

Spis treści

1 Ostrzeżenia	404
1.1 Ogólne zalecenia dotyczące bezpieczeństwa	404
1.2 Odpowiedzialność producenta	409
1.3 Przeznaczenie urządzenia	409
1.4 Tabliczka znamionowa	409
1.5 Instrukcja obsługi	409
1.6 Utylizacja	409
1.7 Jak czytać instrukcje obsługi	410
2 Opis	411
2.1 Opis ogólny	411
2.2 Płyta kuchenna	412
2.3 Panel sterowania	412
2.4 Pozostałe części	413
2.5 Dostępne akcesoria	414
3 Użytkowanie	416
3.1 Ostrzeżenia	416
3.2 Użytkowanie akcesoriów	418
3.3 Użytkowanie płyty	419
3.4 Użytkowanie urządzenia	420
3.5 Pieczenie z funkcją Direct Steam	421
3.6 Porady dotyczące przygotowywania potraw	423
4 Czyszczenie i konserwacja	428
4.1 Ostrzeżenia	428
4.2 Czyszczenie powierzchni	428
4.3 Czyszczenie płyty kuchennej	429
4.4 Czyszczenie drzwiczek	430
4.5 Czyszczenie komory urządzenia	432
4.6 Konserwacja ponadplanowa	434
5 Instalacja	436
5.1 Podłączenie gazu	436
5.2 Przystosowanie do innych rodzajów gazu	439
5.3 Ustawianie	444
5.4 Instrukcje dla instalatora	450
5.5 Podłączanie do instalacji elektrycznej	450

TŁUMACZENIE INSTRUKCJI ORYGINALNEJ

Zalecamy uważne przeczytanie niniejszej instrukcji, ponieważ zawiera ona wskazówki, dzięki którym będzie możliwe zachowanie jakości estetycznej i funkcjonalnej zakupionego urządzenia.

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



1 Ostrzeżenia

1.1 Ogólne zalecenia dotyczące bezpieczeństwa

Obrażenia osób

- Urządzenie i jego elementy są bardzo gorące podczas użytkowania. Podczas użytkowania nie należy dotykać elementów grzejnych.
- Podczas przekręcania żywności w komorze pieczenia należy chronić ręce, zakładając rękawice termiczne.
- Nie należy nigdy próbować gasić płomienia lub pożaru wodą: wyłączyć urządzenie i nakryć płomień pokrywą lub ognioodporną narzutą.
- Urządzenie może być używane przez dzieci powyżej 8 roku życia oraz osoby o ograniczonych zdolnościach psychofizycznych lub nieposiadające odpowiedniego doświadczenia lub wiedzy pozostające pod kontrolą osób dorosłych odpowiedzialnych za ich bezpieczeństwo.
- Urządzenie nie służy do zabawy.
- Dzieci poniżej 8 roku życia nie powinny przebywać w pobliżu urządzenia bez 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.
- Koniecznie należy pamiętać, że strefy grzewcze nagrzewają się bardzo szybko. Nie podgrzewać pustych garnków. Niebezpieczeństwo przegrzania.
- 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 pokrywą i wyłączyć daną strefę grzewczą.
- Proces gotowania powinien odbywać się zawsze pod nadzorem. Proces gotowania krótkiego powinien być cały czas nadzorowany.
- Podczas obsługi nie należy kłaść metalowych przedmiotów, jak naczynia lub sztućce, na powierzchni płyty, ponieważ mogłyby się nagrzać.



- Nie należy wkładać ostro zakończonych metalowych przedmiotów (sztućce lub przyrządy) do szczelin.
- Nie wlewać wody na bardzo gorące blachy.
- Podczas pieczenia drzwiczki powinny być zamknięte.
- Przy sprawdzeniu potrawy lub pod koniec pieczenia otworzyć drzwiczki na 5 cm na kilka sekund, aby uwolnić parę, a następnie otworzyć zupełnie drzwiczki.
- Nie otwierać schowka (jeżeli obecny), gdy piekarnik jest włączony i jeszcze gorący.
- Przedmioty w schowku mogą być bardzo gorące po korzystaniu z piekarnika.
- **NIE NALEŻY UŻYWAĆ ANI PRZECHOWYWAĆ MATERIAŁÓW ŁATWOPALNYCH W SCHOWKU (O ILE WYSTĘPUJE), LUB W POBLIŻU URZĄDZENIA.**
- **NIE NALEŻY UŻYWAĆ SPREJÓW W POBLIŻU URZĄDZENIA, KIEDY ONO DZIAŁA.**
- Po zakończeniu użytkowania wyłączyć urządzenie.
- **NIE WPROWADZAĆ ZMIAN W URZĄDZENIU.**
- Przed każdą czynnością przy urządzeniu (instalacja, konserwacja, ustawianie lub przesuwanie), należy zawsze stosować środki ochrony indywidualnej.
- Przed każdą czynnością w zakresie urządzenia należy wyłączyć ogólne zasilanie elektryczne.
- Montaż i naprawy powinny być wykonywane przez wykwalifikowany personel zgodnie z obowiązującymi przepisami.
- Nigdy nie należy próbować naprawiać urządzenia samodzielnie lub bez pomocy wykwalifikowanego specjalisty.
- Nigdy nie ciągnąć za przewód, aby wyjąć wtyczkę.
- Jeśli przewód zasilania elektrycznego jest uszkodzony, należy natychmiast skontaktować się z serwisem technicznym, który dokona jego wymiany.



Ostrzeżenia

Uszkodzenie urządzenia

- Nie stosować na częściach szklanych ściernych lub agresywnych detergentów (np. produktów z granulami, odplamiaczy i metalowych gąbek).
- Ewentualnie używać drewnianych lub plastikowych narzędzi.
- Ruszty i blachy powinny być wkładane w boczne ramki, aż do całkowitego zatrzymania się. Mechaniczne blokady bezpieczeństwa, które zapobiegają ich wyjęciu powinny być odwrócone w dół i w kierunku tylnej części komory pieczenia.
- Nie siadać na urządzeniu.
- Nie stosować pary do czyszczenia urządzenia.
- Nie zatykać otworów, szczelin wentylacyjnych i odprowadzających ciepło.
- Nie zostawiać urządzenia bez nadzoru podczas przyrządzania potraw, które mogą wydzielać tłuszcz lub olej, który - po nadmiernemu nagrzeniu się - mógłby się zapalić. Należy zachować maksymalną ostrożność.
- Nie zostawiać przedmiotów na powierzchniach pieczenia.
- W ŻADNYM RAZIE NIE UŻYWAĆ URZĄDZENIA DO OGRZEWANIA POMIESZCZEŃ.
- Nie rozpylać produktów w spreju w pobliżu urządzenia.
- Nie używać naczyń stołowych lub plastikowych pojemników do pieczenia żywności.
- Nie wkładać do komory pieczenia potraw w zamkniętych puszkach lub pojemnikach.
- Wyjąć z komory pieczenia wszystkie blachy i ruszty, które nie są używane podczas pieczenia.
- Nie przykrywać dna komory pieczenia folią aluminiową lub cynfolią.
- Nie kłaść garnków lub blach bezpośrednio na dnie komory pieczenia.
- W przypadku przygotowywania potrawy w papierze do pieczenia, należy umieścić go tak, aby nie zakłócał cyrkulacji gorącego powietrza wewnątrz urządzenia.
- Nie kłaść garnków lub 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 kuchenną kwaśnych substancji takich jak sok z cytryny lub ocet.
- Nie stawiać pustych garnków lub patelni na włączonych strefach grzewczych.
- Nie stosować pary do czyszczenia urządzenia.
- Nie stosować materiałów chropowatych, ściernych lub ostrych metalowych skrobaków.
- Nie stosować produktów czyszczących zawierających chlor, amoniak lub wybielacze na częściach stalowych lub wykończonych powłoką metalową (np. anodowane, niklowane, chromowane).
- Nie stosować na częściach szklanych ściernych lub agresywnych detergentów (np. produktów z granulcami, odplamiaczy i metalowych gąbek).
- 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 używać klamki do podnoszenia lub przesuwania tego urządzenia.

Instalacja

- **NINIEJSZEGO URZĄDZENIA NIE NALEŻY INSTALOWAĆ W ŁODZIACH LUB PRZYCZEPACH KEMPINGOWYCH.**
- Niniejszego urządzenia nie można instalować na żadnej podstawie.
- Z pomocą drugiej osoby umieścić urządzenie w meblu.
- Aby uniknąć ewentualnego przegrzania, urządzenie to nie powinno być instalowane za drzwiami dekoracyjnymi lub panelem.
- Podłączenie gazu powinno być wykonane przez wykwalifikowany personel techniczny.



Ostrzeżenia

- 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 do instalacji elektrycznej powinno zostać wykonane przez wykwalifikowany personel techniczny.
- Należy obowiązkowo wykonać uziemienie, zgodnie z normami bezpieczeństwa dotyczącymi instalacji elektrycznych.
- Używać przewodów odpornych na temperaturę co najmniej 90 °C.
- Moment dokręcenia śrub przewodów zasilających listwy zaciskowej powinien wynosić 1,5 - 2 Nm.
- Przed montażem należy się upewnić, że warunki lokalne sieci dystrybucyjnej (typ gazu i ciśnienie) oraz regulacja urządzenia są zgodne;
- Warunki regulacji dla tego urządzenia podano na etykiecie regulacji gazu.
- Niniejsze urządzenie nie jest podłączane do urządzenia odprowadzającego gazy spalinowe. Należy je zainstalować i podłączyć zgodnie z obowiązującymi przepisami w zakresie tego typu instalacji. Należy zwrócić uwagę na właściwe wymogi związane z wentylacją.

