

Spis treści

PL

1 Ostrzeżenia	4
1.1 Ogólne zalecenia dotyczące bezpieczeństwa	4
1.2 Odpowiedzialność producenta	5
1.3 Przeznaczenie urządzenia	5
1.4 Utylizacja	5
1.5 Tabliczka znamionowa	6
1.6 Instrukcja obsługi	6
1.7 Jak czytać instrukcje obsługi	6
2 Opis	7
2.1 Opis ogólny	7
2.2 Panel sterowania	8
2.3 Pozostałe części	11
2.4 Dostępne akcesoria	11
3 Użytkowanie	13
3.1 Ostrzeżenia	13
3.2 Pierwsze użycie	13
3.3 Użytkowanie akcesoriów	14
3.4 Użytkowanie piekarnika	15
3.5 Porady dotyczące przygotowywania potraw	18
3.6 Zegar (tylko w niektórych modelach)	19
4 Czyszczenie i konserwacja	22
4.1 Ostrzeżenia	22
4.2 Czyszczenie powierzchni	22
4.3 Codzienne czyszczenie płyty	22
4.4 Plamy z żywności lub resztki	22
4.5 Demontaż drzwiczek	22
4.6 Czyszczenie szklanych drzwiczek	23
4.7 Demontaż szybek wewnętrznych	23
4.8 Czyszczenie wnętrza piekarnika	24
4.9 Konserwacja nadzwyczajna	25
5 Montaż	27
5.1 Podłączenie gazu	27
5.2 Przystosowanie do innych rodzajów gazu	28
5.3 Podłączenie elektryczne	32
5.4 Wymiana przewodu	32
5.5 Ustawienie	33

Zalecamy Państwu uważne przeczytanie niniejszej instrukcji, ponieważ zawiera ona wskazówki, dzięki którym możliwe będzie zachowanie estetyki i funkcjonalności zakupionego urządzenia.

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



Ostrzeżenia

1 Ostrzeżenia

1.1 Ogólne zalecenia dotyczące bezpieczeństwa

Obrażenia na osobach

- Urządzenie i jego elementy są bardzo gorące podczas użytkowania.
- Podczas użytkowania nie należy dotykać elementów grzejnych.
- Dzieci poniżej 8 roku życia nie powinny przebywać w pobliżu urządzenia bez opieki osoby dorosłej.
- Urządzenie nie służy do zabawy.
- Podczas użytkowania nie kłaść na urządzeniu metalowych przedmiotów takich, jak widelce, łyżki i pokrywki.
- Po zakończeniu użytkowania wyłączyć urządzenie.
- Nie należy nigdy próbować gasić płomienia lub pożaru wodą: wyłączyć urządzenie i nakryć płomień pokrywą lub ognioodporną narzutą.
- Czynności związane z czyszczeniem i konserwacją nie powinny być wykonywane przez dzieci bez nadzoru.
- Instalacja i naprawy powinny być wykonywane przez wykwalifikowany personel zgodnie z obowiązującymi przepisami.
- Nie wprowadzać zmian na urządzeniu.

- Nie należy wkładać ostro zakończonych metalowych przedmiotów (sztućce lub przyrządy) do szczelin.
- Nigdy nie należy próbować naprawiać urządzenia samodzielnie lub bez pomocy wykwalifikowanego specjalisty.
- Jeśli przewód zasilania elektrycznego jest uszkodzony, należy natychmiast skontaktować się z serwisem technicznym, który dokona jego wymiany.

Uszkodzenie urządzenia

- Nie stosować ściernych lub agresywnych detergentów (np. produktów z granulakami, odplamiaczy i metalowych gąbek) na częściach szklanych.
- Ewentualnie używać drewnianych lub plastikowych narzędzi.
- Nie siadać na urządzeniu.
- Nie stosować pary do czyszczenia urządzenia.
- Nie zatykać otworów, szczelin wentylacyjnych i odprowadzających ciepło.
- Nie zostawiać urządzenia bez nadzoru podczas gotowania potraw, które mogą wydzielać tłuszcz lub olej.
- Nie zostawiać przedmiotów na powierzchniach pieczenia.
- W żadnym razie nie używać urządzenia do ogrzewania pomieszczeń.



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 może być używane przez dzieci powyżej 8 roku życia oraz osoby o ograniczonych zdolnościach psychofizycznych lub nieposiadających odpowiedniego doświadczenia lub wiedzy pozostające pod kontrolą osób dorosłych odpowiedzialnych za ich bezpieczeństwo.
- Urządzenie nie zostało zaprojektowane do działania w zmiennej temperaturze zewnętrznej lub z systemami zdalnego sterowania.

1.4 Utylizacja



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

Aby dokonać utylizacji urządzenia należy:

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



Napięcie elektryczne Niebezpieczeństwo porażenia prądem

- Odtńczyć główne zasilanie elektryczne.
 - Odtńczyć przewód zasilający od instalacji elektrycznej.
- Powierzyć urządzenie odpowiednim centrom selektywnej zbiórki odpadów elektrycznych i elektronicznych lub oddać sprzedawcy w momencie zakupu podobnego urządzenia.



Ostrzeżenia

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.

1.5 Tabliczka znamionowa

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

1.6 Instrukcja obsługi

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

Przed użyciem urządzenia należy uważnie przeczytać niniejszą instrukcję obsługi.

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.

Montaż



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



Ostrzeżenia dotyczące bezpieczeństwa



Informacja



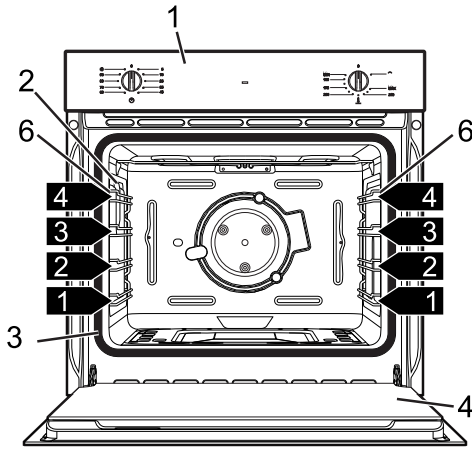
Porada

1. Sekwencja instrukcji obsługi.

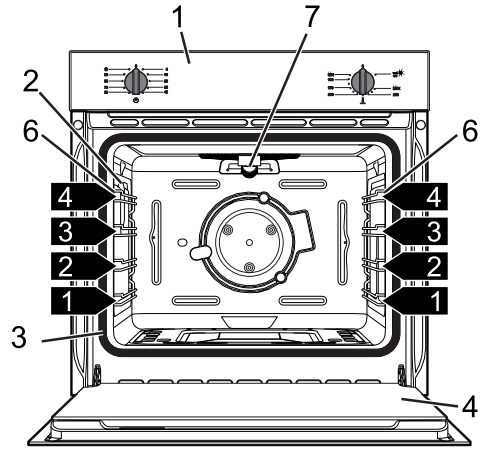
- Pojedyncza instrukcja obsługi.

