

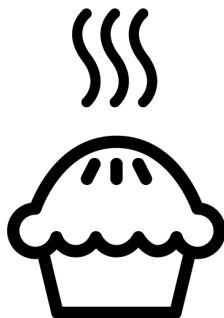


## Oven

User Manual

## Piekarnik

Instrukcja obsługi



FSM52339DB

485302996/ EN/ PL/ R.AA/ 02.10.25 16:49  
7786986847

# Witamy!

Drogi kliencie,

Dziękujemy za wybór urządzenia Beko. Chcemy, aby produkt, wyprodukowany w wysokiej jakości i technologii, oferował najlepszą wydajność. W tym celu należy uważnie przeczytać niniejszą instrukcję i inną dokumentację dostarczoną z urządzeniem przed użyciem.

Pamiętaj o wszystkich informacjach i ostrzeżeniach zawartych w instrukcji obsługi. W ten sposób będziesz chronić siebie i swoje urządzenie przed zagrożeniami, które mogą wystąpić.

Zachowaj instrukcję obsługi. Przekazując wyrób innemu użytkownikowi, należy dołączyć również niniejszą instrukcję. Niniejsza instrukcja zawiera warunki gwarancji, sposób użytkowania i rozwiązywanie problemów.

## Symbole i ich opisy w instrukcji obsługi:



Zagrożenie, które może doprowadzić do śmierci lub obrażeń.



Ważne informacje lub przydatne wskazówki na temat użytkowania.



Przeczytaj instrukcję obsługi.



Ostrzeżenie przed gorącymi powierzchniami.

**UWAGA**

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

*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. 1 Sierpnia 6A, 02-134 Warszawa**

## Spis treści

|                                                                                                 |           |
|-------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------|
| <b>1 Instrukcje bezpieczeństwa .....</b>                                                        | <b>56</b> |
| 1.1 Przeznaczenie .....                                                                         | 56        |
| 1.2 Bezpieczeństwo dzieci, osób wymagających szczególnego traktowania i zwierząt domowych ..... | 57        |
| 1.3 Bezpieczeństwo elektryczne .....                                                            | 58        |
| 1.4 Bezpieczeństwo podczas pracy z gazem.....                                                   | 59        |
| 1.5 Zabezpieczenie podczas transportu .....                                                     | 61        |
| 1.6 Bezpieczeństwo montażu.....                                                                 | 61        |
| 1.7 Bezpieczeństwo użytkowania .....                                                            | 63        |
| 1.8 Ostrzeżenia dotyczące temperatury.....                                                      | 64        |
| 1.9 Używanie akcesoriów.....                                                                    | 64        |
| 1.10 Bezpieczeństwo pieczenia .....                                                             | 64        |
| 1.11 Funkcja pary.....                                                                          | 66        |
| 1.12 Bezpieczeństwo konserwacji i czyszczenia .....                                             | 67        |
| <b>2 Instrukcje dotyczące środowiska ...</b>                                                    | <b>67</b> |
| 2.1 Dyrektywa w sprawie odpadów ....                                                            | 67        |
| 2.1.1 Zgodność z dyrektywą WEEE i usuwanie odpadów.....                                         | 67        |
| 2.2 Opakowanie urządzenia.....                                                                  | 67        |
| 2.3 Zalecenia dotyczące oszczędzania energii.....                                               | 67        |
| <b>3 Produkt.....</b>                                                                           | <b>68</b> |
| 3.1 Opis produktu .....                                                                         | 68        |
| 3.1.1 Pole grzejne kuchenki elektrycznej .....                                                  | 68        |
| 3.1.2 Sekcja płyty .....                                                                        | 69        |
| 3.2 Wprowadzenie do panelu sterowania piekarnika.....                                           | 69        |
| 3.3 Funkcje obsługi piekarnika .....                                                            | 70        |
| 3.4 Akcesoria .....                                                                             | 71        |
| 3.5 Zastosowanie akcesoriów urządzenia.....                                                     | 71        |
| 3.6 Specyfikacje techniczne .....                                                               | 73        |
| <b>4 Instalacja .....</b>                                                                       | <b>76</b> |
| 4.1 Odpowiednie miejsce instalacji....                                                          | 76        |
| 4.2 Połączenie elektryczne .....                                                                | 78        |
| 4.3 Przyłącze gazowe.....                                                                       | 79        |
| 4.4 Umieszczenie produktu .....                                                                 | 82        |
| 4.5 Konwersja na gaz .....                                                                      | 82        |

|                                                               |            |
|---------------------------------------------------------------|------------|
| <b>5 Pierwsze użycie .....</b>                                | <b>85</b>  |
| 5.1 Pierwsze ustawienie godziny .....                         | 85         |
| 5.2 Czyszczenie wstępne .....                                 | 85         |
| <b>6 Jak używać płyty kuchennej .....</b>                     | <b>86</b>  |
| 6.1 Ogólne informacje na temat użytkowania płyty .....        | 86         |
| 6.2 Obsługa płyt grzewczych .....                             | 87         |
| <b>7 Korzystanie z piekarnika .....</b>                       | <b>88</b>  |
| 7.1 Ogólne informacje dotyczące korzystania z piekarnika..... | 88         |
| 7.2 Obsługa panelu sterowania piekarnika .....                | 88         |
| 7.3 Gotowanie na parze.....                                   | 89         |
| 7.4 Ustawienia.....                                           | 90         |
| <b>8 Ogólne informacje o gotowaniu.....</b>                   | <b>92</b>  |
| 8.1 Ogólne informacje o pieczeniu w piekarniku .....          | 92         |
| 8.1.1 Ciasta i wypieki.....                                   | 93         |
| 8.1.2 Mięso, ryby i drób .....                                | 94         |
| 8.1.3 Grill .....                                             | 95         |
| 8.1.4 Gotowanie na parze .....                                | 96         |
| 8.1.5 Test żywności.....                                      | 97         |
| <b>9 Czyszczenie i konserwacja .....</b>                      | <b>97</b>  |
| 9.1 Ogólne informacje dotyczące czyszczenia .....             | 97         |
| 9.2 Czyszczenie akcesoriów.....                               | 99         |
| 9.3 Czyszczenie płyty grzewczej .....                         | 99         |
| 9.4 Czyszczenie panelu sterowania ..                          | 100        |
| 9.5 Czyszczenie wnętrza piekarnika (strefa pieczenia) .....   | 100        |
| 9.6 Łatwe czyszczenie parą .....                              | 101        |
| 9.7 Czyszczenie drzwiczek piekarnika.....                     | 102        |
| 9.8 Zdejmowanie wewnętrznej szyby drzwiczek piekarnika .....  | 103        |
| 9.9 Czyszczenie lampki piekarnika...                          | 104        |
| <b>10 Rozwiązywanie problemów .....</b>                       | <b>105</b> |



## 1 Instrukcje bezpieczeństwa

- Rozdział ten omawia instrukcje bezpieczeństwa, które pomogą zapobiec ryzyku uszkodzenia ciała lub mienia.
- Jeśli produkt zostanie przekazany komuś innemu do użytku osobistego lub do użytku z drugiej ręki, należy również przekazać instrukcję obsługi, etykiety oraz inne istotne dokumenty i części.
- Nasza firma nie ponosi odpowiedzialności za szkody, które mogą wystąpić w przypadku nieprzestrzegania tych instrukcji.
- Nieprzestrzeganie tych instrukcji spowoduje unieważnienie udzielonej gwarancji.
- Prace montażowe i naprawcze należy zawsze zlecać producentowi, autoryzowanemu serwisowi lub osobie wyznaczonej przez firmę importera.
- Używaj tylko oryginalnych części zamiennych i akcesoriów.
- Nie należy naprawić lub wymienić żadnych elementów urządzenia, chyba że jest to wyraźnie określone w instrukcji obsługi.
- Nie dokonuj modyfikacji technicznych urządzenia.



### 1.1 Przeznaczenie

PL

- To urządzenie przeznaczone jest do użytku domowego. Nie jest przeznaczony do użytku komercyjnego.
- Nie wolno używać tego urządzenia w ogrodach, na balkonach lub w innych miejscach na zewnątrz. Urządzenie to jest przeznaczone do użytku w gospodarstwach domowych oraz w kuchniach pracowniczych sklepów, biur i innych środowisk pracy.
- To urządzenie jest przeznaczone do użytku na maksymalnej wysokości 2500 metrów nad poziomem morza.
- **OSTRZEŻENIE:** Urządzenie to powinno być używane 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.
- Nie należy używać tego produktu do podgrzewania płyt, suszenia poprzez wieszanie ręczników lub ubrań na uchwycie.

## 1.2 Bezpieczeństwo dzieci, osób wymagających szczególnego traktowania i zwierząt domowych



- Ten produkt może być używany przez dzieci w wieku 8 lat i starsze oraz osoby słabo rozwinięte pod względem umiejętności fizycznych, sensorycznych lub umysłowych lub pozbawione doświadczenia i wiedzy, o ile są nadzorowane lub przeszkolone w zakresie bezpiecznego użytkowania i zagrożeń związanych z produktem.
- Dzieci nie powinny bawić się produktem. Czyszczenie i konserwacja przez użytkownika nie powinny być wykonywane przez dzieci, chyba że ktoś je nadzoruje.
- Ten produkt nie powinien być używany przez osoby o ograniczonych zdolnościach fizycznych, sensorycznych lub umysłowych (w tym dzieci), chyba że są one pod nadzorem lub otrzymają niezbędne instrukcje.
- Należy pilnować, aby dzieci nie bawiły się produktem.
- Produkty elektryczne i/lub produkty z gazem są niebezpieczne dla dzieci i zwierząt domowych. Dzieci i zwierzęta nie mogą bawić się, wspinać się na niego ani wchodzić do produktu.
- Nie umieszczaj na produkcie przedmiotów, do których mogą sięgać dzieci.
- Przekręć uchwyt garnków i patelni na bok blatu, aby dzieci nie mogły chwycić i przypalić.
- **OSTRZEŻENIE:** Podczas użytkowania dostępne powierzchnie produktu są gorące. Trzymaj dzieci z dala od produktu.
- Materiały opakowaniowe należy przechowywać w miejscu niedostępnym dla dzieci. Istnieje ryzyko obrażeń i uduszenia.
- Gdy drzwi są otwarte, nie kładź na nich żadnych ciężkich przedmiotów ani nie pozwalaj dzieciom na nich siadać. Możesz spowodować przewrócenie się piekarnika lub uszkodzenie zawiasów drzwi.
- Przed wyrzuceniem zużytych i bezużytecznych produktów:
  1. Odłącz wtyczkę zasilania i wyjmij ją z gniazdka.
  2. Odetnij zasilający i odłącz go wraz z wtyczką od produktu.
  3. Podejmij środki ostrożności, aby zapobiec przedostawaniu się dzieci do produktu.

4. Nie pozwalaj dzieciom bawić się produktem, gdy jest w trybie bezczynności.



### 1.3 Bezpieczeństwo elektryczne

- Podłącz produkt do uziemionego gniazdka zabezpieczonego bezpiecznikiem zgodnym z wartościami znamionowymi prądu podanymi na tabliczce znamionowej. Instalację uziemienia należy zlecić wykwalifikowanemu elektrykowi. Nie używać produktu bez uziemienia zgodnie z lokalnymi/krajowymi przepisami.
- Wtyczka lub złącze elektryczne urządzenia powinno znajdować się w łatwo dostępnym miejscu. Jeśli nie jest to możliwe, powinien istnieć mechanizm (bezpiecznik, wyłącznik, przełącznik itp.) w instalacji elektrycznej, do której urządzenie jest podłączone, zgodnie z przepisami elektrycznymi i oddzielając wszystkie bieguny od sieci.
- Odłącz produkt od zasilania lub wyłącz bezpiecznik przed naprawą, konserwacją lub czyszczeniem.
- Podłącz urządzenie do gniazdka, które spełnia wartości napięcia i częstotliwości podane na tabliczce znamionowej.
- (Jeśli urządzenie nie jest wyposażone w kabel sieciowy) używaj wyłącznie przewodu połączeniowego opisanego w rozdziale „Specyfikacje techniczne”.
- Nie należy blokować kabla zasilającego pod i za urządzeniem. Nie umieszczaj ciężkich przedmiotów na kablu zasilającym. Kabel zasilający nie powinien być skręcony, zgnieciony i nie powinien stykać się z żadnym źródłem ciepła.
- Należy upewnić się, że kabel zasilający nie został zablokowany podczas umieszczania produktu po montażu lub czyszczeniu.
- Tylne powierzchnie piekarnika nagrzewa się podczas pracy. Połączenia gazowe i/lub przewody elektryczne nie mogą dotykać tylnej powierzchni produktu. W przeciwnym razie może dojść do jego uszkodzenia.
- Nie zakleszczaj przewodów elektrycznych w drzwiach piekarnika i nie przekładaj ich nad gorącymi powierzchniami. W przeciwnym razie izolacja kabla może się stopić i spowodować pożar w wyniku zwarcia.

- Używaj wyłącznie oryginalnego kabla. Nie wolno używać przeciętych lub uszkodzonych kabli.
  - Nie używaj przedłużacza ani wtyczki wielofunkcyjnej do obrotu produktu.
  - Skontaktuj się z autoryzowanym centrum serwisowym lub importerem w celu użycia zatwierdzonego adaptera w przypadkach, gdy konieczne jest użycie adaptera konwertera (dla typu wtyczki).
  - Jeśli długość przewodu zasilającego jest niewystarczająca, skontaktuj się z importerem lub autoryzowanym centrum serwisowym.
  - Przenośne źródła zasilania lub wielokrotne wtyczki mogą się przegrzać i zapalić. Trzymaj wiele wtyczek i przenośnych źródeł zasilania z dala od produktu.
  - W przypadku uszkodzenia kabla zasilającego musi on zostać wymieniony przez producenta, autoryzowany serwis lub osobę wskazaną przez firmę importera w celu uniknięcia ewentualnych zagrożeń.
  - **OSTRZEŻENIE:** Przed wymianą żarówki piekarnika należy odłączyć produkt od zasilania, aby uniknąć ryzyka porażenia prądem. Odłącz urządzenie lub wyłącz bezpiecznik.
- Jeśli urządzenie jest wyposażone w kabel zasilania i wtyczkę:
- Nigdy nie podłączaj wtyczki produktu do uszkodzonej, poluzowanej lub wyjętej wtyczki z gniazdka. Upewnij się, że wtyczka jest całkowicie włożona do gniazda. W przeciwnym razie połączenia mogą się przegrzać i spowodować pożar.
  - Unikaj wkładania urządzenia do wtyczek, które są zatłuszczone, nieczyste lub potencjalnie narażone na kontakt z wodą (np. w pobliżu blatu roboczego, z którego może wydostawać się woda). W przeciwnym razie istnieje ryzyko zwarcia i porażenia prądem.
  - Nie wolno dotykać wtyczki mokrymi rękami!
  - Wyciągaj wtyczkę z gniazdka, używając korpusu wtyczki, a nie samego przewodu.



#### 1.4 Bezpieczeństwo podczas pracy z gazem

- **OSTRZEŻENIE:** Używanie produktów do gotowania na gazie powoduje powstawanie substancji uwalnianych w pomieszczeniu na skutek ciepła, wilgoci i spalania. 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.
- Warunki ustawień tego urządzenia są podane na etykiecie (lub tabliczce znamionowej)
- W przypadku produktów do gotowania na gazie wymagane jest prawidłowe spalanie. W przypadku niepełnego spalania może powstać tlenek węgla (CO). Tlenek węgla to bezbarwny, bezwonny i bardzo

toksyczny gaz, który już w bardzo małych dawkach ma działanie śmiertelne. Jeśli płomień nie są ciągłe i niebieskie, gaz dobrze się pali. Jeśli płomień są pofalowane, cięte i intensywnie żółte, gaz nie pali się dobrze.

- Produkty i systemy do gotowania na gazie należy regularnie sprawdzać pod kątem prawidłowego działania. Regulator, wąż i jego zacisk muszą być regularnie sprawdzane i wymieniane w okresach zalecanych przez producenta lub w razie potrzeby.
- Regularnie czyść strefy płyty gazowej. Po czyszczeniu należy upewnić się, że gaz pali się prawidłowo.
- Nie używać garnków/patelni, które przekraczają wymiary podane w instrukcji obsługi. Używanie większych patelni/garnków niż zalecane może spowodować zatrucie tlenkiem węgla i przegrzanie pobliskich powierzchni i pokręteł. Korzystanie z mniejszych patelni / garnków może spowodować poparzenie płomieniami.
- Poproś lokalnego dostawcę gazu o informacje na temat numerów telefonów alarmowych

dotyczących gazu i środków bezpieczeństwa na wypadek zapachu gazu.

 Co zrobić, gdy poczujesz zapach gazu!

- Nie używaj otwartego ognia i nie pal. Nie używaj żadnych pokręteł elektrycznych (np. gałki lampy lub dzwonka do drzwi). Nie korzystaj z telefonów stacjonarnych ani komórkowych.
- Otworzyć drzwi i okna.
- Zakręć wszystkie zawory produktów do gotowania na gazie i licznik gazu na głównym zaworze sterującym, chyba że znajduje się to w zamkniętej przestrzeni lub piwnicy.
- Sprawdź szczelność wszystkich 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.

### **1.5 Zabezpieczenie podczas transportu**

- Przed transportem urządzenia należy je odłączyć od sieci połączeń gazowych.
- Produkt jest ciężki, należy go przenosić przy udziale co najmniej dwóch osób.

- Nie należy trzymać urządzenia za drzwi i/lub uchwyt podczas transportu lub przenoszenia.
- Nie umieszczaj żadnych przedmiotów na urządzeniu. Przenoś urządzenie w pozycji pionowej.
- W przypadku transportu produktu, owiń go folią bąbelkową lub grubym kartonem i szczelnie zaklej taśmą. Mocno zabezpiecz ruchome części produktu, aby zapobiec ich uszkodzeniu.
- Przed zainstalowaniem urządzenia sprawdź, czy nie został on uszkodzony podczas transportu. W przypadku uszkodzenia skontaktuj się z importem lub autoryzowanym centrum serwisowym.

### **1.6 Bezpieczeństwo montażu**

- Przed rozpoczęciem instalacji odłącz napięcie od linii zasilającej, do której podłączony będzie produkt, wyłączając bezpiecznik.
- Podczas transportu i montażu należy nosić rękawice ochronne. W przeciwnym razie istnieje ryzyko obrażeń spowodowanych ostrymi krawędziami!

