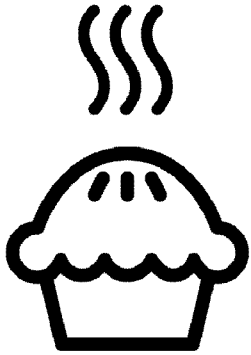
# Духовка

Посібник користувача

# Piekarnik

Instrukcja użytkowania



**FSE52332DWDS**

**UK / PL**

ПАПІР НА ІЗ ВТОРИННОЇ СИРОВИНИ ТА МАКУЛАТУРИ

485.3022.62/R.AB/3.07.2023

7717187645

## Будь ласка, спочатку прочитайте посібник користувача!

Шановний покупець!
Дякуємо за те, шо надали перевагу продукції компанії «Beko». Сподіваємося, шо цей високоякісний виріб, виготовлений із застосуванням найсучасніших технологій, демонструватиме найкраші результати експлуатації. Для цього рекомендуємо вам прочитати весь посібник користувача та всю супровідну документацію, перш ніж користуватися виробом, і зберегти їх для майбутнього використання в довідкових цілях. Якшо ви передаєте комусь прилад, передайте й посібник користувача. Дотримуйтеся всіх попереджень й інформації, які містяться в посібнику користувача.
Зверніть увагу, шо цей посібник також може бути дійсним для інших моделей. У ньому буде чітко вказано розбіжності між моделями.

### Пояснення до символів

У цьому посібнику користувача використано такі символи:

 Важлива інформація або корисні поради з користування.

 Попередження про небезпечні ситуації для життя та майна.

 Попередження про ураження електричним струмом.

 Попередження про ризик займання.

 Попередження про гарячі поверхні.

**Arçelik A.Ş.**
Karaağaç caddesi No:2-6
34445 Sütlüce/Istanbul/TURKEY
Made in TURKEY

CE

**1 Важливі інструкції та попередження з техніки безпеки й охорони навколишнього середовища 4**

Загальні правила техніки безпеки ..... 4
Правила техніки безпеки для газових пристроїв ..... 5
Електрична безпека ..... 7
Безпека виробу ..... 8
Призначення ..... 11
Захист дітей ..... 11
Утилізація старого приладу ..... 12
Утилізація пакувальних матеріалів ..... 12

**2 Загальна Інформація 13**

Огляд ..... 13
Вміст упаковки ..... 14
Технічні характеристики ..... 15
Таблиця інжекторів ..... 16

**3 Установка 18**

До початку установки ..... 18
Установка та підключення ..... 20
Перехід на інший тип газу ..... 26
Утилізація старого приладу ..... 29

**4 Підготовка 30**

Поради щодо збереження електроенергії ..... 30
Початок використання ..... 30
Налаштування часу ..... 30
Початкове очищення виробу ..... 31
Перше розігрівання ..... 31

**5 Правила експлуатації варильної панелі 32**

Загальна інформація шодо приготування ..... 32
Використання варильних панелей ..... 32

**6 Використання духовки 34**

Загальна інформація шодо запікання, смаження та приготування на грилі 34
Використання електричної духової шафи ..... 35
Робочі режими ..... 35
Користування годинником духової шафи ..... 36
Таблиця часу приготування ..... 39
Використання гриля ..... 40
Таблиця часу приготування на грилі ..... 41

**7 Догляд і технічне обслуговування 42**

Загальна інформація ..... 42
Очищення варильної панелі ..... 42
Очищення панелі управління ..... 43
Очищення духовки ..... 43
Очищення дверцят духовки ..... 44
Виймання внутрішнього скла дверцят 45
Заміна лампи освітлення духової шафи ..... 46

**8 Пошук та усунення несправностей 48**

## 1 Важливі інструкції та попередження з техніки безпеки й охорони навколишнього середовища

У цьому розділі наведені правила техніки безпеки, які допоможуть уникнути ризику травмування та пошкодження. При недотриманні цих правил усі гарантійні зобов'язання буде анульовано.

### Загальні правила техніки безпеки

- Цей виріб можуть експлуатувати діти, старші за 8 років, і люди з обмеженими фізичними, сенсорними та розумовими здібностями, а також особи, шо не мають достатнього досвіду та знань, лише за умови перебування під наглядом осіб, відповідальних за їхню безпеку, чи під їхнім керівництвом стосовно безпечного користування виробом і розуміння можливих ризиків. Слідкуйте за тим, шоб діти не грали з виробом. Діти можуть чистити й обслуговувати виріб лише під наглядом.
- Пристрій не повинен використовуватися особами (зокрема дітьми) з обмеженими фізичними, сенсорними чи розумовими здібностями або браком досвіду та знань, за винятком випадків, коли використання відбувається під безпосереднім наглядом або відповідно до вказівок. Наглядайте за дітьми, шоб вони не грали з пристроєм.
- У випадку передачі вироба третій особі для особистого використання або в цілях повторного використання необхідно також передати посібник користувача, наклейки вироба, а також всі пов'язані з ним документи та компоненти.
- Не встановлюйте виріб на килимовому покритті. Недостатня вентиляція під днишем може спричинити перегрів електричних деталей. і проблеми в роботі виробу.
- Роботи зі встановлення й ремонту мають

виконувати лише представники авторизованої сервісної служби. Виробник не несе відповідальності за шкоду, заподіяну внаслідок виконання робіт особами, які на це не уповноважені. Це також може призвести до анулювання гарантії. Перед встановленням уважно прочитайте інструкції.
- Не користуйтеся виробом, якшо він несправний чи має видимі ознаки пошкодження.
- Перевіряйте, шоб шоразу після використання перемикачі функцій були вимкнені.

**Правила техніки безпеки для газових пристроїв**

- Усі роботи з газовим обладнанням та системами має проводити тільки авторизований кваліфікований персонал.
- Перед встановленням переконайтеся в дотриманні умов місцевої розподільної системи (тиск газу й тип газу) та умов регулювання пристрою.
- Цей пристрій не під'єднується до обладнання для видалення продуктів горіння. Його слід встановлювати та під'єднувати відповідно до поточних нормативів зі встановлення. Особливу увагу слід приділити відповідним вимогам шодо вентиляції; див. *До початку установки, стор. 18*
- **ОБЕРЕЖНО:** Робота газової плити веде до утворення тепла, вологи та продуктів згоряння у примішенні, де вона встановлена. Забезпечте достатню вентиляцію кухні, особливо під час використання приладу: залиште відкритими отвори природної вентиляції або встановіть механічний вентиляційний пристрій (ковпак механічної витяжки). У разі тривалої експлуатації пристрою може знадобитися додаткова вентиляція, наприклад, збільшення рівня потужності механічної вентиляції, якшо така є».
- Слід проводити регулярну перевірку роботи газових пристроїв і систем. Регулятор, шланг і його затискач слід перевіряти

регулярно й замінювати в терміни, рекомендовані виробником, чи в разі виникнення потреби.
- Регулярно чистіть газові конфорки. Полум'я має бути блакитним і рівномірним.
- Цей прилад призначений для використання в примішенні та представляє собою правильно налаштований та функціональний датчик чадного газу. Переконайтеся, шо датчик чадного газу працює належним чином та постійно обслуговується. Датчик чадного газу повинен бути встановлений на відстані не більше 2 метрів від приладу.
- Для газових пристроїв необхідне хороше згоряння газу. У випадку неповного згоряння може утворюватися окис вуглецю (CO). Окис вуглецю _ це дуже токсичний газ без запаху та кольору, який навіть у малих дозах може призвести до смерті.
- Зверніться до постачальника газу для отримання відомостей про телефонні номери аварійної служби газу та заходи безпеки у разі появи запаху газу.
- Умови та значення регулювання газу цього виробу наведені на етикетці номінального/типу.

**Заходи у разі появи запаху газу**

- Не використовуйте відкрите полум'я і не паліть. Не використовуйте електричні вимикачі (наприклад, вимикач світла, дверний дзвінок тошо) Не користуйтеся стаціонарним чи мобільним телефоном. Ризик вибуху й отруєння газом!
- Закрийте всі крани на газових пристроях і лічильниках газу.
- Відчиніть двері та вікна.
- Перевірте всі труби та надійність всіх з'єднань. Якшо запах газу не зникає, вийдіть з помешкання.
- Попередьте сусідів.
- Зателефонуйте до пожежної служби. Скористайтеся телефоном за межами будинку.

- Не заходьте до помешкання, доки вам не повідомлять, шо це безпечно.

**Електрична безпека**

- У разі несправності виробу слід припинити його експлуатацію, поки виріб не буде відремонтовано в авторизованому сервісному центрі. Існує ризик ураження електричним струмом!
- Підключайте виріб лише до розетки/лінії із заземленням, напруга та рівень захисту якої відповідають значенням, вказаним в таблиці технічних характеристик. У разі використання з трансформатором чи без нього переконайтеся у наявності заземлення, виконаного кваліфікованим електриком. Наша компанія не несе відповідальності за будь-які проблеми, шо виникли внаслідок використання виробу без заземлення, виконаного відповідно до місцевих норм і правил.
- Суворо заборонено лити воду на виріб під час миття! Існує ризик ураження електричним струмом!
- Суворо заборонено торкатися штепсельної вилки виробу мокрими руками! Не тягніть за кабель; шоб відключити виріб від розетки, беріться за штепсельну вилку.
- Під час робіт зі встановлення, обслуговування, чистки й ремонту виріб слід обов'язково від'єднати від електромережі.
- Для запобігання нешасним випадкам, якшо шнур живлення пошкоджений, його має замінити виробник, його спеціаліст з сервісу чи інші особи, котрі мають аналогічну кваліфікацію.
- Пристрій слід встановити таким чином, шоб його можна було повністю від'єднати від мережі. Від'єднання має виконуватися за допомогою штепсельної вилки чи вимикача, вбудованого у стаціонарну електричну мережу із дотриманням відповідних будівельних норм і правил.
- Під час використання задня поверхня духової

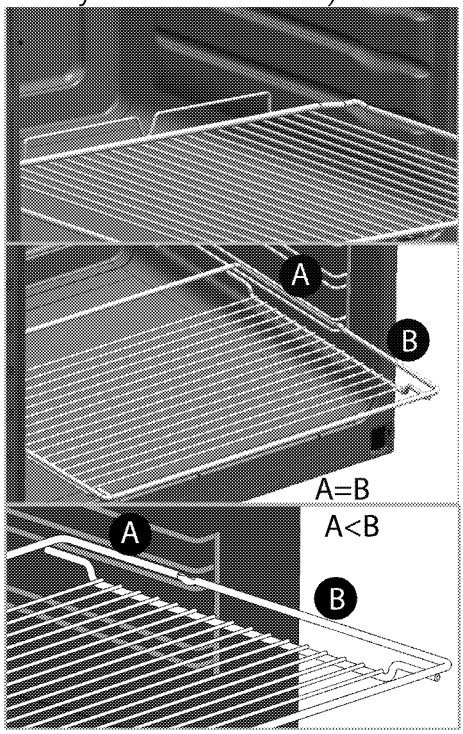
шафи нагрівається. Стежте за тим, шоб газові шланги й електричні дроти не торкалися задньої стінки, оскільки це може спричинити їхнє пошкодження.

- Стежте за тим, шоб шнур живлення не було затиснуто між рамою та дверцятами духової шафи, й не прокладайте його гарячими поверхнями. У разі недотримання цієї вимоги ізоляція кабелів може розплавитися і спричинити пожежу в результаті короткого замикання.
- Усі роботи з електричним обладнанням та системами має проводити лише уповноважений і кваліфікований персонал.
- У разі пошкодження вимкніть пристрій і від'єднайте його від мережі електропостачання. Для цього вимкніть домашній запобіжник.
- Переконайтеся, шо номінальні параметри запобіжника відповідають характеристикам виробу.

**Безпека виробу**

- **УВАГА:** Цей прилад і його зовнішні деталі під час роботи нагріваються. Будьте обережні й не торкайтеся нагрітих частин. За дітьми до 8 років треба постійно наглядати й не допускати їх до приладу.
- Не користуйтеся виробом під впливом алкоголю й/або лікарських засобів, які погіршують кмітливість і координацію рухів.
- Будьте обережні, коли додаєте до страв алкогольні напої. Спирт випаровується за високої температури і може призвести до пожежі, зайнявшись після контакту з гарячими поверхнями.
- Перевірте, шоб поруч із пристроєм не було легкозаймистих матеріалів, оскільки бічні поверхні можуть сильно нагріватися під час роботи.
- Під час використання пристрій нагрівається. Будьте обережні й не торкайтеся нагрітих частин всередині духової шафи.
- Усі вентиляційні отвори мають бути відкриті.

- Не нагрівайте в духовій шафі закриті контейнери та скляні банки. Тиск всередині контейнера чи банки може призвести до їх вибухання.
- Не можна ставити дека для випічки, тарілки або розмішувати алюмінієву фольгу безпосередньо на нижній поверхні духової шафи. Тепло, що акумулюється, може пошкодити нижню частину духової шафи.
- Для чишення скляних дверцят духової шафи не користуйтеся грубими абразивними засобами для чишення чи гострими металевими шкребками, шоб не подряпати поверхню, шо може призвести до руйнування скла.
- Не використовуйте для чишення парові пристрої, бо це може призвести до ураження електричним струмом.
- (Залежить від моделі пристрою.)
  Правильне розташування решітчастої полиці й дека на решітчастих напрямних Важливо правильно встановити решітчасту полицю й/або деко на напрямній. Посуньте решітчасту полицю чи деко між 2 напрямними й, перш ніж ставити продукти, переконайтеся у їхньому стійкому положенні (див. наступний малюнок).




- Не користуйтеся духовою шафою, якшо скло передніх дверцят зняте чи тріснуло.
- Для встановлення й виймання страв з нагрітої духової шафи користуйтеся спеціальними

термостійкими рукавицями.
- Розмістіть пергамент для випікання у горшик для приготування їжі або на приладдя для духовки (наприклад, панівку, дротяний гриль та ін.) разом з їжею та розмістіть все це у розігрітій духовці. Видаліть залишки пергаменту для випікання з приладдя або горшика, шоб зменшити ризик дотику пергаменту до нагрівальних елементів духовки. Ніколи не використовуйте пергамент за температури, шо вище вказаного значення для пергаменту для випікання. Не розмішуйте пергамент для випікання прямо на внутрішній поверхні духовки.
- **УВАГА:** Перед зміною лампи переконтуйтеся, шо шнур живлення прикладу відомкнут звід мережи або шо переривач мережи відомкнуто, шоб уникнути поразки електричною струмою.
- Пристрій не слід встановлювати за декоративними дверцятами, оскільки це може призвести до перегрівання.
- Пристрій слід встановлювати безпосередньо на підлозі. Не встановлюйте пристрій на підставку чи стійку.
- **УВАГА:** Під час приготування їжі з жиром чи олією не залишайте варильну панель без нагляду, оскільки це може призвести до пожежі. Категорично ЗАБОРОНЕНО використовувати воду для гасіння полум'я; натомість слід вимкнути пристрій і накрити вогонь кришкою чи протипожежним покриттям.
- **ОБЕРЕЖНО:** За процесом приготування їжі необхідно наглядати. За короткочасним процесом приготування їжі необхідно наглядати постійно.
- **УВАГА:** Пожежна небезпека: не зберігайте речі на варильних поверхнях.

Для забезпечення пожежної безпеки виробу слід дотримуватися нижчезазначених вимог.
- Переконайтеся, шо штепсельна вилка шільно

вставлена в розетку та не іскрить.
- Не користуйтеся пошкодженим чи обрізаним кабелем або подовжувачем; слід використовувати лише оригінальний кабель.
- Переконайтеся, шо в розетці, до якої підключено виріб, немає рідини чи вологи.
- Переконайтеся, шо газ підключено належним чином, шоб уникнути витоку газу.

**Призначення**
- Прилад призначений для домашнього використання. Використання з комерційною метою є неприпустимим.
- **ОБЕРЕЖНО:** Цей прилад призначений тільки для приготування їжі. Його не можна використовувати для інших цілей, наприклад, для обігріву примішення."
- Прилад не слід використовувати з метою нагрівання тарілок під грилем, розвішування серветок і посудних рушників на ручках, сушіння й нагрівання.
- Виробник не несе відповідальності за будь-які збитки, спричинені неправильним використанням або помилками експлуатації.
- Духову шафу можна використовувати для розморожування, випічки та смаження на грилі.

**Захист дітей**
- **УВАГА:** Доступні частини можуть нагріватися під час використання. Не допускайте дітей до приладу.
- Пакувальні матеріали можуть становити небезпеку для дітей. Зберігайте пакувальні матеріли у місцях, недоступних для дітей. Всі компоненти упаковки слід утилізувати відповідно до екологічних стандартів.
- Електричне й газове обладнання становить загрозу для дітей. Під час роботи приладу не допускайте до нього дітей та не дозволяйте дітям гратися з ним.
- Не зберігайте над приладом речі, які можуть дістати діти.

- Не ставте на відчинені дверцята важкі речі та не дозволяйте дітям сідати на дверцята. Це може спричинити перекидання приладу або пошкодження петель дверцят.

## Утилізація старого приладу

### Відповідність Директиві щодо відпрацьованого електричного й електронного обладнання (Директива WEEE) й утилізація відходів



Цей виріб відповідає вимогам Директиви WEEE (2012/19/EU). Цей виріб позначений символом приналежності до категорії відходів електричного й електронного обладнання (WEEE).
Цей виріб виготовлений з високоякісних деталей та матеріалів, які підлягають повторному використанню й переробці. Після закінчення терміну експлуатації цей виріб не можна викидати разом зі звичайними побутовими відходами. Його слід здати у відповідний пункт збору відходів електричного й електронного обладнання як вторинної сировини. Інформацію про місцезнаходження найближчого пункту збору відходів можна отримати в місцевих органах влади.

### Відповідність Директиві щодо обмеження використанням шкідливих речовин (RoHS)

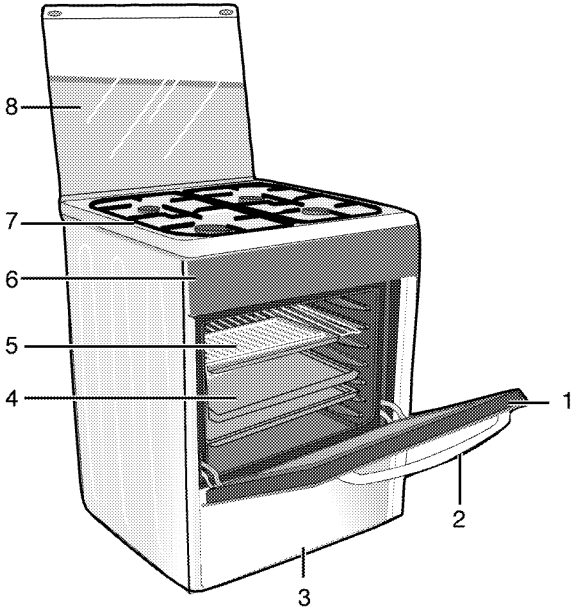
Цей виріб відповідає вимогам Директиви RoHS (2011/65/EU). Він не містить шкідливих та інших речовин, використання яких заборонено цією Директивою.

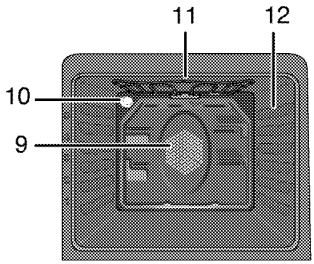
## Утилізація пакувальних матеріалів

- Пакувальні матеріали становлять загрозу для дітей. Зберігайте пакувальні матеріали в безпечному й недоступному для дітей місці. Пакувальні матеріали для приладу виготовлені з матеріалів, які підлягають вторинній переробці. Правильно утилізуйте їх і сортуйте відповідно до вказівок стосовно відходів, які підлягають переробці. Не викидайте їх разом зі звичайними побутовими відходами.

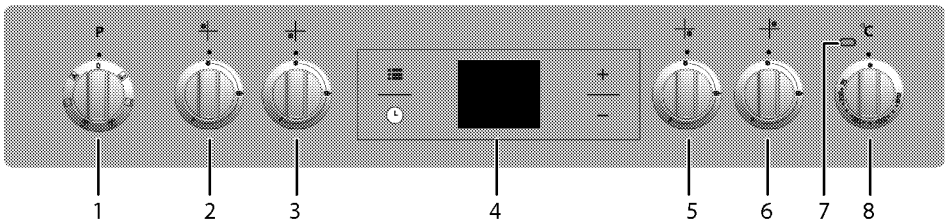
# 2 Загальна Інформація

## Огляд




1 Передні дверцята
2 Ручка
3 Нижня частина
4 Деко
5 Полиця-решітка
6 Панель управління
7 Панель пальника
8 Верхня кришка
9 Двигун вентилятора (за сталевим листом)
10 Лампочка
11 Нагрівальний елемент гриля
12 Положення полиць

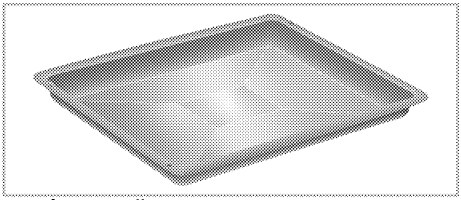



1 Ручка вибору функції
2 Нормальний пальник Задній лівий
3 Пальник додаткового нагрівання Передній лівий
4 Цифровий таймер
5 Додатковий пальник Передній правий
6 Нормальний пальник Задній правий
7 Лампочка термостата
8 Ручка термостата

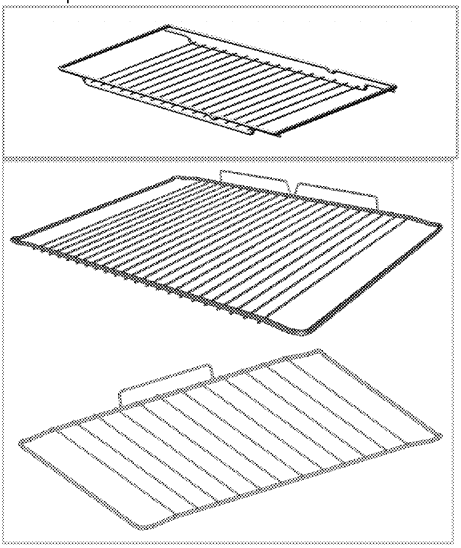
## Вміст упаковки

Аксесуари, що входять до комплекту постачання, залежать від моделі виробу. Комплект постачання вашого виробу може містити не всі аксесуари, описані в цьому посібнику користувача.

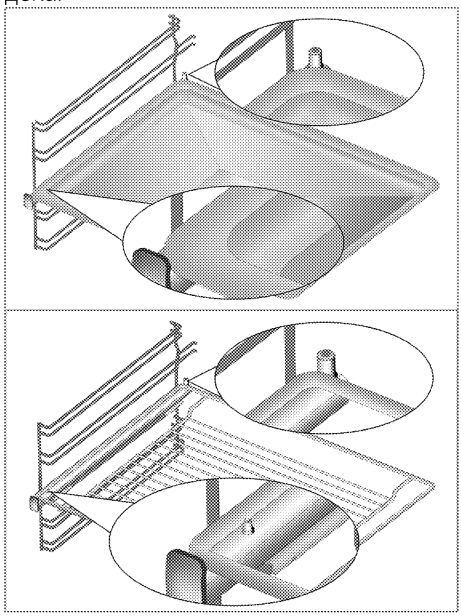
1. **Посібник користувача**
2. **Стандартне деко**
   Для випічки, замороженої їжі та великих шматків м'яса.



3. **Решітчастий гриль**
   Для смаження, а також розмішення продуктів при випіканні, смаженні чи приготуванні запіканок на потрібній полиці.



4. **Правильне розташування решітчастої полиці й дека на висувних напрямних (Ця функція _ додаткова. Вона може бути відсутньою у вашому виробі.)**
   Висувні напрямні дозволяють зручно встановлювати й діставати дека й решітчасту полицю.
   Використовуючи деко й решітчасту полицю з висувними напрямними, переконайтеся, шо штифти ззаду висувної напрямної розташовані навпроти країв решітчастої полиці й дека.



## Технічні характеристики

| ЗАГАЛЬНІ ВІДОМОСТІ | |
|---|---|
| Зовнішні габарити (висота/ширина/глибина) | 850 мм/500 мм/600 мм |
| Напруга/частота | 220-240 В~; 50 Гц |
| Загальне споживання електроенергії | 2.0 кВт |
| Тип кабелю/переріз | мін.H05VV-FG<br>3 x 1 мм$^2$ |
| Категорія газового приладу | Cat II 2H3B/P / Cat II 2ELS3B/P |
| Встановлений тип газу / тиск продукту | G 20/20 мбар |
| Загальне споживання газу | 7.9 кВт (574 g/h) |
| Перехід на тип/тиск газу[§]<br>додатково | G 30/28-30мбар<br>G2.350/13 мбар - G 30/37 мбар |
| **Варильна поверхня** | |
| **Конфорки** | |
| Задній лівий | **Нормальний пальник** |
| Живлення | 2 кВт (145 g/h) |
| Передній лівий | **Пальник додаткового нагрівання** |
| Живлення | 2.9 Вт (211 g/h) |
| Передній правий | **Додатковий пальник** |
| Живлення | 1 кВт (73 g/h) |
| Задній правий | **Нормальний пальник** |
| Живлення | 2 кВт (145 g/h) |
| **ДУХОВА ШАФА/ГРИЛЬ** | |
| Головна духова шафа | **Використання вентилятора** |
| Лампа внутрішнього освітлення | 15 25 Вт |
| Енергоспоживання гриля | 1.6 кВт |

[#] Базове: інформацію на табличці з енергетичними даними електричних духових шаф наведено відповідно до стандарту EN 60350-1 / IEC 60350-1. Ці дані визначено за умови стандартного навантаження з функціями нижнього-верхнього нагрівального елемента чи нагрівання за допомогою вентилятора (за наявності).
Клас енергопостачання визначено відповідно до такої пріоритетності залежно від наявності чи відсутності відповідних функцій у виробі. 1 _ Приготування з вентилятором _ економічний режим, 2 _ Повільне приготування в турборежимі, 3 _ Приготування в турборежимі, 4 _ Нагрівання зверху та знизу з вентилятором, 5 _ Нагрівання зверху та знизу.

З метою удосконалення якості продукції технічні характеристики приладу можуть бути змінені без попереднього повідомлення.

Малюнки в цьому посібнику є схематичними і можуть не відповідати вашому виробові.

Значення, наведені на табличках машини та в супровідній документації, отримані в лабораторних умовах згідно з відповідними стандартами. Залежно від умов експлуатації та навколишнього середовища ці значення можуть змінюватися.

## Таблиця інжекторів

| Розташування зони варильної панелі<br>Тип/тиск газу | 2 кВт (145 g/h)<br>Задній лівий | 2.9 Вт (211 g/h)<br>Передній лівий | 1 кВт (73 g/h)<br>Передній правий | 2 кВт (145 g/h)<br>Задній правий |
|---|---|---|---|---|
| G 20/20 мбар | 103 | 115 | 72 | 103 |
| G 30/28-30 мбар | 72 | 87 | 50 | 72 |
| G 30/37 мбар | 66 | 80 | 47 | 66 |
| G2.350/13мбар | 131 | 165 | 95 | 131 |

Ви можете придбати форсунки, які не ввійшли в комплектацію вашої моделі в авторизованому сервісному центрі.

