Gebrauchsanweisung
Instructions for use
Mode d'emploi
Gebruiksaanwijzing
Istruzioni per l'uso





Οδηγίες χρήσης
Instrukcje użytkowania
Használati utasítás
Инструкция за употреба
הוראות שימוש

Brugsanvisning
Bruksanvisning
Käyttöohje
Manual de utilização
Instrucciones para el uso





Návod k použití
Návod na použitie
Instrucţiuni de utilizare
Инструкции по эксплуатации
تعليمات الاستعمال

Whirlpool

SENSING THE DIFFERENCE

ACMT 5131/WH
ACMT 5131/IX

GB English

Operating Instructions
COOKER AND OVEN

Contents

Operating Instructions,1
SAFETY INSTRUCTIONS ,3
Description of the appliance-Overall view,23
Description of the appliance-Control Panel,24
Installation,25
Start-up and use,30
Cooking modes,31
Clock/Minute Minder Operation,34
Care and maintenance,36

PL **Polski**

Instrukcja obsługi
KUCHENKA I PIEKARNIK

Spis treści

Instrukcja obsługi,1
INSTRUKCJE BEZPIECZEŃSTWA,13
Opis urządzenia-Widok ogólny,23
Opis urządzenia-Panel sterowania,24
Instalacja,50
Uruchomienie i użytkowanie,55
Funkcjonowanie zegara/ minutnika,59
Użytkowanie piekarnika,60
Konserwacja i utrzymanie,61

SK **Slovensky**

Návod na použitie
SPORÁK S RÚROU

Obsah

Návod na použitie,1
BEZPEČNOSTNÉ POKYNY ,8
Popis zariadenia-Celkový pohľad,23
Popis zariadenia-Ovládací panel,24
Inštalácia,38
Uvedenie do činnosti a použitie,42
Režimy varenie,44
Prevádzka stopiekhodiny/minúty,46
Starostlivosť a údržba,48

LT Lietuviu

Naudojimo instrukcijos
viryklë ir orkaitë

Turinys

Naudojimo instrukcijos,1
SAUGOS INSTRUKCIJOS ,18
Prietaiso aprašymas -Bendras vaizdas,23
Prietaiso aprašymas -Valdymo pultas,24
Montavimas,64
Ájungimas ir naudojimas,68
Programa kepimo,69
Laikrodžio / minučių matuoklio naudojimas ,72
Atsargumo priemonës ir patarimai,73
Pagalba,74

SAFETY INSTRUCTIONS

GB

IMPORTANT TO BE RED AND OBSERVED

Before using the appliance carefully read Health and Safety and Use and Care guides.
Keep these instructions close at hand for future reference.
These instructions shall also be available on website: www.whirlpool.eu

YOUR SAFETY AND SAFETY OF OTHERS IS VERY IMPORTANT

This manual and the appliance itself provide important safety warnings, to be read and observed at all times.

This is the safety alert symbol.
This symbol alerts you to potential hazards that can kill or hurt you and others.
All safety messages will follow the safety alert symbol or the word “DANGER” or “WARNING.” These words mean:

DANGER **Indicates a hazardous situation which, if not avoided, will cause serious injury.**

WARNING **Indicates a hazardous situation which, if not avoided, could cause serious injury.**

All safety warnings give specific details of the potential risk presented and indicate how to reduce risk of injury, damage and electric shock resulting from improper use of the appliance. Carefully observe the following instructions.
Failure to observe these instructions may lead to risks. The Manufacturer declines any liability for injury to persons or animals or damage to property if these advices and precautions are not respected.

- Very young (0-3 years) and young children (3-8 years) shall be kept away unless continuously supervised.
- Children from 8 years old and above and persons with reduced physical, sensory or mental capabilities or lack of experience and knowledge can use this appliance only if they are supervised or have been given instructions on safe appliance use and if they understand the hazards involved. Children shall not play with the appliance. Cleaning and user maintenance shall not be made by childern without supervision.
- The appliance and its accessible parts become hot during use, young children should be kept away. Do not allow the appliance to come into contact with cloths or other flammable materials until all the components have cooled down completely.
- During and after use, do not touch the heating elements or interior surface of the appliance - risk of burns.
- Overheated oils and fats catch fire easily. Always remain vigilant when cooking foods rich in fat, oil or alcohol (e.g. rum, cognac, wine).
- Never leave the appliance unattended during food drying.
- **WARNING** : Do not heat or cook with sealed jars or containers in the appliance.
- The pressure that builds up inside might cause them to explode, damaging the appliance.
- If alcoholic beverages are used when cooking foods (e.g. rum, cognac, wine), remember that alcohol evaporates at high temperatures. As a result, there is a risk that vapours released by the alcohol catch fire if coming in contact with the electrical heating element.
- If the appliance is suitable for probe usage, Only use the temperature probe recommended for this oven.
- **DANGER OF FIRE** : Do not store items on the cooking surfaces since they can catch fire.
- **CAUTION** : In case of hotplate glass breakage:-shut immediately off all burners and any electrical heating element and isolate the appliance from the power supply; - do not touch the appliance surface; -do not use the appliance
- These instructions are valid if the country symbol appears on the appliance. If the symbol doesn't appear on the appliance, it is necessary to refer to the technical instructions which will provide the necessary instructions concerning modification of the appliance to the conditions of use of the country
-  The glass lid can break in if it is heated up. Turn off all the burners and the electric plates before closing the lid. Do not shout down lid when burner alight
- If the information in this manual is not followed exactly, a fire or explosion , may result causing property damage or injury.

INTENDED USE OF THE PRODUCT

- This appliance is designed solely for domestic usage. No other use is permitted (e.g. heating rooms). To aim the appliance as professional use is forbidden. The manufacturer declines all responsibility for innapropriate use or incorrect setting of the controls.
- This appliance is intended to be used in household and similar applications such as :

- Staff kitchen areas in shops, offices and other working environments;
- Farm houses;
- By clients in hotels, motels and other residential environments;
- Bed and breakfast type environments.

- **CAUTION :** The appliance is not intended to be operated by means of an external timer or separate remote controlled supply system.
- Do not use the appliance outdoors.
- Do not store explosive or flammable substances such as aerosol cans and do not place or use gasoline or other flammable materials in or near the appliance: a fire may break out if the appliance is inadvertently switched on.

INSTALLATION

- Installation and repairs must be carried out by a qualified technician, in compliance with the manufacturer's instructions and local safety regulations. Do not repair or replace any part of the appliance unless specifically stated in the user manual.
- The electrical and gas connections must comply with local regulation.
- Children should not perform installation operations. Keep children away during installation of the appliance. Keep the packaging materials (plastic bags, polystyrene parts, etc.) out of reach of children, during and after the installation of the appliance.

WARNING : Modification of the appliance and its method of installation are essential in order to use the appliance safely and correctly in all the additional countries

- Use protective gloves to perform all unpacking and installation operations.
- After unpacking the appliance, make sure that the appliance door closes properly. In the event of problems, contact the dealer or your nearest After-sales Service. To prevent any damage, only remove the oven from its polystyrene foam base at the time of installation.
- The appliance must be handled and installed by two or more persons.
- The appliance must be disconnected from the power supply before carrying out any installation operation.
- During installation, make sure the appliance does not damage the power cable.
- Only activate the appliance when the installation procedure has been completed.
- Kitchen units in contact with the appliance must be heat resistant (min 90°C).

GAS CONNECTION

WARNING : Prior to installation, ensure that the local gas delivery conditions (nature or pressure) are compatible with the setting of the hob (see the rating plate and injector table).

- Use pressure regulators suitable for the gas pressure indicated in the instruction.
- **WARNING** : The adjustment condictions for this appliance are stated on the lable (or data plate).
- **WARNING** : This appliance is not connected to a combustion products evacuation device. It shall be installed and connected in accordance with current installation regulations. Particulat attention shall be given to the relevant requirements regarding ventilation.

- **WARNING** : These operations must be perfomed by a qualified technician.
- If the appliances is connected to liquid gas, the regulation screw must be fastned as tightly as possible.
- When gas cylinder is adopted, the gas cylinder or gas container must be properly settled (vertical orientation).
- Use only flexible or rigid metal hose for gas connection.
- IMPORTANT : If a staineless steel hose is used, it must be installed so as not touch any mobile part of the furniture (e.g.drawer). It must pass thorugh an area where there are no obstructions and where it is possible to inspect it on all its length.
- After connection to the gas supply, check for leaks with soapy water. Light up the burners and turn

ELECTRICAL WARNINGS

- Make sure the voltage specified on the rating plate corresponds to that of your home.
- For installation to comply with current safety regulations, an omnipolar switch with minimum contact gap of 3mm is required.
- Regulation require that the appliance is earthed.
- For appliances with fitted plug, if the plug is not suitable for you socket outlet, contact a qualified technician.
- Do not use extension leads, multiple sockets or adapters. Do not connect the appliance to a socket which can be operated by remote control.
- The power cable must be long enough for connecting the appliance, once fitted in its housing, to the main power supply.
- Do not pull the power supply cable.
- If the power cable is damaged it must be replaced with an identical one. The power cable must only be replaced by a qualified technician in compliance with the manufacturer instruction and current safety regulations. Contact an authorized service center.
- Do not operate this appliance if it has a damaged mains cord or plug, if it is not working properly, or if it has been damaged or dropped. Do not immerse the mains cord or plug in water. Keep the cord away from hot surfaces.
- The electrical components must not be accessible to the user after installation.
- Do not touch the appliance with any wet part of the body and do not operate it when barefoot.
- It must be possible to disconnect the appliance from the power supply by unplugging it if plug is accessible, or by means of an accessible multi-pole switch installed upstream of the socket in conformity with national electrical safety standards.

CORRECT USE

CAUTION : The cooking process has to be supervised. A short cooking process has to be supervised continuously.

- Do not use the hob as a work surface or support.

WARNING : Unattended cooking on a hob with fat or oil can be dangerous and may result in fire. Never try to extinguish a fire with water, but switch off the appliance and then cover flame e.g. with a lid or a fire blanket.

- Use oven gloves to remove pans and accessories, taking care not to touch the heating elements.
- **IMPORTANT** : Should you experience difficulty in turning the burners knobs, please contact After Sales Service for replacement of the burner tap if found to be faulty.
- The openings use for the ventilation and dispersion of heat must never be covered.
- Use pots and pans with bottoms the same width as that of the burners or slightly larger (see specific table). Make sure pots on the grates do not protrude beyond the edge of the hob.
- WARNING : Do not let the burner flame extend beyond the edge of the pan
- IMPORTANT : Improper use of the grids can result in damage to the hob: do not position the grids upside down or slide them across the hob.
- Do not use : Cast iron griddles, ollar stones, terracotta pots and pans.
- Heat diffusers such as metal mesh, or any other types.

- Note : should particular local conditions of the delivered gas make the ignition of burner difficult, it is advisable to repeat the operation with the knob turned to small flame setting.
- Note : In case of installation of a hood above the cooktop, please refer to the hood instructions for the correct distance.
- WARNING : The protective rubber feet on the grids represent a chocking hazard for young children. After removing the grids, please ensure that all the feet are correctly fitted.
- Remove any liquid from the lid before opening it

CLEANING AND MAINTANCE

- The appliance must be disconnected from the power supply before carrying out any cleaning or maintenance operation.
- Never use steam cleaning equipment.
- Ensure that the appliance is switched off before replacing the lamp to avoid the possibility of electric shock.
- Do not use harsh abrasive cleaners or sharp metal scrapers to clean the appliance door glass since they can scratch the surface, which may result in shattering of the glass.
- Do not use abrasive or corrosive products, chlorine-based cleaners or pan scourers.
- To avoid damaging the electric ignition device, do not use it when the burners are not in their housing.

SAFEGUARDING THE ENVIRONMENT

DISPOSAL OF PACKAGING MATERIALS

- The packaging material is 100% recyclable and is marked with the recycle symbol The various parts of the packaging must therefore be disposed of responsibility and in full compliance with local authority regulations governing waste disposal.

SCRAPPING OF HOUSEHOLD APPLIANCES

- When scrapping the appliance, make it unusable by cutting off the power cable and removing the doors and shelves (if present) so that children cannot easily climb inside and become trapped.
- This appliance is manufactured with recyclable  or reusable materials. Dispose of it in accordance with local waste disposal regulations.
- For further information on the treatment, recovery and recycling of household electrical appliances, contact your competent local authority, the collection service for household waste or the store where you purchase the appliance.
- This appliance is marked in compliance with European Directive 2012/19/EU, Waste Electrical and Electronic Equipment (WEEE).
- By ensuring this product is disposed of correctly, you will help prevent potential negative consequences for the environment and human health, which could otherwise be caused by inappropriate waste handling of this product.
- The symbol  on the product or on the accompanying documentation indicates that it should not be treated as domestic waste but must be taken to an appropriate collection center for the recycling of electrical and electronic equipment.

ENERGY SAVING TIPS

- Only preheat the oven if specified in the cooking table or your recipe.
- Use dark lacquered or enamelled baking moduls as they absorb heat far better.
- Switch the oven off 10/15 minutes before the set cooking time. Food requiring prolonged cooking will continue to cook even once the oven is switched off."

DECLARATION OF CONFORMITY

- This appliance has been designed, constructed and distributed in compliance with the safety requirements of European Directives :

  ° 2006/95/EC Low Voltage Directive

  ° 2004/108/EC Electromagnetic Compatibility Directive"

- This appliance, which is intended to come into contact with foodstuffs, complies with European Regulation (LOGO CE) n. 1935/2004.
- This appliance meets the Eco Design requirements of European Regulations n. 65/2014, and n. 66/2014 in conformity to the European standard EN 60350-1.

TABLE OF CHARACTERISTSICS	
Dimensions	width 410 mm height 340 mm depth 424 mm
Volume	60l
Dimensions of the lower compartment	width 42 cm height 23 cm depth 44 cm
Burners	may be adapted for use with any type of gas shown on the data plate, which is located inside the flap or, after the oven compartment has been opened, on the left-hand wall inside the oven.
Voltage and frequency	see data plate
ENERGY LABEL and ECODESIGN	Energy consumption for Natural convection – heating mode: Convection; Declared energy consumption for Forced convection Class – heating mode: Baking

Data plate, is located inside the flap or, after the oven compartment has been opened, on the left-hand wall inside the oven.

AFTER-SALES SERVICE

Before calling the After-Sales Service

1. See if you can eliminate the problem on your own (see “Troubleshooting Guide”).
2. Switch the appliance off and on again to see if the problem persists.

If the fault persists after the above checks, contact your nearest After-Sales Service.

Specify: the type of fault;

• exact type and model of oven;

• the After-Sales Service number (the number given after the word “Service” on the dataplate) located inside the storage compartment flap. The service number is also given in the warranty booklet;

• your full address;

• your telephone number.

For repairs, contact an **Authorised After-Sales Service**, indicated in the warranty.

If any work is carried out by technicians not belonging to the Manufacturer's authorised After-Sales Service centres, request a receipt specifying the work performed and make sure the replacement parts are **original.**

Failure to comply with these instructions can compromise the safety and quality of the product.

SERVICE 00 0000 00000

BEZPEČNOSTNÉ POKYNY

SK

DÔLEŽITÉ INFORMÁCIE A POKYNY

Pred použitím zariadenia si pozorne prečítajte Pokyny pre ochranu zdravia a bezpečnosti a sprievodcu Použitím a starostlivosti. Uchovajte si tieto pokyny pre budúce použitie.
Tieto pokyny sú tiež k dispozícii na webových stránkach: www.whirlpool.eu

VAŠA BEZPEČNOSŤ A BEZPEČNOSŤ OSTATNÝCH JE VEĽMI DÔLEŽITÁ

Táto príručka a samotný prístroj poskytujú dôležité bezpečnostné upozornenia, je potrebné ich prečítať a dodržiavať za všetkých okol- ností.

Toto je symbol bezpečnostnej výstrahy.
Tento symbol vás upozorňuje na potenciálne nebezpečenstvo, ktoré môže spôsobiť vašu smrť alebo vás alebo ostatných zraniť.
Všetky bezpečnostné správy budú nasledovať po výstražnom trojuholníku alebo slove "NEBEZPEČENSTVO" alebo "VAROVANIE". Význam slov:

NEBEZPEČENSTVO — **Označuje nebezpečnú situáciu, ktorá, ak sa jej nevyhnete, bude viesť k vážnemu zraneniu.**

VAROVANIE — **Označuje nebezpečnú situáciu, ktorá, ak sa jej nevyhnete, môže viesť k vážnemu zraneniu.**

Všetky bezpečnostné upozornenia udávajú konkrétne podrobnosti o možnom nebezpečenstve a obsahujú pokyny, ako znížiť riziko porane- nia, poškodenia a úrazu elektrickým prúdom, spôsobené nesprávnym použitím spotrebiča. Starostlivo dodržujte nasledujúce pokyny: Nedodržanie týchto pokynov môže viesť k rizikám. Výrobca odmieta akúkoľvek zodpovednosť za zranenie osôb alebo zvierat, alebo poškodenie majetku, pokiaľ nie sú rešpektované tieto rady a pokyny.

- Veľmi malé (0-3 roky) a malé deti (3-8 rokov), musia byť mimo dosahu, alebo pod nepretržitým dohľadom.
- Deti od 8 rokov a staršie a osoby so zníženými fyzickými, zmyslovými alebo duševnými schopnosťami, alebo nedostatkom skúseností a znalostí, môžu používať tento prístroj iba v prípade, že sú pod dohľadom alebo boli poučené o bezpečnom používaní prístroja, a ak porozumeli spojeným rizikám. Deti sa so spotrebičom nesmú hrať. Čistenie a údržbu nesmú vykonávať deti bez dozoru.
- Spotrebič je určený výhradne pre domáce použitie pre varenie potravín. Žiadne iné použitie nie je dovolené (napr. vykurovanie miest- nosti).
- Spotrebič a jeho prístupné časti počas prevádzky sa zahrejú, držte malé deti od nich ďalej. Nedovoľte, aby prístroj prišiel do styku s utierkami alebo inými horľavými materiálmi, kým všetky komponenty úplne nevychladli.
- Počas a po použití sa nedotýkajte výhrevných telies alebo vnútorného povrchu prístroja - nebezpečenstvo popálenia.
- Prehriate oleje a tuky sa môžu ľahko vznietiť. Pri pečení jedál s vysokým obsahom tuku, oleja alebo alkoholu (napr rum, koňak, víno) rúru starostlivo sledujte.
- Nikdy nenechávajte spotrebič bez dozoru počas sušenia jedla.

VAROVANIE: V spotrebiči neohrievajte ani nevarte v uzavretých nádobách alebo obaloch.
Tlak, ktorý sa vytvára vo vnútri môže spôsobiť ich explóziu a poškodiť zariadenie.

- Ak sú pri varení potravín použité alkoholické nápoje (napr rum, koňak, víno), nezabudnite, že alkohol sa pri vysokých teplotách vy- paruje. V dôsledku toho je tu riziko, že pary uvoľnené z alkoholu sa vznietia, ak sa dostanú do kontaktu s elektrickým vykurovacím telesom.
- Pre odstránenie panvy a príslušenstva používajte kuchynské rukavice, dávajte pozor, aby ste SA nedotkli vykurovacích telies.
- V prípade, že prístroj je vhodný pre použitie sondy, používajte iba teplotnú sondu odporúčanú pre túto rúru.

NEBEZPEČENSTVO VZNIKU POŽIARU: Neskladujte predmety na varnom povrchu, pretože sa môžu vznietiť.

VAROVANIE: Ak je povrch prasknutý, vypnite spotrebič, aby sa zabránilo úrazu elektrickým prúdom (iba pri spotrebičoch so skleneným povrchom).

- 
V prípade presného nedodržania pokynov uvedených v tomto návode, v dôsledku požiaru alebo výbuchu môže dôjsť ku škodách na majetku alebo zraneniam.

- **VÝSTRAHA** : V prípade rozbitia skla platne:- okamžite vypnite všetky horáky a všetky elektrické zohrievacie prvky a odpojte prístroj od napájania, - nedotýkajte sa povrchu prístroja,- spotrebič nepoužívajte .
- Tieto pokyny sú platné, ak je na spotrebiči zobrazený symbol krajiny. Ak daný symbol na zariadení nie je uvedený, pozrite si technické pokyny, kde budú uvedené potrebné pokyny týkajúce sa úpravy spotrebiča pre podmienky možnosti použitia v danej krajine
- **VÝSTRAHA** : Použitie plynového zariadenia na varenie vedie k tvorbe tepla, vlhkosti a splodín v miestnosti, kde je zariadenie inštalované. Uistite sa, že kuchyňa je dobre vetraná, hlavne, keď je zariadenie v prevádzke, udržiavajte prirodzené vetracie otvory otvorené alebo nainštalujte mechanické vetracie zariadenie (mechanický digestor). Dlhodobé intenzívne používanie spotrebiča môže vyžadovať dodatočné vetranie, napr. otvorenie okna alebo účinnejšie vetranie, zvýšenie úrovne odsávania, ak je namontované.
- Ak sa zohreje, sklenené veko sa môže rozbiť. Pred zatvorením veka vypnite všetky horáky a elektrické platne. Nezatvárajte veko, ak je horák zapnutý a horí:
- V prípade presného nedodržania pokynov uvedených v tomto návode, v dôsledku požiaru alebo výbuchu môže dôjsť ku škodách na majetku alebo zraneniam.

POUŽITIE A URČENIE VÝROBKU

- Tento spotrebič je určený výhradne pre domáce použitie. Žiadne iné použitie nie je dovolené (napr. vykurovanie miestnosti). Používať spotrebič na profesionálne použitie je zakázané. Výrobca odmieta akúkoľvek zodpovednosť za nevhodné používanie alebo nesprávne nastavenie ovládačov.
- Toto zariadenie je určené pre použitie v domácnosti a v podobných podmienkach, ako sú napríklad:
- Kuchynské miestnosti pre personál v obchodoch, kanceláriách a v iných pracovných prostrediach;
  - Farmové domy;
  - Pre potreby zákazníkov v hoteloch, moteloch a iných typoch bytových zariadení;
  - V ubytovacích zariadeniach typu bed and breakfast;

  VÝSTRAHA : Prístroj nie je určený k prevádzke pomocou externého časovača alebo systému samostatného diaľkového ovládania.
- Nepoužívajte spotrebič vonku.
- Neskladujte výbušné alebo horľavé látky, ako sú aerosólové plechovky a neumiestňujte ani nepoužívajte benzín alebo iné horľavé materiály vo vnútri alebo v blízkosti spotrebiča: keď je prístroj neúmyselne zapnutý, môže vypuknúť oheň.
- Neskladujte výbušné alebo horľavé látky, ako sú aerosólové plechovky a neumiestňujte ani nepoužívajte benzín alebo iné horľavé materiály vo vnútri alebo v blízkosti spotrebiča: keď je prístroj neúmyselne zapnutý, môže vypuknúť oheň.

INŠTALÁCIA

- Montáž a opravy musí vykonávať kvalifikovaný technik v súlade s pokynmi výrobcu a miestnymi bezpečnostnými predpismi. Neopravujte ani nevymieňajte žiadnu časť spotrebiča, ak to nie je výslovne uvedené v užívateľskej príručke.
- Elektrické a plynové prípojky musia vyhovovať miestnym predpisom.
- Inštalačné operácie nesmú vykonávať deti. Pri inštalácii spotrebiča udržujte deti mimo dosahu. V priebehu aj po inštalácii spotrebiča uchovávajte obalový materiál (plastové vrecia, polystyrén, a pod) mimo dosahu detí.
- **VÝSTRAHA** : Pre bezpečné a správne používanie spotrebiča vo všetkých ďalších krajinách je nevyhnutná modifikácia zariadenia a jeho spôsobu inštalácie.
- Pri rozbaľovaní a všetkých inštalačných prácach používajte ochranné rukavice.
- Po vybalení spotrebiča sa uistite, že sa dvierka spotrebiča správne zatvárajú. V prípade problémov sa obráťte na svojho predajcu alebo na najbližšie servisné stredisko. Aby ste zabránili škodám, odoberte rúru z jej penovej polystyrénovej bázy iba v čase inštalácie.
- So spotrebičom musí manipulovať a inštalovať ho dve alebo viac osôb.
- Spotrebič musí byť pred vykonávaním akýchkoľvek inštalačných operácii odpojený od elektrickej siete.
- Počas inštalácie sa uistite, že prístroj nemá poškodený napájací kábel.
- Aktivujte spotrebič len v prípade, že postup inštalácie je dokončený.
- Kuchynská linka v kontakte s prístrojom musí byť odolná voči teplu (min 90°C).

PRIPOJENIE PLYNU

- **VÝSTRAHA** : Pred inštaláciou sa uistite, že miestne podmienky dodávky plynu (zemného alebo stlačeného) sú kompatibilné s nastavením varnej dosky (pozri na typovom štítku a v tabuľke dýz).
- Používajte regulátory tlaku vhodné pre tlak plynu uvedený v návode.
- **VÝSTRAHA** : Podmienky nastavenia pre tento prístroj sú uvedené na etikete alebo na dátovom štítku.
- **VÝSTRAHA** : Tento spotrebič nie je pripojený k zariadeniu pre odvod spalín. Musí byť inštalovaný a pripojený v súlade s platnými predpismi pre inštaláciu. Je potrebné venovať osobitnú pozornosť príslušným požiadavkám týkajúcich sa vetrania.
- **VÝSTRAHA** : Tieto operácie musia byť vykonané kvalifikovaným technikom.
- V prípade, že zariadenie je pripojené na kvapalný plyn, musí byť regulačná skrutka utiahnutá čo najtesnejšie.
- Ak je pridaná plynová fľaša, plynová fľaša a plynová nádrž musia byť riadne uložené (vertikálna orientácia).
- Na pripojenie plynu používajte iba flexibilné alebo pevné kovové hadice.
- **DÔLEŽITÉ** : Ak sa použije hadica z nehrdzavejúcej ocele, musí byť inštalovaná tak, aby sa nedotýkala žiadnych pohyblivých častí nábytku (napr. zásuvka). Musí prechádzať cez časti, kde nie sú žiadne prekážky, a kde je ju možné kontrolovať po celej jej dĺžke.
- Po pripojení k prívodu plynu skontrolujte tesnosť mydlovou vodou. Zapáľte horáky a otočte ovládacie

ELEKTRICKÉ VAROVANIA

- Uistite sa, že napätie uvedené na výrobnom štítku zodpovedá napätiu vo Vašom domove.
- Pre inštaláciu v súlade s platnými bezpečnostnými predpismi je nutný viacpólový vypínač s minimálnym odstupom kontaktov 3 mm.
- Nariadenia vyžadujú, aby bol spotrebič uzemnený.
- Pri spotrebičoch vybavených zástrčkou, pokiaľ zástrčka nie je vhodná pre vašu zásuvku, obráťte sa na kvalifikovaného technika.
- Nepoužívajte predlžovacie káble, rozbočovače alebo adaptéry. Nepripájajte spotrebič do zásuvky, ktorú je možné ovládať pomocou diaľkového ovládania.
- Napájací kábel musí byť dostatočne dlhý na pripojenie zabudovaného spotrebiča do hlavného napájania.
- Neťahajte za napájací kábel.
- Ak je napájací kábel poškodený, musí byť vymenený za totožný. Napájací kábel musí byť vymenený kvalifikovaným technikom v súlade s pokynmi výrobcu a miestnymi bezpečnostnými predpismi. Obráťte sa na autorizované servisné stredisko.
- Neprevádzkujte tento spotrebič, ak má poškodený prívodný kábel alebo zástrčku, ak nepracuje správne, alebo ak bol poškodený alebo spadol. Neponárajte napájací kábel ani zástrčku do vody. Udržujte kábel ďaleko od horúcich plôch.
- Elektrické komponenty po inštalácii nesmú byť prístupné pre užívateľov.
- Nedotýkajte sa spotrebiča vlhkými časťami tela a nepoužívajte ho, keď ste naboso.
- Spotrebič musí byť možné odpojiť od elektrickej siete jeho vytiahnutím, pokiaľ je jeho zástrčka prístupná, alebo prostredníctvom prístupného viacpólového spínača inštalovaného pred zásuvku v súlade s národnými elektrickými bezpečnostnými normami.
- Typový štítok je na prednom okraji rúry (viditeľný pri otvorených dverách).

SPRÁVNE POUŽÍVANIE

VÝSTRAHA : Proces varenia musí byť pod dohľadom. Krátky proces varenia musí byť neustále pod dohľadom.

- Nepoužívajte varnú dosku ako pracovnú plochu alebo podporu.

VÝSTRAHA : Varenie na varnej doske s tukom alebo olejom bez dozoru môže byť nebezpečné a môže spôsobiť požiar. Nikdy sa nepokúšajte uhasiť požiar vodou, ale vypnite spotrebič a potom zakryte plamene, napr. vekom alebo hasiacou dekou.

DÔLEŽITÉ : Ak budete mať ťažkosti s otočením gombíkov horákov a zistíte, že gombík horáka je poškodený, pre výmenu ventilu horáka sa obráťte na Popredajný servis.

- Otvory používané pre ventiláciu a rozptyľovanie tepla nesmú byť nikdy zakryté.

- Používajte hrnce a panvice s dnom rovnakej alebo mierne väčšej šírky ako sú horáky (pozri osobitnú tabuľku). Uistite sa, že nádoby na rošte nevyčnievajú cez okraj varnej dosky.

  VÝSTRAHA : Nedovoľte, aby plameň horáka presahoval cez okraj panvy.
- **DÔLEŽITÉ** : Pri nesprávnom používaní mriežok môže dôjsť k poškodeniu varnej dosky: neumiestňujte mriežky hore nohami alebo ich po varnej doske neposúvate.
- Nepoužívať : Liatinové panvice, kamenné, terakotové hrnce a panvice.

  Rozptyľovače tepla, ako sú kovové pletivá alebo iné typy.

  Dva horáky súčasne pre jednu nádobu (napr. nádoba na ryby).
- **Poznámka** : osobitné miestne podmienky dodávaného plynu môžu sťažiť zapálenie horáka, preto je vhodné zopakovať operáciu s gombíkom otočeným na malý plameň.
- **Poznámka** : V prípade inštalácie digestora nad varnú dosku, pre určenie správnej vzdialenosti pozri návod na použitie digestora.
- **VÝSTRAHA** : Ochranné gumové nožičky na mriežkach predstavujú pre malé deti riziko prehltnutia. Po odstránení mriežky, skontrolujte, či sú všetky nožičky správne upevnené.
- Pred otvorením odstráňte všetky kvapaliny z veka

ČISTENIE A ÚDRŽBA

- Spotrebič musí byť pred vykonávaním akýchkoľvek čistiacich a údržbových operácii odpojený od elektrickej siete.
- Pri čistiacich a údržbových operáciách používajte ochranné rukavice.
- Pred výmenou lampy sa uistite, že zariadenie je vypnuté, aby ste zabránili úrazu elektrickým prúdom.
- Nikdy nepoužívajte parné čistiace zariadenia.
- Nepoužívajte drsné abrazívne čistiace prostriedky alebo ostré kovové škrabky na čistenie skla dvierok spotrebiča, pretože môžu poškriabať povrch, čo môže viesť k rozbitiu skla.
- Pred vykonávaním čistiacich a údržbových operácii sa uistite, že spotrebič vychladol.
- Pred spustením funkcie pyrolýzy odstráňte všetko príslušenstvo.(i bočné siete).
- Nepoužívajte abrazívne alebo korodované produkty, čistiace prostriedky na báze chlóru alebo drôtenky.

LIKVIDÁCIA OBALOVÝCH MATERIÁLOV

Obalový materiál je 100% recyklovateľný a je označený symbolom recyklácie  Rôzne časti obalu teda musia byť zlikvidované zodpovedne a plne v súlade s platnými miestnymi predpismi, ktoré upravujú nakladanie s odpadmi.

VYRADENIE DOMÁCICH SPOTREBIČOV

- Pri vyraďovaní spotrebiča, urobte ho nepoužiteľným odrezaním napájacieho kábla a odstráňte police a dvere (ak sú prítomné), aby sa deti doň nemohli ľahko vliezť a dostať sa do pasce.
- Tento prístroj je vyrobený z recyklovateľných  alebo znovu použiteľných materiálov. Zlikvidujte ho v súlade s miestnymi pred- pismi pre likvidáciu odpadu.
- Pre ďalšie informácie o zaobchádzaní, regenerácii a recyklácii elektrických spotrebičov pre domácnosti, sa obráťte na príslušný mi- estny orgán, služby pre likvidáciu domového odpadu alebo na obchod, kde ste spotrebič kúpili.
- Tento spotrebič je označený v súlade s európskou smernicou 2012/19/EU o odpadoch z elektrických a elektronických zariadení (OEEZ).
- Zaistením, že je produkt správne zlikvidovaný, pomôžete prevencii negatívnych následkov pre životné prostredie a zdravie ľudí, ku ktorým by inak mohlo dôjsť následkom nevhodného zaobchádzania s týmto produktom pri likvidácii.
- Symbol  na výrobku alebo v sprievodnej dokumentácii znamená, že sa s ním nesmie zaobchádzať ako s domácim odpadom, ale je potrebné odovzdať ho do príslušného zberného centra na recykláciu elektrických a elektronických zariadení.

SK

TIPY PRE ÚSPORU ENERGIE

- Rúru predhrejte iba v prípade, ak je to uvedené v tabuľke pečenia alebo v recepte.
- Používajte tmavé lakované alebo smaltované plechy na pečenie, pretože absorbujú teplo oveľa lepšie.
- Rúru vypnite 10/15 minút pred nastavenou dobou pečenia. Jedlo, ktoré si vyžaduje dlhšiu dobu pečenia, sa bude aj naďalej piecť aj keď je rúra vypnutá."

VYHLÁSENIE O ZHODE

- Tento spotrebič bol navrhnutý, vyrobený a dodaný v súlade s bezpečnostnými požiadavkami smerníc EÚ:
  ° 2006/95/ES Smernica o nízkom napätí
  ° 2004/108/ES Smernica o elektromagneticke kompatibilite
- Tento prístroj, ktorý je určený pre styk s potravinami, je v súlade s európskym nariadením (LOGO CE) č. 1935/2004.
- Tento prístroj spĺňa požiadavky Eco Design Európskych nariadení č. 65/2014, a č. 66/2014 v súlade s európskou normou EN 60350-1.

Typovy štítek je umiestnený vo vnútri chlopne alebo po rúra priestor bol otvorený na ľavej stene vo vnútri rúry.

TABUĽKA S TECHNICKÝMI ÚDAJMI	
Rozmery šírka výška hĺbka	 410 mm 340 mm 424 mm
Objem	60l
Úžitkové rozmery vzťahujúce sa na priestor rúry	šírka 42 cm výška 23 cm hĺbka 44 cm
Napätie a frekvencia	viď identifikačný štítok
Horáky:	prispôsobitelné na použitie ktoréhokolvek druhu plynu, uvedeného v tabulke, nachádzajúcej sa na vnútornej strane vyklápacích dvierok alebo na vnútornej strane lavej steny, prístupnej po otvorení zásuvky na ohrev pokrmov.
ENERGETICKÝ ŠTÍTOK	Energetická spotreba pre Prirodzenú konvekciu – režim ohrevu: Režim konvenkcie;  Vyhlásenie o triede spotreby pre Nútenú konvenkciu – režim ohrevu: Režim Múčniky. 

