



Piekarnik
Instrukcja użytkowania



GM15325DX-GM15311DBNS-GM15325DX

PL

485.9350.39/R.AD/10.09.2021/4-4
7757587652-7757587653-7757587654

Drogi kliencie,

przed użyciem produktu zapoznaj się z instrukcją obsługi.

Beko Dziękujemy za wybór urządzenia. Chcemy, aby produkt, wyprodukowany w wysokiej jakości i technologii, oferował najlepszą wydajność. Aby to zrobić, należy uważnie przeczytać niniejszą instrukcję i inną dokumentację dostarczoną z urządzeniem przed użyciem i zachować ją. Przekazując wyrób innemu użytkownikowi, należy dołączyć również niniejszą instrukcję. Należy postępować zgodnie z instrukcją, biorąc pod uwagę wszystkie informacje i ostrzeżenia w niej zawarte.

Należy przestrzegać wszystkich informacji i ostrzeżeń zawartych w instrukcji obsługi. W ten sposób będziesz chronić siebie i swój produkt przed zagrożeniami, które mogą wystąpić.

Zachowaj instrukcję obsługi. Przekazując wyrób innemu użytkownikowi, należy dołączyć również niniejszą instrukcję.

W niniejszej instrukcji obsługi stosowane są następujące symbole:



Zagrożenie, które może doprowadzić do śmierci lub obrażeń.

UWAGA Zagrożenie, które może doprowadzić do szkody materialną produktu lub jego środowiska.



Zagrożenie, które może doprowadzić do oparzenia na skutek kontaktu z gorącymi powierzchniami.



Ważne informacje lub przydatne wskazówki na temat użytkowania.



Przeczytaj instrukcję obsługi.

Niniejsze urządzenie jest zgodne z następującymi

Dyrektywami Unii Europejskiej:

- 2014/30/WE LVD (Niskie Napięcia)

- 2014/35/WE EMC (Kompatybilność Elektromagnetyczna)

Importer: Beko S.A.

ul. Puławska 366, 02-819 Warszawa



1 Instrukcje bezpieczeństwa 5

Użytkowanie	5
Bezpieczeństwo dzieci, osób wymagających szczególnego traktowania i zwierząt domowych	6
Bezpieczeństwo elektryczne	7
Bezpieczeństwo korzystania z gazu	8
Zabezpieczenie podczas transportu	10
Bezpieczeństwo montażu	10
Bezpieczeństwo użytkowania	12
Ostrzeżenia dotyczące temperatury	13
Użycie akcesoriów	13
Bezpieczeństwo pieczenia	13
Bezpieczeństwo konserwacji i czyszczenia	15

2 Instrukcje dotyczące środowiska 16

Przepisy dotyczące odpadów	16
Zgodność z dyrektywą WEEE i usuwanie odpadów	16
Pozbywanie się materiałów opakowaniowych	16
Zalecenia dotyczące oszczędzania energii	16

3 Produkt 17

Wprowadzenie produktu	17
Wprowadzenie i użycie panelu sterowania	18
Panel sterowania piekarnika	18
Sterowanie płytą	19
Ogólne informacje o płycie	19
Funkcje obsługi piekarnika	20
Akcesoria	22
Zastosowanie akcesoriów	23
Specyfikacje techniczne	25
Tabela wtryskiwacza	26

4 Installation 27

1. Upewnij się, że wtyczka produktu jest prawidłowo podłączona do gniazdka, aby uniknąć iskrzenia..... 32
 2. Nie używaj uszkodzonych kabli ani przedłużaczy..... 32
 3. Upewnij się, że płyn lub wilgoć nie są dostępne do punktu podłączenia elektrycznego..... 32
- Zmiana rodzaju gazu..... 37

5 Pierwsze użycie 40

Pierwsze ustawienie godziny	40
Pierwsze czyszczenie	40

6 Jak używać płyty kuchennej 41

Ogólne informacje na temat użytkowania płyty	41
Działanie płyt	41

7 Jak obsługiwać piekarnik 43

Ogólne informacje na temat użytkowania piekarnika	43
Panel sterowania piekarnika	43
Ustawienia	45

8 Ogólne informacje dotyczące pieczenia. 47

Ostrzeżenia ogólne dotyczące płyty	47
Ostrzeżenia ogólne dotyczące pieczenia ..	47
Ciasta i wypieki	48
Mięso, ryby i drób	50
Grill	51
Test żywności	52

9 Czyszczenie i konserwacja 54

Ogólne informacje dotyczące czyszczenia	54
Czyszczenie akcesoriów	56
Czyszczenie płyty	56
Czyszczenie panelu sterowania	57

Czyszczenie wnętrza piekarnika (strefa pieczenia).....	57
Łatwe czyszczenie parą.....	57
Czyszczenie drzwiczek piekarnika	58
Zdejmowanie wewnętrznej szyby drzwiczek piekarnika.....	60
Czyszczenie oświetlenia piekarnika.....	60

10 Rozwiązywanie problemów

62

1 Instrukcje bezpieczeństwa

- Rozdział ten omawia instrukcje bezpieczeństwa, które pomogą zapobiec ryzyku uszkodzenia ciała lub mienia.
- Jeśli produkt zostanie przekazany innej osobie lub używany z drugiej ręki, instrukcja obsługi, oznakowanie, inne ważne dokumenty i akcesoria powinny zostać dostarczone wraz z produktem.
- Nasza firma nie ponosi odpowiedzialności za jakiegokolwiek szkody, które mogą wystąpić w wyniku nieprzestrzegania niniejszej instrukcji.
- Nieprzestrzeganie niniejszej instrukcji spowoduje utratę gwarancji.
- ⚠ Prace instalacyjne i naprawcze należy zawsze zlecać producentowi, autoryzowanemu serwisowi lub osobie wskazanej przez importera.
- ⚠ Używaj tylko oryginalnych części zamiennych i akcesoriów.
- ⚠ Nie należy naprawić lub wymienić żadnych części

urządzenia, chyba że określono to jasno w instrukcji obsługi.

- ⚠ Nie wolno modyfikować urządzenia.

⚠ Użytkowanie

- Ten produkt jest przeznaczony do użytku domowego. Nie jest przeznaczony do użytku komercyjnego.
- Nie wolno używać produktu w ogrodach, na balkonach lub w innych miejscach na zewnątrz. Urządzenie jest przeznaczone do użytku w kuchniach domowych i dla personelu w sklepach, biurach i innych miejscach pracy.
- **OSTRZEŻENIE:** Produkt powinien być używany wyłącznie do gotowania. Nie należy go używać do innych celów, takich jak ogrzewanie pomieszczenia.
- Piekarnik może być używany do rozmrażania, pieczenia, smażenia i grillowania potraw.
- Produktu nie należy używać do ogrzewania, podgrzewania talerzy,

wieszania ręczników lub odzieży na uchwycie do suszenia.

Bezpieczeństwo dzieci, osób wymagających szczególnego traktowania i zwierząt domowych

- Niniejszy sprzęt może być użytkowany przez dzieci w wieku co najmniej 8 lat i przez osoby o obniżonych możliwościach fizycznych, umysłowych i osoby o braku doświadczenia i znajomości sprzętu, jeżeli zapewniony zostanie nadzór lub instruktaż odnośnie użytkowania sprzętu w bezpieczny sposób, tak aby związane z tym zagrożenia były zrozumiałe.
- Dzieciom nie wolno używać urządzenia do zabawy. Czyszczenia i konserwacji nie mogą wykonywać dzieci bez nadzoru.
- Niniejszy sprzęt może być użytkowany przez osoby o obniżonych możliwościach fizycznych, zmysłowych i umysłowych (w tym dzieci), jeżeli zapewniony zostanie nadzór lub instruktaż odnośnie użytkowania sprzętu w bezpieczny sposób.
- Dzieci nie należy pozostawiać bez opieki, aby mieć pewność, że nie będą się one bawić urządzeniem.
- Produkty elektryczne i/lub produkty z gazem są niebezpieczne dla dzieci i zwierząt. Dzieci i zwierzęta nie mogą bawić się, wspinać się na urządzenie ani wchodzić do niego.
- Nie wolno kłaść na urządzeniu przedmiotów, do których mogą dosięgnąć dzieci.
- Rączki garnków i patelni należy ustawić z boku tak, aby dzieci nie mogły ich złapać i się oparzyć.
- **OSTRZEŻENIE:** Podczas użytkowania powierzchnie produktu są gorące. Trzymaj dzieci z dala od urządzenia.
- Trzymaj materiał użyty do opakowania z dala od dzieci. Ryzyko obrażeń i uduszenia.
- Gdy drzwi są otwarte, nie kładź na nich żadnych ciężkich przedmiotów ani nie pozwalaj dzieciom na nie siadać. Piekarnik może się przewrócić lub może dojść do uszkodzenia zawiasów drzwi.

- (Jeśli twój produkt ma wtyczkę) Ze względu na bezpieczeństwo dzieci należy wyjąć wtyczkę z gniazdka i uniemożliwić działanie produktu przed utylizacją.



Bezpieczeństwo elektryczne

- Urządzenie podłączyć do uziemionego gniazdka chronionego bezpiecznikiem odpowiadającym prądowi wskazanemu na tabliczce znamionowej. Instalację uziemienia należy zlecić wykwalifikowanemu elektrykowi. Nie używać produktu bez uziemienia zgodnie z lokalnymi/krajowymi przepisami.
- Wtyczka lub połączenie elektryczne produktu powinny znajdować się w łatwo dostępnym miejscu (z dala od płomienia). Jeśli nie jest to możliwe, powinien istnieć mechanizm (bezpiecznik, wyłącznik, przełącznik itp.) w instalacji elektrycznej, do której produkt jest podłączony, zgodnie z przepisami elektrycznymi i oddzielając wszystkie bieguny od sieci.
- Produktu nie wolno podłączać do gniazdka podczas montażu, naprawy i transportu.
- Urządzenie podłączyć produkt do gniazdka, które spełnia wartości napięcia i częstotliwości podane na tabliczce znamionowej.
- (Jeśli Twój produkt nie ma przewodu zasilającego) Należy używać wyłącznie kabla połączeniowego określonego w rozdziale „Specyfikacje techniczne”.
- Nie należy blokować przewodu zasilającego pod i za produktem. Nie umieszczaj ciężkich przedmiotów na przewodzie zasilania. Przewód zasilający nie powinien być zgięty, zgnieciony ani stykać się z żadnym źródłem ciepła.
- Podczas pracy piekarnika jego tylna powierzchnia również się nagrzewa. Połączenia gazowe i / lub kable elektryczne nie powinny dotykać tylnej powierzchni, gdyż mogą zostać uszkodzone.

- Nie blokować kabli elektrycznych do drzwiczek piekarnika i nie przesuwając po gorących powierzchniach. Może to spowodować zwarcie piekarnika i zapalenie się w wyniku stopienia kabla.
 - Używać tylko oryginalnego kabla. Nie wolno używać przeciętych lub uszkodzonych kabli lub przedłużaczy.
 - Jeśli przewód zasilający jest uszkodzony, musi zostać wymieniony przez producenta, autoryzowany serwis lub osobę wskazaną przez firmę importującą, aby zapobiec możliwym zagrożeniom.
 - **OSTRZEŻENIE:** Przed wymianą żarówki piekarnika należy odłączyć produkt od zasilania, aby uniknąć ryzyka porażenia prądem. Odłączyć produkt lub wyłączyć bezpiecznik.
- (Jeśli twój produkt ma wtyczkę)
- Nie należy podłączać urządzenia do gniazdka, które jest luźne, wyszło, jest zepsute, brudne, oleiste, istnieje ryzyko kontaktu z wodą (na przykład woda, która może ściekać z blatu).
 - Nie wolno dotykać wtyczki mokrymi rękami! Nie wolno trzymać za przewód podczas odłączania.
 - Należy upewnić się, że wtyczka produktu jest prawidłowo podłączona do gniazdka, aby uniknąć wyładowania łukowego.



Bezpieczeństwo

korzystania z gazu

- **OSTRZEŻENIE:** Stosowanie produktów do gotowania na gazie powoduje powstawanie substancji uwalnianych w wyniku ciepła, wilgotności i spalania w pomieszczeniu. Należy upewnić się, że kuchnia jest dobrze wentylowana, szczególnie podczas używania produktu: Należy pozostawić istniejące otwory wentylacyjne lub zamontować mechaniczne urządzenie wentylacyjne (wyciąg mechaniczny/okap). Intensywne używanie produktu przez długi czas może wymagać dodatkowej wentylacji: Na przykład otwarcie okna lub bardziej skuteczna wentylacja, podniesienie poziomu mechanicznego urządzenia

wentylacyjnego (jeśli jest zamontowane) itp.

- Urządzenie powinno być używane w pomieszczeniu z odpowiednio wyregulowanym i działającym czujnikiem tlenu węgla (czadu). Należy upewnić się, że czujnik tlenu węgla działa prawidłowo i często poddawać go konserwacji. Czujnik tlenu węgla należy umieścić nie dalej niż 2 metry od produktu.
- Wymagane jest, aby gaz dobrze palił się w urządzeniach z gazem. Jeśli gaz nie pali się odpowiednio, może ulatniać się tlenek węgla (CO). Tlenek węgla jest bezbarwnym, bezwonnym i bardzo toksycznym gazem, a nawet niewielka ilość ma śmiertelne działanie. Jeśli płomienie są ciągłe i niebieskie, gaz dobrze się pali. Jeśli płomienie są pofalowane, cięte i intensywnie żółte, gaz nie pali się dobrze.
- Urządzenia gazowe i systemy gazowe powinny być regularnie sprawdzane pod kątem prawidłowego działania. Osłona węża, wąż i zacisk powinny być regularnie sprawdzane i

wymieniane w okresach zalecanych przez producenta oraz w razie potrzeby.

- Należy regularnie czyścić palniki gazowe. Po czyszczeniu należy upewnić się, że gaz pali się prawidłowo.
- Nie używać garnków/patelni, które przekraczają wymiary podane w instrukcji obsługi. Używanie garnków/patelni większych niż określone może spowodować zatrucie tlenkiem węgla i przegrzanie pobliskich powierzchni oraz przycisków sterujących. Korzystanie z mniejszych patelni / garnków może spowodować poparzenie płomieniami.
- Poproś lokalnego dostawcę gazu o numery telefonów na wypadek awarii związanych z gazem i informacje o środkach, jakie należy podjąć w przypadku zapachu gazu.



Co zrobić, gdy poczujesz zapach gazu?

- Nie używać otwartego ognia i nie palić. Nie używać żadnych przycisków elektrycznych (np. włącznik oświetlenia lub dzwonek do

drzwi). Nie używać telefonu stacjonarnego ani komórkowego.

- Otworzyć drzwi i okna.
- Zamknąć wszystkie zawory w urządzeniach gazowych i gazomierzach.
- Sprawdzić szczelność wszystkie rur i połączeń. Jeśli nadal czuć gaz, wyjdź z domu.
- Ostrzeż sąsiadów.
- Zadzwoń po straż pożarną. Użyj telefonu przed domem.
- Skontaktuj się z autoryzowanym serwisem i dystrybutorem gazu.
- Nie wchodź do domu, dopóki nie będzie to bezpieczne.



Zabezpieczenie podczas transportu

- Przed transportem urządzenia należy je odłączyć od sieci połączeń gazowych.
- Produkt jest ciężki, dlatego powinny go przenosić co najmniej dwie osoby.
- Nie należy trzymać urządzenia za drzwi i/lub uchwyt podczas transportu lub przenoszenia.
- Należy upewnić się, że kabel zasilający nie został zablokowany podczas

umieszczania produktu po montażu lub czyszczeniu.

- Nie wolno kłaść na urządzeniu innych przedmiotów i nie przenosić w pozycji pionowej.
- Aby przetransportować urządzenie należy owinąć je folią bąbelkową lub grubym kartonem i mocno okleić. Produkt należy szczelnie zabezpieczyć za pomocą taśmy, aby wyjmowane lub ruchome części produktu i sam produkt zabezpieczyć przed uszkodzeniem.
- Sprawdź ogólny wygląd produktu pod kątem uszkodzeń, które mogły wystąpić podczas transportu.



Bezpieczeństwo montażu

- Przed zamontowaniem urządzenia należy sprawdzić czy nie posiada uszkodzeń. Jeśli produkt jest uszkodzony nie wolno go zamontować.
- Nie umieszczać urządzenia na podłogach wyłożonych wykładziną. Elementy elektryczne produktu przegrzewają się, ponieważ na dole nie odbywa się prawidłowa cyrkulacja

powietrza. Powoduje to nieprawidłowe działanie urządzenia.

- Urządzenie należy umieścić bezpośrednio na czystej, płaskiej i twardej powierzchni. Nie należy umieszczać urządzenia na cokole ani na płycie podstawowej.
- Nie montować urządzenia w pobliżu źródeł ciepła (grzejniki, piece itp.).
- Wszystkie kanały wentylacyjne muszą pozostać otwarte.
- Urządzenia nie należy montować w pod oknem. Po otwarciu okna gorące naczynia mogą się przewrócić. Istnieje również ryzyko zapalenia się firan.
- Aby zapobiec przegrzaniu, urządzenia nie należy montować za dekoracyjnymi drzwiami.

W przypadku produktów na gaz:

- Przed montażem należy sprawdzić, czy warunki lokalnej dystrybucji (rodzaj gazu i ciśnienia) są zgodne z ustawieniami produktu.
- Wszelkie prace przy urządzeniach i instalacjach gazowych powinny być wykonywane przez

upoważnione i wykwalifikowane osoby.

- Przed rozpoczęciem jakichkolwiek prac związanych z instalacją gazu należy odciąć dopływ gazu. Istnieje ryzyko wybuchu.
- Podłączenie urządzenia do systemu dystrybucji gazu może być wykonane wyłącznie przez upoważnioną i wykwalifikowaną osobę. Istnieje ryzyko wybuchu lub zatrucia w wyniku napraw wykonywanych przez osoby mające odpowiednich kwalifikacji.
- Elastyczny wąż gazowy musi być podłączony w taki sposób, aby nie dotykał ruchomych części w obszarze, w którym jest umieszczony, i nie zaczepiał się, gdy poruszają się ruchome części (np. szuflada). Ponadto węży gazowego nie należy umieszczać w miejscach, w których istnieje możliwość zablokowania.
- Węża gazowego nie wolno zgniatać, składać, zacinać. Nie może również dotykać gorących części urządzenia i naczyń kuchennych znajdujących się na

urządzeniu. Istnieje ryzyko wybuchu z powodu uszkodzenia węża gazowego.

- Po podłączeniu należy sprawdzić, czy gaz nie wycieka. Upewnij się, że gaz nie wycieka. W przypadku wycieku gazu nie używać produktu.
- W urządzeniu nie ma elementu odprowadzającego gazy powstające podczas spalania. Urządzenie należy zamontować i podłączyć zgodnie z obowiązującymi przepisami dotyczącymi instalacji. Szczególną uwagę należy zwrócić na wymagania dotyczące wentylacji. Zobacz rozdział dotyczący wentylacji pomieszczenia opisany w instrukcji.



Bezpieczeństwo użytkownika

- Po każdym użyciu należy upewnić się, że urządzenie jest wyłączone.
- Jeśli produkt nie jest używany przez dłuższy czas należy odłączyć go od zasilania lub wyłączyć bezpiecznik.
- Jeśli produkt nie jest używany przez dłuższy czas należy odłączyć główny zawór gazu.