**Категорії/види/тиск дачного газу**

Ви можете знайти тип газу, тиск і категорію газу, які можна використовувати для країни, де буде встановлений продукт, у таблиці нижче.

| КОДИ КРАЇНИ | КАТЕГОРІЯ | | ТИП ТА ТИСК ГАЗУ | | | |
|---|---|---|---|---|---|---|
| FR | Cat II | 2E+3+ | G20,20 мбар | G25,25 мбар | G30,28 30 мбар | G31,37 мбар |
| BE | Cat II | 2E+3+ | G20,20 мбар | G25,25 мбар | G30,28 30 мбар | G31,37 мбар |
| RU | Cat II | 2H3B/P | G20,20 мбар | G30,30 мбар | G20,13 мбар | G20,10 мбар |
| CZ | Cat II | 2H3+ | G20,20 мбар | G30,28 30 мбар | G31,37 мбар | |
| NL | Cat II | 2E(43.46 - 45.3 MJ/m3 (0°C))3B/P | G25.3,25 мбар | G20,20 мбар | G30,30 мбар | |
| | Cat II | 2L3B/P | G25,25 мбар | G20,20 мбар | G30,30 мбар | |
| GB | Cat II | 2H3+ | G20,20 мбар | G30,28 30 мбар | G31,37 мбар | |
| IE | Cat II | 2H3+ | G20,20 мбар | G30,28 30 мбар | G31,37 мбар | |
| ES | Cat II | 2H3+ | G20,20 мбар | G30,28 30 мбар | G31,37 мбар | |
| PT | Cat II | 2H3+ | G20,20 мбар | G30,28 30 мбар | G31,37 мбар | |
| CH | Cat II | 2H3+ | G20,20 мбар | G30,28 30 мбар | G31,37 мбар | |
| IT | Cat II | 2H3+ | G20,20 мбар | G30,28 30 мбар | G31,37 мбар | |
| SK | Cat II | 2H3+ | G20,20 мбар | G30,28 30 мбар | G31,37 мбар | |
| CY | Cat II | 2H3+ | G20,20 мбар | G30,28 30 мбар | G31,37 мбар | |
| SI | Cat II | 2H3+ | G20,20 мбар | G30,28 30 мбар | G31,37 мбар | |
| GR | Cat II | 2H3+ | G20,20 мбар | G30,28 30 мбар | G31,37 мбар | |
| PL | Cat II | 2ELS3B/P | G20,20 мбар | G2.350,13 мбар | G30,37 мбар | |
| | Cat II | 2E3P(B/P) | G20,20 мбар | G30,37 мбар | | |
| DE | Cat II | 2E3B/P | G20,20 мбар | G30,50 мбар | | |
| AT | Cat II | 2H3B/P | G20,20 мбар | G30,50 мбар | | |
| SE | Cat II | 2H3B/P | G20,20 мбар | G30,30 мбар | | |
| LT | Cat II | 2H3B/P | G20,20 мбар | G30,30 мбар | | |
| NO | Cat II | 2H3B/P | G20,20 мбар | G30,30 мбар | | |
| RO | Cat II | 2H3B/P | G20,20 мбар | G30,30 мбар | | |
| DK | Cat II | 2H3B/P | G20,20 мбар | G30,30 мбар | | |
| EE | Cat II | 2H3B/P | G20,20 мбар | G30,30 мбар | | |
| MA | Cat II | 2H3B/P | G20,20 мбар | G30,30 мбар | | |

| КОДИ КРАЇНИ | КАТЕГОРІЯ | | ТИП ТА ТИСК ГАЗУ | | | |
|---|---|---|---|---|---|---|
| FI | Cat II | 2H3B/P | G20,20 мбар | G30,30 мбар | | |
| HR | Cat II | 2H3B/P | G20,20 мбар | G30,30 мбар | | |
| TR | Cat II | 2H3B/P | G20,20 мбар | G30,30 мбар | | |
| MT | Cat I | 3B/P | G30,30 мбар | | | |
| IS | Cat I | 2H | G20,20 мбар | | | |
| LV | Cat I | 2H | G20,20 мбар | | | |
| LU | Cat I | 2E | G20,20 мбар | | | |
| BG | Cat I | 2H | G20,20 мбар | | | |
| | Cat I | 3B/P | G30,30 мбар | | | |
| HU | Cat I | 2H | G20,25 мбар | | | |
| | Cat I | 3B/P | G30,30 мбар | | | |

# 3 Установка

Пристрій має встановити кваліфікований спеціаліст відповідно до чинних нормативів. В іншому разі, гарантію буде анульовано. Виробник не несе відповідальності за шкоду, заподіяну внаслідок виконання робіт особами, які на це не уповноважені. Це може призвести до анулювання гарантії.

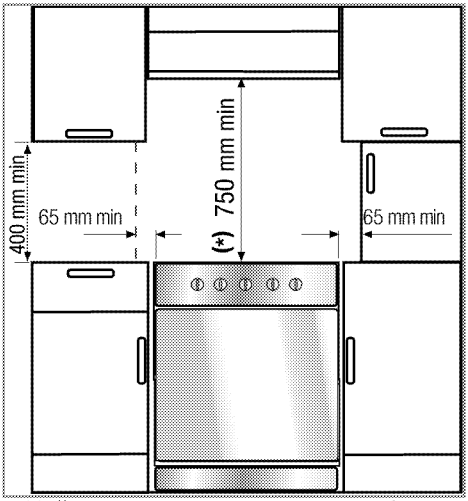
Покупець відповідальний за підготовку місця для установки й виконання електричних і газових з'єднань.

Прилад слід встановити відповідно до всіх місцевих норм з питань газового й/або електричного обладнання.

Перед установкою огляньте прилад на наявність дефектів. Якшо такі є, не встановлюйте його. Пошкоджені прилади можуть становити загрозу для вашої безпеки.

## До початку установки

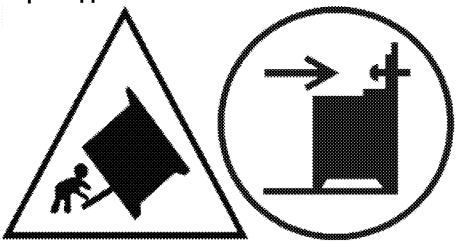
Аби забезпечити наявність необхідних проміжків для циркуляції повітря під пристроєм, рекомендуємо встановлювати його на твердій поверхні так, шоб ніжки не занурювалися в килим або м'яке підлогове покриття.
Кухонна підлога має витримати вагу пристрою з урахуванням додаткової ваги посуду для приготування та страв.




- Цей продукт є пристроєм класу 1 відповідно до стандарту EN 30-1-1, отже, його можна встановлювати так, шоб задня поверхня й **одна** з бічних сторін сусідили з кухонними стінами, меблями чи обладнанням будь-якого розміру. Кухонні меблі чи обладнання з **іншого** боку мають дорівнювати духовій шафі за розміром чи бути меншими.
- Її можна використовувати разом із кухонними шафами по обидва боки, проте необхідно залишити шонайменше 400 мм вільного простору над рівнем конфорок, а також шонайменше 65 мм вільного простору між духовкою і стінкою, перегородкою або високою кухонною шафою.
- Крім того, духовка може стояти окремо. Забезпечте вільний простір шонайменше 750 мм від поверхні духовки до поверхонь над нею.
- За необхідності установка надплитного очисника повітря дотримуйтеся інструкцій його виробника шодо висоти монтажу пристрою . Якшо в інструкції з витяжки не вказано жодного розміру, ця висота повинна бути не менше 650 мм.
- Кухонні меблі, розташовані поряд із пристроєм, мають бути термостійкими

(витримувати температуру шонайменше 100 °C).

**Попередження. Ризик перекидання!**

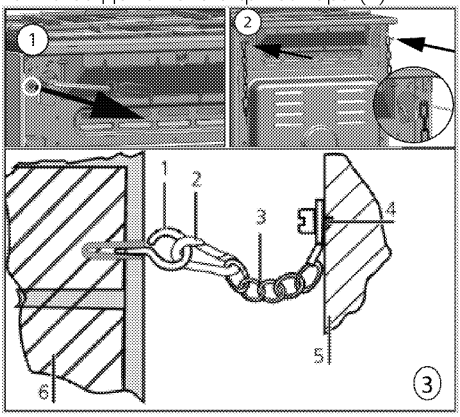


**Попередження.** Щоб запобігти перекиданню пристрою, необхідно встановити цей стабілізуючий механізм. Зверніться до інструкції з монтажу.

## Запобіжний ланцюжок

**Якщо прилад обладнано двома запобіжними ланцюгами(2);**

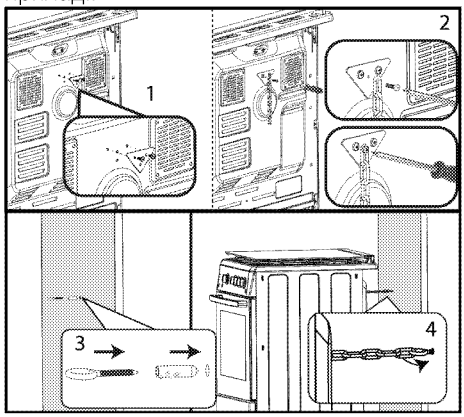
Щоб запобігти падінню приладу в разі порушення рівноваги, прикріпіть його двома запобіжними ланцюжками, які входять до комплекту постачання. Прикріпіть гачок (1) до стіни кухні (6), використовуючи відповідний дюбель, і приєднайте запобіжний ланцюжок (3) до гачка за допомогою фіксатора (2).




1 Гачок для приєднання ланцюжка
2 Фіксатор
3 Запобіжний ланцюжок
4 Надійно прикріпіть ланцюжок до задньої стінки приладу
5 Задня стінка приладу
6 Стіна кухні

**Якщо прилад обладнано одним запобіжним ланцюгом(1);**

Щоб запобігти падінню приладу в разі порушення рівноваги, прикріпіть його запобіжним ланцюгом, який входить до комплекту постачання.
Виконайте дії, показані на зображенні, шоб закріпити запобіжний ланцюг на приладі.




Щоб запобігти нахилу плити вперед, вбік чи навкіс, запобіжний ланцюжок має бути якомога коротшим.

Запобіжний ланцюжок для кухонних плит, не оснащених гніздом для встановлення скоби.

## Вентиляція приміщення

У всіх примішеннях має бути вікно, яке можна відчинити, або аналогічний отвір, а в деяких примішеннях також необхідна наявність постійної вентиляції. Забір повітря для процесу горіння відбувається в примішенні, й відпрацьовані гази виділяються безпосередньо в примішення. Хороша вентиляція _ необхідна умова безпечної роботи пристрою.

**Двері та/або вікна, що відчиняються безпосередньо на вулицю**

На дверях та/або вікнах, шо відчиняються безпосередньо на вулицю, повинен бути вентиляційний отвір відповідних розмірів, зазначених у

таблиці нижче, який визначається відповідно до загальної потужності газового приладу (загальне споживання газу приладом показане в таблиці технічних умов цього посібника користувача). Якшо двері та/або вікна не мають вентиляційних отворів, які відповідають загальному споживанню газу приладом, як зазначено в таблиці нижче, то в примішенні обов'язково повинен бути додатковий стаціонарний вентиляційний отвір, шоб забезпечити вимоги шодо мінімальної вентиляції відповідно до загального споживання газу приладом. До стаціонарних вентиляційних отворів належать отвори в пустотілій цеглі, отвори витяжних ковпаків (враховується розмір трубопроводу) і т.д.

| Загальне споживання газу (кВт) | мін. вентиляційний отвір (см$^2$) |
|---|---|
| 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 |

**Приміщення, у яких немає дверей та/або вікон, що відчиняються безпосередньо на вулицю**

Якшо в примішенні, де встановлено пристрій, немає дверей та/або вікон, які відчиняються безпосередньо на вулицю, необхідні інші пристрої, які однозначно забезпечать стаціонарний нерегульований і захишений від закривання вентиляційний отвір, який відповідає загальним вимогам шодо мінімального вентиляційного отвору для загального споживання газу приладом, зазначеним у наведеній вище таблиці.

Також слід дотримуватися відповідних будівельних норм.

Якшо в примішенні або у внутрішньому просторі знаходиться більше одного газового пристрою, слід збільшити вентиляційний отвір у відповідності з найвишим рівнем вимог, наведених у таблиці вище. Збільшення розміру вентиляційного отвору повинно відповідати нормативам для інших газових пристроїв.

Також потрібно залишити проміжок шонайменше 10мм до нижнього краю дверей, які відчиняються всередину примішення, де встановлено пристрій.

Переконайтеся, шо предмети, як-от килими та інші покриття для підлоги тошо, не зменшують проміжок, коли двері закриті.

Плиту можна встановлювати в кухні, в кухні-їдальні та житловій кімнаті, але не в примішенні з ванною та душем. Плиту заборонено встановлювати в житловій кімнаті плошею до 20 м$^3$.

Не встановлюйте плиту в примішенні нижче рівня першого поверху, якшо воно не відчиняється шонайменше з однієї сторони на рівні першого поверху.

## Установка та підключення

Виріб слід встановлювати й під'єднувати відповідно до затверджених правил установки.

Не встановлюйте пристрій поряд з холодильниками чи морозильниками. Тепло, випромінюване пристроєм, може призвести до зростання енергоспоживання охолоджувального обладнання.

- Виріб мають переносити шонайменше двоє людей.
- Виріб слід встановлювати безпосередньо на підлозі. а не на підставці чи стійці.

Не підіймайте й не пересувайте пристрій за дверцята чи ручку. Дверцята, ручка чи завіси можуть пошкодитися.

## Електричне з'єднання

Підключіть прилад до розетки/лінії із заземленням, захищеної мініатюрним вимикачем відповідного номіналу (див.таблицю технічних характеристик). При використанні приладу з трансформатором чи без нього його слід підключати до електромережі, яка має заземлення, виконане кваліфікованим електриком. Наша компанія не несе відповідальності за збитки внаслідок використання приладу без заземлення, виконаного відповідно до місцевих норм і правил.

Підключення пристрою до джерела електроживлення має виконувати тільки авторизований кваліфікований персонал. Гарантійний період починається тільки після правильного установки.
Виробник не несе відповідальності за шкоду, заподіяну внаслідок виконання робіт особами, які на це не уповноважені.

Шнур живлення не можна затискати або згинати; він не повинен контактувати з гарячими частинами пристрою.
Заміну пошкодженого шнура живлення має виконувати кваліфікований електрик. В іншому разі існує ризик ураження електричним струмом, короткого замикання чи пожежі!

Показники шодо мережі живлення мають відповідати даним у паспортній табличці виробу. Залежно від типу пристрою паспортна табличка впадає в око після відчинення дверцят або відкривання нижньої кришки чи знаходиться на його задній стінці. Кабель електроживлення вашого пристрою має відповідати значенням у таблиці технічних характеристик.

Після установки пристрою кабель електроживлення має бути легко досяжним (проте його не слід розташовувати над варильною панеллю).

Під час монтажу електропроводки слід дотримуватися національних/місцевих норм, які стосуються електричного обладнання, і використовувати відповідну розетку/лінію та штепсельну вилку для духовки. У випадку, якшо максимальна потужність приладу перевищує характеристики вилки та розетки/лінії, слід підключити його напряму до стаціонарної електричної мережі без використання штепсельної вилки та розетки/лінії.

Перш ніж розпочинати будь-які роботи зі установки електричного обладнання, відключіть виріб від мережі електроживлення.
Існує ризик ураження електричним струмом!

Вставте штепсельну вилку кабеля електроживлення в розетку.

## Підключення до джерела газопостачання

**Загальні попередження**

- У разі, якшо встановлення, ремонт або підключення виконується невповноваженою/неліцензованою/не кваліфікованою особою чи технічним працівником, існує ризик вибуху, пожежі й отруєння.
- Перед розмішенням виробу уточніть умови місцевої газорозподільної системи (тип і тиск газу) і переконайтеся, шо параметри газу, шо використовується у виробі, відповідають цим умовам. Умови регулювання параметрів газу й технічні характеристики виробу наведені на заводських табличках (або в паспортній інформації).

- Якшо код вашої країни відсутній на заводській табличці, дотримуйтеся місцевих технічних інструкцій для своєї країни, пов'язаних із підключенням до джерела газопостачання й переналаштуванням виробу для використання з іншими типами газу.
- Роботи з підключення виробу до системи газопостачання можуть виконувати тільки вповноважені/ліцензовані/кваліфікова ні особи чи технічні працівники.
- Виробник не несе відповідальності за збитки, спричинені діями невповноважених/неліцензованих/нек валіфікованих осіб або технічних працівників.
- Перш ніж розпочати будь-які роботи з підключення до внутрішнього газопроводу, відключіть виріб від системи газопостачання. Існує небезпека вибуху!
- **Якщо доведеться використовувати інший тип газу в придбаному виробі, необхідно проконсультуватися з уповноваженою/ліцензованою/квалі фікованою особою або технічним працівником щодо відповідної процедури переналаштування виробу для використання з іншими типами газу.**
- Не забувайте ретельно перевіряти місце підключення до джерела газопостачання на герметичність після кожного використання. Виробник не несе відповідальності за будь-які збитки, які можуть виникнути внаслідок витоку газу, спричиненого діями невповноважених/неліцензованих осіб, пов'язаними з підключенням до джерела газопостачання або переналаштуванням виробу для використання з іншими типами газу.

**Ризик загоряння**

Якшо підключення не відповідає нижченаведеним інструкціям, виникає ризик витоку газу й пожежі. **Наша компанія не несе відповідальності за спричинені цим збитки.**

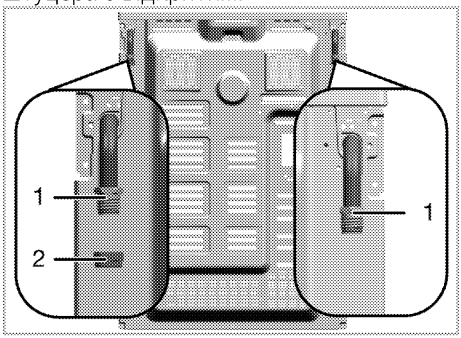
- Підключення до джерела газопостачання має здійснюватися лише вповноваженою/ліцензованою/кваліфі кованою особою або технічним працівником.
- Переконайтеся, шо газовий шланг, який використовується для підключення до джерела газопостачання, відповідає місцевим технічним вимогам до газопостачання.
- Гнучкий газовий шланг необхідно під'єднати таким чином, шоб він не торкався рухомих частин і гарячих поверхонь навколо нього (як показано нижче на рисунках), а також не затискався під час перемішення рухомих частин (наприклад, висувних контейнерів). Крім того, його не слід розмішувати в місцях, де є можливість його роздавлювання.
- Не пересувайте виріб після завершення його підключення до джерела газопостачання. У разі перемішення може виникнути ризик витоку газу.
- Щоб уникнути розриву й згортання шлангу під час підключення, слід виконувати підключення шляхом поворотів під великими кутами.
- Не можна здавлювати, згинати, затискати газовий шланг, торкатися його предметами з гострими кутами або торкатися ним гарячих частин виробу й посуду на виробі. Існує ризик вибуху через пошкодження газового шланга!
- Не можна допускати, шоб газовий шланг торкався частин, які можуть нагріватися до температури, шо на 70 °C перевишує кімнатну температуру.
- Для підключення до джерела газопостачання й переналаштування виробу для використання з іншими

типами газу необхідно використовувати гайковий ключ.

**Вибір боку для підключення до джерела газопостачання**

**Якщо придбаний виріб оснащений двома штуцерами для підключення до джерела газопостачання,** напрямок підключення можна змінити залежно від того, з якого боку розмішено магістральний газопровід.

- Один із двох штуцерів герметично закритий заглушкою. Кінець іншого штуцера є відкритим.

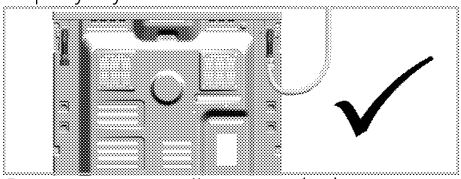



1 Вихід для газового шлангу

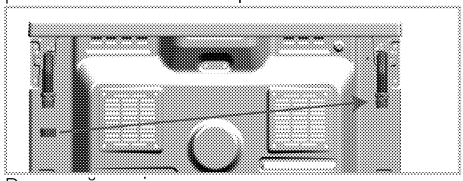
2 Сліпа заглушка

(Розташування штуцера, закритого заглушкою, може відрізнятися залежно від моделі виробу.)

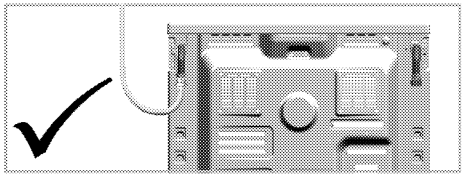
- Перед підключенням до джерела газопостачання переконайтеся, що магістральний газопровід і штуцер газового шланга виробу, що підключається до джерела газопостачання, знаходяться на одному й тому ж боці.
- Якшо на одному й тому ж боці знаходяться магістральний газопровід і штуцер газового шланга з відкритим кінцем, виконайте підключення до джерела газопостачання, як показано на рисунку нижче.



- Якшо на одному й тому ж боці знаходяться магістральний газопровід і штуцер газового шланга, герметично закритий заглушкою, зніміть заглушку зі штуцера газового шланга за допомогою двох гайкових ключів. За допомогою нової (не використовуваної) ушільнювальної прокладки закрийте штуцер газового шланга цією глухою заглушкою в місці, де не буде здійснюватися підключення до джерела газопостачання.
- Необхідно переконатися, шо ушільнювальна прокладка правильно розташована на місці.

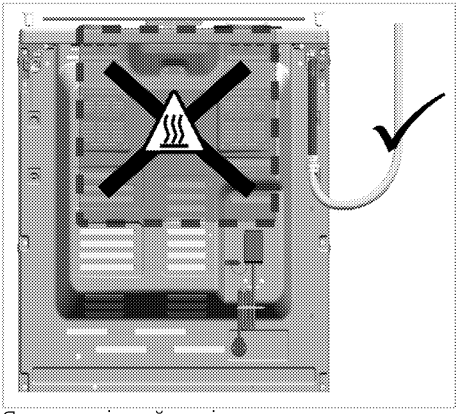


- Виконайте підключення до джерела газопостачання, використовуючи штуцер газового шланга, розташований біля магістрального газопроводу, як показано на рисунку нижче.

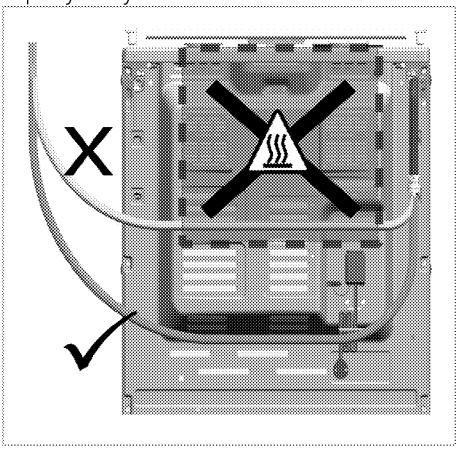


**Якщо придбаний виріб оснащений тільки одним штуцером для підключення до джерела газопостачання,**

- Перед підключенням до джерела газопостачання переконайтеся, шо магістральний газопровід і штуцер газового шланга виробу, шо підключається до джерела газопостачання, знаходяться на одному й тому ж боці.

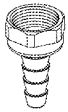
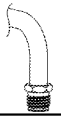


- Якшо вихідний отвір газового шланга та газова магістраль розташовані не з одного боку, переконайтеся, шо під час підключення шланг не проходить через гарячу зону.



**Запчастини для підключення газу**

Деталі та інструменти, які можуть знадобитися для підключення газу, наведені нижче. Залежно від моделі ці частини можуть не постачатися разом із виробом. Частини, потрібні для підключення до джерела газопостачання, можуть відрізнятися залежно від типу газу й технічних норм, які застосовуються в конкретній країні.

| | |
|---|---|
|  | Ушільнення |
|  | З'єднувальна деталь для підключення до системи постачання природного газу (G20, G25) EN 10226 R1/2" |
|  | З'єднувальна деталь для підключення до системи постачання зрідженого нафтового газу (G30, G31) |
|  | Вихідний газовий штуцер |
|  | Заглушка |

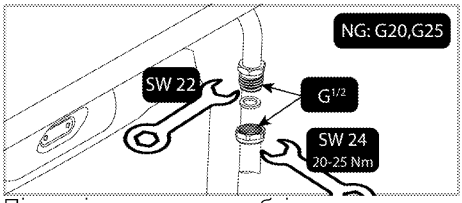
**Підключення до джерела газопостачання. Природний газ**

- Перед встановленням виробу необхідно належним чином підготувати до монтажу систему підключення до внутрішнього газопроводу. Для підключення до виробу необхідно, шоб на виході системи газопостачання був встановлений клапан для природного газу.
- Переконайтеся, шо клапан для природного газу є легкодоступним.
- Підключіть виріб до системи постачання природного газу у вашому домі за допомогою гнучкого газового шланга, який відповідає місцевим технічним вимогам.
- Для підключення до джерела газопостачання необхідно використовувати нову ушільнювальну прокладку.
- Необхідно, шоб система подачі газу була підключена через газову трубу або безпечний газовий шланг з різьбовими фітингами на обох кінцях.

- Підключення можна здійснити двома різними способами:
  - підключення типу EN ISO 228 G1/2";
  - підключення типу EN 10226 R1/2".

**Підключення типу EN ISO 228 G1/2"**

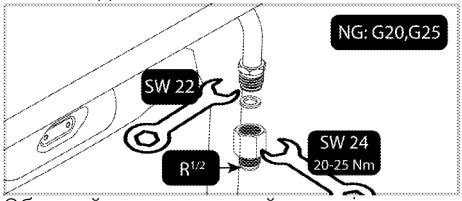
1. Вставте нове ушільнення в з'єднувальну деталь і переконайтеся, шо ушільнення встановлено правильно.
2. Закріпіть з'єднувальну деталь для підключення до системи подачі газу на пристрій за допомогою гайкового ключа на 22 мм, а потім вставте з'єднувальну деталь у з'єднувальну деталь за допомогою гайкового ключа на 24 мм.



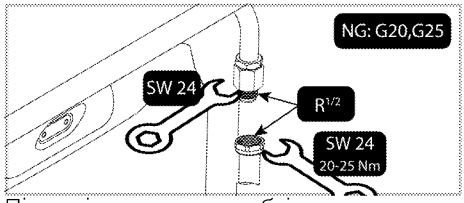

3. Після підключення необхідно перевірити з'єднувальну деталь на предмет витоку.

**Підключення типу EN 10226 R1/2"**

1. Вставте нове ушільнення в з'єднувальну деталь для підключення до системи подачі природного газу і переконайтеся, шо ушільнення встановлено правильно.
2. Зафіксувавши штуцер виробу для підключення до джерела газопостачання гайковим ключем на 22 мм, приєднайте з'єднувальну деталь до штуцера системи подачі газу на виріб гайковим ключем на 24 мм, а потім надійно затягніть її.




3. Обмотайте герметичний матеріал навколо різьбової частини з'єднувача. Під'єднайте різьбову частину захишеного газового шланга/труби до з'єднувача за допомогою гайкового ключа на 24 мм, а потім надійно затягніть її, утримуючи з'єднувач на місці за допомогою гайкового ключа на 24 мм.




4. Після підключення необхідно перевірити з'єднувальну деталь на предмет витоку.

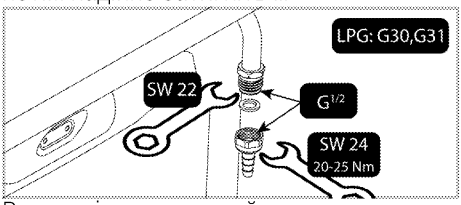
## Підключення до джерела газопостачання. Зріджений нафтовий газ

- Щоб запобігти витоку газу, слід підключати виріб у такий спосіб, шоб він розташовувався якомога ближче до місяця з'єднання з джерелом газопостачання.
- Для підключення до джерела газопостачання знадобиться пластиковий газовий шланг і відповідний монтажний хомут. Необхідно використовувати пластиковий газовий шланг із внутрішнім діаметром 10 мм і довжиною, шо не перевишує 150 см. Необхідно, шоб пластиковий шланг був герметичним і доступним для огляду.
- Необхідно регулярно перевіряти справність газових пристроїв і систем. Регулятор, шланг і його хомут необхідно регулярно перевіряти й періодично замінювати відповідно до термінів, рекомендованих виробником, або в разі потреби.
- Для підключення до джерела газопостачання необхідно використовувати нову ушільнювальну прокладку.
- Необхідно, шоб підключення до джерела газопостачання здійснювалося за допомогою газового шланга або твердого з'єднання.

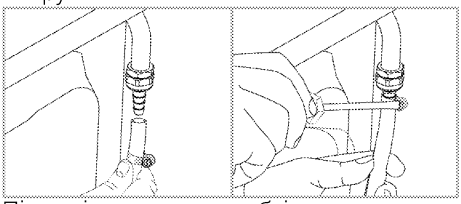
**З'єднання за допомогою газового шланга**

1. Вставте нове ушільнення в з'єднувальну деталь для підключення до джерела зрідженого нафтового газу й переконайтеся, шо ушільнення встановлено правильно.