PO-PREDAJNÝ SERVIS

Pred volaním služby po-predajného servisu

1. Pozrite sa, či môžete odstrániť problém na vlastnú päsť (pozri "Ako odstrániť poruchu").
2. Spotrebič vypnite a znovu zapnite, aby ste zistili, či problém pretrváva.

Ak porucha po vyššie uvedenej kontrole pretrváva, obráťte sa na najbližší Po-predajný servis.

- Uveďte: druh poruchy;
- presný typ a model rúry;
- číslo Po-predajného servisu (číslo uvedené za slovom "Service" na typovom štítku) umiestnené vo vnútri klapky odkladacej priehradky. Servisné číslo je tiež uvedené v záručnom liste;
- svoju úplnú adresu;
- Vaše telefónne číslo.

Pre opravy sa obráťte na autorizovaný po-predajný servis, uvedený v záručnom liste.
Ak je vykonaná akákoľvek práca technikmi, ktorí nepatria k oprávneným po-predajným servisným centrám výrobcu, požiadajte o potvrdenie s uvedením vykonávanej práce a uistite sa, že náhradné diely sú originálne. Nedodržanie vyššie uvedených môže ohroziť bezpečnosť a kvalitu výrobku.

SERVICE 00 0000 00000

INSTRUKCJE BEZPIECZEŃSTWA

PL

NALEŻY JE KONIECZNIE PRZECZYTAĆ I STOSOWAĆ SIĘ DO NICH

Przed użyciem należy dokładnie zapoznać się ze wskazówkami dotyczącymi zdrowia i bezpieczeństwa oraz użytkowania i konserwacji. Zachowaj te instrukcje pod ręką na przyszłość.
Instrukcje te będą również dostępne na stronie internetowej: HYPERLINK “http://www.whirlpool.eu”www.whirlpool.eu

BEZPIECZEŃSTWO TWOJE I INNYCH OSÓB JEST BARDZO WAŻNE

Ta instrukcja, oraz samo urządzenie dostarcza ważnych wskazówek dotyczących bezpieczeństwa, należy je przeczytać i ich przestrzegać przez cały czas.



To jest symbol ostrzeżenia dotyczącego bezpieczeństwa.
Symbol ten informuje o potencjalnych zagrożeniach, które mogą zabić lub zranić Ciebie i innych.
Wszystkie komunikaty dotyczące bezpieczeństwa są poprzedzanie przez symbol ostrzegawczy lub słowo „NIEBEZPIECZEŃSTWO“ lub „UWAGA“. Słowa te oznaczają:

⚠ NIEBEZPIECZEŃSTWO **Oznacza niebezpieczną sytuację, wystąpienie której spowoduje poważne obrażenia.**

⚠ UWAGA **Oznacza niebezpieczną sytuację, wystąpienie której może spowodować poważne obrażenia**

Wszystkie ostrzeżenia przedstawiają szczegółowe informacje dotyczące potencjalnego ryzyka i wskazują, jak zmniejszyć ryzyko obrażeń, uszkodzenia i porażenia prądem w wyniku nieprawidłowego użytkowania urządzenia. Należy dokładnie przestrzegać poniższych wskazówek.
Niezastosowanie się do tych instrukcji może prowadzić do zagrożeń. Producent nie ponosi żadnej odpowiedzialności za obrażenia osób lub zwierząt oraz za uszkodzenia mienia, jeśli te porady i środki ostrożności nie były przestrzegane.

- Bardzo młode (0-3 lat) i młode dzieci (3-8 lat), powinny być trzymane z dala od urządzenia, chyba że są ciągle nadzorowane.
- Dzieci w wieku od 8 lat i powyżej oraz osoby o ograniczonej zdolności fizycznej, sensorycznej lub psychicznej lub z brakiem doświadczenia i wiedzy, mogą używać urządzenia tylko wtedy, gdy są nadzorowane lub zostały poinstruowane jak bezpiecznie korzystać z urządzenia oraz jeśli rozumieją związane z tym ryzyko. Dzieci nie powinny bawić się tym urządzeniem. Czyszczenie i konserwacja nie mogą być wykonywane przez dzieci bez nadzoru.
- Urządzenie i jego dostępne części nagrzewają się podczas używania, małe dzieci powinny być trzymane z dala od urządzenia. Nie dopuść, aby urządzenie weszło w kontakt z tkaniną lub innymi materiałami palnymi do momentu, aż wszystkie elementy całkowicie ostygną.
- Podczas użycia oraz po użyciu nie wolno dotykać elementów grzejnych lub wewnętrznych powierzchni urządzenia - ryzyko poparzenia.
- Przegrzane oleje i tłuszcze mogą się łatwo zapalić. Zawsze należy zachować czujność podczas gotowania potraw bogatych w tłuszcze, oleje lub alkohol (np. rum, koniak, wino).
- Nigdy nie zostawiaj urządzenia bez nadzoru podczas suszenia żywności.
- **OSTRZEŻENIE**: Nie podgrzewaj i nie gotuj w urządzeniu szczelnie zamkniętych słojów lub pojemników. Ciśnienie, które buduje się w środku może spowodować ich rozerwanie, uszkadzając urządzenie.
- Jeśli napoje alkoholowe są używane podczas gotowania jedzenia (np. rum, koniak, wino), należy pamiętać o tym, że alkohol paruje w wysokich temperaturach. W rezultacie istnieje ryzyko, iż opary alkoholu zapalą się, jeżeli wejdą w kontakt z elektrycznym elementem grzejnym.
- Jeśli urządzenie nadaje się do użycia sondy, należy używać tylko czujnika temperatury zalecanego dla tego piekarnika.
- **ZAGROŻENIE POŻAREM:** Nie przechowuj żadnych przedmiotów na powierzchni do gotowania, ponieważ mogą się zapalić.
- **OSTROŻNIE:** W przypadku pęknięcia szkła płyta grzejnej: - natychmiast wyłącz wszystkie elektryczne elementy grzejne i odłącz urządzenie od zasilania; - nie dotykaj powierzchni urządzenia; - nie korzystaj z urządzenia
- Instrukcje te są ważne, jeżeli na urządzeniu pojawi się symbol kraju. Jeśli symbol nie pojawia się na urządzeniu, należy zapoznać się z instrukcjami technicznymi, które zapewnią niezbędne wskazówki dotyczące modyfikacji urządzenia do warunków danego kraju
- **OSTROŻNIE**: Korzystanie z gazowego urządzenia do gotowania produkuje ciepło, wilgoć i produkty uboczne spalania w pomieszczeniu, w którym jest zainstalowane. Upewnij się, że kuchnia jest dobrze wentylowana, zwłaszcza wtedy, gdy urządzenie jest w użyciu: utrzymuj otwarte naturalne otwory wentylacyjne lub zainstaluj mechaniczne urządzenie wentylacyjne (wyciąg kuchenny). Długotrwałe intensywne użytkowanie urządzenia może wymagać dodatkowej wentylacji, na przykład otwarcia okna lub bardziej skutecznej wentylacji, zwiększającej poziom wentylacji mechanicznej, jeśli jest takowa
-  Pokrywa szklana może pęknąć, jeśli zostanie ogrzana. Wyłącz wszystkie palniki i płyty elektrycznych przed zamknięciem pokrywy. Nie zamykaj pokrywy, gdy palniki są zapalone .
- Niezastosowanie się dokładnie do informacji zawartych w tej instrukcji może doprowadzić do pożaru lub eksplozji, powodując szkody materialne lub obrażenia.

PL

PRZEZNACZENIE PRODUKTU

- Urządzenie jest przeznaczone wyłącznie do użytku domowego. Inne zastosowanie jest niedozwolone (np. ogrzewanie pomieszczeń). Używanie urządzenia w celach profesjonalnych jest zabronione. Producent nie ponosi odpowiedzialności za niewłaściwe użycie lub błędne ustawienie elementów sterujących.
- Urządzenie to jest przeznaczone do użytku domowego lub w podobnych miejscach, np.:
  - w kuchniach personelu sklepu, biur i innych środowisk pracy;
  - gospodarstwach rolne;
  - przez klientów hoteli, moteli i innych miejsc typu mieszkalnego;
  - w pensjonatach oferujących nocleg ze śniadaniem.
- **OSTROŻNIE:** Urządzenie to nie powinno być używane w połączeniu z zewnętrznym wyłącznikiem czasowym lub osobnym urządzeniem zdalnie sterującym.
- Nie używaj urządzenia na zewnątrz.
- Nie przechowuj substancji wybuchowych lub łatwopalnych, takich jak aerozole i nie umieszczaj ani używaj benzyny lub innych materiałów palnych w środku lub w pobliżu urządzenia: może wybuchnąć pożar, jeśli urządzenie zostanie przypadkowo włączone.
- Nie przechowuj substancji wybuchowych lub łatwopalnych, takich jak aerozole i nie umieszczaj ani używaj benzyny lub innych materiałów palnych w środku lub w pobliżu urządzenia: może wybuchnąć pożar, jeśli urządzenie zostanie przypadkowo włączone.

INSTALACJA

- Montaż i naprawy muszą być wykonywane przez wykwalifikowany personel, zgodnie z zaleceniami producenta i obowiązującymi przepisami bezpieczeństwa. Nie należy naprawić lub wymienić żadnych części urządzenia, chyba że określono to jasno w instrukcji obsługi.
- Połączenia elektryczne i gazowe muszą być zgodne z lokalnymi przepisami.
- Dzieci nie powinny wykonywać czynności instalacyjnych. Trzymaj dzieci z dala podczas instalacji urządzenia. Materiały z opakowania (worki plastikowe, kawałki styropianu, itp.) trzymaj w miejscu niedostępnym dla dzieci, zarówno w trakcie, jak i po instalacji urządzenia.
- **OSTRZEŻENIE**: Modyfikacja urządzenia i sposób jego instalacji są niezbędne do korzystania z urządzenia bezpiecznie i prawidłowo we wszystkich dodatkowych krajach
- Noś rękawice ochronne podczas wszystkich czynności rozpakowywania i instalacji.
- Po rozpakowaniu urządzenia należy upewnić się, że drzwiczki prawidłowo się zamykają.W razie problemów, skontaktuj się ze sprzedawcą lub najbliższym autoryzowanym serwisem posprzedażowym.
  Aby zapobiec ewentualnym uszkodzeniom, zdejmij piekarnik z jego styropianowej podstawy tylko w czasie instalacji.
- Urządzenie musi być przenoszone i instalowane przez co najmniej dwie osoby.
- Urządzenie musi być odłączone od zasilania przed przystąpieniem do jakichkolwiek czynności związanych z instalacją.
- Podczas instalacji pilnuj, aby urządzenie nie uszkodziło kabla zasilania.
- Włącz urządzenie dopiero po zakończeniu instalacji.
- Szafki kuchenne dotykające urządzenia muszą być odporne na wysoką temperaturę (minimum 90°C).

PODŁĄCZENIE GAZU

- **OSTRZEŻENIE:** Przed instalacją należy upewnić się, że lokalne warunki dostawy gazu (charakter lub ciśnienie) są zgodne z ustawieniami płyty kuchennej (patrz tabliczka znamionowa oraz tabela dysz).
- Stosuj regulatory ciśnienia odpowiednie do ciśnienia gazu podanego w instrukcji.
- **OSTRZEŻENIE**: Warunki regulacji dla tego urządzenia podane są na etykiecie (lub tabliczce znamionowej).
- **OSTRZEŻENIE**: To urządzenie nie jest podłączone do urządzenia ewakuacji produktów spalania. Powinno być zainstalowane i podłączone zgodnie z obowiązującymi przepisami dotyczącymi instalacji. Szczególną uwagę należy zwrócić na odpowiednie wymagania dotyczące wentylacji.
- **OSTRZEŻENIE:** Czynności te muszą być wykonane przez wykwalifikowanego technika.
- Jeśli sprzęt jest podłączany do gazu płynnego, śruba regulacji musi być dokręcona tak mocno, jak to tylko możliwe.
- Przy stosowaniu butli z gazem, butla z gazem lub pojemnik gazu muszą być odpowiednio umieszczone (orientacja pionowa).
- Używaj tylko elastycznego lub sztywnego metalowego węża do podłączania gazu.
- **WAŻNE**: Jeśli używany jest wąż ze stali nierdzewnej, musi być zainstalowany tak, by nie dotykać żadnej ruchomej części mebli (np.: szuflady). Musi przebiegać w miejscu, gdzie nie ma żadnych przeszkód i gdzie jest możliwe sprawdzanie go na całej jego długości.
- Po podłączeniu do gazu, sprawdź szczelność wodą z mydłem. Zapal palniki i przekręcić pokrętła z pozycji maksymalnej 1* do pozycji minimalnej 2*, aby sprawdzić stabilność płomienia.

OSTRZEŻENIA DOTYCZĄCE ELEKTRYCZNOŚCI

- Upewnij się, że napięcie podane na tabliczce znamionowej odpowiada napięciu Twojej sieci domowej.
- Aby spełniać przepisy bezpieczeństwa dotyczące instalacji, wymagany jest wyłącznik wielobiegunowy o minimalnym rozwarciu styku 3mm.
- Przepisy wymagają, aby urządzenie było uziemione.
- W przypadku urządzeń z wbudowanymi wtyczkami - jeśli wtyczka nie pasuje do gniazdka, należy skontaktować się z wykwalifikowanym technikiem.
- Nie używaj przedłużaczy, rozgałęźników czy adapterów. Nie podłączaj urządzenia do gniazdka, które może być obsługiwane za pomocą pilota.
- Przewód zasilający musi być wystarczająco długi, aby po założeniu obudowy, sięgać do źródła zasilania.
- Nie ciągnij za przewód zasilający.
- Jeśli kabel zasilania zostanie uszkodzony, musi zostać wymieniony na identyczny. Kabel zasilania musi być wymieniany przez wykwalifikowany personel, zgodnie z zaleceniami producenta i obowiązującymi przepisami bezpieczeństwa. Skontaktuj się z autoryzowanym centrum serwisowym.
- Nie korzystaj z urządzenia, jeśli ma uszkodzony przewód zasilający lub wtyczkę, jeśli nie działa prawidłowo lub jeśli zostało uszkodzone lub upuszczone. Nie zanurzaj kabla zasilającego ani wtyczki w wodzie. Trzymaj przewód z dala od gorących powierzchni.
- Po instalacji elementy elektryczne nie mogą być dostępne dla użytkownika.
- Nie dotykaj urządzenia mokrymi częściami ciała i nie obsługuj go boso.
- Musi istnieć możliwość odłączenia urządzenia od zasilania przez wyciągnięcie wtyczki z kontaktu, jeśli jest ona łatwo dostępna, lub za pomocą wielobiegunowego przełącznika zainstalowanego przed gniazdkiem, zgodnie z krajowymi standardami bezpieczeństwa elektrycznego.
- Tabliczka znamionowa znajduje się na przedniej krawędzi piekarnika (widoczna po otwarciu drzwiczek).

PRAWIDŁOWE UŻYCIE

- **OSTROŻNIE:** Proces gotowania musi być nadzorowany. Krótki proces gotowania musi być nadzorowany nieprzerwanie.
- Nie używaj płyty jako blatu kuchennego lub podstawy.
- **OSTRZEŻENIE:** Nienadzorowane gotowanie na kuchence z użyciem tłuszczu lub oleju może być niebezpieczne i spowodować pożar. Nigdy nie gaś ognia wodą lecz wyłącz urządzenie i przykryj płomienie, np.: pokrywką lub kocem przeciwpożarowym.

  WAŻNE: Jeżeli masz trudności z przekręcaniem pokręteł palników, proszę skontaktować się z serwisem posprzedażnym w celu wymiany króćca odbioru ciśnienia palnika jeśli okaże się on wadliwy.
- Szczeliny używane do wentylacji i rozprzestrzeniania się ciepłą nie mogą być nigdy zakrywane.
- Używaj garnków i patelni z dnami o takiej samej szerokość jak szerokość palników lub nieco większych (patrz: szczegółowa tabela). Upewnij się, że garnki stojąca na kracie nie wystają poza krawędź płyty kuchennej.
- **OSTRZEŻENIE:** Nie pozwól, płomień palnika wystawał poza krawędź patelni.
- **WAŻNE**: Nieprawidłowe korzystanie z kraty może doprowadzić do uszkodzenia płyty grzewczej: nie umieszczaj jej do góry nogami, ani nie przesuwaj jej po płycie.
- Nie używaj: Rusztów żeliwnych, grillów kamiennych, naczyń z terakoty i patelni.
  Rozpraszaczy ciepła, takich jak siatki metalowe lub innego typu.
  Dwóch palników jednocześnie dla jednego pojemnika (np.: garnek do ryb).
- **Uwaga:** jeśli szczególne lokalne warunki dostarczanego gazu sprawiają, że zapłon palnika jest trudny, wskazane jest, aby powtórzyć operację z pokrętłem ustawionym na mały płomień.
- **Uwaga**: W przypadku instalacji okapu kuchennego, prosimy odnieść się do instrukcji montażu okapu w celu zachowania prawidłowej odległości.
- **OSTRZEŻENIE:** Ochronne gumowe nasadki na nóżki kraty stanowią dla małych dzieci zagrożenie zakrztuszenia się. Po zdjęciu krat, należy upewnić się, że wszystkie nóżki są prawidłowo zamontowane.
- Usuń wszelki płyn z pokrywy przed jej otwarciem.

CZYSZCZENIE I KONSERWACJA

- Urządzenie musi być odłączone od zasilania przed przystąpieniem do jakichkolwiek czynności związanych z czyszczeniem i konserwacją.
- Nie wolno używać sprzętu do czyszczenia parowego.
- Aby uniknąć porażenia prądem, wyłącz urządzenie przed wymianą żarówki.
- Do czyszczenia szklanych drzwiczek piekarnika nie należy używać materiałów ściernych i metalowych skrobaczek, ponieważ mogą one porysować powierzchnię i doprowadzić do pęknięcia szkła.

- Nie używaj ściernych ani agresywnych produktów, środków czyszczących na bazie chloru lub szczotek do szorowania patelni.
- Aby uniknąć uszkodzenia urządzenia elektrycznego zapłonu, nie używaj go, gdy palniki nie znajdują się swojej obudowie.

OCHRONA ŚRODOWISKA

POZBYWANIE SIĘ OPAKOWAŃ

– Materiał opakowania nadaje się w 100% do recyklingu i jest oznaczony symbolem recyklingu . Poszczególnych części opakowania należy zatem pozbyć się odpowiedzialnie, w pełnej zgodności z lokalnymi przepisami dotyczącymi utylizacji odpadów.

ZŁOMOWANIE SPRZĘTU AGD

– Podczas złomowania urządzenia upewnij się, że nie będzie nadawać się do użytku, odcinając kabel zasilania i usuwając drzwi oraz półki (jeśli obecne) tak, aby dzieci nie mogły łatwo wejść do środka i zostać uwięzione.
– Urządzenie jest wykonane z materiałów nadających się do recyklingu  lub wielokrotnego użytku. Wyrzucaj zgodnie z lokalnymi przepisami o utylizacji odpadów.
– Aby uzyskać więcej informacji na temat utylizacji, złomowania i recyklingu urządzeń elektrycznych gospodarstwa domowego, należy skontaktować się z właściwym organem lokalnym, miejscem świadczącym usługi w zakresie zbiórki odpadów lub ze sklepem, w którym zakupiono urządzenie.
– To urządzenie jest oznaczone zgodnie z Dyrektywą Europejską 2012/19/UE, dotyczącą utylizacji odpadów elektrycznych i elektronicznych (WEEE).
– Upewniając się, że produkt ten zostanie właściwie zutylizowany, pomożesz zapobiec potencjalnym negatywnym konsekwencjom dla środowiska i ludzkiego zdrowia, które w innym przypadku zostałyby spowodowane niewłaściwym obchodzeniem się z tym produk tem.
–
– Symbol  na produkcie lub w dokumentacji mu towarzyszącej wskazuje na to, że nie powinien być on traktowany na równi z innymi odpadami komunalnymi, ale musi zostać zutylizowany w odpowiednim centrum zbiórki zużytego sprzętu elektrycznego i elek- tronicznego.

PORADY DOTYCZĄCE OSZCZĘDZANIA ENERGII

– Nagrzewaj wstępnie piekarnik tylko wtedy, gdy określono to w tabeli pieczenia lub przepisie.
– Używaj ciemno lakierowanych lub emaliowanych naczyń do pieczenia ponieważ znacznie lepiej pochłaniają ciepło.
– Wyłącz piekarnik 10 -15 minut przed czasem zakończenia pieczenia. Jedzenie wymagające przedłużonego pieczenia będzie nadal pieczone nawet po wyłączeniu piekarnika

DEKLARACJA ZGODNOŚCI

– Urządzenie jest zaprojektowane, wykonane i rozprowadzane zgodnie z wymogami bezpieczeństwa poniższych dyrektyw europejskich:
  ° 2006/95/WE - Dyrektywa niskonapięciowa
  ° 2004/108/WE - Dyrektywa dotycząca kompatybilności elektromagnetycznej
– To urządzenie, które jest przeznaczone do kontaktu z żywnością, jest zgodna z rozporządzeniem europejskim (CE) (LOGO CE) nr 1935/2004.
– To urządzenie spełnia wymogi projektowania ekologicznego określonych rozporządzeniami UE nr 65/2014, oraz 66/2014 w zgodności z europejską normą EN 60350-1.

DANE TECHNICZNE	
Wymiary piekarnika	szerokość 410 mm wysokość 340 mm głębokość 424 mm
Pojemność piekarnika	60l
Szuflada/ schowek kuchni	szerokość 42 cm wysokość 23 cm głębokość 44 cm
Palniki	Mogą być dostosowane do różnych rodzajów gazu, zgodnie z informacją przedstawioną na tabliczce znamionowej, znajdującej się na: – wewnętrznej stronie drzwiczek schowka; – wewnętrznej stronie lewego boku kuchni widoczna po wysunięciu szuflady.
Napięcie i częstotliwość zasilania	Zobacz tabliczkę znamionową
ETYKIETA EKTYWNOŚCI ENERGE-TYCZNEJ i ECODESIGN	Energochłonność podana w oparciu o nastawy piekarnika: – pieczenie statyczne: wybrana funkcja Tryb konwencjonalny Deklarowana klasa energochłonności podana dla trybu dynamicznego – pieczenie dynamiczne: wybrana funkcja „Pieczenie ciast”

Tabliczka znamionowa znajduje się wewnątrz szuflady lub po otwarciu szuflady na lewej ścianie wnętrza.

SERWIS POSPRZEDAŻOWY

Zanim zadzwonisz do centrum obsługi posprzedażnej

1. Sprawdź, czy możesz wyeliminować ten problem na własną rękę (patrz: „Instrukcja rozwiązywania problemów“).
2. Wyłącz urządzenie i włącz je ponownie, aby sprawdzić, czy problem nadal występuje.

Jeśli usterka nadal występuje po wykonaniu powyższych czynności, należy skontaktować się z najbliższym się z serwisem posprzedażowym.

Określ: rodzaj usterki;

- dokładny typ i model piekarnika;
- numer serwisu posprzedażowego (numer podany po słowie „Service“ na tabliczce znamionowej), znajdujący się po wewnętrznej stronie klapy schowka. Numer serwisowy jest również podany w karcie gwarancyjnej;
- swój dokładny adres;
- swój numer telefonu.

Po naprawy, skontaktuj się z Autoryzowanym serwisem obsługi posprzedażnej, określonym w gwarancji.
Jeśli jakakolwiek praca jest wykonywana przez techników nie należących do autoryzowanych centrów usług posprzedażnych produ- centa, należy zażądać potwierdzenia określającego wykonywane prace i upewnić się, że części zamienne są oryginalne. Niezasto- sowanie się do powyższej procedury może uniemożliwić prawidłowe i bezpieczne funkcjonowanie urządzenia.

SERVICE 00 0000 00000

SAUGOS INSTRUKCIJOS

SVARBI INFORMACIJA, PERSKAITYKITE IR LAIKYKITĖS

Prieš naudodamiesi prietaisu atidžiai perskaitykite sveikatos ir saugos darbe bei priežiūros vadovus. Pasidėkite šias instrukcijas, kad galėtumėte pasinaudoti jomis ateityje.
Instrukcijas taip pat rasite svetainėje www.whirlpool.eu

JŪSŲ IR JŪSŲ ARTIMŲJŲ SVEIKATA IR SAUGUMAS YRA LABAI SVARBŪS

Šiame vadove ir ant paties prietaiso yra svarbūs įspėjimai apie saugumą, kuriuos reikia perskaityti ir visada laikytis.

Tai yra saugos įspėjimo simbolis.
Šis simbolis įspėja apie galimus pavojus, dėl kurių galima susižaloti ar net mirti.
Visi saugos įspėjimai pateikiami su saugos įspėjimo simboliu arba žodžiu PAVOJUS arba ĮSPĖJIMAS. Šie žodžiai reiškia

⚠ PAVOJUS **Rodo pavojingą situaciją, kurios neišvengus galima sunkiai susižaloti.**

⚠ ĮSPĖJIMA **Rodo pavojingą situaciją, kurios neišvengus kyla pavojus sunkiai susižaloti.**

Visi įspėjimai apie saugą pateikia konkrečią informaciją apie potencialią riziką ir nurodo, kaip sumažinti pavojų dėl sužalojimo, pažeidimo ir elektros smūgio dėl netinkamo prietaiso naudojimo. Atidžiai laikykitės šių instrucijų.
Nesilaikant šių instrukcijų gali kilti pavojus. Gamintojas neprisiima atsakomybės už gyvūnų ar žmonių sužalojimus bei nuosavybės sugadinimą, jei nesilankoma šių instrukcijų ir įspėjimų.

- Saugokite labai mažus (0-3 metų) ir mažus vaikus (3-8 metų), kad jie nebūtų prie prietaiso neprižiūrimi.
- Vaikai nuo 8 metų ir asmenys su ribotomis fizinėmis, jutiklinėmis ar protinėmis galimybėmis, arba netunkantys pakankamai patirties ir žinių prietaisu gali naudotis tik tuo atveju, jei yra prižiūrimi ir tinkamai apmokyti tinkamai naudotis prietaisu bei supranta susijusius pavojus. Vaikams negalima žaisti su prietaisu. Negalima leisti neprižiūrimiems vaikams valyti prietaiso ar atlikti jo techninės priežiūros.
- Prietaisą ir jo prieinamas dalis saugokite nuo vaikų, nes naudojimo metu jos gali įkaisti. Neleiskite prietaisui liestis prie drabužių ar kitų degių medžiagų, kol jos iki galo neatvės.
- Naudojimo metu ir vėliau nelieskite kaitinimo elementų ar vidinių prietaiso paviršių, galite nusideginti.
- Perkaitusios alyvos ir riebalai lengvai užsiliepsnoja. Gamindami maistą su riebalais, aliejumi ar alkoholiu (pvz., romu, konjaku, vynu) visada būkite atsargūs.
- Nepalikite prietaiso be priežiūros džiūstant maistui.
- **ĮSPĖJIMAS**: Nekaitinkite ir negaminkite maisto prietaise uždaruose stiklainiuose ar konteineriuose.
- Dėl viduje susidariusio slėgio jie gali sprogti ir pažeisti prietaisą.
- Jei gamindami naudojate alkoholį (pvz., romą, konjaką, vyną), nepamirškite, kad aukštoje temperatūroje jis garuoja. Dėl to kyla pavojus, kad alkoholio garai gali užsidegti dėl kontato su elektriniu šildymo prietaisu.
- Jei prietaisą galima naudoti su zondu, naudokite tik šiai krosnelei skirtą temperatūros zondą.
- **PAVOJUS UŽSIDEGTI**: Nelaikykite daiktų ant gaminimo paviršių, nes jie gali užsidegti.
- **DĖMESIO**: Jei įtrūksta kaitlentės stiklas, iškart išjunkite visas kaitvietes ir elektrinius šildymo elementus, atjunkite prietaisą nuo maitinimo šaltinio. Nelieskite prietaiso paviršių. Nenaudokite prietaiso.
- Šios instrukcijos galioja, jei ant prietaiso yra šalies simbolis. Jei simbolio ant prietaiso nėra, žr. techninę instrukciją, kurioje rasite reikalingą informaciją dėl prietaiso modifikavimo pagal naudojimo šalyje reikalavimus.
-  Šildant stiklinis dangtelis gali trūkti. Išjunkite visas kaitvietes ir elektrines plokštes prieš uždarydami dangtį. Neuždarykite dangčio, jei kaitvietė dega
- Jei šio vadovo informacijos tiksliai nesilaikoma, galima susižaloti arba sugadinti daiktus.

PRIETAISO NUMATYTOJI PASKIRTIS

- Šis prietaisas skirtas išskirtinai naudoti namuose. Kitaip naudoti jo negalima (pvz., šildyti kambarį). Profesionalus prietaiso naudojimas draudžiamas. Gamintojas neprisiima jokios atsakomybės už netinkamą naudojimą ir neteisingą prietaiso nustatymą.
- Šis prietaisas skirtas naudoti buitinėje aplinkoje, tokioje kaip:

- Personalo virtuvėlės parduotuvėse, biuruose ir kitose darbo vietose;
- Ukiuose;
- Klientams viešbučiuose, moteliuose ir kitose gyvenamosiose patalpose;
- Užkandinėse.

- **DĖMESIO:** Prietaisas nėra skirtas valdyti išoriniu laikmačiu ar atskira nuotolinio valdymo sistema.
- Nenaudokite prietaiso lauke.
- Prie prietaiso ar ant jo nedėkite ir nelaikykite sprogių ar degių medžiagų, tokių kaip aerozolių skardinės. netyčia įjungus prietaisą gali kilti gaisras.

MONTAVIMAS

- Montavimo ir remonto darbus turi atlikti kvalifikuotas tecihnikas pagal gamintojo instrukcijas ir vietinius saugos reialavimus. Neremontuokite ir nekeiskite prietaiso dalių, jei tai nėra nurodyta naudotojo vadove.
- Elektros ir dujų jungtys turi atitikti vietinius reikalavimus.
- Montavimo darbų negali atlikti vaikai. Montuodami laikykite vaikus saugiu atstumu. Laikykite pakuotes (plastikinius maišelius, polistireno dalis ir pan.) vaikams nepasiekiamoje vietoje prietaiso montavimo metu ir po to.

ĮSPĖJIMAS: Prietaiso modifikavimas ir montavimo būdas yra ypač svarbūs, kad prietaisą konkrečioje šalyje naudoti būtų saugu ir tinkamai.

- Dirbdami pakavimo ir montavimo darbus mūvėkite apsaugines pirštines.
- Išpakavę prietaisą patikrinkite, ar tinkamai užsidaro prietaiso durelės. Problemų atveju kreipkitės į pardavėją ar aptarnavimo po pardavimų tarnybą. Kad nepažeistumėte prietaiso, polistirolio putos pagrindą nuimkite tik prieš montavimą.
- Prietaisą turi kelti ir montuoti du asmenys ar daugiau.

- Prieš atliekant montavimo darbus jį reikia atjungti nuo maitinimo tinklo.
- Montavimo metu pasirūpinkite, kad prietaisas nepažeistų maitinimo laido.
- Prietaisą įjunkite tik pabaigę visus montavimo darbus.
- Virtuvėse paviršiai, su kuriais prietaisas kontaktuoja, turi būti atsparūs karščiui (min. 90 °C).

DUJŲ JUNGTIS

ĮSPĖJIMAS: Prieš montavimą pasirūpinkite, kad vietinės dujų tiekimo sąlygos (slėgis ar pobūdis) būtų suderinamos su prietaiso nustatymu (žr. tipo plokštelę ir purkštukų lentelę).

- Naudokite instrukcijoje nurodytam dujų slėgiui tinkamus reguliatorius.
- **ĮSPĖJIMAS**: Prietaiso nustatymo sąlygos nurodytos lentelėje (arba ant tipo plokštelės).
- **ĮSPĖJIMAS**: Šis prietaisas nėra prijungtas prie degimo produktų šalinimo prietaiso. Jis turi būti įrengtas ir naudojamas pagal vietines įrengimo taisykles. Atkreipkite ypatingą dėmesį į reikalavimus ventiliacijai.

- **ĮSPĖJIMAS**: Šias procedūras turi atlikti kvalifikuotas technikas.
- Jei prietaisai prijungti prie suskystintųjų dujų, reguliavimo varžtą reikia įsukti kiek galima sandariau.
- Jei naudojamas dujų cilindras, toks cilindras ar balionas turi būti tinkamai pastatyti (vertikaliai).
- Sujungimui naudokite tik lanksčią arba kietą metalinę žarną.
- SVARBU: Jei naudojama nerūdijančiojo plieno žarna, ją reikia prijungti taip, kad ji neliestų judančios baldo dalies (pvz., stalčiaus). Ji turi būti nutiesta per sritį, kur nėra kliūčių ir kur galima patikrinti ją per visą ilgį.
- Prijungę prie dujų šaltinio muiliniame vandenyje patikrinkite dujų jungčių sandarumą. Uždekite ir pasukite kaitvietes

ELEKTROS ĮSPĖJIMAI

- Įsitikinkite, kad ant tipo lentelės nurodyta įtampa sutampa su jūsų namine įtampa.
- Kai būtų laikomasi saugos reikalavimų, reikia universalaus jungiklio su mažiausiai 3 mm kontaktų tarpu.
- Pagal galiojančius reikalavimus prietaisas turi būti įžemintas.
- Prietaisams su kištuku, jei kištukas netinka lizdui, susisiekite su kvalifikuotu techniku.
- Nenaudokite ilgintuvų, skirstytuvų ar adapterių. Nejunkite prietaiso prie lizdo, kurį galima valdyti nuotoliniu būdu.
- Maitinimo laidas turi būti pakankamai ilgas, kad įstačius į korpusą prietaisą būtų galima prijungti prie maitinimo lizdo.
- Netraukite už maitinimo laido.
- Jei maitinimo laidas pažeistas, jį reikia pakeisti identišku laidu. Maitinimo laidą turi keisti tik kvalifikuotas technikas pagal gamintojo instrukicijas ir galiojančius saugos reikalavimus.. Kreipkitės į įgaliotąjį aptarnavimo centrą.
- Nenaudokite prietaiso, jei pažeistas jo laidas ar kištukas, jei jis tinkamai neveikia, buvo pažeistas ar numestas. Nenardinkite maitinimo laido ar kištuko į vandenį. Laikykite laidą atokiau nuo karštų paviršių.
- Po montavimo prie elektrinių komponentų turi būti negalima prieiti.
- Nelieskite prietaiso drėgna rana ir nedirbkite basi.
- Turi būti įmanoma atjungti prietaisą nuo maitinimo šaltinio atjungiant kištuką, jei jis yra, arba aukščiau pasroviui įtaisytu jungikliu, atitinkančių šalies elektros saugos standartus.

TINKAMAS NAUDOJIMAS

DĖMESIO: Gaminimo procesą reikia stebėti. Trumpą gaminimo procesą reikia stebėti nuolatos.

- Nenaudokite kaitlentės kaip stalviršio arba atramos.