Informacje na temat omawianego urządzenia

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



1.2 Odpowiedzialność producenta

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

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

1.3 Przeznaczenie urządzenia

- Urządzenie jest przeznaczone do przyrządzania potraw w warunkach domowych. Każde inne użycie jest nieprawidłowe.
- Urządzenie nie zostało zaprojektowane do działania w zmiennej temperaturze zewnętrznej lub z systemami zdalnego sterowania.

1.4 Tabliczka znamionowa

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

1.5 Instrukcja obsługi

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

Przed użyciem urządzenia należy uważnie przeczytać niniejszą instrukcję obsługi.

1.6 Utylizacja



Urządzenie należy poddać utylizacji oddzielnie od innych odpadów (dyrektywy 2002/95/WE, 2002/96/WE, 2003/108/WE). Urządzenie nie zawiera substancji w ilości niebezpiecznej dla zdrowia i środowiska, zgodnie z obowiązującymi dyrektywami europejskimi.

Aby dokonać utylizacji urządzenia należy:

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



Napięcie elektryczne Niebezpieczeństwo porażenia prądem

- Odtąć główne zasilanie elektryczne.
- Odtąć przewód zasilający od instalacji elektrycznej.



Ostrzeżenia

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

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

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



Opakowania z tworzyw sztucznych

Niebezpieczeństwo uduszenia się

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

1.7 Jak czytać instrukcję obsługi

W instrukcji zastosowano następujące symbole ułatwiające czytanie:

Ostrzeżenia



Ogólne informacje dotyczące instrukcji obsługi, bezpieczeństwa i końcowej utylizacji.

Opis



Opis urządzenia i akcesoriów.

Użytkowanie



Informacje o użytkowaniu urządzenia i akcesoriów, porady dotyczące przyrządzania potraw.

Czyszczenie i konserwacja



Informacje dotyczące prawidłowego czyszczenia i konserwacji urządzenia.

Instalacja



Informacje dla wykwalifikowanego technika: instalacja, pierwsze uruchomienie i próba techniczna.



Ostrzeżenia dotyczące bezpieczeństwa



Informacja



Porada

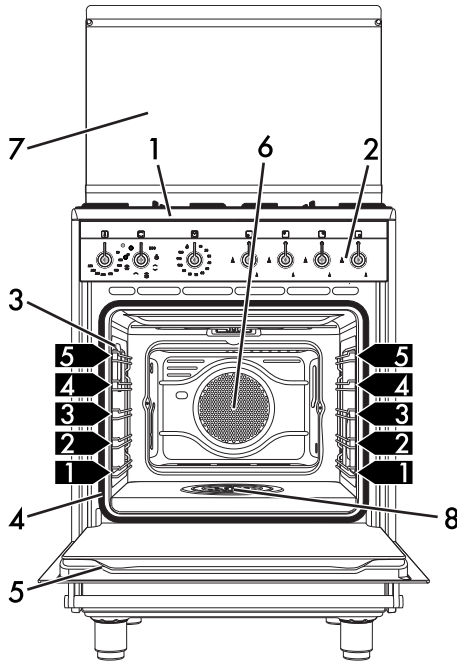
1. Sekwencja instrukcji obsługi.

- Pojedyncza instrukcja obsługi.



2 Opis

2.1 Opis ogólny



1 Płyta kuchenna

2 Panel sterowania

3 Lampka

4 Uszczelka

5 Drzwiczki

6 Wentylator

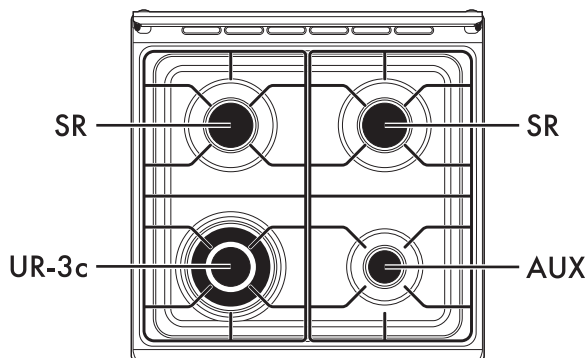
7 Pokrywa

8 Tacka odparowywania

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



2.2 Płyta kuchenna

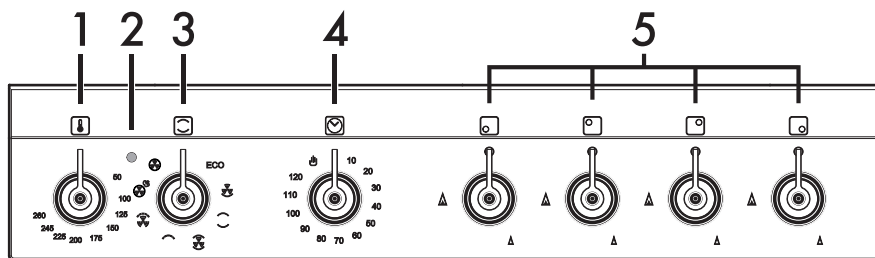


AUX = Palnik pomocniczy

SR = Palnik pólszybki

UR-3c = Palnik ultraszybki

2.3 Panel sterowania



1 Pokrętko temperatury

Za pomocą tego pokrętki można wybrać temperaturę pieczenia.

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

2 Kontrolka

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.

3 Pokrętko funkcji





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



4 Pokrętko minutnika

Umożliwia ustawienie pieczenia ręcznego lub minutnika z automatycznym wyłączeniem piekarnika po zakończeniu pieczenia.

5 Pokrętła palników płyty

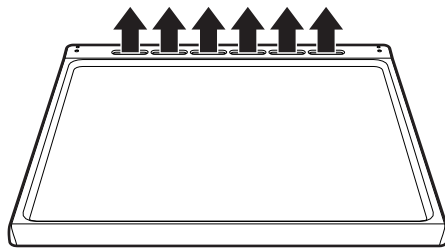
Do włączania i regulowania palników płyty. Aby włączyć dane palniki wcisnąć i przekręcić pokrętko w lewo na wartość . Przekręcać pokrętko w zakresie od maksimum  do minimum , aby wyregulować płomień. Przywrócić pokrętko na pozycję , aby wyłączyć palniki.

2.4 Pozostałe części

Poziomy

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

Wentylator



Wentylator chłodzi urządzenie 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.

PL

Oświetlenie wewnętrzne

Wewnętrzne oświetlenie urządzenia włącza się:

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



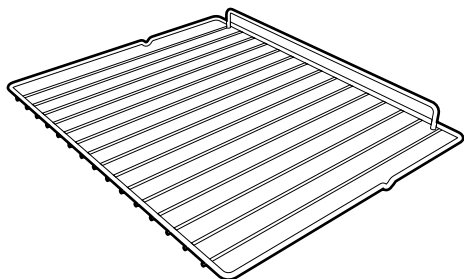
Gdy drzwiczki są otwarte nie można wyłączyć wewnętrznego oświetlenia.



Opis

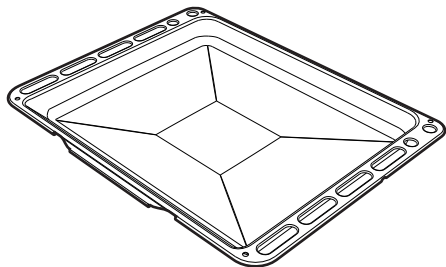
2.5 Dostępne akcesoria

Ruszt



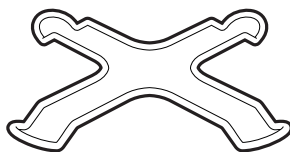
Do podtrzymywania naczyń z pieczoną potrawą.

Głęboka blacha



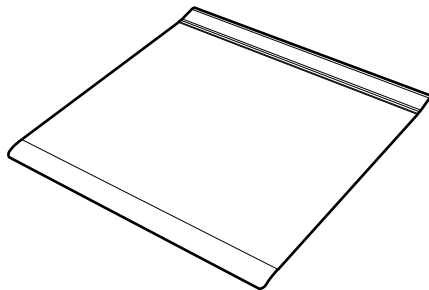
Do gromadzenia tłuszczu wydzielającego się z produktów umieszczonych na górnym ruszcie i pieczenia tortów, pizzy i ciast.

Kratka redukująca



Przydatna podczas stosowania małych garnków.

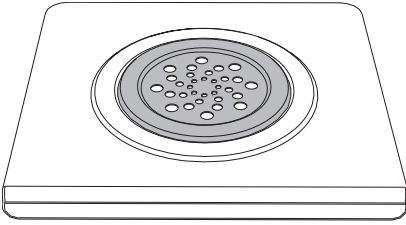
Pokrywa



Pokrywa z hartowanego szkła z aluminiowymi kształtownikami pozwala na zabezpieczenie płyty kuchennej podczas nieużytkowania urządzenia.



Pokrywa i tacka odparowywania



Maksymalna pojemność tacki odparowywania wynosi 250 ml.

Do rozprowadzania pary w komorze urządzenia.



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.



Użytkowanie

3 Użytkowanie

3.1 Ostrzeżenia



Wysoka temperatura wewnątrz komory pieczenia podczas użytkowania

Niebezpieczeństwo poparzeń

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



Niedozwolone użycie

Niebezpieczeństwo poparzeń

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



Wysoka temperatura wewnątrz schowka

Niebezpieczeństwo poparzeń

- Nie otwierać schowka, gdy urządzenie jest uruchomione i jeszcze gorące.
- Przedmioty w schowku mogą być bardzo gorące po korzystaniu z urządzenia.
- Nie umieszczać w jego wnętrzu materiałów łatwopalnych, ściereczek lub papieru.



