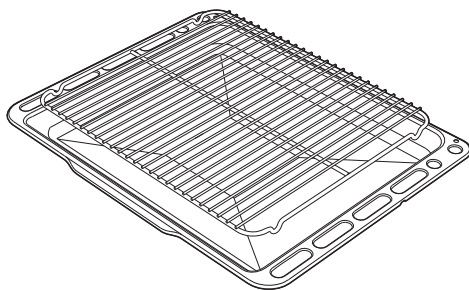
1. Usunąć ewentualne folie ochronne znajdujące się na zewnątrz lub wewnątrz urządzenia lub akcesoriów.
2. Usunąć ewentualne etykiety (za wyjątkiem tabliczki z danymi technicznymi) z akcesoriów i komór pieczenia.
3. Wyjąć i umyć wszystkie akcesoria urządzenia (patrz 4 Czyszczenie i

konserwacja). Rozgrzać pustą piekarniki do maksymalnej temperatury, aby usunąć ewentualne pozostałości fabryczne.

## 3.2 Użytkowanie akcesoriów

### Ruszt do blachy

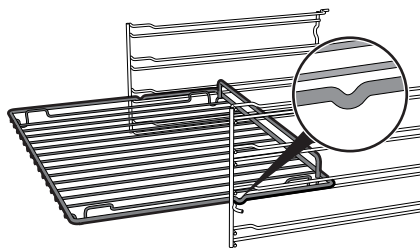
Ruszt do blachy należy włożyć do niej. W ten sposób będzie można oddzielnie zebrać tłuszcz z pieczonego produktu.



### Ruszty i blachy

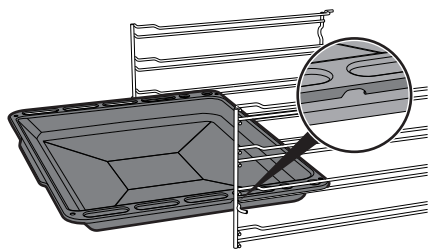
Ruszty i blachy powinny być wkładane w boczne prowadnice, aż do punktu zatrzymania.

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





# Użytkowanie



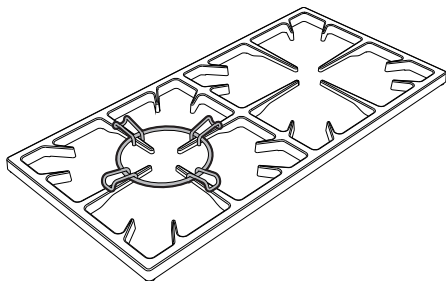
Delikatnie włożyć ruszty i blachy aż do końca.




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


## Kratki redukujące

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



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

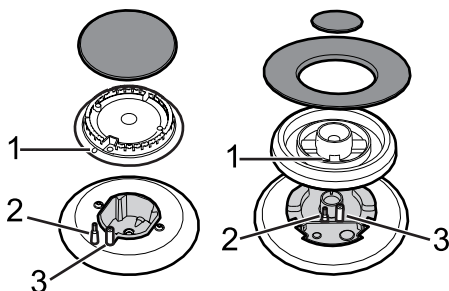
## 3.3 Użytkowanie płyty

Wszystkie elementy sterownicze i kontrolne urządzenia znajdują się na przednim panelu. Obok każdego pokrętko jest wskazany przypisany mu palnik. Urządzenie jest wyposażone w elektroniczny zapłon. Wystarczy wcisnąć i przekręcić pokrętko 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 pokrętko na  i ponowić próbę po upływie przynajmniej 60 sekund. Po włączeniu przytrzymać pokrętko przez kilka sekund, aby termopara rozgrzała się. W momencie puszczenia pokrętko palnik może zgasnąć: oznacza to, że termopara jeszcze się nie rozgrzała. Począkać chwilę i powtórzyć czynność. Przytrzymać pokrętko przez dłuższą chwilę.



## Prawidłowa pozycja koron i nakładek

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



## Praktyczne porady dotyczące stosowania płyty

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



Średnica naczyń:

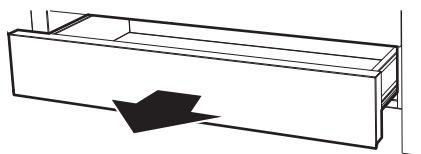
- **AUX:** 12 - 14 cm.
- **SR:** 16 - 24 cm.
- **R:** 18 - 26 cm.
- **UR2:** 18 - 26 cm.

Średnice naczyń z kratką podnoszącą:

- **UR2:** 26 - 28 cm.

## 3.4 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.



## 3.5 Użytkowanie piekarnika

### Włączenie piekarnika

Aby włączyć piekarnik, należy:

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



Regularne miganie kontrolki termostatu podczas pieczenia jest rzeczą normalną i wskazuje stałe utrzymywanie temperatury wewnątrz piekarnika.



# Użytkowanie

## Drzwiczki piekarnika głównego



### 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.



### Szybkie rozmrażanie

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



### 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.



### Szeroki Grill

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



### 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)



## Wentyl. + termoobieg

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



## 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.



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



Podczas pieczenia w funkcji ECO nie powinno się otwierać drzwiczek.

## Funkcje piekarnika pomocniczego



### Grzałka górna i dolna

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



### Grzałka dolna

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



### 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.



## Szeroki Grill

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

## 3.6 Porady dotyczące przygotowywania potraw


### Porady ogólne

- Aby uzyskać równomierne pieczenie na kilku poziomach zastosować jedną z funkcji z termoobiegiem.
- Zwiększenie temperatury nie skraca czasu pieczenia (produkt jest mocno upieczony na zewnątrz i niedopieczony wewnątrz).
- Równoczesne stosowanie kilku piekarników może niekorzystnie wpłynąć na rezultaty pieczenia.