2 Opis

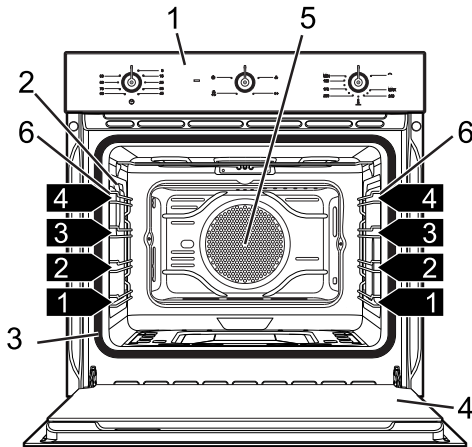
2.1 Opis ogólny



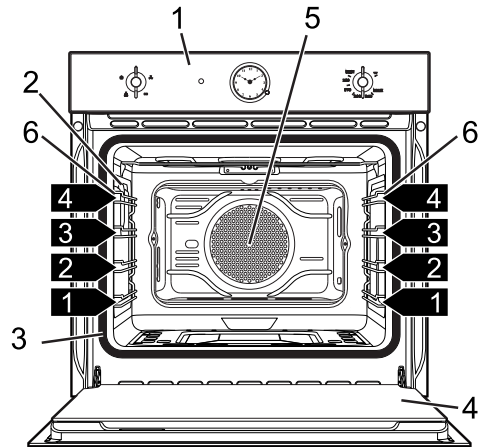
Modele Piekarnik gazowy / Grill elektryczny



Modele Piekarnik gazowy / Grill gazowy

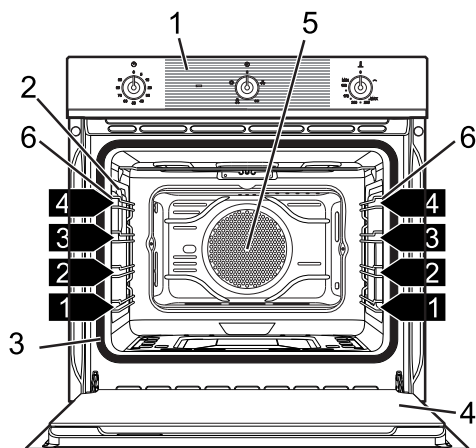


Modele Piekarnik gazowy / Grill elektryczny z termoobiegiem





Opis



Modele Piekarnik gazowy / Grill elektryczny z termoobiegiem

1 Panel sterowania

2 Lampka

3 Uszczelka

4 Drzwiczki

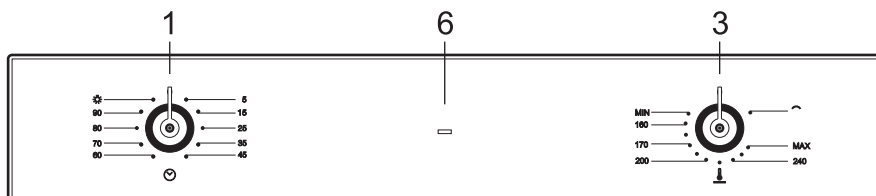
5 Wentylator

6 Ramki na ruszty/blachę

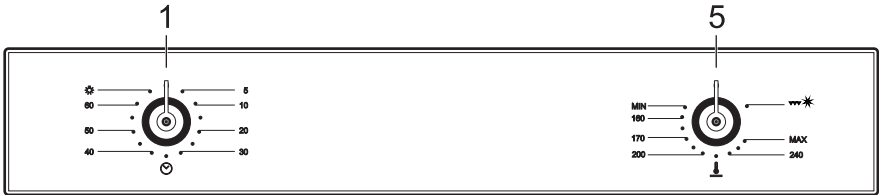
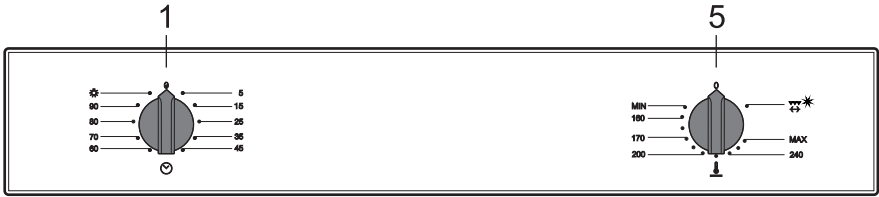
7 Grill gazowy

1,2,3... Półka ramki

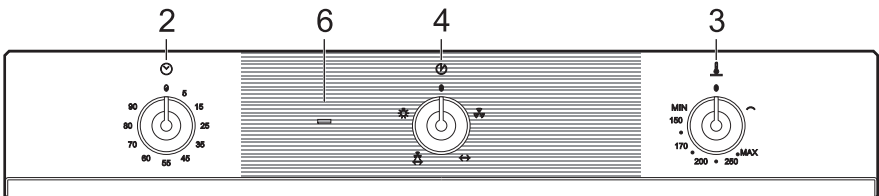
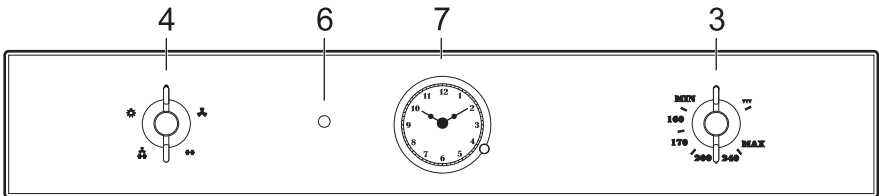
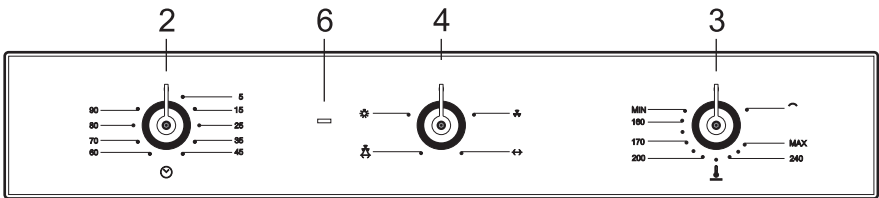
2.2 Panel sterowania



Modele Piekarnik gazowy / Grill elektryczny



Modele Piekarnik gazowy / Grill gazowy



Modele Piekarnik gazowy / Grill elektryczny z termoobiegiem



1 Pokrętko minutnika elektromechanicznego

Aby użyć minutnika należy załadować dzwonek przekręcając pokrętko w kierunku zgodnym z kierunkiem ruchu wskazówek zegara. Cyfry odpowiadają pierwszym minutom (maksymalnie 90 minut). Regulacja jest progresywna i można wykorzystać pozycje pośrednie pomiędzy cyframi. Sygnał dźwiękowy końca pieczenia nie przerywa działania piekarnika. Pozycja



umożliwia włączenie światelka w piekarniku podczas normalnego funkcjonowania (bez minutnika).

2 Lampka minutnika mechanicznego

Aby użyć mechanicznego minutnika należy załadować dzwonek przekręcając pokrętko w kierunku zgodnym z kierunkiem ruchu wskazówek zegara. Cyfry odpowiadają pierwszym minutom (maksymalnie 55 minut). Regulacja jest progresywna i można wykorzystać pozycje pośrednie pomiędzy cyframi. Sygnał dźwiękowy końca pieczenia nie przerywa działania piekarnika.