Niedozwolone użycie

Ryzyko uszkodzenia powierzchni

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



Wysoka temperatura wewnątrz schowka

Niebezpieczeństwo pożaru lub wybuchu

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



Niedozwolone użycie
Ryzyko uszkodzenia powierzchni

- Nie obniżać pokrywy, gdy ogień pali się.



Środki ostrożności

Wydobywanie się gazu może spowodować wybuch.

W razie wycucia zapachu gazu lub usterek instalacji gazowej należy:

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

Nieprawidłowe działanie

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

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

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



Użytkowanie

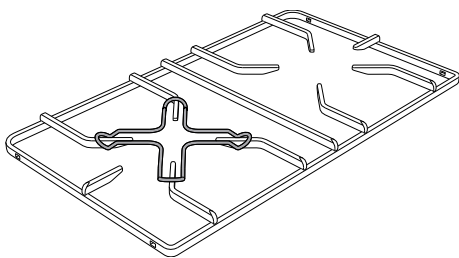
Pierwsze użycie

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

3.2 Użytkowanie akcesoriów

Kratki redukujące

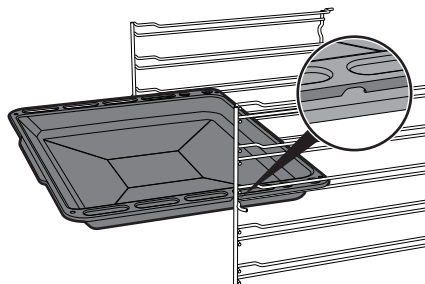
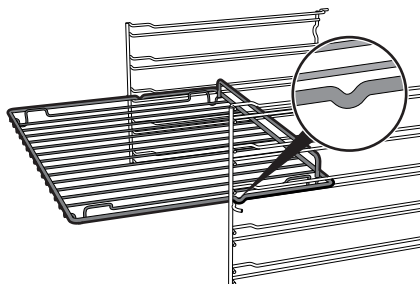
Kratki redukujące należy umieścić na kratkach płyty. Upewnić się, że są dobrze wyśrodkowane.



Ruszty i blachy

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

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



Delikatnie włożyć ruszty i blachy aż do końca.




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




3.3 Użytkowanie płyty

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

Urządzenie jest wyposażone w elektroniczny zapłon. Wystarczy wcisnąć i przekręcić pokrętkę w kierunku przeciwnym do kierunku ruchu wskazówek zegara, na symbol maksymalnego płomienia, dopóki się nie zapali. Jeżeli palnik nie zapali się w ciągu pierwszych 15 sekund, przekręcić pokrętkę na 

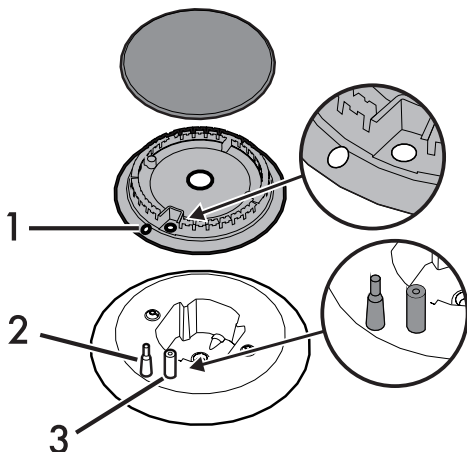
i ponowić próbę po upływie przynajmniej 60 sekund. Po włączeniu przytrzymać pokrętkę przez kilka sekund, aby termopara rozgrzała się. W momencie puszczenia pokrętki palnik może zgasnąć: oznacza to, że termopara jeszcze się nie rozgrzała. Poczekać chwilę i powtórzyć czynność. Przytrzymać pokrętkę przez dłuższą chwilę.



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

Prawidłowa pozycja koron i nakładek

Przed włączeniem palników upewnić się, że korony i ich nakładki znajdują się na prawidłowej pozycji. Uważać, by otwory 1 koron pasowały do świec 3 i termopar 2.



Praktyczne porady dotyczące stosowania płyty

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



Średnica naczyń:


- **AUX:** 12 - 14 cm.
- **SR:** 16 - 24 cm.
- **UR-3c:** 18 - 28 cm.



3.4 Użytkowanie urządzenia

Włączanie piekarnika

Aby włączyć piekarnik, należy:

1. Wybrać pieczenie ręczne  lub ustawić czas trwania pieczenia za pomocą pokrętki minutnika. Regulacja jest progresywna i można wykorzystać pozycje pośrednie pomiędzy wskazanymi cyframi.
2. Wybrać temperaturę za pomocą pokrętki temperatury.
3. Wybrać funkcję pieczenia za pomocą pokrętki funkcji.
4. Po zakończeniu pieczenia na czas, uaktywnia się dzwonek, który wyłącza się automatycznie po kilku sekundach.

Spis funkcji

ECO

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

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

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



Podczas pieczenia w funkcji ECO nie powinno się otwierać drzwiczek.



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



Wentyl. + grz. dolna

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



Grzałka górna i dolna

Ciepło pochodzące równocześnie z góry i z dołu sprawia, że taki system nadaje się do pieczenia szczególnie 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 górna i dolna + wentylator

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 należy używać 2. i 4. poziomu).



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).

Direct Steam

Ta funkcja uaktywnia środkową część dolnej grzałki w połączeniu z okrągłą grzałką i wentylatorem, umożliwiając pieczenie produktów za pośrednictwem odparowywania wody znajdującej się na odpowiedniej tacce. Działanie wentylatora równomiernie rozprowadza ciepło i wytworzoną parę, co zapewnia delikatne pieczenie utrzymujące niezmienny wygląd i wartości odżywcze produktów.

Termoobieg

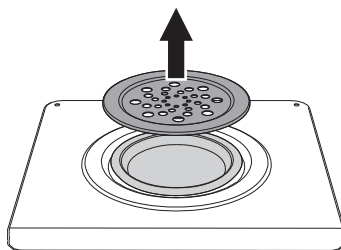
Połączenie termoobiegu z okrągłą grzałką (wbudowana w tylną część piekarnika) pozwala na pieczenie potraw na różnych poziomach, o ile wymagają tej samej temperatury i takiego samego rodzaju pieczenia. Obieg gorącego powietrza zapewnia natychmiastowe i równomierne rozprowadzenie ciepła. Jest na przykład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

3.5 Pieczenie z funkcją Direct Steam



Nie kłaść żadnych przedmiotów ani potraw bezpośrednio na dnie komory urządzenia. Dno komory urządzenia i tacka odparowywania nie mogą być zatkane.

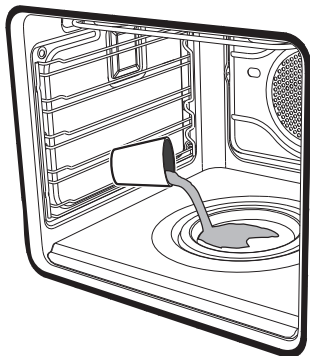
1. Otworzyć drzwiczki urządzenia.
2. Podnieść pokrywę tacki odparowywania.





Użytkowanie

3. Napełnić tackę ilością wody odpowiednią do czasu trwania pieczenia (patrz „Tabela wskazująca pieczenie z funkcją Direct Steam”).



4. Umieścić pokrywę na tacce.
5. Położyć potrawę na blasze.
6. Włożyć blachę z potrawą do komory urządzenia.
7. Wybrać funkcję Direct Steam za pomocą pokręta funkcji.
8. Za pomocą odpowiednich pokręteł wybrać temperaturę i czas pieczenia.

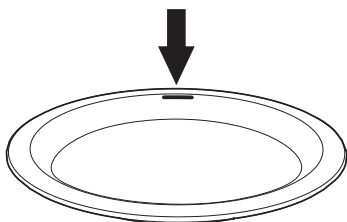


W celu uzyskania jak najlepszych rezultatów i zaoszczędzenia energii, należy napełnić tackę ilością wody odpowiednią do czasu trwania pieczenia.



- Stosować niezbyt twardą zimną wodę z kranu, wodę zmiękczoną lub niegazowaną wodę mineralną.
- Nie używać wody destylowanej, wody z kranu o dużej zawartości chloru (> 40 mg/l) ani innych cieczy.

Maksymalna pojemność tacki jest wskazana znacznikiem wybitym na wewnętrznej powierzchni.



Zakończenie pieczenia z funkcją Direct Steam

1. Stanąc z boku urządzenia i na chwilę otworzyć drzwiczki na kilka centymetrów, aby wydobył się nadmiar pary.
2. Całkowicie otworzyć drzwiczki i ostrożnie wyjąć potrawę z komory urządzenia.
3. Przed przystąpieniem do czyszczenia poczekać, aż urządzenie całkowicie wystygnie.



Uwaga: Pokrywka tacki odparowywania może być bardzo gorąca: zastosować odpowiednie środki ostrożności.

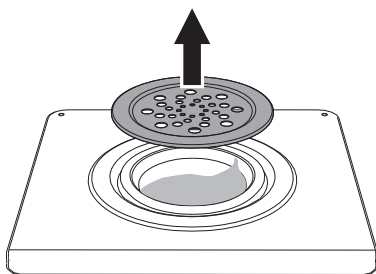


Maksymalna pojemność tacki odparowywania wynosi 250 ml.