- Przed zamontowaniem urządzenia należy sprawdzić czy nie posiada uszkodzeń. Nie należy instalować produktu, jeśli jest uszkodzony.
- Nigdy nie umieszczaj produktu na podłodze pokrytej dywanem. W przeciwnym razie brak przepływu powietrza pod produktem spowoduje przegrzanie części elektrycznych. Spowoduje to wystąpienie problemów z produktem.
- Urządzenie należy umieścić bezpośrednio na czystej, płaskiej i twardej powierzchni. Nie należy umieszczać urządzenia na cokole ani płycie podłogowej. Produktów nie należy umieszczać na kartonowych lub plastikowych płytach.
- W miejscu instalacji produktu nie może znajdować się bezpośrednie światło słoneczne ani źródła ciepła, takie jak grzejniki elektryczne lub grzejniki gazowe.
- Utrzymuj otoczenie wszystkich kanałów wentylacyjnych produktu otwarte.
- Nie instaluj produktu w pobliżu okna. Istnieje ryzyko, że płomień płyty zapali zasłony i łatwopalne materiały wokół płyty. Po otwarciu okna gorące naczynia mogą się przewrócić.
- Aby uniknąć przegrzania, nie należy instalować produktu za osłonami dekoracyjnymi.
- W przypadku, gdy wąż/rura gazowa lub plastikowa rura wodna znajdują się za wyznaczonym obszarem instalacji produktu, należy bezwzględnie dopilnować, aby produkt nie stykał się z tymi przewodami. W przeciwnym razie może dojść do zgniecenia węża/rury.
- Jeśli za miejscem instalacji produktu znajduje się gniazdko elektryczne, należy upewnić się, że produkt nie styka się z gniazdkiem ani z wtyczką podłączoną do gniazdka.
- Wąż gazowy, plastikowa rura wodna i gniazdo nie powinny znajdować się na tylnej lub bocznej ścianie miejsca, w którym produkt zostanie zainstalowany. W przeciwnym razie mogą one ulec odkształceniu pod wpływem ciepła podczas pracy płyty, co może stanowić zagrożenie dla bezpieczeństwa.
- 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.

- Wąż gazowy należy podłączyć w taki sposób, aby nie dotykał ruchomych części w obszarze, w którym jest umieszczony i nie zaczepiał się, gdy ruchome części się poruszają (np. szuflada). Ponadto węża 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.

## 1.7 Bezpieczeństwo użytkowania

- Upewnij się, że urządzenie jest wyłączone po każdym użyciu.
- W przypadku nieużywania produktu przez dłuższy czas odłącz go od zasilania lub wyłącz zasilanie w skrzynce bezpieczników. Zamknij główny zawór gazu.
- Nie używaj produktu, jeśli ulegnie on awarii lub uszkodzeniu podczas użytkowania. Odłącz urządzenie od zasilania. Skontaktuj się z importerem lub autoryzowanym centrum serwisowym.
- Nie używaj urządzenia, jeśli szyba przednich drzwi jest usunięta lub pęknięta. W przeciwnym razie istnieje ryzyko obrażeń ciała i szkód środowiskowych.
- Nie wchodź na urządzenie z jakiegokolwiek powodu.
- Nigdy nie używaj produktu, jeśli Twoja ocena sytuacji lub koordynacja są zaburzone przez spożycie alkoholu i/lub narkotyków.
- W obszarze gotowania i wokół niego nie mogą znajdować się łatwopalne przedmioty. W przeciwnym razie może dojść do pożaru.
- Uchwyt piekarnika nie jest przeznaczony do ręczników. Podczas korzystania z urządzenia nie wieszaj na uchwycie ręczników, rękawiczek ani podobnych materiałów tekstylnych.
- Zawiasy drzwi urządzenia poruszają się podczas otwierania i zamykania drzwi i mogą się

zaciąć. Podczas otwierania/zamykania drzwiczek nie wolno trzymać za zawiasy.

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

## 1.8 Ostrzeżenia dotyczące temperatury

- **OSTRZEŻENIE:** W trakcie korzystania z produktu, zarówno produkt, jak i jego łatwo dostępne części będą gorące. Należy zachować ostrożność i unikać dotykania urządzenia i elementów grzejnych. Nie pozwalaj dzieciom w wieku poniżej 8 lat zbliżać się do produktu, chyba że znajdują się one pod stałym nadzorem.
- Nie umieszczaj materiałów łatwopalnych/wybuchowych w pobliżu produktu, ponieważ jego powierzchnie będą gorące podczas pracy.
- Zachowaj dystans podczas otwierania drzwiczek piekarnika w trakcie lub po zakończeniu pieczenia. Para może poparzyć ręce, twarz i/lub oczy.
- Podczas pracy produkt jest gorący. Należy uważać, aby nie dotykać gorących części, wnętrza piekarnika i elementów grzejnych.

- Podczas obsługi produktu zawsze noś rękawice kuchenne odporne na wysoką temperaturę.

- **OSTRZEŻENIE:** Zagrożenie pożarowe: Nie przechowuj przedmiotów na powierzchni do gotowania.

## 1.9 Używanie akcesoriów

- Ważne jest, aby prawidłowo korzystać z akcesoriów dołączonych do produktu. Szczegółowe informacje znajdują się w rozdziale „**Korzystanie z akcesoriów do produktu**”.
- Zamknij drzwiczki piekarnika po całkowitym wsunięciu akcesoriów do przestrzeni do gotowania, w przeciwnym razie mogą one uderzyć w szybę drzwiczek i uszkodzić ją.

## 1.10 Bezpieczeństwo pieczenia

- **OSTRZEŻENIE:** Należy kontrolować gotowanie. Krótkie gotowanie musi być pod stałą kontrolą.
- **OSTRZEŻENIE:** Podczas gotowania na oleju stałym lub płynnym, niebezpieczne jest pozostawienie płyty grzewczej bez nadzoru, co może spowodować pożar. NIGDY nie próbuj gasić ognia wodą; Odłącz urządzenie.

dzenie od sieci, a następnie zakryj płomienie pokrywą lub tkaniną ognioodporną (itp.).

- Zachowaj ostrożność stosując napoje alkoholowe w swoich potrawach. Alkohol paruje w wysokich temperaturach i może spowodować pożar, ponieważ może zapalić się w kontakcie z gorącymi powierzchniami.
- Resztki jedzenia znajdujące się w obszarze gotowania, takie jak olej, mogą się zapalić. Przed rozpoczęciem gotowania usuń resztki jedzenia.
- Zagrożenie zatruciem pokarmowym: Nie zostawiaj jedzenia w piekarniku dłużej niż 1 godzinę przed lub po pieczeniu. W przeciwnym razie może powodować to zatrucie pokarmowe lub choroby.
- Nie podgrzewaj w piekarniku zamkniętych puszek i szklanych słoików. Ciśnienie, które wytworzyłoby się w puszcze/słoiku może spowodować jego pęknięcie.
- Gdy piekarnik jest w użyciu, NIGDY nie umieszczaj blachy do pieczenia, naczyń ani folii aluminiowej bezpośrednio na dnie piekarnika. Nagromadzone ciepło może uszkodzić dno pie-

karnika, a nawet spowodować uszkodzenie szafki piekarnika lub podłogi kuchennej.

Pamiętaj o następujących środkach ostrożności podczas używania papieru pergaminowego nawilżonego olejem lub podobnych materiałów:

- Umieść tłuszczoodporny papier w naczyniu do pieczenia lub na innym przedmiocie przeznaczonym do piekarnika (taca, ruszt itp.), umieść potrawę i włóż do rozgrzanego piekarnika.
- Aby uniknąć ryzyka dotknięcia elementów grzejnych piekarnika i zablokowania przepływu gorącego powietrza, usuń nadmiar papieru do pieczenia, który zwisa z akcesoriów lub pojemników. Nie używaj papieru do pieczenia w temperaturze wyższej niż maksymalna temperatura użytkowania określona przez producenta. Nie wolno kłaść papieru tłuszczoodpornego na podstawie piekarnika.
- Nie umieszczaj go na akcesoriach podczas podgrzewania.
- Zawsze dociskaj papier talerzem lub podobnym przedmiotem, aby zapobiec unoszeniu się materiału w wyniku cyrkulacji powietrza wewnątrz piekarnika.

- Zakryj tylko niezbędną powierzchnię wewnątrz blachy.
- Po każdym użyciu umyj tacę, a papier do pieczenia lub podobne materiały wymień na nowe. W przeciwnym razie płyny kapiące na blachę mogą spowodować dymienie lub nawet powstanie płomienia.
- Po podniesieniu pokrywy produktu generowany jest przepływ powietrza. Tłuszczoodporny papier może wejść w kontakt z elementami grzejnymi i zapalić się.
- Podczas korzystania z grilla drucianego, tacę należy umieścić na dolnej półce. W przeciwnym razie olej spożywczy i inne składniki, które kapią na dno piekarnika, mogą wytwarzać gęsty dym i prowadzić do pożaru.
- 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 umieszczać jedzenia za blisko tyłu grilla. To najgorętszy obszar, a tłuste potrawy mogą się zapalić.

- Umieść foremkę na środku strefy płyty. Należy uważać, aby ogień ze strefy płyty nie dotykał powierzchni boku foremki.



### **1.11 Funkcja pary**

- W przypadku gotowania na parze otwarcie drzwiczek może spowodować ułatwienie się pary, stwarzając ryzyko poparzenia. Należy zachować ostrożność podczas otwierania drzwi.
- Jeśli po gotowaniu na parze w piekarniku pozostanie wilgoć, może to spowodować korozję. Po zakończeniu pieczenia pozostaw piekarnik do wyschnięcia. Nie przechowuj mokrych potraw w piekarniku przez dłuższy czas.
- Podczas wyjmowania żywności po gotowaniu na parze z akcesoriów może wypłynąć gorący płyn, należy zachować ostrożność.
- Podczas pieczenia na parze zaleca się dodanie tyle wody, ile podano w tabeli.
- Nie używać wody destylowanej lub filtrowanej. Należy używać wyłącznie przegotowanej wody. Nie używać łatwopalnych, alkoholowych lub innych stałych roztworów zamiast wody.

- Nie używać akcesoriów, które mogą powodować korozję w wyniku powstającej pary.



## 1.12 Bezpieczeństwo konserwacji i czyszczenia

- Przed czyszczeniem odczekaj, aż produkt ostygnie. Gorące powierzchnie mogą powodować oparzenia!
- Nie wolno myć produktu, spryskując go lub polewając wodą! Istnieje ryzyko porażenia prądem elektrycznym!

- Nie używaj myjek parowych do czyszczenia urządzenia, ponieważ może to spowodować porażenie prądem.
- Do czyszczenia szyby przednich drzwiczek piekarnika i szyby górnych drzwiczek piekarnika (jeśli są na wyposażeniu) nie używaj ostrych, ściernych środków czyszczących, metalowych skrobaków, zmywaków, druciaków do mycia naczyń ani wybielaczy. Środki te mogą powodować porysowanie i rozbicie szklanych powierzchni.

## 2 Instrukcje dotyczące środowiska

### 2.1 Dyrektywa w sprawie odpadów

#### 2.1.1 Zgodność z dyrektywą WEEE i usuwanie odpadów

Niniejszy wyrób jest zgodny z dyrektywą Parlamentu Europejskiego i Rady (2012/19/UE). Urządzenie posiada symbol klasyfikacji zużytego sprzętu elektrycznego i elektronicznego (WEEE).



urządzenie zostało wyprodukowane z wysokiej jakości części i materiałów, które mogą być ponownie użyte i nadają się do recyklingu. Dlatego nie należy wyrzucać zużytego produktu

wraz z normalnymi odpadami domowymi i innymi po zakończeniu użytkowania. Zanieś urządzenie do punktu zbiórki w celu recyklingu sprzętu elektrycznego i elektronicznego. O punkty zbiórki możesz zapytać administrację lokalną. Właściwa utylizacja urządzenia pomaga zapobiegać negatywnym skutkom dla środowiska i zdrowia ludzi.

### 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.

### 2.2 Opakowanie urządzenia

Opakowanie produktu jest wytwarzane z materiałów nadających się do recyklingu zgodnie z naszymi krajowymi przepisami ochrony środowiska. Nie wyrzucaj odpadów opakowaniowych razem z odpadami domowymi ani innymi odpadami, oddaj je do punktów zbiórki materiałów opakowaniowych wyznaczonych przez władze lokalne.

### 2.3 Zalecenia dotyczące oszczędzania energii

Zgodnie z EU 66/2014 informacje o efektywności energetycznej można znaleźć na paragonie produktu dołączonym do produktu.

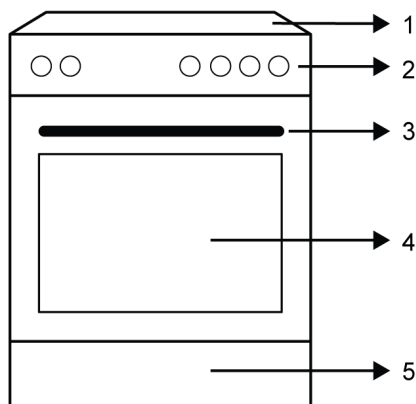
Poniższe wskazówki pomogą używać produktu w sposób ekologiczny i energooszczędny:

- Rozmroź zamrożone jedzenie przed gotowaniem.
- W piekarniku używaj ciemnych lub emaliowanych pojemników, które lepiej przenoszą ciepło.
- Jeśli tak podano w przepisie lub instrukcji obsługi, zawsze należy wstępnie rozgrzać piekarnik. Nie otwieraj zbyt często drzwiczek piekarnika podczas pieczenia.
- W przypadku dłuższego pieczenia wyłącz urządzenie na 5 do 10 minut przed końcem pieczenia. Dzięki wykorzystaniu ciepła reszkowego można zaoszczędzić do 20% energii elektrycznej.

### 3 Produkt

W tej sekcji można znaleźć przegląd i podstawowe zastosowania panelu sterowania produktu. W zależności od rodzaju produktu mogą występować różnice w obrazach i niektórych funkcjach.

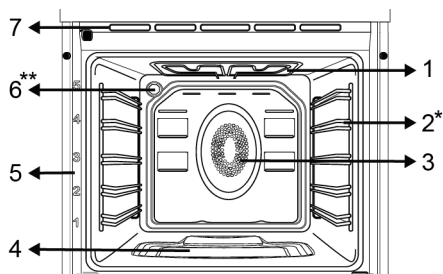
#### 3.1 Opis produktu



- 1 Sekcja płyty
- 2 Panel sterowania
- 3 Uchwyt
- 4 Drzwi
- 5 Część dolna

- Staraj się piec więcej niż jedno danie na raz w piekarniku. Możesz gotować w tym samym czasie, umieszczając dwa garnki a drucianym ruszcie. Jeśli pieczesz jedni danie po drugim, oszczędzasz energię, ponieważ piekarnik nie straci ciepła.
- Używaj garnków/patelni o rozmiarze i pokrywie odpowiednich dla płyty grzewczej. Zawsze wybieraj odpowiedni rozmiar garnka do potrawy. Więcej energii jest zużywanej do foremek o niewłaściwym rozmiarze.
- Utrzymuj w czystości obszary pieczenia płyty grzejnej i dna garnków. Zanieczyszczenia zmniejszają wymianę ciepła między obszarem pieczenia a dnem garnka.

#### 3.1.1 Pole grzejne kuchenki elektrycznej

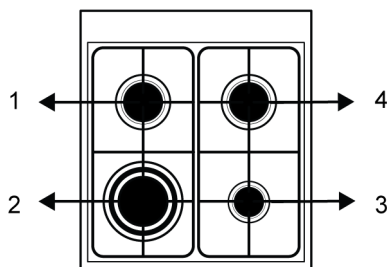


- 1 Górna grzałka
- 2 Półka druciana
- 3 Silnik wentylatora (za stalową płytą)
- 4 Zbiornik wodny do gotowania wspomaganego parą
- 5 Umieszczenie półek
- 6 Oświetlenie
- 7 Otwory wentylacyjne

\* Różni się w zależności od modelu. Twoje urządzenie może nie być wyposażone w druciany stojak. Na zdjęciu przykładowe urządzenie z drucianą podstawką.

\*\* Różni się w zależności od modelu. Twoje urządzenie może nie być wyposażone w lampę lub rodzaj i lokalizacja lampy może różnić się od pokazanej na ilustracji.

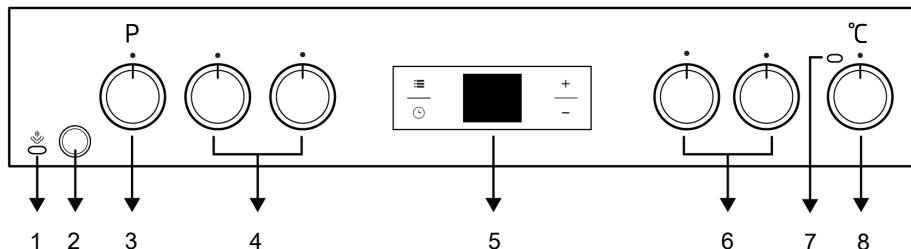
### 3.1.2 Sekcja płyty



- 1 Lewa tylna - Normalny palnik
- 2 Lewa przednia - Palnik do woka
- 3 Prawa przednia - Palnik pomocniczy
- 4 Prawa tylna - Normalny palnik

PL

### 3.2 Wprowadzenie do panelu sterowania piekarnika



- 1 Lampka pieczenia wspomaganego parą / czyszczenia parowego
- 3 Pokrętko wyboru funkcji
- 5 Timer
- 7 Oświetlenie termostatu

- 2 Przycisk pieczenia wspomaganego parą / czyszczenia parowego
- 4 Pokrętko sterowania płytami
- 6 Pokrętko sterowania płytami
- 8 Pokrętko wyboru temperatury

Jeśli urządzenie jest wyposażone w pokrętkę sterującą, w niektórych modelach pokrętkę tę mogą wysuwać się po naciśnięciu (pokrętkę zakopane). Aby dokonać ustawień za pomocą tych pokręteł, najpierw wciśnij odpowiednie pokrętkę i wyciągnij je. Po dokonaniu regulacji wciśnij je ponownie z powrotem.

#### **Pokrętko wyboru funkcji**

Pokrętkiem wyboru funkcji można wybrać funkcję obsługi piekarnika. Obróć w lewo / w prawo od pozycji zamkniętej (górnej), aby wybrać.

#### **Pokrętko wyboru temperatury**

Możesz wybrać żadaną temperaturę gotowania za pomocą pokrętki temperatury. Obróć zgodnie z ruchem wskazówek zegara od pozycji zamkniętej (górnej), aby wybrać.

#### **Wskaźnik temperatury wewnętrznej piekarnika**

Temperaturę wnętrza piekarnika można odczytać z lampki temperatury. Lampka termostatu znajduje się na panelu sterowania. Lampka termostatu włącza się, gdy produkt zaczyna działać, a lampka termostatu wyłącza się, gdy osiągnie ustawioną temperaturę. Gdy temperatura wewnątrz piekarnika spadnie poniżej ustawionej temperatury, lampka termostatu ponownie się zaświeci.

#### **Pokrętko sterowania płytami**

Płytę kuchenną można obsługiwać za pomocą pokręteł sterujących płyty. Każde pokrętko obsługuje odpowiedni palnik. Z symboli na panelu sterowania można wywnioskować, którym palnikiem steruje.

