

OSTRZEŻENIA	247	Użycie schowka (gdzie obecny)	259
Ogólne zalecenia dotyczące bezpieczeństwa	247	Użytkowanie piekarnika	259
Montaż	252	Programator cyfrowy	259
Przeznaczenie urządzenia	253	Porady dotyczące przygotowywania potraw	262
Instrukcja obsługi	253	Przykładowa tabela pieczenia (piekarnik wielofunkcyjny)	263
Odpowiedzialność producenta	253	Przykładowa tabela pieczenia (piekarnik pomocniczy)	264
Tabliczka znamionowa	253	Przykładowa tabela pieczenia (piekarnik pionowy)	264
Utylizacja	253		
Wskazania dla europejskich jednostek certyfikujących	254	CZYSZCZENIE I KONSERWACJA	265
Dane techniczne efektywności energetycznej	254	Czyszczenie urządzenia	265
Oszczędność energii	254	Czyszczenie płyty kuchennej	265
Informacje o zużyciu energii w trybie wyłączonym/gotowości	254	Pokręta	265
Źródła światła	254	Czyszczenie drzwiczek	265
Jak czytać instrukcje obsługi	255	Czyszczenie komory urządzenia	267
OPIS	255	Czyszczenie górnej części wnętrza (tylko w niektórych modelach/wnętkach)	268
Opis ogólny	255	Konserwacja nadzwyczajna	268
Płyta kuchenna	256	MONTAŻ	269
Panel sterowania	256	Podłączenie gazu	269
Pozostałe części	256	Rodzaj gazu i Kraje	273
Akcesoria	257	Tabele danych palników i dysz	273
UŻYTKOWANIE	257	Ustawienie	274
Czynności wstępne	257	Podłączanie do instalacji elektrycznej	276
Użytkowanie akcesoriów	258	Instrukcje dla montażyści	276
Użytkowanie płyty	258		

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

OSTRZEŻENIA

Ogólne zalecenia dotyczące bezpieczeństwa

Obrażenia osób

- **UWAGA:** Urządzenie i jego dostępne elementy stają się bardzo gorące podczas użytkowania. Trzymać urządzenie z dala od dzieci.
- Podczas przekręcania żywności w komorze pieczenia należy chronić ręce zakładając rękawice

termiczne.

- Nie należy nigdy próbować gasić płomienia lub pożaru wodą: wyłączyć urządzenie i nakryć płomień pokrywą lub ognioodporną narzutą.
- Urządzenie może być używane przez dzieci powyżej 8. roku życia oraz osoby o ograniczonych zdolnościach psychofizycznych lub nieposiadające

odpowiedniego doświadczenia lub wiedzy, o ile pozostają one pod nadzorem lub zostały poinstruowane w zakresie bezpiecznego użytkowania urządzenia i związanych z nim potencjalnych zagrożeń.

- Urządzenie nie służy do zabawy.
- Dzieci poniżej 8 roku życia nie powinny przebywać w pobliżu urządzenia bez stałej opieki osoby dorosłej.
- Nie pozwolić dzieciom poniżej 8 roku życia na zbliżanie się do funkcjonującego urządzenia.
- Czynności związane z czyszczeniem i konserwacją nie powinny być wykonywane przez dzieci bez nadzoru.
- Upewnić się, że korony znajdują się na swoim miejscu oraz posiadają nakładki.
- Pamiętać, że strefy grzewcze nagrzewają się bardzo szybko. Nie podgrzewać pustych garnków. Niebezpieczeństwo przegrzania.
- Należy stale nadzorować proces gotowania. Proces krótkiego pieczenia należy stale nadzorować.
- W przypadku podgrzania tłuszczu i oleju mogą się zapalić. Podczas przygotowywania posiłków z użyciem oleju lub

tłuszczu zaleca się pozostanie w kuchni. Jeżeli tłuszcz lub olej zapalą się nie gasić ognia wodą. Przykryć garnek pokrywką i wyłączyć strefę grzewczą.

- Podczas gotowania nie kłaść na powierzchni grzewczej metalowych przedmiotów, takich jak naczynia lub sztuce, ponieważ mogłyby się nagrzać.
- UWAGA: gotowanie bez nadzoru na kuchence z tłuszczem lub olejem może być niebezpieczne i wywołać pożar. NIGDY nie próbować gasić pożaru wodą, lecz wyłączyć urządzenie, a następnie przykryć płomień na przykład pokrywką lub kocem.
- Podczas użytkowania, urządzenie staje się bardzo gorące. Uważać, aby nie dotykać elementów grzejnych znajdujących się w piekarniku/piekarnikach.
- Nie należy wkładać ostro zakończonych metalowych przedmiotów (sztuce lub przyrządy) do szczelin urządzenia.
- Nie wlewać wody bezpośrednio na bardzo gorące blachy.
- Podczas pieczenia, drzwiczki piekarnika muszą być zamknięte.
- Przy sprawdzeniu potrawy lub

- pod koniec pieczenia otworzyć drzwiczki na 5 cm na kilka sekund, aby uwolnić parę, a następnie całkowicie otworzyć drzwiczki.
- Powierzchnie wewnątrz schowka (gdzie obecny), mogą osiągać wysokie temperatury.
 - Nie otwierać schowka (jeżeli obecny), gdy piekarnik jest włączony i jeszcze gorący.
 - Przedmioty w schowku (gdzie obecny), mogą być bardzo gorące po korzystaniu z piekarnika.
 - Nie opierać się ani nie siadać na otwartych drzwiczkach urządzenia.
 - Po zakończeniu użytkowania wyłączyć urządzenie.
 - Nigdy nie ciągnąć za przewód, aby wyjąć wtyczkę (gdzie zainstalowana).
 - **NIE UŻYWAĆ LUB PRZECHOWYWAĆ MATERIAŁÓW ŁATWOPALNYCH W SCHOWKU (JEŻELI WYSTĘPUJE) LUB W POBLIŻU URZĄDZENIA.**
 - **W POBLIŻU FUNKCJONUJĄCEGO URZĄDZENIA NIE WOLNO UŻYWAĆ PUSZEK SPRAY.**
 - **NIE WPROWADZAĆ ZMIAN W URZĄDZENIU.**
 - Przed jakąkolwiek interwencją na urządzeniu (montaż, konserwacja, ustawienie lub przesunięcie) zawsze należy wyposażyć się w odpowiednie środki ochrony indywidualnej.
 - Nie przeprowadzać operacji czyszczenia, gdy urządzenie jest jeszcze gorące lub podczas jego działania.
 - Przed każdą czynnością na urządzeniu odłączyć główne zasilanie elektryczne.
 - **UWAGA:** Przed wymianą lampek wewnętrznych oświetlenia należy upewnić się, że urządzenie jest wyłączone i odłączone od zasilania elektrycznego lub że główne zasilanie elektryczne zostało odłączone.
 - Lampki zastosowane w tym urządzeniu są lampkami przeznaczonymi do urządzeń gospodarstwa domowego i nie należy ich wykorzystywać do oświetlania domu.
 - Montaż i naprawy powinny być wykonywane przez wykwalifikowany personel, zgodnie z obowiązującymi przepisami.
 - Nigdy nie próbować naprawiać urządzenia samodzielnie lub bez pomocy wykwalifikowanego technika.
 - W celu zapobiegania wszelkim niebezpieczeństwom, jeśli przewód zasilania elektrycznego jest uszkodzony, należy natychmiast

skontaktować się z serwisem technicznym, który dokona jego wymiany.

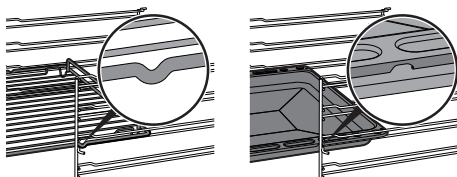
- **UWAGA:** Używanie gazowego urządzenia do gotowania, prowadzi do wytwarzania ciepła, wilgoci i produktów spalania w pomieszczeniu, w którym jest ono zainstalowane. Upewnić się, że kuchnia jest dobrze wentylowana, zwłaszcza gdy urządzenie jest w użyciu: utrzymywać otwarte naturalne otwory wentylacyjne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

Uszkodzenie urządzenia

- Nie stosować agresywnych detergentów o działaniu ściernym lub ostrych metalowych skrobaków do czyszczenia szklanych drzwiczek piekarnika, ponieważ mogą porysować powierzchnię i spowodować pęknięcie szkła.
- Ewentualnie używać

drewnianych lub plastikowych narzędzi.

- Nie stosować strumieni pary do czyszczenia urządzenia.
- Nie zatykać otworów, szczelin wentylacyjnych i odprowadzających ciepło.
- Nie siadać na urządzeniu.
- Ruszty i blachy powinny być wkładane w boczne prowadnice, aż do całkowitego zatrzymania. Mechaniczne blokady bezpieczeństwa, które zapobiegają ich wyjęciu, powinny być odwrócone do dołu, w kierunku tylnej części piekarnika.