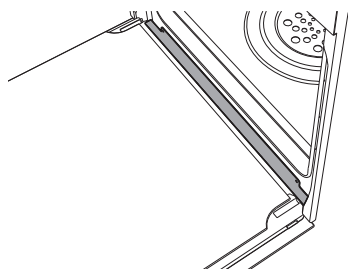


Jeżeli przed chwilą zakończyła się funkcja pieczenia z temperaturą powyżej 100°C, aby móc rozpocząć pieczenie z funkcją Direct Steam należy koniecznie poczekać na ostudzenie komory urządzenia.

4. Wewnątrz komory urządzenia zdjęć pokrywkę z tacki odparowywania, usunąć ewentualne resztki wody i dobrze osuszyć.



5. Przy pomocy gąbki usunąć kondensat z dna komory urządzenia, ścianek, szybki drzwiczek i listwy ociekowej przedniej części urządzenia.



Uwaga: woda może być bardzo gorąca.

3.6 Porady dotyczące przygotowania potraw

Porady ogólne

- Aby uzyskać równomierne pieczenie na kilku poziomach zastosować jedną z funkcji z termoobiegiem.
- Zwiększenie temperatury nie skraca czasu pieczenia (produkt jest mocno upieczony na zewnątrz i niedopieczony wewnątrz).
- Przy takiej samej wadze, czas pieczenia produktu pokrojonego w kawałki jest krótszy niż w przypadku produktu w jednym kawałku.

Porady dotyczące przygotowywania mięsa

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

Porady dotyczące pieczenia w funkcji Grilla

- Mięso można grillować, wkładając je zarówno do zimnego urządzenia jak i do nagrzanego, jeżeli chce się zmienić rezultat.
- W funkcji Grill z obiegiem powietrza, przed grillowaniem zaleca się wstępne nagrzanie komory pieczenia.
- Należy umieścić produkt na środku rusztu.



Użytkowanie

- W przypadku funkcji Grill zaleca się przekręcić pokrętko 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.
- W przypadku pieczenia na kilku poziomach, najlepiej umieścić produktu na 2 i 4 poziomie, zwiększyć czas pieczenia o kilka minut i używać wyłącznie funkcji z wentylatorem.
- Aby sprawdzić, czy ciasto jest upieczone w środku: po zakończeniu pieczenia wbić wykafaczkę w jego najwyższy punkt. Jeżeli ciasto nie przykleja się do wykafaczkę to znaczy, że jest ono upieczone.
- Jeżeli po wyjęciu, ciasto opada, podczas kolejnego pieczenia obniżyć ustawioną temperaturę o około 10 °C ewentualnie ustawiając dłuższy czas pieczenia.
- Czas pieczenia bez i profiterole zależy od ich wielkości.

Porady dotyczące rozmrażania i wyrastania ciasta

- Umieścić na pierwszej półce komory urządzenia zamrożony produkt bez opakowania w pojemniku bez pokrywki.
- Nie nakładać produktów jeden na drugim.

- Aby rozmrozić mięso użyć rusztu na drugim poziomie i blachy na pierwszym. W ten sposób produkt nie wejdzie w kontakt z płynem wydzielanym przy rozmrażaniu.
- Owoce i chleb, jeżeli są podzielone na kawałki, wymagają takiego samego czasu do rozmrożenia, niezależnie od ilości i całkowitego ciężaru.
- Najbardziej delikatne części można przykryć folią aluminiową.
- Dla zapewnienia prawidłowego wyrastania umieścić na dnie komory pieczenia pojemnik z wodą.

Oszczędność energii

- Wyłączyć pieczenie kilka minut przed upływem ustawionego czasu. Pieczenie trwa przez pozostałe minuty dzięki wysokiej temperaturze w komorze.
- Nie otwierać zbyt często drzwiczek, aby nie rozpraszać ciepła.
- Urządzenie powinno być zawsze czyste wewnątrz.
- (Gdzie istnieje) Jeżeli nie używa się płyty na pizzę, należy ją wyjąć z komory pieczenia.



Przykładowa tabela pieczenia

Potrawy	Ciężar (kg)	Funkcja	Poziom	Temperatura (°C)	Czas (minut)	
Lasagne	3 - 4	Grzałka górna i dolna	1	220 - 230	45 - 50	
Zapiekanka	3 - 4	Grzałka górna i dolna	1	220 - 230	45 - 50	
Pieczona cielęcina	2	Grzałki z obiegiem	2	180 - 190	90 - 100	
Schab	2	Grzałki z obiegiem	2	180 - 190	70 - 80	
Kiełbasa	1,5	Grill z obiegiem powietrza	4	260	15	
Rostbef	1	Grzałki z obiegiem	2	200	40 - 45	
Królik pieczony	1,5	Termoobieg/Grzał. z ob.	2	180 - 190	70 - 80	
Filet z indyka	3	Grzałki z obiegiem	2	180 - 190	110 - 120	
Pieczony baleron	2 - 3	Grzałki z obiegiem	2	180 - 190	170 - 180	
Kurczak pieczony	1,2	Grzałki z obiegiem	2	180 - 190	65 - 70	
					Strona 1	Strona 2
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	Grzałki z obiegiem	2	150 - 160	35 - 40	
Żabnica	1,5	Grzałki z obiegiem	2	160	60 - 65	
Turbot	1,5	Grzałki z obiegiem	2	160	45 - 50	
Pizza	1	Grzałki z obiegiem	2	260	8 - 9	
Chleb	1	Termoobieg/Grzał. z ob.	2	190 - 200	25 - 30	
Focaccia	1	Grzałki z obiegiem	2	180 - 190	20 - 25	
Babka piaskowa	1	Termoobieg/Grzał. z ob.	2	160	55 - 60	
Tarta	1	Termoobieg/Grzał. z ob.	2	160	35 - 40	
Sernik	1	Termoobieg/Grzał. z ob.	2	160 - 170	55 - 60	
Nadziewane tortellini	1	Grzałki z obiegiem	2	160	20 - 25	
Ciasto Paradiso	1,2	Termoobieg/Grzał. z ob.	2	160	55 - 60	
Profiterole	1,2	Grzałki z obiegiem	2	180	80 - 90	
Biszkopt	1	Termoobieg/Grzał. z ob.	2	150 - 160	55 - 60	
Ciasto ryżowe	1	Grzałki z obiegiem	2	160	55 - 60	
Rogaliki drożdżowe	0,6	Termoobieg/Grzał. z ob.	2	160	30 - 35	

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



Użytkowanie

Tabela wskazująca pieczenie z funkcją Direct Steam



Potrawy	Ciężar (kg)	Woda (ml)	Poziom	Temperatura (°C)	Czas (w minutach)
Lasagne	1,6	120 - 130	2	190 - 200	35 - 40
Zapiekanka makaronowa	1,2 - 1,5	120 - 130	2	190 - 200	35 - 40
MIĘSO					
Pieczony indyk	1,5	180	2	190 - 200	80 - 90
Schab	1,5	180	2	190 - 200	85 - 90
Pieczony królik (w kawałkach)	1	160	2	180 - 190	80 - 90
Żeberka (w jednym kawałku)	0,5	160	2	200	55 - 60
Udziec jagnięcy dobrze wypieczony	2	160	2	190 - 200	95 - 100
CIASTA					
Butki	100 g każda	60	2	180	30 - 35
Chleb (bochenek)	0,4	80	2	180	40 - 45
Focaccia	1	80	2	190 - 200	20 - 25
ŚWIEŻA RYBA					
Okoń morski	0,4 - 0,5	100	2	200	25
Dzwonko łososa (o grubości 2 cm)	0,18	80	2	180	17
Żabnica (w całości)	0,7	100	2	200 - 210	45 - 50

Użytkowanie



Potrawy	Ciężar (kg)	Woda (ml)	Poziom	Temperatura (°C)	Czas (w minutach)
WARZYWA					
Pieczone ziemniaki	1	80	2	210 - 220	40 - 45
Mieszanka pieczonych warzyw	0,6	80	2	210	35
PODGRZEWANIE POTRAWY					
Makaron	0,3	100 - 110	2	120	15 - 25
Pieczeń w plastrach/żeberka	0,5	100 - 110	2	120	15 - 25
Chleb	0,5	100 - 110	2	120	15 - 25
Strudel	0,5	100 - 110	2	120	15 - 25
SŁODYCZE					
Babka piaskowa	1	60	2	160	50 - 55
Strudel	1	60	2	170	35 - 40
Muffiny	40 g każda foremka	60	2	160	15 - 17
Ciasto Paradiso	1	60	2	160	55 - 60
Biszkopt	1	60	2	160	60 - 65
Ciastka (o grubości 0,5 cm)	razem ciasto 0,3	60	2	170	18 - 20
Ilości wody wskazane w tabeli mogą się zmieniać w zależności od rodzaju potrawy, ciężaru i czasu trwania pieczenia.					
Nagrzewanie jest zawsze przewidziane w funkcji Direct Steam.					
Podczas pieczenia należy obrócić lub wymieszać pieczeń, warzywa i ziemniaki, aby uzyskać równomierny poziom opieczenia ze wszystkich stron.					
Czas wskazany w tabeli nie uwzględnia nagrzewania i jest przybliżony.					



4 Czyszczenie i konserwacja

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



Używać produktów do czyszczenia sprzedawanych przez producenta.

4.2 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, nieścierne, 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.



Po czynnościach związanych z czyszczeniem należy dokładnie osuszyć urządzenie, ponieważ warstwa detergentów lub wody mogłyby zakłócić prawidłowe jego działanie i niekorzystnie wpłynąć na jego wygląd.



