

Whirlpool

Rúra

Používateľská príručka

Piekarník

Instrukcja obsługi



W5G8LMX

®/TM/© 2025 Whirlpool. Vyrobené na základe licencie

®/TM/© 2025 Whirlpool. Wyprodukowano na licencji

485302859_2/ SK/ PL/ R.AC/ 18.09.25 15:26
7786986841

Vitajte!

Vážení zákazníci,

Ďakujeme, že ste si vybrali produkt Whirlpool. Chceme, aby váš produkt vyrobený s vysokou kvalitou a technológiou ponúkal najlepšiu efektívnosť. Pred použitím produktu si preto pozorne prečítajte tento návod a všetku dodanú dokumentáciu.

Majte na pamäti všetky informácie a upozornenia uvedené v návode na použitie. Týmto spôsobom budete chrániť seba a svoj výrobok pred možnými nebezpečenstvami.

Uschovajte si tento návod na obsluhu. Ak produkt posuniete niekomu inému, odovzdajte s ním aj návod na obsluhu. Záručné podmienky, použitie a spôsoby riešenia problémov pre váš produkt sú uvedené v tejto príručke.

Pred použitím spotrebiča si prečítajte tieto bezpečnostné pokyny. Majte ich nablízku pre budúce použitie.

Beko Europe Management Srl


Via Varesina 204, 20156 Milano, Italy


Obsah

1 BEZPEČNOSTNÉ POKYNY	4	9 Údržba a čistenie	41
1.1 POVOLENÉ POUŽITIE.....	6	9.1 Všeobecné informácie o čistení.....	41
1.2 INŠTALÁCIA.....	7	9.2 Čistiace príslušenstvo.....	42
1.3 PLYNOVÁ PRÍPOJKA	9	9.3 Čistenie varnej dosky	42
1.4 ELEKTRICKÉ VÝSTRAHY.....	11	9.4 Čistenie ovládacieho panela.....	43
1.5 ČISTENIE A ÚDRŽBA	11	9.5 Čistenie vnútra rúry (priestoru na pečenie)	43
2 Pokyny pre životné prostredie	12	9.6 Easy Steam čistenie	44
3 Váš produkt	13	9.7 Čistenie dvierok rúry.....	44
3.1 Predstavenie výrobku.....	13	9.8 Odstránenie vnútorného skla dverí rúry	45
3.1.1 Varná jednotka.....	13	9.9 Čistenie lampy rúry.....	46
3.1.2 Časť varnej dosky	14	10 Riešenie problémov	47
3.2 Predstavenie ovládacieho panela rúry	14		
3.3 Prevádzkové funkcie rúry.....	14		
3.4 Príslušenstvo k produktu	15		
3.5 Používanie príslušenstva produk- tu.....	16		
3.6 Technické špecifikácie.....	18		
4 Montáž	21		
4.1 Správne miesto pre inštaláciu	21		
4.2 Elektrické pripojenie.....	23		
4.3 Pripojenie plynu	24		
4.4 Umiestnenie produktu.....	27		
4.5 Zmena plynu	28		
5 Prvé uvedenie do prevádzky.....	30		
5.1 Prvé nastavenie časovača	30		
5.2 Prvé čistenie	31		
6 Používanie platne.....	32		
6.1 Všeobecné informácie o použití varnej dosky.....	32		
6.2 Obsluha varných dosiek.....	32		
7 Používanie rúry	33		
7.1 Všeobecné informácie o používa- ní rúry	33		
7.2 Prevádzka Riadiacej jednotky rúry	34		
7.3 Nastavenia	35		
8 Všeobecné informácie o varení	36		
8.1 Všeobecné informácie o pečení v rúre	37		
8.1.1 Pečivo a potraviny v rúre	37		
8.1.2 Mäso, ryby a hydina	38		
8.1.3 Grilovanie.....	40		
8.1.4 Testovanie potravín	40		

1 BEZPEČNOSTNÉ POKYNY


DÔLEŽITÉ PREČÍTAŤ A DODRŽIAVAŤ


 Tieto pokyny sú platné, ak sa na spotrebiči zobrazí symbol krajiny. Ak sa symbol na spotrebiči nezobrazuje, je potrebné pozrieť si návod na inštaláciu, ktorý by mal poskytnúť potrebné pokyny týkajúce sa úpravy spotrebiča podľa podmienok používania v krajine.


 **UPOZORNENIE:** Použitie plynového varného spotrebiča má za následok produkciu tepla, vlhkosti a produktov spaľovania v miestnosti, v ktorej je inštalovaný. Uistite sa, že kuchyňa je dobre vetraná, najmä ak sa spotrebič používa: udržiavajte otvorené prirodzené vetracie otvory alebo nainštalujte mechanické vetracie zariadenie (mechanický odsávač pár).


Dlhodobé intenzívne používanie spotrebiča môže vyžadovať dodatočné vetranie, ako je otvorenie okna, alebo účinnejšie vetranie, napríklad zvýšenie úrovne mechanického vetrania (ak je to možné), aby sa produkty spaľovania bezpečne odstránili do vonkajšieho (vonkajšieho) vzduchu a zároveň sa zabezpečila výmena vzduchu v miestnosti s dodatočným vetraním.

Pred inštaláciou dodatočného vetrania sa poraďte s odborníkom.

 **Nedodržanie informácií v tejto príručke môže spôsobiť požiar alebo výbuch, čo môže viesť k poškodeniu majetku alebo zraneniu osôb.**

 **Pred použitím spotrebiča si prečítajte tieto bezpečnostné pokyny. Ponechajte si ich v blízkosti pre budúce použitie.**

 **Tento spotrebič sa musí inštalovať v súlade s platnými predpismi a používať len v dobre vetranom priestore. Pred inštaláciou alebo používaním tohto spotrebiča si prečítajte pokyny.**

 **Ak dôjde k náhodnému vypáleniu plameňa horáka, otočte ovládací gombík horáka do vypnutej polohy a nepokúšajte sa ho znova zapáliť aspoň 1 minútu.**

Tieto pokyny a samotný spotrebič poskytujú dôležité bezpečnostné upozornenia, ktoré je potrebné vždy dodržiavať. Výrobca odmieta akúkoľvek zodpovednosť za nedodržanie týchto bezpečnostných pokynov, za nevhodné použitie spotrebiča alebo nesprávne nastavenie ovládacích prvkov.

⚠ UPOZORNENIE: Ak je povrch varnej dosky prasknutý, spotrebič nepoužívajte – riziko úrazu elektrickým prúdom.

⚠ VAROVANIE: Nebezpečenstvo požiaru: Neskladujte predmety na varných plochách.

⚠ UPOZORNENIE: Proces varenia musí byť pod dohľadom. Krátky proces varenia musí byť pod nepretržitým dohľadom.

⚠ UPOZORNENIE: Ponechanie varnej dosky bez dozoru pri varení s tukom alebo olejom môže byť nebezpečné – riziko požiaru. NIKDY sa nepokúšajte uhasiť oheň vodou, ale vypnite spotrebič a potom zakryte plamene, napr. vekom alebo požiarnou prikrývkou.

⚠ Nepoužívajte varnú dosku ako pracovnú plochu alebo podporu. Uchovávajte oblečenie alebo iné horľavé materiály mimo spotrebiča, kým všetky komponenty úplne nevychladnú – riziko požiaru.

⚠ Veľmi malé deti (0 - 3 roky) by sa mali držať mimo spotrebiča. Malé deti (3-8 rokov) by mali byť mimo dosahu spotrebiča, pokiaľ nie sú nepretržite pod dohľadom. Deti od 8 rokov a osoby so zníženými fyzickými, zmyslovými alebo duševnými

schopnosťami alebo nedostatkom skúseností a znalostí môžu používať tento spotrebič len vtedy, ak sú pod dohľadom alebo dostali pokyny na bezpečné používanie a chápu súvisiace riziká. Deti sa nesmú hrať so spotrebičom. Čistenie a údržbu nesmú vykonávať deti bez dozoru.

⚠ UPOZORNENIE: V prípade rozbitia skla varnej dosky: okamžite vypnite všetky horáky a akékoľvek elektrické vykurovacie teleso a izolujte spotrebič od napájacieho zdroja; nedotýkajte sa povrchu spotrebiča; nepoužívajte spotrebič.

⊘ Sklenené veko sa môže po zahriatí zlomiť. Pred zatvorením veka vypnite všetky horáky a elektrické dosky. Nezatvárajte veko pri zapálení horáka.

⚠ UPOZORNENIE: Spotrebič a jeho prístupné časti sa počas používania zahrejú. Je potrebné dbať na to, aby ste sa nedotýkali vykurovacích telies. Deti mladšie ako 8 rokov musia byť držané mimo dosahu, pokiaľ nie sú nepretržite pod dohľadom

⚠ Počas používania nikdy nenechávajte spotrebič bez dozoru. Ak je spotrebič vhodný na

použitie sondy, používajte iba teplotnú sondu odporúčanú pre túto rúru - riziko požiaru.

! Uchovávajújte oblečenie alebo iné horľavé materiály mimo spotrebiča, kým všetky komponenty úplne nevychladnú - riziko požiaru. Pri varení jedál bohatých na tuk, olej alebo pri pridávaní alkoholických nápojov buďte vždy opatrní - riziko požiaru. Na odstránenie panvíc a príslušenstva použite rúrkové rukavice. Na konci varenia opatrne otvorte dvierka, aby horúci vzduch alebo para mohli postupne uniknúť pred vstupom do dutiny - riziko popálenia. Nezakrývajte prieduchy horúceho vzduchu v prednej časti rúry - riziko požiaru.

! Budte opatrní, keď sú dvierka rúry v otvorenej alebo dolnej polohe, aby ste sa vyhli nárazu do dvierok. Jedlo sa nesmie ponechať vo výrobku alebo na ňom dlhšie ako jednu hodinu pred alebo po varení.

! UPOZORNENIE: Unikajúci plyn sa môže vznietiť. Zariadenie nesmie byť v prevádzke dlhšie ako 15 s. Ak po 15 sekundách horák nesvieti, prestaňte ovládať zariadenie a otvorte dvierka od-

delenia a/alebo počkajte aspoň 1 minútu, kým sa pokúsite o ďalšie zapálenie horáka.

! Jedlo sa nesmie ponechať vo výrobku alebo na ňom dlhšie ako jednu hodinu pred alebo po varení.

! 1.1 POVOLENÉ POUŽITIE

! UPOZORNENIE: Spotrebič nie je určený na ovládanie pomocou externého spínacieho zariadenia, ako je časovač, alebo samostatného diaľkového ovládacieho systému.

! Tento spotrebič je určený na použitie v domácnostiach a podobných aplikáciách, ako sú: kuchynské priestory pre zamestnancov v obchodoch, kanceláriách a iných pracovných priestoroch; farmárske domy; klienti v hoteloch, motelloch, penziónoch a iných obytných priestoroch.

! UPOZORNENIE: Tento spotrebič je určený len na varenie. Nesmie sa používať na iné účely, napríklad na vykurovanie miestností.

! Tento spotrebič nie je určený na profesionálne použitie. Spotrebič nepoužívajte vonku.

! Neskladujte výbušné alebo horľavé látky (napr. benzín alebo aerosólové plechovky) vo vnútri alebo v blízkosti spotrebiča - riziko požiaru.

! Používajte hrnce a panvice s dnom rovnakej šírky ako majú horáky alebo trochu väčším (pozri špecifickú tabuľku). Uistite sa, že hrnce na roštach nevyčnievajú za okraj varnej dosky.

! Nesprávne použitie mriežok môže mať za následok poškodenie varnej dosky: neumiestňujte mriežky hore nohami ani ich neposúvajte cez varnú dosku.

! Nedovoľte, aby plameň horáka presahoval okraj panvice.

! Nepoužívajte: Liatinové rošty, ollar kamene, terakotové hrnce a panvice. Rozptyľovače tepla, ako je kovové pletivo, alebo akékoľvek iné typy. Dva horáky súčasne pre jednu nádobu (napr. Rýchlovarná kanvica).

! Ak konkrétne miestne podmienky dodávaného plynu sťažujú zapálenie horáka, odporúča sa zopakovať operáciu s gombíkom otočeným na malé nastavenie plameňa.

! V prípade inštalácie odsávača pár nad varnou doskou postupujte podľa pokynov na odsávač pár pre správnu vzdialenosť.

! Ochranné gumové nožičky na mriežkach predstavujú nebezpečenstvo zadusení pre malé deti. Po odstránení mriežok sa uistite, že všetky nohy sú správne namontované.

! 1.2 INŠTALÁCIA

! So spotrebičom musia manipulovať a inštalovať ho dve alebo viac osôb - riziko zranenia. Na vybalenie a inštaláciu používajte ochranné rukavice - riziko porezania.

! Elektrické a plynové prípojky musia byť v súlade s miestnymi predpismi.

! Inštaláciu vrátane prívodu vody (ak existuje), elektrických pripojení a opráv musí vykonať kvalifikovaný technik. Neopravujte ani nevymieňajte žiadnu časť spotrebiča, pokiaľ to nie je výslovne uvedené v používateľskej príručke. Udržujte deti mimo miesta inštalácie. Po vybalení spotrebiča sa uistite, že nebol počas prepravy poškodený. V prípade problémov kontaktujte predajcu alebo najbližší popredajný servis. Po inštalácii sa odpad z obalov (plast,

polystyrénové časti atď.) musí skladovať mimo dosahu detí - riziko udusenía. Spotrebič musí byť pred inštaláciou odpojený od napájania - riziko úrazu elektrickým prúdom. Počas inštalácie sa uistíte, že spotrebič nepoškodí napájací kábel - riziko požiaru alebo úrazu elektrickým prúdom. Spotrebič aktivujte až po dokončení inštalácie. Spotrebič musí byť inštalovaný v domácnostiach pre typické funkcie upratovania.

⚠ UPOZORNENIE: Úprava spotrebiča a spôsob jeho inštalácie sú nevyhnutné na bezpečné a správne používanie spotrebiča vo všetkých ďalších krajinách.

⚠ Použite regulátory tlaku vhodné pre tlak plynu uvedený v pokynoch.

⚠ Miestnosť musí byť vybavená systémom odsávania vzduchu, ktorý vylučuje všetky spaliny.

⚠ Miestnosť musí tiež umožniť správnu cirkuláciu vzduchu, pretože vzduch je potrebný na normálne spaľovanie. Prietok vzduchu nesmie byť menší ako 2 m³/h na kW inštalovaného výkonu.

⚠ Systém cirkulácie vzduchu môže nasávať vzduch priamo zvonku pomocou potrubia s

vnútorným prierezom najmenej 100 cm²; otvor nesmie byť náchylný na zablokovanie.

⚠ Systém môže tiež nepriamo poskytovať vzduch potrebný na spaľovanie, t. j. z prilahlých miestností vybavených rúrkami na cirkuláciu vzduchu, ako je opísané vyššie. Tieto miestnosti však nesmú byť spoločnými miestnosťami, spáľňami alebo miestnosťami, ktoré môžu predstavovať nebezpečenstvo požiaru.

⚠ Kvapalným ropným plynom klesá na podlahu, pretože je ťažší ako vzduch. Preto musia byť miestnosti obsahujúce fľaše na LPG vybavené aj vetracími otvormi, ktoré umožnia únik plynu v prípade úniku. To znamená, že fľaše na LPG, či už čiastočne alebo úplne plné, nesmú byť inštalované alebo skladované v miestnostiach alebo skladovacích priestoroch, ktoré sú pod úrovňou terénu (pivnice atď.). Odporúča sa udržiavať v miestnosti len fľašu, ktorá je umiestnená tak, aby nebola vystavená teplu produkovanému vonkajšími zdrojmi (rúry, krby, kachle atď.), ktoré by mohli zvýšiť teplotu fľaše nad 50° C.

Ak zistíte, že je ťažké otočiť gombíky horáka, obráťte sa na popredajný servis, ktorý môže vymeniť kohútik horáka, ak sa zistí, že je chybný.

! Otvory používané na vetranie a rozptýlenie tepla nesmú byť nikdy zakryté.

! Spotrebič nevyberajte zo základne z polystyrénovej peny až do doby inštalácie.

! Spotrebič neinštalujte za dekoratívnymi dvierkami - riziko požiaru.

! ak je rozsah umiestnený na základni, musí byť vyrovnaný a pripevnený k stene pomocou poskytnutej reťaze, aby sa zabránilo skĺznutiu spotrebiča zo základne.

! UPOZORNENIE: Aby sa zabránilo prevráteniu spotrebiča, musí byť nainštalovaný dodaný reťazec. Pozrite si pokyny na inštaláciu.

! 1.3 PLYNOVÁ PRÍPOJKA

! UPOZORNENIE: Pred inštaláciou sa uistite, že miestne distribučné podmienky (typ plynu a tlak plynu) a konfigurácia spotrebiča sú kompatibilné.

! UPOZORNENIE: Podmienky nastavenia tohto spotrebiča sú uvedené na štítku s údajmi o výrobku.

! Skontrolujte, či je tlak prívodu plynu v súlade s hodnotami uvedenými v tabuľke „Špecifikácie horáka a dýzy“.

! UPOZORNENIE: Tento spotrebič nie je pripojený k evakuačnému zariadeniu spalín. Musí byť inštalovaný a pripojený v súlade s platnými predpismi o inštalácii. Osobitná pozornosť sa musí venovať príslušným požiadavkám týkajúcim sa vetrania.

! Ak je spotrebič pripojený k kvapalnému plynu, regulačná skrutka musí byť upevnená čo najtesnejšie.

! DÔLEŽITÉ: Keď je nainštalovaná plynová fľaša alebo nádobna na plyn, musí byť správne usadená (vertikálna orientácia).

! UPOZORNENIE: Túto operáciu musí vykonať kvalifikovaný technik.

! Na pripojenie plynu používajte iba ohybnú alebo pevnú kovovú hadicu.

! Spojenie s pevným potrubím (meďou alebo oceľou): Pripojenie k plynovému systému musí byť vykonané takým spôsobom,

aby nedošlo k žiadnemu namáhaniu spotrebiča. Na prívodnej rampe spotrebiča je nastaviteľná tvarovka v tvare L, ktorá je vybavená tesnením, aby sa zabránilo úniku. Tesnenie musí byť vždy vymenené po otočení potrubnej armatúry (tesnenie je dodávané so spotrebičom). Armatúra prívodu plynu je závitová 1/2 plynová valcová zástrčka.

! Pripojenie pružnej rúrky z nehrdzavejúcej ocele bez spojov k závitovému príslušenstvu:

Armatúra plynového prívodného potrubia je závitová 1/2 plynová valcová zástrčka. Tieto potrubia musia byť inštalované tak, aby pri úplnom vysunutí nikdy neboli dlhšie ako 2000 mm. Po pripojení sa uistite, že sa pružná kovová rúrka nedotýka žiadnych pohyblivých častí a nie je stlačená. Používajte iba rúry a tesnenia, ktoré sú v súlade s platnými vnútroštátnymi predpismi.

! **DÔLEŽITÉ:** Ak sa používa hadica z nehrdzavejúcej ocele, musí byť inštalovaná tak, aby sa nedotýkala žiadnej pohyblivej časti nábytku (napr. zásuvky). Musí prejsť priestorom, kde nie sú žiadne prekážky a kde je možné ho skontrolovať po celej jeho dĺžke.

! Spotrebič by mal byť pripojený k hlavnému prívodu plynu alebo k plynovej fľaši v súlade s platnými národnými predpismi. Pred pripojením sa uistite, že je spotrebič kompatibilný s prívodom plynu, ktorý chcete použiť.

! Ak tomu tak nie je, postupujte podľa pokynov uvedených v odseku „Prispôsobenie sa rôznym druhom plynu“.

! Po pripojení k prívodu plynu skontrolujte presakovanie mydlovou vodou. Zapnite horáky a otočte gombíky z maximálnej polohy 1* do minimálnej polohy 2*, aby ste skontrolovali stabilitu plameňa.


! Pripojenie k plynovej sieti alebo plynovej fľaši sa môže vykonávať pomocou pružnej gumovej alebo ocelevej hadice v súlade s platnými vnútroštátnymi právnymi predpismi.


PRISPÔSOBENIE RÔZNYM TY- POM PLYNU


(Túto operáciu musí vykonať kvalifikovaný technik.)


! Ak chcete prispôbiť spotrebič inému typu plynu, ako je typ, pre ktorý bol vyrobený (uvedený na menovitom štítku), postupujte podľa príslušných krokov uvedených po montážnych výkresoch.


1.4 ELEKTRICKÉ VÝ- STRAHY


 **DÔLEŽITÉ:** Informácie o spotrebe prúdu a napätia sú uvedené na typovom štítku.


 Výkonový štítok je na prednom okraji rúry (viditeľný, keď sú dvierka otvorené).


 Spotrebič musí byť možné odpojiť od napájania odpojením, ak je zástrčka prístupná, alebo viacpólovým spínačom inštalovaným pred zásuvkou v súlade s pravidlami zapojenia a spotrebič musí byť uzemnený v súlade s národnými elektrickými bezpečnostnými normami.

 Napájací kábel musí byť dostatočne dlhý na to, aby sa spotrebič po namontovaní do krytu pripojil k hlavnému napájaciemu zdroju. Netiahnite za napájací kábel.


 Nepoužívajte predlžovacie káble, viaceré zásuvky alebo adaptéry. Elektrické komponenty nesmú byť po inštalácii prístupné používateľovi. Nepoužívajte spotrebič, keď ste mokří alebo naboso. Nepoužívajte tento spotrebič, ak má poškodený napájací kábel alebo zástrčku, ak nefunguje správne alebo ak bol poškodený alebo spadol.

 Ak je napájací kábel poškodený, musí ho výrobca, jeho servisný zástupca alebo podobne kvalifikované osoby vymeniť za rovnaký, aby sa predišlo nebezpečenstvu - riziku úrazu elektrickým prúdom.

 Ak je potrebné vymeniť napájací kábel, obráťte sa na autorizované servisné stredisko.

 Inštalácia pomocou zástrčky napájacieho kábla nie je povolená, pokiaľ nie je výrobok už vybavený zástrčkou dodanou výrobcom.

1.5 ČISTENIE A ÚDRŽBA

 **UPOZORNENIE:** Pred vykonaním akejkoľvek údržby sa uistite, že je spotrebič vypnutý a odpojený od napájacieho zdroja. Aby ste sa vyhli riziku poranenia, používajte ochranné rukavice (riziko roztrhnutia) a bezpečnostnú obuv (riziko kontúzie); nezabudnite manipulovať s dvoma osobami (zníženie zaťaženia); nikdy nepoužívajte zariadenie na čistenie parou (riziko úrazu elektrickým prúdom). Neprofesionálne opravy, ktoré nie sú autorizované výrobcom, by mohli mať za následok riziko pre zdravie a bezpečnosť, za ktoré výrobca nemôže niesť zodpovednosť. Na akúkoľvek chybu

alebo poškodenie spôsobené neprofesionálnymi opravami alebo údržbou sa záruka nevzťahuje, ktorej podmienky sú uvedené v dokumente dodanom s jednotkou.

! Na čistenie skla dverí nepoužívajte drsné abrazívne čistiace prostriedky ani kovové škrabky, pretože môžu poškrabať povrch, čo môže viesť k rozbitiu skla.

! Nepoužívajte abrazívne alebo korozívne výrobky, čistiace prostriedky na báze chlóru ani drôtenky na panvice.


! Pred čistením alebo vykonávaním údržby sa uistite, že spotrebič vychladol. - riziko popálenia.

! UPOZORNENIE: Pred výmenou lampy spotrebič vypnite - riziko úrazu elektrickým prúdom.

! Aby nedošlo k poškodeniu elektrického zapaľovacieho zariadenia, nepoužívajte ho, keď horáky nie sú v kryte.


2 Pokyny pre životné prostredie

LIKVIDÁCIA OBALOVÝCH MATERIÁLOV

Obalový materiál je 100% recyklovateľný a je označený symbolom recyklácie . Rôzne časti obalu sa preto musia zlikvidovať zodpovedne a v plnom súlade s predpismi miestnych orgánov upravujúcimi likvidáciu odpadu.

LIKVIDÁCIA DOMÁCICH SPOTREBIČOV

Tento spotrebič je vyrobený z recyklovateľných alebo opakovane použiteľných materiálov. Zlikvidujte ho v súlade s miestnymi predpismi o likvidácii odpadu. Ďalšie informácie o spracovaní, zhodnotení a recyklácii elektrických spotrebičov pre domácnosť vám poskytne miestny úrad, zberná služba pre domový odpad alebo obchod, v ktorom ste spotrebič zakúpili. Tento spotrebič je označený v súlade s európskou smernicou 2012/19/EÚ o odpade z elektrických a elektronických zariadení (OEEZ) a s predpismi o odpade z elektrických a elektronických zariadení z roku 2013 (v znení neskorších predpisov). Zabezpečením správnej likvidácie tohto produktu pomôžete predchádzať negatívnym dôsledkom na životné

prostredie a ľudské zdravie. Symbol  na výrobku alebo v sprievodnej dokumentácii znamená, že by sa s ním nemalo zaobchádzať ako s domácim odpadom, ale musí sa odniesť do vhodného zberného strediska na recykláciu elektrických a elektronických zariadení.

TIPY NA ÚSPORU ENERGIE

Rúru predhrievajte iba vtedy, ak je to uvedené v tabuľke na varenie alebo v recepte. Používajte tmavé lakované alebo smaltované plechy na pečenie, pretože lepšie absorbujú teplo.

