

INSTRUKCJA OBSŁUGI

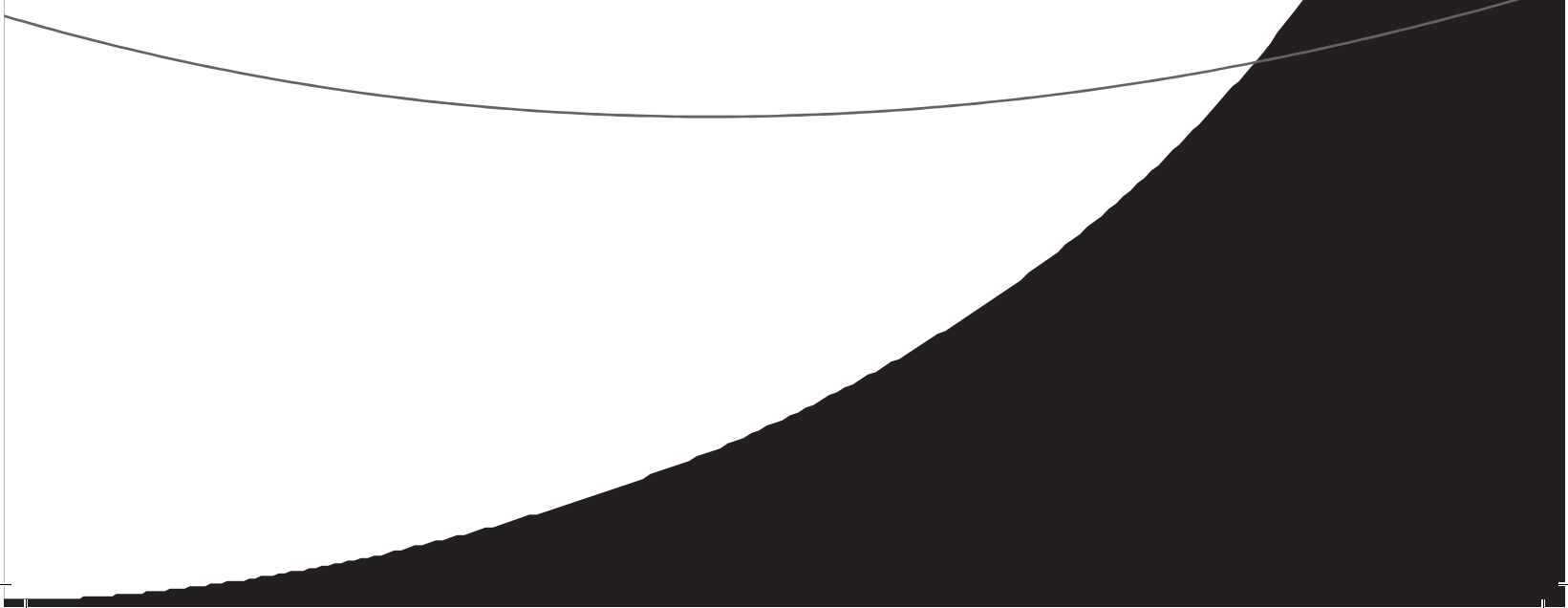
Polski - PL

1505011

1509511

1509751

155660



Chcielibyśmy serdecznie podziękować za zakup naszego produktu. Jesteśmy pewni, że będziecie Państwo z niego zadowoleni.

Prosimy o dokładne przeczytanie niniejszej instrukcji obsługi i jej zachowanie, gdyż znajdują się w niej ważne informacje i przydatne porady, jak najlepiej i najbezpieczniej korzystać z nowej kuchni.

Urządzenie to spełnia wymagania następujących dyrektyw:

- 2006/95/WE (Niskie napięcie)
- 2004/108/WE (EMV)
- 2009/142 (Gaz)
- 2002/40/CE (Zużycie energii przez piekarniki elektryczne)
- 2002/96/WE (WEEE)
- 1935/2004/WE (Materiały przeznaczone do kontaktu z żywnością)

SPIS TREŚCI

03 Wskazówki ogólne

05 Państwa produkt

05 Użytkowanie

Płyta grzewcza

Piekarnik

Przełącznik programów i minutnik

Porady dot. gotowania

09 Czyszczenie

09 Utrzymanie sprawności technicznej

10 Wskazówki dla instalatora

Przemieszczanie urządzenia

Instalacja

Dostosowanie do różnych rodzajów gazu

14 Dane techniczne

15 Serwis techniczny

15 Utylizacja urządzenia i opakowania

16 Tabela obróbki termicznej

WSKAZÓWKI OGÓLNE

Urządzenie to zostało zaprojektowane i wyprodukowane wyłącznie do użytku domowego. Każde inne użycie, np. do nagrzewania, nie jest zgodne z celem jego przeznaczenia i dlatego jest bardzo niebezpieczne.

Urządzenie nie może być obsługiwane przez dzieci poniżej 8 roku życia oraz przez osoby o ograniczonej sprawności fizycznej lub psychicznej, oraz z ograniczoną percepcją sensoryczną lub z niedostateczną wiedzą, jeśli chodzi o obsługę urządzenia i związane z nią zagrożenia, jeśli osoby te nie znajdują się pod stałym nadzorem osoby doświadczonej.

Dzieciom nie wolno bawić się urządzeniem ani w jego pobliżu, niezależnie od tego, czy urządzenie jest włączone czy wyłączone. Nie powinno się im także zlecać czyszczenia urządzenia.

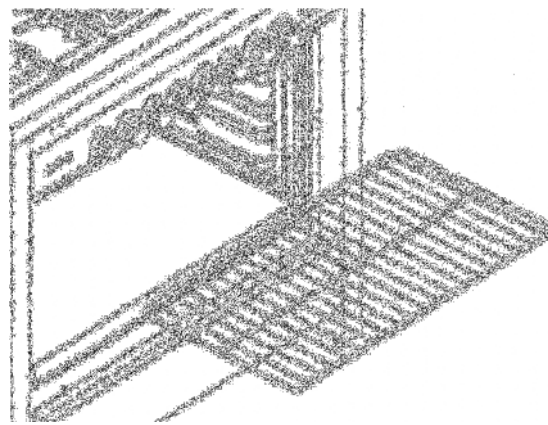
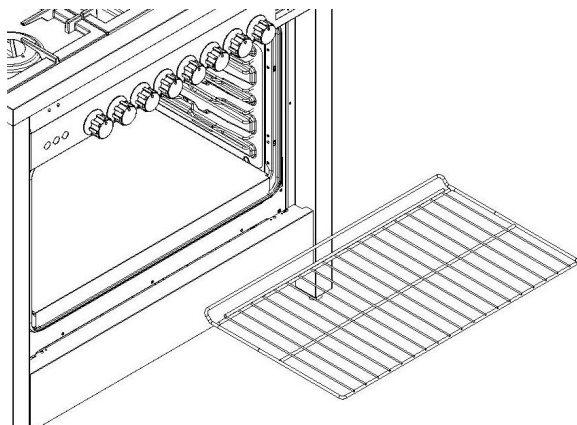
W przypadku uszkodzenia lub zakłóceń pracy urządzenia, najpierw należy zakręcić zawór gazu, odłączyć urządzenie od zasilania elektrycznego i nie próbować samodzielnie go naprawiać. Należy zwrócić się bezpośrednio do autoryzowanego centrum obsługi klienta znajdującego się w najbliższej okolicy (w tym celu zob. rozdział „Serwis techniczny” w niniejszym podręczniku).

Temperatury powierzchni wszystkich komponentów ściśle odpowiadają obowiązującym przepisom. Nie oznacza to jednak, że kilka metalowych elementów nie może się bardzo nagrzać w trakcie lub po gotowaniu. Dlatego należy zachowywać niezbędną ostrożność.


Firma nie ponosi odpowiedzialności za nieprzestrzeganie instrukcji zawartych w tym podręczniku.

Firma zastrzega sobie prawo do zmiany właściwości technicznych produktów, jednocześnie jednak zapewniając, że nie ma to wpływu na bezpieczeństwo ani użyteczność.

Uwaga! Aby zabezpieczenie przed przechyleniem mogło być skuteczne, ruszt piekarnika należy umieścić w taki sposób.



UWAGA


 Niektóre części kuchni zabezpieczone są specjalną folią. Przed pierwszym użyciem urządzenia należy je usunąć, ewentualne resztki kleju można usunąć z pomocą letniej wody z mydłem.


 Zapobieganie wypadkom w gospodarstwie domowym.


Nie pozostawiać urządzenia bez nadzoru, gdy gotowane są na nim tłuszcze i oleje. Mogą one spowodować pożar. Nie pozostawiać w pobliżu powierzchni grzewczych żadnych przedmiotów.

Jeżeli powierzchnia przy polach grzewczych ze szklanej płyty ceramicznej pękła, należy wyłączyć urządzenie, aby uniknąć ewentualnego porażenia prądem.

NIGDY nie wolno gasić płomienia lub pożaru wodą. Zawsze należy wyłączyć kuchnię, a płomień ugasić pokrywką lub kocem ognioodpornym.


 Unikać sytuacji, aby brzegi garnków podczas gotowania wychodziły poza pole grzewcze. Ponadto zalecamy, aby do gotowania używać naczyń, których dna nie są uszkodzone i są płaskie.

 Podczas pracy urządzenie się nagrzewa. Dzieci należy trzymać z daleka. Ostrożnie obsługiwać urządzenie i nie dotykać nagrzewających się elementów piekarnika.


 Dostępne elementy mogą osiągać wysokie temperatury, gdy używany jest grill. Dlatego dzieci należy trzymać z daleka.


 Do czyszczenia urządzenia nie używać strumienia wody. Para wodna mogłaby uszkodzić elementy elektryczne i spowodować zwarcie.


Do czyszczenia elementów stalowych lub części z powłoką metalową (np. anodowanie, nikiel, chrom) nie należy używać środków czyszczących zawierających chlor, amoniak lub wybielacze.


 Wszelkie prace instalacyjne, ustawienie i konserwacja techniczna mogą być wykonywane zasadniczo tylko przez personel wyspecjalizowany. Urządzenie musi być zainstalowane zgodnie z przepisami obowiązującymi w danym kraju.


 Przed każdą pracą z zakresu konserwacji konieczne należy wyciągnąć wtyczkę z gniazdka i poczekać, aż urządzenie ostygnie.


 Aby uniemożliwić przewrócenie się urządzenia, konieczne jest zainstalowanie urządzenia stabilizującego, tak jak to pokazano na stronie 15 w rozdziale Stabilizacja.

 Urządzenie jest wyposażone do pracy z różnymi rodzajami gazu; każdy rodzaj gazu wymaga specjalnych dysz i ustawień. Aby wprowadzić ewentualne zmiany, urządzenie należy odłączyć od prądu i czasowo zamknąć dopływ gazu.

 Jeśli Państwa kuchnia wyposażona jest w osłonę ze szkła kryształowego, należy dopilnować, aby była ona otwarta, zanim palniki zostaną odpalone, podczas gotowania i podczas fazy schładzania po gotowaniu. Zlekceważenie tej wskazówki może prowadzić do pęknięcia szkła.

 Do czyszczenia szklanych drzwi piekarnika nie używać żadnych produktów szorujących ani ostrych szpachelek metalowych, gdyż mogłoby to doprowadzić do porysowania powierzchni, po czym szkło mogłoby popękać.

 Przed otwarciem osłony ewentualnie usunąć nadmiar płynów. Powierzchnię pola grzewczego pozostawić do ostygnięcia, zanim zostanie zamknięta osłona.