- Nie wolno używać wadliwego lub uszkodzonego urządzenia. Jeśli urządzenie jest uszkodzone należy odłączyć je od zasilania elektrycznego/gazu i skontaktować się z autoryzowanym serwisem.
- Nie należy używać produktu ze zdjętą lub stłuczoną szybą przednich drzwi.
- Nie wolno wchodzić na produkt, aby dosięgnąć do innego przedmiotu lub z jakiegokolwiek innego powodu.
- Nie wolno korzystać z urządzenia, gdy jest się pod wpływem narkotyków lub alkoholu.
- Przedmioty łatwopalne przechowywane w strefie pieczenia mogą się zapalić. Nigdy wolno przechowywać przedmiotów łatwopalnych w strefie pieczenia.
- Uchwyt piekarnika nie może służyć jako suszarka do rękawiczek. Podczas używania urządzenia nie należy wieszać na nim rękawiczek, rękawiczek ani podobnych tkanin.
- Zawiasy drzwiczek poruszają się i dociskają podczas

otwierania i zamykania.

Podczas

otwierania/zamykania drzwiczek nie wolno trzymać za zawiasy.

- Urządzenie nie nadaje się do użytku z pilotem zdalnego sterowania lub zegarem zewnętrznym.



Ostrzeżenia dotyczące temperatury

- **OSTRZEŻENIE:** Podczas pracy urządzenia odsłonięte części będą gorące. Nie dotykać urządzenia i elementów grzejnych. Dzieci poniżej 8 roku życia nie powinny zbliżać się do urządzenia bez nadzoru osoby dorosłej.
- Nie wolno umieszczać łatwopalnych/wybuchowych materiałów w pobliżu urządzenia, ponieważ jego krawędzie będą gorące podczas pracy.
- Ponieważ para może się wydostawać podczas pieczenia, należy uważać podczas otwierania drzwiczek piekarnika. Para może poparzyć dłoń, twarz i / lub oczy.

- Urządzenie może się nagrzać podczas pieczenia. Nie dotykać gorących przegród, wewnętrznych części piekarnika, elementów grzejnych itp.

- Podczas wkładania/wyjmowania potraw do gorącego piekarnika należy używać żaroodpornych rękawic kuchennych.

- **OSTRZEŻENIE:** Zagrożenie pożarowe: Nie stawiaj niczego na powierzchniach do gotowania.



Użycie akcesoriów

- Ważne jest, aby ruszt do grilla i taca były prawidłowo umieszczone na drucianych półkach. Aby uzyskać szczegółowe informacje, patrz rozdział „Użycie akcesoriów”.
- Akcesoria mogą uszkodzić szybę drzwi podczas zamykania. Należy przesunąć akcesoria na koniec obszaru pieczenia.



Bezpieczeństwo pieczenia

- **OSTRZEŻENIE:** Należy przestrzegać zasad pieczenia.

Należy przestrzegać krótkoterminowych procesów pieczenia..

- **OSTRZEŻENIE:** Smażenie na kuchence w tłuszczu lub oleju bez dozoru może być niebezpieczne i może doprowadzić do pożaru. NIE próbuj gasić ognia wodą, ale wyłącz kuchenkę, a następnie stłum płomień, np. pokrywką lub kocem gaśniczym.
- Zachowaj ostrożność podczas dodawania alkoholu do potraw. Alkohol odparowuje w wysokich temperaturach i może zapalić się pod wpływem gorących powierzchni, powodując pożar.
- Odpady żywności, olej itp. w strefie pieczenia mogą się zapalić. Przed pieczeniem usunąć zanieczyszczenia.
- Zagrożenie zatruciem pokarmowym: Nie przechowywać żywności w piekarniku dłużej niż godzinę przed i po pieczeniu. W przeciwnym razie może powodować to zatrucie pokarmowe lub choroby.
- Nie podgrzewać zamkniętych puszek i szklanych słoików.

Zwiększone ciśnienie może spowodować pęknięcie słoika.

- Umieść tłuszczoodporny papier w naczyniu do pieczenia lub na innym przedmiocie przeznaczonym do piekarnika (taca, ruszt itp.), umieść potrawę i włóż do rozgrzanego piekarnika. Usuń wystający z foremki papier, aby uniknąć ryzyka dotknięcia elementów grzejnych piekarnika. Nigdy nie używaj papieru tłuszczoodpornego w temperaturze piekarnika wyższej niż maksymalna temperatura podana na opakowaniu papieru. Nie wolno kłaść papieru tłuszczoodpornego na podstawie piekarnika.
- Nie umieszczać blach do pieczenia, talerzy ani folii aluminiowej bezpośrednio na dnie piekarnika. Zgromadzone ciepło może uszkodzić podstawę piekarnika.
- Zamknij drzwiczki piekarnika podczas grillowania. Gorące powierzchnie mogą powodować oparzenia!

- Żywność nieodpowiednia do grillowania niesie ze sobą ryzyko pożaru. Grilluj tylko potrawy odpowiednie do intensywnego ognia grillowego. Nie należy również umieszczać jedzenia za blisko tyłu grilla. To najgorętszy obszar, a tłuste potrawy mogą się zapalić.
- Umieść naczynie na środku palników. Należy pamiętać, że ogień w palniku z naczyniem nie przelewa się na bok naczynia.



Bezpieczeństwo konserwacji i czyszczenia

- Przeczyszczeniem produktu należy poczekać, aż ostygnie. Gorące powierzchnie mogą powodować oparzenia!
- Nie wolno myć produktu, spryskując go lub polewając

wodą! Ryzyko porażenia prądem!

- Nie czyść produktu za pomocą odkurzaczy parowych, ponieważ może to spowodować porażenie prądem.
- Nie używaj ściernych środków czyszczących, metalowych skrobaczek, druciaków lub środków wybielających do czyszczenia szyby przednich drzwi piekarnika/(jeśli są) szyby górnych drzwi piekarnika. Środki te mogą powodować porysowanie i rozbicie szklanych powierzchni.
- Zawsze utrzymuj panel sterowania w czystości i suchości. Wilgotna i brudna powierzchnia może powodować problemy z obsługą funkcji.

2 Instrukcje dotyczące środowiska

Przepisy dotyczące odpadów Zgodność z dyrektywą WEEE i usuwanie odpadów



Niniejszy wyrób jest zgodny z dyrektywą Parlamentu Europejskiego i Rady (2012/19/WE). Wyrób ten oznaczony jest symbolem klasyfikacji zużytych urządzeń elektrycznych i elektronicznych (WEEE).

Wyrób ten wykonano z części i materiałów wysokiej jakości, które mogą być odzyskane i użyte jako surowce wtórne. Po zakończeniu użytkowania nie należy pozbywać się go razem z innymi odpadkami domowymi. Należy przekazać go do punktu zbiórki urządzeń elektrycznych i elektronicznych na surowce wtórne. Aby dowiedzieć się, gdzie jest najbliższy taki punkt, prosimy skonsultować się z władzami lokalnymi. Odpowiednie postępowanie ze użytym sprzętem zapobiega potencjalnym konsekwencjom dla środowiska naturalnego i ludzkiego zdrowia.

Zgodność z dyrektywą RoHS:

Niniejszy wyrób jest zgodny z dyrektywą Parlamentu Europejskiego i Rady RoHS (Ograniczenie użycia substancji niebezpiecznych) (2011/65/WE). Nie zawiera szkodliwych i zakazanych materiałów, podanych w tej dyrektywie.

Pozbywanie się materiałów opakowaniowych

- Materiały opakowaniowe są niebezpieczne dla dzieci. Należy trzymać je w bezpiecznym miejscu, niedostępne dla dzieci. Opakowanie tego wyrobu wyprodukowano z surowców wtórnych. Należy odpowiednio się ich pozbywać i

sortować je zgodnie z instrukcjami gospodarki surowcami wtórnymi. Nie należy ich wyrzucać razem ze zwykłymi odpadkami domowymi.

Zalecenia dotyczące oszczędzania energii

Informacje na temat efektywności energetycznej zgodnie z EU 66/2014 można znaleźć na karcie produktu dołączonej do produktu. Poniższe wskazówki pomogą używać produktu w sposób ekologiczny i energooszczędny:

- Rozmroź zamrożone jedzenie przed gotowaniem.
- W piekarniku używaj ciemnych lub emaliowanych pojemników, które lepiej przenoszą ciepło.
- Wyłącz piekarnik na 5-10 minut przed końcem pieczenia, by wykorzystać skumulowane ciepło. W ten sposób zaoszczędzisz do 20% energii.
- Jeśli jest to określone w przepisie lub instrukcji użytkownika, zawsze nagrzewaj piekarnik. Nie otwieraj zbyt często drzwiczek piekarnika podczas pieczenia.
- Staraj się piec więcej niż jedno danie na raz w piekarniku. Możesz piec w tym samym czasie, umieszczając dwie formy do pieczenia na drucianej półce. Jeśli pieczesz jedno danie po drugim, oszczędzasz energię, ponieważ piekarnik nie straci ciepła.
- Używaj garnków/patelni o rozmiarze i pokrywce odpowiednich do płyty grzejnej. Zawsze wybieraj odpowiedni rozmiar garnka do potrawy. Więcej energii jest zużywanej do foremek o niewłaściwym rozmiarze.
- Utrzymuj w czystości powierzchnie do gotowania i dna garnków. Brud ogranicza przenoszenie ciepła między strefą gotowania a dnem garnka.

3 Produkt

Wprowadzenie produktu



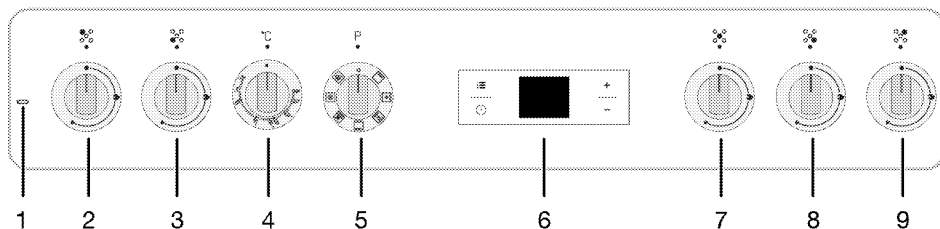
- 1 Wsparcie dla patelni
- 2 Panel sterowania
- 3 Uchwyt
- 4 Drzwi

- 5 Dolna część
- 6 Otwory wentylacyjne
- 7 Palniki do płyt

Wprowadzenie i użycie panelu sterowania

W tej części można znaleźć przegląd i podstawowe zastosowania panelu sterowania produktu. Mogą występować różnice w rysunkach i niektórych funkcjach w zależności od modelu.

Panel sterowania piekarnika



- 1 Oświetlenie termostatu
- 2 Lewy tylny - Pokrętło sterowania płytą
- 3 Lewy przedni - Pokrętło sterowania płytą
- 4 Pokrętło temperatury
- 5 Pokrętło wyboru funkcji
- 6 Timer
- 7 Średnie - Pokrętło sterowania płytą
- 8 Prawy przedni - Pokrętło sterowania płytą
- 9 Prawy tylny - Pokrętło sterowania płytą

Jeśli urządzenie posiada gałki sterujące, mogą one być wpuszczone w panel, który wysuwa się po wciśnięciu (dostępny w niektórych modelach). Aby dokonać ustawień za pomocą tych pokręteł, najpierw wciśnij odpowiednie pokrętło i wyciągnij pokrętło. Po dokonaniu regulacji wciśnij go ponownie i wymień pokrętło.

Pokrętło wyboru funkcji

Możesz wybrać funkcje piekarnika za pomocą pokręteł. Aby wybrać przekręć w lewo/prawo od pozycji zamkniętej (na górze).

Pokrętło temperatury

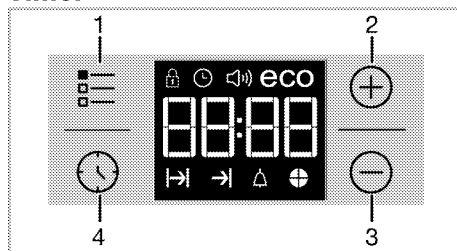
Za pomocą pokręteł sterowania piekarnika można ustawić temperaturę

pieczenia. Obróć zgodnie z ruchem wskazówek zegara od pozycji zamkniętej (na górze).

Wskaźnik temperatury

Temperaturę można odczytać z lampki temperatury. Lampka temperatury znajduje się na panelu sterowania. Lampka temperatury włącza się po uruchomieniu produktu, a wyłącza po osiągnięciu ustawionej temperatury. Gdy temperatura wewnątrz piekarnika spadnie poniżej ustawionej temperatury, lampka ponownie się zaświeci.

Timer



- 1 Przycisk ustawień
- 2 Przycisk zmniejszania
- 3 Przycisk zwiększania
- 4 Przycisk ustawienia czasu

Wyświetl symbole

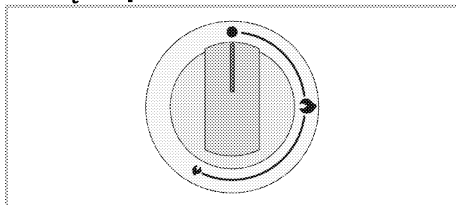
- ⏱ : Symbol czasu pieczenia
- ⏪ : Symbol zakończenia pieczenia*
- 🔔 : Symbol alarmu

- 🔊) : Symbol głośności
- 🔒 : Symbol włączonej blokady
- 🕒 : Symbol czasu
- eco : Symbol trybu ECO
- ⊕ : Symbol upływu czasu

* Różni się w zależności od modelu produktu. Może nie być dostępny w Twoim produkcie.

Sterowanie płytą

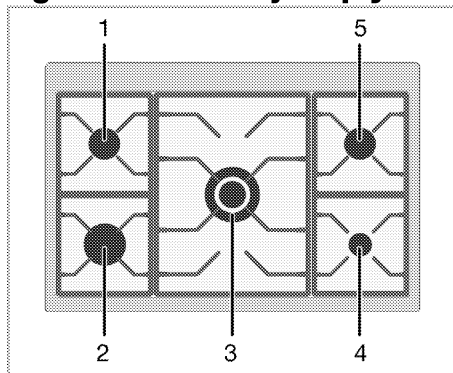
Pokrętko palnika



Płytę można obsługiwać za pomocą pokręteł. Każde pokrętko obsługuje inny palnik. Symbole na panelu sterowania pokazują, który palnik jest obsługiwany przez pokrętko. Kiedy palnik jest wyłączony (pozycja górna) nie dociera do niego gaz. Po zapaleniu palnika można gotować ustawiając poziom gazu na pokrętkle. Ustaw żądaną moc dopasowując pokrętko do odpowiedniego symbolu.

Wskaźnik:	Specyfikacje
●	Wył.
🔥	Mały płomień: Najniższa moc
🔥	Duży płomień: Najwyższa moc






Ogólne informacje o płycie





- 1 Lewy tylny - Normalny palnik
- 2 Lewy przedni - Szybki palnik
- 3 Średnie - Palnik do woka
- 4 Prawy przedni - Palnik pomocniczy
- 5 Prawy tylny - Normalny palnik

Funkcje obsługi piekarnika

W tabeli pokazano funkcje, których można używać w piekarniku, a także najwyższą i najniższą temperaturę, którą można ustawić dla tych funkcji. Kolejność pokazanych trybów pracy może różnić się od rozmieszczenia w urządzeniu.

Symbol funkcji	Opis funkcji	Zakres temperatury (°C)	Opis i użycie
	Pieczenie z wentylatorem	-	Piekarnik nie nagrzewa się. Działa tylko wentylator (na tylnej ścianie). Zamrożone jedzenie w postaci granulek jest powoli rozmrażane w temperaturze pokojowej, upieczone jedzenie jest schładzane. Czas potrzebny do rozmrożenia całego kawałka mięsa jest dłuższy niż w przypadku żywności zawierającej ziarna.
	Górne i dolne ogrzewanie	*	Żywność jest podgrzewana jednocześnie od góry i od dołu. Nadaje się do ciast i potraw w foremkach do pieczenia lub ciast i wypieków. Pieczenie na pojedynczej tacy.
	Dolne/górne ogrzewanie wspomagane wentylatorem	*	Gorące powietrze w piekarniku z wentylatorem jest ogrzewane przez górne i dolne grzałki, a następnie rozprowadzane równomiernie i szybko po komorze. Pieczenie na pojedynczej tacy.
	Górne ogrzewanie wspomagane wentylatorem	*	Gorące powietrze w piekarniku z wentylatorem jest ogrzewane przez górną grzałkę, a następnie rozprowadzane równomiernie i szybko po komorze. Pieczenie na pojedynczej tacy.
	Dolne ogrzewanie wspomagane wentylatorem	*	Gorące powietrze w piekarniku z wentylatorem jest ogrzewane przez dolną grzałkę, a następnie rozprowadzane równomiernie i szybko po komorze. Pieczenie na pojedynczej tacy. Tej funkcji należy również użyć do łatwego czyszczenia parą.

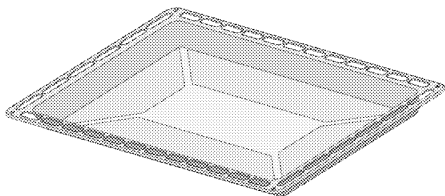
Symbol funkcji	Opis funkcji	Zakres temperatury (°C)	Opis i użycie
	Ogrzewanie wentylatorem	*	Gorące powietrze w piekarniku z wentylatorem jest ogrzewane przez termowentylator, a następnie rozprowadzane równomiernie i szybko po komorze. Nadaje się do pieczenia potraw na wielu półkach o różnych poziomach.
	Duży grill	*	Duży grill na suficie piekarnika działa. Nadaje się do grillowania większych kawałków.

* Urządzenie działa w zakresie temperatur określonym na pokrętle temperatury.

Akcesoria

Produkt zawiera różne akcesoria. W tym rozdziale znajduje się opis akcesoriów i ich prawidłowego użytkowania. Dostarczone akcesoria różnią się w zależności od modelu. Nie wszystkie opisane akcesoria znajdują się w Twoim urządzeniu.

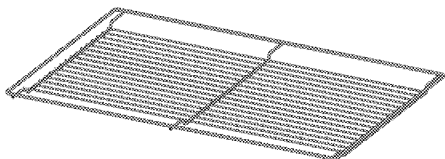
UWAGA : Tacki mogą ulec deformacji pod wpływem temperatury. Nie ma to żadnego wpływu na działanie. Deformacja znika, gdy taca ostygnie.



Standardowa taca

Służy do wypieków, mrożonek i smażenia dużych kawałków.

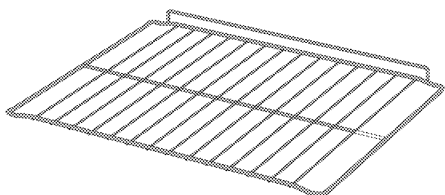
Modele z drucianymi półkami:



Ruszt do grilla

Służy do smażenia lub układania potraw, które mają być upieczone, smażone i duszone na wybranej półce.

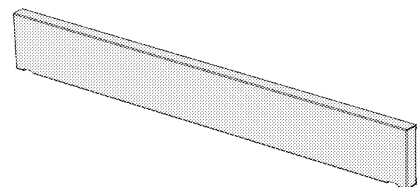
Modele bez drucianych półek:



Tacka grillowa

Umieszczając go na tacy (jeśli jest w zestawie), mamy gwarancję, że tłuszcz wypływający z potrawy zgromadzi się na tacy, co zapobiega zabrudzeniu piekarnika.

Grill druciany na tacy nie nadaje się do stosowania z głęboką tacą.



Osłona przeciwozpryskowa

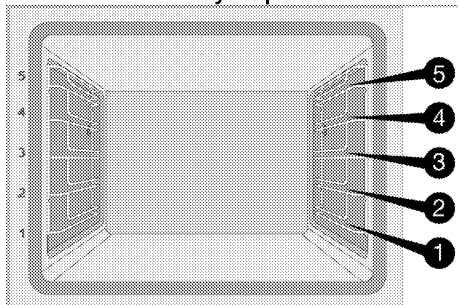
Służy do zapobiegania rozpryskiwaniu się potraw gotowanych w piekarniku na ścianę kuchni z wnętrza garmków.