### Porady dotyczące przygotowywania mięsa

- Czas pieczenia zależy od wielkości, ilości i indywidualnego smaku.
- Podczas przygotowywania pieczeni używać termometru do mięsa lub nacisnąć na nie łyżką. Jeżeli jest zwarte to znaczy, że jest gotowe, w przeciwnym wypadku potrzebuje jeszcze kilku minut.

## Porady dotyczące pieczenia z funkcją Grill i Wentylator+grill

- Mięso można grillować wkładając je zarówno do zimnego piekarnika jak i do wstępnie nagrzanego, w celu zmiany rezultatu.
- W funkcji Wentylator+grill, przed grillowaniem zaleca się wstępne nagrzanie piekarnika.
- Należy umieścić produkt na środku rusztu.
- W funkcji Grilla zaleca się przekręcenia pokrętki temperatury na najwyższą wartość, na symbol  w celu zoptymalizowania pieczenia.
- Przed pieczeniem należy przyprawić produkty. Należy również posmarować produkt olejem lub płynnym masłem.
- Do gromadzenia płynów produkowanych podczas grillowania używać blachy na pierwszym dolnym poziomie.
- Czas trwania pieczenia z funkcją Grilla nie może przekraczać 60 minut w piekarnikach wielofunkcyjnych i 30 minut w piekarniku pomocniczym.

## Porady dotyczące przygotowywania ciasta 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.

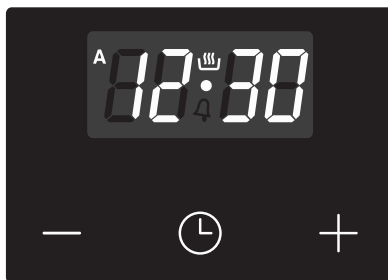





- Jeżeli po wyjęciu z piekarnika ciasto opada, podczas kolejnego pieczenia obniżyć ustawioną temperaturę o około 10°C ewentualnie ustawiając dłuższy czas pieczenia.
- Podczas pieczenia ciast lub warzyw może wystąpić zjawisko kondensacji na szybcie. Aby uniknąć takiego zjawiska, otworzyć dwa razy z maksymalną ostrożnością drzwiczki podczas pieczenia.



## Porady dotyczące rozmrażania i wyrastania

- Umieścić na pierwszym poziomie piekarnika zamrożony produkt bez opakowania w pojemniku bez pokrywki.
- Nie nakładać produktów jeden na drugim.
- Aby rozmrozić mięso użyć ruszta 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 umieścić na dnie piekarnika pojemnik z wodą.

## 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

## Ustawienie godziny

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












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

1. 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  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 .
6. Po zakończeniu pieczenia elementy grzejne zostaną wyłączone. Na wyświetlaczu wyłączy się symbol , symbol  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.


## Pieczenie zaprogramowane



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



1. Ustawić czas trwania pieczenia, jak opisano w poprzednim paragrafie „Pieczenie na czas”.
2. Wcisnąć przycisk menu  na 2 sekundy.
3. Ponownie wcisnąć przycisk menu . Na wyświetlaczu będą się zamiennie pojawiać cyfry  i napis  natomiast symbol  będzie migał. (Na przykład jest godzina 17.30).

4. Nacisnąć  lub , aby ustawić żądane minuty. (Na przykład 1 godzina).

5. Wcisnąć przycisk menu . Na wyświetlaczu pojawi się napis







na zmianę z sumą bieżącej godziny i ustawionego wcześniej czasu trwania pieczenia. (Na przykład godzina zakończenia pieczenia to 18.30).

6. Wcisnąć przyciski  lub , aby ustawić godzinę zakończenia pieczenia. (Na przykład 19.30).





Należy pamiętać, że do czasu trwania pieczenia jest dodawanych kilka minut na nagrzanie piekarnika.

7. Odczekać około 7 sekund bez wciśnięcia żadnego przycisku, aby uaktywnić funkcję. Na wyświetlaczu pojawi się bieżąca godzina i włączą 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. Ustawić pokrętkę funkcji i temperatury na **0**.
11. Aby wyłączyć dzwonek wystarczy wcisnąć jakikolwiek przycisk zegara programowania.
12. Jednocześnie wcisnąć przyciski  i , aby wyzerować ustawione zaprogramowanie.






Nie można ustawić czasu trwania pieczenia dłuższego niż 10 godzin.



Nie można ustawić pieczenia zaprogramowanego dłuższego niż 24 godziny.











Po ustawieniu, w celu wyświetlenia pozostałego czasu pieczenia wcisnąć przycisk menu  przez 2 sekundy. Ponownie wcisnąć przycisk menu . Na wyświetlaczu pojawi się napis  na zmianę 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 (piekarnik główny)

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 makaron	3 - 4	Grzałka górna i dolna	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	Wentylator+grill	3	250/280	15	
Rostbef	1	Turbo/Termoobieg	2	200	40 - 45	
Królik pieczony	1,5	Termoobieg	2	180 - 190	70 - 80	
Piersz 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	1,5	Wentylator+grill	3	250/280	15	5
Żeberka	1,5	Wentylator+grill	3	250/280	10	10
Bekon	0,7	Grill	4	250/280	7	8
Filet wieprzowy	1,5	Wentylator+grill	3	250/280	10	5
Filet wołowy	1	Grill	4	250/280	10	7
Pstrąg	1,2	Turbo/Termoobieg	2	160 - 170	35 - 40	
Żabnica	1,5	Turbo/Termoobieg	2	160 - 170	60 - 65	
Turbot	1,5	Turbo/Termoobieg	2	160 - 170	45 - 50	
Pizza	1	Obieg powietrza	2	250/280	8 - 10	
Chleb	1	Termoobieg	2	190 - 200	25 - 30	
Focaccia	1	Turbo/Termoobieg	2	180 - 190	20 - 25	
Babka piaskowa	1	Termoobieg	2	160	55 - 60	
Tarta z dżemem	1	Grzałka górna i dolna	2	170	30 - 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 (piekarnik pomocniczy)