 Przy pierwszym użyciu kuchni usunąć wszystkie załączone akcesoria i materiały, które znajdują się we wnętrzu komory, oraz włączyć pusty piekarnik na przynajmniej jedną godzinę na najwyższym poziomie temperatury oraz przy zamkniętych drzwiach (nie używać grilla). Następnie wyłączyć, otworzyć drzwi piekarnika i wywietrzyć pomieszczenie. Powstały zapach pochodzi z odparowania substancji uszczelniających i ochronnych piekarnika.

 Urządzenie nie jest przystosowane do obsługi za pomocą zewnętrznego przełącznika czasowego lub pilota.

PAŃSTWA PRODUKT

Ze względu na szeroką gamę produktów na rynku niniejsza instrukcja zawiera informacje dotyczące kilku modeli, dlatego możliwe jest, że nie wszystkie podane tutaj informacje dotyczą zakupionego przez Państwa modelu lub jego akcesoriów. W razie konieczności wyjaśnienia oczywiście jesteśmy do Państwa dyspozycji.

Kuchnia podzielona jest na trzy części główne:

- **pole grzewcze:** gdzie znajdują się ruszty garnków (podpory garnków), palniki gazowe (popularnie zwane także palnikami) lub 1 płyta grzewcza lub pola ze szkła ceramicznego, w zależności od wymiarów i zakupionego modelu
- **panel obsługi:** gdzie znajduje się obszar z pokrętłami i przełącznikami do obsługi kuchni
- **drzwi piekarnika**

ZNACZENIE SYMBOLI NA POLU OBSŁUGI

SYMBOL	ZNACZENIE
	Palnik / przedni lewy
	Palnik / tylny lewy
	Palnik centralny
	Palnik / przedni prawy
	Palnik / tylny prawy
	Palnik / lewy
	Termostat piekarnika (ustawienie °C)
	Wskaźnik czasu / minutnik

SYMBOL	ZNACZENIE
	Funkcje piekarnik elektryczny wielofunkcyjność
	Termostat
	Palnik piekarnika gazowego
	Palnik grilla
	Przycisk oświetlenia
	Przycisk włączania (iskry)
	Przycisk konwekcji piekarnika gazowego (MultiChef)
	Obydwa wskaźniki światła wskazują, że piekarnik elektryczny pracuje lub znajduje się w fazie nagrzewania.

UŻYTKOWNIE

POLE GRZEWCZE



KORZYSTANIE Z POLA GRZEWCZEGO

Jeśli Państwa kuchnia wyposażona jest w pokrywę szklaną, należy dopilnować, aby przed zapaleniem palników, podczas gotowania oraz podczas fazy studzenia po gotowaniu była ona otwarta. Zlekceważenie tej wskazówki może prowadzić do pęknięcia szkła.

ZAPALANIE PALNIKA GAZOWEGO (POLE GRZEWCZE)

Trzymać przy palniku zapalną zapałkę (zapalniczkę gazową lub elektryczną lub płomień), wcisnąć pokrętło i obrócić je w kierunku przeciwnym do ruchu wskazówek zegara na pozycję MAX .

Pole grzewcze może być wyposażone w zapłon elektryczny, który włącza się za pomocą osobnego przycisku lub poprzez wciśnięcie pokrętła.

Po udanym włączeniu pokrętło należy przytrzymać wciśnięte jeszcze przez ok. 10 sekund, następnie zwolnić nacisk i ustawić żądaną moc płomienia, przy czym uważać, aby ustawić pokrętło w kierunku pomiędzy ustawieniem maksymalnym a minimalnym (włączenie), a nigdy pomiędzy maksymalnym a zerem, aby uniknąć niezamierzonego wyłączenia.

Może się zdarzyć, że palnik zgaśnie, gdy nacisk pokrętła zostanie zwolniony: oznacza to, że termoelement jeszcze niedostatecznie się nagrzał. Jeśli w przeciągu 15 sekund palnik się nie zapali, należy odczekać co najmniej 1 minutę przed podjęciem ponownej próby.

Jeśli Państwa kuchnia nie posiada zaworu bezpieczeństwa gazu (termoelement w kolorze miedzi w pobliżu palnika), podczas gotowania koniecznie należy regularnie sprawdzać, czy płomień przypadkowo nie zgaśnie, gdy doszło np. do wykipienia płynu podczas gotowania.

UŻYWANIE PŁYT ELEKTRYCZNYCH

Włączenie płyt elektrycznych następuje poprzez obrócenie pokrętła w kierunku zgodnym z ruchem wskazówek zegara od 0 do 4. Podwyższenie wartości odpowiada wyższej mocy elektrycznej.

Przy pierwszym włączeniu płyty oraz po dłuższej przerwie w użytkowaniu zaleca się, aby pozostawić ją włączoną przez 15 minut bez garnka na „najniższym stopniu grzania” (ustawienie 1), aby usunąć ewentualną wilgoć, jaką mogła przyjąć izolacja. Aby osiągać optymalną moc płyt należy używać garnków z płaskim dnem oraz nie używać garnków, których średnica jest mniejsza niż średnica płyty.

UŻYWANIE PŁYTY CERAMICZNEJ (HIGHLIGHT)

Prosimy sprawdzić w odpowiednim podręczniku, który jest dostarczany z urządzeniem (Cod. 01W922).



ZAPOBIEGANIE WYPADKOM W GOSPODARSTWIE DOMOWYM

Nie pozostawiać urządzenia bez nadzoru, gdy gotowane są na nim tłuszcze i oleje. Nie pozostawiać w pobliżu powierzchni grzewczych żadnych przedmiotów.

Jeżeli powierzchnia przy polach grzewczych ze szklanej płyty ceramicznej pękła, należy wyłączyć urządzenie, aby uniknąć ewentualnego porażenia prądem.

PRAKTYCZNE PORADY DOTYCZĄCE UŻYWANIA POLA GRZEWCZEGO

W celu lepszego wykorzystania palników i ograniczenia zużycia gazu zaleca się korzystanie z garnków o płaskim dnie, z pokrywką, o wielkości dopasowanej do palnika. Poniższa tabela przedstawia średnice garnków dla każdego palnika, poczynając od najmniejszego.

Rodzaj (średnica palnika w cm)	Wielkość pojemnika (cm)
Palnik boczny (A) Ø 5	Ø 10 - 14**
Palnik pół-szybki (S) Ø 7,5	Ø 16 - 20
Palnik szybki (S) Ø 10	Ø 20 - 24
Palnik o potrójnym wieńcu płomieni (TC) Ø 13	Ø 24 - 28
Palnik do naczynia na rybę (PS) 6x23,5	maks. 14x35

** W modelach z kratką redukcyjną należy jej używać tylko do palnika bocznego, jeśli używane są garnki o średnicy mniejszej niż 12 cm.

Rodzaj (wielkość nadruku w cm)	Wielkość pojemnika (cm)
Płyta elektryczna Ø 14,5	Ø ≥ 14,5
Płyta elektryczna Ø 18	Ø ≥ 18
Pole ceramiczne (Highlight) Ø 14,5	Ø ≥ 14,5
Rozszerzalne pole ceramiczne (Highlight) Ø 12 - 21	Ø ≥ 12 - 21
Pole ceramiczne (Highlight) Ø 21	Ø ≥ 21
Rozszerzalne pole ceramiczne (Highlight) Ø 17 - 26,5	Ø ≥ 17 - 26,5

PIEKARNIK

WŁĄCZANIE PIEKARNIKA

Przy pierwszym użyciu kuchni usunąć wszystkie załączone akcesoria i materiały, które znajdują się we wnętrzu komory, oraz włączyć pusty piekarnik na przynajmniej jedną godzinę na najwyższym poziomie temperatury oraz przy zamkniętych drzwiach (nie używać grilla). Następnie wyłączyć, otworzyć drzwi piekarnika i wywietrzyć pomieszczenie. Powstały zapach pochodzi z odparowania substancji uszczelniających i ochronnych piekarnika.

KUCHNIA Z PIEKARNIKIEM GAZOWYM I GRILLEM ELEKTRYCZNYM

Piekarnik gazowy wyposażony jest w element grzewczy (palnik piekarnika) pod dolną częścią komory piekarnika oraz w górny element grzewczy (opornik grillowy).

Niektóre modele są następnie wyposażone w tylny wentylator, który włącza się przyciskiem i który ułatwia równomierną dystrybucję ciepła. Do obsługi piekarnika używa się pokrętki i 1 lub 2 przycisków (☐ / *).

Włączanie piekarnika musi zawsze odbywać się przy w pełni otwartych drzwiach piekarnika. Wcisnąć pokrętkę i obrócić w kierunku przeciwnym do ruchu wskazówek zegara, aż znajdzie się ono w pozycji MAX *.

Przy wciśniętej pokrętce trzymać zapalnik (zapalniczkę gazową z iskrami lub płomieniem) przy otworze w dnie piekarnika. Pokrętkę trzymać wciśniętą przez kolejnych ok. 10 sekund, a następnie zwolnić nacisk i ustawić żądaną siłę płomienia. Jeśli nie dojdzie do zapłonu w przeciągu 15 sekund, należy odczekać przynajmniej 1 minutę przed podjęciem kolejnej próby.

W kilku modelach zapłon następuje za pomocą położonego oddzielnie przycisku lub poprzez naciśnięcie na samo pokrętkę.

Po udanym włączeniu pokrętkę trzymać jeszcze wciśniętą przez kolejnych 15 sekund. Może się zdarzyć, że palnik zgaśnie, gdy nacisk pokrętki zostanie zwolniony: oznacza to, że termoelement jeszcze niedostatecznie się nagrzał. Odczekać przynajmniej 1 minutę przed podjęciem kolejnej próby, przy czym pokrętkę trzymać wciśniętą przez dłuższy czas.

GRILL ELEKTRYCZNY ☐

Grill jest włączany za pomocą odpowiedniego przycisku. W kuchniach z wyposażeniem ochronnym pokrętki (emaliowane na czarno zabezpieczenie termiczne) grillowanie należy wykonywać przy częściowo otwartych drzwiach piekarnika. Przed włączeniem piekarnika umieścić zabezpieczenie termiczne na oczkach po bokach frontu między panelem obsługi a komorą piekarnika.

Jeśli Państwa kuchnia nie posiada takiego wyposażenia, grillowanie musi odbywać się przy zamkniętych drzwiach piekarnika.

KUCHNIA Z PIEKARNIKIEM GAZOWYM I GRILLEM GAZOWYM

Ten typ kuchni posiada palnik piekarnika umieszczony w dolnej części komory piekarnika oraz palnik grillowy w górnej części. Kilka modeli jest wówczas wyposażonych również w tylny wentylator, który ułatwia równomierną dystrybucję ciepła podczas pracy (funkcja niedostępna podczas grillowania). Do obsługi piekarnika normalnie używa się tylko jednego pokrętki ☐.

Niektóre modele mogą być wyposażone w dwa osobne pokrętki ☐☐, po jednym na palnik, które umożliwiają równoczesną pracę obydwu palników wewnątrz komory piekarnika. Ta szczególna opcja, która jest popularna na niektórych rynkach, jest przydatna do gotowania dużych ilości żywności i szybkiego podgrzewania komory piekarnika.