2. Закріпіть штуцер виробу для підключення до джерела газопостачання гайковим ключем на 22 мм, приєднайте з'єднувальну деталь до штуцера системи подачі газу на виріб гайковим ключем на 24 мм, а потім надійно затягніть її.




3. Встановіть монтажний хомут на один кінець газового шланга. Розм'якшіть кінець газового шланга, до якого приєднано хомут, помістивши його в киплячу воду на одну хвилину.
4. Вставте розм'якшений кінець газового шланга до упору в з'єднувальну деталь. Надійно затягніть хомут за допомогою викрутки.



5. Після підключення необхідно перевірити з'єднувальну деталь на предмет витоку.

### Перевірка герметичності в місці підключення

- Переконайтеся, що всі ручки на виробі знаходяться у вимкненому положенні. Переконайтеся, що подачу газу відкрито. Для контролю витоку газу приготуйте мильну піну й нанесіть її на місце підключення шланга.
- У разі витоку газу на намиленій частині з'являються мильні бульбашки. У цьому випадку ще раз перевірте місце підключення до джерела газопостачання.
- **Якщо пристрій має два виходи для газових шлангів,** упевніться, що вихід, який не використовується, закритий сліпою заглушкою. Підготуйте мильну піну та намастить нею місце входу сліпої заглушки, шоб перевірити на витік газу. У разі наявності витоку у цьому місці мило сильно спіниться. Перевірте встановлення сліпої заглушки ше раз.
- Замість мила можна використовувати наявні в продажу спреї для перевірки витоку газу.
- У разі витоку газу перекрийте подачу газу й провітріть примішення.

Для контролю витоку газу заборонено користуватися сірником чи запальничкою.

- Посуньте пристрій до кухонної стіни.
- **Регулювання ніжок духової шафи** Через вібрації під час використання посуд може рухатися. Цієї небезпечної ситуації можна уникнути, якшо пристрій вирівняно та збалансовано. Для гарантування безпеки вирівняйте пристрій, відрегулювавши чотири нижні ніжки, повертаючи їх праворуч або ліворуч, і сумістивши рівень з робочою поверхнею.

### Остання перевірка

1.Перевірте роботу електричних функцій.
2. Відкрийте вентиль подачі газу.
3. Перевірте надійність усіх з'єднань.
4. Запаліть конфорки й перевірте на появу полум'я.

Полум'я має бути блакитним і мати звичайну форму. Якшо полум'я жовтішає, перевірте правильність положення кришки конфорки або очистіть конфорку.

## Перехід на інший тип газу

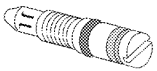
### Загальні попередження

- Перш ніж розпочати будь-які роботи з підключення до внутрішнього газопроводу, відключіть виріб від системи газопостачання. Існує небезпека вибуху!
- Для того, шоб виріб став придатним для використання з іншим газом, необхідно замінити всі газові форсунки, а газові крани відрегулювати в режимі холостого ходу.

- Після того, як виріб налаштовано на використання з іншим типом газу, нову табличку із зазначенням типу газу (постачається в пакеті із запасними частинами) потрібно наклеїти на поточну заводську табличку, розташовану на задній стінці корпуса виробу.
- Перелік взаємозамінних типів і класів газу для придбаного виробу за країнами наведено в розділі «Класи/типи/тиск газу за країнами». Ознайомтеся з інформацією щодо взаємозамінних типів газу у вашому регіоні, наведеною в таблиці в цьому розділі. Неможливо здійснювати заміну на типи газу, не зазначені в цій таблиці.
- Можливо, що запасна форсунка, яка підходить для типу газу, який ви збираєтеся використовувати замість поточного типу, не постачається разом із виробом. Потрібні форсунки можна придбати в авторизованому сервісному центрі або в місці придбання виробу.
- Параметри форсунок і типи газу, які слід використовувати для пальників, наведено в кінці розділу. Виконайте підключення типу газу, який потрібно переобладнати, як описано в розділі підключення газу.

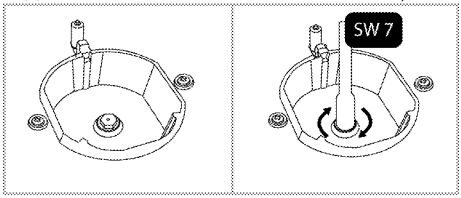
**Частини для переналаштування виробу для використання з іншим типом газу**

Нижче наведені зображення частин та інструментів, які можуть знадобитися для переналаштування виробу для використання з іншим типом газу. Залежно від моделі ці частини можуть не постачатися разом із виробом.

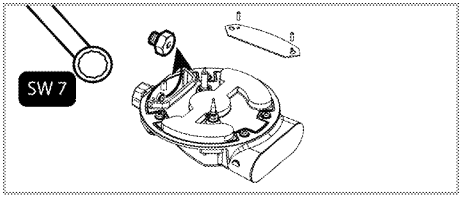
| | |
|---|---|
|  | Жиклер |
|  | Форсунка пальника |

## Заміна форсунок пальників

1. Переведіть усі кнопки керування на панелі керування у вимкнене положення.
2. Перекрийте подачу газу.
3. Зніміть кришку та корпус конфорки.
4. Зніміть газові форсунки, обертаючи їх проти годинникової стрілки (за допомогою гайкового ключа № 7).




5. Якщо придбаний виріб оснащений пальником BOK з бічною форсункою, вийміть форсунку, використовуючи гайковий ключ № 7.




((Залежить від моделі пристрою.)) На деяких пальниках конфорки форсунка закрита металевою частиною. Щоб замінити форсунку, треба зняти цю металеву кришку.

6. Встановіть нові газові форсунки. (Застосовуйте момент затягування 4 Нм.)
7. Перевірте всі з'єднання, шоб переконатися, шо вони виконані безпечно й надійно.

Інформацію шодо розташування нових форсунок наведено на їхній упаковці або в таблиці розташування форсунок на *Таблиця інжекторів, стор. 16*.

8. Після підключення необхідно перевірити форсунки на предмет витоку.

Не намагайтеся витягти вентилі газових конфорок, за винятком аномальних умов. Для заміни вентилів слід звернутися до авторизованої сервісної служби.

### Встановлення мінімального потоку газу для вентилів варильної панелі

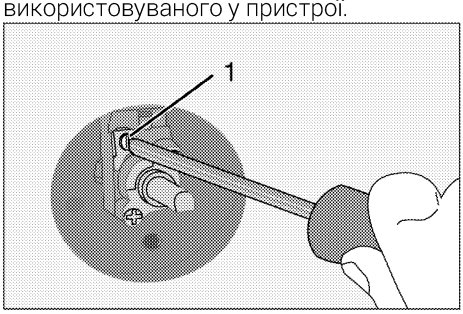
1. Запаліть конфорку, яку слід відрегулювати, і, повернувши ручку, зменшіть горіння до мінімуму.
2. Зніміть ручку регулятора з крана подачі газу.
3. До гвинта регулювання подачі газу застосовуйте викрутку відповідного розміру.

Для скрапленого нафтового газу (бутан-пропан) слід повернути гвинт за годинниковою стрілкою. Для природного газу слід один раз повернути гвинт **проти годинникової стрілки**.

» Нормальна висота прямого полум'я у положенні мінімального потоку має становити 6-7 мм.

4. Якщо полум'я вище, поверніть гвинт за годинниковою стрілкою в потрібне положення, якщо нижче _ поверніть у зворотному напрямку.
5. Насамкінець для контролю переведіть конфорку на високе полум'я, далі _ на мінімальний потік і перевірте, чи горить полум'я.

Положення гвинта регулювання подачі залежить від типу крана подачі газу, використовуваного у пристрої.



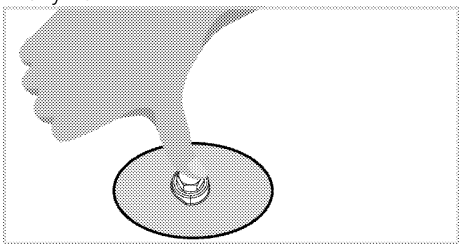

1 Гвинт регулювання подачі газу

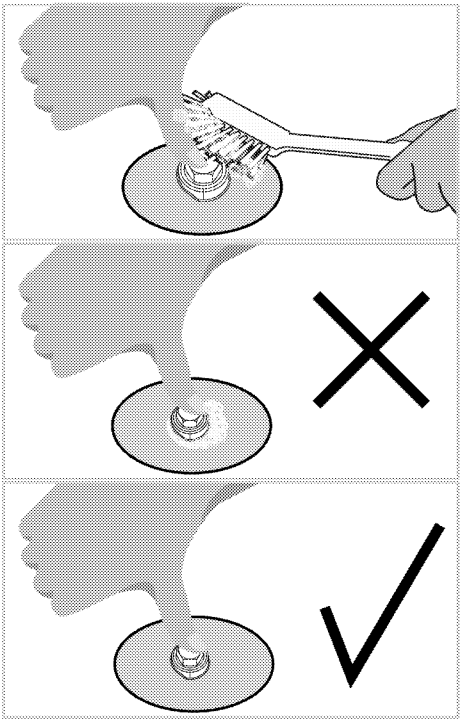
Якшо тип газу для пристрою змінено, також слід замінити паспортну табличку, на якій зазначено тип газу, використовуваний пристроєм.

### Перевірка інжектора на виток

Перш ніж проводити модернізацію виробу, переконайтеся шо всі кнопки керування вимкнено. Після належної заміни інжекторів кожен із них слід перевірити на виток газу.

1. Переконайтеся, шо подачу газу на виріб увімкнено, залишивши всі кнопки керування в положенні вимкнено.
2. Кожен з отворів інжектора закривається пальцем із відповідним зусиллям для зупинення витоку газу після увімкнення відповідної кнопки керування, і вона утримується в натиснутому положенні, шоб газ міг потрапити до інжектора.
3. За допомогою невеликої шітки нанесіть підготовлену мильну воду у місці з'єднання інжектора; якшо в місці з'єднання інжектора є витік газу, мильна вода почне пінитися. У цьому випадку затягніть інжектор із відповідним зусиллям і повторіть крок 3 ше раз.
4. Якшо піна залишається, потрібно негайно вимкнути подачу газу до виробу та зателефонувати до уповноваженої сервісної служби або ліцензованому технічному фахівцю. Не використовуйте виріб до візиту представника авторизованої сервісної служби.





## Утилізація старого приладу

- Збережіть оригінальну упаковку приладу й перевозьте прилад у ній. Дотримуйтеся вказівок, зазначених на упаковці. Якшо оригінальна упаковка не збереглася, обгорніть пристрій пухирчастим поліетиленом або товстим картоном і надійно заклейте стрічкою.
- Щоб запобігти пошкодженню дверцят решітчастим грилем і деками, розмістіть шматок картону з внутрішнього боку дверцят духовки нарівні з деками. Прикріпіть дверцята духовки до бічних стінок клейкою стрічкою.
- Закріпіть кришки та підставки для каструль ізоляційною стрічкою.
- Не підіймайте й не пересувайте прилад за дверцята чи ручку.

Не ставте на пристрій жодних предметів і не розташовуйте його вертикально.

Перевірте загальний вигляд пристрою на можливі пошкодження під час транспортування.

# 4 Підготовка

## Поради щодо збереження електроенергії

Наведені нижче поради допоможуть використовувати пристрій, не завдаючи шкоди навколишньому середовищу та зберігаючи електроенергію:

- Користуйтеся темним чи емальованим посудом: це покрашить передачу тепла.
- Під час приготування виконуйте процедуру розігрівання, якшо вона рекомендована у посібнику користувача чи рецепті.
- Під час приготування їжі не відчиняйте дверцята духової шафи занадто часто.
- Якшо це можливо, намагайтеся готувати в духовій шафі кілька страв одночасно. Ви можете готувати, розмістивши два контейнери з продуктами на решітчастому грилі.
- Готуйте одну страву за іншою, адже духова шафа вже розігріта.
- Для економії електроенергії можна вимикати духову шафу за кілька хвилин до завершення приготування страви. Не відчиняйте дверцята духової шафи.
- Розморожуйте заморожені продукти перед приготуванням.
- Використовуйте каструлі/сковорідки з кришками для приготування. Якшо кришки немає, енергоспоживання може зрости в 4 рази.
- Оберіть конфорку, шо відповідає розміру використовуваної каструлі. Обирайте для страв каструлі правильного розміру. Більші каструлі потребують більше електроенергії.
- Інформацію про енергоефективність відповідно до ЄС 66/2014 можна знайти на фішці продукту, наданій із продуктом.

## Початок використання

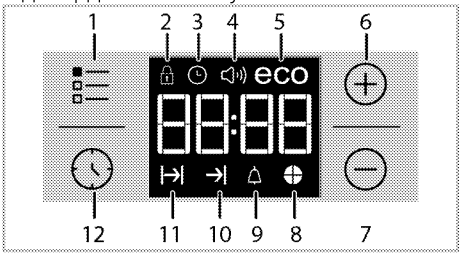
### Налаштування часу

Під час налаштування на дисплеї будуть блимати відповідні символи.

Після першого увімкнення духової шафи встановіть поточний час за допомогою кнопок ✚/━.

Для моделей із сенсорним управлінням спершу торкніться ☰, а потім за допомогою кнопок ✚ / ━ встановіть час дня.

Торкніться символу 🕒 та зачекайте 4 секунди, не натискаючи клавіш, шоб підтвердити налаштування.




1 Кнопка налаштування
2 Символ блокування кнопок
3 Символ годинника
4 Символ гучності звукового сигналу *
5 Символ економічного режиму
6 Кнопка «плюс»
7 Кнопка «мінус»
8 Символ часу приготування пирога
9 Символ звукового сигналу
10 Символ завершення часу приготування*
11 Символ часу приготування
12 Кнопка програми
* (Залежить від моделі пристрою.)

Якшо початкова настройка часу не була здійснена, годинник з самого початку буде показувати 12:00, також буде відображатися символ 🕒. Символ зникне після налаштування часу.

Налаштування поточного часу скасовуються після перебоїв електроживлення. Їх слід налаштувати повторно.

**Початкове очищення виробу**

Деякі засоби для миття або матеріали для чишення можуть пошкодити поверхню.
Під час чишення не використовуйте агресивні засоби для миття, порошки/рідини для чишення або гострі предмети.

1. Видаліть всі пакувальні матеріали.
2. Протріть поверхні виробу вологою тканиною чи губкою, а потім витріть насухо.

**Перше розігрівання**

Нагрівайте прилад протягом приблизно 30 хвилин, а потім вимкніть його. Таким чином буде випалено будь-які залишки речовин після виробництва або шари консервуючих речовин.

Гарячі поверхні можуть стати причиною опіків!
Під час використання пристрій може нагріватися. Не торкайтеся гарячих конфорок, внутрішніх частин духової шафи, нагрівальних елементів тошо. Не допускайте дітей до пристрою. Для установки й виймання страв з нагрітої духової шафи користуйтеся спеціальними термостійкими рукавицями.

**Електрична духова шафа**

1. Витягніть з духової шафи всі дека й решітчастий гриль.
2. Закрийте дверцята духової шафи.
3. Оберіть положення Static (Статичне).
4. Виберіть максимальне нагрівання для гриля; див. *Використання електричної духової шафи, стор. 35*.
5. Дайте духовій шафі попрацювати протягом 30 хвилин.
6. Вимкніть духову шафу; див. *Використання електричної духової шафи, стор. 35*

**Духова шафа з грилем**

1. Витягніть з духової шафи всі дека й решітчастий гриль.
2. Закрийте дверцята духової шафи.
3. Виберіть максимальне нагрівання для гриля; див. *Використання гриля, стор. 40*.
4. Дайте духовій шафі попрацювати протягом 15 хвилин.
5. Вимкніть гриль; див. *Використання гриля, стор. 40*

Після першого вмикання протягом кількох годин можуть з'явитися запах і дим. Це цілком нормально. Забезпечте достатню вентиляцію примішення, шоб усунути дим і запах. Не вдихайте дим і запахи, шо виділяються.

# 5 Правила експлуатації варильної панелі

## Загальна інформація щодо приготування

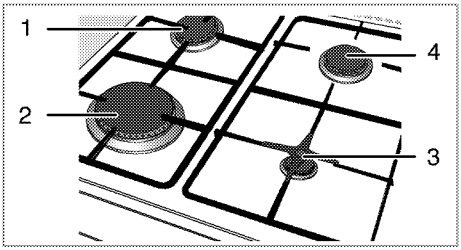
Не заповнюйте каструлю рослинною олією понад третину. Під час нагрівання олії не залишайте варильну панель без нагляду. Перегріта олія може спричинити пожежу. **Не намагайтеся загасити пожежу водою!** При займанні олії накрийте посуд ковдрою чи вологою тканиною. Якшо це безпечно, вимкніть варильну панель і зателефонуйте до пожежної служби.

- Завжди ретельно висушуйте продукти перед смаженням й обережно опускайте їх у гарячу олію. Перед смаженням переконайтеся, шо заморожені продукти цілком розморожені.
- Під час нагрівання олії не накривайте посуд кришкою.
- Розмішуйте сковорідки й каструлі так, аби їхні ручки не були розташовані над варильною панеллю для запобігання нагріванню. Не ставте на варильну панель нестійкий або здатний до перекидання посуд.
- Не ставте на увімкнені зони нагрівання порожній посуд і каструлі. Це може їх пошкодити.
- Використання зони нагрівання без посуду чи каструлі спричинить пошкодження приладу. Після завершення приготування вимкніть зони нагрівання.
- Оскільки поверхня приладу може бути гарячою, не ставте на неї пластиковий чи алюмінієвий посуд.
  У посуді з вишезгаданих матеріалів не варто зберігати й продукти.
- Використовуйте лише каструлі й посуд із плоским дном.
- Наповнюйте каструлі та сковорідки достатньою кількістю їжі. Таким чином ви запобігатимете проливанню страв і зайвому чишенню.
  Не кладіть на зони нагрівання кришки каструль або сковорідок.
  Розташовуйте каструлі по центру зони нагрівання. При бажанні перемістити каструлю на іншу зону нагрівання, замість посувати, підніміть і поставте її на потрібну зону.

### Приготування на газу

- Розмір посуду має відповідати обсягу газового полум'я. Налаштуйте полум'я так, аби воно не виходило за межі дна посуду, й розташуйте посуд по центру тримача.

## Використання варильних панелей




1 Нормальний пальник 18-20 см
2 Пальник додаткового нагрівання 22-24 см
3 Додатковий пальник 12-18 см
4 Нормальний пальник 18-20 см перелік рекомендованих діаметрів посуду для використання на відповідних конфорках.

Розмір посуду для приготування не повинен перевишувати вказані вище розміри. Використання посуду для приготування більшого розміру викликає ризик отруєння чадним газом, перегрівання сусідніх поверхонь та ручок управління. Використання посуду для приготування меншого розміру викликає ризик опіку полум'ям.

Частини або компоненти вашого виробу можуть бути пошкоджені через високу температуру під час приготування їжі з подібними аксесуарами, які використовуються для приготування вугілля і не рекомендованими в інструкції. Відповідальність за шкоду, заподіяну таким використанням, несе користувач.

Зображення великого полум'я відповідає максимальній потужності нагріву, маленького полум'я _ мінімальній потужності. У вимкнутому (верхньому) положенні подачу газу до пальників заблоковано.

### Розпалювання газових пальників

1. Утримуйте ручку управління пальником натиснутою.
2. Поверніть її проти годинникової стрілки й установіть на зображення великого полум'я.

» Газ розпалюється іскрою, шо видобувається.

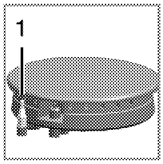
3. Відрегулюйте потрібну потужність нагріву.

### Вимикання газових пальників

Поверніть ручку зони нагрівання у вимкнене (верхнє) положення.

У разі випадкового згасання полум'я пальника вимкніть пристрій керування пальником і не намагайтеся знову запалити пальник протягом шонайменше 1 хв.

### Запобіжна система вимикання газу (у моделях із термічним компонентом)



1. Запобіжне вимикання газу

Задля запобігання гасінню пальників через виливання рідини спрацьовує спеціальний механізм і перекриває подачу газу.

- Натисніть ручку всередину та поверніть проти годинникової стрілки, шоб розпалити газ.
- Коли газ буде розпалено, натисніть й утримуйте ручку протягом 3-5 секунд, аби увімкнути запобіжну систему.
- Якшо газ не буде розпалено після того, як ви натиснете й відпустите ручку, повторіть процедуру, натиснувши й утримуючи ручку протягом 15 секунд.

Якшо протягом 15 секунд запалення конфорки не відбулося, відпустіть кнопку.
Повторіть спробу шонайменше через 1 хвилину. Існує ризик накопичення газу та вибуху!

# 6 Використання духовки

## Загальна інформація щодо запікання, смаження та приготування на грилі

Гарячі поверхні можуть стати причиною опіків!
Під час використання пристрій може нагріватися. Не торкайтеся гарячих конфорок, внутрішніх частин духової шафи, нагрівальних елементів тощо. Не допускайте дітей до пристрою. Для установки й виймання страв з нагрітої духової шафи користуйтеся спеціальними термостійкими рукавицями.

Будьте обережні, відчиняючи дверцята, оскільки назовні виходить пара.
Пара може обпалити вам руки, обличчя та/або очі.

### Поради щодо запікання

- Використовуйте металевий посуд з покриттям, яке не пригорає, алюмінієві ємності чи термостійкі силіконові форми для випічки.
- Використовуйте місце на решітці найпродуктивнішим чином.
- Встановіть форму для випікання посередині решітки.
- Вибирайте правильне положення решітки перед увімкненням духової шафи чи гриля. Не змінюйте положення решітки, якшо духова шафа гаряча.
- Дверцята духовки мають бути зачинені.

### Поради щодо смаження

- Такі приправи, як лимонний сік і чорний перець, покрашать результат приготування цільного курчати, індички чи великого шматка м'яса.
- Приготування м'яса з кістками триватиме на 15-30 хвилин довше, ніж смаження м'яса аналогічного розміру без кісток.
- Дотримуйтеся розрахунку: 4-5 хвилин на сантиметр висоти м'яса.
- Після завершення часу приготування залиште м'ясо в духовці на 10 хвилин. Сік краще розподілиться по всій поверхні смаженини та не виділятиметься під час різання готової страви.
- Рибу у вогнетривкому посуді слід встановити на решітку на середньому чи низькому рівні.

### Поради щодо приготування на грилі

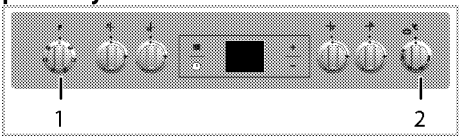
Під час приготування на грилі м'ясо, риба та птиця швидко набувають коричневого відтінку та запашної скоринки й водночас не пересушуються. Плоскі шматки, м'ясо на рожні й сосиски, а також овочі зі значним вмістом води (наприклад, помідори й цибуля) призначені саме для приготування на грилі.

- Рівномірно розподіліть шматки для приготування на грилі на решітчастому грилі чи на піддоні для випікання з решітчастим грилем, аби вони не перевишували розмірів нагрівального елемента.
- Встановіть решітчасту полицю чи піддон для випікання з грилем у духовій шафі на потрібному рівні. Під час приготування на решітчастій полиці встановіть піддон для випікання на нижній решітці з метою збирання крапель жиру. Розмір піддона для випікання, який встановлюється, повинен охоплювати всю зону гриля. Цей піддон може не входити до комплекту пристрою. Налийте у піддон для випікання трохи води, шоб полегшити очищення.

Продукти, непридатні для приготування на грилі, можуть спричинити займання. Для смаження на грилі використовуйте тільки їжу, призначену для смаження на грилі за умови високої температури.
Не розмішуйте продукти занадто близько до задньої частини гриля. Це найгарячіше місце, і жирна їжа може загорітися.

## Використання електричної духової шафи

### Вибір температури й робочого режиму




1 Ручка вибору функції
2 Ручка термостата

1. Встановіть ручку вибору функції на потрібний робочий режим.
2. Встановіть ручку регулювання температури на потрібне значення температури.

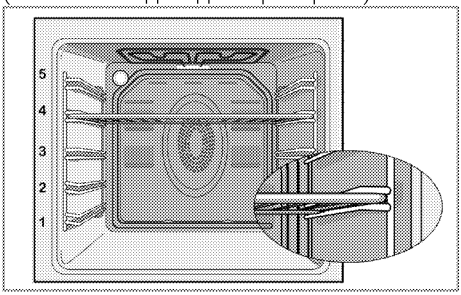
» Духова шафа розігріється до встановленої температури й утримуватиме її. Під час нагрівання світиться температурний індикатор.
»

### Вимкнення електричної духової шафи

Поверніть ручку вибору функції і ручку температури у (верхнє) положення «вимкнено».

### Положення решітки (для моделей із грилем)

Важливо правильно встановити решітчастий гриль на дротяні напрямні. Решітчастий гриль необхідно вставити між дротяними напрямними, як показано на малюнку.
Не допускайте контакту решітчастого гриля із задньою стінкою духової шафи.
Щоб отримати гарні результати приготування їжі на грилі, зсуньте його до передньої частини шафи та встановіть у таке положення, шоб гриль не заважав закривати дверцята. (Залежить від моделі пристрою.)




### Робочі режими

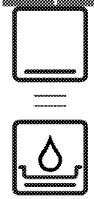
Порядок представлених робочих режимів може відрізнятися від характеристик вашого виробу.

**Нагрівання згори та знизу**



Страва нагрівається згори та знизу. Їжа нагрівається одночасно згори та знизу. Наприклад, це підходить для кексів, випічки або печива та запіканок у формах для випікання. Готуйте тільки з одним деком.

**Нагрівання знизу**



Страва нагрівається лише знизу. Це підходить для піци та для піджарювання страви знизу в кінці приготування. Ця функція також спрошує чишення парою.

**Нагрівання згори та знизу з обдуванням**



Страва нагрівається згори та знизу й обдувається вентилятором на задній стінці. Вентиляція сприяє швидкому рівномірному розподілу гарячого повітря всередині духової шафи. Готуйте тільки з одним деком.

## Турбогриль



Працює великий гриль угорі духової шафи.
Рекомендовано застосовувати для приготування на грилі великої кількості м'яса.

- Розмішуйте великі чи середні порції на решітці у правильному положенні під нагрівачем гриля для смаження на грилі.
- Переверніть продукти, коли мине половина часу приготування.

## Гриль + обдування



Продуктивність гриля у звичайному режимі не така висока, як у турборежимі

- Розмішуйте невеликі чи середні порції на полиці в правильному положенні під нагрівачем гриля для приготування на грилі.
- Переверніть продукти, коли мине половина часу приготування.

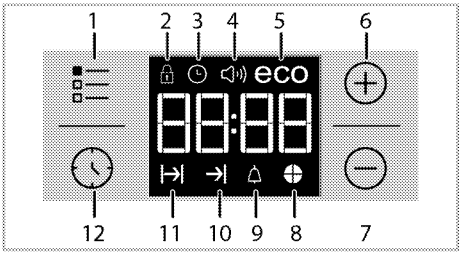
## Швидке нагрівання



Ця функція дає змогу швидко розігріти духову шафу, але не підходить для приготування страв.

- Вибравши цю функцію, задайте потрібну температуру. Ввімкнеться лампа температури, і духова шафа почне розігріватися.
- Лампа вимкнеться після того, як розігрівання завершиться. Тепер виберіть потрібну функцію приготування.

## Користування годинником духової шафи




1 Кнопка налаштування
2 Символ блокування кнопок
3 Символ годинника
4 Символ гучності звукового сигналу *
5 Символ економічного режиму
6 Кнопка «плюс»
7 Кнопка «мінус»
8 Символ часу приготування пирога
9 Символ звукового сигналу
10 Символ завершення часу приготування*
11 Символ часу приготування
12 Кнопка програми
* (Залежить від моделі пристрою.)

Максимальний час налаштування для завершення процесу приготування становить 5 години 59 хвилин.
У разі перебоїв електроживлення виконання програм припиняється. У цьому разі необхідно перепрограмувати духову шафу.

Під час налаштування на дисплеї будуть блимати відповідні символи. Слід трохи зачекати, поки настройки набудуть чинності.

Неможливо встановити час доби, якшо параметри приготування не встановлено.

Якшо встановлено час приготування, на дисплеї буде відображатися час, шо залишився після запуску приготування.

**Приготування через встановлення часу приготування;**

Ви можете налаштувати духову шафу так, шоб вона припинила працювати по завершенні визначеного часу, встановивши час на таймері.

