



Piekarnik

Instrukcja użytkowania

Плита

Руководство пользователя



FSM62330DWT

PL / RU

285.3059.12/R.AA/4.01.2022/3-3

7785886764

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



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..... 11
 Bezpieczeństwo dzieci..... 11
 Stare urządzenia 11
 Pozbywanie się materiałów opakowaniowych 12

2 Informacje ogólne 13

Opis urządzenia 13
 Zawartość opakowania..... 14
 Dane techniczne 15
 Tabela wtryskiwacza..... 16

3 Instalacja 17

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

4 Przygotowanie 27

Jak oszczędzać energię..... 27
 Pierwszy raz..... 27

Ustawianie czasu..... 27
 Pierwsze czyszczenie..... 28
 Podgrzewanie wstępne..... 28

5 Jak używać płyty kuchennej 29

Ogólne informacje o gotowaniu 29
 Użytkowanie płyt kuchennych..... 29

6 Jak obsługiwać piekarnik 31

Ogólne informacje o pieczeniu ciast i mięs oraz o grillowaniu 31
 Jak obsługiwać piekarnik elektryczny 32
 Tryby pracy 32
 Korzystanie z zegara piekarnika 34
 Tabela czasów pieczenia..... 37
 Jak obsługiwać grill..... 41
 Tabela czasów pieczenia przy grillowaniu 42

7 Czyszczenie i konserwacja 43

Informacje ogólne..... 43
 Czyszczenie płyty 43
 Czyszczenie panelu sterowania 44
 Czyszczenie piekarnika 44
 Czyszczenie drzwiczek piekarnika..... 45
 Wyjmowanie szyby w drzwiczkach..... 46
 Wymiana lampki w piekarniku..... 47

8 Rozwiązywanie problemów 49

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 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 może 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 wymagania 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 zwiększenie 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 błękitne i powinny palić się równo.
- Ten produkt może być wykorzystywany wyłącznie w pomieszczeniu, w którym zamontowano odpowiednio wyregulowany i działający czujnik tlenu węgla. Należy się upewnić, że czujnik tlenu węgla działa prawidłowo i jest często serwisowany. Czujnik tlenu węgla należy zainstalować maksymalnie 2 metry od produktu.
- W urządzeniach gazowych potrzeba dobrego spalania. W razie niecałkowitego spalania może powstawać 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.

Co robić, gdy poczuje się zapach gazu

- Nie używaj otwartego ognia i nie pal tytoniu. Nie używaj żadnych przełączników elektrycznych (np. wyłącznika światła, czy dzwonek 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 jakiegokolwiek problemy wynikające z braku uziemienia tego urządzenia zgodnie 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 urządzenia nagrzewa się w trakcie jego pracy. Upewnij się, że przyłączy 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 jakiegokolwiek 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 nagrzaných 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.

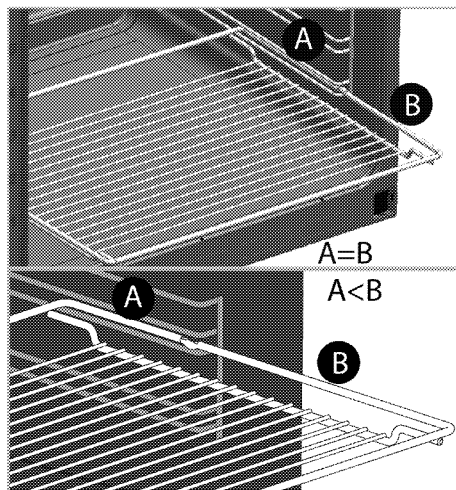
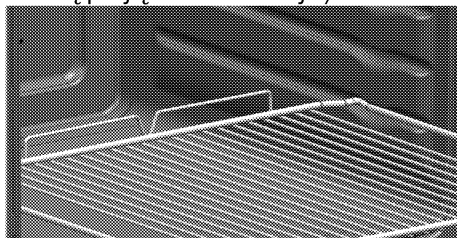
- Nie umieszczaj żadnych materiałów łatwopalnych w pobliżu tego wyrobu, ponieważ jego boki mogą bardzo się nagrzewać przy pracy.
- W trakcie użytkowania piekarnik nagrzewa się. Należy zachować ostrożność i nie dotykać elementów grzejnych wewnątrz piekarnika.
- Należy dbać, aby żaden otwór wentylacyjny nie był zakryty.
- Nie podgrzewaj w piekarniku zamkniętych puszek ani szklanych słoików. Ciśnienie, które wytworzy się w takiej puszcze/słoiku, może je rozsadzić.
- Nie umieszczaj foremek do pieczenia, naczyń ani folii aluminiowej bezpośrednio na dnie 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 popęknięcia 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 popęknaną szybą w wyjętą lub popęknaną 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.
- Nie zamykaj pokrywy, zanim płyta nie ostygnie wystarczająco. Przed otwarciem pokrywy należy ją wytrzeć do sucha, aby woda nie przedostała się do tylnych i wewnętrznych części piekarnika. Pokrywa szklana może popękać, gdy zostanie nagrzana. Zgasić wszystkie palniki przed opuszczeniem pokrywy.
- 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 się 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 otwarte nie 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