4.3 Czyszczenie płyty kuchennej

Kratki płyty kuchennej

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



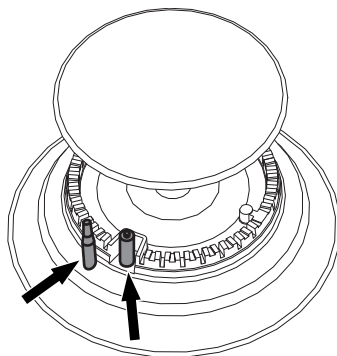
Ciągły kontakt kratki z płomieniem może doprowadzić do pogorszenia stanu emalii w strefach narażonych na wysoką temperaturę. Jest to najzupełniej normalne i nie wpływa na ich funkcjonalność.

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

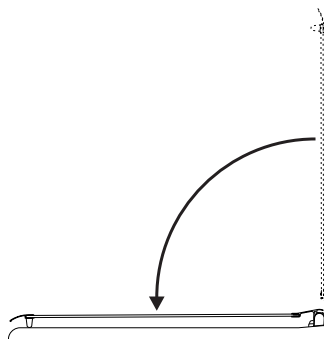
Aby prawidłowo funkcjonowały, świece zapłonowe i termopary muszą być zawsze czyste. Często je sprawdzać i, jeżeli konieczne, czyścić wilgotną szmatką. Ewentualny zasuszonej osad można usunąć drewnianą wykałaczką lub igłą.



Szklana pokrywa

Aby ułatwić czyszczenie pokrywy można zdjąć z zawiasów.

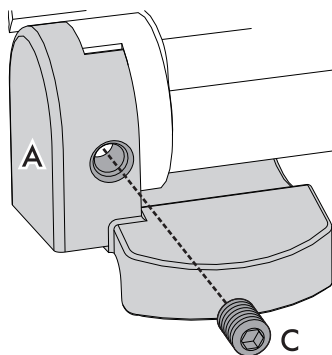
1. Zamknąć pokrywę.





Czyszczenie i konserwacja

2. Odkręcić śruby znajdujące się na tylnej stronie zawiasów.



3. Otworzyć i podnieść do góry.
4. Wyczyścić.
5. Umieścić pokrywę wkładając na odpowiednie prowadnice. Dokręcić śruby mocujące zawiasów w pozycji zamkniętej.



Jeżeli na zamkniętą pokrywę wyleje się płyn, przed otwarciem należy dokładnie wytrzeć ściereczką.

Pokręta



Do czyszczenia pokręteł nie należy używać produktów agresywnych zawierających alkohol ani produktów do czyszczenia stali lub szkła, ponieważ mogłyby one spowodować trwałe uszkodzenia.

Pokręta należy czyścić miękką ściereczką zwilżoną letnią wodą i dokładnie wytrzeć do sucha. Można je wyjąć poprzez pociągnięcie ich poza gniazdo.

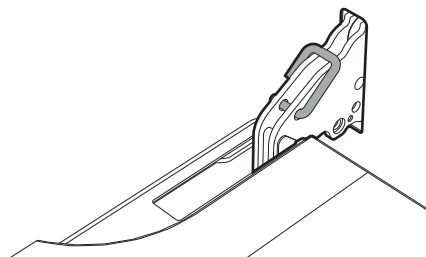
4.4 Czyszczenie drzwiczek

Demontaż drzwiczek

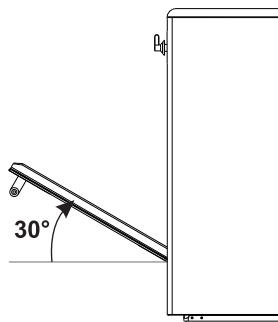
Aby ułatwić czynności związane z czyszczeniem, zaleca się zdjęcie drzwiczek i położenie ich na ściereczce.

Aby zdjąć drzwiczki należy:

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

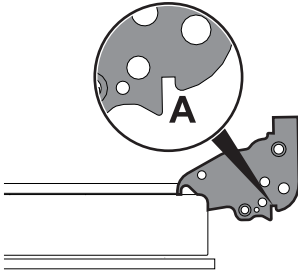


2. Ująć drzwiczki z dwóch stron obydwohą rękami, podnieść je ku górze pod kątem około 30° i wyjąć.





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.



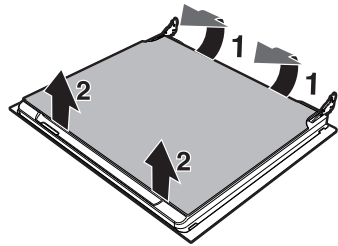
Czyszczenie szklanych drzwiczek

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

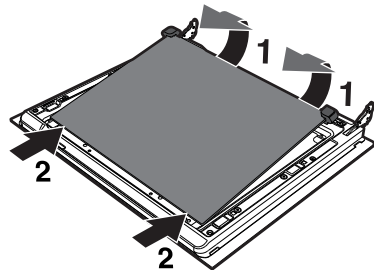
Demontaż szybek wewnętrznych

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

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



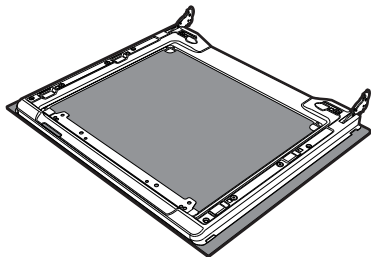
3. Wyjąć szybkę pośrednią, podnosząc ją, jak w przypadku szybki wewnętrznej, ale pamiętając o dociśnięciu części przedniej szybki (2) do wnętrza urządzenia.



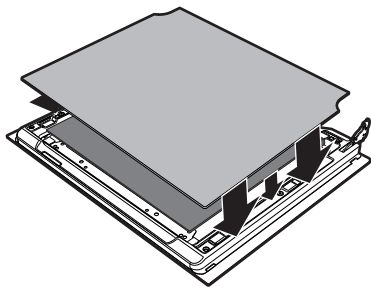


Czyszczenie i konserwacja

4. Wyczyścić szybkę zewnętrzną i szybki wyjęte wcześniej. Używać papierowych ręczników kuchennych. W przypadku uporczywego brudu, umyć wilgotną gąbką i neutralnym deterгентem.



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

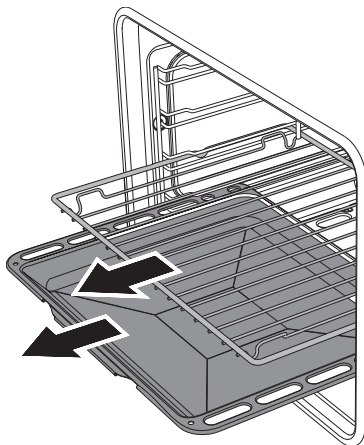


4.5 Czyszczenie komory urządzenia

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.

Wyjąć wszystkie możliwe do wyjęcia części.



Aby ułatwić czynności związane z czyszczeniem, zaleca się zdjęcie:

- drzwiczek;
- ramek na ruszty/blachy;
- uszczelki piekarnika.



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



Czyszczenie rusztów i blach

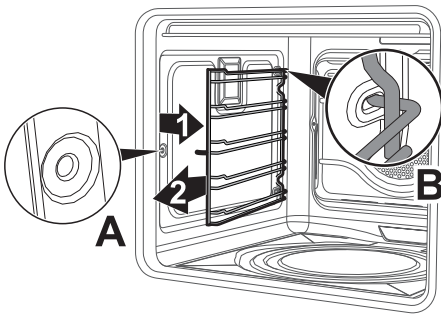
Wyczyścić ruszty i blachy urządzenia gorącą wodą i nieściernym detergentem, przetrzeć wodą i wytrzeć na sucho.

Wyjęcie ramek na ruszty/blachy

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

Aby usunąć ramki. Pociągnąć ramkę do wewnątrz piekarnika, aby odzepić go z mocowania **A**, następnie wysunąć ze znajdujących się na tylnej ścianie gniazd **B**.

Po zakończeniu czyszczenia powtórzyć opisane czynności, aby włożyć ramki na miejsce.



Czyszczenie tacki odparowywania i pokrywy

Zaleca się wyczyszczenie i dokładne wytarcie tacki odparowywania oraz dziurkowanej pokrywy po zakończeniu każdego pieczenia z funkcją Direct Steam.

Można używać zwyczajnych produktów do czyszczenia; unikać produktów zbyt agresywnych i/lub kwasów.

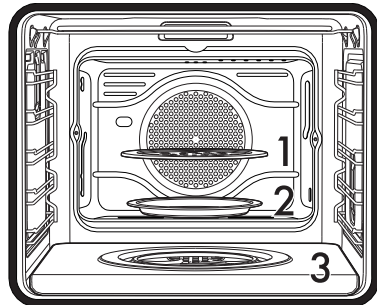
Pokrywę i tackę można myć w zmywarce do naczyń.

Jeżeli wytworzy się osad kamienny, użyć odpowiedniego detergentu do usuwania kamienia przeznaczonego do stalowych powierzchni.

Czyszczenie dolnej części

Po zakończeniu pieczenia z funkcją Direct Steam zaleca się wyczyszczenie i osuszenie dolnej części komory urządzenia:

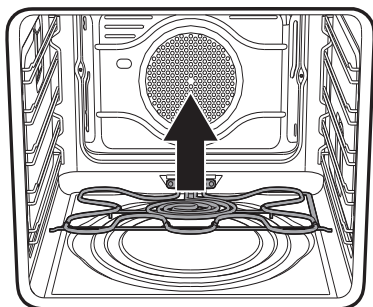
1. Następnie należy wyjąć perforowaną pokrywę (1), tackę odparowywania (2) i dno (3); należy unieść dno na kilka milimetrów, a następnie wyjąć je na zewnątrz.