Potrawy	Ciężar (Kg)	Funkcja	Pozycja przewodnicy od dołu	Temperatura (°C)	Czas (w minutach)	
Kurczak na rożnie	1.2	Grill i rożen		220 - 250	70 - 80	
Kurczak na rożnie	2.5	Grill i rożen		200	200 - 220	
Królik pieczony	1	Grzałka górna i dolna	2	190 - 200	85 - 90	
Kurczak pieczony	1	Grzałka górna i dolna	2	190 - 200	80 - 85	
					<b>Strona 1</b>	<b>Strona 2</b>
Kotlety	0.8	Grill	4	250	13	5
Hamburgery	0.6	Grill	4	250	7	3
Kiełbasa wieprzowa	0.6	Grill	4	250	15	-
Żeberka wieprzowe	0.7	Grill	4	250	30 - 35	-
Bekon	0.6	Grill	4	250	10	3

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 granulakami, odplamiaczy i metalowych gąbek) na częściach szklanych.
- Nie stosować materiałów chropowatych, ściernych lub ostrych metalowych skrobaków.
- Nie myć w zmywarce zdejmowanych części takich jak kratki, korony i nakładki.

### 4.1 Czyszczenie urządzenia

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

#### Codienne czyszczenie płyty

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.

### Kratki płyty kuchennej

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



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

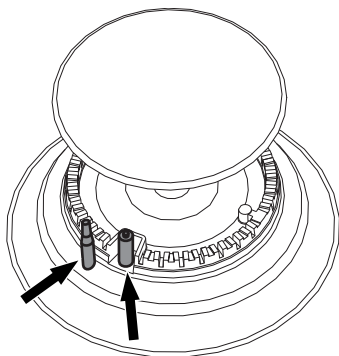
### Korony i nakładki

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



## Świece i termopary

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

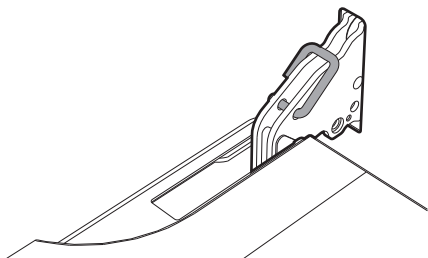


## 4.2 Demontaż drzwiczek

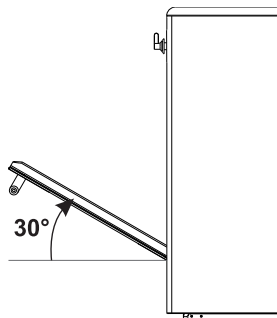
Aby ułatwić czynności związane z czyszczeniem, zaleca się zdjęcie drzwiczek i położenie ich na ściereczce.

Aby zdjąć drzwiczki należy:

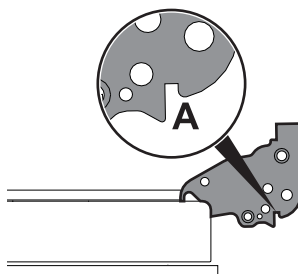
1. Otworzyć zupełnie drzwiczki i włożyć dwa sworznie w otwory zawiasów pokazanych na rysunku.



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





## Czyszczenie i konserwacja

### 4.3 Czyszczenie szklanych drzwiczek

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



Używać produktów do czyszczenia sprzedawanych przez producenta.

### 4.4 Czyszczenie wnętrza piekarników

Aby utrzymać piekarniki w dobrym stanie należy je regularnie czyścić po każdym użyciu. Zawsze poczekać, aż wystygną.

- Wyjąć wszystkie możliwe do wyjęcia części.



- Wyczyścić ruszty piekarnika gorącą wodą i nieściernym detergentem, przetrzeć wodą i wytrzeć na sucho.



Po użyciu specjalnych produktów, zaleca się uruchomienie piekarników z maksymalną temperaturą na około 15-20 minut, aby usunąć ewentualne pozostałości.

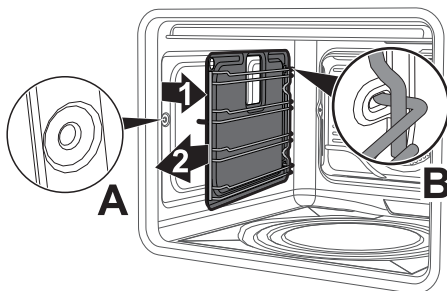


Aby ułatwić czynności związane z czyszczeniem, zaleca się zdjęcie drzwiczek.

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

Wyjęcie ram prowadnic ułatwia czyszczenie części bocznych. Taką czynność należy przeprowadzać zawsze podczas automatycznego czyszczenia (tylko w niektórych modelach).

Aby usunąć ramki. Pociągnąć ramkę do wewnątrz piekarnika, aby odcepić go z mocowania **A**, następnie wysunąć ze znajdujących się na tylnej ścianie gniazd **B**. Po zakończeniu czyszczenia powtórzyć opisane czynności, aby włożyć ramki na miejsce.







## Regeneracja paneli samoczyszczących (cykl katalizy)

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

1. Najpierw należy wyczyścić dno i górną osłonę za pomocą szmatki z mikrofibry zmoczonej w wodzie i płynie do naczyń. Dobrze wyczyścić czystą wodą.
2. Ustawić cykl regeneracji wybierając funkcję termoobiegu z maksymalną temperaturą przez jedną godzinę.
3. Jeżeli panele są szczególnie brudne po cyklu regeneracji, rozmontować je i umyć używając płynu do naczyń. Wypłukać i wytrzeć na sucho.