1. Оберіть функцію приготування.
2. Щоб відобразити на дисплеї час приготування, торкайтесь 🕒, доки на дисплеї не з'явиться символ |→|.
3. Встановіть час приготування за допомогою кнопок ✚ / ▬.

» » Після встановлення часу приготування на дисплеї відображатиметься символ |→| і заданий проміжок часу.

4. Помістіть страву у духову шафу та встановіть температуру за допомогою ручки регулювання температури. Почнеться приготування.

» З початку приготування на дисплеї буде відображатися відлік часу приготування, а також почнуть світитися всі символи проміжку часу. Заданий час приготування розділено на 4 рівні частини. Коли закінчується час кожної частини, її символ зникає. Таким чином, ви з легкістю зможете зрозуміти відношення часу, шо залишився до кінця приготування, до загального часу приготування.

**Якщо ви хочете відкласти час завершення приготування; (Ця функція — додаткова. Вона може бути відсутньою у вашому виробі.)**

Встановивши час приготування на таймері, ви можете відкласти час завершення приготування.

1. Оберіть функцію приготування.
2. Щоб відобразити на дисплеї час приготування, торкайтесь 🕒, доки на дисплеї не з'явиться символ |→|.
3. Встановіть час приготування за допомогою кнопок ✚ / ▬.

» » Після встановлення часу приготування на дисплеї відображатиметься символ |→|.

4. Щоб відобразити на дисплеї час приготування, торкніться та утримуйте 🕒, доки на дисплеї не з'явиться символ →|.
5. Встановіть час завершення приготування за допомогою кнопок ✚ / ▬.

» Після встановлення часу приготування на дисплеї відображатимуться символи |→| і →|, а також заданий проміжок часу. Після початку приготування символ →| зникне.

6. Помістіть страву у духову шафу та встановіть температуру за допомогою ручки регулювання температури. Почнеться приготування.

» **Таймер духової шафи визначає час початку приготування, віднімаючи тривалість приготування від часу закінчення приготування.** Коли настане час початку приготування, духова шафа увімкнеться у вибраному режимі й розігріється до заданої температури. Вона підтримує цю температуру до часу завершення приготування.

» З початку приготування на дисплеї буде відображатися відлік часу приготування, а також почнуть світитися всі символи проміжку часу. Заданий час приготування розділено на 4 рівні частини. Коли закінчується час кожної частини, її символ зникає. Таким чином, ви з легкістю зможете зрозуміти відношення часу, шо залишився до кінця приготування, до загального часу приготування.

7. Після закінчення приготування відобразиться повідомлення **«End»**(Готово), і таймер видасть звуковий сигнал.
8. Звуковий сигнал лунає впродовж 2 хвилин. Щоб вимкнути сигнал, натисніть будь-яку кнопку. Звуковий сигнал таймера буде вимкнено, а на дисплеї відобразиться поточний час.

Якшо користувач натисне будь-яку кнопку після завершення звукового сигналу, духова шафа знову буде готова до роботи. Встановіть ручку регулювання температури та ручку вибору функції в положення **«0»** (вимк.), шоб вимкнути духову шафу, і для того, шоб запобігти повторному запуску програми духової шафи після закінчення звукового сигналу.

### Ввімкнення блокування кнопок

Увімкнувши функцію блокування кнопок, можна запобігти використанню духової шафи.

1. Торкніться та утримуйте кнопку ☰, доки на дисплеї не з'явиться символ 🔒.

» На дисплеї відобразиться **«OFF»** (ВИМКН.).

2. Натисніть кнопку ✚, шоб увімкнути блокування кнопок.

» Якшо функція блокування кнопок увімкнута, на дисплеї відображається **«On»** (Увімкн.), а символ 🔒 світиться.

Якшо увімкнуто функцію блокування кнопок кнопки духової шафи не працюють. У разі вимкнення електроживлення блокування кнопок скасовано не буде.

### Щоб деактивувати функцію блокування кнопок

1. Торкніться та утримуйте кнопку ☰, доки на дисплеї не з'явиться символ 🔒.

» На дисплеї відобразиться **«On»** (Увімкн.).

2. Відключіть блокування кнопок, натиснувши кнопку ▬.

» Після вимкнення функції блокування кнопок відобразиться повідомлення **«OFF»** (Вимкн.).

### Налаштування звукового сигналу

Звуковий сигнал можна використовувати для попередження чи нагадування, незалежно від програми приготування.

Звуковий сигнал не впливає на функції духової шафи. Він використовується як попереджувальний сигнал. Наприклад, його можна використати, шоб нагадати про необхідність у певний час повернути страву в духовій шафі. По закінченні заданого часу буде подано звуковий сигнал.

1. Торкніться та утримуйте кнопку 🕒, доки на дисплеї не з'явиться символ 🔔.

Максимальний можливий час сигналу будильника становить 23 години 59 хвилин.

2. Встановіть тривалість звукового сигналу за допомогою кнопок ✚/▬.

Функціональні клавіші звуку сигналу, часу, яскравості дисплею та клавіші встановлення температури мають бути встановлені у положення 0 (ВИМКН.)

» Якшо час подання звукового сигналу встановлено, символ 🔔 світитиметься, а час подання звукового сигналу відобразиться на дисплеї.

3. По завершенні часу подання звукового сигналу символ 🔔 почне блимати, та прозвучить звуковий сигнал.

### Вимкнення звукового сигналу

1. Звуковий сигнал лунає впродовж 2 хвилин. Шоб вимкнути сигнал, натисніть будь-яку кнопку.

» Звуковий сигнал таймера буде вимкнено, а на дисплеї відобразиться поточний час.

### Відміна звукового сигналу;

1. Шоб відмінити звуковий сигнал, торкніться та утримуйте кнопку 🕒, доки на дисплеї не з'явиться символ 🔔.
2. Натисніть й утримуйте кнопку ▬, доки не відобразиться **«00:00»**.

Відобразиться час подання звукового сигналу. У разі одночасного встановлення часу подання звукового сигналу та часу приготування, відображатиметься менший час.

### Зміна звуку сигналу

1. Торкніться та утримуйте кнопку ☰, доки на дисплеї не з'явиться символ 🔊.
2. Оберіть тон звукового сигналу, який бажаєте, за допомогою кнопок ✚ / ━.
3. Встановлений тон незабаром буде активовано.

» Вибраний тип звукового сигналу відображатиметься на дисплеї як **«b-01»**, **«b-02»** чи **«b-03»**.

### Зміна часу дня

Щоб змінити попередньо налаштований час дня:

1. Торкніться та утримуйте кнопку ☰, доки на дисплеї не з'явиться символ 🕒.
2. Встановіть час доби за допомогою кнопок ✚ / ━.
3. Встановлений час незабаром буде активовано.

### Економний режим

Ви можете зберегти енергію за допомогою економного режиму під час готування, встановивши час приготування для духової шафи. В цьому режимі страва буде приготовлена за рахунок збереження температури всередині духової шафи, але нагрівальні елементи будуть відключені ше до закінчення часу приготування.

### Встановлення економного режиму

1. Торкніться та утримуйте символ ☰, доки на дисплеї не з'явиться символ **eco** (еко).

» На дисплеї відобразиться **«OFF»** (ВИМКН.).

2. Увімкніть економний режим, натиснувши на кнопку ✚.

» Якшо функція блокування клавіш увімкнута, на дисплеї відображається **«On»** (Увімкнено), а символ «eco» світиться.

### Вимкнення економного режиму

1. Торкніться та утримуйте символ ☰, доки на дисплеї не з'явиться символ **eco** (еко).

» На дисплеї відобразиться **«On»** (Увімкн.).

2. Вимкніть економний режим, натиснувши на кнопку ━.

» Після вимкнення функції блокування клавіш на дисплеї відобразиться **«Off»** (Вимкн.).

### Встановлення яскравості екрана (Ця функція _ додаткова. Вона може бути відсутньою у вашому виробі.)

1. Торкніться і утримуйте кнопку ☰, доки на дисплеї не відобразиться **d-01**, **d-02** або **d-03**, шо показують рівень яскравості екрана.
2. Налаштуйте яскравість екрана за допомогою кнопок ✚ / ━.

» Встановлений час незабаром буде активовано.

### Таблиця часу приготування

Значення часу в цій таблиці слід вважати довідковими. Вони можуть змінюватися залежно від температури продуктів, товшини, виду та ваших кулінарних уподобань.

### Запікання та смаження

Першою полицею духовки є **нижня** полиця.

| Страва | Кількість піддонів | Робочий режим | Положення решітки | Температура (°C) | Час приготування (хв.) |
|---|---|---|---|---|---|
| **Пироги на деці | Один піддон | | 3 | 175 | 30 ... 45 |
| **Кекси в формі | Один піддон | | 3 | 175 | 30 ... 50 |
| **Кекс у паперовій обгортці | Один піддон | | 3 | 160 ... 170 | 20 ... 30 |
| **Бісквітний торт | Один піддон | | 3 | 180 ... 200 | 10 ... 20 |
| **Печиво | Один піддон | | 3 | 160 ... 170 | 20 ... 30 |

| Страва | Кількість піддонів | Робочий режим | Положення решітки | Температура (°C) | Час приготування (хв.) |
|---|---|---|---|---|---|
| **Тісто для випічки | Один піддон | | 3 | 200 | 20 ... 30 |
| **Здобна випічка | Один піддон | | 3 | 190 | 25 ... 35 |
| **Дріжджі | Один піддон | | 3 | 190 | 20 ... 40 |
| **Лазанья | Один піддон | | 2 | 180 | 25 ... 45 |
| **Піца | Один піддон | | 2 | 200 | 15 ... 25 |
| Біфштекс (цільний)/печеня | Один піддон | | 2 | 25 мін. 220, потім 180 ... 190 | 80 ... 100 |
| Бараняче стегно (запіканка) | Один піддон | | 2 | 25 мін. 220, потім 180 ... 190 | 60 ... 90 |
| Смажене курча | Один піддон | | 2 | 15 мін. 250/max, потім 190 | 55 ... 65 |
| Індичка (нарізана) | Один піддон | | 2 | 25 мін. 250/max, потім 190 | 60 ... 100 |
| Риба | Один піддон | | 3 | 200 | 20 ... 30 |

(**)Для способів приготування, які потребують попереднього розігріву, на початку приготування виконайте попереднє нагрівання духової шафи до встановленої температури.

**Поради щодо випікання кексів і тортів**

- Якшо тісто засухе, збільшіть температуру на 10 °C і скоротіть час приготування.
- Якшо тісто вологе, використовуйте менше рідини та зменшіть температуру на 10°C.
- Якшо тісто затемне зверху, встановіть його на нижчу полицю, зменшіть температуру та збільшіть час приготування.
- Якшо тісто всередині готове, а зовні липке, використовуйте менше рідини, зменшіть температуру та збільшіть час приготування.

**Поради щодо випікання тіста**

- Якшо тісто засухе, збільшіть температуру на 10 °C і скоротіть час приготування. Просочіть шари тіста соусом з молока, олії, яйця та йогурту.
- Якшо тісто запікається занадто повільно, забезпечте, шоб його товшина не перевишувала глибини дека.
- Якшо верхня частина тіста набуває золотаво-коричневого відтінку, а нижня не готова, упевніться, шо кількості соусу в нижній частині тіста не забагато. Розподіляйте соус порівну між шарами тіста й угорі для рівномірного випікання.

Готуйте випічку відповідно до режиму й температури, зазначених у таблиці рецептів. Якшо нижня частина все-таки підсмажилася недостатньо, наступного разу встановіть випічку на один рівень нижче.

**Поради щодо приготування овочів**

- Якшо з посуду з овочами випаровується сік, готуйте овочі в посуді з кришкою замість дека. Закритий посуд не дозволятиме соку випаровуватися.
- Якшо овочева страва не доходить до готовності, зваріть овочі, приготуйте за зразком консервованих продуктів і поставте в духовку.

## Використання гриля

Зачиняйте дверцята духовки під час смаження на грилі. Гарячі поверхні можуть стати причиною опіків!

**Увімкнення гриля**

1. Поверніть ручку вибору функції до потрібного символу гриля.
2. Потім виберіть потрібну температуру гриля.
3. За потреби виконайте попередній розігрів протягом приблизно 5 хвилин.

» Увімкнеться індикатор температури.

### Вимкнення гриля

1. Поверніть ручку вибору функції у вимкнене (верхнє) положення.



Продукти, непридатні для приготування на грилі, можуть спричинити займання. Для смаження на грилі використовуйте тільки їжу, призначену для смаження на грилі за умови високої температури.
Не розмішуйте продукти занадто близько до задньої частини гриля. Це найгарячіше місце, і жирна їжа може загорітися.

**Таблиця часу приготування на грилі**

## Приготування за допомогою електричного гриля

| Страва | Аксесуар для використання | Положення решітки | Рекомендована температура** | Час приготування на грилі (прибл.) |
|---|---|---|---|---|
| Риба | Решітчастий гриль | 4...5 | 250/max | 20...25 хв. # |
| Нарізане курча | Решітчастий гриль | 4...5 | 250/max | 25...35 хв. |
| Відбивні з м'яса молодого баранчика | Решітчастий гриль | 4...5 | 250/max | 20...25 хв. |
| Ростбіф | Решітчастий гриль | 4...5 | 250/max | 25...30 хв. # |
| Телячі відбивні | Решітчастий гриль | 4...5 | 250/max | 25...30 хв. # |
| Грінки * | Решітчастий гриль | 4 | 250/max | 1...3 хв. |

**# залежно від товщини**
***Попередньо розігрійте протягом 5 хвилин**
****Якщо температуру решітки вашого продукту неможливо відрегулювати, гриль буде працювати при рекомендованій температурі.**

Страви, що включені до цієї таблиці мають бути приготовані відповідно до EN 60350-1, шоб полегшити контролюючій організації процес перевірки продукту.

| Страва | Аксесуар для використання | Положення решітки | Температура (°C) | Час приготування (хв.) |
|---|---|---|---|---|
| Грінки | Решітчастий гриль | 4 | 250/max | 1...3 мін. |
| Фрикадельки (яловичина) - 12 шматочками | Решітчастий гриль | 4 | 250/max | 25...35 мін. |

**Переверніть страву після 2/3 від загального часу жарки.**
**Для запікання усіх типів продуктів рекомендовано виконувати попередній розігрів протягом 5 хвилин.**

# 7 Догляд і технічне обслуговування

## Загальна інформація

За умови регулярного очищення приладу його термін використання буде подовжено, а частоту виникнення несправностей зменшено.

Перш ніж розпочинати роботи з обслуговування та чишення, відключіть виріб від мережі електроживлення.
Існує ризик ураження електричним струмом!

Перед очищенням пристрою зачекайте, поки він охолоне. Гарячі поверхні можуть стати причиною опіків!

- Ретельно очишуйте прилад після кожного використання. Це спрошує видалення залишків їжі та запобігає їхньому згоранню під час наступного використання приладу.
- Для чистки приладу спеціальні засоби для миття не потрібні. Використовуйте теплу воду з розчиненою в ній рідиною для миття та шматок м'якої тканини чи губку, а також шматок сухої тканини для витирання насухо.
- Слідкуйте за тим, аби після очищення ретельно витирати надлишок води чи усувати пролиті рештки.
- Не користуйтеся засобами, шо містять кислоту чи хлор, для чистки поверхонь із нержавіючої сталі та ручки. Витирайте ці частини м'якою тканиною, змоченою в рідкому засобі для миття (не абразивному), не змінюючи напрямку.

Деякі засоби для миття або матеріали для чишення можуть пошкодити поверхню.
Під час чишення не використовуйте агресивні засоби для миття, порошки/рідини для чишення або гострі предмети.

Не використовуйте для чишення парові пристрої, бо це може призвести до ураження електричним струмом.

## Очищення варильної панелі

### Очищення пальника

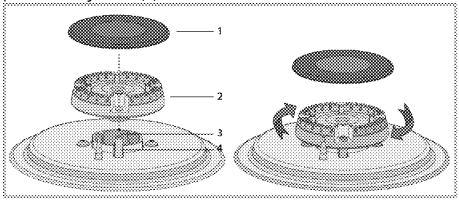
1. Зніміть підставки для посуду з варильної панелі.
2. Зніміть всі рухомі елементи пальника та очистіть виключно вручну за допомогою губки, миючого засобу та гарячої води.
3. Очистіть нерухомі частини вологою тканиною.
4. Очистіть запальну свічку та нагрівальний елемент (у моделях із розпалюванням та нагрівальним елементом) помірно зволоженою тканиною. Після цього витріть сухою чистою тканиною. Переконайтеся, шо отвори для полум'я та запальна свічка повністю висушені.

В іншому разі наприкінці розпалювання не з'явиться потрібна іскра.

5. Встановлюючи верхні елементи гриля, розташуйте підставки для посуду так, аби конфорки знаходилися по центру.

### Збирання елементів пальника

Після завершення очистки пальника, розташуйте деталі як вказано нижче.




1 Накладка пальника
2 Голівка пальника
3 Камера пальника
4 Запальна свічка (у моделях із розпалюванням)

1. Встановіть голівку пальника, так шоб вона проходила крізь запальну свічку пальника (4). Поверніть голівку пальника вліво і вправо, шоб

переконатися, шо голівка правильно встановлена у камері пальника.
2. Встановіть накладку пальника на його голівку.

## Очищення панелі управління

Протріть панель управління й ручки вологою тканиною й витріть їх насухо.

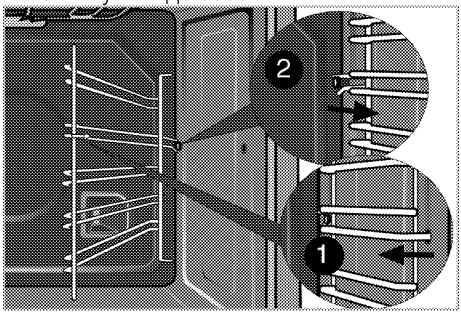
Якшо виріб оснашено кнопками/ручками, не знімайте ручки управління з панелі управління для чишення. Це може пошкодити панель управління!

## Очищення духовки

### Очищення бічної стінки (Залежить від моделі пристрою.)

**(Ця функція _ додаткова. Вона може бути відсутньою у вашому виробі.)**

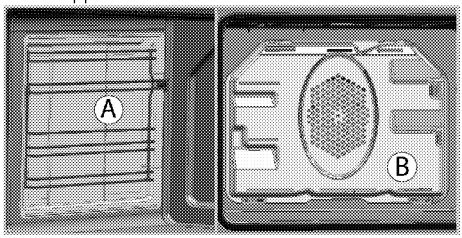
1. Зніміть передню частину бічної стійки, потягнувши у протилежному до бічної стінки напрямку.
2. Повністю зніміть бічну стійку, потягнувши до себе.




### Стінки з каталітичним покриттям

**(Ця функція _ додаткова. Вона може бути відсутньою у вашому виробі.)**

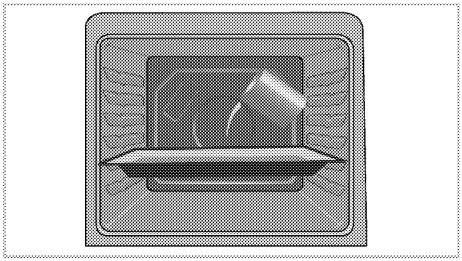
Внутрішні бічні стінки (A) і (чи) задня стінка (B) вашого виробу можуть мати каталітичне емалеве покриття. Стінки з каталітичним покриттям мають світлу матову пористу поверхню. Стінки духовки, шо мають каталітичне покриття, не слід чистити. Завдяки своїй перфорованій структурі, поверхні, шо мають каталітичне покриття, поглинають жир та починають блишати при його накопиченні. У цьому випадку необхідно замінити такі частини.




### Просте чищення парою

Це спрошує чишення, оскільки бруд (після нетривалого очікування) пом'якшує пара, яка утворюється всередині духовки, та краплі води, які конденсуються на внутрішніх поверхнях духовки.

1. Витягніть з духовки все приладдя.
2. Налийте 300 мл води на деко духової печі й помістіть його на другу полицю печі.



3. Встановіть духовку до легкого режиму очишення парою і працювати на 100 ° С протягом 25 хвилин.
4. Відчиніть дверцята та протріть внутрішні поверхні духовки вологою губкою чи тканиною.
5. Стійкий бруд слід видаляти розчином рідкого засобу для миття в теплій воді, використовуючи м'яку тканину чи губку, а потім витирати насухо сухою тканиною.

Під час роботи у режимі простого очищення парою, вода, шо була налита у піднос для розм'якшення осаду/бруду всередині духовки, випарується та конденсується всередині духовки та внутрішній поверхні дверцят духовки, тому при відкритті дверцят може капати вода. Витріть конденсат зразу після відкриття дверцят духовки.

### Очищення дверцят духовки

Для очищення дверцят духової шафи використовуйте теплу воду з розчиненою в ній рідиною для миття та шматок м'якої тканини чи губку, а також шматок сухої тканини для витирання насухо.
Протріть скло оцтом, а потім промийте його, шоб прибрати вапняний наліт, який може утворитися на склі духовки.

Для чишення дверцят духової шафи не користуйтеся жорсткими абразивними засобами або гострими металевими скребками. Вони можуть подряпати поверхню та пошкодити скло.

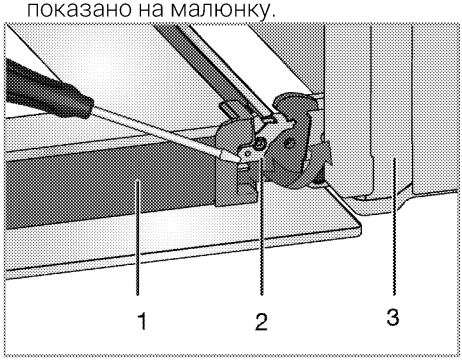
## Очищення дверцят духовки

Не використовуйте жорсткі абразивні чистячі засоби, металеві скребки, металеві мочалки або відбілювачі для чишення скла передніх дверцят печі.

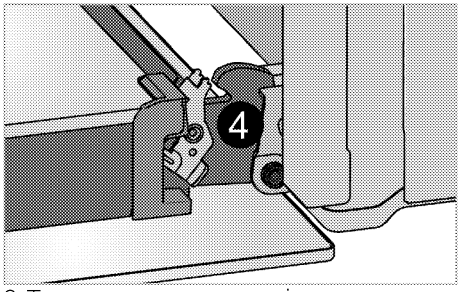
Ви можете зняти дверцята печі та скляні дверцята для їх очищення. Як зняти дверцята та вікна, пояснено в розділах «Зняття дверцят печі» та «Зняття внутрішніх стекол дверцят». Вийнявши внутрішнє скло дверей, очистіть його за допомогою миючого засобу для миття посуду, теплої води та м'якої тканини або губки та висушіть їх сухою ганчіркою. Протріть скло оцтом, а потім промийте його, шоб прибрати вапняний наліт, який може утворитися на склі духовки.

### Демонтаж дверцят духової шафи

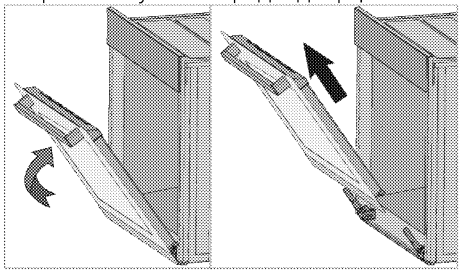
1. Відчиніть передні дверцята (1).
2. Відкрийте скоби гнізда для петлі (2) з правого та лівого боків передніх дверцят, натиснувши на скоби, як показано на малюнку.




1 Дверцята
2 Замок на шарнір(закрите положення)
3 Духова шафа
4 Замок на шарнір(відкрита позиція)




3. Трохи посуньте передні дверцята.



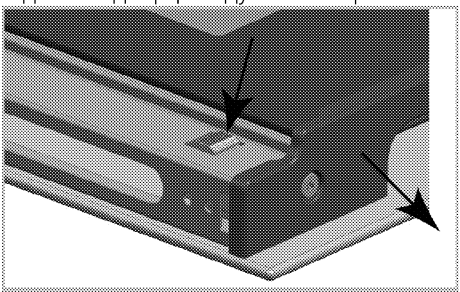
4. Вийміть передні дверцята, потягнувши вгору, доки вони не звільняться з правої та лівої петель.

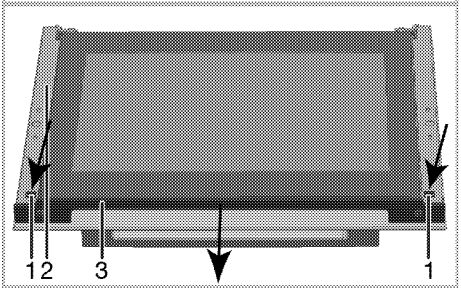
Для встановлення дверцят на місце слід повторити процес виймання у зворотному порядку. Не забудьте закрити скоби гнізда для петлі.

## Виймання внутрішнього скла дверцят

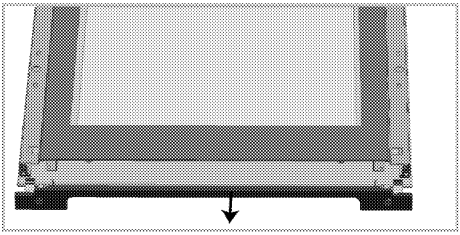
**(Ця функція _ додаткова. Вона може бути відсутньою у вашому виробі.)**

Внутрішню скляну панель дверцят духової шафи можна вийняти для чистки. Відчиніть дверцята духової шафи.

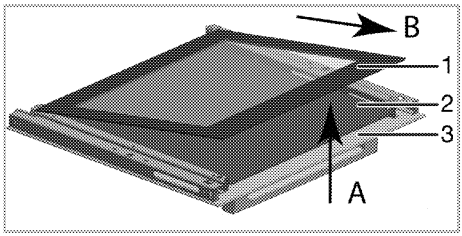





1 Засувка
2 Рама
3 Профіль



Як показано на малюнках вище, натисніть на засувки (1) і одночасно потягніть профіль (3) до себе, шоб витягнути профіль, прикріплений до верхнього боку передніх дверцят.

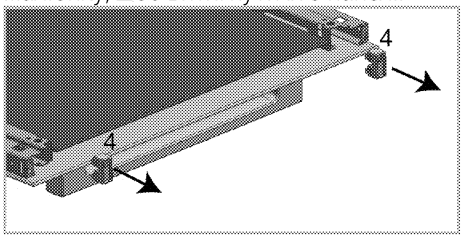



1 Внутрішня скляна панель
2 Середня скляна панель*
3 Зовнішня скляна панель
* . Вона може бути відсутньою у вашому виробі.)

Як показано на малюнку, трохи підніміть внутрішню скляну панель (1) у напрямку **A** й витягніть її в напрямку **'B'**.

Якшо пристрій має середню скляну панель;

Потягніть з'єднувальні елементи тримача скла в центрі, як показано на малюнку, шоб витягнути їх з панелі.

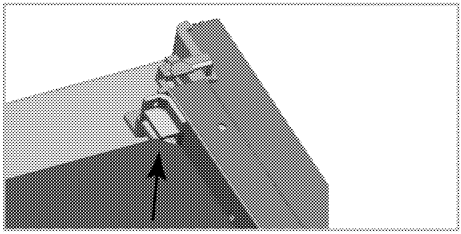



4 З'єднувальні елементи тримача скла*
* . Вона може бути відсутньою у вашому виробі.)

Повторіть ці дії, шоб зняти середню скляну панель (2). Під час складання дверцят спочатку слід встановити середню скляну панель (2).

Скляну панель необхідно вставити таким чином, шоб вона увійшла у пластмасовий тримач, як показано на малюнку.

В іншому випадку скляна панель не увійде повністю і буде вібрувати або зламається.



Вставляйте внутрішню скляну панель (1) таким чином, шоб поверхня з написом була звернута до середньої скляної панелі.
Важливо, шоб нижній кут внутрішньої скляної панелі обов'язково був вставлений в нижній пластмасовий тримач.

В іншому випадку скляна панель не увійде повністю і буде вібрувати або зламається.

Не забудьте помістити з'єднувальні елементи тримача скла в відповідні пази. І, нарешті, натисніть на засувки профілю, шоб вони знову ввійшли в пази.

## Заміна лампи освітлення духової шафи

Щоб уникнути ризику ураження електричним струмом, перш ніж замінювати лампочку, упевніться, шо пристрій вимкнено і він охолов. Гарячі поверхні можуть стати причиною опіків!