- **UWAGA:** Nie zostawiać urządzenia bez nadzoru podczas przyrządzania potraw z użyciem tłuszczu lub oleju. Niebezpieczeństwo pożaru. Zachować maksymalną ostrożność.
- Niebezpieczeństwo pożaru: Nie kłaść przedmiotów na powierzchniach gotowania.
- Nie rozpylać produktów w sprayu w pobliżu urządzenia.
- **W ŻADNYM RAZIE NIE UŻYWAĆ URZĄDZENIA DO OGRZEWANIA POMIESZCZEŃ.**

- Nie używać do przyrządzania potraw naczyń stołowych lub pojemników z plastiku.
- Nie umieszczać w komorze pieczenia puszek lub innych pojemników zamkniętych.
- Wyjąć z komory pieczenia wszystkie blachy i ruszty, które nie są używane podczas pieczenia.
- Nie przykrywać dna komory urządzenia folią aluminiową lub cynfolią.
- Nie kłaść garnków lub blach bezpośrednio na dnie komory urządzenia.
- W razie konieczności można użyć rusztu do blachy (element wyposażenia lub sprzedawany oddzielnie w zależności od modeli), umieszczając go na dnie jako element wsporczy podczas pieczenia.
- W przypadku przygotowywania potrawy w papierze do pieczenia, należy umieścić go tak, aby nie zakłócał cyrkulacji gorącego powietrza wewnątrz urządzenia.
- Nie kłaść garnków ani blach bezpośrednio na środkowej szybcie otwartych drzwiczek.
- Garnki i patelnie grillowe należy umieścić wewnątrz obwodu płyty kuchennej.
- Dno wszystkich garnków musi być płaskie i gładkie.
- W przypadku przelania lub wylania usunąć płyn z płyty kuchennej.
- Nie wylewać na płytę kwaśnych substancji, takich jak sok z cytryny lub ocet.
- Nie stosować strumieni pary do czyszczenia urządzenia.
- Nie kłaść pustych garnków i patelni na włączonych strefach grzewczych.
- Nie stosować materiałów chropowatych, ściernych ani ostrych metalowych skrobaków.
- Nie stosować produktów czyszczących zawierających chlor, amoniak lub wybielacze na częściach stalowych lub wykończonych powłoką metalową (np. anodowane, niklowane, chromowane).
- Nie myć w zmywarce zdejmowanych części takich jak kratki, korony i nakładki.
- Nie używać otwartych drzwiczek jako dźwigni do ustawienia urządzenia w meblu.
- Nie wywierać zbyt dużego nacisku na otwarte drzwiczki.
- Sprawdzić, czy w drzwiczkach nie ma zaklinowanych przedmiotów.
- Nie używać klamki do podnoszenia lub przenoszenia urządzenia.
- Nie rozpylać środków czyszczących bezpośrednio

na drzwi, ponieważ mogą one przedostać się do przestrzeni, z których trudno je spuścić, a z czasem mogą wejść w reakcję z malowanymi panelami lub stalą.

- Aby nie uszkodzić krutek, nie należy przesuwac garnków, lecz podnosić je i umieszczać w innym miejscu.

Montaż

NINIEJSZEGO URZĄDZENIA NIE MOŻNA MONTOWAĆ NA ŁODZIACH I W PRZYCZEPACH KEMPINGOWYCH.

- Niniejszego urządzenia nie można montować na żadnej podstawie.
- Nie stosować klamki do podnoszenia lub przenoszenia urządzenia.
- Z pomocą drugiej osoby umieścić urządzenie w meblu.
- Aby uniknąć przegrzania urządzenia, nie wolno go instalować za ozdobnymi drzwiczkami lub panelem.
- Przed rozpoczęciem instalacji należy upewnić się, że lokalne warunki dystrybucji (rodzaj i ciśnienie gazu) oraz regulacja urządzenia są kompatybilne.
- Niniejsze urządzenie nie jest podłączone do systemu odprowadzającego produkty spalania. Należy je zainstalować i podłączyć zgodnie z obowiązującymi

wymogami instalacyjnymi. Należy zwrócić szczególną uwagę na zalecenia dotyczące wentylacji.

- Ustawienia dla omawianego urządzenia wskazano na etykiecie regulacji gazu.
- Podłączenie gazowe powinno być wykonane przez wykwalifikowany personel.
- Przy podłączeniu za pomocą giętkiego przewodu długość instalacji nie może przekraczać 2 metrów w przypadku giętkich stalowych przewodów oraz 1,5 metra w przypadku gumowego węża.
- Przewody przyłączeniowe gazu nie mogą stykać się z ruchomą częścią modułu do zabudowy (np. z szufladą) i nie mogą przebiegać w miejscach, w których mogłyby być narażone na zgniecenia.
- Gdzie wymagane, wyregulować ciśnienie zgodnie z obowiązującymi przepisami.
- Po każdej interwencji sprawdzić moment dokręcenia przyłączy gazowych; musi się zawierać w przedziale od 10 Nm do 15 Nm.
- Po zamontowaniu sprawdzić ewentualne wycieki za pomocą wody z mydłem, nigdy nie stosować ognia.
- Podłączenie elektryczne powinno być wykonane przez

autoryzowany personel techniczny.

- Należy obowiązkowo wykonać uziemienie, zgodnie z normami bezpieczeństwa dotyczącymi instalacji elektrycznych.
- Używać przewodów odpornych na temperaturę co najmniej 90 °C.
- Moment dokręcenia śrub przewodów zasilających listwy zaciskowej powinien wynosić 1,5 - 2 Nm.
- Dostarczyć na linii zasilania urządzenie, które zapewni odłączenie od sieci omnipolarnej, z odległością otwarcia styków umożliwiającą całkowite odłączenie w warunkach kategorii przepięciowej III, zgodnie z wymogami instalacyjnymi.
- Niniejsze urządzenie może być użytkowane na maksymalnej wysokości 2000 metrów nad poziomem morza.

Informacje na temat omawianego urządzenia

- Drzwiczki otwierane na bok nie blokują się z boku podczas otwierania i mogą się zamykać. Podczas użytkowania zwrócić maksymalną uwagę, aby nie zetknąć się z wewnętrzną szybą. Grozi to poparzeniem.

Przeznaczenie urządzenia

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

- w kuchni przeznaczonej dla personelu sklepów, biur i innych środowisk pracy;
- w gospodarstwach rolnych/agroturystycznych;
- przez klientów w hotelach, motelach i podobnych obiektach typu mieszkalnego;
- w pensjonatach typu B&B.

Instrukcja obsługi

- Niniejsza instrukcja stanowi integralną część urządzenia i powinna być przechowywana w całości oraz w zasięgu użytkownika przez cały okres eksploatacji urządzenia.
- Przed użyciem urządzenia należy uważnie przeczytać niniejszą instrukcję obsługi.

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.

Tabliczka znamionowa

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

Utylizacja



Niniejsze urządzenie jest zgodne z dyrektywą europejską WEEE (2012/19/UE), dlatego po zakończeniu jego eksploatacji nie należy go wyrzucać wraz z

innymi odpadami.

Urządzenie nie zawiera substancji w ilości niebezpiecznej dla zdrowia i środowiska, zgodnie z obowiązującymi dyrektywami europejskimi.



Napięcie elektryczne Niebezpieczeństwo porażenia prądem

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

Aby dokonać utylizacji urządzenia należy:

- Odciąć kabel zasilania elektrycznego i usunąć go.
- Powierzyć urządzenie odpowiednim centrom selektywnej zbiórki odpadów elektrycznych i elektronicznych lub oddać sprzedawcy w momencie zakupu podobnego urządzenia.

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

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



Opakowania z tworzyw sztucznych Niebezpieczeństwo uduszenia się

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

Wskazania dla europejskich jednostek certyfikujących

Piekarnik główny

Tryb wymuszony wentylatora

funkcja termoobiegu (🌀), używana do określenia klasy efektywności energetycznej, jest zgodna ze specyfikacjami normy europejskiej EN 60350-1.

Piekarnik drugorzędny

Tryb wymuszony wentylatora

funkcja termoobiegu (🌀), używana do określenia klasy efektywności energetycznej, jest zgodna ze specyfikacjami normy europejskiej EN 60350-1.

Dane techniczne efektywności energetycznej

Informacje zgodnie z rozporządzeniami europejskimi w zakresie etykiet efektywności energetycznej i eko-projektu znajdują się w osobnym dokumencie dołączonym do instrukcji produktu.

Dane te widnieją w „Karcie informacji o produkcie”, którą można pobrać ze strony internetowej w zakładce poświęconej przedmiotowemu produktowi.

Oszczędność energii

- Aktywować nagrzewanie wstępne tylko, jeżeli jest ono wskazane w przepisie.
- Przed włożeniem zamrożonego produktu do komory pieczenia, należy go rozmrozić, chyba że wskazano inaczej na opakowaniu.
- W przypadku przyrządzania kilku potraw, zaleca się pieczenie produktów jeden po drugim, aby jak najlepiej wykorzystać nagrzaną już komorę.
- Najlepiej używać ciemnych metalowych foremek: lepiej pochłaniają ciepło.
- Wyjąć z komory pieczenia wszystkie blachy i ruszty, które nie są używane podczas pieczenia.
- Wyłączyć pieczenie kilka minut przed upływem ustawionego czasu. Pieczenie trwa przez pozostałe minuty dzięki wysokiej temperaturze w komorze.
- Nie otwierać zbyt często drzwiczek, aby nie rozpraszać ciepła.
- Zawsze utrzymywać komorę pieczenia w czystości.

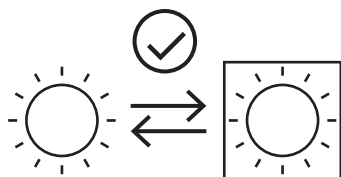
Informacje o zużyciu energii w trybie wyłączonym/gotowości

Dane techniczne dotyczące zużycia energii w trybie wyłączonym/gotowości urządzenia można uzyskać w witrynie internetowej www.smeg.com na stronie poświęconej danemu produktowi.

Źródła światła

- Niniejsze urządzenie zawiera źródła

światła wymienne przez użytkownika.



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

- Niniejsze urządzenie zawiera źródła światła o klasie efektywności „G”.