Zamontować panele i ustawić funkcję termoobiegu z temperaturą 180°C na jedną godzinę, aby dobrze wyschły.



Zaleca się przeprowadzanie regeneracji paneli samoczyszczących co 15 dni.

## Czyszczenie górnej części



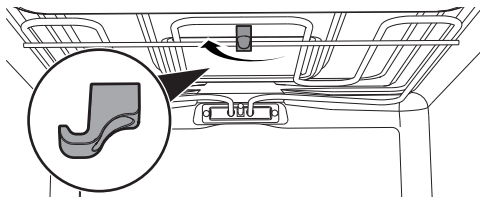
Wysoka temperatura wewnątrz komory pieczenia podczas użytkowania

**Niebezpieczeństwo poparzeń**

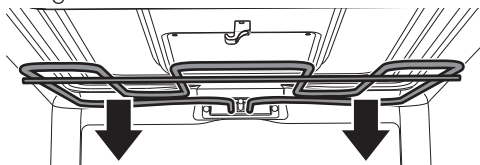
- Poniższe czynności należy wykonywać wyłącznie, gdy piekarnik jest zimny i wyłączony.

Urządzenie jest wyposażone w wahliwą grzałkę, umożliwiającą czyszczenie górnej części piekarnika.

1. Delikatnie podnieść górną grzałkę i przekręcić ogranicznik o 90°, aby ją uwolnić.



2. Powoli obniżyć grzałkę, aż do jej ogranicznika.



Niedozwolone użycie

**Ryzyko uszkodzenia urządzenia**

- Podczas czyszczenia nie wyginać nadmiernie grzałki.



## Czyszczenie i konserwacja

### 4.5 Czyszczenie parowe: wspomagane czyszczenie piekarnika (piekarnik główny)

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

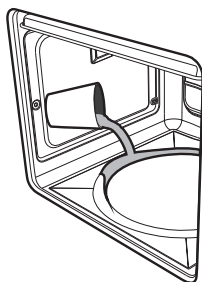
**!** **Niedozwolone użycie**  
**Ryzyko uszkodzenia powierzchni**

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

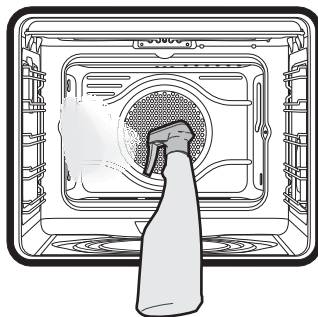
#### Czynności wstępne

Przed uruchomieniem funkcji Czyszczenia Parowego:

- Usunąć wszystkie akcesoria z wnętrza komory urządzenia.
- Jeżeli obecne, zdjąć panele samoczyszczące.
- Wlać na blachę około 40 cm<sup>3</sup> wody. Uważać, aby nie wylała się z rowka.



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





- Zamknąć drzwiczki.



Zaleca się spryskać maksymalnie 20 razy.

#### Ustawienia funkcji Czyszczenia Parowego

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

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

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



## Koniec cyklu Czyszczenia Parowego

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

Dla większej higieny oraz, aby przykry zapach nie przechodził na potrawy, wysuszyć piekarnik za pomocą funkcji z termoobiegiem przy 160°C przez około 10 minut.



Podczas czyszczenia zaleca się stosowanie gumowych rękawic.



Aby ułatwić ręczne usuwanie trudno dostępnych części można zdjąć drzwiczki.

## 4.6 Konserwacja nadzwyczajna

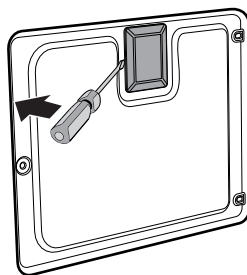


Części pod napięciem  
**Niebezpieczeństwo porażenia prądem**

- Odłączyć piekarnik od zasilania elektrycznego.

### Wymiana żarówki wewnętrznej oświetlenia (piekarnik główny)

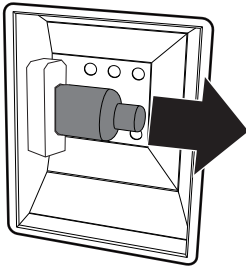
1. Usunąć wszystkie akcesoria z wnętrza piekarnika.
2. Wyjąć ramki na ruszty/blachy.
3. Zdjąć pokrywę lampy za pomocą odpowiedniego narzędzia (na przykład śrubokręta).





## Montaż

4. Wyjąć żarówkę.

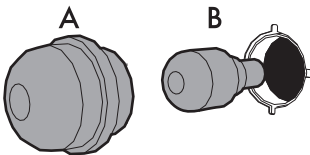


Nie dotykać żarówki halogenowej bezpośrednio palcami, ale użyć odpowiedniego materiału zabezpieczającego.

5. Wymienić żarówkę na nową o takiej samej charakterystyce (40W).
6. Założyć poprawnie osłonę tak, aby jej wewnętrzny profil był skierowany ku drzwiczkom.
7. Nacisnąć osłonę, aby przylegała do oprawki.

### Wymiana żarówki wewnętrznego oświetlenia (piekarnik pomocniczy)

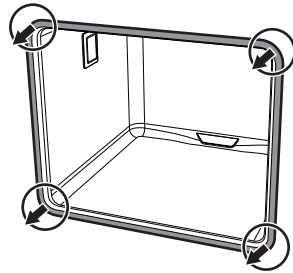
1. Odkręcić w lewo obudowę **A**.
2. Wymienić żarówkę **B** na nową o takiej samej charakterystyce (25W). Stosować wyłącznie żarówki do piekarników (T 300°C).