У цій печі використовується лампа розжарювання потужністю менше 40 Вт, висотою менше 60 мм, діаметром менше 30 мм або галогенна лампа з розеткою типу G9, потужністю менше 60 Вт. Лампи придатні для роботи при температурі вище 300 ° C. Лампи для духовки можна отримати у авторизованих сервісних агентів або техніка з ліцензією.Цей виріб містить лампу класу енергії G.

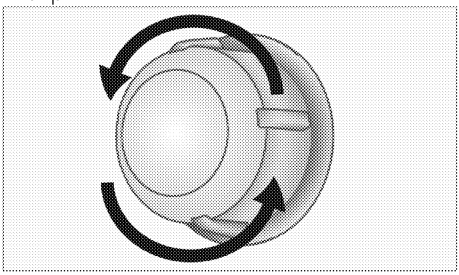
Розташування лампи може відрізнятися від зображення на малюнку.

Лампа, шо використовується у цьому пристрої, не може працювати у якості освітлення житлових примішень. Ці лампи призначені, шоб користувач міг роздивитися продукти харчування.

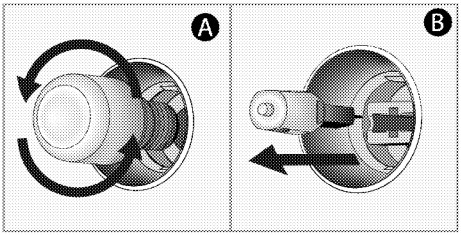
Лампи, шо використовуються у цьому пристрої, повинні витримувати важкі умови експлуатації, наприклад температури вище 50 °C.

**Якщо у вашій духовій шафі встановлена кругла лампа підсвічування:**

1. Від'єднайте прилад від електромережі.
2. Потім зніміть захисне скло, повернувши його проти годинникової стрілки.



3. Якшо лампочка підсвічування духовки належить до типу (A), який зображено на малюнку нижче, викрутіть її, обертаючи, як показано на малюнку, та замініть іншою. Якшо вона належить до типу (B), потягніть і вийміть її, як показано на малюнку, та замініть іншою.




4. Встановіть захисне скло лампи на місце.

# 8 Пошук та усунення несправностей

**Під час використання духова шафа виділяє пару.**

- Зазвичай під час роботи з'являється пара. >>> *Це не несправність.*

**Під час нагрівання й охолодження чутно «металічні» звуки.**

- Коли металічні частини нагріваються, вони можуть розширюватися і створювати шум. >>> *Це не несправність.*

**Пристрій не працює.**

- Запобіжник несправний або перегорів. >>> *Перевірте запобіжники. За необхідності замініть або вимкніть їх.*
- Пристрій не під'єднано до (заземленої) розетки. >>> *Перевірте підключення штепсельної вилки.*

**Підсвічування духової шафи не працює.**

- Несправна лампа духовки. >>> *Замініть лампу духовки.*
- Електроживлення вимкнене. >>> *Перевірте наявність електроживлення. Перевірте запобіжники у блоці запобіжників. За необхідності замініть або вимкніть їх.*

**Духовка не нагрівається.**

- Функцію та/або температуру не встановлено. >>> *Налаштуйте функцію та температуру за допомогою ручки/клавіші вибору функції та/або температури.*
- У моделях з таймером таймер не налаштовано. >>> *Налаштуйте час.* (У пристроях з мікрохвильовою піччю таймер управляє лише нею.)
- Електроживлення вимкнене. >>> *Перевірте наявність електроживлення. Перевірте запобіжники у блоці запобіжників. За необхідності замініть або вимкніть їх.*

**Немає запалювальної іскри.**

- Немає струму. >>> *Перевірте запобіжники.*
- Час не налаштовано. >>> *Встановіть час.*

**Газ не подається.**

- Закрито основний кран подачі газу. >>> *Відкрийте кран подачі газу.*
- Труба подачі газу зігнута. >>> *Встановіть трубу подачі газу відповідним чином.*

**Конфорки не працюють правильно чи взагалі не працюють.**

- Конфорки брудні. >>> *Очистіть компоненти конфорок.*
- Конфорки вологі. >>> *Висушіть компоненти конфорок.*
- Кришка конфорки не встановлена шільно. >>> *Встановіть кришку конфорки шільно.*
- Закрито кран подачі газу. >>> *Відкрийте кран подачі газу.*
- Газовий балон порожній (при використанні нафтового зрідженого газу). >>> >>> *Замініть газовий балон.*

**(У моделях з таймером) Дисплей годинника блимає, або світиться символ годинника.**

- Сталося порушення енергопостачання. >>> *Налаштуйте час/увімкніть пристрій і ввімкніть його знову.*

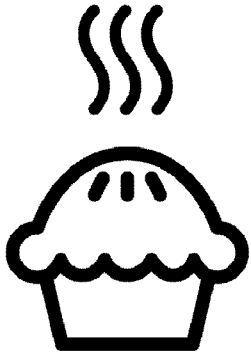
Якшо, незважаючи на застосування інструкцій цього розділу, несправність усунути не вдалося, зверніться до представника авторизованої сервісної служби чи дилера, в якого ви придбали пристрій. Не намагайтеся відремонтувати несправний пристрій самотужки.

Виробник: “Arçelik A.S.”
“Arçelik A.S.”, м. Стамбул, Сютлюдже, вул. Караагач №2-6, 34445, Туреччина
(Karaağaç Caddesi No:2-6 Sütlüce, 34445, Turkey)

Офіційний представник на території України: ТОВ «Беко Україна»,
адреса: Бізнес Парк «Європасаж» 01033, м. Київ, вул. Сім'ї Прахових, 58/10, 1-й поверх,
тел/факс.: 0-800-500-4-3-2:
Термін служби десять років
Інформацію про сертифікацію продукту Ви можете уточнити, зателефонувавши на гарячу лінію 0-800-500-4-3-2.
Дата виробництва міститься в серійнному номері продукту, шо вказаний на етикетці, розташованій на продукті, а саме, перші дві цифри серійного номера позначають рік виробництва, а останні дві - місяць. Наприклад, «10-100001-05» означає, шо продукт виготовлений в травні 2010 року.

# Piekarnik

Instrukcja użytkowania



PL

PAPIER Z RECYKLINGU I
NADAJĄCY SIĘ DO PONOWNEGO
PRZETWORZENIA

## Prosimy najpierw przeczytać tę instrukcję obsługi!

Drogi Kliencie,
Dziękujemy za wybór produktu firmy Beko. Mamy nadzieję, że wyrób ten, wyprodukowany zgodnie z najwyższymi wymogami jakościowymi i według najnowszej technologii, służyć Ci będzie jak najlepiej. Prosimy zatem przed użyciem tego wyrobu uważnie przeczytać całą tę instrukcję obsługi i wszystkie inne dostarczone z nim dokumenty i zachować je do wglądu w przyszłości. Jeśli przekażesz ten wyrób komuś innemu, oddajcie mu także tę instrukcję. Przestrzegaj wszelkich ostrzeżeń i informacji z tej instrukcji.
Pamiętaj, że niniejsza instrukcja użytkowania może odnosić się także do kilku innych modeli. Różnice pomiędzy modelami wskazano w niniejszej instrukcji.

### Objaśnienie symboli

W niniejszej instrukcji użytkowania stosuje się następujące symbole:

 Ważna informacja lub przydatna wskazówka dot. użytkowania

 Ostrzeżenie przed zagrożeniem dla życia i mienia.

 Ostrzeżenie przed porażeniem elektrycznym.

 Ostrzeżenie przed zagrożeniem pożarem.

 Ostrzeżenie przed gorącymi powierzchniami.

*Niniejsze urządzenie jest zgodne z następującymi Dyrektywami Unii Europejskiej:*
*- 2014/30/WE LVD (Niskie Napięcia)*
*- 2014/35/WE EMC (Kompatybilność Elektromagnetyczna)*

***Importer: Beko S.A.***
***ul. Puławska 366, 02-819 Warszawa***

CE

## 1 Ważne instrukcje i ostrzeżenia dotyczące bezpieczeństwa i ochrony środowiska 4

Ogólne zasady bezpieczeństwa ..... 4
Bezpieczeństwo przy pracy z gazem ..... 5
Bezpieczeństwo elektryczne ..... 6
Zasady zachowania bezpieczeństwa przy użytkowaniu tego wyrobu ..... 8
Zamierzone przeznaczenie ..... 10
Bezpieczeństwo dzieci ..... 11
Stare urządzenia ..... 11
Pozbywanie się materiałów opakowaniowych ..... 11

## 2 Informacje ogólne 12

Opis urządzenia ..... 12
Zawartość opakowania ..... 13
Dane techniczne ..... 14
Tabela wtryskiwacza ..... 15

## 3 Instalacja 17

Przed zainstalowaniem ..... 17
Instalacja i przyłączenie ..... 19
Zmiana rodzaju gazu ..... 24
Przyszły transport ..... 26

## 4 Przygotowanie 28

Jak oszczędzać energię ..... 28
Pierwszy raz ..... 28
Ustawianie czasu ..... 28
Pierwsze czyszczenie ..... 29
Podgrzewanie wstępne ..... 29

## 5 Jak używać płyty kuchennej 30

Ogólne informacje o gotowaniu ..... 30
Użytkowanie płyt kuchennych ..... 30

## 6 Jak obsługiwać piekarnik 32

Ogólne informacje o pieczeniu ciast i mięs oraz o grillowaniu ..... 32
Jak obsługiwać piekarnik elektryczny ..... 32
Tryby pracy ..... 33
Korzystanie z zegara piekarnika ..... 34
Tabela czasów pieczenia ..... 36
Jak obsługiwać grill ..... 38
Tabela czasów pieczenia przy grillowaniu 38

## 7 Czyszczenie i konserwacja 39

Informacje ogólne ..... 39
Czyszczenie płyty ..... 39
Czyszczenie panelu sterowania ..... 40
Czyszczenie piekarnika ..... 40
Czyszczenie drzwiczek piekarnika ..... 41
Wyjmowanie szyby w drzwiczkach ..... 42
Wymiana lampki w piekarniku ..... 43

## 8 Rozwiązywanie problemów 44

# 1 Ważne instrukcje i ostrzeżenia dotyczące bezpieczeństwa i ochrony środowiska

W rozdziale tym zawarto instrukcje zachowania bezpieczeństwa, które pomogą uniknąć zagrożenia obrażeniem lub szkodą. Nieprzestrzeganie tych instrukcji spowoduje unieważnienie wszelkich gwarancji.

## Ogólne zasady bezpieczeństwa

- Urządzenie może być używane przez dzieci w wieku 8 lat i starsze oraz osoby o ograniczonych zdolnościach fizycznych, czuciowych lub umysłowych, lub nieumiejętne i niedoświadczone, jeśli są pod nadzorem lub poinstruowano je w sprawach użytkowania tego urządzenia w sposób bezpieczny i rozumieją związane z tym zagrożenia. Dzieci nie powinny bawić się tym urządzeniem. Dzieciom bez nadzoru nie należy powierzać czyszczenia ani konserwacji.
- Urządzenie może być używane przez osoby (w tym dzieci) niepełnosprawne fizycznie, psychicznie lub umysłowo, a także przez osoby bez doświadczenia lub wiedzy w zakresie obsługi urządzenia wyłącznie pod nadzorem lub po uprzednim poinstruowaniu w zakresie bezpiecznego korzystania z urządzenia.
  Należy dopilnować, aby dzieci nie bawiły się tym urządzeniem.
- W razie przekazania produktu innej osobie do użytku osobistego lub do celów związanych z wykorzystaniem używanego produktu należy przekazać go wraz z podręcznikiem użytkownika, etykietami produktu i innymi stosownymi dokumentami i elementami.
- Nie wolno ustawiać tego urządzenia na podłodze pokrytej wykładziną dywanową. W przeciwnym razie brak przepływu powietrza pod urządzeniem spowoduje przegrzanie jego części elektrycznych. Może to spowodować problemy.

- Instalacje i naprawy musi zawsze wykonywać autoryzowany pracownik serwisowy. Producent nie odpowiada za szkody wynikłe z instalacji i napraw wykonywanych przez osoby nieupoważnione i może z tego powodu unieważnić gwarancję. Przed instalacją uważnie przeczytaj tę instrukcję.
- Nie wolno uruchamiać tego wyrobu, jeśli jeśli jest niesprawny lub widocznie uszkodzony.
- Po każdym użyciu sprawdź, czy wyłączone zostały pokrętła funkcjonalne.

## Bezpieczeństwo przy pracy z gazem

- Wszelkie prace na urządzeniach i instalacjach gazowych mogże prowadzić wyłącznie autoryzowany i kwalifikowany personel.
- Przed instalacją należy upewnić się, że warunki w miejscowej sieci rozdzielczej (rodzaj i ciśnienia gazu) są kompatybilne z ustawieniami urządzenia.
- Urządzenie to nie jest przyłączone do systemu usuwania produktów spalania. Należy je zainstalować i przyłączyć zgodnie z obowiązującymi przepisami instalacyjnymi. Szczególną uwagę należy zwrócić na odnośne wymogi dotyczące wentylacji; Patrz *Przed zainstalowaniem, strona 17*
- **UWAGA:** Skutkiem użytkowania kuchenki gazowej jest ciepło, wilgoć oraz produkty spalania w pomieszczeniu, w którym ją zainstalowano. Należy zapewnić dobre przewietrzanie kuchni, zwłaszcza w czasie użytkowania kuchenki: utrzymywać naturalne otwory drożne lub zainstalować wentylator mechaniczny (okap z wyciągiem mechanicznym). Długotrwałe intensywne użytkowanie tego urządzenia może wymagać dodatkowej wentylacji, np. poprzez zwiekszenie poziomu wentylacji mechanicznej tam, gdzie jest obecna.
- Prawidłowość działania urządzeń i układów gazowych musi być regularnie sprawdzana. Regulator, przewód giętki i jego zacisk muszą być regularnie sprawdzane i wymieniane w okresach

zalecanych przez producenta lub w razie potrzeby.
- Regularnie czyść palniki gazowe. Płomienie powinny być błekitne i powinny palić się równo.
- Ten produkt może być wykorzystywany wyłącznie w pomieszczeniu, w którym zamontowano odpowiednio wyregulowany i działający czujnik tlenku węgla. Należy się upewnić, że czujnik tlenku węgla działa prawidłowo i jest często serwisowany. Czujnik tlenku węgla należy zainstalować maksymalnie 2 metry od produktu.
- W urządzeniach gazowych potrzeba dobrego spalania. W razie niecałkowietego spalania może powstawac tlenek węgla (CO). Tlenek węgla jest bezbarwnym, bezwonnym i bardzo trującym gazem o skutkach śmiertelnych nawet w bardzo małych dawkach.
- Poproś miejscowego dostawcę gazu o informację o telefonach alarmowych służb gazowych i środkach bezpieczeństwa na wypadek ulatniania się gazu.
- Warunki i wartości regulacji gazu tego produktu są podane na etykiecie znamionowej/typu.

**Co robić, gdy poczuje się zapach gazu**
- Nie używaj otwartego ognia i nie pal tytoniu. Nie używaj żadnych przełączników elektrycznych (np. wyłącznika światła, czy dzwonka u drzwi itd.). Nie używaj telefonu stacjonarnego ani komórkowego. Zagrożenie wybuchem i zatruciem!
- Zamknij wszystkie zawory na urządzeniu gazowym i gazomierzach.
- Otwórz drzwi i okna.
- Sprawdź szczelność wszystkich rur i połączeń. Jeśli nadal czuć gaz, wyjdź z mieszkania.
- Ostrzeż sąsiadów.
- Wezwij straż pożarną. Użyj telefonu poza domem.
- Nie wracajcie na teren nieruchomości, dopóki nie zostanie zapewnione bezpieczeństwo.

**Bezpieczeństwo elektryczne**
- W razie awarii tego urządzenia nie należy go używać do czasu naprawy przez autoryzowany serwis.

Grozi to porażeniem elektrycznym!

- To urządzenie można podłączyć tylko do gniazdka z uziemieniem o napięciu i z zabezpieczeniem jakie podano w "Danych technicznych. Zleć wykonanie instalacji uziemienia wykwalifikowanemu elektrykowi, niezależnie od tego, czy używasz transformatora do zasilania. Firma nasza nie ponosi odpowiedzialności za jakiekolwiek problemy wynikające z braku uziemienia tego urządzeniazgodnie z miejscowymi przepisami.
- Nie wolno myć urządzenia rozlewając nań wodę! Grozi to porażeniem elektrycznym!
- Nie wolno dotykać wtyczki mokrymi dłońmi. Nie wolno wyciągać wtyczki ciągnąc za przewód, należy ją wyciągnij chwytając za nią samą.
- Urządzenie to trzeba odłączyć od zasilania na czas instalacji, konserwacji, czyszczenia i napraw.
- Aby uniknąć zagrożenia w przypadku uszkodzenia przewodu zasilającego, musi go wymienić producent, punkt serwisowy lub osoba o podobnych kwalifikacjach.
- Urządzenie należy tak zainstalować, aby można było go całkowicie odłączyć od sieci. Odłączenie to należy zapewnić albo poprzez wyjęcie wtyczki z gniazdka, albo wyłączenie wyłącznika, w który wyposażona jest domowa instalacja elektryczna, zgodnie z przepisami budowlanymi.
- Tylna powierzchnia urządzenianagrzewa się w trakcie jego pracy. Upewnij się, że przyłącze gazowe/elektryczne nie dotyka tej tylnej powierzchni; w przeciwnym razie może ono ulec uszkodzeniu.
- Przewód zasilający nie może się zakleszczyć między drzwiczkami i ramą piekarnika, a także nie można go prowadzić przez gorące powierzchnie. W przeciwnym wypadku izolacja przewodów może się topić i w rezultacie może nastąpić zwarcie.
- Wszelkie prace na układach i urządzeniach elektrycznych wykonywać może tylko upoważniony i wykwalifikowany personel.

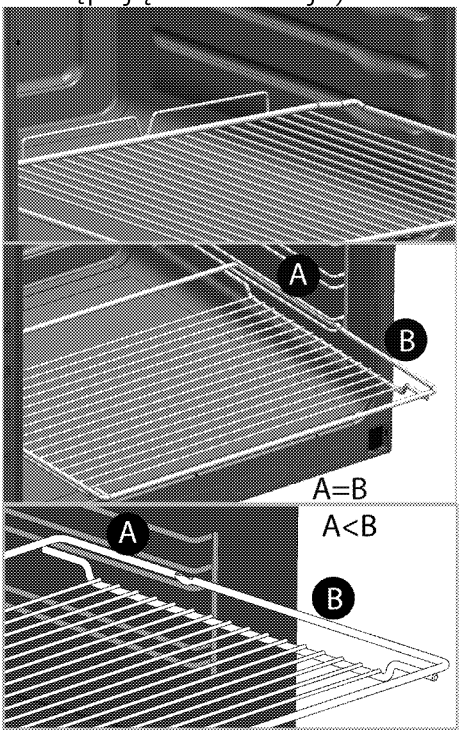
- W razie jakiejkolwiek awarii wyłącz wyrób i odłącz go od sieci zasilającej. W tym celu wyłącz bezpiecznik zabezpieczający instalację domową.
- Upewnij się, że prąd bezpiecznika jest odpowiedni dla tego wyrobu.

**Zasady zachowania bezpieczeństwa przy użytkowaniu tego wyrobu**

- **OSTRZEŻENIE:** Podczas użytkowania urządzenie i jego części są gorące. Nie dotykać nagrzanych części. Dzieci poniżej 8 lat mogą przebywać w pobliżu urządzenia wyłącznie pod nadzorem osób dorosłych.
- Nigdy nie wolno używać tego wyrobu w stanie zakłócenia oceny sytuacji lub koordynacji przez konsumpcję alkoholu i/lub innych środków odmieniających świadomość.
- Zachowaj ostrożność, jeśli w potrawach stosuje się napoje alkoholowe. W wysokiej temperaturze alkohol paruje i może się zapalić po zetknięciu z gorącymi powierzchniami.
- Nie umieszczaj żadnych materiałów łatwopalnych w pobliżu tego wyrobu, ponieważ jego boki mogą bardzo się nagrzewać przy pracy.
- W trakcie użytkowania piekarnik nagrzewa się. Należy zachować ostrożność i nie dotykać elementów grzejnych wewnątrz piekarnika.
- Należy dbać, aby żaden otwór wentylacyjny nie był zakryty.
- Nie podgrzewaj w piekarniku zamkniętych puszek ani szklanych słoików. Ciśnienie, które wytworzy sie w takiej puszce/słoiku, może je rozsadzić.
- Nie umieszczaj foremek do pieczenia, naczyń ani folii aluminiowej bezpośrednio na dnia piekarnika. Nagromadzenie ciepła mogłoby zniszczyć dno piekarnika.
- 'Do czyszczenia szyby w drzwiczkach piekarnika nie należy używać szorstkich środków czyszczących ani ostrych skrobaków metalowych, ponieważ mogą one zarysować powierzchnię, co może doprowadzić do popękania szyby.''
- Do czyszczenia tego urządzenia nie używaj

urządzeń parowych, ponieważ może to spowodować porażenie prądem.

- (Różnią się zależnie od modelu piekarnika.) Właściwe umieszczanie rusztu i foremki na stelażach Właściwe umieszczanie na stelażu rusztu i/lub tacki na ociekający tłuszcz jest niezwykle ważne. Wsuń ruszt lub tackę na ociekający tłuszcz pomiędzy dwie szyny i zanim umieścisz na nim potrawę upewnij się, że jest wypoziomowany (patrz następująca ilustracja).




- Nie używaj tego wyrobu z wyjętą lub popękaną szybą w przednich drzwiczkach.
- Do wkładania i wyjmowania potraw z gorącego piekarnika zawsze zakładaj odporne na wysokie temperatury rękawice.
- Wyłóż naczynie do pieczenia, lub akcesorium z piekarnika (tackę, ruszt druciany, itp.), papierem do pieczenia, włóż do niego potrawę i wstaw je do wstępnie nagrzanego piekarnika. Utnij nadmiar papieru wystający z naczynia lub akcesorium, aby zapobiec ryzyku dotknięcia elementów grzejnych piekarnika. Nie wolno używać papieru do pieczenia w temperaturze roboczej większej niż wskazana dla tego papieru. Nie wykładaj papierem bezpośrednio dna piekarnika.
- **OSTRZEŻENIE:** Przed wymianą lampy należy się upewnić, że wyjęto przewód zasilający z gniazdka lub wyłączono bezpiecznik, tak aby uniknąć potencjalnego porażenia prądem elektrycznym.
- Aby uniknąć przegrzania, urządzenia nie należy

umieszczać
za dekoracyjnymi drzwiami.
- Urządzenie należy ustawić bezpośrednio na podłodze. Nie może ono stać na podstawie ani cokole.
- **OSTRZEŻENIE:** Smażenie na kuchence w tłuszczu lub oleju bez dozoru może być niebezpieczne i może doprowadzić do pożaru. NIE próbuj gasić ognia wodą, ale wyłącz kuchenkę, a następnie stłum płomień, np. pokrywką lub kocem gaśniczym.
- **UWAGA:** Gotowanie należy nadzorować. Krótkie gotowanie należy stale nadzorować.
- **OSTRZEŻENIE:** Zagrożenie pożarowe: Nie stawiaj niczego na powierzchniach do gotowania.

Aby uniknąć zagrożenia pożarem przy użytkowaniu tej kuchenki;

- Upewnij się, że wtyczka pasuje do gniazdka i nie powoduje iskrzenia.
- Nie należy używać uszkodzonych ani uciętych przewodów, ani przedłużaczy, a tylko oryginalnego przewodu zasilającego.
- Upewnij się, że gniazdko, do którego włączona jest kuchenka jest suche.
- Upewnij się, że przyłącze gazu zainstalowany jest tak, że nie powoduje wycieku gazu.

**Zamierzone przeznaczenie**

- Wyrób ten przeznaczony jest do użytku domowego. Nie dopuszcza sie użytkowania komercyjnego.
- **UWAGA:** Urządzenie to służy wyłącznie do pieczenia potraw. Nie wolno używać go do innych celów, na przykład do ogrzewania pomieszczeń."
- Urządzenia tego nie należy używać do podgrzewania talerzy pod grillem, suszenia ręczników, ścierek do naczyń, itp. na uchwytach, ani do celów suszenia lub ogrzewania.
- Producent nie odpowiada za szkody spowodowane niewłaściwym użytkowaniem tego wyrobu lub obchodzeniem się z nim.
- Piekarnik można używać do rozmrażania, smażenie, pieczenia i grillowania potraw.

## Bezpieczeństwo dzieci

- **OSTRZEŻENIE:** Dostępne części mogą się nagrzewać podczas użytkowania. Małe dzieci należy trzymać z dala od kuchenki.
- Materiały opakowaniowe mogą być niebezpieczne dla dzieci. Trzymać materiały opakowaniowe z dala od dzieci. Prosimy pozbyć się całego opakowania zgodnie z normami ochrony środowiska.
- Urządzenia elektryczne i/lub gazowe są niebezpieczne dla dzieci. W trakcie pracy tego produktu nie dopuszczać do przebywania dzieci w jego pobliżu ani do zabawy.
- Nie stawiaj na tym urządzeniu żadnych przedmiotów, po które mogłyby sięgać dzieci.
- Gdy drzwiczki są otwartenie obciążać ich żadnymi ciężkimi przedmiotami i nie pozwalać dzieciom siadać na nich. Piekarnik może się przewrócić, lub mogą się uszkodzić zawiasy drzwiczek.

## Stare urządzenia

### Zgodność z dyrektywą WEEE i usuwanie odpadów:



Niniejszy wyrób jest zgodny z dyrektywą Parlamentu Europejskiego i Rady (2012/19/WE). Wyrób ten oznaczony jest symbolem klasyfikacji zużytych urządzeń elektrycznych i elektronicznych (WEEE). Wyrób ten wykonano z części i materiałów wysokiej jakości, które mogą być odzyskane i użyte jako surowce wtórne. Po zakończeniu użytkowania nie należy pozbywać się go razem z innymi odpadkami domowymi. Należy przekazać go do punktu zbiórki urządzeń elektrycznych i elektronicznych na surowce wtórne. Aby dowiedzieć się, gdzie jest najbliższy taki punkt, prosimy skonsultować się z władzami lokalnymi.
Odpowiednie postępowanie ze zużytym sprzętem zapobiega potencjalnym konsekwencjom dla środowiska naturalnego i ludzkiego zdrowia.

### Zgodność z dyrektywą RoHS:

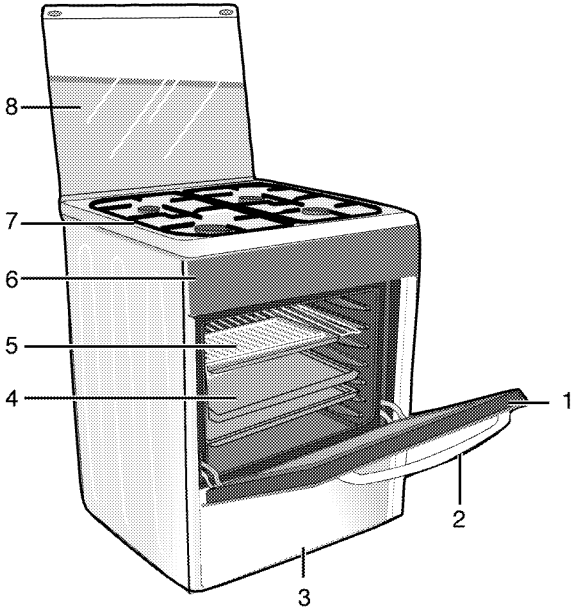
Niniejszy wyrób jest zgodny z dyrektywą Parlamentu Europejskiego i Rady RoHS (Ograniczenie użycia substancji niebezpiecznych) (2011/65/WE). Nie zawiera szkodliwych i zakazanych materiałów, podanych w tej dyrektywie.

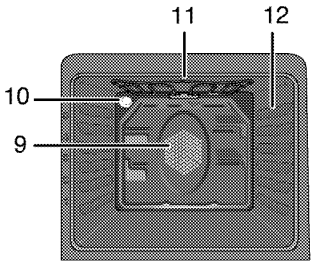
## Pozbywanie się materiałów opakowaniowych

- Materiały opakowaniowe są niebezpieczne dla dzieci. Należy trzymać je w bezpiecznym miejscu, niedostępne dla dzieci. Opakowanie tego wyrobu wyprodukowano z surowców wtórnych. Należy odpowiednio się ich pozbywać i sortować je zgodnie z instrukcjami gospodarki surowcami wtórnymi. Nie należy ich wyrzucać razem ze zwykłymi odpadkami domowymi.