Czyszczenie i konserwacja

2. Delikatnie podnieść do góry, na kilka centymetrów, końcówkę dolnej grzałki i wyczyścić dno piekarnika.



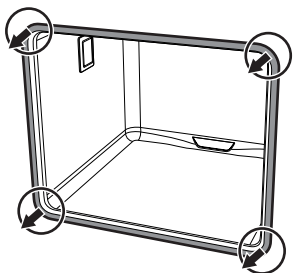
Po wyczyszczeniu, umieścić grzałkę na właściwym miejscu. Przed włożeniem wyjętych wcześniej akcesoriów poczekać na całkowite wyschnięcie komory urządzenia.

4.6 Konserwacja ponadplanowa

Demontaż i montaż uszczelki

W celu wymontowania uszczelki, należy:

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



W celu zamontowania uszczelki, należy:

- Zaczepić zaczepy umieszczone w 4 rogach uszczelki.

Porady dotyczące konserwacji uszczelki

Uszczelka musi być miękka i elastyczna.

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

Wymiana żarówki oświetlenia wewnętrznego



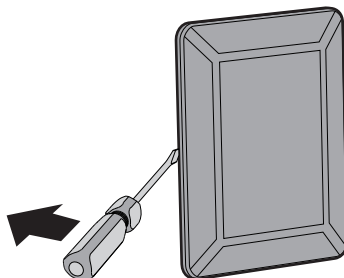
Części pod napięciem
Niebezpieczeństwo porażenia prądem

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

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

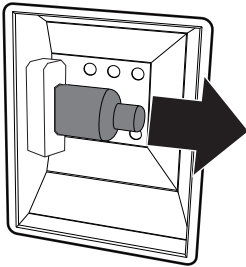


Uważać, aby nie zarysować emalii na ścianie komory pieczenia.



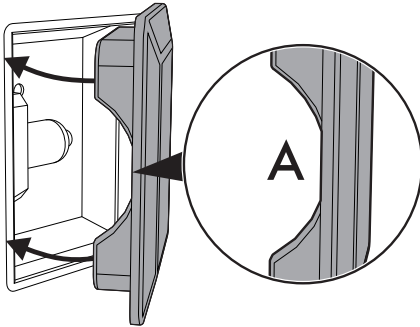


4. Wyjąć żarówkę.



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

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



7. Nacisnąć osłonę, aby przylegała do oprawki.



5 Instalacja

5.1 Podłączenie gazu



Wyciek gazu Niebezpieczeństwo wybuchu

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

Informacje ogólne

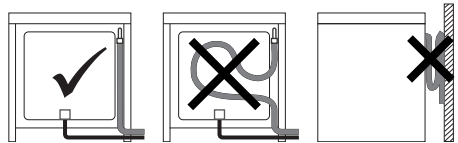
Płytę można podłączyć do sieci gazowej za pomocą giętkiego stalowego przewodu o pełnych ściankach, zgodnie z obowiązującymi przepisami. Urządzenie zostało poddane próbie technicznej z gazem ziemnym G20 (2H) pod ciśnieniem 20 mbar.

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

Podłączenie za pomocą gumowego węża

Sprawdzić, czy są spełnione wszystkie poniższe warunki:

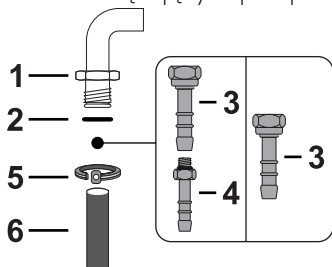
- wąż jest przymocowany do przyłącza za pomocą odpowiednich opasek zabezpieczających;
- na żadnym odcinku nie wchodzi w kontakt z gorącymi powierzchniami (maks. 50 °C);
- nie jest narażony na żadne siły pociągowe i naprężenia oraz nie jest zgięty lub ściśnięty;
- nie wejdzie w kontakt z ostrymi przedmiotami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



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



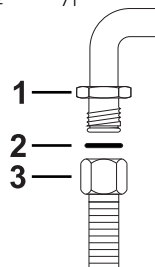
Dokładnie dokręcić przyłącznie węża **3** do przyłącza gazowego **1** (gwint 1/2" ISO 228-1) urządzenia, nakładając uszczelkę **2**. W zależności od średnicy zastosowanego przewodu gazowego można również dokręcić przyłącznie węża **4** do przyłącza węża **3**. Po dokręceniu przyłącza/węża nałożyć przewód gazowy **6** i przymocować 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 przyłącznie **3** do przyłącza gazowego **1** urządzenia, zawsze nakładając uszczelkę **2** znajdującą się w wyposażeniu.



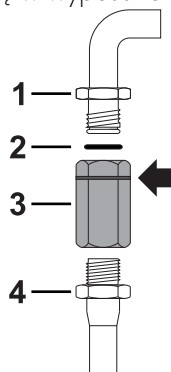
Można dokonać podłączenia za pomocą gumowego węża zgodnego z obowiązującymi przepisami wyłącznie, jeżeli będzie on widoczny na całej swojej długości.



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 przewodu 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.

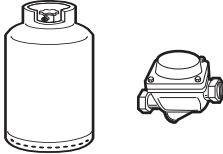




Instalacja

Podłączenie do gazu płynnego

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

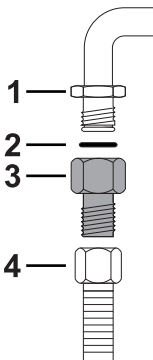


Ciśnienie zasilania musi się zgadzać z wartościami przedstawionymi w tabeli "Tabele danych palników i dysz".

Podłączenie za pomocą giętkiego stalowego przewodu z przyłączem stożkowym

Podłączyć do sieci za pomocą stalowego giętkiego przewodu o pełnej ściance, zgodnie 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**.



Wentylacja pomieszczeń

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

Odprowadzanie produktów ze spalania



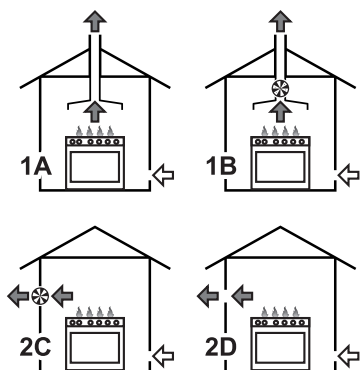
Niniejsze urządzenie nie jest podłączane do urządzenia odprowadzającego gazy spalinowe. Należy je zainstalować i podłączyć zgodnie z obowiązującymi przepisami w zakresie tego typu instalacji. Należy zwrócić uwagę na właściwe wymogi związane z wentylacją.

Należy zapewnić odprowadzanie produktów ze spalania za pośrednictwem okapu z naturalnym ciągiem lub za pomocą ciągu wymuszonego.



Skuteczny system wyciągowy wymaga starannego zaprojektowania przez upoważnionego fachowca i wykonania na podstawie pozycji i odległości wskazanych w obowiązujących normach.

Po zakończeniu interwencji monter musi wystawić certyfikat zgodności.



- 1 Odprowadzanie za pomocą okapu
- 2 Odprowadzanie bez okapu

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

↖ Powietrze

← Spaliny

⊗ Wentylator elektryczny

5.2 Przystosowanie do innych rodzajów gazu



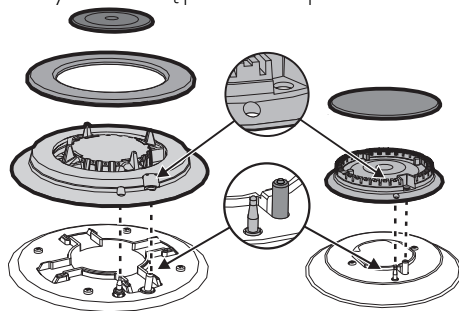
**Instalacja nieprawidłowa
Ryzyko nieprawidłowego działania**

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

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

Wymiana dysz

1. Usunąć kratki, nakładki i korony, aby uzyskać dostęp do ostion palników.

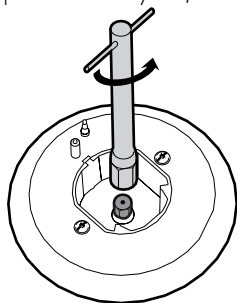


2. Wymienić dysze palników, posługując się kluczem 7 mm, w zależności od



Instalacja

stosowanego gazu (patrz „Tabele danych palników i dysz”).

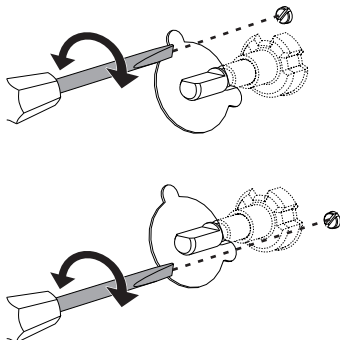


3. Prawidłowo umieścić palniki w odpowiednich gniazdach.

Regulacja minimum dla gazu ziemnego lub mieszanego

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

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



Regulacja minimum dla gazu płynnego

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



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

Smarowanie kurków gazu

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



Tylko wyspecjalizowany technik może smarować kurki gazowe.