ĮSPĖJIMAS: Neprižiūrint gaminamo maisto ir naudojant riebalus ar aliejų, galima sukelti gaisrą. Niekada nebandykite gesinti ugnies vandeniu, vietoje to išjunkite prietaisą ir uždenkite liepsną, pvz., dangčiu arba nedegiu audeklu.

- Išimkite dėklus ir priedus tik mūvėdami pirštines, nelieskite kaitinimo elementų.
- **SVARBU**: Jei degiklių rankenėles sunku sukioti, kreipkitės į aptarnavimo po pardavimų tarnybą dėl degiklio čiaupo pakeitimo, jei būtų nustatyta, kad jis pažeistas.
- Pasirūpinkite, kad angos, skirtos ventiliacijai ir šilumos sklaidos angos nebūtų uždengtos.
- Naudokite puodus ir keptuves, kurių apatinio paviršiaus plotas būtų toks kaip kaitviečių ar šiek tiek didesnis (žr. lentelę). Puodai ir keptuvės neturi išsikišti už viryklės krašto.
- ĮSPĖJIMAS: Neleisite, kad ugnis laižytų puodų šonus.
- SVARBU: Netinkamai naudojant groteles galima pažeisti kaitlentę. Nedėkite grotelių skersai ar atvirkščiai.
- Nenaudokite: Ketaus lakštų kepti ant ugnies, akmenų, molinių puodų ir keptuvių.
- Šilumą sklaidančių priemonių, tokių kaip metaliniai tinkleliai ir pan.

- Pastaba. Jei dėl vietinėmis sąlygomis tiekiamų dujų degiklis sunkiai užsidega, reomenduojama pakartoti operacija atsukus mažesnį liepsnos nustatymą.
- Pastaba. Jei virš kaitlentės montuojamas gartraukis, reikalingą atstumą žr. gartraukio naudojimo instrukcijoje.
- ĮSPĖJIMAS: Maži vaikai gali užspringti prariję apsaugines grotelių gumines kojeles. Nuėmę jas pasirūpinkite, ad visos kojelės būtų tinkamai įstatytos.
- Prieš atidarydami dangtį nuvalykite skysčius.

VALYMAS IR PRIEŽIŪRA

- Prieš atliekant valymo ar priežiūros darbus prietaisą reikia atjungti nuo maitinimo tinklo.
- Nenaudokite valymo garu prietaisų.
- Prieš keisdami lemputę patikrinkite, ar prietaisas išjungtas, kad išvengtumėte elektros smūgio.
- Nenaudokite grubių abrazyvinių valiklių ar aštrių metalinių grandiklių prietaiso durelių stiklui valyti, nes jie gali subraižyti paviršių, dėl to stiklas gali sudužti.
- Nenaudokite braižančių ar ėsdinančių priemonių, valiklių su chloru ar eptuvių šveitiklių.
- Kad nepažeistumėte eletrinio degiklio, nenaudokite jų, kai degikliai nėra įstatyti į savo vietas.

APLINKOS APSAUGA

PAKUOČIŲ UTILIZAVIMAS

- Pakuotės yra 100 % perdirbamos ir pažymėtos perdirbimo simboliu  Įvairias pakuotės dalis reikia išmesti atsakingai ir laikantis vietinių įgaliotųjų institucijų reikalavimų dėl atliekų utilizavimo.

BUITINIŲ PRIETAISŲ ATLIEKOS

- Kai perduote prietaisą utilizuoti, nupjaukite maitinimo laidą, nuimkite dureles ir lentynas (jei jų yra), kad vaikai negalėtų įlipti į vidų ir ten užstrigti.
- Šis prietaisas yra pagamintas iš perdirbamų  ar pakartotinai panaudojamų medžiagų. Utilizuokite jį pagal vietinius buitinių prietaisų utilizavimo reikalavimus.
- Daugiau informacijos apie tai, kaip apdoroti, atgauti ir perdirbti buitinius elektros prietaisus klauskite kompetetingų vietinių institucijų arba kreipkitės į parduotuvę, kurioje įsigijote prietaisą.
- Šis prietaisas yra pažymėtas pagal Europos direktyvą Nr. 2012/19/EB (elektrinių ir elektroninių prietaisų direktyvą, WEEE).
- Užtikrindami, kad produktas yra utilizuojamas teisingai, padėsite išvengti neigiamų pasekmių aplinkai ir žmonių sveikatai, kurias gali sukelti netinkamas šio produkto atliekų utilizavimas.
- Simbolis  ant produkto arba pridedamų dokumentų rodo, kad jo negalima išmesti kaip buitinių šiukšlių, o reikia grąžinti į atitinkamą surinkimo centrą perdirbti elektrinius ir elektroninius įrenginius.

ENERGIJOS TAUPYMO PATARIMAI

- Orkaitę pakaitinkite tik tada, jei tai yra nurodyta recepte ar gaminimo lentelėje.
- Naudokite tamsios spalvos kepimo indus, nes jie geriau sugeria šilumą.
- Išjunkite orkaitę likus 10-15 minučių iki nustatyto gaminimo laiko pabaigos. Maistas, kurį reikia gaminti ilgiau, ir toliau keps po to, kai orkaitę išjungiate.

ATITIKTIES DEKLARACIJA

- Šis prietaisas buvo suprojektuotas, pagamintas ir parduotas pagal saugos reikalavimus, apibrėžtus Europos direktyvose:

  ° 2006/95/EB žemos įtampos direktyva

  ° 2004/108/EB elektromagnetinio suderinamumo direktyva.

- Šis prietaisas, skirtas kontaktuoti su maisto produktais, atitinka Europos direktyvą (LOGO CE) Nr. 1935/2004.
- Šis prietaisas atitinka Europos direktyvų Nr. 65/2014 ir 66/2014 bei Europos standarto EN 60350-1 ekologiško dizaino reikalavimus.

CHARAKTERISTIKŲ LENTELĖ	
Orkaitės (aukštis x plotis x gylis)	340x410x424 mm
Tūris	60 l
Naudingi matmenys susiję su orkaitės skyriumi	plotis 42 cm gylis 44 cm aukštis 23 cm
Degikliai	gali būti pritaikomi naudoti su bet kokio tipo duomenimis, ant duomenų plokštelės
Įtampa ir dažnis	žr. duomenų plokštelę
ENERGĘTINĖ ir EKOLOGIŠKAS DIZAINAS	Energijos sąnaudos konvekciniam šildymo režimui: Konvekcinis režimas Deklaruotos energijos sąnaudos, **KEPIMO REŽIMAS**

Tipo plokštelė yra durelėse iš kairės arba ant vidinės orkaitės sienelės, kai atidarote dureles.

APTARNAVIMO PO PARDAVIMŲ TARNYBA

Prieš kreipdamiesi į aptarnavimo po pardavimų tarnybą

1. Pabandykite problemą išspręsti patys (žr. trikčių diagnostikos vadovą).
2. Išjunkite ir vėl įjunkite prietaisą, patikrinkite, ar problema išlieka.

Jei problema išlieka ir išbandžius šiuos patarimus, kreipkitės į artimiausią aptarnavimo po pardavimų tarnybą.

Nurodykite problemos tipą,

• tikslų orkaitės tipą ir modelį,

• aptarnavimo po pardavimo tarnybos numerį (po žodžio Priežiūra ant duomenų plokštelės) apatiniame stalčiuje. Priežiūros tarnybos numeris taip pat pateikiamas jūsų garantijoje,

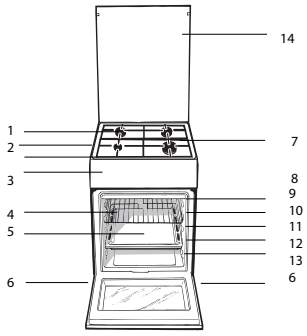
• pilną savo adresą,

• savo telefono numerį.

Dėl remonto kreipkitės į **įgaliotąją aptarnavimo po pardavimų tarnybą**, nurodytą garantijoje.

Jei darbus atlieka technikai, nepriklausantys gamintojo įgaliotajam aptarnavimo po pardavimų centrui, prašykite kvito su išvardintais atliktais darbais ir nurodykite, kad naudojamos atsarginės dalys būtų **originalios.** Nesilaikant šių instrukcijų gali kilti pavojus produkto saugumui ir veikimo kokybei.

SERVICE 00 0000 00000



GB Description of the appliance
Overall view

1.Hob burner
2.Hob Grid
3.Control panel
4.Sliding grill rack
5.DRIPPING pan
6..Adjustable foot
7.Containment surface for spills
8.GUIDE RAILS for the sliding racks
9.position 5
10.position 4
11.position 3
12.position 2
13.position 1
14.Glass Cover *

*Available only on certain models

PL Opis urządzenia
Widok ogólny

1.Palnik gazowy
2. Ruszta płyty podpalnikowej
3.Panel kontrolny
4.Półka ruszt
5.Półka brytfanna
6.Nóżki regulowane
7. Płyta podpalnikowa
8.Prowadnice półek
9.pozycja 5
10.pozycja 4
11.pozycja 3
12.pozycja 2
13.pozycja 1
14.Szklana pokrywa*

*Tylko w niektórych modelach

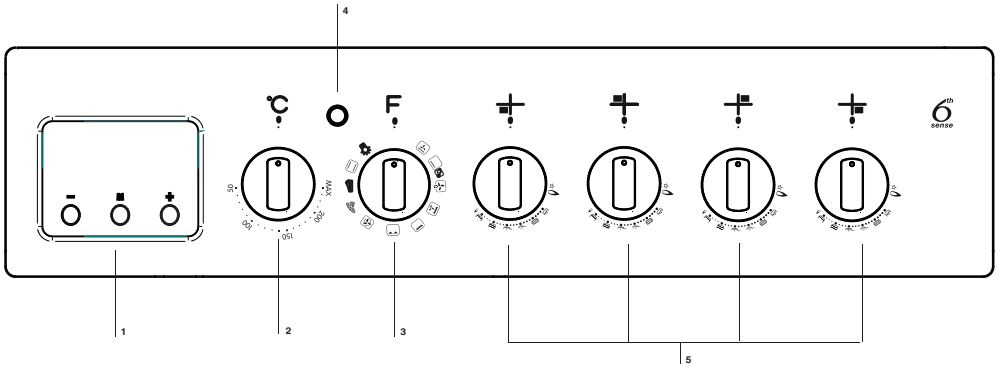
SK Popis zariadenia
Celkový pohľad

1.Plynový horák
2.Mriežka pracovnej plochy
3.Ovládací panel
4.Police rúry v podobe mriežky
5.Zberná nádoba alebo varná plocha
6.Nastavitelné nožicky alebo nohy
7.Plocha na zachytávanie prípadne vyliatych tekutín
8.VODIACE LIŠTY PRE POSUVNÉ ROŠTY
9. poloha 5
10. poloha 4
11. poloha 3
12. poloha 2
13. poloha 1
14.Sklený kryt (len pri niektorých modeloch)

LT Prietaiso aprađymas
Bendras vaizdas

1. Dujų degiklis
2.Kaitlentės tinklelis
3.Valdymo pultas
4.KEPSNINĖ
5.SURINKIMO INDAS
6. Reguliuojamoji kojelė
7.TIškalų sulaikymo paviršius
8.Slankiųjų grotelių TAKELIAI
9.padėtis 5
10.padėtis 4
11.padėtis 3
12.padėtis 2
13.padėtis 1
14.Stiklinis gaubtas*

*Yra tik tam tikruose modeliuose



GB Description of the appliance

Control panel

1.Electronic cooking programmer
2.THERMOSTAT knob
3.SELECTOR knob
4.THERMOSTAT indicator light
5.Hob BURNER control knob

LT Prietaiso aprađymas

Valdymo pultas

1.Elektroninč virimo programa
2.TERMOSTATO rankenčlč
3.PARINKIMO rankenčlč
4.Indikacinč TERMOSTATO lemputč
5.Kaitlent čs dujř degikilř valdymo rankenčlčs

PL Opis urządzenia

Panel kontrolny

1.Programator elektroniczny
2.Pokrętło TERMOSTATU
3.Pokrętło PROGRAMÓW PIEKARNIKA
4.Lampka kontrolna TERMOSTATU
5.Pokrętło PALNIKÓW PŁYTY GRZEJNEJ

SK Popis zariadenia

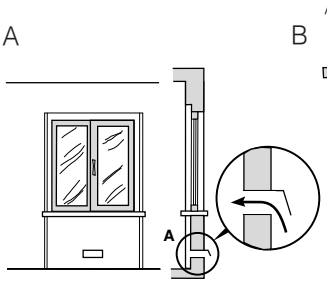
Ovládací panel

1.Tlačidlo timer
2.Otocný gombík termostatu
3.Otocný gombík pre volbu
4.Kontrolka termostatu
5.Otocné gombíky ovládania plynových horákov varnej dosky.

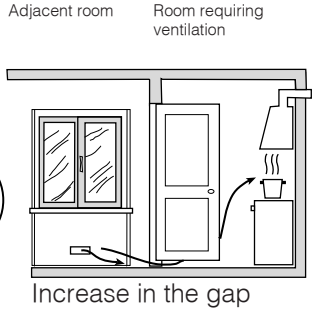
Installation

Room ventilation

The appliance may only be installed in permanently-ventilated rooms, according to current national legislation. The room in which the appliance is installed must be ventilated adequately so as to provide as much air as is needed by the normal gas combustion process (the flow of air must not be lower than 2 m^3/h per kW of installed power).
The air inlets, protected by grilles, should have a duct with an inner cross section of at least 100 cm^2 and should be positioned so that they are not liable to even partial obstruction (see figure A).
These inlets should be enlarged by 100% - with a minimum of 200 cm^2 - whenever the surface of the hob is not equipped with a flame failure safety device.
When the flow of air is provided in an indirect manner from adjacent rooms (see figure B), provided that these are not communal parts of a building, areas with increased fire hazards or bedrooms, the inlets should be fitted with a ventilation duct leading outside as described above.



Ventilation opening for comburent air

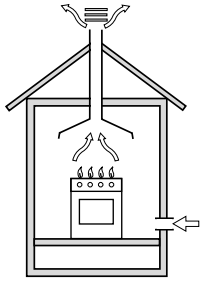


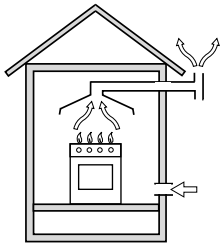
Increase in the gap between the door and the flooring

After prolonged use of the appliance, it is advisable to open a window or increase the speed of any fans used.

Disposing of combustion fumes

The disposal of combustion fumes should be guaranteed using a hood connected to a safe and efficient natural suction chimney, or using an electric fan that begins to operate automatically every time the appliance is switched on (see figure).


Fumes channelled straight outside


Fumes channelled through a chimney or a branched flue system (reserved for cooking appliances)

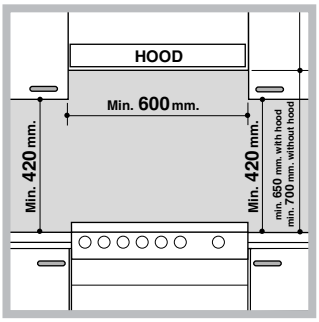
The liquefied petroleum gases are heavier than air and collect by the floor, therefore all rooms containing LPG cylinders must have openings leading outside so that any leaked gas can escape easily.
LPG cylinders, therefore, whether partially or completely full, must not be installed or stored in rooms or storage areas that are below ground level (cellars, etc.). Only the cylinder being used should be stored in the room; this should also be kept well away from sources of heat (ovens, chimneys, stoves) that may cause the temperature of the cylinder to rise above 50°C.

Positioning and levelling

It is possible to install the appliance alongside cupboards whose height does not exceed that of the hob surface.

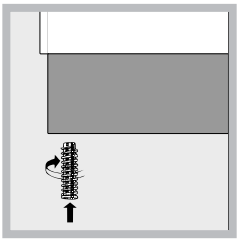
Make sure that the wall in contact with the back of the appliance is made from a non-flammable, heat-resistant material (T 90°C).

To install the appliance correctly:
- Place it in the kitchen, dining room or the bed-sit (not in the bathroom).
- If the top of the hob is higher than the cupboards, the appliance must be installed at least 200 mm away from them.
- If the cooker is installed underneath a wall cabinet, there must be a minimum distance of 420 mm between this cabinet and the top of the hob.

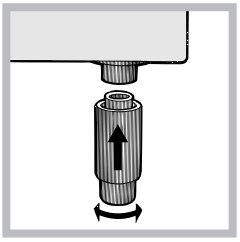


- If the cooker is installed underneath a wall cabinet, there must be a minimum distance of 420 mm between this cabinet and the top of the hob.
  This distance should be increased to 700 mm if the wall cabinets are flammable (see figure).
- Do not position blinds behind the cooker or less than 200 mm away from its sides.
- Any hoods must be installed according to the instructions listed in the relevant operating manual.

Levelling



If it is necessary to level the appliance, screw the adjustable feet into the places provided on each corner of the base of the cooker (see figure).



The legs* fit into the slots on the underside of the base of the cooker.

The appliance must not be installed behind a decorative door in order to avoid overheating

Electrical connection

Install a standardised plug corresponding to the load indicated on the appliance data plate (see Technical data table).
The appliance must be directly connected to the mains using an omnipolar circuit-breaker with a minimum contact opening of 3 mm installed between the appliance and the mains. The circuit-breaker must be suitable for the charge indicated and must comply with NFC 15-100 regulations (the earthing wire must not be interrupted by the circuit-breaker). The supply cable must be positioned so that it does not come into contact with temperatures higher than 50°C at any point.

Before connecting the appliance to the power supply, make sure that:
- The appliance is earthed and the plug is compliant with the law.
- The socket can withstand the maximum power of the appliance, which is indicated by the data plate.
- The voltage is in the range between the values indicated on the data plate.
- The socket is compatible with the plug of the appliance. If the socket is incompatible with the plug, ask an authorised technician to replace it. Do not use extension cords or multiple sockets.

Once the appliance has been installed, the power supply cable and the electrical socket must be easily accessible.

The cable must not be bent or compressed.

The cable must be checked regularly and replaced by authorised technicians only.

The manufacturer declines any liability should these safety measures not be observed.

Gas connection

Connection to the gas network or to the gas cylinder may be carried out using a flexible rubber or steel hose, in accordance with current national legislation and after making sure that the appliance is suited to the type of gas with which it will be supplied (see the rating sticker on the cover: if this is not the case see below). When using liquid gas from a cylinder, install a pressure regulator which complies with current national regulations. To make connection easier, the gas supply may be turned sideways*: reverse the position of the hose holder with that of the cap and replace the gasket that is supplied with the appliance.

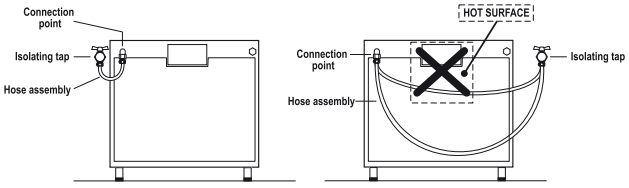
Check that the pressure of the gas supply is consistent with the values indicated in the Table of burner and nozzle specifications (see below). This will ensure the safe operation and durability of your appliance while maintaining efficient energy consumption.

Gas connection using a flexible rubber hose

Make sure that the hose complies with current national legislation. The internal diameter of the hose must measure: 8 mm for liquid gas supply; 13 mm for methane gas supply.

Once the connection has been performed, make sure that the hose:
- Does not come into contact with any parts that reach temperatures of over 50°C.
- Is not subject to any pulling or twisting forces and that it is not kinked or bent.
- Does not come into contact with blades, sharp corners or moving parts and that it is not compressed.

- Is easy to inspect along its whole length so that its condition may be checked.
- Is shorter than 1500 mm.
- Fits firmly into place at both ends, where it will be fixed using clamps that comply with current regulations.



If one or more of these conditions is not fulfilled or if the cooker must be installed according to the conditions listed for class 2 - subclass 1 appliances (installed between two cupboards), the flexible steel hose must be used instead (see below).

Connecting a flexible jointless stainless steel pipe to a threaded attachment

Make sure that the hose and gaskets comply with current national legislation.
To begin using the hose, remove the hose holder on the appliance (the gas supply inlet on the appliance is a cylindrical threaded 1/2 gas male attachment).

Perform the connection in such a way that the hose length does not exceed a maximum of 2 metres, making sure that the hose is not compressed and does not come into contact with moving parts.

Checking the tightness of the connection

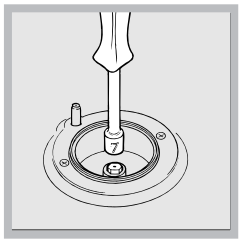
When the installation process is complete, check the hose fittings for leaks using a soapy solution. Never use a flame.

Adapting to different types of gas

It is possible to adapt the appliance to a type of gas other than the default type (this is indicated on the rating label on the cover).

Adapting the hob

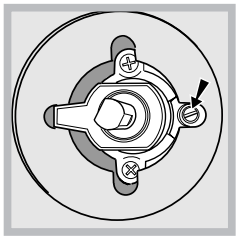
Replacing the nozzles for the hob burners:
1. Remove the hob grids and slide the burners off their seats.

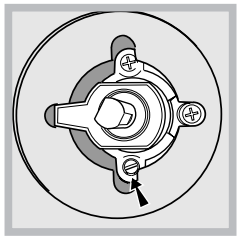


2. Unscrew the nozzles using a 7 mm socket spanner (see figure), and replace them with nozzles suited to the new type of gas (see Burner and nozzle specifications table).
3. Replace all the components by following the above instructions in reverse.

Adjusting the hob burners' minimum setting:
1. Turn the tap to the minimum position.
2. Remove the knob and adjust the regulatory screw, which is positioned inside or next to the tap pin, until the flame is small but steady.

If the appliance is connected to a liquid gas supply, the regulatory screw must be fastened as tightly as possible.





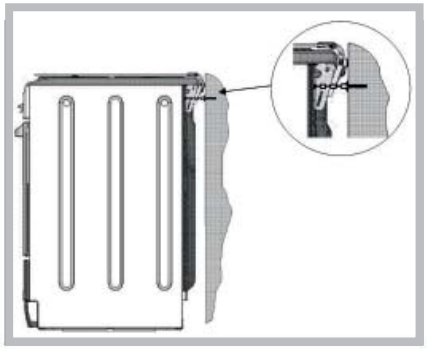
3. While the burner is alight, quickly change the position of the knob from minimum to maximum and vice versa several times, checking that the flame is not extinguished.

The hob burners do not require primary air adjustment.

After adjusting the appliance so it may be used with a different type of gas, replace the old rating label with a new one that corresponds to the new type of gas (these labels are available from Authorised Technical Assistance Centres).

Should the gas pressure used be different (or vary slightly) from the recommended pressure, a suitable pressure regulator must be fitted to the inlet hose in accordance with current national regulations relating to "regulators for channelled gas".

Safety Chain

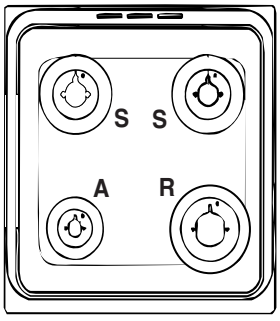


! In order to prevent accidental tipping of the appliance, for example by a child climbing onto the oven door, the supplied safety chain MUST be installed!

The cooker is fitted with a safety chain to be fixed by means of a screw (not supplied with the cooker) to the wall behind the appliance, at the same height as the chain is attached to the appliance.

Choose the screw and the screw anchor according to the type of material of the wall behind the appliance. If the head of the screw has a diameter smaller than 9mm, a washer should be used. Concrete wall requires the screw of at least 8mm of diameter, and 60mm of length.

Ensure that the chain is fixed to the rear wall of the cooker and to the wall, as shown in figure, so that after installation it is tensioned and parallel to the ground level.



THERMOSTAT indicator light

When this is illuminated, the oven is generating heat. It switches off when the inside of the oven reaches the selected temperature. At this point the light illuminates and switches off alternately, indicating that the thermostat is working and is maintaining the temperature at a constant level.

Oven light

This is switched on by turning the SELECTOR knob to any position other than "0". It remains lit as long as the oven is operating. By selecting with the knob, the light is switched on without any of the heating elements being activated.

Timer*

To activate the Timer proceed as follows:
1. Turn the TIMER knob in a clockwise direction for almost one complete revolution to set the buzzer.
2. Turn the TIMER knob in an anticlockwise direction to set the desired length of time.

Table of burner and nozzle specifications

Table 1

Burner	Diameter (mm)	Thermal Power kW (p.c.s.*)		Liquid Gas				Natural Gas	
				By-Pass 1/100	Nozzle 1/100	Flow* g/h		Nozzle 1/100	Flow* l/h
		Nominal	Reduced	(mm)	(mm)	***	**	(mm)	
Fast (Large)(R)	100	3.00	0.7	41	87	218	214	128	286
Semi Fast (Medium)(S)	75	1.90	0.4	30	69	138	136	104	181
Auxiliary (Small)(A)	51	1.00	0.4	30	50	73	71	78	95
Supply Pressures	Nominal (mbar) Minimum (mbar) Maximum (mbar)					30 20 35	30 20 35	20 17 25	

Table 1 for Poland

Burner	Diameter (mm)	Thermal Power kW (p.c.s.*) Min.	Thermal Power kW (p.c.s.*) Nominal	G20 (GZ50)		G2.350 (GZ35)		Thermal Power kW (p.c.s.*) Nominal	G30 (GPB)	
				Nozzle 1/100 (mm)	Flow* l/h	Nozzle 1/100 (mm)	Flow* l/h		Nozzle 1/100 (mm)	Flow* g/h
Fast (Large)(R)	100	0,70	3,00	128	285	170	397	3,30	87	247
Semi Fast (Medium)(S)	75	0,40	1,90	104	181	140	251	2,10	69	160
Auxiliary (Small)(A)	51	0,40	1,00	78	95	102	132	1,10	50	95
Supply Pressures	Minimum (mbar) Nominal (mbar) Maximum (mbar)			16 20 25		10 13 16		29 37 44		

* At 15°C and 1013 mbar- dry gas
** Propane P.C.S. = 50,37 MJ/Kg
*** Butane P.C.S. = 49,47 MJ/Kg
Natural P.C.S. = 37,78 MJ/m³

Start-up and use

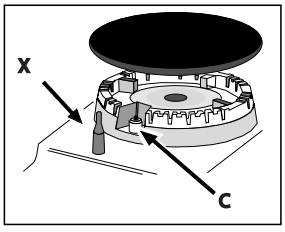
GB

Using the hob

Lighting the burners

For each BURNER knob there is a full ring showing the strength of the flame for the relevant burner.
To light one of the burners on the hob:
1. Bring a flame or gas lighter close to the burner.
2. Press the BURNER knob and turn it in an anticlockwise direction so that it is pointing to the maximum flame setting .
3. Adjust the intensity of the flame to the desired level by turning the BURNER knob in an anticlockwise direction. This may be the minimum setting , the maximum setting or any position in between the two.

If the appliance is fitted with an electronic lighting



device* (C), press the BURNER knob and turn it in an anticlockwise direction, towards the minimum flame setting, until the burner is lit. The burner may be extinguished when the knob is released. If this occurs, repeat the operation, holding the knob down for a longer period of time.
f the appliance is equipped with a flame failure safety device (X), press and hold the BURNER knob for approximately 3-7 seconds to keep the flame alight and to activate the device.

If the flame is accidentally extinguished, switch off the burner and wait for at least 1 minute before attempting to relight it.

To switch the burner off, turn the knob until it reaches the stop position •.



WARNING! The glass lid can break in if it is heated up. Turn off all the burners and the electric plates before closing the lid.

Flame adjustment according to levels

	Ideal for gentle cooking (e.g: rice, sauces, roasts, fish) with liquids (water, wine, broth, milk)
	Ideal for stewing (for a long period of time) and thickening. Creaming pasta,
	Ideal for sautéing.
	Cooking on a high flame and browning (roast, steaks, escalopes, fish fillets, fried eggs.)
	Ideal for grilling and browning, starting to cook, frying deep frozen products.
	Ideal for rapidly increasing the temperature of food to fast boiling in the case of water or rapidly heating cooking liquids.

Advice when using burners

For the burners to work in the most efficient way possible and to save on the amount of gas consumed, it is recommended that only pans that have a lid and a flat base are used. They should also be suited to the size of the burner:

Burner	Cookware diameter (cm)
Fast (R)	24 - 26
Semi Fast (S)	16 - 20
Auxiliary (A)	10 - 14

To identify the type of burner, please refer to the diagrams contained in the “Burner and nozzle specifications”.

Using the oven

The first time you use your appliance, heat the empty oven with its door closed at its maximum temperature for at least half an hour. Ensure that the room is well ventilated before switching the oven off and opening the oven door. The appliance may emit a slightly unpleasant odour caused by protective substances used during the manufacturing process burning away.

Before operating the product, remove all plastic film from the sides of the appliance.

Never put objects directly on the bottom of the oven; this will avoid the enamel coating being damaged.

1. Select the desired cooking mode by turning the SELECTOR knob.
2. Select the recommended temperature for the cooking mode or the desired temperature by turning the THERMOSTAT knob.
A list detailing cooking modes and suggested cooking temperatures can be found in the relevant table (see Oven cooking advice table).

During cooking it is always possible to:
- Change the cooking mode by turning the SELECTOR knob.
- Change the temperature by turning the THERMOSTAT knob.
- Stop cooking by turning the SELECTOR knob to the “0” position.

Always place cookware on the rack(s) provided.

Cooking modes

All cooking modes have a default cooking temperature which may be adjusted manually to a value between 40°C and 250°C as desired.

* Only available in certain models.

Cooking modes	Function	Description
	**CONVECTION MODE**	Temperature: any temperature between 50°C and Max. On this setting, the top and bottom heating elements come on. This is the classic, traditional type of oven which has been perfected, with exceptional heat distribution and reduced energy consumption. The convection oven is still unequalled when it comes to cooking dishes made up of several ingredients, e.g. cabbage with ribs, Spanish style cod, Ancona style stockfish, tender veal strips with rice, etc. Excellent results are achieved when preparing veal or beef- based dishes as well (braised meats, stew, goulash, wild game, ham etc.) which need to cook slowly and require basting or the addition of liquid. It nonetheless remains the best system for baking cakes as well as fruit and cooking using covered casserole dishes for oven baking. When cooking in convection mode, only use one dripping pan or cooking rack at a time, otherwise the heat distribution will be uneven. Using the different rack heights available, you can balance the amount of heat between the top and the bottom of the oven. Select from among the various rack heights based on whether the dish needs more or less heat from the top.
	**BAKING MODE**	Temperature: any temperature between 50°C and Max. The rear heating element and the fan come on, guaranteeing delicate heat distributed uniformly throughout the oven.This mode is ideal for baking and cooking delicate foods - especially cakes that need to rise - and for the preparation of certain tartlets on 3 shelves at the same time. Here are a few examples: cream puffs, sweet and savoury biscuits, savoury puffs, Swiss rolls and small portions of vegetables au gratin, etc…..
	**PIZZA MODE**	The circular heating elements and the elements at the bottom of the oven are switched on and the fan is activated. This combination heats the oven rapidly by producing a considerable amount of heat, particularly from the element at the bottom. If you use more than one rack at a time, switch the position of the dishes halfway through the cooking process.
	**FAN ASSISTED MODE**	Temperature: any temperature between 50°C and Max.The heating elements, as well as the fan, will come on. Since the heat remains constant and uniform throughout the oven, the air cooks and browns food uniformly over its entire surface. With this mode, you can also cook various dishes at the same time, as long as their respective cooking temperatures are the same. A maximum of 2 racks can be used at the same time, following the instructions in the section entitled: “Cooking On More Than One Rack”.This fan assisted mode is particularly recommended for dishes requiring a gratin finish or for those requiring considerably prolonged cooking times, such as for example: lasagne, pasta bakes, roast chicken and potatoes, etc… Moreover, the excellent heat distribution makes it possible to use lower temperatures when cooking roasts. This results in less loss of juices, meat which is more tender and a decrease in the loss of weight for the roast. The fan assisted mode is especially suited for cooking fish, which can be prepared with the addition of a limited amount of condiments, thus maintaining their flavour and appearance. Desserts: the fan assisted mode is also perfect for baking leavened cakes. Moreover, this mode can also be used to thaw quickly white or red meat and bread by setting the temperature to 80 °C. To thaw more delicate foods, set the thermostat to 60°C or use only the cold air circulation feature by setting the thermostat to 0°C.
	**OVEN TOP MODE**	The central part of the top heating element is switched on. The high and direct temperature of the grill is recommended for food that requires a high surface temperature (veal and beef steaks, fillet steak and entrecôte). This cooking mode uses a limited amount of energy and is ideal for grilling small dishes. Place the food in the centre of the rack, as it will not be cooked properly if it is placed in the corners.

	**DOUBLE GRILL MODE**	The top heating element and the rotisserie spit will be activated. The provides a larger grill setting and has an innovative design the improves cooking efficiency by 50 % and eliminates the cooler corner areas. Use this grilling mode to achieve a uniform browning on top of the food.
	**FAN ASSISTED DOUBLE GRILL MODE**	The top heating element and the turnspit are activated and the fan begins to operate. This combination of features increases the effectiveness of the unidirectional thermal radiation of the heating elements through forced circulation of the air throughout the oven. This prevents the food from burning on top by enabling heat to penetrate into the food more effectively; it is therefore an ideal way of cooking food quickly under the grill or for grilling large pieces of meat without having to use the turnspit. The GRILL, DOUBLE GRILL and FAN-ASSISTED DOUBLE GRILL cooking modes must be performed with the oven door shut. When using the GRILL and DOUBLE GRILL cooking modes, place the rack in position 5 and the dripping pan in position 1 to collect cooking residues (fat and/or grease). When using the FAN-ASSISTED DOUBLE GRILL cooking mode, place the rack in position 2 or 3 and the dripping pan in position 1 to collect cooking residues.
	**DEFROSTING**	The fan located on the bottom of the oven makes the air circulate at room temperature around the food. This is recommended for the defrosting of all types of food, but in particular for delicate types of food which do not require heat, such as for example: ice cream cakes, cream or custard desserts, fruit cakes. By using the fan, the defrosting time is approximately halved. In the case of meat, fish and bread, it is possible to accelerate the process using the “multi-cooking” mode and setting the temperature to 80° - 100°C
	**BOTTOM MODE**	The lower heating element is activated. This position is recommended for perfecting the cooking of dishes (in baking trays) which are already cooked on the surface but require further cooking in the centre, or for desserts with a covering of fruit or jam, which only require moderate colouring on the surface. It should be noted that this function does not allow the maximum temperature to be reached inside the oven (250°C) and it is therefore not recommended that foods are cooked using only this setting, unless you are baking cakes (which should be baked at a temperature of 180°C or lower).
	**BOTTOM VENTILATED**	The bottom heating element and the fan is activated, which allows for the heat distribution within the whole cavity of the oven. This combination is useful for light cooking of vegetables and fish

Practical cooking advice

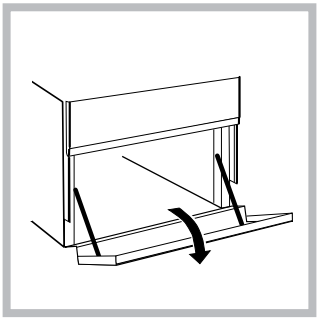
Cooking on several shelves simultaneously

If it is necessary to use two racks, use the FAN ASSITED mode , as this is the only cooking mode suited to this type of cooking. We also recommend that:

- Positions 1 and 5 are not used. This is because excessive direct heat can burn temperature sensitive foods.
- Positions 2 and 4 are used and that food that requires more heat is placed on the rack in position 2.
- When cooking foods that require different cooking times and temperatures, set a temperature that is halfway between the two recommended temperatures (see Oven cooking advice table) and place the more delicate food on the rack in position 4. Remove the food that requires a shorter cooking time first.
- When cooking pizzas on several racks with the temperature set to 220°C, the oven is preheated for 15 minutes. Generally speaking, cooking on the rack in position 4 takes longer: we recommend that the pizza cooked on the lowest rack position is removed first, followed by the pizza cooked in position 4 a few minutes later.
- Place the dripping pan on the bottom and the rack on top.