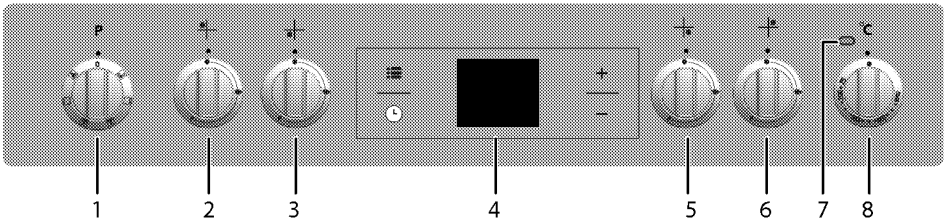
# 2 Informacje ogólne

## Opis urządzenia




1 Drzwiczki przednie
2 Uchwyt
3 Część dolna
4 Tacka
5 Półka druciana
6 Panel sterowania
7 Płyta grzejnika
8 Pokrywa górna
9 Silnik wentylatora (za płytą stalową)
10 Lampka
11 Element grzejny grilla
12 Pozycje półki

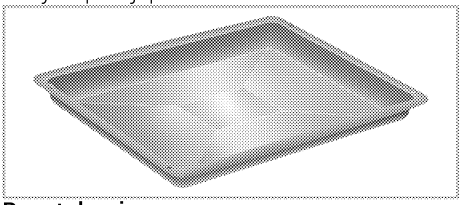



1 Pokrętło wyboru funkcji
2 Palnik normalny Tylny lewy
3 Palnik szybki Przedni lewy
4 Czasomierz cyfrowy
5 Palnik pomocniczy Przedni prawy
6 Palnik normalny Tylny prawy
7 Lampka termostatu
8 Pokrętło termostatu

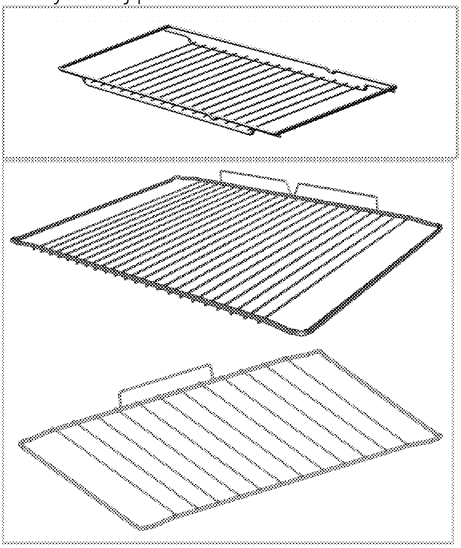
## Zawartość opakowania

Dostarczane akcesoria różnią się zależnie od modelu wyrobu. Niektóre z akcesoriów opisanych w instrukcji obsługi mogą nie być dostarczane razem z tym modelem produktu.

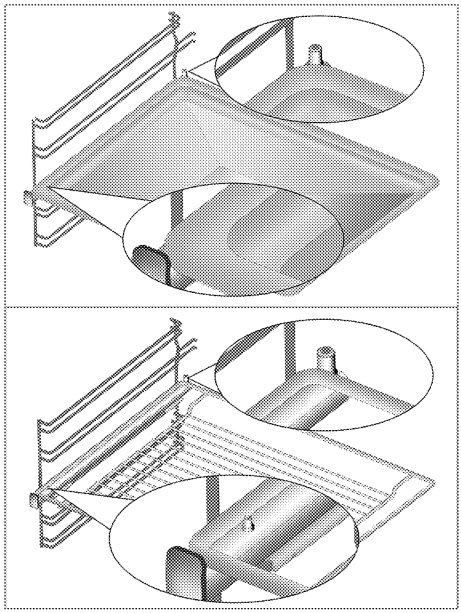
1. **Instrukcja użytkowania**
2. **Standardowa tacka**
   Służy do pieczenia ciast, mrożonek i dużych porcji pieczeni.



3. **Ruszt drucianу**
   Służy do pieczenia oraz do ustawiania potraw do smażenia, pieczenia lub gotowania w naczyniach do zapiekanek na wybranej półce.



4. **Właściwe umieszczanie półki drucianej i foremki na stelażach teleskopowych (Ta funkcja jest dostępna opcjonalnie. Może ona nie wchodzić w zakres wyposażenia zakupionego produktu).**
   Teleskopowe stelaże pozwalają na łatwe zakładanie i zdejmowanie foremek oraz rusztu.
   Podczas używania foremki i rusztu ze stelażem teleskopowym, muszą być do nich dosunięte kołki znajdujące się z tyłu stelaża teleskopowego, przy krawędziach rusztu i foremki.



## Dane techniczne

| DANE OGÓLNE | |
|---|---|
| Wymiary zewnętrzne (wys./szer./głęb.) | 850 mm/500 mm/600 mm |
| Napięcie/częstotliwość | 220-240 V~; 50 Hz |
| Łączne zużycie energii el. | 2.0 kW |
| Typ/ przekrój przewodu | min.H05VV-FG<br>3 x 1 $mm^2$ |
| Kategoria wyrobu gazowego | Cat II 2H3B/P / Cat II 2ELS3B/P |
| Rodzaj zainstalowanego gazu / ciśnienie produktu | G 20/20 mbar |
| Łączne zużycie gazu | 7.9 kW (574 g/h) |
| Konwersja na typ/ciśnienie gazu[§]<br>- opcjonalna | G 30/28-30mbar<br>G2.350/13 mbar - G 30/37 mbar |
| **PŁYTA KUCHENNA** | |
| **Palniki** | |
| Tylny lewy | **Palnik normalny** |
| Moc | 2 kW (145 g/h) |
| Przedni lewy | **Palnik szybki** |
| Moc | 2.9 W (211 g/h) |
| Przedni prawy | **Palnik pomocniczy** |
| Moc | 1 kW (73 g/h) |
| Tylny prawy | **Palnik normalny** |
| Moc | 2 kW (145 g/h) |
| **PIEKARNIK/GRILL** | |
| Piekarnik główny | **Wspomagane wentylatorem** |
| Oświetlenie wewnętrzne | 15 25 W |
| Zużycie energii el. przez grill. | 1.6 kW |

[#] Informacja podstawowa: Dane na etykietach energetycznych piekarników elektrycznych podaje się zgodnie z normą PL-EN 60350-1 / IEC 60350-1. Wartości te określa się przy standardowym obciążeniu z czynnymi funkcjami grzejnika górnego-dolnego i wspomagania nagrzewania wentylatorem (jeśli funkcje takie są dostępne).
Klasę sprawności energetycznej określa się zgodnie z następującą priorytetyzacją, zależnie od występowania odpowiednich funkcji w danym modelu piekarnika. 1-Pieczenie z wentylatorem eco-fan, 2-Pieczenie turbo powolne, 3-Pieczenie turbo, 4-Grzałki dolna/górna wspomagane wentylatorem.

---

Dane techniczne mogą zostać zmienione bez uprzedzenia w celu poprawy jakości wyrobu.

Rysunki w tej instrukcji są schematyczne i mogą się nieco różnić od danego wyrobu.

Wartości podane na etykietkach wyrobu lub w towarzyszącej mu dokumentacji uzyskano w warunkach laboratoryjnych zgodnie z odnośnymi normami. Wartości te mogą się różnić zależnie od operacyjnych i środowiskowych warunków pracy danego wyrobu.

## Tabela wtryskiwacza

| Pozycja strefy płyty kuchennej<br>Typ/ciśnienia gazu | 2 kW (145 g/h)<br>Tylny lewy | 2.9 W (211 g/h)<br>Przedni lewy | 1 kW (73 g/h)<br>Przedni prawy | 2 kW (145 g/h)<br>Tylny prawy |
|---|---|---|---|---|
| 2E (G20)/20 mbar | 103 | 115 | 72 | 103 |
| G 30/28-30 mbar | 72 | 87 | 50 | 72 |
| 3B/P (G30)/37 mbar | 66 | 80 | 47 | 66 |
| 2Ls (G2.350)/13mbar | 131 | 165 | 95 | 131 |

Dysze, które nie zostały dostarczone wraz z produktem, można zakupić w autoryzowanym serwisie.

**Krajowe kategorie/rodzaje/ciśnienie gazu**

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

| KODY KRAJÓW | KATEGORIA | | RODZAJ I CIŚNIENIE GAZU | | | |
|---|---|---|---|---|---|---|
| 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 | 2E(43.46 - 45.3 MJ/m3 (0°C))3B/P | G25.3,25 mbar | G20,20 mbar | G30,30 mbar | |
| | Cat II | 2L3B/P | G25,25 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 | | |
| RO | Cat II | 2H3B/P | G20,20 mbar | G30,30 mbar | | |
| DK | Cat II | 2H3B/P | G20,20 mbar | G30,30 mbar | | |

| KODY KRAJÓW | KATEGORIA | | RODZAJ I CIŚNIENIE GAZU | | | |
|---|---|---|---|---|---|---|
| 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 | | | |

# 3 Instalacja

Produkt musi zostać zainstalowany przez wykwalifikowaną osobę i zgodnie z obowiązującymi przepisami. W przeciwnym razie gwarancja zostanie unieważniona. Producent nie odpowiada za szkody wynikłe z instalacji i napraw wykonywanych przez osoby nieupoważnione i może z tego powodu unieważnić gwarancję.

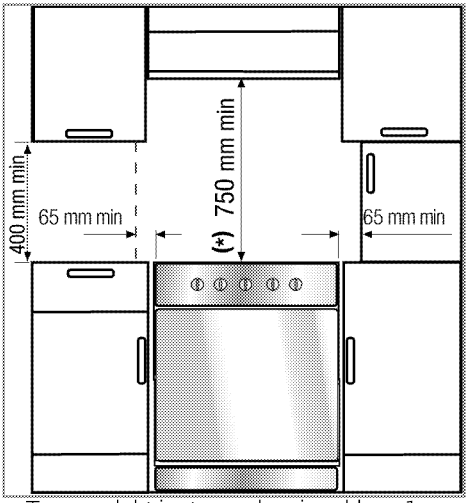
Przygotowanie miejsca do instalacji i dostępu do sieci elektrycznej i gazowej to obowiązek klienta.

Urządzenie to należy instalować zgodnie z miejscowymi przepisami dot. Instalacji gazowych i elektrycznych.

Przed zainstalowaniem sprawdź, czy wyrób nie ma widocznych defektów. Jeśli ma, nie instaluj go. Uszkodzone wyroby zagrażają Twemu bezpieczeństwu.

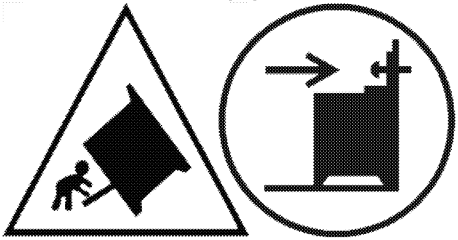
## Przed zainstalowaniem

Aby zapewnić zachowanie odpowiedniego odstępu na przepływ powietrza pod tym wyrobem zalecamy zamontowanie go na solidnej podstawie, której nóżki nie zagłębiają się w dywan lub wykładzinę dywanową.
Podłoga kuchni musi unieść masę urządzenia plus dodatkowy ciężar naczyń i żywności.




- Ten produkt jest urządzeniem klasy 1 zgodnie z normą EN 30-1-1, tzn. można je ustawić tyłem i **jednym** bokiem do ścian kuchni, mebli kuchennych, czy urządzeń dowolnych rozmiarów. Meble lub sprzęty kuchenne po **drugiej** stronie nie mogą być większe.
- Można go używać razem z szafkami po obu stronach, ale należy zachować minimalny odstęp 400 mm ponad poziomem płyty grzewczej zachowaj boczny odstęp 65 mm pomiędzy tym urządzeniem a ścianą, ścianką działową lub wysoką szafką kuchenną.
- Można go także używać w pozycji wolnostojącej. Zachowaj minimalny odstęp 750 mm ponad powierzchnią płyty kuchennej.
- (*) Jeśli nad kuchenką ma być zainstalowany wyciąg, sprawdź wysokość instalacji w instrukcji wytwórcy wyciągu. Jeśli nie określono żadnego rozmiaru w instrukcji okapu, wysokość ta powinna wynosić co najmniej 650 mm.
- Sąsiadujące z urządzeniem meble kuchenne muszą być odporne na wysoką temperaturę (co najmniej do 100 °C).

**Ostrzeżenie - Ryzyko przewrócenia!**



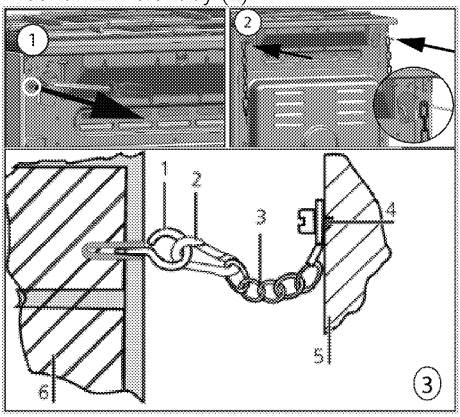
**Ostrzeżenie:** Aby zapobiec przewróceniu się urządzenia, należy zainstalować środki stabilizujące. Zapoznaj się z instrukcjami instalacji.

## Łańcuch bezpieczeństwa

**Jeśli urządzenie ma 2 łańcuchy zabezpieczające;**

Urządzenie to należy zabezpieczyć przed przewróceniem mocując je dwoma łańcuchami bezpieczeństwa dostarczonymi wraz z piekarnikiem.

Umocuj hak (1) używając odpowiedniego kołka wbitego w ścianę kuchni (6) i bezpiecznie zaczep łańcuch bezpieczeństwa (3) o hak, wykorzystując mechanizm blokady (2).

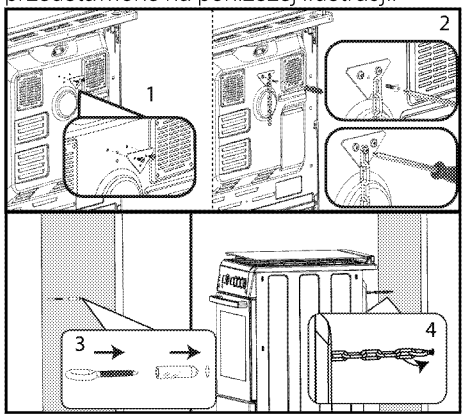



1 Hak stabilizujący
2 Mechanizm blokady
3 Łańcuch bezpieczeństwa
4 Mono przytwierdź łańcuch do tyłu piekarnika.
5 Tył piekarnika
6 Ściana kuchni

**Jeśli urządzenie ma 1 łańcuch zabezpieczający;**

Urządzenie należy zabezpieczyć przed przewróceniem poprzez zamocowanie piekarnika dostarczonym łańcuchem zabezpieczającym.

W celu zabezpieczenia urządzenia łańcuchem należy wykonać czynności przedstawione na poniższej ilustracji.




Łańcuch stabilizujący musi być jak najkrótszy, aby uniemożliwić przechylanie się piekarnika w przód. Przechyłom bocznym zapobiega łańcuch poprzeczny.

Łańcuch stabilizujący kuchenki bez otworu na zaczep uchwytu.

## Wentylacja pomieszczenia

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

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

Drzwi i/lub okna otwierane bezpośrednio na zewnątrz budynku muszą tworzyć otwór wentylacyjny o łącznych wymiarach

określonych w poniższej tabeli stworzonej na podstawie całkowitej mocy gazowej urządzenia (całkowite zużycie mocy gazowej urządzenia przedstawiono w tabeli specyfikacji technicznych w niniejszej instrukcji obsługi). Jeśli drzwi i/lub okna nie zapewniają łącznego otworu wentylacyjnego odpowiadającego całkowitemu zużyciu gazu przez urządzenie zgodnie z poniższą tabelą, wówczas należy stworzyć dodatkowy stały otwór wentylacyjny w pomieszczeniu, aby zapewnić osiągnięcie minimalnych wymagań dotyczących łącznej wentylacji dla całkowitego zużycia gazu przez urządzenie. Stały otwór wentylacyjny może obejmować wymiary otworów istniejących pustaków, otworu kanału wyciągowego okapu itp.

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

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

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

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

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

Kuchenkę można umieścić w kuchni, jadalni lub w pokoju dziennym pełniącym również funkcję sypialni, ale nie w pomieszczeniu wyposażonym w wannę lub prysznic.

Kuchenki nie wolno instalować w pokoju dziennym pełniącym również funkcję sypialni o kubaturze mniejszej niż 20 $m^3$.

Urządzenia nie wolno instalować w pomieszczeniach znajdujących się poniżej poziomu gruntu, chyba że są one otwarte na poziomie gruntu co najmniej z jednej strony.

## Instalacja i przyłączenie

Urządzenie to można instalować i przyłączać wyłącznie zgodnie z obowiązującymi zasadmai instalowania.

Nie instaluj tego urządzenia w pobliżu lodówek lub zamrażarek. Wydzielane z tego piekarnika ciepło może zwiększyć zużycie energii przez urządzenia chłodzące.

- Urządzenie nosić muszą przynajmniej dwie osoby.
- Urządzenie trzeba ustawić bezpośrednio na podłodze. Nie może stać na podstawie ani cokole.

Nie podnoś piekarnika za drzwiczki ani za klamkę. Drzwiczki, uchwyt lub zawiasy mogą się uszkodzić.

## Przyłączenie elektryczne

Przyłączyć ten wyrób do uziemionego gniazda / obwodu zabezpieczonego miniaturowym wyłącznikiem automatycznym o odpowiedniej mocy, jak podano w tabeli „Dane techniczne". Zlecić wykonanie instalacji uziemienia wykwalifikowanemu elektrykowi, niezależnie od tego, czy używany jest transformator do zasilania. Nasza firma nie odpowiada za żadne szkody wynikłe z użytkowania tego wyrobu bez uziemienia, zgodnie z przepisami miejscowymi.

Wyrób ten musi był przyłączony do sieci elektrycznej przez osobę upoważnioną i wykwalifikowaną. Gwarancja na ten wyrób obowiązuje dopiero po jego prawidłowym zainstalowaniu.
Producent nie odpowiada za szkody wynikłe z instalacji i napraw wykonywanych przez osoby nieupoważnione.

Przewodu zasilającego nie można klamrować, zginać i przyciskać, ani stykać z gorącymi częściami urządzenia.
Przewody uszkodzone wymieniać może tylko wykwalifikowany elektryk.
Zagrożenie porażeniem elektrycznym, zwarciem lub pożarem z powodu niefachowej instalacji!

Parametry zasilania muszą odpowiadać danym podanym na tabliczce znamionowej urządzenia. Tabliczkę znamionową albo widać przy otwartych drzwiczkach dolnej pokrywy, albo umieszczona jest na tylnej scianie, zależnie od typu urządzenia. Przewód zasilający ten wyrób musi odpowiadać parametrom podanym w tabeli "Dane techniczne".

Wtyczka przewodu zasilająca musi był łatwo dostępna po zainstalowaniu (nie prowadzić przewodu ponad płytą kuchenną).

Podczas podłączania kabli należy przestrzegać krajowych/miejscowych przepisów elektrycznych oraz korzystać z właściwego dla urządzenia gniazda zasilającego / obwodu oraz wtyczki. Jeśli ograniczenia mocy produktu znajdują się poza obecną obciążalnością wtyczki i gniazda zasilającego / obwodu, należy podłączyć produkt bezpośrednio za pośrednictwem stałej instalacji elektrycznej bez korzystania z wtyczki i gniazda zasilającego / obwodu.

Przed podjęciem jakichkolwiek prac przy instalacji elektrycznej, odłącz to urządzenie od zasilania.
Grozi to porażeniem elektrycznym!

Włóż wtyczkę przewodu zasilającego do gniazdka.

## Przyłącze gazowe

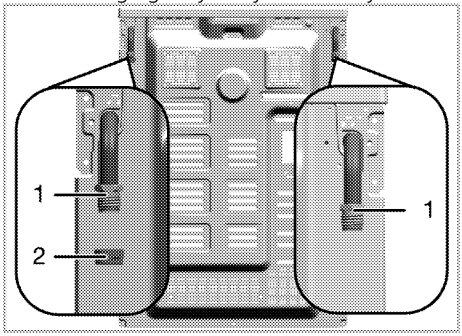
**Ostrzeżenia ogólne**

- 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.

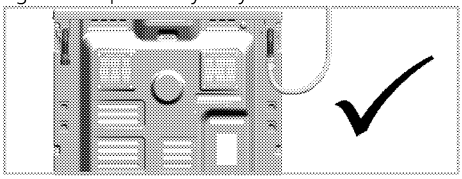
**Zagrożenie pożarowe:**
Jeśli podłączenie nie zostanie wykonane zgodnie z poniższymi instrukcjami, istnieje ryzyko wycieku gazu i pożaru. **Nasza firma nie ponosi odpowiedzialności za wynikłe z tego szkody.**
- Podłączenie gazu musi być wykonane wyłącznie przez upoważnioną/licencjonowaną/wykwalifikowaną osobę lub technika.
- Upewnij się, że wąż gazowy, który ma być użyty w przyłączu gazowym, spełnia lokalne normy gazowe.
- Elastyczny wąż gazowy musi być podłączony w taki sposób, aby nie stykał się z ruchomymi częściami i gorącymi powierzchniami (pokazanymi na poniższych rysunkach) wokół niego oraz nie był uwięziony podczas przesuwania ruchomych części. (np. szuflady). Poza tym nie należy umieszczać go w przestrzeniach, w których mógłby zostać ściśnięty.
- Nie należy przenosić produktu, którego przyłącze gazowe jest zakończone. Jeśli zostanie przeniesiony, może wystąpić ryzyko wycieku gazu.
- Wąż gazowy należy podłączać wykonując szerokokątne obroty, aby nie dopuścić do zerwania i zagięcia w trakcie łączenia.
- Wąż gazowy nie powinien być zgniatany, zaginany, ściskany, dotykany ostrymi kantami, ani nie powinien mieć kontaktu z gorącymi częściami produktu i naczyniami kuchennymi na produkcie. Istnieje ryzyko wybuchu z powodu uszkodzenia węża gazowego!
- Wąż gazowy nie powinien stykać się z częściami, które mogą osiągnąć temperaturę o 70 C wyższą od temperatury pokojowej.
- Do podłączenia i konwersji gazu należy użyć klucza.

**Wybór strony przyłącza gazowego**
**Jeśli twój produkt ma dwa wyloty gazu:**
kierunek podłączenia można zmienić zgodnie z kierunkiem głównego źródła gazu.
- Jeden z wylotów jest zakryty zaślepką. Koniec drugiego wylotu jest otwarty.

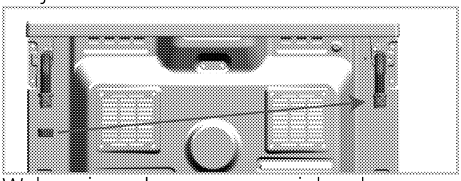



1 Wlot przewodu gazu
2 Korek

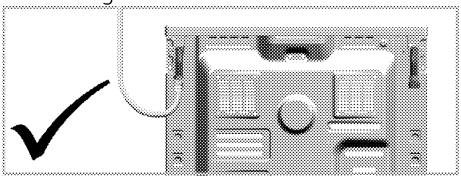
(Wylot z zaślepką, może się różnić w zależności od modelu produktu.)
- Przed podłączeniem gazu upewnij się, że główne zasilanie gazem i wylot węża gazowego produktu, który ma być podłączony do gazu, znajdują się po tej samej stronie.
- Jeśli główne zasilanie gazem i otwarty wylot węża gazowego znajdują się po tej samej stronie, wykonaj przyłącze gazowe zgodnie z poniższym rysunkiem.



- Jeśli główne zasilanie gazem i uszczelniony zaślepką wylot węża gazowego znajdują się po tej samej stronie, zdejmij zaślepkę z wylotu węża gazowego za pomocą dwóch kluczy. Zamknij wylot węża do gazu zaślepką w miejscu, w którym nie będzie możliwe podłączenie gazu za pomocą nowej (nieużywanej) uszczelki.
- Należy upewnić się, że uszczelka jest prawidłowo umieszczona na swoim miejscu.

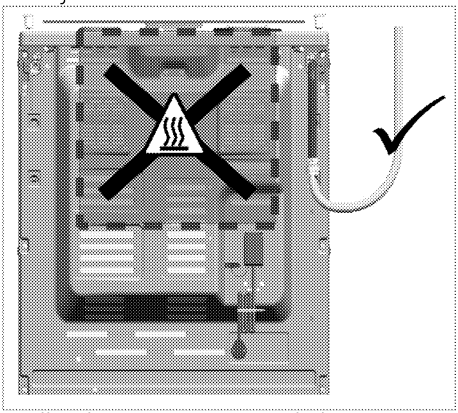


- Wykonaj przyłącze gazowe, jak pokazano na poniższym rysunku, na wylocie węża gazowego w pobliżu źródła głównego zasilania gazem.

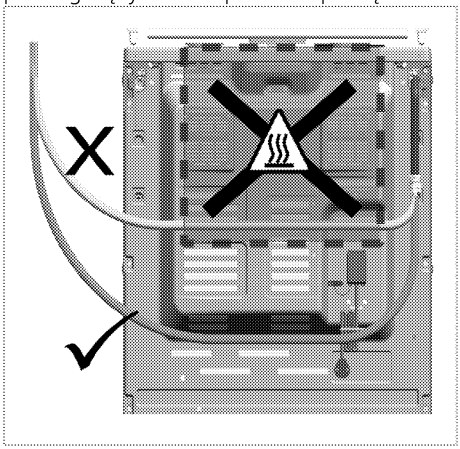


**Jeśli Twój produkt ma tylko jedno wyjście gazu;**

- 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.

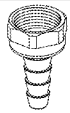


- Jeśli wylot węża gazowego i główne źródło gazu nie znajdują się po tej samej stronie, upewnij się, że wąż nie przechodzi przez gorący obszar podczas podłączania.



**Części do podłączenia gazu**

Elementy wizualne części i narzędzi, które mogą być wymagane do podłączenia gazu, podano poniżej. 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.

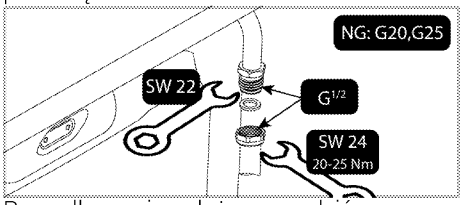
| | |
|---|---|
|  | Uszczelka wycieku |
|  | Króciec przyłączeniowy do gazu ziemnego (G20,G25) EN 10226 R1/2" |
|  | Króciec przyłączeniowy do gazu płynnego (G30, G31) |
|  | Przyłącze wylotu gazu |
|  | Zaślepka |

## 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.
- Połączenie może być wykonane na dwa różne sposoby:
  - Przyłącze typu EN ISO 228 G1/2"
  - Przyłącze typu EN 10226 R1/2"

### Przyłącze typu EN ISO 228 G1/2"

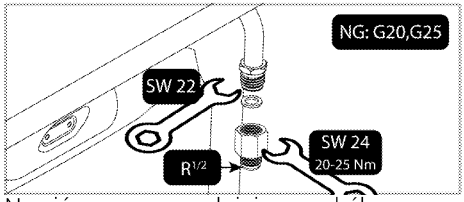
1. Umieść nową uszczelkę w elemencie łączącym i upewnij się, że jest ona prawidłowo osadzona.
2. Zabezpiecz króciec gazowy na urządzeniu za pomocą klucza 22 mm i umieść króciec przyłączeniowy w króćcu za pomocą klucza 24 mm.



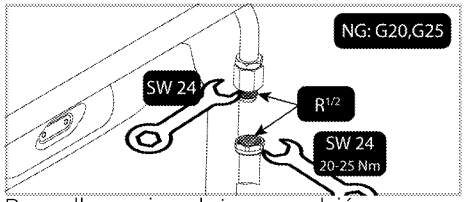

3. Po podłączeniu należy sprawdzić szczelność części przyłączeniowej.

### Przyłącze typu EN 10226 R1/2"

1. Umieść nową uszczelkę w króćcu przyłączeniowym dla gazu ziemnego i upewnij się, że uszczelka jest 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. Nawiń masę uszczelniającą wokół gwintowanej części łącznika. Podłącz gwintowaną część bezpiecznego węża/rury gazowej do złącza za pomocą klucza 24 mm i mocno dokręć, przytrzymując złącze za pomocą klucza 24 mm.