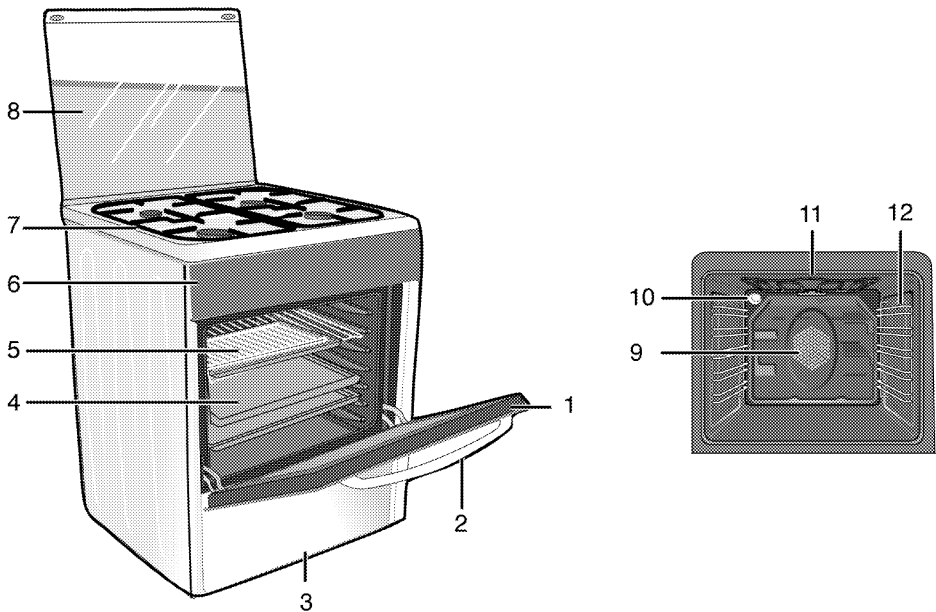
zawiera szkodliwych i zakazanych materiałów, podanych w tej dyrektywie.

Pozbywanie się materiałów opakowaniowych

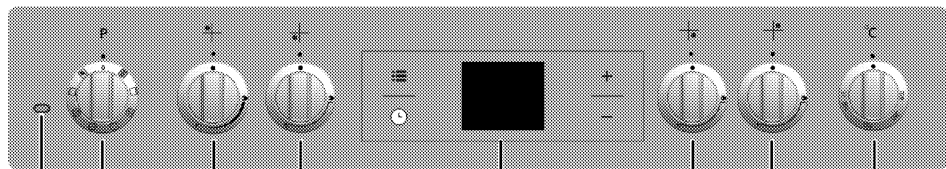
- Materiały opakowaniowe są niebezpieczne dla dzieci. Należy trzymać je w bezpiecznym miejscu, niedostępne dla dzieci. Opakowanie tego wyrobu wyprodukowano z surowców wtórnych. Należy odpowiednio się ich pozbywać i sortować je zgodnie z instrukcjami gospodarki surowcami wtórnymi. Nie należy ich wyrzucać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

2 Informacje ogólne

Opis urządzenia



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



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

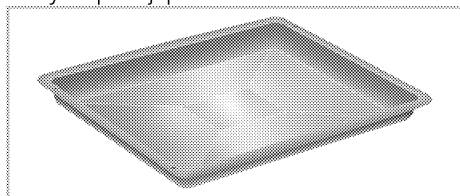
Zawartość opakowania

- i** 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 użytkownika

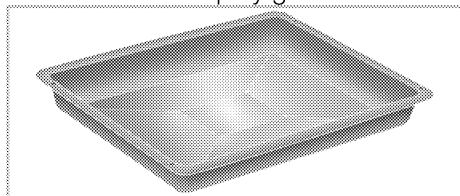
2. Standardowa tacka

Służy do pieczenia ciast, mrożonek i dużych porcji pieczeni.