3 Pokrętko temperatury piekarnika/grilla elektrycznego

Do włączenia dolnego palnika lub grilla elektrycznego. Temperaturę pieczenia wybiera się poprzez przekręcenie pokrętki w lewo, na żadaną wartość, w zakresie od

MIN do **MAX**.

4 Pokrętko funkcji

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

5 Pokrętko temperatury piekarnika/grilla gazowego

Do włączenia dolnego palnika lub górnego grilla gazowego. Temperaturę pieczenia wybiera się poprzez przekręcenie pokrętki w lewo, na żadaną wartość, w zakresie od **MIN** do **MAX**.

Aby uaktywnić funkcję grilla, wcisnąć i przekręcić w prawo na pozycję



6. Kontrolka grilla

Kontrolka grilla włącza się po uaktywnieniu jego funkcji. Po osiągnięciu temperatury, kontrolka wyłącza się. Miganie oznacza, że jest utrzymywana stała temperatura.

7 Zegar

Do wizualizacji aktualnej godziny.

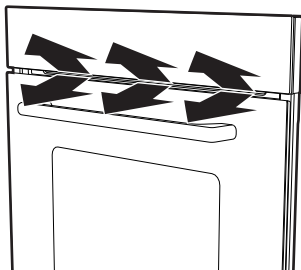


2.3 Pozostałe części

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 nad drzwiczkami i może trwać przez kilka chwil nawet po wyłączeniu urządzenia.

Oświetlenie wewnętrzne

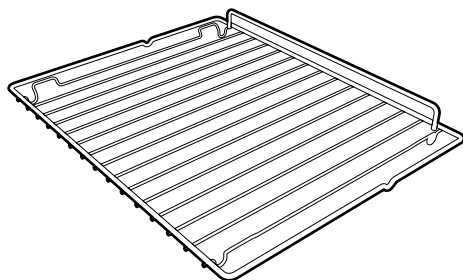
Oświetlenie wewnętrzne piekarnika włącza się po otwarciu drzwiczek lub po wybraniu funkcji .

2.4 Dostępne akcesoria



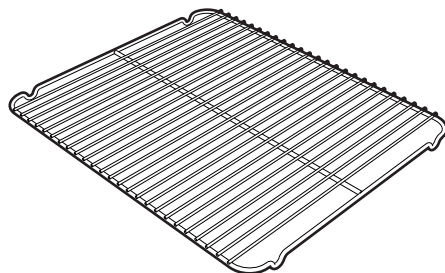
W niektórych modelach nie są dostępne wszystkie akcesoria.

Ruszt



Do podtrzymywania naczyń z pieczoną potrawą.

Ruszt do blachy

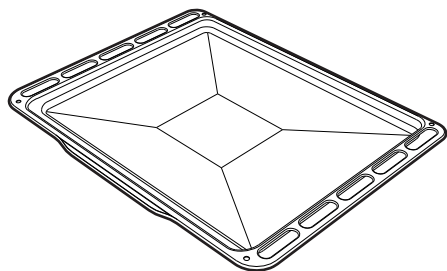


Do umieszczenia na nim blachy piekarnika w celu pieczenia produktów, które mogą kapać.



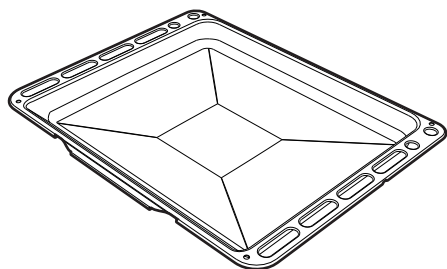
Opis

Blacha piekarnika



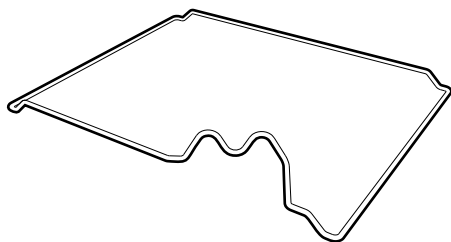
do gromadzenia tłuszczu wydzielającego się z produktów umieszczonych na górnym ruszcie.

Głęboka blacha



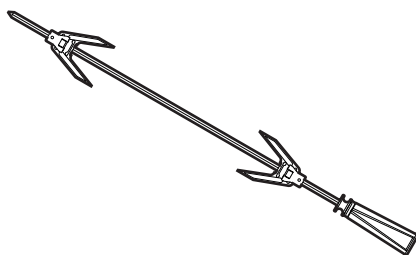
Do gromadzenia tłuszczu wydzielającego się z produktów umieszczonych na górnym ruszcie i pieczenia tortów, pizzy i ciast.

Ramka na rożen



Do umieszczenia na nim rożna.

Rożen



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

i

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

i

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



3 Użytkowanie

3.1 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 piekarnika.
- Nie wlewać wody na bardzo gorące blachy.
- Nie pozwolić, aby dzieci zbliżały się do piekarnika podczas pieczenia.



Wysoka temperatura wewnątrz piekarnika podczas użytkowania
Niebezpieczeństwo pożaru lub wybuchu

- Nie rozpylać produktów w sprayu w pobliżu piekarnika.
- Nie używać materiałów łatwopalnych w pobliżu piekarnika.
- 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 emaliowanych powierzchni

- Nie przykrywać dna komory pieczenia folią aluminiową lub cynfolią.
- Nie kłaść garnków lub blach bezpośrednio na dno komory pieczenia.
- Nie wlewać wody na bardzo gorące blachy.

3.2 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 komory pieczenia.
3. Wyjąć i umyć wszystkie akcesoria urządzenia (patrz 4 Czyszczenie i konserwacja).
4. Rozgrzać pusty piekarnik z maksymalną temperaturą przez czas niezbędny do usunięcia ewentualnych pozostałości fabrycznych.



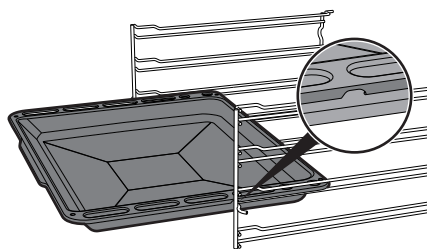
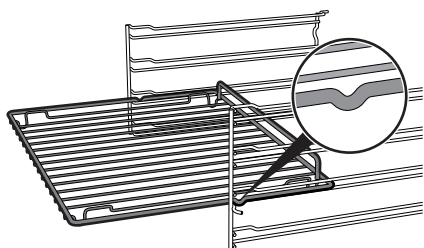
Użytkowanie

3.3 Użytkowanie akcesoriów

Ruszty i blachy

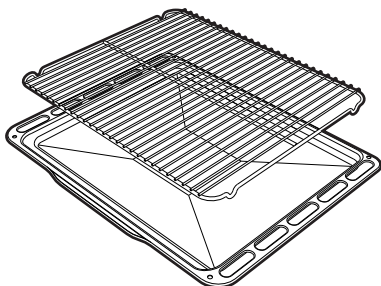
Ruszty i blachy powinny być wkładane w boczne prowadnice, aż do punktu zatrzymania.