## Przycisk pieczenia wspomaganego parą / czyszczenia parowego

Używany do gotowania i czyszczenia na parze. Nie będzie działać w przypadku awarii zasilania.

## Lampka pieczenia wspomaganego parą / czyszczenia parowego

Wskazuje, że funkcja jest aktywowana po naciśnięciu przycisku w celu gotowania lub czyszczenia na parze. Nie będzie działać w przypadku awarii zasilania.

## 3.3 Funkcje obsługi piekarnika

W tabeli funkcji pokazane są funkcje obsługi, z których można korzystać w piekarniku, oraz najwyższa i najniższa temperatura, jaką można ustawić dla tych funkcji. Przedstawiona tutaj kolejność trybów pracy może różnić się od kolejności 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 produktów zbożowych. |
|    | Górne i dolne ogrzewanie                        | *                       | Żywność jest podgrzewana jednocześnie od góry i od dołu. Nadaje się do ciast, ciastek lub ciast i gulaszu w formach do pieczenia. Pieczenie na pojedynczej blasze. Tej funkcji należy używać również do gotowania na parze.                                                                              |
|    | Dolne ogrzewanie                                | *                       | Włączona jest tylko dolna grzałka. Nadaje się do potraw, które wymagają przyrumienienia na spodzie. Tej funkcji należy również użyć do łatwego czyszczenia parą.                                                                                                                                         |
|    | Dolne/górne ogrzewanie wspomaganie 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 blasze.                                                                                                                    |
|  | Ogrzewanie wentylatorem                         | *                       | Gorące powietrze w piekarniku z wentylatorem jest ogrzewane przez termowentylator, a następnie rozprowadzane równomiernie i szybko po komorze. Nadaje się do pieczenia na wielu tacach na różnych poziomach półek. Tej funkcji należy używać również do gotowania na parze.                              |
|  | Funkcja 3D                                      | *                       | Włączone są funkcje grzania górnego, grzania dolnego i grzania wentylatorem. Każda strona gotowanego produktu jest gotowana równo i szybko. Pieczenie na pojedynczej blasze.                                                                                                                             |
|  | Duży grill                                      | *                       | Duży grill na suficie piekarnika działa. Nadaje się do grillowania większych kawałków.                                                                                                                                                                                                                   |
|  | Wentylator wspomagany małym grillem             | *                       | Gorące powietrze w piekarniku z wentylatorem nagrzewane przez mały grill jest szybko rozprowadzane po komorze. Nadaje się do grillowania mniejszych kawałków.                                                                                                                                            |

\* Twój produkt działa w zakresie temperatur określonym na pokrętle temperatury.

### 3.4 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.



Blachy wewnątrz urządzenia mogą ulec deformacji pod wpływem ciepła. Nie ma to żadnego wpływu na funkcjonalność. Deformacja znika po schłodzeniu blachy.

#### Standardowa taca

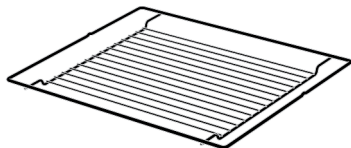
Stosuje się go do wypieków, mrożonek i smażenia dużych kawałków.



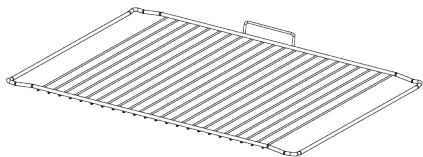
#### Ruszt do grilla

Służy do smażenia lub umieszczania żywności do pieczenia, smażenia i duszenia na żądanej półce.

##### W modelach z półkami drucianymi :



##### W modelach bez półek drucianych :

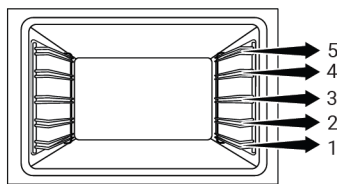


### 3.5 Zastosowanie akcesoriów urządzenia

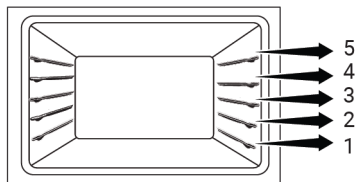
#### Półki do pieczenia

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

##### W modelach z półkami drucianymi :



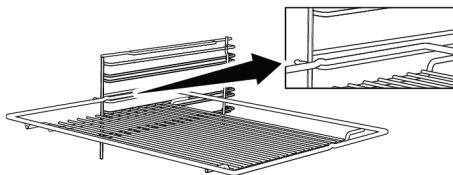
##### W modelach bez półek drucianych :



#### Umieszczenie rusztu do grilla na półkach do pieczenia

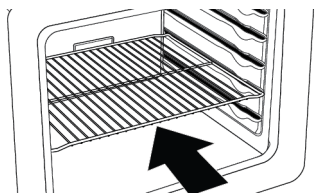
##### W modelach z półkami drucianymi :

Bardzo ważne jest prawidłowe umieszczenie rusztu do grilla na bocznych półkach. Podczas umieszczania rusztu do grilla na wybranej półce otwarta, część otwarta musi znajdować się z przodu. Aby uzyskać lepsze pieczenie, grill druciany musi być zamocowany w punkcie zatrzymania drucianej półki. Nie może przechodzić przez punkt zatrzymania, aby stykać się z tylną ścianą piekarnika.



##### W modelach bez półek drucianych :

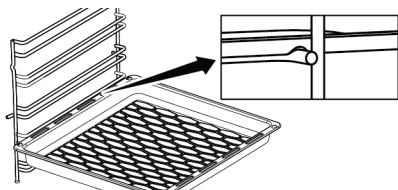
Bardzo ważne jest prawidłowe umieszczenie rusztu do grilla na bocznych półkach. Ruszt do grilla jest umieszczany w jednym kierunku. Podczas umieszczania rusztu do grilla na wybranej półce otwarta, część otwarta musi znajdować się z przodu.



### Umieszczanie tacy na półkach do gotowania

#### W modelach z półkami drucianymi :

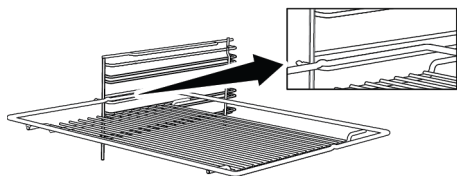
Ważne jest również, aby prawidłowo umieścić tace na bocznych półkach drucianych. Umieść tacę między rusztowymi półkami, jak pokazano na rysunku. Aby uzyskać dobrą wydajność gotowania, tacę należy umieścić na ruszcie w taki sposób, aby pasowała do szczeliny korka. Nie należy go umieszczać przy tylnej ścianie piekarnika, omijając otwór blokujący.



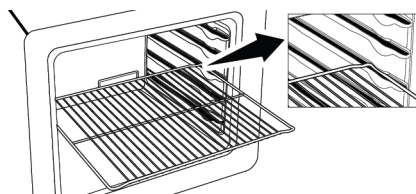
#### Funkcja zatrzymania grilla drucianego

Dostępna jest funkcja zatrzymania, która zapobiega wysuwaniu się rusztu drucianego z półki rusztu. Dzięki tej funkcji można łatwo i bezpiecznie wyjąć jedzenie. Podczas zdejmowania drucianej kratki można ją pociągnąć do przodu, aż do oporu. Musisz ominąć ten punkt, aby całkowicie ją wyjąć.

#### W modelach z półkami drucianymi :

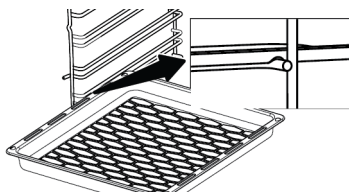


### W modelach bez półek drucianych :



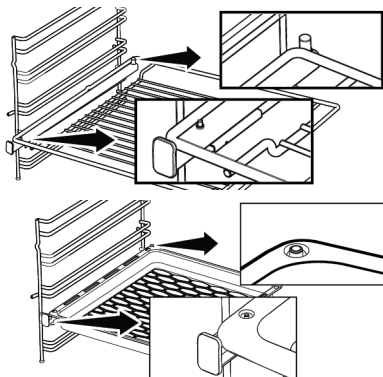
#### Funkcja zatrzymywania tacy - W modelach z półkami drucianymi

Dostępna jest również funkcja zatrzymania, która zapobiega wysuwaniu się tacy z drucianej półki. Podczas wyjmowania tacy zwolnij ją z tylnego gniazda blokującego i pociągnij do siebie, aż dotknie przedniej strony. Musisz ominąć to gniazdo zatrzymujące, aby całkowicie ją wyjąć.



#### Prawidłowe umieszczenie rusztu drucianego i tacy na szynach teleskopowych - W modelach z półkami drucianymi i prowadnicami teleskopowymi

Dzięki teleskopowym szynom tace lub druciane półki można łatwo instalować i usuwać. Należy zachować ostrożność, aby umieścić tace i druciane półki na teleskopowych szynach, jak pokazano na poniższym rysunku.



### 3.6 Specyfikacje techniczne

PL

| Ogólne specyfikacje                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                  |                                       |
|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------|
| Wymiary zewnętrzne produktu (wysokość/szerokość/głębokość) (mm)                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                      | 850 /500 /600                         |
| Napięcie/Częstotliwość                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                               | 220-240 V ~ 50 Hz                     |
| Typ i przekrój kabla zastosowany/odpowiedni do urządzenia                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                            | min. H05VV-FG 3 x 1,5 mm <sup>2</sup> |
| Całkowite zużycie energii (kW)                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                       | 2,4                                   |
| Całkowite zużycie gazu (kW)                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                          | 7,5 kW (545 g/h - G30)                |
| Rodzaj piekarnika                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                    | Wielofunkcyjny piekarnik              |
| Strefy gotowania                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                     |                                       |
| Lewa przednia                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                        | Palnik do woka                        |
| Zasilanie                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                            | 2,5 kW (182 g/h – G30)                |
| Prawa przednia                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                       | Palnik pomocniczy                     |
| Zasilanie                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                            | 1,0 kW (73 g/h – G30)                 |
| Lewa tylna                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                           | Normalny palnik                       |
| Zasilanie                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                            | 2,0 kW (145 g/h – G30)                |
| Prawa tylna                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                          | Normalny palnik                       |
| Zasilanie                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                            | 2,0 kW (145 g/h – G30)                |
| Rodzaj gazu / ciśnienie, na jakie nastawiony jest produkt:                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                           |                                       |
| G20 20 mbar                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                          |                                       |
| Kategoria produktu gazowego                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                          |                                       |
| Cat II 2ELs3B/P                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                      |                                       |
| Rodzaje gazu / ciśnienia, na jakie można przekonwertować produkt:                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                    |                                       |
| G2 350 13 mbar                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                       |                                       |
| G30 37 mbar                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                          |                                       |
| <p>Esas: Ev tipi elektrikli fırınlarda, enerji etiketi bilgileri EN 60350-1 / IEC 60350-1 standardına göre verilmiştir. Değerler, standart yük ile Güne i altın ısıtma veya altın/güne ısıtma desteklenen ventilatörle (var ise) fonksiyonlarında saptanır.</p> <p>Enerji verimlilik sınıfı, ilgili fonksiyonların üründe bulunup bulunmamasına bağlı olarak aşağıdaki önceliklendirme sırasına göre belirlenir: 1-Ogrzewanie wentylatorem tryb ECO , 2-Ogrzewanie wentylatorem , 3-Dolne/górne ogrzewanie wspomagane wentylatorem , 4-Górne i dolne ogrzewanie.</p> |                                       |



W celu poprawy jakości produktu dane techniczne mogą ulec zmianie bez wcześniejszego 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.

### Kategorie/rodzaje/ciśnienie gazu w kraju

W poniższej tabeli można znaleźć rodzaj, ciśnienie i kategorię gazu, które można zastosować w kraju, w którym produkt zostanie zainstalowany.

| KODY KRAJÓW | KATEGORIA |           | RODZAJ GAZU I CIŚNIENIA |                |                |             |
|-------------|-----------|-----------|-------------------------|----------------|----------------|-------------|
| FR          | Cat II    | 2E+3+     | G20,20 mbar             | G25,25 mbar    | G30,28 30 mbar | G31,37 mbar |
| BE          | Cat II    | 2E+3+     | G20,20 mbar             | G25,25 mbar    | G30,28 30 mbar | G31,37 mbar |
| RU          | Cat II    | 2H3B/P    | G20,20 mbar             | G30,30 mbar    | G20,13 mbar    | G20,10 mbar |
| CZ          | Cat II    | 2H3+      | G20,20 mbar             | G30,28 30 mbar | G31,37 mbar    |             |
| NL          | Cat II    | 2EK3B/P   | G25.3,25 mbar           | G20,20 mbar    | G30,30 mbar    |             |
| GB          | Cat II    | 2H3+      | G20,20 mbar             | G30,28 30 mbar | G31,37 mbar    |             |
| IE          | Cat II    | 2H3+      | G20,20 mbar             | G30,28 30 mbar | G31,37 mbar    |             |
| ES          | Cat II    | 2H3+      | G20,20 mbar             | G30,28 30 mbar | G31,37 mbar    |             |
| PT          | Cat II    | 2H3+      | G20,20 mbar             | G30,28 30 mbar | G31,37 mbar    |             |
| CH          | Cat II    | 2H3+      | G20,20 mbar             | G30,28 30 mbar | G31,37 mbar    |             |
| IT          | Cat II    | 2H3+      | G20,20 mbar             | G30,28 30 mbar | G31,37 mbar    |             |
| SK          | Cat II    | 2H3+      | G20,20 mbar             | G30,28 30 mbar | G31,37 mbar    |             |
| CY          | Cat II    | 2H3+      | G20,20 mbar             | G30,28 30 mbar | G31,37 mbar    |             |
| SI          | Cat II    | 2H3+      | G20,20 mbar             | G30,28 30 mbar | G31,37 mbar    |             |
| GR          | Cat II    | 2H3+      | G20,20 mbar             | G30,28 30 mbar | G31,37 mbar    |             |
| PL          | Cat II    | 2ELS3B/P  | G20,20 mbar             | G2.350,13 mbar | G30,37 mbar    |             |
|             | Cat II    | 2E3P(B/P) | G20,20 mbar             | G30,37 mbar    |                |             |
| DE          | Cat II    | 2E3B/P    | G20,20 mbar             | G30,50 mbar    |                |             |
| AT          | Cat II    | 2H3B/P    | G20,20 mbar             | G30,50 mbar    |                |             |
| SE          | Cat II    | 2H3B/P    | G20,20 mbar             | G30,30 mbar    |                |             |
| LT          | Cat II    | 2H3B/P    | G20,20 mbar             | G30,30 mbar    |                |             |
| NO          | Cat II    | 2H3B/P    | G20,20 mbar             | G30,30 mbar    |                |             |
| MK          | Cat II    | 2H3B/P    | G20,20 mbar             | G30,30 mbar    |                |             |
| XK          | Cat II    | 2H3B/P    | G20,20 mbar             | G30,30 mbar    |                |             |
| RS          | Cat II    | 2H3B/P    | G20,20 mbar             | G30,30 mbar    |                |             |
| RO          | Cat II    | 2H3B/P    | G20,20 mbar             | G30,30 mbar    |                |             |

| KODY KRAJÓW | KATEGORIA |        | RODZAJ GAZU I CIŚNIENIA |             |  |  |
|-------------|-----------|--------|-------------------------|-------------|--|--|
| DK          | Cat II    | 2H3B/P | G20,20 mbar             | G30,30 mbar |  |  |
| EE          | Cat II    | 2H3B/P | G20,20 mbar             | G30,30 mbar |  |  |
| MA          | Cat II    | 2H3B/P | G20,20 mbar             | G30,30 mbar |  |  |
| FI          | Cat II    | 2H3B/P | G20,20 mbar             | G30,30 mbar |  |  |
| HR          | Cat II    | 2H3B/P | G20,20 mbar             | G30,30 mbar |  |  |
| TR          | Cat II    | 2H3B/P | G20,20 mbar             | G30,30 mbar |  |  |
| MT          | Cat I     | 3B/P   | G30,30 mbar             |             |  |  |
| IS          | Cat I     | 2H     | G20,20 mbar             |             |  |  |
| LV          | Cat I     | 2H     | G20,20 mbar             |             |  |  |
| LU          | Cat I     | 2E     | G20,20 mbar             |             |  |  |
| BG          | Cat I     | 2H     | G20,20 mbar             |             |  |  |
|             | Cat I     | 3B/P   | G30,30 mbar             |             |  |  |
| HU          | Cat I     | 2H     | G20,25 mbar             |             |  |  |
|             | Cat I     | 3B/P   | G30,30 mbar             |             |  |  |

### Tabela wtryskiwaczy

Poniższa tabela podaje wartości wtryskiwaczy dla wszystkich rodzajów gazów materiałów palnych do konwersji na gaz. Wartości wtryskiwaczy można uzyskać, przeglądając tabelę techniczną zawierającą rodzaje gazu, które można przeliczyć w zależności od materiału palnego i kraju. Wtryskiwacze mogą nie być dostarczane z produktem. Można go uzyskać w autoryzowanych serwisach lub w miejscu zakupu produktu.

| Strefy gotowania |                                  |                                     |                |                |                |                  |                   |                |                |
|------------------|----------------------------------|-------------------------------------|----------------|----------------|----------------|------------------|-------------------|----------------|----------------|
| Zasilanie        | G20,20<br>mbar<br>G25,25<br>mbar | G30,28 30<br>mbar<br>G31,37<br>mbar | G20,10<br>mbar | G20,13<br>mbar | G20,25<br>mbar | G25,3,25<br>mbar | G2.350,13<br>mbar | G30,37<br>mbar | G30,50<br>mbar |
| 1 kW             | 72                               | 50                                  | 90             | 84             | 68             | 80               | 95                | 47             | 43             |
| 2 kW             | 103                              | 72                                  | 125            | 116            | 97             | 110              | 131               | 66             | 60             |
| 2,5 kW           | 118                              | 81                                  | 137            | 132            | 108            | 118              | 153               | 78             | 71             |

## 4 Instalacja

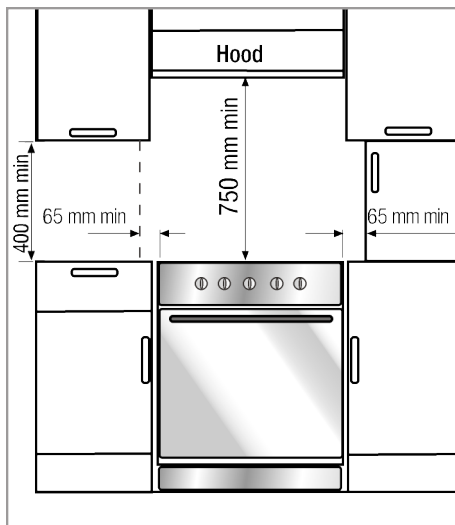
### Ogólne ostrzeżenia

- Skontaktuj się z najbliższym autoryzowanym serwisem w celu zainstalowania produktu. Zanim wezwiesz pracownika autoryzowanego serwisowego w celu przygotowania produktu do pracy, upewnij się, że instalacja elektryczna i gazowa jest na swoim miejscu. Jeśli nie, wezwij wykwalifikowanego elektryka i instalatora w celu wykonania niezbędnych ustaleń. Producent nie ponosi odpowiedzialności za szkody, które mogą powstać w wyniku wykonywania procedur przez osoby nieuprawnione, co może również unieważnić gwarancję.
- Klient jest odpowiedzialny za przygotowanie miejsca, w którym produkt zostanie umieszczony, a także przygotowanie przyłącza energetycznego i/lub gazowego.
- Podczas instalacji produktu należy przestrzegać zasad określonych w lokalnych normach dotyczących instalacji elektrycznych i/lub gazowych (przepisy prawne dotyczące instalacji). /Paragraf
- Przed instalacją sprawdź, czy urządzenie nie jest uszkodzone.

