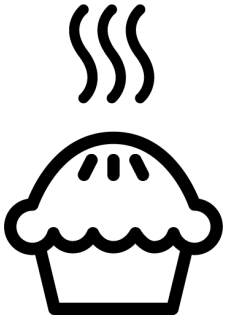
PL

Piekarnik

Instrukcja obsługi



W6G8LCSWX

®/TM/© 2026 Whirlpool. Wyprodukowano na licencji

285380912_3/ PL/ R.AE/ 03.09.26 16:19
7734986458

CE

Witamy!

Drogi kliencie,

Dziękujemy za wybór urządzenia Whirlpool. Chcemy, aby produkt, wyprodukowany w wysokiej jakości i technologii, oferował najlepszą wydajność. W tym celu należy uważnie przeczytać niniejszą instrukcję i inną dokumentację dostarczoną z urządzeniem przed użyciem. Pamiętaj o wszystkich informacjach i ostrzeżeniach zawartych w instrukcji obsługi. W ten sposób będziesz chronić siebie i swoje urządzenie przed zagrożeniami, które mogą wystąpić.

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

Przed użyciem urządzenia przeczytaj niniejszą instrukcję bezpieczeństwa. Zachowaj ją w pobliżu, aby móc z niej skorzystać w przyszłości.

Beko Europe Management Srl
Via Varesina 204, 20156 Milano, Italy

PL

Spis treści

1 INSTRUKCJE BEZPIECZEŃSTWA ... 4

1.1 DOZWOLONY UŻYTEK ... 6
1.2 INSTALACJA ... 7
1.3 PRZYŁĄCZE GAZOWE ... 9
1.4 OSTRZEŻENIA ELEKTRYCZNE ... 11
1.5 CZYSZCZENIE I KONSERWACJA ... 12

2 Instrukcje środowiskowe ... 13

3 Produkt ... 14

3.1 Opis produktu ... 14
3.1.1 Pole grzejne kuchenki elektrycznej ... 14
3.1.2 Sekcja płyty ... 14
3.2 Wprowadzenie do panelu sterowania piekarnika ... 14
3.3 Funkcje obsługi piekarnika ... 16
3.4 Akcesoria ... 17
3.5 Zastosowanie akcesoriów urządzenia ... 17
3.6 Specyfikacje techniczne ... 20

4 Instalacja ... 23

4.1 Odpowiednie miejsce instalacji ... 23
4.2 Połączenie elektryczne ... 26
4.3 Przyłącze gazowe ... 27
4.4 Umieszczenie produktu ... 30
4.5 Konwersja na gaz ... 31

5 Pierwsze użycie ... 33

5.1 Pierwsze ustawienie godziny ... 33
5.2 Czyszczenie wstępne ... 34

6 Jak używać płyty kuchennej ... 34

6.1 Ogólne informacje na temat użytkowania płyty ... 34
6.2 Obsługa płyt grzewczych ... 35

7 Korzystanie z piekarnika ... 36

7.1 Ogólne informacje dotyczące korzystania z piekarnika ... 36
7.2 Obsługa panelu sterowania piekarnika ... 36
7.3 Gotowanie na parze ... 38
7.4 Ustawienia ... 39

8 Ogólne informacje o gotowaniu ... 41

8.1 Ogólne informacje o pieczeniu w piekarniku ... 41
8.1.1 Ciasta i wypieki ... 42
8.1.2 Mięso, ryby i drób ... 45
8.1.3 Grill ... 45
8.1.4 Gotowanie na parze ... 46
8.1.5 Test żywności ... 47

9 Czyszczenie i konserwacja ... 49

9.1 Ogólne informacje dotyczące czyszczenia ... 49
9.2 Czyszczenie akcesoriów ... 50
9.3 Czyszczenie płyty grzewczej ... 50
9.4 Czyszczenie panelu sterowania ... 51
9.5 Czyszczenie wnętrza piekarnika (strefa pieczenia) ... 51
9.6 Łatwe czyszczenie parą ... 52
9.7 Czyszczenie drzwiczek piekarnika ... 53
9.8 Zdejmowanie wewnętrznej szyby drzwiczek piekarnika ... 54
9.9 Czyszczenie lampki piekarnika ... 55

10 Rozwiązywanie problemów ... 56

1 INSTRUKCJE BEZPIECZEŃSTWA

WAŻNE DO PRZECZYTANIA I OBSERWOWANIA

⚠ Niniejsza instrukcja jest ważna, jeśli na urządzeniu znajduje się symbol kraju. Jeśli symbol nie pojawia się na urządzeniu, należy zapoznać się z instrukcją instalacji, która powinna zawierać niezbędne instrukcje dotyczące modyfikacji urządzenia do warunków użytkowania obowiązujących w danym kraju.

⚠ UWAGA: Użytkowanie urządzenia do gotowania gazowego powoduje wytwarzanie ciepła, wilgoci i produktów spalania w pomieszczeniu, w którym jest zainstalowane. Upewnij się, że kuchnia jest dobrze wentylowana, zwłaszcza gdy urządzenie jest w użyciu: pozostaw otwarte naturalne otwory wentylacyjne lub zainstaluj urządzenie wentylacji mechanicznej (mechaniczny okap kuchenny). Długotrwałe, intensywne użytkowanie urządzenia może wymagać dodatkowej wentylacji, takiej jak otwarcie okna, lub bardziej efektywnej wentylacji, na przykład zwiększenia poziomu wentylacji mechanicznej (jeśli to możliwe), w celu bezpiecznego usunięcia produktów spalania do powietrza zewnętrznego (zewnętrznego), zapewniając jednocześnie wymianę powietrza w pomieszczeniu z dodatkową wentylacją. Skonsultuj się z profesjonalistą przed zainstalowaniem dodatkowej wentylacji.

⚠ Nieprzestrzeganie dokładnie informacji zawartych w niniejszej instrukcji może spowodować pożar lub wybuch, powodując uszkodzenie mienia lub obrażenia ciała.

⚠ Przed użyciem urządzenia należy zapoznać się z niniejszymi instrukcjami bezpieczeństwa. Trzymaj je w pobliżu na przyszłość.

⚠ To urządzenie powinno być instalowane zgodnie z obowiązującymi przepisami i używane wyłącznie w dobrze wentylowanym pomieszczeniu. Przeczytaj instrukcję przed instalacją lub użytkowaniem tego urządzenia.

⚠ Jeśli płomienie palnika zostaną przypadkowo zdmuchnięte, przekręć pokrętło palnika do pozycji wyłączonej i nie próbuj go ponownie zapalać przez co najmniej 1 minutę.
Niniejsza instrukcja i samo urządzenie zawierają ważne ostrzeżenia dotyczące bezpieczeństwa, których należy zawsze

przestrzegać. Producent nie ponosi żadnej odpowiedzialności za nieprzestrzeganie niniejszych instrukcji bezpieczeństwa, niewłaściwe użytkowanie urządzenia lub nieprawidłowe ustawienie elementów sterujących.

⚠ UWAGA: Jeśli powierzchnia płyty jest pęknięta, nie używaj urządzenia – ryzyko porażenia prądem.

⚠ UWAGA: Niebezpieczeństwo pożaru: Nie przechowywać przedmiotów na powierzchniach do gotowania.

⚠ UWAGA: Proces gotowania musi być nadzorowany. Krótki proces gotowania musi być stale nadzorowany.

⚠ UWAGA: Pozostawienie płyty bez nadzoru podczas gotowania z tłuszczem lub olejem może być niebezpieczne – ryzyko pożaru. NIGDY nie próbuj gasić ognia wodą, ale wyłącz urządzenie, a następnie przykryj płomienie np. pokrywką lub kocem gaśniczym.

⚠ Nie używaj płyty jako powierzchni roboczej lub podpory. Ubrania lub inne łatwopalne materiały należy trzymać z dala od urządzenia, aż wszystkie elementy całkowicie ostygną – ryzyko pożaru.

⚠ Bardzo małe dzieci (0-3 lata) należy trzymać z dala od urządzenia. Małe dzieci (3-8 lat) należy trzymać z dala od urządzenia, chyba że są pod stałym nadzorem. Dzieci w wieku 8 lat i starsze oraz osoby o ograniczonych zdolnościach fizycznych, sensorycznych lub umysłowych lub bez doświadczenia i wiedzy mogą korzystać z tego urządzenia tylko wtedy, gdy są nadzorowane lub otrzymały instrukcje dotyczące bezpiecznego użytkowania i rozumieją związane z tym zagrożenia. Dzieci nie mogą bawić się urządzeniem. Czyszczenie i konserwacja przez użytkownika nie mogą być wykonywane przez dzieci bez nadzoru.

⚠ UWAGA: W przypadku stłuczenia szkła płyty grzejnej: natychmiast wyłączyć wszystkie palniki i wszelkie elektryczne elementy grzejne oraz odłączyć urządzenie od zasilania; nie dotykaj powierzchni urządzenia; Nie używaj urządzenia.

Szklana pokrywka może się włamać, jeśli zostanie podgrzana. Wyłącz wszystkie palniki i płyty elektryczne przed zamknięciem pokrywy. Nie zamykaj pokrywy, gdy palnik się zapala.

⚠ **OSTRZEŻENIE:** Urządzenie i jego dostępne części nagrzewają się podczas użytkowania. Należy uważać, aby nie dotykać elementów grzejnych. Dzieci poniżej 8 roku życia muszą być trzymane z daleka, chyba że są pod stałym nadzorem

⚠ Nigdy nie pozostawiaj urządzenia bez nadzoru podczas użytkowania. Jeśli urządzenie nadaje się do użytku z sondą, należy używać wyłącznie sondy temperatury zalecanej do tego piekarnika - ryzyko pożaru.

⚠ Ubrania lub inne łatwopalne materiały należy trzymać z dala od urządzenia, aż wszystkie elementy całkowicie ostygną - ryzyko pożaru. Zawsze zachowuj czujność podczas gotowania potraw bogatych w tłuszcz, olej lub podczas dodawania napojów alkoholowych - ryzyko pożaru. Użyj rękawic kuchennych, aby wyjąć patelnie i akcesoria. Pod koniec gotowania należy ostrożnie otworzyć drzwiczki, pozwalając gorącemu powietrzu lub parze stopniowo uciekać przed uzyskaniem dostępu do komory - ryzyko poparzenia. Nie zasłaniaj otworów wentylacyjnych gorącego powietrza z przodu piekarnika - ryzyko pożaru.

⚠ Zachowaj ostrożność, gdy drzwiczki piekarnika są w pozycji otwartej lub opuszczonej, aby uniknąć uderzenia w drzwi. Żywności nie wolno pozostawiać w produkcie ani na nim dłużej niż godzinę przed lub po ugotowaniu.

⚠ UWAGA: Ulatniający się gaz może się zapalić. Urządzenie nie może być używane dłużej niż 15 sekund. Jeśli po 15s palnik się nie zapali, przerwij pracę urządzenia i otwórz drzwiczki komory i/lub odczekaj co najmniej 1 minutę przed próbą dalszego zapłonu palnika.

⚠ Żywności nie wolno pozostawiać w produkcie ani na nim dłużej niż godzinę przed lub po ugotowaniu.

⚠ 1.1 DOZWOLONY UŻYTEK

⚠ **OSTROŻNOŚĆ:** Urządzenie nie jest przeznaczone do obsługi za pomocą zewnętrznego urządzenia przełączającego, takiego jak timer lub oddzielny system zdalnego sterowania.

⚠ To urządzenie jest przeznaczone do użytku w gospodarstwie domowym i podobnych zastosowaniach, takich jak: kuchnie dla personelu w sklepach, biurach i innych środowiskach

pracy; gospodarstwa rolne; przez klientów w hotelach, motelach, pensjonatach i innych środowiskach mieszkalnych.

⚠ UWAGA: To urządzenie służy wyłącznie do gotowania. Nie należy go używać do innych celów, na przykład do ogrzewania pomieszczeń.

⚠ To urządzenie nie jest przeznaczone do użytku profesjonalnego. Nie używaj urządzenia na zewnątrz.

⚠ Nie przechowywać substancji wybuchowych lub łatwopalnych (np. kanistrów z benzyną lub aerozolami) wewnątrz lub w pobliżu urządzenia - ryzyko pożaru.

⚠ Używaj garnków i patelni z dnem o tej samej szerokości co palniki lub nieco większym (patrz konkretna tabela). Upewnij się, że garnki na rusztach nie wystają poza krawędź płyty.

⚠ Niewłaściwe użytkowanie rusztów może spowodować uszkodzenie płyty: nie należy ustawiać rusztów do góry nogami ani przesuwać ich po płycie.

⚠ Nie pozwól, aby płomień palnika wystawał poza krawędź patelni.

⚠ Nie używaj: Patelni żeliwnych, kamieni ollar, garnków i patelni z terakoty. Dyfuzory ciepła, takie jak metalowa siatka lub inne typy. Dwa palniki jednocześnie do jednego pojemnika (np. Czajnik na ryby).

⚠ W przypadku, gdy szczególne warunki miejscowe dostarczanego gazu utrudniają zapłon palnika, zaleca się powtórzenie operacji z pokrętłem przekręconym na ustawienie małego płomienia.

⚠ W przypadku montażu okapu nad płytą kuchenną należy zapoznać się z instrukcją okapu, aby uzyskać informacje na temat prawidłowej odległości.

⚠ Ochronne gumowe nóżki na rusztach stwarzają ryzyko zadławienia dla małych dzieci. Po zdjęciu kratek upewnij się, że wszystkie nóżki są prawidłowo zamontowane.

⚠ 1.2 INSTALACJA

⚠ Urządzenie musi być obsługiwane i instalowane przez dwie lub więcej osób - ryzyko obrażeń. Do rozpakowywania i montażu używaj rękawic ochronnych - ryzyko skaleczenia.

⚠ Połączenia elektryczne i gazowe muszą być zgodne z lokalnymi przepisami.

⚠ Instalacja, w tym zaopatrzenie w wodę (jeśli występuje), połączenia elektryczne i naprawy muszą być wykonywane przez wykwalifikowanego technika. Nie naprawiaj ani nie wymieniaj żadnej części urządzenia, chyba że jest to wyraźnie określone w instrukcji obsługi. Trzymaj dzieci z dala od miejsca instalacji. Po rozpakowaniu urządzenia należy upewnić się, że nie zostało ono uszkodzone podczas transportu. W przypadku problemów skontaktuj się ze sprzedawcą lub najbliższym serwisem posprzedażowym. Po zamontowaniu odpady opakowaniowe (plastik, części styropianowe itp.) należy przechowywać w miejscu niedostępnym dla dzieci - ryzyko uduszenia. Przed przystąpieniem do jakiejkolwiek instalacji urządzenie należy odłączyć od zasilania - ryzyko porażenia prądem. Podczas instalacji upewnij się, że urządzenie nie uszkodzi zasilającego - ryzyko pożaru lub porażenia prądem. Urządzenie należy aktywować dopiero po zakończeniu instalacji.

Urządzenie musi być zainstalowane w mieszkaniu domowym w celu wykonywania typowych funkcji porządkowych.

⚠ UWAGA: Modyfikacja urządzenia i sposób jego instalacji są niezbędne, aby można było bezpiecznie i prawidłowo korzystać z urządzenia we wszystkich dodatkowych krajach.

⚠ Używaj regulatorów ciśnienia odpowiednich do ciśnienia gazu wskazanego w instrukcji.

⚠ Pomieszczenie musi być wyposażone w system wyciągu powietrza, który odprowadza wszelkie opary spalania.

⚠ Pomieszczenie musi również umożliwiać odpowiednią cyrkulację powietrza, ponieważ powietrze jest potrzebne do normalnego spalania. Przepływ powietrza nie może być mniejszy niż 2 m^3/h na kW zainstalowanej mocy.

⚠ System cyrkulacji powietrza może pobierać powietrze bezpośrednio z zewnątrz za pomocą rury o wewnętrznym przekroju poprzecznym co najmniej 100 cm^2; Otwór nie może być podatny na zablokowanie.

⚠ System może również dostarczać powietrze potrzebne do spalania pośrednio, tj. z sąsied-

nich pomieszczeń wyposażonych w rury cyrkulacyjne powietrza, jak opisano powyżej. Pomieszczenia te nie mogą być jednak pomieszczeniami wspólnymi, sypialniami lub pomieszczeniami, które mogą stwarzać zagrożenie pożarowe.

⚠ Ciekły gaz ropopochodny opada na podłogę, ponieważ jest cięższy od powietrza. Dlatego pomieszczenia, w których znajdują się butle LPG, muszą być również wyposażone w otwory wentylacyjne umożliwiające ucieczkę gazu w przypadku wycieku. Oznacza to, że butle LPG, zarówno częściowo lub całkowicie napełnione, nie mogą być instalowane ani przechowywane w pomieszczeniach lub pomieszczeniach magazynowych znajdujących się poniżej poziomu gruntu (piwnice itp.). Zaleca się, aby w pomieszczeniu znajdowała się tylko używana butla, umieszczona w taki sposób, aby nie była narażona na działanie ciepła wytwarzanego przez źródła zewnętrzne (piekarniki, kominki, piece itp.), które mogłoby podnieść temperaturę cylindra powyżej 50°C.