Zastosowanie akcesoriów

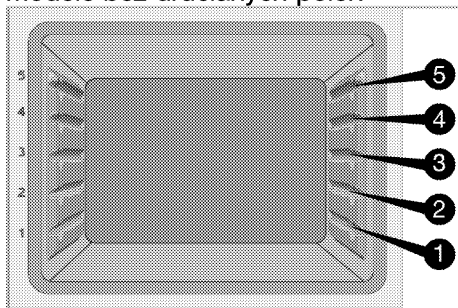
Półki do pieczenia

Jest 5 poziomów umieszczenia półek w piekarniku. Kolejność półek można jest oznaczona numerami na przedniej obudowie piekarnika.

Modele z drucianymi półkami



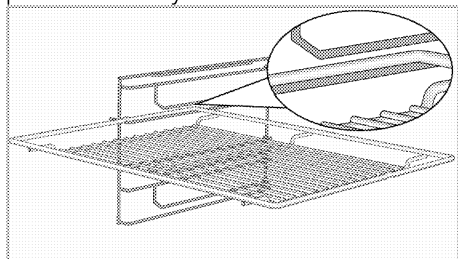
Modele bez drucianych półek



Umieszczenie rusztu do grilla na półkach do pieczenia

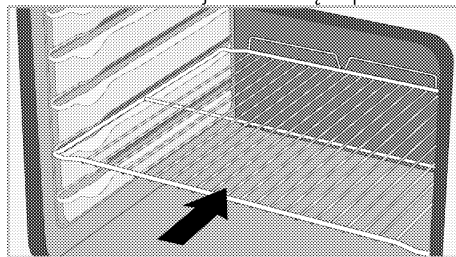
Modele z drucianymi półkami:

Bardzo ważne jest prawidłowe umieszczenie rusztu na bocznych półkach z drutu. Kratkę drucianą należy umieścić między dwoma rusztami, jak pokazano na rysunku.



Modele bez drucianych półek:

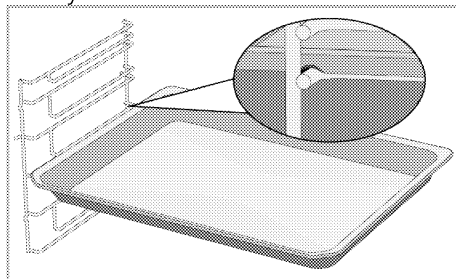
Bardzo ważne jest prawidłowe umieszczenie rusztu do grilla na bocznych półkach. Ruszt do grilla jest umieszczany w jednym kierunku. Podczas umieszczania rusztu do grilla na wybranej półce otwarta, część otwarta musi znajdować się z przodu.



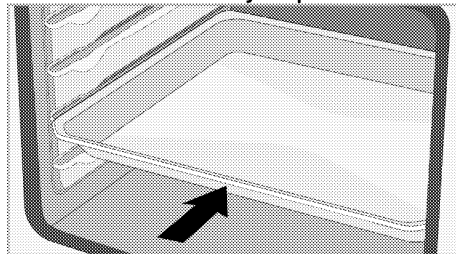
Umieszczenie tacki na półkach do pieczenia.

Modele z drucianymi półkami:

Bardzo ważne jest prawidłowe umieszczenie tacki na bocznych półkach. Dla lepszego pieczenia tackę należy zabezpieczyć stoperem na półce. Ogranicznik nie może dotykać tylnej ściany.



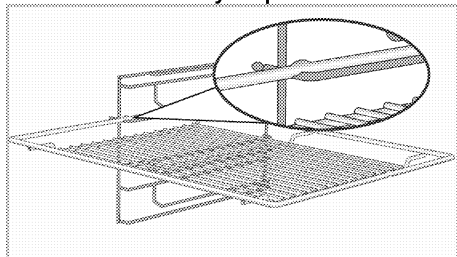
Modele bez drucianych półek:



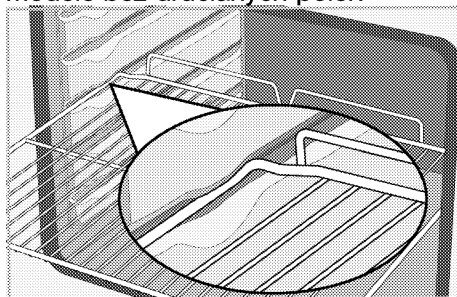
Funkcja blokady rusztu do grilla

Istnieje funkcja ogranicznika, która zapobiega wysunięciu się rusztu do grilla. Dzięki tej funkcji można łatwo i bezpiecznie wyjąć jedzenie. Podczas wyjmowania rusztu można go pociągnąć do przodu, aż dotknie ogranicznika. Należy ominąć ogranicznik, aby go całkowicie usunąć.

Modele z drucianymi półkami

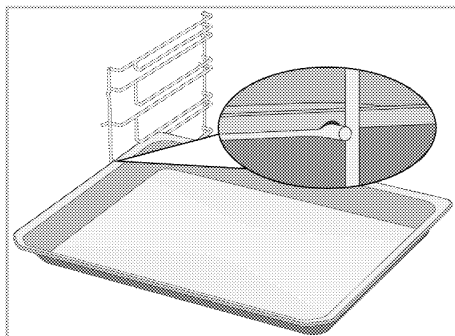


Modele bez drucianych półek



Funkcja blokady tacki rusztu do grilla - Modele z drucianymi półkami

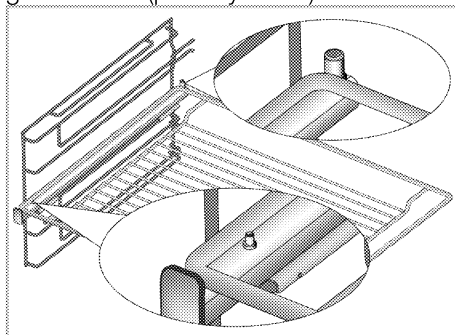
Istnieje również funkcja ogranicznika, która zapobiega wysunięciu się tacki. Podczas wyjmowania tacki należy zwolnić ją z tylnej blokady i pociągnąć do siebie, aż dotknie ogranicznika. Należy ominąć ogranicznik, aby go całkowicie usunąć.

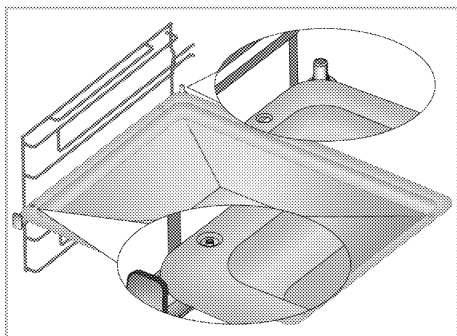


Ruszt i taca muszą zostać prawidłowo umieszczone na prowadnicach

Modele z drucianymi półkami i prowadnicami teleskopowymi

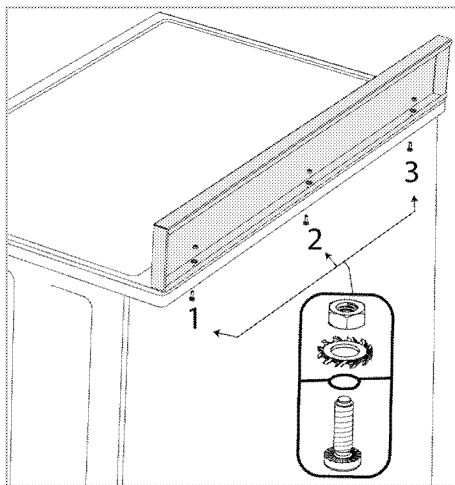
Dzięki prowadnicom teleskopowym można łatwo zamontować ruszt do grilla i tacki. Podczas korzystania z tacek i rusztów na prowadnicach teleskopowych należy uważać, aby ograniczniki znajdujące się z przodu i z tyłu prowadnic opierały się o krawędzie grilla i tacek (patrz rysunek).





Osłona przeciwrozpryskowa

Ustaw osłonę, jak pokazano na ilustracji. Przymocuj spód osłony do płyty dostarczonymi śrubami i nakrętkami. Nie dokręcać zbyt mocno śrub, aby nie uszkodzić płyty lub osłony przeciwrozpryskowej.



Specyfikacje techniczne

Ogólne specyfikacje

Wymiary zewnętrzne produktu (wysokość/szerokość/głębokość)	845 mm min. - 900 mm max./900 mm/600 mm
Napięcie / Częstotliwość	220-240 V ~ 50 Hz
Typ i przekrój kabla zastosowany/odpowiedni do urządzenia	min. H05VV-FG 3 x 1,5 mm ²
Całkowite zużycie energii	2,9 kW
Całkowite zużycie gazu	11,5 kW
Kategoria produktu na gaz	Cat II 2E+3+ / Cat II 2H3B/P / Cat II 2E3P(B/P)
Ustawiony dla produktu rodzaj gazu/ciśnienia	NG G 20/20 mbar
Rodzaje gazu/ciśnienia, na które można przekształcić produkt	NG G 25/25 mbar / LPG G 30/28-30 mbar / Propan 31/37 mbar / LPG G 30/37 mbar

Palniki

Lewy tylny	Normalny palnik
Zasilanie	2 kW
Lewy przedni	Szybki palnik
Zasilanie	2,9 kW
Średnie	Palnik do woka
Zasilanie	3,6 kW
Prawy przedni	Palnik pomocniczy
Zasilanie	1 kW
Prawy tylny	Normalny palnik

Palniki

Zasilanie

2 kW

Piekarnik

Rodzaj piekarnika

Wielofunkcyjny piekarnik

Podstawy: Informacje na temat etykiety energetycznej piekarników elektrycznych podano zgodnie z normą EN 60350-1/IEC 60350-1. Wartości te są określane przy standardowym obciążeniu za pomocą funkcji ogrzewania dolnego lub ogrzewania wspomaganego wentylatorem (jeśli występuje). Klasa efektywności energetycznej jest ustalana zgodnie z następującym priorytetem w zależności od tego, czy odpowiednie funkcje znajdują w produkcie, czy nie: 1-Ogrzewanie wentylatorem tryb ECO, 2-Ogrzewanie wentylatorem 3- Dolne/górne ogrzewanie wspomaganie wentylatorem, 4-Górne i dolne ogrzewanie.




-  W celu poprawy jakości produktu specyfikacje techniczne mogą ulec zmianie bez uprzedniego powiadomienia.
-  Rysunki w niniejszej instrukcji są schematyczne i mogą nie pasować dokładnie do konkretnego produktu.
-  Wartości podane na etykietach produktu lub w dołączonej do nich dokumentacji są uzyskiwane w warunkach laboratoryjnych zgodnie z odpowiednimi normami. W zależności od warunków operacyjnych i środowiskowych produktu wartości te mogą się różnić.

Tabela wtryskiwacza

Pozycja strefy płyty kuchennej	2 kW	2,9 kW	3,6 kW	1 kW	2 kW
	Lewy tylny	Lewy przedni	Średnie	Prawy przedni	Prawy tylny
Typ/ciśnienia gazu					
2E (G20)/20 mbar	103	115	147	72	103
G 30/28-30 mbar	72	87	96	50	72
3B/P (G30)/37 mbar	66	80	92	47	66
G 25/25 mbar	103	115	147	72	103
G 31/ 37 mbar	72	87	96	50	72

4 Installation

Ogólne ostrzeżenia

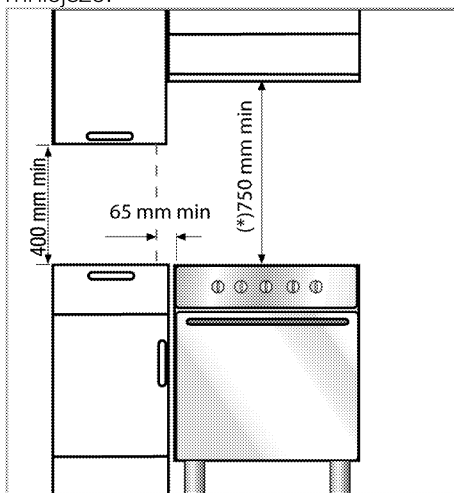
- Produkt musi być zainstalowany przez wykwalifikowaną osobę zgodnie z obowiązującymi przepisami. Producent nie ponosi odpowiedzialności za szkody powstałe w wyniku zabiegów wykonywanych przez osoby nieuprawnione, które mogą również spowodować utratę gwarancji.
- Obowiązkiem klienta jest przygotowanie miejsca, w którym ma być umieszczony produkt, a także przygotowanie źródła zasilania i/lub gazu. Podczas instalacji produktu należy przestrzegać zasad określonych w lokalnych normach dotyczących instalacji elektrycznych i/lub gazowych (przepisy prawne dotyczące instalacji).
- Sprawdź, czy urządzenie nie jest uszkodzone przed instalacją. Nie instaluj go, jeśli urządzenie jest uszkodzone. Uszkodzone produkty stanowią zagrożenie dla Twojego bezpieczeństwa..

Przed instalacją

Właściwe miejsce do instalacji

- Wszelkie meble kuchenne znajdujące się obok urządzenia muszą być żaroodporne (min. 100 °C).
- Umieść produkt na twardej powierzchni ze względu na kanały powietrzne pod produktem. Nie wolno go stawiać na podstawie lub cokole. Stopki produktu nie powinny zanurzać się w miękkich powierzchniach, np. dywan itp.
- Podłoga w kuchni musi być w stanie unieść ciężar urządzenia plus dodatkowy ciężar naczyń do gotowania i pieczenia oraz żywności.

- Nie instaluj produktu w pobliżu lodówek lub chłodziarek. Ciepło emitowane przez produkt zwiększa zużycie energii przez urządzenia chłodnicze.
- Podczas korzystania z LPG (gaz płynny): Nie instaluj produktu pod podłogą. Nie używaj produktu, jeśli nie jest on zainstalowany w taki sposób, że powierzchnia przynajmniej z jednej strony jest na poziomie podłogi w pomieszczeniu. Niewłaściwa instalacja produktu może spowodować niebezpieczne konsekwencje.
- Ten produkt należy do kategorii 1 klasy. Można go umieścić przy ścianach kuchennych, meblach kuchennych lub dowolnym innym produkcie w dowolnym wymiarze od tyłu i jednej krawędzi. Meble kuchenne lub sprzęt po drugiej stronie mogą być tylko tego samego rozmiaru lub mniejsze.



- Można go używać z szafkami po obu stronach, ale aby zachować minimalną odległość 400 mm nad poziomem płyty grzewczej, należy pozostawić boczny odstęp 65 mm między urządzeniem a

dowolną ścianą, ścianką działową lub wysoką szafką.

- Może być również używany w pozycji wolnostojącej. Pozostaw minimalną odległość 750 mm nad powierzchnią płyty.

- (*) Jeżeli nad kuchenką ma być zainstalowany okap, należy zapoznać się z instrukcją producenta okapu odnośnie wysokości montażu (min. 650 mm).

Wentylacja pomieszczenia

Wszystkie pomieszczenia powinny być wyposażone w okno, które można otwierać (lub podobne rozwiązanie). W przypadku niektórych pomieszczeń konieczny może być również stały otwór wentylacyjny. Powietrze do spalania jest pobierane z pomieszczenia, a produkty spalania ulatniają się bezpośrednio do pomieszczenia. Dobra wentylacja jest niezwykle ważna dla bezpiecznego użytkowania produktu.

Pomieszczenia z drzwiami i/lub oknami otwieranymi bezpośrednio na zewnątrz budynku

Drzwi i/lub okna otwierane bezpośrednio na zewnątrz budynku muszą tworzyć otwór wentylacyjny o łącznych wymiarach określonych w poniższej tabeli stworzonej na podstawie całkowitej mocy gazowej urządzenia (całkowite zużycie mocy gazowej urządzenia przedstawiono w tabeli specyfikacji technicznych w niniejszej instrukcji obsługi). Jeśli drzwi i/lub okna nie zapewniają łącznego otworu wentylacyjnego odpowiadającego całkowitemu zużyciu gazu przez urządzenie zgodnie z poniższą tabelą, wówczas należy stworzyć dodatkowy stały otwór wentylacyjny w pomieszczeniu, aby zapewnić osiągnięcie minimalnych wymagań dotyczących łącznej wentylacji dla

całkowitego zużycia gazu przez urządzenie. Stały otwór wentylacyjny może obejmować wymiary otworów istniejących pustaków, otworu kanału wyciągowego okapu itp.

Całkowite zużycie gazu (kW)	Minimalny otwór wentylacyjny (cm ²)
0-2	100
2-3	120
3-4	175
4-6	300
6-8	400
8-10	500
10-11.5	600
11.5-13	700
13-15.5	800
15.5-17	900
17-19	1000
19-24	1250

Pomieszczenia bez drzwi i/lub okien otwieranych bezpośrednio na zewnątrz budynku

Jeśli pomieszczenie, w którym urządzenie jest instalowane, nie jest wyposażone w drzwi i/lub okna otwierające się bezpośrednio na zewnątrz budynku, należy znaleźć inne produkty zapewniające stały, nieregulowany i niezamykany otwór wentylacyjny zgodny z łącznymi minimalnymi wymaganiami stawianymi otworom wentylacyjnym dla całkowitego zużycia gazu przez urządzenie wskazanymi w powyższej tabeli. Należy również przestrzegać odpowiednich przepisów budowlanych.

W przypadku, gdy pomieszczenie lub przestrzeń wewnętrzną wyposażono w więcej niż jedno urządzenie gazowe, należy zapewnić dodatkową przestrzeń wentylacyjną ponad tą wymaganą w powyższej tabeli. Wielkość dodatkowego obszaru wentylacyjnego

powinna odpowiadać regulacjom dotyczącym pozostałych urządzeń gazowych.

Prześwit pod dolną krawędzią drzwi prowadzących z pomieszczenia, w którym zainstalowano urządzenie do innych pomieszczeń wewnątrz budynku powinien wynosić co najmniej 10 mm. Należy się upewnić, że elementy takie jak dywany, wykładziny podłogowe itp. nie mają wpływu na ten prześwit, gdy drzwi są zamknięte.

Kuchenkę można umieścić w kuchni, jadalni lub w pokoju dziennym pełniącym również funkcję sypialni, ale nie w pomieszczeniu wyposażonym w wannę lub prysznic. Kuchenki nie wolno instalować w pokoju dziennym pełniącym również funkcję sypialni o kubaturze mniejszej niż 20 m³. Urządzenia nie wolno instalować w pomieszczeniach znajdujących się poniżej poziomu gruntu, chyba że są one otwarte na poziomie gruntu co najmniej z jednej strony.

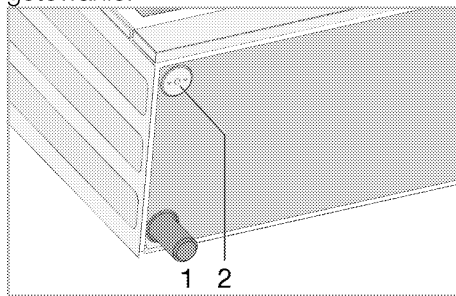
Mocowanie nóżek piekarnika

1. 4 nóżki są dostarczane razem z piekarnikiem. Każda nóżka musi być zamontowana w odpowiednich szczelinach znajdujących się w 4 rogach pod piekarnikiem.

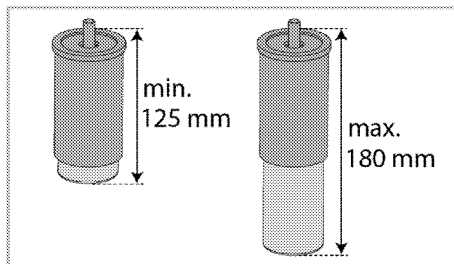
2. Wkręć gwint stopki, dokręcając go zgodnie z ruchem wskazówek zegara.

3. Dla własnego bezpieczeństwa upewnij się, że wszystkie 4 nóżki są wypoziomowane. Brak równowagi nóg ma negatywny wpływ na

gotowanie.