Lower oven compartment*

There is a compartment underneath the oven that may be used to storeoven accessories or deep dishes. To open the door pull it downwards (see figure).

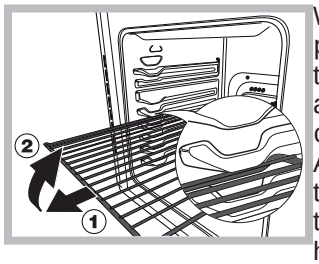


Do not place flammable materials in the lower oven compartment.

The internal surfaces of the compartment (where present) may become hot.

Oven shelf supports

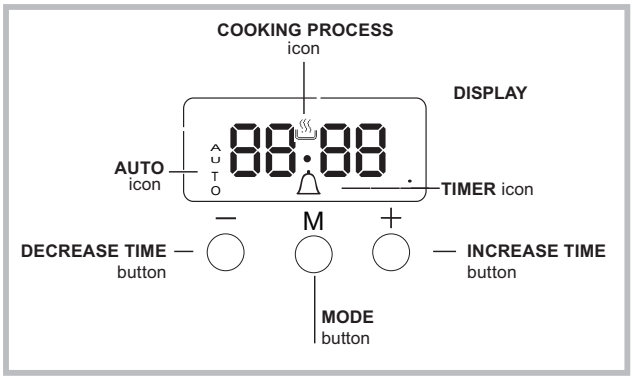
The shelf supports are removable and dishwasher safe.
To remove hold the support at the front and pull away from the oven side, this can then be cleaned in a sink or a dishwasher.
When removed it allows access to the oven side, which can be cleaned with warm soapy water.
To refit the support, insert the longer leg into the rear fixing hole and push in the front leg.



WARNING! The oven is provided with a stop system to extract the racks and prevent them from coming out of the oven.(1) As shown in the drawing, to extract them completely, simply lift the racks, holding them on the front part, and pull (2).

Clock/Minute Minder Operation

GB



Setting the clock

The clock may be set when the oven is switched off or when it is switched on, provided that the end time of a cooking cycle has not been programmed previously. After the appliance has been connected to the mains,

or after a blackout, the 00:00
digits on the DISPLAY will begin to flash.

1. Press the "+" and "-" button simultaneously
Than the colon between hours and minutes is flashing.
2. Use the “+” and “-” buttons to adjust the time; if you press and hold either button, the display will scroll through the values more quickly, making it quicker and easier to set the desired value.

Changing the buzzer frequency

1. First press "+" and "-" button simultaneously and than press the M button for selecting the menu for changing the buzzer frequency. While the text tonX is visible the buzzer signal frequency can be changed by touching the "- " repeatedly.

Setting the minute minder

This function does not interrupt cooking and does not affect the oven; it is simply used to activate the buzzer when the set amount of time has elapsed.

1. Press the M button several times until the icon and the three digits on the display begin to flash.
2. Use the “+” and “-” buttons to set the desired time; if you press and hold either button, the display will scroll through the values more quickly, making it quicker and easier to set the value.
3. Wait for 5 seconds, If you press the buttom one more time the display will then show the time as it counts down. When this period of time has elapsed the buzzer will be activated.

Programming cooking

A cooking mode must be selected before programming can take place.

Programming the cooking duration

1. Press the M button several times until icon AUTO and the DUR digits on the DISPLAY begin to flash.
2. Use the “+” and “-” buttons to set the desired duration; if you press and hold either button, the display will scroll through the values more quickly, making it quicker and easier to set the value.
3. Wait for 5 seconds, after that the icon AUTO will be visible on the display.
4. When the set time has elapsed and the oven will stop cooking you will hear a buzzer sounds. Press any button to stop the buzzer.

- For example: it is 9:00 a.m. and a time of 1 hour and 15 minutes is programmed. The programme will stop automatically at 10:15 a.m.

Setting the end time for a cooking mode

1. Follow steps 1 to 3 to set the duration as detailed above.
2. Next, press the M button until the text END on the diplay begin to flash.
3. use the “+” and “-” buttons to adjust the cooking end time; if you press and hold either button, the display will scroll through the values more quickly, making it quicker and easier to set the desired value.
4. Wait for 5 seconds or press the M button again, When the cooking process start, the symbol is visible on the display.
5. When the set time has elapsed, the oven will stop cooking and a buzzer sounds.Press any button to stop it. Programming has been set when the icon AUTO is illuminated.

- For example: It is 9:00 a.m. and a duration of 1 hour has been programmed. 12:30 is scheduled as the end time. The programme will start automatically at 11:30 a.m.

Cancelling a programme

To cancel a programme:

- press the M button until the icon corresponding to the setting you wish to cancel and the digits on the display are flashing. Press the “-” button until the digits 00:00 appear on the display.
- Press and hold the “+” and “-” buttons; this will cancel all the settings selected previously, including timer settings.

Oven cooking advice table

Selector knob setting	Food to be cooked	Weight (in kg)	Cooking rack position from bottom	Preheating time (minutes)	Thermostat knob setting	Cooking time (minutes)
Baking	Tarts	0.5	3	15	180	20-30
	Fruit cakes	1	2/3	15	180	40-45
	Plum cake	0.7	3	15	180	40-50
	Sponge cake	0.5	3	15	160	25-30
	Stuffed pancakes (on 2 racks)	1.2	2-4	15	200	30-35
	Small cakes (on 2 racks)	0.6	2-4	15	190	20-25
	Cheese puffs (on 2 racks)	0.4	2-4	15	210	15-20
	Cream puffs (on 3 racks)	0.7	1-3-5	15	180	20-25
	Biscuits (on 3 racks)	0.7	1-3-5	15	180	20-25
	Meringues (on 3 racks)	0.5	1-3-5	15	90	180
Convection	Duck	1	3	15	200	65-75
	Roast veal or beef	1	3	15	200	70-75
	Pork roast	1	3	15	200	70-80
	Biscuits (short pastry)	-	3	15	180	15-20
	Tarts	1	3	15	180	30-35
Fan assisted	Pizza (on 2 racks)	1	2-4	15	220	15-20
	Lasagne	1	3	10	200	30-35
	Lamb	1	2	10	180	50-60
	Roast chicken + potatoes Mackerel	1	2-4	10	180	60-75
		1	2	10	180	30-35
	Plum-cake	1	2	10	170	40-50
	Cream puffs (on 2 racks)	0.5	2-4	10	190	20-25
	Biscuits (on 2 racks)	0.5	2-4	10	180	10-15
	Sponge cake (on 1 rack)	0.5	2	10	170	15-20
	Sponge cake (on 2 racks)	1.0	2-4	10	170	20-25
	Savoury pies	1.5	3	15	200	25-30
Top Oven	Browning food to perfect cooking	-	3/4	15	220	-
Pizza Mode	Pizza	0.5	3	15	220	15-20
	Roast veal or beef	1	2	10	220	25-30
	Chicken	1	2 or 3	10	180	60-70
Grill	Soles and cuttlefish	1	4	5	Max	8-10
	Squid and prawn kebabs	1	4	5	Max	6-8
	Cod filet	1	4	5	Max	10
	Grilled vegetables	1	3/4	5	Max	10-15
	Veal steak	1	4	5	Max	15-20
	Cutlets	1	4	5	Max	15-20
	Hamburgers	1	4	5	Max	7-10
	Mackerels	1	4	5	Max	15-20
	Toasted sandwiches	n.° 4	4	5	Max	2-3
Fan assisted grill	Grilled chicken	1.5	3	5	200	55-60
	Cuttlefish	1.5	3	5	200	30-35
Bottom Ventilated	Bream	0.5	3	18	170-180	25-35
	Codfi sh fillet	0.5	3	16	160-170	15-20
	Sea bass in foil	0.5	3	24	200-210	35-45
	Mixed vegetables (Ratatouille type)	0.8 – 1,0	3	21	190 -200	50 - 60
	Well-done vegetables	1,5 – 2,0	3	20	180 - 190	55 - 60
Bottom Mode	For perfectioning cooking					

cooking times are approximate and may vary according to personal taste. When cooking using the grill or fan assisted grill, the dripping pan must always be placed on the 1st oven rack from the bottom.

Care and maintenance

GB

Switching the appliance off

Disconnect your appliance from the electricity supply before carrying out any work on it.

Cleaning the appliance

Never use steam cleaners or pressure cleaners on the appliance.

- The stainless steel or enamel-coated external parts and the rubber seals may be cleaned using a sponge that has been soaked in lukewarm water and neutral soap. Use specialised products for the removal of stubborn stains. After cleaning, rinse well and dry thoroughly. Do not use abrasive powders or corrosive substances.
- The hob grids, burner caps, flame spreader rings and burners may be removed to make cleaning easier; wash them in hot water and non-abrasive detergent, making sure all burnt-on residue is removed before drying them thoroughly.
- For hobs with electronic ignition, the terminal part of the electronic lighting devices should be cleaned frequently and the gas outlet holes should be checked for blockages.
- The inside of the oven should ideally be cleaned after each use, while it is still lukewarm. Use hot water and detergent, then rinse well and dry with a soft cloth. Do not use abrasive products.
- Clean the glass part of the oven door using a sponge and a non-abrasive cleaning product, then dry thoroughly with a soft cloth. Do not use rough abrasive material or sharp metal scrapers as these could scratch the surface and cause the glass to crack.
- The accessories can be washed like everyday crockery, and are even dishwasher safe.
- Do not close the cover when the burners are alight or when they are still hot.

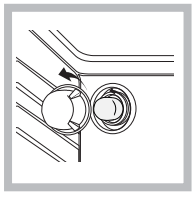
Remove any liquid from the lid before opening it.

Inspecting the oven seals

Check the door seals around the oven regularly. If the seals are damaged, please contact your nearest Authorised After-sales Service Centre. We recommend that the oven is not used until the seals have been replaced.

Replacing the oven light bulb

1. After disconnecting the oven from the electricity mains, remove the glass lid covering the lamp socket (see figure).



2. Remove the light bulb and replace it with a similar one: voltage 230 V, wattage 25 W, cap E 14.
3. Replace the lid and reconnect the oven to the electricity supply.

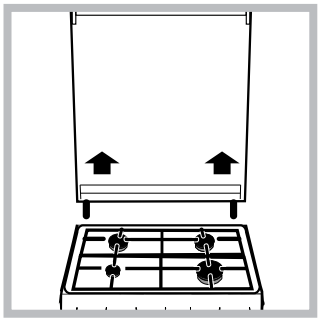
Do not use the oven lamp as/for ambient lighting.

Gas tap maintenance

Over time, the taps may become jammed or difficult to turn. If this occurs, the tap must be replaced.

This procedure must be performed by a qualified technician who has been authorised by the manufacturer.

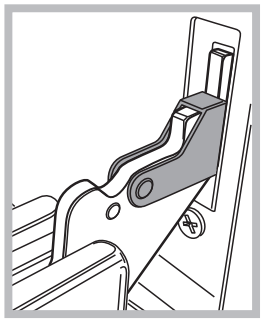
The cover*

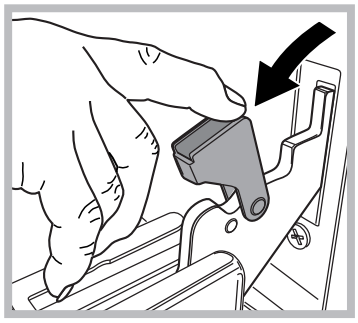


If the cooker is fitted with a glass cover, this cover should be cleaned using lukewarm water. Do not use abrasive products. It is possible to remove the cover in order to make cleaning the area behind the hob easier. Open the cover fully and pull it upwards (see figure).

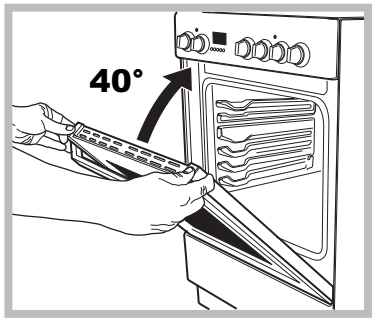
Removing and fitting the oven door:

1.Open the door

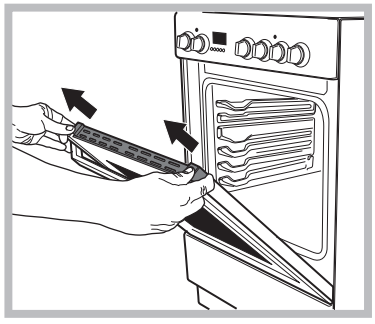




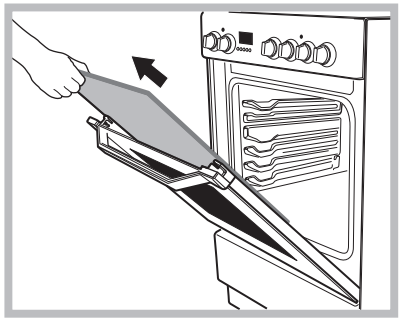
2.Make the hinge clamps of the oven door rotate backwards completely (see photo)



3.Close the door until the clamps stop (the door will remain open for 40° approx.) (see photo)



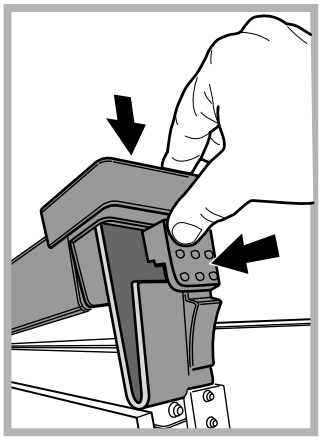
4.Press the two buttons on the upper profile and



extract the profile (see photo)
5.Remove the glass sheet and do the cleaning as indicated in chapter: “Care and maintenance”.
6.Replace the glass.

WARNING! Oven must not be operated with inner door glass removed!
WARNING! When reassembling the inner door glass insert the glass panel correctly so that the text written on the panel is not reversed and can be easily legible.

7.Replace the profile, a click will indicate that the part is positioned correctly.
8.Open the door completely.
9.Close the supports (see photo).



10.Now the door can be completely closed and the oven can be started for normal use.

This method of cleaning is recommended especially after cooking very fatty (roasted)meats.

This cleaning process allows to facilitate the removal of dirt of the walls of the oven by the generation of steam that is created inside the oven cavity for easier cleaning.

! Important! Before you start steam -cleaning:
-Remove any food residue and grease from the bottom of the oven.
- Remove any oven accessories (grids and drip pans).

Perform the above operations according to the following procedure:
1. pour 300ml of water into the baking tray in the oven, placing it in the bottom shelf. In the models where the drip pan is not present, use a baking sheet and place it on the grill at the bottom shelf;
2. select the function of the oven  and set the temperature to 100 ° C;
3. keep it in the oven for 15min;
4. turn off the oven;
5. Once cooled the oven, you can open the door to complete the cleaning with water and a damp cloth;
6. eliminate any residual water from the cavity after finishing cleaning

When the steam –cleaning is done, after cooking especially fatty foods, or when grease is difficult to remove, you may need to complete the cleaning with the traditional method, described in the previous paragraph.

Perform cleaning only in the cold oven!

Inštalácia

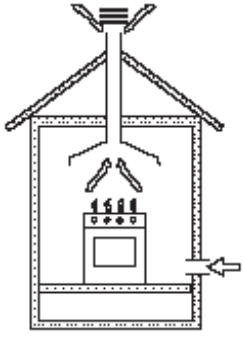
SK

Umiestnenie a vyrovnanie do vodorovnej polohy

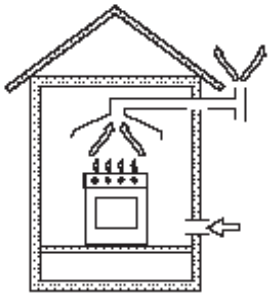
Všetky pokyny uvedené na nasledujúcich stranách musia byt vykonané odborne kvalifikovaným personálom (s certifikátom CORGI) v súlade s predpisom z roku 1984, týkajúcim sa bezpecnosti pri použití plynu (inštalácia a použitie).
Dôležitá informácia: pocas nastavovania a pod. odpojte sporák od elektrického napájania a od prívodu plynu.

Uloženie zariadenia do prevádzkovej polohy
Dôležitá informácia: Toto zariadenie môže byt nainštalované a pracovat len v neustále vetraných miestnostiach, v súlade s platnými predpismi. Je pritom potrebné dodržat nasledujúce opatrenia:

a) Miestnost musí byt vybavená systémom odvádzania dymu do exteriéru, prostredníctvom odsávaca alebo elektrického ventilátora, ktorý bude automaticky uvedený do cinnosti pri každom zapnutí zariadenia.

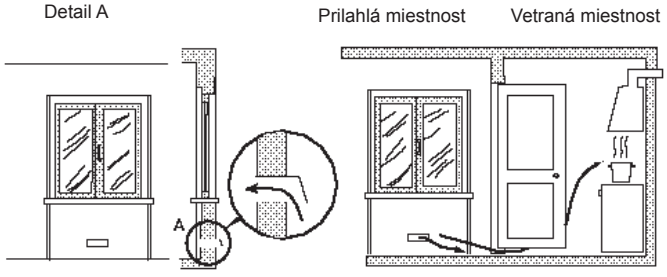


V prípade kozubov alebo medených komínov (pre sporáky)



Priamo do exteriéru

b) V miestnosti musí byt nainštalovaný systém prívodu dostatocného množstva vzduchu, potrebného k dokonalému spalovaniu. Potrebný prietok vzduchu nesmie byt nižší ako 2 m^3/h na kW inštalovaného výkonu. Systém môže byt zrealizovaný priamym odoberaním vzduchu z priestoru mimo budovy, prostredníctvom potrubia s úžitkovým prierezom minimálne 100 cm^2, dostatocne velkým na to, aby nemohlo dôjst k jeho náhodnému upchatiu (Obr. A). Môže byt tiež zrealizovaný nepriamym spôsobom z prilahlých miestností, ktoré nie sú súcastou nehnutelnosti, ani nepredstavujú priestory s nebezpecenstvom požiaru, za predpokladu, že sa nejedná o spálne. Uvedené miestnosti musia byt vybavené ventilacným potrubím na odvádzanie dymu mimo budovu, vyššie uvedeným spôsobom (Obr. B).



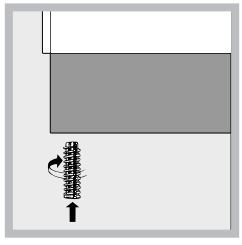
Obr. A
Príklady vetracích otvorov prevzduch, umožnujúci horenie

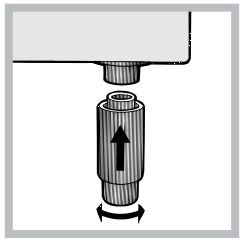
Obr. B
Zväčšenie priestoru medzi dverami a podlahou

c) Pocas dlhodobejšieho použitia zariadenia môže byt potrebná prídavná ventilácia, ako napr. otvorenie okna umožnujúce prúdenie smerom von.

d) Skvapalnené ropné plyny, tažšie ako vzduch, sa zhromažďujú dolu. Miestnosti, v ktorých sú uložené sudy s GPL musia byt vybavené otvormi umožnujúcimi evakuáciu prípadne unikajúceho plynu smerom von. Sudy s GPL, bez ohladu na to, ci sú prázdne alebo ciastocne naplnené, nemôžu preto byt nainštalované alebo uložené v miestnostiach nachádzajúcich nižšie ako je úroven zemského povrchu (pivnice, atd.). Je vhodné ponechávat v miestnosti len používaný sud, umiestnený tak, aby nebol vystavený pôsobeniu vonkajších zdrojov tepla (pece, kozuby, kachle, atd.) schopných priviest ho na teplotu prevyšujúcu 50 °C.

Vyrovnanie do vodorovnej polohy (platí len pre niektoré modely)

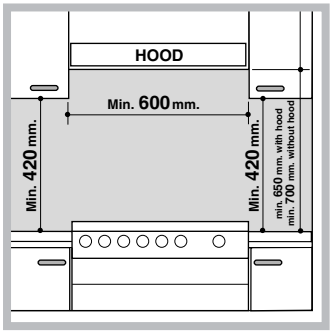




Vyrovnanie sporáka do vodorovnej polohy je možné prostredníctvom nastavitelných nožiciek. V prípade potreby je možné naskrutkovat tieto nožicky do príslušných otvorov,nachádzajúcich sa v rohoch spodnej casti sporáka.

Montáž nôh (platí len pre niektoré modely)
Nohy dodávané spolu so zariadením sa zatlácajú pod spodnúcast sporáka.

Aby sa zabránilo prehriatiu, spotrebič nesmie byť inštalovaný za dekoratívne dvere



Inštalácia sporáka

Zariadenie je možné nainštalovat do blízkosti nábytku za predpokladu, že výška tohoto nábytku nepresahuje výšku pracovnej plochy. Stena, ktorá prichádza do styku so zadnou castou sporáka musí byt z nehorlavého materiálu. Pocas cinnosti sporáka môže teplota zadnej steny dosiahnut hodnotu o 50 °C a viac, než je teplota prostredia. Správna inštalácia sporáku vyžaduje dodržanie nasledujúcich opatrení:

a) Zariadenie môže byt nainštalované v kuchyni, v jedálni alebo v jednoizbovom byte, nie však v kúpelni.

b) Ak sa povrch zariadenia nachádza vyššie ako je pracovná plocha okolitého nábytku, nábytok musí byt vzdialený minimálne 200 mm od vrchnej strany sporáka. Záclony nesmú byt umiestnené za sporákom alebo menej ako 200 mm od bocných stien zariadenia.

c) Prípadné odsávace musia byt nainštalované v súlade s pokynmi uvedenými v ich návode.

d) V prípade inštalácie sporáka pod skrinku kuchynskej linky, bude musiet byt skrinka umiestená do vzdialenosti najmenej 420 mm (milimetrov) nad varnou plochou. Minimálna vzdialenost, do ktorej môže byt umiestnený horlavý kuchynský nábytok, nachádzajúci sa nad sporákom, je 700 mm.

e) Stena, ktorá prichádza do styku so zadnou castou sporáka musí byt z nehorlavého materiálu.

Pripojenie k prívodu plynu

Pripojenie zariadenia k rozvodu plynu alebo k tlakovej flaši na plyn musí byt vykonané v súlade s platnými normami. Pred pripojením je potrebné skontrolovat, ci je sporák vhodný pre napájanie pripájaným plynom. V opacnom prípade sa riadte postupom uvedeným v casti „Prispôsobenie na použitie odlišných druhov plynu“. U niektorých modelov môže byt prívod plynu zrealizovaný bez rozdielu sprava alebo zlava; zmena pripojenia sa vykonáva otocením hadicovej spojky s uzáverom a výmenou tesnenia (dodávaného spolu so zariadením). V prípade napájania tekutým plynom, z tlakovej flaše, používajte regulátory tlaku, ktoré sú v zhode s normami UNI-CIG 7432.

Dôležitá informácia: kvôli zaisteniu bezpecnej cinnosti, dokonalého využitia energie a vyššej životnosti zariadenia sa uistite o tom, že napájací tlak odpovedá hodnotám uvedeným v tabulke 1 „Technické údaje horákov a trysiek“.

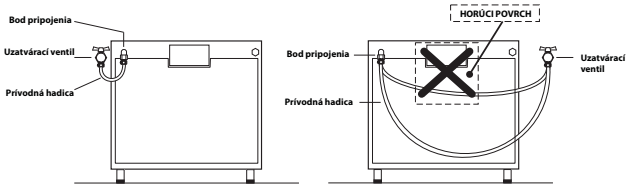
Pripojenie prostredníctvom hadice

Vykonajte pripojenie prostredníctvom plynovej hadice s vlastnostami odpovedajúcimi platnej norme. Vnútorný priemer použitej hadice je nasledovný:

- 8 mm pre napájanie tekutým plynom;
- 13 mm pre napájanie metánom alebo mestským plynom.

Pri inštalácii hadíc je potrebné dodržat nasledujúce pokyny:

- Žiadna cast hadice sa nesmie dotýkat súcastí s teplotou vyššou ako 50 °C;
- Jej dlžka nesmie presiahnut 1500 mm;
- nesmie byt namáhaná tahom ani skrútením a nesmie byt nadmerne ohýbaná ani stlácaná;
- Nesmie prichádzat do styku s ostrými predmetmi a hranami a s pohyblivými castami a nesmie byt stlácaná;
- Musí byt umiestnená tak, aby bol k nej po celej dlžke dobrý prístup kvôli kontrole stavu jej konzervácie;



Uistite sa, že je hadica na svojich koncoch dobre zasunutá a upevnená prostredníctvom stahovacích pások, odpovedajúcim platným normám. Ak nie je možné dodržat jednu alebo viac uvedených podmienok, je potrebné použit kovovú hadicu.

Aby mohol byt sporák nainštalovaný podla podmienok triedy 2 podtriedy 1, je vhodné pripojit ho k plynovému rozvodu len kovovou hadicou, odpovedajúcou norme UNICIG 9891.

Pripojenie prostredníctvom hadicového rozvodu z nehrdzavejúcej ocele s prípojkami so závitom, upevneného na stene.

Odmontujte hadicovú spojku, nachádzajúcu sa na zariadení. Spojka pre prívod plynu do zariadenia má vonkajší závit 1/2 plyn valcového typu. Používajte výhradne hadice a tesnenia odpovedajúce platným normám. Inštalácia takýchto hadíc musí byt vykonaná tak, aby ich dlžka v podmienkach maximálneho natiahnutia nepresahovala 2000 mm.

Kontrola tesnosti

Dôležitá informácia: po ukoncení inštalácie skontrolujte dokonalú tesnost všetkých spojov s použitím mydlového roztoku a nikdy nie s použitím plamena. Po vykonanom pripojení sa uistite, že kovová hadica neprichádza do styku s pohyblivými súcastami a že nie je nicím stlácaná.

Pripojenie napájacieho kábla do elektrickej siete

Namontujte normalizovanú zástrcku, vhodnú pre zátaž, ktorá je uvedená na štítku s menovitými údajmi. V prípade priameho pripojenia kábla do elektrickej siete je potrebné nainštalovat medzi zariadenie a siet omnipolárny stykac s minimálnou rozpínacou vzdialenostou kontaktov 3 mm. Omnipolárny stykac musí byt zvolený tak, aby odpovedal danej prúdovej zátaži a platným normám (zemniaci vodic nesmie byt prerušený stykacom).

Napájací kábel musí byt umiestnený tak, aby jeho teplota v žiadnom prípade nepresiahla teplotu prostredia o viac ako o 50 °C. Pred zapojením sa uistite, že:

- pretlakový ventil a domáci rozvod môžu zniest prúdovú zátaž zariadenia (vid štítok s menovitými údajmi);
- napájací rozvod je vybavený úcinným uzemnením, vykonaným v súlade s platnými normami a zákonnými predpismi;
- zásuvka a omnipolárny stykac budú po nainštalovaní varnej dosky lahko dostupné.

POZN.: nepoužívajte redukcie, adaptéry alebo derivacné cleny, pretože by mohli byt zdrojom prehriatia alebo ohorenia. **Zástrcka a zásuvka musia byt lahko prístupné.**

Prispôsobenie na použitie odlišných druhov plynu

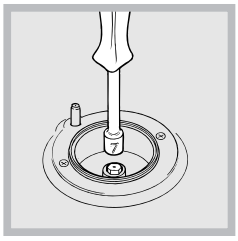
Za účelom prispôsobenia sporáka na použitie odlišného druhu plynu, než ten, pre ktorý bol pripravený (uvedený na štítku pripevnenému ku krytu), je potrebné vykonat nasledujúce operácie:

a) Nahradte namontovanú hadicovú spojku tou, ktorá sa nachádza v sade „príslušenstvo sporáka".

Dôležitá informácia: Hadicová spojka pre tekutý plyn má vyrazené číslo 8, zatial co spojka pre metán je oznacená číslom 13. V každom prípade však použite nové tesnenie.

b) Výmena trysiek horákov varnej dosky:

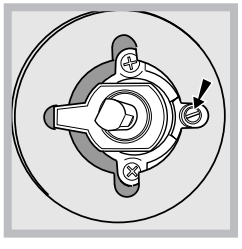
- odložte mriežky a vytiahnite horáky z ich uloženia;
- odskrutkujte trysky s použitím klúca s velkostou 7 mm a nahradte ich tryskami vhodnými pre nový druh plynu (vid tabulka 1 „Technické údaje horákov a trysiek").
- vymente všetky komponenty, pricom zopakujte uvedené operácie v opacnom poradí.

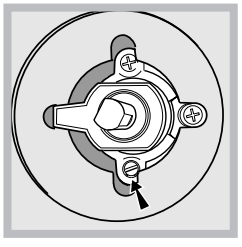


c) Nastavenie minimálnych hodnôt horákov varnej dosky:

- pretocte otocný gombík do polohy odpovedajúcej minimu;
- odložte otocný gombík a prostredníctvom regulacnej skrutky, nachádzajúcej sa vo vnútri alebo vedla tycky otocného gombíka, nastavte malý pravidelný plamen. **POZN.:** u tekutých plynov musí byt regulacná skrutka zaskrutkovaná celkom na doraz.
- následne rýchlym pretocením otocného gombíka z polohy odpovedajúcej maximu do polohy odpovedajúcej minimu skontrolujte, ci nedôjde k zhasnutie plamena.

d Nastavenie primárneho prívodu do horákov varnej dosky:





Horáky nevyžadujú žiadne nastavanie primárneho prívodu vzduchu.

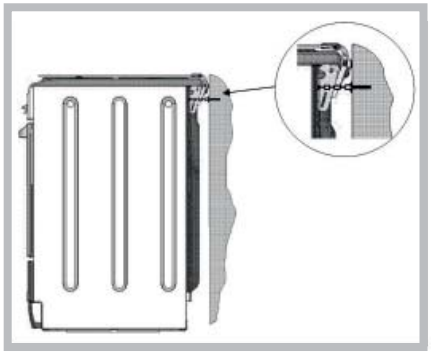
Dôležitá informácia

Po ukoncení celej operácie nahradte starý štítok s nastavenými hodnotami novým, odpovedajúcim použitému plynu. Štítok je možné dostat v našich strediskách servisnej služby.

Poznámka

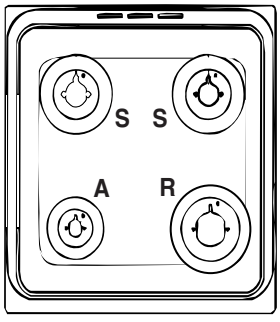
Ak sa tlak plynu líši od predpokladanej hodnoty (alebo ak je premenlivý), je potrebné nainštalovat na vstupné potrubie vhodný regulátor tlaku (podla normy UNI-CIG 7430 „regulátory pre plynové rozvody").

Bezpečnostný reťaz



! Aby sa predišlo náhodnému prevráteniu zariadenia, napríklad z dôvodu zavesenia sa hrajúceho sa dieťaťa na dvierka rúry, je POTREBNÉ vykonať inštaláciu bezpečnostnej retiazky!

Šporák je vybavený bezpečnostnou retiazkou, ktorú je potrebné upevniť prostredníctvom skrutky (nedodáva



Technické údaje horákov a trysiek

Tabuľka Poland

Horák	Priemer (mm)	Tepelný výkon kW (p.c.s.*)		G20 (GZ50)		G2.350 (GZ35)		Tepelný výkon kW (p.c.s.*)	G30 (GPB)	
		Ridot.	Nomin.	Obtok 1/100 (mm)	Prietok l/h	Obtok 1/100 (mm)	Prietok l/h	Nominal	Obtok 1/100 (mm)	Prietok g/h
Rýchly (veľký) (R)	100	0,70	3,00	128	285	170	397	3,30	87	247
Polorýchly (stredný) (S)	75	0,40	1,90	104	181	140	251	2,10	69	160
Pomocný (malý) (A)	51	0,40	1,00	78	95	102	132	1,10	50	95
Napájací tlak	Minimálny (mbar) Menovitý (mbar) Maximálny (mbar)			16 20 25		10 13 16		29 37 44		

* Pri 15 °C a 1013 mbar - suchý plyn

** Propán P.C.S. = 50,37 MJ/kg

*** Bután P.C.S. = 49.47 MJ/kg
Prírodný plyn P.C.S. = 37,78 MJ/m^3

Tabuľka 1

Horák	Priemer (v mm)	Tepelný výkon kW (p.c.s.*)		Tekutý plyn				Prírodný plyn	
		Nomin.	Ridot.	Obtok 1/100 (mm)	Tryska 1/100 (mm)	Prietok * g/h ***	Prietok * g/h **	Tryska 1/100 (mm)	Prietok * l/h
Rýchly (veľký) (R)	100	3,00	0,7	41	87	285	185	128	247
Polorýchly (stredný) (S)	75	1,90	0,4	30	69	138	136	104	181
Pomocný (malý) (A)	51	1,00	0,4	30	50	73	71	78	95
Napájací tlak	Minimálny (mbar) Menovitý (mbar) Maximálny (mbar)					20 30 35	20 30 35	17 20 25	

Uvedenie do činnosti a použitie

SK

Otocné gombíky ovládania plynových horákov varnej dosky

V blízkosti každého otocného gombíka je prostredníctvom plného krúžku uvedená • poloha plynového horáka, ktorý je ním ovládaný. Zapnutie jedného z horákov sa vykonáva tak, že sa k nemu priloží plamen alebo zapalovac. Zatlacte na doraz príslušný otocný gombík a otocte ním proti smeru hodinových ruciciek do polohy odpovedajúcej **maximu** 🔥. Každý horák môže fungovat na maximum alebo minimum svojho výkonu alebo pri jednej z medzihodnôt. Vo vztahu k týmto odlišným spôsobom cinnosti sú na otocnom gombíku okrem polohy odpovedajúcej vypnutiu, oznacenej symbolom •, ktorý sa musí nachádzat voci vztažnej ryske, uvedené aj polohy odpovedajúce **maximu** 🔥 a **minimu** 🔥. Je možné ich nastavit otácaním otocného gombíka proti smeru hodinových ruciciek z polohy odpovedajúcej vypnutiu. Vypnutie horáka sa vykonáva otocením otocného gombíka v smere hodinových ruciciek až po doraz (odpovedajúci opät symbolu •).