3. Zamontować osłonę **A**.

### Demontaż uszczelki piekarnika

Aby dokładnie wyczyścić piekarnik, należy wyjąć uszczelkę drzwiczek. W 4 rogach zostały umieszczone zaczepy, które mocują je do krawędzi. Pociągnąć na zewnątrz za 4 rogi uszczelki, aby odłączyć zaczepy.



Do czyszczenia uszczelek stosować nieścierną gąbkę i letnią wodę. Uszczelki muszą być miękkie i elastyczne.



## 5 Montaż

### 5.1 Podłączenie gazu



#### Wyciek gazu Niebezpieczeństwo wybuchu

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

#### Informacje ogólne

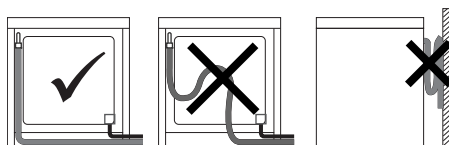
Płytę można podłączyć do sieci gazowej za pomocą giętkiego stalowego przewodu o pełnych ściankach, zgodnie z obowiązującymi przepisami.

W przypadku zasilania innym rodzajem gazu skonsultować rozdział „5.2 Przystosowanie do innych rodzajów gazu”. Łącznik dopływu gazu jest gwintowany 1/2” zewnętrnie (ISO 228-1).

#### Podłączenie za pomocą gumowego węża

Sprawdzić, czy są spełnione wszystkie poniższe warunki:

- wąż jest przymocowany do przyłączy za pomocą odpowiednich opasek zabezpieczających;
- na żadnym odcinku nie wchodzi w kontakt z gorącymi powierzchniami (max 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.

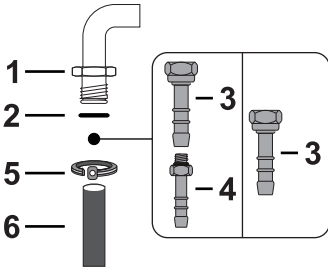


Wykonać podłączenie do sieci gazowej za pomocą gumowego węża zgodnego z danymi wskazanymi w obowiązujących przepisach (sprawdzić, czy na wężu jest wydrukowane oznaczenie takiej normy).



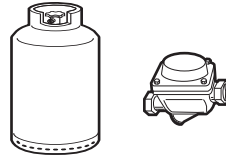
# Montaż

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



## Podłączenie do gazu płynnego

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



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

## Podłączenie za pomocą giętkiego stalowego przewodu

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

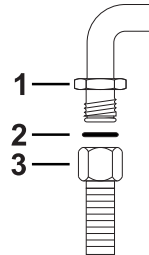
Dokładnie dokręcić przyłącznie **3** do przyłącza gazowego **1** urządzenia, zawsze nakładając uszczelkę **2** znajdującą się w wyposażeniu.



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



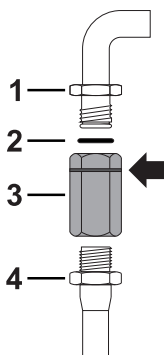
Wewnętrzna średnica węża musi wynosić 8 mm przy podłączeniu do Gazu Płynnego i 13 mm przy podłączeniu do Gazu Ziemnego i Miejskiego.





## Podłączenie za pomocą giętkiego stalowego przewodu z przyłączem bagnetowym

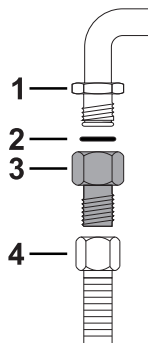
Podłączyć do sieci za pomocą stalowego giętkiego ze złączem bagnetowym, zgodnego z normą BS. 669. Nałożyć materiał izolujący na gwint przewodu gazowego **4** i dokręcić przejściówkę **3**. Dokręcić blokadę do ruchomego przyłącza **1** urządzenia, zawsze nakładając uszczelkę **2** znajdującą się w wyposażeniu.



## Podłączenie za pomocą giętkiego stalowego przewodu z przyłączem stożkowym

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

Dokładnie dokręcić przyłaczę **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**.



## 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.



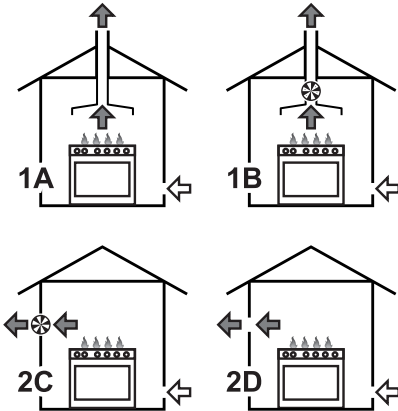
## Odprowadzanie produktów ze spalania



Niniejsze urządzenie nie jest podłączone do urządzenia odprowadzającego produkty ze spalania. Musi być zainstalowane i podłączone zgodnie z obowiązującymi przepisami dotyczącymi instalacji. Należy zwrócić szczególną uwagę na odpowiednie wymogi w zakresie wentylacji.

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

Po zakończeniu interwencji montażysta musi wystawić certyfikat zgodności.