- 1 Stopa
- 2 Szczelina na stopy

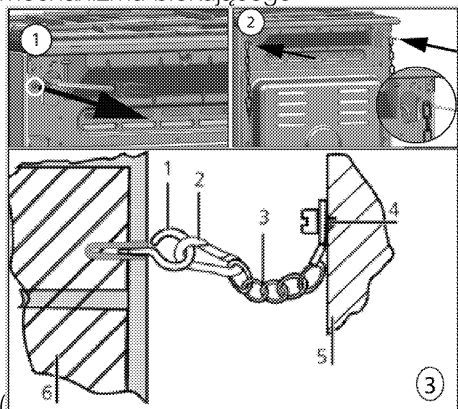


Wysokość piekarnika to 845 mm. na min. regulacja stopy. Wysokość piekarnika to 900 mm. na max. regulacja stopy.

Łańcuch bezpieczeństwa

- Urządzenie należy zabezpieczyć przed nadmiernym wyważeniem za pomocą dostarczonego łańcucha zabezpieczającego na kuchence.
- **If your product has 2 safety chains;** Przymocuj hak (1) za pomocą odpowiedniego kołka do ściany kuchennej (6) i przymocuj łańcuch zabezpieczający (3) do haka za pomocą

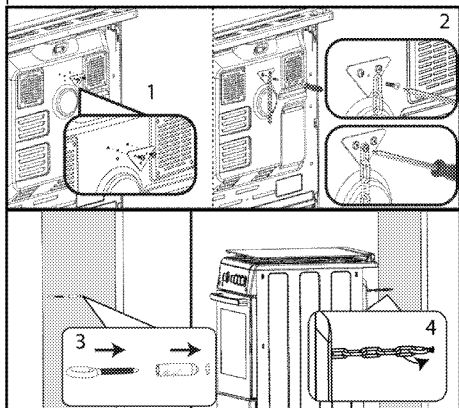
mechanizmu blokującego



- 1 Hak stabilizujący
- 2 Mechanizm blokady
- 3 Łańcuch bezpieczeństwa
- 4 Mono przytwierdź łańcuch do tyłu piekarnika.
- 5 Tył piekarnika
- 6 Ściana kuchni

Jeśli Twój produkt ma 1 łańcuchy bezpieczeństwa;

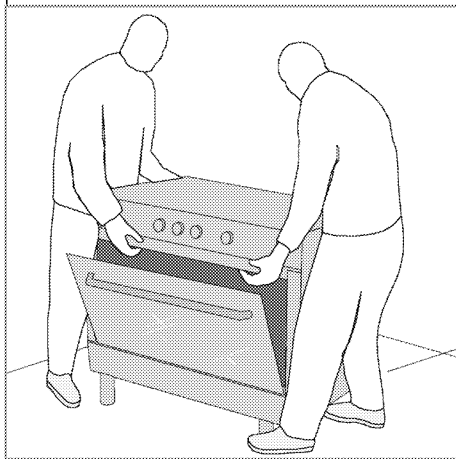
Wykonaj poniższe czynności na rysunku, aby przymocować łańcuch bezpieczeństwa do produktu.

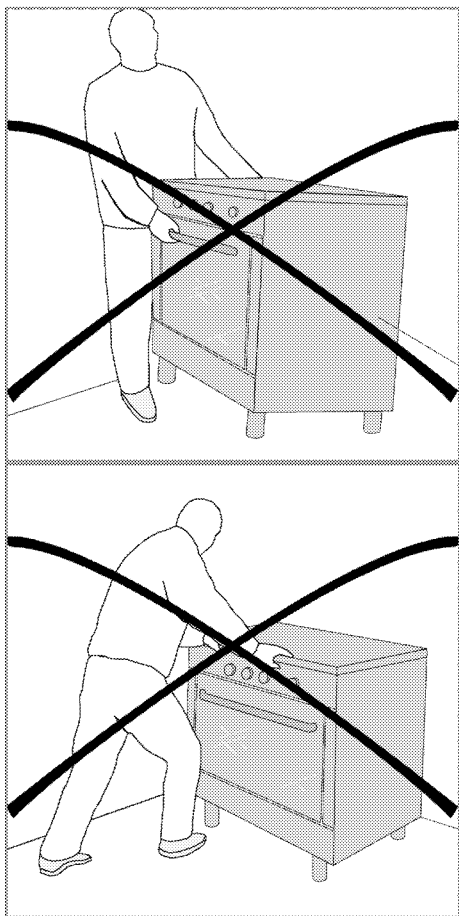


i Łańcuch stabilizacji powinien być jak najkrótszy, aby uniknąć przechylania się kuchenki do przodu i ukośnie, aby uniknąć przechylania się kuchenki po bokach. Łańcuszek stabilizujący jest przeznaczony do kuchenek bez szczeliny zaczepienia wspornika.

Transport Produktu

- Urządzenie przenosić co najmniej dwie osoby.
- Nie używaj drzwi i/lub uchwytu do transportu lub przenoszenia produktu. Drzwi, klamka lub zawiasy mogą ulec uszkodzeniu.
- Najłatwiej poruszać się po urządzeniu, podnosząc przód w następujący sposób i pociągając w kierunku.
- Ruch urządzenia jest najłatwiejszy poprzez podniesienie frontu, jak pokazano na rysunku. Podczas chwywania należy unikać uszkodzenia elementów grilla lub mebli wnętrza piekarnika.





Połączenie elektryczne

Ogólne ostrzeżenia

- Podłączenie elektryczne powinno być zgodne z przepisami krajowymi.
- Odłączyć produkt od przyłącza elektrycznego przed rozpoczęciem jakichkolwiek prac przy instalacji elektrycznej. Istnieje ryzyko porażenia prądem.
- Podłączyć produkt do uziemionego gniazdka/linii zabezpieczonej miniaturowym wyłącznikiem automatycznym o odpowiedniej mocy, zgodnie z tabelą „Dane techniczne”. Zlecę wykonanie instalacji uziemiającej

wykwalifikowanemu elektrykowi podczas używania produktu z transformatorem lub bez. Nasza firma nie ponosi odpowiedzialności za jakiegokolwiek szkody powstałe w wyniku użytkowania produktu bez instalacji uziemiającej zgodnie z lokalnymi przepisami.

- Produkt może być podłączony do sieci elektrycznej tylko przez upoważnioną i wykwalifikowaną osobę, a gwarancja na produkt rozpoczyna się dopiero po prawidłowym zainstalowaniu. Producent nie ponosi odpowiedzialności za jakiegokolwiek szkody, które mogą powstać w wyniku obsługi przez osoby nieuprawnione.

- Kabel elektryczny nie może być zgnieciony, zgięty, zakleszczony ani dotykać gorących części produktu. Jeśli kabel elektryczny jest uszkodzony, musi zostać wymieniony przez wykwalifikowanego elektryka. W przeciwnym razie istnieje ryzyko porażenia prądem, zwarcia lub pożaru!

- Dane dotyczące zasilania sieciowego muszą odpowiadać danym podanym na tabliczce znamionowej produktu. Tabliczka znamionowa jest widoczna po otwarciu drzwi lub dolnej pokrywy urządzenia lub znajduje się na tylnej ścianie urządzenia, w zależności od typu urządzenia.

- Dane dotyczące zasilania sieciowego muszą odpowiadać danym podanym na tabliczce znamionowej produktu. Tabliczka znamionowa znajduje się z tyłu obudowy produktu.

- Kabel zasilający produktu musi być zgodny z wartościami w tabeli „Dane techniczne”.

- Wtyczka kabla zasilającego musi być łatwo dostępna po instalacji (nie układać jej nad płytą grzejącą).

- Nie używaj przedłużacza ani wielogniazdk do podłączenia zasilania.
- Podczas wykonywania okablowania należy przestrzegać krajowych/lokalnych przepisów elektrycznych i używać odpowiedniego gniazdka/linii oraz wtyczki do piekarnika. W przypadku, gdy ograniczenia mocy produktu wykraczają poza obciążalność prądową gniazdka/linii wtykowej, produkt musi być podłączony bezpośrednio przez stałą instalację elektryczną, bez użycia gniazdka/linii wtykowej.
- **Jeśli Twoje urządzenie ma przewód i wtyczkę:**

Wykonaj podłączenie elektryczne urządzenia, podłączając je do uziemionego gniazdka.

W celu ochrony urządzenia przed poparzeniem:

1. Upewnij się, że wtyczka produktu jest prawidłowo podłączona do gniazdka, aby uniknąć iskrzenia.
2. Nie używaj uszkodzonych kabli ani przedłużaczy.
3. Upewnij się, że płyn lub wilgoć nie są dostępne do punktu podłączenia elektrycznego.

Przyłącze gazowe Ogólne ostrzeżenia

- Podłączenie produktu do systemu dystrybucji gazu może być wykonane tylko przez upoważnioną i wykwalifikowaną osobę. W przypadku napraw przez osoby nieprofesjonalne istnieje zagrożenie wybuchem lub zatruciem. Producent nie ponosi odpowiedzialności za jakiegokolwiek szkody, które mogą powstać w wyniku obsługi przez osoby nieuprawnione.
- Prosimy o odcięcie dopływu gazu przed rozpoczęciem jakichkolwiek prac

przy instalacji gazowej. Istnieje niebezpieczeństwo wybuchu!

- Warunki i wartości wiązania gazu są podane na etykietach (lub na tabliczce znamionowej).
- Twoje przyłącze gazowe lub konwersja gazu mogą się różnić w zależności od kraju. Wyjaśnienia dotyczące różnych połączeń gazowych lub przeróbek mogą być dostarczone jako dodatkowa instrukcja wraz z urządzeniem, a instrukcje te wskazują kraj, w którym mają zastosowanie. Wykonaj podłączenie gazu lub konwersję gazu zgodnie z opisami podanymi w dodatkowej instrukcji przeznaczonej dla Twojego kraju.
- Jeśli w późniejszym czasie konieczne będzie użycie produktu z innym rodzajem gazu niż ten, dla którego został ustawiony, należy skontaktować się z autoryzowanym serwisem w celu przeróbki.

Rura łącząca piec gazowy: (Dotyczy modeli jadących do Francji.)

Warunki prawne instalacji



Instalacje gazowe podlegają regulacji. Twoja instalacja musi być zgodna. Zalecamy przeczytanie odpowiednich tekstów.

- Przed instalacją należy sprawdzić, czy lokalne warunki dystrybucji (gaz ziemny i ciśnienie) oraz ustawienia urządzenia są kompatybilne.
- Warunki kontroli gazu twojego produktu są pokazane na etykiecie z tyłu w pobliżu rury gazowej.
- Tlen z powietrza podsyca spalanie gazu. Oznacza to, że powietrze musi być stale odświeżane, a produkty spalania usuwane (potrzebny jest

przepływ powietrza 2m³/h na kW mocy).

- To urządzenie nie jest podłączone do urządzenia odprowadzającego produkty spalania. Powinien być zainstalowany i podłączony zgodnie z obowiązującymi przepisami; szczególną uwagę należy zwrócić na sprzęt wentylacyjny.
- Wąż gazowy nie powinien stykać się z ruchomymi częściami mocowanego elementu (takimi jak śruba) i nie powinien przechodzić przez miejsca, w których istnieje ryzyko zmiążdżenia węża.

Odnośne teksty prawne we Francji to dekrety z dnia 08.02.1977 r. i 24.03.1982, uzupełnione standardem DTU-P 45204 (= DTU 61.1) z CSTB „Instalacje gazowe”, Standard [Norme] NFC 15.100 (przepisy dotyczące instalacji elektrycznych niskiego napięcia). Ciepło wytwarzane przez to urządzenie klasyfikuje tę kuchenkę jako typ X zgodnie z normą elektryczną EN 60.335.2.6 (wbudowana), jako klasę 1 (niewbudowaną) lub w klasie 2 podklasy 1 (wbudowana) zgodnie z normą dotyczącą gazu EN 30.1.

! Rury giętkie lub węże elastyczne powinny być dostępne do serwisowania na całej długości i należy je wymienić przed upływem terminu przydatności do użycia (wskazanego na rurach). Maksymalna długość nie powinna przekraczać 1,25 metra.

! Podłączenie gazu wykonane jest z tyłu urządzenia, Upewnij się, że przewody rurowe nie stykają się z innymi częściami urządzenia i nie przechodzą przez przestrzeń, która jest zagrożona lub nie styka się z inną ruchomą częścią.

Przylącze gazowe

• Twój produkt jest dostarczany z zestawem przylącza gazu, składającym się z:

- 2 podkładki
- 1 adapter
- 1 dysza butanowa

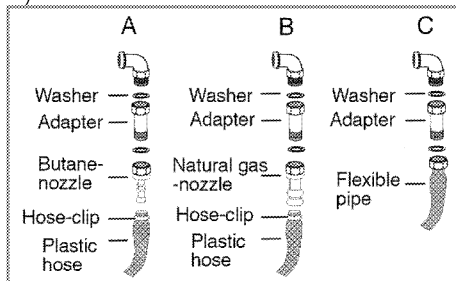
1 dysza do gazu ziemnego

W zależności od używanego gazu i rodzaju rury należy przestrzegać następujących konfiguracji. Połączenia międzykomorowe jak pokazano na rysunku.

A. Do podłączenia butanu/propanu za pomocą zacisku węża i znajduje się na końcówce butan, która jest ustawiona na adapterze, który z kolei mocuje się do pieca (rysunek A).

B. W przypadku gazu ziemnego połączenie za pomocą opaski zaciskowej i odbywa się na korku gazu, który jest umieszczony na adapterze, który z kolei jest mocowany do pieca (rysunek B).

C. Połączenie „mechaniczne” jest elastyczne z adapterem, który sam jest zamocowany na piecu (rysunek C).



Końcówka butanowa umożliwia podłączenie za pomocą elastycznego węża gumowego o średnicy wewnętrznej 6 mm, przystosowanego do gazu z butli.

Końcówka do rur gazowych umożliwia połączenie za pomocą giętkich rur o wewnętrznej średnicy 15 mm, które są wzmocnione tak, że mogą być obowiązkowo utrzymywane na miejscu za pomocą kołnierza blokującego. Użyj orurowania z pieczęcią NF-GAZ. Rury te należy regularnie wymieniać przed upływem terminu ich użytkowania.



Nie używaj zapalniczki ani zapałki, aby sprawdzić, czy nie ma wycieku gazu.



Sprawdzenie szczelności:
Upewnij się, że wszystkie pokrętła na kuchence są w pozycji wyłączonej, a połączenie butli gazowej jest otwarte. Użyj mydła, aby sprawdzić, czy nie ma wycieków gazu. Każdy wyciek spowoduje bulgotanie mydła. Jeśli tak się stanie, sprawdź ponownie podłączenie gazu.



Używanie urządzenia do gotowania z gazowym rurociągiem prowadzi do wytwarzania ciepła i wilgoci w obszarze, w którym jest zainstalowane urządzenie. Upewnij się, że w pomieszczeniu, w którym jest zainstalowane urządzenie, jest dobra wentylacja. Wszystkie otwory wentylacyjne należy pozostawić otwarte lub zainstalować mechaniczne urządzenie wentylacyjne, takie jak okap. Długotrwałe lub intensywne użytkowanie urządzenia może wymagać dodatkowej wentylacji, takiej jak otwieranie okien, lub bardziej efektywnej wentylacji poprzez zwiększenie mocy okapu, jeśli taki istnieje.

Złącze gazowe

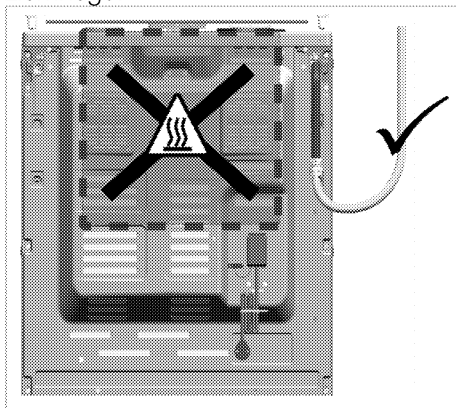


Produkt jest przeznaczony do gazu ziemnego (GZ).

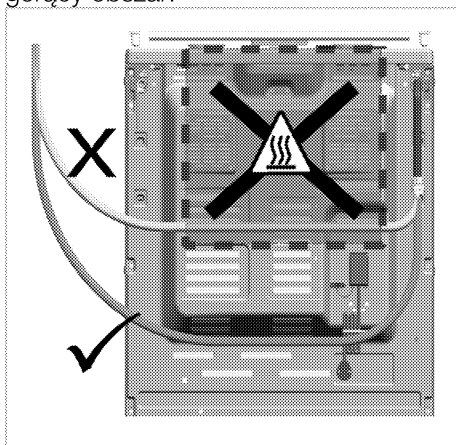
- Przez zainstalowaniem tego wyrobu należy odpowiednio przygotować instalację gazu ziemnego do montażu.
- Podłączenie tego wyrobu do gazu wykona autoryzowany serwis.
- Wylot z instalacji przyłącza gazu ziemnego do tego wyrobu musi stanowić giętka rura, a jej końcówka musi być zamknięta korkiem. Korek zostanie wyjęty podczas podłączania, a wyrób zostanie podłączony przy użyciu urządzenia łączącego (tulei dławiącej).
- Upewnij się, że masz łatwy dostęp do zaworu gazu ziemnego.
- Aby później użyć wyrobu z gazem innego typu, musisz skonsultować się z autoryzowanym serwisem w sprawie odnośnej procedury konwersji.
- to make the gas leakage control.

Jeśli wyrób ma tylko jeden wlot gazu;

- Przed podłączeniem przewodu gazu upewnij się, że wlot przewodu gazu z tyłu wyrobu znajduje się po tej samej stronie wyrobu co zawór gazu ziemnego.

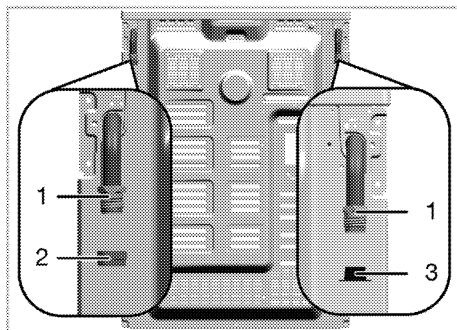


- Jeśli wlot przewodu gazu i zawór gazu ziemnego nie znajdują się po tej samej stronie, upewnij się, że przewód podłączaniu nie przechodzi przez gorący obszar.

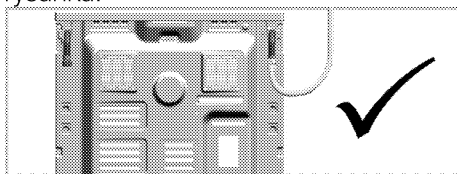


Jeśli wyrób ma dwa wloty gazu;

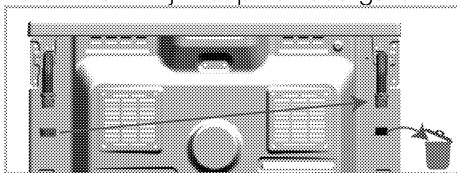
- Jeden z dwóch wlotów jest zatkany korkiem, a drugi zaślepką z tworzywa sztucznego. Umieszczenia korka i zaślepki z tworzywa sztucznego mogą się różnić w zależności od wyrobu.



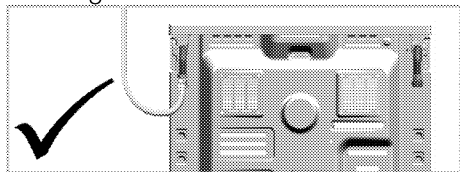
- 1 Wlot przewodu gazu
 - 2 Korek
 - 3 Zaślepka z tworzywa sztucznego
- Przed podłączeniem gazu należy się upewnić, czy zawór gazu ziemnego oraz wylot węży gazu produktu, który ma zostać przyłączony do gazu, znajdują się po tej samej stronie.
 - Jeżeli zawór gazu ziemnego oraz wylot węży gazu są zamknięte zaślepką z tworzywa sztucznego i znajdują się po tej samej stronie, podłączenie gazu należy wykonać w sposób przedstawiony na poniższym rysunku.