Elektronické zapínanie plynovej varnej dosky

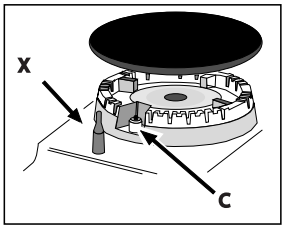
Niektoré modely sú vybavené okamžitým elektronickým zapínaním plynových horákov varnej plochy: Rozpoznáme ich podla zariadení pre zapínanie (vid detail **C**). Toto zariadenie zacne pracovat tak, že vyvinie mierny tlak na tlacidlo oznacené symbolom ★. Na zapnutie zvoleného horáku teda stací stlacit tlacidlo "**T**" a súcasne stlacit až na doraz príslušný otocný gombík a otácat ním proti smeru hodinových ruciciek, až pokial nedôjde k zapnutiu horáka. **Aby bolo zapnutie okamžité, doporucujeme najskôr stlacit tlacidlo a až potom otácat otocným gombíkom. Pri niektorých modeloch je elektronické zapínanie vclenené dovnútra otocného gombíka; v takom prípade je tu zariadenie pre zapínanie , a nie tlacidlo . Na zapnutie zvoleného horáku stací stlacit na doraz odpovedajúci otocný gombík a otácat ním proti smeru hodinových ruciciek až do polohy pre** maximum 🔥, pricom je potrebné ho držat stlacený, až pokial nedôjde k zapnutiu horáku.

Dôležitá informácia:

V prípade náhodného zhasnutia plamena horáku, uzavrite ovládací otocný gombík a horák znovu nezapínajte skôr ako za 1 minútu.

Modely vybavené bezpecnostným zariadením proti úniku plynu pre varné plochy

Tieto modely je možné identifikovat podla toho, že majú nainštalované toto zariadenie (Vid detail detail **X)**.



Dôležitá informácia: Vzhladom k tomu, že sú horáky varnej plochy vybavené bezpecnostným zariadením, je po zapnutí horáku nevyhnutné podržat stlacený ovládací otocný gombík po dobu približne 6 sekúnd, cím sa umožní priechod plynu, až pokial nedôjde k ohriatiu bezpecnostného termoclánku.

Upozornenie: Pri prvom zapnutí doporucujeme, aby ste nechali rúru v cinnosti naprázdno približne na pol hodiny s termostatom na maxime a so zavretými dvierkami. Po uplynutí uvedenej doby ju vypnite, zavrite dvierka a vyvetrajte miestnost. Zápach, ktorý pocas tejto operácie obcas vzniká, je zaprícinený vyparovaním látok, použitých na ochranu rúry v období medzi výrobou rúry a jej nainštalovaním.

Upozornenie: Prvú úroven zospodu používajte len v prípade pecenia s použitím ražna (ak je súcastou).

	Ideálny pre mierne varenie (napr: ryža, omáčky, pečienky, ryby) s tekutinami (voda, víno, vývar, mlieko)
	Ideálny pre dusenie (po dlhšiu dobu) a zahusťovanie. Smotanové cestoviny,
	Ideálny pre rýchle pečenie.
	Varenie na vysokom plameni a praženie (pečienky, steaky, rezne, rybie filé, praženica)
	Ideálny pre grilovanie a zapekanie, pri začatí varenia, smaženie hlboko zmrazených výrobkov.
	Ideálny pre rýchle zvýšenie teploty potravín pre rýchle uvedenie do varu vody alebo ohriatie tekutín na varenie.

Praktické rady pre použitie horákov

V snahe o dosiahnutie optimálnych výsledkov je potrebné mat na pamäti nasledujúce pokyny:

- použite vhodné nádoby, odpovedajúce jednotlivým horákom (vid tabulka), aby ste zabránili vychádzaniu plamenov spod nádob.
- pri dosiahnutí varu, pretocte otocný gombík až do polohy odpovedajúcej minimu.
- vždy používajte nádoby s pokrývkou.
- vždy používajte nádoby s plochým dnom.

Horák	ø Priemer nádob (cm)
Rýchly (R)	24 – 26
Polorýchly (S)	16 – 20
Pomocný (A)	10 – 14

Použitie rúry

Pri prvom zapnutí vám odporúčame, aby ste nechali rúru v činnosti naprázdno približne pol hodiny s termostatom nastaveným na maximum a so zatvorenými dvierkami. Pred vypnutím rúry sa uistite, že je miestnosť dobre vyvetraná a otvorte dvierka rúry. Zo zariadenia môže vychádzať mierne nepríjemný zápach, spôsobený odparovaním ochranných látok, použitých počas výrobného procesu.

Pred použitím výrobku odstráňte plastovú fóliu z bočných strán zariadenia.

Nikdy nič neklaďte priamo na dno rúry; zabránite tak poškodeniu smaltového náteru.

1. Zvoľte požadovaný režim pečenia otáčaním otočného ovládače VOLIČA.
2. Zvoľte teplotu odporúčanú pre režim pečenia alebo požadovanú teplotu otáčaním otočného ovládača TERMOSTATU.

Podrobný zoznam režimov pečenia a odporúčaných teplôt nájdete v príslušnej tabuľke (*viď Tabuľka s upozorneniami ohľadne pečenia v rúre*).

Počas pečenia je kedykoľvek možné:

- Zmeniť režim pečenia otáčaním otočného ovládača VOLIČA.
- Zmeniť teplotu otočením otočného ovládača TERMOSTATU.
- Zastaviť pečenie otočením otočného ovládača VOLIČA do polohy „0“.

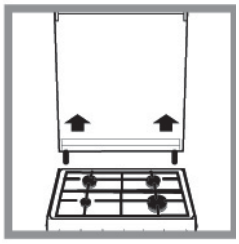
Nádoby vždy uložte na dodaný(é) rošt(y).

Kontrolka TERMOSTATU

Keď je rozsvietená, rúra sa ohrieva. Kontrolka zhasne, keď vnútro rúry dosiahne požadovanú teplotu. Potom sa bude kontrolka striedavo rozsvecovať a zhasínať, čo signalizuje, že termostat pracuje a udržuje teplotu na konštantnej úrovni.

Osvetlenie rúry

Svetlo v rúre sa rozsvieti otočením otočného ovládača VOLIČA do ktorejkoľvek inej polohy ako do polohy „0“. Zostane zasvietené po celú dobu činnosti rúry. Po zvolení otočným ovládačom bude svetlo svietiť bez toho, aby bol aktivovaný ktorýkoľvek výhrevný článok.



V prípade , že varič je vybavený krytom , toto
Kryt je potrebné čistiť vlažnou vodou . Nepoužívajte abrazívne produkty . Je možné odstrániť kryt
aby sa za čistenie priestoru varná doska jednoduchšie .
Úplne otvorte kryt a vytiahnite ju smerom nahor
(pozri obrázok) .

! Nezatvárajte kryt ak sú horáky vystúpiť alebo
keď sú ešte horúce .

režimy varenie	funkcie	popis
	**TRADITIONAL OVEN (TRADIČNÁ RÚRA)**	Sú v prevádzke obe horné a spodné vykurovacie telesá. Pri použití tohto tradičného spôsobu pečenia, odporúčame použiť iba jeden rošt na pečenie. Pri použití viac ako jedného roštu sa teplo rozdelí nerovnomerne.
	**REŽIM BAKING (PEČENIE)**	Zapnú sa zadné výhrevné teleso a ventilátor, čo zaručí rozloženie tepla jemným a jednotným spôsobom v celej rúre. Tento režim je ideálny pre varenie a pečenie potravín citlivých na vysokú teplotu (napr. koláče, ktoré potrebujú "vyrásť") a pre prípravu pečiva na 3 policiach súčasne.
	**REŽIM PIZZA (PIZZA)**	Sú zapnuté kruhové vyhrievacie prvky a prvky v dolnej časti rúry a ventilátor je aktivovaný. Táto kombinácia ohrieva rúru rýchlo tým, že produkuje značné množstvo tepla, a to najmä z telesa v spodnej časti. Ak súčasne používate viac ako jeden rošt, v polovici procesu pečenia zameňte pozíciu jedál..
	**REŽIM MULTI-COOKING (MULTI-PEČENIE)**	Sú zapnuté všetky vykurovacie telesá (vrchný, spodný a kruhový) a ventilátor je tiež v prevádzke. Vzhľadom k tomu, teplo zostáva konštantná po celej rúre, vzduch pečie potraviny a spôsobuje ich praženie jednotným spôsobom. Môžu byť použité súčasne maximálne dva police.
	**REŽIM HORNÁ RÚRA**	Teplota: akákoľvek teplota medzi 50°C a Max. Dôjde k zapnutiu horného výhrevného článku. Tento režim je možné použiť pre opečenie do hneda a pre záverečné opečenie.
	**PROGRAMMET DUBBEL GRILL**	En grill som är större än de vanliga med helt nydesign som ökar tillagningskapaciteten med 50 % och som eliminerar hörnområdena dit den vanliga grillen inte når. Använd denna grillmetod för att få en jämn stekyta.
	**REŽIM GRATIN (GRATINOVANIE)**	Aktivuje sa horné výhrevné teleso a gril (ak existuje) a spustí sa ventilátor. Táto kombinácia vlastností zvyšuje účinnosť jednosmerného tepelného žiarenia, ktoré poskytujú výhrevné telies prostredníctvom nútenej cirkulácie vzduchu vo vnútri rúry. To pomáha zabrániť, aby sa potraviny spálili na povrchu a umožňuje teplu preniknúť priamo do jedla. Režimy pe čenia GRILL a GRATIN je potrebné vykonávať pri zatvorených dverách rúry.
	**REŽIM DEFROSTING (ROZMRAZOVANIE)**	Ventilátor nachádzajúci sa v spodnej časti rúry spôsobuje cirkuláciu vzduchu izbovej teploty okolo jedla. To je vhodné pre rozmrazovanie všetkých druhov potravín, ale najmä pre jemné typy potravín, ktoré si nevyžadujú teplo, ako sú napríklad: zmrzlinové koláče, zmrzlinové krémy alebo pudingy, ovocné zákusky. Použitím ventilátora, sa doba rozmrazovania zníži približne na polovicu. V prípademäsa, rýb a chleba, je možné urýchliť proces pomocou režimu „MULTI-COOKING" módu a nastavením teploty na hodnotu medzi 80° - 100°C.
	**REŽIM BOTTOM (SPODNÝ)**	Je aktivované spodné ohrevné teleso. Táto pozícia sa odporúča pre ďalšie zdokonaľovanie pečenia pokrmov (v pekáči), ktoré sú už upečené na ich povrchu, ale si vyžadujú ďalšie prepečenie ich stredu, alebo pre dezerty pokryté ovocím alebo marmeládou, ktorá potrebuje len mierne zafarbenie na povrchu. Je potrebné poznamenať,
	**REŽIM BOTTOM VENTILATED (SPODNÁ VENTILÁCIA)**	Je aktivované spodné vyhrievacie teleso a ventilátor, čo umožňuje rozloženie tepla v priestore celého objemu rúry. Táto kombinácia je vhodná pre ľahké pečenie zeleniny a rýb.

Praktické rady pre pečenie

Pečenie na viacerých policiach súčasne

Pokiaľ je nutné použiť dve police, použite režim pečenia RÚRA S VENTILÁTOROM , pretože to je jediný spôsob pečenia vhodný pre tento druh pečenia. Odporúčame tiež:

• Nepoužívajte polohy 1 a 5. Je to z dôvodu, nakoľko nadmerné priame teplo môže spáliť potraviny citlivé na teplotu.

• Použite pozície 2 a 4 a jedlo, ktoré si vyžaduje viac tepla, umiestnite na stojan v polohe 2.

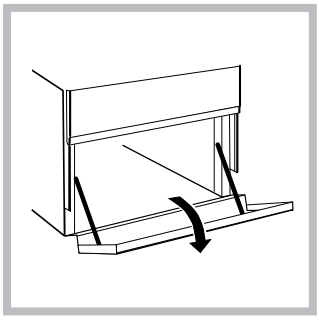
• Pri pečení potravín, ktoré si vyžadujú rôzne doby pečenia a teploty, nastavte teplotu, ktorá je na polceste medzi oboma odporúčanými teplotami (pozri tabuľku s radami o pečenie) a umiestnite citlivejšie jedlo na stojan v polohe 4. Najprv vyberte jedlo, ktoré si vyžaduje kratšiu dobu pečenia.

• Pri pečení pizze na viacerých stojanoch s teplotou nastavenou na 220°C sa rúra predhrieva po dobu 15 minút. Všeobecne možno povedať, že pečenie na stojane v polohe 4 trvá dlhšie: odporúčame, aby ste ako prvú vybrali pizzu pečenú na najnižšej pozíciu, o pár minút neskôr odoberte pizzu pečenú na pozícii 4.

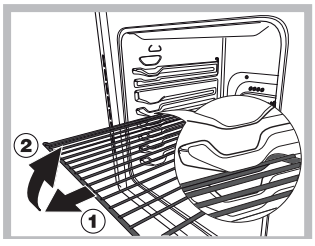
• Umiestnite plech na pečenie na spodok a na vrchol vodiacich líšt.

Spodný odkladací priestor rúry

Jedná sa o spodný odkladací priestor rúry, ktorý je možné použiť na odkladaniepríslušenstva rúry alebo na hlboký riad. Kvôli otvoreniu dvierok ich potiahnite smerom dolu (*viď obrázok*).



Neklaďte horľavé materiály do spodného odkladacieho priestoru rúry.
Vnútorné povrchy odkladacieho priestoru (ak je súčasťou) sa môžu byť horúce.

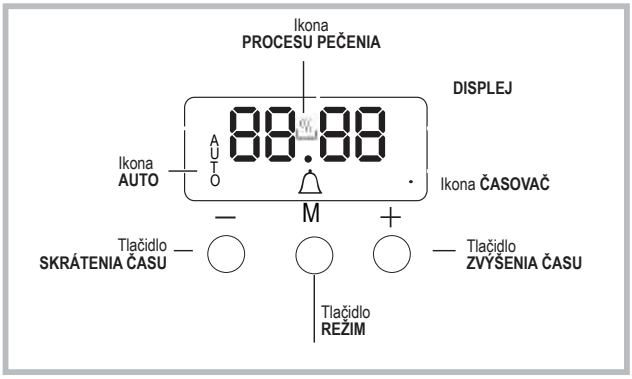


UPOZORNENIE! Rúra je vybavená systémom zastavenia mriežok, ktorý umožòuje ich vybratie bez toho, aby sa dostali von zo samotnej rúr(1).

Pre kompletné vysunutie mriežok je potrebné ich zdvihnú , uchopi za prednú èas a potiahnu ich, ako je zrejmé z uvedeného obrázku (2).

Prevádzka stopiek hodiny/minúty

SK



Nastavenie hodín!

Hodiny je možné nastaviť, keď je rúra vypnutá, alebo keď je zapnutá, za predpokladu, že doba ukončenia cyklu pečenia nebola naprogramovaná skôr. Po pripojení spotrebiča k elektrickej sieti,

alebo po výpadku elektrického prúdu, na
displeji začnú blikať číslice 00:00.

1. Stlačte tlačidlá “+” a “-” súčasne
   Čiarka medzi hodinami a minútami začne blikať.
2. Použite tlačidlá “+” a “-” pre nastavenie času; ak stlačíte a podržíte ktorékoľvek z tlačidiel, na displeji budú prechádzať hodnoty rýchlejšie, takže rýchlejšie a ľahšie nastavíte požadovanú hodnotu.

Zmena frekvencie bzučiaka

1. Najprv stlačte tlačidlá “+” a “-” súčasne, potom stlačíte tlačidlo pre výber menu pre zmenu frekvencie bzučiaka. Zobrazí sa text tonX, frekvenciu signálu bzučiaka možno meniť opakovaným dotykom “- “.

Nastavenie minút na stopke!

Táto funkcia nepreruší pečenie a nemá vplyv na rúru; jednoducho slúži k aktivácii bzučiaka pri uplynutí nastaveného množstva času.

1. Stlačte tlačidlo niekoľkokrát, až kým ikona a prvé dve číslice na DISPLEJI začnú blikať.
2. Použite tlačidlá “+” a “-” pre nastavenie požadovaného času; ak stlačíte a podržíte ktorékoľvek z tlačidiel, na displeji budú prechádzať hodnoty rýchlejšie, takže rýchlejšie a ľahšie nastavíte požadovanú hodnotu.
3. Počkajte 5 sekúnd, Ak stlačíte tlačidlo ešte raz, na displeji sa následne zobrazí odpočítavanie času. Po uplynutí tejto doby bude aktivovaný bzučiak.

Programované pečenie!

Pred uskutočnením naprogramovania je potrebné zvoliť režim pečenia.

Programovanie trvania varenia

1. Stlačte tlačidlo niekoľkokrát, až kým na DISPLEJI začnú blikať ikona **AUTO** a písmená DUR.
2. Použite tlačidlá “+” a “-” pre nastavenie požadovanej doby; ak stlačíte a podržíte ktorékoľvek z tlačidiel, na displeji budú prechádzať hodnoty rýchlejšie, takže rýchlejšie a ľahšie nastavíte požadovanú hodnotu.
3. Ak sa na displeji zobrazí ikonka **AUTO** počkajte 5 sekúnd.
4. Po uplynutí nastaveného času rúra prestane piecť a zaznie bzučiak. Stlačením ľubovoľného tlačidla odstavíte bzučiak.

- Napríklad: Je 09:00 a je naprogramovaná doba 1 hodina a 15 minút. Program sa automaticky zastaví o 10:15.

Nastavenie času ukončenia režimu pečenia

1. Pre nastavenie dĺžky postupujte podľa krokov 1 až 3, ako je uvedené vyššie.
2. Následne, stlačte tlačidlo kým na DISPLEJI nezačne blikať text END.
3. Použite tlačidlá “+” a “-” pre nastavenie času konca pečenia; ak stlačíte a podržíte ktorékoľvek z tlačidiel, na displeji budú prechádzať hodnoty rýchlejšie, takže rýchlejšie a ľahšie nastavíte požadovanú hodnotu.
4. Počkajte 5 sekúnd, alebo stlačte tlačidlo znovu.
   Po spustení procesu pečenia, na displeji sa zobrazí symbol .
5. Po uplynutí nastaveného času, rúra prestane piecť a ozve sa bzučiak. Stlačením ľubovoľného tlačidla ho vypnete. Programovanie **AUTO** je nastavené, ak sa rozsvieti ikonka.

- Napríklad: Je 09:00 a bolo naprogramované trvanie 1 hodina. 12:30 je naplánovaný ako koncový čas. Program sa automaticky spustí o 11:30.

Zrušenie programu

Pre zrušenie programu:

- stlačte tlačidlo , kým ikona zodpovedajúca nastaveniu, ktoré chcete zrušiť, a číslice na displeji nezačnú blikať. Stlačte tlačidlo “-”, kým sa na displeji neobjavia číslice 00:00.
- Stlačte a podržte tlačidlá “+” and “-”; zrušia sa tým všetky skoršie nastavenia, vrátane časových nastavení.

Tabuľka s upozorneniami ohľadne pečenia v rúre

Režimy pečenia	Potraviny	Hmotnosti (v kg)	Pozícia police	Doba predohrevu (min)	Odporúčaná teplota	Doba pečenia (minúty)
Tradičná rúra	Kačica	1	3	15	200	65-75
	Pečené teľacie alebo hovädzie	1	3	15	200	70-75
	Bravčová pečienka	1	3	15	200	70-80
	Sušienky (krehké cesto)	-	3	15	180	15-20
	Koláče	1	3	15	180	30-35
Režim pečenia	Koláče	0.5	3	15	180	20-30
	Ovocné koláče	1	1 a 2	15	180	40-45
	Slivkový koláč	0.7	3	15	180	40-50
	Piškótový múčnik	0.5	3	15	160	25-30
	Plnené palacinky (na 2 úrovniach)	1.2	1 a 2	15	200	30-35
	Malé koláčiky (na 2 úrovniach)	0.6	1 a 2	15	190	20-25
	Syrové pusinky (na 2 úrovniach)	0.4	1 a 2	15	210	15-20
	Krémové pusinky (na 3 úrovniach)	0.7	1 a 3 a 5	15	180	20-25
	Sušienky (na 3 úrovniach)	0.7	1 a 3 a 5	15	180	20-25
	Pusinky (na 3 úrovniach)	0.5	1 a 3 a 5	15	90	180
Rýchle pečenie	**Mrazené potraviny**					
	Pizza	0.3	2	-	250	12
	Cuketa a krevetový koláč	0.4	2	-	200	20
	Špenátový koláč vo vidieckom štýle	0.5	2	-	220	30-35
	Záviny	0.3	2	-	200	25
	Lasagne	0.5	2	-	200	35
	Zlaté rolky	0.4	2	-	180	25-30
	Kuracie sústa	0.4	2	-	220	15-20
	Predvarené jedlo					
	Zlaté kuracie krídla	0.4	2	-	200	20-25
	Čerstvé potraviny					
	Sušienky (krehké cesto)	0.3	2	-	200	15-18
	Slivkový koláč	0.6	2	-	180	45
	Syrové pusinky	0.2	2	-	210	10-12
Multi-pečenie	Pizza (na 2 úrovniach)	1	2 a 4	15	230	15-20
	Lasagne	1	3	10	180	30-35
	Jahňacina	1	2	10	180	40-45
	Pečené kura + zemiaky	1+1	2 a 4	15	200	60-70
	Makrela	1	2	10	180	30-35
	Slivkový koláč	1	2	10	170	40-50
	Krémové pusinky (na 2 úrovniach)	0.5	2 a 4	10	190	20-25
	Sušienky (na 2 úrovniach)	0.5	2 a 4	10	180	10-15
	Piškóty (na 1 rošte)	0.5	2	10	170	15-20
	Piškóty (na 2 roštoch)	1	2 a 4	10	170	20-25
	Pikantné koláče	1.5	3	15	200	25-30
Pizza režim	Pizza	0.5	3	15	220	15-20
	Pečené teľacie alebo hovädzie	1	2	10	220	25-30
	Kurča	1	2 a 3	10	180	60-70
Grilovanie	Morské jazyky a sépia	0.7	4	-	Max	10-12
	Kebab z kalamárov a kreviet	0.6	4	-	Max	8-10
	Sépia	0.6	4	-	Max	10-15
	Treskové filety	0.8	4	-	Max	10-15
	Grilovaná zelenina	0.4	3 a 4	-	Max	15-20
	Teľací steak	0.8	4	-	Max	15-20
	Klobásy	0.6	4	-	Max	15-20
	Hamburgery	0.6	4	-	Max	10-12
	Makrely	1	4	-	Max	15-20
	Opečené sendviče (alebo toast)	4 a 6	4	-	Max	3-5
Gratinovanie	Grilované kurča	1.5	2	10	200	55-60
	Sépia	1.5	2	10	200	30-35
Spodné odvetrávanie	Pleskáč	0.5	3	18′	170-180	25-35
	Treskové filety	0.5	3	16′	160-170	15-20
	Obaľovaný morský vlk	0.5	3	24′	200-210	35-45
	Miešaná zelenina (Ratatouille-ový typ)	0.8 – 1,0	3	21′	190 -200	50 - 60
	Prepečená zelenina	1,5 – 2,0	3	20′	180 - 190	55 - 60
Spodok	Pre zdokonaľovanie varenie					

Starostlivosť a údržba

SK

Vypnutie zariadenia

Pred akýmkoľvek úkonom čistenia a údržby odpojte zariadenie zo siete elektrického napájania.

Čistenie rúry

Na čistenie zariadenia nepoužívajte prúd pary.

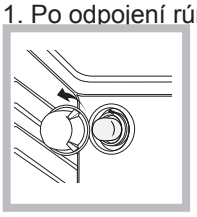
- Vonkajšie smaltované alebo nerezové casti a gumové tesnenia je možné cistit špongiou namocenou vo vlažnej vode a neutrálnom mydle. V prípade odstranovania odolných škvrn použite úcinné cistiace prostriedky. Odporúcame po cistení opláchnut a dôkladne osušit. Nepoužívajte abrazívne práškové prostriedky ani korozívne látky.
- Vnútro rúry je potrebné vyčistiť po každom použití, pokiaľ je ešte vlažné. Používajte teplú vodu a čistiaci prostriedok a nakoniec plochy dôkladné očistite a osušte jemnou utierkou. Nepoužívajte abrazívne čistiace prostriedky.
- Sklenenú časť dvierok rúry očistite s použitím špongie a neabrazívneho čistiaceho prostriedku, a potom ju očistite jemnou utierkou. Nepoužívajte drsné abrazívne materiály alebo zahrotené kovové škrabky, ktoré by mohli poškriabať povrch a spôsobiť prasknutie skla.
- Príslušenstvo sa môže bezpečne umývať v umývačke riadu ako každodenný porcelánový riad.
- Nečistotu a tuk z ovládacieho panelu je potrebné odstrániť neabrazívnou špongiou alebo jemnou utierkou.

Kontrola tesnení rúry

Pravidelne kontrolujte stav tesnení po obvode dvierok rúry. Ak sú tesnenia poškodené, obráťte sa, prosím, na najbližšie Stredisko servisnej služby. Odporúčame vám nepoužívať rúru skôr, ako budú poškodené alebo opotrebované tesnenia vymenené.

Výmena žiarovky osvetlenia rúry

1. Po odpojení rúry z elektrickej siete odmontujte



sklenený kryt zakrývajúci objímku žiarovky (*viď obrázok*).
2. Odmontujte žiarovku a nahradte ju inou, obdobnou: napätie 230 V, výkon 25 W, závit E 14.
3. Namontujte naspäť kryt a pripojte rúru do elektrickej siete.

! Nepoužívajte osvetlenie rúry na osvetlenie miestnosti.

Čistenie sklokeramickej varnej dosky

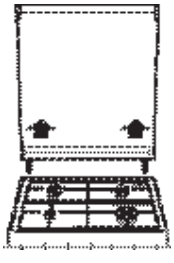
Nepoužívajte abrazívne alebo korozívne čistiace prostriedky (napr. prípravky vo forme spreja na čistenie záhradných grilov a rúr), prípravky na odstránenie škvŕn a hrdze, práškové čistiace prostriedky a špongie s abrazívnym povrchom: mohli by trvale poškodiť povrch.

- Na cistenie nepoužívajte zariadenia používajúce paru.
- ak sú súcastou sporáka smaltované casti a samocistiace panely, je potrebné ich umývat vlažnou vodou bez použitia abrazívnych práškov a korozívnych látok, ktoré by ich mohli poškodit;
- vnútro rúry je potrebné cistit pravidelne, ked je ešte vlažná, teplotu vodou a cistiacim prostriedkom a následne ho starostlivo opláchnut a osušit;
- rozdelovace plamena je potrebné umývat casto teplou vodou a cistiacim prostriedkom, dbajúc pritom na odstránenie usadenín;
- U sporákov vybavených automatickým zapalovaním je potrebné pravidelne a dôkladne cistit koncové casti prostriedkov okamžitého elektronického zapalovania a skontrolovat, ci nie sú upchaté otvory rozdelovacov plamena pre výstup plynu;
- elektrické platnicky sa cistia vlhkou handrou a ked sú ešte vlažné, namažú sa troškou oleja;
- Pokial je nehrdzavejúca ocel dlhšiu dobu v kontakte so silne vápenatou vodou alebo s agresívnymi cistiacimi prostriedkami (ktoré obsahujú fosfor), môžu na nej zostat škvrny. Doporucujeme pri cistení opláchnut väcším množstvom vody a vysušit. Dalej je nevyhnutné vysušit vodu, ktorá prípadne vytiekla:
- modely vybavené sklenným krytom sa cistia teplou vodou bez použitia drsných utierok a abrazívnych látok.

POZN.:nezatvárajte kryt, ked sú plynové horáky ešte teplé. Pred otvorením krytu z neho odstránte prípadné zvyšky tekutín.

Dôležitá informácia: pravidelne kontrolujte stav konzervácie plynovej hadice a akonáhle zistíte nejaký nedostatok, okamžite ho nechajte nahradit novým; doporucuje sa každorocná výmena.

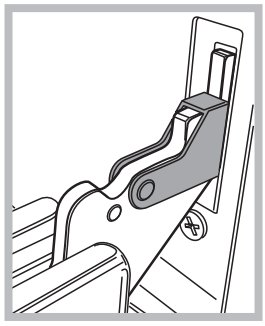
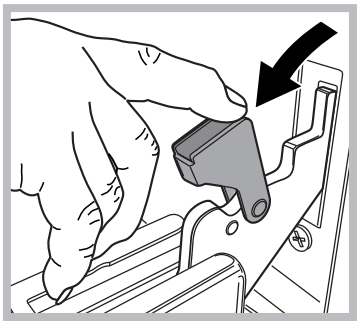
Odloženie krytu



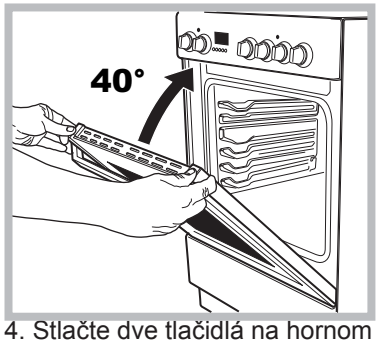
Kryt sporáku môže byt jednoduchým spôsobom odložený, kvôli jednoduchšiemu cisteniu. Aby ste kryt odložili, je potrebné ho úplne otvorit a potiahnut smerom hore (vid obrázok)

Demontáž a montáž dvierok rúry:

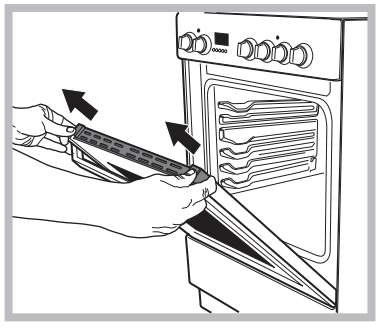
1.Otvorte dvere
2.Závesy príchytky dvierok rúry otočte úplne dozadu (viď foto)

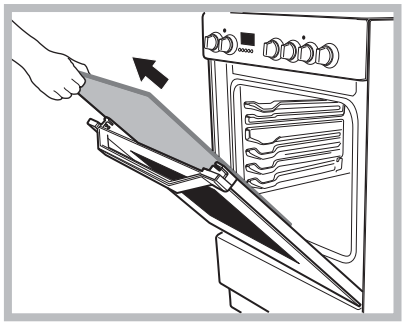
3. Zatvorte dvere tak, kým príchytky nebudú nadoraz (dvere zostanú otvorené z cca 40°). (viď foto)



4. Stlačte dve tlačidlá na hornom profile a vyberte profil (viď foto)



5.Odstráňte sklenenú tabulu a vykonajte čistenie, ako je uvedené v kapitole: „Starostlivosť a údržba".

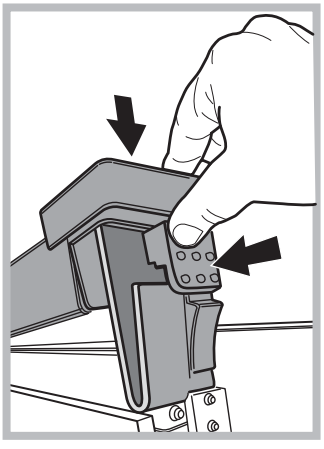


6.Umiestnite späť sklo.

UPOZORNENIE! Rúra nesmie byť prevádzkovaná s demontovaným vnútorným sklom dvierok!

UPOZORNENIE! Pri spätnej montáži vnútorného skla dvierok vložte sklenený panel správne tak, že text písaný na paneli nie je obrátený a je ľahko čitateľný.

7. Vložte späť profil, kliknutie naznačí, že diel je správne umiestnený.
8. Úplne otvorte dvere.
9.Uzatvorte držiaky (viď foto).



10.Teraz môžu byť dvere úplne uzavreté a rúra môže byť spustený pre bežné používanie.

Čistenie rúry parou:

Tento režim čistenia sa odporúča po varení mastných potravín (pečienky, mäso).

Tento postup čistenia môže zjednodušiť proces odstránenia nečistôt zo stien rúry tvorbou pary vo vnútri rúry. Týmto spôsobom sa rúra vyčistí ľahšie sama.

Dôležité! Predtým, než začnete proces čistenia parou :

- odstráňte všetky zvyšky jedla / mastnoty z dolnej časti rúry;
- odstráňte každé príslušenstvo (rošty a plechy).

Po vykonaní vyššie uvedených operácií, odporúčame vykonať nasledujúce:

1 - nalejte 300 ml vody do rúry do hlbokej panvice, položte ju na prvú úroveň zospodu. U modelov bez hlbokej panvice, použite prosím štandardný plochý plech na pečenie a položte ho na rošt na prvej úrovni zospodu.

2 - Zvoľte možnosť  a nastavte teplotu na 100°C;
3 - Zapnite rúru po dobu 15 minút;
4 - Vypnite rúru;
5 - Akonáhle rúra vychladne, prosím, otvorte dvere a dokončite čistenie vodou a vlhkou handričkou.
6 - Po dokončení procesu čistenia z dutín odstráňte zvyšky vody.

Ak ste čistenie vykonali po varení výdatne mastných potraviny, alebo keď je rúra veľmi špinavá, čistiaci proces, prosím ukončite tradičným spôsobom vysvetlené v predchádzajúcom odseku.

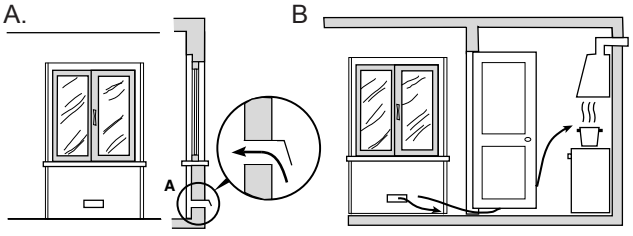
! Prosím, všetky postupy čistenia vykonávajte, keď je rúra studená!

Instalacja

PL

Wentylacja pomieszczeń

Urządzenie może zostać zainstalowane wyłącznie w pomieszczeniach ze stałą wentylacją, zgodnie z obowiązującymi normami krajowymi. W pomieszczeniu, w którym jest instalowane urządzenie, musi być zapewniony taki dopływ powietrza, jaki jest niezbędny dla prawidłowego spalania gazu (natężenie przepływu powietrza nie powinno być niższe od 2 m^3/h na kW zainstalowanej mocy).
Wloty powietrza, zabezpieczone przez kratki, powinny mieć przewód o przekroju użytkowym co najmniej 100 cm^2 i powinny zostać rozmieszczone tak, aby nie mogły ulec nawet częściowemu zatkaniu (*patrz rysunek A*).
Wymiar tych wlotów powinien zostać zwiększony o 100% – do minimum 200 cm^2 – jeśli płyta robocza urządzenia nie posiada urządzenia zabezpieczającego przed brakiem płomienia i kiedy dopływ powietrza następuje w sposób niebezpośredni z przyległych pomieszczeń (*patrz rysunek B*) – o ile nie są one częściami wspólnymi budynku, pomieszczeniami zagrożonymi pożarem lub sypialniami – wyposażonych w przewód wentylacyjny z wyjściem na zewnątrz, jak opisano powyżej.



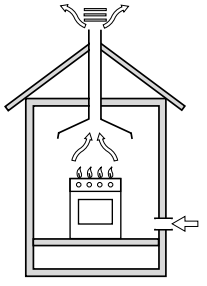
Otwarcie wentylacji dla powietrza do spalania

Zwiększenie szczeliny pomiędzy drzwiami a podłogą

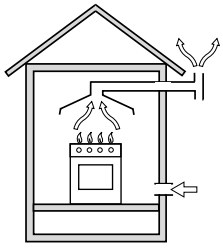
! Po dłuższym użytkowaniu urządzenia zaleca się otwarcie okna lub zwiększenie prędkości ewentualnych wentylatorów.