Použite tlakový hrniec, aby ste ušetrili ešte viac energie a času.

Používajte hrnce a panvice so spodnou šírkou rovnajúcou sa šírke horákov.

Používajte len hrnce a panvice s plochým dnom.

Ak je to možné, nechajte pokrievky na hrnci počas varenia.

Použite tlakový hrniec, aby ste ušetrili ešte viac energie a času.

VYHLÁSENIA O ZHODE

Tento spotrebič spĺňa požiadavky na ekodizajn podľa európskeho nariadenia 66/2014; nariadenie o energetickom označovaní 65/2014; nariadenia o ekodizajne pre energeticky významné výrobky a energetické informácie (zmena) (výstup z EÚ) z roku 2019 v súlade s európskou normou EN 60350-1.

Tento spotrebič spĺňa požiadavky na ekodizajn európskeho nariadenia 66/2014 a nariadenia o ekodizajne energeticky vý-

znamných výrobkov a energetických informácií (zmena) (výstup z EÚ) z roku 2019 v súlade s európskou normou EN 30-2-1.

Tento výrobok môže obsahovať halogénové svetlo (trieda energetickej účinnosti G) alebo svetelný zdroj LED (trieda energetickej účinnosti F).

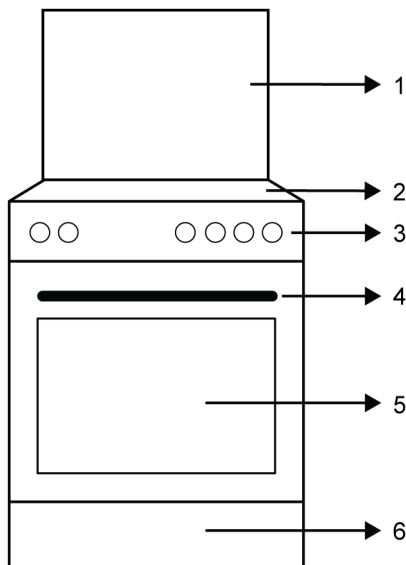
Informácie týkajúce sa režimu nízkej spotreby spotrebiča v súlade s nariadením (EÚ) 2023/826 nájdete na nasledujúcom odkaze: [https:// docs.emeaappliance-docs.eu](https://docs.emeaappliance-docs.eu).



3 Váš produkt

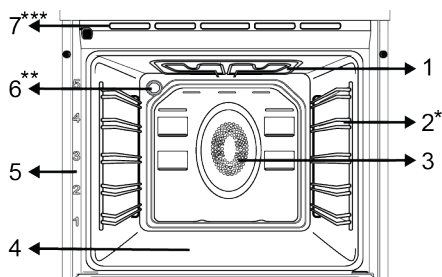
V tejto časti nájdete prehľad a základné využitie ovládacieho panela produktu. V závislosti od typu produktu môžu existovať rozdiely v obrázkoch a niektorých funkciách.

3.1 Predstavenie výrobku



- 1 Horné veko
- 2 Sekcia varnej dosky
- 3 Ovládací panel
- 4 Rukoväť
- 5 Dvere
- 6 Dolná časť

3.1.1 Varná jednotka



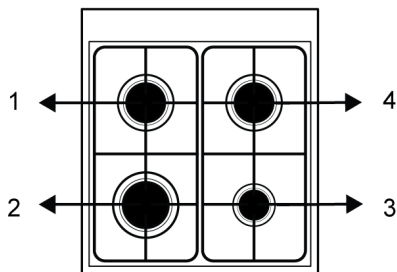
- 1 Horný ohrievač
- 2 Drôtené police *
- 3 Motor ventilátora (za oceľovou doskou)
- 4 Spodný ohrievač (pod oceľovou doskou)
- 5 Polohy polic
- 6 Svietidlo **
- 7 Ventiláčné otvory ***

* Mení sa v závislosti od modelu. Váš výrobok nemusí byť vybavený drôteným stojanom. Na obrázku je ako príklad zobrazený výrobok s drôteným stojanom.

** Mení sa v závislosti od modelu. Váš produkt nemusí byť vybavený lampou alebo sa typ a umiestnenie lampy môže líšiť od ilustrácie.

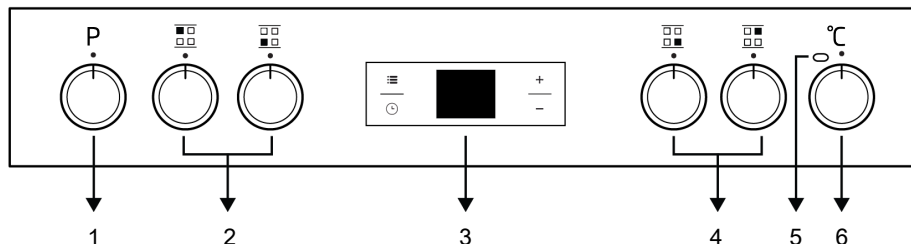
*** Líši sa v závislosti od modelu produktu. *Nemusí byť k dispozícii vo vašom produkte.

3.1.2 Časť varnej dosky



- 1 Zadný ľavý - Obyčajný horák
- 2 Predný ľavý - Rýchly horák
- 3 Predný pravý - Pomocný horák
- 4 Zadný pravý - Obyčajný horák

3.2 Predstavenie ovládacieho panela rúry



- 1 Gombík voľby funkcií
- 3 Časovač
- 5 Termostatická lampa

- 2 Gombíky riadenia varnej dosky
- 4 Gombíky riadenia varnej dosky
- 6 Ovládač voľby teploty

Ak sú na ovládaní vášho výrobku gombíky, v niektorých modeloch môže byť tento/tieto gombík/y tak, že po stlačení vyjdú von (zátláčné gombíky). Ak chcete vykonať nastavenia pomocou týchto gombíkov, najskôr príslušný gombík zatlačte a potom ho vytiahnite. Po vykonaní nastavenia ho opäť zatlačte a gombík vymeňte.

Gombík na výber funkcií

Ovládacie funkcie rúry môžete zvoliť pomocou gombíka na výber funkcií. Vyberte otočením doľava/doprava zo zatvorenej (hornej) polohy.

Ovládač voľby teploty

Otočným gombíkom teploty môžete zvoliť teplotu, ktorú chcete variť. Otáčaním v smere hodinových ručičiek zo zatvorenej (hornej) polohy vyberte.

Indikátor vnútornej teploty rúry

Vnútrotnú teplotu rúry zistíte z kontrolky teploty. Kontrolka termostatu sa nachádza na ovládacom paneli. Kontrolka termostatu sa









rozsvieti, keď produkt začne fungovať, a kontrolka termostatu zhasne, keď dosiahne nastavenú teplotu. Keď teplota vo vnútri rúry klesne pod nastavenú teplotu, kontrolka termostatu sa opäť rozsvieti.

Gombíky riadenia varnej dosky

Vašu varnú dosku môžete ovládať pomocou ovládacích gombíkov varnej dosky. Každý gombík ovláda príslušný horák. Ktorý horák ovláda, môžete usúdiť zo symbolov na ovládacom paneli.

3.3 Prevádzkové funkcie rúry


Na tabuľke funkcií sú uvedené prevádzkové funkcie, ktoré môžete vo vašej rúre používať, a najvyššia a najnižšia teplota, ktorú možno pre tieto funkcie nastaviť. Tu uvedené poradie prevádzkových funkcií sa môže líšiť od usporiadania na vašom výrobku.

Symbol funkcie	Popis funkcie	Teplotný rozsah (°C)	Popis a použitie
	Prevádzka s ventilátorom	-	Rúra nie je vyhriata. Funguje len ventilátor (na zadnej stene). Mrazené potraviny s granulami sa pomaly rozmrazujú pri izbovej teplote, varené potraviny sa ochladzujú. Čas potrebný na rozmrazenie celého kusu mäsa je dlhší ako v prípade potravín so zrnami.
	Horné a spodné ohrievanie	*	Jedlo sa ohrieva zhora aj zdola súčasne. Vhodné na koláče, zákusky alebo torty a dusené jedlá vo formách na pečenie. Pečenie sa vykonáva s jedným plechom.
	Spodné ohrievanie	*	Zapnutý je len spodný ohrev. Je vhodný pre potraviny, ktoré potrebujú opečenie na spodnej strane. Túto funkciu používajte aj na jednoduché čistenie parou.
	Spodné / horné ohrievanie pomocou ventilátora	*	Horúci vzduch ohrievaný horným a dolným ohrievačom sa pomocou ventilátora rovnomerne a rýchlo rozvádza po celej rúre. Pečenie sa vykonáva s jedným plechom.
	Ohrievanie ventilátorom	*	Horúci vzduch ohrievaný ventilátorovým ohrievačom sa pomocou ventilátora rovnomerne a rýchlo rozvádza po celej rúre. Je vhodný na pečenie na viacerých plechoch na rôznych úrovniach políc.
	Funkcia „3D“	*	Pracujú funkcie horného ohreву, dolného ohreву a ohreву s ventilátorom. Každá strana pripravovaného jedla sa pripravuje rovnako a rýchlo. Pečenie sa vykonáva s jedným plechom.
	Grilovanie naplno	*	Funguje veľký gril na strope rúry. Je vhodný na grilovanie vo veľkom množstve.
	Slabé grilovanie pomocou ventilátora	*	Horúci vzduch ohriaty malým grilom sa pomocou ventilátora rýchlo rozvádza do rúry. Je vhodný na grilovanie menších množstiev.

* Váš výrobok funguje v teplotnom rozsahu uvedenom na gombíku teploty.

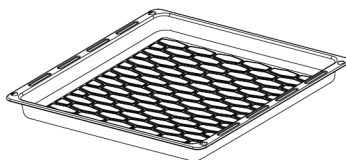
3.4 Príslušenstvo k produktu

Vo vašom výrobku sa nachádza rôzne príslušenstvo. V tejto časti je k dispozícii popis príslušenstva a popis správneho použitia. Dodávané príslušenstvo sa líši v závislosti od modelu produktu. Všetko príslušenstvo opísané v používateľskej príručke nemusí byť pre váš produkt dostupné.

 Zásobníky vo vnútri vášho spotrebiča sa môžu vplyvom tepla deformovať. Nemá to žiadny vplyv na funkčnosť. Deformácia zmizne, keď sa zásobník ochladí.

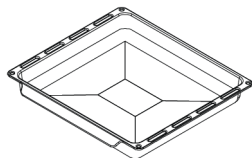
Štandardný plech

Používa sa na pečivo, mrazené potraviny a vyprážanie veľkých kusov.



Hlboký podnos

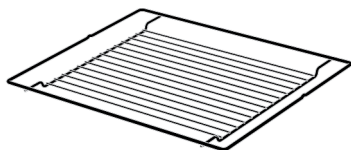
Používa sa na pečivo, vyprážanie veľkých kusov, šťavnatých potravín alebo na zachytávanie stekajúcich olejov pri grilovaní.



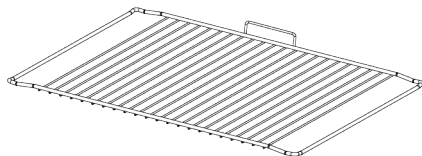
Drôtené mreže

Používa sa na vyprážanie alebo umiestnenie potravín určených na pečenie, vyprážanie a dusenie na požadovanú poličku.

Pri modeloch s drôtenými policami :



Pri modeloch bez drôtených políc :

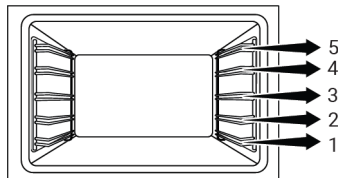


3.5 Používanie príslušenstva produktu

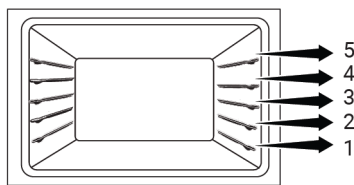
Poličky na pečenie

V priestore na pečenie sú 5 úrovné polohy políc. Poradie políc môžete vidieť aj na číslach na prednom ráme rúry.

Pri modeloch s drôtenými policami :



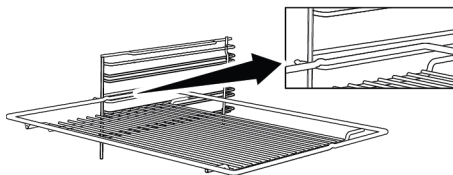
Pri modeloch bez drôtených políc :



Umiestnenie drôteného grilu na varné police

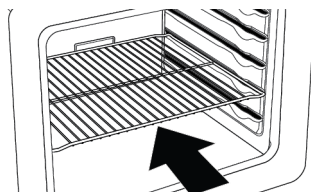
Pri modeloch s drôtenými policami :

Je veľmi dôležité správne umiestniť drôtený gril na drôtené bočné police. Pri umiestňovaní drôteného grilu na požadovanú policu musí byť otvorená časť na prednej strane. Pre lepšie varenie musí byť drôtený gril zaistený na doraz drôtenej police. Nesmie prechádzať cez bod zastavenia a dotýkať sa zadnej steny rúry.



Pri modeloch bez drôtených políc :

Je veľmi dôležité správne umiestniť drôtený gril na bočné police. Drôtený rošt má pri umiestnení na policu jeden smer. Pri umiestňovaní drôteného grilu na požadovanú policu musí byť otvorená časť na prednej strane.

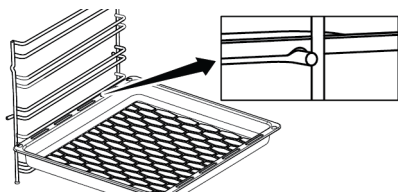


Umiestnenie podnosu na poličkách na varenie

Pri modeloch s drôtenými policami :

Je tiež dôležité správne umiestniť zásobníky na bočné drôtené police. Umiestnite zásobník medzi drôtené police, ako je znázornené na obrázku. Pre dobrý varný výkon by mal byť zásobník umiestnený na

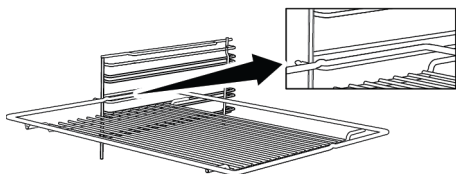
drôtenej polici tak, aby zapadol do otvoru zátky. Nemal by byť umiestnený proti zadnej stene rúry obídením otvoru zátky.



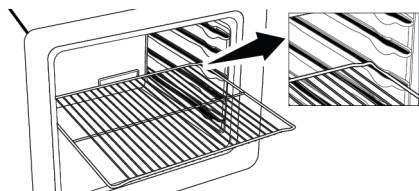
Zastavovacia funkcia drôteného roštu

K dispozícii je funkcia zastavenia, ktorá zabráňuje vyklopeniu drôteného roštu z drôtenej police. Vďaka tejto funkcii môžete ľahko a bezpečne vybrať jedlo. Počas vyberania drôteného grilu ho môžete ťahať dopredu, kým nedosiahne bod zastavenia. Ak ho chcete úplne vybrať, musíte prejsť cez tento bod.

Pri modeloch s drôtenými policami :

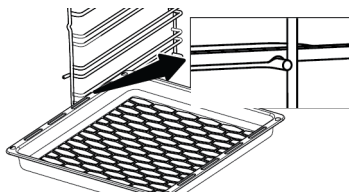


Pri modeloch bez drôtených políc :



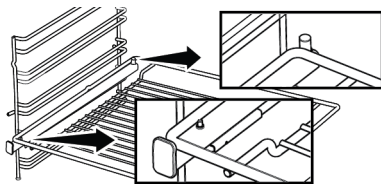
Funkcia zastavenia plechu - Pri modeloch s drôtenými policami

K dispozícii je aj funkcia zastavenia, ktorá zabráňuje vyklopeniu podnosu z drôtenej police. Počas vyberania lechu ho uvoľnite zo zadnej zarážky a ťahajte ho k sebe, kým nedosiahne prednú stranu. Ak chcete zásobník úplne vybrať, musíte prejsť cez túto zastavovaciu zásuvku.

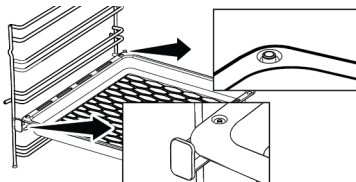


Spprávne umiestnenie drôteného roštu a plechu na teleskopických lištách - Modely s drôtenými policami a teleskopické modely

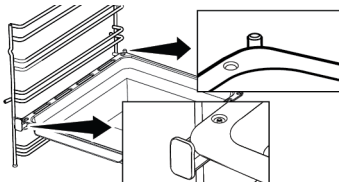
Vďaka teleskopickým koľajničkám možno podnosy alebo drôtené police jednoducho nainštalovať a vybrať. Dávajte pozor, aby ste podnosy a drôtené police umiestnili na teleskopické koľajničky, ako je znázornené na obrázku nižšie.



Štandardný plech :



Hlboký podnos / Plech na pečivo :



3.6 Technické špecifikácie

Všeobecné špecifikácie	
Vonkajšie rozmery produktu (výška/šírka/hĺbka) (mm)	850 /500 /600
Napätie/Frekvencia	220-240 V ~ 50 Hz
Použitý typ a prierez kábla/vhodný na použitie vo výrobku	min. H05VV-FG 3 x 1,5 mm ²
Celková spotreba energie (kW)	2,1
Celková spotreba plynu (kW)	7,9 kW (574 g/h - G30)
Typ rúry	Multifunkčná rúra

Varné zóny

Predný ľavý	Rýchly horák
Výkon	2,9 kW (211 g/h – G30)

Predný pravý	Pomocný horák
Výkon	1,0 kW (73 g/h – G30)

Zadný ľavý	Obyčajný horák
Výkon	2,0 kW (145 g/h – G30)

Zadný pravý	Obyčajný horák
Výkon	2,0 kW (145 g/h – G30)

Typ plynu / tlak, na ktorý je produkt nastavený:
G20 20 mbar

Kategória plynového produktu

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

Druhy plynov / tlaky, na ktoré je možné produkt premeniť:

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

Základné údaje: Informácie na energetickom štítku elektrických rúr domáceho typu sú uvedené v súlade s normou EN 60350-1 / IEC 60350-1. Hodnoty sa určujú vo funkciách Horné a spodné ohrievanie alebo (ak je prítomná) Spodné / horné ohrievanie pomocou ventilátora so štandardným zaťažením.

Trieda energetickej účinnosti sa určuje v súlade s nasledujúcou prioritizáciou v závislosti od toho, či príslušné funkcie na výrobku existujú alebo nie: 1-Ekologické ohrievanie ventilátorom , 2-Ohrievanie ventilátorom , 3-Spodné / horné ohrievanie pomocou ventilátora , 4-Horné a spodné ohrievanie.



Technické špecifikácie sa môžu zmeniť bez predchádzajúceho upozornenia, s cieľom zlepšiť kvalitu produktu.



Obrázky v tejto príručke sú schematické a nemusia sa presne zhodovať s vaším produktom.



Hodnoty uvedené na etiketách výrobkov alebo v sprievodnej dokumentácii boli získané v laboratórnych podmienkach v súlade s príslušnými normami. V závislosti od prevádzkových a environmentálnych podmienok produktu sa tieto hodnoty môžu líšiť.

Kategórie/typy/tlak plynu v krajine

Typ plynu, tlak a kategóriu plynu, ktoré možno použiť v krajine, kde bude výrobok nainštalovaný, nájdete v nasledujúcej tabuľke.

KÓDY KRAJÍN	KATEGÓRIA		TYP A TLAK PLYNU			
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		

KÓDY KRAJÍN	KATEGÓRIA		TYP A TLAK PLYNU			
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		
DNES	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		
SK	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			

Tabuľka vstrekačov

V tabuľke nižšie sú uvedené hodnoty vstrekačov pre všetky typy horľavých plynov na konverziu plynu. Hodnoty vašich vstrekačov môžete dosiahnuť tak, že sa pozriete na technickú tabuľku pre typy plynov, ktoré môžete previesť podľa vašich horľavín a krajiny. Injektory nemusia byť dodávané s vaším produktom. Môžete ho získať v autorizovaných servisoch alebo na mieste, kde ste výrobok zakúpili.

Varné zóny									
Výkon	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
2,9 kW	115	87	155	145	108	130	165	80	75

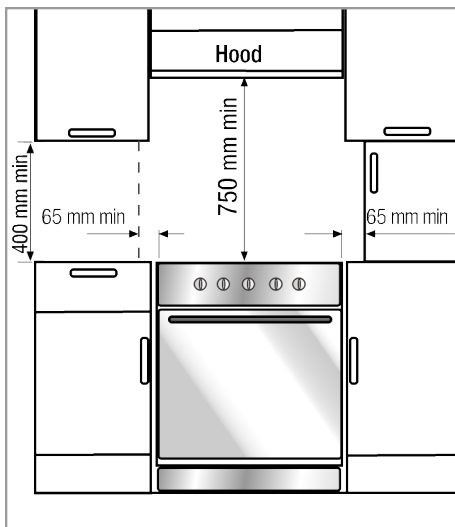
! Všeobecné informácie

- Ohľadom montáže výrobku sa obráťte na najbližšieho autorizovaného servisného technika. Uistite sa, že privody elektriny a plynu sú na svojom mieste skôr, ako zavoláte autorizovaného servisného technika, aby pripravil výrobok na prevádzku. Ak nie, zavolajte kvalifikovaného elektrikára a inštalátora, aby vykonal potrebné prípravy. Výrobca nebude zodpovedný za škody, ktoré majú pôvod v postupo- ch, ktoré vykonajú neoprávnené osoby a môže to mať za následok zrušenie záruky.
- Príprava miesta a montáž privodov elektriny a plynu pre výrobok je na zodpovednosti zákazníka.
- Výrobok musí byť namontovaný v súlade so všetkými miestnymi plynovými a/ alebo elektrickými nariadeniami.
- Pred montážou vizuálne skontrolujte, či na výrobku nie sú žiadne závady.

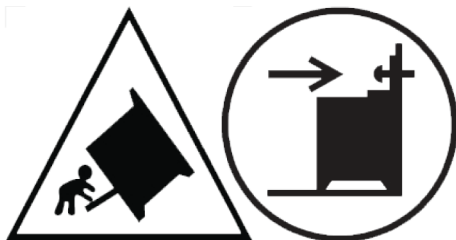
4.1 Správne miesto pre inštaláciu

- Umiestnite výrobok na tvrdý povrch, pretože pod výrobkom sú vzduchové kanály. Nesmie byť umiestnený na základni alebo podstavci. Nohy výrobku by sa nemali namáčať na mäkkých povrchoch, napr. koberec atď.
- Ak má byť odsávač inštalovaný nad sporákom, riadte sa pokynmi výrobcu odsávača pár ohľadom montážnej výšky (min. 650 mm).
- Tento výrobok je zariadením triedy 1 podľa normy EN 30-1-1, t.j. môžete ho umiestniť bočnou a zadnou a jednou bočnou stranou ku kuchynskej stene, nábytku v kuchyni alebo zariadeniu akichkoľvek rozmerov. Kuchynski nábytok alebo zariadenie na druhej strane môže mať maximálne rovnakú veľkosť alebo menšiu.
- Môže sa používať so skrinkami na oboch stranách, ale pri minimálnej vzdialenosti 400 mm nad úrovňou varnej

dosky nechajte bočnú vôľu 65 mm medzi spotrebičom a akoukoľvek stenou, priečkou alebo vysokým kredencom.



- Môže sa tiež používať ako voľne stojaci spotrebič. Nad povrchom platne zabezpečte priestor minimálne 750 mm.
- Ak má byť odsávač inštalovaný nad sporákom, riadte sa pokynmi výrobcu odsávača pár ohľadom montážnej výšky (min. 650 mm).
- Akikoľvek kuchynski nábytok vedľa prístroja musí byť teplovzdorni (minimálne do 100 °C).



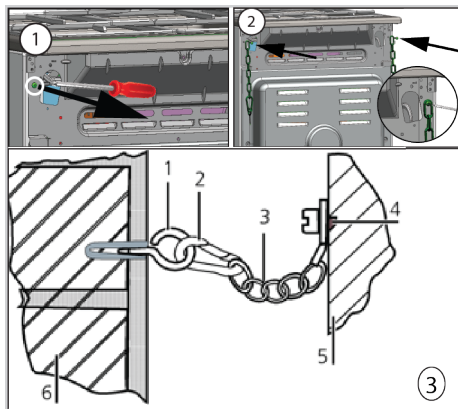
Pre zabránenie sklopeniu zariadenia, musia byť nainštalované stabilizačné pomôcky! Postupujte podľa pokynov pre inštaláciu.

Bezpečnostná reťaz

Zariadenie sa musí zabezpečiť proti nadvyváženiu pomocou dodanej reťaze na vašej rúre.

Ak má váš výrobok 2 bezpečnostné reťaze;

Upevnite hák (1) použitím kuchynskej steny (6) a pripevnite bezpečnostnú reťaz (3) k háku (2) cez zamykací mechanizmus (4).