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



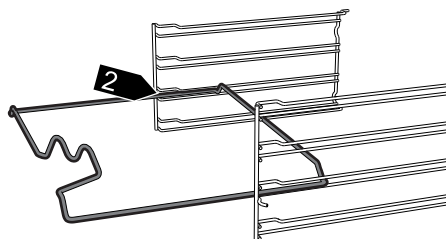
Ruszt do blachy

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

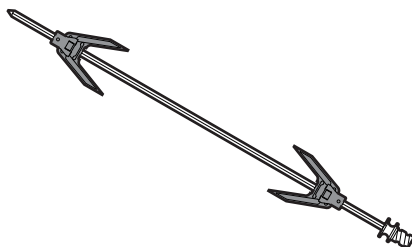


Rożen

Podczas pieczenia na rożnie umieścić ramkę na drugiej półce. Wyprofilowana część, po włożeniu drążka, musi być skierowana na zewnątrz.



Używać podwójnego widelca znajdującego się w wyposażeniu.



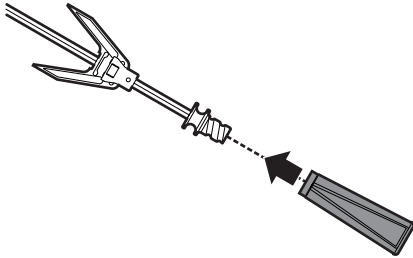
Delikatnie włożyć ruszty i blachy aż do końca.



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



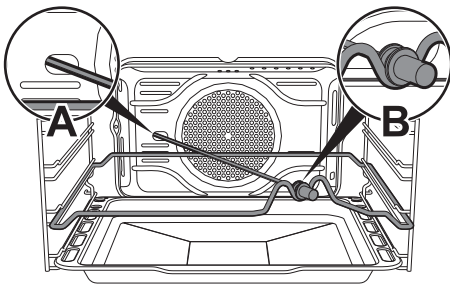
Dokręcić uchwyt znajdujący się na wyposażeniu, aby ułatwić sobie poruszanie rożnem.



Po przygotowaniu rożna umieścić go na ramce.

Włożyć drążek do otworu **A** tak, aby zaczepił się do silniczka.

Pamiętać, aby prawidłowo ustawić rowek na ramce **B**.



Przed zamknięciem drzwi zdjąć uchwyt



Zaleca się umieszczenie na pierwszej półce blachy na tłuszcz.

3.4 Użytkowanie piekarnika



W przypadku braku prądu elektrycznego wentylator będzie nieaktywny. Nie włączać piekarnika ręcznie.

Użytkowanie piekarnika gazowego

Elektroniczny zapłon iskrowy:

1. Całkowicie otworzyć drzwiczki piekarnika.
2. Wcisnąć i przekręcić w lewo pokrętko temperatury pomiędzy wartości **MIN** i **MAX**. Automatycznie uaktywni się elektroniczny zapalnik iskrowy.
3. Po włączeniu przytrzymać pokrętko przez kilka sekund, aby termostata rozgrzała się



Jeżeli po 15 sekundach palnik nie uaktywni się, przerwać zapalanie, zostawić otwarte drzwiczki piekarnika i nie próbować ponownego zapłonu przed upływem 60 sekund.



W razie przypadkowego zgaśnięcia, ustawić pokrętko na pozycji wyłączenia i nie próbować ponownego zapłonu przed upływem 60 sekund.



Użytkowanie

Użytkowanie grilla gazowego



Wysoka temperatura wewnątrz piekarnika podczas użytkowania
Niebezpieczeństwo pożaru lub wybuchu

- Czas pieczenia w funkcji grillowania nie może nigdy przekraczać 30 minut.

Elektroniczny zapłon iskrowy:

1. Całkowicie otworzyć drzwiczki piekarnika.
2. Wcisnąć i przekręcić w prawo pokrętkę temperatury na symbol .
Automatycznie uaktywni się elektroniczny zapalnik iskrowy.
3. Po włączeniu przytrzymać pokrętkę przez kilka sekund, aby termopara rozgrzała się.



Jeżeli po 15 sekundach palnik nie uaktywni się, przerwać zapalanie, zostawić otwarte drzwiczki piekarnika i nie próbować ponownego zapłonu przed upływem 60 sekund.



W funkcję grilla silniczek różni uaktywnia się automatycznie.



Nie jest możliwe jednoczesne użytkowanie piekarnika gazowego i grilla gazowego.

Użytkowanie grilla elektrycznego



Wysoka temperatura wewnątrz piekarnika podczas użytkowania
Niebezpieczeństwo pożaru lub wybuchu

- Czas pieczenia w funkcji grillowania nie może nigdy przekraczać 60 minut.

Wcisnąć i przekręcić w prawo pokrętkę temperatury na symbol  / .



Nie jest możliwe jednoczesne użytkowanie piekarnika gazowego i grilla elektrycznego.



Spis funkcji



Palnik gazowy

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



Palnik gazowy + termoobieg

W połączeniu z palnikiem gazowym, termoobieg w równomierny sposób rozprowadza ciepło. Funkcja ta jest idealna do powolnego pieczenia, w stałej temperaturze.



Palnik gazowy + rożen z termoobiegiem

Rożen obraca produkt, a termoobieg szybko rozprowadza ciepło.



Palnik gazowy + rożen

Rożen obraca produkt, a palnik gazowy nagrzewa od spodu.



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.



Grill z termoobiegiem

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



Grill + rożen

Rożen działa w połączeniu z grzałką grilla umożliwiając idealne przyrumienienie.



Grill + rożen z termoobiegiem

Rożen obraca produkt podczas, gdy jest aktywny grill elektryczny i termoobieg.





Modele z termoobiegiem (dotyczy rynku UK)

W odróżnieniu od tradycyjnego piekarnika gazowego stosowanego w Wielkiej Brytanii, w którym najbardziej gorąca część komory znajduje się zazwyczaj w górnej części, nowy piekarnik gazowy z termoobiegiem jest wyposażony w dolny środkowy palnik w stylu europejskim, zapewniający optymalne rezultaty dzięki wykorzystaniu skutecznego urządzenia pieczenia strefami.

Piekarnik posiada wentylator, który przyczynia się do równomiernego rozprowadzania ciepła w całej komorze. Mimo wszystko, dolna część jest najgorętszą strefą i umożliwia pieczenie jak w tradycyjnym piekarniku - w górnej strefie (na podstawie wybranego trybu).

W środkowych strefach temperatura pieczenia jest ustawiona na panelu sterowania, natomiast w strefie górnej ciepło jest rozprowadzane w temperaturze niewiele niższej od temperatury dolnej półki piekarnika elektrycznego.

Aby uzyskać jak najlepsze rezultaty, przed przystąpieniem do pieczenia, należy nagrzać piekarnik. Poza tym, wszystkie rodzaje pieczenia muszą następować przy zamkniętych drzwiczkach, aby urządzenie bezpieczeństwa mogło prawidłowo funkcjonować.