Jak czytać instrukcję obsługi

W instrukcji zastosowano następujące symbole ułatwiające czytanie:



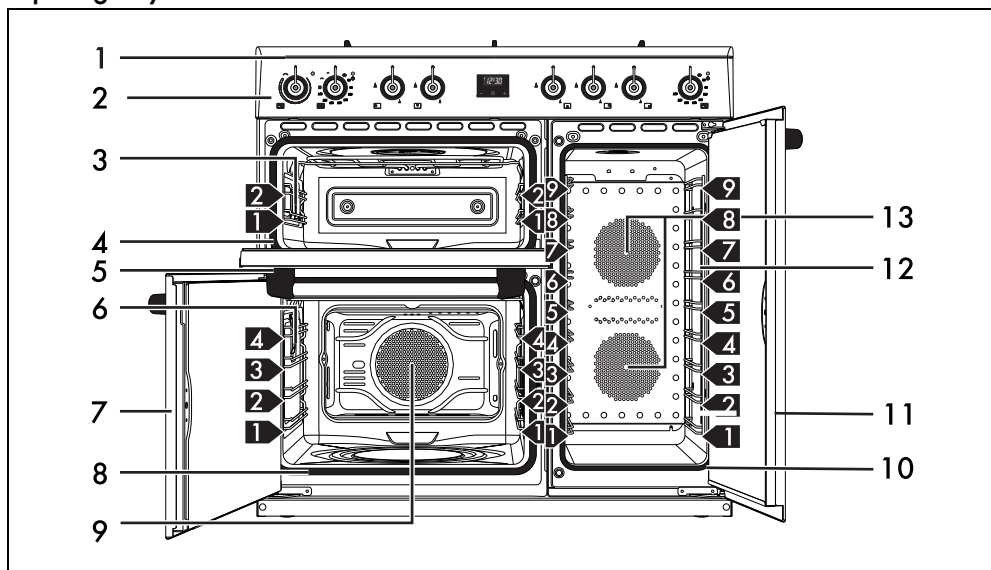
Ostrzeżenie/Uwaga



Informacja/Wskazówka

OPIS

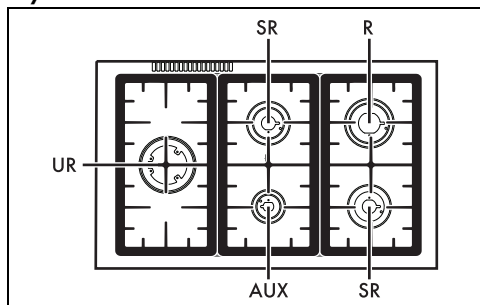
Opis ogólny



- 1 Płyta kuchenna
- 2 Panel sterowania
- 3 Lampka piekarnika pomocniczego
- 4 Uszczelka piekarnika pomocniczego
- 5 Drzwiczki piekarnika pomocniczego
- 6 Lampka piekarnika wielofunkcyjnego
- 7 Drzwiczki piekarnika wielofunkcyjnego
- 8 Uszczelka piekarnika wielofunkcyjnego
- 9 Wentylator
- 10 Uszczelka piekarnika pionowego
- 11 Drzwiczki piekarnika pionowego
- 12 Lampka piekarnika pionowego
- 13 Wentylatory piekarnika pionowego

1,2,3 Poziom ramki

Płyta kuchenna



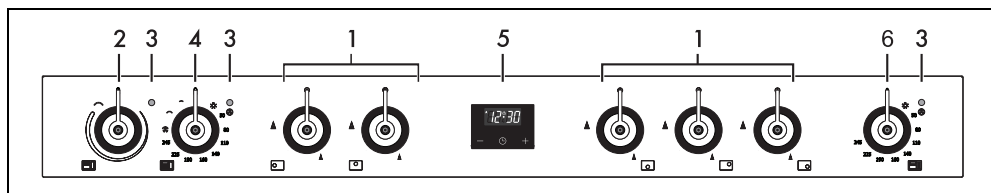
AUX = Palnik pomocniczy

SR = Palnik pół-szybki

R = Palnik szybki

UR = Palnik Ultraszybki

Panel sterowania



1 Pokrętła palników płyty

Do włączania i regulowania palników płyty. Wcisnąć i przekręcić pokrętło w lewo na wartość , aby włączyć dane palniki. Przekręcić pokrętła do obszaru pomiędzy maksimum a minimum , aby wyregulować płomień. Przywrócić pokrętła na pozycję , aby wyłączyć palniki.



Zegar programowania działa tylko na dolnym piekarniku wielofunkcyjnym.

2 Pokrętło regulowanego grilla piekarnika pomocniczego

Uruchamia grzałkę grilla w temperaturze od około minimalnie 50°C do maksymalnie 245°C.

3 Kontrolki

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

4 Pokrętło temperatury/funkcji piekarnika głównego

Włącza oświetlenie w komorze pieczenia, uruchamia grzałki termoobieg w temperaturze od około minimalnie 50°C do maksymalnie

245°C lub aktywuje funkcję piekarnika głównego.

5 Zegar programowania

Do wyświetlenia bieżącej godziny, ustawienia zaprogramowanego pieczenia i minutnika.

6 Pokrętło funkcji/temperatury piekarnika pionowego

Włączyć oświetlenie w komorze pieczenia lub uruchomić grzałki termoobieg w temperaturze od około minimalnie 50°C do maksymalnie 245°C.

Pozostałe części

Poziomy pozycjonowania

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

Wentylator chłodzenia

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



Nie zatykać otworów, szczelin wentylacyjnych i odprowadzających ciepło.

Oświetlenie wewnętrzne

Wewnętrzne oświetlenie urządzenia włącza się:

- po otwarciu drzwiczek;
- po wybraniu dowolnej funkcji.
- gdy pokrętko funkcji zostanie ustawione na symbolu .

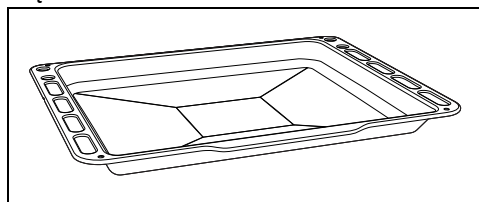


Gdy drzwiczki są otwarte nie można wyłączyć wewnętrznego oświetlenia.

Akcesoria

- W niektórych modelach nie są dostępne wszystkie akcesoria.
- Akcesoria, które mają styczność z żywnością są wykonane z odpowiednich materiałów, zgodnych z obowiązującymi normami.
- Oryginalne akcesoria dostarczane z urządzeniem lub opcjonalnie można zamówić w autoryzowanych centrach serwisowych. Należy używać tylko oryginalnych akcesoriów producenta.

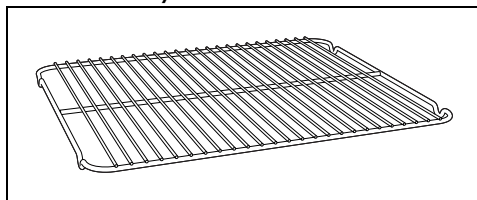
Głęboka blacha



Do gromadzenia tłuszczu wydzielającego się z produktów umieszczonych na górnym ruszcie i

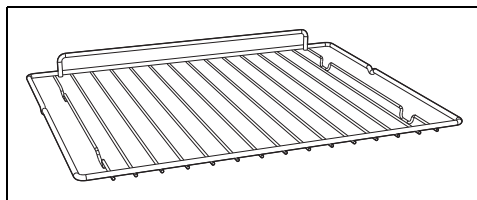
pieczenia tart, pizzy, ciast i ciastek.

Ruszt do blachy



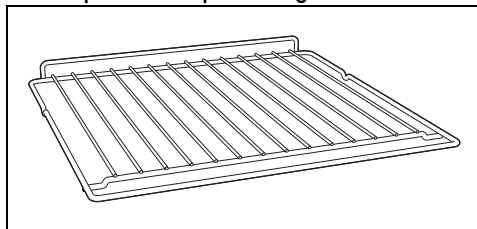
Do umieszczenia na nim blachy w celu pieczenia produktów, które mogą kapać.

Ruszt



Do podtrzymywania naczyń z pieczoną potrawą.

Kratka piekarnika pionowego



Do podtrzymywania naczyń z pieczoną potrawą.

UŻYTKOWANIE

Czynności wstępne



Patrz Ogólne zalecenia dotyczące bezpieczeństwa.

- Usunąć ewentualną folię ochronną znajdującą się na zewnątrz lub wewnątrz urządzenia i akcesoriów.
- Usunąć ewentualne etykiety (za wyjątkiem tabliczki z danymi technicznymi) z akcesoriów i póltek.
- Wyjąć i umyć wszystkie akcesoria urządzenia (patrz rozdział „CZYSZCZENIE I KONSERWACJA”).

Pierwsze nagrzewanie

1. Ustawić pieczenie na co najmniej godzinę (patrz akapit „Użytkowanie piekarnika”).
2. Rozgrzać pustą komorę pieczenia do maksymalnej temperatury, aby usunąć ewentualne pozostałości fabryczne.

Podczas nagrzewania urządzenia

- wietrzyć pomieszczenie;
- nie przebywać w nim.



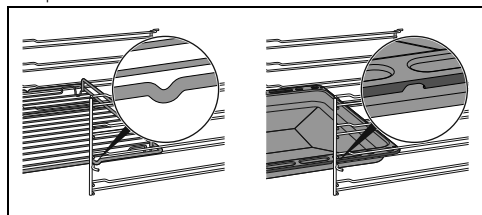
Przeprowadzić cykl pierwszego nagrzewania dla każdej wnęki obecnej w urządzeniu.

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 komory pieczenia.



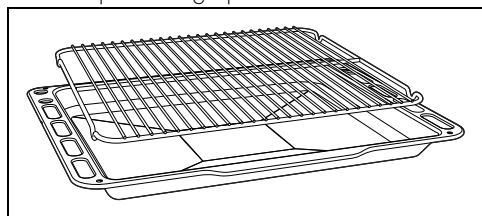
Delikatnie wprowadzić ruszty i blachy do komory pieczenia, aż do ich zatrzymania.