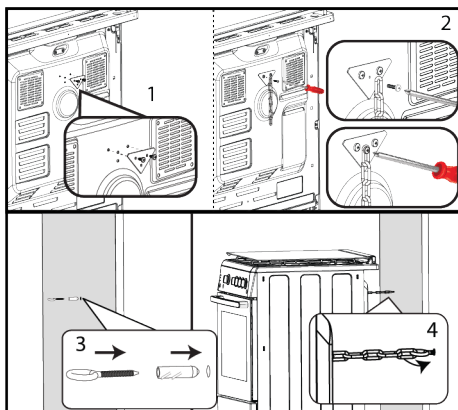


- 1 Stabilizační hák
- 2 Stabilizační hák
- 3 Bezpečnostná reťaz
- 4 Pevne upevnite reťaz k zadnej strane sporáka
- 5 Zadná strana sporáka
- 6 Kuchynská stena

Ak má váš výrobok 1 bezpečnostnú reťaz;

Zariadenie sa musí zabezpečiť proti prevádzaniu pomocou reťaze, ktorá sa dodáva spolu s rúrou.

Pri montáži bezpečnostnej reťaze na výrobok sa riadte nasledujúcimi pokynmi.



Stabilizačná reťaz má byť čo najkratšia, aby nedochádzalo k nakláňaniu rúry v smere dopredu a diagonálne, aby nedochádzalo k nakláňaniu rúry do strán. Reťaz na stabilizáciu variča pre variče, ktoré nie sú vybavené drážkou na zaistenie konzoly.

Vetrание miestnosti

Všetky miestnosti vyžadujú otvárateľné okno, prípadne ekvivalentný prostriedok a niektoré miestnosti vyžadujú nepretržité odvetrávanie. Vzduch na horenie sa odoberá zo vzduchu v miestnosti a spaliny sa emitujú priamo do miestnosti. Dobré vetranie je základom bezpečnej prevádzky vášho prístroja.

Izby s dverami a/alebo oknami, ktoré sa otvárajú priamo do vonkajšieho prostredia

Dvere a/alebo okná, ktoré sa otvárajú priamo do vonkajšieho prostredia, musia mať úplné vetracie otvory s rozmermi špecifikovanými v tabuľke nižšie, ktorá sa určuje podľa celkového výkonu zariadenia (celková spotreba plynu prístroja je uvedená v tabuľke technickej špecifikácie tejto používateľskej príručky). Ak dvere a/alebo okná nemajú celkový vetrací otvor zodpovedajúci celkovej spotrebe plynu spotrebiča, ako je špecifikované v nižšie uvedenej tabuľke, musí byť v miestnosti určité dodatočný pevný vetrací otvor, aby sa zabezpečilo, že budú dodržané celkové minimálne požiadavky na ventiláciu vzhľadom k celkovej spotrebe plynu prístroja. Pevný vetrací otvor môže obsahovať otvory pre existujúce vzduchové štrbiny, rozmer otvoru digestora atď.

Celková spotreba plynu (kW)	min. vetrací otvor (cm ²)
0-2	100
2-3	120
3-4	175
4-6	300
6-8	400
8-10	500
10-11,5	600
11,5-13	700

13-15,5	800
15,5-17	900
17-19	1000
19-24	1250

Izby, ktoré nemajú otvárateľné dvere a/alebo okná, ktoré sa otvárajú priamo do vonkajšieho prostredia

Ak miestnosť, v ktorej je prístroj inštalovateľný, nemá dvere a/alebo okno, ktoré sa otvára priamo do vonkajšieho prostredia, je potrebné vyhľadávať iné výrobky, ktoré určite poskytujú pevný neprispôsobiteľný a neuzatvárateľný vetrací otvor, ktorý zodpovedá celkovým minimálnym vetracím požiadavkám na celkovú spotrebu plynu spotrebiča, ako je uvedené v tabuľke vyššie. Rovnako je potrebné dodržiavať príslušné stavebné predpisy.

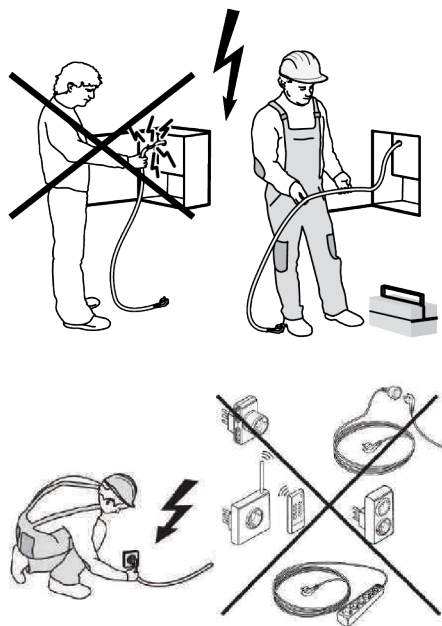
Ak miestnosť alebo vnútorný priestor obsahuje viac ako jedno plynové zariadenie, musí byť nad rámec požiadaviek uvedených v tabuľke poskytnutý aj dodatočný vetrací priestor. Veľkosť dodatočnej vetracej plochy musí zodpovedať predpisom príslušných plynových prístrojov.

V spodnej hrane dverí, ktoré sa otvárajú do vnútorného prostredia v miestnosti, kde je umiestnený výrobok, musí byť zaistená minimálna medzera 10 mm. Musíte zaistiť, aby predmety, ako sú koberce, iné podlahové krytiny atď. neovplyvňovali priechod, keď sú dvere zavreté.

Sporák sa môže nachádzať v kuchyni, kuchyni/jedálni alebo obývacej izbe, ale nie v miestnosti, v ktorej sa nachádza vaňa alebo sprcha. Sporák sa nemôže inštalovať do obývacej izby, ktorá je menšia ako 20 m³.

Neinštalujte tento spotrebič do miestnosti v suteréne, pokiaľ nemá otvor k povrchu aspoň na jednej strane.

4.2 Elektrické pripojenie



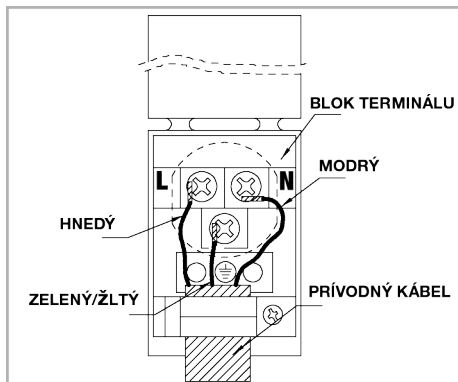
- Pred začatím akýchkoľvek prác na elektroinštalácii výrobok odpojte od sieťového napájania. Nebezpečenstvo úrazu elektrickým prúdom!
- Výrobok pripojte k uzemnenej zásuvke/sieti, chránenej miniatúrnym ističom s vhodnou kapacitou tak, ako je to uvedené v tabuľke „Technické parametre“. Ak používate výrobok s transformátorom alebo bez neho, montáž uzemnenia prenehajte na kvalifikovaného elektrikára. Naša spoločnosť nezodpovedá za žiadne škody, ktoré sú spôsobené v dôsledku používania výrobku bez namontovaného uzemnenia v súlade s miestnymi predpismi.
- Výrobok musí pripojiť k sieťovému napájaniu iba oprávnená a kvalifikovaná osoba. Záručná doba výrobku začína až po správnej inštalácii. Výrobca nenesie zodpovednosť za škody, ktoré môžu vzniknúť pri procesoch vykonávaných neoprávnenými osobami.

- Sieťový kábel nesmie byť stisnutý, ohnutý, ani stlačený, ani nesmie prísť do styku s horúcimi časťami výrobku. Poškodený sieťový kábel musí vymeniť zástupca autorizovaného servisu. V opačnom prípade existuje riziko zásahu elektrickým prúdom, skratu alebo požiaru!
- Údaje sieťového napájania sa musia zhodovať s údajmi uvedenými na typovom štítku výrobku. Vikonnostný štítok je viditeľný buď pri otvorení dvierok, alebo dolného krytu alebo sa nachádza na zadnej stene prístroja, v závislosti od typu prístroja. Sieťový kábel vášho výrobku musí byť v súlade s tabuľkou „Technické parametre“.
- Pri zapájaní spotrebiča treba dodržiavať národné/miestne elektrické predpisy a je potrebné použiť príslušnú zásuvku/konektor a zástrčku pre rúru. V prípade, že výkonové limity spotrebiča presahujú prenosovú kapacitu zástrčky a zásuvky/konektora, musí byť výrobok pripojený priamo cez pevnú elektrickú inštaláciu bez použitia zástrčky a zásuvky/konektora.
- **Ak bude produkt pripojený priamo k napájaciemu zdroju:** Ak nie je možné odpojiť všetky póly napájacieho napätia, musí byť pripojená odpojovacia jednotka s kontaktnou vzdialenosťou minimálne 3 mm (poistky, bezpečnostné spínače, stýkače) a všetky póly tejto odpojovacej jednotky musia byť v blízkosti (nie však vyššie) produkt v súlade so smernicami IEE. Nedodržanie tohto pokynu môže spôsobiť prevádzkové problémy a stratiť platnosť záruky výrobku.
- Odporúča sa dodatočná ochrana pomocou ističa zvyškového prúdu.

Ak je výrobok vyrobený bez napájacieho kábla:

- Napájací kábel, definovaný v technickej tabuľke domov, sa musí pripojiť k produktu podľa pokynov. Napájací kábel nesmie byť z bezpečnostných dôvodov dlhší ako 2 m.
- Otvorte kryt svorkovnice pomocou skrutkovača.

- Zasuňte napájací kábel cez káblovú svorku pod svorku a pripevnite ju k telu pomocou integrovanej skrutky na kábli.
- Pripojte káble podľa dodanej schémy.



Ak je váš typ napájacieho kábla 3-vodičový, pre 1-fázové pripojenie:

- Hnedá = L (Fáza)
- Modrá = N (Neutrálny)
- Zelený/žltý drôt = (E) \oplus (Uzemnenie)
- Po dokončení drôtových pripojení zatvorte kryt svorkovnice.
- Pripojte napájací kábel k napájaniu tak, že ho nasmerujete tak, aby sa nedotýkal produktu a nebol stlačený medzi produkt a stenu.

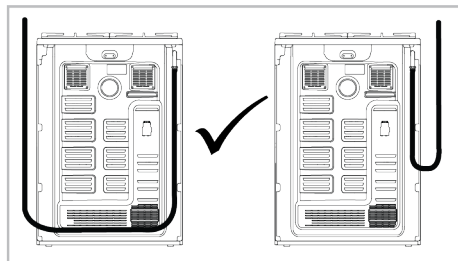
4.3 Pripojenie plynu

- Ak inštaláciu, opravu alebo pripojenie vykoná neautorizovaná/neoprávnená/nekvalifikovaná osoba alebo technik, hrozí nebezpečenstvo výbuchu, požiaru a otravy.
- Pred umiestnením výrobku sa uistite, či sú miestne distribučné podmienky (typ a tlak plynu) a nastavenie plynu výrobku v súlade s týmito podmienkami. Podmienky nastavenia plynu a hodnoty výrobku sú uvedené na štítkoch (alebo typovom štítku).
- Ak kód vašej krajiny nie je uvedený na štítku, postupujte podľa miestnych technických pokynov pre vašu krajinu pre pripojenie a konverziu plynu.

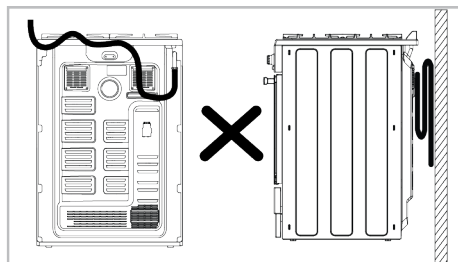
- Výrobok môže k plynovému rozvodu pripojiť len oprávnená/licencovaná/kvalifikovaná osoba alebo technik.
- Výrobca nenesie zodpovednosť za škody vzniknuté v dôsledku postupov vykonaných neoprávnenou/nelicencovanou/nekvalifikovanou osobou alebo technikom.
- Pred začatím akýchkoľvek prác na plynovej inštalácii odpojte prívod plynu. Je prítomné riziko výbuchu!
- Ak potrebujete neskôr používať výrobok s iným typom plynu, musíte sa poradiť s autorizovanou/licencovanou/kvalifikovanou osobou alebo technikom o príslušnom postupe konverzie.
- Po každom použití skontrolujte tesnosť plynovej prípojky. Výrobca nenesie zodpovednosť za žiadne škody, ktoré môžu vzniknúť v dôsledku úniku plynu, ku ktorému môže dôjsť v dôsledku pripojenia alebo prestavby plynu vykonanej neoprávnenými osobami/osobami bez povolenia.
- Ak pripojenie nevykonáte podľa nižšie uvedených pokynov, hrozí riziko úniku plynu a požiaru. Naša spoločnosť nemôže niesť zodpovednosť za škody, ktoré z toho vyplývajú.
- Pripojenie plynu musí vykonať len oprávnená/licencovaná/kvalifikovaná osoba alebo technik.
- Uistite sa, že plynová hadica, ktorá sa má použiť v plynovej prípojke, spĺňa miestne normy pre plyn.
- Ohybná plynová hadica musí byť pripojená tak, aby sa nedotýkala pohyblivých častí a horúcich povrchov (znázornených na obrázkoch nižšie) v jej okolí a aby nebola zachytená pri pohybe pohyblivých častí. (napr. zásuvky). Okrem toho by nemala byť umiestnená v priestoroch, kde by sa mohla stlačiť.
- Nepohybujte s výrobkom, ktorého plynové pripojenie bolo dokončené. Pri premiestnení, môže vzniknúť riziko úniku plynu.
- Na pripojenie plynu a prestavbu sa musí použiť kľúč.

Výber strany pripojenia plynu

- Plynová hadica by sa mala pripájať širokými uhlovými zákrutami proti možnosti zlomenia a prehnutia počas pripájania.
- Pred pripojením plynu sa uistite, že hlavná plynová prípojka a výstup plynovej hadice výrobku, ktorý sa má pripojiť k plynu, sú na rovnakej strane.



- Plynová hadica sa nesmie drviť, prehýbať, stláčať, dotýkať sa ostrých rohov ani prichádzať do kontaktu s horúcimi časťami výrobku a kuchynským riadom na výrobku.

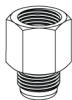


Náhradné diely pre pripojenie plynu

Nižšie sú uvedené vizualizácie dielov a nástrojov, ktoré môžu byť potrebné na pripojenie plynu. V závislosti od modelu sa tieto diely nemusia dodávať spolu s výrobkom. Časti plynových prípojok, ktoré sa majú použiť, sa môžu líšiť v závislosti od typu plynu a predpisov danej krajiny. Tesnenie proti úniku :



Pripojovací kus EN 10226 R1/2" :



Pripojovací kus pre kvapalný plyn (G30,G31) :



Pripojovací kus výstupu plynu :

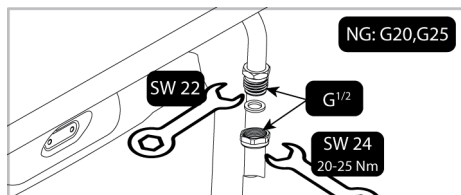


Pripojenie plynu - Zemný plyn

- Inštalácia zemného plynu musí byť pred inštaláciou výrobku vhodne pripravená na montáž. Na výstupe plynového systému, ktorý má byť pripojený k výrobku, musí byť ventil zemného plynu.
- Uistite sa, že je ventil zemného plynu ľahko prístupný.
- Pripojte výrobok k systému zemného plynu vo vašej domácnosti pomocou flexibilnej plynovej hadice, ktorá spĺňa miestne normy.
- Pri pripájaní plynu sa musí použiť nové tesniace tesnenie..
- Prívod plynu musí byť pripojený cez plynové potrubie alebo bezpečnostnú plynovú hadicu so závitovými spojkami na oboch koncoch.

EN ISO 228 Pripojenie typu G1/2"

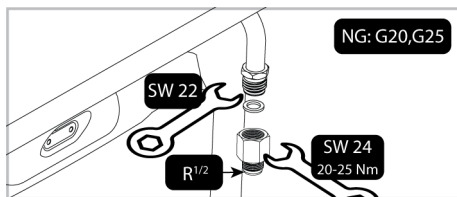
1. Vložte nové tesnenie do spojovacieho dielu a uistite sa, že je správne usadené.
2. Pripojovací diel na plyn pripevnite k spotrebiču pomocou 22 mm kľúča a pripojovací diel vložte do pripojovacieho dielu pomocou 24 mm kľúča.



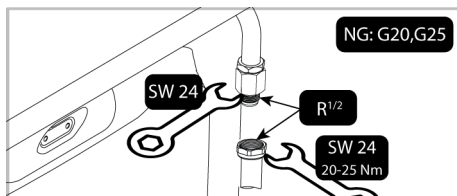
3. Po pripojení musíte skontrolovať, či nedochádza k netesnosti spojovacej časti.

EN 10226 Pripojenie typu R1/2"

1. Vložte nové tesnenie do pripojovacieho dielu pre zemný plyn a skontrolujte, či je tesnenie správne usadené.
2. Kým držíte výstup plynovej prípojky výrobku zafixovaný kľúčom 22, pripojte prepájovací diel k výstupu plynu výrobku kľúčom 24 a pevne ho utiahnite.



3. Vložte nové tesniace tesnenie do bezpečnostnej plynovej hadice/potrubia. Uistite sa, že tesnenie sedí správne.
4. Okolo závitovej časti prepájovacej spojky namotajte tesniacu hmotu. Pripojte závitovú časť bezpečnostnej plynovej hadice/rúrky k prepájovacej prípojke pomocou 24 mm kľúča a pevne ju utiahnite, pričom prepájovaciu spojku držte na mieste pomocou 24 mm kľúča.



5. Po pripojení musíte skontrolovať, či nedochádza k netesnosti spojovacej časti.

Pripojenie plynu - LPG

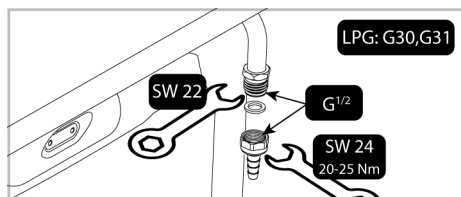
- Váš výrobok by mal byť pripojený tak, aby bol blízko plynovej prípojky, aby sa zabránilo úniku plynu.
- Pred realizáciou plynovej prípojky si zabezpečte plastovú plynovú hadicu a vhodnú montážnu svorku. Vnútorňý priemer plastovej plynovej hadice musí byť 10 mm a jej dĺžka nesmie byť väčšia

ako 150 cm. Plastová hadica musí byť odolná voči úniku a musí sa dať kontrolovať.

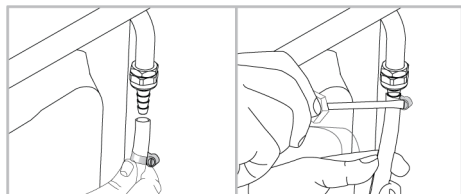
- Plynové spotrebiče a systémy sa musia pravidelne kontrolovať, či správne fungujú. Regulátor, hadica a jej svorka sa musia pravidelne kontrolovať a vymieňať v lehotách odporúčaných výrobcom alebo v prípade potreby.
- Pri pripájaní plynu sa musí použiť nové tesniace tesnenie.
- Plynová prípojka sa musí pripojiť pomocou plynovej hadice alebo pevnej prípojky.

Pripojenie s upnutou (bezzávitovou) plynovou hadicou

1. Vložte nové tesnenie do pripojovacieho dielu pre LPG a skontrolujte, či je tesnenie správne usadené.
2. Pripojovací vývod plynu výrobku zaistíte kľúčom s priemerom 22 mm, pripojovací diel pripojte k vývodu plynu výrobku kľúčom s priemerom 24 mm a pevne utiahnite.



3. Namontujte montážnu svorku na jeden koniec plynovej hadice. Koniec plynovej hadice, ku ktorému ste pripojili svorku, zmäkčíte vložením do vriacej vody na jednu minútu.
4. Zmäkčenú plynovú hadicu zasuňte až do spojovacieho kusu. Svorku pevne utiahnite skrutkovačom.



5. Po pripojení musíte skontrolovať, či nedochádza k netesnosti spojovacej časti.

Kontrola tesnosti v mieste pripojenia

- Uistite sa, že sú všetky gombíky na výrobu vypnuté. Skontrolujte, či je otvorený prívod plynu. Pripravte mydlovú penu a naneste ju na miesto pripojenia hadice na kontrolu úniku plynu.
- Ak dôjde k úniku plynu, mydlová časť sa spení. V takom prípade ešte raz skontrolujte plynovú prípojku.
- Namiesto mydla môžete na kontrolu úniku plynu použiť komerčne dostupné spreje.
- V prípade úniku plynu uzavrite prívod plynu a miestnosť vyvetrajte.
- Na vykonanie kontroly úniku plynu nikdy nepoužívajte zápalky ani zapaľovač.

4.4 Umiestnenie produktu

1. Produkt zatlačte smerom ku kuchynskej stene.
2. Háčik bezpečnostnej reťaze.
3. Nastavte nožičky rúry

Nastavenie nožičiek rúry

Vibrácie počas používania môžu spôsobiť pohyb varných nádob. Tejto nebezpečnej situácii môžete zabrániť, ak bude produkt vodorovný a vyvážený.

Pre vašu vlastnú bezpečnosť zabezpečte vodorovnosť produktu nastavením štyroch nožičiek na dolnej strane ich otáčaním doľava alebo doprava a zarovnaním s pracovným povrchom.

Záverečná kontrola

1. Produkt znovu zapojte do siete.
2. Skontrolujte elektrické funkcie.
3. Otvorte prívod plynu.
4. Skontrolujte plynové pripojenia kvôli bezpečnému upevneniu a tesnosti.
5. Zapáľte horáky a skontrolujte vzhľad plameňa.

i Plameň musí byť modrý a musí mať pravidelný tvar. Ak je plameň žltkastý, skontrolujte, či je uzáver horáka pevne umiestnený, prípadne horák vyčistite.



4.5 Zmena plynu

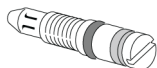
! Všeobecné informácie

- Pred začatím akýchkoľvek prác na plynovej inštalácii odpojte hlavný prívod plynu. Je prítomné riziko výbuchu!
- Všetky plynové trysky sa musia vymeniť a nastavenie horenia plynových kohútikov sa musí vykonať v polohe voľnobehu, aby bol výrobok vhodný na použitie s iným plynom.
- Po zmene typu plynu sa musí nový štítok s typom plynu na náhradnom vrecku nalepiť na aktuálny štítok, ktorý sa už nachádza na zadnej stene výrobku.
- Konvertibilný typ plynu a kategórie plynu vášho výrobku podľa krajiny sú uvedené v časti "Kategórie/typy/tlak plynu v krajine". V tejto tabuľke si pozrite typy plynu, ktoré môžete vo svojej oblasti konvertovať. V tejto tabuľke nie je možné konvertovať na nešpecifikované typy plynov.
- Náhradná tryska vhodná pre typ plynu, ktorý chcete konvertovať, nemusí byť dodaná s výrobkom. Trysky môžete získať v autorizovanom servise alebo na mieste, kde ste výrobok zakúpili.
- Hodnoty trysiek a typy plynov, ktoré sa majú používať pre horáky, sú uvedené na konci tejto časti. Vykonajte pripojenie typu plynu, ktorý sa má prestavať, ako je popísané v časti pripojenia plynu.

Náhradné diely pre konverziu plynu

Nižšie sú uvedené vizualizácie dielov a nástrojov, ktoré môžu byť potrebné na konverziu plynu. V závislosti od modelu sa tieto diely nemusia dodávať spolu s výrobkom.

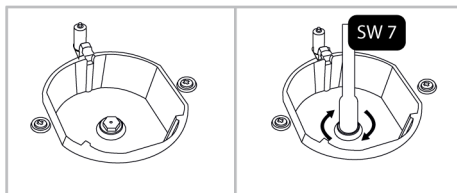
Obtaková dýza



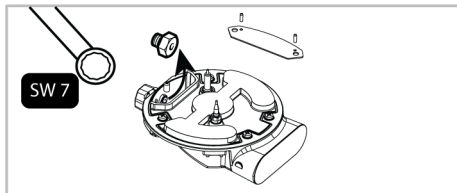
Tryska horáka

Výmena trysky horákov

1. Všetky ovládacie tlačidlá na ovládacom paneli otočte do polohy vypnuté.
2. Uzavríte prívod plynu.
3. Zložte uzáver horáka a teleso horáka.
4. Odstráňte plynové trysky otáčaním proti smeru hodinových ručičiek. (kľúč 7)



5. Ak je váš výrobok vybavený horákom wok s bočnou tryskou, odstráňte trysku pomocou kľúča číslo 7.



i Na niektorých horákoch varných dosiek je tryska zakrytá kovovou časťou. Pri výmene trysky sa musí tento kovový kryt odstrániť.

6. Nainštalujte nové plynové trysky. (Uťahovací moment 4 Nm)
7. Skontrolujte všetky pripojenia, aby ste sa uistili, že sú nainštalované bezpečne a spoľahlivo.

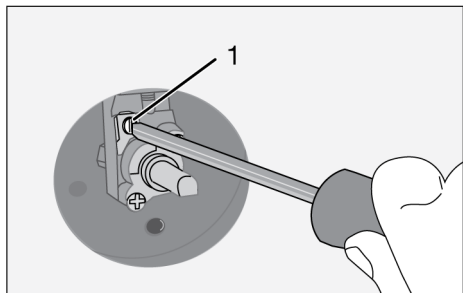
i Nové trysky majú svoju polohu vyznačenú na obale alebo sa môžete odvolať na tabuľku trysiek na stránke.