ZAPALANIE PALNIKÓW

Włączanie piekarnika musi zawsze odbywać się przy w pełni otwartych drzwiach piekarnika. Wcisnąć pokrętkę i obrócić w kierunku przeciwnym do ruchu wskaz k zegara, aż znajdzie się ono w pozycji MAX*. Przy wciśniętej pokrętce trzymać zapalnik (zapalniczkę gazową z iskrami lub płomieniem) przy otworze w dnie piekarnika. Dla palnika grillowego płomień trzymać w pobliżu przednich otworów palnika. Pokrętkę trzymać wciśniętą przez kolejnych ok. 10 sekund, a następnie zwolnić nacisk i ustawić żądaną siłę płomienia. Jeśli nie dojdzie do zapłonu w przeciągu 15 sekund, należy odczekać przynajmniej 1 minutę przed podjęciem kolejnej próby. W kilku modelach zapłon następuje za pomocą położonego oddzielnie przycisku * lub poprzez naciśnięcie na samo pokrętkę. Po udanym włączeniu pokrętkę trzymać jeszcze wciśniętą przez kolejnych 15 sekund. Może się zdarzyć, że palnik zgaśnie, gdy nacisk pokrętki zostanie zwolniony: oznacza to, że termoelement jeszcze niedostatecznie się nagrzał. Odczekać przynajmniej 1 minutę przed podjęciem kolejnej próby, przy czym pokrętkę trzymać wciśniętą przez dłuższy czas.

GRILL GAZOWY

Także w przypadku grilla gazowego, grillowanie musi się odbywać przy częściowo otwartych drzwiach piekarnika, podczas gdy używane jest tu wyposażenie ochronne pokrętki. Przy niektórych modelach grillowanie może odbywać się także przy zamkniętych drzwiach piekarnika, wówczas kuchnia jest wyposażona w specjalny deflektor ciepła w górnej części otworu komory.

KUCHNIA Z PIEKARNIKIEM ELEKTRYCZNYM

Piekarniki elektryczne w naszym asortymencie dzielimy na piekarniki statyczne (bez wentylatora) i wielofunkcyjne. Pierwsze posiadają tylko jedno pokrętkę do obsługi funkcji i temperatury wewnętrznej, podczas gdy piekarniki wielofunkcyjne posiadają dwa pokrętki: jedno pokrętkę do wyboru funkcji i jedno do ustawiania temperatury.

PIEKARNIK ELEKTRYCZNY Z 1 POKRĘTKĄ (STATYCZNY - BEZ WENTYLATORA) DO OBSŁUGI PIEKARNIKA

Obracanie pokrętki ☐ w kierunku zgodnym z ruchem wskazówek zegara i ustawienie żądanej temperatury, obydwie lampki kontrolne na panelu obsługi świecą i wskazują, że piekarnik jest włączony oraz że znajduje się on w fazie nagrzewania. Po osiągnięciu ustawionej temperatury, lampka kontrolna gaśnie.

W tych modelach grill włączany jest poprzez obrócenie pokrętki w kierunku zgodnym z ruchem wskazówek zegara, aż do trzeciego zatrzaśnięcia. Grill (opornik elektryczny) musi być używany z częściowo otwartymi drzwiami piekarnika. W takim przypadku na pokrętkach koniecznie musi być nałożone urządzenie ochronne (emaliowane na czarno zabezpieczenie termiczne), które jest zawarte w standardowym zakresie dostawy kuchni (znajduje się ono w komorze piekarnika). Gdy drzwi piekarnika są otwarte, wkłada się je do szczelin po bokach frontu między panelem obsługi a komorą piekarnika.


Uwaga: Podczas korzystania z grilla dostępne elementy mogą stać się bardzo gorące.

PIEKARNIK WIELOFUNKCYJNY


Piekarniki elektroniczne wielofunkcyjne obsługiwane są za pomocą przełącznika funkcyjnego (pokrętki), który jest sprzężony z termostatem, za pomocą którego można wybrać żądaną temperaturę. W zależności od modelu piekarnika dostępne są różne konfiguracje (zob. Tabela funkcji gotowania, aby rozróżnić symbole i zastosowania).

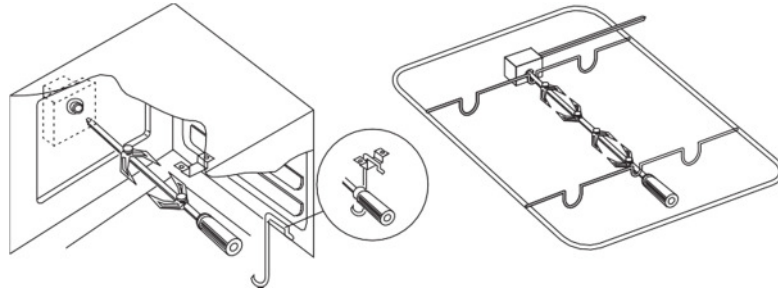
Wybrać żądaną funkcję i temperaturę.

Jeśli kuchnia nie posiada zabezpieczenia termicznego, grillowanie należy wykonać przy zamkniętych drzwiach piekarnika i ustawić temperaturę nieprzekraczającą 200 ° C.

Aby mieć natychmiastowy dostęp do funkcji gotowania, jeśli posiadają one urządzenie do ustawiania programu (ręcznie, analogowo lub elektronicznie), zawsze ustawiać programator / wskaźnik czasu na „ręczny” .

ROŻEN GRILLA

Pieczeń z rożna można włączyć przyciskiem manualnym lub automatycznym wybierając odpowiednią funkcję . Produkt, który ma zostać upieczony nadziać na rożen i zwrócić uwagę, aby był trzymany przez obydwie widelce oraz aby środek ciężkości znajdował się na środku, tak aby nie przeciążać nadmiernie silnika przy obracaniu. Na dolną półkę należy wstawić blachę do pieczenia napełnioną szklanką wody (0,2 l), aby wyłapywać nadmiar przyskającego tłuszczu i dym.



OŚWIETLENIE

Oświetlenie wewnętrzne można włączyć za pomocą odpowiedniego przycisku lub poprzez obracanie pokrętki piekarnika .

WENTYLATOR OBIEGOWY DO CHŁODZENIA

Chłodzenie obiegowe umożliwia chłodzenie temperatury powierzchni kuchni poprzez wirowanie powietrza między drzwiami piekarnika, panelem obsługi i częścią wewnętrzną poniżej poziomu gotowania. Wentylator obiegowy pomiędzy poziomem gotowania a górną częścią piekarnika włącza się automatycznie kilka minut po włączeniu piekarnika. Urządzenie pracuje także po wyłączeniu piekarnika, dopóki obszar zewnętrzny nie zostanie schłodzony.

FUNKCJA PHR (jeśli jest dostępna)

Funkcja ta umożliwia szybkie nagrzanie wstępne piekarnika, aby osiągnąć idealną temperaturę na początek procesu obróbki termicznej. Aby ją włączyć (w modelach bez wskaźnika czasu/programowania cyfrowego i mechanicznego wskaźnika czasu na końcu obróbki termicznej), należy jedynie przekręcić pokrętkę funkcji piekarnika na PRH, przy czym zaświecą dwie lampki kontrolne (PRH - °C), a po nagrzaniu wstępnym ponownie się wyłączą. Teraz wsunąć do piekarnika potrawy, które mają być przygotowane i wybrać żądaną funkcję obróbki termicznej.

DOLNA PÓŁKA (pod drzwiami piekarnika)

Niektóre z naszych modeli posiadają dolną półkę do przechowywania akcesoriów metalowych, gdy nie są one używane.

Nie wolno przechowywać w niej żadnych materiałów palnych, papieru, ścierek itp.

PRZEŁĄCZNIK PROGRAMÓW I MINUTNIK

MINUTNIK

Minutnik uruchamia się poprzez obracanie pokrętki, przekręcając je najpierw w kierunku zgodnym z ruchem wskazówek zegara, aż „zaskoczy”, aby naprężyć mechanizm, a następnie w kierunku przeciwnym do ruchu wskazówek zegara, aby ustawić żądany czas. Czas odliczany jest w minutach, dzwonek informuje o tym, że upłynęła ustawiona ilość minut.

MECHANICZNY WSKAŹNIK CZASU KONIEC OBRÓBKII TERMICZNEJ (tylko w modelach z piekarnikiem elektrycznym)

Chodzi o minutnik, który obok wskaźnika akustycznego służy także jako przełącznik do przerywania dopływu prądu. Różni się on od minutnika pierścieniem metalowym w pokrętkę (rozetka), na którym obok wyświetlacza minut umieszczony jest także symbol stylizowanej dłoni. W celu ustawienia pokrętkę należy najpierw obrócić do momentu „zaskoczenia”, aby naprężyć mechanizm, a następnie w kierunku przeciwnym do ruchu wskazówek zegara, aby ustawić żądany czas. Jeśli piekarnik ma być używany bez ustawienia czasu, pokrętkę należy ustawić na pozycji manualnej ze stylizowaną dłonią.

CYFROWY WSKAŹNIK CZASU 3 PRZYCISKI (rys. 3 str. 8)

- Ustawienie czasu: wcisnąć przycisk wskaźnika czasu (timer) On/Off (dzwonek), a następnie natychmiast przycisk + lub -, aby ustawić czas. Po ustawieniu czas zapisuje się automatycznie po 10 sekundach.
- Wskaźnik czasu: aby ustawić czas obróbki termicznej, wciskać + lub - do momentu osiągnięcia żądanego czasu (wartość 1 do 99 minut). Gdy wskaźnik czasu jest aktywny, na wyświetlaczu pojawia się wskaźnik. Po upływie czasu wskaźnik czasu zaczyna brzęczeć. Aby go wyłączyć, wcisnąć przycisk wskaźnika czasu (timer) On/Off (dzwonek).
- Ustawianie głośności wskaźnika czasu: ustawić wskaźnik czasu na 1 minutę i podczas rozbrzmiewania sygnału akustycznego wcisnąć przycisk -, aby zmienić poziom głośności.

PROGRAMATOR DOTYKOWY (rys. 4, str. 8)

Programator dotykowy działa na 3 sposoby:

- MINUTNIK Przy ustawieniu czasu minutnik zaczyna odliczać wstecz, a na końcu pojawia się sygnał akustyczny.
- AUTOMATYCZNY KONIEC OBRÓBKII TERMICZNEJ: Po upływie ustawionego czasu piekarnik wyłącza się i pojawia się sygnał akustyczny (tylko w modelach z piekarnikiem elektrycznym).
- OPOŹNIONY START: Przy ustawieniu czasu obróbki termicznej i czasu wyłączenia, piekarnik uruchamia się i wyłącza automatycznie.