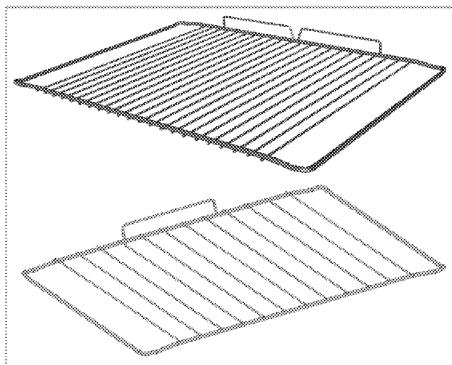
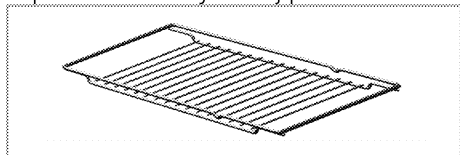
3. Foremka głęboka

Służy do pieczenia ciast, dużych porcji pieczeni, potraw soczystych oraz do zbierania tłuszczu przy grillowaniu.



4. Ruszt druciany

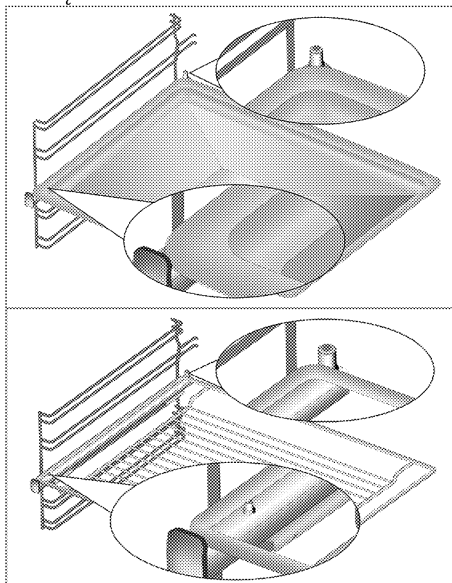
Służy do pieczenia oraz do ustawiania potraw do smażenia, pieczenia lub gotowania w naczyniach do zapiekanek na wybranej półce.



- ### 5. Właściwe umieszczenie 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 kolki znajdujące się z tyłu stelaża teleskopowego, przy krawędziach rusztu i foremki.



Dane techniczne

DANE OGÓLNE	
Wymiary zewnętrzne (wys./szer./głęb.)	850 mm/600 mm/600 mm
Napięcie/częstotliwość	220-240 V ~ 50 Hz
Łączne zużycie energii el.	2,5 kW
Typ/ przekrój przewodu	min.H05VV-FG 3 x 1,5 mm ²
Kategoria wyrobu gazowego	Kat II 2ELs3B/P / Cat II 2H3+ / Cat II 2H3B/P
Typ/ciśnienia gazu	NG 20/20 mbar
Łączne zużycie gazu	7,9 kW
Konwersja na typ/ciśnienie gazu [§] - opcjonalna	NG G 2.350/13 mbar LPG G 30/37 mbar - LPG G 30/28-30 mbar - Propan 31 /37 mbar - NG 20 /10 mbar - NG 20 /13 mbar
PŁYTA KUCHENNA	
Palniki	
Tyłny lewy	Palnik normalny
Moc	2 kW
Przedni lewy	Palnik szybki
Moc	2,9 kW
Przedni prawy	Palnik pomocniczy
Moc	1 kW
Tyłny prawy	Palnik normalny
Moc	2 kW
PIEKARNIK/GRILL	
Piekarnik główny	Piekarnik wielofunkcyjny
Oświetlenie wewnętrzne	15–25 W
Zużycie energii el. przez grill.	2,2 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.

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

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

i 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	2 kW Tylny lewy	2,9 kW Przedni lewy	1 kW Przedni prawy	2 kW Tylny prawy
Typ/ciśnienia gazu				
G 20/10 mbar	125	155	90	125
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
G 31/ 37 mbar	72	87	50	72

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

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.

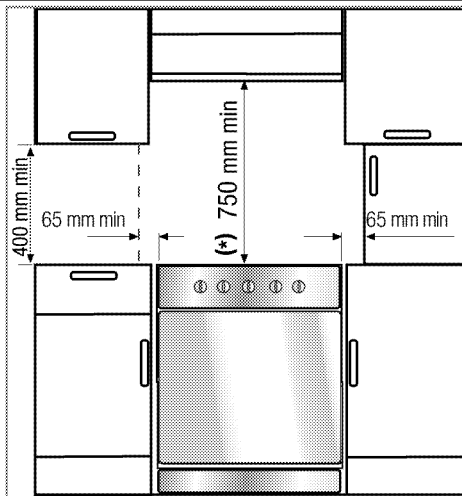
i Przygotowanie miejsca do instalacji i dostępu do sieci elektrycznej i gazowej to obowiązek klienta.

! 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.