### 4.1 Odpowiednie miejsce instalacji

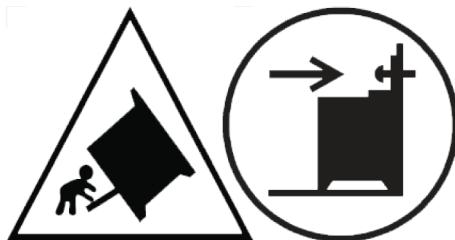
- Umieścić produkt na twardej powierzchni ze względu na kanały powietrzne znajdujące się pod produktem. Nie należy go stawiać na podstawie ani cokole. Nóżki produktu nie powinny stać na miękkich powierzchniach, np. dywan itp.
- Podłoga kuchni musi być w stanie unieść ciężar urządzenia oraz dodatkowy ciężar naczyń kuchennych, naczyń do pieczenia i żywności.
- Ten produkt jest urządzeniem klasy 1 zgodnie z normą EN 30-1-1. Można go umieścić przy ścianach kuchennych, meblach kuchennych lub dowolnym innym produkcie w dowolnym wymiarze od tyłu i jednej krawędzi. Meble lub sprzęt kuchenny po drugiej stronie mogą być tylko tej samej wielkości lub mniejsze.

- Można go używać z szafkami po obu stronach, ale aby zachować minimalną odległość 400 mm nad poziomem płyty grzewczej, należy pozostawić odstęp boczny wynoszący 65 mm pomiędzy urządzeniem a dowolną ścianą, przegrodą lub wysoką szafką.



- Można go używać także w pozycji wolno stojącej. Należy zachować minimalną odległość 750 mm nad powierzchnią płyty.
- Jeżeli nad kuchenką ma być montowany okap kuchenny, należy zapoznać się z instrukcją producenta okapu dotyczącą wysokości montażu (min. 650 mm).
- Meble kuchenne stojące obok urządzenia muszą być odporne na ciepło (min. 100 °C).

### Ostrzeżenie - Ryzyko przewrócenia!



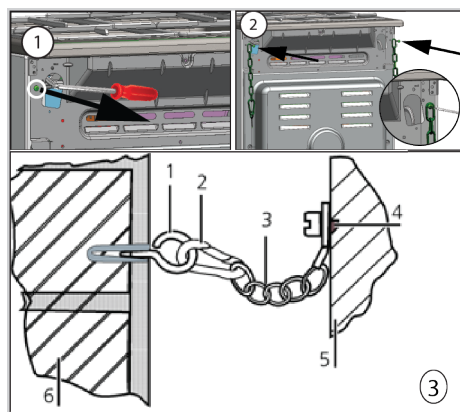
**Ostrzeżenie:** Aby zapobiec przewróceniu się urządzenia, należy zainstalować środki stabilizujące. Zapoznaj się z instrukcjami instalacji.

### Łańcuch bezpieczeństwa

Urządzenie należy zabezpieczyć przed nadmiernym wyważeniem za pomocą dostarczonego łańcucha zabezpieczającego.

### Jeśli Twój produkt ma 2 łańcuchy bezpieczeństwa;

Przymocuj hak (1) za pomocą odpowiedniego kołka do ściany kuchni (6) i połącz łańcuch zabezpieczający (3) z hakiem za pomocą mechanizmu blokującego (2).

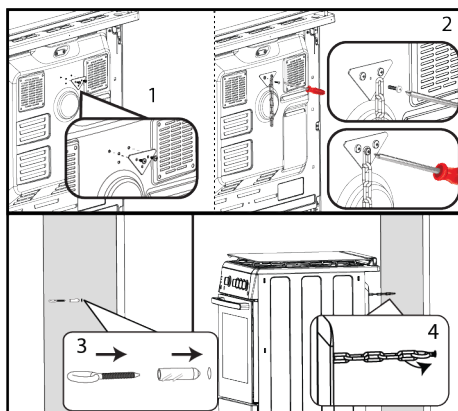


- 1 Hak
- 2 Mechanizm zamykający
- 3 Łańcuch bezpieczeństwa
- 4 Mocno przymocuj łańcuch do tylnej części produktu
- 5 Tył produktu
- 6 Ściana kuchenna

### Jeśli Twój produkt ma 1 łańcuchy bezpieczeństwa;

Urządzenie należy zabezpieczyć przed nadmiernym wyważeniem za pomocą dostarczonego łańcucha zabezpieczającego.

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



**i** Łańcuch stabilizujący powinien być tak krótki, jak to możliwe, aby uniknąć przechylenia piekarnika do przodu i po przekątnej, aby zapobiec przechylaniu się piekarnika na bok. Łańcuch stabilizujący przeznaczony jest do kuchенок bez szczeliny zaczepowej wspornika.

### Wentylacja pomieszczenia

Wszystkie pokoje wymagają otwieranego okna lub jego odpowiednika, a niektóre pokoje wymagają również stałego otworu wentylacyjnego. Powietrze do spalania pobierane jest z powietrza w pomieszczeniu, a spaliny emitowane są bezpośrednio do pomieszczenia. Dobra wentylacja jest niezbędna do bezpiecznej pracy urządzenia.

### Pokoje z drzwiami i/lub oknami otwierającymi się bezpośrednio na środowisko zewnętrzne

Drzwi i/lub okna otwierające się bezpośrednio na otoczenie zewnętrzne muszą mieć całkowity otwór wentylacyjny o wymiarach określonych w poniższej tabeli, która opiera się na całkowitej mocy gazu urządzenia (całkowite zużycie energii gazu przez urządzenie pokazano w tabeli specyfikacji technicznych niniejszej instrukcji obsługi). Jeżeli drzwi i/lub okna nie mają całkowitego otworu wentylacyjnego odpowiadającego całkowitemu zużyciu gazu przez urządzenie, jak określono w poniższej tabeli, wówczas w pomieszczeniu musi koniecz- nie znajdować się dodatkowy stały otwór

wentylacyjny, aby zapewnić całkowitą minimalną wentylację spełnione są wymagania dotyczące całkowitego zużycia gazu przez urządzenie. Stały otwór wentylacyjny może obejmować otwory na istniejące pustaki, wymiar otworu kanału wyciągowego itp.

| Całkowite zużycie gazu (kW) | Min. otwór wentylacyjny (cm <sup>2</sup> ) |
|-----------------------------|--------------------------------------------|
| 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, które nie mają otwieranych drzwi i/lub okien otwierających się bezpośrednio na środowisko zewnętrzne**

Jeżeli pomieszczenie, w którym zainstalowane jest urządzenie, nie posiada drzwi i/lub okna otwierającego się bezpośrednio na środowisko zewnętrzne, należy poszukać innych produktów, które zdecydowanie zapewniają stały, nieregulowany i niezamykany otwór wentylacyjny, spełniający całkowite minimum wymagania dotyczące otworów wentylacyjnych w odniesieniu do całkowitego zużycia gazu przez urządzenie, jak wskazano w powyższej tabeli. Należy także przestrzegać odpowiednich zaleceń przepisów budowlanych.

Jeżeli w pomieszczeniu lub przestrzeni wewnętrznej znajduje się więcej niż jedno urządzenie gazowe, należy zapewnić dodatkową przestrzeń wentylacyjną oprócz wymagań podanych w powyższej tabeli. Wielkość dodatkowej powierzchni wentylacyjnej powinna być dostosowana do przepisów innych urządzeń gazowych.

Należy również zachować minimalny prześwit wynoszący 10 mm na dolnej krawędzi drzwi otwierających się na otoczenie w po-

mieszczeniu, w którym urządzenie jest zainstalowane. Należy upewnić się, że przedmioty takie jak dywany i inne wykładziny podłogowe itp. nie wpływają na prześwit, gdy drzwi są zamknięte.

Kuchenkę można umieścić w kuchni, kuchni/jadalni lub pokoju dziennym, ale nie w pomieszczeniu, w którym znajduje się wanna lub prysznic. Kuchenka nie może być instalowana w pomieszczeniu sypialnym o kubaturze mniejszej niż 20 m<sup>3</sup>.

Nie należy instalować tego urządzenia w pomieszczeniu poniżej poziomu gruntu, chyba że jest ono otwarte na poziom gruntu z co najmniej jednej strony.

## **4.2 Połączenie elektryczne**

### **Ogólne ostrzeżenia**

- Przed przystąpieniem do jakichkolwiek prac przy instalacji elektrycznej należy odłączyć urządzenie od sieci. Ryzyko porażenia prądem.
- Podłączyć produkt do uziemionego gniazdka /linii zabezpieczonej wyłącznikiem nadprądowym o odpowiedniej mocy, jak podano w tabeli „Dane techniczne”. Uziemienie do urządzenia używane z lub bez transformatora powinno być zamontowane przez wykwalifikowanego elektryka. Nasza firma nie ponosi odpowiedzialności za jakiegokolwiek szkody wynikające z tego, że produkt nie został uziemiony zgodnie z lokalnymi przepisami.
- Produkt może zostać 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 wystąpić w wyniku czynności wykonywanych przez osoby niewykwalifikowane.
- Kabla nie wolno zginać, składać, zaciągać. Nie może również dotyczyć gorących części urządzenia. Jeśli kabel zasilania zostanie uszkodzony, musi zostać wymieniony przez elektryka. Ryzyko porażeniem prądem lub pożarem!

- Dane dotyczące zasilania sieciowego muszą odpowiadać danym podanym na tabliczce znamionowej produktu. Tabliczka znamionowa jest widoczna po otwarciu drzwiczek lub dolnej pokrywy urządzenia lub znajduje się na tylnej ścianie urządzenia, w zależności od typu urządzenia.
- Po instalacji wtyczka kabla zasilającego musi znajdować się w zasięgu ręki (nie należy prowadzić jej nad płytą grzejną). Nie używać przedłużaczy ani gniazd wielogniazdowych do podłączenia zasilania.
- i używać tylko odpowiedniego gniazda/linii i wtyczki do piekarnika. W przypadku, gdy ograniczenia mocy produktu wykraczają poza obciążalność prądową wtyczki i gniazdka, produkt należy podłączyć bezpośrednio poprzez stałą instalację elektryczną, bez korzystania z wtyczki i gniazdka.

#### **Jeśli urządzenie jest wyposażone w przewód i wtyczkę:**

Wykonaj podłączenie elektryczne urządzenia, podłączając je do uziemionego gniazdka.

### **4.3 Przyłącze gazowe**

#### **! Ogólne ostrzeżenia**

- Istnieje ryzyko eksplozji, pożaru i zatrucia, jeśli instalacja, naprawa lub podłączenie zostaną wykonane przez nieupoważnioną/nielicencjonowaną/niewykwalifikowaną osobę lub technika.
- Przed umiejscowieniem produktu należy upewnić się co do lokalnych warunków dystrybucji (rodzaj i ciśnienie gazu) oraz czy ustawienie gazu w produkcie jest zgodne z tymi warunkami. Warunki regulacji gazu i wartości produktu znajdują się na etykietach (lub na tabliczce znamionowej).
- Jeśli kod kraju nie znajduje się na etykiecie, należy postępować zgodnie z lokalnymi instrukcjami technicznymi dla danej kraju dotyczącymi podłączenia i konserwacji gazu.

- Produkt może być podłączony do instalacji gazowej tylko przez upoważnioną/licencjonowaną/wykwalifikowaną osobę lub technika.
- Producent nie ponosi odpowiedzialności za szkody powstałe w wyniku zabiegów przeprowadzonych przez nieupoważnioną/nielicencjonowaną/niewykwalifikowaną osobę lub technika.
- Przed rozpoczęciem jakichkolwiek prac przy instalacji gazowej należy odłączyć dopływ gazu. Istnieje ryzyko wybuchu!
- W przypadku konieczności późniejszego użytkowania produktu z innym rodzajem gazu, należy skonsultować się z upoważnioną/licencjonowaną/wykwalifikowaną osobą lub technikiem w celu przeprowadzenia odpowiedniej procedury konwersji.
- Upewnij się, że po każdym użyciu dobrze sprawdzono szczelność przyłącza gazowego. Producent nie ponosi odpowiedzialności za szkody powstałe w wyniku wycieku gazu, który może nastąpić w wyniku podłączenia gazu lub przebudowy wykonanej przez osoby nieupoważnione/nieposiadające uprawnień.

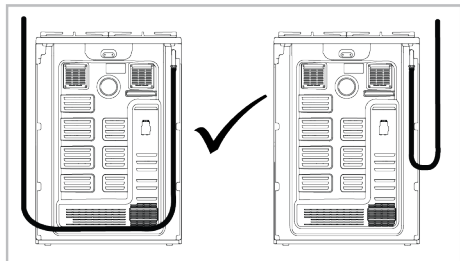
#### **Zagrożenie pożarowe:**

- Jeśli podłączenie nie zostanie wykonane zgodnie z poniższymi instrukcjami, istnieje ryzyko wycieku gazu i pożaru. Nasza firma nie ponosi odpowiedzialności za wyniki z tego szkody.
- Podłączenie gazu musi być wykonane wyłącznie przez upoważnioną/licencjonowaną/wykwalifikowaną osobę lub technika.
- Upewnij się, że wąż gazowy, który ma być użyty w przyłączy gazowym, spełnia lokalne normy gazowe.
- Elastyczny wąż gazowy musi być podłączony w taki sposób, aby nie stykał się z ruchomymi częściami i gorącymi powierzchniami (pokazanymi na poniższych rysunkach) wokół niego oraz nie był uwięziony podczas przesuwania ruchomych części. (np. szuflady). Poza tym nie należy umieszczać go w przestrzeniach, w których mogłyby zostać ściśnięte.

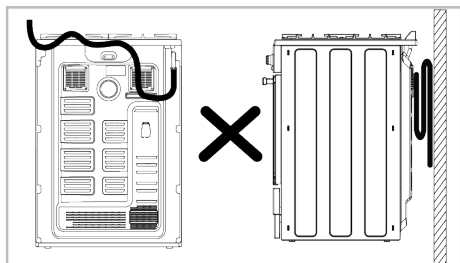
- Nie należy przenosić produktu, którego przyłącze gazowe jest zakończone. Jeśli zostanie przeniesiony, może wystąpić ryzyko wycieku gazu.
- Do podłączenia i konwersji gazu należy użyć klucza.

### Wybór strony przyłącza gazowego

- Wąż gazowy należy podłączać wykonując szerokokątne obroty, aby nie dopuścić do zerwania i zagięcia w trakcie łączenia.
- Przed podłączeniem gazu upewnij się, że główne zasilanie gazem i wylot węża gazowego produktu, który ma być podłączony do gazu, znajdują się po tej samej stronie.



- Wąż gazowy nie powinien być zgniatany, zaginany, ściskany, dotykany ostrymi kantami, ani nie powinien mieć kontaktu z gorącymi częściami produktu i naczyniami kuchennymi na produkcie. Istnieje ryzyko wybuchu z powodu uszkodzenia węża gazowego!



### Części do podłączenia gazu

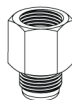
Poniżej przedstawiono wizualizację części i narzędzi, które mogą być wymagane do podłączenia gazu. W zależności od modelu, części te mogą nie być dostarczone z produktem. Części przyłączy gazowych, które

należy zastosować, mogą się różnić w zależności od rodzaju gazu i przepisów obowiązujących w danym kraju.

Uszczelnienie wycieku :



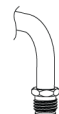
Element łączący EN 10226 R1/2'':



Łącznik do gazu płynnego (G30, G31):



Element przyłączeniowy wylotu gazu:



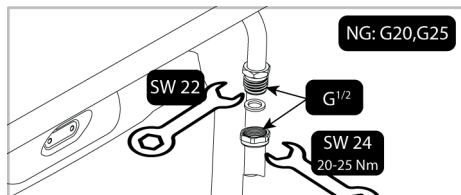
### Wykonanie przyłącza gazowego - NG

- Instalacja gazu ziemnego musi być odpowiednio przygotowana do montażu przed zainstalowaniem produktu. Na wylocie instalacji gazowej, która ma być podłączona do produktu, musi znajdować się zawór gazu ziemnego.
- Upewnij się, że zawór gazu ziemnego jest łatwo dostępny.
- Podłącz produkt do instalacji gazu ziemnego w domu za pomocą elastycznego węża gazowego zgodnego z lokalnymi normami.
- Podczas wykonywania przyłącza gazowego należy zastosować nową uszczelkę.
- Zasilanie gazem musi być podłączone za pomocą rury gazowej lub bezpiecznego węża gazowego z gwintowanymi złączkami na obu końcach.

### Przyłącze typu EN ISO 228 G1/2''

1. Włóż nową uszczelkę do węża/rury gazu zabezpieczającego. Upewnij się, że uszczelka jest prawidłowo osadzona.

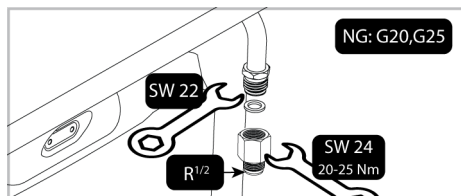
2. Zabezpiecz króciec gazowy na urządzeniu za pomocą klucza 22 mm i umieść króciec przyłączeniowy w króćcu za pomocą klucza 24 mm.



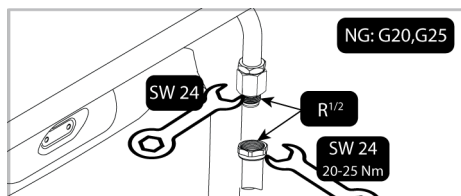
3. Po podłączeniu należy sprawdzić szczelność części przyłączeniowej.

### Przyłącze typu EN 10226 R1/2"

1. Umieść nową uszczelkę w elemencie łączącym i upewnij się, że jest ona prawidłowo osadzona.
2. Przytrzymując wylot przyłącza gazu produktu zamocowany za pomocą klucza 22, połącz element łączący z wylotem gazu produktu za pomocą klucza 24 i mocno dokręć.