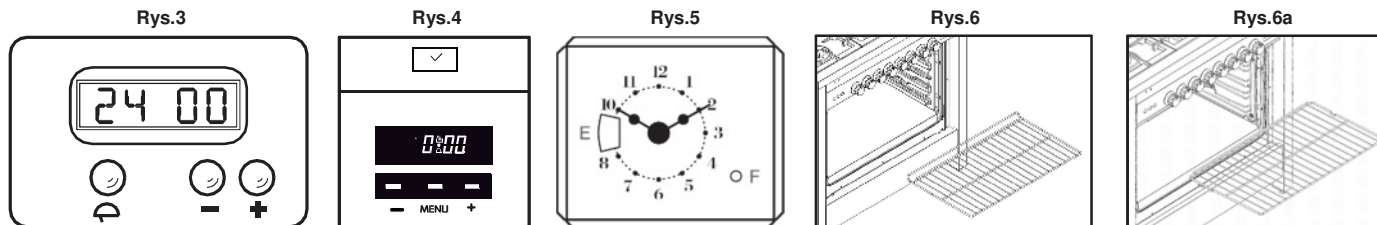
- Blokada klawiatury: Programator jest wyposażony w automatyczną blokadę klawiatury, jeśli w przeciągu 7 sekund nie występuje żadna aktywność. Aby zdjąć blokadę, jakikolwiek przycisk należy przytrzymać wciśnięty przez 2 sekundy.
 - Ustawienie czasu programatora: Trzymać wciśnięte jednocześnie przyciski + i -, aż środkowy kursor pomiędzy godzinami a minutami zacznie mrugać. Następnie wcisnąć + lub -, aby ustawić czas. Gdy godzina jest ustawiona, nie przyciskać żadnego kolejnego przycisku. Po kilku sekundach sygnał dźwiękowy potwierdza wprowadzone ustawienie.
 - Ustawienie odliczania wstecz (funkcja minutnika): minutnik pracuje niezależnie od piekarnika i może być używany do wszystkich funkcji gotowania. Tak długo wcisnąć przycisk „Menu”, aż zmieni się ekran. Przestać wcisnąć przycisk i ustawić czas (minuty) za pomocą przycisków + i -. Gdy żądany czas jest osiągnięty, zwolnić przycisk i poczekać na potwierdzający sygnał dźwiękowy. Na ekranie pojawia się symbol dzwonka. Przy upływie minut wydawany jest sygnał dźwiękowy. Aby skasować, wcisnąć jakikolwiek przycisk. Aby usunąć z wyświetlacza symbol dzwonka, przytrzymać wciśnięty przycisk „Menu”. Aby sprawdzić pozostały czas (przed upływem), przytrzymać wciśnięty przycisk „Menu”. Aby skasować ustawiony czas, wcisnąć przycisk „Menu”, aż ekran się zmieni, a następnie wcisnąć jednocześnie przyciski + i -. W ten sposób ustawiony czas jest kasowany.
 - Ustawienie automatycznego wyłączenia (tylko w piekarnikach elektrycznych): Włączyć piekarnik i ustawić funkcję i temperaturę. Wcisnąć przycisk „Menu”, aż zmieni się ekran, następnie wcisnąć ponownie. Na wyświetlaczu pojawiają się litery „DUR” (dla „Dauer” - czas trwania). Wcisnąć przyciski + i -, aby ustawić czas gotowania. Następnie poczekać na potwierdzający sygnał dźwiękowy, nie wciskając innych przycisków. Po upływie ustawionego czasu piekarnik się wyłącza i słychać sygnał dźwiękowy. Aby skasować, wcisnąć jakikolwiek przycisk. Aby usunąć z wyświetlacza symbol dzwonka, przytrzymać wciśnięty przycisk „Menu”. Aby sprawdzić pozostały czas (przed upływem), przytrzymać wciśnięty przycisk „Menu”. Aby skasować ustawiony czas, wcisnąć przycisk „Menu”, aż ekran się zmieni, a następnie wcisnąć jednocześnie przyciski + i -. W ten sposób ustawiony czas jest kasowany. Na zakończenie gotowania nie zapomnieć, aby pokręcić funkcji (symbol) ponownie ustawić na pozycji „0”.
 - Ustawienie opóźnionego startu (tylko w piekarnikach elektrycznych): Wcisnąć przycisk „Menu”, aż zmieni się ekran, następnie wcisnąć ponownie. Na wyświetlaczu pojawiają się litery „DUR” (dla „Dauer” - czas trwania). Wcisnąć przyciski + i -, aby ustawić czas gotowania. Przy jednokrotnym wciśnięciu przycisku „Menu” na wyświetlaczu pojawiają się litery END („Ende” - koniec), aby wyświetlić Menu do ustawienia godziny wyłączenia. Wcisnąć przyciski + i -, aby ustawić godzinę wyłączenia. Następnie ustawić funkcję obróbki termicznej i żądaną temperaturę. Zgodnie z założeniem piekarnik nie włącza się natychmiast. Po upływie ustawionego czasu piekarnik się wyłącza i słychać sygnał dźwiękowy. Aby skasować, wcisnąć jakikolwiek przycisk. Aby usunąć z wyświetlacza symbol dzwonka, przytrzymać wciśnięty przycisk „Menu”.
 - Ustawienie głośności: wcisnąć jednocześnie przyciski + i -, następnie „Menu”. W ten sposób wywołuje się tryb ustawiania dźwięków. Przy ponownym wciśnięciu przycisku – można zmienić dźwięk alarmu. Po wybraniu dźwięku alarmu wskaźnik czasu zapisuje wybór i zachowuje go, dopóki ponownie nie zostanie zmieniony.
- Praktyczne wskazówki dotyczące korzystania z programatora: podczas ustawiania czasu obróbki termicznej należy wziąć pod uwagę czas nagrzewania piekarnika. Na koniec procesów gotowania piekarnik należy wyłączyć.

ZEGAR ANALOGOWY ze wskazówkami (rys. 5)

- Ustawianie godziny: Wyciągnąć bolec (F) i obracać go zgodnie z ruchem wskazówek zegara, aż zostanie ustawiony bieżący czas. Po ustawieniu godziny bolec ponownie ustawić w pozycji początkowej.
- Ustawienie czasu obróbki termicznej: Bolec (nie ciągnąć go) (F) obracać w kierunku zgodnym z ruchem wskazówek zegara, aż żądane minuty znajdą się na poziomie „9” tarczy na zegarze (E). Najdłuższy czas wynosi 3 godziny. Dzwonek wskazuje, że upłynął czas i po 3 minutach automatycznie się wyłącza. Jeśli powinien zostać wyłączony ręcznie, bolec obracać w kierunku ruchu wskazówek zegara, aż na tarczy E pojawi się 0 lub dzwonek w polu E będzie przekreślony.
- Ustawianie funkcji manualnej: Obracanie bolca w kierunku zgodnym z ruchem wskazówek zegara na pozycję I lub II, aby wyłączyć minutnik.







PÓŁKI WEWNĘTRZNE (rys. 6-6a)

Piekarnik posiada 4 poziomy wewnętrzne, aby ustalić pozycję półek (prostokątna, czarna blacha do pieczenia lub chromowany ruszt do piekarnika), na których umieszczone będą różne potrawy. Zalecamy, aby korzystać z tabeli czasów obróbki termicznej przedstawionej na kolejnych stronach w celu wyboru najlepszego umiejscowienia i osiągnięcia najlepszych efektów obróbki termicznej.



PORADY DOTYCZĄCE PRZYGOTOWANIA

FUNKCJA OBRÓBKII TERMICZNEJ

 <p>OSWIETLENIE PIEKARNIKA Oświetla komorę piekarnika. Przydatna, aby ocenić stan obróbki termicznej potraw.</p>	 <p>PIZZA Dzięki programowi do pieczenia pizzy możliwe jest pieczenie pizzy jak w piecu opalanym drewnem.</p>	 <p>TRADYCYJNA OBRÓBKII TERMICZNA Ciepło jest wytwarzane przez rezystory grzewcze dolnej i górnej części piekarnika. Odpowiednia do wypieku ciast i tradycyjnych przepisów kulinarnych.</p>
 <p>GRZAŁKA GÓRNA Umożliwia bezpośrednią obróbkę termiczną, najbardziej odpowiednią do delikatnego zrumienienia.</p>	 <p>GRZAŁKA DOLNA Dolny rezystor grzewczy jest włączony. Odpowiednia do długiej obróbki termicznej, do wzrostu drożdży i do utrzymywania w ciepłe potraw.</p>	 <p>GRZAŁKA DOLNA Z WENTYLATOREM Ciepło z dolnego rezystora grzewczego jest rozprowadzane, funkcja zalecana do zakańczania obróbki termicznej oraz do sterylizacji.</p>

FUNKCJA OBRÓBKII TERMICZNEJ

 ZASTOSOWANIE WENTYLATORA Ciepło dolnego i górnego rezystora grzewczego wraz z wentylatorem umożliwia optymalne rozprzowanie ciepła i pozwala na jednoczesną obróbkę termiczną kilku potraw.	 OKRĄGŁY REZYSTOR GRZEW CZY - WENTYLATOR Wentylator zapewnia cyrkulację powietrza wewnątrz komory piekarnika i umożliwia równomierną obróbkę cieplną na 3 płaszczyznach, bez przenoszenia zapachów.	 SZ YBKIE NAGRZEWANIE Funkcja ta ogranicza czas nagrzewania piekarnika, umożliwiając osiągnięcie w krótkim czasie temperatury 200 °C.
 ROZMRAŻANIE Z WENTYLATOREM Wentylator jest włączony bez rezystorów grzewczych. Szybkie i optymalne rozmrażanie w ciągu kilku minut.	 GRILL Używany do zapiekania. Optymalny do obróbkii cieplnej cienkich kawałków mięsa.	 MAXI GRILL Grill z grzałką górną do grillowania potraw o dużej powierzchni.
 GRILL Z GORĄCYM POWIETRZEM Grill z udziałem wentylatora dystrybuje ciepło równomiernie. Idealny do mięsa średniej grubości, aby miało chrupiącą powierzchnię i było miękkie w środku.	 MAXI GRILL Z WENTYLATOREM Idealny do grillowanego mięsa i ryb.	 GAZ GRZAŁKA DOLNA Zwykłe gotowanie na gazie. Idealne do potraw wymagających „wilgotnego” ciepła, takich jak normalne mięso i pieczeń.
 GORĄCE POWIETRZE - PIEKARNIK GAZOWY Ciepło generowane przez palnik jest rozprzowane, zapewniając w ten sposób równomierną temperaturę i obróbkę termiczną kilku potraw jednocześnie.	 ROZEN DO PIECZENIA Idealny do szaszłyków z dziczyzny i pieczeni. Do stosowania z grillem statycznym lub grillem z wentylatorem.	 GRILL GAZOWY Odpowiedni do grillowania mięsa oraz do zrumieniania. Razem z wentylatorem idealny do obróbkii termicznej dziczyzny.

CZYSZCZENIE

Konieczne jest dokładne, regularne czyszczenie, aby unikać gromadzenia się tłuszczu, który może się z czasem zbierać, dymu, nieprzyjemnych zapachów i awarii. Poniżej przedstawiamy nasze porady dotyczące różnych części kuchenki.



WSKAZÓWKA

Do czyszczenia urządzenia nie używać strumienia wody.

Para wodna mogłaby uszkodzić elementy elektryczne i spowodować zwarcie.

Do czyszczenia elementów stalowych lub części z powłoką metalową (np. anodowanie, nikiel, chrom) nie należy używać środków czyszczących zawierających chlor, amoniak lub wybielacze.

Konieczne jest dokładne, regularne czyszczenie, aby unikać gromadzenia się tłuszczu, który może się z czasem zbierać, dymu, nieprzyjemnych zapachów i awarii. Poniżej przedstawiamy nasze porady dotyczące różnych części kuchenki.

CZYSZCZENIE POLA GRZEW CZEGO

Zaleca się czyszczenie pola grzewczego codziennie po każdym użyciu, gdy wystygnie. Należy używać do tego celu specjalnego środka do czyszczenia metalu lub zwykłego środka odtłuszczającego do kolorowych kuchenek. Starannie usunąć wszystkie resztki z gotowania. Zdecydowanie odradza się stosowania produktów szorujących lub zawierających chlor.

CZYSZCZENIE RUSZTÓW

Czyścić regularnie letnią wodą i nieszorującymi środkami do czyszczenia, usuwać starannie wszystkie przypalenia.

CZYSZCZENIE CZARNEJ POKRYWY PALNIKA I KIELICHA PALNIKA

Pokrywę palnika i kielichy palnika można zdjąć, aby czyszczenie powierzchni kuchni było łatwiejsze. Umyć je ciepłą wodą i nie szorującym środkiem czyszczącym, pamiętając o tym, że przed ponownym założeniem muszą być one dobrze osuszone.