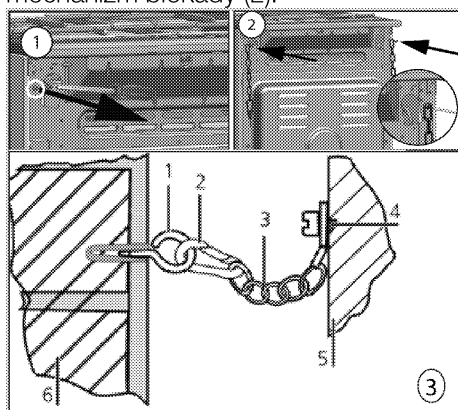


- Urządzenie to odpowiada klasie 1, tzn. można je ustawić tyłem i **jednym** bokiem do ścian kuchni, mebli kuchennych, czy urządzeń dowolnych rozmiarów. Meble lub sprzęty kuchenne po **drugiej** stronie nie mogą być większe.
- Można go używać razem z szafkami po obu stronach, ale należy zachować minimalny 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).

Łańcuch bezpieczeństwa **Jeśli urządzenie ma 2 łańcuchy** **zabezpieczające;**

Urządzenie to należy zabezpieczyć przed przewróceniem mocując je dwoma łańcuchami bezpieczeństwa dostarczonymi wraz z piekarnikiem. Umocnij hak (1) używając odpowiedniego kołka wbitego w ścianę kuchni (6) i bezpiecznie zaczep łańcuch bezpieczeństwa (3) o hak, wykorzystując mechanizm blokady (2).

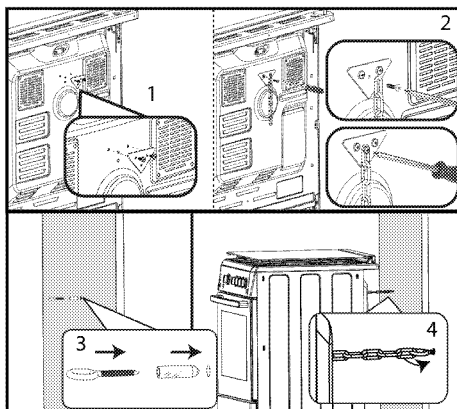


- 1 Hak stabilizujący
- 2 Mechanizm blokady
- 3 Łańcuch bezpieczeństwa
- 4 Mono przytwierdź łańcuch do tyłu piekarnika.
- 5 Tył piekarnika
- 6 Ściana kuchni

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.



i Łańcuch stabilizujący musi być jak najkrótszy, aby uniemożliwić przechylenie 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 m³.

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 zasadami instalowania.

i 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.

i 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 być 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 kłamać, zginać i przyciskać, ani stykać z gorącymi częściami urządzenia. Przewody uszkodzone wymieniać może tylko wykwalifikowany elektryk. Zagrożenie porażeniem elektrycznym, zwarcie 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 ścianie, zależnie od typu urządzenia. Przewód zasilający ten wyrób musi odpowiadać parametrom podanym w tabeli "Dane techniczne".

i Wtyczka przewodu zasilająca musi być łatwo dostępna po zainstalowaniu (nie prowadzi przewodu ponad płytą kuchenną).

i 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 gniazda.

Złącze gazowe

! Wyrób ten musi być przyłączony do sieci gazowej przez osobę uprawnioną i wykwalifikowaną. Zagrożenie wybuchem lub zatruciem na skutek niefachowej naprawy. Producent nie odpowiada za szkody wynikłe z instalacji i napraw wykonywanych przez osoby nieupoważnione.

! Przed podjęciem jakichkolwiek prac przy instalacji gazowej, należy odciąć zasilanie gazem. Istnieje groźba wybuchu!

- Warunki i wartości zasilania w gaz podane są na etykietach (lub tabliczce znamionowej).

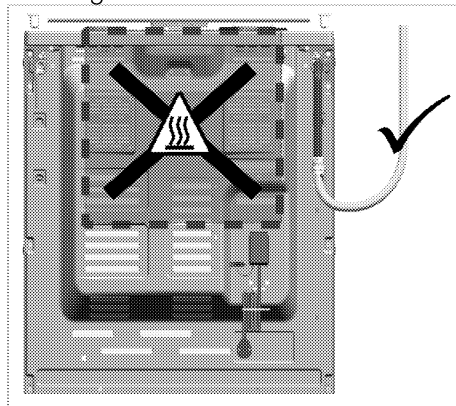
i Produkt jest przeznaczony do gazu ziemnego (GZ).

- Przed zainstalowaniem tego wyrobu należy odpowiednio przygotować instalację gazu ziemnego do montażu.
- Podłączenie tego wyrobu do gazu wykona autoryzowany serwis.
- Wylot z instalacji przyłącza gazu ziemnego do tego wyrobu musi stanowić giętka rura, a jej końcówka musi być zamknięta korkiem. Korek zostanie wyjęty podczas podłączania, a wyrób zostanie podłączony przy użyciu urządzenia łączącego (tulei dławiącej).
- Upewnij się, że masz łatwy dostęp do zaworu gazu ziemnego.
- Aby później użyć wyrobu z gazem innego typu, musisz skonsultować się z autoryzowanym serwisem w sprawie odnośnej procedury konwersji.