W przypadku trudności z przekręceniem pokręteł palnika należy skontaktować się z serwisem posprzedażowym, który może wymienić kran palnika, jeśli okaże się, że jest uszkodzony.

⚠ Nigdy nie wolno zakrywać otworów służących do wentylacji i rozpraszania ciepła.

⚠ Nie zdejmuj urządzenia z podstawy z polistyrenu do czasu instalacji.

⚠ Nie instaluj urządzenia za ozdobnymi drzwiami - ryzyko pożaru.

⚠ Jeśli kuchenka jest umieszczona na podstawie, należy ją wypoziomować i przymocować do ściany za pomocą dostarczonego łańcucha mocującego, aby zapobiec zsunięciu się urządzenia z podstawy.

UWAGA: Aby zapobiec przewróceniu się urządzenia, należy zainstalować dostarczony łańcuch mocujący. Zapoznaj się z instrukcją instalacji.

⚠ 1.3 PRZYŁĄCZE GAZOWE

⚠ UWAGA: Przed instalacją upewnij się, że lokalne warunki dystrybucji (rodzaj gazu i ciśnienie gazu) oraz konfiguracja urządzenia są zgodne.

⚠ UWAGA: Warunki regulacji tego urządzenia są podane na tabliczce znamionowej produktu.

⚠ Sprawdź, czy ciśnienie zasilania gazem jest zgodne z wartościami wskazanymi w tabeli "Specyfikacja palnika i dyszy".

⚠ UWAGA: To urządzenie nie jest podłączone do urządzenia do odprowadzania produktów spalania. Musi być zainstalowany i podłączony zgodnie z obowiązującymi przepisami instalacyjnymi. Szczególną uwagę należy zwrócić na odpowiednie wymagania dotyczące wentylacji.

⚠ Jeśli urządzenie jest podłączone do ciekłego gazu, śruba regulacyjna musi być dokręcona tak mocno, jak to możliwe.

⚠ WAŻNE: Po zainstalowaniu butli gazowej lub zbiornika na gaz należy ją odpowiednio osadzić (orientacja pionowa).

⚠ UWAGA: Ta operacja musi być wykonana przez wykwalifikowanego technika.

⚠ Do podłączenia gazu należy używać wyłącznie elastycznego lub sztywnego metalowego węża.

⚠ Podłączenie za pomocą sztywnej rury (miedzianej lub stalowej): Podłączenie do instalacji gazowej należy wykonać w taki sposób, aby nie obciążać urządzenia. Na rampie zasilającej urządzenie znajduje się regulowana złączka rurowa w kształcie litery L, która jest wyposażona w uszczelkę zapobiegającą wyciekom. Uszczelkę należy zawsze wymieniać po obróceniu złączki rurowej (uszczelka jest dostarczana z urządzeniem). Złączka rury doprowadzającej gaz jest gwintowanym cylindrycznym nasadką męską 1/2 gazu.

⚠ Podłączanie elastycznej bezspoinowej rury ze stali nierdzewnej do nasadki gwintowanej: Złączka rury doprowadzającej gaz jest gwintowanym cylindrycznym nasadką męską 1/2 gazu. Rury te muszą być instalowane tak, aby nigdy nie były dłuższe niż 2000 mm po całkowitym rozciągnięciu. Po wykonaniu połączenia upewnij się, że elastyczna metalowa rura nie dotyka żadnych ruchomych części i nie jest ściśnięta. Używaj wyłącznie rur i uszczelek, które są zgodne z obowiązującymi przepisami krajowymi.

⚠ WAŻNE: Jeśli używany jest wąż ze stali nierdzewnej, należy go zainstalować tak, aby nie dotykał żadnej ruchomej części mebla (np. szuflady). Musi on przechodzić przez obszar, w któ-

rym nie ma żadnych przeszkód i w którym możliwe jest sprawdzenie go na całej długości.

⚠ Urządzenie powinno być podłączone do głównego źródła gazu lub do butli gazowej zgodnie z obowiązującymi przepisami krajowymi. Przed wykonaniem połączenia upewnij się, że urządzenie jest kompatybilne z zasilaniem gazowym, którego chcesz użyć.

⚠ Jeśli tak nie jest, postępuj zgodnie z instrukcjami wskazanymi w paragrafie "Dostosowanie do różnych rodzajów gazu".

⚠ Po podłączeniu do źródła gazu sprawdź, czy nie ma wycieków wodą z mydłem. Zapal palniki i przekręć pokrętła z pozycji max 1* do pozycji minimalnej 2*, aby sprawdzić stabilność płomienia.

⚠ Podłączenie do sieci gazowej lub butli gazowej można wykonać za pomocą elastycznego węża gumowego lub stalowego, zgodnie z obowiązującymi przepisami krajowymi.

DOSTOSOWANIE DO RÓŻNYCH RODZAJÓW GAZU

(Ta operacja musi być wykonana przez wykwalifikowanego technika.)

⚠ W celu przystosowania urządzenia do rodzaju gazu innego niż typ, dla którego zostało wyprodukowane (wskazane na tabliczce znamionowej), należy postępować zgodnie z dedykowanymi krokami podanymi po rysunkach instalacyjnych.

⚠ 1.4 OSTRZEŻENIA ELEKTRYCZNE

⚠ WAŻNE: Informacje o poborze prądu i napięcia znajdują się na tabliczce znamionowej.

⚠ Tabliczka znamionowa znajduje się na przedniej krawędzi piekarnika (widoczna, gdy drzwiczki są otwarte).

⚠ Musi istnieć możliwość odłączenia urządzenia od zasilania poprzez odłączenie go, jeśli wtyczka jest dostępna, lub za pomocą przełącznika wielobiegunowego zainstalowanego przed gniazdkiem zgodnie z przepisami dotyczącymi okablowania, a urządzenie musi być uziemione zgodnie z krajowymi normami bezpieczeństwa elektrycznego.

⚠ zasilający musi być wystarczająco długi, aby podłączyć urządzenie, po zamontowaniu w obudowie, do głównego źródła zasilania. Nie ciągnij za zasilający.

⚠ Nie używaj przedłużaczy, wielu gniazd ani adapterów. Elementy elektryczne nie mogą być dostępne dla użytkownika po instalacji. Nie używaj urządzenia, gdy jesteś mokry lub boso. Nie używaj tego urządzenia, jeśli ma uszkodzony zasilający lub wtyczkę, jeśli nie działa prawidłowo lub jeśli zostało uszkodzone lub upuszczone.

⚠ Jeśli przewód zasilający jest uszkodzony, musi zostać wymieniony na identyczny przez producenta, jego przedstawiciela serwisowego lub podobnie wykwalifikowaną osobę, aby uniknąć zagrożenia - ryzyka porażenia prądem.

⚠ Jeśli zasilający wymaga wymiany, skontaktuj się z autoryzowanym centrum serwisowym.

⚠ Montaż za pomocą wtyczki zasilającego jest niedozwolony, chyba że produkt jest już wyposażony w wtyk dostarczony przez Producenta.

⚠ 1.5 CZYSZCZENIE I KONSERWACJA

⚠ UWAGA: Upewnij się, że urządzenie jest wyłączone i odłączone od zasilania przed wykonaniem jakichkolwiek czynności konserwacyjnych. Aby uniknąć ryzyka obrażeń ciała, należy używać rękawic ochronnych (ryzyko skaleczenia) i obuwia ochronnego (ryzyko kontuzji); upewnij się, że są obsługiwane przez dwie osoby (zmniejsz obciążenie); Nigdy nie używaj sprzętu do czyszczenia parą (ryzyko porażenia prądem). Nieprofesjonalne naprawy, które nie zostały autoryzowane przez producenta, mogą spowodować zagrożenie dla zdrowia i bezpieczeństwa, za które producent nie ponosi odpowiedzialności. Wszelkie wady lub uszkodzenia powstałe w wyniku nieprofesjonalnych napraw lub konserwacji nie będą objęte gwarancją, której warunki są określone w dokumencie dostarczonym z urządzeniem.

⚠ Nie używaj ostrych, ściernych środków czyszczących ani metalowych skrobaków do czyszczenia szyby drzwi, ponieważ mogą one porysować powierzchnię, co może spowodować pęknięcie szkła.

⚠ Nie używaj produktów ściernych lub, środków czyszczących na bazie chloru ani druciaków do patelni.

⚠ Upewnij się, że urządzenie ostygło przed czyszczeniem lub konserwacją. - ryzyko poparzenia.

⚠ UWAGA: Wyłącz urządzenie przed wymianą lamp - ryzyko porażenia prądem.

⚠ Aby uniknąć uszkodzenia elektrycznego urządzenia zapłonowego, nie używaj go, gdy palniki nie znajdują się w obudowie.

2 Instrukcje środowiskowe

UTYLIZACJA MATERIAŁÓW OPAKOWANIOWYCH

Materiał opakowaniowy w 100% nadaje się do recyklingu i jest oznaczony symbolem recyklingu ♻. W związku z tym poszczególne części opakowania należy utylizować w sposób odpowiedzialny i w pełnej zgodności z lokalnymi przepisami dotyczącymi utylizacji odpadów.

UTYLIZACJA SPRZĘTU AGD

To urządzenie jest produkowane z materiałów nadających się do recyklingu lub wielokrotnego użytku. Zutylizuj go zgodnie z lokalnymi przepisami dotyczącymi utylizacji odpadów. Aby uzyskać więcej informacji na temat przetwarzania, odzysku i recyklingu domowych urządzeń elektrycznych, skontaktuj się z lokalnymi władzami, firmą zajmującą się zbiórką odpadów domowych lub sklepem, w którym zakupiono urządzenie. To urządzenie jest oznaczone zgodnie z Dyrektywą Europejską 2012/19/UE, Zużyty sprzęt elektryczny i elektroniczny (WEEE) oraz z przepisami dotyczącymi zużytego sprzętu elektrycznego i elektronicznego z 2013 r. (z późniejszymi zmianami). Zapewniając prawidłową utylizację tego produktu, pomożesz zapobiec negatywnym konsekwencjom dla środowiska i zdrowia ludzkiego. Symbol na produkcie lub w dołączonej dokumentacji oznacza, że nie należy go traktować jako odpadów domowych, ale należy go oddać do odpowiedniego punktu zbiórki w celu recyklingu sprzętu elektrycznego i elektronicznego.

WSKAZÓWKI DOTYCZĄCE OSZCZĘDZANIA ENERGII

Rozgrzej piekarnik tylko wtedy, gdy jest to określone w tabeli pieczenia lub przepisie.

Używaj ciemnych lakierowanych lub emaliowanych blach do pieczenia, ponieważ lepiej pochłaniają ciepło.

Użyj szybkowaru, aby zaoszczędzić jeszcze więcej energii i czasu.

Używaj garnków i patelni o szerokości dna równej szerokości palników.

Używaj tylko garnków i patelni z płaskim dnem.

Jeśli to możliwe, podczas gotowania trzymaj pokrywki garnków.

Użyj szybkowaru, aby zaoszczędzić jeszcze więcej energii i czasu.

DEKLARACJE ZGODNOŚCI

To urządzenie spełnia: wymagania dotyczące ekoprojektu określone w Rozporządzeniu Europejskim 66/2014; Rozporządzenie 65/2014 w sprawie etykietowania energetycznego; Przepisy dotyczące ekoprojektu dla produktów związanych z energią i informacji o energii (zmiana) (wyjście z UE) z 2019 r., zgodnie z normą europejską EN 60350-1

To urządzenie spełnia wymagania Ekoprojektu Rozporządzenia Europejskiego 66/2014 oraz Ekoprojektu dla Produktów Związanych z Energią i Przepisami o Informacjach Energetycznych (Poprawka) (Wyjście UE) 2019 zgodnie z normą europejską EN 60350-2.

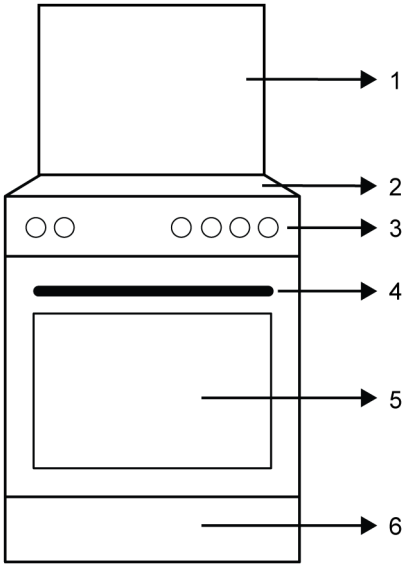
Ten produkt może zawierać światło halogenowe (klasa efektywności energetycznej G) lub źródło światła LED (klasa efektywności energetycznej F).

Informacje dotyczące trybu niskiego zużycia energii urządzenia zgodnie z rozporządzeniem (UE) 2023/826 można znaleźć pod następującym linkiem: https://docs.emeaappliance-docs.eu.

3 Produkt

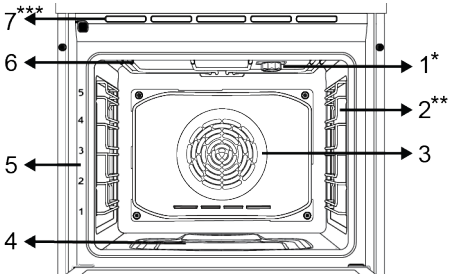
W tej sekcji można znaleźć przegląd i podstawowe zastosowania panelu sterowania produktu. W zależności od rodzaju produktu mogą występować różnice w obrazach i niektórych funkcjach.

3.1 Opis produktu



1 Górna pokrywa
2 Sekcja płyty
3 Panel sterowania
4 Uchwyt
5 Drzwi
6 Część dolna

3.1.1 Pole grzejne kuchenki elektrycznej



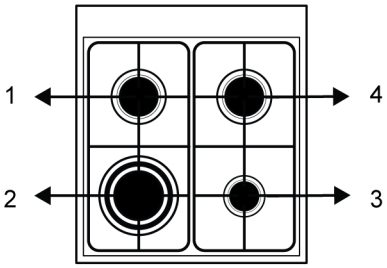
1 Oświetlenie
2 Półka druciana
3 Silnik wentylatora (za stalową płytą)
4 Zbiornik wodny do gotowania wspomaganego parą
5 Umieszczenie półek
6 Górna grzałka
7 Otwory wentylacyjne

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

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

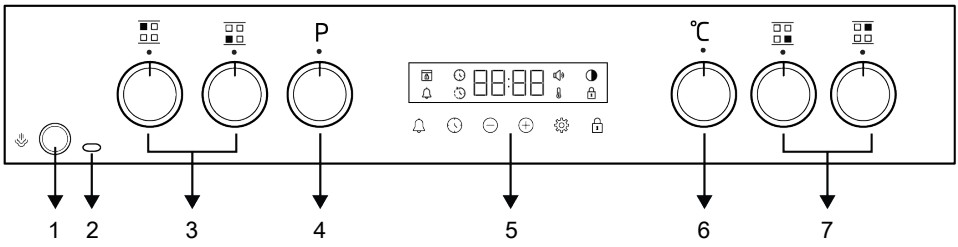
*** Różni się w zależności od modelu produktu. Może nie być dostępny w Twoim produkcie.

3.1.2 Sekcja płyty



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

3.2 Wprowadzenie do panelu sterowania piekarnika



1 Przycisk pieczenia wspomaganego parą / czyszczenia parowego
2 Lampka pieczenia wspomaganego parą / czyszczenia parowego
3 Pokrętło sterowania płytami
4 Pokrętło wyboru funkcji
5 Timer
6 Pokrętło wyboru temperatury
7 Pokrętło sterowania płytami

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

Pokrętło wyboru funkcji

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

Pokrętło wyboru temperatury

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

Wskaźnik temperatury wewnętrznej piekarnika

Temperaturę wnętrza piekarnika można odczytać z symbolu temperatury na wyświetlaczu timera. Symbol temperatury pojawia się na wyświetlaczu po rozpoczęciu gotowania, a symbol temperatury znika, gdy urządzenie osiągnie ustawioną temperaturę. Gdy temperatura wewnątrz piekarnika spadnie poniżej ustawionej temperatury, ponownie pojawi się symbol temperatury.