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

Ruszt do blachy

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



Użytkowanie płyty

Wszystkie elementy sterownicze i kontrolne urządzenia znajdują się na przednim panelu. Obok każdego pokrętki jest wskazany przypisany mu palnik. Urządzenie jest wyposażone w elektroniczny zapłon. Wystarczy wcisnąć i przekręcić pokrętkę w kierunku przeciwnym do kierunku ruchu wskazówek zegara, na symbol maksymalnego płomienia, dopóki się nie zapali. Jeżeli palnik nie zapali się w ciągu pierwszych 15 sekund, przekręcić pokrętkę na  i ponowić próbę po upływie przynajmniej 60 sekund. Po włączeniu

przytrzymać pokrętkę przez kilka sekund, aby termopara rozgrzała się. W momencie puszczenia pokrętki palnik może zgasnąć: oznacza to, że termopara jeszcze się nie rozgrzała.

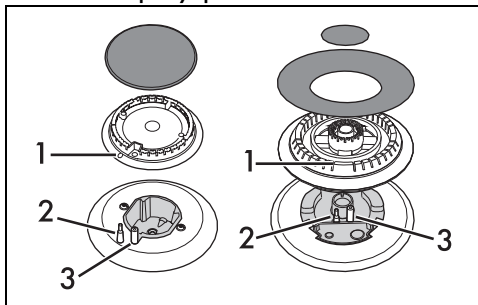
Poczekać chwilę i powtórzyć czynność.

Przytrzymać pokrętkę przez dłuższą chwilę.



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

Prawidłowa pozycja koron i nakładek



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

Praktyczne porady dotyczące stosowania płyty

Aby uzyskać lepsze osiągi palników, minimalne zużycie gazu oraz aby uniknąć uszkodzenia płyty kuchennej, należy stosować naczynia z pokrywką i o wymiarach odpowiednich do palnika, aby płomień nie uszkadzał ich brzegów. W momencie wrzenia obniżyć płomień, aby płyn nie wykypiał.

Palnik	Średnica naczynia
AUX	12 - 14 cm
SR	16 - 24 cm
R	18 - 26 cm
UR	18 - 28 cm

Użycie schowka (gdzie obecny)



Patrz Ogólne zalecenia dotyczące bezpieczeństwa.

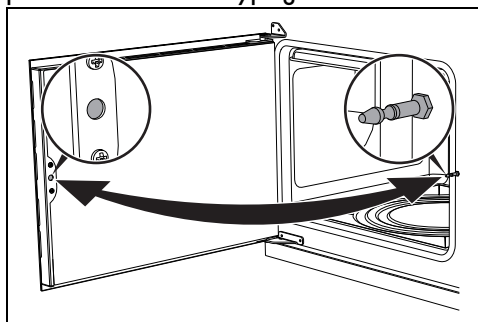
W dolnej części kuchni, znajduje się schowek. Dostępny po pociągnięciu go do siebie. Można do niego włożyć garnki lub metalowe przedmioty niezbędne podczas użytkowania urządzenia.

Użytkowanie piekarnika



Patrz Ogólne zalecenia dotyczące bezpieczeństwa.

Otwieranie i zamykanie drzwiczek piekarnika wielofunkcyjnego



Piekarniki wielofunkcyjne są wyposażone w drzwiczki otwierane na bok. Aby je otworzyć pociągnąć do siebie klamkę. Aby je zamknąć popchnąć drzwiczki do momentu usłyszenia mechanicznego kliknięcia.

Włączenie piekarnika

Aby włączyć piekarnik, należy:

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



Upewnić się, że programator wskazuje symbol czasu pieczenia  w przeciwnym razie nie będzie możliwe włączenie piekarnika. Wcisnąć przycisk  aby wyzerować zegar programowania.

Spis funkcji pieczenia tradycyjnego



W niektórych modelach nie są dostępne wszystkie funkcje.

GRILL



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

MAŁY GRILL



Taka funkcja, poprzez działanie ciepła wytworzonego z jednej środkowej grzałki, pozwala na grillowanie małych porcji mięsa i ryb, przygotowywanie szaszłyków, tostów i wszelkich grillowanych warzyw.

TERMOOBIEG



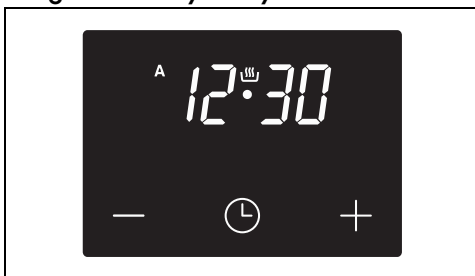
Ciepło rozprawdane jest szybko i w jednolity sposób. Tryb odpowiedni w przypadku wszystkich potraw, idealny do pieczenia na kilku poziomach, bez ryzyka mieszania się smaków i zapachów.

GRILL Z OBIĘGIEM POWIETRZA



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

Programator cyfrowy



Przycisk zmniejszania wartości



Przycisk zegara



Przycisk zwiększania wartości

Ustawianie godziny



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

Przy pierwszym użyciu lub po awarii zasilania urządzenie będzie pokazywać migające cyfry



na wyświetlaczu.

1. Nacisnąć przycisk zegara  na dwie sekundy. Miga punkcik między godzinami i minutami.
2. Za pomocą przycisków zwiększania  i zmniejszania wartości  można ustawić godzinę. Przytrzymać przycisk dla szybkiej zmiany.
3. Odczekać 7 sekund. Punkcik między godzinami i minutami przestaje migać.
4. Symbol  na wyświetlaczu wskazuje, że urządzenie jest gotowe do rozpoczęcia pieczenia.

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

Minutnik

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

W każdej chwili można uruchomić minutnik.

1. Nacisnąć przycisk zegara  na kilka sekund. Na wyświetlaczu pojawią cyfry  i migający symbol  między godzinami a minutami.
2. Użyć przycisków zwiększania  i zmniejszania wartości  aby ustawić żądane minuty.
3. Odczekać około 5 sekund, nie naciskając żadnego przycisku, aby zakończyć regulację minutnika. Na wyświetlaczu pojawi się bieżąca godzina i symbol .

Po upływie ustawionego czasu uruchomi się sygnał akustyczny.

4. Nacisnąć przycisk zmniejszania wartości  aby wyłączyć sygnał akustyczny.

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

Pieczenie na czas



Pieczenie na czas jest funkcją, która pozwala na rozpoczęcie i zakończenie pieczenia po upływie ustawionego przez użytkownika czasu.

1. Przytrzymać naciśnięty przycisk zegara , dopóki nie pojawi się migający symbol .
2. Ponownie nacisnąć przycisk zegara . Na wyświetlaczu pojawia się symbol  i napis  na zmianę z ustawionym czasem trwania.
3. Użyć przycisków zwiększania  i zmniejszania wartości , aby ustawić żądane minuty pieczenia.
4. Wybrać funkcję i temperaturę pieczenia.
5. Odczekać około 5 sekund bez naciskania żadnego przycisku, aby uruchomić odliczanie. Na wyświetlaczu pojawi się bieżąca godzina z symbolami  i .

Po zakończeniu pieczenia elementy grzejne zostaną wyłączone. Na wyświetlaczu wyłączy się symbol , symbol  będzie migał i uaktywni się sygnał dźwiękowy.

6. Ustawić pokrętką funkcji i temperatury na **0**.
7. Aby wyłączyć sygnał akustyczny, wystarczy nacisnąć dowolny przycisk zegara programatora.
8. Nacisnąć i przytrzymać przycisk zegara , aby wyzerować zegar programatora.



Nie można ustawić czasu trwania pieczenia dłuższego niż 10 godzin.



Aby zresetować zaprogramowane ustawienia, należy jednocześnie przytrzymać wciśnięte przyciski zwiększania  i zmniejszania , a następnie ręcznie wyłączyć piekarnik.

Pieczenie zaprogramowane



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

1. Przytrzymać naciśnięty przycisk zegara do momentu pojawienia się migającego symbolu .
2. Nacisnąć przycisk zegara na 2 sekundy.
3. Ponownie nacisnąć przycisk zegara . Na wyświetlaczu będą się naprzemiennie pojawiać cyfry i napis , natomiast symbol będzie migał.
4. Nacisnąć lub , aby ustawić żądane minuty (np. 1 godzinę).
5. Nacisnąć przycisk zegara . Na wyświetlaczu pojawi się napis na zmianę z sumą bieżącej godziny i ustawionego wcześniej czasu trwania pieczenia.
6. Nacisnąć przyciski lub , aby ustawić godzinę zakończenia pieczenia.



Należy pamiętać, że do czasu trwania pieczenia należy dodać kilka minut na nagrzanie piekarnika.

7. Wybrać funkcję i temperaturę pieczenia.
8. Odczekać około 7 sekund bez wciskania żadnego przycisku, aby uaktywnić funkcję. Na wyświetlaczu pojawia się bieżąca godzina i symbol .
9. W przewidzianym momencie rozpoczęcia pieczenia pojawia się symbol .
10. Po zakończeniu pieczenia elementy grzejne zostaną wyłączone. Na wyświetlaczu wyłączy się symbol , symbol będzie migał i uaktywni się dzwonek.
11. Ustawić pokrętką funkcji i temperatury na 0.
12. Aby wyłączyć dzwonek, wystarczy nacisnąć jakiegokolwiek przycisk zegara programatora.

13. Nacisnąć i przytrzymać przycisk zegara , aby wyzerować zegar programatora.



Nie można ustawić czasu trwania pieczenia dłuższego niż 10 godzin.



Nie można ustawić pieczenia zaprogramowanego dłuższego niż 24 godziny.



Po ustawieniu, w celu wyświetlenia pozostałego czasu pieczenia, należy nacisnąć przycisk zegara na 2 sekundy. Ponownie wcisnąć przycisk zegara . Na wyświetlaczu pojawi się napis na zmianę z pozostałym czasem pieczenia.