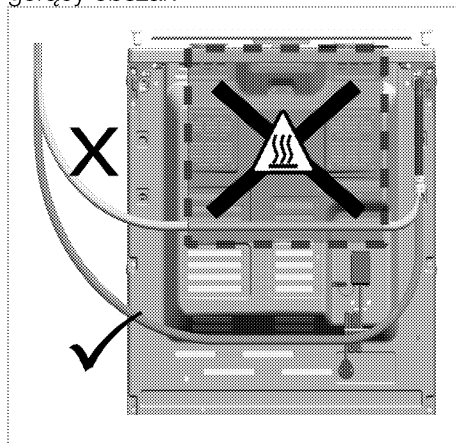
Jeśli wyrób ma tylko jeden wlot gazu;

- Przed podłączeniem przewodu gazu upewnij się, że wlot przewodu gazu z tyłu wyrobu znajduje się po tej samej

stronie wyrobu co zawór gazu ziemnego.

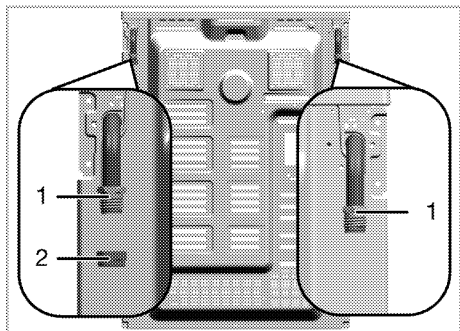


- Jeśli wlot przewodu gazu i zawór gazu ziemnego nie znajdują się po tej samej stronie, upewnij się, że przewód po podłączeniu nie przechodzi przez gorący obszar.



Jeśli twój produkt ma dwa wyloty gazu:

- Jeden z wylotów jest zakryty zaślepką. Koniec drugiego wylotu jest otwarty.

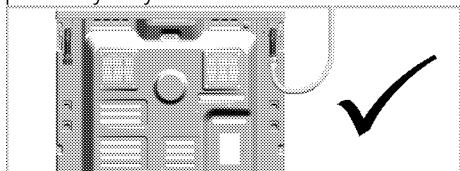


1 Wlot przewodu gazu

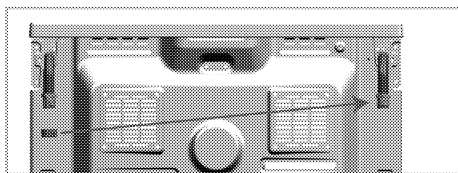
2 Korek

(Wylot z zaślepką, może się różnić w zależności od modelu produktu.)

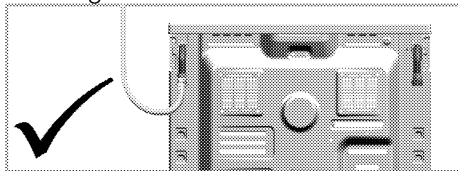
- Przed podłączeniem gazu upewnij się, że zawór gazu ziemnego i wylot węża do gazu do produktu, który ma być podłączony do gazu, znajdują się po tej samej stronie.
- Jeśli zawór gazu ziemnego i otwarty koniec wylotu węża do gazu są zakryte wtyczką z tworzywa sztucznego po tej samej stronie, podłącz gaz, jak pokazano na poniższym rysunku.



- Jeśli zawór gazu ziemnego i wylot węża do gazu są zakryte zaślepką po tej samej stronie, usuń zaślepkę z wylotu węża do gazu za pomocą dwóch kluczy. Zamknij wylot węża do gazu zaślepką w miejscu, w którym nie będzie możliwe podłączenie gazu za pomocą nowej (nieużywanej) uszczelki.



- Podłącz gaz, jak pokazano na poniższym rysunku, na wylocie węża do gazu w pobliżu zaworu gazu ziemnego.



Zagrożenie pożarowe:

Niewykonanie podłączenia w sposób zgodny z poniższymi instrukcjami grozi nieszczelnością i wyciekami gazu oraz pożarem. **Nasza firma nie ponosi żadnej odpowiedzialności za wynikłe z tego szkody.**

- Podłączenie gazu może wykonać jedynie przedstawiciel autoryzowanego serwisu.
- Gaz należy bezwzględnie podłączyć do wylotu węża gazu w pobliżu zaworu gazu ziemnego.
- Wylot węża do gazu, który nie będzie używany, należy zakryć zaślepką.
- Podczas zamykania nieużywanego wlotu przewodu gazu korkiem należy bezwzględnie użyć nowej, nieużywanej uszczelki.