Pokrętło sterowania płytami

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

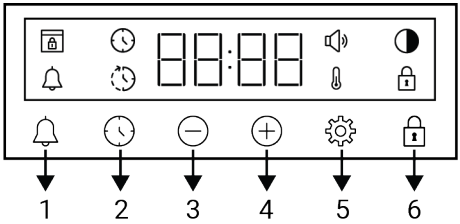
Przycisk pieczenia wspomaganego parą / czyszczenia parowego

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

Lampka pieczenia wspomaganego parą / czyszczenia parowego

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

Timer



1 Przycisk alarmu
2 Przycisk ustawienia czasu
3 Przycisk zwiększania
4 Przycisk zwiększania
5 Przycisk ustawień

6 Symbol blokady przycisków

Wyświetl symbole

: Symbol czasu pieczenia

: Symbol zakończenia pieczenia *

: Symbol alarmu

: Symbol jasności

: Symbol włączonej blokady

: Symbol temperatury *

: Symbol poziomu głośności

: Symbol blokady drzwi *

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

3.3 Funkcje obsługi piekarnika

W tabeli funkcji pokazane są funkcje obsługi, z których można korzystać w piekarniku, oraz najwyższa i najniższa temperatura, jaką można ustawić dla tych funkcji. Przedstawiona tutaj kolejność trybów pracy może różnić się od kolejności w urządzeniu.

Zalecane funkcje obsługi do gotowania z użyciem pary:

Zalecamy korzystanie z funkcji obsługi „Funkcja 3D" i „Ogrzewanie wentylatorem" w produkcie do gotowania z użyciem pary (nie wszystkie te funkcje mogą być dostępne w produkcie). Chociaż przycisk gotowania/czyszczenia z użyciem pary jest aktywny w innych funkcjach obsługi, najbardziej wydajne gotowanie jest zapewnione w tych funkcjach zgodnie z przeprowadzonymi testami gotowania. Możesz wykonywać gotowanie z użyciem pary bez konieczności naciskania przycisku gotowania/czyszczenia z użyciem pary specjalnie dla funkcji „Funkcja 3D".

Nie naciskaj przycisku gotowania/czyszczenia z użyciem pary podczas korzystania z funkcji „Pieczenie z wentylatorem". W przeciwnym razie temperatura wewnątrz piekarnika wzrośnie, co może mieć negatywny wpływ na żywność.

Nie naciskaj przycisku gotowania/czyszczenia wspomaganego parą podczas korzystania z funkcji "Oświetlenie piekarnika". W przeciwnym razie temperatura podstawy piekarnika wzrośnie, co może spowodować negatywne skutki, takie jak oparzenia rąk i nadmierne zużycie energii przez produkt.

Symbol funkcji	Opis funkcji	Zakres temperatury (°C)	Opis i użycie
	Oświetlenie piekarnika	-	W piekarniku nie działa grzałka. Świeci się tylko żarówka.
	Pieczenie z wentylatorem	-	Piekarnik nie nagrzewa się. Działa tylko wentylator (na tylnej ścianie). Zamrożone jedzenie w postaci granulek jest powoli rozmrażane w temperaturze pokojowej, upieczone jedzenie jest schładzane. Czas potrzebny do rozmrożenia całego kawałka mięsa jest dłuższy niż w przypadku produktów zbożowych.
	Górne i dolne ogrzewanie	*	Żywność jest podgrzewana jednocześnie od góry i od dołu. Nadaje się do ciast, ciastek lub ciast i gulaszu w formach do pieczenia. Pieczenie na pojedynczej blasze.
	Dolne ogrzewanie wspomagane wentylatorem	*	Gorące powietrze w piekarniku z wentylatorem jest ogrzewane przez dolną grzałkę, a następnie rozprowadzane równomiernie i szybko po komorze. Pieczenie na pojedynczej blasze. Tej funkcji należy również użyć do łatwego czyszczenia parą.
	Ogrzewanie wentylatorem	*	Gorące powietrze w piekarniku z wentylatorem jest ogrzewane przez termowentylator, a następnie rozprowadzane równomiernie i szybko po komorze. Nadaje się do pieczenia na wielu tacach na różnych poziomach półek.

	Ogrzewanie wentylatorem tryb ECO	*	Aby oszczędzać energię, możesz użyć tej funkcji zamiast “Ogrzewanie wentylatorem”. Czas gotowania będzie jednak nieco dłuższy.
	Funkcja pizzy	*	Dolna grzałka i ogrzewanie wentylatorem działają. Nadaje się do przyrządzania pizzy.
	Funkcja 3D	*	Włączone są funkcje grzania górnego, grzania dolnego i grzania wentylatorem. Każda strona gotowanego produktu jest gotowana równo i szybko. Pieczenie na pojedynczej blasze.
	Duży grill	*	Duży grill na suficie piekarnika działa. Nadaje się do grillowania większych kawałków.

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

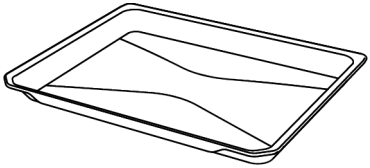
3.4 Akcesoria

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

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

Standardowa taca

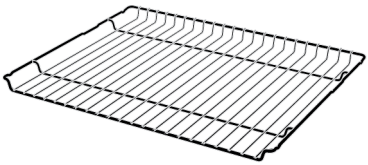
Stosuje się go do wypieków, mrożonek i smażenia dużych kawałków.



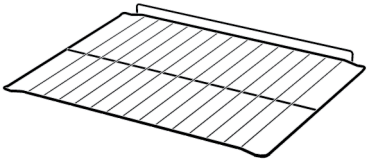
Ruszt do grilla

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

W modelach z półkami drucianymi :



W modelach bez półek drucianych :

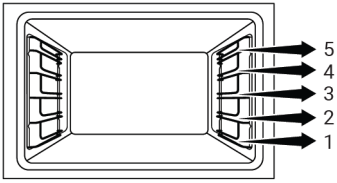


3.5 Zastosowanie akcesoriów urządzenia

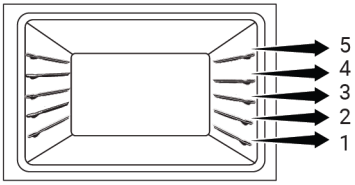
Półki do pieczenia

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

W modelach z półkami drucianymi :



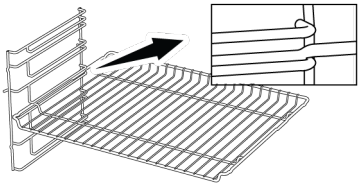
W modelach bez półek drucianych :



Umieszczenie rusztu do grilla na półkach do pieczenia

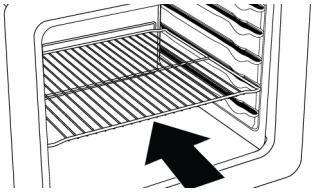
W modelach z półkami drucianymi :

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



W modelach bez półek drucianych :

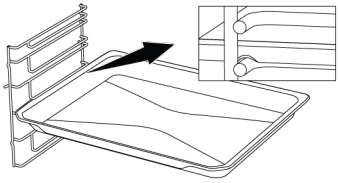
Bardzo ważne jest prawidłowe umieszczenie rusztu do grilla na bocznych półkach. Ruszt do grilla jest umieszczany w jednym kierunku. Podczas umieszczania rusztu do grilla na wybranej półce otwarta, część otwarta musi znajdować się z przodu.



Umieszczenie tacki na półkach do pieczenia.

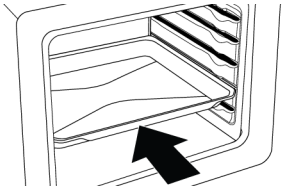
W modelach z półkami drucianymi :

Bardzo ważne jest prawidłowe umieszczenie tacki na bocznych półkach. Podczas umieszczania tacki na wybranej półce rączka musi znajdować się z przodu. Aby uzyskać lepsze pieczenie, tackę należy przymocować do gniazda zatrzymującego na ruszcie. Nie może przechodzić przez gniazdo zatrzymujące, aby stykać się z tylną ścianą piekarnika.



W modelach bez półek drucianych :

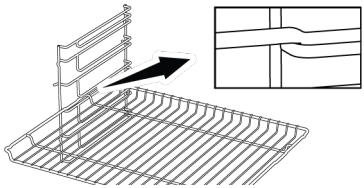
Bardzo ważne jest prawidłowe umieszczenie tacki na bocznych półkach. Tacka jest umieszczana w jednym kierunku. Podczas umieszczania tacki na wybranej półce rączka musi znajdować się z przodu.



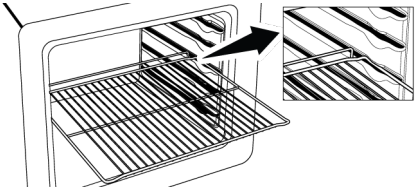
Funkcja zatrzymania grilla drucianego

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

W modelach z półkami drucianymi :

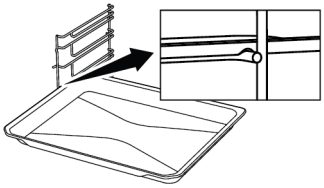


W modelach bez półek drucianych :



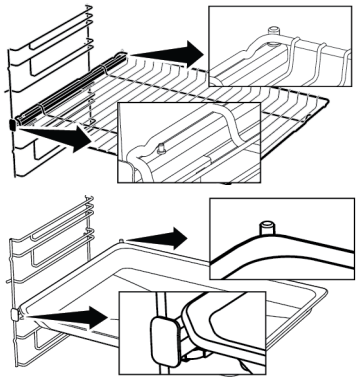
Funkcja zatrzymywania tacy - W modelach z półkami drucianymi

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



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

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



3.6 Specyfikacje techniczne

Ogólne specyfikacje	
Wymiary zewnętrzne produktu (wysokość/szerokość/głębokość) (mm)	850 /600 /600

Napięcie/Częstotliwość	220-240 V ~ 50 Hz
Typ i przekrój kabla zastosowany/odpowiedni do urządzenia	min. H05VV-FG 3 x 1,5 mm2
Całkowite zużycie energii (kW)	3,5
Całkowite zużycie gazu (kW)	8,3 kW (603 g/h - G30)
Rodzaj piekarnika	Wielofunkcyjny piekarnik

Strefy gotowania	

Lewa przednia	Palnik do woka
Zasilanie	3,3 kW (240 g/h – G30)

Prawa przednia	Palnik pomocniczy
Zasilanie	1,0 kW (73 g/h – G30)

Lewa tylna	Normalny palnik
Zasilanie	2,0 kW (145 g/h – G30)

Prawa tylna	Normalny palnik
Zasilanie	2,0 kW (145 g/h – G30)

Rodzaj gazu / ciśnienie, na jakie nastawiony jest produkt:
G20 20 mbar

Kategoria produktu gazowego

Cat II 2H3B/P
Cat II 2H3+
Cat II 2ELs3B/P
Cat I 2H

Rodzaje gazu / ciśnienia, na jakie można przekonwertować produkt:

G2 350 13 mbar
G30 30 mbar
G30 37 mbar
G30/G31 28-30/37 mbar

Podstawy: Informacje na temat etykiety energetycznej piekarników elektrycznych podano zgodnie z normą EN 60350-1/IEC 60350-1. Wartości te są określane przy standardowym obciążeniu za pomocą funkcji ogrzewania dolnego lub ogrzewania wspomaganego wentylatorem (jeśli występuje).

Klasa efektywności energetycznej jest ustalana zgodnie z następującym priorytetem w zależności od tego, czy odpowiednie funkcje znajdują w produkcie, czy nie: 1-Ogrzewanie wentylatorem tryb ECO , 2-Ogrzewanie wentylatorem , 3-Wentylator wspomagany małym grillem , 4-Górne i dolne ogrzewanie.

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

Rysunki w niniejszej instrukcji są schematyczne i mogą nie pasować dokładnie do konkretnego produktu.

Wartości podane na etykietach produktu lub w dołączonej do nich dokumentacji są uzyskiwane w warunkach laboratoryjnych zgodnie z odpowiednimi normami. W zależności od warunków operacyjnych i środowiskowych produktu wartości te mogą się różnić.

Kategorie/rodzaje/ciśnienie gazu w kraju

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

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

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

Tabela wtryskiwaczy

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

	Strefy gotowania								
Zasilanie	G20,20 mbar G25,25 mbar	G30,28 30 mbar G31,37 mbar	G20,10 mbar	G20,13 mbar	G20,25 mbar	G25.3,25 mbar	G2.350,13 mbar	G30,37 mbar	G30,50 mbar
1 kW	72	50	90	84	68	80	95	47	43
2 kW	103	72	125	116	97	110	131	66	60
3,3 kW	140	94	165	155	118	145	200	88	75

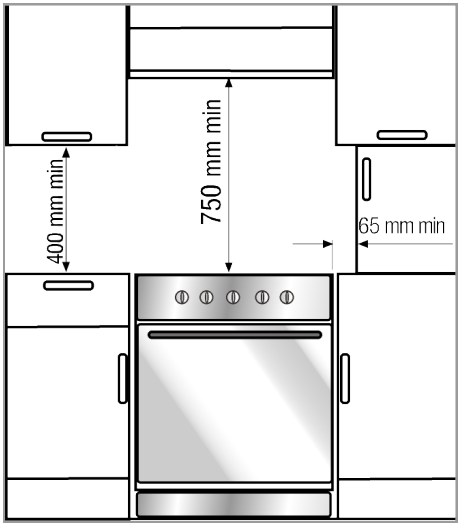
4 Instalacja

Informacje ogólne

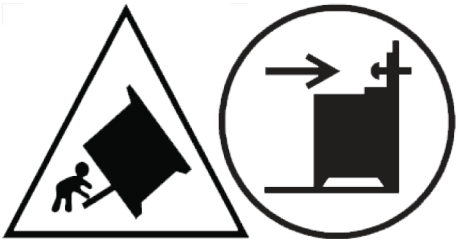
- Skontaktuj się z najbliższym autoryzowanym serwisem w celu zainstalowania produktu. Zanim wezwiesz pracownika autoryzowanego serwisowego w celu przygotowania produktu do pracy, upewnij się, że instalacja elektryczna i gazowa jest na swoim miejscu. Jeśli nie, wezwij wykwalifikowanego elektryka i instalatora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

4.1 Odpowiednie miejsce instalacji

- Umieść produkt na twardej powierzchni ze względu na kanały powietrzne znajdujące się pod produktem. Nie należy go stawiać na podstawie ani cokole. Nóżki produktu nie powinny stać na miękkich powierzchniach, np. dywan itp.
- Podłoga kuchni musi być w stanie unieść ciężar urządzenia oraz dodatkowy ciężar naczyń kuchennych, naczyń do pieczenia i żywności.
- Ten produkt jest urządzeniem klasy 1 zgodnie z normą EN 30-1-1. Można go umieścić przy ścianach kuchennych, meblach kuchennych lub dowolnym innym produkcie w dowolnym wymiarze od tyłu i jednej krawędzi. Meble lub sprzęt kuchenny po drugiej stronie mogą być tylko tej samej wielkości lub mniejsze.
- Można go używać z szafkami po obu stronach, ale aby zachować minimalną odległość 400 mm nad poziomem płyty grzewczej, należy pozostawić odstęp boczny wynoszący 65 mm pomiędzy urządzeniem a dowolną ścianą, przegrodą lub wysoką szafką.



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



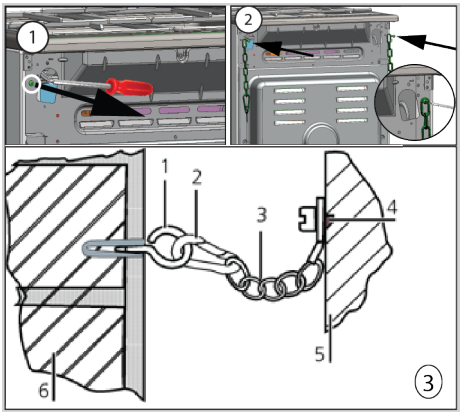
Aby zapobiec przewróceniu się urządzenia, należy zainstalować środki stabilizujące. Zapoznaj się z instrukcjami instalacji.

Łańcuch bezpieczeństwa

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

Jeśli Twój produkt ma 2 łańcuchy bezpieczeństwa;

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

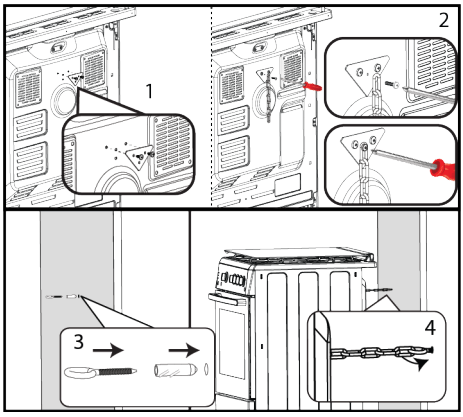


1	Hak
2	Mechanizm zamykający
3	Łańcuch bezpieczeństwa
4	Mocno przymocuj łańcuch do tylnej części produktu
5	Tył produktu
6	Ściana kuchenna

Jeśli Twój produkt ma 1 łańcuchy bezpieczeństwa;

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

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

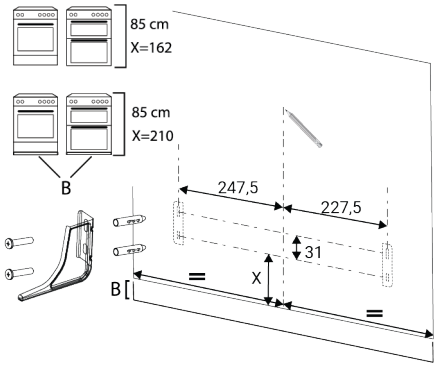


Łańcuch stabilizujący powinien być tak krótki, jak to możliwe, aby uniknąć przechylenia piekarnika do przodu i po przekątnej, aby zapobiec przechylaniu się piekarnika na bok. Łańcuch stabilizujący przeznaczony jest do kuchenek bez szczeliny zaczepowej wspornika.