3.5 Porady dotyczące przygotowywania potraw

Porady ogólne

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

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 Grilla i Grilla z termoobiegiem

- Mięso można grillować wkładając je zarówno do zimnego piekarnika jak i do wstępnie nagrzanego, w celu zmiany rezultatu.
- W funkcji Grill z termoobiegiem, przed grillowaniem zaleca się wstępne nagrzanie piekarnika.



Porady dotyczące przygotowywania ciast i ciastek

- Najlepiej używać ciemnych metalowych foremek: lepiej pochłaniają ciepło.
- Temperatura i czas trwania pieczenia zależą od jakości i konsystencji surowego ciasta.
- Aby sprawdzić, czy ciasto jest upieczone w środku: po zakończeniu pieczenia wbić wykałaczkę w jego najwyższy punkt. Jeżeli ciasto nie przykleja się do wykałaczki to znaczy, że jest ono upieczone.
- Jeżeli po wyjęciu z piekarnika ciasto opada, podczas kolejnego pieczenia obniżyć ustawioną temperaturę o około 10°C ewentualnie ustawiając dłuższy czas pieczenia.

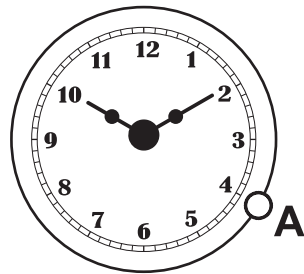
Porady dotyczące rozmrażania i wyrastania

- Umieścić na pierwszej półce piekarnika zamrożony produkt bez opakowania w pojemniku bez pokrywy.
- Nie nakładać produktów jeden na drugim.
- Aby rozmrozić mięso użyć rusztu na drugim poziomie i blachy na pierwszym. W ten sposób produkt nie wejdzie w kontakt z płynem wydzielanym przy rozmrażaniu.
- Najbardziej delikatne części można przykryć folią aluminiową.
- Dla zapewnienia prawidłowego wyrastania umieścić na dnie piekarnika pojemnik z wodą.

Oszczędność energii

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

3.6 Zegar (tylko w niektórych modelach)



Ustawienie godziny

W celu ustawienia dokładnej godziny, pociągnąć pokrętkę **A** i przekręcić je w prawo.



Użytkowanie

Przykładowa tabela pieczenia

Potrawy	Ciężar (kg)	Pozycja przewodnicy od dołu	Piekarnik Statyczny			Piekarnik z termoobiegiem		
			Temperatura (°C)	Czas (minut)		Temperatura (°C)	Czas (minut)	
Lasagne	5	3	230 - 240	50 - 60		230 - 240	45 - 50	
Cannelloni	2,5	2	220 - 230	25 - 30		220 - 230	25 - 30	
Zapiekany makaron	2,5	2	220 - 230	25 - 30		220 - 230	25 - 30	
Kurczak pieczony	1,2	2	200 - 210	80 - 90		200 - 210	70 - 80	
Filet z piersi indyczej	3	2	200 - 210	90 - 100		200 - 210	90 - 100	
Polędwica wieprzowa	1,2	2	210 - 220	70 - 75		200 - 210	70 - 75	
Królik pieczony	1,5	2	200 - 210	75 - 80		200 - 210	75 - 80	
Jagnięcina	1,5	2	200 - 210	90 - 95		200 - 210	90 - 95	
				Strona 1	Strona 2			
Kotlety wieprzowe	1	4	Grill	15	8	Grill	15	8
Hamburgery	1	4	Grill	11	7	Grill	11	7
Kiełbasa	1,5	4	Grill	15	5	Grill	15	5
Żeberka	1,5	4	Grill	15	5	Grill	15	5
Szaszłyki z mięsa	1,5	4	Grill	11	10	Grill	11	5
Kurczak	1,2	Rożen	Grill	80		Grill	70	
Makrela	8	2	180 - 190	25 - 30		180 - 190	25 - 30	
Pstrąg	1,3	2	180 - 190	35 - 40		180 - 190	35 - 40	
Skarp	1	2	180 - 190	25 - 30		180 - 190	25 - 30	
Szaszłyki rybne	1	4	Grill	7	3	Grill	7	5
Pizza	1	3	240	12 - 15		240	12 - 15	
Ciastka	1	3	190	18		180	18	
Ciasto Paradiso	1	2	190	50 - 55		180	55 - 60	
Kruche ciasto z owocami	1	3	190	35 - 40		180	35 - 40	
Babka	1,2	3	190	45 - 50		180	50 - 55	

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



Tabela zamiany jednostek

Ciężar		Wymiary		Objętość	
Metryczny	Imperialny	Metryczny	Imperialny	Metryczny	Imperialny
15 g	1/2 oz	5 mm	1/4 in	25 ml	1 fl oz
25 g	1 oz	1 cm	1/2 in	50 ml	2 fl oz
40 g	1 1/2 oz	2.5 cm	1 in	85 ml	3 fl oz
50 g	2 oz	5 cm	2 in	100 ml	3 1/2 fl oz
75 g	3 oz	7.5 cm	3 in	150 ml	5 fl oz (1/4 pinty)
100 g	4 oz	10 cm	4 in	200 ml	7 fl oz
150 g	5 oz	12.5 cm	5 in	300 ml	10 fl oz (1/2 pinty)
175 g	6 oz	15 cm	6 in	450 ml	15 fl oz (3/4 pinty)
200 g	7 oz	18 cm	7 in	600 ml	1 pint
225 g	8 oz	20 cm	8 in	700 ml	1 1/4 pinty
250 g	9 oz	23 cm	9 in	900 ml	1 1/2 pinty
275 g	10 oz	25 cm	10 in	1 l	1 3/4 pinty
350 g	12 oz	30 cm	12 in	1.2 l	2 pint
375 g	13 oz			1.25 l	2 1/4 pinty
400 g	14 oz			1.5 l	2 1/2 pinty
425 g	15 oz			1.6 l	2 3/4 pinty
450 g	1 lb			1.75 l	3 pint
550 g	1 1/4 lb			1.8 l	3 1/4 pinty
675 g	1 1/2 lb			2 l	3 1/2 pinty
750 g	1 3/4 lb			2.1 l	3 3/4 pinty
900 g	2 lb			2.25 l	4 pinty
1.5 kg	3 lb			2.75 l	5 pint
1.75 kg	4 lb			3.4 l	6 pint
2.25 kg	5 lb			3.9 l	7 pint
				5 l	8 pint (1 galon)

Temperatura			
140°C	Fan 120°C	275°F	Gas 1
150°C	Fan 130°C	300°F	Gas 2
160°C	Fan 140°C	325°F	Gas 3
180°C	Fan 160°C	350°F	Gas 4
190°C	Fan 1720°C	375°F	Gas 5
200°C	Fan 180°C	400°F	Gas 6
220°C	Fan 200°C	425°F	Gas 7
230°C	Fan 210°C	450°F	Gas 8
240°C	Fan 220°C	475°F	Gas 9



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 ściernych lub agresywnych detergentów (np. produktów z granulakami, odplamiaczy i metalowych gąbek) na częściach szklanych.
- Nie stosować materiałów chropowatych, ściernych lub ostrych metalowych skrobaków.

4.2 Czyszczenie powierzchni

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

4.3 Codzienne 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.

4.4 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.