Po zmianie kierunku podłączenia zaślepki, kontrolę wycieku gazu powinien wykonać autoryzowany serwis.

! Elastyczny przewód gazu musi zostać podłączony w taki sposób, aby nie stykał się z ruchomymi częściami wokół niego ani nie uwiązał, gdy przemieszczą się ruchome części (np. szuflady). Nie wolno go również umieszczać w miejscach, w których może zostać ściśnięty.

! Przewodu gazu nie można kłamać, zginać i przyciskać, ani stykać z gorącymi częściami urządzenia. Istnieje groźba wybuchu z powodu uszkodzenia przewodu.

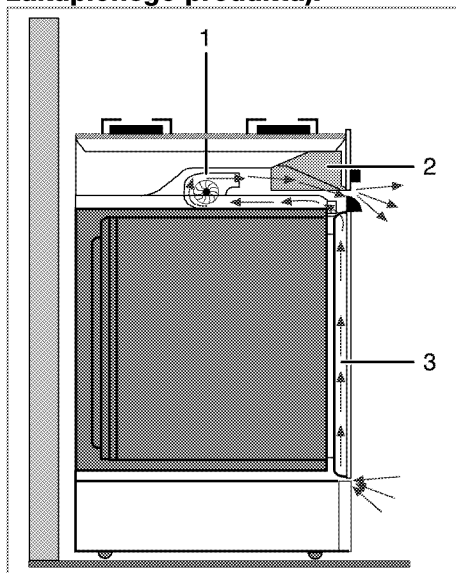
Sprawdzanie szczelności w punkcie połączenia

- Upewnij się, że wszystkie pokręta wyrobu są zakręcone. Upewnij się, że doprowadzenie gazu jest otwarte. Przygotuj pianę mydlaną i nakładaj ją w miejscu podłączenia przewodu, 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 gazowe.
- **Jeśli wyrób ma dwa wloty przewodów gazu**, nieużywany wlot gazu zatkać 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.
- i** Nie wolno sprawdzać ulatniania się gazu zapalką ani zapałniczką.
- Przesuń wyrób do ściany kuchni.

- **Ustawianie nóżek piekarnika**
Drgania w trakcie pracy mogą powodować przesuwanie się naczyń. Jej 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.

Piekarniki z wentylatorem chłodzącym (Może on nie wchodzić w zakres wyposażenia zakupionego produktu).



- 1 Wentylator chłodzący
- 2 Panel sterowania
- 3 Drzwiczki

Wbudowany wentylator chłodzący chłodzi zarówno szafkę do zabudowy, jak i przód urządzenia.

- i** Wentylator chłodzący nadal pracuje przez 20 - 30 minut nawet po wyłączeniu piekarnika.

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.

i Ogień musi być niebieski i mieć kształt regularny. Jeśli płomień żółcią, sprawdź, czy kotłak palnika pewnie siedzi albo oczyść palnik.

Zmiana rodzaju gazu

! Przed podjęciem jakichkolwiek prac przy instalacji gazowej, należy odciąć zasilanie gazem. Istnieje groźba wybuchu!

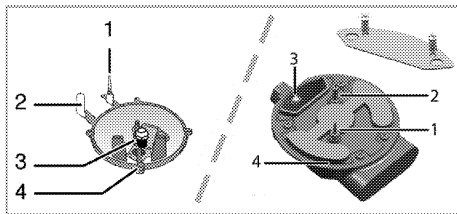
Aby zmienić typ gazu zasilającego to urządzenie wymienia się wszystkie wtryski i reguluje płomień na wszystkich zaworach przy ograniczonym przepływie gazu.

Wymiana wtrysków do palników

1. Zdejmij kotłak palnika i wyjmij korpus palnika.
2. Odkręć wtryski przekręcając je w lewo.
3. Załóż nowe wtryski.
4. Sprawdź bezpieczeństwo pasowania i szczelność wszystkich połączeń.

i Pozycje nowych wtrysków są zaznaczone na ich opakowaniu lub w odpowiedniej tabeli, *Tabela wtryskiwacza, strona 16* do której należy zawsze sięgać.

i ((Różnią się zależnie od modelu piekarnika.))
W niektórych palnikach na płycie kuchennej wtrysk jest nakryty metalową pokrywą. W przypadku wymiany wtrysku tę pokrywę należy zdjąć.



- 1 Czujnik zaniku płomienia (zależnie od modelu)
- 2 Świeca zapłonowa
- 3 Wtrysk
- 4 Palnik

i 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 pokrętkę do pozycji niskiego płomienia.
2. Zdejmij pokrętkę z kurka gazu.
3. Do ustawiania śruby regulacji przepływu należy używać śrubokręta o odpowiednim rozmiarze.