Odprowadzanie spalin

Odprowadzanie spalin musi być zapewnione przez okap połączony z kominem o ciągu naturalnym i o sprawnym działaniu lub przez wentylator elektryczny, który włącza się automatycznie przy każdym uruchomieniu urządzenia (*patrz rysunki*).



Odprowadzanie bezpośrednio na zewnątrz



Odprowadzanie przez komin lub rozgałęziony kanał dymowy (wyłącznie do urządzeń kuchennych)

! Skroplone gazy pochodne ropy naftowej, cięższe od powietrza, opadają w dół, dlatego pomieszczenia, w których znajdują się butle GPL, powinny być wyposażone w otwory wychodzące na zewnątrz, umożliwiające odpływ dołem ewentualnych wycieków gazu.
Butle GPL, niezależnie od tego czy są puste, czy częściowo napełnione, nie powinny być instalowane ani składowane w pomieszczeniach lub wnękach położonych poniżej poziomu podłogi (piwnice, itp.). W pomieszczeniu należy przechowywać jedynie aktualnie użytkowaną butlę, z dala od źródeł ciepła (piece, kominki, piecyki), mogących doprowadzić do wzrostu jej temperatury powyżej 50°C.

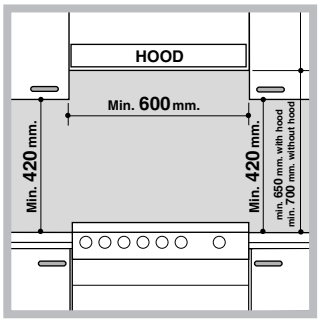
Ustawienie i wypoziomowanie

! Możliwe jest zainstalowanie urządzenia obok mebli, których wysokość nie przekracza poziomu roboczego.

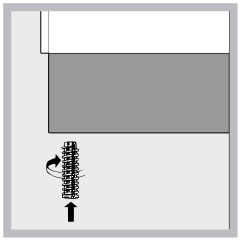
! Należy upewnić się, czy ściana stykająca się z tyłem urządzenia wykonana jest z materiału niepalnego i odpornego na ciepło (T 90°C).

Dla zapewnienia prawidłowej instalacji:
- ustawić urządzenie w kuchni, w jadalni lub w innym pomieszczeniu (nie w łazience);
- jeśli płaszczyzna kuchenki jest wyższa w stosunku do płaszczyzny mebli, powinny one zostać umieszczone w odległości co najmniej 600 mm od urządzenia;
- jeśli kuchenka jest instalowana pod szafką wiszącą, powinna ona znajdować się w odległości minimum 420 mm od płyty kuchenki.

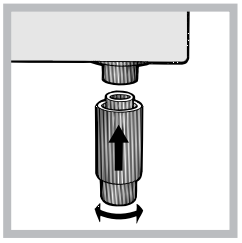
Odległość ta powinna wynosić 700 mm, jeśli szafki



wiszące są łatwopalne (*patrz rysunek*);
- nie umieszczać zasłon za kuchenką, ani w odległości mniejszej niż 200 mm od jej krawędzi;
- ewentualne okapy powinny zostać zainstalowane według zaleceń odpowiedniej instrukcji.



Wypoziomowanie
Jeśli konieczne jest wypoziomowanie urządzenia, należy przykręcić nóżki regulacyjne, dostarczane jako wyposażenie, w odpowiednich gniazdach umieszczonych w rogach podstawy kuchenki (*patrz rysunek*).



Nóżki* mocowane są w otworach pod podstawą kuchenki.

*Dostępne tylko w niektórych modelach

Aby uniknąć przegrzania, urządzenia nie należy montować za ozdobnymi drzwiczkami.

Podłączenie do sieci elektrycznej

Zamocować na przewodzie znormalizowaną wtyczkę dostosowaną do obciążeń wskazanych na tabliczce znamionowej umieszczonej na urządzeniu (*patrz tabela Dane techniczne*).
W przypadku bezpośredniego podłączenia do sieci koniecznym jest zainstalowanie pomiędzy urządzeniem a siecią wyłącznika polowego z otwarciem minimalnym pomiędzy stykami 3 mm przeznaczonego do obciążeń i odpowiadającego obowiązującym normom (przewód uziemienia nie powinien być przerywany przez wyłącznik). Przewód zasilania powinien być umieszczony tak, aby w żadnym punkcie jego temperatura nie przekraczała temperatury otoczenia o 50°C.

Przed wykonaniem podłączenia należy upewnić się, czy:
- gniazdko posiada odpowiednie uziemienie i jest zgodne z obowiązującymi przepisami;
- gniazdko jest w stanie wytrzymać maksymalne obciążenie mocy urządzenia, wskazane na tabliczce znamionowej;
- napięcie zasilania odpowiada wartościom podanym na tabliczce znamionowej;
- gniazdko jest kompatybilne z wtyczką urządzenia. Jeśli gniazdko nie jest kompatybilne, wymienić gniazdko lub wtyczkę; nie stosować przedłużaczy ani rozgałęźników.

! Po zainstalowaniu urządzenia przewód elektryczny i gniazdko prądu powinny być łatwo dostępne.

! Kabel nie powinien mieć zgięć, ani nie powinien być zgnieciony.

! Przewód musi być okresowo sprawdzany i wymieniany wyłącznie przez autoryzowany personel techniczny.

! W przypadku nie przestrzegania powyższych warunków producent zwolniony zostanie z wszelkiej odpowiedzialności.

Podłączenie gazu

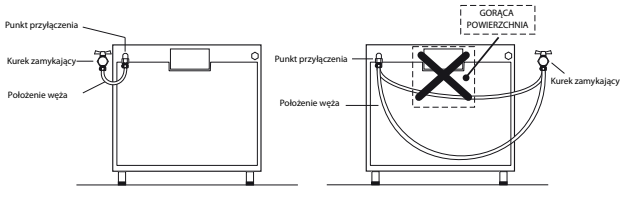
Podłączenie do sieci gazowej lub do butli gazowej może być wykonane przy pomocy przewodu giętkiego gumowego lub stalowego, zgodnie z obowiązującymi normami krajowymi oraz po upewnieniu się czy urządzenie jest wyregulowane odpowiednio dla typu gazu, którym będzie zasilane (patrz etykieta kalibracyjna na pokrywie: w przeciwnym razie *patrz niżej*). W przypadku zasilania płynnym gazem z butli, stosować regulatory ciśnienia zgodne z obowiązującymi normami krajowymi. Dla ułatwienia podłączenia zasilanie gazem może być skierowane bocznie*: zastąpić złączkę przewodu giętkiego zatyczką i wymienić uszczelkę, dostarczaną jako wyposażenie.

! Dla zapewnienia bezpieczeństwa pracy, odpowiedniego zużycia energii i zwiększenia trwałości urządzenia, należy się upewnić czy ciśnienie zasilania mieści się w granicach wskazanych w tabeli Charakterystyka palników i dysz (*patrz niżej*).

Podłączenie gazu przy pomocy przewodu gumowego

Sprawdzić czy przewód odpowiada obowiązującym normom krajowym. Wewnętrzna średnica przewodu powinna wynosić: 8 mm przy zasilaniu gazem płynnym; 13 mm przy zasilaniu metanem.

Po wykonaniu podłączenia upewnić się czy przewód:
- nie styka się w żadnym punkcie z częściami, które osiągają temperatury przekraczające 50°C;
- nie jest narażony na naciągnięcie ani poskręcanie i nie ma na nim zagięć lub przewężeń;
- nie ma styczności z przedmiotami tnącymi, ostrymi krawędziami, ruchomymi częściami i nie jest przygnieciony;



- jest łatwo dostępny na całej długości dla umożliwienia wykonywania kontroli jego stanu;
- jego długość wynosi mniej niż 1500 mm;
- jest dobrze umocowany na dwóch końcach za pomocą odpowiednich zacisków mocujących, zgodnych z obowiązującymi normami krajowymi.

! Jeśli nie może być spełniony jeden z tych warunków lub ich większa liczba, albo jeśli kuchenka jest instalowana zgodnie z warunkami klasy 2 - podklasy 1 (urządzenie umiejscowione pomiędzy dwoma meblami), należy zastosować przewód giętki stalowy (*patrz niżej*).

Podłączenie gazu przy pomocy przewodu giętkiego ze stali nierdzewnej o pełnych ściankach z gwintowanymi złączami.

Sprawdzić czy przewód i uszczelki odpowiadają obowiązującym normom krajowym.
Aby zamontować przewód należy usunąć złączkę przewodu giętkiego znajdującą się na urządzeniu (złącze wejściowe gazu do urządzenia jest gwintowane gwintem gazowym 1/2 walcowym męskim).

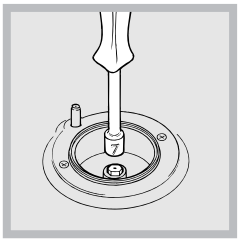
! Wykonać podłączenie tak, aby całkowita długość przewodów nie przekraczała 2 metrów oraz upewnić się czy przewód nie styka się z ruchomymi częściami i czy nie jest przygnieciony.

Kontrola szczelności

Po zakończeniu instalacji sprawdzić szczelność wszystkich złącz stosując w tym celu roztwór mydlany, nigdy płomień.

Dostosowanie do różnych rodzajów gazu

Urządzenie może być dostosowane do innego rodzaju gazu niż ten, którym jest aktualnie zasilane (wskazany na etykiecie kalibracyjnej na pokrywie).



Dostosowanie płyty grzejnej

Wymiana dysz palników płyty:
1. zdjąć kratki i wykręcić palniki z gniazd;
2. odkręcić dysze, posługując się kluczem rurowym 7 mm (*patrz rysunek*) i wymienić je na te, które są przystosowane do nowego rodzaju gazu (*patrz tabela Charakterystyka palników i dysz*);
3. przywrócić na swoje miejsce wszystkie komponenty wykonując czynności w kolejności odwrotnej w stosunku do powyższej sekwencji.

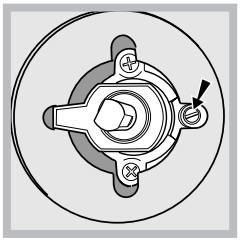
Regulacja minimum palników płyty:
1. ustawić kurek w położeniu minimum;
2. zdjąć pokrętło i kręcić śrubą regulacyjną znajdującą się wewnątrz lub obok osi kurka aż do uzyskania małego regularnego płomienia.
! W przypadku gazów płynnych śruba regulacyjna powinna być dokręcona do końca;

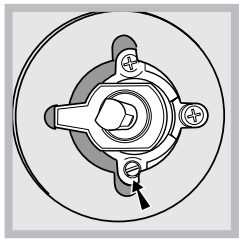
3. sprawdzić czy podczas szybkiego obracania pokrętłem z położenia maksymalnego do minimalnego nie następuje gaśnięcie palników.

! Palniki płyty nie wymagają regulacji powietrza pierwotnego.

! Po wykonaniu regulacji dla gazu innego niż oryginalnie przewidziany, należy wymienić poprzednią etykietę kalibracyjną na etykietę odpowiadającą nowemu gazowi, dostępną w naszych Autoryzowanych Centrach Obsługi Technicznej.

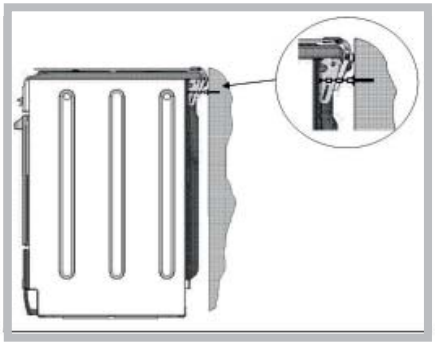
! W sytuacji, gdy ciśnienie gazu jest inne (lub zmienne) od przewidzianego, konieczne jest zainstalowanie na





przewodach doprowadzających regulatora ciśnienia, zgodnie z obowiązującą normą krajową dotyczącą „kanałowych regulatorów gazu".

Łańcuszek bezpieczeństwa



Aby uniknąć przechylania się urządzenia (np w przypadku wejścia dziecka na drzwiczki), NALEŻY zainstsalować łańcuszek bezpieczeństwa!

Łańcuszek należy przymocować do ściany znajdującej się bezpośrednio za urządzeniem, przy pomocy wkrętu (wkręt nie jest dodawany do urządzenia), na wysokości miejsca, w którym łańcuszek przymocowany jest do urządzenia.

Wkręt powinien zostać odpowiednio dobrany, w zależności od materiału, zktórego wykonana jest ściana znajdująca się za urządzeniem. Jeśli główka wkrętu ma średnicę mniejszą niż 9mm, należy użyć podkładki.

Jeżeli ściana za urządzeniem jest betonowa, wkręt musi mieć średnicę conajmniej 8mm i długość conajmniej 60mm.

Upewnij się, że łańcuszek został dobrze przymocowany do ściany. Powinien być napięty i znajdować się w pozycji poziomej (równoległej do podłoża)- patrz rysunek.



UWAGA! Szklana pokrywa może popękać jeżeli zostanie nagrzana. Należy wyłączyć wszystkie palniki przed zamknięciem pokrywy. *Dotyczy tylko modeli ze szklana pokrywa.

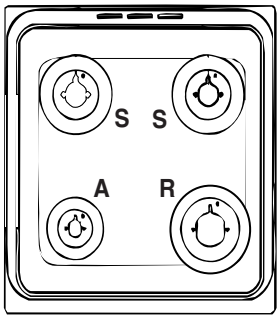


Tabela „Charakterystyka palników i dysz”

Tabela 1 (dla Polski)				G20 (GZ50)		G2.350 (GZ35)		G30 (GPB)		
Palnik	Średnica (mm)	Moc cieplna (p.c.i.*)kW minimal.	Moc cieplna (p.c.i.*)kW nominal.	Dysza 1/100 (w mm)	Przepływ* l/godz	Dysza 1/100 (w mm)	Przepływ* l/godz	Moc cieplna (p.c.i.*) kW nominal.	Dysza 1/100 (w mm)	Przepływ* g/godz
Szybki (duży – R)	100	0,70	3,00	128	285	170	397	3,30	87	247
Półszybki (średni) (S)	75	0,4	1,9	104	181	140	251	2,10	69	160
Pomocniczy (mały) (A)	51	0,4	1,0	78	95	102	132	1,10	50	95
Ciśnienia zasilania	minimalne (mbar) nominalne (mbar) maksymalne (mbar)			16 20 25		10 13 16		29 37 44		

* A 15°C 1013 mbar – gaz suchy

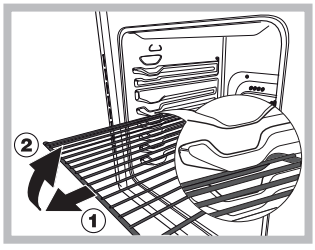
G20 (GZ50) p.c.i. = 37,78 MJ/m³
G2.350 (GZ35) p.c.i. = 27,20 MJ/m³
G30 (GPB) p.c.i. = 125,81 MJ/m³

Kontrolka pracy TERMOSTATU

Sygnalizuje moment, w którym piekarnik grzeje. W momencie osiągnięcia zadanej temperatury pokrętłem termostatu kontrolka zgaśnie. Włączy się ponownie, kiedy grzałki znowu zaczną grzać aż do osiągnięcia temperatury, kiedy znowu zgaśnie. Kontrolka informuje o prawidłowej pracy termostatu, który czuwa nad utrzymaniem stałej temperatury w piekarniku.

Oświetlenie piekarnika

Po ustawieniu pokrętła OPCJI PRACY piekarnika w dowolnym położeniu, poza położeniem „0", zapali się oświetlenie piekarnika. Ustawienie pokrętła na symbolu [symbol-żarówka] umożliwia włączenie oświetlenia piekarnika bez konieczności włączania żadnych elementów grzejących. Podczas pieczenia oświetlenie piekarnika cały czas jest włączone, żeby przypominać nam o pracy urządzenia.



UWAGA! Piekarnik jest wyposażony w system blokowania rusztu, który umożliwia jego wysuwanie bez całkowitego wyjmowania z piekarnika (1).

W celu całkowitego wyjęcia rusztu wystarczy go unieść w sposób przedstawiony na rysunku, chwytając za przednią część i pociągnąć do siebie (2).

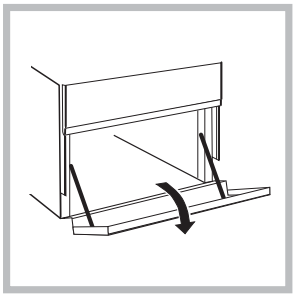
Wsporniki półek piekarnika

Wsporniki półek są wyjmowane i nadają się do mycia w zmywarce.

Aby wyjąć wspornik, chwyć go z przodu i pociągnij od ścianki piekarnika; wspornik można następnie umyć w zlewie lub zmywarce. Po jego wyjęciu można będzie uzyskać łatwiejszy dostęp do ścianki piekarnika w celu jej umycia ciepłą wodą z dodatkiem płynu do mycia naczyń.

Aby włożyć wspornik z powrotem, wsuń dłuższą końcówkę w tylny otwór mocujący, a następnie wepchnij przednią końcówkę.

Szuflada/schowek kuchni*



Pod piekarnikiem znajduje się szuflada lub schowek (w zależności od modelu) przeznaczone do przechowywania garnków i akcesoriów kuchennych. Ponadto, w czasie pieczenia mogą być wykorzystywane do trzymania potraw w cieple. Drzwi schowka otwiera się przez lekkie uniesienie i obrócenie ku dołowi.

Uwaga: W szufladzie/schowku nie należy przechowywać rzeczy łatwopalnych.

* Dostępne w niektórych modelach.

Uruchomienie i obsługa kuchni

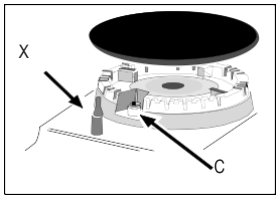
Korzystanie z płyty grzejnej

Zapalanie palników

Każdemu pokrętłu PALNIKA odpowiada kompletny pierścień, pokazujący siłę płomienia danego palnika.

Aby zapalić jeden z palników na kuchence:

1. Zbliż płomień lub zapalniczkę do palnika.
2. Naciśnij pokrętło PALNIKA i obrócić go w lewo, aż będzie skierowane na maksymalne ustawienie płomienia .
3. Dostosuj intensywność płomienia do żądanego poziomu za pomocą pokrętła PALNIKA, kręcąc w lewo. Może to być ustawie- nie minimalne , maksymalne lub dowolne położenie pomiędzy nimi.



Jeśli urządzenie jest wyposażone w elektroniczny system zapalania* (C) (patrz: rysunek), naciśnij pokrętło PALNIKA i obrócić go w lewo w kierunku ustawienia minimalnego płomienia, aż palnik zapali się. Palnik może zgasnąć po zwolnieniu pokrętła. W takim przypadku należy powtórzyć proces, trzymając wciśnięte pokrętło nieco dłużej.

Jeśli urządzenie jest wyposażone w zabezpieczenie przeciw wypływowe palników (X), naciśnij i przytrzymaj pokrętło PALNIKA przez około 3-7 sekund, aby podtrzymać płomień i włączyć zabezpieczenie.

Jeśli płomień przypadkowo zgaśnie, wyłącz palnik i odczekaj co najmniej 1 minutę przed próbą ponownego zapalenia.

Jeśli urządzenie jest wyposażone w zabezpieczenie przeciw wypływowe palników*, naciśnij i przytrzymaj pokrętło PAL- NIKA przez około 2-3 sekundy, aby podtrzymać płomień i włączyć zabezpieczenie.

Aby wyłączyć palnik, obrócić pokrętło do pozycji stop 0

Regulacja płomienia według poziomu

	Idealny do łagodnego gotowania (np.: ryżu, sosu, pieczeni, ryb) z płynami (wodą, winem, bulionem, mlekiem)
	Idealny do duszenia (przez dłuższy czas) i zagęszczania. Makaron z sosem,
	Idealny do smażenia bez panierki (*sauté*).
	Gotowanie na dużym ogniu i zrumienianie (pieczeń, steki, kotlety, filety rybne, jajka smażone)
	Idealny do grillowania i zrumieniania, rozpoczynania gotowania, smażenia mocno zamrożonych produktów.
	Idealny do szybkiego zwiększenia temperatury żywności, szybkiego gotowania wody i innych płynów.

Praktyczne porady dotyczące korzystania z palników

Poniższe wskazówki umożliwią Państwu uzyskanie najlepszych rezultatów w użytkowaniu kuchenki:

- Na każdym z palników należy stawiać garnki i naczynia o rozmiarach odpowiednich do rozmiaru palnika (patrz tabela). Dzięki temu płomień podgrzewał będzie jedynie dno naczynia i nie będzie opalał jego boków;
- Należy zawsze stosować garnki o płaskich dnach, i przykrywać je pokrywkami;
- Gdy zawartość naczynia zacznie się gotować należy zmniejszyć płomień przekręcając pokrętło w położenie „niski płomień".

Palnik	º średnica naczyń (cm)
Szybki (R)	24 – 26
Pół-szybki (S)	16 – 20
Pomocniczy (A)	10 – 14

UWAGA: W niektórych modelach występuje redukcyjna podstawka. Może ona być stosowana jedynie na palniku pomocniczym A dla garnków o średnicy mniejszej niż 12 cm.

Korzystanie z piekarnika

Przed pierwszym użyciem piekarnika i grilla należy urządzenie wygrzać. Wygrzewanie powinno trwać około pół godziny. W tym czasie piekarnik powinien być pusty, termostat powinien być ustawiony na najwyższą temperaturę, drzwi powinny być otwarte. Należy również zapewnić odpowiednią wentylację kuchni. Zapach, który odczuwany jest za zwyczaj podczas wygrzewania kuchenki, związany jest z parowaniem substancji wykorzystywanych do zabezpieczenia piekarnika na czas magazynowania.

Przed uruchomieniem kuchni należy usunąć folię zabezpieczającą boczne ścianki urządzenia.

Dolną półkę należy wykorzystywać podczas pieczenia na rożnie. W przypadku innych opcji piekarnika nie należy stosować dolnej półki.

Nie należy nic kłaść na dolnej części piekarnika podczas pracy urządzenia – może to spowodować uszkodzenie emalii. Do pieczenia należy używać wyłącznie kratkę piekarnika.

1. Pokrętłem OPCJI PRACY piekarnika wybrać program pieczenia.
2. Pokrętłem TERMOSTATU ustawić temperaturę pieczenia. (zobacz tabelę z Poradnikiem pieczenia)

W trakcie pieczenia możliwe jest:

- Zmiana programu pieczenia przez obrócenie pokrętłem OPCJI PRACY piekarnika.
- Zmiana temperatury pieczenia przez obrócenie pokrętłem TERMOSTATU.
- Wyłączenie pieczenia przez ustawienie pokrętła OPCJI PRACY piekarnika w pozycji „0".

Pieczenie musi odbywać się na KRATCE.

Tryby pieczenia

Wszystkie tryby gotowania posiadają domyślną temperaturę gotowania, regulowana wedle upodobania, pomiędzy 40°C a 250°C.

PL

program pieczenia	funkcja	opis
	**TRYB KONWENCJONALNY**	Pozycja pokrętła termostatu: między 50°C i Max. Gdy pokrętło jest na tej pozycji zapala się lampka i włącza- ją dwa elementy grzejne piekarnika – dolny i górny. Ciepło rozchodzi się równomiernie od dołu i z góry. Jest to funkcja zalecana do potraw z wołowiny i cielęciny wymagających powolnego przygotowani z ciągłym uzupełnianiem płynów. Jest to również świetny system do pieczenia ciasteczek, herbatników itp.. Przy włączonym dolnym i górnym grzejni- ku należy używać tylko jednej blachy lub rusztu, gdyż na kil- ku powierzchniach temperatura rozchodzi się w niewłaściłwy sposób. Jeśli potrawa wymaga silniejszego ogrzewania od dołu lub z góry należy wybrać niższy lub wyższy poziom.
	**PIECZENIE CIASTA**	Pozycja pokrętła termostatu: między 50°C i Max. W tej funkcji zaczyna działać termoobieg i wszystkie elementy zapewniające delikatne ciepło głównie od dołu. Ta funkcja jest przeznaczona do gotowania delikatnych po- traw, w szczególności ciast, które muszą wyrosnąć, co ułatwia podgrzewanie od spodu. Praktyczne rady: • przed włożeniem potrawy piekarnik musi być rozgrzany • nie wolno piec więcej niż jedną brytfannę • potrawy należy ustawiać na kratce piekarnika • kratkę należy wsunąć w pozycję nr 3 • nie otwierać drzwi piekarnika w trakcie pieczenia
	**PROGRAM PIEKARNIK DLA PIZZY**	W tej pozycji sq włqczone dolny i obwodowy element grzejny oraz wentylator. Ta kombinacja umożliwia szybkie ogrzewanie piekarnika z silnym dopływem ciepła zwłaszcza od dołu. W przypadku, gdy stosuje się więcej niż jedną półkę na raz koniecznym jest zamienianie ich miejscami w połowie wypiekania.
	**PIEKARNIK Z NAWIEWEM**	Pozycja pokrętła termostatu: między 50°C i Max. W trybie piekarnika z nawiewem wymuszana jest cyrkulacja gorącego powietrza. Ruch powietrza wokół potrawy wywoływany jest przez wentylator znajdujący się w dolnej części piekarnika. To właśnie dzięki gorącemu powietrzu pieczona potrawa przyrumienia się równomiernie i dokładnie. Dzięki utrzymywaniu stałej temperatury przez cały czas pieczenia, w trybie piekarnika z nawiewem istnieje możliwość równo- czesnego pieczenia różnych potraw, pod warunkiem, że ich czasy pieczenia są jednakowe. W trybie tym można wykorzystać trzy półki jednocześnie, patrz rozdział „równoczesne pieczenie na wielu półkach”. Kilka uwag na temat potraw, których przygotowywanie zalecane jest w tym trybie: tryb ten umożliwia uzyskanie doskonałych rezultatów przy pieczeniu dań wymagających zapiekania i dosyć długiego czasu pieczenia, na przykład: lazania, pieczone makarony, risotto, vol-au-vent, itp. Ponadto, dzięki doskonałemu rozkładowi ciepła możliwe jest stosowanie niższych temperatur do przygotowywania piecze- ni. Dzięki niższej temperaturze zmniejsza się wysychanie uzyskuje się bardziej kruche mięso oraz zapobiega się jego kurczeniu. Tryb z nawiewem nadaje się szczególnie dobrze do pieczenia ryb z minimalnym dodatkiem przypraw – pozwala to na zachowanie ich smaku i wyglądu. Doskonałe rezultaty uzyskuje się również przy duszeniu warzyw, na przykład: kapusty, rzepy, marchewki, cukini, bakłażanów, papryki. Desery: tryb ten gwarantuje również osiągnięcie wyśmienitych rezultatów przy pieczeniu ciast zakwaszanych, jak na przykład biszkopt, bułeczki do herbaty, croissanty. Tryb z nawiewem może być stosowany do rozmrażania mięsa, ryb i chleba – po ustawieniu temperatury na 80°C – 100°C. Aby rozmrozić bardziej delikatne potrawy, należy ustawić pokrętło termostatu na 50°C bądź zastosować obieg zimnego powietrza, ustawiając termostat na 0°C.
	**GRILL**	Włącza się centralna część górnego elementu grzejnego. Wysoka i bezpośrednio działająca temperatura grilla jest zalecana do pieczenia jedzenia wymagającego wysokiej temperatury powierzchniowej (cielęcina i steki wołowe, steki z polędwicy wołowej i antrykoty). Ten tryb pieczenia zużywa ograniczoną ilość energii i jest idealny do grillowania niewielkich potraw. Umieść jedzenie na środku rusztu, gdyż umieszczone po bokach, nie będzie się równomiernie piekło.

	**GÓRNA GRZAŁKA**	Pozycja pokrętła wyboru temperatury: między 50°C i Max. W tym trybie, dania pieczone są ciepłem wypromieniowywanym z elektrycznego elementu grzejnego umieszczone- go w górnej części piekarnika. Funkcja ta umożliwia przyrumienianie powierzchni mięs i pieczeni pod koniec pieczenia Dań mięsnych. Pieczenie w tym trybie zalecane jest przede wszystkim do przygotowywania dań, które wymagają wysokich temperatur na powierzchni, jak na przykład: cielęcina lub befsztyki, żeberka, filety, hamburgery, itp. ...
	**GRILL Z NAWIEWEM**	Pozycja pokrętła termostatu: między 50°C i 200°C. Tryb ten łączy wielokierunkowe promieniowanie cieplne elementów grzejnych z cyrkulacją gorącego powietrza. Połą- czenie takie zapobiega przypalaniu się powierzchni potraw oraz umożliwia dotarcie energii cieplnej do wnętrza dań. Tryb ten nadaje się doskonale do pieczenia mieszanych – warzywno-mięsnych kebabów, kiełbas, żeberek, kotletów z jagnięcia, kurczaków, przepiórek, itp. Ponadto doskonale piecze tuńczyka, steki z miecznika i nadziewaną mątwę, itp. Z funkcji pieczenia: GÓRNA GRZAŁKA, GRILL i RUSZT należy korzystać przy zamkniętych drzwiczkach. Korzystając z funkcji GÓRNA GRZAŁKA i GRILL kratkę należy umieścić na poziomie 5, a na poziomie 1 umieścić także na kapiący tłuszcz. W przypadku funkcji RUSZT, kratkę należy umieścić na poziomie 2 lub 3 i na poziomie 1 umieścić tacę na kapiący tłuszcz.
	**TRYB ROZMRAŻANIA**	Wentylator umieszczony na dnie piekarnika rozprowadza powietrze o temperaturze pokojowej dookoła jedzenia. Jest to zalecane do rozmrażania wszystkich rodzajów jedzenia, lecz w szczególności delikatnych jego rodzajów, niewymagających ciepła takich, jak: ciasta lodowe, desery śmietanowe lub budyniowe, ciasta owocowe. Dzięki użyciu wentylatora czas, rozmrażania zostaje skrócony o mniej więcej połowę. W przypadku mięsa, ryb i chleba, możliwe jest przyspieszenie tego procesu, korzystając z trybu "wszechstronnego pieczenia" z temperatura ustawiona na 80° - 100°C.
	**TRYB DOLNEJ GRZALKI**	Dolna grzałka jest włączona. To stanowisko jest zalecane do doskonalenia gotowania potraw (w blachach), które są już przygotowane napowierzchni, ale wymagały dalszego gotowania w środku, do deserów z pokryciem owoce lub dżem, które tylko wymagają umiarkowanego zabarwienie na powierzchni. Należy zauważyć, ze ta funkcja nie pozwala na maksymalna temperatura (250 ° C)i dlatego nie jest zalecane, które pokarmy są przygotowane przy użyciu tylko tego ustawienia, chyba ze pieczenie ciasta (które powinno być wypiekane w temperaturze 180 ° C lub niższej).
	**TRYB DOLNEGO WENTYLATORA**	Dolny element grzejny i wentylator włączają się, umożliwiając rozprowadzanie ciepła w całym piekarniku. Kombinacja ta jest przydatna do lekkiego pieczenia warzyw i ryb.

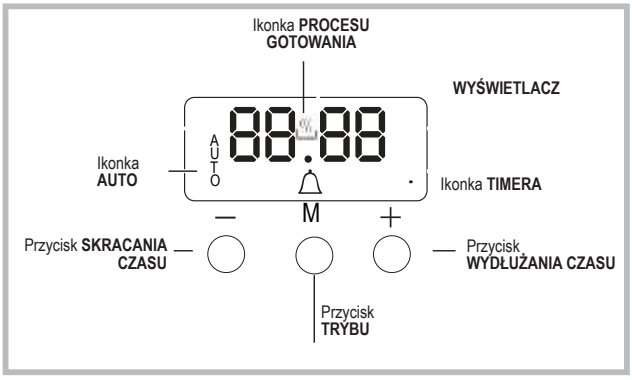
Wskazówki dotyczące pieczenia

Jeżeli zamierzamy piec jednocześnie na więcej niż jednej półce, należy zastosować tryb PIEKARNIK Z NAWIEWEM

Korzystając z trybu PIEKARNIK Z NAWIEWEM należy mieć poniższe sugestie na uwadze:

- Półka piekarnika ma pięć poziomów. Podczas pieczenia w trybie z nawiewem, do pieczenia wybiera się dwa spośród trzech środkowych poziomów. Poziom najwyższy i najniższy wystawione są na najbardziej bezpośrednie działanie przepływającego w piekarniku gorącego powietrza. Pieczenie na tych poziomach może doprowadzić do spalenia bardziej delikatnych potraw;
- Zasadniczo, dla dań wymagających intensywniejszego pieczenia zalecane jest stosowanie drugiego i czwartego poziomu. Na przykład, podczas równoczesnego przygotowywania pieczeni wraz z innymi potrawami, pieczeń umieszczana jest na drugim poziomie a czwarty poziom przeznaczany jest na dania bardziej delikatne;
- Podczas pieczenia potraw wymagających różnych temperatur pieczenia lub czasów pieczenia, należy ustawić średnią temperaturę dla tych dwóch potraw a danie bardziej delikatne umieścić na czwartym poziomie piekarnika. Jako pierwsze należy wyjąć z piekarnika danie o krótszym czasie pieczenia;
- Podczas pieczenia pizzy na dwóch poziomach, przy temperaturze 220°C i po 15 min. nagrzania piekarnika, pizza pieczona na poziomie nr 4 powinna być pieczona kilka minut dłużej niż z poziomu nr 2.
- Na dolnym poziomie ustawia się tacę a ruszt umieszcza się na poziomie wyższym;

Funkcjonowanie zegara/ minutnika



Ustawianie zegara !

Zegar może zostać ustawiony gdy piekarnik jest włączony lub wyłączony zakładając, że jeszcze nie zaprogramowano czasu zakończenia pieczenia. Po podłączeniu urządzenia do zasilania

lub po awarii zasilania, na ekranie
zaczną migać cyfry 00:00.

1. Naciśnij jednocześnie przyciski „+“ i „-“.
   Dwukropek pomiędzy godziną i minutą zacznie migać.
2. Użyj przycisków „+“ i „-“ do ustawienia godziny; jeśli naciśniesz i przytrzymasz którykolwiek z przycisków, cyfry będą się zmieniać szybciej, ułatwiając i przyspieszając ustawienie żądanej wartości.

Zmiana częstotliwości brzęczyka

1. Najpierw naciśnij jednocześnie przyciski „+“ i „-“, a następnie przycisk M, aby wybrać menu zmiany częstotliwości brzęczyka. Podczas gdy widoczny jest napis tonX można zmienić częstotliwość sygnału brzęczyka, dotykając kilkakrotnie „-“.

Ustawianie minutnika !

Funkcja ta nie przerywa pieczenia i nie ma wpływu na piekarnik; ona tylko włącza sygnał dźwiękowy po upływie określonego czasu.