4. Po podłączeniu należy sprawdzić szczelność części przyłączeniowej.

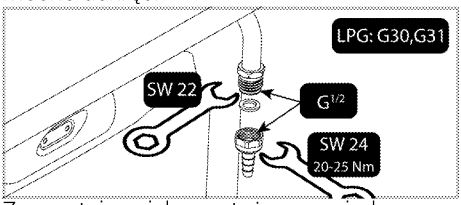
## Wykonanie przyłącza gazowego - LPG

- 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.

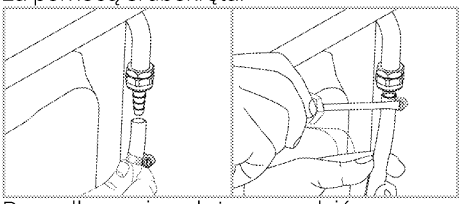
### Podłączenie za pomocą węża gazowego

1. Umieść nową uszczelkę w króćcu przyłączeniowym dla gazu płynnego i

upewnij się, że uszczelka jest prawidłowo osadzona.
2. Zabezpiecz wylot przyłącza gazowego produktu za pomocą klucza 22 mm, podłącz element łączący do wylotu gazu produktu za pomocą klucza 24 mm i mocno dokręć.




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



5. Po podłączeniu należy sprawdzić szczelność części przyłączeniowej.

### Kontrola szczelności w miejscu przyłączenia

- Upewnij się, że wszystkie pokrętła na produkcie są wyłączone. Upewnij się, że dopływ gazu jest otwarty. Przygotuj pianę mydlaną i nanieś ją na miejsce podłączenia węża w celu kontroli wycieku gazu.
- Część mydlana spieni się, jeśli nastąpi wyciek gazu. W takim przypadku należy jeszcze raz sprawdzić przyłącze gazowe.
- **Jeśli wyrób ma dwa wloty przewodów gazu,** nieużywany wlot gazu zatkaj korkiem. Przygotuj pianę z mydła i nakładaj ją w miejscu połączenia z korkiem, aby sprawdzić, czy gaz się nie ulatnia. Jeśli gaz się ulatnia, w miejscu nałożenia piany będą się tworzyć bańki mydlane. W takim przypadku raz jeszcze sprawdź złącze korka.
- Zamiast mydła można użyć dostępnych w handlu sprayów do sprawdzania wycieków gazu.
- W przypadku wycieku gazu należy odciąć dopływ gazu i przewietrzyć pomieszczenie.

Nie wolno sprawdzać ulatniania się gazu zapałką ani zapalniczką.

- Przysuń wyrób do ściany kuchni.
- **Ustawianie nóżek piekarnika**
  Drgania w trakcie pracy mogą powodować przesuwanie się naczyń. Yej niebezpiecznej sytuacji można uniknąć poziomując i równoważąc wyrób.
  Dla własnego bezpieczeństwa upewnij się, że wyrób stoi prosto nastawiając cztery nóżki na spodzie obracając je w lewo lub prawo i wyrównaj poziom z blatem kuchennym.

### Ostateczne sprawdzenie

1. Sprawdź funkcje elektryczne.
2. Otwórz zasilanie gazem.
3. Sprawdź bezpieczeństwo pasowania i szczelność instalacji gazowych.
4. Zapal palniki i sprawdź wygląd płomienia.

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

## Zmiana rodzaju gazu

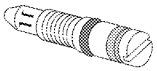
### Ostrzeżenia ogólne

- Przed rozpoczęciem jakichkolwiek prac przy instalacji gazowej należy odłączyć główny dopływ gazu. Istnieje ryzyko wybuchu!
- Aby produkt nadawał się do pracy z innym gazem, należy wymienić wszystkie wtryskiwacze gazu oraz dokonać regulacji spalania kurków gazowych w pozycji spoczynkowej.
- Po zmianie rodzaju gazu, nową etykietę typu gazu na worku zapasowym należy nakleić na obecną etykietę znajdującą się już 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 typu gazu, który ma zostać przerobiony, zgodnie z opisem w rozdziale dotyczącym podłączenia gazu.

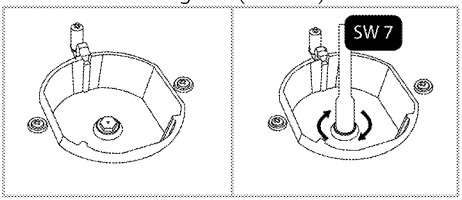
**Części do konwersji gazu**

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.

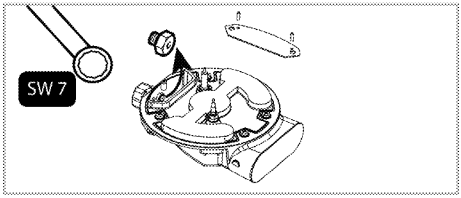
| | |
|---|---|
|  | Dysza obejściowa |
|  | Wtryskiwacz palnika |

## Wymiana wtryskiwacza do palników

1. Przekręć wszystkie przyciski sterujące do pozycji wyłączonych na panelu sterowania.
2. Odetnij dopływ gazu.
3. Zdejmij kołpak palnika i wyjmij korpus palnika.
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.




((Różnią się zależnie od modelu piekarnika.))
Na niektórych palnikach płytowych wtryskiwacz jest przykryty metalowym elementem. Ta metalowa osłona musi zostać usunięta w celu wymiany wtryskiwacza.

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

Nowe wtryskiwacze mają swoją pozycję zaznaczoną na swoim opakowaniu lub można odwołać się do tabeli wtryskiwaczy na stronie *Tabela wtryskiwacza, strona 15* .

8. Po podłączeniu należy sprawdzić szczelność wtryskiwaczy.

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

## Ustawienie kurków płyty na ograniczony strumień gazu

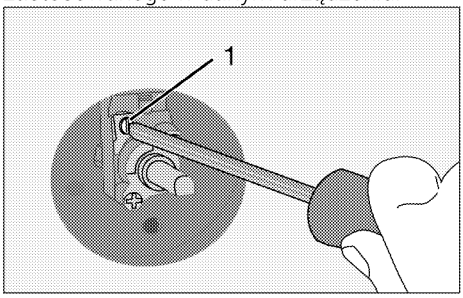
1. Zapal palnik, który ma być ustawiany i obróć pokrętło do pozycji niskiego płomienia.
2. Zdejmij pokrętło z kurka gazu.
3. Do ustawiania śruby regulacji przepływu należy używać śrubokręta o odpowiednim rozmiarze.

Dla gazu płynnego (butan/propan) należy raz obrócić tę śrubę w prawo. Dla gazu ziemnego należy raz obrócić tę śrubę **w lewo**.

» Normalna długość wyprostowanego płomienia w stanie ograniczenia wynosi 6-7 mm.

4. Jeśli płomień sięga wyżej, niż należy, obróć śrubę zgodnie z ruchem wskazówek zegara. Jeśli jest zbyt mały, obróć ją w lewo.
5. Na koniec kontroli ustaw palnik na płomień wysoki a potem na zredukowany i sprawdź, czy płomień utrzymuje się.

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



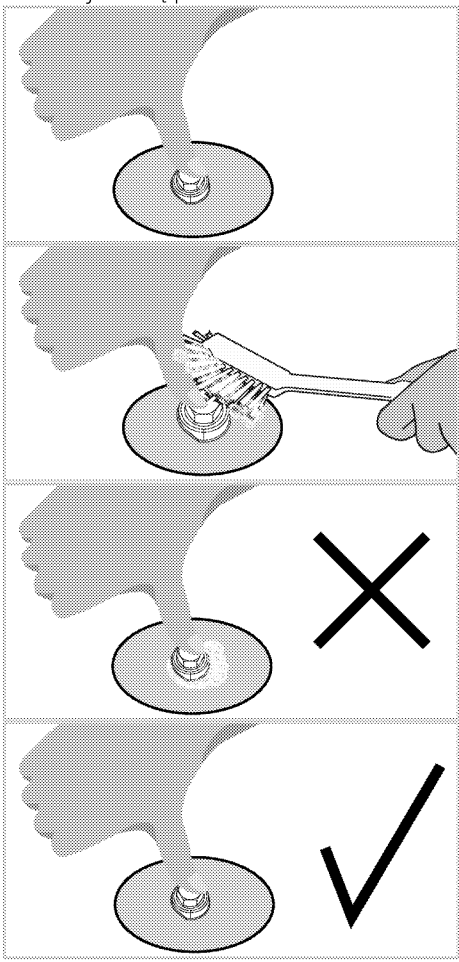

1 Śruba regulacji przepływu

Jeśli zmieniono rodzaj gazu zasilającego urządzenie, wówczas trzeba także zmienić tabliczkę znamionową, gdzie rodzaj gazu jest podany.

## Kontrola szczelności wtryskiwaczy

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

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



## Przyszły transport

- Zachowaj oryginalne pudło kartonowe na urządzenie i transportuj go w nim.

Przestrzegaj instrukcji na pudle. Jeśli nie masz oryginalnego pudła, zapakuj urządzenie w folię bąbelkową lub gruba tekturę i zabezpiecz taśmą klejącą.

- Aby zapobiec uszkodzeniu drzwiczek przez ruszt druciany i tackę z wnętrza urządzeniea włóż do jego środka pasek tektury, równo z pozycją tacek. Drzwiczki urządzeniea zabezpiecz taśmą klejącą do ścian bocznych.
- Zabezpiecz tasmą klejącą kołpaki i podstawki od garnki.
- Nie podnoś urządzeniea za drzwiczki ani za klamkę.

Nie stawiaj na nim żadnych przedmiotów i przemieszczaj go w pozycji pionowej.

Sprawdzaj, czy urządzenie nie uległo w transporcie widocznym uszkodzeniom.

# 4 Przygotowanie

## Jak oszczędzać energię

Następujące wskazówki pomogą użytkować urządzenie w sposób ekologiczny oraz energooszczędny.

- Używaj naczyń w ciemnych barwach lub emaliowanych, co poprawi przepływ ciepła.
- Gotując potrawy wykonuj operacje podgrzewania, jeśli zaleca się ją w instrukcji obsługi lub przepisie gotowania.
- Nie otwieraj zbyt często drzwiczek w trakcie gotowania.
- O ile to możliwe staraj się gotować w piekarniku więcej niż jedną potrawę na raz. Można gotować w dwóch naczyniach obok siebie na ruszcie.
- Gotuj potrawy po kolei. Piekarnik będzie już gorący.
- Można oszczędzić energię wyłączając piekarnik na kilka minut przed upływem czasu gotowania. Nie otwieraj drzwiczek piekarnika.
- Rozmrażaj mrożonki przed gotowaniem.
- Do gotowania używaj garnków/rondli z pokrywkami. Gotowanie bez pokrywki może czterokrotnie zwiększyć pobór prądu.
- Gotuj na palniku o średnicy odpowiadającej średnicy garnka. Zawsze wybieraj garnki o rozmiarze odpowiednim do potrawy. Większe garnki zużywają więcej prądu.
- Informacje na temat efektywności energetycznej zgodnie z EU 66/2014 można znaleźć na karcie produktu dołączonej do produktu.

## Pierwszy raz

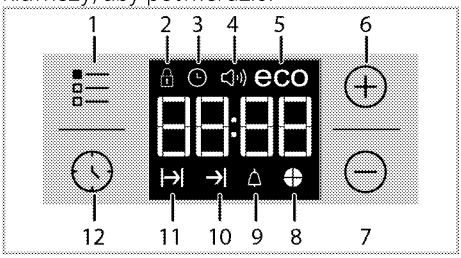
### Ustawianie czasu

Przy każdej regulacji na wyświetlaczu migać będą odnośne symbole.

Naciskaj przyciski +/−, abynastawić 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.




1 Klawisz regulacji
2 Symbol blokady klawiszy
3 Symbol zegara
4 Symbol głośności alarmu *
5 Symbol trybu oszczędnego Eco
6 Klawisz plus
7 Klawisz minus
8 Symbol wykresu czasu
9 Symbol alarmu
10 Symbol końca gotowania*
11 Symbol czasu gotowania
12 Klawisz programu
* (Różnią się zależnie od modelu piekarnika.)

Jeśli nie ustawiono godziny początkowej, zegar zacznie działać poczynając 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.

### Pierwsze czyszczenie

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

1. Usuń wszystkie materiały opakowaniowe.
2. Wytrzyj powierzchnie wyrobu wilgotną ściereczką lub gąbką i wytrzyj do sucha ściereczką.

### Podgrzewanie wstępne

Nagrzewaj urządzenie przez ok. 30 minut, a potem je wyłącz. Przed pierwszym użyciem należy wypalić wszelkie pozostałości po produkcji i warstwy ochronne.

Można się poparzyć od gorących powierzchni!
Urządzenie to nagrzewa się podczas pracy. Nie dotykaj gorących palników, wewnętrznych sekcji piekarnika, elementów grzejnych itp.
Zakaz zbliżania się dzieci!
Do wkładania i wyjmowania potraw z gorącego piekarnika zawsze zakładaj odporne na wysokie temperatury rękawice.

## Piekarnik elektryczny

1. Wyjmij z piekarnika wszystkie foremki do pieczenia i ruszt.
2. Zamknij drzwiczki piekarnika.
3. Wybierz pozycję „Static" (Statyczne)
4. Wybierz najwyższą moc grilla; patrz *Jak obsługiwać piekarnik elektryczny, strona 32*.
5. Niech piekarnik pracuje przez ok. 30 minut.
6. Wyłącz piekarnik; patrz *Jak obsługiwać piekarnik elektryczny, strona 32*

## Piekarnik z grillem

1. Wyjmij z piekarnika wszystkie foremki do pieczenia i ruszt.
2. Zamknij drzwiczki piekarnika.
3. Wybierz najwyższą moc grilla; patrz *Jak obsługiwać grill , strona 38*.
4. Niech piekarnik pracuje przez ok. 15 minut.
5. Wyłącz grill; patrz *Jak obsługiwać grill , strona 38*

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

# 5 Jak używać płyty kuchennej

## Ogólne informacje o gotowaniu

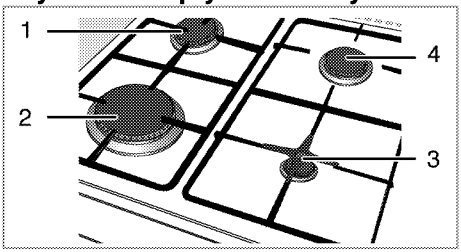
Nigdy nie wolno napełniać rondla olejem powyżej jednej-trzeciej jego pojemności. Podczas podgrzewania oleju nie wolno pozostawiać płyty bez nadzoru. Przegrzany olej może zapalić się. **Nigdy nie wolno gasić ognia wodą!** Gdy olej się zapali, natychmiast przykryć go kocem gaśniczym lub wilgotną szmatą. Gdy już będzie to bezpieczne należy wyłączyć kuchenkę i zadzwonić po straż pożarną.

- Przed smażeniem potrawy zawsze dokładnie ją osusz, a potem delikatnie ją połóż na gorącym oleju. Przed smażeniem mrożonek upewnij się, że całkowicie odtajały.
- Nie przykrywaj naczynia, w którym podgrzewasz olej.
- Patelnie i rondle ustawiaj tak, aby ich trzonki nie były nad płytą, co zapobiegnie ich nagrzeweaniu się. Nie stawiaj na płycie naczyń niewyważonych i takich, które łatwo mogę się przechylić.
- Nie stawiaj pustych naczyń ani garnków na załączonych strefach gotowania. Mogą się uszkodzić.
- Załączenie strefy gotowania, na której nie stoi zadno naczynie ani garnek, może uszkodzić ten wyrób. Po zakończeniu gotowania wyłącz strefy gotowania.
- Ponieważ powierzchnia tego wyrobu może być gorąca, nie stawiaj na niej naczyń plastikowych ani aluminiowych. W naczyniach takich także nie należy przechowywać żywności.
- Używaj tylko garnków i naczyń z płaskim dnem.
- Do garnków i patelni wkladaj odpowiednie ilosci żywności. Tym samym zapobiegasz przelaniu się zawartości naczynia, a więc unikasz niepotrzebnego czyszczenia. Nie kładź pokrywek garnków ani patelni na strefach gotoweania. Garnki ustawiaj w środku strefy gotowania. Aby przenieść garnek do innej strefy gotowania, podnieś go i postaw w tej strefie zamiast go przesuwać.

### Gotowanie na gazie

- Rozmiar naczynia musi odpowiadać wielkosci płomienia. Nastaw płomień gazu tak, aby nie wystawał poza dno naczynia i ustaw naczynie w śroku podstawki pod nie.

## Użytkowanie płyt kuchennych




1 Palnik normalny 18-20 cm
2 Palnik szybki 22-24 cm
3 Palnik pomocniczy 12-18 cm
4 Palnik normalny 18-20 cm to wykaz zalecanych średnic garnków do użytku na odnośnych palnikach.

Zabrania się stosowania naczyń, których wymiary przekraczają wymiary podane powyżej. Stosowanie większych naczyń może skutkować zatruciem tlenkiem węgla, przegrzaniem sąsiadujących powierzchni i pokręteł sterujących. Stosowanie mniejszych naczyń może skutkować poparzeniem.

Części lub komponenty produktu mogą ulec uszkodzeniu z powodu wysokiej temperatury podczas gotowania z podobnymi akcesoriami używanymi do wytwarzania żaru, a nie zalecanymi w instrukcji. Za szkody spowodowane takim użytkowaniem odpowiada użytkownik.

Symbol dużego płomienia oznacza największą moc gotowania, symbol małego płomienia zaś oznacza moc najmniejszą. W pozycji wyłączonej (górnej) gaz nie dopływa do palników.

### Zapalanie palników gazowych

1. Wciśnij i przytrzymaj pokrętło palnika.
2. Obróć je w lewo, do symbolu dużego płomienia.

» Gaz zapala się od wywołanej iskry.

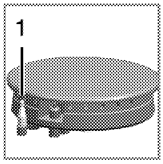
3. Nastaw wymaganą moc gotowania.

### Wyłączanie palników gazowych

Obróć pokrętło strefy utrzymywania w cieple w pozycję wyłączoną (górną).

W przypadku przypadkowego zgaśnięcia płomieni palnika należy wyłączyć sterowanie palnika i nie podejmować prób ponownego zapalenia palnika przez co najmniej 1 min.

### System bezpiecznego odcinania dopływu gazu (w modelach z elementem termicznym)




1. Bezpieczne odcięcie dopływu gazu.

Jako środek zapobiegania wybuchowi skutkiem zalania palników przelewającym się płynem, mechanizm zabezpieczający automatycznie zmniejsza dopływ gazu i odcina go.

- Aby zapalić gaz, wciśnij pokrętło i obróć je w lewo.
- Aby uruchomić to zabezpieczenie, po zapaleniu gazu przytrzymaj pokrętło wciśnięte przez kolejne 3-5 sekund.
- Jeśli gaz nie zapalił się po wciśnięciu i zwolnieniu tego pokrętła, powtórz te same czynności utrzymując pokrętło wciśnięte przez 15 sekund.

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

# 6 Jak obsługiwać piekarnik

## Ogólne informacje o pieczeniu ciast i mięs oraz o grillowaniu

Można się poparzyć od gorących powierzchni!
Urządzenie to nagrzewa się podczas pracy. Nie dotykaj gorących palników, wewnętrznych sekcji piekarnika, elementów grzejnych itp.
Zakaz zbliżania się dzieci!
Do wkładania i wyjmowania potraw z gorącego piekarnika zawsze zakładaj odporne na wysokie temperatury rękawice.

Otwierając drzwiczki piekarnika zachowaj ostrożność, bo może ulotnić się z niego para.
Taka ulatniająca się para może poparzyć dłonie, twarz i oczy.

### Wskazówki do pieczenia ciasta

- Używaj stosownych naczyń metalowych z powłokami nieprzylegającymi, pojemników aluminiowych, lub żaroodpornych form silikonowych.
- Rób najlepszy użytek z miejsca na półce.
- Foremkę do pieczenia stawiaj w środku półki.
- Prze załączeniem piekarnika lub grilla wybierz właściwą pozycję półki. Nie zmieniaj pozycji półki, gdy kuchenka jest gorąca.
- Zamknij drzwiczki piekarnika i nie otwieraj ich.

### Wskazówki do pieczenia mięsa

- Przyprawienie całych kurcząt, indyków i dużych porcji mięsa, np. sokiem z cytryny ;in czarnym pieprzem przed pieczeniem podniesie jego wydajność.
- Pieczenia mięsa z kością trwa ok. 15 - 30 minut dłużej niż pieczenie takiego samego kawałka bez kości.
- Na upieczenie jednego centymetra grubości mięsa potrzeba ok. 4 do 5 minut.
- Po zakończeniu pieczenia pozostaw pieczeń w piekarniku na ok. 10 minut. Soki lepiej rozchodzą się po całej pieczeni i nie wyciekają przy jej krojeniu.
- Ryby należy piec na półce środkowej lub dolnej na żaroodpornym talerzu.

### Wskazówki do grillowania

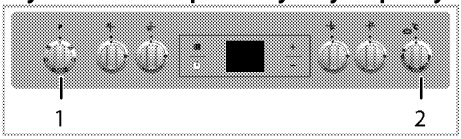
Mięso, ryby i drób szybciej rumienią się, gdy się je grilluje, zachowują miłą kruchość i nie wysychają. Do grillowania szczególnie nadają się płaskie kawałki, nadziane na szpikulec szaszłyki i kiełbaski, a także warzywa o znacznej zawartości wody, takie jak pomidory i cebule.

- Rozłóż kawałki mięsa do grillowania na ruszcie drucianym lub w foremce do pieczenia z rusztem drucianym w taki sposób, aby pokryta nimi powierzchnia nie wystawała poza grzałkę.
- Wsuń tę półkę drucianą lub foremkę do pieczenia z rusztem na wybrany poziom w piekarniku. Jeśli grillujesz na półce drucianej, na dolną półkę wsuń foremkę do pieczenia na kapiący tłuszcz.
  Wsuwana foremka do pieczenia musi mieć rozmiar zakrywający cały obszar grillowania. Foremka może nie być dostarczana z produktem. Aby łatwiej oczyścić to naczynie z tłuszczu, wlej do niego trochę wody.

Żywność nie nadająca się do grillowania stwarza zagrożenie pożarowe. Do grillowania używaj wyłącznie żywności, która nadaje się do przyrządzania w wysokich temperaturach.
Nie wkładaj żywności do grilla zbyt głęboko. Tam jest najgoręcej i tłusta żywność może się zapalić.

## Jak obsługiwać piekarnik elektryczny

### Wybieranie temperatury i trybu pracy




1 Pokrętło wyboru funkcji
2 Pokrętło termostatu

1. Nastaw pokrętło Function [Funkcja] na wybrany tryb pracy.
2. Nastaw pokrętło Temperature na wybraną temperaturę.

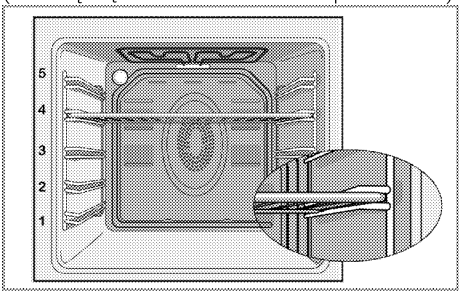
» Piekarnik nagrzewa się do nastawionej temperatury i utrzymuje ją. W trakcie nagrzewania lampka temperatury pozostaje zapalona.

## Wyłączanie piekarnika elektrycznego

Przekręć pokrętła funkcji i temperatury w górne pozycje „off" ("wył.).

## Pozycje stelażu (modele z rusztem drucianym)

Ważne jest, aby prawidłowo umieszczać ruszt druciany na półce drucianej. Ruszt druciany trzeba wsadzić pomiędzy półki druciane jak pokazano na rysunku.
Ruszt druciany nie może opierać się o tylną ścianę piekarnika. Aby poprawić wydajność grillowania, przesuń ruszt druciany do przedniej sekcji stelażu i ustal go przy pomocy drzwiczek.
(Różnią się zależnie od modelu piekarnika.)




### Tryby pracy

Podana tutaj kolejność trybów pracy może różnić się od ich układu dla tego urządzenia.

**Grzałki górna i dolna**



Grzałki górna i dolna działają. Żywność nagrzewana jest równocześnie od góry i od dołu. Na przykład, nadaje się do ciasta, ciasteczek oraz ciasta i zapiekanek w foremkach do pieczenia. Piecz w jednej tylko blasze.

**Grzałka dolna**



Pracuje tylko grzałka dolna. Nie nadaje się do pizzy ani do rumienienie potrawy od spodu po upieczeniu.
Funkcja tej trzeba także używać do łatwego czyszczenia parą.

**Grzanie dolne/górne z termoobiegiem**



Działają grzałki górna i dolna plus wentylator (w ścianie tylnej). Wentylator szybko równomiernie rozprowadza gorące powietrze po całym piekarniku. Piecz w jednej tylko blasze.

**Full grill**



Działa duży grill w suficie piekarnika. Nadaje się do grillowania dużych ilości mięsa.

- Do grillowania połóż duże lub średnie porcje na odpowiednio ustawionej półce pod grzałką grilla.
- Obróć potrawę po upływie połowy czasu grillowania.

**Grill+termoobieg**



Efekt grillowania nie jest tak mocny, jak przy Full Grill.

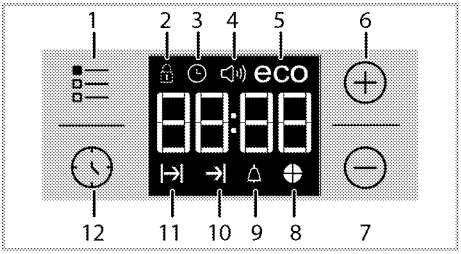
- Do grillowania połóż małe lub średnie porcje na odpowiednio ustawionej półce pod grzałką grilla.
- Obróć potrawę po upływie połowy czasu grillowania.

**Booster (szybkie nagrzewanie)**

Funkcja ta służy do szybkiego nagrzewania piekarnika, nie nadaje się do pieczenia potraw.

- Po wybraniu tej funkcji wybierz temperaturę. Lampka temperatury się zapala i piekarnik się nagrzewa.
- Po zakończeniu procesu grzania lampka zgaśnie. Teraz wybierz funkcję do pieczenia swej potrawy.

**Korzystanie z zegara piekarnika**




1 Klawisz regulacji
2 Symbol blokady klawiszy
3 Symbol zegara
4 Symbol głośności alarmu *
5 Symbol trybu oszczędnego Eco
6 Klawisz plus
7 Klawisz minus
8 Symbol wykresu czasu
9 Symbol alarmu
10 Symbol końca gotowania*
11 Symbol czasu gotowania
12 Klawisz programu
* (Różnią się zależnie od modelu piekarnika.)

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

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.

**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 pokrętłem temperatury nastaw temperaturę. Rozpocznie się pieczenie .

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

**Ustawianie zakończenie pieczenia na późniejszą godzinę: (Ta funkcja jest dostępna opcjonalnie. Może ona nie wchodzić w zakres wyposażenia zakupionego produktu).**

Po ustawieniu na czasomierzu czasu trwania pieczenia można ustawić poźniejszą godzinę zakończenia pieczenia.

1. Wybierz funkcję do pieczenia.

2. Dotykaj , aż na wyświetlaczu pojawi się symbol , aby ustawić czas pieczenia.
3. Ustaw czas trwania pieczenia przyciskami + / −.

» » Po ustawieniu czas trwania pieczenia na wyświetlaczu na stałe pojawi się symbol .

4. Dotykaj , aż na wyświetlaczu pojawi się symbol , oznaczający koniec czasu pieczenia.
5. Ustaw godzinę zakończenia pieczenia przyciskami + / −.

» Po nastawieniu godziny zakończenia pieczenia na wyświetlaczu na stałe pojawia się symbole oraz , a także wycinek czasu. Gdy zacznie się pieczenie, zniknie symbol .