Dla gazu płynnego (butan/propan)

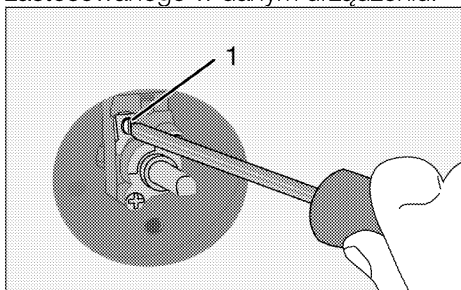
należy raz obrócić tę śrubę w prawo.

Dla gazu ziemnego należy raz obrócić tę śrubę **w lewo**.

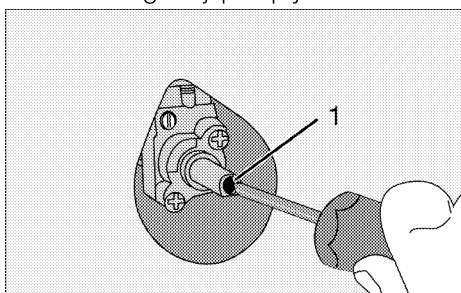
» Normalna długość wyprostowanego płomienia w stanie ograniczenia wynosi 6-7 mm.

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



1 Śruba regulacji przepływu

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

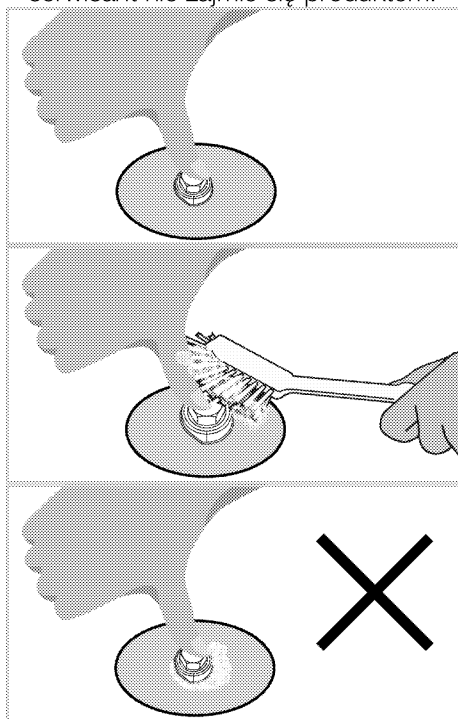
Kontrola szczelności wtryskiwaczy

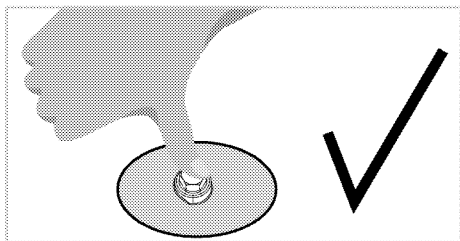
Przed przeprowadzeniem konwersji w produkcie upewnij się, że wszystkie pokręta sterujące są wyłączone. Po prawidłowej konwersji wtryskiwaczy, dla każdego wtryskiwacza należy sprawdzić szczelność gazu.

1. Upewnij się, że dopływ gazu do produktu jest włączony, nadal utrzymując wszystkie pokręta sterowania w pozycji wyłączonej.
2. Każdy otwór wtryskiwacza jest blokowany palcem przykładającym odpowiednią siłę, aby zatrzymać

wyciek gazu, gdy odpowiednie pokręta sterujące jest włączone i przytrzymywane w położeniu wciśniętym, aby umożliwić gazowi dotarcie do wtryskiwacza.

3. Umieść przygotowaną wodę z mydłem na złączy wtryskiwacza za pomocą małej szczotki, jeśli dojdzie do wycieku gazu na złączy wtryskiwacza, woda z mydłem zacznie się pienić. W takim przypadku dokręć wtryskiwacz z odpowiednią siłą i powtórz krok 3 ponownie.
4. Jeśli piana nadal się utrzymuje, należy natychmiast wyłączyć dopływ gazu do produktu i wezwać autoryzowanego przedstawiciela serwisu lub technika posiadającego licencję. Nie używaj produktu, dopóki autoryzowany serwisant nie zajmie się produktem.





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 grubą tekturę i zabezpiecz taśmą klejącą.

- Aby zapobiec uszkodzeniu drzwiczek przez ruszt druciany i tackę z wnętrza urządzenia włóż do jego środka pasek tektury, równo z pozycją tacek. Drzwiczki urządzenia zabezpiecz taśmą klejącą do ścian bocznych.
- Zabezpiecz taśmą klejącą kołpaki i podstawki od garnki.
- Nie podnoś urządzenia za drzwiczki ani za klamkę.
- **i** Nie stawiaj na nim żadnych przedmiotów i przemieszczaj go w pozycji pionowej.
- **i** Sprawdzaj, czy urządzenie nie uległo w transporcie widocznym uszkodzeniom.