- Jeśli zawór gazu ziemnego oraz wąż gazu są zamknięte zaślepką i znajdują się po tej samej stronie, zdjęć i wyrzucić zaślepkę z tworzywa sztucznego. Jeśli podłączenie gazu nie będzie wykonywane przy użyciu nowej (nieużywanej) uszczelki, wyjmij korek i zamknij wlot przewodu gazu.



- W sposób przedstawiony na poniższym rysunku wykonaj podłączenie gazu do wlotu przewodu gazu w pobliżu zaworu gazu ziemnego.



Zagrożenie pożarowe:

Niewykonanie podłączenia w sposób zgodny z poniższymi instrukcjami grozi nieszczelnością i wyciekami gazu oraz pożarem. **Nasza firma nie ponosi żadnej odpowiedzialności za wynikłe z tego szkody.**

- Podłączenie gazu może wykonać jedynie przedstawiciel autoryzowanego serwisu.
- Gaz należy bezwzględnie podłączyć do wylotu węża gazu w pobliżu zaworu gazu ziemnego.
- Zaślepkę z tworzywa sztucznego należy wyrzucić, a nieużywany wlot należy zatkać korkiem.
- Podczas zamykania nieużywanego wlotu przewodu gazu korkiem należy bezwzględnie użyć nowej, nieużywanej uszczelki.

! Elastyczny przewód gazu musi zostać podłączony w taki sposób, aby nie stykał się z ruchomymi częściami wokół niego ani nie uwiązał, gdy przemieszczą się ruchome części (np. szuflady). Nie wolno go również umieszczać w miejscach, w których może zostać ściśnięty.

! Przewodu gazu nie można kłamać, zginać i przyciskać, ani stykać z gorącymi częściami urządzenia. Istnieje groźba wybuchu z powodu uszkodzenia przewodu.

Sprawdzanie szczelności w punkcie połączenia

- Upewnij się, że wszystkie pokrętła wyrobu są zakręcone. Upewnij się, że doprowadzenie gazu jest otwarte. Przygotuj pianę mydlaną i nakładaj ją w miejscu podłączenia przewodu, aby sprawdzić, czy gaz się ulatnia.
- Jeśli gaz się ulatnia, w miejscu nałożenia piany będą się tworzyć bańki mydlane. W takim przypadku raz jeszcze sprawdź złącze gazowe.
- **Jeśli wyrób ma dwa wloty przewodów gazu**, nieużywany wlot gazu zatkać korkiem. Przygotuj pianę z mydła i nakładaj ją w miejscu połączenia z korkiem, aby sprawdzić, czy gaz się ulatnia. Jeśli gaz się ulatnia, w miejscu nałożenia piany będą się tworzyć bańki mydlane. W takim przypadku raz jeszcze sprawdź złącze korka.
- Zamiast mydła można użyć dostępnych w handlu sprayów do sprawdzania wycieków gazu.

i Nie wolno sprawdzać ulatniania się gazu zapalką ani zapałniczką.

Umieszczenie produktu 1.

1. Push the product towards the kitchen wall.
2. Secure the safety chain you have connected to the product to the wall.
3. Vibrations during use may cause cooking vessels to move. This dangerous situation can be avoided if the product is level and balanced. For your safety, make sure that they are level when screwing all 4 feet. Balance

the product by turning the feet to the right and left and align it level with the countertop.

Ostateczne sprawdzenie

1. Obsługuj produkt.
2. Sprawdź funkcje elektryczne.
3. Otwarty dopływ gazu.
4. Sprawdź instalacje gazowe pod kątem prawidłowego zamocowania i szczelności.
5. Zapalić palniki i sprawdzić wygląd płomienia.

i Ogień musi być niebieski i mieć kształt regularny. Jeśli płomień żółcieją, sprawdź, czy kołpak palnika pewnie siedzi albo oczyść palnik.

Zmiana rodzaju gazu

! Przed podjęciem jakichkolwiek prac przy instalacji gazowej, należy odciąć zasilanie gazem. Istnieje groźba wybuchu!

Aby zmienić typ gazu zasilającego to urządzenie wymienia się wszystkie wtryski i reguluje płomień na wszystkich zaworach przy ograniczonym przepływie gazu.

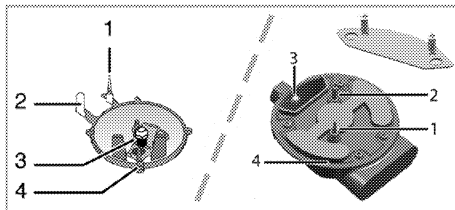
Wymiana wtrysków do palników

1. Zdejmij kołpak palnika i wyjmij korpus palnika.
2. Odkręć wtryski przekręcając je w lewo.
3. Załóż nowe wtryski.
4. Sprawdź bezpieczeństwo pasowania i szczelność wszystkich połączeń.

i Pozycje nowych wtrysków są zaznaczone na ich opakowaniu lub w odpowiedniej tabeli, *Tabela wtryskiwacza, strona **Error!** Bookmark not defined.* do której należy zawsze sięgać.

i ((Różnią się zależnie od modelu piekarnika.))

W niektórych palnikach na płycie kuchennej wtrysk jest nakryty metalową pokrywą. W przypadku wymiany wtrysku tę pokrywę należy zdjąć.



- 1 Czujnik zaniku płomienia (zależnie od modelu)
- 2 Świeca zapłonowa
- 3 Wtrysk
- 4 Palnik

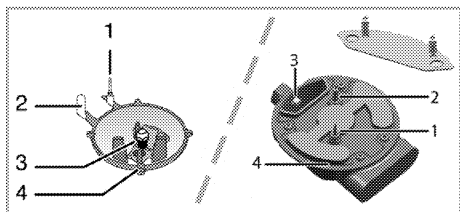
i O ile nie zachodzą warunki nienormalne, nie staraj się wyjąć kurków gazowych palników. Jeśli trzeba wymienić te kurki, należy wezwać autoryzowany serwis.

Wymiana wtrysków do palników

1. Zdejmij kołpak palnika i wyjmij korpus palnika.
2. Odkręć wtryski przekręcając je w lewo.
3. Załóż nowe wtryski.
4. Sprawdź bezpieczeństwo pasowania i szczelność wszystkich połączeń.

i Pozycje nowych wtrysków są zaznaczone na ich opakowaniu lub w odpowiedniej tabeli, *Tabela wtryskiwacza, strona **Error!** Bookmark not defined.* do której należy zawsze sięgać.

- i** ((Różnią się zależnie od modelu piekarnika.))
W niektórych palnikach na płycie kuchennej wtrysk jest nakryty metalową pokrywą. W przypadku wymiany wtrysku tę pokrywę należy zdjąć.



- 1 Czujnik zaniku płomienia (zależnie od modelu)
- 2 Świeca zapłonowa
- 3 Wtrysk
- 4 Palnik

- i** O ile nie zachodzą warunki nienormalne, nie staraj się wyjąć kurków gazowych palników. Jeśli trzeba wymienić te kurki, należy wezwać autoryzowany serwis.

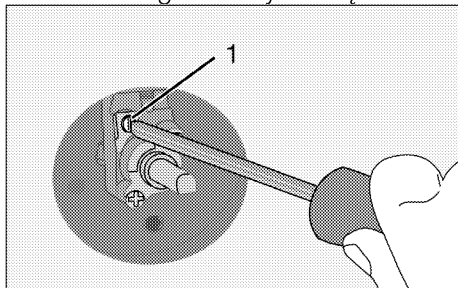
Ustawienie kurków płyty na ograniczony strumień gazu

1. Zapal palnik, który ma być ustawiany i obróć pokrętko do pozycji niskiego płomienia.
2. Zdejmij pokrętko z kurka gazu.
3. Do ustawiania śruby regulacji przepływu należy używać śrubokręta o odpowiednim rozmiarze.
Dla gazu płynnego (butan/propan) należy raz obrócić tę śrubę w prawo.
Dla gazu ziemnego należy raz obrócić tę śrubę **w lewo**.
- » Normalna długość wyprostowanego płomienia w stanie ograniczenia wynosi 6-7 mm.
4. Jeśli płomień sięga wyżej, niż należy, obróć śrubę zgodnie z ruchem

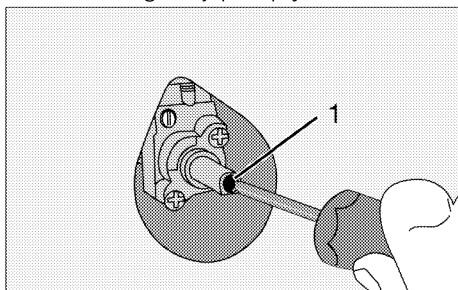
wskazówek zegara. Jeśli jest zbyt mały, obróć ją w lewo.

5. Na koniec kontroli ustaw palnik na płomień wysoki a potem na zredukowany i sprawdź, czy płomień utrzymuje się.

Pozycja śruby regulacyjnej może się różnić, zależnie od typu kurka gazowego zastosowanego w danym urządzeniu.



- 1 Śruba regulacji przepływu



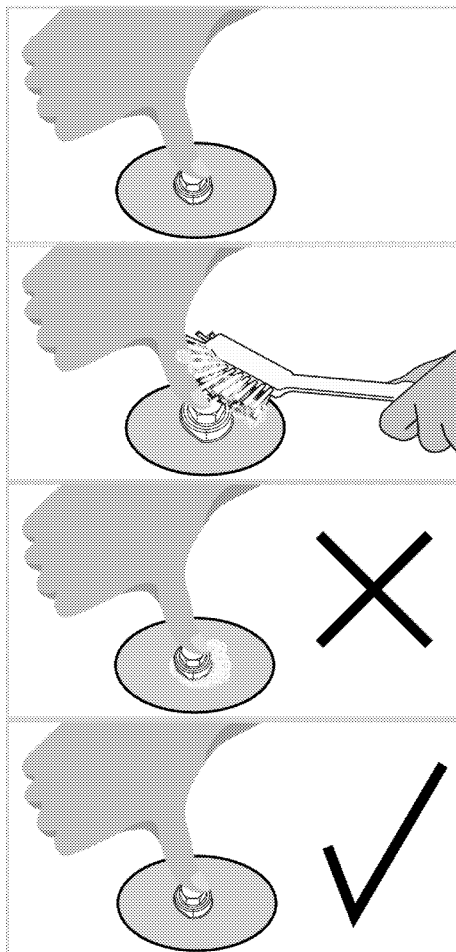
- 1 Śruba regulacji przepływu

- i** W przypadku zmiany dostosowanego rodzaju gazu produktu, należy również zmienić etykietę wskazującą rodzaj regulowanego gazu.

Kontrola szczelności wtryskiwaczy

Przed przeprowadzeniem konwersji w produkcie upewnij się, że wszystkie pokrętkła sterujące są wyłączone. Po prawidłowej konwersji wtryskiwaczy, dla każdego wtryskiwacza należy sprawdzić szczelność gazu.

1. Upewnij się, że dopływ gazu do produktu jest włączony, nadal utrzymując wszystkie pokręta sterowania w pozycji wyłączonej.
2. Każdy otwór wtryskiwacza jest blokowany palcem przykładającym odpowiednią siłę, aby zatrzymać wyciek gazu, gdy odpowiednie pokrętko sterujące jest włączone i przytrzymywane w położeniu wciśniętym, aby umożliwić gazowi dotarcie do wtryskiwacza.
3. Umieść przygotowaną wodę z mydłem na złączu wtryskiwacza, woda z mydłem zacznie się pienić. W takim przypadku dokręć wtryskiwacz z odpowiednią siłą i powtórz krok 3 ponownie.
4. Jeśli piana nadal się utrzymuje, należy natychmiast wyłączyć dopływ gazu do produktu i wezwać autoryzowanego przedstawiciela serwisu lub technika posiadającego licencję. Nie używaj produktu, dopóki autoryzowany serwisant nie zajmie się produktem.



5 Pierwsze użycie

Przed rozpoczęciem korzystania z produktu zaleca się wykonanie następujących czynności.

Pierwsze ustawienie godziny

i Zawsze ustawiaj godzinę przed użyciem piekarnika. Jeśli tego nie ustawisz, w niektórych modelach piekarników nie będzie można gotować.

i Odpowiednie symbole na zegarku migają podczas regulacji.

Po pierwszym uruchomieniu piekarnika, ustaw godzinę za pomocą przycisków \oplus/\ominus .

i W modelach z panelem dotykowym należy najpierw nacisnąć \equiv , a następnie ustawić godzinę za pomocą przycisków \oplus/\ominus .

Potwierdź ustawienie, naciskając \odot lub odczekaj 4 sekundy, aby potwierdzić bez naciskania.

i Jeśli nie ustawiono godziny, zegar zacznie działać od godziny **12:00**, a na ekranie pojawi się symbol $\od�$. Symbol zniknie po ustawieniu czasu.

i Godzina resetuje się w przypadku awarii zasilania. Wymaga ponownego ustawienia.

Pierwsze czyszczenie

- 1.Usuń wszystkie materiały opakowania.
- 2.Wyjmij wszystkie akcesoria z piekarnika.

- 3.Włącz urządzenie na 30 minut, a następnie wyłącz. W ten sposób pozostałości i warstwy, które mogły pozostać w piecu podczas produkcji, są spalane i czyszczone.
- 4.Podczas korzystania z urządzenia wybierz najwyższą temperaturę i funkcję roboczą, na którą działają wszystkie grzałki. Patrz „Funkcje obsługi piekarnika”. W dalszej części dowiesz się, jak obsługiwać piekarnik.
- 5.Poczekaj, aż piekarnik ostygnie.
- 6.Wytrzyj powierzchnie produktu wilgotną szmatką lub gąbką i wytrzyj szmatką.

Przed użyciem akcesoriów:

Umyj akcesoria wodą z detergentem i miękką gąbką.

UWAGA Pewne detergenty lub środki czyszczące mogą uszkodzić powierzchnię. Nie używaj agresywnych detergentów, proszku/mleczka do czyszczenia, ani żadnych ostrych przedmiotów.

UWAGA W trakcie pierwszego uruchomienia przez parę godzin mogą się wydzielać dym i zapach. Jest to całkiem normalne. Zadbaj o dobrą wentylację kuchni i pozbądź się dymu i zapachu. Nie wdychać bezpośrednio powstającego dymu i zapachu.

6 Jak używać płyty kuchennej

Ogólne informacje na temat użytkowania płyty

Ostrzeżenia ogólne:

- Garnki i patelnie należy stawiać w taki sposób, by uchwyty nie znajdowały się nad palnikami. Pozwoli to zapobiec ich nagrzananiu.
- Nie stawiaj na płycie garnków/patelni, które są krzywe lub łatwo się przechylają.
- Nie podgrzewaj pustych garnków/patelni. Zarówno garnki, jak i urządzenie mogą ulec zniszczeniu.
- Nie zapalaj palników, gdy nie ma na nich garnka/patelni.
- Po zakończeniu gotowania zawsze wyłączaj palniki.
- Korzystanie z płyt bez garnków/patelni może uszkodzić urządzenie. Po zakończeniu gotowania zawsze wyłączaj płyty.
- W garnkach/patelni należy umieścić odpowiednią ilość żywności. Zapobiega to wylewaniu się żywności z garnków/patelni i nie trzeba ich dodatkowo czyścić.
- Pokrywek garnków i patelni nie wolno kłaść na palnikach/strefach gotowania.
- Garnki należy umieścić na środku palnika/strefy gotowania. Aby postawić garnek na innym palniku/strefie należy podnieść go i umieścić na wybranym palniku. Nie należy przesuwac garnka po palniku.
- Rozmiar garnków/patelni powinien odpowiadać wielkości płomienia. Płomienie nie powinny wystawać za garnek/patelnię, a samo naczynie należy ustawić na środku palnika. Nie używaj dużych patelni/garnków do przykrywania więcej niż jednego palnika.

Zalecane rozmiary garnków/patelni

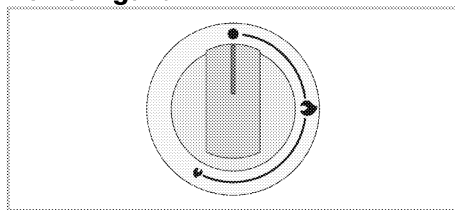
Palniki gazowe

Typ palnika płyty	Średnica używanego naczynia
Palnik pomocniczy	16 - 18 cm
Normalny palnik	18 - 20 cm
Szybki palnik	20 - 22 cm
Palnik do woka	22 - 24 cm

Nie używaj garnków/patelni, które przekraczają podane powyżej wymiary. Używanie garnków/patelni większych niż określone może spowodować zatrucie tlenkiem węgla i przegrzanie pobliskich powierzchni oraz pokręteł. Ponadto, jeśli powierzchnia do gotowania produktu jest szklana, na tej powierzchni nastąpi przegrzanie i produkt zostanie uszkodzony. Korzystanie z mniejszych patelni / garnków może spowodować poparzenie płomieniami.

Działanie płyt

Poziom gazu




Duży symbol ognia 🔥 wskazuje maksymalny poziom gazu, mały symbol ognia 🔥 oznacza minimalny poziom gazu. Dopływ gazu do płyt kuchennych jest odcięty w pozycji wyłączenia ●. Ustaw żądaną moc dopasowując pokrętkę do odpowiedniego symbolu.

Zapalanie palników

Palniki gazowe zapalane są za pomocą pokręteł sterujących.


1. Naciśnij pokrętko palnika.
2. Naciskając pokrętko, obróć je w kierunku przeciwnym do ruchu wskazówek zegara do symbolu dużego płomienia.
3. Iskra spowoduje zapalenie się gazu.
4. Po zapaleniu przytrzymaj pokrętko przez 3-5 sekund.
5. Jeśli gaz nie zapali się po wciśnięciu i zwolnieniu pokrętła, powtórz ten sam proces naciskając pokrętko przez 15 sekund.

 Jeśli w ciągu 15 sekund nie dojdzie do zapłonu gazu, zwolnij przycisk.
Odczekaj co najmniej 1 minutę, zanim ponowisz próbę. Istnieje groźba akumulacji gazu i wybuchu!

6. Wybierz odpowiedni poziom mocy.

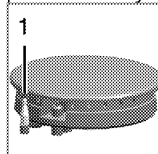
Wyłączanie palników

Ustaw pokrętko palnika w pozycji wyłączonej (pozycja górna).

 Jeśli płomień zgasną przez przypadek, ustaw pokrętko w pozycji wyłączonej.
Nie zapalaj palnika przez 1 minutę.


Instalacja zabezpieczenia przeciwwyływowego gazu Różni się w zależności od modelu produktu. Może nie być dostępny w Twoim produkcie.

Zabezpieczenie przeciwwyływowe gazu chroni przed wydmuchem spowodowanym przelaniem przez górne palniki i natychmiast odcina dopływ gazu.



- 1 Zabezpieczenie przeciwwyływowe gazu

Aby włączyć zabezpieczenie przeciwwyływowe gazu, należy przytrzymać pokrętko regulacji przez 3-5 sekund po zapaleniu płyty.

 Jeśli w ciągu 15 sekund nie dojdzie do zapłonu gazu, zwolnij przycisk.
Odczekaj co najmniej 1 minutę, zanim ponowisz próbę. Istnieje groźba akumulacji gazu i wybuchu!

7 Jak obsługiwać piekarnik

Ogólne informacje na temat użytkowania piekarnika

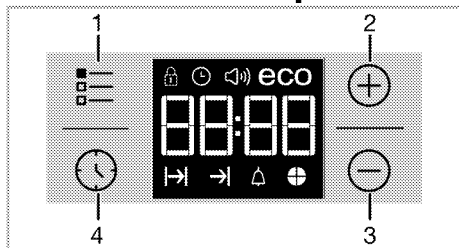
Wentylator chłodzący (Może nie być dostępny w Twoim produkcie.)