1. Naciśnij kilkakrotnie przycisk M, aż ikonka dzwonka i trzy cyfry na wyświetlaczu zaczną migać.
2. Użyj przycisków „+“ i „-“ do ustawienia żądanego czasu; jeśli naciśniesz i przytrzymasz którykolwiek z przycisków, cyfry będą się zmieniać szybciej, ułatwiając i przyspieszając ustawienie wartości.
3. Odczekaj 5 sekund; jeśli naciśniesz przycisk jeszcze raz, wyświetlacz pokaże upływający czas. Gdy czas ten upłynie, rozlegnie się sygnał dźwiękowy.

Programowanie pieczenia !

Przed rozpoczęciem programowania należy wybrać tryb pieczenia.

Programowanie czasu trwania pieczenia

1. Naciśnij kilkakrotnie przycisk M, aż ikonka **AUTO** i napis DUR na wyświetlaczu zaczną migać.
2. Użyj przycisków „+“ i „-“ do ustawienia żądanego czasu trwania; jeśli naciśniesz i przytrzymasz którykolwiek z przycisków, cyfry będą się zmieniać szybciej, ułatwiając i przyspieszając ustawienie wartości.
3. Odczekaj 5 sekund, po upływie których na wyświetlaczu pojawi się ikonka **AUTO**.
4. Po upływie ustawionego czasu piekarnik wyłączy się i rozlegnie się sygnał dźwiękowy. Naciśnij dowolny przycisk, aby go wyłączyć.

- Przykładowo: jest godzina 9 rano, zaprogramowano czas 1 godziny i 15 minut. Program zakończy się automatycznie o 10:15 rano.

Ustawianie godziny zakończenia trybu pieczenia

1. Postępuj wg wskazówek 1 - 3 powyżej, aby ustawić czas trwania pieczenia.
2. Następnie, naciśnij przycisk M, aż napis END na wyświetlaczu zacznie migać.
3. Użyj przycisków „+“ i „-“ do ustawienia godziny zakończenia pieczenia; jeśli naciśniesz i przytrzymasz którykolwiek z przycisków, cyfry będą się zmieniać szybciej, ułatwiając i przyspieszając ustawienie żądanej wartości.
4. Odczekaj 5 sekund lub naciśnij ponownie przycisk M.
   Po rozpoczęciu gotowania na wyświetlaczu widoczny będzie symbol.
5. Po upływie ustawionego czasu piekarnik wyłączy się i rozlegnie się sygnał dźwiękowy. Naciśnij dowolny przycisk, aby go wyłączyć. Pieczenie zostało zaprogramowane, gdy ikonka **AUTO** zaświeci się.

- Na przykład: Jest godzina 9 rano, i zaprogramowano czas trwania pieczenia - 1 godzinę. Zaprogramowano 12:30, jako godzinę zakończenia pieczenia. Program rozpocznie się automatycznie o 11:30 rano.

Anulowanie programu

Aby anulować program:

- naciskaj przycisk M, aż ikonka odpowiadająca ustawieniu, które chcesz anulować oraz cyfry na wyświetlaczu przestaną migać. Naciśnij przycisk „-“, aż na wyświetlaczu pojawią się cyfry 00:00.
- Naciśnij i przytrzymaj przyciski „+“ i „-“; anuluje to wszystkie wcześniejsze ustawienia, w tym timery.

Tabela pieczenia w piekarniku

Pozycja pokrętła piekarnika	Rodzaj potrawy	Masa (kg)	Poziom od dołu	Czas wstępnego nagrzewania piekarnika (min.)	Pozycja pokrętła regulatora temperatury	Czas pieczenia (min.)
Tryb konwencjonalny	Kaczka	1	3	15	200	65-75
	Pieczeń cielęca	1	3	15	200	70-75
	Pieczeń wieprzowa	1	3	15	200	70-80
	Herbatniki	–	3	15	180	15-20
	Tarta	1	3	15	180	30-35
Pieczenie ciasta	Torty z owocami	0,5	3	15	180	20-30
	Placki ze śliwkami	1	2/3	15	180	45-50
	Biszkopt	0,7	3	15	180	40-50
	Paszteciki (na 2 poziomach)	0,5	3	15	160	25-30
	Ciasteczka (na 2 poziomach)	1,2	2-4	15	200	30-35
	Sernik (na 2 poziomach)	0,6	2-4	15	190	20-25
	Ciasto francuskie (na 3 poziomach)	0,4	2-4	15	210	15-20
	Herbatniki (na 3 poziomach)	0,7	1-3-5	15	180	20-25
Pieczenie pizzy	Pizza	0,5	3	15	220	15-20
	Pieczeń cielęca	1	2	10	220	25-30
	Kurczak	1	2/3	10	180	60 – 70
Wszechstronne pieczenie	Pizza (na 2 poziomach)	1	2-4	15	230	15-20
	Lasagne	1	3	10	180	30-35
	Jagnię	1	2	10	180	40-45
	Pieczony kurczak z ziemniakami	1+1	2-4	15	200	60-70
	Makrela	1	2	10	180	30-35
	Placek ze śliwkami	1	2	15	170	40-50
	Ciasto francuskie (na 2 poziomach)	0,5	2-4	10	190	20-25
	Herbatniki (na 2 poziomach)	0,5	2-4	10	180	10-15
	Biszkopt (na 1 poziomie)	0,5	3	10	170	15-20
	Biszkopt (na 2 poziomach)	1	2-4	15	170	20-25
Grill	Sola i mątwa	0,7	4		Max	10-12
	Kebab z kałamarnicy i krewetek	0,6	4		Max	8-10
	Filet z dorsza	0,6	4		Max	10-15
	Warzywa z rusztu	0,4	3-4		Max	10-15
	Befsztyk cielęcy	0,8	4		Max	15-20
	Kotlety	0,6	4		Max	15-20
	Hamburgery	0,6	4		Max	10-12
	Makrela	1	4		Max	15-20
	Grzanki	4 szt.	4		Max	3-5
Podwójny grill	Befsztyk cielęcy	1	4	5	Max	15-20
	Kotlety	1	4	5	Max	15-20
	Hamburgery	1	4	5	Max	7-10
	Makrela	1	4	5	Max	15-20
	Grzanki	4 szt.	4	5	Max	2-3
	Rożno					
	Cielęcina	1	5		Max	80-90
	Kurczak	1,5	5		Max	70-80
Grill wentylowany	Kurczak pieczony	1,5	2	10	200	55-60
	Mątwa nadziewana	1,5	2	10	200	30-35
	Rożno					
	Cielęcina	1,5		5	200	70-80
	Kurczak	1,5		5	200	70-80
	Baranina	1,5		5	200	70-80
	Szaszłyki (niektóre modele)					
	Mięsne	1		5	Max	40-45
	Warzywne	0,8		5	Max	25-30
dolny wentylator	Leszcz	1,5	2	10	200	30-35
	Filet z dorsza	0.5	3	18'	170-180	25-35
	Strzepiel	0.5	3	16'	160-170	15-20
	Mieszanka warzyw (rodzaj Ratatouille)	0.5	3	24'	200-210	35-45
	Warzywa dobrze wypieczone	0.8 – 1,0	3	21'	190 -200	50 - 60
		1,5 – 2,0	3	20'	180 - 190	55 - 60
dolna grzalka	do przypiekania					

Uwaga: podane czasy pieczenia są przybliżone i mogą być różne w zależności od indywidualnych upodobań.

Konserwacja i czyszczenie

PL

Odłączenie prądu elektrycznego

Przed każdą operacją należy odłączyć urządzenie od sieci zasilania elektrycznego.

Czyszczenie urządzenia

! Do czyszczenia urządzenia nie należy nigdy używać oczyszczaczy parowych lub wysokociśnieniowych.

- Części zewnętrzne emaliowane lub ze stali inox oraz uszczelki gumowe mogą być czyszczone przy pomocy gąbki nasączonej letnią wodą i neutralnym mydłem. Jeśli plamy są trudne do usunięcia, należy stosować specjalne produkty przeznaczone do tego typu urządzeń. Zaleca się obficie spłukać i dokładnie osuszyć urządzenie po umyciu. Nie należy stosować proszków ściernych ani substancji wywołujących korozję.

- Kratki, pokrywki, separatory płomienia oraz palniki płyty grzejnej są zdejmowalne dla ułatwienia ich czyszczenia; należy je myć w ciepłej wodzie z dodatkiem nie ściernego proszku, usuwając z nich wszelkie osady, a następnie dokładnie je susząc.

- Dla płyt z elektroniczną zapalarką, widoczne części zapalnika należy czyścić jak najczęściej. Również otwory wylotowe gazu powinny byc sprawdzane odpowiednio często, by nie dopuścic do ich zapchania.

- Wnętrze piekarnika powinno być czyszczone po każdym użyciu, gdy jest jeszcze ciepłe. Należy użyć do tego celu ciepłej wody i środka czyszczącego, spłukać i osuszyć miękką szmatką. Unikać środków ściernych.

- Szybę drzwiczek należy czyścić przy pomocy gąbki i środków nieściernych, a następnie osuszyć ją miękką szmatką; nie należy używać szorstkich materiałów ściernych lub ostrych, metalowych skrobaków, które mogą zarysować powierzchnię i spowodować pęknięcie szyby.

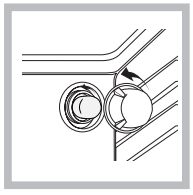
- Akcesoria mogą być myte jak zwykłe sztućce, także w zmywarkach.

Sprawdzać uszczelki piekarnika

Kontrolować okresowo stan uszczelek wokół drzwiczek piekarnika. Gdyby okazało się, że uszczelka jest uszkodzona, należy zwrócić się do najbliższego Autoryzowanego Centrum Serwisowego. Nie należy używać piekarnika do chwili zakończenia

Wymiana żarówki oświetleniowej w piekarniku

W celu wymiany żarówki w piekarniku:



1. Odkręcić szklaną pokrywę obudowy żarówki.
2. Wykręcić żarówkę i wymienić na analogiczną : moc 25 W, złącze E 14.
3. wyjąć i otworzyć pokrywkę (*patrz ilustracja*).

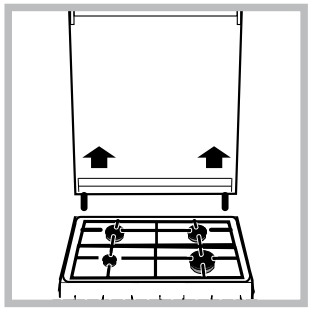
Konserwacja kurków gazowych

Z czasem, może się zdarzyć, pokrętło zaworka gazu zablokuje się lub jego obrót będzie utrudniony. Wówczas zaworek należy wymienić.

Nie używać żarówki piekarnika do oświetlania pomieszczeń.

Uwaga: Czynność ta może być wykonana jedynie przez technika z odpowiednimi uprawnieniami, autoryzowanego przez producenta.

Demontaż górnej pokrywy



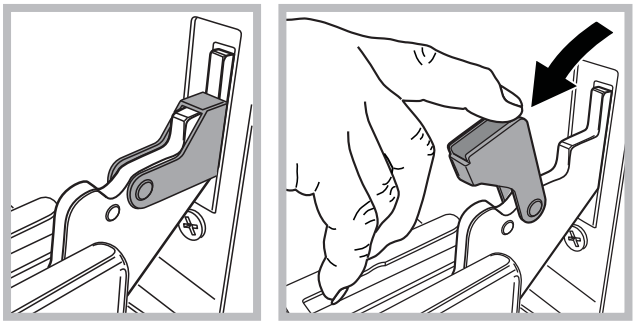
Pokrywę kuchni można w łatwy sposób zdjąć. Trzymając oburącz należy ją tylko lekko unieść do góry.

Nie zamykać pokrywy, zanim nie zostaną zgaszone palniki.

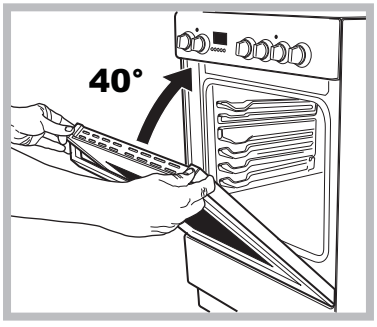
Przed otworzeniem pokrywy należy usunąć z niej ewentualne nieczystości, w szczególności ciekłe.

Demontaż i ponowny montaż drzwiczek piekarnika:

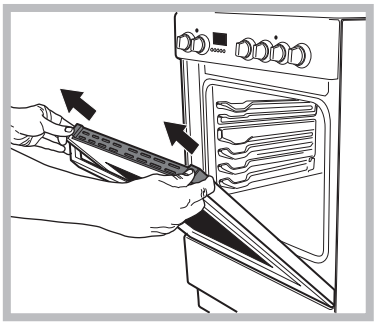
1. Otworzyć drzwiczki
2. Obrócić całkowicie do tyłu zaczepy zawiasów drzwi piekarnika (zob. zdjęcie)



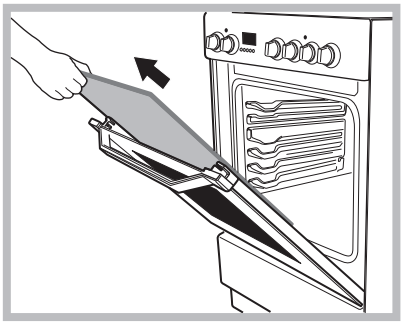
3. Zamknąć drzwi aż do oporu stawianego przez zaczep (drzwi pozostaną otwarte na ok. 40°) (zob. zdjęcie)



4. Nacisnąć dwa przyciski umieszczone na profilu górnym i wyjąć profil (zob. zdjęcie)



5. Wyjąć szklaną płytę, przeprowadzić czyszczenie zgodnie z zaleceniami podanymi w rozdziale: “Konserwacja i utrzymanie”.

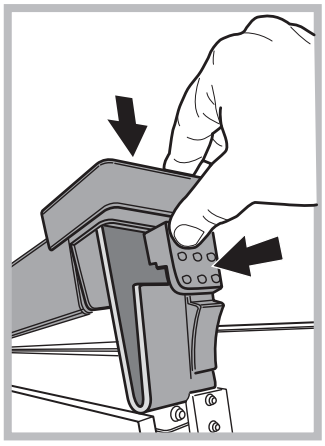


6. Ponownie założyć szybę.

OSTRZEŻENIE! Piekarnika nie można używać, gdy wyjęta jest wewnętrzna szyba drzwi!

OSTRZEŻENIE! Podczas wkładania z powrotem wewnętrznego szklanego panelu drzwi, upewnij się, że jest włożony właściwie, a napis ostrzegawczy na panelu nie jest odwrócony i może być z łatwością odczytany

7. Ponownie założyć profil: z chwilą prawidłowego ułożenia profilu, wyczuje się "klik".
8. Całkowicie otworzyć drzwiczki.
9. Zamknąć śruby w kształcie U (zob. zdjęcie).



10. Teraz można całkowicie zamknąć drzwiczki i rozpocząć zwykłe użytkowanie piekarnika.

Czyszczenie piekarnika wspomagane parą:

Ten tryb czyszczenia jest zalecany do czyszczenia po pieczeniu tłustego jedzenia (pieczeni, mięsa).

Ta procedura czyszczenia upraszcza proces usuwania brudu ze ścianek piekarnika poprzez generowanie pary w jego wnętrzu. W ten sposób łatwiejsze będzie czyszczenie wnętrza samego piekarnika.

Ważne! Zanim rozpoczniesz czynność czyszczenia parą:
- usuń resztki jedzenia / tłuszczu z dna piekarnika;
- usuń wszelkie akcesoria (kratki i garnki).

Po wykonaniu powyższych czynności zalecamy:
1 – Nalej 300 ml wody do głębokiej blachy/półki piekarnika; umieść ją na pierwszym dolnym poziomie. W modelach bez głębokiej blachy/półki, proszę użyć standardową blachę do pieczenia i umieścić ją na ruszcie na pierwszym dolnym poziomie.

2 – Wybierz funkcję DOLNEJ GRZALKI  i ustaw temperaturę na 100°C;
3 – Włącz piekarnik na 15 minut;
4 – Wyłącz piekarnik;
5 – Gdy piekarnik wystygnie, otwórz jego drzwi i dokończ mycie wodą i wilgotną ściereczką.
6 – Usuń pozostałości wody z wnętrza piekarnika po zakończeniu jego mycia.

Jeśli czynność czyszczenia jest wykonywana po pieczeniu szczególnie tłustego jedzenia lub gdy piekarnik jest bardzo brudny, proszę dokończyć jego mycie metodą tradycyjną objaśnioną w poprzednim paragrafie.

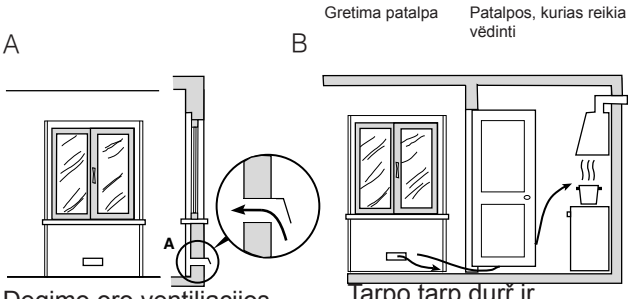
Proszę czyścić piekarnik, gdy jest on zimny

Montavimas

LT

Patalpos vėdinimas

Prietaisŕ pagal galiojančius nacionalinius reikalavimus galima montuoti tik nuolat vėdinamose patalpose. Patalpa, kurioje montuojamas prietaisas, turi būti tinkamai vėdinama, kad būtř galima uţtikrinti tiek oro, kiek reikia áprastam dujř degimo procesui (oro srautas negali būti maţesnis nei 2 m^3/val. sumontuotos galios kW).
Oro paëmimo angos, apsaugotos grotelėmis, turi turėti vamzdţius, kurič vidinis skersmuo būtř ne maţesnis kaip 100 cm^2, jie turėtř būti sumontuoti taip, kad netrukdytř (*ţr. A pav.*).
Đios paëmimo angos turėtř būti padidintos 100 % – ne maţiau kaip 200 cm^2 – kai kaitlentės pavirđius neturi apsauginio ugnies árenginio. Kai oro srautas netiesioginiu būdu tiekiamas á gretimas patalpas (*ţr. B pav.*), jei jos nëra pastato bendro naudojimo dalys, vietos su didesniu gaisro pavojumi ar miegamieji, paëmimo angos turi būti su aukđčiau aprađytu iđvestu ventiliaciniu vamzdţiu.



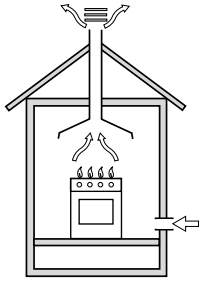
Degimo oro ventiliacijos anga

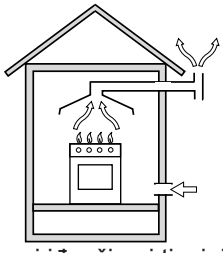
Tarpo tarp durř ir grindř padidėjimas

Ilgai panaudojus prietaisŕ, rekomenduojama atidaryti langŕ arba sumaţinti naudojamř ventiliatorič greitá.

Degimo metu susidariusič dūmř iđmetimas

Degimo metu susidarančič dūmř iđmetimas turi būti uţtikrintas gaubtŕ prijungiant prie saugaus, natūralios traukos kamino arba naudojant elektriná ventiliatorič, kuris pradėtř veikti automatiđkai, tik ájungus prietaisŕ (*ţr. pav.*).


Dūmai iđpučiami tiesiai á laukŕ


Dūmai iđpučiami tiesiai á kaminŕ ar đakotŕ dūmtraukio sistemŕ (taikoma maisto ruođimo prietaisams)

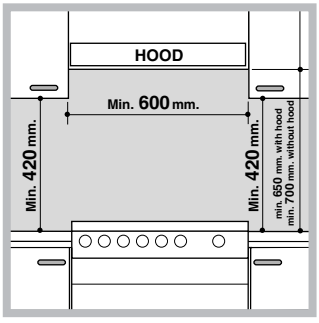
Suskystintos naftos dujos yra sunkesnės uţ orŕ ir kaupiasi apačioje, tad visose patalpose, kuriose yra SND balionai, turėtř būti á laukŕ iđvestř angř, kad dujos galėtř lengvai nutekėti.
SND balionai negali būti montuojami ar laikomi patalpose, kurios yra po ţeme (pvz., rūsyje). Patalpose turi būti laikomas tik naudojamas balionas; jis turi būti laikomas atokiau nuo đilumos đaltiniř (orkaičiř, kaminř, viryklič), kurios galėtř baliono temperatūrŕ pakelti aukđčiau nei 50 °C.

Padėtis ir iđlyginimas

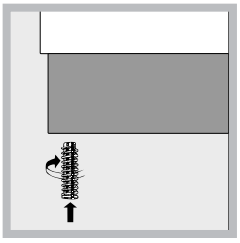
Prietaisŕ galima montuoti ir đalia spinteliř, jei jř pavirđius nëra aukđčiau nei kaitlentės pavirđius.

Siena, besiliečianti su prietaiso galu, turi būti pagaminta iđ nedegiř, karđčiui atsparič medţiagř (T 90 °C).

Norėdami tinkamai sumontuoti prietaisŕ:
- Pastatykite já virtuvėje, svetainėje ar gyvenamajame kambaryje (ne vonioje).
- Jei kaitlentės virđus yra aukđčiau nei spinteliř, prietaisŕ reikėtř montuoti bent jau 200 mm atstumu nuo jř.
- Jei viryklė montuojama po sienine spintele, nuo kaitlentės pavirđiaus iki spintelės apačios turi būti ne

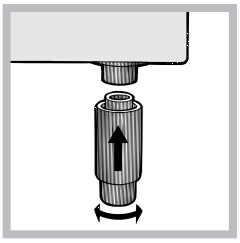


mąțesnis kaip 420 mm atstumas.
• Jei viryklė montuojama po sienine spintele, nuo kaitlentės pavirđiaus iki spintelės apačios turi bűti ne mąțesnis kaip 420 mm atstumas.
Đá atstumĺ reikia padidinti iki 700 mm, jei sieninės spintelės yra degios (*ţr. pav.*).
• Uț viryklės ar mąțesniu nei 200 mm atstumu nuo jos đonř negali bűti uțuolaidř.
• Gaubtai turi bűti montuojami remiantis atitinkamose instrukcijose pateikiamais nurodymais.



Iđlyginimas

Jei prietaisĺ reikia iđlyginti, ásukite reguliuojamŕsias kojas á joms skirtas vietas visuose viryklės pagrindo kampuose (*ţr. pav.*).



Kojos* álenda á lizdus, esančius po virykle.

Prietaiso negalima montuoti už dekoratyvinių durų, kad jis neperkaistų

Elektros jungtys

Sumontuokite standartiná kiđtukĺ, kuris atitiktř prietaiso duomenř plokđtelėje nurodytĺ apkrovĺ (*ţr. techninič duomenř lentelć).*
Prietaisas prie maitinimo đaltinio turi bűti jungiamas tiesiogiai, naudojant tarp prietaiso ir maitinimo đaltinio sumontuotĺ daugiapolá grandinės pertraukiklá, kurio kontakto anga negali bűti mąțesnė kaip 3 mm. Grandinės atjungiklis turi bűti tinkamas nurodytai átampai ir atitikti NFC 15-100 reikalavimus (grandinės atjungiklis negali pertraukti áțeminimo laido). Maitinimo laidas turi bűti nutiestas taip, kad temperatűra aplink já niekuomet nevirđytř 50 °C.

Prieđ jungdami prietaisĺ prie maitinimo đaltinio ásitikinkite, kad:
• Prietaisas áțemintas, o kiđtukas atitinka reikalavimus.
• Lizdas gali atlaikyti didțiausiĺ prietaiso galiĺ, nurodytĺ duomenř plokđtelėje.
• Átampa atitinka duomenř plokđtelėje nurodyto átampos ruoțo ribas.
• Lizdas tinkamas prietaiso kiđtukui. Jei lizdas netinka kiđtukui, paprađykite, kad kvalifikuotas meistras já pakeistř. Nenaudokite ilgintuvř ar đakotuvř.

Sumontavus prietaisĺ reikia ásitikinti, kad maitinimo laidas ir elektros lizdas yra lengvai prieinami.

Laidas negali bűti sulenktas ar suspaustas.

Laidĺ reikia reguliariai tikrinti, já gali keisti tik kvalifikuotas meistras.

Gamintojas neprisiima atsakomybės, jei nesilaikoma điř saugos nurodymř.

Dujř prijungimas

Prijungimas prie dujř tinklo arba dujř baliono gali bűti atliekamas naudojant guminć ar plieninć ţarnĺ pagal galiojančius reikalavimus, prijungus bűtina ásitikinti, kad prietaisas tinka tiekiamř dujř tipui (ţr. etiketć ant gaubto: kitu atveju *ţr. ţemiau*). Naudojant skystas dujas iđ baliono, reikia sumontuoti slėgio reguliatorič, atitinkantá galiojančius reikalavimus. Norint palengvinti prijungimĺ, dujř tiekimĺ galima pasukti đonu*: pakeisti ţarnos laikiklio padėtá ir tarpiklá, kuris pridedamas kartu su árenginiu.

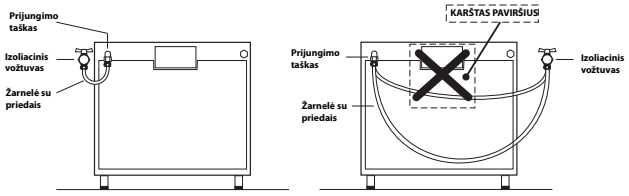
Patikrinkite, ar dujř padavimo slėgis atitinka reikđmes, nurodytas degiklič ir antgaliř specifikacijř lentelėje (*ţr. ţemiau*). Taip uțtikrinsite, kad prietaisas saugiai ir ilgai veiks, o energija bus veiksmingai naudojama.

Dujř prijungimas lanksčia gumine ţarna

Ásitikinkite, kad ţarna atitinka galiojančius reikalavimus. Vidinis ţarnos skersmuo turi bűti: 8 mm skystoms dujoms, 13 mm metano dujoms.

Prijungus reikia patikrinti, ar ţarna:
• Nesiliečia su dalimis, kuriř temperatűra pasiekia 50 °C.
• Nepatiria tempimo ar sukimo jėgř, nesusisukusi ir nesulinkusi.
• Nesiliečia su ađmenimis, ađtriais kampais ar judančiomis dalimis, nesuspausta.
• Lengvai apțiűrima, kad jĺ bűtř galima lengvai patikrinti.
• Yra trumpesnė nei 1500 mm.
• Gerai ásistato á vietĺ abiejose galuose, kur uțtvirtinama spaustukais, atitinkančiais visus reikalavimus.

Jei viena ar kelios iđ điř sĺlygř nepatenkinamos arba viryklė turi bűti montuojama pagal sĺlygas, skirtas 2 klasės 1 poklasio prietaisams (montuojama tarp dviejř spinteliř), reikia naudoti plieninć ţarnĺ (*ţr. ţemiau*).



Lanksčiř plieniniř vamzdţiř be sujungimř prijungimas prie srieginės jungties

Ásitikinkite, kad ţarna ir tarpikliai atitinka galiojančius reikalavimus.
Norėdami pradėti naudoti ţarnŕ, nuo prietaiso nuimkite ţarnos laikiklá (dujř tiekimo anga prietaise yra cilindrinė srieginė 1/2 dujř jungtis).

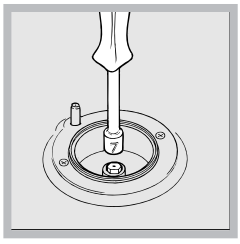
Sujunkite taip, kad ţarna nebűtř ilgesnė kaip 2 metrai, ásitikinkite, kad ji nesuspausta ir nesiliečia su judančiomis dalimis.

Prijungimo tvirtumo patikrinimas

Kai montavimo procesas baigtas, naudodami muilo tirpalŕ, patikrinkite, ar ţarnos sandariai sujungtos. Niekada nenaudokite ugnies.

Pritaikymas skirtingam dujř tipui

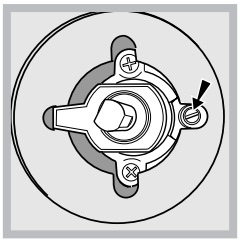
Galima pritaikyti prietaisŕ prie kitokio nei numatyto dujř tipo (tai bűna nurodyta ant gaubto esančioje etiketėje).

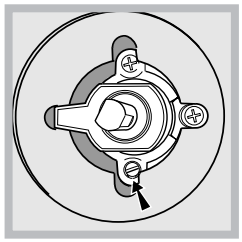


Kaitlentės pritaikymas

Kaitlentės degikliř antgaliř keitimas:
1. Nuimkite kaitlentės tinklelá ir nustumkite degiklius nuo lizdř.
2. 7 mm verţliarakčiu atsukite antgalius (*ţr. pav.*), ir pakeiskite juos antgaliais, kurie tinka naujo tipo dujoms (*ţr. degikliř ir antgaliř specifikacijř lentelć).*
3. Pakeiskite visus kitus komponentus pagal aukđčiau pateiktas instrukcijas atgaline tvarka.

Kaitlentės degikliř maţiausio nustatymo reguliavimas:
1. Atsukite čiaupŕ á maţiausiŕ padėtá.
2. Nuimkite rankenėlć ir sureguliuokite nustatymo varţtŕ, kuris yra prie čiaupo kaiđčio arba jo viduje, kol liepsna taps maţa, tačiau pastovi.
Jei prietaisas prijungtas prie skystř dujř đaltinio, nustatymo varţtas turi bűti kuo labiau priverţtas.
3. Kol degiklis dega, keletŕ kartř greitai pakeiskite rankenėlės padėtá iđ maţiausios á didţiausiŕ ir atvirkđčiai – patikrinsite, ar liepsna neuţgćsta.

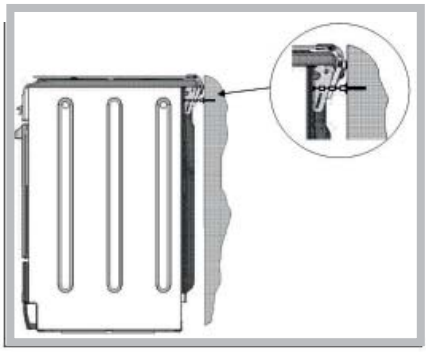




Kaitlentės degikliams nereikia pirminio oro sureguliavimo. Sureguliavć prietaisŕ taip, kad já bűtř galima naudoti su skirtingř tipř dujomis, pakeiskite senŕ etiketć nauja, kuri atitiktř naujŕ dujř tipŕ (đias etiketes galima ásigyti iđ ágalioto techninės prieţiűros centro).

Jei naudojamas skirtingas dujř slėgis (arba jis tik điek tiek skiriasi) nei rekomenduojama, paėmimo ţarnoje reikia sumontuoti tinkamŕ slėgio reguliatoriř pagal visus reikalavimus, taikomus „dujř kanalo reguliatoriams“.

Saugos grandinės



! Kad prietaisas atsitiktinai neapvirstų, pvz., vaikui užlipus ant orkaitės durelių, BŪTINA sumontuoti kartu su prietaisu tiekiamą apsauginę grandinę! Prie viryklės pritvirtintą apsauginę grandinę prie sienos už prietaiso reikia tvirtinti sraigtu (kartu su virykle
netiekiamas) tokiame pačiame aukštyje, kokiame grandinė yra pritvirtinta prie prietaiso.
Pasirinkite už prietaiso esančios sienos tipui tinkačius sraigtą ir jo kaištį. Jei sraigto galvutės skersmuo
mažesnis nei 9 mm, naudokite tarpiklį. Prie betoninės sienos tvirtinkite ne mažesnio kaip 8 mm skersmens ir 60 mm ilgio sraigtu.
Grandinė turi būti pritvirtinta prie viryklės galo ir sienos taip, kaip parodyta paveikslėlyje. Grandinė turi būti įtempta ir lygiagreti grindims.

Degikliř ir antgaliř specifikacijř lentelė

1 lentelė

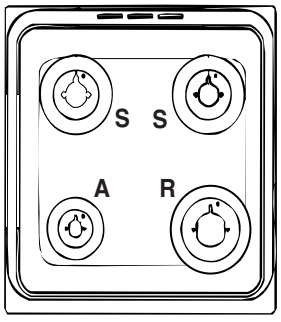
Degiklis	Skersmuo (mm)	Šiluminė galia kW (p.c.s.*)		Suskystintosios dujos				Gamtinės dujos	
				Pralaida	Antgalis	Srautas*		Antgalis	Srautas*
				1/100	1/100	g/val.		1/100	l/val.
		Vardinis	Redukuota	(mm)	(mm)	***	**	(mm)	
Trivietis karuną (R)	100	3,00	0,7	41	87	285	185	128	247
Pusiau greitas (vidutinis) (S)	75	1,90	0,4	30	69	138	136	104	181
Papildomas (mažas) (A)	51	1,00	0,4	30	50	73	71	78	95
Tiekimo slėgis	Vardinis (mbar) Mažiausias (mbar) Didžiausias (mbar)					30 20 35	30 20 35	20 17 25	

Esant 15 °C ir 1013 mbar – sausosios dujos

** **Propanas P.C.S. = 50,37 MJ/kg**

*** **Butanas P.C.S. = 49,47 MJ/kg**

Gamtinės dujos P.C.S. = 37,78 MJ/m³



CHARAKTERISTIKŲ LENTELĖS	
Matmenys	Plotis 410mm Aukštis 340mm Gylis 424 mm
Tūris	60l
Matmenys (su vieliniais takeliais)	Plotis 38 cm Aukštis 34 cm Gylis 41 cm
Degikliai	gali būti pritaikyti naudojimui su bet kurio tipo dujomis, nurodytomis duomenų plokštėje, kuri yra ant pakuotės, arba, atidarius orkaitę, ant kairiosios sienelės
Įtampa ir dažnis	Žiūrėkite duomenų plokštę
„ENERGY LABEL“ ir „ECODESIGN“	Natūralios konvekcijos ir šildymo režimo energijos sąnaudos:  Konvekcija Priverstinės konvekcijos klasės deklaruotosios energijos sąnaudos – šildymo režimas: 

Duomenų plokštelė, yra viduje atvartu arba po orkaitė skyrius buvo atidarytas, kairiajame orkaitės viduje sienos.

Ájungimas ir naudojimas

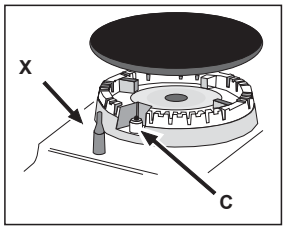
LT

Rankenėlės naudojimas

Degikliř uțdegimas

Kiekvienai DEGIKLIO rankenai yra skirtas țiedas, rodantis jo liepsnos degimo stiprumŕ.
Norėdami uțdegti kaitlentės degiklá:
1. Prie degiklio prikiďkite uțdegiklá (liepsnŕ ar țiebtuvėlá).
2. Paspauskite DEGIKLIO rankenėlć ir pasukite jŕ prieď laikrodțio rodyklć, kad ji rodytř didțiausios ugnies padėtá .
3. Sureguliuokite liepsnos intensyvumŕ iki norimo lygio sukdami DEGIKLIO rankenėlć prieď laikrodțio rodyklć. Tai gali bűti mațiausias nustatymas , didțiausias nustatymas arba bet kuri tarpinė padėtis.