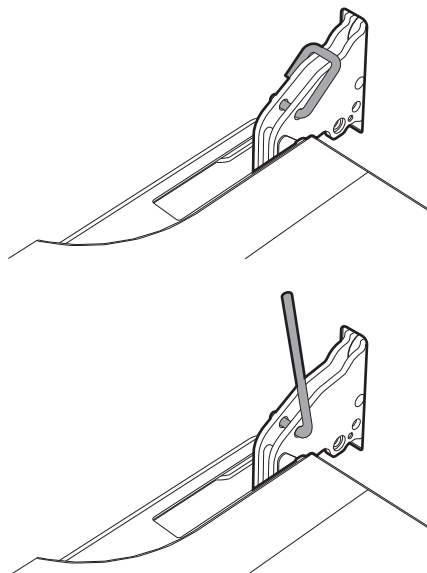
Nie pozwolić na zaschnięcie słodkich resztek na urządzeniu (np.: dżem), ponieważ mogłyby uszkodzić emalię wewnątrz urządzenia.

4.5 Demontaż drzwiczek

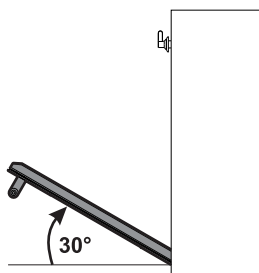
Aby ułatwić czynności związane z czyszczeniem, zaleca się zdjęcie drzwiczek i położenie ich na ściereczce.

Aby zdjąć drzwiczki należy:

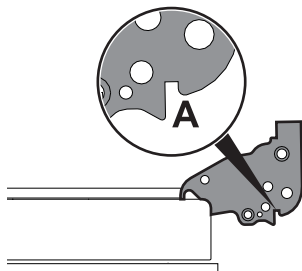
1. Otworzyć zupełnie drzwiczki i włożyć dwa sworznie w otwory zawiasów pokazanych na rysunku.



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 ku dołowi i po ich ustawieniu wyjąć sworznie z otworów zawiasów.



4.6 Czyszczenie szklanych drzwiczek

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

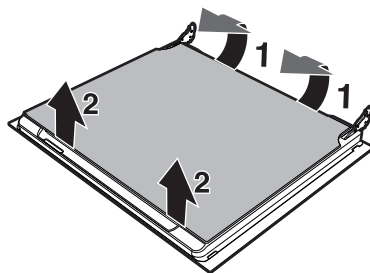


Używać produktów do czyszczenia sprzedawanych przez producenta.

4.7 Demontaż szybek wewnętrznych

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

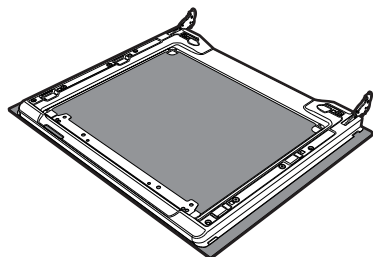
1. Wyjąć wewnętrzną szybę pociągając ją delikatnie ku górze w części tylnej, ruchem wskazanym przez strzałki (1).
2. Następnie pociągnąć szybę ku górze w części przedniej (2). W ten sposób 4 sworznie zamocowane do szybki odłączają się od gniazd w drzwiczkach.



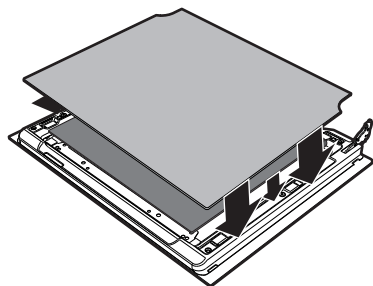


Czyszczenie i konserwacja

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



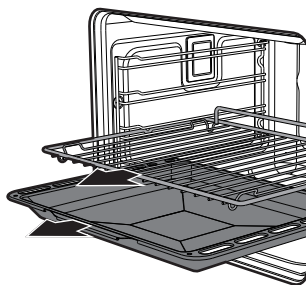
4. Włożyć szybki stosując te same czynności co przy wyjęciu, ale w odwrotnej kolejności.
5. Włożyć szybkę wewnętrzną. Zwrócić uwagę na wyśrodkowanie i zamocowanie 4 sworzni w gniazdach, lekko je dociskając.



4.8 Czyszczenie wnętrza piekarnika

Aby utrzymać piekarnik w dobrym stanie należy go regularnie czyścić po każdym użyciu. Zawsze poczekać, aż wystygnie. Wyjąć wszystkie możliwe do wyjęcia części.

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



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

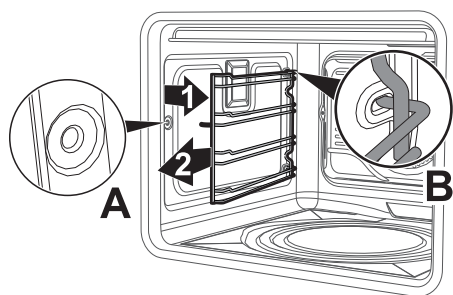


Aby ułatwić czynności związane z czyszczeniem, zaleca się zdjęcie drzwiczek.

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.



4.9 Konserwacja nadzwyczajna



Części pod napięciem
Niebezpieczeństwo porażenia prądem

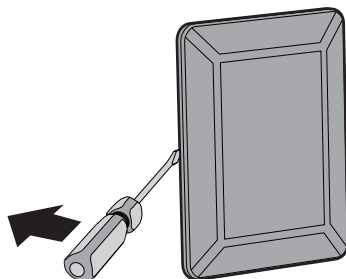
- Odłączyć piekarnik od zasilania elektrycznego.

Wymienić lampkę oświetlenia wewnętrznego

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



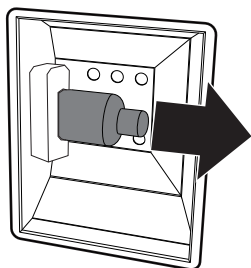
Uważać, aby nie zarysować emalii na ścianie komory pieczenia.





Czyszczenie i konserwacja

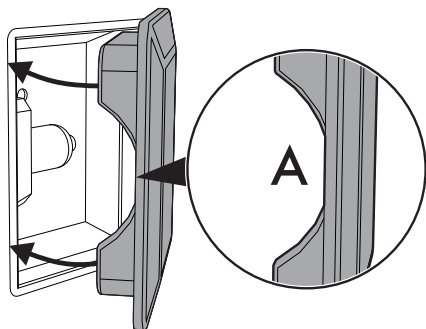
4. Wyjąć żarówkę.



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

5. Wymienić żarówkę na równoważną (40W).

6. Zamontować pokrywę. Pozostawić wewnętrzny profil szybki (A) skierowany do drzwiczek.

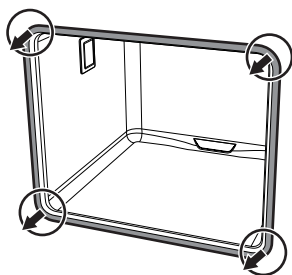


7. Nacisnąć osłonę, aby przylegała do oprawki.

Wymontować i zamontować uszczelkę piekarnika

W celu wymontowania uszczelki piekarnika, należy:

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



W celu zamontowania uszczelki piekarnika, należy:

- Zaczepić zaczepy umieszczone w 4 rogach uszczelki piekarnika.