Rodzaje gazu i kraje

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

PL



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



Instalacja

Tabele danych palników i dysz

1 gaz ziemny G20 - 20 mbar	AUX	SR	UR-3c
Znamionowa moc cieplna (kW)	1.05	1.8	3.5
Średnica dyszy (1/100 mm)	72	97	133
Wstępna komora (wskazana na dyszy)	(X)	(Z)	(S)
Moc ograniczona (W)	400	500	1600
2 gaz ziemny G20 - 25 mbar	AUX	SR	UR-3c
Znamionowa moc cieplna (kW)	1.05	1.8	3.5
Średnica dyszy (1/100 mm)	72	94	128
Wstępna komora (wskazana na dyszy)	(X)	(Z)	(S)
Moc ograniczona (W)	400	500	1600
3 gaz ziemny G25/G25.3 - 25 mbar	AUX	SR	UR-3c
Znamionowa moc cieplna (kW)	1.05	1.8	3.5
Średnica dyszy (1/100 mm)	72	94	138
Wstępna komora (wskazana na dyszy)	(F1)	(Y)	(F3)
Moc ograniczona (W)	400	500	1600
4 gaz ziemny G25.1 - 25 mbar	AUX	SR	UR-3c
Znamionowa moc cieplna (kW)	1.05	1.8	3.5
Średnica dyszy (1/100 mm)	77	100	145
Wstępna komora (wskazana na dyszy)	(F1)	(Y)	(F3)
Moc ograniczona (W)	400	500	1600
5 gaz ziemny G25 - 20 mbar	AUX	SR	UR-3c
Znamionowa moc cieplna (kW)	1.05	1.8	3.5
Średnica dyszy (1/100 mm)	77	100	145
Wstępna komora (wskazana na dyszy)	(F1)	(Y)	(F3)
Moc ograniczona (W)	400	500	1600
6 gaz ziemny G2.350 - 13 mbar	AUX	SR	UR-3c
Znamionowa moc cieplna (kW)	1.0	1.8	3.6
Średnica dyszy (1/100 mm)	94	120	200
Wstępna komora (wskazana na dyszy)	(Y)	(Y)	(H3)
Moc ograniczona (W)	400	500	1600



7 gaz płynny G30/31 - 30/37 mbar	AUX	SR	UR-3c
Znamionowa moc cieplna (kW)	1.05	1.8	3.5
Średnica dyszy (1/100 mm)	50	65	94
Wstępna komora (wskazana na dyszy)	-	-	-
Moc ograniczona (W)	400	500	1600
Znamionowe natężenie przepływu G30 (g/h)	76	131	255
Znamionowe natężenie przepływu G31 (g/h)	75	129	250
8 gaz płynny G30/31 - 37 mbar	AUX	SR	UR-3c
Znamionowa moc cieplna (kW)	1.1	1.8	3.5
Średnica dyszy (1/100 mm)	50	65	91
Wstępna komora (wskazana na dyszy)	-	-	-
Moc ograniczona (W)	450	550	1600
Znamionowe natężenie przepływu G30 (g/h)	80	131	255
Znamionowe natężenie przepływu G31 (g/h)	79	129	250
9 gaz płynny G30/31 - 50 mbar	AUX	SR	UR-3c
Znamionowa moc cieplna (kW)	1.05	1.8	3.5
Średnica dyszy (1/100 mm)	43	58	75
Wstępna komora (wskazana na dyszy)	(H2)	(M)	(F4)
Moc ograniczona (W)	400	500	1600
Znamionowe natężenie przepływu G30 (g/h)	76	131	255
Znamionowe natężenie przepływu G31 (g/h)	75	129	250
10 gaz miejski G110 - 8 mbar	AUX	SR	UR-3c
Znamionowa moc cieplna (kW)	1.05	1.8	3.4
Średnica dyszy (1/100 mm)	145	185	315
Wstępna komora (wskazana na dyszy)	8	2	13
Moc ograniczona (W)	400	500	1200

Dysze znajdujące się na wyposażeniu można uzyskać w autoryzowanych centrach serwisowych.



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



Instalacja

5.3 Ustawianie



Ciężkie urządzenie Niebezpieczeństwo zranienia przez zgniecenie

- Z pomocą drugiej osoby umieścić urządzenie w meblu.



Naciśnięcie na otwarte drzwiczki Ryzyko uszkodzenia urządzenia

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



Wydzielanie ciepła podczas działania urządzenia Ryzyko pożaru

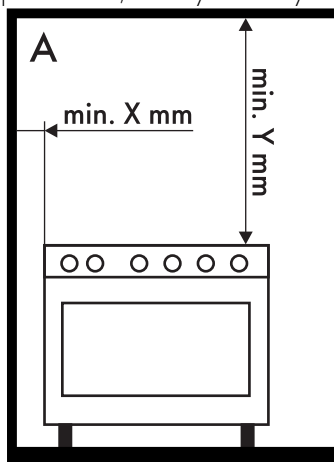
- Okleiny, spoiwa lub powłoki z tworzyw sztucznych na meblach przylegających do urządzenia powinny być odporne na wysoką temperaturę (nie niższa niż 90 °C).

Może być zamontowane przy ścianie, która wznosi się ponad blat roboczy, w minimalnej odległości **X** mm od boku urządzenia, jak pokazano na rysunkach „**A**” i „**C**” odnoszących się do klasy instalacji.

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

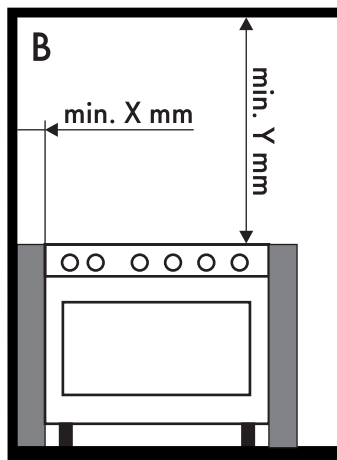
X	150 mm
Y	750 mm

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

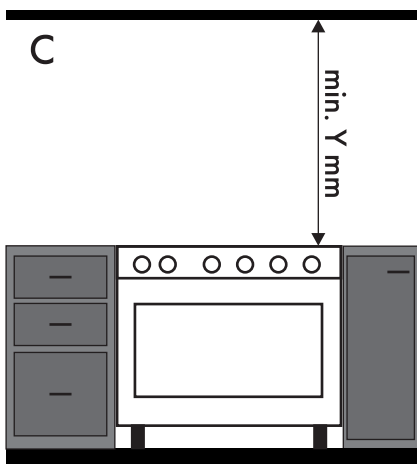


A - Klasa 1

(Urządzenie niezabudowane)

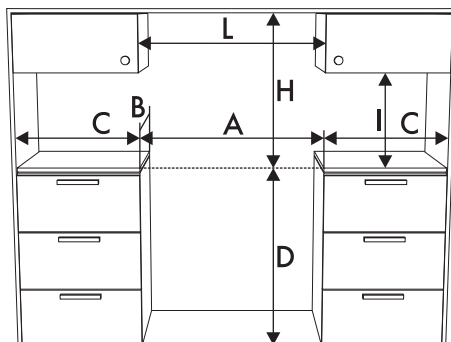


B - Klasa 2 podklasa 1
(Urządzenie zabudowane)



C - Klasa 2 podklasa 1
(Urządzenie zabudowane)

Wymiary urządzenia



A	600 mm
B	600 mm
C¹	min. 150 mm
D	900 - 915 mm
H	750 mm
I	450 mm
L²	600 mm

PL

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

² Minimalna szerokość szafki (=A).

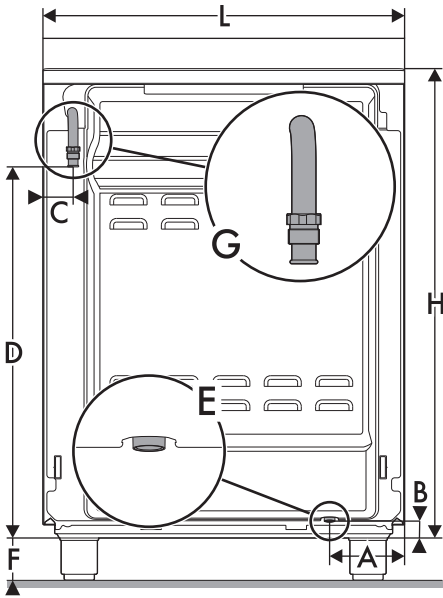


Urządzenie musi zainstalować wykwalifikowany technik, zgodnie z obowiązującymi przepisami.



Instalacja

Wymiary urządzenia: umiejscowienie przyłączy gazu i energii elektrycznej (mm)



A	124
B	32
C	42
D	628
F	min. 70 - maks. 105
H	770
L	598

E = Przyłącze energii elektrycznej

G = Przyłącze gazu

Ustawianie i poziomowanie

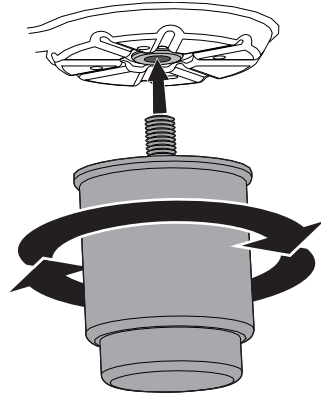


Ciężkie urządzenie

Ryzyko uszkodzenia urządzenia

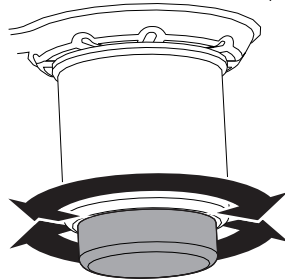
- Najpierw włożyć nóżki przednie, a następnie tylne.

Po podłączeniu elektrycznym, dokręcić do urządzenia cztery nóżki znajdujące się w wyposażeniu.