Urządzenie stabilizujące przed przewróceniem

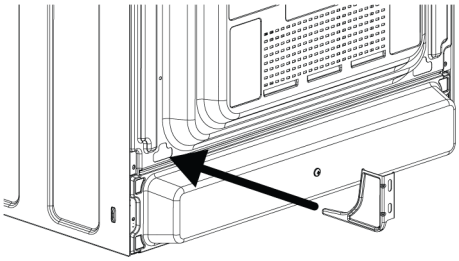
Produkt powinien być zabezpieczony przed utratą równowagi i upadkiem za pomocą dostarczonego wraz z produktem urządzenia stabilizującego zapobiegającego przewróceniu.

1. Narysuj prostą pionową linię od środka tylnej ściany obszaru, w którym umieścisz produkt.
2. Używając środka jako odniesienia, przymocuj urządzenie stabilizujące przed przewróceniem do ściany w dokładnych wymiarach zgodnie z wymiarami podanymi poniżej.



Odległość piekarnika należy mierzyć od stóp w pozycji zamkniętej. Do produktu dostarczane jest urządzenie stabilizujące zapobiegające przewróceniu. Możesz użyć tego elementu po prawej lub lewej stronie. Odpowiednie wymiary dla obu stron podano powyżej. Instalacja jest pokazana po lewej stronie jako example.

3. Umieść urządzenie stabilizujące przed przewróceniem, które przymocowałeś do ściany, w szczelinie z tyłu produktu, jak pokazano poniżej.



Wentylacja pomieszczenia

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

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

Drzwi i/lub okna otwierające się bezpośrednio na otoczenie zewnętrzne muszą mieć całkowity otwór wentylacyjny o wymiarach określonych w poniższej tabeli, która opiera się na całkowitej mocy gazu urządzenia (całkowite zużycie energii gazu przez urządzenie pokazano w tabela specyfikacji technicznych niniejszej instrukcji obsługi). Jeżeli drzwi i/lub okna nie mają całkowitego otworu wentylacyjnego odpowiadającego całkowitemu zużyciu gazu przez urządzenie, jak określono w poniższej tabeli, wówczas w pomieszczeniu musi koniecznie znajdować się dodatkowy stały otwór wentylacyjny, aby zapewnić całkowitą minimalną wentylację spełnione są wymagania dotyczące całkowitego zużycia gazu przez urządzenie. Stały otwór wentylacyjny może obejmować otwory na istniejące pustaki, wymiar otworu kanału wyciągowego itp.

Całkowite zużycie gazu (kW)	Min. otwór wentylacyjny (cm2)
0-2	100
2-3	120
3-4	175
4-6	300
6-8	400
8-10	500
10-11,5	600
11,5-13	700
13-15,5	800
15,5-17	900
17-19	1000
19-24	1250

Pomieszczenia, które nie mają otwieranych drzwi i/lub okien otwierających się bezpośrednio na środowisko zewnętrzne

Jeżeli pomieszczenie, w którym zainstalowane jest urządzenie, nie posiada drzwi i/lub okna otwierającego się bezpośrednio na środowisko zewnętrzne, należy poszukać innych produktów, które zdecydowanie zapewniają stały, nieregulowany i niezamykany otwór wentylacyjny, spełniający całko-

wite minimum wymagania dotyczące otworów wentylacyjnych w odniesieniu do całkowitego zużycia gazu przez urządzenie, jak wskazano w powyższej tabeli. Należy także przestrzegać odpowiednich zaleceń przepisów budowlanych.

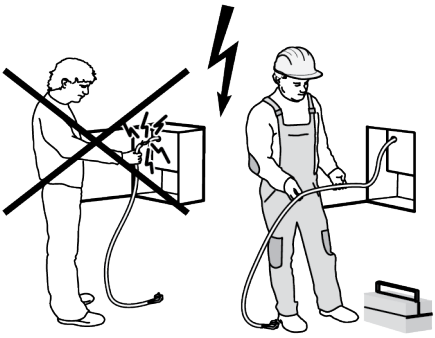
Jeżeli w pomieszczeniu lub przestrzeni wewnętrznej znajduje się więcej niż jedno urządzenie gazowe, należy zapewnić dodatkową przestrzeń wentylacyjną oprócz wymagań podanych w powyższej tabeli. Wielkość dodatkowej powierzchni wentylacyjnej powinna być dostosowana do przepisów innych urządzeń gazowych.

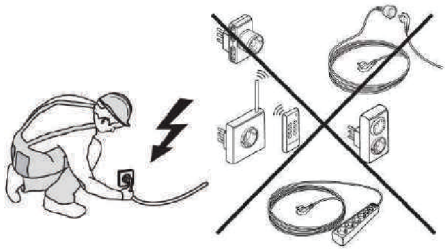
Należy również zachować minimalny prześwit wynoszący 10 mm na dolnej krawędzi drzwi otwierających się na otoczenie w pomieszczeniu, w którym urządzenie jest zainstalowane. Należy upewnić się, że przedmioty takie jak dywany i inne wykładziny podłogowe itp. nie wpływają na prześwit, gdy drzwi są zamknięte.

Kuchenkę można umieścić w kuchni, kuchni/jadalni lub pokoju dziennym, ale nie w pomieszczeniu, w którym znajduje się wanna lub prysznic. Kuchenka nie może być instalowana w pomieszczeniu sypialnym o kubaturze mniejszej niż 20 m3.

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

4.2 Połączenie elektryczne



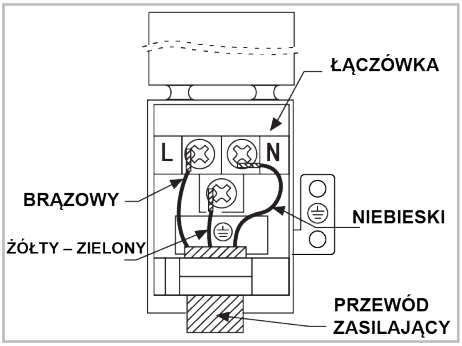


- Przed przystąpieniem do jakichkolwiek prac przy instalacji elektrycznej należy odłączyć urządzenie od sieci. Ryzyko porażenia prądem.
- Podłącz produkt do uziemionego gniazdka /linii zabezpieczonej wyłącznikiem nadprądowym o odpowiedniej mocy, jak podano w tabeli „Dane techniczne". Uziemienie do urządzenia używane z lub bez transformatora powinno być zamontowane przez wykwalifikowanego elektryka. Nasza firma nie ponosi odpowiedzialności za jakiekolwiek szkody wynikające z tego, że produkt nie został uziemiony zgodnie z lokalnymi przepisami.
- Produkt może zostać podłączony do sieci elektrycznej tylko przez upoważnioną i wykwalifikowaną osobę, a gwarancja na produkt rozpoczyna się dopiero po prawidłowym zainstalowaniu. Producent nie ponosi odpowiedzialności za jakiekolwiek szkody, które mogą wystąpić w wyniku czynności wykonywanych przez osoby niewykwalifikowane.
- Kabla nie wolno zgniatać, składać, zacinać. Nie może również dotykać gorących części urządzenia. Jeśli kabel zasilania zostanie uszkodzony, musi zostać wymieniony przez elektryka. Ryzyko porażeniem prądem lub pożarem!
- Dane dotyczące zasilania sieciowego muszą odpowiadać danym podanym na tabliczce znamionowej produktu. Tabliczka znamionowa jest widoczna po otwarciu drzwiczek lub dolnej pokrywy urządzenia lub znajduje się na tylnej ścianie urządzenia, w zależności od typu urządzenia.

- i używać tylko odpowiedniego gniazda/linii i wtyczki do piekarnika. W przypadku, gdy ograniczenia mocy produktu wykraczają poza obciążalność prądową wtyczki i gniazdka, produkt należy podłączyć bezpośrednio poprzez stałą instalację elektryczną, bez korzystania z wtyczki i gniazdka.
- **Jeśli produkt zostanie podłączony bezpośrednio do źródła zasilania:** Jeśli nie jest możliwe odłączenie wszystkich biegunów zasilania, należy odłączyć rozłącznik o luzie styków co najmniej 3 mm (bezpieczniki, wyłączniki bezpieczeństwa, styczniki), a wszystkie bieguny tego rozłącznika muszą sąsiadować (nie powyżej) z produktem zgodnym z dyrektywami IEE. Nieprzestrzeganie niniejszej instrukcji może spowodować problemy w działaniu urządzenia i unieważnić gwarancję.
- Zalecane jest dodatkowe zabezpieczenie wyłącznikiem różnicowoprądowym.

Jeśli produkt jest produkowany z kablem i bez wtyczki:

Podłącz przewód do zasilania w sposób opisany poniżej:



Jeśli typ przewodu zasilającego jest 3-żyłowy, do podłączenia 1-fazowego:

- Brązowy = L (Faza)
- Niebieski = N (Neutralny)
- Zielony/żółty przewód = (E) ⏚ (Uziemienia)

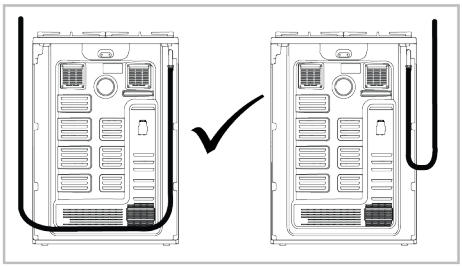
4.3 Przyłącze gazowe

- Istnieje ryzyko eksplozji, pożaru i zatrucia, jeśli instalacja, naprawa lub podłączenie zostaną wykonane przez nieupoważnioną/nielicencjonowaną/niewykwalifikowaną osobę lub technika.
- Przed instalacją należy upewnić się, że lokalne warunki dystrybucji (rodzaj gazu i ciśnienie gazu) oraz ustawienia urządzenia są zgodne. Warunki regulacji gazu i wartości produktu znajdują się na etykietach (lub na tabliczce znamionowej).
- Jeśli kod kraju nie znajduje się na etykiecie, należy postępować zgodnie z lokalnymi instrukcjami technicznymi dla danego kraju dotyczącymi podłączenia i konwersji gazu.
- Produkt może być podłączony do instalacji gazowej tylko przez upoważnioną/licencjonowaną/wykwalifikowaną osobę lub technika.
- Producent nie ponosi odpowiedzialności za szkody powstałe w wyniku zabiegów przeprowadzonych przez nieupoważnioną/nielicencjonowaną/niewykwalifikowaną osobę lub technika.
- Przed rozpoczęciem jakichkolwiek prac przy instalacji gazowej należy odłączyć dopływ gazu. Istnieje ryzyko wybuchu!
- W przypadku konieczności późniejszego użytkowania produktu z innym rodzajem gazu, należy skonsultować się z upoważnioną/licencjonowaną/wykwalifikowaną osobą lub technikiem w celu przeprowadzenia odpowiedniej procedury konwersji.
- Upewnij się, że po każdym użyciu dobrze sprawdzono szczelność przyłącza gazowego. Producent nie ponosi odpowiedzialności za szkody powstałe w wyniku wycieku gazu, który może nastąpić w wyniku podłączenia gazu lub przebudowy wykonanej przez osoby nieupoważnione/nieposiadające uprawnień.
- Jeśli podłączenie nie zostanie wykonane zgodnie z poniższymi instrukcjami, istnieje ryzyko wycieku gazu i pożaru. Nasza firma nie ponosi odpowiedzialności za wynikłe z tego szkody.

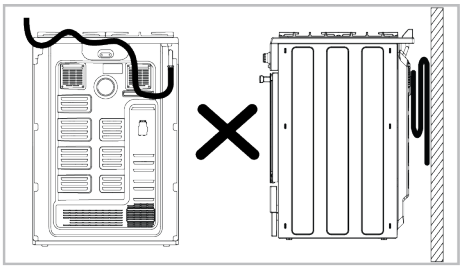
- Podłączenie gazu musi być wykonane wyłącznie przez upoważnioną/licencjonowaną/wykwalifikowaną osobę lub technika.
- Upewnij się, że wąż gazowy, który ma być użyty w przyłączu gazowym, spełnia lokalne normy gazowe.
- Elastyczny wąż gazowy musi być podłączony w taki sposób, aby nie stykał się z ruchomymi częściami i gorącymi powierzchniami (pokazanymi na poniższych rysunkach) wokół niego oraz nie był uwięziony podczas przesuwania ruchomych części. (np. szuflady). Poza tym nie należy umieszczać go w przestrzeniach, w których mógłby zostać ściśnięty.
- Nie należy przenosić produktu, którego przyłącze gazowe jest zakończone. Jeśli zostanie przeniesiony, może wystąpić ryzyko wycieku gazu.
- Do podłączenia i konwersji gazu należy użyć klucza.

Wybór strony przyłącza gazowego

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



- Wąż gazowy nie powinien być zgniatany, zaginany, ściskany, dotykany ostrymi kantami, ani nie powinien mieć kontaktu z gorącymi częściami produktu i naczyniami kuchennymi na produkcie.



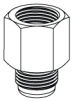
Części do podłączenia gazu

Poniżej przedstawiono wizualizacje części i narzędzi, które mogą być wymagane do podłączenia gazu. W zależności od modelu, części te mogą nie być dostarczone z produktem. Części przyłączy gazowych, które należy zastosować, mogą się różnić w zależności od rodzaju gazu i przepisów obowiązujących w danym kraju.

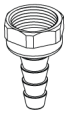
Uszczelnienie wycieku :



Element łączący EN 10226 R1/2":



Łącznik do gazu płynnego (G30,G31):



Element przyłączeniowy wylotu gazu:



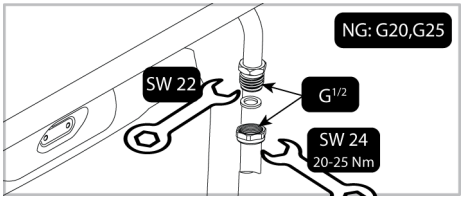
Wykonanie przyłącza gazowego - NG

- Instalacja gazu ziemnego musi być odpowiednio przygotowana do montażu przed zainstalowaniem produktu. Na wylocie instalacji gazowej, która ma być podłączona do produktu, musi znajdować się zawór gazu ziemnego.
- Upewnij się, że zawór gazu ziemnego jest łatwo dostępny.

- Podłącz produkt do instalacji gazu ziemnego w domu za pomocą elastycznego węża gazowego zgodnego z lokalnymi normami.
- Podczas wykonywania przyłącza gazowego należy zastosować nową uszczelkę.
- Zasilanie gazem musi być podłączone za pomocą rury gazowej lub bezpiecznego węża gazowego z gwintowanymi złączkami na obu końcach.

Przyłącze typu EN ISO 228 G1/2"

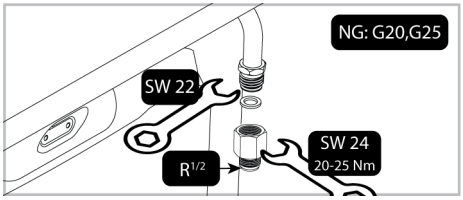
1. Włóż nową uszczelkę do węża/rury gazu zabezpieczającego. Upewnij się, że uszczelka jest prawidłowo osadzona.
2. Zabezpiecz króciec gazowy na urządzeniu za pomocą klucza 22 mm i umieść króciec przyłączeniowy w króćcu za pomocą klucza 24 mm.



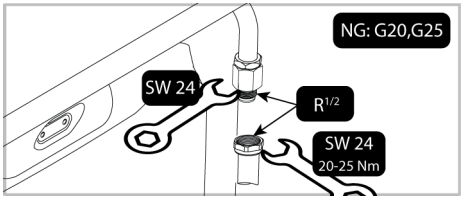
3. Po podłączeniu należy sprawdzić szczelność części przyłączeniowej.

Przyłącze typu EN 10226 R1/2"

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



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



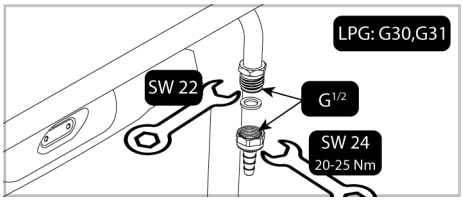
5. Po podłączeniu należy sprawdzić szczelność części przyłączeniowej.