Porady dotyczące konserwacji uszczelki piekarnika

Uszczelka piekarnika musi być miękka i elastyczna.

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



5 Montaż

5.1 Podłączenie gazu



**Wyciek gazu
Niebezpieczeństwo wybuchu**

- Po każdej interwencji sprawdzić moment dokręcenia przyłączy gazowych; musi się zawierać w przedziale od 15 Nm do 20 Nm.
- Gdzie wymagane, wyregulować ciśnienie zgodnie z obowiązującymi przepisami.
- Po zamontowaniu sprawdzić ewentualne wycieki za pomocą wody z mydłem, nigdy nie stosować ognia.
- Montażu za pomocą giętkiego węża należy dokonać tak, aby długość przewodu nie przekraczała 2 metrów przy maksymalnym rozciągnięciu.
- Przewody rurowe nie mogą wchodzić w kontakt z ruchomymi częściami i nie mogą być przygniecione.

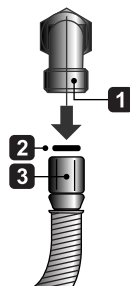
Informacje ogólne

Płytę można podłączyć do sieci gazowej za pomocą sztywnego miedzianego przewodu lub 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 giętkiego stalowego przewodu

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

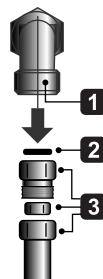
Dokładnie dokręcić przyłączy **3** do przyłącza gazowego **1** urządzenia, zawsze nakładając uszczelkę **2** znajdującą się w wyposażeniu.



Podłączenie za pomocą sztywnego miedzianego przewodu

Podłączenie należy wykonać tak, aby urządzenie nie zostało narażone na żadne naprężenia.

Dokładnie dokręcić przejściówkę **3** z elementem dwustożkowym do przyłącza gazowego **1** urządzenia, zawsze nakładając uszczelkę **2** znajdującą się w wyposażeniu.





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 w rozdziale „Rodzaj gazu i Kraje”.

Wentylacja pomieszczeń

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

Odprowadzanie produktów ze spalania

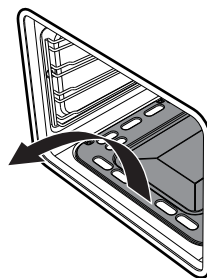
Należy zapewnić odprowadzanie produktów ze spalania za pośrednictwem okapu z naturalnym ciągiem lub za pomocą ciągu wymuszonego. Skuteczny system wyciągowy wymaga starannego zaprojektowania przez upoważnionego fachowca i wykonania na podstawie pozycji i odległości wskazanych w obowiązujących normach.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

5.2 Przystosowanie do innych rodzajów gazu

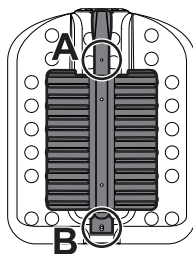
Urządzenie zostało poddane próbie technicznej z gazem ziemnym G20 pod ciśnieniem 20 mbar. W przypadku funkcjonowania z innym rodzajem gazu, należy wymienić dyszę na palniku i wyregulować kurek gazowy.

Wymiana dysz

1. Otworzyć drzwiczki.
2. Usunąć wszystkie akcesoria z wnętrza piekarnika.
3. podnieść płytę piekarnika i wysunąć na zewnątrz.



4. Poluzować śruby **A** i **B**.
5. Oddalić bloczek łączący termoparę ze świecą zamocowany na palniku śrubą **A**.

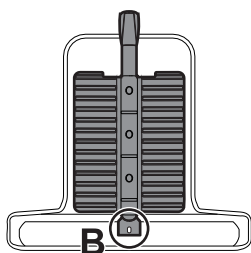




6. Zdjąć palnik wysuwając go na zewnątrz, aż do uzyskania dostępu do dyszy.
7. Wymienić dyszę za pomocą klucza rurowego 7.

Wymienić dyszę grilla gazowego (tylko w niektórych modelach)

1. Otworzyć drzwiczki.
2. Usunąć wszystkie akcesoria z wnętrza piekarnika.
3. Poluzować śrubę **B**.

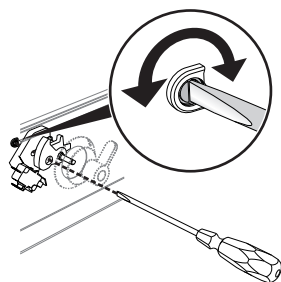


4. Zdjąć palnik wysuwając go na zewnątrz, aż do uzyskania dostępu do dyszy.
5. Wymienić dyszę za pomocą klucza rurowego 7.

Wyregulować minimum

Termostat piekarnika jest wyposażony w śrubę regulacji minimum. Przy zmianie rodzaju gazu zasilania należy wyregulować minimum w następujący sposób:

1. Odłączyć urządzenie od zasilania elektrycznego.
2. Delikatnie wyjąć piekarnik z miejsca, wyjąć pokrętło i usunąć panel sterowania odkręcając 4 śruby (2 górne i 2 dolne) mocujące go do urządzenia.
3. Włożyć pokrętło termostatu piekarnika i włączyć palnik piekarnika. Utrzymać przez maksymalnie 10-15 minut przy zamkniętych drzwiczkach; po upływie takiego czasu ustawić pokrętło na minimalnej temperaturze
4. Wyjąć pokrętło i włożyć płaski śrubokręt w celu wyregulowania w otworze.
5. W przypadku stosowania gazu płynnego, należy dokręcić śrubę regulacji w prawo, do ogranicznika.





Montaż

Rodzaj gazu i Kraje

Rodzaj gazu	IT	GB-IE	FR-BE	DE	AT	NL	ES	PT	SE	RU	DK
1 Gaz Ziemny G20											
G20 20 mbar	•	•		•	•		•	•	•	•	•
G20/25 20/25 mbar			•								
2 Gaz Ziemny G25											
G25 25 mbar						•					
3 Gaz Ziemny G25											
G25 20 mbar				•							
4 Gaz Płynny G30/31											
G30/31 28/37 mbar		•	•				•			•	
G30/31 30/37 mbar	•							•			
G30/31 30/30 mbar						•			•		•
5 Gaz Płynny G30/31											
G30/31 50 mbar				•	•						
6 Gaz Miejski G110											
G110 8 mbar	•								•		•
7 Gaz Miejski G120											
G120 8 mbar									•		