Produkt posiada wentylator chłodzący. Wentylator chłodzący włącza się automatycznie w razie potrzeby i chłodzi zarówno przód produktu, jak i meble. Wyłącza się automatycznie po zakończeniu procesu chłodzenia. Gorące powietrze wydobywa się przez drzwi piekarnika. Nie zakrywać otworów wentylacyjnych. W przeciwnym razie piekarnik może się przegrzać. Wentylator chłodzący nadal działa podczas pracy piekarnika lub po jego wyłączeniu (około 20-30 minut). Jeśli pieczesz z użyciem timera, pod koniec czasu pieczenia wentylator chłodzący wyłączy się wraz z wszystkimi funkcjami. Użytkownik nie może ustawić czasu pracy wentylatora chłodzącego. Włącza się i wyłącza automatycznie. To nie jest błąd.

Oświetlenie piekarnika

Oświetlenie piekarnika włącza się, gdy piekarnik zaczyna piec. W niektórych modelach oświetlenie włącza się podczas pieczenia, a w innych wyłącza się po pewnym czasie.

Panel sterowania piekarnika



- 1 Przycisk ustawień
- 2 Przycisk zwiększania

- 3 Przycisk zwiększania
- 4 Przycisk ustawienia czasu

Wyświetl symbole

- | : Symbol czasu pieczenia
- | : Symbol zakończenia pieczenia*
- ▲ : Symbol alarmu
- 🔊) : Symbol głośności
- 🔒 : Symbol włączonej blokady
- 🕒 : Symbol czasu
- eco : Symbol trybu ECO
- ⊕ : Symbol upływu czasu

* Różni się w zależności od modelu produktu. Może nie być dostępny w Twoim produkcie.

i Najdłuższy czas, na który można nastawić koniec procesu gotowania, to 5 godziny, 59 minut. W razie przerwy w zasilaniu program kasuje się. Trzeba zaprogramować piekarnik od nowa.

i Podczas ustawiania programu symbole na wyświetlaczu migają. Należy odczekać chwilę aż ustawienia się włączą.



i Jeśli nie wybrano trybu, nie można ustawić godziny.



i Pozostały czas zostanie wyświetlony, jeśli czas pieczenia zostanie ustawiony na początku.


Ustawienie czasu pieczenia

Można ustawić piekarnik, aby zatrzymał się po upływie określonego czasu, ustawiając czas pieczenia na zegarze.

1. Wybierz funkcję pieczenia.

2. Naciśnij  aż na wyświetlaczu pojawi się symbol , aby zresetować ustawienie zegara.

3. Ustaw czas pieczenia za pomocą przycisków /.

» » Po ustawieniu czasu na wyświetlaczu pojawi się symbol  i czas.



4. Włóż jedzenie do piekarnika i ustaw temperaturę za pomocą pokrętki. Rozpocznie się pieczenie.



» Na wyświetlaczu czas zaczyna odliczać do końca pieczenia, gdy rozpocznie się pieczenie zaświeci się symbol części przedziału czasu. Ustawiony czas pieczenia jest podzielony na 4 równe części, a po upływie każdej części symbol danej części gaśnie. Dzięki temu można łatwo zrozumieć stosunek pozostałego czasu pieczenia do całkowitego czasu pieczenia.


Aby ustawić koniec czasu pieczenia na później: (Różni się w zależności od modelu produktu. Może nie być dostępny w Twoim produkcie.)



Po ustawieniu czasu pieczenia, na zegarze można ustawić koniec czasu pieczenia na późniejszy.



1. Wybierz funkcję pieczenia.




2. Naciśnij  aż na wyświetlaczu pojawi się symbol , aby zresetować ustawienie zegara.

3. Ustaw czas pieczenia za pomocą przycisków /.

» » Po ustawieniu czasu na wyświetlaczu pojawi się symbol .

4. Naciśnij  aż na wyświetlaczu pojawi się symbol  końca czasu pieczenia.

5. Naciśnij  /, aby ustawić koniec pieczenia.

» Po ustawieniu czasu symbol ,  i przedział czasu pojawią się na wyświetlaczu. Po rozpoczęciu pieczenia symbol  zniknie.

6. Włóż jedzenie do piekarnika i ustaw temperaturę za pomocą pokrętki. Rozpocznie się pieczenie.

» **Timer piekarnika oblicza czas uruchomienia, odejmując czas pieczenia od końca ustawionego czasu.** Wybrany tryb jest aktywowany, gdy nadejdzie czas rozpoczęcia pieczenia i piekarnik nagrzeje się do ustawionej temperatury. Utrzymuje tę temperaturę do końca ustawionego czasu pieczenia.

» Na wyświetlaczu czas zaczyna odliczać do końca pieczenia, gdy rozpocznie się pieczenie zaświeci się symbol części przedziału czasu. Ustawiony czas pieczenia jest podzielony na 4 równe części, a po upływie każdej części symbol danej części gaśnie. Dzięki temu można łatwo zrozumieć stosunek pozostałego czasu pieczenia do całkowitego czasu pieczenia.

7. Po zakończeniu pieczenia na ekranie pojawi się komunikat "End", timer wydaje ostrzeżenie dźwiękowe.



8. Ostrzeżenie dźwiękowe rozlega się przez dwie minuty. Aby zatrzymać ostrzeżenie dźwiękowe, wystarczy naciśnąć dowolny przycisk. Ostrzeżenie dźwiękowe zostanie wyciszone i wyświetlony zostanie aktualny czas.

- i** Jeśli na koniec ostrzeżenia dźwiękowego zostanie naciśnięty dowolny przycisk, piekarnik zacznie ponownie działać. Obróć pokrętko temperatury i funkcji na "0" (wyłączone), aby wyłączyć piekarnik, aby zapobiec ponownemu uruchomieniu piekarnika pod koniec alarmu.


Ustawienia


Włączenie blokady przycisków

Możesz zapobiec włączeniu timera, aktywując funkcję blokady przycisków.

1. Naciśnij  aż na wyświetlaczu pojawi się symbol .



» Na wyświetlaczu pojawi się "OFF".

2. Naciśnij , aby włączyć blokadę przycisków.


» Po ustawieniu blokady klawiszy na wyświetlaczu pojawi się „On” a symbol pozostanie podświetlony .

i Przyciski timera nie działają, gdy włączona jest blokada przycisków. Blokady przycisków nie zniknie w przypadku awarii zasilania.

Aby wyłączyć blokadę przycisków

1. Naciśnij  aż na wyświetlaczu pojawi się symbol .

» Na wyświetlaczu pojawi się "ON".



2. Aby wyłączyć blokadę przycisków naciśnij .

» "OFF" zostanie wyświetlone po dezaktywacji blokady przycisków.



Ustawienie alarmu

Można użyć timera w celu ostrzeżenia lub przypomnienia innego niż pieczenia. Alarm nie wpływa na działanie piekarnika. Używany w celach ostrzegawczych. Jest to przydatne, gdy chcesz włożyć jedzenie do piekarnika w określonym czasie. Timer wyda ostrzeżenie


dźwiękowe po upływie ustawionego czasu.


1. Naciśnij  aż na wyświetlaczu pojawi się symbol .

i Najdłuższy czas alarmu to 23 godziny i 59 minut.

2. Ustaw czas trwania alarmu za pomocą przycisków  / .

i Przyciski alarmu, godziny, jasności wyświetlacza i temperatury powinny znajdować się w pozycji 0 (WYŁ.).

»  symbol pozostanie podświetlony, a godzina alarmu pojawi się na wyświetlaczu po jej ustawieniu.

3. Po upływie alarmu symbol  zaczyna migać i słychać ostrzeżenie dźwiękowe.


Wyłącz alarm

1. Ostrzeżenie dźwiękowe rozlega się przez dwie minuty. Aby zatrzymać ostrzeżenie dźwiękowe, wystarczy nacisnąć dowolny przycisk.

» Ostrzeżenie dźwiękowe zostanie wyciszone i wyświetlony zostanie aktualny czas.



Anulowanie alarmu

1. Naciśnij  na wyświetlaczu pojawi się symbol , aby anulować alarm.

2. Naciśnij i przytrzymaj  aż na wyświetlaczu pojawi się "00:00".

i Zostanie wyświetlony czas alarmu. Jeśli czas alarmu i pieczenia są ustawione jednocześnie, wyświetlony zostanie najkrótszy czas.

Zmiana dźwięku alarmu

1. Naciśnij  aż na wyświetlaczu pojawi się symbol .





2. Ustaw dźwięk alarmu za pomocą przycisków  / .

3. Ustawiony dźwięk zostanie aktywowany po chwili.

» Wybrany dźwięk alarmu pojawi się na wyświetlaczu jako "b-01", "b-02" lub "b-03".

Zmiana ustawienia godziny

Aby zmienić godzinę, którą wcześniej ustawiłeś


1. Naciśnij  aż na wyświetlaczu pojawi się symbol .
2. Ustaw godzinę za pomocą przycisków /.
3. Ustawiony czas zostanie aktywowany po chwili.

Tryb oszczędzania

Możesz oszczędzać energię w trybie ECO podczas pieczenia, ustawiając czas na piekarniku.

Ten tryb kończy pieczenie z wewnętrzną temperaturą piekarnika poprzez wyłączenie grzałek przed końcem czasu pieczenia.

Ustawienia trybu ECO


1. Naciśnij  aż na wyświetlaczu pojawi się symbol **ECO**.

» Na wyświetlaczu pojawi się "OFF".

2. Aby włączyć tryb ECO naciśnij .

» Po ustawieniu trybu ECO na wyświetlaczu pojawi się „On” a symbol pozostanie podświetlony .

Wyłączenie trybu ECO


1. Naciśnij  aż na wyświetlaczu pojawi się symbol **ECO**.



» Na wyświetlaczu pojawi się "ON".

2. Aby wyłączyć tryb ECO naciśnij .

» "OFF" zostanie wyświetlone po wyłączeniu trybu ECO.

Ustawienia jasności wyświetlacza (Funkcja jest opcjonalna. Może nie być dostępna w Twoim produkcie.)

1. Naciśnij  aż na wyświetlaczu pojawi się **d-01**, **d-02** lub **d-03**, aby ustawić jasność wyświetlacza.

2. Ustaw poziom jasności za pomocą przycisków /.

» Ustawiony czas zostanie aktywowany po chwili.

8 Ogólne informacje dotyczące pieczenia.

W tej części opisano wskazówki dotyczące przygotowywania i pieczenia. Ponadto można znaleźć niektóre produkty spożywcze przetestowane w czasie produkcji i najbardziej odpowiednie ustawienia dla tych produktów. Wskazane są również odpowiednie ustawienia piekarnika i akcesoria.

Ostrzeżenia ogólne dotyczące płyty

- Nigdy nie wolno napełniać rondla olejem powyżej jednej-trzeciej jego pojemności. Podczas podgrzewania oleju nie wolno pozostawiać płyty bez nadzoru. Przegrzany olej może zapalić się. **Nigdy nie wolno gasić ognia wodą!** Gdy olej się zapali, natychmiast przykryć go kocem gaśniczym lub wilgotną szmatą. Gdy już będzie to bezpieczne należy wyłączyć kuchenkę i zadzwonić po straż pożarną.
- Przed umieszczeniem żywności na patelni należy usunąć z niej nadmiar wody, a następnie ostrożnie umieścić na rozgrzanym oleju. Przed smażeniem produktów mrożonych należy je wcześniej rozmrozić.
- Podczas podgrzewania oleju upewnij się, że garnek, którego używasz, jest suchy i nie otwieraj jego pokrywy.
- Zalecenia dotyczące gotowania z oszczędzaniem energii można znaleźć w rozdziale „Instrukcje dotyczące ochrony środowiska”.
- Podane wartości temperatury i czasu pieczenia potraw mogą się różnić w zależności od przepisu i ilości. Z tego powodu wartości te są podane w przybliżeniu.

Ostrzeżenia ogólne dotyczące pieczenia

- Podczas otwierania drzwi piekarnika lub po zakończeniu pieczenia może wydobywać się gorąca para. Para może poparzyć dłoń, twarz i / lub oczy. Podczas otwierania drzwiczek piekarnika należy trzymać się z daleka.
- Intensywna para wytwarzana podczas pieczenia może tworzyć skroplone krople wody wewnątrz i na zewnątrz piekarnika oraz na górnych częściach mebli w wyniku różnicy temperatur. Jest to normalne zjawisko.
- Podane wartości temperatury i czasu pieczenia potraw mogą się różnić w zależności od przepisu i ilości. Z tego powodu wartości te są podane w przybliżeniu.
- Przed rozpoczęciem pieczenia należy wyjąć z piekarnika wszystkie akcesoria. Akcesoria, które pozostaną w piekarniku, mogą utrudnić prawidłowe pieczenie.
- W przypadku potraw, które będą pieczone według własnego przepisu, można odwoływać się do podobnych dań podanych w tabelach.
- Korzystanie z dostarczonych akcesoriów zapewnia najlepszą wydajność gotowania. Należy przestrzegać ostrzeżeń i informacji dostarczonych przez producenta dla zewnętrznych naczyń kuchennych, które będą używane.
- Wyciąć papier tłuszczoodporny na tłuszcz, który będzie używany podczas pieczenia, o rozmiarach odpowiednich do foremki. Papier tłuszczoodporny, które przestają z foremki, mogą stwarzać ryzyko poparzenia i wpływać na jakość pieczenia. Należy użyć papieru

tłuszczoodpornego odpowiedniego do danej temperatury.

- Aby pieczenie było prawidłowe należy umieścić potrawę na zalecanej półce. Nie zmieniaj miejsca półki podczas pieczenia.

Ciasta i wypieki

Informacje ogólne

- Zalecamy korzystanie z akcesoriów dołączonych do urządzenia w celu uzyskania dobrej wydajności pieczenia. Jeśli zamierzasz używać własnych foremek, wybierz ciemne, nieprzywierające i odporne na ciepło naczynia.
- Jeśli zalecane jest wcześniejsze nagrzanie należy nagrzać piekarnik i dopiero włożyć foremkę z masą.
- Jeśli zamierzasz piec stawiając naczynie na ruszcie, umieść je na środku, a nie w pobliżu tylnej ściany.
- Wszystkie materiały użyte do wyrobu ciasta powinny być świeże i w temperaturze pokojowej.
- Pieczenie może się różnić w zależności od ilości potraw i wielkości naczyń.
- Formy metalowe, ceramiczne i szklane wydłużają czas gotowania, a dolna powierzchnia wypieków nie rumieni się równomiernie.
- Jeśli podczas gotowania używasz papieru do gotowania, na dolnej powierzchni potrawy może się lekko zarumienić. W takim przypadku konieczne może być wydłużenie czasu gotowania o około 10 minut.
- Wartości określone w tabelach są ustalane w wyniku testów przeprowadzonych w naszych laboratoriach. Odpowiednie dla Ciebie wartości mogą się różnić od podanych.

- Umieść jedzenie na zalecanej półce. Dolna półka piekarnika to półka numer 1.

Wskazówki dotyczące pieczenia ciast

- Jeśli ciasto jest zbyt suche, zwiększ temperaturę o 10 °C i skróć czas pieczenia.
- Jeśli ciasto jest wilgotne, użyj niewielkiej ilości płynu lub obniż temperaturę o 10 °C.
- Jeśli górna część ciasta jest spalona, umieść je na dolnej półce, obniż temperaturę i zwiększ czas pieczenia.
- Jeśli jest dobrze upieczone w środku, ale na zewnątrz jest lepkie, użyj mniejszej ilości płynu, zmniejsz temperaturę i zwiększ czas pieczenia.

Wskazówki dotyczące pieczenia ciastek

- Jeśli ciasto jest zbyt suche, zwiększ temperaturę o 10 °C i skróć czas pieczenia. Wysmaruj arkusz papieru do pieczenia w „sosie” składającym się z mleka, oleju, jajek i mieszanki jogurtowej.
- Jeśli ciasto powoli się piecze, upewnij się, że grubość przygotowanego ciasta nie przepelnia foremki.
- Jeśli ciasto jest zrumienione na powierzchni, ale spód nie jest upieczony, upewnij się, że ilość „sosu”, którą użyłeś, nie jest zbyt duża na dnie ciasta. Aby ciasto równomiernie się zarumieniło, spróbuj równomiernie rozprowadzić „sos” między arkuszami papieru a ciastem.
- Ciasto piec w temperaturze i pozycji podanej w tabeli. Jeśli spód nadal nie jest wystarczająco zrumieniony, umieść ciasto na dolnej półce do dalszego pieczenia.

Tabela pieczenia w piekarniku ciast i wyrobów piekarniczych

Sugestie dotyczące gotowania na jednej tacy

Żywność	Akcesoria	Funkcje	Pozycja półki	Temperatura (°C)	Czas pieczenia (min.) (ok.)
Ciasta na blasze	Standardowa taca*	Górne i dolne ogrzewanie	3	180	30 ... 40
Ciasta w formie	Forma do pieczenia na ruszcie do grilla**	Ogrzewanie wentylatorem	2	180	30 ... 40
Ciasteczka	Standardowa taca*	Górne i dolne ogrzewanie	2	160	25 ... 35
	Standardowa taca*	Ogrzewanie wentylatorem	4	150	35 ... 45
Ciasta biszkoptowe	Okrągła forma do ciasta, średnica 26 cm z zaciskiem na ruszcie do grilla**	Górne i dolne ogrzewanie	2	160	35 ... 45
	Okrągła forma do ciasta, średnica 26 cm z zaciskiem na ruszcie do grilla**	Ogrzewanie wentylatorem	3	160	35 ... 45
Ciastko	Standardowa taca*	Górne i dolne ogrzewanie	3	170	20 ... 30
Ciasto francuskie	Emaliowana taca o średnicy 40x30 cm na ruszcie do grilla**	Górne i dolne ogrzewanie	2	200	30 ... 40
	Emaliowana taca o średnicy 40x30 cm na ruszcie do grilla**	Ogrzewanie wentylatorem	3	200	30 ... 40
Kruche ciastka	Standardowa taca*	Górne i dolne ogrzewanie	2	200	20 ... 30
Cały chleb	Standardowa taca*	Górne i dolne ogrzewanie	2	200	35 ... 45
Lasagne	Prostokątna szklano-metalowa forma na ruszcie do grilla**	Górne i dolne ogrzewanie	2 lub 3	200	30 ... 40
Szarlotka	Okrągła czarna metalowa forema do ciasta, o średnicy 20 cm na ruszcie do grilla**	Górne i dolne ogrzewanie	2	180	40 ... 55
	Okrągła czarna metalowa forema do ciasta, o średnicy 20 cm na ruszcie do grilla**	Ogrzewanie wentylatorem	2	170	45 ... 60
Pizza	Standardowa taca*	Górne i dolne ogrzewanie	2	200 ... 220	10 ... 20

Nagrzewanie jest zalecane dla wszystkich potraw.

* Te akcesoria mogą nie być dołączone do produktu.

** Te akcesoria nie są dołączone do produktu. Są dostępne osobno.

Sugestie dotyczące gotowania z dwoma tacami

Żywność	Akcesoria	Funkcje	Pozycja półki	Temperatura (°C)	Czas pieczenia (min.) (ok.)
Ciasteczka	Standardowa taca*	Ogrzewanie wentylatorem	1 – 4	150	35 ... 45
Ciasta biszkoptowe	1-Okrągła forma do ciasta, średnica 26 cm z zaciskiem na ruszcie do grilla** 4- Okrągła forma do ciasta, średnica 26 cm z zaciskiem na blaszce	Ogrzewanie wentylatorem	1 – 4	150	45 ... 55
Ciastko	Standardowa taca*	Ogrzewanie wentylatorem	1 – 4	170	25 ... 35
Krucze ciastka	Standardowa taca*	Ogrzewanie wentylatorem	1 – 4	200	25 ... 35

Nagrzewanie jest zalecane dla wszystkich potraw.