Zmiana ustawionych danych

1. Nacisnąć przycisk zegara na 2 sekundy.
2. W zależności od tego, którą funkcję zamierza się zmodyfikować, należy nacisnąć przycisk zegara:
 - 1 raz w przypadku pieczenia na czas.
 - 2 razy w przypadku pieczenia zaprogramowanego
 - nie naciskać ani razu w przypadku minutnika, ale postępować bezpośrednio, jak wskazano w kolejnym punkcie.
3. Aby zmienić wartości, należy użyć przycisków i .

Kasowanie ustawionych danych

Aby skasować dane dotyczące czasu trwania pieczenia na czas i/lub pieczenia zaprogramowanego:

- Nacisnąć jednocześnie przyciski i .
- lub
- Powtórzyć czynności z punktów 1 i 2 rozdziału „Zmiana ustawionych danych”, aby przejść do pozycji „DUR” i nacisnąć przycisk do momentu ustawienia wartości na „0”: automatycznie czas ustawiony w trybie „END” zostanie anulowany.

Aby skasować dane minutnika, należy:

1. Powtórzyć czynność z punktu 1 rozdziału „Zmiana ustawionych danych” i wykonać następujące czynności:

- Nacisnąć jednocześnie przyciski  i  lub
- Nacisnąć przycisk  do momentu ustawienia wartości na „0”.

Wybór sygnału akustycznego

Głośność sygnału dźwiękowego można ustawić na 3 poziomach.

1. Równocześnie przytrzymać naciśnięte przyciski zwiększania  i zmniejszania wartości .
2. Nacisnąć przycisk zegara .

Nacisnąć przycisk zmniejszania wartości , aby wybrać inny sygnał akustyczny.

Porady dotyczące przygotowywania potraw

Porady ogólne

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

Porady dotyczące przygotowywania mięsa

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

Porady dotyczące pieczenia w funkcji Grilla

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

Porady dotyczące przygotowywania ciast i ciastek

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

Porady dotyczące pieczenia na dwóch poziomach:

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

Porady dotyczące rozmrażania i wyrastania ciasta

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

Przykładowa tabela pieczenia (piekarnik wielofunkcyjny)

Potrawy	Ciężar (kg)	Funkcja	Poziom	Temp. (°C)	Czas (minut)	
Lasagne	3 - 4	STATYCZNY	1	220 - 230	45 - 50	
Zapiekanka makaronowa	3 - 4	STATYCZNY	1	220 - 230	45 - 50	
Pieczona cielęcina	2	TERMOOBIEG	2	180 - 190	90 - 100	
Schab	2	TERMOOBIEG	2	180 - 190	70 - 80	
Kiełbasa	1,5	GRILL Z OBIEGIEM POWIETRZA	3	260	15	
Rostbef	1	TERMOOBIEG	2	200	40 - 45	
Królik pieczony	1,5	TERMOOBIEG	2	180 - 190	70 - 80	
Filet z indyka	3	TERMOOBIEG	2	180 - 190	110 - 120	
Pieczony baleron	2 - 3	TERMOOBIEG	2	180 - 190	170 - 180	
Kurczak pieczony	1,2	TERMOOBIEG	2	180 - 190	65 - 70	
					Strona 1	Strona 2
Kotlety wieprzowe	1,5	GRILL Z OBIEGIEM POWIETRZA	3	260	15	5
Żeberka	1,5	GRILL Z OBIEGIEM POWIETRZA	3	260	10	10
Bekon	0,7	GRILL	4	260	7	8
Filet wieprzowy	1,5	GRILL Z OBIEGIEM POWIETRZA	3	260	10	5
Filet wołowy	1	GRILL	4	260	10	7
Pstrąg	1,2	TERMOOBIEG	2	160 - 170	35 - 40	
Żabnica	1,5	TERMOOBIEG	2	160 - 170	60 - 65	
Turbot	1,5	TERMOOBIEG	2	160 - 170	45 - 50	
Pizza	1	OBIEG POWIETRZA	2	260	8 - 9	
Chleb	1	TERMOOBIEG	2	190 - 200	25 - 30	
Focaccia	1	TERMOOBIEG	2	180 - 190	20 - 25	
Babka piaskowa	1	TERMOOBIEG	2	160	55 - 60	
Tarta	1	STATYCZNY	2	170	30 - 40	
Sernik	1	TERMOOBIEG	2	160 - 170	55 - 60	
Czas wskazany w tabeli nie uwzględnia czasu wstępnego nagrzewania jest wskazany w przybliżeniu.						

Potrawy	Ciężar (kg)	Funkcja	Poziom	Temp. (°C)	Czas (minut)
Nadziewane tortellini	1	TERMOOBIEG	2	160	20 - 25
Ciasto Paradiso	1,2	TERMOOBIEG	2	160	55 - 60
Profiterole	1,2	TERMOOBIEG	2	180	80 - 90
Biskopt	1	TERMOOBIEG	2	150 - 160	55 - 60
Ciasto ryżowe	1	TERMOOBIEG	2	160	55 - 60
Rogaliki drożdżowe	0,6	TERMOOBIEG	2	160	30 - 35

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

Przykładowa tabela pieczenia (piekarnik pomocniczy)

Potrawy	Ciężar (kg)	Funkcja	Poziom	Temp. (°C)	Czas (minut)
Kielbasa	1,5	GRILL	2	MAKS.	13 - 15
					Strona 1 Strona 2
Kotlety wieprzowe	1,5	GRILL	2	MAKS.	15 5
Żeberka	1,5	GRILL	2	MAKS.	10 10
Bekon	0,7	GRILL	2	MAKS.	7 8
Filet wieprzowy	1,5	GRILL	2	MAKS.	10 5
Filet wołowy	1	GRILL	2	MAKS.	10 7

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

Przykładowa tabela pieczenia (piekarnik pionowy)

Potrawy	Ciężar (kg)	Funkcja	Poziom	Temp. (°C)	Czas (minut)
Kurczak pieczony	1,1 x 4	TERMOOBIEG	2-4-6-8	190	80
Mrożona pizza	0,3 x 4	TERMOOBIEG	2-4-6-8	230	10
Focaccia	0,5 x 4	TERMOOBIEG	2-4-6-8	180	35 - 40
Kromki chleba tostowego	0,2 x 4	TERMOOBIEG	2-4-6-8	180	3 - 5
Rogaliki drożdżowe	4 na dany poziom	TERMOOBIEG	2-4-6-8	160	30 - 35
Ciastka	0,2 x 4	TERMOOBIEG	2-4-6-8	160	20 - 23
Ciasto Paradiso	1 x 4	TERMOOBIEG	2-4-6-8	160	60

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

CZYSZCZENIE I KONSERWACJA

Czyszczenie urządzenia



Patrz Ogólne zalecenia dotyczące bezpieczeństwa.

Czyszczenie powierzchni

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

Codzienne czyszczenie

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

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

Plamy z żywności lub resztki

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

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

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

Czyszczenie płyty kuchennej

Kratki płyty kuchennej

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



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

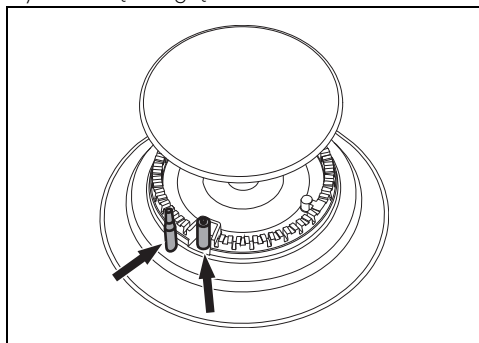
Korony i nakładki

W celu wyczyszczenia można zdjąć korony i nakładki. Wymyć je w ciepłej wodzie z dodatkiem nieściernego środka czyszczącego. Dokładnie usunąć cały zaschnięty brud i poczekać, aż całkowicie wyschną. Ponownie

zamontować korony upewniając się o włożeniu ich razem z nakładkami na miejsce.

Świece i termopary

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



Pokręta



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

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

Czyszczenie drzwiczek

Czyszczenie szklanych drzwiczek

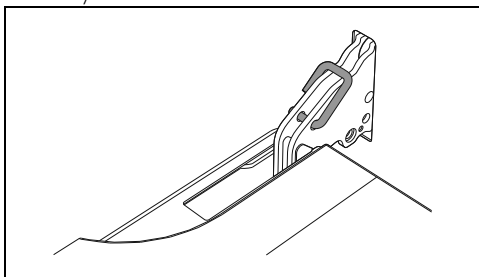
Należy utrzymywać drzwiczki w czystości. Używać papierowych ręczników kuchennych. W przypadku uporczywego brudu, umyć wilgotną gąbką i zwyczajnym deterгентem.

Demontaż drzwiczek (tylko piekarnik pomocniczy)

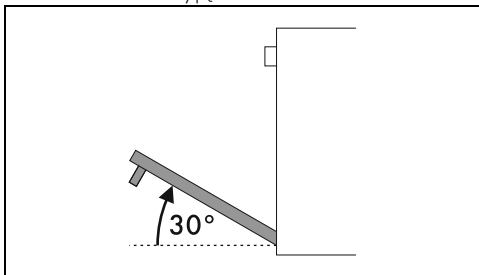
Aby ułatwić czynności związane z czyszczeniem, zaleca się zdjęcie drzwiczek i położenie ich na ściereczce.

Aby zdjąć drzwiczki należy:

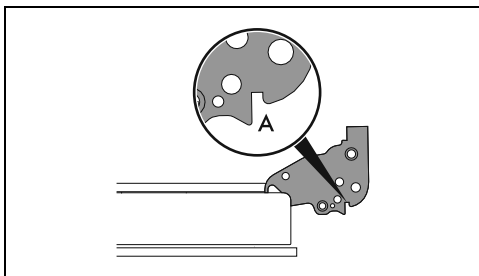
1. Otworzyć zupełnie drzwiczki i włożyć dwa sworznie w otwory zawiasów pokazanych na rysunku.