3. Włóż nową uszczelkę do węża/rury gazu zabezpieczającego. Upewnij się, że uszczelka jest prawidłowo osadzona.
4. Podłącz gwintowaną część bezpiecznego węża/rury gazowej do złącza za pomocą klucza 24 mm i mocno dokręć, przytrzymując złącze za pomocą klucza 24 mm.



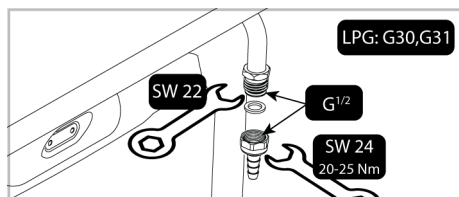
5. Po podłączeniu należy sprawdzić szczelność części przyłączeniowej.

### Wykonanie przyłącza gazowego - LPG

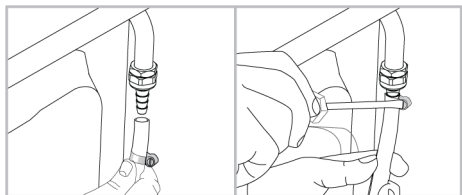
- Twój produkt powinien być podłączony w taki sposób, aby znajdował się blisko przyłącza gazowego, aby zapobiec wyciekowi gazu.
- Przed wykonaniem przyłącza gazowego należy zaopatrzyć się w plastikowy wąż gazowy i odpowiedni zacisk montażowy. Średnica wewnętrzna plastikowego węża gazowego musi wynosić 10 mm, a długość nie powinna być większa niż 150 cm. Wąż z tworzywa sztucznego musi być szczelny i umożliwiający kontrolę.
- Urządzenia i systemy gazowe muszą być regularnie sprawdzane pod kątem prawidłowego funkcjonowania. Regulator, wąż i jego zacisk muszą być regularnie sprawdzane i wymieniane w okresach zalecanych przez producenta lub w razie potrzeby.
- Podczas wykonywania przyłącza gazowego należy zastosować nową uszczelkę.
- Podłączenie gazu musi być wykonane za pomocą węża gazowego lub przyłącza stałego.

### Podłączenie za pomocą zaciśniętego (bez gwintu) węża gazowego

1. Umieść nową uszczelkę w króćcu przyłączeniowym dla gazu płynnego i upewnij się, że uszczelka jest prawidłowo osadzona.
2. Zabezpiecz wylot przyłącza gazowego produktu za pomocą klucza 22 mm, podłącz element łączący do wylotu gazu produktu za pomocą klucza 24 mm i mocno dokręć.



3. Zamontuj zacisk montażowy na jednym końcu węża gazowego. Zmiękczyć końcówkę przewodu gazowego, do której przymocowano zacisk, umieszczając ją we wrzącej wodzie na jedną minutę.
4. Zmiękczony wąż gazowy włóż do końca w element łączący. Mocno dokręć zacisk za pomocą śrubokręta.



5. Po podłączeniu należy sprawdzić szczelność części przyłączeniowej.

#### **Kontrola szczelności w miejscu przyłączenia**

- Upewnij się, że wszystkie pokręta na produkcie są wyłączone. Upewnij się, że dopływ gazu jest otwarty. Przygotuj pianę mydlaną i nanieś ją na miejsce podłączenia węża w celu kontroli wycieku gazu.
- Część mydlana spieni się, jeśli nastąpi wyciek gazu. W takim przypadku należy jeszcze raz sprawdzić przyłącze gazowe.
- Zamiast mydła można użyć dostępnych w handlu sprayów do sprawdzania wycieków gazu.
- W przypadku wycieku gazu należy odciąć dopływ gazu i przewietrzyć pomieszczenie.
- Nigdy nie używaj zapalek ani zapalniczek do kontroli wycieku gazu.

#### **4.4 Umieszczenie produktu**

1. Dopchnij produkt do ściany kuchni.
2. Przymocuj łańcuch zabezpieczający podłączony do produktu do ściany.
3. Wyreguluj nóżki piekarnika

#### **Regulacja nóżek piekarnika**

Wibracje występujące podczas użytkowania mogą powodować przesuwanie naczyń do gotowania. Tej niebezpiecznej sytuacji można uniknąć, jeśli produkt jest wypoziomowany i wyważony.

Dla własnego bezpieczeństwa upewnij się, że produkt jest wypoziomowany, regulując cztery nóżki na dole, obracając w lewo lub w prawo i dopasowując poziom do blatu roboczego.

#### **Kontrola końcowa**

1. Ponownie podłącz produkt do prądu.
2. Sprawdź funkcje elektryczne.
3. Włącz dopływ gazu.
4. Sprawdź, czy przyłącza gazowe są dobrze zamocowane i czy nie ma wycieków.
5. Włącz palniki i sprawdź wygląd płomienia.

**i** Płomień musi być niebieski i mieć regularny kształt. Jeśli płomień jest żółtawy, sprawdź, czy nasadka palnika jest dobrze osadzona lub wyczyść palnik.

#### **4.5 Konwersja na gaz**

##### **! Ogólne ostrzeżenia**

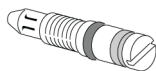
- Przed rozpoczęciem jakichkolwiek prac przy instalacji gazowej należy odłączyć główny dopływ gazu. Istnieje ryzyko wybuchu!
- Należy wymienić wszystkie wtryskiwacze gazu, a regulację spalania na kranach gazu należy przeprowadzić przy zmniejszonym przepływie, aby produkt nadawał się do stosowania z innym gazem.
- Po zmianie rodzaju gazu należy nakleić nową etykietę rodzaju gazu znajdującą się na torbie zapasowej na aktualną etykietę znajdującą się na tylnej ściance produktu.
- Typ gazu konwertorowego i kategorie gazu dla Twojego produktu w zależności od kraju są podane w sekcji „Kategorie/rodzaje/ciśnienie gazu w danym kraju”. Sprawdź w tabeli, jakie rodzaje gazu można konwertować w Twojej okolicy. W tej tabeli nie można konwertować na nieokreślone typy gazu.

- Zapasowy wtryskiwacz odpowiedni do rodzaju gazu, który ma być konwertowany, może nie być dostarczony z produktem. Wtryskiwacze można nabyć w autoryzowanym serwisie lub w miejscu zakupu urządzenia.
- Wartości wtryskiwaczy i rodzaje gazu, które powinny być stosowane w palnikach, podano na końcu rozdziału. Wykonaj podłączenie rodzaju gazu, który ma zostać przerobiony, zgodnie z opisem w części dotyczącej podłączenia gazu.

### Części do konwersji gazu

Elementy wizualne części i narzędzi, które mogą być wymagane do konwersji gazu, podano poniżej. W zależności od modelu, części te mogą nie być dostarczone z produktem.

#### Dysza obejściowa:

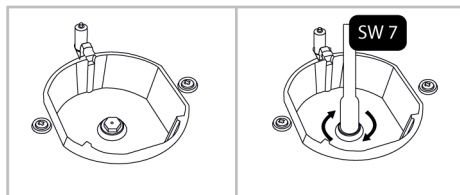


#### Wtryskiwacz palnika:

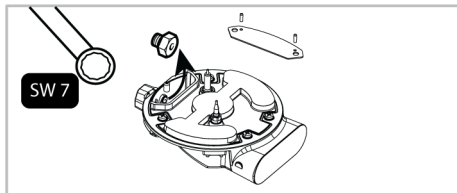


### Wymiana wtryskiwacza do palników

1. Przekręć wszystkie pokręta sterujące do pozycji wyłączonych na panelu sterowania.
2. Odetnij dopływ gazu.
3. Zdejmij wsporniki patelni, pokrywkę i głowicę palników płyty.
4. Zdejmij wtryskiwacze gazowe, obracając je w kierunku przeciwnym do ruchu wskazówek zegara. (klucz 7)



5. Jeśli Twój produkt posiada palnik woka z wtryskiwaczem z bocznym wejściem, wyjmij wtryskiwacz za pomocą klucza numer 7.



- i** Na niektórych palnikach płytowych wtryskiwacz jest przykryty metalowym elementem. Ta metalowa osłona musi zostać usunięta w celu wymiany wtryskiwacza.

6. Zamontuj nowe wtryskiwacze gazowe. (Moment dokręcenia 4 Nm)
7. Sprawdź wszystkie połączenia, aby upewnić się, że są one zainstalowane bezpiecznie i pewnie.

- i** Nowe wtryskiwacze mają swoje położenie zaznaczone na opakowaniu lub można zapoznać się z tabelą wtryskiwaczy.

8. Po podłączeniu należy sprawdzić szczelność wtryskiwaczy.

- i** O ile nie wystąpią nietypowe warunki, nie próbuj zdejmować kurków palników gazowych. Jeśli konieczna jest wymiana kranów, należy wezwać autoryzowanego agenta serwisowego lub technika z licencją.

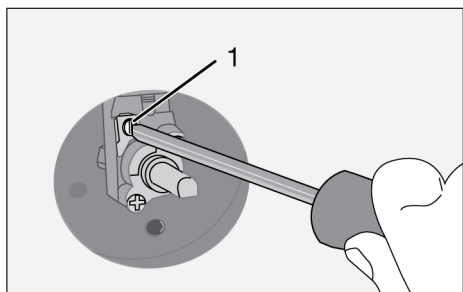
### Zmniejszone ustawienie natężenia przepływu gazu dla kurków płyty grzewczej

1. Włącz palnik, który ma być regulowany i obróć pokrętkę do pozycji zredukowanej.
2. Zdejmij pokrętkę z kurka gazu.
3. Użyj śrubokręta o odpowiedniej wielkości, aby wyregulować śrubę regulacji natężenia przepływu.
4. W przypadku LPG (butan - propan) obróć śrubę w kierunku zgodnym z ruchem wskazówek zegara. W przypadku gazu

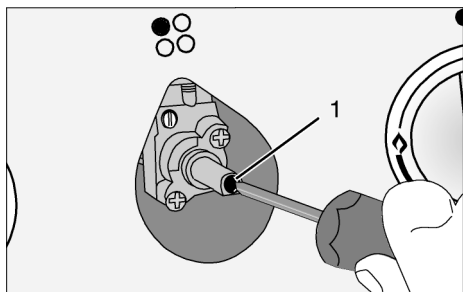
ziemnego należy jeden raz obrócić śrubę w kierunku przeciwnym do ruchu wskazówek zegara.

⇒ Normalna długość prostego płomienia w pozycji zredukowanej powinna wynosić 6-7 mm.

5. Jeśli płomień jest wyższy niż żądana pozycja, przekręć śrubę w kierunku zgodnym z ruchem wskazówek zegara. Jeśli jest mniejsza, obróć w kierunku przeciwnym do ruchu wskazówek zegara.
6. W ramach ostatniej kontroli należy ustawić palnik zarówno w pozycji wysokiego, jak i zredukowanego płomienia i sprawdzić, czy płomień jest włączony, czy wyłączony.
7. W zależności od typu zaworu gazowego zastosowanego w urządzeniu położenie śruby regulacyjnej może się różnić.



1 Śruba regulacji przepływu



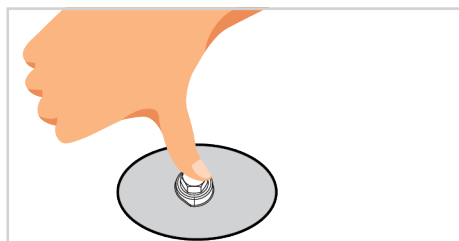
1 Śruba regulacji przepływu

### Kontrola szczelności wtryskiwaczy

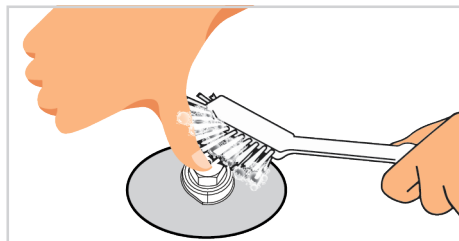
Przed przeprowadzeniem konwersji w produkcie upewnij się, że wszystkie pokręta sterujące są wyłączone. Po prawidłowej

konwersji wtryskiwaczy, dla każdego wtryskiwacza należy sprawdzić szczelność gazu.

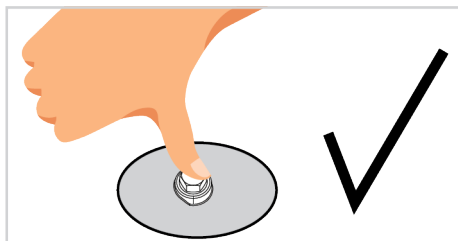
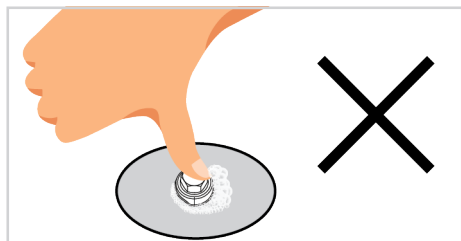
1. Upewnij się, że dopływ gazu do produktu jest włączony, nadal utrzymując wszystkie pokręta sterowania w pozycji wyłączonej.
2. Każdy otwór wtryskiwacza jest blokowany palcem przykładającym odpowiednią siłę, aby zatrzymać wyciek gazu, gdy odpowiednie pokrętko sterujące jest włączone i przytrzymywane w położeniu wciśniętym, aby umożliwić gazowi dotarcie do wtryskiwacza.



3. Umieść przygotowaną wodę z mydłem na złączu wtryskiwacza za pomocą małej szczotki, jeśli dojdzie do wycieku gazu 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.

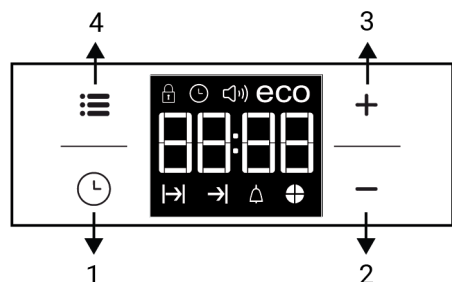


## 5 Pierwsze użycie

Przed rozpoczęciem korzystania z urządzenia zaleca się wykonanie poniższych czynności, odpowiednio w poniższych sekcjach.

### 5.1 Pierwsze ustawienie godziny

**i** Zawsze ustawiaj porę dnia przed użyciem piekarnika. Jeśli jej nie ustawisz, w niektórych modelach piekarników nie można piec.



- 1 Klawisz programu
- 2 Przycisk zwiększania
- 3 Przycisk zwiększania
- 4 Przycisk ustawień

Wyświetl symbole

Symbol czasu pieczenia

Symbol zakończenia pieczenia \*

Symbol alarmu

Symbol ciasta czasu

Symbol trybu ekologicznego

Symbol poziomu głośności

Symbol pory dnia

Symbol włączonej blokady

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

**i** Przy każdej regulacji na wyświetlaczu migać będą odnośne symbole.

Naciskaj przyciski **+/-**, aby nastawić godzinę, o której piekarnik zostanie załączony po raz pierwszy.

**i** W przypadku modeli ze sterowaniem dotykowym najpierw dotknij , a następnie za pomocą **+/-** ustaw godzinę.

Potwierdź ustawienie, dotykając symbolu i poczekaj 4 sekundy, nie dotykając żadnych klawiszy, aby potwierdzić.

**i** Jeśli nie ustawiono godziny początkowej, zegar zacznie działać począwszy od godziny **12:00** i wyświetli się symbol . Symbol ten zniknie po ustawieniu godziny.

**i** W przypadku zaniku zasilania ustawienia bieżącej godziny zostają skasowane. Trzeba je ustawić na nowo.

### 5.2 Czyszczenie wstępne

1. Usuń wszystkie materiały opakowania.
2. Wyjmij wszystkie akcesoria z piekarnika dostarczone wraz z urządzeniem.
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:** Niektóre detergenty lub środki czyszczące mogą uszkodzić powierzchnię. Podczas czyszczenia nie używaj środków do szorowania, proszków do czyszczenia, kremów ani ostrych przedmiotów.

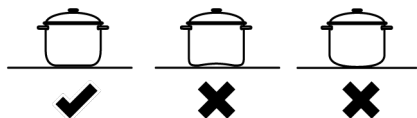
**UWAGA:** Przy pierwszym użyciu przez kilka godzin może pojawić się dym i nieprzyjemny zapach. Jest to normalne i do ich usunięcia wystarczy dobra wentylacja. Unikaj bezpośredniego wdychania dymu i zapachów, które się tworzą.

## 6 Jak używać płyty kuchennej

### 6.1 Ogólne informacje na temat użytkowania płyty

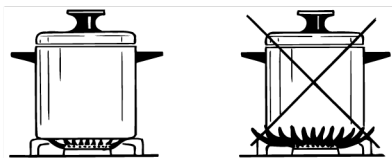
#### Ogólne ostrzeżenia

- Garnki i patelnie należy stawiać w taki sposób, by uchwyty nie znajdowały się nad palnikami. Pozwoli to zapobiec ich nagrzaniu.
- 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

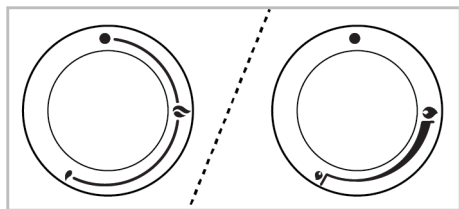
| Typ palnika płyty              | Średnica naczynia - cm |
|--------------------------------|------------------------|
| Palnik pomocniczy              | 12 – 18                |
| Normalny palnik                | 18 – 20                |
| Szybki palnik - Palnik do woka | 22 - 24                |

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 pokręta. 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.

## 6.2 Obsługa płyt grzewczych

### Pokręto sterujące płytą grzejącą



- Pozycja wyłączona
- Mały płomień: najniższa moc gazu
- Duży płomień: Najwyższa moc gazu

Płytę grzejącą można obsługiwać za pomocą pokręteł sterujących płyty. Każde pokrętko obsługuje odpowiedni palnik. Możesz wywnioskować, którą nagrywką steruje, z symboli na panelu sterowania.

Po wyłączeniu (górna pozycja) palnik nie jest zasilany gazem. Po zapaleniu palnika można gotować, ustawiając poziom gazu na pokrętkle. Ustaw żadaną moc gotowania, ustawiając pokrętko do odpowiedniego symbolu.

### Zapalanie palników gazowych

- ✓ Zapalanie palników gazowych odbywa się 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. Powstała iskra powoduje zapalenie gazu.
  4. Po pierwszym zapłonie naciskaj pokrętko przez 3-5 sekund.
  5. Jeżeli po naciśnięciu i puszczeniu pokrętkła gaz nie zapala się, należy powtórzyć tę samą czynność, przytrzymując pokrętko przez 15 sekund.



Zwolnić przycisk, jeśli palnik nie zostanie zapalony w ciągu 15 sekund. Przed ponowną próbą odczekaj co najmniej 1 minutę. Istnieje ryzyko gromadzenia się gazu i eksplozji!

6. Dostosuj żądany poziom mocy.

### Wyłączenie palników gazowych

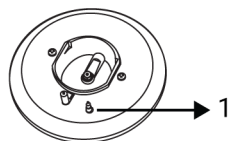
Ustaw pokrętko palnika w pozycji wyłączonej (na górze).