8. Po pripojení musíte skontrolovať tesnosť trysiek.

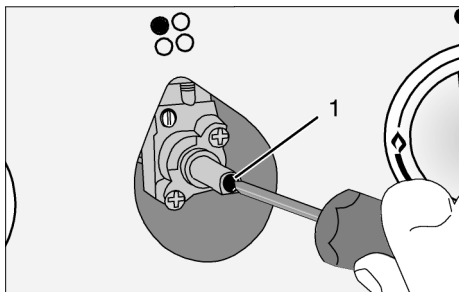
i Kým nedôjde k nebezpečnej situácii, nepokúšajte sa odstrániť uzávery plynu na horáku. Ak je nutné vymeniť uzávery, musíte zavolať zástupcovi autorizovaného servisu.

Nastavenie zníženeho prietoku plynu na uzáveroch platne

1. Zapáľte horák, ktorý sa ide nastaviť a otočte gombíkom do zníženej polohy.
2. Z uzáveru plynu odmontujte gombík.
3. Na nastavenie nastavovacej skrutky úrovne prietoku použite skrutkovač správnej veľkosti.
4. Pre LPG (bután-propán) otočte skrutku v smere chodu hodinových ručičiek. Pri zemnom plyne by ste mali skrutku raz otočiť proti smeru hodinových ručičiek
 - ⇒ Normálna dĺžka priameho plameňa v redukovanej polohe by mala byť 6 až 7 mm.
5. Ak je plameň vyšší ako požadovaná poloha, otočte skrutku v smere hodinových ručičiek. Ak je menší, otočte proti smeru hodinových ručičiek.
6. Kvôli poslednej kontrole dajte horák do polohy s vysokým plameňom, ako aj do redukovanej polohy a skontrolujte, či plameň horí alebo nie.
7. Poloha nastavovacej skrutky sa môže odlišovať v závislosti od typu plynového kohútika, ktorý sa používa vo vašom zariadení.



1 Skrutka pre nastavenie úrovne prietoku

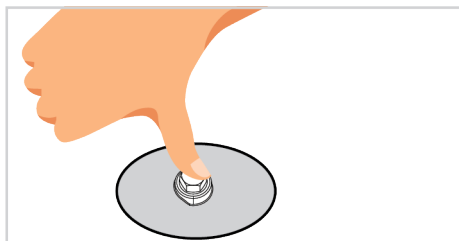


1 Skrutka pre nastavenie úrovne prietoku

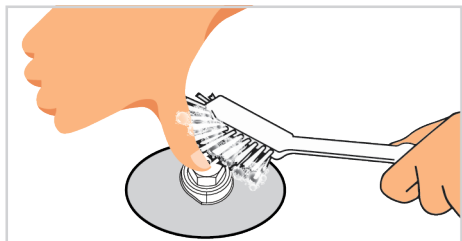
Kontrola netesnosti na tryskách

Pred vykonaním zmeny na produkte sa uistite, že sú všetky ovládacie gombíky vypnuté. Po správnej zmene trysiek by sa mal pre každú trysku skontrolovať únik plynu.

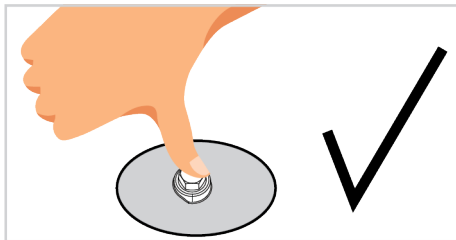
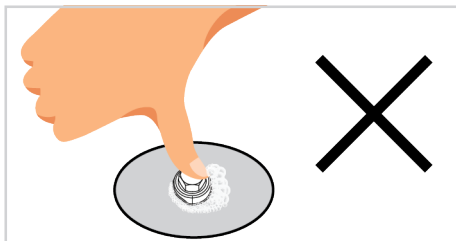
1. Uistite sa, že je prívod plynu do produktu zapnutý, pričom všetky ovládacie gombíky stále udržiavajte vo vypnutej polohe.
2. Každý otvor trysky blokujte prstom pôsobiacim primeranou silou, aby sa zastavil únik plynu, keď sa zapne zodpovedajúci ovládacie gombík a držte v stlačenej polohe, aby sa plyn dostal do trysky.



3. Pripravenú mydlovú vodu naneste na pripojenie trysky malou kefou, ak v prípade pripojenia trysky uniká plyn, mydlová voda začne peniť. V tomto prípade trysku dotiahnite primeranou silou a zopakujte krok 3 znova.



4. Ak pena stále pretrváva, okamžite vypnite prívod plynu do produktu a zavolaajte autorizovaného servisného zástupcu alebo technika s licenciou. Neponúčajte produkt, kým do produktu nezasiahne autorizovaný servis.

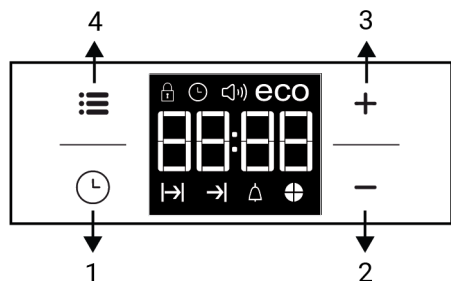


5 Prvé uvedenie do prevádzky

Skôr ako začnete výrobok používať, odporúčame vykonať nasledujúce kroky uvedené v nasledujúcich častiach.

5.1 Prvé nastavenie časovača

- i** Pred použitím rúry vždy nastavte denný čas. Ak ho nenastavíte, v niektorých modeloch rúry nebudete môcť variť.



- 1 Tlačidlo programu
- 2 Tlačidlo zníženia
- 3 Tlačidlo zvýšenia
- 4 Tlačidlo nastavenia

Symbole na displeji

- Symbol času pečenia
- Symbol času ukončenia pečenia *
- Symbol alarmu
- Symbol koláča s časom

eco Symbol ekologického režimu

Symbol úrovne hlasitosti

Symbol dennej doby

Rozsvieti sa Symbol Uzavretia tlačidiel

* Líši sa v závislosti od modelu produktu. *Nemusi byť k dispozícii vo vašom produkte.


- i** Počas vykonávania akýchkoľvek nastavení budú blikať na displeji príslušné symboly.

Stlačením kláves **+/-** nastavte čas, potom čo rúru prvýkrát zapojíte.

- i** Pri dotkových modeloch ovládania sa najskôr dotknite tlačidla **☰** a potom použite **+/-** na nastavenie času.

Potvrďte nastavenie dotknutím sa symbolu a počkajte 4 sekundy bez toho, aby ste sa dotkli ktoréhokoľvek tlačidla, čím výber potvrdíte.

- i** Ak nie je počiatočný čas nastavený, hodiny sa spustí od **12:00** a zobrazí sa symbol . Symbol po nastavení času zmizne.

 Nastavenia aktuálneho času sa v prípade výpadku prúdu stratia. Buďte ich potrebné nastaviť znovu.

5.2 Prvé čistenie

1. Odstráňte všetky obalové materiály.
2. Z rúry vyberte všetko príslušenstvo dodané s výrobkom.
3. Výrobok prevádzkujte 30 minút a potom, ho vypnite. Týmto spôsobom sa spália a vyčistia zvyšky a vrstvy, ktoré mohli zostať v rúre počas výroby.
4. Pri prevádzke výrobku zvolte najvyššiu teplotu a prevádzkovú funkciu, pri ktorej pracujú všetky ohrievače vo vašom vý-

robku. Pozrite si časť "Prevádzkové funkcie rúry". V nasledujúcej časti sa dozviete, ako ovládať rúru.

5. Počkajte, kým rúra vychladne.
6. Povrch výrobku utrite vlhkou handričkou alebo špongiou a osušte handričkou.

Pred použitím príslušenstva:

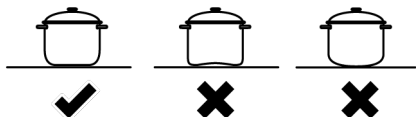
Príslušenstvo, ktoré vyberiete z rúry, očistite čistiacou vodou a mäkkou čistiacou hubkou.

UPOZORNENIE: Počas prvého použitia sa môže na niekoľko hodín objaviť dym a zápach. Je to normálne a na jeho odstránenie stačí dobré vetranie. Vyhnite sa priamemu vdychovaniu dymu a zápachu, ktoré sa tvoria.

6 Používanie platne

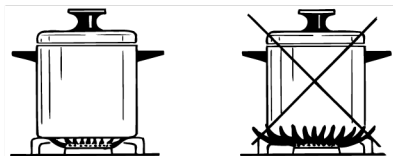
6.1 Všeobecné informácie o použití varnej dosky

- Hrnce a panvice postavte tak, aby ich rúčky neboli nad horákmi, pre zabránenie ich prehriatiu.
- Nepoužívajte nevyvážené a ľahko naklápacie hrnce/panvice na varnej doske.



- Hrnca/panvice a prázdne hrnce neohrievajte. Hrnca a spotrebič sa môžu poškodiť.
- Nezapaľujte horáky bez hrnca alebo hrncov/panvic na príslušnom horáku.
- Po každom použití vždy vypnite horáky varnej dosky.
- Ak pracujete na varných doskách bez hrnca alebo hrncov/panvic, prístroj sa môže poškodiť. Vždy po každom úkone vypnite varné dosky.

- Do hrncov a panvic vkladajte dostatočné množstvo jedla. Môžete tak zabrániť vylietaniu jedál z hrncov/panvic a nebudete musieť rúru zbytočne čistiť.
- Nekladte pokrievky hrncov a panvic na horáky/zóny.
- Umiestňujte hrnce tak, že ich vycentrujete na horáky/zóny. Ak chcete umiestniť hrniec na iný horák/zónu, neposúvajte ho smerom k požadovanému horáku; radšej ho najskôr zdvihnite a potom položte na druhý horák.
- Veľkosť hrncov/panvic musí zodpovedať veľkosti plameňa. Nastavte plynové plamene tak, aby nevyčnievali zo dna hrncov/panvic a hrnce/panvice umiestnite na držiak hrnca ich vycentrovaním. Na zakrytie viac ako jedného horáka nepoužívajte veľké panvice/hrnce.



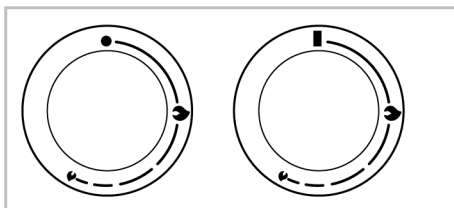
Odporúčané veľkosti hrncov/panvic

Typ horáka varnej dosky	Priemer hrnca - cm
Pomocný horák	12 – 18
Obyčajný horák	18 – 20
Rýchly horák - Wok horák	22 - 24

Nepoužívajte hrnce, ktoré presahujú vyššie uvedené rozmery. Používanie väčších panvic / hrncov, ako je uvedené, môže spôsobiť otravu oxidom uhoľnatým a prehriatie okolitých povrchov a gombíkov. Navyše, ak je povrch na varenie vášho produktu sklenený, dôjde k prehriatiu na tomto povrchu a k poškodeniu výrobku. Používanie menších panvic / hrncov môže spôsobiť popáleniny v dôsledku plameňov.

6.2 Obsluha varných dosiek

Ovládací gombík varnej dosky



- ■ Poloha vypnutia
- 🔥 Malý plameň: Najnižší príkon plynu
- 🔥 Veľký plameň: Najvyšší plynový výkon

Varnú dosku môžete ovládať pomocou ovládacích gombíkov varnej dosky. Každý gombík ovláda príslušný horák. Ktorý horák ovláda, môžete odvodiť zo symbolov na ovládacom paneli.

Pri vypnutí (horná poloha) nie je horák poháňaný plynom. Po zapálení horáka môžete variť nastavením hladiny plynu na gombíku. Nastavte požadovaný výkon varenia zarovnaním gombíka s príslušným symbolom.

Zapálenie plynových horákov

- ✓ Plynové horáky sa zapalujú ovládacími gombíkmi.

1. Stlačte gombík horáka.
2. Stlačte gombík a ho otočte proti smeru hodinových ručičiek k symbolu veľkého plameňa.
3. S výslednou iskrou sa plyn zapáli.
4. Po počiatočnom zapálení držte gombík stlačený po dobu 3-5 sekúnd.
5. Ak sa plyn po stlačení a uvoľnení gombíka nezapáli, zopakujte rovnaký postup stlačením gombíka na 15 sekúnd.

i Ak sa horák nezapáli do 15 sekúnd, uvoľnite tlačidlo. Pred ďalším pokusom počkajte aspoň 1 minútu. Hrozí riziko nahromadenia plynu a výbuchu!

6. Upravte požadovanú úroveň výkonu.

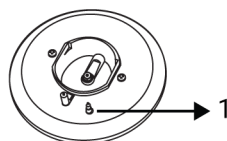
Vypnutie plynových horákov

Prepnite gombík horáka do vypnutej polohy (hore).

i Ak dôjde k neúmyselnému uhaseniu plameňov horáka, vypnite ovládací gombík horáka. Nepokúšajte sa horák znovu zapalovať najmä menej 1 minútu.

Bezpečnostný mechanizmus vypínania plynu

Ako preventívne opatrenie proti vyfúknutiu v dôsledku pretečenia horákov varnej dosky začne pracovať bezpečnostný mechanizmus, ktorý okamžite vypne plyn.



1 Bezpečnostné vypínanie plynu

Pre aktiváciu bezpečnostného mechanizmu vypínania plynu podržte ovládací gombík po zapálení varnej dosky stlačený ešte 3 - 5 sekúnd.

i Po zatvorení skleneného horného veka alebo jeho odstránení z výrobu sa prúdenie plynu do horákov varnej dosky preruší. Z tohto dôvodu nemôžete používať horáky varnej dosky, keď je sklenený vrchný kryt zatvorený alebo odstránený z výrobu.

7 Používanie rúry

7.1 Všeobecné informácie o používaní rúry

Chladiaci ventilátor (Líši sa v závislosti od modelu produktu. *Nemusí byť k dispozícii vo vašom produkte.)

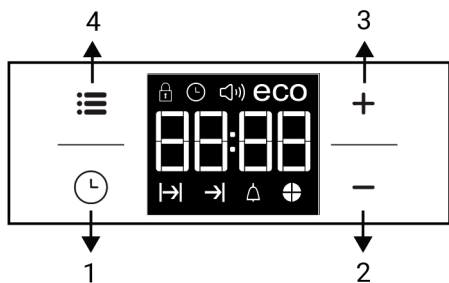
Váš výrobok je vybavený chladiacim ventilátorom. Chladiaci ventilátor sa v prípade potreby aktivuje automaticky a ochladzuje prednú časť výrobku aj nábytok. Po ukončení chladiaceho procesu sa automaticky deaktivuje. Horúci vzduch vychádza cez

dvierka rúry. Tieto vetracie otvory nezakrývajte. V opačnom prípade môže dôjsť k prehriatiu rúry. Chladiaci ventilátor pokračuje v činnosti počas prevádzky rúry alebo po jej vypnutí (približne 20-30 minút). Ak pečiete naprogramovaním časovača rúry, na konci času pečenia sa chladiaci ventilátor vypne spolu so všetkými funkciami. Čas chodu chladiaceho ventilátora nemôže určiť používateľ. Zapína a vypína sa automaticky. Toto nie je chyba.

Osvetlenie rúry

Osvetlenie rúry sa zapne, keď rúra začne piecť. V niektorých modeloch je osvetlenie zapnuté počas pečenia, v niektorých modeloch sa po určitom čase vypne.

7.2 Prevádzka Riadiacej jednotky rúry



- 1 Tlačidlo programu
- 2 Tlačidlo zníženia
- 3 Tlačidlo zvýšenia
- 4 Tlačidlo nastavenia

Symbole na displeji

Symbol času pečenia

Symbol času ukončenia pečenia *

Symbol alarmu

Symbol koláča s časom

eco Symbol ekologického režimu

Symbol úrovne hlasitosti

Symbol dennej doby

Rozsvieti sa Symbol Uzavretia tlačidiel

* Líši sa v závislosti od modelu produktu. *Nemusi byť k dispozícii vo vašom produkte.

Počas vykonávania nastavení na sa displeji zobrazí súvisiace symboly. Musíte krátky čas počkať, kým sa nastavenia použijú.

Ak nevykonáte žiadne nastavenie varenia, nebudete môcť nastaviť čas v rámci dňa.

Zobrazí sa zostávajúci čas ak je čas varenia nastavený akonáhle varenie začne.

Zapnutie rúry

Keď gombíkom na výber funkcií vyberiete prevádzkovú funkciu, ktorú chcete variť, a gombíkom na výber teploty nastavíte určitú teplotu, rúra začne pracovať.

Vypnutie rúry

Rúru môžete vypnúť otočením gombíka na výber funkcií a gombíka teploty do vypnutej (hornej) polohy.

Výber teploty a funkcie prevádzky rúry.

Môžete variť manuálnym ovládaním (vlastnou kontrolou) výberom teploty a prevádzkovej funkcie špecifickej pre vaše jedlo.



1. Pomocou gombíka na výber funkcií vyberte prevádzkovú funkciu, v ktorej chcete variť.
2. Nastavte požadovanú teplotu varenia pomocou gombíka teploty.
 - ⇒ Vaša rúra začne okamžite pracovať pri zvolenej funkcii a teplote a rozsvieti sa kontrolka termostatu. Keď teplota vo vnútri rúry dosiahne požadovanú teplotu, kontrolka termostatu zhasne. Rúra sa po skončení procesu pečenia sama nevypne. Pečenie musíte kontrolovať a vypnúť sami. Po dokončení prípravy jedál rúru vypnite otočením gombíka voľby funkcií a gombíka teploty do vypnutej (hornej) polohy.

Varenie pomocou nastavenia času varenia:

- ✓ Rúru môžete nastaviť tak, aby sa zastavila na konci špecifikovaného času, a to nastavením doby varenia na časovači.

1. Vyberte funkciu varenia.
2. Dotknite sa položky , kým sa na displeji nezobrazí symbol pre čas varenia.

3. Nastavte čas varenia pomocou kláves **+/-**.

⇒ Po nastavení času varenia sa na displeji zobrazí symbol **|→** a čas sa odpočítava.

4. Do rúry vložte riad a teplotu nastavte pomocou tlačidla nastavenia teploty. Spustí sa varenie.

⇒ Čas varenia sa začne odpočítavať na displeji, ako náhle začne varenie a všetky časti časového symbolu sa rozsvieti. Nastavená doba varenia sa rozdelia do 4 rovnakých častí, a keď čas každej časti skončí, symbol také časti sa vypne. Tak ľahko zistíte zodpovedajúce čas varenia a všetko bude jednoduchšie.

5. Po dokončení varenia sa na displeji zobrazí **"End"** a časovač vydá zvukové upozornenie.

⇒ Signál alarmu bude znieť počas 2 minút. Ak chcete zvukové upozornenie vypnúť, stlačte ľubovoľné tlačidlo. Zvukové upozornenie sa stíši a zobrazí sa aktuálny čas.

i Ak na konci zvukového varovania stlačíte ľubovoľný kláves, rúra sa znovu spustí. Otočte tlačidlo pre nastavenie teploty a funkcie do pozície **"0"** (vypnuté) a vypnite rúru, aby ste predišli opätovnému spusteniu rúry po konci upozornenia.

7.3 Nastavenia

Zapnutie zámky tlačidiel

✓ Aktivovaním funkcie zámky tlačidiel môžete predísť používaniu rúry.

1. Dotknite sa položky **≡**, kým sa na displeji nezobrazí symbol **⏻**.

⇒ Na displeji sa zobrazí hlásenie **"OFF"**.

2. Stlačením tlačidla **+** aktivujete zámku tlačidiel.

3. Po zapnutí zámky tlačidiel sa na displeji zobrazí hlásenie **"On"** a symbol **⏻** zostane svietiť.

i Tlačidlá rúry nie sú funkčné, keď je funkcia zámky tlačidiel zapnutá. Zámka tlačidiel sa v prípade výpadku prúdu nezruší.

Aby ste deaktivovali zámku tlačidiel

1. Stlačte **≡** až kým sa na displeji nezobrazí symbol **⏻**.

⇒ Na displeji sa zobrazí hlásenie **"On"**.

2. Vypnite zámku tlačidiel stlačením tlačidla **-**.

⇒ Po vypnutí zámky tlačidiel sa zobrazí hlásenie **"OFF"** (VYP.).

Nastavenie budíka

✓ Časovač produktu môžete používať na akékoľvek výstrahy alebo pripomienky, mimo programov varenia. Budík nemá žiaden vplyv na funkcie rúry. Používa sa iba ako forma varovania. Toto je napríklad užitočné vtedy, keď chcete jedlo v rúre otočiť v určenom časovom bode. Po uplynutí nastavenej doby zaznie zvukové upozornenie časovača.

1. Dotknite sa položky **⌚**, kým sa na displeji nezobrazí symbol **⏻**.

i Maximálny čas budenia môže byť 23 hodín 59 minút.

2. Pomocou tlačidiel **+/-** nastavte trvanie alarmu.

i Funkčné tlačidlá pre tón alarmu, dennú dobu, jas displeja a nastavenie teploty musí byť v pozícii 0 (OFF).




⇒ Po nastavení času alarmu zostane symbol alarmu **⏻** svietiť a na displeji sa zobrazí čas alarmu.

3. Na konci času alarmu začne blikať symbol **⏻** a zaznie zvukové upozornenie.

Vypnutie alarmu

1. Signál alarmu bude znieť počas 2 minút. Ak chcete zvukové upozornenie vypnúť, stlačte ľubovoľné tlačidlo.
 - ⇒ Zvukové upozornenie sa stíši a zobrazí sa aktuálny čas.




Zrušenie alarmu:

1. Dotknite sa položky , kým sa na displeji nezobrazí symbol , aby ste zrušili alarm.
2. Stlačte a podržte stlačené tlačidlo , kým sa nezobrazí "00:00".






Zobrazí sa čas budíka. Ak súčasne nastavíte čas alarmu a čas varenia, zobrazí sa kratší z časov.

Zmena tónu alarmu

1. Dotknite sa položky , kým sa na displeji nezobrazí symbol .
2. Požadovaný tón alarm nastavte klávesmi .
3. Tón, ktorý nastavíte, sa aktivuje behom krátkej chvíľky.
 - ⇒ Zvolený tón alarmu sa na displeji zobrazí ako "b-01", "b-02" alebo "b-03".

Zmena denného času

- ✓ Ak chcete zmeniť čas dňa, ktorý ste predtým nastavili:
1. Dotknite sa položky , kým sa na displeji nezobrazí symbol .
 2. Nastavte čas pomocou kláves .
 3. Čas, ktorý nastavíte, sa za chvíľu aktivuje.

8 Všeobecné informácie o varení



V tejto časti nájdete tipy na prípravu a pečenie pokrmov.

Okrem toho sú v tejto časti opísané niektoré potraviny testované ako výrobcovia a najvhodnejšie nastavenia pre tieto potraviny. Uvedené sú aj vhodné nastavenia rúry a príslušenstvo pre tieto potraviny.



Úsporný režim

Môžete šetriť energiu v úspornom režime, ak budete variť s nastavením času varenia. Tento režim dokončí varenie pri vnútornej teplote rúry a vypnutých vykurovacích prvkoch pred koncom času varenia.



Nastavenie úsporného režimu

1. Stlačte symbol  až kým sa na displeji nezobrazí symbol **eco**.
 - ⇒ Na displeji sa zobrazí hlásenie "Off".
2. Aktivujte úsporný režim stlačením klávesu .
 - ⇒ Jakkmile sa zámok aktivuje, na displeji sa zobrazí "On" a symbol úsporného režimu zostane rozsvietený

Deaktivácia úsporného režimu.

1. Stlačte symbol  až kým sa na displeji nezobrazí symbol **eco** režimu.
 - ⇒ Na displeji sa zobrazí hlásenie "On".
2. Úsporný režim deaktivujte stlačením klávesu .
 - ⇒ "Off" sa zobrazí akonáhle sa zámok deaktivuje.

Nastavenie jasú obrazovky Líši sa v závislosti od modelu produktu. *Nemusí byť k dispozícii vo vašom produkte.

1. Stlačte  až kým sa na displeji nezobrazí "d-01" alebo "d-02" alebo "d-03" a nastavte jas.
2. Požadovaný jas nastavte pomocou kláves .
 - ⇒ Čas, ktorý nastavíte sa aktivuje za chvíľu.