Tabele danych palników i dysz

PL

1 Gaz Ziemny G20			PIEKARNIK	GRILL
Znamionowa moc cieplna (kW)	2.6			2.2
Średnica dyszy (1/100 mm)	120			110
Moc ograniczona (W)	900			-
2 Gaz Ziemny G25			PIEKARNIK	GRILL
Znamionowa moc cieplna (kW)	2.6			2.1
Średnica dyszy (1/100 mm)	120			110
Moc ograniczona (W)	900			-
3 Gaz Ziemny G25			PIEKARNIK	GRILL
Znamionowa moc cieplna (kW)	2.6			2.3
Średnica dyszy (1/100 mm)	127			127
Moc ograniczona (W)	900			-
4 Gaz Płynny G30/31			PIEKARNIK	GRILL
Znamionowa moc cieplna (kW)	2.6			2.2
Średnica dyszy (1/100 mm)	76			72
Moc ograniczona (W)	900			-
Moc G30 (g/h)	189			175
Moc G31 (g/h)	186			171
5 Gaz Płynny G30/31			PIEKARNIK	GRILL
Znamionowa moc cieplna (kW)	2.6			2.2
Średnica dyszy (1/100 mm)	68			65
Moc ograniczona (W)	1000			-
Moc G30 (g/h)	189			175
Moc G31 (g/h)	186			171
6 Gaz Miejski G110			PIEKARNIK	GRILL
Znamionowa moc cieplna (kW)	2.6			2.2
Średnica dyszy (1/100 mm)	230			215
Moc ograniczona (W)	900			-
7 Gaz Miejski G120			PIEKARNIK	GRILL
Znamionowa moc cieplna (kW)	2.6			2.2
Średnica dyszy (1/100 mm)	215			205
Moc ograniczona (W)	900			-



5.3 Podłączenie elektryczne



Napięcie elektryczne Niebezpieczeństwo porażenia prądem

- Podłączenie elektryczne powinno być wykonane przez wykwalifikowany personel techniczny.
- Należy obowiązkowo wykonać uziemienie, zgodnie z normami bezpieczeństwa dotyczącymi instalacji elektrycznych.
- Odłączyć główne zasilanie elektryczne.

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.

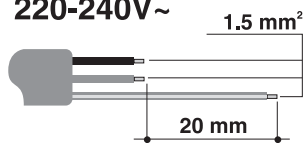
Nie wolno zdejmować tabliczki znamionowej.

Urządzenie jest zasilane prądem 220-240 V~.

Używać trójżyłowego kabla typu H05V2V2-F (kabel 3 x 1,5 mm², w odniesieniu do przekroju wewnętrznego przewodu).

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

220-240V~



Podłączenie stałe

Zgodnie z zasadami prawidłowego wykonywania instalacji zastosować na linii zasilającej wyłącznik omnipolarny.

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 spowodować nagrzewanie lub zapalenie.

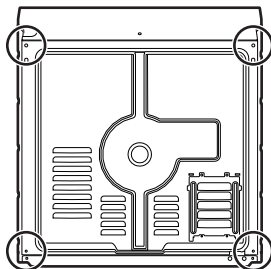
5.4 Wymiana przewodu



Napięcie elektryczne Niebezpieczeństwo porażenia prądem

- Odłączyć główne zasilanie elektryczne.

1. Odkręcić śruby tylnej osłony i zdjąć ją, aby uzyskać dostęp do listwy zaciskowej.



2. Wymienić kabel.
3. Upewnić się, że przewody (piekarnika lub ewentualnej płyty kuchennej) przechodzą w odpowiednich miejscach, bez jakiegokolwiek kontaktu z urządzeniem.



5.5 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.

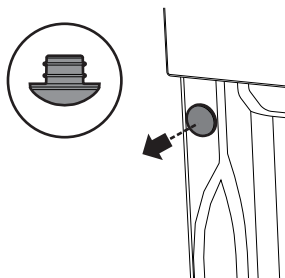


Wydzielanie ciepła podczas
działania urządzenia
Ryzyko pożaru

- Sprawdzić, czy materiał z którego wykonany jest mebel jest odporny na wysoką temperaturę.
- Sprawdzić, czy posiada wymagane otwory.

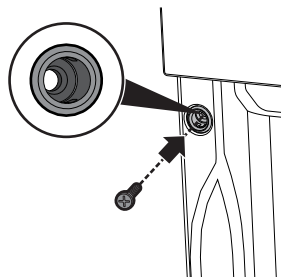
Tuleje mocujące

Zająć zatyczki tulei umieszczone na froncie piekarnika.

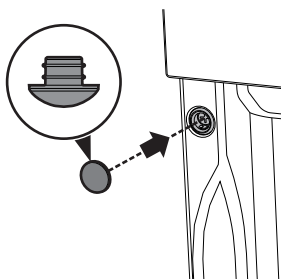


Umieścić urządzenie w meblu.

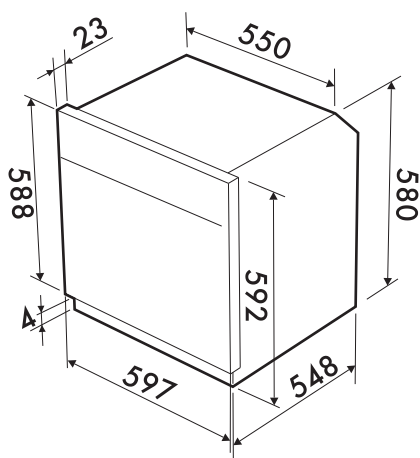
Przymocować je śrubami.



Zakryć tuleje zdjętymi wcześniej zatyczkami.



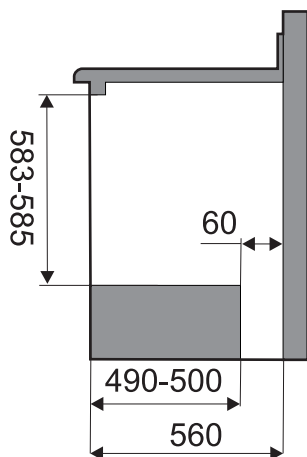
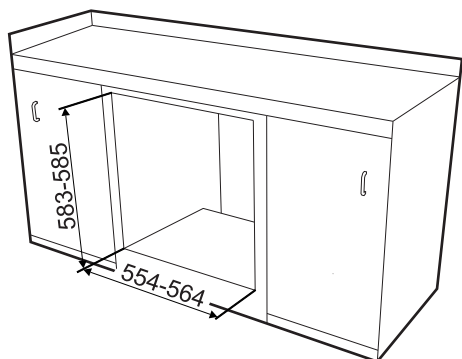
Gabaryty urządzenia (mm)



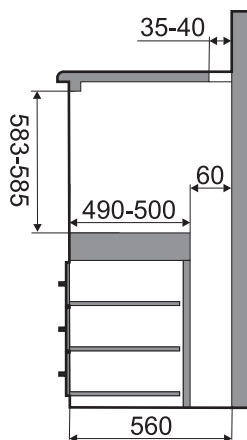
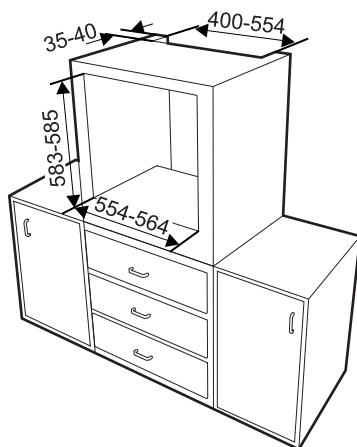


Montaż

Zabudowa pod blatem (mm)



Zabudowa na kolumnie (mm)



Upewnić się, że na tylnej/dolnej części mebla znajduje się otwór o wielkości około 60 mm.



Upewnić się, że na górnej/tylnej części mebla znajduje się otwór o głębokości około 60 mm.



914776511/A