Jeżeli płomień palnika przypadkowo zgasną, należy wyłączyć pokrętko regulacji palnika. Nie próbuj ponownie zapalać palnika przynajmniej przez 1 minutę.

### Mechanizm zabezpieczający odcięcie gazu

Jako zabezpieczenie przed wydmuchiowaniem gazu z powodu przelewania się przez górne palniki, uruchamia się mechanizm bezpieczeństwa, który natychmiast odcina dopływ gazu.



1 Bezpiecznik odcięcia gazu

Aby aktywować zabezpieczenie odcinające gaz, należy po włączeniu płyty przytrzymać pokrętko sterujące jeszcze przez 3-5 sekund.

### Palnik do woka

Palniki do woka pomagają szybciej gotować. Wok, szczególnie stosowany w kuchni azjatyckiej, to rodzaj głębokiej i płaskiej patelni wykonanej z blachy, na której w krótkim czasie przygotowuje się warzywa i mięso na mocnym ogniu.

Ponieważ potrawy gotuje się na mocnym ogniu i w bardzo krótkim czasie na patelni, która szybko i równomiernie przewodzi ciepło, wartości odżywcze potrawy zostają zachowane, a warzywa pozostają chrupiące. Palnika do woka można również używać do zwykłych rondli.

## 7 Korzystanie z piekarnika

### 7.1 Ogólne informacje dotyczące korzystania z piekarnika

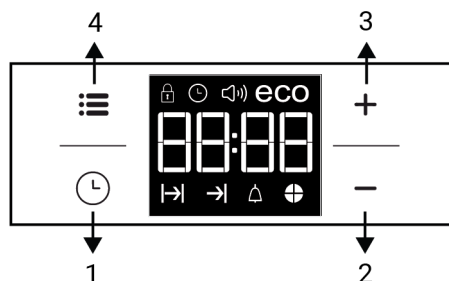
**Wentylator chłodzący ( Różni się w zależności od modelu produktu. Może nie być dostępny w Twoim produkcie. )**

Urządzenie posiada wentylator chłodzący. Wentylator chłodzący włącza się automatycznie w razie potrzeby i chłodzi zarówno przód urządzenia, jak i meble. Wyłącza się automatycznie po zakończeniu procesu chłodzenia. Gorące powietrze wydobywa się przez drzwi piekarnika. Unikaj zakrywania 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 jest włączone podczas pieczenia, w niektórych wyłącza się po pewnym czasie.

### 7.2 Obsługa panelu sterowania piekarnika



- 1 Klawisz programu
- 2 Przycisk zwiększania
- 3 Przycisk zwiększania
- 4 Przycisk ustawień

Wyświetl symbole

→ Symbol czasu pieczenia

→ Symbol zakończenia pieczenia \*

🔔 Symbol alarmu

⦿ Symbol ciasta czasu

eco Symbol trybu ekologicznego

🔊 Symbol poziomu głośności

🕒 Symbol pory dnia

🔒 Symbol włączonej blokady

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

**i** Przy ustawianiu każdej wartości na wyświetlaczu migać będą odpowiednie symbole. Trzeba odczekać chwilę, aż ustawienia zaczną działać.

**i** Jeśli nie nastawi się żadnych ustawień pieczenia, nie można ustawić godziny.

**i** Jeśli na początku pieczenia ustawiono czas jego trwania, wyświetli się czas pozostały.

#### Włączanie piekarnika

Po wybraniu funkcji pieczenia za pomocą pokrętła wyboru funkcji i po ustawieniu określonej temperatury za pomocą pokrętła temperatury, piekarnik zaczyna działać.

#### Wyłączanie piekarnika

Możesz wyłączyć piekarnik, przekręcając pokrętło wyboru programu i pokrętło temperatury do pozycji wyłączenia (w górę).

#### Wybór temperatury i funkcji pracy piekarnika.

Możesz piec, wykonując sterowanie ręczne (pod własną kontrolą), wybierając temperaturę i funkcję pracy właściwą dla twojej potrawy.



1. Wybierz funkcję za pomocą pokręćła.
  2. Ustaw żądaną temperaturę za pomocą pokręćła temperatury.
- ⇒ Twój piekarnik zacznie natychmiast pracować w wybranej funkcji i temperaturze, a lampka termostatu zapali się. Gdy temperatura wewnątrz piekarnika osiągnie żądaną temperaturę, lampka termostatu wyłączy się. Piekarnik nie wyłączy się sam po zakończeniu pieczenia. Pieczenie trzeba kontrolować i wyłączać samodzielnie. Po zakończeniu pieczenia wyłącz piekarnik, obracając pokręćło wyboru funkcji i pokręćło temperatury do pozycji wyłączenia (w górę).

### Pieczenie o nastawionej godzinie;

- ✓ Nastawiając na czasomierzu czas trwania pieczenia można tak ustawić piekarnik, aby wyłączył się po jego upływie.
1. Wybierz funkcję do pieczenia.
  2. Dotykaj ☺, aż na wyświetlaczu pojawi się symbol , aby ustawić czas pieczenia.
  3. Czas trwania pieczenia nastawia się przyciskami  / .
- ⇒ Po nastawieniu czasu trwania pieczenia na wyświetlaczu na stałe pojawi się symbol  oraz wycinek czasu.
4. Wstaw naczynie do piekarnika i pokręćłem temperatury nastaw temperaturę. Rozpocznie się pieczenie.
- ⇒ Odliczenie czasu pieczenia na wyświetlaczu rozpoczyna się wraz z jego rozpoczęciem i zapalają się wszystkie części wycinka czasu

Ustawiony czas pieczenia podzielony jest na cztery równe części, a po upływie czasu każdej części jej symbol gaśnie. Można więc łatwo śledzić upływ czasu pieczenia w stosunku do całkowitego czasu jego trwania.

5. Po zakończeniu pieczenia na wyświetlaczu pojawia się **"koniec"** a czasomierz wydaje dźwiękowy sygnał ostrzegawczy.

⇒ Dźwięk alarmu rozlega się przez 2 minuty. Aby wyłączyć alarm, wystarczy nacisnąć dowolny przycisk. Alarm ucichnie i wyświetli się bieżąca godzina.



Po naciśnięciu dowolnego przycisku na końcu dźwiękowego sygnału ostrzegawczego, piekarnik ponownie się załączy. Obróć pokręćło temperatury i pokręćło funkcji w pozycję "0" (wył.), aby wyłączyć piekarnik zapobiegając jego ponownemu załączeniu na koniec sygnału ostrzegawczego.

### 7.3 Gotowanie na parze

Piekarnik jest wyposażony w funkcję pieczenia na parze. Lepsze rezultaty pieczenia uzyskuje się dzięki wspomaganie parowym. Funkcja wspomaganie parowego zapewnia jaśniejszą powierzchnię wypieków, bardziej chrupiącą skórkę i większą objętość. Ponadto wspomaganie parowe zmniejsza utratę wilgoci z żywności, takiej jak mięso, i sprawia, że podczas pogotowania staje się bardziej czystsze w środku i smaczniejsze.

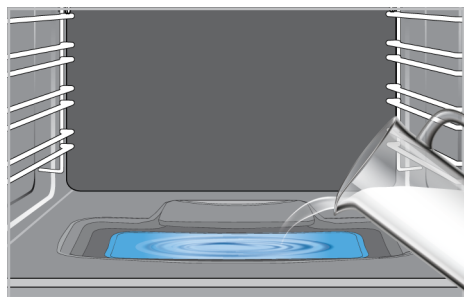
#### Ogólne ostrzeżenia

- Pieczenie wspomagane parą można wykonać tylko przy użyciu funkcji pieczenia na parze opisanych w instrukcji obsługi.
- Skropliny powstające na drzwiczkach piekarnika po pieczeniu na parze mogą kapać po ich otwarciu. Po otwarciu drzwiczek piekarnika, wytrzyj skropliny.

- Podczas otwierania drzwiczek piekarnika trzymaj się z daleka, ponieważ para i ciepło mogą ułatwiać się podczas i po zakończeniu pieczenia na parze. Para może poparzyć ręce, twarz i/lub oczy.
- Jeśli woda pozostaje w piekarniku po każdym pieczeniu na parze, wytrzyj pozostałą wodę suchą szmatką, gdy piekarnik ostygnie. W przeciwnym razie resztki wody mogą prowadzić do zwapnienia.
- Jeśli produkt jest wyposażony w sondę do mięsa, upewnij się, że osłona sondy do mięsa jest zamknięta przed gotowaniem ze wspomaganie parowym. W przeciwnym razie z gniazda sondy do mięsa może wydobywać się para.

### Pieczenie na parze:

1. Po sprawdzeniu rusztu do pieczenia na parze i ustawieniu funkcji, określ temperaturę, czas i ilość wody do dodania w zależności od potrawy, którą chcesz przygotować. Możesz samodzielnie ustawić te wartości dla wypieków niewyględzonych w tabeli.
2. Do naczynia na dnie piekarnika wlej ilość wody, którą zużyjesz w zależności od potrawy.



- Nie używać wody destylowanej lub filtrowanej. Należy używać wyłącznie przegotowanej wody. Nie używać łatwopalnych, alkoholowych lub innych stałych roztworów zamiast wody.

3. Nacisnąć przycisk gotowania na parze / czyszczenia parowego na panelu sterowania.

- Nie naciskaj przycisku gotowania / czyszczenia z użyciem pary podczas gotowania z urządzeniem Funkcja 3D.

⇒ Lampka gotowania/czyszczenia z wykorzystaniem pary na panelu sterowania zaświeci się.

4. Ustawić pokrętkę funkcji na odpowiedni tryb z użyciem pary.
5. Ustaw pokrętkę temperatury na odpowiednią temperaturę.
6. Umieść jedzenie w piekarniku na zalecanej półce.

⇒ Rozpoczyna się pieczenie.

7. Po zakończeniu pieczenia wyłącz piekarnik, ustawiając pokrętkę funkcji i temperatury w pozycji wyłączonej.

- Jeśli po każdym gotowaniu ze wspomaganie parowym na dnie piekarnika pozostaje woda, po ostygnięciu piekarnika wytrzyj ją suchą ściereczką. W przeciwnym razie woda pozostawiona na dnie piekarnika może doprowadzić do zwapnienia.

## 7.4 Ustawienia

### Aktywacja blokady przycisków

- ✓ Uruchamiając funkcję blokady przycisków, można zapobiec zmianom w ustawieniach piekarnika.

1. Dotykaj , aż na wyświetlaczu pojawi się symbol .

⇒ Na wyświetlaczu pojawi się "OFF" [WYŁ].

2. Naciśnij , aby aktywować blokadę przycisków.
3. Po włączeniu blokady przycisków na wyświetlaczu pojawi się "On" [Zał.], a symbol  będzie się nadal świecił.

- Po załączeniu blokady przycisków przyciski piekarnika nie działają. W razie przerwy w zasilaniu blokada przycisków nie kasuje się.

## W celu wyłączenia blokady dotknij przycisku

1. Dotykaj , aż na wyświetlaczu pojawi się symbol .  
⇒ Na wyświetlaczu pojawi się **"On"** [Zał.].
2. Wyłącz blokadę przycisków, naciskając klawisz **—**.  
⇒ Po wyłączeniu blokady wyświetli się **"OFF"** [WYŁ.].

## Ustawianie alarmu czasowego

- ✓ Poza programowaniem pieczenia zegara w piekarniku można użyć do nastawiania dowolnych ostrzeżeń lub przypomnień. Alarm czasowy nie wpływa na inne funkcje piekarnika. Używa się go tylko do ostrzegania. Na przykład przydaje się, gdy chce się obrócić potrawę w piekarniku o określonej godzinie. Po upływie nastawionego czasu odezwie się alarm dźwiękowy.
1. Dotykaj , aż na wyświetlaczu pojawi się symbol .

 Maksymalny czas alarmu może wynosić 23 godziny i 59 minut.

2. Ustaw alarm, korzystając z klawiszy **+/—**.

 Przyciski funkcyjne dźwięku alarmu, godziny dnia, jasności wyświetlacza i temperatury powinny być ustawione na 0 (OFF) (WYŁ.).

- ⇒ Symbol  będzie się nadal świecił, a gdy ustawi się godzinę alarmu, pojawi się na wyświetlaczu.
3. Po upływie czasu alarmu symbol  zaczyna migać i odzywa się sygnał alarmowy.

## Wyłączanie alarmu

1. Dźwięk alarmu rozlega się przez 2 minuty. Aby wyłączyć alarm, wystarczy nacisnąć dowolny przycisk.  
⇒ Alarm ucichnie i wyświetli się bieżąca godzina.

## Anulowanie alarmu

1. Aby wyłączyć alarm, dotykaj , aż na wyświetlaczu pojawi się symbol .
2. Naciśnij i przytrzymaj klawisz **—**, aż wyświetli się "00:00".

 Wyświetli się czas alarmu. Jeśli równocześnie nastawi się czas alarmu i czas pieczenia, wyświetli się krótszy z nich.

## Zmiana dźwięku alarmu

1. Dotykaj , aż na wyświetlaczu pojawi się symbol .
2. Ustaw głośność alarmu przyciskami **+/—**.
3. Za krótką chwilę odezwie się dźwięk alarmu o nastawionej głośności.  
⇒ Wybrane dźwięki alarmy wyświetlą się na ekranie jako **"b-01"**, **"b-02"** lub **"b-03"**.

## Changing the time of the day

- ✓ Aby zmienić poprzednie ustawienie godziny:
1. Dotykaj , aż na wyświetlaczu pojawi się symbol .
  2. Godzinę nastawia się przyciskami **+/—**.
  3. Za krótką chwilę wyświetli się nastawiona godzina.

## Tryb oszczędny

W trybie ekonomicznym można oszczędzać energię przy pieczeniu przez czas ustawiony w piekarniku.

W trybie tym pieczenie kończy się przy utrzymaniu temperatury wewnątrz piekarnika przez wyłączenie grzałek przed końcem pieczenia.

## Nastawienie trybu ekonomicznego

1. Dotykaj symbolu , aż na wyświetlaczu pojawi się symbol **eco**.  
⇒ Na wyświetlaczu pojawi się **"Off"** [WYŁ.].

2. Załącz tryb ekonomiczny dotykając przycisku **+**.

⇒ Po załączeniu blokady przycisków na wyświetlaczu pojawi się **"On"**, a symbol **eco** pali się nadal.

### Wyłączanie trybu ekonomicznego

1. Dotykaj symbolu **≡**, aż na wyświetlaczu pojawi się symbol **eco**.

⇒ Na wyświetlaczu pojawi się **"On"** [Zał.].

2. Tryb ekonomiczny wyłącza się dotknięciem przycisku **—**.

⇒ Po wyłączeniu blokady przycisków wyświetli się **"Off"** [Wył.].

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

1. Dotykaj **≡** aż na wyświetlaczu pojawi się **"d-01"**, **"d-02"** lub **"d-03"** jako miara jasności wyświetlacza.

2. Nastaw jasność przyciskami **+/—**.

⇒ Po krótkiej chwili wyświetli się nastawiona godzina.

## 8 Ogólne informacje o gotowaniu

W tej sekcji znajdziesz wskazówki dotyczące przygotowywania i pieczenia potraw.

Ponadto w tej sekcji opisano niektóre produkty spożywcze przetestowane, jako producenci, i najbardziej odpowiednie ustawienia dla tych produktów spożywczych.

Wskazane są również odpowiednie ustawienia piekarnika i akcesoria.

### 8.1 Ogólne informacje o pieczeniu w piekarniku

- Podczas otwierania drzwiczek piekarnika w trakcie lub po zakończeniu pieczenia może pojawić się gorąca para. Para może poparzyć ręce, twarz i/lub oczy. Podczas otwierania drzwiczek piekarnika należy trzymać się z daleka.
- Ze względu na różnicę temperatur intensywna para wodna wytwarzana podczas pieczenia może tworzyć krople wody skroplonej na wewnętrznej i zewnętrznej stronie piekarnika oraz na górnych częściach mebli. Jest to normalne zjawisko.
- Kondensacja lub para wodna mogą pojawić się jako pot lub krople na wewnętrznej szybie piekarnika, w zależności od rodzaju żywności. To częste zjawisko może wystąpić podczas gotowania. Zaleca się użycie wilgotnej ściereczki do wytarcia wewnętrznej szyby, gdy produkt ostygnie po gotowaniu.

- 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.
- Używanie dostarczonych akcesoriów zapewnia najlepsze rezultaty gotowania. Zawsze przestrzegaj informacji podanych przez producenta dla zewnętrznych naczyń kuchennych, których będziesz używać.
- Wyciąć papier tłuszczoodporny na tłuszcz, który będzie używany podczas pieczenia, o rozmiarach odpowiednich do foremki. Papier tłuszczoodporny, który wystaje z foremki, może stwarzać ryzyko poparzenia i wpływać na jakość pieczenia. Należy użyć papieru tłuszczoodpornego odpowiedniego do danej temperatury.
- Aby uzyskać dobre wyniki pieczenia, należy umieścić potrawy na zalecanej, właściwej półce. Nie należy zmieniać położenia półki podczas pieczenia.

## 8.1.1 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, nieprzyswierające i odporne na ciepło naczynia.
- Jeśli w tabeli gotowania zalecane jest wstępne podgrzewanie, należy pamiętać o włożeniu potrawy do piekarnika po wstępnym podgrzaniu.
- Jeśli zamierzasz piec stawiając naczynie na ruszcie, umieść ją na środku, a nie w pobliżu tylnej ściany.
- Wszystkie składniki 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 pieczenia, a dolne powierzchnie wyrobów cukierniczych nie przyrumieniają się równomiernie.
- Jeśli używasz papieru do pieczenia, na dolnej powierzchni potrawy można zaobserwować lekkie zrumienienie. W takiej sytuacji może być konieczne wydłużenie czasu pieczenia 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 zmniejsz temperaturę o 10°C.
- Jeśli górna część ciasta jest spalona, umieść je na dolnej półce, obniż temperaturę i zwiększ czas pieczenia.
- Jeśli wewnątrz ciasta jest dobrze upieczony, ale na zewnątrz jest lepkie, użyj mniej płynu, zmniejsz temperaturę i zwiększ czas pieczenia.