8.1 Všeobecné informácie o pečení v rúre

- Pri otváraní dvierok rúry počas pečenia alebo po ňom môže vychádzať horúca para. Para vás môže popáliť na rukách, tvári a/alebo očiach. Pri otváraní dvierok rúry sa držte ďalej.
- Intenzívna para vznikajúca počas pečenia môže v dôsledku rozdielu teplôt vytvárať na vnútornom a vonkajšom povrchu rúry a na horných častiach nábytku skonden-zované kvapky vody. Je to normálny a fyzikálny jav.
- Kondenzácia alebo vodná para sa môže objaviť ako potenie alebo kvapkanie na vnútornom skle rúry v závislosti od jedla. Tento bežný jav sa môže vyskytnúť pri varení. Keď výrobok po varení vychladne, odporúčame na utieranie vnútorného skla použiť vlhkú handričku.
- Hodnoty teploty a času pečenia uvedené pre potraviny sa môžu líšiť v závislosti od receptu a množstva. Z tohto dôvodu sú tieto hodnoty uvedené ako rozsahy.
- Pred začatím varenia vždy vyberte z rúry nepoužívané príslušenstvo. Príslušenstvo, ktoré zostane v rúre, môže zabrániť tomu, aby sa jedlo uvarilo pri správnych hodnotách.
- Pri jedlách, ktoré budete variť podľa vlastného receptu, sa môžete odvolať na podobné jedlá uvedené v tabuľkách varenia.
- Použitie dodávaného príslušenstva zaistí najlepší výkon varenia. Vždy dodržiavajte informácie poskytnuté výrobcom pre externý riad, ktorý budete používať.
- Mastný papier, ktorý budete používať pri varení, nastrihajte na vhodné rozmery. Mastnotvorné papiere, ktoré z nádoby pretekajú, môžu spôsobiť riziko popálenia a ovplyvniť kvalitu vášho pečenia. Používajte mastný papier, ktorý budete používať v uvedenom teplotnom rozsahu.
- Na dosiahnutie dobrého výkonu pečenia umiestnite jedlo na odporúčanú správnu policičku. Počas pečenia nemeňte polohu políc.

8.1.1 Pečivo a potraviny v rúre

Všeobecné informácie

- Pre dobrý výkon pečenia odporúčame používať príslušenstvo výrobku. Ak budete používať externý riad, uprednostnite tmavý, neprilňavý a žiaruvzdorný riad.
- Ak je v tabuľke varenia odporúčané predhrievanie, nezabudnite jedlo vložiť do rúry až po predhriatí.
- Ak budete variť pomocou kuchynského riadu na drôtenom grile, umiestnite ho do stredu drôteného grilu, nie k zadnej strane.
- Všetky materiály použité pri príprave pečiva musia byť čerstvé a mať izbovú teplotu.
- Stav tepelnej úpravy potravín sa môže líšiť v závislosti od množstva potravín a veľkosti kuchynského riadu.
- Kovové, keramické a sklenené formy predlžujú čas pečenia a spodné povrchy pečiva nie sú rovnomerne hnedé.
- Ak používate papier na pečenie, na spodnom povrchu potravín možno pozorovať malé zhnednutie. V takejto situácii môže byť potrebné predĺžiť dobu pečenia približne o 10 minút.
- Hodnoty uvedené v tabuľkách na pečenie sú stanovené ako výsledok testov vykonaných v našich laboratóriách. Hodnoty vhodné pre vás sa môžu od týchto hodnôt líšiť.
- Potraviny umiestnite na príslušnú policičku odporúčanú v tabuľke varenia. Spodná polica rúry je označená ako polica 1.

Tipy na pečenie koláčov

- Ak je koláč príliš suchý, zvýšte teplotu o 10 °C a skráťte čas pečenia.
- Ak je koláč vlhký, použite malé množstvo tekutiny alebo znížte teplotu o 10 °C.
- Ak je vrch koláča spálený, položte ho na spodnú policu, znížte teplotu a predĺžte čas pečenia.
- Ak je vnútro koláča dobre prepečené, ale zvonka je lepkavé, použite menej tekutiny, znížte teplotu a predĺžte čas pečenia.

Tipy pre pečivo

- Ak je cesto príliš suché, zvýšte teplotu o 10 °C a skráťte čas pečenia. Pláty cesta navlhčíte omáčkou pozostávajúcou zo zmesi mlieka, oleja, vajca a jogurtu.
- Ak sa cesto pečie pomaly, dbajte na to, aby hrúbka pripraveného cesta nepretiekla cez plech.
- Ak je cesto na povrchu hnedé, ale dno nie je upečené, uistite sa, že množstvo omáčky, ktoré použijete na cesto, nie je na dne

cesta príliš veľké. Na rovnomerné zhnednutie sa snažte omáčku rovnomerne rozotrieť medzi pláty cesta a pečivo.

- Pečivo pečte v polohe a pri teplote zodpovedajúcej tabuľke varenia. Ak spodok ešte nie je dostatočne prepečený, na ďalšie pečenie ho umiestnite na spodnú poličku.

Tabuľka pečenia na pečivo a jedlo v rúre

Potraviny	Príslušenstvo na použitie	Prevádzková funkcia	Poloha police	Teplota (°C)	Čas pečenia (min) (cca)
Koláč na plechu	Štandardný plech *	Horné a spodné ohrievanie	3	175	30 ... 45
Koláč vo forme	Forma na tortu na drôtenom grile **	Ohrievanie ventilátorom	2	175	30 ... 50
Koláče v papieri na pečenie	Štandardný plech *	Horné a spodné ohrievanie	3	160 - 170	20 ... 30
Piškótvý múčnik	Okrúhla tortová forma s priemerom 26 cm so svorkou na drôtenom grile **	Horné a spodné ohrievanie	3	180 - 200	10 ... 20
Koláčiky	Plech na pečivo *	Horné a spodné ohrievanie	3	160 - 170	20 ... 30
Lístkové cesto	Štandardný plech *	Horné a spodné ohrievanie	3	200	20 ... 30
Buchta	Štandardný plech *	Ohrievanie ventilátorom	3	190	20 ... 35
Droždie	Štandardný plech *	Horné a spodné ohrievanie	3	190	20 ... 40
Lasagne	Sklenená / kovová obdĺžniková nádoba na drôtenom grile **	Horné a spodné ohrievanie	2	180	25 ... 45
Pizza	Štandardný plech *	Horné a spodné ohrievanie	1	200	10 ... 20

P prípade každého jedla sa odporúča predohrev.

*Toto príslušenstvo váš spotrebič nemusí obsahovať.

**Toto príslušenstvo nie je súčasťou produktu. Sú to komerčne dostupné doplnky.

8.1.2 Mäso, ryby a hydina

Kľúčové body týkajúce sa grilovania

- Pred pečením celého kurčťa, morky a veľkých kusov mäsa ho ochuťte citrónovou šťavou a korením, čím sa zvýši výkon pečenia.
- Vykostené mäso sa pripravuje o 15 až 30 minút dlhšie ako filé vyprázaním.

- Na každý centimeter hrúbky mäsa by ste mali počítať s približne 4 až 5 minútami varenia.
- Po uplynutí času varenia nechajte mäso v rúre približne 10 minút. Štava z mäsa sa lepšie rozloží do vyprázaného mäsa a pri krájaní mäsa nevyteká.

- Ryby by sa mali umiestniť na strednú alebo nízku úroveň police v žiaruvzdornom tanieri.

- Odporúčané pokrmy v tabuľke varenia pripravujte s jedným podnosom.

Tabuľka varenia pre mäso, ryby a hydinu

Potraviny	Príslušenstvo na použitie	Prevádzková funkcia	Poloha police	Teplota (°C)	Čas pečenia (min) (cca)
Steak (celý) / Roštenka (1 kg)	Štandardný plech *	Spodné / horné ohrievanie pomocou ventilátora	2	25 minúty 220/ max, po 180 ... 190	80 ... 100
Jahňacie stehno (v kastróle)	Štandardný plech *	Spodné / horné ohrievanie pomocou ventilátora	2	25 minúty 220/ max, po 190	70 ... 90
Vyprážené kura (1,8-2 kg)	Štandardný plech *	Spodné / horné ohrievanie pomocou ventilátora	2	15 minúty 250/ max, po 190	55 ... 65
Vyprážené kura (1,8-2 kg)	Štandardný plech *	Funkcia „3D“	2	15 minúty 220/ max, po 180 ... 190	50 ... 65
Morčacina (kocky mäsa)	Štandardný plech *	Spodné / horné ohrievanie pomocou ventilátora	3	25 minúty 220/ max, po 190	70 ... 120
Morčacina (kocky mäsa)	Štandardný plech *	Funkcia „3D“	2	25 minúty 220/ max, po 180 ... 190	60 ... 100
Ryby	Štandardný plech *	Spodné / horné ohrievanie pomocou ventilátora	3	200	20 ... 30
Ryby	Štandardný plech *	Funkcia „3D“	3	200	20 ... 25

P prípade každého jedla sa odporúča predohrev.

*Toto príslušenstvo váš spotrebič nemusí obsahovať.

**Toto príslušenstvo nie je súčasťou produktu. Sú to komerčne dostupné doplnky.

8.1.3 Grilovanie

Červené mäso, ryby a hydinové mäso pri grilovaní rýchlo zhnednú, držia krásnu kôrku a nevysušujú sa. Na grilovanie sú obzvlášť vhodné filé, mäso na špíze, klobásky, ako aj šťavnatá zelenina (paradajky, cibuľa atď.).

Všeobecné informácie

- **Počas grilovania zatvorte dvierka rúry. Nikdy negrilujte s otvorenými dvierkami rúry.**

Kľúčové body grilu

- Na gril pripravujte čo najviac potravín podobnej hrúbky a hmotnosti.

- Kusy určené na grilovanie umiestnite na drôtený rošt alebo drôtenú grilovaciu tácku tak, že ich rozložíte bez toho, aby ste prekročili rozmery ohrievača.
- V závislosti od hrúbky grilovaných kusov sa časy grilovania uvedené v tabuľke môžu líšiť.
- Posuňte drôtený gril alebo drôtený grilovací podnos na požadovanú úroveň v rúre. Ak pečiete na drôtenom grile, posuňte plech do rúry na spodnú policičku, aby sa zachytávali oleje. Plech do rúry, ktorý budete posúvať, musí mať takú veľkosť, aby pokryl celú plochu grilu. Tento plech sa nemusí dodávať spolu s výrobkom. Do plechu na pečenie dajte trochu vody, aby sa dal ľahko čistiť.

Grilovací stôl

Potraviny	Príslušenstvo na použitie	Poloha police	Teplota (°C) *	Čas pečenia (min) (cca)
Ryby	Drôtené mreže	4 - 5	250/max	20 ... 25
Kuracie kúsky	Drôtené mreže	4 - 5	250/max	25 ... 35
Fašírka (teľacie mäso) - 12 častka	Drôtené mreže	4	250/max	25 ... 35
Jahňacie kotlety	Drôtené mreže	4 - 5	250/max	20 ... 25
Steak - (kocky mäsa)	Drôtené mreže	4 - 5	250/max	25 ... 30
Teľacie kotlety	Drôtené mreže	4 - 5	250/max	25 ... 30
Toastovaný chlieb	Drôtené mreže	4	250/max	1 ... 3

U všetkých grilovaných jedál sa odporúča predhriať rúru na 5 minút.

Po 1/2 celkového času grilovania kúsky jedla otočte.

* Ak vo vašom produkte nie je možné nastaviť teplotu grilu, bude funkcia grilu pracovať pri maximálnej hodnote teploty.

8.1.4 Testovanie potravín

- Potraviny v tejto tabuľke varenia sú pripravené podľa normy EN 60350-1, aby sa uľahčilo testovanie výrobku pre kontrolné ústavy.

Grilovanie

Potraviny	Príslušenstvo na použitie	Poloha police	Teplota (°C)	Čas pečenia (min) (cca)
Fašírka (teľacie mäso) - 12 častka	Drôtené mreže	4	250/max	25 ... 35
Toastovaný chlieb	Drôtené mreže	4	250/max	1 ... 3

U všetkých grilovaných jedál sa odporúča predhriať rúru na 5 minút.

Obráťte jedlo po 2/3 celkovej doby pečenia.

Tabuľka na varenie testovacích jedál

9.1 Všeobecné informácie o čistení

Všeobecné informácie

- Pred čistením produktu počkajte, kým vychladne. Horúce povrchy môžu spôsobiť popáleniny!
- Výrobok by sa mal po každej prevádzke dôkladne vyčistiť a vysušiť. Zvyšky potravín sa tak dajú ľahko vyčistiť a zabráni sa ich spáleniu pri neskoršom použití produktu. Tým sa predlžuje životnosť prístroja a znižujú sa často sa vyskytujúce problémy.
- Niektoré čistiace prostriedky spôsobujú poškodenie povrchu. Nevhodné čistiace prostriedky sú: bieliná, čistiace prostriedky obsahujúce amoniak, kyseliny alebo chloridy, parné čistiace prostriedky, prostriedky na odstraňovanie vodného kameňa, prostriedky na odstraňovanie škvrn a hrdze, abrazívne čistiace prostriedky (krémové čistiace prostriedky, prášok na drhnutie, krém na drhnutie, abrazívne a škrabacie drhúce prostriedky, drôt, špongie, čistiace handričky obsahujúce nečistoty a zvyšky čistiacich prostriedkov).
- Pri čistení vykonanom po každom použití nie je potrebný žiadny špeciálny čistiaci materiál. Produkt čistíte čistiacim prostriedkom na riad, teplou vodou a mäkkou handričkou alebo špongiou a osušte ho suchou handričkou.
- Uistite sa, že ste po vyčistení ste úplne zotrelí všetku zvyšnú tekutinu a okamžite vyčistíte všetky zvyšky jedla, ktoré okolo vás vystreknú počas varenia.
- Ak nie je v návode na používanie uvedené inak, neumývajte žiadnu súčasť vášho spotrebiča v umývačke riadu.

Pre varné dosky:

- Kyslé nečistoty, ako je mlieko, paradajkový pretlak a olej, môžu spôsobiť trvalé škvrny na varných doskách a súčastiach varných zón, všetky pretečené tekutiny vyčistíte ihneď po vychladnutí varnej dosky jej vypnutím.

- Horák typu Wok používané pri vysokých teplotách môžu zmeniť farbu. To je normálne.
- Premiestnenie riadu môže spôsobiť kovové stopy na držiakoch. Neposúvajte panvice a hrnce po povrchu.
- Keďže uzávery varných zón prichádzajú do priameho styku s ohňom a sú vystavené vysokým teplotám, je zmena a strata farby v čase normálna. Počas používania varnej dosky to nespôsobuje problém.

Inox - nerezové povrchy

- Nerezový-inoxový povrch môže časom zmeniť farbu. To je normálne. Po každej operácii vyčistíte čistiacim prostriedkom vhodným na nehrdzavejúci alebo inoxový povrch.
- Čistíte mäkkou mydlovou handričkou a tekutým (neškrabajúcim) čistiacim prostriedkom vhodným pre povrchy z nehrdzavejúcej ocele. Utierajte jedným smerom.
- Odstráňte vápenaté, olejové, škrobové, mliečne a bielkovinové škvrny na sklenených a inoxových povrchoch okamžite bez čakania. Škvrny môžu po dlhšej dobe hrdzaviť.
- Čistiace prostriedky nastriekané/aplikované na povrch je potrebné ihneď vyčistiť. Abrazívne čistiace prostriedky ponechané na povrchu spôsobujú, že povrch bude biely.

Smaltované povrchy

- Oblasť na pečenie rúry na pečenie musí byť pred čistením vychladnutá. Čistenie horúcich povrchov vedie k nebezpečenstvu požiaru a poškodeniu smaltovaným povrchom.
- Po každom použití smaltované povrchy očistíte čistiacim prostriedkom na riad, teplou vodou a mäkkou handričkou alebo špongiou a osušte ich suchou handričkou.

- Ak má váš výrobok funkciu jednoduchého čistenia parou, môžete ju použiť na jednoduché čistenie parou pre ľahké, dočasné znečistenie. (Pozri „Jednoduché čistenie parou“.)

Katalytické povrchy

- Bočné steny v oblasti varenia môžu byť pokryté iba smaltovanými alebo katalytickými stenami. Líši sa v závislosti od modelu.
- Katalytické steny majú ľahký matný a pórovitý povrch. Katalytické steny rúry sa nemajú čistiť.
- Katalytické povrchy absorbujú olej vďaka svojej pórovitej štruktúre a začínajú sa lesknúť, keď je povrch nasýtený olejom, v takom prípade sa odporúča vymeniť diely.

Sklenené povrchy

- Spotrebič očistíte čistiacim prostriedkom na riad, teplou vodou a handričkou z mikrovláčna určenou pre sklenené povrchy. Osušte ho suchou handričkou z mikrovláčna.
- Ak po vyčistení zostanú zvyšky saponátu, utrite ho studenou vodou a osušte čistou a suchou handričkou z mikrovláčna. Zvyšky saponátu môžu nabudúce poškodiť povrch skla.
- Zaschnuté zvyšky na povrchu skla za žiadnych okolností nečistite zubkovanými nožmi, drôtenou vatou alebo podobnými škrabancami.
- Škrvny od vápnika (žlté škrvny) na povrchu skla môžete odstrániť komerčne dostupným odvápnovacím prostriedkom, odvápnovacím prostriedkom, ako je ocot alebo citrónová šťava.
- Ak je povrch silne znečistený, naneste špongiou na škrvnu čistiaci prostriedok a počkajte dlho, kým nebude správne fungovať. Potom povrch skla očistíte vlhkou handričkou.
- Zmena farby a škrvny na povrchu skla sú normálne a nejde o chyby.

Plastové diely a lakované povrchy

- Plastové diely a lakované povrchy očistíte čistiacim prostriedkom na riad, teplou vodou a mäkkou handričkou alebo špongiou a osušte ich suchou handričkou.
- Dbajte na to, aby kĺby komponentov produktu nezostali vlhké a saponátové. V opačnom prípade môže na týchto spojoch dôjsť ku korózii.

9.2 Čistiace príslušenstvo

Príslušenstvo výrobku nekladajte do umývačky riadu, pokiaľ nie je v návode na použitie uvedené inak.

9.3 Čistenie varnej dosky

Čistenie plynových horákov

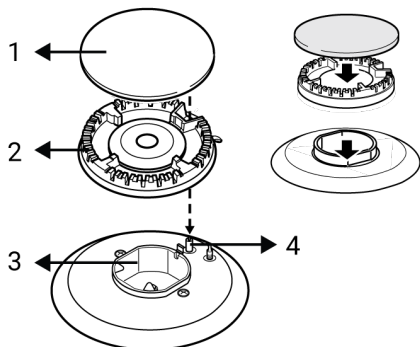
1. Pred čistením varnej dosky vyberte z varnej dosky držiaky hrncov, čiapky horáka a hlavy.
2. Vyčistite povrch varnej dosky podľa odporúčaní uvedených vo všeobecných informáciách o čistení podľa typu povrchu (smaltovaný, sklenený, nerezový atď.).
3. Očistite komoru horáka handričkou namočenou v saponáte alebo mäkkou neškrabajúcou kefkou. Zaisťte, aby nezostali zvyšky jedla.
4. Očistite zapaľovacie sviečky a tepelné články (u modelov so zapaľovaním a tepelnými prvkami) dobre vyžmýkanou handričkou. Potom osušte čistou handričkou. Dbajte na to, aby sviečka a tepelný prvok boli úplne suché.
5. Po každej operácii očistite čiapky a hlavy horákov čistiacim prostriedkom a potom ich osušte.
6. Pokiaľ ide o trvalé škrvny, udržujte čiapky a hlavy horáka v saponátovej vode alebo teplej mydlovej vode najmenej 15 minút. Čistíte nekovovým a neškrabájącim štetcom.
7. Môžete použiť čistiace prostriedky Quick & Shine na vnútorné časti rúry a grily, ktoré sa používajú na smaltované povr-

chy a sú odporúčané autorizovanými servismi, najmä na trvalé škvrny na smaltovaných uzáveroch horákov.

8. Počas čistenia sa nedotýkajte uzáverov horákov agresívnymi čistiacimi prostriedkami, ako sú napríklad prostriedky na čistenie vnútorných častí rúry, odvápnovače, môže to spôsobiť zmenu farby.
9. Po každej operácii vyčistite držiaky hrnca saponátovou vodou a jemnou neškrabajúcou kefkou, a potom ich osušte.
10. Ak sú horáky a držiaky hrncov namočené, môžu sa v dôsledku tepla vyskytnúť trvalé vápenné škvrny. Pred použitím sa uistite, že sú vysušené.
11. Poskladajte v poradí hlavy horákov, čiapky a držiaky hrncov.
12. Pri umiestňovaní držiakov na hrnce sa uistite, že sú v strede horákov. V modeloch s kolíkmi pripevnite kolíky na platni horáka k otvorom pre kolíky na držiakoch hrncov.

Montáž častí horáka

1. Po vyčistení horákov umiestnite diely podľa obrázka.
2. Nasadte hlavu horáka tak, aby prechádzala sviečkou horáka (4). Otočte hlavu horáka doprava a doľava, aby ste sa ubezpečili, že je usadená v komore horáka.
3. Na hlavu horáka položte kryt horáka.



- 1 Viečko horáka
- 2 Hlava horáka

- 3 Komora horáka
- 4 Zapaľovacia sviečka (u modelov so zapaľovaním)

9.4 Čistenie ovládacieho panela

- Pri čistení panelov pomocou gombíkového ovládania utrite panel a gombíky vlhkou mäkkou handričkou a osušte suchou handričkou. Pri čistení panela neodsťraňujte gombíky a tesnenia pod ním. Ovládacie panel a gombíky môžu byť poškodené.
- Pri čistení nerezových panelov pomocou gombíkového ovládania nepoužívajte v okolí gombíka čistiace prostriedky z nerezovej ocele. Indikátory okolo gombíka je možné vymazať.
- Dotykové ovládacie panely očistite vlhkou mäkkou handričkou a osušte suchou handričkou. Ak je váš produkt vybavený funkciou blokovania klávesov, pred vykonaním čistenia ovládacieho panela nastavte blokovanie klávesov. V opačnom prípade môže dôjsť k nesprávnej detekcii klávesov.

9.5 Čistenie vnútra rúry (priestoru na pečenie)

Postupujte podľa krokov čistenia opísaných v časti "Všeobecné informácie o čistení" podľa typov povrchov vo vašej rúre.

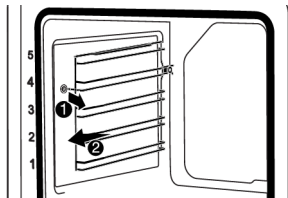
Čistenie bočných stien rúry

Bočné steny v oblasti varenia môžu byť pokryté iba smaltovanými alebo katalytickými stenami. Líši sa v závislosti od modelu. Ak je na stene katalytický povrch, pozrite si informácie v časti "Katalytické povrchy". Ak je váš výrobok modelom s drôtenými policami, pred čistením bočných stien odstráňte drôtené police. Potom dokončite čistenie podľa opisu v časti "Všeobecné informácie o čistení" podľa typu povrchu bočných stien.

Odstránenie bočných drôtených políc:

1. Odstráňte prednú časť drôtenej police ťahaním za bočnú stenu v opačnom smere.

- Potiahnite drôtenú policu smerom k sebe, aby ste ju úplne odstránili.



- Pri opätovnom pripevnení poličky je potrebné zopakovať postupy použité pri ich demontáži od konca k začiatku.

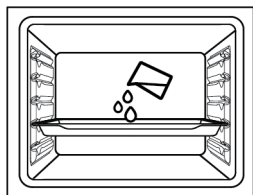
9.6 Easy Steam čistenie

Umožňuje ľahké čistenie nečistôt (ktoré nezostávajú dlhý čas), ktoré sú zmäknuté parou vo vnútri rúry a kvapkami vody kondenzovanými na vnútorných povrchoch rúry.

- Odstráňte všetko príslušenstvo z vnútra rúry.
- Do plechu pridajte 300 ml vody a umiestnite ho na 2. polici rúry.



Vyhňte sa destilovanej alebo filtrovanej vode. Používajte iba hotové vody.



- Nastavte rúru na prevádzkový režim EasySteam čistenia parou a prevádzkujte ju pri teplote 100 °C počas 25 minút.

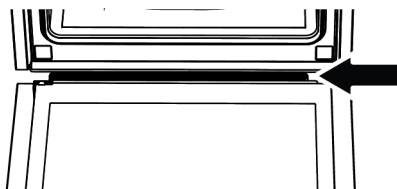
Okamžite otvorte dverka a utrite vnútro rúry vlhkou špongiou alebo handričkou. Pri otvorení dverí sa uvoľní para. To môže predstavovať riziko popálenia. Pri otváraní dverí buďte opatrní.

Pre odolné nečistoty, výrobok čistite čistiacim prostriedkom na riad, teplou vodou a mäkkou handričkou alebo špongiou a osušte ho suchou handričkou.



Pri funkcii EasySteam čistenia parou sa očakáva, že pridaná voda sa odparí a skondenzuje na vnútornej strane rúry a na dverkách rúry, aby sa zjemnili ľahké nečistoty, ktoré sa v rúre vytvorili. Kondenzát vytvorený na dverkách rúry môže po otvorení dveriek rúry kvapkať do okolia. Hneď po otvorení dveriek kondenzáciu utrite.

Po kondenzácii vo vnútri rúry sa v bazénovom kanáliku pod rúrou môže objaviť kaluž alebo vlhkosť. Po použití utrite tento bazénový kanál vlhkou handričkou a osušte ho.