* Te akcesoria mogą nie być dołączone do produktu.

** Te akcesoria nie są dołączone do produktu. Są dostępne osobno.

Mięso, ryby i drób

Kluczowe punkty dotyczące pieczenia

- Marynata z soku z cytryny i pieprzu przed pieczeniem całego kurczaka, indyka i dużych kawałków mięsa zwiększy wydajność pieczenia.
- Pieczenie mięsa bez kości zajmuje 15–30 minut.
- Należy obliczyć około 4 do 5 minut czasu pieczenia na centymetr grubości mięsa.

- Po zakończeniu pieczenia pozostawić mięso w piekarniku na około 10 minut. Sok z mięsa lepiej rozprowadza się na smażonym mięsie i nie wypływa po rozkrojeniu.
- Ryby należy umieścić na półce o średnim lub niskim poziomie w żaroodpornym naczyniu.
- Gotuj potrawy zalecane w tabeli gotowania na jednej tacy.

Tabela pieczenia w piekarniku mięsa, ryb i drobiu

Żywność	Akcesoria	Funkcje	Pozycja półki	Temperatura (°C)	Czas pieczenia (min.) (ok.)
Stek (cały)/Pieczeń (1 kg)	Standardowa taca*	Dolne/górne ogrzewanie wspomagane wentylatorem	3	15 min. 250/max, następnie 180 ... 190	60 ... 80
Podudzie jagnięce (1.5 - 2.0 kg)	Standardowa taca*	Dolne/górne ogrzewanie wspomagane wentylatorem	3	15 min. 250/max, następnie 170	110 ... 120
Kurczak pieczony (1.8-2 kg)	Ruszt do grilla* Umieścić jedną tacę na dolnej półce	Dolne/górne ogrzewanie wspomagane wentylatorem	3	15 min. 250/max, następnie 180 ... 190	65 ... 85

Żywność	Akcesoria	Funkcje	Pozycja półki	Temperatura (°C)	Czas pieczenia (min.) (ok.)
Indyk (5.5 kg)	Standardowa taca*	Dolne/górne ogrzewanie wspomagane wentylatorem	1	25 min. 250/max, następnie 180 ... 190	150 ... 210
Ryby	Ruszt do grilla* Umieścić jedną tacę na dolnej półce	Dolne/górne ogrzewanie wspomagane wentylatorem	3	200	20 ... 30

Nagrzewanie jest zalecane dla wszystkich potraw.

* Te akcesoria mogą nie być dołączone do produktu.

** Te akcesoria nie są dołączone do produktu. Są dostępne osobno.

Grill

Czerwone mięso, ryby i mięso drobiowe szybko stają się brązowe po grillowaniu, utrzymują piękną skórkę i nie wysychają. Mięso filetowane, szaszłyki, kielbaski, a także soczyste warzywa (pomidory, cebula itp.) są szczególnie polecane do grillowania.

Ostrzeżenia ogólne:

- Żywność nieodpowiednia do grillowania niesie ze sobą ryzyko pożaru. Grilluj tylko potrawy odpowiednie do intensywnego ognia grillowego. Nie należy również umieszczać jedzenia za blisko tyłu grilla. To najgorętszy obszar, a tłuste potrawy mogą się zapalić.
- **Zamknij drzwiczki piekarnika podczas grillowania. Nigdy nie grilluj przy otwartych drzwiach piekarnika.**

Gojące powierzchnie mogą powodować oparzenia!

Przyciski grillowania

- Przygotuj produkty o podobnej grubości i wadze.
- Umieść elementy do grillowania na ruszcie lub ruszcie grillowym, rozprowadzając je bez przekraczania wymiarów rusztu.
- W zależności od grubości grillowanych kawałków czasu pieczenia może się różnić.
- Wsuń ruszt lub tackę do żądanego poziomu. Jeśli pieczesz na ruszcie, umieść tackę na dolnej półce, aby zebrać tłuszcz. Taca piekarnika, którą ma być przeniesiona powinna mieć takie wymiary, aby obejmowała cały obszar grilla. Tacka może nie być dołączona do produktu. Wlej trochę wody do tacki, aby ułatwić czyszczenie.

Tabela grillowania

Żywność	Akcesoria	Pozycja półki	Temperatura (°C)**	Czas pieczenia (min.) (ok.)
Ryby	Ruszt do grilla	4 - 5	250	20 ... 25
Kawałki kurczaka	Ruszt do grilla	4 - 5	250	25 ... 35
Klopsik (wołowina) - 12 sztuk	Ruszt do grilla	4	250	20 ... 30
Kotlet jagnięcy	Ruszt do grilla	4 - 5	250	20 ... 25
Stek - (kromka)	Ruszt do grilla	4 - 5	250	25 ... 30
Kotlet cielęcy	Ruszt do grilla	4 - 5	250	25 ... 30
Zapiekane warzywa	Ruszt do grilla	4 - 5	220	20 ... 30
Tosty z chleba	Ruszt do grilla	4	250	4 ... 6

Żywność	Akcesoria	Pozycja półki	Temperatura (°C)**	Czas pieczenia (min.) (ok.)
---------	-----------	---------------	--------------------	-----------------------------

Zaleca się nagrzewanie piekarnika przez 5 minut dla wszystkich potraw z grilla.

Obrócić formę po 1/2 całkowitego czasu grillowania.

**Jeśli nie da się regulować temperatury grillowania, funkcja grilla będzie działać przy maksymalnej wartości temperatury.

Test żywności

ułatwić testowanie produktu dla organów kontrolnych.

- Potrawy zostały przygotowywane zgodnie z normą EN 60350-1, aby

Tabela pieczenia w piekarniku przykładowego jedzenia

Sugestie dotyczące gotowania na jednej tacy

Żywność	Akcesoria	Funkcje	Pozycja półki	Temperatura (°C)	Czas pieczenia (min.) (ok.)
Krucze ciasteczka (herbatnik)	Emaliowana taca o średnicy 40x30 cm na ruszcie do grilla**	Górne i dolne ogrzewanie	3	140	20 ... 30
	Emaliowana taca o średnicy 40x30 cm na ruszcie do grilla**	Ogrzewanie wentylatorem	3	140	20 ... 30
Ciasteczka	Standardowa taca*	Górne i dolne ogrzewanie	2	160	25 ... 35
	Standardowa taca*	Ogrzewanie wentylatorem	4	150	35 ... 45
Ciasta biskoptowe	Okrągła forma do ciasta, średnica 26 cm z zaciskiem na ruszcie do grilla**	Górne i dolne ogrzewanie	2	160	35 ... 45
	Okrągła forma do ciasta, średnica 26 cm z zaciskiem na ruszcie do grilla**	Ogrzewanie wentylatorem	3	160	35 ... 45
Szarlotka	Okrągła czarna metalowa forema do ciasta, o średnicy 20 cm na ruszcie do grilla**	Górne i dolne ogrzewanie	2	180	40 ... 55

Żywność	Akcesoria	Funkcje	Pozycja półki	Temperatura (°C)	Czas pieczenia (min.) (ok.)
	Okrągła czarna metalowa forema do ciasta, o średnicy 20 cm na ruszcie do grilla**	Ogrzewanie wentylatorem	2	170	45 ... 60

Nagrzewanie jest zalecane dla wszystkich potraw.

* Te akcesoria mogą nie być dołączone do produktu.

** Te akcesoria nie są dołączone do produktu. Są dostępne osobno.

Sugestie dotyczące gotowania z dwoma tacami

Żywność	Akcesoria	Funkcje	Pozycja półki	Temperatura (°C)	Czas pieczenia (min.) (ok.)
Krucze ciasteczka (herbatnik)	Emalowana taca o średnicy 40x30 cm na ruszcie do grilla**	Ogrzewanie wentylatorem	2 – 4	140	20 ... 30
Ciasteczka	Standardowa taca*	Ogrzewanie wentylatorem	1 – 4	150	35 ... 45
Ciasta biskoptyowe	1- Okrągła forma do ciasta, średnica 26 cm z zaciskiem na ruszcie do grilla** 4- Okrągła forma do ciasta, średnica 26 cm z zaciskiem na blaszce	Ogrzewanie wentylatorem	1 – 4	150	45 ... 55

Nagrzewanie jest zalecane dla wszystkich potraw.

* Te akcesoria mogą nie być dołączone do produktu.

** Te akcesoria nie są dołączone do produktu. Są dostępne osobno.

Grill

Żywność	Akcesoria	Pozycja półki	Temperatura (°C)	Czas pieczenia (min.) (ok.)
Tosty z chleba	Ruszt do grilla	4	250	4 ... 6
Klopsik (wołowina) - 12 sztuk	Ruszt do grilla	4	250	20 ... 30

Obrócić formę po 1/2 całkowitego czasu grillowania.

Zaleca się nagrzewanie piekarnika przez 5 minut dla wszystkich potraw z grilla.

9 Czyszczenie i konserwacja

Ogólne informacje dotyczące czyszczenia

▲ Ostrzeżenia ogólne:

- Przeczek czyszczeniem produktu należy poczekać, aż ostygnie. Gorące powierzchnie mogą powodować oparzenia!
- Nie umieszczać detergentów bezpośrednio na gorące powierzchnie. Może to spowodować trwałe zabrudzenie.
- Po każdym użyciu urządzenie należy dokładnie wyczyścić i wysuszyć. Dzięki temu łatwo usunąć pozostałości żywności, co zapobiega się ich spalaniu, gdy produkt zostanie ponownie użyty. W ten sposób żywotność urządzenia wydłuża się, a często napotymane problemy są zmniejszone.
- Nie używać parownic do czyszczenia urządzenia.
- Niektóre detergenty lub środki czyszczące mogą uszkodzić powierzchnię. Podczas czyszczenia nie używaj środków do szorowania, proszków do czyszczenia, kremów, środków do usuwania kamienia ani ostrych przedmiotów.
- Nie ma potrzeby stosowania specjalnego środka czyszczącego po każdym użyciu. Produkt należy czyścić za pomocą płynu do mycia naczyń, ciepłej wody i miękkiej szmatki lub gąbki, a następnie osuszyć suchą szmatką.
- Pamiętaj, aby całkowicie wyczyścić pozostały płyn i natychmiast wyczyścić resztki żywności podczas gotowania.
- Nie czyść żadnej z części urządzenia w zmywarce.

Do płyty:

- Zanieczyszczenia kwaśne, takie jak mleko, pasta pomidorowa i olej mogą powodować trwałe plamy na płytach i elementach palników/płyt grzewczych, wszelkie przelane płyny należy usunąć natychmiast po ostygnięciu płyty poprzez jej wyłączenie.
- Naczynia typu wok używane w wysokich temperaturach mogą zmieniać kolor. To jest normalne.
- Przesuwanie niektórych naczyń może spowodować metalowe ślady na uchwytach garnków. Nie przesuwaj patelni i garnków po powierzchni.
- Ponieważ pokrywki palników stykają się bezpośrednio z ogniem i są narażone na działanie wysokich temperatur, zmiana i utrata koloru w czasie jest zjawiskiem normalnym. Nie stanowi to problemu podczas użytkowania płyty.

Powierzchnie ze stali nierdzewnej i INOX

- Nie wolno używać środków czyszczących zawierających kwas lub chlor do czyszczenia powierzchni i uchwytów ze stali nierdzewnej lub INOX.
- Powierzchnia ze stali nierdzewnej lub Inox może z czasem zmienić kolor. To jest normalne. Po każdym użyciu wyczyść za pomocą detergentu odpowiednim do powierzchni ze stali nierdzewnej lub Inox.
- Należy używać miękkiej ściereczki z mydłem i płynnym (nie rysującym) detergentem odpowiednim do powierzchni ze stali nierdzewnej, starając się wycierać w jednym kierunku.
- Należy natychmiast usunąć z powierzchni plamy z wapna, oleju,

skrobi, mleka i białka z powierzchni ze stali nierdzewnej i szkła. Plamy mogą rdzewieć przez długi czas.

Powierzchnie emaliowane

- Po każdym użyciu emaliowane powierzchnie należy czyścić za pomocą płynu do mycia naczyń, ciepłej wody i miękkiej szmatki lub gąbki, a następnie osuszyć suchą szmatką.
- Jeśli produkt posiada funkcję łatwego czyszczenia parą, można jej użyć do czyszczenia lekkich zabrudzeń. (Patrz rozdział „Funkcja łatwego czyszczenia parą”)
- W przypadku uporczywych plam można użyć środka do czyszczenia piekarników i grilla zalecanego na stronie internetowej marki produktu oraz nierusującej czyszcika drucianego. Nie używaj zewnętrznego środka do czyszczenia piekarników.
- Przed czyszczeniem piekarnik musi ostygnąć. Czyszczenie na gorących powierzchniach stwarza zarówno zagrożenie pożarowe, jak i uszkodzenie powierzchni.

Powierzchnie katalityczne

- Ściany boczne płyty kuchennej mogą być pokryte emalowanymi lub katalitycznymi ścianami. Zależy od modelu.
- Katalityczne ściany mają lekką matową i porowatą powierzchnię. Katalityczne ściany piekarnika nie powinny być czyszczone.
- Powierzchnie katalityczne pochłaniają olej dzięki porowatej strukturze i zaczynają świecić, gdy powierzchnia jest nasycona olejem, w takim przypadku zaleca się wymianę części.

Szklana powierzchnia

- Do czyszczenia powierzchni szklanych nie należy używać metalowych skrobaczek ani ściernych materiałów

czyszczących. Mogą uszkodzić szklaną powierzchnię.

- Produkt należy czyścić za pomocą płynu do mycia naczyń, ciepłej wody i szmatki z mikrofibry przeznaczonej do powierzchni szklanych, a następnie osuszyć suchą szmatką.
- Jeśli po czyszczeniu pozostały resztki detergentu, należy wytrzeć je zimną wodą, a następnie osuszyć czystą i suchą ściereczką z mikrofibry. Resztki detergentu mogą uszkodzić szklaną powierzchnię przy następnym użyciu.
- W żadnym wypadku nie należy używać zaszniętej pozostałości na powierzchni szkła nie należy czyścić ząbkowanymi nożami, drutem lub podobnymi narzędziami do drapania.
- Plamy wapniowe (żółte plamy) można usunąć z powierzchni szkła za pomocą środka do usuwania kamienia, takiego jak ocet lub sok z cytryny.
- Jeśli powierzchnia jest mocno zabrudzona, nałóż na gąbkę środek czyszczący i odczekaj dłuższy czas aż zadziała. Następnie wyczyść szklaną powierzchnię wilgotną szmatką.
- Przebarwienia i plamy na szklanej powierzchni są normalne i nie są uznawane za wady.

Części z tworzyw sztucznych i malowane powierzchnie

- Plastikowe części i pomalowane powierzchnie należy czyścić za pomocą płynu do mycia naczyń, ciepłej wody i miękkiej szmatki lub gąbki, a następnie osuszyć suchą szmatką.
- Nie należy używać metalowych skrobaczek ani ściernych środków czyszczących. Mogą uszkodzić powierzchnię.
- Należy upewnić się, że połączenia elementów urządzenia nie są wilgotne i nie mają śladów detergentu. W

przeciwnym razie na tych połączeniach może wystąpić korozja.

Czyszczenie akcesoriów

O ile nie podano inaczej w instrukcji obsługi, nie myj akcesoriów w zmywarce.

Czyszczenie płyty

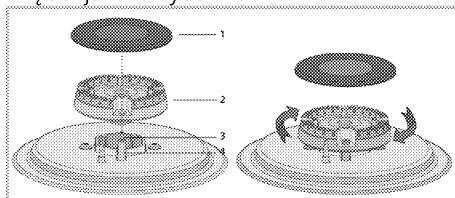
Czyszczenie palników

1. Przed czyszczeniem płyty należy zdjąć z niej podkładki kuchenne, nakładki na palnik i głowice.
2. Wyczyść płytę zgodnie z zaleceniami zawartymi w ogólnych informacjach dotyczących czyszczenia w zależności od rodzaju powierzchni (emaliowana, szklana, inox itp.).
3. Wyczyść komorę palnika szmatką nasączoną detergentem lub nierysującą powierzchnię miękką szczoteczką. Upewnij się, że nie zostały żadne resztki jedzenia.
4. Wyczyść świece zapłonowe i elementy termiczne (w modelach z zapłonem i elementem termicznym) dobrze wyciśniętą szmatką. Następnie osusz czystą szmatką. Pamiętaj, aby świeca zapłonowa i element termiczny były całkowicie suche.
5. Po każdym użyciu wyczyść nakładki na palnik i głowice palników wodą z detergentem, a następnie je wysusz.
6. W przypadku uporczywych plam pozostawić nakładki na palnik i głowice w wodzie z detergentem lub ciepłej wodzie z mydłem przez co najmniej 15 minut. Użyj niemetalowej i nierysującej powierzchni szczotki.
7. Do wnętrza piekarników i rusztów można używać środków czyszczących Quick&Shine, stosowanych do powierzchni emaliowanych i zalecanych przez autoryzowany serwis, zwłaszcza do trwałych plam na emaliowanych pokrywach palników.

8. Podczas czyszczenia nakładek do palników nie używaj agresywnych środków czyszczących, takich jak środki do czyszczenia wnętrza piekarnika, odkamieniacze, ponieważ mogą spowodować przebarwienia.
9. Po każdym użyciu wyczyść podkładki kuchenne wodą z detergentem i nierysującą powierzchnię miękką szczoteczką, a następnie wysusz.
10. Używanie wilgotnych nakładek na palniki i podkładek kuchennych może spowodować pojawienie się trwałych plam wapiennych. Należy upewnić się, że przed użyciem zostały wysuszone.
11. Umieść w odpowiednim miejscu głowice i nakładki na palniki oraz podkładki kuchenne.
12. Należy upewnić się, że podkładki znajdują się na środku palników. W modelach z kołkami dopasuj kołki na płycie palnika do otworów na kołki w uchwytach garnków.

Montaż części palnika

Po wyczyszczeniu palników umieść części jak na rysunku.



- 1 Nakładka na palnik
 - 2 Głowica
 - 3 Komora palnika
 - 4 Świeca zapłonowa (w modelach z zapłonem)
1. Głowica palnika powinna przechodzić przez świecę zapłonową palnika (4). Obróć głowicę palnika w prawo i w lewo, aby upewnić się, że jest osadzona w komorze palnika.
 2. Umieść nasadkę palnika na głowicy.

Czyszczenie panelu sterowania

- Podczas czyszczenia panelu sterowania z pokrętłami należy użyć wilgotnej miękkiej ściereczki i osuszyć suchą szmatką. Nie wolno zdejmować pokręteł ani uszczelki znajdujących się pod spodem. Panel sterowania i pokrętła mogą zostać uszkodzone.
- Podczas czyszczenia paneli ze stali nierdzewnej z pokrętłem nie należy używać środków czyszczących do stali nierdzewnej wokół pokręteł. Wskaźniki wokół pokręteł można usunąć.
- Dotykowe panele sterowania należy wyczyścić wilgotną miękką szmatką i osuszyć suchą szmatką. Jeśli urządzenie ma funkcję blokady przycisków należy ustawić blokadę przed rozpoczęciem czyszczenia panelu sterowania. W przeciwnym razie na przyciskach może wystąpić nieprawidłowe wykrycie.

Czyszczenie wnętrza piekarnika (strefa pieczenia)

Postępuj zgodnie ze wskazówkami opisanymi w rozdziale „Ogólne informacje dotyczące czyszczenia” w zależności od rodzaju powierzchni w piekarniku.