CZYSZCZENIE ZAPALNIKA I TERMOELEMENTÓW

Aby unikać zakłóceń, należy kontrolować zapalniki i termoelementy pola grzewczego. Ewentualne resztki po gotowaniu usuwać ostrożnie za pomocą lekko nawilżonej szmatki.

CZYSZCZENIE PIEKARNIKA

Aby utrzymać piekarnik w dobrym stanie, po ostygnięciu należy go regularnie czyścić.

- Wyjąć wszystkie wyjmowane elementy.
- Ruszty piekarnika myć ciepłą wodą i nieszorującym środkiem czyszczącym, pozostawić do ocieknięcia i osuszyć.
- Aby czyszczenie było łatwiejsze, można zdjąć drzwi piekarnika lub szkło drzwi piekarnika (zob. rozdział dot. utrzymania w stanie sprawności technicznej).
- Na zakończenie prac wilgotne elementy dobrze osuszyć. Wskazane jest pozostawienie piekarnika włączonego z maksymalną mocą na 20 minut po użyciu specyficznych środków do czyszczenia, w celu usunięcia pozostałości z komory piekarnika.
- Nie stosować żadnych środków szorujących ani ostrych skrobaków metalowych, aby wyczyścić szybę drzwi piekarnika, gdyż mogą one porysować powierzchnie szkła i doprowadzić do pęknięcia szyby.

UTRZYMANIE SPRAWNOŚCI TECHNICZNEJ



WSKAZÓWKA

Przed każdą pracą z zakresu konserwacji koniecznie należy wyciągnąć wtyczkę z gniazdka i poczekać, aż urządzenie ostygnie.

WYMIANA LAMPY PIEKARNIKA (rys. 7 str. 10)

Odkręcić kapturek ochronny wystający z wnętrza piekarnika. Wykręcić lampę (B) i zastąpić ją lampą odporną na temperaturę (300 °C) o tej samej mocy. Kapturek ochronny nakręcić ponownie, obracając w kierunku zgodnym z ruchem wskazówek zegara.

USUNIĘCIE DRZWI PIEKARNIKA

DRZWI PIEKARNIKA ZE STANDARDOWYM ZAWIASEM (rys. 8)

- Unieść dźwignię B i chwycić drzwi obiema rękami w pobliżu zawiasów A.
- Unieść drzwi do góry, tworząc kąt 45° i ostrożnie wyciągnąć. W celu ponownej instalacji zawiasy A opuścić w rowki i zaczepić dźwignię B.

DRZWI PIEKARNIKA Z ZAWIASEM KOMPAKTOWYM (rys. 9)

- Unieść dźwignię „2” do oporu z zawiasami „1” i unieść drzwi chwytając w pobliżu po obu stronach obydwoma rękami.
- Unieść drzwi do góry, tworząc kąt 45° i ostrożnie wyciągnąć.
- Aby zamontować, zawias „2” umieścić w odpowiednich rowkach, opuścić drzwi na dół i sprawdzić, czy są one tam umieszczone w rowkach „3”, następnie odczepić dźwignię „1”.

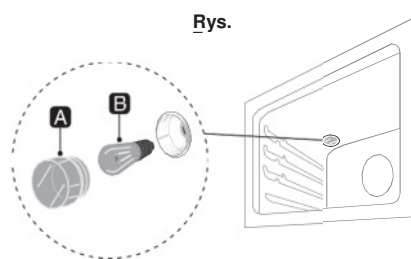
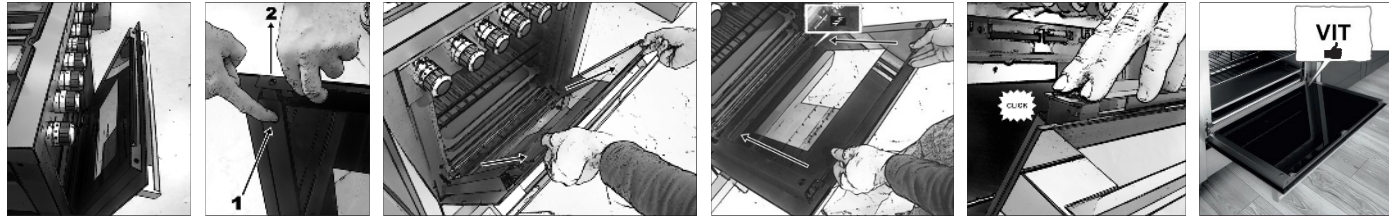
WYJMOWANIE WEWNĘTRZNEJ SZYBY DRZWI PIEKARNIKA (dot. tylko modeli z taką szybą).

Pracę tę należy wykonywać tylko przy zimnym piekarniku.

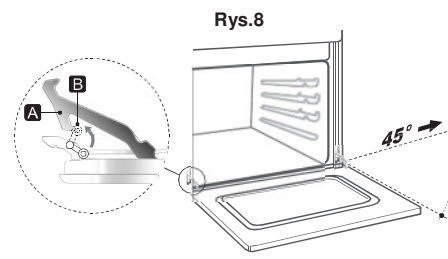
Aby wyjąć szybę wewnętrzną z drzwi piekarnika, należy wykonać następujące kroki:

- Lekko otworzyć drzwi piekarnika.
- Jednocześnie wcisnąć czarne przyciski przy bocznych wspornikach drzwi piekarnika i przesunąć je do góry.
- Usunąć górny profil drzwi piekarnika.
- Wyciągnąć szybę pociągając do siebie.

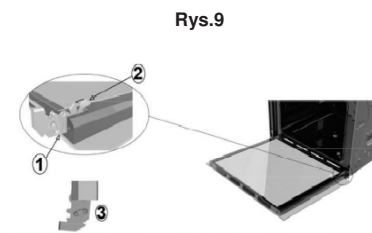
Aby ponownie zamontować szybę należy postępować w odwrotnej kolejności. Przy tym zwrócić uwagę, aby szyba była umieszczona prawidłowo w stosunku do bocznych wsporników oraz aby na dolnym rogu, oznaczonym strzałką znajdował się napis VIT, a następnie ponownie założyć profil drzwi piekarnika.



Rys. 7



Rys. 8



Rys. 9

WYMIANA PRZEWODU ZASILAJĄCEGO

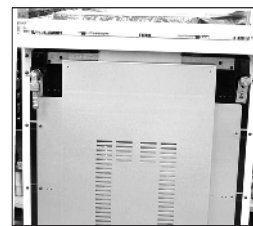
(praca ta może być wykonana tylko przez wyspecjalizowany personel)

Zdjąć tylną ścianę kuchni, aby dostać się do listwy zaciskowej (rys. 10).

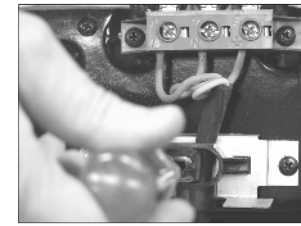
Poluzować śruby mocujące uchwyt przewodu, które przytrzymują trzy przewody kablowe (rys. 11). Wymienić kabel na typ HO5 RR-F o odpowiednim przekroju dla mocy wejściowej urządzenia i podłączyć go do listwy zaciskowej w następujący sposób:

- niebieski przewód neutralny do zacisku N;
- brązowy przewód fazy do zacisku L;
- żółto-zielony przewód uziemienia do zacisku.

Zamocować przewody do uchwytu przewodu (brązowa listwa zaciskowa) i ponownie założyć tylną ścianę kuchni.



Rys. 10



Rys. 11

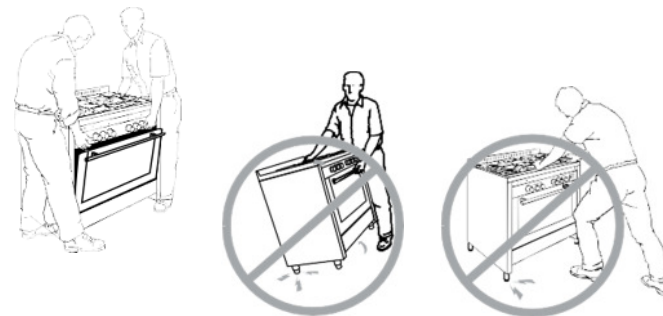
WSKAZÓWKI DLA INSTALATORA

PRZEMIESZCZANIE URZĄDZENIA

Urządzenie przemieszczać w dwie osoby.

Nie unosić kuchni za uchwyt drzwi piekarnika. Drzwi piekarnika otworzyć i chwycić kuchnię za górną część komory piekarnika.

Kuchni nie wolno ciągnąć ani posuwać.



INSTALACJA

WENTYLACJA POMIESZCZENIA (rys. 11)

To urządzenie może być instalowane i obsługiwane tylko w pomieszczeniach, które są stale wentylowane zgodnie z obowiązującymi przepisami krajowymi. Konieczne jest, aby w obszarze, gdzie stoi kuchenka, powietrze krążyło w ilości równej ilości wymaganej do prawidłowego spalania gazu.

Szczegółowo oznacza to, że przepływ powietrza wymagany do prawidłowego spalania nie może wynosić mniej niż 2 m³/h na kW mocy nominalnej urządzenia. (Sprawdzić etykietę danych technicznych na urządzeniu, która znajduje się w drzwiach piekarnika pod wspornikiem piekarnika lub na tylnej ścianie urządzenia).

Powietrze musi przepływać bezpośrednio przez stale odsłonięte otwory lub przez linie wentylacyjne, które prowadzą do obszarów niezanieczyszczonych.

ODCIĄG SPALIN (rys. 13)



WSKAZÓWKA

Wszelkie prace instalacyjne, ustawienie i konserwacja techniczna mogą być wykonywane zasadniczo tylko przez personel wyspecjalizowany. Urządzenie musi być zainstalowane zgodnie z przepisami obowiązującymi w danym kraju.