Wykonanie przyłącza gazowego - LPG

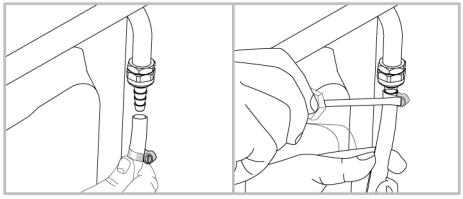
- Twój produkt powinien być podłączony w taki sposób, aby znajdował się blisko przyłącza gazowego, aby zapobiec wyciekowi gazu.
- Przed wykonaniem przyłącza gazowego należy zaopatrzyć się w plastikowy wąż gazowy i odpowiedni zacisk montażowy. Średnica wewnętrzna plastikowego węża gazowego musi wynosić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

Podłączenie za pomocą zaciśniętego (bez gwintu) węża gazowego

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



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



5. Po podłączeniu należy sprawdzić szczelność części przyłączeniowej.

Kontrola szczelności w miejscu przyłączenia

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

4.4 Umieszczenie produktu

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

Regulacja nóżek piekarnika

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

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

Kontrola końcowa

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

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

4.5 Konwersja na gaz

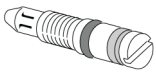
Informacje ogólne

- Przed rozpoczęciem jakichkolwiek prac przy instalacji gazowej należy odłączyć główny dopływ gazu. Istnieje ryzyko wybuchu!
- Należy wymienić wszystkie wtryskiwacze gazu, a regulację spalania na kranach gazu należy przeprowadzić przy zmniejszonym przepływie, aby produkt nadawał się do stosowania z innym gazem.
- Po zmianie rodzaju gazu należy nakleić nową etykietę rodzaju gazu znajdującą się na torbie zapasowej na aktualną etykietę znajdującą się na tylnej ściance produktu.
- Typ gazu konwertorowego i kategorie gazu dla Twojego produktu w zależności od kraju są podane w sekcji „Kategorie/rodzaje/ciśnienie gazu w danym kraju". Sprawdź w tabeli, jakie rodzaje gazu można konwertować w Twojej okolicy. W tej tabeli nie można konwertować na nieokreślone typy gazu.
- Zapasowy wtryskiwacz odpowiedni do rodzaju gazu, który ma być konwertowany, może nie być dostarczony z produktem. Wtryskiwacze można nabyć w autoryzowanym serwisie lub w miejscu zakupu urządzenia.
- Wartości wtryskiwaczy i rodzaje gazu, które powinny być stosowane w palnikach, podano na końcu rozdziału. Wykonaj podłączenie rodzaju gazu, który ma zostać przerobiony, zgodnie z opisem w części dotyczącej podłączenia gazu.

Części do konwersji gazu

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

Dysza obejściowa:

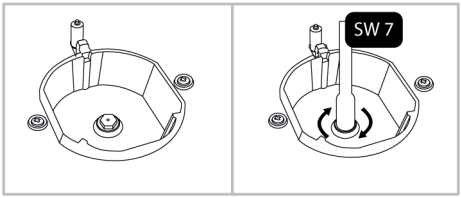


Wtryskiwacz palnika:

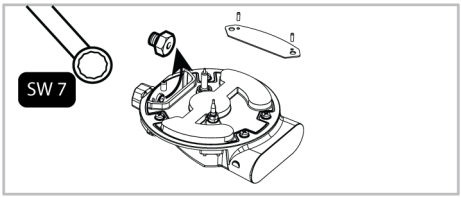


Wymiana wtryskiwacza do palników

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



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



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

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

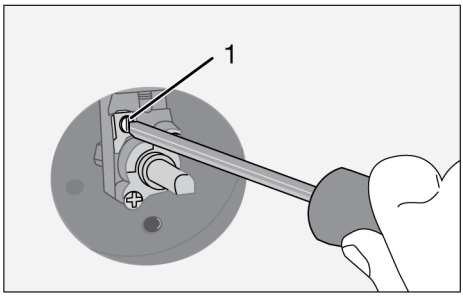
Nowe wtryskiwacze mają swoje położenie zaznaczone na opakowaniu lub można zapoznać się z tabelą wtryskiwaczy.

8. Po podłączeniu należy sprawdzić szczelność wtryskiwaczy.

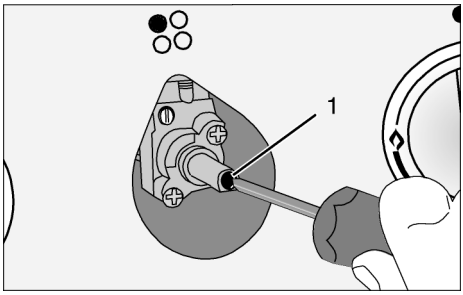
O ile nie wystąpią nietypowe warunki, nie próbuj zdejmować kurków palników gazowych. Jeśli konieczna jest wymiana kranów, należy wezwać autoryzowanego agenta serwisowego lub technika z licencją.

Zmniejszone ustawienie natężenia przepływu gazu dla kurków płyty grzewczej

1. Włącz palnik, który ma być regulowany i obróć pokrętło do pozycji zredukowanej.
2. Zdejmij pokrętło z kurka gazu.
3. Użyj śrubokręta o odpowiedniej wielkości, aby wyregulować śrubę regulacji natężenia przepływu.
4. W przypadku LPG (butan - propan) obróć śrubę w kierunku zgodnym z ruchem wskazówek zegara. W przypadku gazu ziemnego należy jeden raz obrócić śrubę w kierunku przeciwnym do ruchu wskazówek zegara.
   ⇨ Normalna długość prostego płomienia w pozycji zredukowanej powinna wynosić 6-7 mm.
5. Jeśli płomień jest wyższy niż żądana pozycja, przekręć śrubę w kierunku zgodnym z ruchem wskazówek zegara. Jeśli jest mniejsza, obróć w kierunku przeciwnym do ruchu wskazówek zegara.
6. W ramach ostatniej kontroli należy ustawić palnik zarówno w pozycji wysokiego, jak i zredukowanego płomienia i sprawdzić, czy płomień jest włączony, czy wyłączony.
7. W zależności od typu zaworu gazowego zastosowanego w urządzeniu położenie śruby regulacyjnej może się różnić.



1 Śruba regulacji przepływu

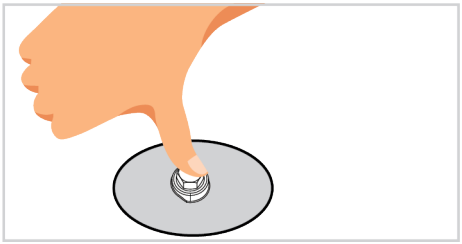


1 Śruba regulacji przepływu

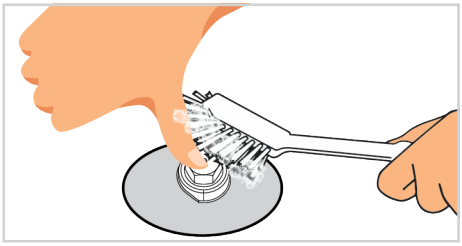
Kontrola szczelności wtryskiwaczy

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

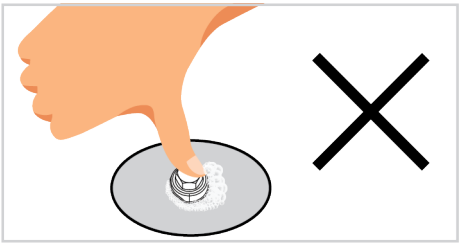
1. Upewnij się, że dopływ gazu do produktu jest włączony, nadal utrzymując wszystkie pokrętła sterowania w pozycji wyłączonej.
2. Każdy otwór wtryskiwacza jest blokowany palcem przykładającym odpowiednią siłę, aby zatrzymać wyciek gazu, gdy odpowiednie pokrętło sterujące jest włączone i przytrzymywane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

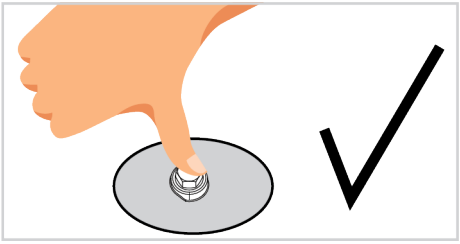


3. Umieść przygotowaną wodę z mydłem na złączy wtryskiwacza za pomocą małej szczotki, jeśli dojdzie do wycieku gazu na złączu wtryskiwacza, woda z mydłem zacznie się pienić. W takim przypadku dokręć wtryskiwacz z odpowiednią siłą i powtórz krok 3 ponownie.



4. Jeśli piana nadal się utrzymuje, należy natychmiast wyłączyć dopływ gazu do produktu i wezwać autoryzowanego przedstawiciela serwisu lub technika posiadającego licencję. Nie używaj produktu, dopóki autoryzowany serwisant nie zajmie się produktem.





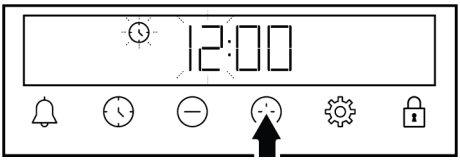
5 Pierwsze użycie

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

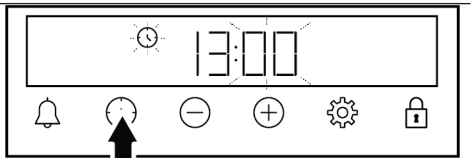
5.1 Pierwsze ustawienie godziny

Zawsze ustaw godzinę dnia przed użyciem piekarnika. Jeśli go nie ustawisz, nie możesz gotować w niektórych modelach piekarników.

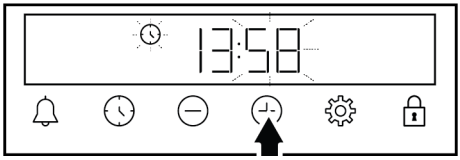
1. Przy pierwszym uruchomieniu piekarnika na wyświetlaczu miga „**12:00**” i symbol ⏲.
2. Ustaw godzinę za pomocą przycisków ⊕/⊖.



3. Naciśnij ⏲ lub ⚙, aby podświetlić pole minut.



4. Naciśnij ⊕/⊖, aby ustawić minuty.



5. Potwierdź, naciskając ⏲ lub ⚙.

⇨ Godzina jest ustawiona, a symbol ⏲ zniknie.

Jeśli timer nie zostanie ustawiony, to **„12:00”** i symbol ⏲ będą nadal migać, a piekarnik nie uruchomi się. Aby piekarnik uruchomił się należy ustawić godzinę lub nacisnąć ⏲, gdy pokazuje godzinę **„12:00”**. Możesz później zmienić ustawienie godziny, w sposób opisany w sekcji **„Ustawienia”**.

W przypadku awarii zasilania ustawienia godziny zostaną anulowane. Powinien zostać ponownie ustawiony.

5.2 Czyszczenie wstępne

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

Przed użyciem akcesoriów:

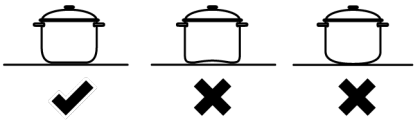
Umyj akcesoria wodą z detergentem i miękką gąbką.

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

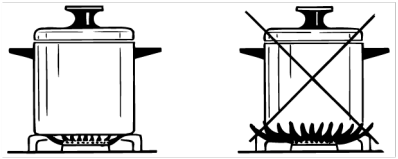
6 Jak używać płyty kuchennej

6.1 Ogólne informacje na temat użytkowania płyty

- Garnki i patelnie należy stawiać w taki sposób, by uchwyty nie znajdowały się nad palnikami. Pozwoli to zapobiec ich nagrzaniu.
- Unikaj używania nierównych i łatwo przechylających się garnków/patelni na kuchence.



- Unikaj podgrzewania garnków/patelni i pustych garnków. Garnki i urządzenie mogą zostać uszkodzone.
- Nie zapalaj palników, gdy nie ma na nich garnka/patelni.
- Po zakończeniu gotowania zawsze wyłączaj palniki.
- Korzystanie z płyt bez garnków/patelni może uszkodzić urządzenie. Po zakończeniu gotowania zawsze wyłączaj płyty.
- W garnkach/patelni należy umieścić odpowiednią ilość żywności. Zapobiega to wylewaniu się żywności z garnków/patelni i nie trzeba ich dodatkowo czyścić.
- Unikaj zakładania pokrywek garnków i patelni na palniki/pola grzejne.
- Garnki należy umieścić na środku palnika/strefy gotowania. Aby postawić garnek na innym palniku/strefie należy podnieść go i umieścić na wybranym palniku. Nie należy przesuwać garnka po palniku.
- Rozmiar garnków/patelni powinien odpowiadać wielkości płomienia. Płomienie nie powinny wystawać za garnek/patelnię, a samo naczynie należy ustawić na środku palnika. Nie używaj dużych patelni/garnków do przykrywania więcej niż jednego palnika.



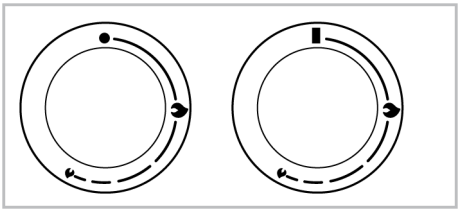
Zalecane rozmiary garnków/patelni

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

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

6.2 Obsługa płyt grzewczych

Pokrętło sterujące płytą grzejną



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

Płytę grzejną można obsługiwać za pomocą pokręteł sterujących płyty. Każde pokrętło obsługuje odpowiedni palnik. Możesz wywnioskować, którą nagrywarką steruje, z symboli na panelu sterowania.
Po wyłączeniu (górna pozycja) palnik nie jest zasilany gazem. Po zapaleniu palnika można gotować, ustawiając poziom gazu na pokrętle. Ustaw żądaną moc gotowania, ustawiając pokrętło do odpowiedniego symbolu.

Zapalanie palników gazowych

✓ Zapalanie palników gazowych odbywa się za pomocą pokręteł sterujących.

1. Naciśnij pokrętło palnika.
2. Naciskając pokrętło, obróć je w kierunku przeciwnym do ruchu wskazówek zegara, do symbolu dużego płomienia.
3. Powstała iskra powoduje zapalenie gazu.
4. Po pierwszym zapłonie naciskaj pokrętło przez 3-5 sekund.
5. Jeżeli po naciśnięciu i puszczeniu pokrętła gaz nie zapala się, należy powtórzyć tę samą czynność, przytrzymując pokrętło przez 15 sekund.

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

6. Dostosuj żądany poziom mocy.

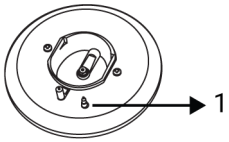
Wyłączenie palników gazowych

Ustaw pokrętło palnika w pozycji wyłączonej (na górze).

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

Mechanizm zabezpieczający odcięcie gazu

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



1 Bezpiecznik odcięcia gazu

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

Po zamknięciu lub zdjęciu górnej pokrywy szklanej z produktu dopływ gazu do palników płyty zostanie odcięty. Z tego powodu nie można używać palników płyty, gdy szklana pokrywa górna jest zamknięta lub zdjęta z produktu.

Palnik do woka

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

Ponieważ potrawy gotuje się na mocnym ogniu i w bardzo krótkim czasie na patelni, która szybko i równomiernie przewodzi ciepło, wartości odżywcze potrawy zostają zachowane, a warzywa pozostają chrupiące.

Palnika do woka można również używać do zwykłych rondli.

7 Korzystanie z piekarnika

7.1 Ogólne informacje dotyczące korzystania z piekarnika

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

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

Oświetlenie piekarnika

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

Jeśli chcesz, aby oświetlenie piekarnika świeciło się cały czas, wybierz „Oświetlenie piekarnika” za pomocą pokrętła funkcji.

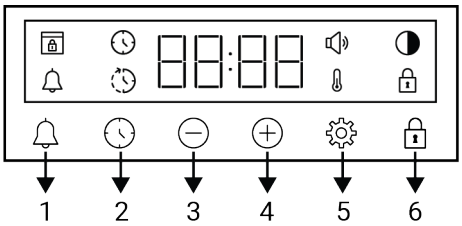
7.2 Obsługa panelu sterowania piekarnika

Informacje ogólne dotyczące jednostki sterującej piekarnika

- Maksymalny czas, jaki można ustawić dla procesu pieczenia to 5 godzin 59 minut. W przypadku awarii zasilania program zostaje anulowany. Należy ustawić program ponownie.
- Podczas ustawiania programu odpowiednie symbole na wyświetlaczu migają. Należy odczekać chwilę, aż ustawienia zostaną zapisane.
- Jeśli dokonano jakichkolwiek ustawień pieczenia, nie można zmienić godziny.

- Jeśli czas pieczenia jest ustawiony na samym początku, pozostały czas jest wyświetlany na ekranie.
- W przypadkach, gdy ustawiono czas pieczenia lub czas zakończenia pieczenia, można automatycznie anulować ustawienie, naciskając długo ⏲.