**1** Odprowadzanie za pomocą okapu

**2** Odprowadzanie bez okapu

**A** Odprowadzanie do pojedynczego komina o naturalnym ciągu

**B** Odprowadzanie do pojedynczego komina z wentylatorem elektrycznym

**C** Odprowadzanie bezpośrednio na zewnątrz z naściennym lub znajdującym się na szybie wentylatorem elektrycznym

**D** Odprowadzanie bezpośrednio na zewnątrz przez ścianę

← Powietrze

← Spaliny

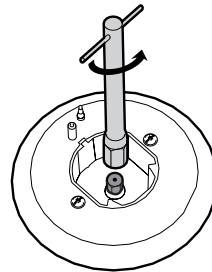
⊗ Wentylator elektryczny

## 5.2 Przystosowanie do innych rodzajów gazu

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

### Wymiana dysz

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



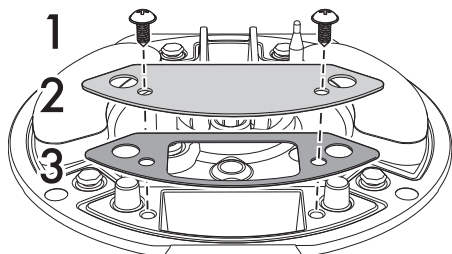
Wyłącznie w przypadku palnika UR2:

1. Wyjąć nakładki i koronę.

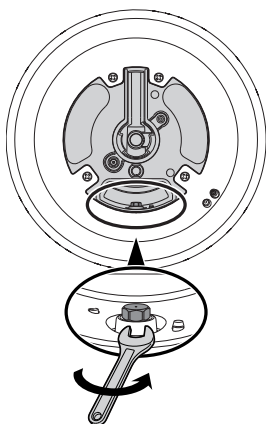




- Następnie odkręcić śruby (1), płytkę (2) i znajdującą się poniżej uszczelkę (3).



- Wymienić dyszę za pomocą klucza 7 mm, w zależności od stosowanego rodzaju gazu.

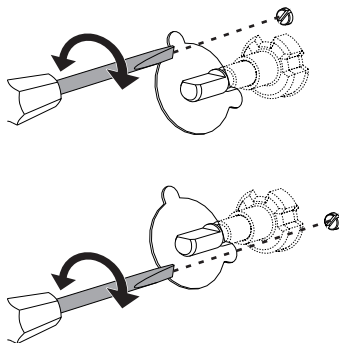


- Prawidłowo umieścić palniki w odpowiednich gniazdach.

## Regulacja minimum dla gazu ziemnego lub miejskiego

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

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



## Regulacja minimum dla gazu płynnego

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



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

## Smarowanie kurków gazu

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



Tylko wyspecjalizowany technik może smarować kurki gazowe.



# Montaż

## Rodzaj gazu i Kraje

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



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



## Tabele danych palników i dysz

1 Gaz ziemny G20 - 20 mbar	AUX	SR	R	UR2
Znamionowa moc cieplna (kW)	1.0	1.8	3.0	4.2
Średnica dyszy (1/100 mm)	72	97	115	153
Wstępna komora (wskazana na dyszy)	(X)	(Z)	(Y)	(H3)
Moc ograniczona (W)	400	500	800	1400
2 Gaz ziemny G20 - 25 mbar	AUX	SR	R	UR2
Znamionowa moc cieplna (kW)	1.1	1.8	3.0	4.2
Średnica dyszy (1/100 mm)	72	94	108	145
Wstępna komora (wskazana na dyszy)	(X)	(Z)	(H8)	(H3)
Moc ograniczona (W)	400	500	800	1400
3 Gaz Ziemny G25.1 - 25 mbar	AUX	SR	R	UR2
Znamionowa moc cieplna (kW)	1.10	1.8	3.0	4.2
Średnica dyszy (1/100 mm)	77	100	134	152
Wstępna komora (wskazana na dyszy)	(F1)	(Y)	(F3)	(F3)
Moc ograniczona (W)	400	500	800	1400
4 Gaz Ziemny G25 - 20 mbar	AUX	SR	R	UR2
Znamionowa moc cieplna (kW)	1.0	1.8	3.0	4.0
Średnica dyszy (1/100 mm)	77	100	134	165
Wstępna komora (wskazana na dyszy)	(F1)	(Y)	(F3)	(H3)
Moc ograniczona (W)	400	500	800	1400
5 Gaz Ziemny G2.350 - 13 mbar	AUX	SR	R	UR2
Znamionowa moc cieplna (kW)	1.0	1.8	3.0	3.9
Średnica dyszy (1/100 mm)	94	120	165	190
Wstępna komora (wskazana na dyszy)	(Y)	(Y)	(F3)	(F3)
Moc ograniczona (W)	400	500	800	1400
6 Gaz Płynny G30/G31 - 30/37 mbar	AUX	SR	R	UR2
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)	-	-	-	(H4)
Moc ograniczona (W)	400	500	800	1400
Znamionowe natężenie przepływu G30 (g/h)	73	131	218	291
Znamionowe natężenie przepływu G31 (g/h)	71	129	214	286



## Montaż

7 Gaz Płynny G30/G31 - 37 mbar	AUX	SR	R	UR2
Znamionowa moc cieplna (kW)	1.10	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	800	1600
Znamionowe natężenie przepływu G30 (g/h)	80	138	218	305
Znamionowe natężenie przepływu G31 (g/h)	79	136	214	300
8 Gaz Płynny G30/G31 - 50 mbar	AUX	SR	R	UR2
Znamionowa moc cieplna (kW)	1.0	1.8	3.0	4.1
Średnica dyszy (1/100 mm)	43	58	74	80
Wstępna komora (wskazana na dyszy)	(H2)	(M)	(Z)	(F4)
Moc ograniczona (W)	400	500	800	1800
Znamionowe natężenie przepływu G30 (g/h)	73	131	218	298
Znamionowe natężenie przepływu G31 (g/h)	71	129	214	293
9 Gaz miejski G110 - 8 mbar	AUX	SR	R	UR2
Znamionowa moc cieplna (kW)	1.0	1.75	2.8	3.5
Średnica dyszy (1/100 mm)	145	185	260	340
Wstępna komora (wskazana na dyszy)	/8	/2	/3	-
Moc ograniczona (W)	400	500	800	1200

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



## 5.3 Podłączenie elektryczne



### Napięcie elektryczne Niebezpieczeństwo porażenia prądem

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

### Informacje ogólne

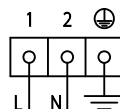
Sprawdzić, czy charakterystyka sieci elektrycznej odpowiada danym przedstawionym na tablicy znamionowej. Tabliczka znamionowa, zawierająca dane techniczne, numer seryjny i oznaczenie, jest umieszczona na urządzeniu, w widocznym miejscu.