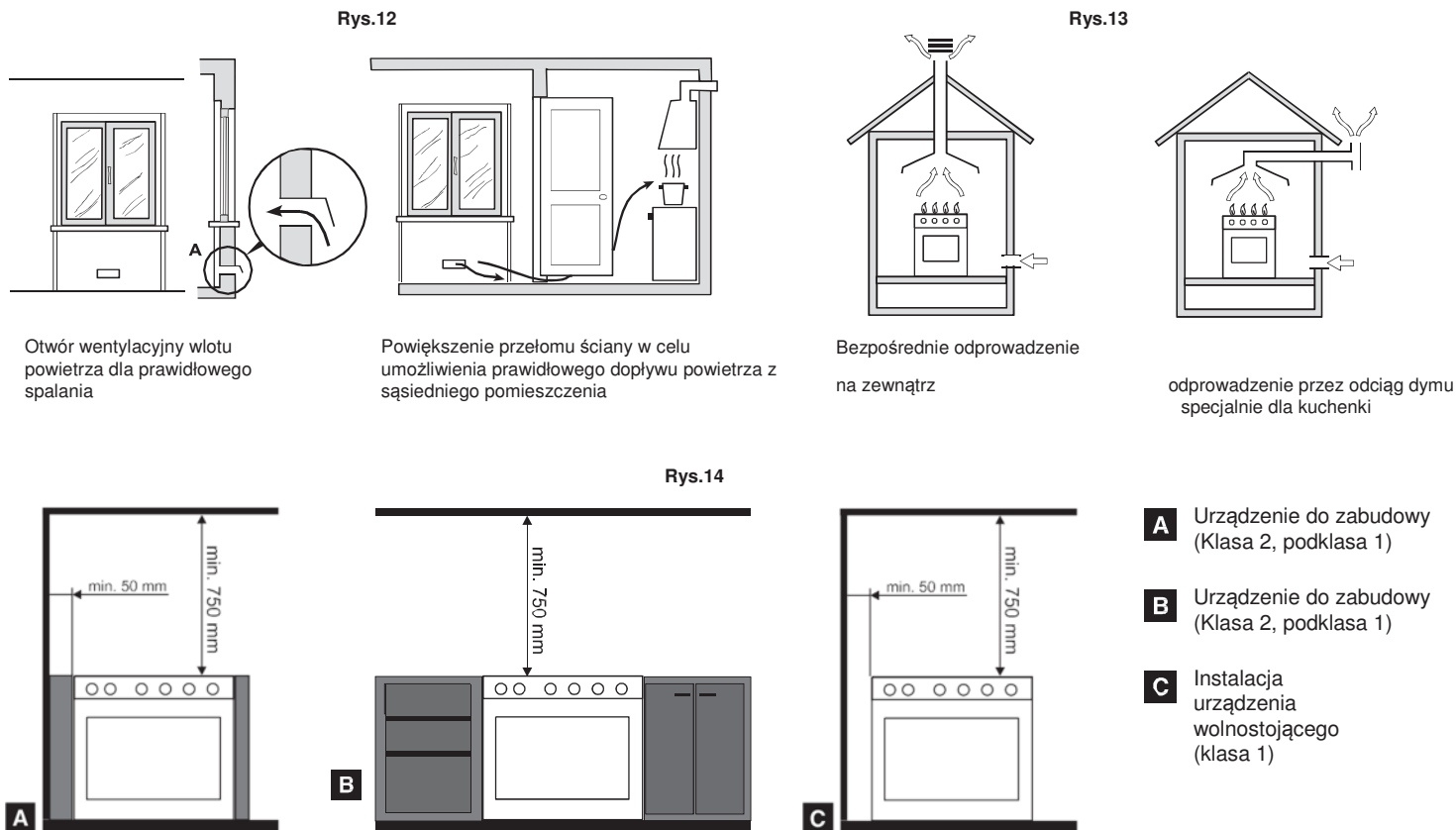
Urządzenie to nie jest podłączone do urządzenia odciągającego pozostałości spalania. Urządzenie musi odprowadzać pozostałości spalania na zewnątrz przez odpowiedni odciąg dymu, który jest podłączony do komina, odciagu dymu lub prowadzi bezpośrednio na zewnątrz. Intensywne lub długotrwałe użytkowanie urządzenia może wymagać dodatkowej wentylacji, takiej jak otwarcie okna lub silniejszej wentylacji w celu zwiększenia wentylacji mechanicznej, jeśli jest ona dostępna.

USTAWIENIE (rys. 14)

Urządzenie należy do urządzeń klasy 1 i klasy 2.1 (zob. rysunek poniżej). Można je ustawić jako urządzenie wolnostojące lub w zabudowie (pomiędzy meblami kuchennymi), zachowując następujące odstępstwa minimalne. 750 mm pomiędzy polem grzewczym i łączącymi ponad nim płaszczyznami poziomymi (np. regałami; tę odległość można zredukować do 650 mm, jeśli dostępny jest odciąg dymu; 50 mm pomiędzy bokiem urządzenia a meblami, które są wyższe niż kuchnia. Można je przesunąć do ścian, z których jedna wystaje ponad powierzchnię roboczą, zachowując minimalną odległość 50 mm od boku urządzenia.

W przypadku montażu między meblami temperatura, którą ściany mogą wytrzymać, musi wynosić co najmniej 90 ° C.

Urządzenia z miejscem na uchwyt na butle i piekarnikiem elektrycznym mogą być instalowane wyłącznie jako wolnostojące.



URZĄDZENIE STABILIZACYJNE

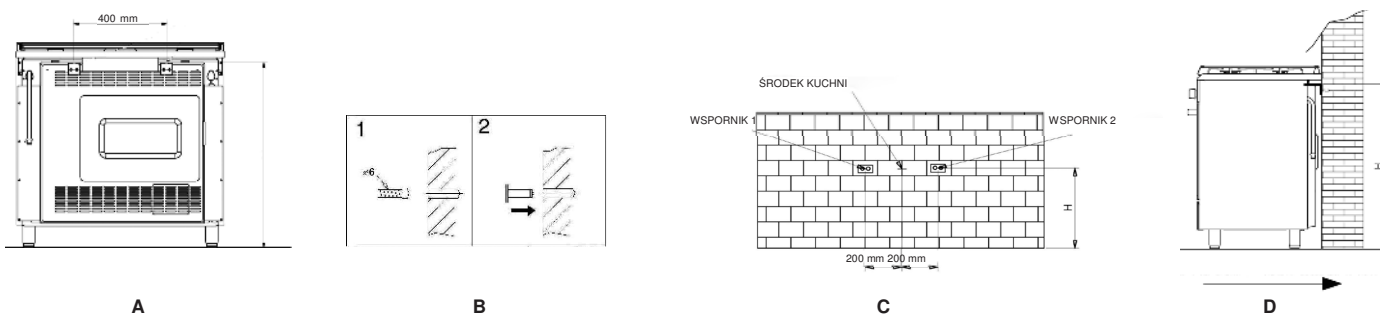


WSKAZÓWKA

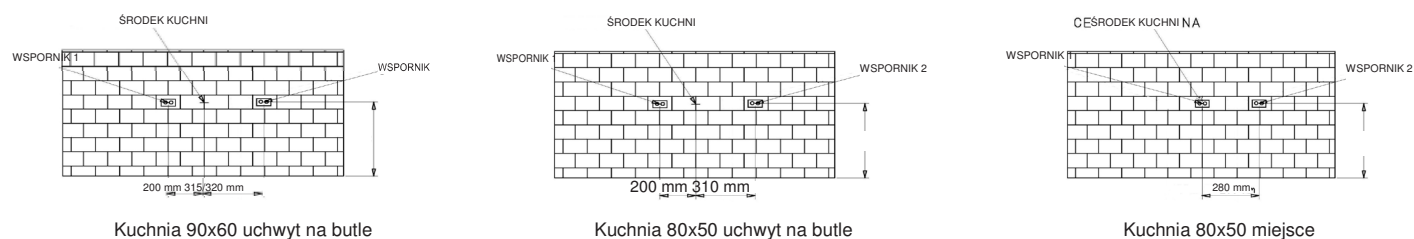
Aby zapobiec możliwości przewrócenia się urządzenia, konieczne jest zainstalowanie urządzenia stabilizującego, tak jak to pokazano na rysunku poniżej.

W modelach o szerokości 50, 60, 70, 80, 90, 100 cm tylne urządzenie zabezpieczające musi być przymocowane, aby zagwarantować, że kuchnia nie będzie mogła się przewrócić do przodu, nawet przy dużym obciążeniu na otwartych drzwiach piekarnika.

- W tylnej części kuchni znajduje się ściana osłonowa tylnej strony kuchni. Należy dokładnie zmierzyć odległość H od najwyższego punktu ściany do podłogi (**A**).
- Wykorzystać zmierzoną wartość H, aby na ścianie, przy której będzie instalowana kuchnia, oznaczyć miejsca otworów do wywiercenia na dyble (**B**).
- Oznaczyć na ścianie również środek kucharki, na tej samej wysokości jak zmierzona uprzednio wartość H (**C**).
- Teraz zamontować obydwa wsporniki dystansowe w odległości 400 mm (200 mm od środka) i umieścić kucharkę pod ścianą pod obydwojema wspornikami (**D**).

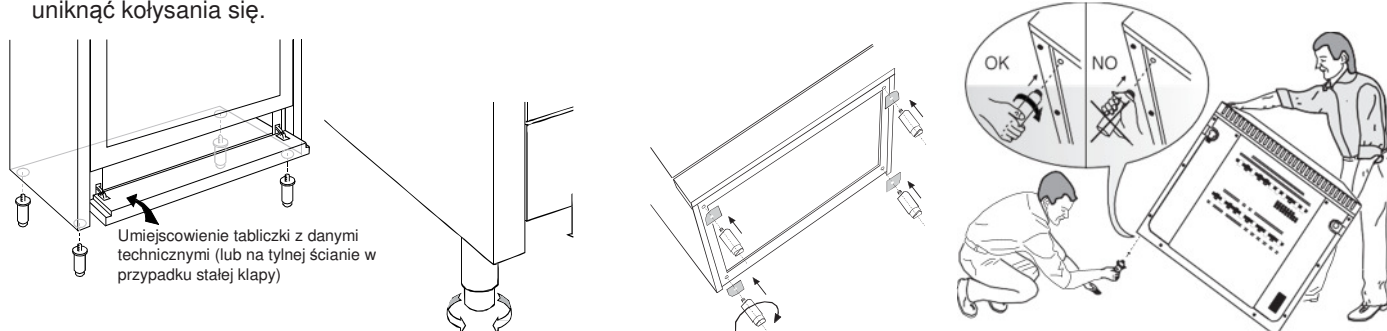


Jeśli Państwa kuchnia posiada uchwyt na butle o wymiarach 90 x 60, uchwyt na butle o wymiarach 80 x 50 lub miejsce o wymiarach 80 x 50, wsporniki należy przymocować w odległości takiej, jak pokazano na poniższych zdjęciach:



POZIOMOWANIE

Po włożeniu i wkręceniu załączonych nóżek, urządzenie może wymagać wy poziomowania, poprzez ich obracanie. Pomoże to uniknąć kołysania się.



PODŁĄCZENIE

PODŁĄCZENIE GAZU

Przyłącze do sieci gazowej lub do butli gazowej może być wykonane przy zastosowaniu różnych przewodów (wąży gumowy lub stalowy). Należy je jednak przeprowadzić zgodnie z obowiązującymi wytycznymi wraz z późniejszymi zmianami oraz po upewnieniu się, że urządzenie jest ustawione na zamierzony rodzaj gazu (zob. tabliczka z danymi technicznymi wewnątrz dolnej klapy lub na tylnej ścianie kuchenki).

PRZYŁĄCZE Z UŻYCIEM WĘŻA METALOWEGO (rys. 15 str. 13)

Przyłącze wykonywane jest za pomocą węży zgodnego z przepisami krajowymi, który jest połączony z gwintowanym przyłączem urządzenia, do którego podłączone jest złącze uszczelniające (uszczelka). Największe przedłużenie węży nie może przekraczać 2 m długości.

PRZYŁĄCZE ZA POMOCĄ WĘŻA GUMOWEGO

Przyłącze to jest niedozwolone, jeśli chodzi o urządzenie do zabudowy (klasa urządzeń 2/1) i nie ma możliwości sprawdzania węży na całej jego długości. Przymocować złącze węży do połączenia gwintowego, podłączyć złącze uszczelniające (uszczelkę). W zależności od typu gazu węże posiadają różne średnice:

- Wąż gazowy G30 (LPG) (rys. 16) przymocować do złącza węży o średnicy 8 mm;
- Wąż gazowy G20 (METAN) (rys. 17) przymocować do złącza węży o średnicy 12 mm;

Obie końce węży przymocować za pomocą odpowiednich zacisków węży zgodnie z obowiązującymi przepisami. Wąż należy wymienić w podanych nadrukowanych terminach, a jego długość może wynosić maksymalnie 1,5 m.

Wąż nie może mieć kontaktu z ostrymi krawędziami lub szpiczastymi narożnikami; nie może być narażony na obciążenia rozciągające lub wiertnicze; w żadnym miejscu temperatura nie powinna przekraczać 50°C.

PRZYŁĄCZE DO BUTLI GAZOWEJ

W modelach z miejscem na uchwyt butli można podłączyć butlę z gazem butanowym o masie do 15 kg, której właściwości są zgodne z obowiązującymi przepisami.