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



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



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

Demontaż szybek wewnętrznych

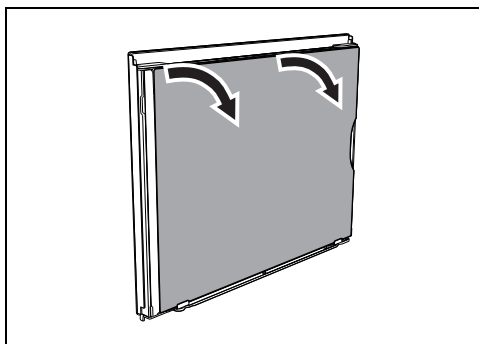
Aby ułatwić czyszczenie, można rozmontować wewnętrzne szybki wchodzące w skład drzwiczek.



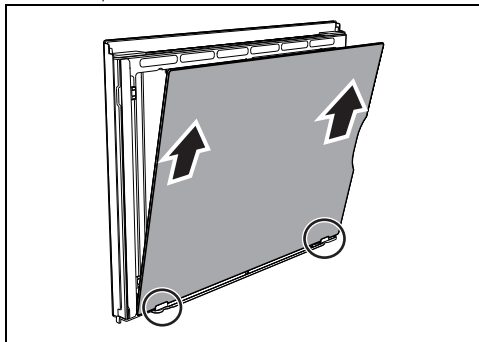
Do czyszczenia użyć papierowych ręczników kuchennych. W przypadku uporczywego brudu, umyć wilgotną gąbką i neutralnym detergenciem.

Drzwiczki piekarnika wielofunkcyjnego

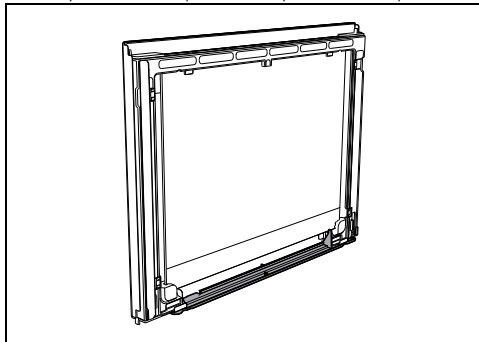
1. Wyjąć wewnętrzną szybę pociągając ją delikatnie w górnej części ruchem wskazanym przez strzałki, tak aby wyjąć 4 sworznie z ich gniazd znajdujących się na drzwiach.



2. Następnie pociągnąć szybę ku górze, zwracając uwagę na uchwyty znajdujące się w podstawie drzwi.

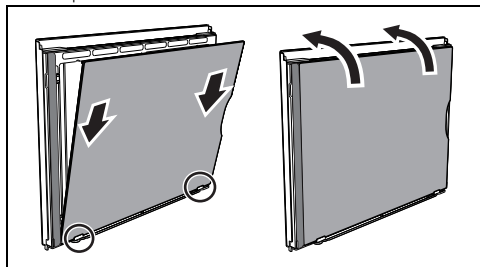


3. Po wyjęciu wewnętrznej szybki można uzyskać dostęp do listwy ociekowej.



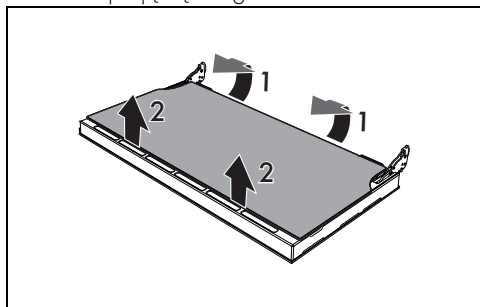
4. Po oczyszczeniu ponownie umieścić wewnętrzną szybę w uchwytych. Należy uważać, aby wyśrodkować i dopasować 4 sworznie w ich gniazdach na drzwiach, używając listew znajdujących się po lewej i

prawej stronie dla optymalnego dopasowania.

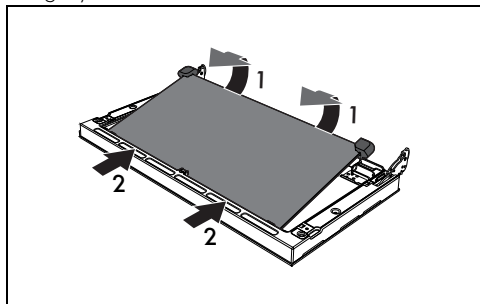


Drzwiczki piekarnika pomocniczego

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 odciągają się od gniazd w drzwiczkach.

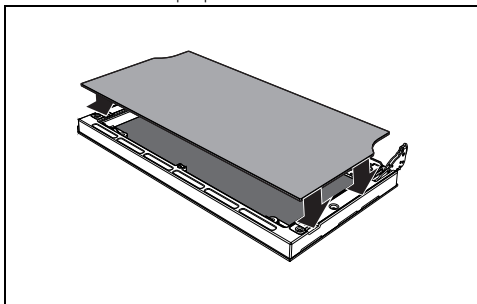


3. Wyjąć szybę środkową podnosząc ją do góry.



4. Po oczyszczeniu ponownie włożyć środkowe szybki.
5. Ponownie umieścić wewnętrzną szybę, zwracając uwagę na wyśrodkowanie i

osadzenie 4 sworzni w ich gniazdach na drzwiczkach poprzez lekki nacisk.



Czyszczenie komory urządzenia

Aby utrzymać komorę urządzenia w dobrym stanie należy ją regularnie czyścić po każdym użyciu. Zawsze poczekać, aż wystygnie. Nie dopuścić do zaschnięcia wewnątrz komory resztek z żywności, ponieważ mogłyby uszkodzić emalię.

Zawsze przed czyszczeniem wyjąć wszystkie możliwe do usunięcia części.

Aby ułatwić czynności związane z czyszczeniem, zaleca się zdjęcie:

- drzwiczek;
- ramek na ruszty/blachy.



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

Suszenie

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

Po zakończeniu każdego pieczenia:

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

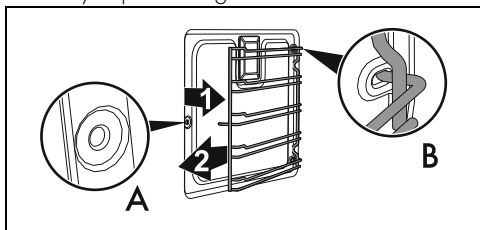
Wyjęcie ramek na ruszty/blachy

Wyjęcie ramek na ruszty/blachy ułatwia czyszczenie bocznych części.

W celu wyjęcia ramek na ruszty/blachy,

należy:

- Pociągnąć ramkę do wewnątrz komory pieczenia, aby odciągnąć ją od mocowania A, następnie wysunąć ze znajdujących się na tylnej ścianie gniazd B.



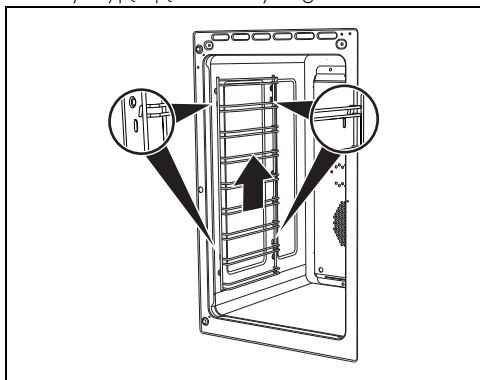
- Po zakończeniu czyszczenia powtórzyć opisane czynności, aby włożyć ramki na ruszty/blachy na miejsce.

Wyjęcie ramek na ruszty/blachy piekarnika pionowego

Wyjęcie ramek na ruszty/blachy ułatwia czyszczenie bocznych części.

W celu wyjęcia ramek na ruszty/blachy, należy:

- Pociągnąć ramkę do góry w taki sposób, aby wyjąć ją z bocznych gniazd.



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

Czyszczenie górnej części wnętrza (tylko w niektórych modelach/wnękach)



Patrz Ogólne zalecenia dotyczące bezpieczeństwa.

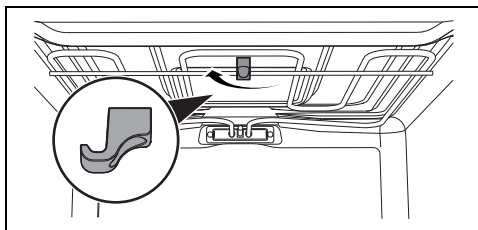


Niedozwolone użycie Ryzyko uszkodzenia urządzenia

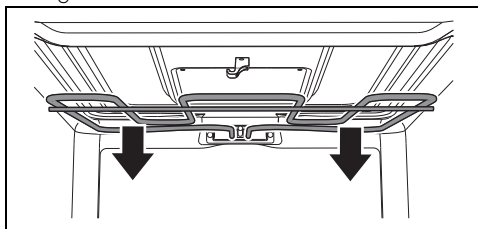
- Podczas czyszczenia nie wyginać nadmiernie grzałki.

Urządzenie jest wyposażone w wahlową grzałkę, umożliwiającą czyszczenie górnej części komory urządzenia.

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



2. Powoli obniżyć grzałkę, aż do jej ogranicznika.



3. Po wyczyszczeniu umieścić grzałkę na pozycji i przekrócić ogranicznik w celu jej zaczipienia.

Konserwacja nadzwyczajna

Porady dotyczące konserwacji uszczelki

Uszczelka musi być miękka i elastyczna.