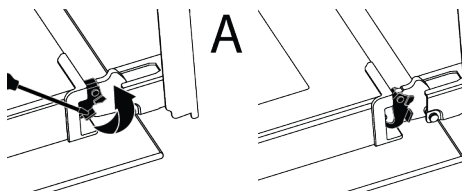


9.7 Čistenie dveriek rúry

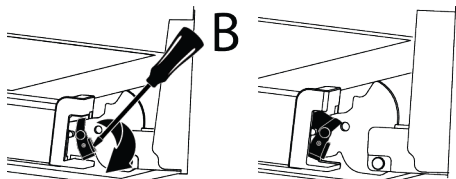
Dvere rúry a sklá dveriek môžete demontovať a vyčistiť ich. Postup demontáže dveriek a okien je vysvetlený v častiach **"Demontáž dveriek rúry"** a **"Demontáž vnútorných skiel dveriek"**. Po vybratí vnútorných skiel dverí ich vyčistíte pomocou prostriedku na umývanie riadu, teplej vody a mäkkej handričky alebo špongie a vysušte ich suchou handričkou. Zvyšky vodného kameňa, ktoré sa môžu vytvoriť na skle rúry, utrite octom a opláchnite sklo.

Odstránenie dveriek rúry

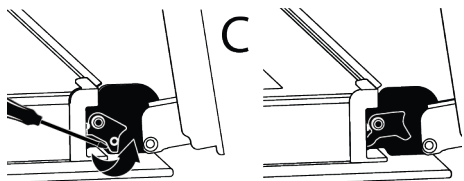
- Otvorte dverka rúry.
- Otvorte svorky v zásuvke závesu predných dverí vpravo a vľavo zatlačením smerom nadol, ako je znázornené na obrázku.
- Typy závesov sa líšia podľa modelu výroby ako typy (A), (B), (C). Nasledujúce obrázky ukazujú, ako otvoriť jednotlivé typy závesov.
- Záves typu (A) je k dispozícii pre bežné typy dverí.



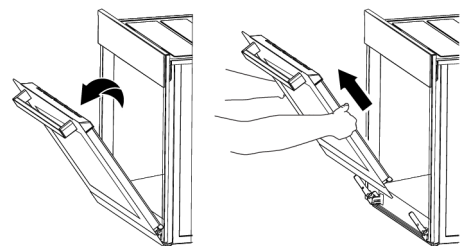
5. Záves typu (B) je k dispozícii pre typy dverí s mäkkým zatváraním.



6. Záves typu (C) je k dispozícii v typoch dverí s mäkkým otváraním/zatváraním.



7. Dvere rúry dajte do polootvorenej polohy.



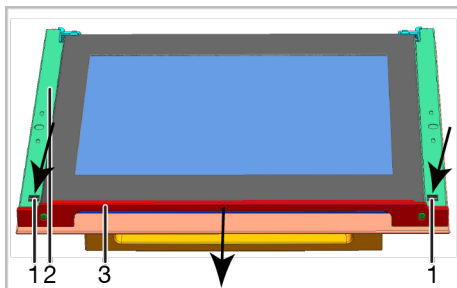
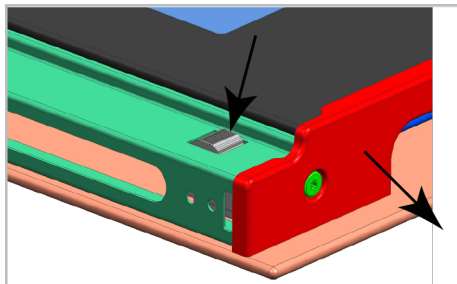
8. Vytiahnite odstránené dvere smerom nahor, aby sa uvoľnili z praveho a ľavého závesu, a vyberte ich.

i Pri opätovnom pripavení dverí je potrebné zopakovať postupy použité pri ich demontáži od konca k začiatku. Pri montáži dverí nezabudnite zatvoriť svorky na zásuvke závesu.

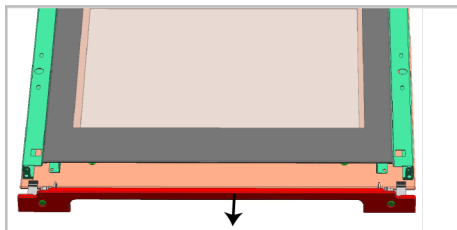
9.8 Odstránenie vnútorného skla dverí rúry

Vnútorné sklo predných dverí výrobku sa môže z dôvodu čistenia odstrániť.

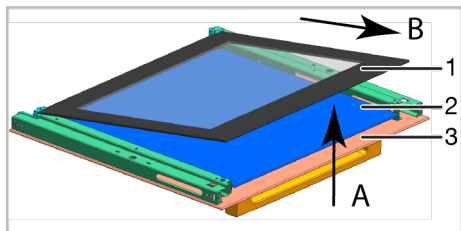
1. Otvorte dvierka rúry.



- 1 Úchytka
- 2 Rám
- 3 Profil

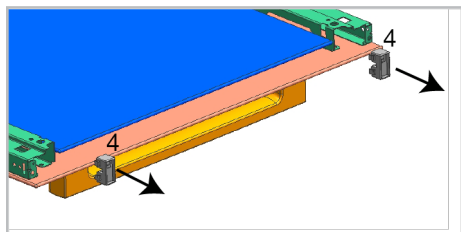


2. Stlačte úchytka (1) a zároveň vysuňte profil (3) k sebe tak, ako je znázornené na obrázku. Tým uvoľníte profil prichytený k hornej strane predných dverí.



- 1 Najvnútornejší sklenený panel
 - 2 Vnútorný sklenený panel*
 - 3 Vonkajší sklenený panel
- * Líši sa v závislosti od modelu produktu. *Nemusí byť k dispozícii vo vašom produkte.

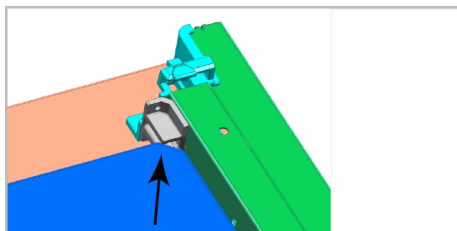
3. Mierne nadvihnite najvnútornejší sklenený panel (1) v smere "A" a vytiahnite ho v smere "B" tak, ako je znázornené na obrázku.
4. Ak je váš výrobok vybavený vnútorným skleneným panelom, zatiahnite za spojovací držiak, ktorý spája jednotlivé prvky uprostred, aby ste ho uvoľnili od ostatných sklenených panelov tak, ako je znázornené.



- 4 Spojovací držiak skiel*
- * Líši sa v závislosti od modelu produktu. *Nemusí byť k dispozícii vo vašom produkte.

5. Vnútorný sklenený panel (2) vyberte zopakovaním tohto postupu. Prvým krokom pri preskupení dvierok je opätovné namontovanie vnútorného skleneného panelu (2).
6. Umiestnite sklenený panel tak, ako je znázornené na obrázku, aby zapadol do plastovej drážky.

i V opačnom prípade nebude sklenený panel dostatočne upevnený a môže byť poškodený vibráciami alebo sa rozbiť.



7. Pri montáži najvnútornejšieho skleneného panelu (1) sa ubezpečte, že potlačená strana panelu smeruje čelom k vnútornému sklenenému panelu.
8. Je dôležité, aby boli dolné rohy najvnútornejšieho skleneného panelu usadené v plastových drážkach.

i V opačnom prípade nebude sklenený panel dostatočne upevnený a môže byť poškodený vibráciami alebo sa rozbiť.

9. Nezabudnite umiestniť spojovacie diely na ich miesta.
10. Nakoniec stlačte úchytky na profile, aby zapadli späť na svoje miesta.

9.9 Čistenie lampy rúry

V prípade, že sa sklenené dvierka lampy rúry na pečenie znečistia; vyčistite ich pomocou prostriedku na umývanie riadu, teplej vody a mäkkej handričky alebo špongie a vysušte suchou handričkou. V prípade poruchy lampy rúry môžete lampu rúry vymeniť podľa nasledujúcich častí.

Výmena lampy rúry

Všeobecné informácie

- Aby ste predišli riziku úrazu elektrickým prúdom, pred výmenou lampy rúry odpojte výrobok a počkajte, kým rúra vychladne. Horúce povrchy môžu spôsobiť popáleniny!
- Táto rúra je napájaná žiarovkou s výkonom menším ako 40 W, výškou menšou ako 60 mm a priemerom menším ako 30 mm alebo halogénovou žiarovkou s päticou G9 s výkonom menším ako 60 W. Žiarovky sú vhodné na prevádzku pri teplotách nad 300 °C. Lampy do rúry sú k dispozícii v autorizovaných servisoch

alebo u licencovaných technikov. Tento výrobok obsahuje žiarovku energetickej triedy G.

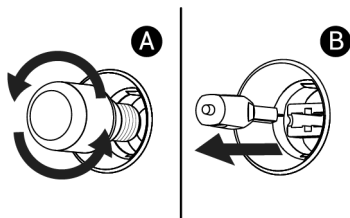
- Poloha lampy sa môže líšiť od polohy zobrazenej na obrázku.
- Lampa použitá v tomto výrobku nie je vhodná na použitie pri osvetľovaní domácich miestností. Účelom tejto lampy je pomôcť používateľovi vidieť potravinárske výrobky.
- Svietidlá použité v tomto výrobku musia odolávať extrémnym fyzikálnym podmienkam, napríklad teplotám nad 50 °C.

Ak má vaša rúra na pečenie okrúhlu lampu,

1. Odpojte výrobok od elektrickej energie.
2. Odstráňte sklenený kryt otočením proti smeru hodinových ručičiek.



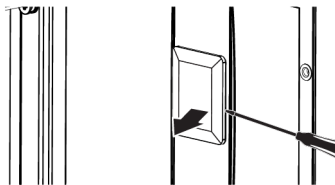
3. Ak je lampa rúry typu (A) znázornená na obrázku nižšie, otočte lampu rúry podľa obrázka a vymeňte ju za novú. Ak ide o model typu (B), vytiahnite ju podľa obrázka a vymeňte ju za novú.



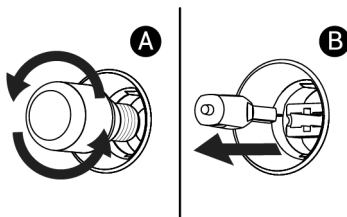
4. Nasadte späť sklenený kryt.

Ak má vaša rúra štvorcovú lampu,

1. Odpojte výrobok od elektrickej energie.
2. Odstráňte drôtené police podľa popisu.



3. Skrutkovačom nadvihnite ochranný sklenený kryt lampy. Najprv odstráňte skrutku, ak je na štvorcovej lampe vo vašom produkte skrutka.
4. Ak je lampa rúry typu (A) znázornená na obrázku nižšie, otočte lampu rúry podľa obrázka a vymeňte ju za novú. Ak ide o model typu (B), vytiahnite ju podľa obrázka a vymeňte ju za novú.



5. Opäť nasadte sklenený kryt a drôtené police.

10 Riešenie problémov

Ak problém pretrváva aj po vykonaní pokynov v tejto časti, obráťte sa na svojho predajcu alebo na autorizovaný servis. Nikdy sa nepokúšajte opraviť svoj výrobok sami.

Počas prevádzky rúry vychádza para.

- Je normálne, že sa počas prevádzky objavuje para. >>> Toto nie je chyba.

Počas pečenia sa objavujú kvapky vody

- Para vznikajúca počas varenia kondenzuje, keď sa dostane do kontaktu s chladnými povrchmi mimo výrobku a môžu sa tvoriť kvapky vody. >>> Toto nie je chyba.

Počas ohrievania a chladnutia výrobku je počuť kovové zvuky.

- Kovové časti sa môžu pri zahrievaní rozvíjať a vydávať zvuky. >>> Toto nie je chyba.

Produkt nefunguje.

- Poistka môže byť chybná alebo spálená. >>> Skontrolujte poistky v poistkovej skrinke. V prípade potreby ich zmeňte alebo ich znova aktivujte.
- Spotrebič nemusí byť zapojený do (uzemnenej) zásuvky. >>> Skontrolujte, či je spotrebič zapojený do zásuvky.
- (Ak je na spotrebiči časovač) Tlačidlá na ovládacom paneli nefungujú. >>> Ak má váš výrobok zámok tlačidiel, zámok tlačidiel môže byť zapnutý, vypnite zámok tlačidiel.

Kontrolka rúry sa nerozsvieti.

- Kontrolka rúry môže byť chybná. >>> Vymeňte lampu rúry.
- Nie je elektrická energia. >>> Uistite sa, že sieť je v prevádzke a skontrolujte poistky v poistkovej skrinke. V prípade potreby vymeňte poistky alebo ich znova aktivujte.

Rúra sa nezahrieva.

- Rúra nemusí byť nastavená na konkrétnu funkciu pečenia a/alebo teplotu. >>> Nastavte rúru na konkrétnu funkciu pečenia a/alebo teplotu.
- Nie je elektrická energia. >>> Uistite sa, že sieť je v prevádzke a skontrolujte poistky v poistkovej skrinke. V prípade potreby vymeňte poistky alebo ich znova aktivujte.

Neexistuje žiadna iskra zapalovania.

- Neexistuje žiadny prúd. >>> Skontrolujte poistky v poistkovej skrinke.

Nie je tam žiadny plyn.

- Hlavný plynový ventil je uzavretý. >>> Otvorte plynový ventil.
- Plynové potrubie je ohnuté. >>> Nainštalujte plynové potrubie správne.

Ďalšie informácie pre Používateľskú príručku:	Technické informácie o prevádzkových režimoch nízkej spotreby podľa nariadenia EÚ 2023/826	
Režim	SPOTREBA ENERGIE (WATT)	DOBA (MINÚTY)*
Vypnuté	-	-
Pohotovostný režim	-	-
Pohotovostný režim s informačným alebo stavovým displejom	0,8	20
Sieťový pohotovostný režim	-	-

*:Doba, po ktorej zariadenie prejde automaticky do pohotovostného režimu, vypnutého režimu alebo sieťového pohotovostného režimu v minútach a zaokrúhlená na najbližšiu minútu.

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

Spis treści

1 INSTRUKCJE BEZPIECZEŃSTWA ...	52
1.1 DOZWOLONY UŻYTEK	54
1.2 INSTALACJA.....	55
1.3 PRZYŁĄCZE GAZOWE	57
1.4 OSTRZEŻENIA ELEKTRYCZNE	59
1.5 CZYSZCZENIE I KONSERWACJA	60
2 Instrukcje środowiskowe.....	61
3 Produkt.....	62
3.1 Opis produktu	62
3.1.1 Pole grzejne kuchenki elektrycznej	62
3.1.2 Sekcja płyty	62
3.2 Wprowadzenie do panelu sterowania piekarnika.....	62
3.3 Funkcje obsługi piekarnika	63
3.4 Akcesoria	64
3.5 Zastosowanie akcesoriów urządzenia.....	65
3.6 Specyfikacje techniczne	67
4 Instalacja	70
4.1 Odpowiednie miejsce instalacji....	70
4.2 Połączenie elektryczne	72
4.3 Przyłącze gazowe.....	74
4.4 Umieszczenie produktu	77
4.5 Konwersja na gaz	77
5 Pierwsze użycie	80
5.1 Pierwsze ustawienie godziny	80
5.2 Czyszczenie wstępne.....	80
6 Jak używać płyty kuchennej	81
6.1 Ogólne informacje na temat użytkowania płyty	81
6.2 Obsługa płyt grzewczych.....	81
7 Korzystanie z piekarnika	82
7.1 Ogólne informacje dotyczące korzystania z piekarnika	82
7.2 Obsługa panelu sterowania piekarnika.....	83
7.3 Ustawienia	84
8 Ogólne informacje o gotowaniu.....	86
8.1 Ogólne informacje o pieczeniu w piekarniku.....	86
8.1.1 Ciasta i wypieki	86
8.1.2 Mięso, ryby i drób.....	88

8.1.3 Grill	89
8.1.4 Test żywności.....	90
9 Czyszczenie i konserwacja	90
9.1 Ogólne informacje dotyczące czyszczenia	90
9.2 Czyszczenie akcesoriów.....	91
9.3 Czyszczenie płyty grzewczej	92
9.4 Czyszczenie panelu sterowania	93
9.5 Czyszczenie wnętrza piekarnika (strefa pieczenia)	93
9.6 Łatwe czyszczenie parą	93
9.7 Czyszczenie drzwiczek piekarnika	94
9.8 Zdejmowanie wewnętrznej szyby drzwiczek piekarnika	95
9.9 Czyszczenie lampki piekarnika...	96
10 Rozwiązywanie problemów	97

PL



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 (zewnętrzne-

go), 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 płomień palnika zostanie 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 płomień 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 przesuwac 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 pokrętkiem 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 jakiegokolwiek 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 m³/h na kW zainstalowanej mocy.

! System cyrkulacji powietrza może pobierać powietrze bezpośrednio z zewnątrz za pomocą rury o wewnętrznym przekroju poprzecznym co najmniej 100 cm²; 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 zainstalowane i podłączone 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 insta-

lacji 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 uszczelki, 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 przejść przez obszar, w którym 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 pokrętkę z pozycji max 1* do pozycji minimalnej 2*, aby sprawdzić stabilność płomienia.

! Podłączenie do sieci gazowej lub butli gazowej można wykonać za pomocą elastycznego węży 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 bosy. 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 zapłonnego, 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. Zutilizuj 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 szybkwaru, 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 szybkwaru, 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 Przepisów o Informacjach Energetycznych (Poprawka) (Wyjście UE) 2019 zgodnie z normą europejską EN 30-2-1.

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

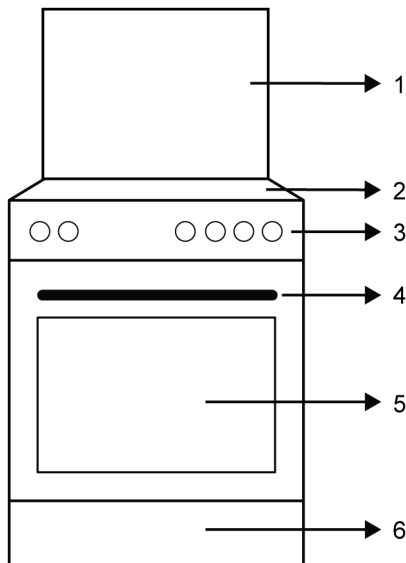
Informacje dotyczące trybu niskiego zużycia energii urządzenia zgodnie z rozporządzeniem (UE) 2023/826 można znaleźć pod następującym linkiem: <https://docs.emeaappliance-docs.eu>.



3 Produkt

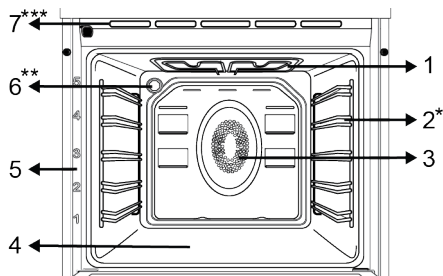
W tej sekcji można znaleźć przegląd i podstawowe zastosowania panelu sterowania produktu. W zależności od rodzaju produktu mogą występować różnice w obrazach i niektórych funkcjach.

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 Górna grzałka

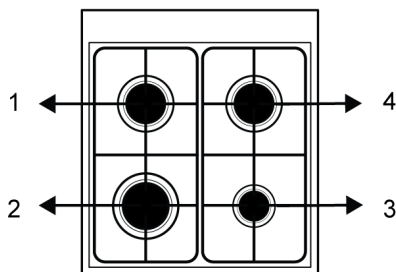
- 2 Półka druciana *
- 3 Silnik wentylatora (za stalową płytą)
- 4 Dolna nagrzewnica (pod płytą stalową)
- 5 Umieszczenie półek
- 6 Oświetlenie **
- 7 Otwory wentylacyjne ***

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

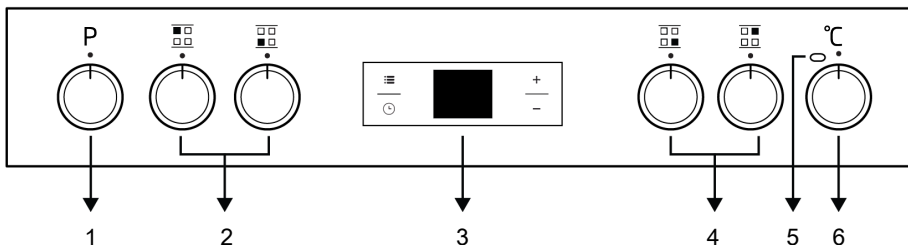
*** Różni się w zależności od modelu produktu. Może nie być dostępny w Twoim produkcie.

3.1.2 Sekcja płyty



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

3.2 Wprowadzenie do panelu sterowania piekarnika



- | | |
|---|--|
| <p>1 Pokrętko wyboru funkcji</p> <p>3 Timer</p> <p>5 Oświetlenie termostatu</p> | <p>2 Pokrętko sterowania płytami</p> <p>4 Pokrętko sterowania płytami</p> <p>6 Pokrętko wyboru temperatury</p> |
|---|--|

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

Pokrętko wyboru funkcji

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

Pokrętko wyboru temperatury

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

Wskaźnik temperatury wewnętrznej piekarnika

Temperaturę wnętrza piekarnika można odczytać z lampki temperatury. Lampka termostatu znajduje się na panelu sterowania.

Lampka termostatu włącza się, gdy produkt zaczyna działać, a lampka termostatu wyłącza się, gdy osiągnie ustaloną temperaturę. Gdy temperatura wewnątrz piekarnika spadnie poniżej ustawionej temperatury, lampka termostatu ponownie się zaświeci.







Pokrętko sterowania płytami

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

3.3 Funkcje obsługi piekarnika

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

Symbol funkcji	Opis funkcji	Zakres temperatury (°C)	Opis i użycie
	Pieczenie z wentylatorem	-	Piekarnik nie nagrzewa się. Działa tylko wentylator (na tylnej ścianie). Zamrożone jedzenie w postaci granulek jest powoli rozmrażane w temperaturze pokojowej, upieczone jedzenie jest schładzane. Czas potrzebny do rozmrożenia całego kawałka mięsa jest dłuższy niż w przypadku produktów zbożowych.
	Górne i dolne ogrzewanie	*	Żywność jest podgrzewana jednocześnie od góry i od dołu. Nadaje się do ciast, ciastek lub ciast i gulaszu w formach do pieczenia. Pieczenie na pojedynczej blasze.

	Dolne ogrzewanie	*	Włączona jest tylko dolna grzałka. Nadaje się do potraw, które wymagają przyrumienienia na spodzie. Tej funkcji należy również użyć do łatwego czyszczenia parą.
	Dolne/górne ogrzewanie wspomagane wentylatorem	*	Goście powietrze w piekarniku z wentylatorem jest ogrzewane przez górne i dolne grzałki, a następnie rozprowadzane równomiernie i szybko po komorze. Pieczenie na pojedynczej blasze.
	Ogrzewanie wentylatorem	*	Goście 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.
	Funkcja 3D	*	Włączone są funkcje grzania górnego, grzania dolnego i grzania wentylatorem. Każda strona gotowanego produktu jest gotowana równo i szybko. Pieczenie na pojedynczej blasze.
	Duży grill	*	Duży grill na suficie piekarnika działa. Nadaje się do grillowania większych kawałków.
	Wentylator wspomagany małym grillem	*	Goście powietrze w piekarniku z wentylatorem nagrzewane przez mały grill jest szybko rozprowadzane po komorze. Nadaje się do grillowania mniejszych kawałków.

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

3.4 Akcesoria

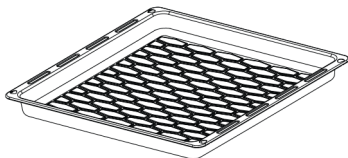
Produkt zawiera różne akcesoria. W tym rozdziale znajduje się opis akcesoriów i ich prawidłowego użytkowania. Dostarczone akcesoria różnią się w zależności od modelu. Nie wszystkie opisane akcesoria znajdują się w Twoim urządzeniu.



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

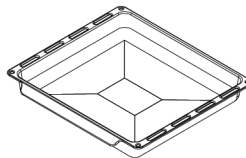
Standardowa taca

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



Głęboka taca

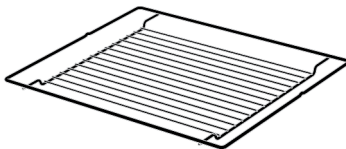
Służy do wypieków, smażenia dużych kawałków, soczystej żywności lub do zbierania spływających olejów podczas grillowania.



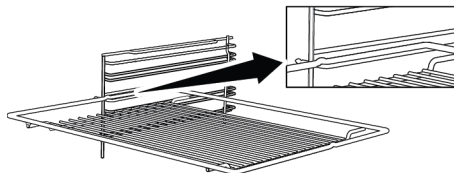
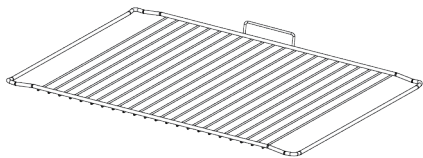
Ruszt do grilla

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

W modelach z półkami drucianymi :



W modelach bez półek drucianych :



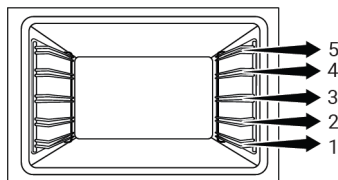
PL

3.5 Zastosowanie akcesoriów urządzenia

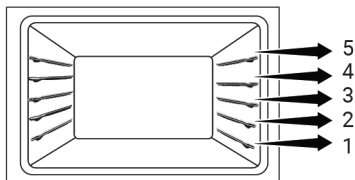
Półki do pieczenia

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

W modelach z półkami drucianymi :



W modelach bez półek drucianych :



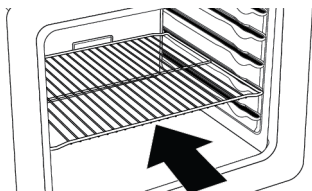
Umieszczenie rusztu do grilla na półkach do pieczenia

W modelach z półkami drucianymi :

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

W modelach bez półek drucianych :

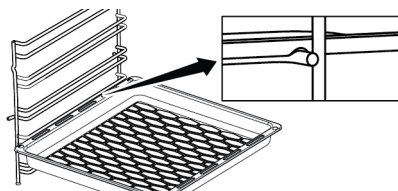
Bardzo ważne jest prawidłowe umieszczenie rusztu do grilla na bocznych półkach. Ruszt do grilla jest umieszczany w jednym kierunku. Podczas umieszczania rusztu do grilla na wybranej półce otwarta, część otwarta musi znajdować się z przodu.