Butla musi być wyposażona w reduktor ciśnienia zgodny z obowiązującymi przepisami.

Przyłącze należy wykonać zgodnie z przepisami instalacyjnymi, które odpowiadają obowiązującym przepisom krajowym.

Wąż użyty do podłączenia musi mieć średnicę wewnętrzną 8 mm, musi być zgodny z wytycznymi i musi zostać wymieniony po upływie odpowiedniego okresu, musi być on podłączony do złącza węży kuchenki lub do reduktora ciśnienia za pomocą opasek zaciskowych zgodnych z przepisami.

W fazie podłączania butli konieczne jest przestrzeganie następujących instrukcji:

- przewód gazowy nie może być dłuższy niż 1 m;
- połączenie reduktora ciśnienia musi być skierowane w stronę klapy komory butli;
- wąż musi być ułożony w taki sposób, aby nie prowadził obok źródła ciepła kuchenki (ściana wewnętrzna po lewej stronie wózka uchwytu butli, tylna ściana kuchenki, dach) i MUSI przebiegać zgodnie z trasą podaną na odpowiednich wspornikach;
- butla musi być podłączona w taki sposób, aby nie dotykała ona ściany obok kuchenki. Na zakończenie każdego procesu obróbki termicznej kurek butli powinien być zawsze zamknięty.

PRZYŁĄCZE Z UŻYCIEM RURY MIEDZIANEJ (rys. 18 str. 13)

Stałą część połączenia gwintowego na tylnej ścianie urządzenia połączyć ze złączem uszczelniającym zgodnym z obowiązującymi przepisami.

KONTROLA SZCZELNOŚCI

Po instalacji sprawdzić, czy przyłącza są dobrze zamocowane. Do testu szczelności w obwodach gazowych nigdy nie używać otwartego płomienia, lecz roztworu piany.

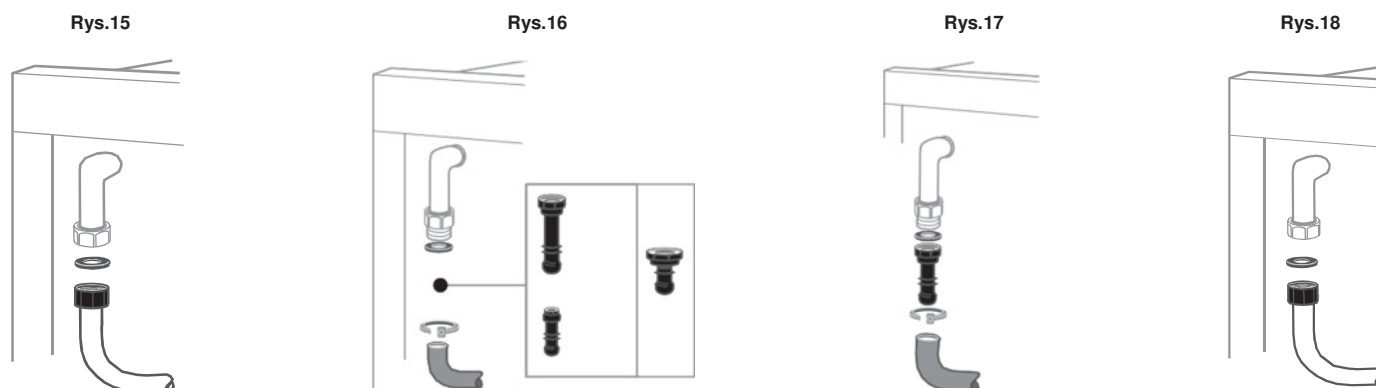
PRZYŁĄCZE ELEKTRYCZNE

Do kabla podłączyć wtyczkę, która odpowiada obciążeniu, jak wskazano na tabliczce z danymi technicznymi (wewnątrz dolnej kłapy lub na tylnej ścianie kuchenki).

Przyłącze elektryczne musi być wyposażone w sprawne uziemienie. Żółto-zielony przewód kabla zasilającego nie może być przerywany przez przełączniki.

Przy podłączaniu bezpośrednio do sieci, między urządzeniem a siecią należy podłączyć przełącznik wielobiegunowy o minimalnym rozstawie między stykami 3 mm, który odpowiada obciążeniu i jest zgodny z obowiązującymi przepisami (przewód uziemiający nie może być przerywany przez przełącznik). Kabel zasilający musi być ułożony w taki sposób, aby temperatura otoczenia przy żadnym jego punkcie nigdy nie przekraczała 50°C.

Producent nie ponosi żadnej odpowiedzialności w przypadkach, w których podłączenie nie zostało wykonane „profesjonalnie” przez wyspecjalizowany personel, zgodnie z obowiązującymi przepisami elektrycznymi.



DOSTOSOWANIE DO RÓŻNYCH RODZAJÓW GAZU



WSKAZÓWKA

Urządzenie jest wyposażone do pracy z różnymi rodzajami gazu; każdy rodzaj gazu wymaga specjalnych dysz i ustawień. Aby wprowadzić ewentualne zmiany, urządzenie należy odłączyć od prądu i czasowo zamknąć dopływ gazu.

WYMIANA DYSZ PALNIKÓW POLA GRZEWCZEGO (rys. 19 str. 14)

Palniki wyjąć ręcznie (nie są wymagane dalsze prace demontażowe) i użyć klucza nasadowego, aby odkręcić dysze i zastąpić je takimi, które są odpowiednie dla rodzaju gazu w tabeli z danymi technicznymi i tabliczką znamionową kuchenki (patrz rysunek powyżej na stronie 12).

USTAWIENIE MOCY MINIMALNEJ NA PALNIKACH POLA GRZEWCZEGO (rys. 20 str. 14)

Ustawienie zredukowanej mocy (minimum) odbywa się w fabryce. Po wymianie dyszy w celu dopasowania do dostępnego gazu lub do szczególnych warunków ciśnienia w sieci może być konieczne ponowne wyregulowanie minimum. Zapalić palnik i pozwolić, aby przez ok. 10 minut palił się z maksymalną mocą. Pokrętło przekręcić na minimum. Odciągnąć pokrętło z bolca kurka. Używając małego śrubokręta ustawić minimum, obracając śrubę bypass zgodnie z ruchem wskazówek zegara, aby zmniejszyć płomień i przeciwnie do ruchu wskazówek zegara, aby go zwiększyć. W kurkach zaopatrzonych w zawory śruba regulacyjna (bypass) znajduje się na korpusie kurka. W kurkach nie posiadających zaworów śruba znajduje się we wnętrzu korpusu kurka. Po każdej wymianie dysz lub po regulacji należy się zawsze upewnić, że płomień ma lekko niebieskawy kolor, jest stabilny i cichy, nie oddziela się od palnika, nie cofa się przy przejściu od maksimum do minimum.

WYMIANA DYSZ PALNIKÓW KOMORY PIEKARNIKA (rys. 21 str. 14)

Usunąć palnik, odkręcając śruby mocujące. Za pomocą odpowiedniego klucza można odkręcić dysze i zastąpić je innymi, odpowiednimi dla rodzaju gazu wymienionego w tabeli.

USTAWIENIE POWIETRZA PIERWOTNEGO PALNIKÓW KOMORY PIEKARNIKA (tylko modele z palnikiem rurowym)

Poluzować odpowiednią śrubę nad metalowym pierścieniem na końcu palnika. Wyregulować otwarcie powietrza (zwiększyć lub zmniejszyć ilość powietrza), w zależności od uzyskanego wyniku. Po każdej wymianie należy się zawsze upewnić, że płomień ma lekko niebieskawy kolor, jest stabilny i cichy, nie oddziela się od palnika, nie cofa się przy przejściu od maksimum do minimum.

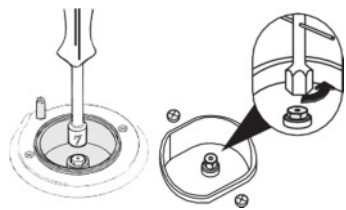
USTAWIENIE MINIMUM NA PALNIKU PIEKARNIKA I GRILLA (rys. 22 str. 14)

Zapalić palnik a pokrętło ustawić na temperaturę maksymalną. Nagrzewać piekarnik przez przynajmniej 10 minut. Pokrętło przekręcić na minimum. Używając małego śrubokręta ustawić minimum, obracając śrubę bypass zgodnie z ruchem wskazówek zegara, aby zmniejszyć płomień i przeciwnie do ruchu wskazówek zegara, aby go zwiększyć. Płomień powinien być krótki i stabilny, musi wytrzymać ewentualne uderzenia powietrza i zamykanie drzwi piekarnika, nie może się cofać. Śruba regulacyjna (bypass) znajduje się standardowo na korpusie termostatu. W kurkach zaopatrzonych w zawory śruba regulacyjna (bypass) znajduje się na korpusie kurka. W kurkach nie posiadających zaworów śruba znajduje się we wnętrzu korpusu kurka (rys.22 str. 14).

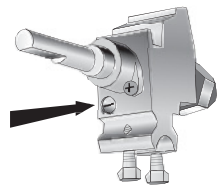
Po każdej wymianie dysz lub po regulacji elementów kuchenki wszystkie elementy muszą być ponownie zamontowane, aby przywrócić oryginalne funkcje. Adaptacji do gazu musi towarzyszyć wymiana złącza węża. W takim przypadku należy również sprawdzić szczelność obwodu za pomocą roztworu piany, nie używając nigdy otwartego płomienia. Na koniec zastąpić starą tabliczkę dot. kalibracji przez nową tabliczkę, zgodną z nowo zastosowanym gazem.

Państwa produkt jest teraz poprawnie zainstalowany. Wszystkie tabliczki informacyjne i dostarczone materiały (w komorze piekarnika) należy usunąć przed uruchomieniem kuchenki.

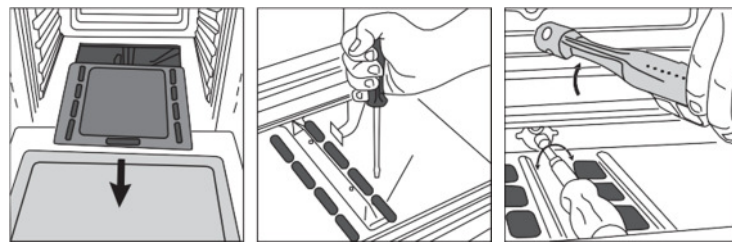
Rys.19



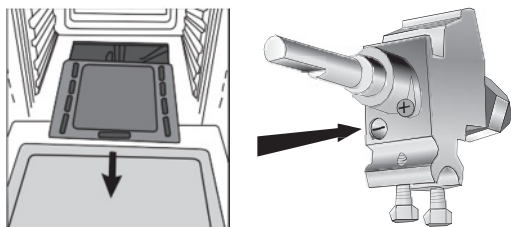
Rys.20



Rys.21



Rys. 22



DANE TECHNICZNE

MOC ELEMENTÓW GRZEJNYCH

PIEKARNIK							Element komory grzewczej (waty)	POLE GRZEWCZE					
POJEMNOŚĆ PIEKARNIKA (LITRY)	Element dolny (waty)	Element górny (waty)	Element grilla (waty)	Element podwójnego grilla (waty)	Element okrągły (waty)			Średnica (mm)	Moc (waty)		Średnica (mm)	Moc (waty)	
123	1500	950	2000	2950	/	/							
111	1500	950	1500	2450	2400	/							
105	1500	950	2000	2950	/	/							
95	1500	950	1500	2450	2400	/							
90	1500	950	2000	2950	/	/							
80	1500	950	1500	2450	2400	/							
67	1400	850	1400	2250	/	/							
61	1400	850	1400	2250	2200	/							
61 Piekarnik podwójny	1100	700	1400	2100	2200	500							
58	1100	650	1350	2000	/	/							
51	1100	650	1350	2000	2200	/							
47	900	600	1350	1950	/	/							
37 Piekarnik podwójny	800	500	1200	1700	/	500							