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

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



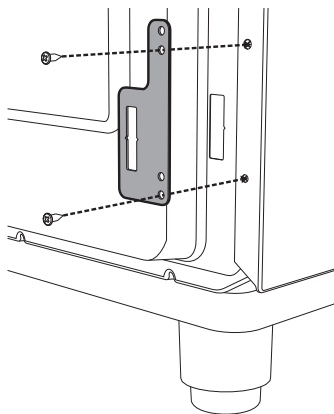


Montaż na ścianie

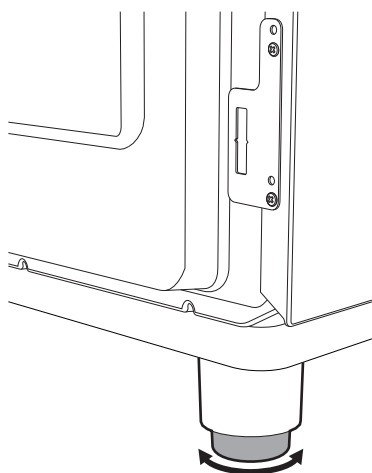


Aby uniknąć przewrócenia, należy zamontować elementy stabilizujące.

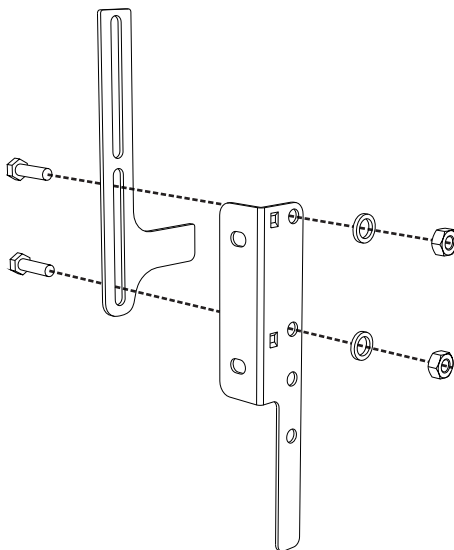
1. Dokręcić płytkę mocującą z tyłu urządzenia do ściany.



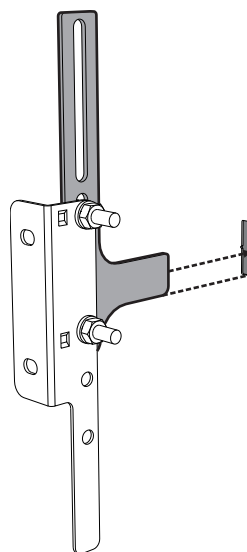
2. Wyregulować wysokość 4 nóżek.



3. Zmontować listwę mocującą.



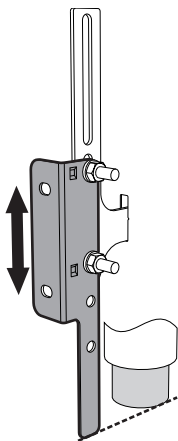
4. Wyrównać podstawę haka listwy mocującej z podstawą nacięcia na płytce mocującej do ściany.



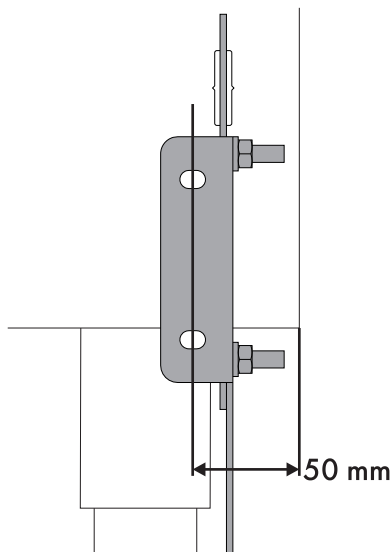


Instalacja

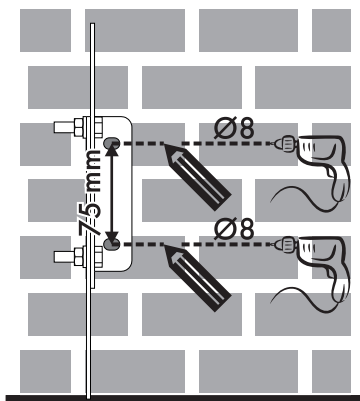
5. Wyrównać podstawę listwy mocującej aż do ziemi i dokręcić śruby w celu zablokowania wymiarów.



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

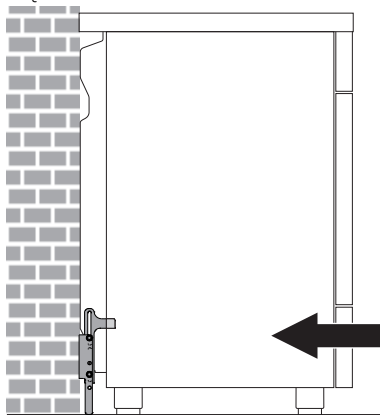


7. Umieścić listwę na ścianie i zaznaczyć pozycję otworów do wykonania.



8. Po wywierceniu otworów użyć kołków z wkrętami w celu przymocowania listwy do ściany.

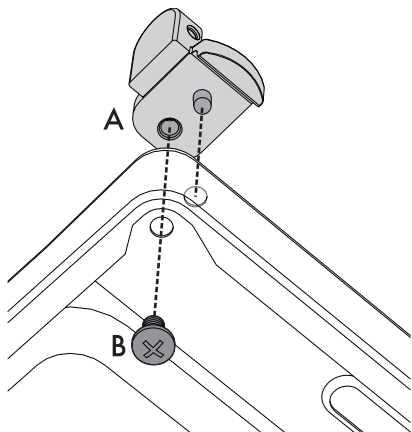
9. Popchnąć kuchnię do ściany i jednocześnie włożyć listwę do płytki przymocowanej do tylnej ścianki urządzenia.



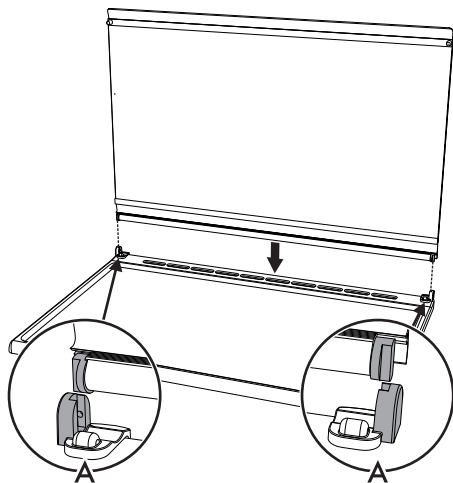


Montaż pokrywy

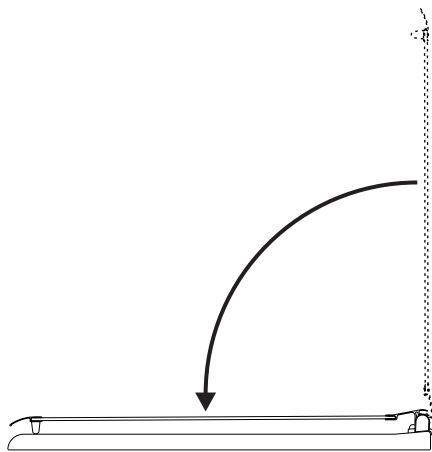
1. Zamontować dwa wsporniki **A** i umocować je od dołu płyty kuchennej za pomocą odpowiednich śrub **B**.



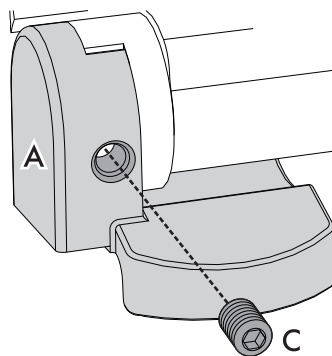
2. Włożyć od góry pokrywę równoległą do dwóch wsporników **A**.



3. Obniżyć pokrywę na płytę kuchenną.



4. Umocować pokrywę do płyty kuchennej za pomocą śrub **C** wkładanych w części tylnej dwóch wsporników **A**.





5.4 Instrukcje dla instalatora

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

5.5 Podłączanie do instalacji elektrycznej



Napięcie elektryczne

Niebezpieczeństwo porażenia prądem

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

Informacje ogólne

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

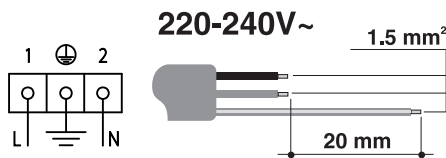
Nie wolno zdejmować tabliczki znamionowej.

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



Urządzenie może funkcjonować:

- 220-240 V 1N~



Kabel trójżyłowy $3 \times 1,5 \text{ mm}^2$.



Wskazane wartości dotyczą wewnętrznego przekroju kabla.



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

Podłączenie stałe

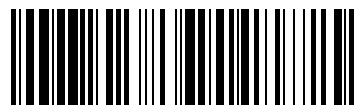
Zgodnie z zasadami prawidłowego wykonywania instalacji zastosować na linii zasilającej wyłącznik omnipolarny, zachowując między stykami przynajmniej 3 mm odległości.

Wyłącznik omnipolarny powinien być łatwo dostępny i znajdować się w pobliżu urządzenia.

Podłączenie za pomocą gniazda i wtyczki

Sprawdzić, czy wtyczka i gniazdo są tego samego typu.

Unikać używania przejściówek, przedłużaczy i boczników, ponieważ mogą powodować nagrzewanie lub zapalenie.



914778721/E