### Wskazówki dotyczące ciast

- Jeśli ciasto jest zbyt suche, zwiększ temperaturę o 10 °C i skróć czas pieczenia. Wymaruj 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

| Żywność            | Akcesoria                                                                    | Funkcja operacyjna       | Pozycja półki | Temperatura (°C) | Czas pieczenia (min.) (ok.) |
|--------------------|------------------------------------------------------------------------------|--------------------------|---------------|------------------|-----------------------------|
| Ciasto na blasze   | Standardowa taca *                                                           | Górne i dolne ogrzewanie | 3             | 175              | 30 ... 45                   |
| Ciasto w formie    | Forma do ciasta na ruszcie drucianym **                                      | Ogrzewanie wentylatorem  | 2             | 175              | 30 ... 50                   |
| Ciasta w papierze  | Standardowa taca *                                                           | Górne i dolne ogrzewanie | 3             | 160 - 170        | 20 ... 30                   |
| Ciasta biszkoptowe | Okrągła forma do ciasta o średnicy 26 cm z zaciśkiem na ruszcie drucianym ** | Górne i dolne ogrzewanie | 3             | 180 - 200        | 10 ... 20                   |

| Żywność            | Akcesoria                                                  | Funkcja operacyjna       | Pozycja półki | Temperatura (°C) | Czas pieczenia (min.) (ok.) |
|--------------------|------------------------------------------------------------|--------------------------|---------------|------------------|-----------------------------|
| Ciastko            | Taca do ciasta *                                           | Górne i dolne ogrzewanie | 3             | 160 - 170        | 20 ... 30                   |
| Ciasto             | Standardowa taca *                                         | Górne i dolne ogrzewanie | 3             | 200              | 20 ... 30                   |
| Bułka              | Standardowa taca *                                         | Ogrzewanie wentylatorem  | 3             | 190              | 20 ... 35                   |
| Ciasto na zaczynie | Standardowa taca *                                         | Górne i dolne ogrzewanie | 3             | 190              | 20 ... 40                   |
| Lazania            | Prostokątna szklano-metalowa forma na ruszcie do grilla ** | Górne i dolne ogrzewanie | 2             | 180              | 25 ... 45                   |
| Pizza              | Standardowa taca *                                         | Górne i dolne ogrzewanie | 1             | 200              | 10 ... 20                   |

Wstępne nagrzewanie jest zalecane dla wszystkich potraw.

\*Akcesoria te mogą nie być dołączone do urządzenia.

\*\*Akcesoria te nie są dołączone do urządzenia. Są to akcesoria dostępne w handlu.

## 8.1.2 Mięso, ryby i drób

### Przyciski grillowania

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

- Po upływie czasu pieczenia trzymaj mięso w piekarniku przez około 10 minut. Sok z mięsa lepiej rozprowadza się na smażonym mięsie i nie wypływa po rozkrojeniu.
- Rybę należy umieścić na średniej lub niskiej półce na talerzu żaroodpornym.
- Piecz zalecane potrawy według tabeli pieczenia na jednej blasze.

### Tabela pieczenia w piekarniku mięsa, ryb i drobiu

| Żywność                      | Akcesoria          | Funkcja operacyjna                             | Pozycja półki | Temperatura (°C)                | Czas pieczenia (min.) (ok.) |
|------------------------------|--------------------|------------------------------------------------|---------------|---------------------------------|-----------------------------|
| Stek (cały)/Pieczeń (1 kg)   | Standardowa taca * | Dolne/górne ogrzewanie wspomagane wentylatorem | 2             | 25 min. 220/max, po 180 ... 190 | 80 ... 100                  |
| Udziec jagnięcy (zapiekanka) | Standardowa taca * | Dolne/górne ogrzewanie wspomagane wentylatorem | 2             | 25 min. 220/max, po 190         | 70 ... 90                   |
| Smażony kurczak (1,8-2 kg)   | Standardowa taca * | Dolne/górne ogrzewanie wspomagane wentylatorem | 2             | 15 min. 250/max, po 190         | 55 ... 65                   |
| Smażony kurczak (1,8-2 kg)   | Standardowa taca * | Funkcja 3D                                     | 2             | 15 min. 220/max, po 180 ... 190 | 50 ... 65                   |
| Indyk (mięso w kostkach)     | Standardowa taca * | Dolne/górne ogrzewanie wspomagane wentylatorem | 3             | 25 min. 220/max, po 190         | 70 ... 120                  |

| Żywność                  | Akcesoria          | Funkcja operacyjna                             | Pozycja półki | Temperatura (°C)                | Czas pieczenia (min.) (ok.) |
|--------------------------|--------------------|------------------------------------------------|---------------|---------------------------------|-----------------------------|
| Indyk (mięso w kostkach) | Standardowa taca * | Funkcja 3D                                     | 2             | 25 min. 220/max, po 180 ... 190 | 60 ... 100                  |
| Ryby                     | Standardowa taca * | Dolne/górne ogrzewanie wspomagane wentylatorem | 3             | 200                             | 20 ... 30                   |
| Ryby                     | Standardowa taca * | Funkcja 3D                                     | 3             | 200                             | 20 ... 25                   |

Wstępne nagrzewanie jest zalecane dla wszystkich potraw.

\*Akcesoria te mogą nie być dołączone do urządzenia.

\*\*Akcesoria te nie są dołączone do urządzenia. Są to akcesoria dostępne w handlu.

### 8.1.3 Grill

Czerwone mięso, ryby i mięso drobiowe podczas grillowania szybko brązowieją, mają piękną skórkę i nie wysychają. Mięso filetowane, szaszłyki, kiełbaski, a także soczyste warzywa (pomidory, cebula itp.) są szczególnie polecane do grillowania.

#### Ogólne ostrzeżenia

- 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. Gorące powierzchnie mogą powodować oparzenia!**

### Przyciski grillowania

- Przygotuj produkty o podobnej grubości i wadze.
- Umieść elementy do grillowania na ruszcie lub ruszcie grillowym, rozpraszając je bez przekraczania wymiarów rusztu.
- W zależności od grubości grillowanych kawałków czasu pieczenia może się różnić.
- Wsuń ruszt lub tacę do żądanego poziomu. Jeśli pieczesz na ruszcie, umieść tacę na dolnej półce, aby zebrać tłuszcz. Taca piekarnika, która zostanie nasunięta, powinna być tak dobrana, aby obejmowała całą powierzchnię grilla. Taca ta może nie być dostarczona z urządzeniem. Wlej trochę wody na tacę, aby ułatwić czyszczenie.

### Tabela grillowania

| Żywność                        | Akcesoria       | Pozycja półki | Temperatura (°C) * | Czas pieczenia (min.) (ok.) |
|--------------------------------|-----------------|---------------|--------------------|-----------------------------|
| Ryby                           | Ruszt do grilla | 4 - 5         | 250/max            | 20 ... 25                   |
| Kawałki kurczaka               | Ruszt do grilla | 4 - 5         | 250/max            | 25 ... 35                   |
| Klopsik (cielęcina) - 12 ilość | Ruszt do grilla | 4             | 250/max            | 25 ... 35                   |
| Kotlet jagnięcy                | Ruszt do grilla | 4 - 5         | 250/max            | 20 ... 25                   |
| Stek - (mięso w kostkach)      | Ruszt do grilla | 4 - 5         | 250/max            | 25 ... 30                   |
| Kotlet cielęcy                 | Ruszt do grilla | 4 - 5         | 250/max            | 25 ... 30                   |
| Tosty z chleba                 | Ruszt do grilla | 4             | 250/max            | 1 ... 3                     |

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.

## 8.1.4 Gotowanie na parze

### Informacje ogólne

- Gotowanie na parze można wykonać tylko przy użyciu funkcji gotowania na parze opisanych w instrukcji obsługi. Patrz rozdział „Funkcje obsługi piekarnika”, aby zapoznać się z funkcjami gotowania na parze.
- Jeśli w tabeli gotowania zalecane jest wstępne podgrzewanie, należy pamiętać o włożeniu potrawy do piekarnika po wstępnym podgrzaniu. Czas trwania podany w momencie dostarczania wody wskazuje na czas, jaki upłynie po wstępnym podgrzaniu.
- Tabela gotowania zawiera sprawdzone przez producenta zalecenia dotyczące gotowania. Możesz ustawić ilość wody, temperaturę, funkcję gotowania na parze i czas dla potraw, których nie ma w tabeli.
- Gotuj na parze przy użyciu jednej tacy.

### Sugestie dotyczące pieczenia na jednej tacy

| Żywność                                               | Akcesoria          | Pozycja półki | Funkcja operacyjna       | Temperatura (°C)        | Ilość wody do użycia (ml) | Czas pobierania wody            | Czas pieczenia (min.) (ok.) | Przybliżona waga żywności (g)                            |
|-------------------------------------------------------|--------------------|---------------|--------------------------|-------------------------|---------------------------|---------------------------------|-----------------------------|----------------------------------------------------------|
| Chleb                                                 | Standardowa taca * | 3             | Ogrzewanie wentylatorem  | 200                     | 150                       | przed rozpoczęciem podgrzewania | 35 ... 45                   | 820                                                      |
| Chleb                                                 | Standardowa taca * | 3             | Górne i dolne ogrzewanie | 200                     | 250                       | przed rozpoczęciem podgrzewania | 35 ... 45                   | 820                                                      |
| Cały kurczak z warzywami                              | Standardowa taca * | 2             | Górne i dolne ogrzewanie | 15 min. 250/max, po 190 | 250                       | przed rozpoczęciem podgrzewania | 70 ... 80                   | 2000                                                     |
| Żeberka (pojedynczy kawałek)                          | Standardowa taca * | 3             | Ogrzewanie wentylatorem  | 15 min. 250/max, po 180 | 300                       | przed rozpoczęciem podgrzewania | 65 ... 75                   | 1000                                                     |
| Łosoś z warzywami                                     | Standardowa taca * | 3             | Ogrzewanie wentylatorem  | 180                     | 250                       | przed rozpoczęciem podgrzewania | 25 ... 35                   | 500                                                      |
| Łosoś z warzywami                                     | Standardowa taca * | 3             | Górne i dolne ogrzewanie | 180                     | 250                       | przed rozpoczęciem podgrzewania | 25 ... 35                   | 500                                                      |
| Ciastka kokosowe                                      | Standardowa taca * | 3             | Ogrzewanie wentylatorem  | 170                     | 200                       | przed rozpoczęciem podgrzewania | 25 ... 35                   | 500                                                      |
| Bułka drożdżowa                                       | Standardowa taca * | 3             | Ogrzewanie wentylatorem  | 180                     | 200                       | przed rozpoczęciem podgrzewania | 20 ... 30                   | 1200                                                     |
| Podgrzewanie ciasta (chleb, bajgiel, ciasto, bazlama) | Standardowa taca * | 3             | Ogrzewanie wentylatorem  | 120                     | 50                        | przed rozpoczęciem podgrzewania | 15 ... 25                   | Chleb :250<br>Bułka :500<br>Bazlama :250<br>Bajgiel :300 |

\* Akcesoria te mogą nie być dołączone do urządzenia.

## 8.1.5 Test żywności

- Potrawy zostały przygotowywane zgodnie z normą EN 60350-1, aby ułatwić testowanie produktu dla organów kontrolnych.

### Tabela pieczenia posiłków testowych

#### Grill

| Żywność                        | Akcesoria       | Pozycja półki | Temperatura (°C) | Czas pieczenia (min.) (ok.) |
|--------------------------------|-----------------|---------------|------------------|-----------------------------|
| Klopsik (cielęcina) - 12 ilość | Ruszt do grilla | 4             | 250/max          | 25 ... 35                   |
| Tosty z chleba                 | Ruszt do grilla | 4             | 250/max          | 1 ... 3                     |

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

Obrócić potrawę po upływie 2/3 całkowitego czasu grillowania.

## 9 Czyszczenie i konserwacja

### 9.1 Ogólne informacje dotyczące czyszczenia

#### Ostrzeżenia ogólne

- Przed czyszczeniem produktu należy poczekać, aż ostygnie. Gorące powierzchnie mogą powodować oparzenia!
- Nie nakładaj detergentu bezpośrednio na gorące powierzchnie. Może to spowodować trwałe plamy.
- Po każdym użyciu urządzenie powinno być dokładnie wyczyszczone i wysuszone. W ten sposób można łatwo usunąć resztki jedzenia i zapobiec ich przypaleniu podczas późniejszego użycia urządzenia. W ten sposób wydłuża się okres eksploatacji urządzenia i zmniejsza ilość często występujących problemów.
- Do czyszczenia nie używaj środków do czyszczenia parą.
- Niektóre detergenty lub środki czyszczące powodują uszkodzenie powierzchni. Nieodpowiednie środki czyszczące to: wybielacze, środki czyszczące zawierające amoniak, kwas lub chlorek, środki do czyszczenia parą wodną, środki do usuwania kamienia, środki do usuwania plam i rdzy, środki czyszczące o właściwościach ściernych (środki czyszczące w kremie, proszek do szorowania, krem do szorowania, druciak ścierny i drapiący,

druty, gąbki, ściereczki czyszczące zawierające brud i pozostałości środka czyszczącego).

- Do czyszczenia po każdym użyciu nie są potrzebne żadne specjalne środki czyszczące. Urządzenie należy czyścić płynem do mycia naczyń, ciepłą wodą i miękką ściereczką lub gąbką i osuszyć suchą szmatką.
- Pamiętaj, aby całkowicie wyczyścić pozostały płyn i natychmiast wyczyścić resztki żywności podczas gotowania.
- Nie myj żadnego elementu urządzenia w zmywarce, chyba że w instrukcji obsługi określono inaczej.

#### Dla płyt:

- Zanieczyszczenia kwaśne, takie jak mleko, koncentrat pomidorowy i olej mogą powodować trwałe plamy na płytach i elementach składowych stref grzewczych, należy wyczyścić wypływające płyny natychmiast po schłodzeniu płyty poprzez jej wyłączenie.
- Palniki typu Wok stosowane w wysokich temperaturach mogą zmieniać kolor. Jest to normalne.
- Przesuwanie niektórych naczyń może spowodować, że na uchwytych garnków pojawią się metalowe ślady. Nie przesuwaj patelni i garnków po powierzchni.

- Nakładki na płyty grzejne stykają się bezpośrednio z ogniem i są wystawione na działanie wysokich temperatur, dlatego zmiana i utrata koloru z czasem jest zjawiskiem normalnym. Nie stanowi to problemu podczas użytkowania płyty.

### **Inox - powierzchnie nierdzewne**

- Do czyszczenia powierzchni i uchwytów ze stali nierdzewnej nie używaj środków czyszczących zawierających kwas lub chlor.
- Powierzchnia ze stali nierdzewnej może z czasem zmienić kolor. Jest to normalne. Po każdej pracy wyczyść je detergentem odpowiednim do powierzchni ze stali nierdzewnej lub inox.
- Czyść miękką ściereczką z mydłem i płynnym (nierysującym) detergentem odpowiednim do powierzchni ze stali nierdzewnej, uważając, aby wycierać w jednym kierunku.
- Plamy z wapna, oleju, skrobi, mleka i białka na powierzchniach szklanych i inox usuwać natychmiast, nie czekając. Plamy mogą rdzewieć pod wpływem długiego czasu.
- Środki czyszczące rozpylone lub nałożone na powierzchnię należy natychmiast usunąć. Pozostawione na powierzchni ściernie środki czyszczące powodują, że powierzchnia staje się biała.

### **Powierzchnie emaliowane**

- Piekarnik musi ostygnąć przed czyszczeniem strefy pieczenia. Czyszczenie na gorących powierzchniach stwarza zarówno zagrożenie pożarowe, jak i uszkadza powierzchnię emalii.
- Po każdym użyciu umyj emaliowane powierzchnie płynem do mycia naczyń, ciepłą wodą i miękką ściereczką lub gąbką i wysusz suchą szmatką.
- Jeśli Twój produkt ma funkcję łatwego czyszczenia parą, możesz skorzystać z funkcji łatwego czyszczenia parą w przypadku lekkich, nieusuwalnych zabrudzeń. (Zobacz „Łatwe czyszczenie parą”.)
- W przypadku trudnych plam można użyć środka czyszczącego do piekarników i grilli zalecanego na stronie internetowej

marki produktu. Nie należy używać zewnętrznego środka czyszczącego do piekarników. Jeśli powierzchnia jest mocno zabrudzona, lekko ją zwilż i delikatnie wyczyść miękką szczotką lub drucikiem do szorowania. Unikaj nadmiernego nacisku.

### **Powierzchnie katalityczne**

- Ściany boczne płyty kuchennej mogą być pokryte emaliowanymi 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 nasyczona 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.
- Wyczyść urządzenie używając detergentu do mycia naczyń, ciepłej wody i ściereczki z mikrofibry przeznaczonej do powierzchni szklanych, a następnie osusz je suchą ściereczką z mikrofibry.
- Jeśli po czyszczeniu pozostaną resztki detergentu, przetrzyj je zimną wodą i osusz czystą i suchą ściereczką z mikrofibry. Resztki detergentu mogą następnym razem uszkodzić szklaną powierzchnię.
- W żadnym wypadku zaschniętej 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, nanieś na plamę środek czyszczący gąbką i długo odczekaj, 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 skrobaków ani ściernych środków czyszczących. Mogą uszkodzić powierzchnie.
- Upewnij się, że połączenia elementów wyrobu nie są zawilgocone i pokryte detergentem. W przeciwnym razie na tych połączeniach może wystąpić korozja.

## **9.2 Czyszczenie akcesoriów**

Nie wkładaj akcesoriów urządzenia do zmywarki, chyba że w instrukcji obsługi określono inaczej.

## **9.3 Czyszczenie płyty grzewczej**

### **Czyszczenie palników**

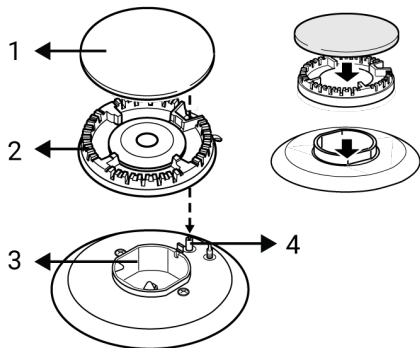
1. Przed czyszczeniem płyty należy zdjąć z niej podkładki kuchenne, nakładki na palnik i głowice.
2. Wyczyść płytę zgodnie z zaleceniami zawartymi w ogólnych informacjach dotyczących czyszczenia w zależności od rodzaju powierzchni (emaliowana, szklana, inox itp.).
3. Wyczyść komorę palnika szmatką nasączoną 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 szczotką, 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**

1. Po wyczyszczeniu palników umieść części jak na rysunku.

2. 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.
3. Umieść nasadkę palnika na głowicy.



- 1 Nakładka na palnik
- 2 Głowica
- 3 Komora palnika
- 4 Świeca zapłonowa (w modelach z zapłonem)

## 9.4 Czyszczenie panelu sterowania

- Podczas czyszczenia paneli z pokrętkami należy przetrzeć panel i pokrętła wilgotną, miękką ściereczką, a następnie wytrzeć do sucha. Nie należy zdejmować pokręteł i uszczelek znajdujących się pod spodem w celu wyczyszczenia panelu. Panel sterujący i pokrętła mogą ulec uszkodzeniu.
- Podczas czyszczenia paneli inox z pokrętkami nie należy używać środków czyszczących inox wokół pokręteł. Wskaźniki wokół pokręteł mogą zostać wymazane.
- 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.