6. Wstaw naczynie do piekarnika i pokrętłem temperatury nastaw temperaturę. Rozpocznie się pieczenie .

» **Czasomierz piekarnika oblicza godzinę rozpoczęcia pieczenia odejmując czas trwania pieczenia od nastawionej godziny jego zakończenia.** Wybrany tryb pracy uruchamia się gdy nadejdzie godzina rozpoczęcia pieczenia i piekarnik nagrzewa się do nastawionej temperatury. Utrzymuje tę temperaturę przez cały czas pieczenia.

» 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.

7. Po zakończeniu pieczenia na wyświetlaczu pojawia się **"End"**, a czasomierz wydaje dźwiekowy sygnał ostrzegawczy.
8. 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 dźwiekowego sygnału ostrzegawczego, piekarnik ponownie się załączy. Obróć pokrętło temperatury i pokrętło funkcji w pozycję **"0"** (wył.), aby wyłączyć piekarnik zapobiegając jego ponownemu załączeniu na konierc sygnału ostrzegawczego.

## 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.

» 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 sie 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 .

Najdłuższy czas alarmu to 23 godziny i 59 minut.

2. Ustaw alarm, korzystając z klawiszy ✚ / ▬.

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

» Symbol 🔔 będzie się nadal świecił, a gdy ustawi się godzinę alarmu, pojawi się na wyświetlaczu.

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

### Wyłączanie alarmu

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

» Alarm ucichnie i wyświetli się bieżąca godzina.

### Anulowanie alarmu

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

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

### Zmiana dźwięku alarmu

1. Dotykaj ☰, aż na wyświetlaczu pojawi się symbol 🔊.
2. Ustaw głośność aalarmu 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**.

### Zmiana bieżącej godziny

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. Załzcz tryb ekonomiczny dotykając przycisku ✚.

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

### Wyłaczanie trybu ekonomicznego.

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

» Na wyświetlaczu pojawi się **„On"** [Zał.].

2. Tryb ekonomiczny wyłacza się dotknięciem przycisku ▬.

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

### Ustawianie jasności ekranu

**(Ta funkcja jest dostępna opcjonalnie. Może ona nie wchodzić w zakres wyposażenia zakupionego produktu).**

1. Dotykaj ☰ aż na wyświetlaczu pojawi się **d-01**, **d-02** lub **d-03** jako miara jasności wyświetlacza.
2. Nastaw jasnośc przyciskami ✚ /▬.

» Po krótkiej chwili wyświetli się nastawiona godzina.

**Tabela czasów pieczenia**

Podane w tabeli czasy są tylko orientacyjne. Mogą się różnic, zależnie od rodzaju żywności, grubości, rodzaju i preferencji kulinarnych.

### Pieczenie ciast i mięs

Pierwsza półka w piekarniku to półka **dolna**.

| Potrawa | Liczba blach | Symbole menu ustawień | Pozycja półki | Temperatura (°C) | Czas pieczenia (ok., w min.) |
|---|---|---|---|---|---|
| **Ciasto w foremce | Jedna blacha | | 3 | 175 | 30 ... 45 |
| **Ciasto w foremce | Jedna blacha | | 3 | 175 | 30 ... 50 |
| **Ciasta w papierze | Jedna blacha | | 3 | 160 ... 170 | 20 ... 30 |
| **Ciasto biszkoptowe | Jedna blacha | | 3 | 180 ... 200 | 10 ... 20 |
| **Ciasteczka | Jedna blacha | | 3 | 160 ... 170 | 20 ... 30 |
| **Ciasto | Jedna blacha | | 3 | 200 | 20 ... 30 |
| **Ciasto zdobne | Jedna blacha | | 3 | 190 | 25 ... 35 |
| **Ciasto na zaczynie | Jedna blacha | | 3 | 190 | 20 ... 40 |
| **Lazania | Jedna blacha | | 2 | 180 | 25 ... 45 |
| **Pizza | Jedna blacha | | 2 | 200 | 15 ... 25 |
| Stek wołowy/ pieczeń wołowa | Jedna blacha | | 2 | 25 min. 220, następnie 180 ... 190 | 80 ... 100 |
| Udziec jagnięcy (zapiekanka) | Jedna blacha | | 2 | 25 min. 220, następnie 180 ... 190 | 60 ... 90 |
| Pieczone kurczęta | Jedna blacha | | 2 | 15 min. 250/max, następnie 190 | 55 ... 65 |
| Indyk (w plastrach) | Jedna blacha | | 2 | 25 min. 250/max, następnie 190 | 60 ... 100 |
| Ryby | Jedna blacha | | 3 | 200 | 20 ... 30 |

(**)W przypadku przygotowywania potraw wymagających wstępnego nagrzewania należy wstępnie nagrzać piekarnik do wyznaczonej temperatury.

**Wskazówki do pieczenia ciasta**

- Jeśli ciasto jest zbyt suche, zwiększ temperaturę o ok. 10°C i skróć czas pieczenia.
- Jeśli ciasto jest wilgotne, użyj mniej płynu lub obniż temperaturę o 10°C.
- Jeśli ciasto jest zbyt ciemne z góry, umieść je na dolnej półce, obniż temperaturę i przedłuż czas pieczenia.
- Jeśli jest dobrze wypieczone wewnątrz, ale klei się na zewnątrz, użyj mniej płynu, obniż temperaturę i przedłuż czas pieczenia.

**Wskazówki przy pieczeniu ciasta**

- Jeśli ciasto jest zbyt suche, zwiększ temperaturę o ok. 10°C i skróć czas pieczenia. Nawilż warstwy ciasta sosem złożonym z mleka, oleju, jajka i jogurtu.
- Jeśli pieczenie ciasta trwa zbyt długo, sprawdź czy grubość przygotowanego ciasta nie przekracza głębokości blachy.
- Jeśli góra ciasta brązowieje, ale dolna część nie jest upieczona, sprawdź, czy na dnie ciasta nie ma zbyt wiele użytego dom pieczenia sosu. Aby ciasto brązowiało równomiernie postaraj się rozprowadzić sos równo pomiędzy warstwami i górą ciasta.

Piecz ciasto zgodnie z trybem i temperaturą podanymi w tabeli gotowania. Jeśli dół nadal nie dość się zabrązowił, następnym razem umieść ciasto na dolnej półce.

**Wskazówki przy gotowaniu jarzyn**

- Jeśli potrawa warzywna puszcza soki i zbytnio wysycha, gotuj ja w garnku z pokrywką zamiast blachy. Zamknięte naczynia zatrzymują sok z potrawy.
- Jeśli potrawa warzywna nie udusiła się, najpierw ugotuj te warzywa lub przegotuj

je jak potrawę z puszki i wsadź do piekarnika.

## Jak obsługiwać grill

Zamykaj drzwiczki na czas grillowania.
Można się poparzyć od gorących powierzchni!

### Załączanie grilla

1. Obróć pokrętło Function [Funkcja] wybranego do symbolu grilla.
2. Następnie nastaw wybraną temperaturę grillowania.
3. W razie potrzeby nagrzewaj grill przez ok. 5 minut.

» Zapali się lampka temperatury.

### Wyłączania grilla

1. Obróć pokrętło Function [Funkcja] do górnej pozycji "Off" ("wył.").

Żywność nie nadająca się do grillowania stwarza zagrożenie pożarowe. Do grillowania używaj wyłącznie żywności, która nadaje się do przyrządzania w wysokich temperaturach.
Nie wkładaj żywności do grilla zbyt głęboko. Tam jest najgoręcej i tłusta żywność może się zapalić.

### Tabela czasów pieczenia przy grillowaniu

### Grillowanie na grillu elektrycznym

| Potrawa | Akcesoria do zastosowania | Pozycja półki | Zalecana temperatura (°C)** | Czas grillowania |
|---|---|---|---|---|
| Ryby | Ruszt druciany | 4...5 | 250/max | 20...25 min. # |
| Sznycle z kurczaka | Ruszt druciany | 4...5 | 250/max | 25...35 min. |
| Kotlety jagnięce | Ruszt druciany | 4...5 | 250/max | 20...25 min. |
| Pieczeń wołowa | Ruszt druciany | 4...5 | 250/max | 25...30 min. # |
| Kotlety cielęce | Ruszt druciany | 4...5 | 250/max | 25...30 min. # |
| Opiekanie chleba * | Ruszt druciany | 4 | 250/max | 1...3 min. |

**# zależnie od grubości**
***Nagrzewać przez 5 minut**
****Jeśli nie można ustawić temperatury grilla w produkcie, grill będzie działał w zalecanej temperaturze.**

Posiłki w tej tabeli gotowania są przygotowane według EN 60350-1, aby ułatwić instytucjom kontrolnym sprawdzanie produktu.

| Potrawa | Akcesoria do zastosowania | Pozycja półki | Temperatura (°C) | Czas pieczenia (ok. w min.) |
|---|---|---|---|---|
| Pieczywo tostowe | Ruszt druciany | 4 | 250/max | 1...3 min. |
| Klopsiki (wołowina) - 12 kawałki | Ruszt druciany | 4 | 250/max | 25...35 min. |

**Obrócić potrawę po upływie 2/3 całkowitego czasu grillowania.**
**Zaleca się, aby wszystkie potrawy poddawać wstępnemu ogrzewaniu przez ok. 5 minut przed opiekaniem.**

# 7 Czyszczenie i konserwacja

## Informacje ogólne

Okres użytkowania tego wyrobu przedłuży się, a problemy staną się rzadsze, jeśli wyrób ten czyści się w regularnych odstępach czasu.

Przed konserwacją i czyszczeniem, odłącz urządzenie od sieci.
Grozi to porażeniem elektrycznym!

Przed czyszczeniem urządzenie odczekaj, aż ostygnie.
Można się poparzyć od gorących powierzchni!

- Po każdym użyciu dokładnie oczyść ten wyrób. Dzięki temu łatwiej będzie usuwać pozostałości gotowania, unikając tym samym ich zapalenia się na następnym użyciem urządzenia.
- Do jego czyszczenia nie potrzeba żadnych specjalnych środków czyszczących. Wyrób ten czyści się miękką ściereczką lub gąbką i ciepłą wodą z mydłem w płynie, i wyciera suchą ściereczką.
- Pamiętaj, aby zawsze starannie wycierać nadmiar płynu po czyszczeniu i natychmiast wycierać wszystko, co się rozleje.
- Do czyszczenia powierzchni i klamki ze stali nierdzewnej nie używaj środków czyszczących zawierających kwas lub chlorek. Części te wyciera się do czysta miękką ściereczką z detergentem w płynie (nie w proszku), najlepiej ruchami w tym samym kierunku.

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

Do czyszczenia tego urządzenia nie używaj urządzeń parowych, ponieważ może to spowodować porażenie prądem.

## Czyszczenie płyty

### Czyszczenie palnika

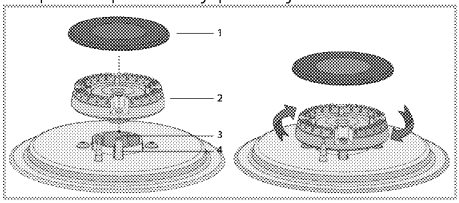
1. Zdejmij z płyty podstawki pod garnki.
2. Wyjmij wszystkie zdejmowane części palnika i oczyść je tylko ręcznie gąbką, jakimś detergentem i ciepłą wodą.
3. Niewyjmowane części palnika oczyść mokrą ściereczką.
4. Świecę i element grzejny ( w modelach z zapłonem i elementem grzejnym) czyści się lekko wilgotną ściereczką Następnie wyciera się do sucha czystą ściereczką. Upewnij się, że otwory na płomienie i świeca są całkowicie suche.

W przeciwnym razie na koniec zapłonu nie pojawi się iskra.

5. Przy zakładaniu górnych grilli zwróć uwagę na takie umieszczenie podstawek, aby palniki były w ich środku.

### Montaż części palnika

Po oczyszczeniu palnika złożyć jego części w sposób pokazany poniżej.




1 Nasadka palnika
2 Głowica palnika
3 Komora palnika
4 Świeca zapłonowa (w produktach z zapalnikiem)

1. Umieścić głowicę palnika, upewniając się, że przechodzi przez świecę zapłonową palnika (4). Przekręcić głowicę palnika w prawo i w lewo, aby się upewnić, że jest osadzona w komorze palnika.
2. Umieścić nasadkę palnika na głowicy palnika.

## Czyszczenie panelu sterowania

Panel sterowania i pokrętła czyści się wilgotną ściereczką i wyciera do sucha.

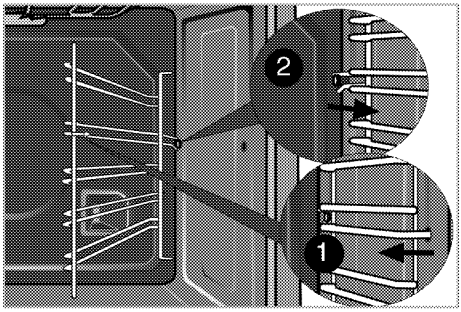
Jeśli na produkcie znajdują się przyciski/pokrętła, nie należy ich zdejmować do czyszczenia panelu sterowania.
Możesz uszkodzić panel sterowania!

## Czyszczenie piekarnika

### Aby oczyścić ścianę boczną(Różnią się zależnie od modelu piekarnika.)

**(Ta funkcja jest dostępna opcjonalnie. Może ona nie wchodzić w zakres wyposażenia zakupionego produktu).**

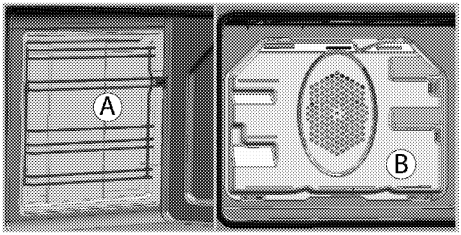
1. Wyjmij przednią sekcję stelaża bocznego wyciągając go w przeciwnym kierunku do ściany bocznej.
2. Całkiem wyjmij stelaż ciągnąc go do siebie.




## Ściany katalityczne

**(Ta funkcja jest dostępna opcjonalnie. Może ona nie wchodzić w zakres wyposażenia zakupionego produktu).**

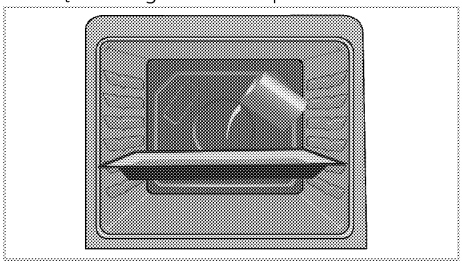
Wewnętrzne ściany boczne (A) i/lub ściana tylna (B) urządzenia mogą być pokryte emalią katalityczną. Ściany katalityczne mają jasny, matowy kolor i porowatą powierzchnię. Nie należy ich czyścić. Dzięki perforowanej strukturze powierzchnie katalityczne wchłaniają smar, a po napełnieniu powierzchni smarem zaczynają świecić. W takim przypadku zaleca się wymianę części.




## Łatwe czyszczenie parą

Zapewnia łatwe czyszczenie, ponieważ brud (który nie czekał zbyt długo) mięknie pod wpływem wytwarzanej wewnątrz piekarnika pary, a krople wody skraplają się na jego wewnętrznych powierzchniach.

1. Wyjmij z piekarnika wszystkie akcesoria.
2. Wlać 300 ml do tacy piekarnika i umieścić tacę na drugim ruszcie piekarnika.



3. Nastaw temperaturę na 100°C i uruchom piekarnik na 25 minut w trybie łatwe czyszczenie parą.
4. Otwórz drzwiczki i wilgotną gąbką lub ściereczką wytrzyj wewnętrzne powierzchnie piekarnika.
5. Piekarnik czyści się z uporczywego zabrudzenia miękką ściereczką lub gąbką i ciepłą wodą z mydłem w płynie, i wyciera suchą ściereczką.

W trybie łatwego czyszczenia parowego woda znajdująca się na tacy w celu zwilżenia powstałych lekkich zabrudzeń lub resztek odparowuje i ulega skraplaniu w komorze piekarnika i po wewnętrznej stronie szyby w drzwiach; w związku z tym gdy drzwi piekarnika zostaną otwarte, może z nich kapać woda. Po otwarciu drzwi piekarnika należy natychmiast wytrzeć skroploną wodę.

### Czyszczenie drzwiczek piekarnika

Drzwiczki piekarnia czyści się miękką ściereczką lub gąbką i ciepłą wodą z mydłem w płynie, i wyciera suchą ściereczką.
Przetrzyj szybę octem, a następnie opłucz, aby usunąć pozostałości wapna, które mogą osadzać się na szybie piekarnika.

Do czyszczenia drzwiczek piekarnika nie używaj żadnych szorstkich środków czyszczących ani skrobaczek metalowych. Mogą porysować powierzchnię i zniszczyć szybę.

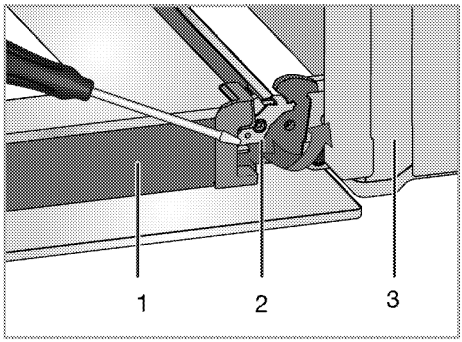
## Czyszczenie drzwiczek piekarnika

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

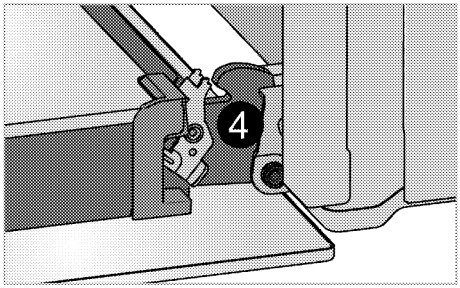
Możesz zdjąć drzwi piekarnika i szyby, aby je wyczyścić. Jak zdemontować drzwi i okna, opisano w rozdziałach „Zdejmowanie drzwi piekarnika" i „Zdejmowanie wewnętrznych szyb drzwi". Po zdjęciu wewnętrznych szyb drzwi wyczyść je za pomocą płynu do naczyń, ciepłej wody i miękkiej szmatki lub gąbki, a następnie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

### Przenoszenie drzwiczek piekarnika

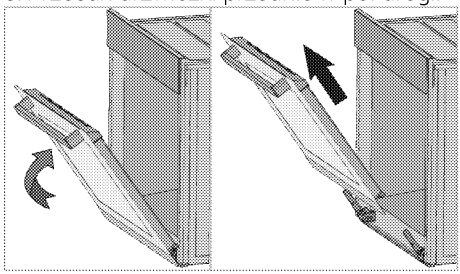
1. Otwórz drzwiczki przednie (1).
2. Otwórz zacisk w obudowie zawiasu (2) po prawej i lewej stronach drzwiczek przednich przyciskając je ku dołowi, jak pokazano na rysunku.




1 Drzwiczki
2 Blokada zawiasu(pozycja zamknięta)
3 Piekarnik
4 Blokada zawiasu(otwarta pozycja)




3. Przesuń drzwiczki przednie w pół drogi.



4. Zdejmij drzwiczki przednie ciągnąc je ku górze aby uwolnić je z prawych i lewych zawiasów.

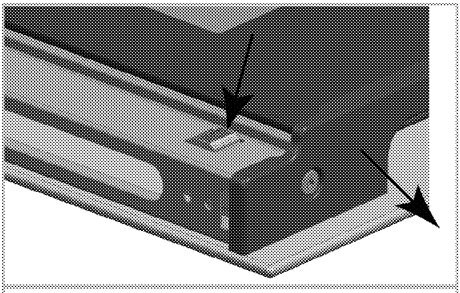
Kroki procesu wyjmowaniu drzwiczek powtarza się w odwrotnej kolejności przy ich zakładaniu. Przy zakładaniu drzwi z powrotem nie zapomnij zamknąć zacisk w obudowie zawiasu.

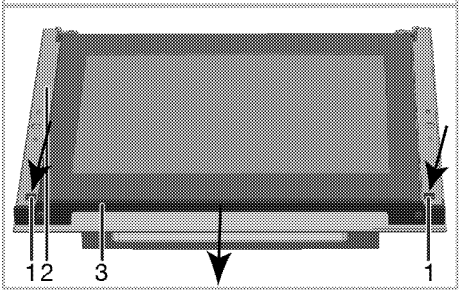
## Wyjmowanie szyby w drzwiczkach

**(Ta funkcja jest dostępna opcjonalnie. Może ona nie wchodzić w zakres wyposażenia zakupionego produktu).**

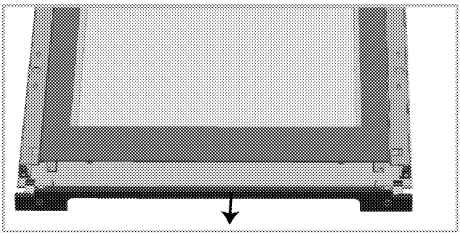
Szklaną szybę z drzwiczek piekarnika można wyjąć do czyszczenia.

Otwórz drzwiczki.



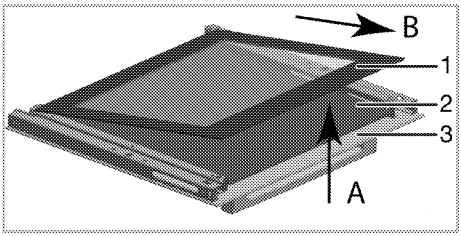



1 Zaczep
2 Rama
3 Profil



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.

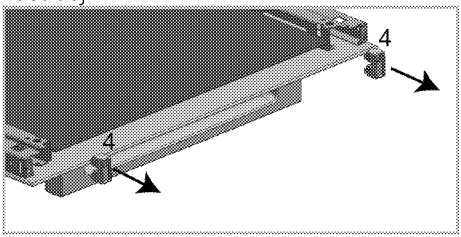



1 Szyba wewnętrzna
2 Szyba wewnętrzna*
3 Szyba zewnętrzna
* (Może on nie wchodzić w zakres wyposażenia zakupionego produktu).

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

Jeśli urządzenie jest wyposażone w szybę wewnętrzną:

pociągnij złącza uchwytu szyby pośrodku, aby je wyciągnąć, tak jak pokazano na ilustracji.

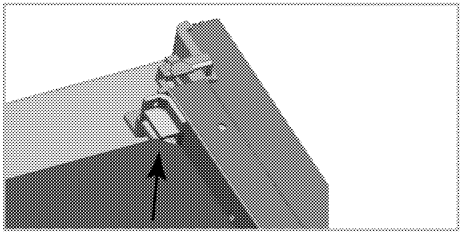



4 Złącze uchwytu szyby*
* (Może on nie wchodzić w zakres wyposażenia zakupionego produktu).

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

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

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



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

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

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

## Wymiana lampki w piekarniku

Aby uniknąć zagrożenia porażeniem elektrycznym, zanim wymienisz lampkę upewnij się, że piekarnik jest odłączony od sieci zasilającej i że ostygł.
Można się poparzyć od gorących powierzchni!

W tym piekarniku stosuje się żarówkę o mocy mniejszej niż 40 W, wysokość mniejszą niż 60 mm, średnicę mniejszą niż 30 mm lub lampę halogenową z gniazdem typu G9, o mocy mniejszej niż 60 W.
Lampy nadają się do pracy w temperaturach powyżej 300 °C.
Lampy piekarnika można nabyć u autoryzowanych agentów serwisowych lub technika z licencją.Ten produkt zawiera lampę o klasie energetycznej G.

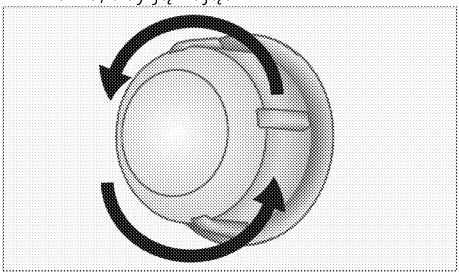
Lampka może być umieszczona gdzie indziej niż na rysunku.

Żarówka używana w tym urządzeniu nie jest odpowiednia do oświetlania pomieszczeń domowych. Zgodnie z przeznaczeniem żarówka ta służy do oświetlania żywności.

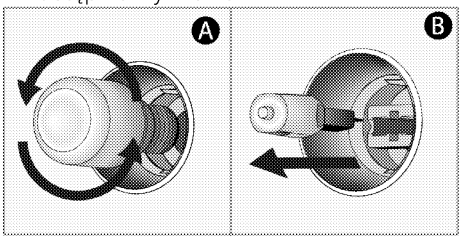
Żarówki używane w tym urządzeniu muszą wytrzymać ekstremalne warunki fizyczne, jak temperatury powyżej 50°C.

**Jeśli w piekarniku jest lampka okrągła:**

1. Odłącz piekarnik od sieci zasilającej.
2. Odkręć szklaną pokrywę, przekręcając ją w lewo, aby ją zdjąć.



3. Jeżeli lampka w piekarniku to lampka typu (A) pokazana na poniższym rysunku, należy ją wykręcić zgodnie z oznaczeniem na rysunku, a następnie wymienić. Jeśli typ lampki to (B), należy ją pociągnąć i wyjąć w sposób pokazany na rysunku, a następnie wymienić.




4. Załóż szklaną pokrywę.

# 8 Rozwiązywanie problemów

**W czasie pracy piekarnik wydziela parę.**

- Ulatnianie sie pary w trakcie pracy jest normalnym zjawiskiem. >>> *To nie jest awaria.*

**Przy nagrzewaniu i studzeniu urządzenia słychać metaliczne odgłosy.**

- Podgrzewane części metalowe mogą się rozszerzać i wydawać dźwięki. >>> *To nie jest awaria.*

**Produkt nie działa.**

- Bezpiecznik uszkodzony lub zadziałał. >>> *Sprawdź bezpieczniki w skrzynce bezpiecznikowej. W razie potrzeby wymień je lub załącz.*
- Urządzenie nie jest przyłączone do (uziemionego) gniazdka. >>> *Sprawdź kontakt wtyczki.*

**Nie świeci lampka w piekarniku.**

- Lampka w piekarniku jest uszkodzona. >>> *Wymień lampkę w piekarniku.*
- Brak zasilania. >>> *Sprawdź, czy jest prąd Sprawdź bezpiecznik w skrzynce bezpiecznikowej. W razie potrzeby wymień je lub załącz.*

**Piekarnik nie grzeje.**

- Urządzenie może nie być ustawione na pewne funkcje gotowania i/lub temperatury. >>> *Ustawić urządzenie na pewne funkcje gotowania i/lub temperatury.*
- W modelach z programatorem czasowym, nie nastawiono programatora >>> *Nastaw zegar.*
  (W produktach z piekarnikiem mikrofalowym, regulator czasowy steruje tylko piekarnikiem mikrofalowym.)
- Brak zasilania. >>> *Sprawdź, czy jest prąd Sprawdź bezpiecznik w skrzynce bezpiecznikowej. W razie potrzeby wymień je lub załącz.*

**Nie zapala się iskra zapłonowa.**

- Nie ma prądu. >>> *Sprawdź bezpiecznik w skrzynce bezpiecznikowej.*
- Nie nastawiono czasu. >>> *Nastaw czasomierz.*

**Nie ma gazu.**

- Zamknięty jest kurek zasilania z sieci gazowej. >>> *Odkręć kurek dopływu gazu.*
- Przewód doprowadzania gazu jest zagięty. >>> *Prawidłowo zamontuj przewód doprowadzania gazu.*

**Palniki palą się nierówno albo wcale.**

- Palniki są brudne. >>> *Oczyść elementy palników.*
- Palniki są mokre. >>> *Osusz elementy palników.*
- Kołpak palnika nie trzyma się mocno. >>> *Prawidłowo załóż elementy palnika.*
- Zamknięty jest kurek zasilania z sieci gazowej. >>> *Odkręć kurek dopływu gazu.*
- Butla z gazem jest pusta (w przypadku zasilania gazem LPG) >>> *Wymień butlę z gazem.*

**(W modelach z programatorem czasowym) Wyświetlacz zegara miga lub pali się symbol zegara.**

- Poprzednio nastąpił zanik zasilania. >>> *Nastaw zegar/ Wyłącz urządzeniek i ponownie załącz go.*

Jeśli pomimo postępowania według instrukcji z tego rozdziału problem pozostaje, skonsultuj się z autoryzowanym agentem serwisowym lub sprzedawcą urządzenia. Nie próbuj samemu naprawiać zepsutego urządzenia.