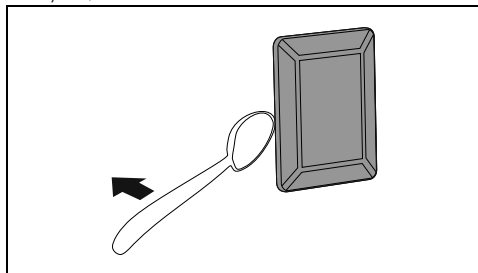
- Utrzymywać uszczelkę w czystości stosując nieścierną gąbkę i letnią wodę.

Wymiana żarówki oświetlenia wewnętrznego



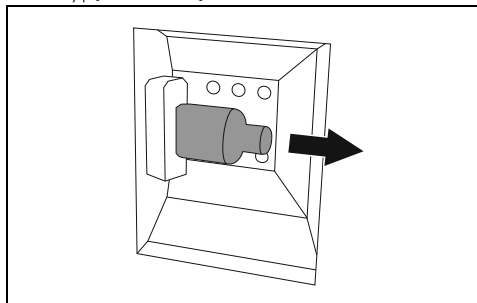
Napięcie elektryczne
Niebezpieczeństwo porażenia prądem

- Odczączyć urządzenie od zasilania elektrycznego.
 - Użyć rękawic ochronnych.
1. Usunąć wszystkie akcesoria z wnętrza komory urządzenia.
 2. Wyjąć ramki na ruszty/blachy.
 3. Zdjąć pokrywę żarówki za pomocą odpowiedniego narzędzia (na przykład łyżki).



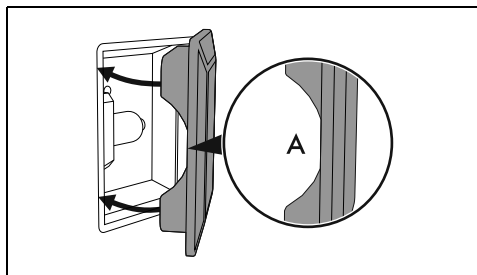
Uważać, aby nie zarysować emalii na ścianie komory pieczenia.

4. Wyjąć żarówkę.



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

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



7. Nacisnąć osłonę, aby przylegała do oprawki.

MONTAŻ



Jeśli chodzi o instalację w Wielkiej Brytanii, należy się zapoznać z dołączonym dokumentem „Local installation specification for UK gas appliances”.



Urządzenie musi zainstalować wykwalifikowany technik, zgodnie z obowiązującymi przepisami.

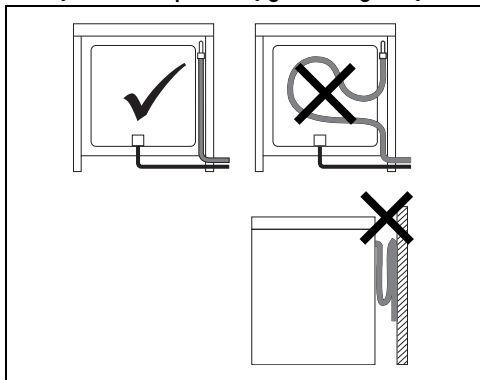
Podłączenie gazu



Patrz Ogólne zalecenia dotyczące bezpieczeństwa.

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

Podłączenie za pomocą gumowego węża



Sprawdzić, czy są spełnione wszystkie poniższe warunki:

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



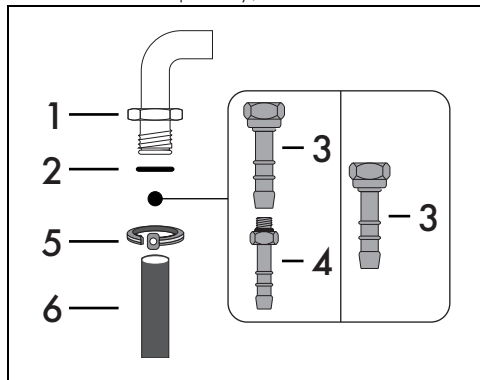
Można dokonać podłączenia za pomocą gumowego węża zgodnego z obowiązującymi przepisami wyłącznie, jeżeli będzie on widoczny na całej swojej długości.



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

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

oznaczenie takiej normy).

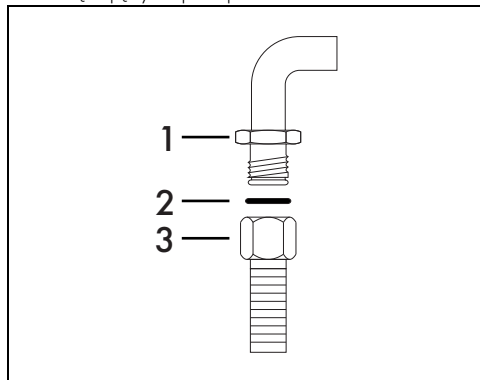


Dokładnie dokręcić przyłączyce węża 3 do przyłącza gazowego 1 (gwint 1/2" ISO 228-1) urządzeni, nakładając uszczelkę 2. W zależności od średnicy zastosowanego przewodu gazowego można również dokręcić przyłączyce węża 4 do przyłącza węża 3.

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

Podłączenie za pomocą giętkiego stalowego przewodu

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

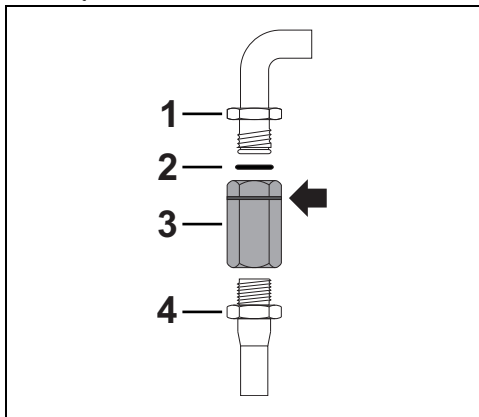


Dokładnie dokręcić przyłączyce węża 3 do przyłącza gazowego 1 urządzenia, zawsze nakładając uszczelkę 2 znajdującą się w wyposażeniu.

Podłączenie za pomocą giętkiego stalowego przewodu z przyłączem bagnetowym

Podłączyć do sieci za pomocą stalowego

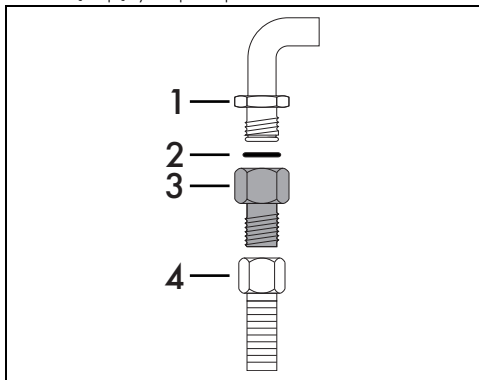
giętkiego ze złączem bagnetowym, zgodnego z normą BS. 669.



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

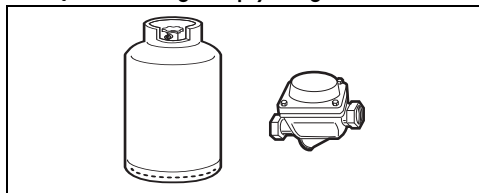
Podłączenie za pomocą giętkiego stalowego przewodu z łącznikiem stożkowym

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



Dokładnie dokręcić przyłącze 3 do przyłącza gazowego 1 (gwint 1/2" ISO 228-1) urządzenia, zawsze nakładając uszczelkę 2 znajdującą się w wyposażeniu. Na gwint przyłącza 3 nałożyć środek izolacyjny, a następnie dokręcić giętki stalowy wąż 4 do przyłącza 3.

Podłączenie do gazu płynnego



Zastosować regulator ciśnienia i wykonać przyłącze na butli zgodnie z zaleceniami ustalonymi w obowiązujących przepisach. Ciśnienie zasilania musi się zgadzać z wartościami przedstawionymi w "Tabelach danych palników i dysz".

Wentylacja pomieszczeń

Urządzenie może być montowane wyłącznie w stale wentylowanych pomieszczeniach, jak przewidują obowiązujące przepisy. Do pomieszczenia, w którym jest montowane urządzenie musi napływać odpowiednia ilość świeżego powietrza, niezbędna do normalnego spalania gazu i ze względu na konieczność wymiany powietrza w lokalu. Wymiary wlotów powietrza, zabezpieczonych kratkami, muszą być zgodne z obowiązującymi przepisami i umieszczone tak, aby w żaden sposób nie uległy zatkaniu, nawet częściowemu.

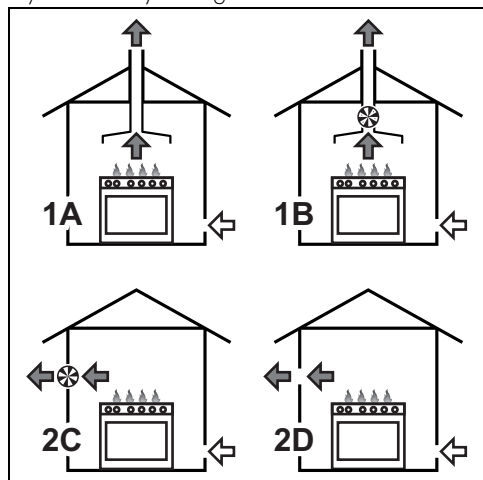
Pomieszczenie musi być odpowiednio wentylowane, aby usunąć ciepło i wilgoć wytwarzane podczas gotowania: zwłaszcza po długotrwałym stosowaniu zaleca się otwarcie okna lub zwiększenie prędkości ewentualnych wentylatorów.

Odprowadzanie produktów ze spalania

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

Po zakończeniu interwencji montażysta musi

wystawić certyfikat zgodności.