## 9.5 Czyszczenie wnętrza piekarnika (strefa pieczenia)

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

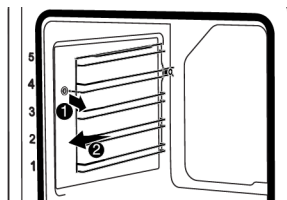
### Czyszczenie bocznych ścian piekarnika

Ściany boczne płyty kuchennej mogą być pokryte emaliowanymi lub katalitycznymi ścianami. Zależy od modelu. Jeśli istnieje ściana katalityczna, należy zapoznać się z informacjami zawartymi w rozdziale „Powierzchnie katalityczne”.

Jeśli twoje urządzenie to model z drucianą półką, zdejmij druciane półki przed czyszczeniem ścian bocznych. Następnie dokończ czyszczenie zgodnie z opisem w rozdziale „Ogólne informacje dotyczące czyszczenia” w zależności od rodzaju powierzchni ścianek bocznych.

### Aby wyjąć boczne półki druciane:

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.

### Czyszczenie naczynia znajdującego się na podstawie piekarnika

W zależności od częstotliwości gotowania na parze - w zależności od częstotliwości czyszczenia parą i twardości użytej wody w naczyniu z wodą na podstawie piekarnika mogą pojawić się plamy z wapna.

**Aby usunąć osad wapienny, który może pojawić się w naczyniu z wodą na podstawie piekarnika po gotowaniu na parze należy ustawić czyszczenie parą po 2 lub 3 użyciach:**

1. Dodaj 350 cm<sup>3</sup> białego octu (kwasowość octu nie powinna przekraczać 6%) do naczynia z wodą na dnie piekarnika.



2. Odczekaj co najmniej 30 minut, aby ocet rozpuścił pozostałości wapna w temperaturze otoczenia.
3. Wyczyść naczynie miękką wilgotną szmatką, a następnie wytrzyj suchą ściereczką.



Nie używać środków czyszczących zawierających kwasy lub chlorki do czyszczenia pojemnika w podstawie piekarnika. Nie zeszkrobuj osadu wapiennego, który może gromadzić się w naczyniu na dnie piekarnika, poprzez skrobanie. W przeciwnym razie podstawa urządzenia zostanie uszkodzona.

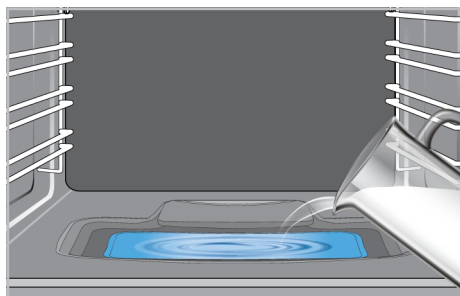
**W celu zwiększenia skuteczności odkamieniania naczynia, oprócz powyższych czynności, po każdym 10 użyciach należy:**

Wybierz funkcję pracy, w której aktywna jest dolna grzałka i uruchom piekarnik w temperaturze 100°C na 2-3 minuty. Następnie wyłącz piekarnik i spryskaj wnętrze piekarnika środkiem do czyszczenia grilla zalecanym na stronie internetowej marki Twojego produktu do naczynia z wodą na dnie piekarnika i pozostaw na 5 minut. Po 5 minutach wytrzyj naczynie z wodą na dnie piekarnika wilgotną ściereczką z mikrofibry i wysusz.

## 9.6 Łatwe czyszczenie parą

Pozwala to z łatwością usunąć brud (nie pozostający na długo), który jest zmiękczały przez parę wewnątrz piekarnika oraz przez kropelki wody skondensowane na wewnętrznych powierzchniach piekarnika.

1. Wyjmij wszystkie akcesoria z piekarnika.
2. Napełnij naczynie na dnie piekarnika 200 ml wody.



Nie używać wody destylowanej lub filtrowanej. Należy używać wyłącznie przegotowanej wody. Nie używać łatwopalnych, alkoholowych lub innych stałych roztworów zamiast wody.

3. Nacisnąć przycisk gotowania na parze / czyszczenia parowego na panelu sterowania.

⇒ Lampka gotowania/czyszczenia z wykorzystaniem pary na panelu sterowania zaświeci się.

4. Ustaw piekarnik na łatwy tryb czyszczenia parą i temperaturę 100°C na 20 minut.

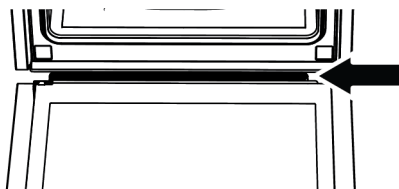
Natychmiast otwórz drzwi i wytrzyj wnętrze piekarnika wilgotną gąbką lub ściereczką. Para zostanie uwolniona po otwarciu drzwi. Może to stwarzać ryzyko poparzenia. Należy zachować ostrożność podczas otwierania drzwi.

W przypadku uporczywych zabrudzeń urządzenie należy czyścić płynem do mycia naczyń, ciepłą wodą i miękką ściereczką lub gąbką i osuszyć suchą szmatką.



W funkcji łatwego czyszczenia parą oczekuje się, że dodana woda odparuje i skropi się po wewnętrznej stronie piekarnika i na drzwiach piekarnika, aby zmiękczyć lekkie zabrudzenia powstałe w piekarniku. Skropliny powstające na drzwiach piekarnika mogą skapywać po otwarciu drzwiczek piekarnika. Po otwarciu drzwiczek piekarnika, wytrzyj skropliny.

Po kondensacji wewnątrz piekarnika w kanale basenu pod piekarnikiem może pojawić się kałuża lub wilgoć. Po użyciu wytrzyj kanał basenu wilgotną szmatką i wysusz.



## 9.7 Czyszczenie drzwiczek piekarnika

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. W przypadku osadów wapniowych, które mogą tworzyć się na szkle piekarnika, przetrzyj szkło octem i spłucz.

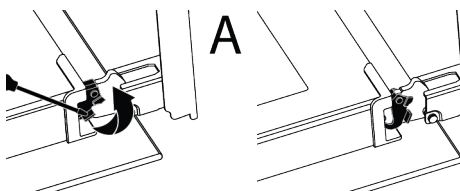


Nie używaj szorstkich środków ściernych, metalowych skrobaczek, druciaków lub środków wybielających do czyszczenia drzwi piekarnika i szyby.

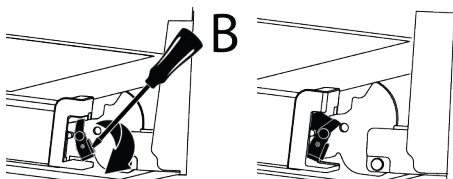
### Zdejmowanie drzwiczek piekarnika

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.

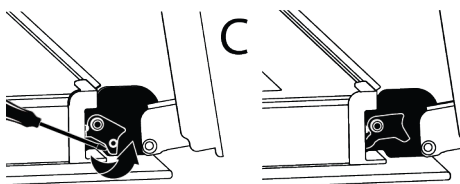
3. Rodzaje zawiasów różnią się jako (A), (B), (C) w zależności od modelu produktu. Poniższe rysunki pokazują, jak otworzyć każdy rodzaj zawiasu.



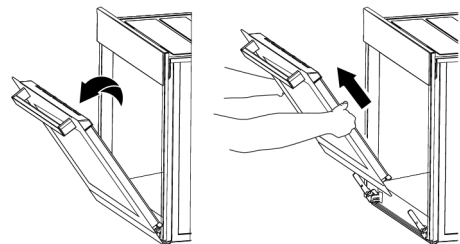
5. Zawias typu (B) jest dostępny w wersjach z cichym domykaniem drzwi.



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



7. Ustaw drzwi piekarnika w pozycji półotwartej.



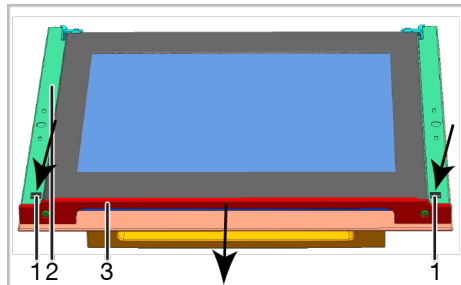
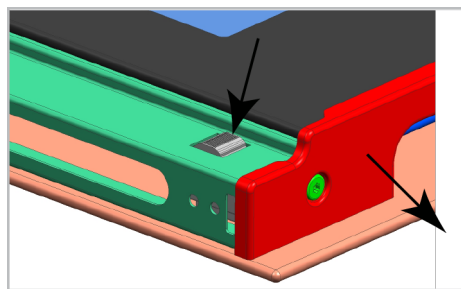
8. Pociągnij zdemontowane drzwi w górę, aby zwolnić je z prawego i lewego zawiasu, a następnie je zdejmij.

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

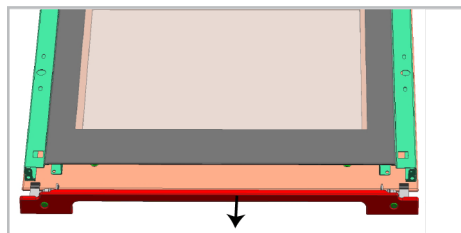
## 9.8 Zdejmowanie wewnętrznej szyby drzwiczek piekarnika

Wewnętrzną szybę przednich drzwi produktu można zdjąć w celu wyczyszczenia.

### 1. Otwórz drzwiczki.

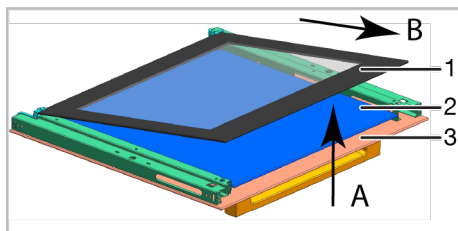


- 1 Zaczep
- 2 Rama
- 3 Profil



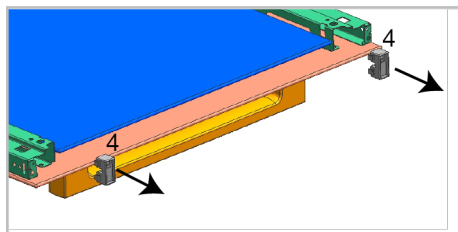
2. Przyciśnij zaczepy (1) i jednocześnie pociągnij profil (3) do siebie, tak jak pokazano na powyższych ilustracjach. W ten

sposób wyciągniesz profil zamocowany do górnej krawędzi przednich drzwiczek.



- 1 Szyba wewnętrzna
- 2 Szyba wewnętrzna\*
- 3 Szyba zewnętrzna
- \* Różni się w zależności od modelu produktu. Może nie być dostępny w Twoim produkcie.

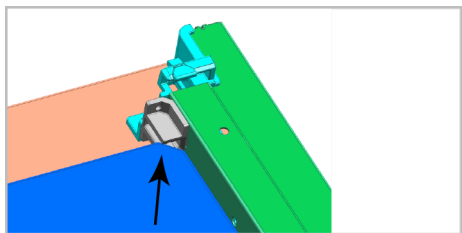
3. Podnieś lekko szybę wewnętrzną (1) w kierunku "A" i pociągnij ją w kierunku "B", tak jak pokazano na ilustracji.
4. Jeśli urządzenie jest wyposażone w szybę wewnętrzną: pociągnij złącza uchwyty szyby pośrodku, aby je wyciągnąć, tak jak pokazano na ilustracji.



- 4 Złącze uchwyty szyby\*
- \* Różni się w zależności od modelu produktu. Może nie być dostępny w Twoim produkcie.

5. Powtórz tę czynność, aby wyjąć szybę wewnętrzną (2). Pierwszy krok do przegrupowania drzwiczek to ponowne założenie szyby wewnętrznej (2).
6. Umieść szybę w plastikowej szczelinie, tak jak pokazano na ilustracji.

- i** W przeciwnym razie szyba będzie zamontowana niedokładnie i może ulec uszkodzeniu na skutek wibracji.



7. Zakładając szybę wewnętrzną (1), upewnij się, że strona z nadrukiem zwrócona jest ku szybie drugiej.
8. Dolne narożniki szyby wewnętrznej muszą być osadzone w plastikowych szczelinach.



W przeciwnym razie szyba będzie zamontowana niedokładnie i może ulec uszkodzeniu na skutek wibracji.

9. Pamiętaj o umieszczeniu złączy uchwytu szyby w odpowiednich szczelinach.
10. Na koniec przyciśnij zaczepy profilu, aby ponownie osadzić je w szczelinach.

## 9.9 Czyszczenie lampki piekarnika

W przypadku zabrudzenia osłony lampki 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 lampki można wymienić ją, postępując zgodnie z poniższymi wskazówkami.

### Wymiana lampki piekarnika

#### Ogólne ostrzeżenia

- Aby uniknąć ryzyka porażenia prądem przed wymianą lampki należy odłączyć zasilanie i odczekać, aż piekarnik ostygnie. Gorące powierzchnie mogą powodować oparzenia!
- Ten piekarnik jest zasilany lampką żarową o mocy mniejszej niż 40 W, o wysokości mniejszej niż 60 mm i średnicy mniejszej niż 30 mm lub lampką halogenową z gniazdami G9 o mocy mniejszej niż 60 W. Lampki są przystosowane do pracy w temperaturach powyżej 300 °C. Lampki do piekarnika są dostępne w autoryzowa-

nych serwisach lub u licencjonowanych techników. Ten produkt zawiera lampkę klasy energetycznej G.

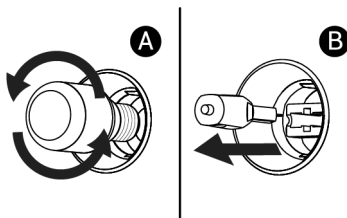
- Położenie lampki może różnić się od pokazanego na rysunku.
- Lampka ta nie nadaje się do oświetlania pomieszczeń domowych. Lampka ma pomóc zobaczyć potrawy.
- Lampki zastosowane w tym urządzeniu są odporne na ciężkie warunki fizyczne, takie jak temperatura powyżej 50°C.

#### Jeśli piekarnik ma okrągłą lampkę,

1. odłącz urządzenie od zasilania.
2. Zdejmij szklaną pokrywę, obracając ją w kierunku przeciwnym do ruchu wskazówek zegara.



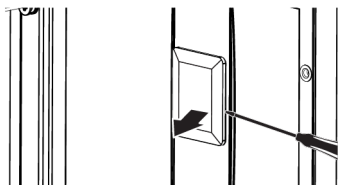
3. Jeśli lampka jest typu (A) pokazanego na poniższym rysunku, obróć lampkę tak jak pokazano na rysunku i wymień na nową. Jeśli jest to model typu (B), wyciągnij go, jak pokazano na rysunku i wymień na nowy.



4. Zamontuj szklaną pokrywę.

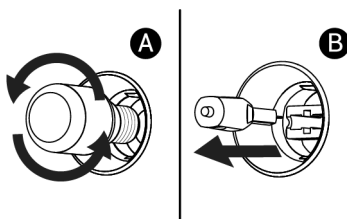
#### Jeśli piekarnik ma kompaktową świetlówkę o kwadratowym kształcie,

1. odłącz urządzenie od zasilania.
2. Druciane półki należy wyjąć zgodnie z opisem.



3. Podnieś szklaną osłonę żarówki za pomocą śrubokręta. Najpierw wykręć śrubę, jeśli kwadratowa lampka w twoim produkcie jest wkręcona.
4. Jeśli lampka jest typu (A) pokazanego na poniższym rysunku, obróć lampkę tak jak pokazano na rysunku i wymień

na nową. Jeśli jest to model typu (B), wyciągnij go, jak pokazano na rysunku i wymień na nowy.



5. Zamontować szklaną pokrywę i druciane półki.

## 10 Rozwiązywanie problemów

Jeśli problem nie zniknie po wykonaniu instrukcji podanych w tym rozdziale, skontaktuj się ze sprzedawcą lub autoryzowanym serwisem. Nigdy nie próbuj samodzielnie naprawić urządzenia.

### Podczas pracy piekarnika wydobywa się para.

- To normalne, że para ucieka podczas pracy. >>> To nie jest błąd.

### Podczas pieczenia pojawiają się kropelki wody

- Para wytwarzana podczas pieczenia skrapla się w kontakcie z zimnymi powierzchniami na zewnątrz urządzenia i może tworzyć kropelki wody. >>> To nie jest błąd.

### Podczas podgrzewania i chłodzenia urządzenia słychać metalowe dźwięki.

- Części metalowe mogą się rozszerzać i wydawać dźwięki po podgrzaniu. >>> To nie jest błąd.

### Urządzenie nie działa.

- Bezpiecznik może być uszkodzony lub przepalony. >>> Sprawdź bezpieczniki w skrzynce. Zmień je, jeśli to konieczne, lub aktywuj je ponownie.
- Urządzenie może nie być podłączone do gniazdka (z uziemieniem). >>> Sprawdź, czy urządzenie jest podłączone do gniazdka.

- (Jeśli w urządzeniu jest timer) Przyciski na panelu sterowania nie działają. >>> Jeśli urządzenie jest wyposażone w blokadę klawiszy, może ona być włączona, wyłącz blokadę klawiszy.

### Oświetlenie piekarnika nie jest włączone.

- Lampka piekarnika może być uszkodzona. >>> Wymień lampkę piekarnika.
- Brak prądu. >>> Upewnij się, że sieć jest sprawna i sprawdź bezpieczniki w skrzynce. W razie potrzeby wymień bezpieczniki lub ponownie je włącz.

### Piekarnik nie nagrzewa się.

- Piekarnik może nie być ustawiony na określoną funkcję pieczenia i/lub temperaturę. >>> Ustaw piekarnik na określoną funkcję pieczenia i/lub temperaturę.
- Brak prądu. >>> Upewnij się, że sieć jest sprawna i sprawdź bezpieczniki w skrzynce. W razie potrzeby wymień bezpieczniki lub ponownie je włącz.

### Nie ma iskry zapłonowej.

- Nie ma prądu. >>> Sprawdź bezpieczniki w skrzynce bezpieczników.

### Nie ma gazu.

- Główny zawór gazu jest zamknięty. >>> Otwórz zawór gazu.
- Rura gazowa jest wygięta. >>> Zainstaluj prawidłowo rurę gazową.

| Dodatkowe informacje dotyczące instrukcji obsługi:  | Informacje techniczne dotyczące działania trybów niskiego poboru mocy zgodnie z rozporządzeniem UE 2023/826 |                 |
|-----------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------|
| Tryb                                                | POBÓR MOCY (WATY)                                                                                           | OKRES (MINUTY)* |
| Wyłączony                                           | -                                                                                                           | -               |
| Gotowość                                            | -                                                                                                           | -               |
| Tryb gotowości z wyświetlaniem informacji lub stanu | 0,8                                                                                                         | 20              |
| Tryb gotowości sieciowej                            | -                                                                                                           | -               |

\*: Okres, po którym urządzenie automatycznie przejdzie w tryb gotowości, tryb wyłączenia lub tryb gotowości sieciowej, liczony w minutach i zaokrąglony do najbliższej minuty.