Timer



1 Przycisk alarmu
2 Przycisk ustawienia czasu
3 Przycisk zwiększania
4 Przycisk zwiększania
5 Przycisk ustawień
6 Symbol blokady przycisków

Wyświetl symbole

⏲ : Symbol czasu pieczenia

⏲ : Symbol zakończenia pieczenia *

🔔 : Symbol alarmu

◑ : Symbol jasności

🔒 : Symbol włączonej blokady

🌡 : Symbol temperatury *

🔊 : Symbol poziomu głośności

🚪 : Symbol blokady drzwi *

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

Włączanie piekarnika

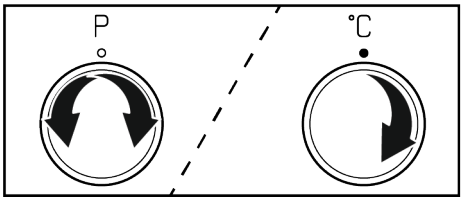
Po wybraniu funkcji pieczenia za pomocą pokrętła wyboru funkcji i po ustawieniu określonej temperatury za pomocą pokrętła temperatury, piekarnik zaczyna działać.

Wyłączanie piekarnika

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

Aby ustawić pieczenie ręcznie ustaw temperaturę i program.

Możesz ręcznie ustawić pieczenie (pod własną kontrolą) bez ustawiania czasu, wybierając temperaturę i funkcję pracy odpowiednią dla potrawy.



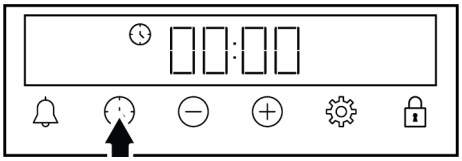
1. Wybierz funkcję za pomocą pokrętła.
2. Ustaw żądaną temperaturę za pomocą pokrętła temperatury.

⇨ Piekarnik zacznie natychmiast pracować na wybranej funkcji i temperaturze, a na wyświetlaczu pojawi się symbol 🌡 . Gdy temperatura wewnątrz piekarnika osiągnie ustawioną temperaturę, symbol 🌡 znika. Piekarnik nie wyłącza się automatycznie, ponieważ pieczenie w trybie ręcznym odbywa się bez ustawiania czasu pieczenia. Pieczenie trzeba kontrolować i wyłączać samodzielnie. Po zakończeniu pieczenia wyłącz piekarnik, przekręcając pokrętło wyboru programu i pokrętło temperatury do pozycji wyłączenia (w górę).

Pieczenie z ustawieniem czasu pieczenia:

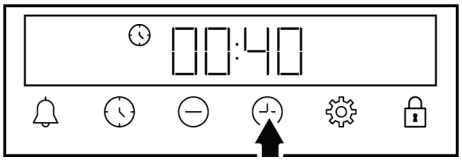
Możesz ustawić automatyczne wyłączanie piekarnika po upływie określonego czasu, wybierając temperaturę i program odpowiednią do potrawy i ustawiając czas pieczenia na timerze.

1. Wybierz program pieczenia.
2. Dotknij przycisku ⏲, aż na wyświetlaczu pojawi się symbol ⏲ oznaczający czas pieczenia.



Po ustawieniu programu i temperatury można ustawić czas pieczenia na 30 minut, naciskając ⊕ można ustawić czas pieczenia, a naciskając ⊕/⊖ można zmienić ustawienie czas pieczenia.

3. Ustaw czas pieczenia za pomocą przycisków ⊕/⊖.



Czas pieczenia zwiększa się o 1 minutę w ciągu pierwszych 15 minut, a po 15 minutach zwiększa się o 5 minut.

4. Włóż jedzenie do piekarnika i ustaw temperaturę za pomocą pokrętła.

   ⇨ Piekarnik zacznie działać natychmiast po wybraniu programu i temperatury. Ustawiony czas pieczenia zaczyna być odliczany, a na wyświetlaczu pojawia się symbol 🌡. Gdy temperatura wewnątrz piekarnika osiągnie ustawioną temperaturę, symbol 🌡 znika.

5. Po zakończeniu ustawionego czasu pieczenia na wyświetlaczu pojawi się napis **„End”**, symbol ⏲ zacznie migać i rozlegnie się sygnał dźwiękowy timera.

6. Ostrzeżenie rozlega się przez dwie minuty. Naciśnij dowolny przycisk, aby go wyłączyć. Ostrzeżenie zatrzyma się, a na wyświetlaczu pojawi się godzina.

Jeśli po zakończeniu ostrzeżenia dźwiękowego zostanie naciśnięty dowolny przycisk, piekarnik zacznie działać ponownie. Aby zapobiec ponownemu uruchomieniu piekarnika po zakończeniu ostrzeżenia, należy go wyłączyć, obracając pokrętło temperatury i pokrętło funkcyjne do pozycji **"0"** (wyłączone).

7.3 Gotowanie na parze

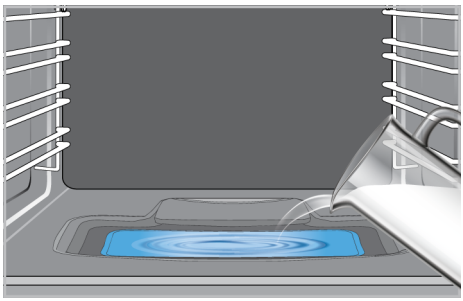
Piekarnik jest wyposażony w funkcję pieczenia na parze. Lepsze rezultaty pieczenia uzyskuje się dzięki wspomaganiu parowym. Funkcja wspomagania parowego zapewnia jaśniejszą powierzchnię wypieków, bardziej chrupiącą skórkę i większą objętość. Ponadto wspomaganie parowe zmniejsza utratę wilgoci z żywności,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

Informacje ogólne

- Pieczenie wspomagane parą można wykonać tylko przy użyciu funkcji pieczenia na parze opisanych w instrukcji obsługi.
- Skropliny powstające na drzwiczkach piekarnika po pieczeniu na parze mogą kapać po ich otwarciu. Po otwarciu drzwiczek piekarnika, wytrzyj skropliny.
- Podczas otwierania drzwiczek piekarnika trzymaj się z daleka, ponieważ para i ciepło mogą ulatniać się podczas i po zakończeniu pieczenia na parze. Para może poparzyć ręce, twarz i/lub oczy.
- Jeśli woda pozostaje w piekarniku po każdym pieczeniu na parze, wytrzyj pozostałą wodę suchą szmatką, gdy piekarnik ostygnie. W przeciwnym razie resztki wody mogą prowadzić do zwapnienia.
- Jeśli produkt jest wyposażony w sondę do mięsa, upewnij się, że osłona sondy do mięsa jest zamknięta przed gotowaniem ze wspomaganiem parowym. W przeciwnym razie z gniazda sondy do mięsa może wydobywać się para.

Pieczenie na parze:

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



Unikaj wody destylowanej lub filtrowanej. Używaj wyłącznie gotowych wód.

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

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

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

4. Ustawić pokrętło funkcji na odpowiedni tryb z użyciem pary.
5. Ustaw pokrętło temperatury na odpowiednią temperaturę.

⇨ Piekarnik zacznie działać natychmiast po wybraniu programu i temperatury, na wyświetlaczu pojawi się . Gdy temperatura wewnątrz piekarnika osiągnie ustawioną temperaturę, symbol zniknie.

6. Umieść jedzenie w piekarniku na zalecanej półce.

⇨ Rozpoczyna się pieczenie.

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

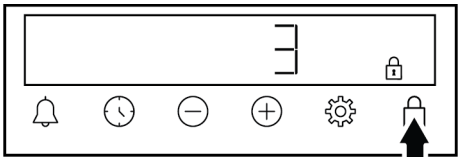
Jeśli po każdym gotowaniu ze wspomaganiem parowym na dnie piekarnika pozostaje woda, po ostygnięciu piekarnika wytrzyj ją suchą ściereczką. W przeciwnym razie woda pozostawiona na dnie piekarnika może doprowadzić do zwapnienia.

7.4 Ustawienia

Włączenie blokady przycisków

Korzystając z funkcji blokady przycisków, można zabezpieczyć timer przed utrudnianiem pracy.

1. Naciśnij , aż na wyświetlaczu pojawi się symbol .



⇨ Na wyświetlaczu pojawi się symbol i rozpocznie się odliczanie 3-2-1. Blokada przycisków aktywuje się po zakończeniu odliczania. Po naciśnięciu dowolnego przycisku, gdy blokada jest włączona, minutnik wyemituje sygnał dźwiękowy, a symbol zamiga.

Jeśli zwolnisz przycisk przed końcem odliczania, blokada przycisków nie zostanie aktywowana.

Przyciski czasowe nie mogą być używane, gdy blokada przycisków jest włączona. Blokada przycisków nie wyłączy się w przypadku awarii zasilania.

Wyłączenie blokada przycisków

1. Naciskaj , aż z wyświetlacza zniknie symbol .

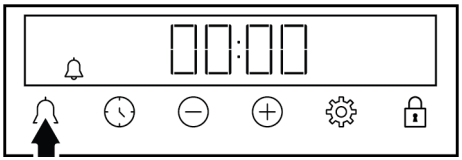
⇨ Symbol znika z wyświetlacza, a blokada przycisków jest wyłączona.

Ustawienie alarmu

Możesz również użyć timera urządzenia do dowolnego ostrzeżenia lub przypomnienia innego niż pieczenie. Alarm nie wpływa na działanie piekarnika. Służy do ostrzegania. Na przykład można użyć alarmu, gdy piekarnik ma zostać wyłączony o określonej godzinie. Gdy tylko upłynie ustawiony czas, timer wyemituje ostrzeżenie dźwiękowe.

Maksymalny czas alarmu może wynosić 23 godziny i 59 minut.

1. Naciskaj , aż na wyświetlaczu pojawi się symbol przycisku .



2. Ustaw czas alarmu za pomocą przycisków ⊕/⊖ .



⇨ Po ustawieniu czasu alarmu symbol pozostaje zapalony, a na wyświetlaczu zaczyna się odliczanie czasu alarmu. Jeśli czas alarmu i czas pieczenia są ustawione jednocześnie, na wyświetlaczu wyświetlany jest krótszy czas.

3. Po upływie czasu alarmu symbol zaczyna migać i pojawia się ostrzeżenie dźwiękowe.

Wyłączanie alarmu

1. Pod koniec czasu alarmu dźwięk ostrzegawczy rozlega się przez dwie minuty. Naciśnij dowolny przycisk, aby go wyłączyć.

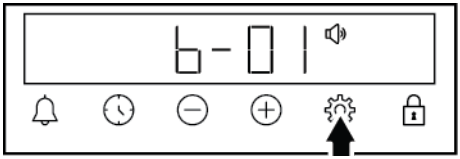
⇨ Ostrzeżenie zatrzyma się, a na wyświetlaczu pojawi się godzina.

Czy chcesz anulować alarm?

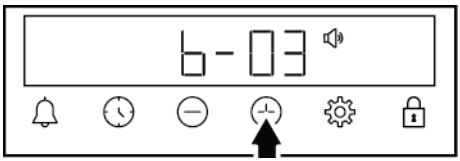
1. Naciskaj przycisk , aż na wyświetlaczu pojawi się symbol , aby zresetować czas alarmu. Naciskaj ⊖, aż na wyświetlaczu pojawi się symbol **„00:00”**.
2. Alarm można również anulować, naciskając dłużej .

Regulacja głośności

1. Naciskaj przycisk , aż na wyświetlaczu pojawi się symbol .



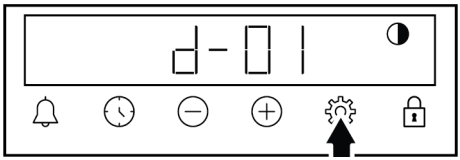
2. Ustaw żądany poziom za pomocą przycisków ⊕/⊖. **(b-01-b-02-b-03)**



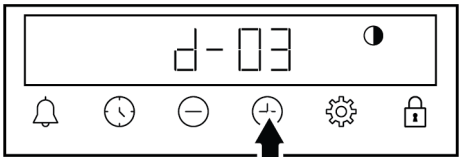
3. Naciśnij przycisk w celu potwierdzenia lub poczekaj bez naciskania żadnego przycisku. Zestaw głośności staje się po chwili aktywny.

Ustawienia jasności wyświetlacza

1. Naciskaj przycisk , aż na wyświetlaczu pojawi się symbol .



2. Ustaw żądaną jasność za pomocą przycisków ⊕/⊖ . **(d-01-d-02-d-03)**

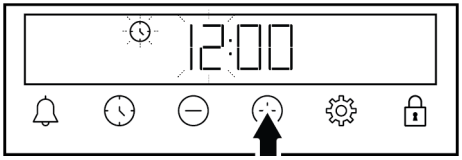


3. Naciśnij przycisk ⚙ w celu potwierdzenia lub poczekaj bez naciskania żadnego przycisku. Ustawienie jasności staje się aktywne po chwili.

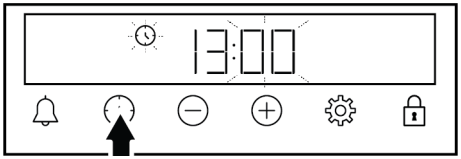
Zmiana godziny

Aby zmienić wcześniej ustawioną godzinę na piekarniku:

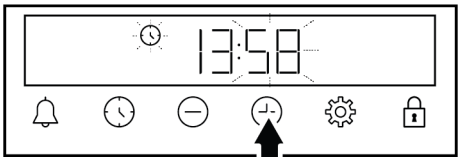
1. Naciśnij ⚙, aż na wyświetlaczu pojawi się symbol 🕒.
2. Ustaw godzinę za pomocą przycisków ⊕/⊖.



3. Naciśnij 🕒 lub ⚙, aby podświetlić pole minut.



4. Naciśnij ⊕/⊖, aby ustawić minuty.



5. Potwierdź, naciskając 🕒 lub ⚙.

⇨ Godzina jest ustawiona, a symbol 🕒 zniknie.

8 Ogólne informacje o gotowaniu

W tej sekcji znajdziesz wskazówki dotyczące przygotowywania i pieczenia potraw. Ponadto w tej sekcji opisano niektóre produkty spożywcze przetestowane, jako producenci, i najbardziej odpowiednie ustawienia dla tych produktów spożywczych. Wskazane są również odpowiednie ustawienia piekarnika i akcesoria.

8.1 Ogólne informacje o pieczeniu w piekarniku

- Podczas otwierania drzwiczek piekarnika w trakcie lub po zakończeniu pieczenia może pojawić się gorąca para. Para może poparzyć ręce, twarz i/lub oczy. Podczas otwierania drzwiczek piekarnika należy trzymać się z daleka.
- Ze względu na różnicę temperatur intensywna para wodna wytwarzana podczas pieczenia może tworzyć krople wody skroplonej na wewnętrznej i zewnętrznej stronie piekarnika oraz na górnych częściach mebli. Jest to normalne zjawisko.
- W zależności od rodzaju potrawy, na wewnętrznej szybie piekarnika może pojawić się skroplona para wodna lub kapanie. To częste zjawisko może wystąpić podczas pieczenia. Zaleca się przetarcie wewnętrznej szyby wilgotną ściereczką po ostygnięciu potrawy.
- Nie ma potrzeby używania bocznych ścianek katalitycznych podczas pieczenia. Pomagają one utrzymać piekarnik w czystości, absorbując tłuszcz. Bocznych ścianek katalitycznych nie należy czyścić.
- Podane wartości temperatury i czasu pieczenia potraw mogą się różnić w zależności od przepisu i ilości. Z tego powodu wartości te są podane w przybliżeniu.
- Przed rozpoczęciem pieczenia należy wyjąć z piekarnika wszystkie akcesoria. Akcesoria, które pozostaną w piekarniku, mogą utrudnić prawidłowe pieczenie.

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

8.1.1 Ciasta i wypieki

Informacje ogólne

- Zalecamy korzystanie z akcesoriów dołączonych do urządzenia w celu uzyskania dobrej wydajności pieczenia. Jeśli zamierzasz używać własnych foremek, wybierz ciemne, nieprzywierające i odporne na ciepło naczynia.
- Jeśli w tabeli gotowania zalecane jest wstępne podgrzewanie, należy pamiętać o włożeniu potrawy do piekarnika po wstępnym podgrzaniu.
- Jeśli zamierzasz piec stawiając naczynie na ruszcie, umieść ją na środku, a nie w pobliżu tylnej ściany.
- Wszystkie składniki użyte do wyrobu ciasta powinny być świeże i w temperaturze pokojowej.
- Pieczenie może się różnić w zależności od ilości potraw i wielkości naczyń.
- Formy metalowe, ceramiczne i szklane wydłużają czas pieczenia, a dolne powierzchnie wyrobów cukierniczych nie przyrumieniają się równomiernie.
- Jeśli używasz papieru do pieczenia, na dolnej powierzchni potrawy można zaobserwować lekkie zrumienienie. W takiej sytuacji może być konieczne wydłużenie czasu pieczenia o około 10 minut.
- Wartości określone w tabelach są ustalane w wyniku testów przeprowadzonych w naszych laboratoriach. Odpowiednie dla Ciebie wartości mogą się różnić od podanych.
- Umieść jedzenie na zalecanej półce. Dolna półka piekarnika to półka numer 1.