PALNIK (Dane w mm)	RODZAJ GAZU	CIŚNIENIE GAZU (mbar)	OZNACZENIE DYSZ (1/100 mm)	ZUŻYCIIE GAZU*	MOC (KW)		SENS. ŚREDNICA GARNKA** (cm)
					MAKS.	MIN.	
PALNIK POMOCNICZY Ø 55	Gaz płynny	G30/G31	50	73 g/h	1,000	0,300	12÷14 6 z przystawką do palnika
	Gaz ziemny	G20	20	95 dm ³ /h			
		G25		111 dm ³ /h			
PALNIK NORMALNY Ø 75	Gaz płynny	G30/G31	50	127 g/h	1,750	0,440	16÷20
	Gaz ziemny	G20	20	167 dm ³ /h			
		G25		194 dm ³ /h			
PALNIK MOCNY Ø 100	Gaz płynny	G30/G31	50	218 g/h	3,000	0,750	20÷24
	Gaz ziemny	G20	20	286 dm ³ /h			
		G25		332 dm ³ /h			
PALNIK FLASH Ø 120	Gaz płynny	G30/G31	50	240 g/h	3,300	1,500	22÷26
	Gaz ziemny	G20	20	314 dm ³ /h			
		G25		365 dm ³ /h			
PALNIK PODŁUŻNY 60x235	Gaz płynny	G30/G31	50	211 g/h	2,900	1,500	Maks. 14 x 35
	Gaz ziemny	G20	20	276 dm ³ /h			
		G25		321 dm ³ /h			
PIERŚCIEŃ POTRÓJNY Ø 130	Gaz płynny	G30/G31	50	262 g/h	3,600	1,500	24÷28
	Gaz ziemny	G20	20	343 dm ³ /h			
		G25		399 dm ³ /h			

* W warunkach odniesienia temperatura gazu 15 ° C, ciśnienie atmosferyczne 1013,25 mbar
 ** Zgodnie z wydajnością palników i garnków

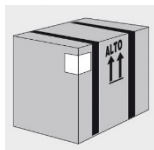
TYP PALNIKA	RODZAJ GAZU		CIŚNIENIE GAZU (mbar)	OZNACZENIE DYSZ (1/100 mm)	ZUŻYCIE GAZU*	MOC (KW)	
						MAKS.	MIN.
PIEKARNIK (dm3 37) FP 96-16 2piekarniki (mały piekarnik)	Gaz płynny	G30/G31	50	62	145 g/h	2,000	0,700
	Gaz ziemny	G20	20	108	190 dm ³ /h		
		G25		119	221 dm ³ /h		
PIEKARNIK (dm3 47/67) 55-65-75-66 P85-P96 FG 96-16 2piekarniki (średni piekarnik)	Gaz płynny	G30/G31	50	62	193 g/h	2,650	1,000
	Gaz ziemny	G20	20	122	252 dm ³ /h		
		G25		133	293 dm ³ /h		
PIEKARNIK (dm3 80/105) 85-86 (duży piekarnik)	Gaz płynny	G30/G31	50		276 g/h	3,800	1,000
	Gaz ziemny	G20	20	140	362 dm ³ /h		
		G25			421 dm ³ /h		
PIEKARNIK (dm3 111/123) 96-16 (bardzo duży piekarnik)	Gaz płynny	G30/G31	50		305 g/h	4,200	1,000
	Gaz ziemny	G20	20	150	400 dm ³ /h		
		G25			465 dm ³ /h		
GRILL (dm3 37) FP 96-16 2piekarniki (mały piekarnik)	Gaz płynny	G30/G31	50	50	116 g/h	1,600	
	Gaz ziemny	G20	20	101	152 dm ³ /h		
		G25		108	177 dm ³ /h		
GRILL (dm3 47/67) 55-65-75-66 P85-P96 FG 96-16 2piekarniki (średni piekarnik)	Gaz płynny	G30/G31	50	60	145 g/h	2,000	
	Gaz ziemny	G20	20	108	190 dm ³ /h		
		G25		123	221 dm ³ /h		
GRILL (dm3 80/123) 85-86-96-16 (duży i bardzo duży piekarnik)	Gaz płynny	G30/G31	50		240 g/h	3,300	
	Gaz ziemny	G20	20	136	314 dm ³ /h		
		G25			365 dm ³ /h		

* W warunkach odniesienia temperatura gazu 15 ° C, ciśnienie atmosferyczne 1013,25 mbar

SERWIS TECHNICZNY

Aby znaleźć najbliższy położony serwis techniczny, należy zwrócić się do swojego sprzedawcy. Zalecamy, aby mieć przygotowane dane dot. modelu znajdujące się na tabliczce z danymi technicznymi (zob. str. 12).

UTYLIZACJA URZĄDZENIA I OPAKOWANIA



Opakowanie naszych produktów można poddać recyklingowi, dlatego prosimy o nie wyrzucanie opakowania lub jego części, ale jego utylizację w sposób prawidłowy, aby możliwie jak najmniej obciążać środowisko. W przypadku wymiany starego urządzenia na zakup naszego urządzenia, należy je przekazać lokalnej firmie upoważnionej do odbioru zużytych urządzeń gospodarstwa domowego. Umożliwia to ponowne użycie materiałów nadających się do recyklingu i nie zanieczyszcza środowiska.



Zgodnie z wytycznymi 2002/95 / WE, 2002/96 / WE, 2003/108 / WE w sprawie redukcji niebezpiecznych substancji w urządzeniach elektrycznych i elektronicznych, a także w zakresie usuwania odpadów.

Przekreślony symbol pojemnika na kółkach na urządzeniu wskazuje, że produkt należy usunąć osobno od innych odpadów po zakończeniu okresu użytkowania. Klient musi zatem przekazać urządzenie pod koniec okresu jego użytkowania do odpowiedniego punktu zbiórki odpadów elektrycznych i elektronicznych lub przekazać je sprzedawcy, jeśli zostanie zakupione w stosunku jeden do jednego równoważne urządzenie. Odpowiednie sortowanie odpadów w celu dalszego przekazania danego urządzenia do recyklingu, przetwarzania i przyjazna dla środowiska utylizacja pomaga uniknąć negatywnych skutków dla środowiska i zdrowia oraz promuje recykling materiałów, z których składa się urządzenie. Niedozwolona utylizacja produktu przez klienta prowadzi do kar administracyjnych.

TABELA OBRÓBKII TERMICZNEJ

ZASTOSOWANIE	KUCHENKA STATYCZNA (bez wentylatora) KUCHENKA ELEKTRYCZNA LUB GAZOWA		PIEKARNIK KONWEKCYJNY (obróbka termiczna na wielu poziomach)		CZAS OBRÓBKII TERMICZNEJ Minuty
	Poziom obróbki, zastosowanie	Temperatura °C	Poziom obróbki, zastosowanie	Temperatura °C	
Dania słodkie					
Ciasto Kruche	3	190-200	2 (1-3)	180-190	30-35
Ciasto ugniatane	2	200-210	2 (1-3)	190-200	30-35
Ciasto kruche	2	190-200	2 (1-3)	180-190	30-35
Ciasto śliwkowe	3	190-200	2 (1-3)	180-190	30-35
Ciastka owocowe	3	175-190	2 (1-3)	165-180	35-45
Ciasto orzechowe	3	190-200	2 (1-3)	180-190	40-45
Strucla	2	195-200	2 (1-3)	185-195	35-45
Babka piaskowa	2	195-210	2 (1-3)	185	35-45
Pudding karmelowy	3	130-150	2 (1-3)	130	30-35
Ciasto czekoladowe	2	180-190	2 (1-3)	180	35-40
Brioszki	2	190-200	2 (1-3)	180-190	25-30
Ciastka	2	180	2 (1-3)	165	20
Ciasta	3	230-250	2 (1-3)	200-230	10-15
Słodkie bułeczki z marmoladą	1	190-210	1 (1-2)	180-190	20
Muffinki	3	205-220	2 (1-3)	185-200	25-35
Chleb i pizza					
Pizza	2	215-230	2 (1-3)	195-210	20-30
Pita	2	220	2 (1-3)	190-210	20-30
Pieczyno	3	235-250	3 (2-3)	215-230	40-50
Przystawki					
Lasagne	3	185-200	2 (2-4)	165-180	30-40
Makaron pieczony w piekarniku	3	190-200	2 (2-4)	180-190	35-45
Zapiekanka warzywna	2	180-190	2 (1-3)	170-180	30-40
Pieczeń mięsna					
Wołowina 1 kg	2	220-225	2 (1-3)	200-220	50-60
Jagnięcina 1 kg	2	190-220	2 (1-3)	180-200	50-60
Wieprzowina 1 kg	2	190-220	2 (1-3)	180-200	60-70
Cielęcina 1 kg	2	190-220	2 (1-3)	180-200	60-70
Drób	2	205-215	2 (1-3)	195-210	0 40
Kaczka	2	210-220	2 (1-3)	195-210	120-180
Gęś	2	210-220	2 (1-3)	195-210	120
Indyk	2	215-230	2 (1-3)	195-210	0 120
Królik	2	215-235	2 (1-3)	200-200	0 40
Bażant	2	205-215	2 (1-3)	195-210	40-50
Ryby					
Filet i kawałki mięsa	2	170-180	2 (1-3)	160-170	20-30
Pieczenie	2	190-200	2 (1-3)	180-190	25-35
Pieczenie w folii	2	200-210	2 (1-3)	190-200	25-35

Uwagi do obróbki termicznej

Podane dane należy traktować jako wytyczne. Dlatego mogą i powinny być one zmieniane, w zależności od własnego smaku i przyzwyczajzeń. Podany w tabeli czas nie uwzględnia czasu wstępnego nagrzewania piekarnika, który zawsze jest godny polecenia. Podany czas i temperatury dotyczą średniej ilości potraw. 1/1,5 kg dla mięsa, słodkiego ciasta, pizzy, chleba 0,5/0,8 kg. Wielokrotne pieczenie na różnych poziomach realizować z użyciem naczyń do gotowania na poziomie środkowym.

TABELA GRILLOWANIA

ZASTOSOWANIE	Poziom obróbki, zastosowanie wewn.	Temperatura °C	Czas obróbki termicznej, minut
Tosty	3-4	200	3-4
Hamburger	3-4	200	5-7
Potrawy z ryb	3-4	200	6-8
Skorupiaki	3-4	200	6-8
Kielbaski	3-4	200	7-10
Zeberka	3-4	200	7-10
Dania mięsne	3-4	200	8-10
Steki	3-4	200	8-12
Drób	3-4	200	30-35

Uwagi do grillowania:

- Nagrzewanie wstępne 5-10 minut jest wystarczające dla przepisów, które tego wymagają.
- Podany czas dotyczy jednej strony potrawy, musi być więc ona obrócona.
- Grillowanie z zamkniętymi drzwiami piekarnika dopuszczalne jest tylko w kuchenkach z wentylatorem, w innych modelach należy korzystać z zabezpieczenia termicznego przy częściowo otwartych drzwiach piekarnika. Na dolną półkę należy wstawić blachę do pieczenia napelnioną szklanką wody (0,2 l), aby wylapywać nadmiar przyskającego tłuszczu i dym.