Umieszczanie tacy na półkach do gotowania

W modelach z półkami drucianymi :

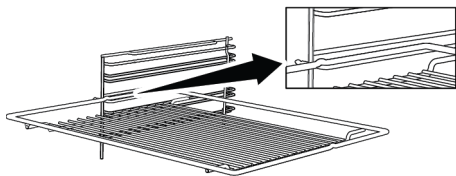
Ważne jest również, aby prawidłowo umieścić tace na bocznych półkach drucianych. Umieść tacę między rusztowymi półkami, jak pokazano na rysunku. Aby uzyskać dobrą wydajność gotowania, tacę należy umieścić na ruszcie w taki sposób, aby pasowała do szczeliny korka. Nie należy go umieszczać przy tylnej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



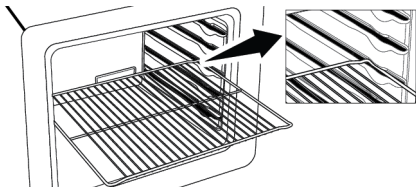
Funkcja zatrzymania grilla drucianego

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

W modelach z półkami drucianymi :

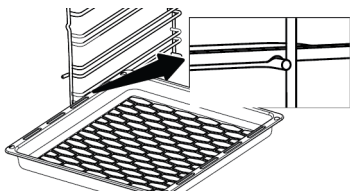


W modelach bez półek drucianych :



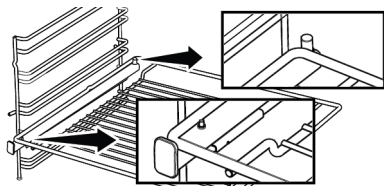
Funkcja zatrzymywania tacy - W modelach z półkami drucianymi

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

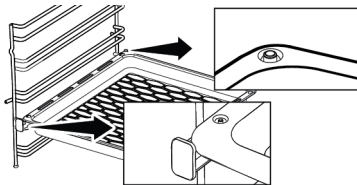


Prawidłowe umieszczenie rusztu drucianego i tacy na szynach teleskopowych - W modelach z półkami drucianymi i prowadnicami teleskopowymi

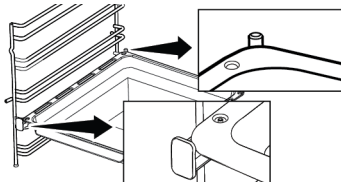
Dzięki teleskopowym szynom tace lub druciane półki można łatwo instalować i usuwać. Należy zachować ostrożność, aby umieścić tace i druciane półki na teleskopowych szynach, jak pokazano na poniższym rysunku.



Standardowa taca :



Głęboka taca / Taca do ciasta :



3.6 Specyfikacje techniczne

PL

Ogólne specyfikacje	
Wymiary zewnętrzne produktu (wysokość/szerokość/głębokość) (mm)	850 /500 /600

Napięcie/Częstotliwość	220-240 V ~ 50 Hz
Typ i przekrój kabla zastosowany/odpowiedni do urządzenia	min. H05VV-FG 3 x 1,5 mm ²
Całkowite zużycie energii (kW)	2,1
Całkowite zużycie gazu (kW)	7,9 kW (574 g/h - G30)
Rodzaj piekarnika	Wielofunkcyjny piekarnik

Strefy gotowania

Lewa przednia	Szybki palnik
Zasilanie	2,9 kW (211 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

Esas: Ev tipi elektrikli fırınlarda, enerji etiketi bilgileri EN 60350-1 / IEC 60350-1 standardına göre verilmiştir. Değerler, standart yük ile Güne i dolne ogrzewanie veya Dolne/górne ogrzewanie wspomagane wentylatorem (var ise) fonksiyonlarında saptanır.

Enerji verimlilik sınıfı, ilgili fonksiyonların üründe bulunup bulunmamasına bağlı olarak aşağıdaki önceliklendirme sırasına göre belirlenir: 1-Ogrzewanie wentylatorem tryb ECO, 2-Ogrzewanie wentylatorem, 3-Dolne/górne ogrzewanie wspomagane wentylatorem, 4-Górne i dolne ogrzewanie.



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		

KODY KRAJÓW	KATEGORIA		RODZAJ GAZU I CIŚNIENIA			
LT	Cat II	2H3B/P	G20,20 mbar	G30,30 mbar		
NO	Cat II	2H3B/P	G20,20 mbar	G30,30 mbar		
MK	Cat II	2H3B/P	G20,20 mbar	G30,30 mbar		
XK	Cat II	2H3B/P	G20,20 mbar	G30,30 mbar		
RS	Cat II	2H3B/P	G20,20 mbar	G30,30 mbar		
RO	Cat II	2H3B/P	G20,20 mbar	G30,30 mbar		
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
2,9 kW	115	87	155	145	108	130	165	80	75

4 Instalacja

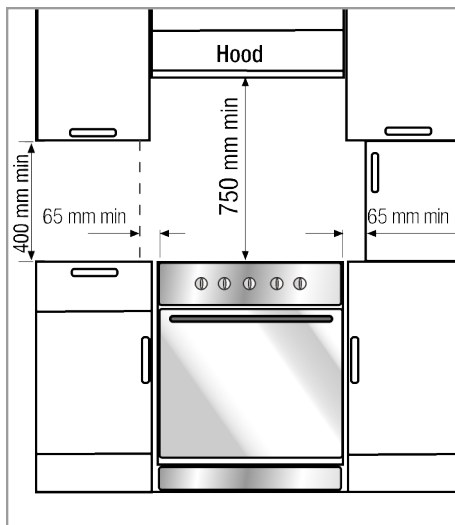
Informacje ogólne

- 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.

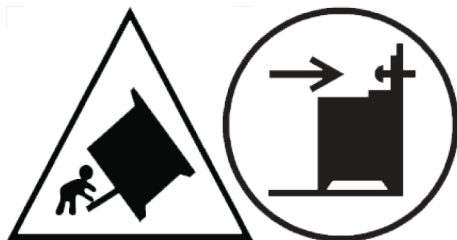
4.1 Odpowiednie miejsce instalacji

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



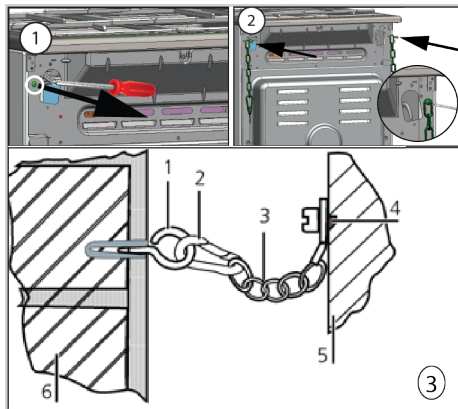
Aby zapobiec przewróceniu się urządzenia, należy zainstalować środki stabilizujące. Zapoznaj się z instrukcjami instalacji.

Łańcuch bezpieczeństwa

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

Jeśli Twój produkt ma 2 łańcuchy bezpieczeństwa;

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

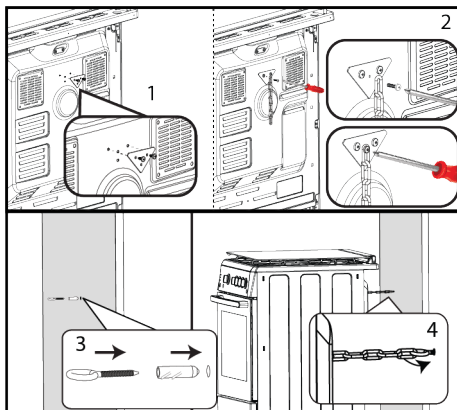


- 1 Hak
- 2 Mechanizm zamykający
- 3 Łańcuch bezpieczeństwa
- 4 Mocno przymocuj łańcuch do tylnej części produktu
- 5 Tył produktu
- 6 Ściana kuchenna

Jeśli Twój produkt ma 1 łańcuchy bezpieczeństwa;

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

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



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

Wentylacja pomieszczenia

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

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

Drzwi i/lub okna otwierające się bezpośrednio na otoczenie zewnętrzne muszą mieć całkowity otwór wentylacyjny o wymiarach określonych w poniższej tabeli, która opiera się na całkowitej mocy gazu urządzenia (całkowite zużycie energii gazu przez urządzenie pokazano w tabeli specyfikacji technicznych niniejszej instrukcji obsługi). Jeżeli drzwi i/lub okna nie mają całkowitego otworu wentylacyjnego odpowiadającego całkowitemu zużyciu gazu przez urządzenie, jak określono w poniższej tabeli, wówczas w pomieszczeniu musi 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 (cm ²)
0-2	100
2-3	120
3-4	175
4-6	300
6-8	400
8-10	500
10-11,5	600
11,5-13	700
13-15,5	800
15,5-17	900
17-19	1000
19-24	1250

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

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

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

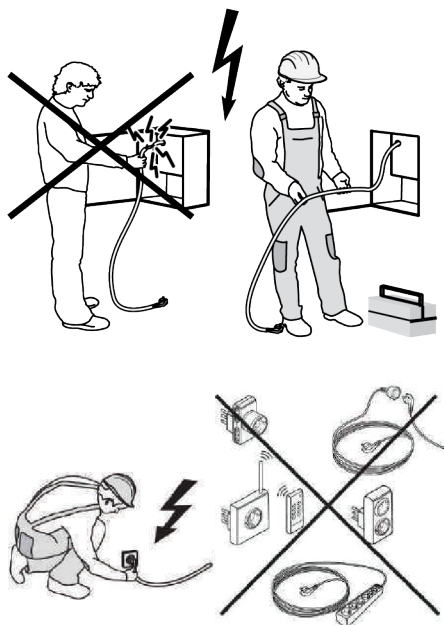
Należy również zachować minimalny przeswit wynoszący 10 mm na dolnej krawędzi drzwi otwierających się na otoczenie w po-

mieszczeniu, w którym urządzenie jest zainstalowane. Należy upewnić się, że przedmioty takie jak dywany i inne wykładziny podłogowe itp. nie wpływają na przeswit, 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 jakiegokolwiek szkody wynikające z tego, że produkt nie został uziemiony zgodnie z lokalnymi przepisami.

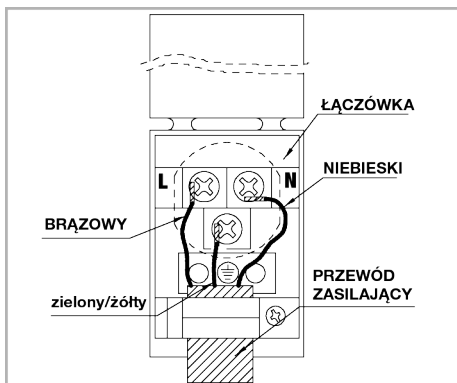
- Produkt może zostać podłączony do sieci elektrycznej tylko przez upoważnioną i wykwalifikowaną osobę, a gwarancja na produkt rozpoczyna się dopiero po prawidłowym zainstalowaniu. Producent nie ponosi odpowiedzialności za jakiegokolwiek szkody, które mogą wystąpić w wyniku czynności wykonywanych przez osoby niewykwalifikowane.
- Kabla nie wolno zgniatać, składać, zaciąć. 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 in-

strukcji może spowodować problemy w działaniu urządzenia i unieważnić gwarancję.


- Zalecane jest dodatkowe zabezpieczenie wyłącznikiem różnicowoprądowym.

Jeśli produkt jest produkowany bez kabla:

- Kabel zasilający opisany w głównej tabeli technicznej musi być podłączony do produktu zgodnie z instrukcjami. Ze względów bezpieczeństwa kabel zasilający nie może być dłuższy niż 2 m.
- Pokrywę zaciskową otwórz za pomocą śrubokrętu.
- Przełóż kabel zasilający przez zacisk kablowy poniżej zacisku i przymocuj go do głównego korpusu za pomocą zintegrowanej śruby na elemencie mocującym kabel.
- Kable należy podłączyć zgodnie z dostarczonym schematem.



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

- Brązowy = L (Faza)
- Niebieski = N (Neutralny)
- Zielony/żółty przewód = (E)  (Uziemienia)
- Po podłączeniu zamknij pokrywę zaciskową.
- Podłącz kabel zasilający tak, aby nie dotykał produktu i nie mógł zostać ściśnięty między produktem a ścianą.

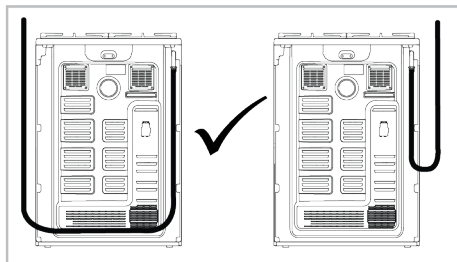
4.3 Przyłącze gazowe

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

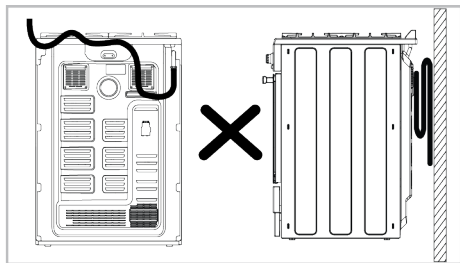
- Jeśli podłączenie nie zostanie wykonane zgodnie z poniższymi instrukcjami, istnieje ryzyko wycieku gazu i pożaru. Nasza firma nie ponosi odpowiedzialności za wynikłe z tego szkody.
- Podłączenie gazu musi być wykonane wyłącznie przez upoważnioną/licencjonowaną/wykwalifikowaną osobę lub technika.
-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



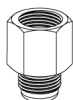
Części do podłączenia gazu

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:

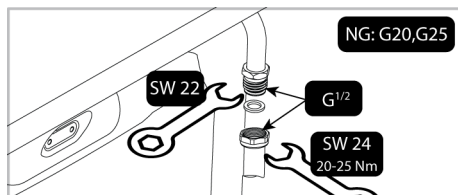


Wykonanie przyłącza gazowego - NG

- 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”

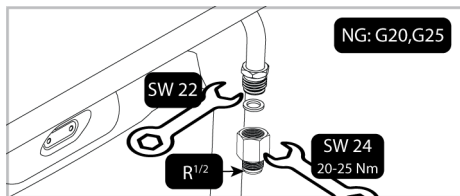
1. Włóż nową uszczelkę do węża/rury gazu zabezpieczającego. Upewnij się, że uszczelka jest prawidłowo osadzona.
2. Zabezpiecz króciec gazowy na urządzeniu za pomocą klucza 22 mm i umieść króciec przyłączeniowy w króćcu za pomocą klucza 24 mm.



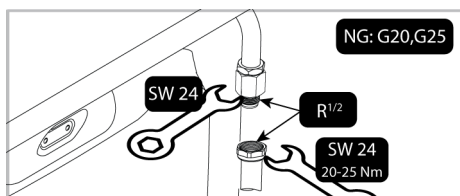
3. Po podłączeniu należy sprawdzić szczelność części przyłączeniowej.

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.

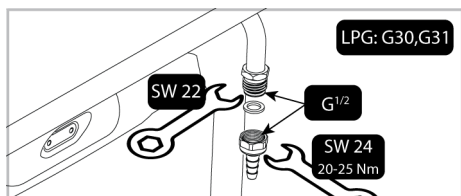
Wykonanie przyłącza gazowego - LPG

- 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.

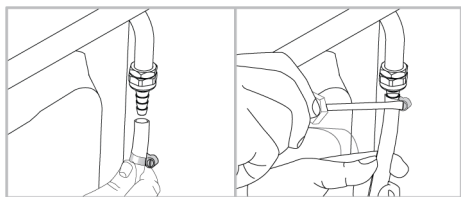
- Podłączenie gazu musi być wykonane za pomocą węża gazowego lub przyłącza stałego.

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. Zmięcz końcówkę przewodu gazowego, do której przymocowano zacisk, umieszczając ją we wrzącej wodzie na jedną minutę.
4. Zmięczony 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 pokrętki na produkcie są wyłączone. Upewnij się, że dopływ gazu jest otwarty. Przygotuj pianę mydlaną i nanieś ją na miejsce podłączenia węża w celu kontroli wycieku gazu.

- Część mydlana spieni się, jeśli nastąpi wyciek gazu. W takim przypadku należy jeszcze raz sprawdzić przyłącze gazowe.
- Zamiast mydła można użyć dostępnych w handlu sprayów do sprawdzania wycieków gazu.
- W przypadku wycieku gazu należy odciąć dopływ gazu i przewietrzyć pomieszczenie.
- Nigdy nie używaj zapalek ani zapałniczek do kontroli wycieku gazu.

4.4 Umieszczenie produktu

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

Regulacja nóżek piekarnika

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

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

Kontrola końcowa

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



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

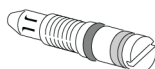
! Informacje ogólne

- 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:

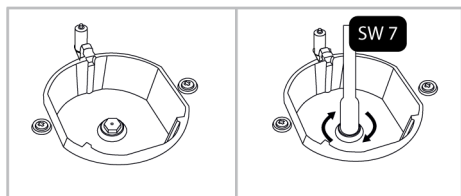


Wtryskiwacz palnika:

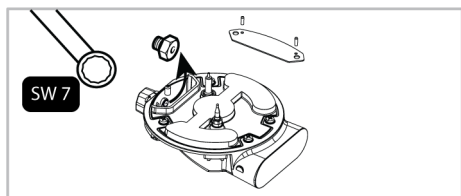


Wymiana wtryskiwacza do palników

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



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



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

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

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

8. Po podłączeniu należy sprawdzić szczelność wtryskiwaczy.

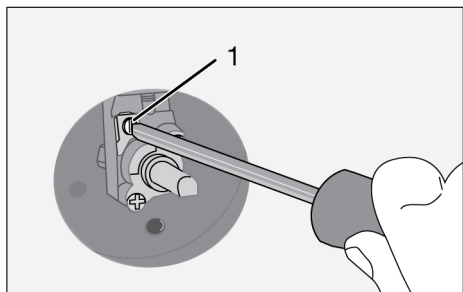
i O ile nie wystąpią nietypowe warunki, nie próbuj zdejmować kurków palników gazowych. Jeśli konieczna jest wymiana kranów, należy zwać autoryzowanego agenta serwisowego lub technika z licencją.

Zmniejszone ustawienie natężenia przepływu gazu dla kurków płyty grzewczej

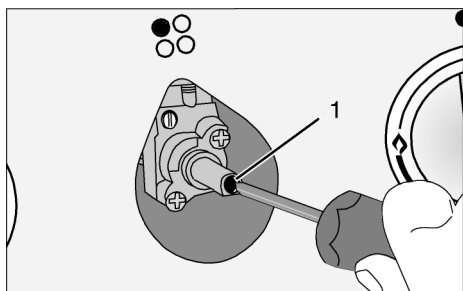
1. Włącz palnik, który ma być regulowany i obróć pokrętkę do pozycji zredukowanej.
2. Zdejmij pokrętkę z kurka gazu.
3. Użyj śrubokręta o odpowiedniej wielkości, aby wyregulować śrubę regulacji natężenia przepływu.
4. W przypadku LPG (butan - propan) obróć śrubę w kierunku zgodnym z ruchem wskazówek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

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

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



1 Śruba regulacji przepływu

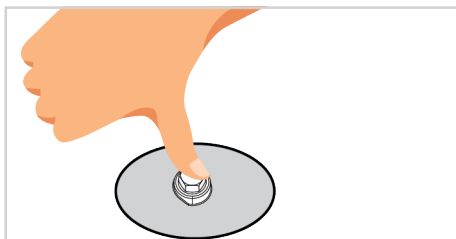


1 Śruba regulacji przepływu

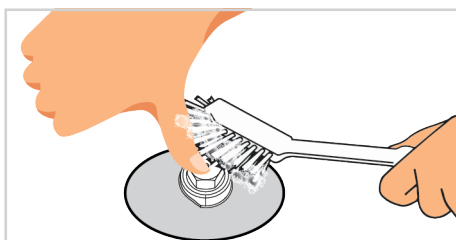
Kontrola szczelności wtryskiwaczy

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

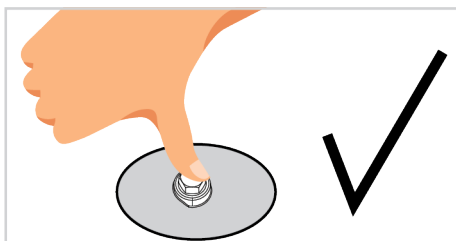
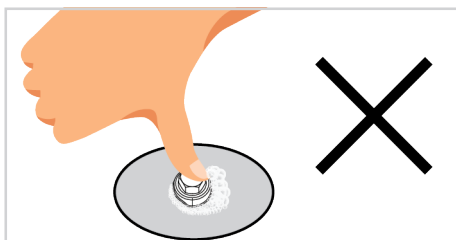
1. Upewnij się, że dopływ gazu do produktu jest włączony, nadal utrzymując wszystkie pokręta sterowania w pozycji wyłączonej.
2. Każdy otwór wtryskiwacza jest blokowany palcem przykładającym odpowiednią siłę, aby zatrzymać wyciek gazu, gdy odpowiednie pokręto sterujące jest włączone i przytrzymywane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

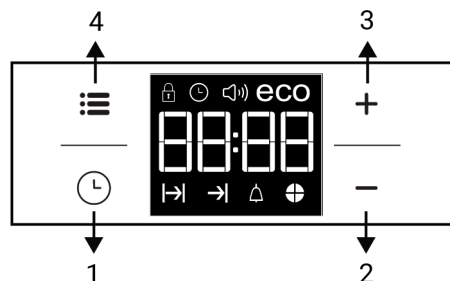


5 Pierwsze użycie

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

5.1 Pierwsze ustawienie godziny

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




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



Wyświetl symbole


-  Symbol czasu pieczenia
-  Symbol zakończenia pieczenia *
-  Symbol alarmu
-  Symbol ciasta czasu
- eco** Symbol trybu ekologicznego
-  Symbol poziomu głośności
-  Symbol pory dnia
-  Symbol włączonej blokady



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


 Przy każdej regulacji na wyświetlaczu migać będą odnośne symbole.

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

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

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

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

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

5.2 Czyszczenie wstępne

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

Przed użyciem akcesoriów:

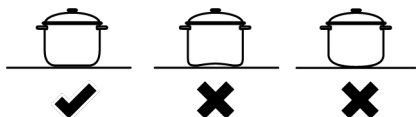
Umyj akcesoria wodą z detergentem i miękką gąbką.

UWAGA: 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

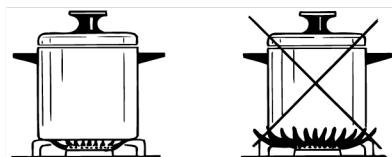
6.1 Ogólne informacje na temat użytkowania płyty

- Garnki i patelnie należy stawiać w taki sposób, by uchwyty nie znajdowały się nad palnikami. Pozwoli to zapobiec ich nagrzananiu.
- 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 przesuwac garnka po palniku.
- Rozmiar garnków/patelni powinien odpowiadać wielkości płomienia. Płomienie nie powinny wystawać za garnek/patelnię, a samo naczynie należy ustawić na środku palnika. Nie używaj dużych patelni/garnków do przykrywania więcej niż jednego palnika.



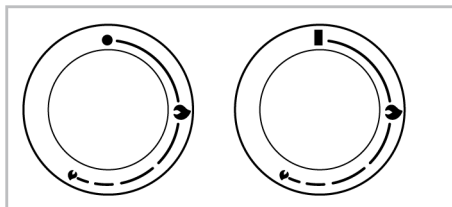
Zalecane rozmiary garnków/patelni

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

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

6.2 Obsługa płyt grzewczych

Pokrętko sterujące płytą grzejną



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

Płytę grzejną można obsługiwać za pomocą pokręteł sterujących płytą. Każde pokrętko obsługuje odpowiedni palnik. Możesz wywnioskować, którą nagrywarką steruje, z symboli na panelu sterowania.

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

Zapalanie palników gazowych

- ✓ Zapalanie palników gazowych odbywa się za pomocą pokręteł sterujących.

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

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

6. Dostosuj żądany poziom mocy.

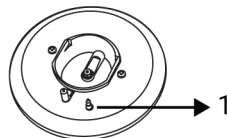
Wyłączenie palników gazowych

Ustaw pokrętko palnika w pozycji wyłączonoj (na górze).

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

Mechanizm zabezpieczający odcięcie gazu

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



1 Bezpiecznik odcięcia gazu

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

i 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.