Jei prietaisas turi elektroniná uțdegimo árenginá* (*C*), paspauskite DEGIKLIO rankenėlć ir pasukite jŕ prieď laikrodțio rodyklć, link mațiausio liepsnos nustatymo, kol degiklis uțsidegs. Atleidus rankenėlć degiklis gali uțgesti. Taip nutikus, pakartokite veiksmř sekŕ, palaikydami rankenėlć nuspaustŕ kiek ilgėliau.



Jei prietaisas turi apsaugos nuo liepsnř árenginá (X), paspauskite ir palaikykite DEGIKLIO rankenėlć apie 3–7 sekundes, kad árenginys bűtř aktyvuojamas.

Jei liepsna netyčia uțges, iďjunkite degiklá ir prieď pakartotiná degimŕ palaukite bent 1 minutć.

Norėdami iďjungti degiklá, pasukite rankenėlć á iďjungimo padėtá •.

ÁSPĖJIMAS! Pakaitintas stiklinis dangtis gali trűkti. Prieď uțdarydami dangtá iďjunkite visas elektrines kaitlentes ir degiklius.



	Idealiai tinka gaminti ant nedidelės ugnies (pvz, ryžius, padažus troškinius, žuvį) su skysčiais (vandeniu, vynu, buljonu, pienu)
	Idealiai tinka troškinti (ilgą laiką) ir tirštinti Grietinės masė
	Idealiai tinka paskrudinti.
	Gaminimas ant didelės liep snos ir skrudinimas (kepsniai, pjausniai, eskalopai, žuvies filė, kepti kiaušiniai)
	Idealiai tinka kepinti ant grotelių ir apskrudinti pradėti gaminti, atitirpdyti šaldytus produktus .
	Idealiai tinka greitai pakelti maisto temperatūrą, norint greitai užv irinti (vandenį) ar greitai pakaitinti (kepimo skystį).

Praktinis patarimas dėl degikliř naudojimo

Kad degikliai veiktř veiksmingiausiai ir taupytř dujas, rekomenduojama naudoti plokďčiadugnes keptuves su dangčiais. Jos turėtř bűti pritaikytos degiklio dydțiui:

Degiklis	Ruošimo indo skersmuo (cm)
Greitas (R)	24 - 26
Pusiau greitas (S)	16 - 20
Papildomas (A)	10 - 14

norėdami identifikuoti degiklio tipŕ, țiűrėkite schemas skyriuje „Degikliř ir antgaliř specifikacijos“.

Orkaitės naudojimas

Pirmŕ kartŕ naudodami prietaisŕ bent pusć valandos aukďčiausia temperatűra pakaitinkite tuďčiŕ orkaitć su uțdarytomis durelėmis. Prieď iďjungdami orkaitć ir atidarydami dureles ásitikinkite, kad patalpa yra gerai vėdinama. Prietaisas gali skleisti ďiek tiek nemalonř kvapŕ, kurá sukelia nudegančios apsauginės medțiagos, naudojamos prietaiso gamybos metu.

Prieď pradėdami naudoti, nuimkite visas plastikines juosteles nuo gaminio ďonř.

Niekada nedėkite daiktř tiesiai ant orkaitės dugno, nes kyla grėsmė sugadinti emalio sluoksná.

1. Parinkite norimŕ maisto gaminimo rețimŕ pasukdami PARINKIMO rankenėlć.
2. Parinkite maisto gaminimo rețimui rekomenduojamŕ ar norimŕ temperatűrŕ pasukdami TERMOSTATO rankenėlć. Maisto gaminimo rețimř sŕrađas ir siűloma temperatűra pateikiami atitinkamoje lentelėje (*țr. Orkaitės naudojimo patarimř lentelć)*.

Gamindami maistŕ visuomet galite:
- Pakeisti maisto gaminimo rețimŕ pasukdami PARINKIMO rankenėlć.
- Pakeisti temperatűrŕ pasukdami TERMOSTATO rankenėlć.
- Baigti maisto gaminimŕ pasukdami PARINKIMO rankenėlć á nulinć padėtá.

Maisto gaminimo indus dėkite tik ant groteliř.

Indikacinė TERMOSTATO lemputė

Kai ji uțsidega, orkaitė kaista. Ji iďsijungia, kai temperatűra orkaitės viduje pasiekia parinktŕ reikďmć. Tuo metu lemputė vis iďsijungia ir ásijungia, parodydama, kad termostatas veikia ir palaiko pastoviř temperatűrŕ.

Orkaitės lemputė

Ji ájungiama pasukant PARINKIMO rankenėlć á bet kuriř kitŕ padėtá, iďskyrus nulinć. Ji degs tol, kol veiks orkaitė. Rankenėle parenkant , lemputė ájungiama, tačiau neaktyvinamas nė vienas kaitinimo elementas.

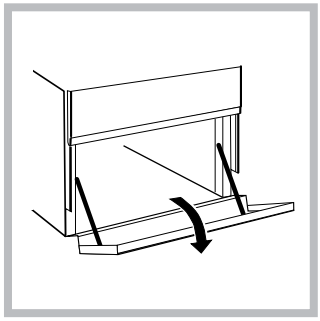
Laikmatis*

Norėdami suaktyvinti laikmatá:
1. Pasukite LAIKMAČIO rankenėlć pagal laikrodțio rodyklć beveik visŕ apsisukimŕ, kad nustatytumėte signalŕ.
2. Pasukite LAIKMAČIO rankenėlć prieď laikrodțio rodyklć , kad nustatytumėte norimŕ laikŕ.

programa kepimo	funkcija	aprašymas
	**KONVEKCIJOS REŢIMAS**	Temperatűra: bet kuri temperatűra tarp 50 °C ir ne daugiau kaip Esant điam nustatymui, ásijungia virđutinis ir apatinis kaitinimo elementai. Tai iđtobulintas klasikinis, áprastas orkaitės kaitinimo tipas su iđskirtiniu karđčio pasiskirstymu ir sumaţintomis energijos sĥnaudomis. Konvekcinė orkaitė nepralenkiama, kai reikia paruođti patiekalus iđ keliř sudedamřjř, pvz., kopűstus su đonkauliukais, ispaniđko stiliaus menkes, Ankonos stiliaus dţiovintas menkes, verđienĥ su ryţiais ir kt. Puikűs rezultatai pasiekiami ruođiant verđienos ar jautienos patiekalus bei mėsos trođkinius, guliađĥ, ţvėrienĥ, kumpá ir kt., kuriuos reikia kepti ilgai ir lėtai bei nuolat laistyti skysčiais. Nustačius đá reţimĥ, patartina kepti pyragus bei vaisius ir trođkinant maistĥ dengtuose induose. Ruođdami maistĥ konvekcijos reţimu, naudokite tik vienĥ nulađėjimo indĥ arba kepimo groteles, kitaip điluma netolygiai pasiskirstys. Naudodami skirtingo aukđčio kepimo groteles, galite subalansuoti đilumos kieká orkaitės virđuje ir apačioje. Groteliř aukđtá pasirinkite atsiţvelgdami á tai, ar patiekalui reikia daugiau karđčio iđ virđaus.
	**KEPIMO REŢIMAS**	Temperatűra: bet kuri temperatűra tarp 50 °C ir ne daugiau kaip Ásijungs galinis kaitinimo elementas ir ventiliatorius, uţtikrinantis tolygř karđčio pasiskirstymĥ visoje orkaitėje. Nustačius đá reţimĥ, patartina kepti ir ruođti sudėtingus patiekalus, ypač pyragus, kurie turi iđkilti, ir kepti tam tikrus vaisinius pyragaičius 3 lentynose iđkart. Keli pavyzdţiai: pyragaičiai su kremu, saldűs ir kvapnűs sausainiai, kvapnieji pyragaičiai, đveicariđki suktinukai ir nedidelės darţoviř uţkepėlės, kt.
	**PICOS REŽIMAS**	Temperatūra: tarp 50 °C ir MAX. Įjungiami apvalusis ir apatinis kaitinimo elementai bei ventiliatorius. Šis derinys greitai įkaitina orkaitę, suku- riamas didelis šilumos kiekis, ypač apatiniu kaitinimo elementu. Jei naudojate daugiau nei vienas groteles vienu metu, kepimo ciklo viduryje sukeiskite groteles vietomis.
	**VENTILIATORIAUS PAGALBOS REŢIMAS**	Temperatűra: bet kuri temperatűra tarp 50 °C ir ne daugiau kaip Ásijungs kaitinimo elementas ir ventiliatorius. Kadangi karđtis visoje orkaitėje bűna vienodas, maistas tolygiai iđkepa ir paruduoja. Esant điam reţimui, galite vienu metukepti ávairius patiekalus, jei tik jř kepimo temperatűrospanađios. Vienu metu galite naudoti ne daugiau kaip dvigroteles, be to, reikia laikytis nurodymř, pateikiamř skyriuje „Kepimas ant daugiau nei vienř groteliř“. Đis ventiliatoriaus pagalbos reţimas ypač rekomenduojamas ruođiant patiekalus, kuriuos reikia apskrudinti ir kuriuos reikia ilgiau kepti, pvz.: lazanijř, makaronř patiekalus, viđčiukř su bulvėmis ir kt. Be to, đilumai puikiai pasiskirstant galima naudoti maţesnć temperatűrř. Taip maistas praranda maţiau skysčiř, mėsa bűna đvelnesnė, o kepsnio svoris nesumaţėja. Ventiliatoriaus pagalbos reţimas ypač tinka ruođiant ţuvis, nes jas galima pabarstyti tik trupučiu prieskoniř, taip ţuvys nepraras tikrojo savo skonio ir iđvaizdos. Desertai: ventiliatoriaus pagalbos reţimas puikiai tinka kepant mielinius pyragus. Be to, đá reţimĥ galima nustatyti, kai norima greitai atđildyti raudonĥ ar baltĥ mėsĥ ir duonĥ (nustatoma 80 °Ctemperatűra). Norint atđildyti đvelnesná maistĥ, termostate palaikoma 60 °C temperatűra arba naudojama tik đalto orocirkuliavimo funkcija, termostate nustatant 0 °C temperatűrĥ

	**KEPSNINËS REŢIMAS**	Temperatűra: MAX. Ásijungia vidurinë virđutinio kaitinimo elemento dalis. Tiesioginë aukđta kepsninës temperatűra rekomen- duojama maistui, kuriam reikia didelës pavirđiaus temperatűros (verđienos ir jautienos kepsniai, filë ir antrekotas). Điame kepimo reţime naudojamas ribo- tas energijos kiekis, jis puikiai tinka skrudinant. Maistŕ dëkite groteliř viduryje – jei padësite đonuose, jis tinka- mai neiđkeps.
	**KEPSNINËS REŢIMAS**	Temperatűra: bet kuri temperatűra tarp 50 °C ir ne daugiau kaip Ásijungia virđutinis kaitinimo elementas ir besisukantis ieđmas. Kai tiesioginë temperatűra yra itin aukđta, apskrunda mësos ir kepsniř pavirđius, o jř viduje sulaikomas skystis ir mësa suminkđtëja. Ruođiant patiekalus, kuriř pavirđiř turi veikti aukđta temperatűra, rekomenduojama nustatyti kepsninës reţimŕ: pvz., jautienos kepsnius, verđienŕ đonkauliukus, filë, mësainius ir kt.
	**SKRUDINIMO REŽIMAS**	TemperatOra: tarp 50 °C ir 200 °C. Aktyvinami viršutinis kaitinimo elementas ir iešmas (jei yra) bei ventiliatorius. Šis funkcij4 derinys padidina vienkryptes šilumines spinduliuotes, kuriq skleidžia ka- itinimo elementai, efektyvumq, nes oras priverciamas cirkuliuoti orkaiteje. Tai padeda apsaugoti maistq nuo pridegimo ir leidžia karšciui prasiskverbti tiesiai i maistq.. ! KEPSNINES, DVIGUBOS KEPSNINES ir SKRUDINIMO režimai turi bOti naudojami uždarius orkaites dureles
	**ATŠILDYMO REŽIMAS**	Orkaitės apačioje esantis ventiliatorius priverčia oro kambario temperatūros orą cirkuliuoti aplink maistą. Šis režimas rekomenduojamas atšildant visų rūšių maistą, bet ypač tinka švelniam maistui, kuriam nereikia karščio, pvz.: ledų tortams, grietinėlės ar kremo desertams, vaisiniams pyragams. Naudojant ventiliatorių atšildymo laikas sutrumpėja maždaug perpus. Atšildant mėsą, žuvį ir duoną galima pa- greitinti šį režimą, įjungus „daugialypio gaminimo“ režimą ir nustačius 80–100 °C temperatūrą.
	**KONDITERIJOS REŽIMAS**	Pozicija termostato Å: Nuo 60 ° C iki maks. Apatinis kaitinimo elementas ateina. Šis režimas tinka kepti ir virti subtilus maisto produktų - ypač pyragai, kad reikia pakilti, nes šiluma ateina iš apačios padeda raugas procesą. Atkreipkite dėmesį, kad tai užima nemažai laiko aukštesnėje temperatūroje turi būti pasiektas, todėl mes rekomenduojame naudoti „Konvekcija Mode” tokiais atvejais.
	**APATINĖS VENTILIACIJOS REŽIMAS**	Įjungiamas apatinis kaitinimo elementas ir venti- liatorius, todėl karštis paskirstomas visoje orkaitės ertmėje. Šis derinys naudingas lėtai gaminant daržo- ves ar žuvį.

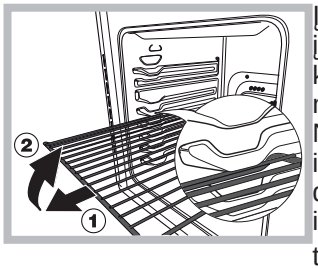
Apatinis orkaitės skyrius*



Po orkaite yra skyrius, kuriame galima laikyti orkaitės priedus ar gilias lėkdtes. Norėdami atidaryti dureles, stumtelėkite jas ţemyn (*ţr. pav.*).

Nedėkite degiř medţiagř á apatiná orkaitės skyriř.

Vidiniai stalčiř (kur yra) pavirđiai gali ákaisti.



ĮSPĖJIMAS! Orkaitėje įdiegta stabdiklių sistema, kad ištraukti padėklai neiškristų iš orkaitės(1). Norėdami padėklą visiškai ištraukti iš orkaitės, laikydami jį priekyje kilstelėkite ir patraukite, kaip parodyta paveikslėlyje (2).

Orkaitės lentynėlių atramos

Lentynėlių atramas galima nuimti ir plauti indaplovėje.
Norėdami nuimti suimkite atramą už priekinės dalis ir patraukite, taip ją ištraukę galėsite plauti kriauklėje ar indaplovėje. Nuėmę galėsite prieiti prie orkaitės šonų ir juos nuvalyti vandeniu su muilu.
Norėdami vėl įstatyti atramą, ją įkiškite į galinę tvirtinimo angą ir įstumkite priekinę kojelę.

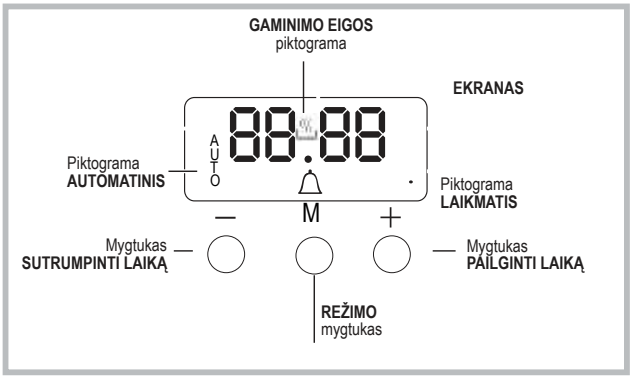
Gaminimas ant kelių lentynėlių vienu metu

Jei reikia vienu metu naudoti dvi lentynėles, naudokite ORKAITĖS SU VENTILIATORIUMI gaminimo režimą , nes tai vienintelis režimas, kuris tinka tokiam gaminimui. Rekomenduojame:

- nenaudoti 1 ir 5 padėčių. Taip yra dėl to, kad per didelis karštis gali apdeginti produktus, kurie yra jautrūs karščiui.
- naudokite 2 ir 4 padėtis, maistą, kuriam reikia daugiau karščio, dėkite ant lentynėlės 2 padėtyje.
- Jei gaminate patiekalus, kurių gaminimo laikas ir temperatūra skiriasi, nustatykite temperatūrą, kuri būtų per vidurį tarp abiejų rekomenduojamų temperatūrų (žr. Gaminimo orkaitėje patarimų lentelę) ir gležnesnį patiekalą dėkite ant lentynėlės 4 padėtyje. Iš pradžių ištraukite patiekalą, kurio gaminimo laikas yra trumpesnis.
- Jei kepate picas ant kelių lentynėlių su 220 °C temperatūra, 15 minučių pakaitinkite orkaitę. Paprastai gaminimas ant grotelių 4 padėtyje užtrunka ilgiau, rekomenduojame ant apatinės lentynėlės esančią picą išimti pirmiausiai, o 4-oje padėtyje esančią picą išimti dar po kelių minučių.
- Apačioje įdėkite lašėjimo skardą ir įstatykite groteles viršuje.

Laikrodžio / minučių matuoklio naudojimas

LT



Laikrodžio nustatymas!

Laikrodį galima nustatyti, kai orkaitė yra įjungta arba išjungta, jei prieš tai nebuvo užprogramuotas gaminimo ciklo pabaigos laikas. Po to, kai prietaisas prijungiamas prie elektros tinklo

arba vėl įjungiamas srovės tiekimas po to, kai jis buvo nutrūkęs, skaičiai 00:00
EKRANE pradės mirksėti.

1. Paspauskite mygtukus „+“ ir „-“ kartu.
   Pradės mirksėti dvitaškis tarp valandų ir minučių rodinio.
2. Mygtukais „+“ ir „-“” pakoreguokite laiką; paspaudus ir laikant kurį nors iš mygtukų, vertės ekrane keičiasi greičiau, kad greičiau nustatytumėte reikalingą vertę.

Zirzeklio signalo dažnio keitimas

1. Iš pradžių vienu metu paspauskite mygtukus „+“ ir „-“, po to paspauskite mygtuką , norėdami pasirinkti zirzeklio signalo dažnio keitimo meniu. Kai zirzeklyje pamatysite tekstą „tonX“, galėsite pakeisti signalo dažnį spausdami „-“.

Minučių matuoklio nustatymas!

Ši funkcija nepertraukia gaminimo ir neturi įtakos orkaitei; ji tiesiog naudojama tam, kad praėjus nustatytam laiko tarpui įsijungtų garsinis signalas.

1. Kelis kartus paspauskite mygtuką , kol pradės mirksėti piktograma ir trys skaičiai ekrane.
2. Mygtukais „+“ ir „-“” nustatykite norimą laiką; paspaudus ir laikant kurį nors iš mygtukų, vertės ekrane keičiasi greičiau, kad greičiau nustatytumėte reikalingą vertę.
3. Palaukite 5 sekundes. Jei mygtuką paspausite dar kartą, ekrane bus rodomas laiko skaičiavimas.. Praėjus šiam laikotarpiui pasigirs zirzeklio garsas.

Kepimas naudojant programavimą!

Prieš programuojant turi būti pasirinktas kepimo režimas.

Gaminimo trumės programavimas

1. Kelis kartus paspauskite mygtuką , kol pradės mirksėti piktograma **AUTO** ir trukms skaičiai ekrane.
2. Mygtukais „+“ ir „-“” nustatykite norimą trukmę; paspaudus ir laikant kurį nors iš mygtukų, vertės ekrane keičiasi greičiau, kad greičiau nustatytumėte reikalingą vertę.
3. Palaukite 5 sekundes, po to ekrane pamatysite piktogramą **AUTO**.
4. Kai praeis nustatytas laikas ir orkaitėje gaminimas bus išjungtas, išgirsite zirzeklio signalą. Norėdami jį išjungti, paspauskite bet kurį mygtuką.

• Pavyzdžiui: yra 9:00 valanda, užprogramuota kepimo trukmė 1 valanda ir 15 minučių. Programa automatiškai sustos 10:15 val.

Gaminimo režimo pabaigos laiko nustatymas

1. Norėdami nustatyti trukmę, atlikite 1–3 veiksmus, kaip nustatyta aukščiau.
2. Po to paspauskite mygtuką , kol pradės mirksėti pranešimas END.
3. Mygtukais „+“ ir „-“” pakoreguokite gaminimo pabaigos laiką; paspaudus ir laikant kurį nors iš mygtukų, vertės ekrane keičiasi greičiau, kad greičiau nustatytumėte reikalingą vertę.
4. Palaukite 5 sekundes arba dar kartą paspauskite mygtuką .
   Kai prasidės gaminimo procesas, ekrane matysite simbolį .
5. Praėjus nustatytam laikotarpiui, orkaitė išjungs kepimą ir pasigirs zirzeklio garsas. Norėdami jį išjungti, paspauskite bet kurį mygtuką.
   Kai piktograma **AUTO** šviečia, programavimas yra nustatytas.

• Pavyzdžiui: ji yra 9:00 valanda ir užprogramuota 1 val. trukmė. Suplanuotas pabaigos laikas yra 12:30 val. Programa automatiškai bus paleista 11:30 val.

Programos atšaukimas

Norėdami atšaukti programą:

• Paspauskite mygtuką , kol pamatysite piktogramą, atitinkančią norimą atšaukti nustatymą, ir nustos mirksėti skaičiai ekrane. Spauskite mygtuką „-“, kol ekrane pamatysite skaičius 00:00.

• Nuspauskite ir laikykite mygtukus „+“ ir „-“; tai atšauks visus anksčiau pasirinktus nustatymus, įskaitant laikmačio nustatymus.

Orkaitės naudojimo patarimř lentelė

Gaminimo režimai	Maistas	Svoris (kg)	Grotelių padėtis	Pašildymo trukmė (minutėmis)	Rekomenduojama temperatūra	Gaminimo trukmė (minutėmis)
Tradicinė orkaitė	Antis	1	3	15	200	65-75
	Kepta veršiena ar jautiena	1	3	15	200	70-75
	Kiaulienos kepsnys	1	3	15	200	70-80
	Sausainiai (trapi tešla)	-	3	15	180	15-20
	Trapūs pyragaičiai	1	3	15	180	30-35
Kepimo režimas	Trapūs pyragaičiai	0.5	3	15	180	20-30
	Vaisiniai pyragai	1	1 ir 2	15	180	40-45
	Slyvų pyragas	0.7	3	15	180	40-50
	Biskvitas	0.5	3	15	160	25-30
	Įdaryti lietiniai (2 lentynose)	1.2	1 ir 2	15	200	30-35
	Nedideli pyragaičiai (2 lentynose)	0.6	1 ir 2	15	190	20-25
	Sūrio traškučiai (2 lentynose)	0.4	1 ir 2	15	210	15-20
	Traškučiai su grietinėle (3 lentynose)	0.7	1 ir 3 ir 5	15	180	20-25
	Sausainiai (3 lentynose)	0.7	1 ir 3 ir 5	15	180	20-25
	Morengai (3 lentynose)	0.5	1 ir 3 ir 5	15	90	180
Greitas gaminimas	**Šaldytas maistas**					
	Pica	0.3	2	-	250	12
	Cukinijų ir krevečių pyragas	0.4	2	-	200	20
	Kaimiškas špinatų pyragas	0.5	2	-	220	30-35
	Likučiai	0.3	2	-	200	25
	Lakštiniai	0.5	2	-	200	35
	Auksiniai ritinėliai	0.4	2	-	180	25-30
	Vištienos gabaliukai	0.4	2	-	220	15-20
	Pusgaminiai					
	Skrudinti vištienos sparneliai	0.4	2	-	200	20-25
	Šviežias maistas					
	Sausainiai (trapi tešla)	0.3	2	-	200	15-18
	Slyvų pyragas	0.6	2	-	180	45
	Sūrio traškučiai	0.2	2	-	210	10-12
Kelių patiekalų gaminimas	Pica (2 lentynose)	1	2 ir 4	15	230	15-20
	Lakštiniai	1	3	10	180	30-35
	Aviena	1	2	10	180	40-45
	Keptas viščiukas su bulvėmis	1+1	2 ir 4	15	200	60-70
	Skumbrė	1	2	10	180	30-35
	Slyvų pyragas	1	2	10	170	40-50
	Traškučiai su grietinėle (2 lentynose)	0.5	2 ir 4	10	190	20-25
	Sausainiai (2 lentynose)	0.5	2 ir 4	10	180	10-15
	Biskvitas (1 lentynoje)	0.5	2	10	170	15-20
	Biskvitas (2 lentynose)	1	2 ir 4	10	170	20-25
	Pikantiški pyragai	1.5	3	15	200	25-30
Picos režimas	Pica	0.5	3	15	220	15-20
	Kepta veršiena ar jautiena	1	2	10	220	25-30
	Vištiena	1	2 ir 3	10	180	60-70
ventiliuojamas Grilis	Jūros liežuviai ir sepijos	0.7	4	-	Max	10-12
	Aštuonkojų ir krevečių kebabai	0.6	4	-	Max	8-10
	Sepijos	0.6	4	-	Max	10-15
	Menkės filė	0.8	4	-	Max	10-15
	Keptos daržovės	0.4	3 ir 4	-	Max	15-20
	Veršienos kepsnys	0.8	4	-	Max	15-20
	Dešrelės	0.6	4	-	Max	15-20
	Mėsainiai	0.6	4	-	Max	10-12
	Skumbrės	1	4	-	Max	15-20
	Kepti sumuštiniai (arba skrudinta duona)	4 ir 6	4	-	Max	3-5
Apkepas	Ant grotelių keptas viščiukas	1.5	2	10	200	55-60
	Sepijos	1.5	2	10	200	30-35
Ventiliuojama iš apačios	Karšis	0.5	3	18’	170-180	25-35
	Menkės filė	0.5	3	16’	160-170	15-20
	Jūros ešerys folijoje	0.5	3	24’	200-210	35-45
	Daržovių mišinys (troškinio tipo)	0.8 – 1,0	3	21’	190 -200	50 - 60
	Gerai iškeptos daržovės	1,5 – 2,0	3	20’	180 - 190	55 - 60
Apačia	Tobulesnis virimo					

Priežiūra

LT

Prietaiso išjungimas

Prieš atlikdami bet kokius darbus, prietaisą atjunkite nuo maitinimo šaltinio.

Prietaiso valymas

Niekuomet nevalykite prietaiso gariniais ar slėginiais valikliais.

- Nerūdijančio plieno ar emaliu padengtos išorinės dalys bei guminiai sandarikliai gali būti valomi kempine, pamirkyta šiltame vandenyje su neutraliu muilu. Ásisenėjusias dėmes valykite specialiais valikliais. Nuvalę kruopščiai nuskalaukite ir nusausinkite. Nevalykite braiţomaisiais milteliais arba ėsdinamosiomis medţiagomis.

- Valomus kaitlenčių tinklelius, degiklių galvutes, ugnies skirstymo ţiedus ir degiklius galima išimti, taip juos nuvalyti bus daug lengviau. Praplaukite juos karštu vandeniu ir nebraiţomuoju valikliu, pašalinkite visus degėsius ir gerai išdţiovinkite.

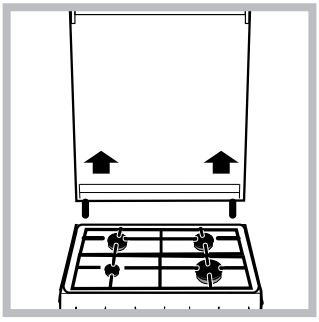
- Reikia daţnai valyti kaitlenčių su elektriniu uţdegimu elektrinių apšvietimo ārenginių gnybtų dalis, patikrinti, ar neuţsikišusios dujų išleidimo skylės.

- Orkaitės vidų reikėtų valyti po kiekvieno naudojimo, kol ji visiškai neatvėso. Valykite karštu vandeniu ir valikliu, po to gerai nuskalaukite ir nusausinkite švelniu audeklu. Nevalykite braiţomaisiais valikliais.

- Nuvalykite durelių stiklinę dalá kempine ir nebraiţomuoju valikliu, tada nusausinkite švelniu audeklu. Nenaudokite šiurkščių valomųjų medţiagų ar aštrių metalinių grandiklių, nes kyla grėsmė subraiţyti paviršių ir suskaldyti stiklą.

- Priedus galima plauti kaip kasdienius ārankius ir indaplovėje.

Gaubtas*



Stiklinis viryklės gaubtas valomas šiltu vandeniu. Nevalykite braiţomaisiais valikliais.
Norint palengvinti valymą uţ kaitlentės galo, gaubtą galima nuimti. Já visiškai atidarykite ir pakelkite aukštyn (*ţr. pav.*).

Neuţdarykite gaubto, kai degikliai ájungti arba vis dar karšti.

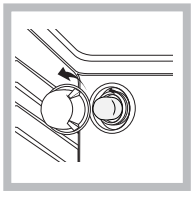
Prieš atidarydami gaubtą nuo jo nuvalykite skysčius.

Orkaitės sandariklių apţiūra

Reguliariai tikrinkite sandariklius aplink orkaitės dureles. Jei sandarikliai sugadinti, susisiekite su artimiausiu ágaliotu aptarnavimo centru. Rekomenduojame orkaitės nenaudoti, kol sandarikliai nepakeisti.

Orkaitės lemputės keitimas

1. Atjungć orkaitć nuo maitinimo šaltinio, nuimkite stikliuką, kuris dengia lemputės lizdą (*ţr. pav.*).



2. Išsukite lemputć ir pakeiskite jį panašia: 230 V, 25 W, galvutė E 14.
3. Uţdėkite gaubtą ir prijunkite orkaitć prie maitinimo šaltinio.

Nenaudokite orkaites lempa, kaip / aplinkos apšvietimo.

Dujų čiaupo priežiūra

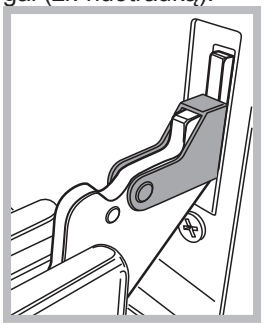
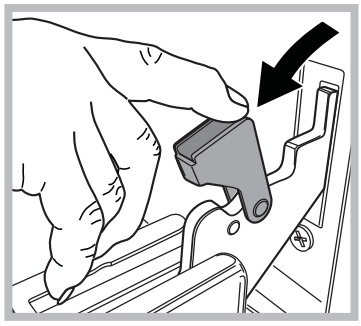
Laikui bėgant čiaupai uţsikemša ir juos vis sunkiau atsukti. Tada juos reikia pakeisti.

Tai turi atlikti kvalifikuotas meistras, turintis tam gamintojo leidimą.

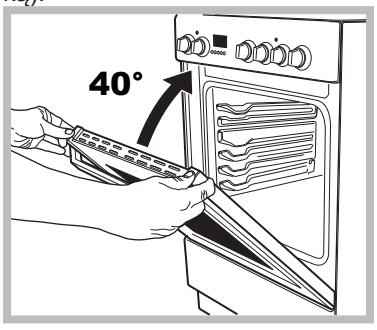
* Yra tik tam tikruose modeliuose.

Orkaitės durelių nuėmimas ir montavimas:

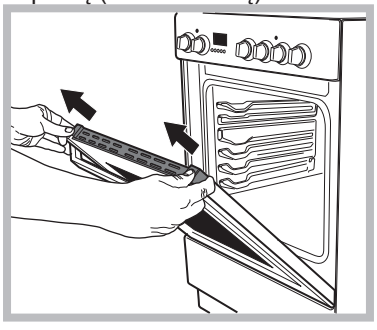
1.Atidarykite dureles.
2.Iki galo pasukite orkaitės durelių vyrių spaustukus atgal (žr. nuotrauką).

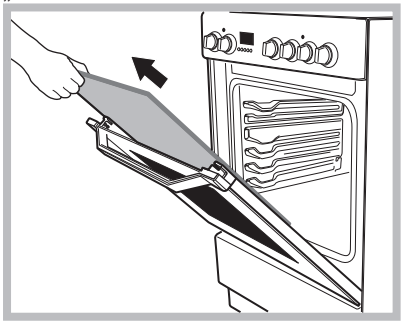
3.Uždarykite dureles tiek, kad spaustukai įsiremtų (durelės liks atviros maždaug 40° kampu) (žr. nuotrauką).



4.Paspauskite du viršutinio profilio mygtukus ir ištraukite profilį (žr. nuotrauką).

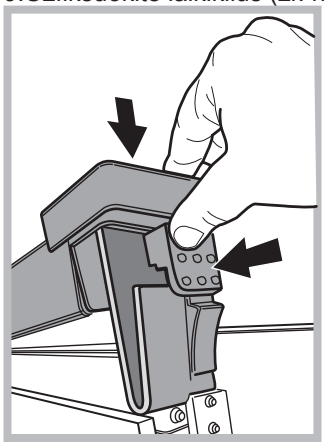


5.Išimkite stiklą ir nuvalykite, kaip nurodyta skyriuje „Priežiūra“.



6.Įdėkite stiklą į vietą.
ĮSPĖJIMAS! Nenaudokite orkaitės nuėmę vidinį durelių stiklą!
ĮSPĖJIMAS! Montuodami tinkamai įstatykite vidinį durelių stiklą, kad ant skydelio užrašytas įspėjimas nebūtų apsuktas ir būtų lengvai įskaitomas.

7.Uždėkite profilį, spragtelėjimas nurodys, kad dalis uždėta teisingai.
8.Iki galo atidarykite dureles.
9.Užfiksuokite laikiklius (žr. nuotrauką).



10.Dabar galite iki galo uždaryti dureles ir naudoti orkaitę kaip įprastai.

Šis valymo režimas rekomenduojamas po riebaus maisto (kepsnio, mėsos) gaminimo.

Orkaitės valymas garais:
ši valymo procedūra supaprastina nešvarumų pašalinimą nuo orkaitės sienelių, pripildydama orkaitės ertmę garų. Tokiu būdu paprasčiau išvalyti orkaitės ertmę.

Svarbu! Prieš pradėdami valymo garais procesą:
-pašalinkite visas maisto ir riebalų liekanas nuo orkaitės dugno;
-išimkite visus priedus (groteles ir kepimo skardas).

Atlikus aukščiau nurodytus veiksmus, rekomenduojame atlikti tokią procedūrą:
1 – Įpilkite į gilią skardą 300 ml vandens, įdėkite ją pirmame lygyje nuo apačios. Modeliuose, kuriuose nėra gilios kepimo skardos, naudokite standartinį kepimo orkaitėje indą ir padėkite jį ant grotelių pirmame lygyje nuo apačios.
2 – Pasirinkite funkciją Konditerijos režimas ir nustaty- kite 100 °C temperatūrą.
3 – 15 minučių įjunkite orkaitę.
4 – Išjunkite orkaitę.
5 – Orkaitei atvėsus atidarykite dureles ir pabaikite valyti vandeniu ir drėgna šluoste.
6 – Baigę valyti pašalinkite ir ertmės vandens likučius.
Jei valymo garais procedūrą atliekate po to, kai kepėte itin riebų maistą arba kai orkaitė labai nešvari, pabaikite valymo procesą įprastiniu būdu, aprašytu ankstesniame skyriuje.

! Visas valymo procedūras atlikite kai orkaitė šalta!