Wskazówki dotyczące pieczenia ciast

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

Wskazówki dotyczące ciast

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

Tabela pieczenia w piekarniku ciast i wyrobów piekarniczych

Sugestie dotyczące pieczenia na jednej tacy

Żywność	Akcesoria	Funkcja operacyjna	Pozycja półki	Temperatura (°C)	Czas pieczenia (min.) (ok.)
Ciasto na blasze	Standardowa taca *	Górne i dolne ogrzewanie	3	180	30 … 45
Ciasto w formie	Forma do ciasta na ruszcie drucianym **	Ogrzewanie wentylatorem	2	180	35 … 45
Ciasteczka	Standardowa taca *	Górne i dolne ogrzewanie	3	160	25 … 35
Ciasteczka	Standardowa taca *	Ogrzewanie wentylatorem	2	150	25 … 35
Ciasta biszkoptowe	Okrągła forma do ciasta o średnicy 26 cm z zaciskiem na ruszcie drucianym **	Górne i dolne ogrzewanie	2	160	25 … 40
Ciasta biszkoptowe	Okrągła forma do ciasta o średnicy 26 cm z zaciskiem na ruszcie drucianym **	Ogrzewanie wentylatorem	2	160	25 … 40
Ciastko	Taca do ciasta *	Górne i dolne ogrzewanie	3	170	25 … 40
Ciastko	Taca do ciasta *	Ogrzewanie wentylatorem	3	170	20 … 30
Ciasto	Standardowa taca *	Górne i dolne ogrzewanie	2	200	30 … 50
Ciasto	Standardowa taca *	Ogrzewanie wentylatorem	2	180	35 … 50
Bułka	Standardowa taca *	Górne i dolne ogrzewanie	2	200	20 … 35
Bułka	Standardowa taca *	Ogrzewanie wentylatorem	3	180	20 … 30
Chleb w całości	Standardowa taca *	Górne i dolne ogrzewanie	3	200	30 … 45
Chleb w całości	Standardowa taca *	Ogrzewanie wentylatorem	3	200	30 … 40
Lazania	Prostokątna szklano-metalowa forma na ruszcie do grilla **	Górne i dolne ogrzewanie	2 lub 3	200	30 … 45
Szarlotka	Okrągła czarna metalowa forma o średnicy 20 cm na ruszcie drucianym **	Górne i dolne ogrzewanie	2	180	60 … 75

Żywność	Akcesoria	Funkcja operacyjna	Pozycja półki	Temperatura (°C)	Czas pieczenia (min.) (ok.)
Szarlotka	Okrągła czarna metalowa forma o średnicy 20 cm na ruszcie drucianym **	Ogrzewanie wentylatorem	2	170	50 … 70
Pizza	Standardowa taca *	Górne i dolne ogrzewanie	2	220	10 … 25
Pizza	Standardowa taca *	Funkcja pizzy	2	280	5 … 10

Sugestie dotyczące pieczenia na dwóch blachach

Żywność	Akcesoria	Funkcja operacyjna	Pozycja półki	Temperatura (°C)	Czas pieczenia (min.) (ok.)
Ciasteczka	2-Standardowa taca * 4-Taca do ciasta *	Ogrzewanie wentylatorem	2 - 4	150	25 … 40
Ciastko	2-Standardowa taca * 4-Taca do ciasta *	Ogrzewanie wentylatorem	2 - 4	170	25 … 35
Ciasto	1-Standardowa taca * 4-Taca do ciasta *	Ogrzewanie wentylatorem	1 - 4	180	35 … 45
Bułka	2-Standardowa taca * 4-Taca do ciasta *	Ogrzewanie wentylatorem	2 - 4	180	20 … 30

Wstępne nagrzewanie jest zalecane dla wszystkich potraw.

*Akcesoria te mogą nie być dołączone do urządzenia.

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

Stół do gotowania z funkcją obsługi "Ogrzewanie wentylatorem tryb ECO"

- Powstrzymaj się od zmiany ustawienia temperatury po rozpoczęciu gotowania w funkcji pracy "Ogrzewanie wentylatorem tryb ECO".
- Nie otwieraj drzwiczek piekarnika podczas pieczenia w trybie pracy "Ogrzewanie wentylatorem tryb ECO". Jeśli drzwi się nie otwierają, temperatura wewnętrzna jest optymalizowana w celu oszczędzania energii, a temperatura ta może różnić się od tego, co jest pokazane na wyświetlaczu.
- Powstrzymać się od podgrzewania w funkcji roboczej "Ogrzewanie wentylatorem tryb ECO".

Żywność	Akcesoria	Pozycja półki	Temperatura (°C)	Czas pieczenia (min.) (ok.)
Ciasteczka	Standardowa taca *	3	180	30 … 40
Ciastko	Standardowa taca *	3	200	30 … 40
Ciasto	Standardowa taca *	3	220	40 … 50
Bułka	Standardowa taca *	3	200	30 … 40

*Akcesoria te mogą nie być dołączone do urządzenia.

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

8.1.2 Mięso, ryby i drób

Przyciski grillowania

- Doprawienie sokiem z cytryny i pieprzem przed pieczenia całego kurczaka, indyka i dużych kawałków mięsa zwiększy wydajność gotowania.
- Pieczenie mięsa bez kości zajmuje 15–30 minut.
- Należy obliczyć około 4 do 5 minut czasu pieczenia na centymetr grubości mięsa.
- Po upłynięciu czasu pieczenia trzymaj mięso w piekarniku przez około 10 minut. Sok z mięsa lepiej rozprowadza się na smażonym mięsie i nie wypływa po rozkrojeniu.
- Rybę należy umieścić na średniej lub niskiej półce na talerzu żaroodpornym.
- Piecz zalecane potrawy według tabeli pieczenia na jednej blasze.

Tabela pieczenia w piekarniku mięsa, ryb i drobiu

Żywność	Akcesoria	Funkcja operacyjna	Pozycja półki	Temperatura (°C)	Czas pieczenia (min.) (ok.)
Stek (cały)/Pieczeń (1 kg)	Standardowa taca *	Górne i dolne ogrzewanie	3	15 min. 250/max, po 180 … 190	60 … 80
Podudzie jagnięce (1,5-2 kg)	Standardowa taca *	Górne i dolne ogrzewanie	3	15 min. 250/max, po 170	110 … 120
Smażony kurczak (1,8-2 kg)	Ruszt do grilla * Umieść jedną tacę na dolnej półce.	Górne i dolne ogrzewanie	2	15 min. 250/max, po 190	70 … 90
Smażony kurczak (1,8-2 kg)	Ruszt do grilla * Umieść jedną tacę na dolnej półce.	Ogrzewanie wentylatorem	2	200 … 220	60 … 80
Smażony kurczak (1,8-2 kg)	Ruszt do grilla * Umieść jedną tacę na dolnej półce.	Funkcja 3D	2	15 min. 250/max, po 190	60 … 80
Indyk (5,5 kg)	Standardowa taca *	Górne i dolne ogrzewanie	1	25 min. 250/max, po 180 … 190	150 … 210
Indyk (5,5 kg)	Standardowa taca *	Funkcja 3D	1	25 min. 250/max, po 180 … 190	150 … 210
Ryby	Ruszt do grilla * Umieść jedną tacę na dolnej półce.	Górne i dolne ogrzewanie	3	200	20 … 40
Ryby	Ruszt do grilla * Umieść jedną tacę na dolnej półce.	Funkcja 3D	3	200	20 … 30

Wstępne nagrzewanie jest zalecane dla wszystkich potraw.

*Akcesoria te mogą nie być dołączone do urządzenia.

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

8.1.3 Grill

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

Informacje ogólne

- **Zamknij drzwiczki piekarnika podczas grillowania. Nigdy nie grilluj przy otwartych drzwiach piekarnika.**

Przyciski grillowania

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

Tabela grillowania

Żywność	Akcesoria	Pozycja półki	Temperatura (°C)	Czas pieczenia (min.) (ok.)
Ryby	Ruszt do grilla	4 - 5	250/max	20 … 25
Kawałki kurczaka	Ruszt do grilla	4 - 5	250/max	25 … 35
Klopsik (cielęcina) - 12 ilość	Ruszt do grilla	4	250/max	20 … 30
Kotlet jagnięcy	Ruszt do grilla	4 - 5	250/max	20 … 25
Stek - (mięso w kostkach)	Ruszt do grilla	4 - 5	250/max	25 … 30
Kotlet cielęcy	Ruszt do grilla	4 - 5	250/max	25 … 30
Zapiekane warzywa	Ruszt do grilla	4 - 5	220	20 … 30
Tosty z chleba	Ruszt do grilla	4	250/max	1 … 4
Zaleca się nagrzewanie piekarnika przez 5 minut dla wszystkich potraw z grilla. Obrócić formę po 1/2 całkowitego czasu grillowania.				

8.1.4 Gotowanie na parze

Informacje ogólne

- Gotowanie na parze można wykonać tylko przy użyciu funkcji gotowania na parze opisanych w instrukcji obsługi. Patrz rozdział „Funkcje obsługi piekarnika” [▶ 16], aby zapoznać się z funkcjami gotowania na parze.
- Jeśli w tabeli gotowania zalecane jest wstępne podgrzewanie, należy pamiętać o włożeniu potrawy do piekarnika po wstępnym podgrzaniu. Czas trwania podany w momencie dostarczania wody wskazuje na czas, jaki upłynął po wstępnym podgrzaniu.
- Tabela gotowania zawiera sprawdzone przez producenta zalecenia dotyczące gotowania. Możesz ustawić ilość wody, temperaturę, funkcję gotowania na parze i czas dla potraw, których nie ma w tabeli.
- Gotuj na parze przy użyciu jednej tacy.

Żywność	Akcesoria	Funkcja operacyjna	Pozycja półki	Temperatura (°C)	Ilość wody do użycia (ml)	Czas pobierania wody	Czas pieczenia (min.) (ok.)
Chleb w całości	Standardowa taca *	Funkcja 3D	2	200	200	przed rozpoczęciem podgrzewania	30 … 35
Cały kurczak z warzywami	Standardowa taca *	Funkcja 3D	2	25 min. 250/ max, po 190	300	przed rozpoczęciem podgrzewania	60 … 80
Żeberka	Standardowa taca *	Funkcja 3D	3	180	250	przed rozpoczęciem podgrzewania	65 … 75
Podudzie jagnięce z warzywami	Standardowa taca *	Funkcja 3D	3	170	350	przed rozpoczęciem podgrzewania	90 … 110
Bułka drożdżowa	Standardowa taca *	Ogrzewanie wentylatorem	3	180	150	przed rozpoczęciem podgrzewania	25 … 35
Sernik	Standardowa taca *	Funkcja 3D	3	120	200	przed rozpoczęciem podgrzewania	45 … 55
* Akcesoria te mogą nie być dołączone do urządzenia.							

8.1.5 Test żywności

Tabela pieczenia posiłków testowych

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

Sugestie dotyczące pieczenia na jednej tacy

Żywność	Akcesoria	Funkcja operacyjna	Pozycja półki	Temperatura (°C)	Czas pieczenia (min.) (ok.)
Kruche ciasteczka (herbatnik)	Standardowa taca *	Górne i dolne ogrzewanie	3	140	25 … 35
Kruche ciasteczka (herbatnik)	Standardowa taca *	Ogrzewanie wentylatorem	W modelach z półkami drucianymi :3 W modelach bez półek drucianych :3	140	25 .. 35
Ciasteczka	Standardowa taca *	Górne i dolne ogrzewanie	3	160	25 … 35
Ciasteczka	Standardowa taca *	Ogrzewanie wentylatorem	2	150	25 … 35
Ciasta biszkoptowe	Okrągła forma do ciasta o średnicy 26 cm z zaciskiem na ruszcie drucianym **	Górne i dolne ogrzewanie	2	160	25 … 40

Żywność	Akcesoria	Funkcja operacyjna	Pozycja półki	Temperatura (°C)	Czas pieczenia (min.) (ok.)
Ciasta biszkoptowe	Okrągła forma do ciasta o średnicy 26 cm z zaciskiem na ruszcie drucianym **	Ogrzewanie wentylatorem	2	160	25 … 40
Szarlotka	Okrągła czarna metalowa forma o średnicy 20 cm na ruszcie drucianym **	Górne i dolne ogrzewanie	2	180	60 … 75
Szarlotka	Okrągła czarna metalowa forma o średnicy 20 cm na ruszcie drucianym **	Ogrzewanie wentylatorem	2	170	50 … 70

Sugestie dotyczące pieczenia na dwóch blachach

Żywność	Akcesoria	Funkcja operacyjna	Pozycja półki	Temperatura (°C)	Czas pieczenia (min.) (ok.)
Kruche ciasteczka (herbatnik)	2-Standardowa taca * 4-Taca do ciasta *	Ogrzewanie wentylatorem	2 - 4	140	15 … 25
Ciasteczka	2-Standardowa taca * 4-Taca do ciasta *	Ogrzewanie wentylatorem	2 - 4	150	25 … 40

Wstępne nagrzewanie jest zalecane dla wszystkich potraw.

*Akcesoria te mogą nie być dołączone do urządzenia.

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

Grill

Żywność	Akcesoria	Pozycja półki	Temperatura (°C)	Czas pieczenia (min.) (ok.)
Klopsik (cielęcina) - 12 ilość	Ruszt do grilla	4	250/max	20 … 30
Tosty z chleba	Ruszt do grilla	4	250/max	1 … 4
Zaleca się nagrzewanie piekarnika przez 5 minut dla wszystkich potraw z grilla. Obrócić formę po 1/2 całkowitego czasu grillowania.				

Jogurt

Przygotowanie jogurtu;

1. Zdejmij z obszaru pieczenia wszelkie akcesoria, w tym ruszty (jeśli występują) i boczne ścianki katalityczne (jeśli występują), przymocowane do rusztów lub ścianek bocznych.
2. Umieść naczynie do gotowania jogurtu na dnie strefy gotowania.
3. Po przygotowaniu jogurtu pozostaw go w lodówce na co najmniej 12 godzin.
4. Przez cały czas trzymaj drzwiczki piekarnika uchylone do połowy.

Żywność	Funkcja operacyjna	Pozycja półki	Temperatura (°C)	Czas pieczenia (min.) (ok.)
Jogurt	Ogrzewanie wentylatorem	Dno strefy gotowania	75	240 … 360

9 Czyszczenie i konserwacja

9.1 Ogólne informacje dotyczące czyszczenia

Informacje ogólne

- Przed czyszczeniem produktu należy poczekać, aż ostygnie. Gorące powierzchnie mogą powodować oparzenia!
- Po każdym użyciu urządzenie powinno być dokładnie wyczyszczone i wysuszone. W ten sposób można łatwo usunąć resztki jedzenia i zapobiec ich przypaleniu podczas późniejszego użycia urządzenia. W ten sposób wydłuża się okres eksploatacji urządzenia i zmniejsza ilość często występujących problemów.
- Niektóre detergenty lub środki czyszczące powodują uszkodzenie powierzchni. Nieodpowiednie środki czyszczące to: wybielacze, środki czyszczące zawierające amoniak, kwas lub chlorek, środki do czyszczenia parą wodną, środki do usuwania kamienia, środki do usuwania plam i rdzy, środki czyszczące o właściwościach ściernych (środki czyszczące w kremie, proszek do szorowania, krem do szorowania, druciak ścierny i drapiący, druty, gąbki, ściereczki czyszczące zawierające brud i pozostałości środka czyszczącego).
- Do czyszczenia po każdym użyciu nie są potrzebne żadne specjalne środki czyszczące. Urządzenie należy czyścić płynem do mycia naczyń, ciepłą wodą i miękką ściereczką lub gąbką i osuszyć suchą szmatką.
- Pamiętaj, aby całkowicie wyczyścić pozostały płyn i natychmiast wyczyścić resztki żywność podczas gotowania.
- Nie myj żadnej części urządzenia w zmywarce, chyba że instrukcja obsługi stanowi inaczej.

Dla płyt:

- Zanieczyszczenia kwaśne, takie jak mleko, koncentrat pomidorowy i olej mogą powodować trwałe plamy na płytach i elementach składowych stref grzewczych, należy wyczyścić wypływające płyny natychmiast po schłodzeniu płyty poprzez jej wyłączenie.
- Palniki typu Wok stosowane w wysokich temperaturach mogą zmieniać kolor. Jest to normalne.
- Przesuwanie niektórych naczyń może spowodować, że na uchwytach garnków pojawią się metalowe ślady. Nie przesuwaj patelni i garnków po powierzchni.
- Nakładki na płyty grzejne stykają się bezpośrednio z ogniem i są wystawione na działanie wysokich temperatur, dlatego zmiana i utrata koloru z czasem jest zjawiskiem normalnym. Nie stanowi to problemu podczas użytkowania płyty.