- 1 Odprowadzanie za pomocą okapu
- 2 Odprowadzanie bez okapu
- A Odprowadzanie do pojedynczego komina o naturalnym ciągu
- B Odprowadzanie do pojedynczego komina z wentylatorem elektrycznym
- C Odprowadzanie bezpośrednio na zewnątrz z naściennym lub znajdującym się na szybie wentylatorem elektrycznym
- D Odprowadzanie bezpośrednio na zewnątrz z naściennym wentylatorem elektrycznym

← Powietrze

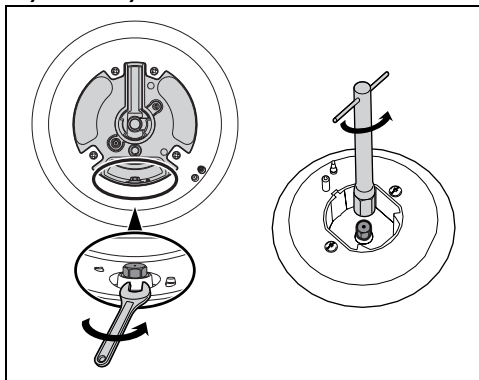
← Spaliny

⊗ Wentylator elektryczny

Przystosowanie do innych rodzajów gazu

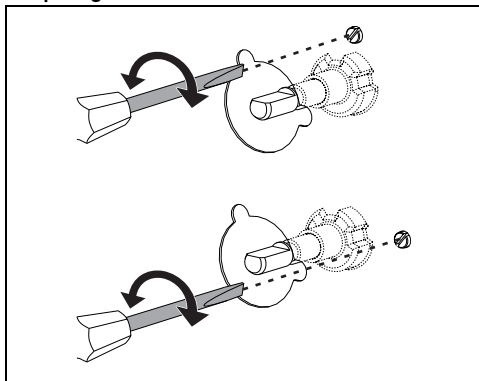
W przypadku podłączenia do innego rodzaju gazu, należy wymienić dysze palników i wyregulować minimalny płomień na kurkach gazowych.

Wymiana dysz



1. Usunąć kratki, nakładki i korony, aby uzyskać dostęp do osłon palników.
2. Wymienić dysze za pomocą klucza 7mm, w zależności od stosowanego gazu (patrz, "Tabele danych palników i dysz").
3. Prawidłowo umieścić palniki w odpowiednich gniazdach.

Regulacja minimum dla gazu ziemnego lub mieszkowego



Włączyć palnik i ustawić go na pozycji minimum. Zdjąć pokrętkę kurka gazowego i użyć śruby regulacyjnej znajdującej się z boku drążka (w zależności od modelu), aż do uzyskania minimalnego regularnego płomienia. Założyć pokrętkę i sprawdzić stabilność płomienia. Szybko przekręcić pokrętkę z pozycji maksimum na minimum: płomień nie powinien zgasnąć. Powtórzyć czynność na wszystkich kurkach gazowych.

Regulacja minimum dla gazu płynnego

Całkowicie dokręcić w prawo śrubę

znajdującą się z boku drążka kurka.



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

Smarowanie kurków gazu

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



Tylko wyspecjalizowany technik może smarować kurki gazowe.

Rodzaj gazu i Kraje

Rodzaj gazu	IT	GB IE	FR BE	ES	PT	RU	SE DK	FI NO	PL	HU
1 Gaz Ziemny G20										
G20 20 mbar	•	•		•	•	•	•	•	•	
G20/25 20/25 mbar			•							
2 Gaz Ziemny G20										
G20 25 mbar										•
3 Gaz Ziemny G25.1										
G25.1 25 mbar										•
4 Gaz Ziemny G2.350										
G2.350 13 mbar									•	
5 Gaz Płynny G30/31										
G30/31 28-30/37 mbar	•	•	•	•	•	•				
G30/31 30/30 mbar							•	•		•
6 Gaz Płynny G30/31										
G30/31 37 mbar									•	
7 Gaz Miejski G110										
G110 8 mbar	•						•			

W zależności od kraju, można określić dostępne rodzaje gazu. Odnieść się do numeru nagłówka, aby odnaleźć właściwe wartości w "Tabelach danych palników i dysz".

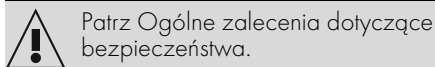
Tabele danych palników i dysz

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

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

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

Ustawienie

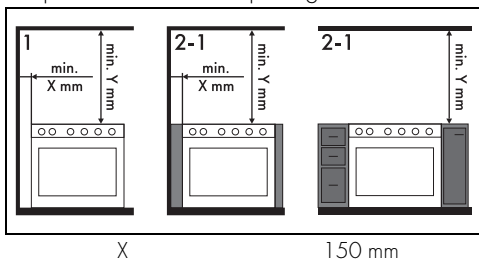


Patrz Ogólne zalecenia dotyczące bezpieczeństwa.

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

Klasa 1	Niezabudowane
Klasa 2 - podklasa 1	Zabudowane

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



Y	750 mm
	Jeżeli nad urządzeniem zostanie zainstalowany okap kuchenny, należy zapoznać się z jego instrukcją i zachować odpowiednią odległość.

Gabaryty urządzenia

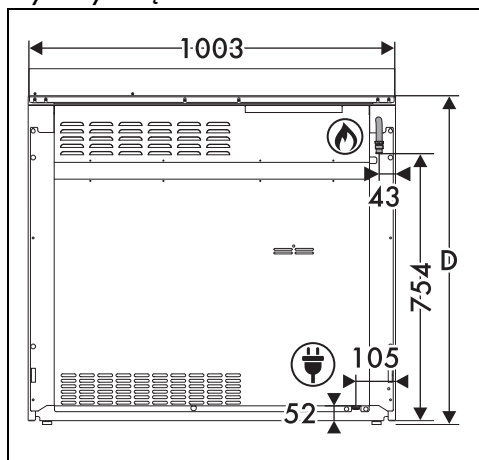
A	1003 mm
B	600 mm

C ¹	min. 300 mm
D	898 - 920 mm
H	750 mm
I	400 mm
L ²	1003 mm

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

² Minimalna szerokość szafki (=A)

Wymiary urządzenia

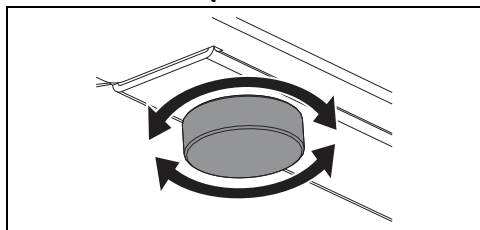


Pozycja przyłącza gazowego



Pozycja przyłącza elektrycznego

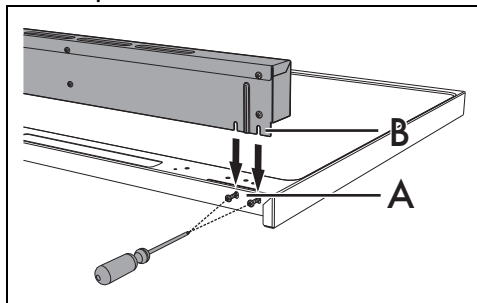
Poziomowanie urządzenia



Aby uzyskać większą stabilność, urządzenie musi być dobrze wypoziomowane na posadzce:

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

Montaż panelu



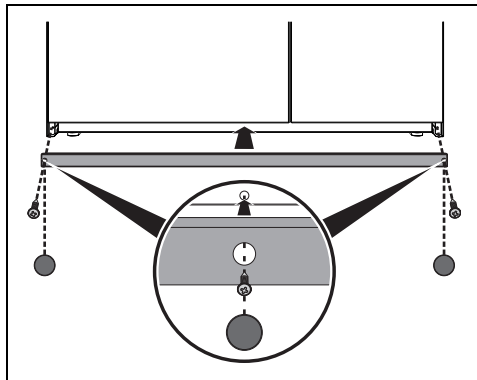
Panel należy zawsze prawidłowo umieścić i przymocować do urządzenia.

1. Śrubokrętem poluzować 7 śrub (A) znajdujących się z tyłu płyty (2 na końcach i 3 rozmieszczone wokół części środkowej).
2. Ustawić panel na płycie.
3. Sprawdzić, aby otwory panelu (B) zbiegały się ze śrubami (A).



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

Montaż cokołu



Cokół należy zawsze prawidłowo umieścić i przymocować do urządzenia.

1. Ustawić cokół w dolnej przedniej części urządzenia.
2. Dokręcić dwie śruby boczne, aby przymocować cokół do urządzenia.

3. Zakryć otwory cokołu zatyczkami znajdującymi się w wyposażeniu.



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

Podłączanie do instalacji elektrycznej



Patrz Ogólne zalecenia dotyczące bezpieczeństwa.

Informacje ogólne

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

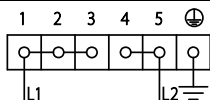
Nie wolno zdejmować tabliczki znamionowej. Uziemienie powinno być wykonane za pomocą przewodu dłuższego niż pozostałe o przynajmniej 20 mm.

Urządzenie może funkcjonować:

220-240 V 2~

3 x 10 mm²

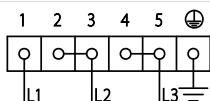
kabel trójżyłowy



220-240 V 3~

4 x 6 mm²

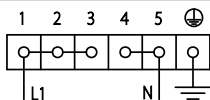
kabel czteryżyłowy



220-240 V 1N~

3 x 10 mm²

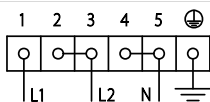
kabel trójżyłowy



380-415 V 2N~

4 x 6 mm²

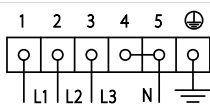
kabel czteryżyłowy



380-415 V 3N~

5 x 2,5 mm²

kabel pięćżyłowy



Wskazane wartości dotyczą wewnętrznego przekroju kabla.



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

Podłączenie stałe

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

W przypadku rynku australijskiego/nowozelandzkiego:

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

Instrukcje dla montażysty

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