7 Korzystanie z piekarnika

7.1 Ogólne informacje dotyczące korzystania z piekarnika

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

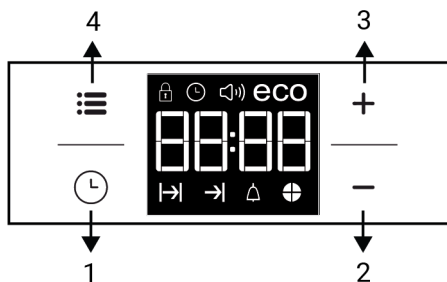
Urządzenie posiada wentylator chłodzący. Wentylator chłodzący włącza się automatycznie w razie potrzeby i chłodzi zarówno przód urządzenia, jak i meble. Wyłącza się automatycznie po zakończeniu procesu chłodzenia. Gorące powietrze wydobywa

się przez drzwi piekarnika. Unikaj zakrywania otworów wentylacyjnych. W przeciwnym razie piekarnik może się przegrzać. Wentylator chłodzący nadal działa podczas pracy piekarnika lub po jego wyłączeniu (około 20-30 minut). Jeśli pieczesz z użyciem timera, pod koniec czasu pieczenia wentylator chłodzący wyłączy się wraz z wszystkimi funkcjami. Użytkownik nie może ustawić czasu pracy wentylatora chłodzącego. Włącza się i wyłącza automatycznie. To nie jest błąd.

Oświetlenie piekarnika

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

7.2 Obsługa panelu sterowania piekarnika



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

Wyświetl symbole

- Symbol czasu pieczenia
- Symbol zakończenia pieczenia *
- Symbol alarmu
- Symbol ciasta czasu
- eco** Symbol trybu ekologicznego
- Symbol poziomu głośności
- Symbol pory dnia
- Symbol włączonej blokady

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

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

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

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

Włączanie piekarnika

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

Wyłączanie piekarnika

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

Wybór temperatury i funkcji pracy piekarnika.





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




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

Pieczenie o nastawionej godzinie;

- ✓ Nastawiając na czasomierzu czas trwania pieczenia można tak ustawić piekarnik, aby wyłączył się po jego upływie.

1. Wybierz funkcję do pieczenia.
2. Dotykaj , aż na wyświetlaczu pojawi się symbol , aby ustawić czas pieczenia.
3. Czas trwania pieczenia nastawia się przyciskami  / .

⇒ Po nastawieniu czasu trwania pieczenia na wyświetlaczu na stałe pojawi się symbol  oraz wycinek czasu.

4. Wstaw naczynie do piekarnika i pokręćtemperatury nastaw temperaturę. Rozpocznie się pieczenie.

⇒ Odliczenie czasu pieczenia na wyświetlaczu rozpoczyna się wraz z jego rozpoczęciem i zapalają się wszystkie części wycinka czasu. Ustawiony czas pieczenia podzielony jest na cztery równe części, a po upływie czasu każdej części jej symbol gaśnie. Można więc łatwo śledzić upływ czasu pieczenia w stosunku do całkowitego czasu jego trwania.

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

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





Po naciśnięciu dowolnego przycisku na końcu dźwiękowego sygnału ostrzegawczego, piekarnik ponownie się załączy. Obróć pokrętkę temperatury i pokrętkę funkcji w pozycję **“0”** (wył.), aby wyłączyć piekarnik zapobiegając jego ponownemu załączeniu na konierec sygnału ostrzegawczego.


7.3 Ustawienia


Aktywacja blokady przycisków

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

1. Dotykaj , aż na wyświetlaczu pojawi się symbol .

⇒ Na wyświetlaczu pojawi się **“OFF”** [WYŁ].



2. Naciśnij , aby aktywować blokadę przycisków.

3. Po włączeniu blokady przycisków na wyświetlaczu pojawi się **“On”** [Zał.], a symbol  będzie się nadal świecił.




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

W celu wyłączenia blokady dotknij przycisku

1. Dotykaj , aż na wyświetlaczu pojawi się symbol .



⇒ Na wyświetlaczu pojawi się **“On”** [Zał.].


2. Wyłącz blokadę przycisków, naciskając klawisz .

⇒ Po wyłączeniu blokady wyświetli się **“OFF”** [WYŁ].


Ustawianie alarmu czasowego

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

1. Dotykaj , aż na wyświetlaczu pojawi się symbol .

 Maksymalny czas alarmu może wynosić 23 godziny i 59 minut.

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

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

⇒ Symbol **△** będzie się nadal świecił, a gdy ustawi się godzinę alarmu, pojawi się na wyświetlaczu.

3. Po upływie czasu alarmu symbol **△** zaczyna migać i odzywa się sygnał alarmowy.

Wyłączanie alarmu


1. Dźwięk alarmu rozlega się przez 2 minuty. Aby wyłączyć alarm, wystarczy naciśnięć dowolny przycisk.

⇒ Alarm ucichnie i wyświetli się bieżąca godzina.

Anulowanie alarmu

1. Aby wyłączyć alarm, dotykaj **⌚**, aż na wyświetlaczu pojawi się symbol **△**.

2. Naciśnij i przytrzymaj klawisz **—**, aż wyświetli się "00:00".

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

Zmiana dźwięku alarmu

1. Dotykaj **☰**, aż na wyświetlaczu pojawi się symbol **⌂**.

2. Ustaw głośność a alarmu przyciskami **+**/**-**.

3. Za krótką chwilę odezwie się dźwięk alarmu o nastawionej głośności.

⇒ Wybrane dźwięki alarmy wyświetlą się na ekranie jako **"b-01"**, **"b-02"** lub **"b-03"**.

Changing the time of the day

✓ Aby zmienić poprzednie ustawienie godziny:

1. Dotykaj **☰**, aż na wyświetlaczu pojawi się symbol **⌚**.

2. Godzinę nastawia się przyciskami **+**/**-**.

3. Za krótką chwilę wyświetli się nastawiona godzina.

Tryb oszczędny

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

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

Nastawienie trybu ekonomicznego

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

⇒ Na wyświetlaczu pojawi się **"Off"** [WYŁ].

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

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

Wyłączanie trybu ekonomicznego

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

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

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

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

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

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

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

⇒ Po krótkiej chwili wyświetli się nastawiona godzina.

8 Ogólne informacje o gotowaniu

W tej sekcji znajdziesz wskazówki dotyczące przygotowywania i pieczenia potraw.

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

Wskazane są również odpowiednie ustawienia piekarnika i akcesoria.

8.1 Ogólne informacje o pieczeniu w piekarniku

- Podczas otwierania drzwiczek piekarnika w trakcie lub po zakończeniu pieczenia może pojawić się gorąca para. Para może poparzyć ręce, twarz i/lub oczy. Podczas otwierania drzwiczek piekarnika należy trzymać się z daleka.
- Ze względu na różnicę temperatur intensywna para wodna wytwarzana podczas pieczenia może tworzyć krople wody skroplonej na wewnętrznej i zewnętrznej stronie piekarnika oraz na górnych częściach mebli. Jest to normalne zjawisko.
- Kondensacja lub para wodna mogą pojawić się jako pot lub krople na wewnętrznej szybie piekarnika, w zależności od rodzaju żywności. To częste zjawisko może wystąpić podczas gotowania. Zaleca się użycie wilgotnej ściereczki do wytarcia wewnętrznej szyby, gdy produkt ostygnie po gotowaniu.
- Podane wartości temperatury i czasu pieczenia potraw mogą się różnić w zależności od przepisu i ilości. Z tego powodu wartości te są podane w przybliżeniu.
- Przed rozpoczęciem pieczenia należy wyjąć z piekarnika wszystkie akcesoria. Akcesoria, które pozostaną w piekarniku, mogą utrudnić prawidłowe pieczenie.
- W przypadku potraw, które będą pieczone według własnego przepisu, można odwoływać się do podobnych dań podanych w tabelach.

- Używanie dostarczonych akcesoriów zapewnia najlepsze rezultaty gotowania. Zawsze przestrzegaj informacji podanych przez producenta dla zewnętrznych naczyń kuchennych, których będziesz używać.
- Wyciąć papier tłuszczoodporny na tłuszcz, który będzie używany podczas pieczenia, o rozmiarach odpowiednich do foremki. Papier tłuszczoodporny, który wystaje z foremki, może stwarzać ryzyko poparzenia i wpływać na jakość pieczenia. Należy użyć papieru tłuszczoodpornego odpowiedniego do danej temperatury.
- Aby uzyskać dobre wyniki pieczenia, należy umieścić potrawę 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 ustalone w wyniku testów przeprowadzonych w naszych laboratoriach. Odpowiednie dla Ciebie wartości mogą się różnić od podanych.
- Umieść jedzenie na zalecanej półce. Dolna półka piekarnika to półka numer 1.

Wskazówki dotyczące pieczenia ciast

- Jeśli ciasto jest zbyt suche, zwiększ temperaturę o 10°C i skróć czas pieczenia.
- Jeśli ciasto jest wilgotne, użyj niewielkiej ilości płynu lub zmniejsz temperaturę o 10°C.
- Jeśli górna część ciasta jest spalona, umieść je na dolnej półce, obniż temperaturę i zwiększ czas pieczenia.
- Jeśli wewnątrz ciasta jest dobrze 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 równomiernie się zarumieniło, spróbuj równomiernie rozprowadzić „sos” między arkuszami papieru a ciastem.
- Ciasto piec w temperaturze i pozycji podanej w tabeli. Jeśli spód nadal nie jest wystarczająco zrumieniony, umieść ciasto na dolnej półce do dalszego pieczenia.

Tabela pieczenia w piekarniku ciast i wyrobów piekarniczych

Żywność	Aksesoria	Funkcja operacyjna	Pozycja półki	Temperatura (°C)	Czas pieczenia (min.) (ok.)
Ciasto na blasze	Standardowa taca *	Górne i dolne ogrzewanie	3	175	30 ... 45
Ciasto w formie	Forma do ciasta na ruszcie drucianym **	Ogrzewanie wentylatorem	2	175	30 ... 50
Ciasta w papierze	Standardowa taca *	Górne i dolne ogrzewanie	3	160 - 170	20 ... 30
Ciasta biszkoptowe	Okrągła forma do ciasta o średnicy 26 cm z zaciśkiem na ruszcie drucianym **	Górne i dolne ogrzewanie	3	180 - 200	10 ... 20
Ciastko	Taca do ciasta *	Górne i dolne ogrzewanie	3	160 - 170	20 ... 30
Ciasto	Standardowa taca *	Górne i dolne ogrzewanie	3	200	20 ... 30
Bułka	Standardowa taca *	Ogrzewanie wentylatorem	3	190	20 ... 35

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

Wstępne nagrzewanie jest zalecane dla wszystkich potraw.

*Akcesoria te mogą nie być dołączone do urządzenia.

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

8.1.2 Mięso, ryby i drób

Przyciski grillowania

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

Tabela pieczenia w piekarniku mięsa, ryb i drobiu

Żywność	Akcesoria	Funkcja operacyjna	Pozycja półki	Temperatura (°C)	Czas pieczenia (min.) (ok.)
Stek (cały)/Pieczeń (1 kg)	Standardowa taca *	Dolne/górne ogrzewanie wspomagane wentylatorem	2	25 min. 220/max, po 180 ... 190	80 ... 100
Udziec jagnięcy (zapiekanka)	Standardowa taca *	Dolne/górne ogrzewanie wspomagane wentylatorem	2	25 min. 220/max, po 190	70 ... 90
Smażony kurczak (1,8-2 kg)	Standardowa taca *	Dolne/górne ogrzewanie wspomagane wentylatorem	2	15 min. 250/max, po 190	55 ... 65
Smażony kurczak (1,8-2 kg)	Standardowa taca *	Funkcja 3D	2	15 min. 220/max, po 180 ... 190	50 ... 65
Indyk (mięso w kostkach)	Standardowa taca *	Dolne/górne ogrzewanie wspomagane wentylatorem	3	25 min. 220/max, po 190	70 ... 120
Indyk (mięso w kostkach)	Standardowa taca *	Funkcja 3D	2	25 min. 220/max, po 180 ... 190	60 ... 100
Ryby	Standardowa taca *	Dolne/górne ogrzewanie wspomagane wentylatorem	3	200	20 ... 30
Ryby	Standardowa taca *	Funkcja 3D	3	200	20 ... 25

Wstępne nagrzewanie jest zalecane dla wszystkich potraw.

*Akcesoria te mogą nie być dołączone do urządzenia.

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

8.1.3 Grill

Czerwone mięso, ryby i mięso drobiowe podczas grillowania szybko brązowieją, mają piękną skórkę i nie wysychają. Mięso filetowane, szaszłyki, kielbaski, 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 czasu pieczenia może się różnić.
- Wsuń ruszt lub tackę do żądanego poziomu. Jeśli pieczesz na ruszcie, umieść tackę na dolnej półce, aby zebrać tłuszcz. Taca piekarnika, która zostanie nasunięta, powinna być tak dobrana, aby obejmowała całą powierzchnię grilla. Taca ta może nie być dostarczona z urządzeniem. Wlej trochę wody na tackę, aby ułatwić czyszczenie.

Tabela grillowania

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

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

Obrócić formę po 1/2 całkowitego czasu grillowania.

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

8.1.4 Test żywności

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

Tabela pieczenia posiłków testowych

Grill

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

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

Obrócić potrawę po upływie 2/3 całkowitego czasu grillowania.

9 Czyszczenie i konserwacja

9.1 Ogólne informacje dotyczące czyszczenia

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 żywności 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 uchwytych garnków pojawią się metalowe ślady. Nie przesuwaj patelni i garnków po powierzchni.
- Nakładki na płyty grzejne stykają się bezpośrednio z ogniem i są wystawione na działanie wysokich temperatur, dlatego zmiana i utrata koloru z czasem jest zjawiskiem normalnym. Nie stanowi to problemu podczas użytkowania płyty.

Inox - powierzchnie nierdzewne

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

Powierzchnie emaliowane

- Piekarnik musi ostygnąć przed czyszczeniem strefy pieczenia. Czyszczenie na gorących powierzchniach stwarza zarówno zagrożenie pożarowe, jak i uszkodza 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 nasyczona 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

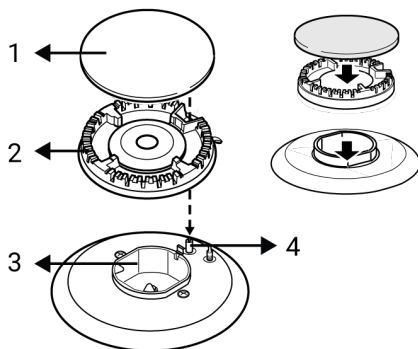
Czyszczenie palników

1. Przed czyszczeniem płyty należy zdjąć z niej podkładki kuchenne, nakładki na palnik i głowice.
2. Wyczyścić płytę zgodnie z zaleceniami zawartymi w ogólnych informacjach dotyczących czyszczenia w zależności od rodzaju powierzchni (emaliowana, szklana, inox itp.).
3. Wyczyścić komorę palnika szmatką nasączoną detergentem lub nierysującą powierzchnię miękką szczoteczką. Upewnić się, że nie zostały żadne resztki jedzenia.
4. Wyczyścić świece zapłonowe i elementy termiczne (w modelach z zapłonem i elementem termicznym) dobrze wyciśniętą szmatką. Następnie osuszyć czystą szmatką. Pamiętaj, aby świeca zapłonowa i element termiczny były całkowicie suche.
5. Po każdym użyciu wyczyścić nakładki na palnik i głowice palników wodą z detergentem, a następnie je wysuszyć.
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 wyczyścić podkładki kuchenne wodą z detergentem i nierysującą powierzchnię miękką szczotką, a następnie wysuszyć.
10. Używanie wilgotnych nakładek na palniki i podkładek kuchennych może spowodować pojawienie się trwałych plam wapiennych. Należy upewnić się, że przed użyciem zostały wysuszone.
11. Umieścić 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 umieścić 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. Umieścić 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 uszchełek 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

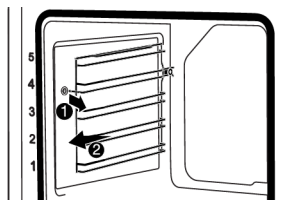
Ściany boczne płyty kuchennej mogą być pokryte emaliowanymi lub katalitycznymi ścianami. Zależy od modelu. Jeśli istnieje ściana katalityczna, należy zapoznać się z informacjami zawartymi w rozdziale „Powierzchnie katalityczne”.

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.



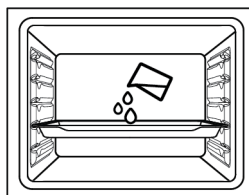
3. Aby ponownie przymocować półki, należy powtórzyć kroki wyjmowania, ale od końca do początku.

9.6 Łatwe czyszczenie parą

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

1. Wyjmij wszystkie akcesoria z piekarnika.
2. Dodaj 300 ml wody do blachy i umieść ją na drugiej półce piekarnika.

i Unikaj wody destylowanej lub filtrowanej. Używaj wyłącznie gotowych wód.



3. Ustaw piekarnik na łatwy tryb czyszczenia parą i temperaturę 100°C na 25 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 wyczyścić płynem do mycia naczyń, ciepłą wodą i miękką ściereczką lub gąbką i osuszyć suchą szmatką.

i 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.



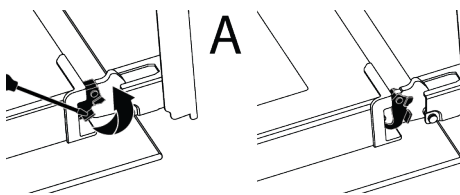
9.7 Czyszczenie drzwiczek piekarnika

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.

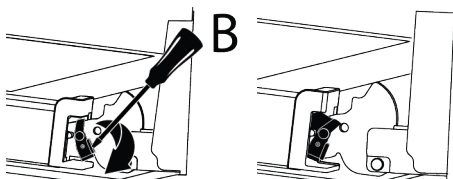
Zdejmowanie drzwiczek piekarnika

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.

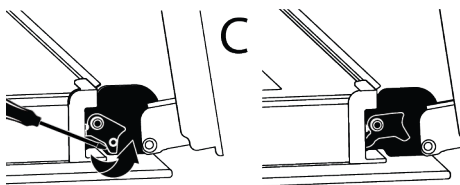
4. Zawias typu (A) jest dostępny w normalnych typach drzwi.



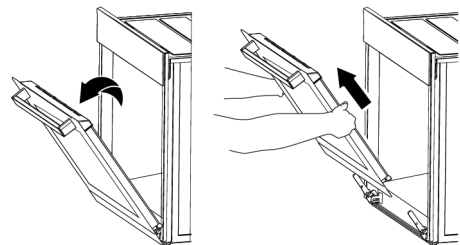
5. Zawias typu (B) jest dostępny w wersjach z cichym domykaniem drzwi.



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



7. Ustaw drzwi piekarnika w pozycji półotwartej.



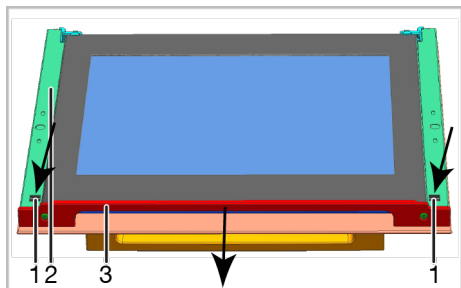
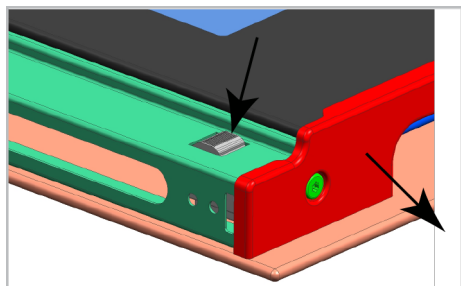
8. Pociągnij zdemontowane drzwi w górę, aby zwolnić je z prawego i lewego zawiasu, a następnie je zdejmij.

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

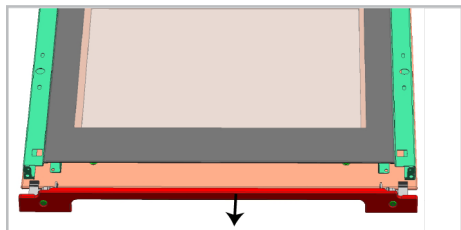
9.8 Zdejmowanie wewnętrznej szyby drzwiczek piekarnika

Wewnętrzną szybę przednich drzwi produktu można zdjąć w celu wyczyszczenia.

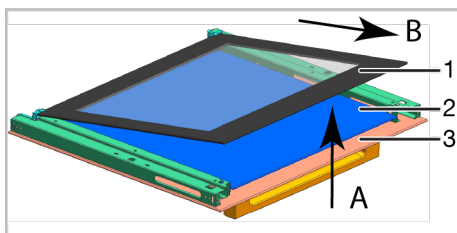
1. Otwórz drzwiczki.



- 1 Zaczep
- 2 Rama
- 3 Profil



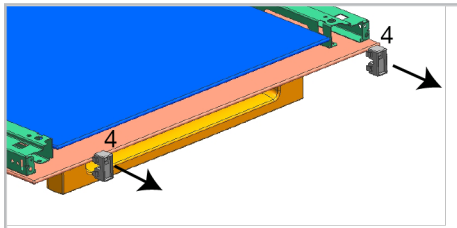
2. Przyciśnij zaczepy (1) i jednocześnie pociągnij profil (3) do siebie, tak jak pokazano na powyższych ilustracjach. W ten sposób wyciągniesz profil zamocowany do górnej krawędzi przednich drzwiczek.



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

3. Podnieś lekko szybę wewnętrzną (1) w kierunku "A" i pociągnij ją w kierunku "B", tak jak pokazano na ilustracji.

4. Jeśli urządzenie jest wyposażone w szybę wewnętrzną: pociągnij złącza uchwyty szyby pośrodku, aby je wyciągnąć, tak jak pokazano na ilustracji.



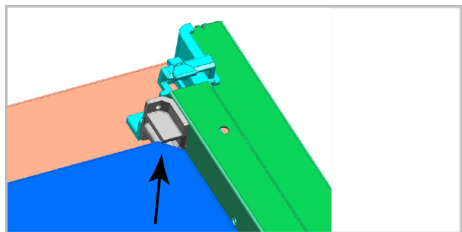
- 4 Złącze uchwyty szyby*
- * Różni się w zależności od modelu produktu. Może nie być dostępny w Twoim produkcie.

5. Powtórz tę czynność, aby wyjąć szybę wewnętrzną (2). Pierwszy krok do przegrupowania drzwiczek to ponowne założenie szyby wewnętrznej (2).

6. Umieść szybę w plastikowej szczelinie, tak jak pokazano na ilustracji.



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



7. Zakładając szybę wewnętrzną (1), upewnij się, że strona z nadrukiem zwrócona jest ku szybie drugiej.
 8. Dolne narożniki szyby wewnętrznej muszą być osadzone w plastikowych szczelinach.
- i** W przeciwnym razie szyba będzie zamontowana niedokładnie i może ulec uszkodzeniu na skutek wibracji.
9. Pamiętaj o umieszczeniu złączy uchwytu szyby w odpowiednich szczelinach.
 10. Na koniec przyciśnij zaczepy profilu, aby ponownie osadzić je w szczelinach.

9.9 Czyszczenie lampki piekarnika

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

Wymiana lampki piekarnika

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 autoryzowa-

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

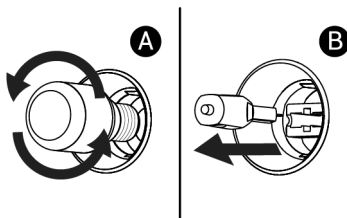
- Położenie lampki może różnić się od pokazanego na rysunku.
- Lampka ta nie nadaje się do oświetlania pomieszczeń domowych. Lampka ma pomóc zobaczyć potrawy.
- Lampki zastosowane w tym urządzeniu są odporne na ciężkie warunki fizyczne, takie jak temperatura powyżej 50°C.

Jeśli piekarnik ma okrągłą lampkę,

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



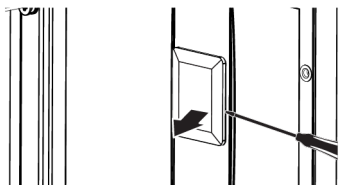
3. Jeśli lampka jest typu (A) pokazanego na poniższym rysunku, obróć lampkę tak jak pokazano na rysunku i wymień na nową. Jeśli jest to model typu (B), wyciągnij go, jak pokazano na rysunku i wymień na nowy.



4. Zamontuj szklaną pokrywę.

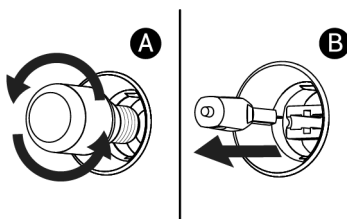
Jeśli piekarnik ma kompaktową świetlówkę o kwadratowym kształcie,

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



- Podnieś szklaną osłonę żarówki za pomocą śrubokręta. Najpierw wykręć śrubę, jeśli kwadratowa lampa w twoim produkcie jest wkręcona.
- 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.



- Zamontować szklaną pokrywę i druciane półki.

10 Rozwiązywanie problemów

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

Podczas pracy piekarnika wydobywa się para.

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

Podczas pieczenia pojawiają się kropelki wody

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

Podczas podgrzewania i chłodzenia urządzenia słychać metalowe dźwięki.

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

Urządzenie nie działa.

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

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

Oświetlenie piekarnika nie jest włączone.

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

Piekarnik nie nagrzewa się.

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

Nie ma iskry zapłonowej.

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

Nie ma gazu.

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

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

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