Nie należy nigdy zdejmować tabliczki znamionowej.

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

Urządzenie może funkcjonować:

- 220-240 V 1N~



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



Wskazane wartości dotyczą wewnętrznego przekroju kabla.

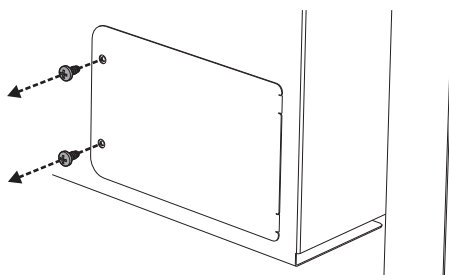


Wymiary kabli zasilających uwzględniają współczynnik jednoczesności (zgodnie z normą EN 60335-2-6).

### Dostęp do listwy zaciskowej

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

1. Wyjść śruby mocujące drzwiczki do tylnej osłony.

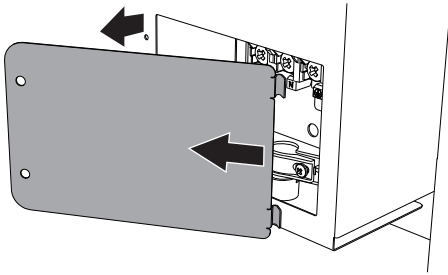


PL

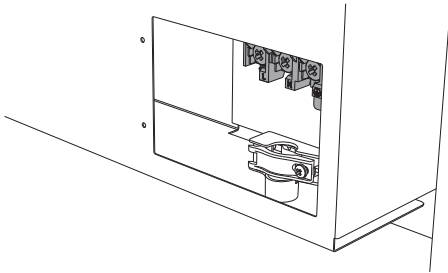


# Montaż

2. Lekko obrócić drzwiczki i wyjąć je z gniazda.

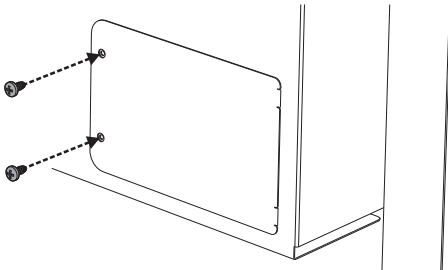


3. Zainstalować kabel zasilający.



Przed zainstalowaniem kabla zasilającego zaleca się poluzowanie śruby dławika kablowego.

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



## Podłączenie stałe

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

## 5.4 Ustawienie



**Ciężkie urządzenie  
Niebezpieczeństwo zranienia  
przez zgniecenie**

- Z pomocą drugiej osoby umieścić urządzenie w meblu.



**Naciśnięcie na otwarte drzwiczki  
Ryzyko uszkodzenia urządzenia**

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



**Wydzielanie ciepła podczas  
działania urządzenia  
Ryzyko pożaru**

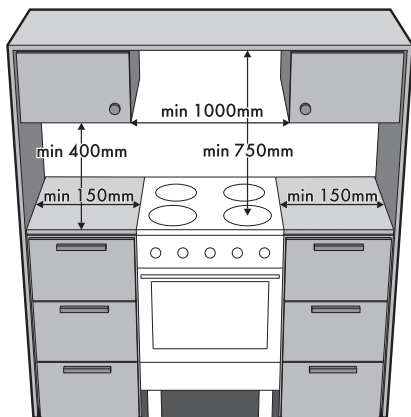
- Okleiny, spoiwa lub powłoki z tworzyw sztucznych na meblach przylegających do urządzenia powinny być odporne na wysoką temperaturę (nie niższa niż 90°C).



## Informacje ogólne

Może być zamontowane przy ścianie, która wznosi się ponad blat roboczy, w minimalnej odległości 150 mm, tak jak to pokazano to na Rys. A i C odnoszących się do klasy instalacji.

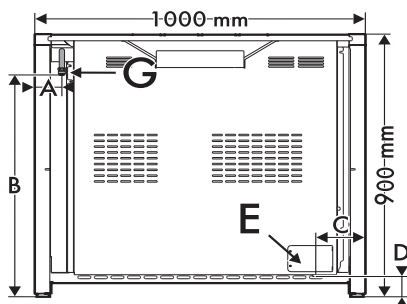
Półki umieszczone nad blatem roboczym urządzenia muszą się znajdować w minimalnej odległości 750 mm.



Jeżeli nad płytą kuchenną zostanie zainstalowany okap wyciągowy, skonsultować jego instrukcję i zachować odpowiednią odległość.

## Wymiary gabarytowe

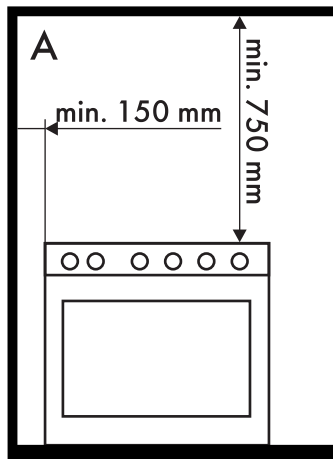
Położenie połączeń gazowych i elektrycznych (wielkości wyrażone w mm).