Inox - powierzchnie nierdzewne

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

Powierzchnie emaliowane

- Piekarnik musi ostygnąć przed czyszczeniem strefy pieczenia. Czyszczenie na gorących powierzchniach stwarza zarówno zagrożenie pożarowe, jak i uszkadza powierzchnię emalii.
- Po każdym użyciu umyj emaliowane powierzchnie płynem do mycia naczyń, ciepłą wodą i miękką ściereczką lub gąbką i wysusz suchą szmatką.

- Jeśli Twój produkt ma funkcję łatwego czyszczenia parą, możesz skorzystać z funkcji łatwego czyszczenia parą w przypadku lekkich, nieusuwalnych zabrudzeń. (Zobacz „Łatwe czyszczenie parą”.)

Powierzchnie katalityczne

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

Szklana powierzchnia

- Wyczyść urządzenie używając detergentu do mycia naczyń, ciepłej wody i ściereczki z mikrofibry przeznaczonej do powierzchni szklanych, a następnie osusz je suchą ściereczką z mikrofibry.
- Jeśli po czyszczeniu pozostaną resztki detergentu, przetrzyj je zimną wodą i osusz czystą i suchą ściereczką z mikrofibry. Resztki detergentu mogą następnym razem uszkodzić szklaną powierzchnię.
- W żadnym wypadku zaschniętej pozostałości na powierzchni szkła nie należy czyścić ząbkowanymi nożami, drutem lub podobnymi narzędziami do drapania.
- Plamy wapniowe (żółte plamy) można usunąć z powierzchni szkła za pomocą środka do usuwania kamienia, takiego jak ocet lub sok z cytryny.
- Jeśli powierzchnia jest mocno zabrudzona, nanieś na plamę środek czyszczący gąbką i długo odczekaj, aż zadziała. Następnie wyczyść szklaną powierzchnię wilgotną szmatką.
- Przebarwienia i plamy na szklanej powierzchni są normalne i nie są uznawane za wady.

Części z tworzyw sztucznych i malowane powierzchnie

- Plastikowe części i pomalowane powierzchnie należy czyścić za pomocą płynu do mycia naczyń, ciepłej wody i miękkiej szmatki lub gąbki, a następnie osuszyć suchą szmatką.
- Upewnij się, że połączenia elementów wyrobu nie są zawilgocone i pokryte detergentem. W przeciwnym razie na tych połączeniach może wystąpić korozja.

9.2 Czyszczenie akcesoriów

Nie myj akcesoriów produktu w zmywarce, chyba że instrukcja obsługi stanowi inaczej.

9.3 Czyszczenie płyty grzewczej

Czyszczenie palników

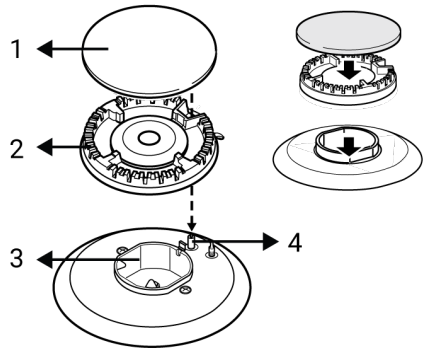
Utrzymuj palniki w czystości, aby zapewnić ich bezpieczną i prawidłową pracę przez cały okres użytkowania.

1. Przed czyszczeniem płyty należy zdjąć z niej podkładki kuchenne, nakładki na palnik i głowice.
2. Wyczyść płytę zgodnie z zaleceniami zawartymi w ogólnych informacjach dotyczących czyszczenia w zależności od rodzaju powierzchni (emaliowana, szklana, inox itp.).
3. Wyczyść komorę palnika szmatką nasączoną detergentem lub nierysującą powierzchni miękką szczoteczką. Upewnij się, że nie zostały żadne resztki jedzenia.
4. Wyczyść świece zapłonowe i elementy termiczne (w modelach z zapłonem i elementem termicznym) dobrze wyciśniętą szmatką. Następnie osusz czystą szmatką. Pamiętaj, aby świeca zapłonowa i element termiczny były całkowicie suche.
5. Po każdym użyciu wyczyść nakładki na palnik i głowice palników wodą z detergentem, a następnie je wysusz.

6. W przypadku uporczywych plam pozostawić nakładki na palnik i głowice w wodzie z detergentem lub ciepłej wodzie z mydłem przez co najmniej 15 minut. Użyj niemetalowej i nierysującej powierzchni szczotki.
7. Do wnętrza piekarników i rusztów można używać środków czyszczących Quick&Shine, stosowanych do powierzchni emaliowanych i zalecanych przez autoryzowany serwis, zwłaszcza do trwałych plam na emaliowanych pokrywach palników.
8. Podczas czyszczenia nakładek do palników nie używaj agresywnych środków czyszczących, takich jak środki do czyszczenia wnętrza piekarnika, odkamieniacze, ponieważ mogą spowodować przebarwienia.
9. Po każdym użyciu wyczyść podkładki kuchenne wodą z detergentem i nierysującą powierzchni miękką szczotką, a następnie wysusz.
10. Używanie wilgotnych nakładek na palniki i podkładek kuchennych może spowodować pojawienie się trwałych plan wapiennych. Należy upewnić się, że przed użyciem zostały wysuszone.
11. Umieść w odpowiednim miejscu głowice i nakładki na palniki oraz podkładki kuchenne.
12. Należy upewnić się, że podkładki znajdują się na środku palników. W modelach z kołkami dopasuj kołki na płycie palnika do otworów na kołki w uchwytach garnków.

Montaż części palnika

1. Po wyczyszczeniu palników umieść części jak na rysunku.
2. Głowica palnika powinna przechodzić przez świecę zapłonową palnika (4). Obróć głowicę palnika w prawo i w lewo, aby upewnić się, że jest osadzona w komorze palnika.
3. Umieść nasadkę palnika na głowicy.



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

9.4 Czyszczenie panelu sterowania

- Podczas czyszczenia paneli ze sterowaniem pokrętłem, przetrzyj panel i pokrętła wilgotną, miękką ściereczką i osusz suchą ściereczką. Nie usuwaj pokręteł i uszczelek znajdujących się pod spodem, aby wyczyścić panel. Panel sterowania i pokrętła mogą zostać uszkodzone.
- Podczas czyszczenia paneli ze stali nierdzewnej ze sterowaniem pokrętłem, nie używaj środków czyszczących do stali nierdzewnej wokół pokrętła. Wskaźniki wokół pokrętła mogą zostać wymazane.
- Dotykowe panele sterowania należy wyczyścić wilgotną miękką szmatką i osuszyć suchą szmatką. Jeśli urządzenie ma funkcję blokady przycisków należy ustawić blokadę przed rozpoczęciem czyszczenia panelu sterowania. W przeciwnym razie na przyciskach może wystąpić nieprawidłowe wykrycie.

9.5 Czyszczenie wnętrza piekarnika (strefa pieczenia)

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

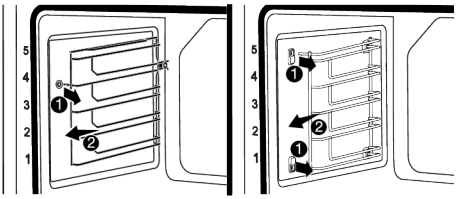
Czyszczenie bocznych ścian piekarnika

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

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

Aby wyjąć boczne półki druciane:

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



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

Czyszczenie naczynia znajdującego się na podstawie piekarnika

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

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

1. Dodaj 350 cm3 białego octu (kwasowość octu nie powinna przekraczać 6%) do naczynia z wodą na dnie piekarnika.



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

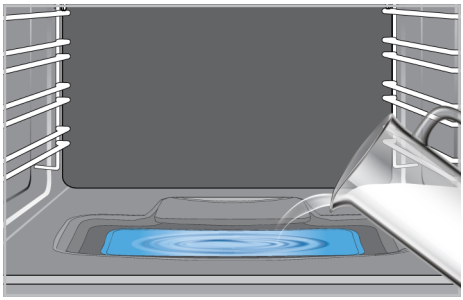
W celu zwiększenia skuteczności odkamieniania naczynia, oprócz powyższych czynności, po każdych 10 użyciach należy:

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

9.6 Łatwe czyszczenie parą

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

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



Unikaj wody destylowanej lub filtrowanej. Używaj wyłącznie gotowych wód.

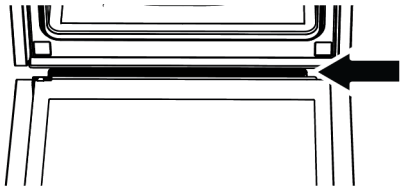
3. Nacisnąć przycisk gotowania na parze / czyszczenia parowego na panelu sterowania.
   ⇨ Lampka gotowania/czyszczenia z wykorzystaniem pary na panelu sterowania zaświeci się.
4. Ustaw piekarnik na łatwy tryb czyszczenia parą i temperaturę 100°C na 20 minut.

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

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

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

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

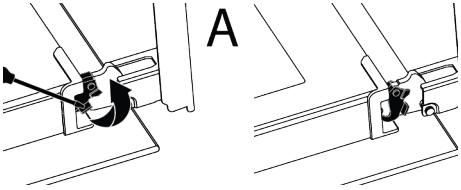


9.7 Czyszczenie drzwiczek piekarnika

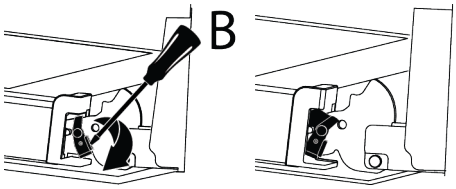
Możesz zdjąć drzwi piekarnika i szyby, aby je wyczyścić. Jak zdemontować drzwi i okna, opisano w rozdziałach **„Zdejmowanie drzwi piekarnika”** i **„Zdejmowanie wewnętrznych szyb drzwi”**. Po zdjęciu wewnętrznych szyb drzwi wyczyść je za pomocą płynu do naczyń, ciepłej wody i miękkiej szmatki lub gąbki, a następnie wysusz suchą szmatką. W przypadku osadów wapiennych, które mogą tworzyć się na szkle piekarnika, przetrzyj szkło octem i spłucz.

Zdejmowanie drzwiczek piekarnika

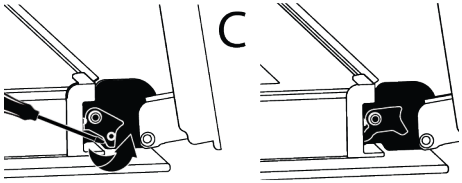
1. Otwórz drzwiczki piekarnika.
2. Otwórz zaczepy w gnieździe zawiasu z przodu drzwi po prawej i lewej stronie, naciskając w dół, jak pokazano na rysunku.
3. Rodzaje zawiasów różnią się jako (A), (B), (C) w zależności od modelu produktu. Poniższe rysunki pokazują, jak otworzyć każdy rodzaj zawiasu.
4. Zawias typu (A) jest dostępny w normalnych typach drzwi.



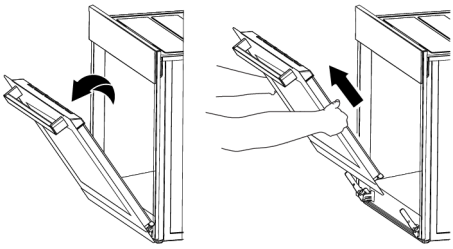
5. Zawias typu (B) jest dostępny w wersjach z cichym domykaniem drzwi.



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



7. Ustaw drzwi piekarnika w pozycji półotwartej.



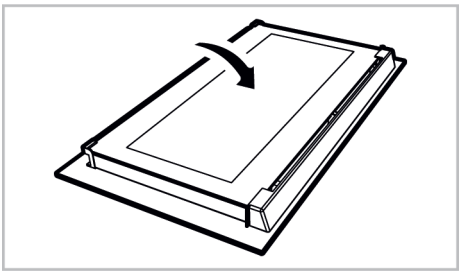
8. Pociągnij zdemontowane drzwi w górę, aby zwolnić je z prawego i lewego zawiasu, a następnie je zdejmij.

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

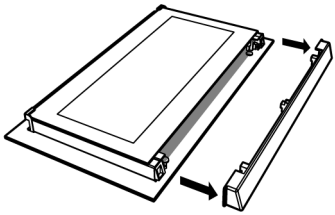
9.8 Zdejmowanie wewnętrznej szyby drzwiczek piekarnika

Wewnętrzną szybę przednich drzwi produktu można zdjąć w celu wyczyszczenia.

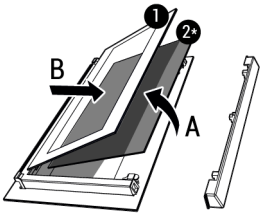
1. Otwórz drzwiczki piekarnika.



2. Zdejmij plastikowy element przymocowany w górnej części przednich drzwiczek, pociągając go do siebie.



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



1 Szyba wewnętrzna

2* Szyba wewnętrzna (może nie być dostępna dla Twojego urządzenia)

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

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

6. Podczas ponownego montażu szyby wewnętrznej (1), zwróć uwagę, aby umieścić szybę z naklejką w stronę drugiej szyby wewnętrznej. Istotne jest umieszczenie dolnych rogów szyby wewnętrznej (1), tak aby stykały się z dolnymi prowadnicami.
7. Popchnij w kierunku ramy, aż usłyszysz „kliknięcie".

9.9 Czyszczenie lampki piekarnika

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

Wymiana lampki piekarnika

Informacje ogólne

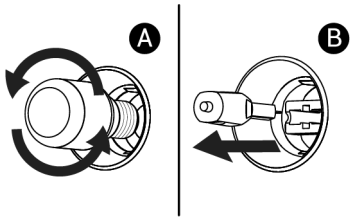
- Aby uniknąć ryzyka porażenia prądem przed wymianą lampki należy odłączyć zasilanie i odczekać, aż piekarnik ostygnie. Gorące powierzchnie mogą powodować oparzenia!
- Ten piekarnik jest zasilany lampką żarową o mocy mniejszej niż 40 W, o wysokości mniejszej niż 60 mm i średnicy mniejszej niż 30 mm lub lampką halogenową z gniazdami G9 o mocy mniejszej niż 60 W. Lampki są przystosowane do pracy w temperaturach powyżej 300 °C. Lampki do piekarnika są dostępne w autoryzowanych serwisach lub u licencjonowanych techników. Ten produkt zawiera lampkę klasy energetycznej G.
- Położenie lampki może różnić się od pokazanego na rysunku.
- Lampka ta nie nadaje się do oświetlania pomieszczeń domowych. Lampka ma pomóc zobaczyć potrawy.
- Lampki zastosowane w tym urządzeniu są odporne na ciężkie warunki fizyczne, takie jak temperatura powyżej 50°C.

Jeśli piekarnik ma okrągłą lampkę,

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



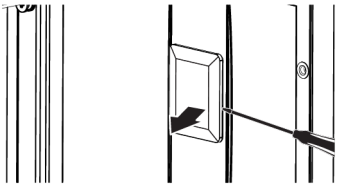
3. Jeśli lampka jest typu (A) pokazanego na poniższym rysunku, obróć lampkę tak jak pokazano na rysunku i wymień na nową. Jeśli jest to model typu (B), wyciągnij go, jak pokazano na rysunku i wymień na nowy.



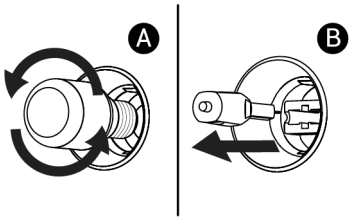
4. Zamontuj szklaną pokrywę.

Jeśli piekarnik ma kompaktową świetlówkę o kwadratowym kształcie,

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



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



5. Zamontować szklaną pokrywę i druciane półki.

10 Rozwiązywanie problemów

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

Podczas pracy piekarnika wydobywa się para.

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

Podczas pieczenia pojawiają się kropelki wody

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

Podczas podgrzewania i chłodzenia urządzenia słychać metalowe dźwięki.

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

Urządzenie nie działa.

- Bezpiecznik może być uszkodzony lub przepalony. >>> Sprawdź bezpieczniki w skrzynce. Zmień je, jeśli to konieczne, lub aktywuj je ponownie.
- Urządzenie może nie być podłączone do gniazdka (z uziemieniem). >>> Sprawdź, czy urządzenie jest podłączone do gniazdka.
- (Jeśli w urządzeniu jest timer) Przyciski na panelu sterowania nie działają. >>> Jeśli urządzenie jest wyposażone w blokadę klawiszy, może ona być włączona, wyłącz blokadę klawiszy.

Oświetlenie piekarnika nie jest włączone.

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

Piekarnik nie nagrzewa się.

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

Nie ma iskry zapłonowej.

- Nie ma prądu. >>> Sprawdź bezpieczniki w skrzynce bezpieczników.
- Nie dokonano ustawienia czasu. >>> Ustaw czas.

Nie ma gazu.

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

(Dla modeli z timerem) Wyświetlacz timera miga lub symbol timera pozostaje otwarty.

- Wystąpiła wcześniej awaria zasilania. >>> Ustaw czas / Wyłącz pokrętła funkcji urządzenia i ponownie ustaw je w żądanym położeniu.

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

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