Czyszczenie bocznych ścian piekarnika

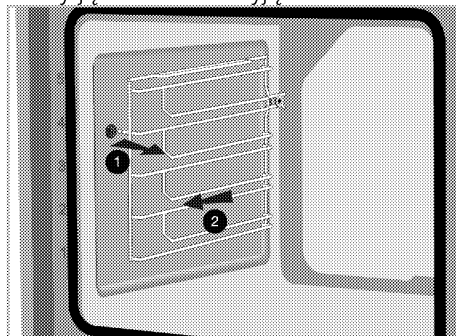
Ściany boczne płyty kuchennej mogą być pokryte emaliowanymi lub katalitycznymi ścianami. Zależy od modelu. Jeśli urządzenie ma ścianę katalityczną, zapoznaj się z częścią „Ściany katalityczne”.

Jeśli urządzenie ma półki druciane, usuń je przed czyszczeniem ścian bocznych. Postępuj zgodnie ze wskazówkami opisanymi w rozdziale „Ogólne informacje dotyczące czyszczenia” w

zależności od rodzaju powierzchni w piekarniku.

Aby wyjąć druciane półki:

1. Zdejmij przód półki drucianej, ciągnąc ją na bocznej ścianie w przeciwnym kierunku.
2. Pociągnij drucianą półkę do siebie, aby ją całkowicie wyjąć.



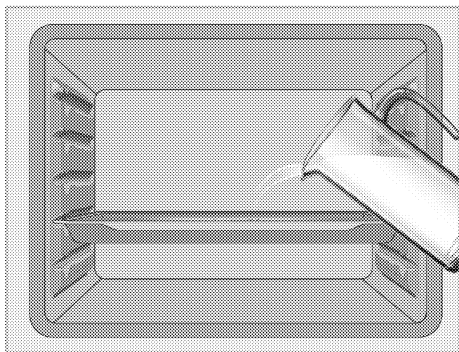
3. Aby ponownie przymocować półki, należy powtórzyć kroki wyjmowania, ale od końca do początku.

Łatwe czyszczenie parą

Różni się w zależności od modelu produktu. Może nie być dostępny w Twoim produkcie.

Zapewnia łatwe czyszczenie, ponieważ zabrudzenia (nie czekając zbyt długo) są zmiękczone parą, która tworzy się w piekarniku, a krople wody skraplają się na wewnętrznych powierzchniach piekarnika.

1. Wyjmij wszystkie akcesoria z piekarnika.
2. Wlej 750 ml wody do tacki i umieść ją na 2 stojaku piekarnika.



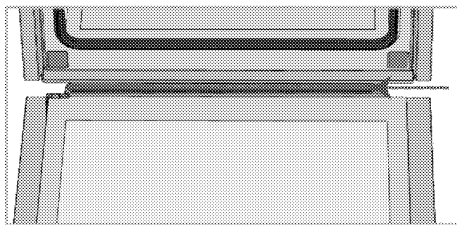
3. Ustaw piekarnik na łatwy tryb czyszczenia parą i temperaturę 100 °C na 25 minut.

Otwórz drzwiczki i wytrzyj wewnętrzne powierzchnie piekarnika wilgotną gąbką lub ściereczką.

Użyj ciepłej wody z płynem, miękkiej szmatki lub gąbki, aby oczyścić trwałe zanieczyszczenia i wytrzyj je suchą szmatką.

i W trybie łatwego czyszczenia parą woda znajdująca się w basenie u podstawy piekarnika w celu zmiękczenia lekko utworzonych pozostałości / brudu we wnęce piekarnika odparuje i skropli się w komorze piekarnika i wewnętrznej szybie drzwiczek piekarnika, dlatego może kapać woda, gdy drzwiczki piekarnika są otwarte. Zetrzyj kondensat zaraz po otwarciu drzwi piekarnika.

Różni się w zależności od modelu produktu. Może nie być dostępny w Twoim produkcie. Po skraplaniu w piekarniku, w kanale basenowym pod piekarnikiem, może znajdować się woda lub wilgoć. Po użyciu wyczyść ten kanał basenowy wilgotną szmatką, a następnie wysusz.



Czyszczenie drzwiczek piekarnika

i Nie używaj szorstkich środków ściernych, metalowych skrobaczek, druciaków lub środków wybielających do czyszczenia drzwi piekarnika i szyby.

Możesz zdjąć drzwi piekarnika i szyby, aby je wyczyścić. Jak zdemontować drzwi i okna, opisano w rozdziałach „Zdejmowanie drzwi piekarnika” i „Zdejmowanie wewnętrznych szyb drzwi”. Po zdjęciu wewnętrznych szyb drzwi wyczyść je za pomocą płynu do naczyń, ciepłej wody i miękkiej szmatki lub gąbki, a następnie wysusz suchą szmatką. Przetrzyj szybę octem, a następnie opłucz, aby usunąć pozostałości wapna, które mogą osadzać się na szybie piekarnika.

Zdejmowanie drzwiczek piekarnika

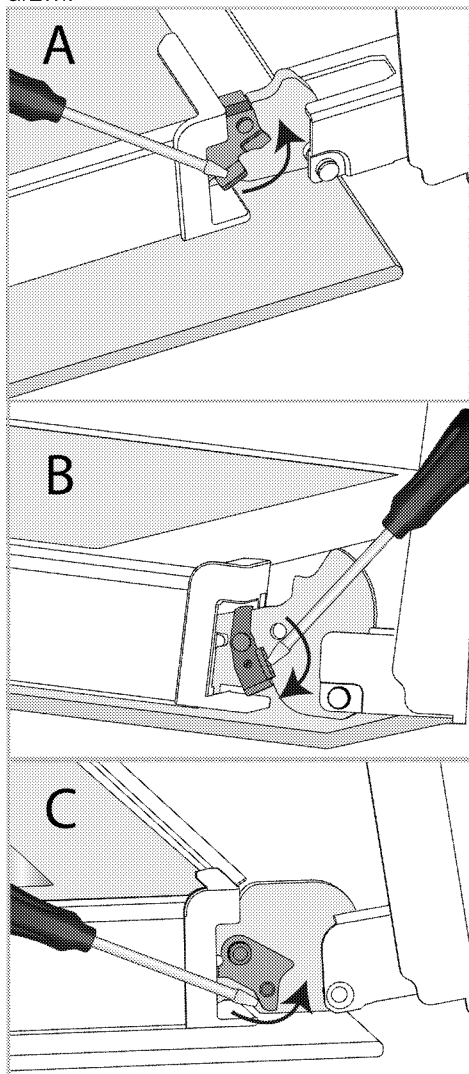
1. Otwórz drzwiczki piekarnika.
2. Otwórz zaczepy w gnieździe zawiasu z przodu drzwi po prawej i lewej stronie, naciskając w dół, jak pokazano na rysunku.

Typ zawiasu (A), (B), (C) różni się w zależności od modelu produktu. Poniższe rysunki pokazują, jak otworzyć wszystkie typy zawiasów.

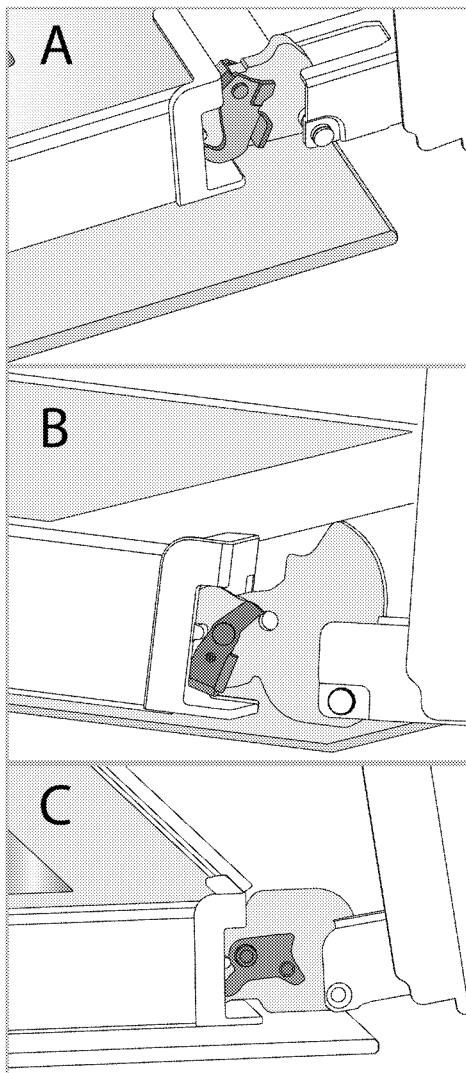
Zawias typu (A) jest dostępny w normalnych typach drzwi.

Zawias typu (B) jest dostępny w typach drzwi z cichym domykaniem.

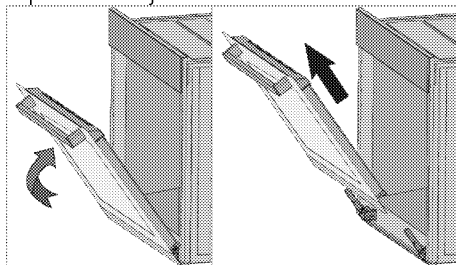
Zawias typu (C) jest dostępny w wersji z miękkim otwieraniem / zamykaniem drzwi.



Blokada zawiasu - pozycja zamknięta



Blokada zawiasu - pozycja otwarta
3. Ustaw drzwi piekarnika w pozycji półotwartej.



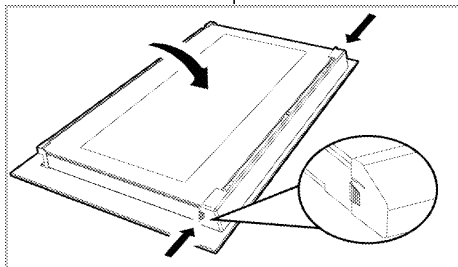
4. Pociągnij zdemontowane drzwi w górę, aby zwolnić je z prawego i lewego zawiasu, a następnie je zdejmij.

i Aby ponownie przymocować drzwiczki, należy powtórzyć kroki wyjmowania, ale od końca do początku. Podczas montowania drzwi pamiętaj o zamknięciu zatrasków w gnieździe zawiasu.

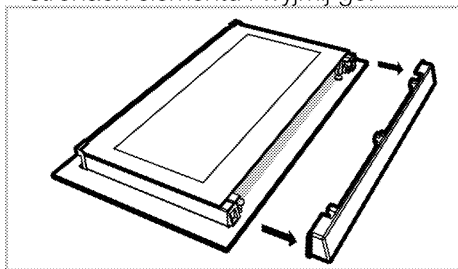
Zdejmowanie wewnętrznej szyby drzwiczek piekarnika

Wewnętrzną szybę przednich drzwiczek urządzenia można zdjąć do czyszczenia.

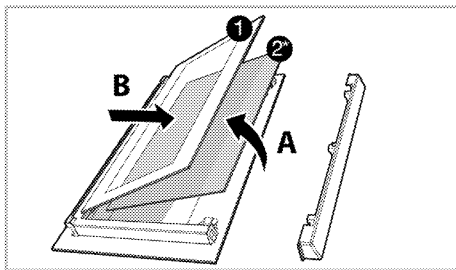
1. Otwórz drzwiczki piekarnika.



2. Pociągnij do siebie plastikowy element przymocowany w górnej części przednich drzwiczek, jednocześnie naciskając punkty dociskowe po obu stronach elementu i wyjmij go.



3. Jak pokazano na rysunku, delikatnie unieś wewnętrzną szybę (1) w kierunku 'A' a następnie wyjmij ją, pociągając w kierunku 'B'.



1 Głęboki wewnętrzny panel szklany

2* Wewnętrzny panel szklany (Może nie być dostępny w Twoim produkcie.)

4. Jeśli urządzenie ma szybę wewnętrzną (2), powtórz ten sam proces, aby ją wyjąć (2).

5. Pierwszym krokiem wyjęcia drzwi jest ponowne zamontowanie szyby wewnętrznej (2). Umieść ściętą krawędź szyby, tak aby stykała się ze ściętą krawędzią prowadnicy. (Jeśli urządzenie ma szybę wewnętrzną). Szyba wewnętrzna (2) musi być przymocowana do prowadnicy jak najbliższej wewnętrznej szyby (1).

6. Podczas ponownego montażu szyby wewnętrznej (1), zwróć uwagę, aby umieścić szybę z naklejką w stronę drugiej szyby wewnętrznej. Istotne jest umieszczenie dolnych rogów szyby wewnętrznej (1), tak aby stykały się z dolnymi prowadnicami.

7. Popchnij w kierunku ramy, aż usłyszysz „kliknięcie”.

Czyszczenie oświetlenia piekarnika

W przypadku zabrudzenia osłony żarówki w strefie pieczenia należy umyć ją za pomocą płynu do naczyń, ciepłej wody i miękkiej szmatki lub gąbki, a następnie osuszyć suchą szmatką. W przypadku awarii żarówki można wymienić ją, postępując zgodnie z poniższymi wskazówkami.

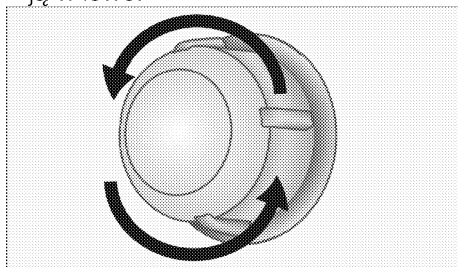
Wymiana żarówki

⚠ Ostrzeżenia ogólne:

- Aby uniknąć ryzyka porażenia prądem przed wymianą żarówki należy odłączyć zasilanie i odczekać, aż piekarnik ostygnie. Gorące powierzchnie mogą powodować oparzenia!
- W tym piekarniku stosuje się żarówkę o mocy mniejszej niż 40 W, wysokość mniejszą niż 60 mm, średnicę mniejszą niż 30 mm lub lampę halogenową z gniazdem typu G9, o mocy mniejszej niż 60 W. Lampy nadają się do pracy w temperaturach powyżej 300 °C. Lampy piekarnika można nabyć u autoryzowanych agentów serwisowych lub technika z licencją.
- Żarówka może różnić się od tej przedstawionej na rysunku.
- Żarówka ta nie nadaje się do oświetlania pomieszczeń domowych. Żarówka ma pomóc zobaczyć potrawę.
- Żarówki użyte w tym urządzeniu muszą wytrzymywać ekstremalne warunki fizyczne, takie jak temperatura powyżej 50 °C.

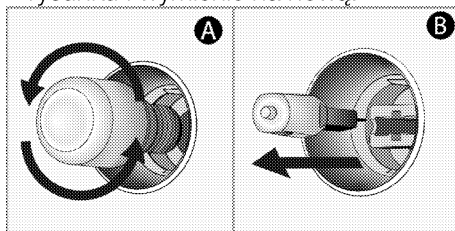
Jeśli piekarnik ma okrągłą żarówkę,

1. odłączyć urządzenie od zasilania.
2. Zdejmij szklaną pokrywę, przekręcając ją w lewo.



3. Jeśli żarówka jest typu (A) pokazanego na poniższym rysunku należy obrócić

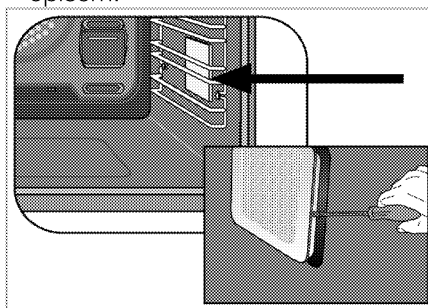
żarówkę tak jak pokazano i wymienić na nową. Jeśli jest to typ (B) żarówkę należy wyjąć tak jak pokazano na rysunku i wymienić na nową.



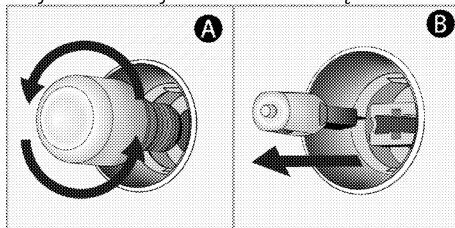
4. Zamontować szklaną pokrywę.

Jeśli piekarnik ma kompaktową świetlówkę o kwadratowym kształcie,

1. odłączyć urządzenie od zasilania.
2. Drućiane półki należy wyjąć zgodnie z opisem.



3. Podnieś szklaną osłonę żarówki za pomocą śrubokręta.
4. Jeśli żarówka jest typu (A) pokazanego na poniższym rysunku należy obrócić żarówkę tak jak pokazano i wymienić na nową. Jeśli jest to typ (B) żarówkę należy wyjąć tak jak pokazano na rysunku i wymienić na nową.



5. Zamontować szklaną pokrywę i druciane półki.

10 Rozwiązywanie problemów

Skonsultuj się z autoryzowanym agentem serwisowym lub technikiem posiadającym licencję lub sprzedawcą, u którego produkt został zakupiony, jeśli nie możesz rozwiązać problemu, mimo że zastosowałeś się do instrukcji. Nigdy nie wolno próbować samodzielnie naprawić uszkodzonego urządzenia.

Piekarnik emituje parę, gdy jest pracuje.

- To normalne, że para ucieka podczas pracy. >>> *Nie jest to oznaką niesprawności urządzenia.*

Podczas pieczenia pojawiają się krople wody.

- Para powstająca podczas gotowania może się skraplać i tworzyć krople wody, gdy uderzy w zimne powierzchnie produktu. >>> *Nie jest to oznaką niesprawności urządzenia.*

Produkt emituje odgłosy metali podczas ogrzewania i chłodzenia.

- Nagrzane części metalowe mogą się rozszerzać i powodować hałas. >>> *Nie jest to oznaką niesprawności urządzenia.*

Urządzenie nie działa

- Bezpiecznik sieciowy jest uszkodzony. >>> *Sprawdź bezpieczniki w skrzynce. W razie potrzeby wymień je lub zamontuj ponownie.*
- Urządzenie nie jest podłączone do (uziemionego) gniazda. >>> *Sprawdź połączenie wtykowe.*
- Przyciski/pokręta/klawisze na panelu sterowania nie działają. >>> *Jeśli urządzenie jest wyposażone w funkcję blokady przycisków, blokada może być włączona. Należy wyłączyć.*

Oświetlenie piekarnika nie działa.

- Żarówka jest uszkodzona. >>> *Wymień żarówkę.*
- Brak zasilania. >>> *Sprawdź zasilanie. Sprawdź bezpieczniki w skrzynce. W razie potrzeby wymień je lub zamontuj ponownie.*

Kuchenka nie podgrzewa

- Nie można ustawić funkcji pieczenia i/lub temperatury. >>> *Ustaw piekarnik na określoną funkcję pieczenia i/lub temperaturę.*
- W modelach wyposażonych w timer, nie jest on regulowany. >>> *Ustaw czas.*
- Brak zasilania. >>> *Sprawdź zasilanie. Sprawdź bezpieczniki w skrzynce. W razie potrzeby wymień je lub zamontuj ponownie.*

Brak zapłonu iskrowego.

- Brak prądu. >>> *Sprawdź bezpieczniki w skrzynce.*
- Czas nie jest ustawiony. >>> *Ustaw czas.*

Brak gazu.

- Główny zawór gazu jest zakręcony. >>> *Otwórz zawór gazu.*
- Rura gazowa jest wygięta. >>> *Zamontuj prawidłowo rurę gazową.*

Palniki nie palą się prawidłowo lub wcale.

- Palniki są brudne. >>> *Wyczyść elementy palnika.*
- Palniki są mokre. >>> *Osusz elementy palnika.*
- Nakrywka palnika nie jest bezpiecznie zamocowana. >>> *Zamontuj bezpiecznie nakrywkę palnika.*
- Zawór gazu jest zakręcony. >>> *Otwórz zawór gazu.*
- Butla gazowa jest pusta (w przypadku korzystania z LPG). >>> *Wymień butlę z gazem.*

(W modelach z zegarem) Wyświetlacz zegara miga lub symbol zegara jest włączony.

- Poprzednio wystąpiła awaria zasilania. >>> *Ustaw czas/Wyłącz urządzenie i włącz ponownie.*