<b>A</b>	<b>82 mm</b>
<b>B</b>	<b>764 mm</b>
<b>C</b>	<b>150 mm</b>
<b>D</b>	<b>70 mm</b>

**G** = Podłączenie gazu - **E** = Podłączenie elektryczne

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

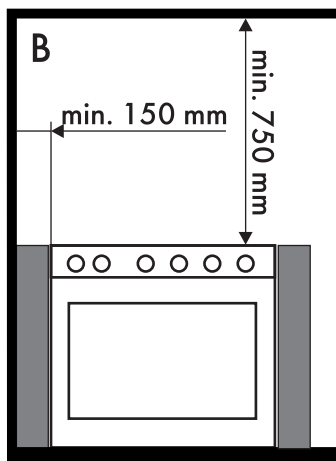


**A - Klasa 1**

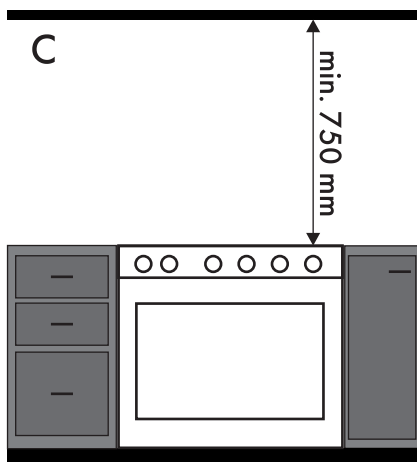
**(Urządzenie niezabudowane)**



# Montaż



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



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

## Przymocowanie do ściany (gdzie obecne)

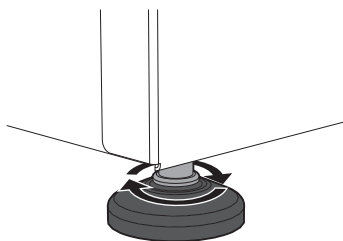


**Ciężkie urządzenie**  
**Niebezpieczeństwo uszkodzenia**  
**urządzenia**

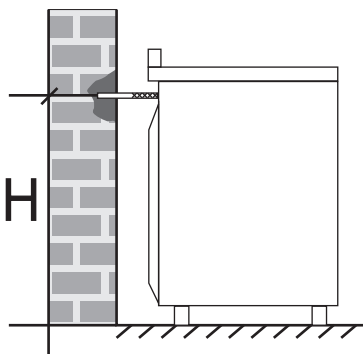
- Dokręcić po kolei nóżki przednie, a następnie tylne.

Aby zapewnić stabilność urządzenia, należy zamontować system mocujący znajdujący się w wyposażeniu. Taki system, prawidłowo zamontowany, zapobiega wywróceniu urządzenia.

1. Wypoziomować urządzenie za pomocą regulowanych nóżek, dopóki nie będzie równo i solidnie postawione na posadzce.



2. Zamocować na ścianie kołek z haczykiem (nie znajduje się w wyposażeniu) na wysokości (H) równej **800 mm** od posadzki.

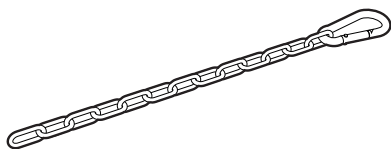


Urządzenie musi zainstalować wykwalifikowany technik, zgodnie z obowiązującymi przepisami.



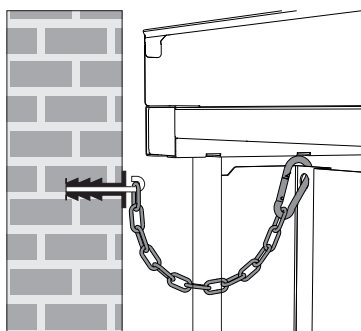


3. Zaczepić karabinek do łańcucha



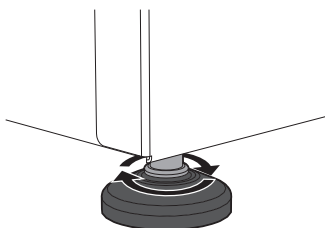
4. Przyczepić końcówkę łańcucha do przymocowanego wcześniej do ściany kołka z haczykiem.

5. Zaczepić karabinek w odpowiednim otworze znajdującym się z tyłu urządzenia.



## Ustawienie i wy poziomowanie urządzenia

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

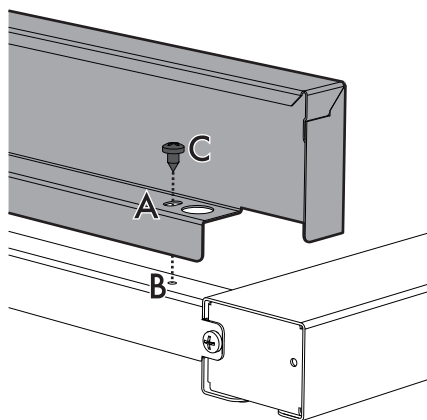


## Montaż panelu

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

Panel należy zawsze prawidłowo umieścić i przymocować do urządzenia.

1. Ustawić panel na płycie i wyrównać otwory **A** z otworami **B**.



2. Przymocować panel do płyty śrubami **C**.

## 5.5 Instrukcje dla montażysty

- Po zamontowaniu wtyczka musi być dostępna. Nie zginać i nie przyciskać kabla podłączeniowego do sieci elektrycznej.
- Urządzenie musi być zamontowane zgodnie ze schematami montażowymi.
- Nie próbować odkręcać lub działać siłą na gwintowanym kolanku łącnika. 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.



91477A453/B