4 Przygotowanie

Jak oszczędzać energię

Następujące wskazówki pomogą użytkownikowi 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

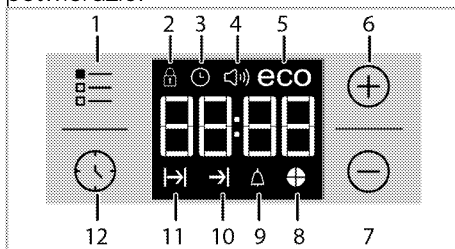
Ustawianie czasu

- Przy każdej regulacji na wyświetlaczu migać będą odnośne symbole.

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


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

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



- 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.)

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

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

Pierwsze czyszczenie

i 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 41.*
- 4.Niech piekarnik pracuje przez ok. 15 minut.
- 5.Wyłącz grill; patrz *Jak obsługiwać grill , strona 41*

i 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.

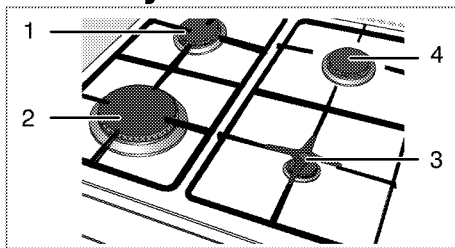
- Przed smaženiem potrawy zawsze dokładnie ją osusz, a potem delikatnie ją połóż na gorącym oleju. Przed smaženiem mrożonek upewnij się, że całkowicie odtajały.
- Nie przykrywaj naczynia, w którym podgrzewasz olej.
- Patelnie i rondle ustawiaj tak, aby ich trzonki nie były nad płytą, co zapobiegnie ich nagrzewaniu się. Nie stawiaj na płycie naczyń niewyważonych i takich, które łatwo mogą 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 wkładaj odpowiednie ilości żywności. Tym samym zapobiegasz przelaniu się zawartości naczynia, a więc unikasz niepotrzebnego czyszczenia. Nie kładź pokrywek garnków ani patelni na strefach gotowania. 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 wielkości płomienia. Nastaw płomień gazu tak, aby nie wystawał poza dno naczynia i ustaw naczynie w środku 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 (górnjej) gaz nie dopływa do palników.

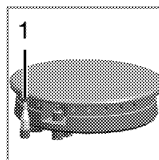
Zapalanie palników gazowych

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 ciepłe w pozycję wyłączoną (górną).

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 kielbaski, a także warzywa o znacznej zawartości wody, takie jak pomidory i cebule.

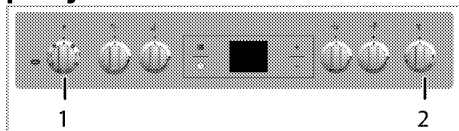
- Rozłóż kawałki mięsa do grillowania na ruszcie drucianym lub w foremce do pieczenia z rusztem drucianym w taki sposób, aby pokryta nimi powierzchnia nie wystawała poza grzałkę.
- Wsuń tę półkę drucianą lub foremkę do pieczenia z rusztem na wybrany poziom w piekarniku. Jeśli grillujesz na półce drucianej, 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 przyrządzenia 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 Pokrętko wyboru funkcji
 - 2 Pokrętko termostatu
1. Nastaw pokrętko Function [Funkcja] na wybrany tryb pracy.
 2. Nastaw pokrętko Temperature na wybraną temperaturę.
- » Piekarnik nagrzewa się do nastawionej temperatury i utrzymuje ją. W trakcie nagrzewania lampka temperatury pozostaje zapalona.

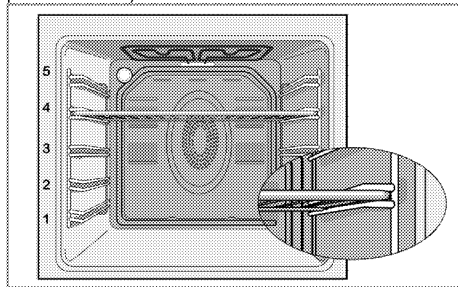
Wyłączanie piekarnika elektrycznego

Przekręć pokrętki funkcji i temperatury w górne pozycje „off” („wyt.”).

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, przesunij 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 rumienienia 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.

Praca z wentylatorem.



Piekarnik nie jest nagrzewany. Pracuje tylko wentylator (w ścianie tylnej). Nadaje się od powolnego odtajania mrożonek ziarnistych w temperaturze pokojowej lub studzenia potraw gotowanych. Czas potrzebny do rozmrożenia całego kawałka mięsa jest dłuższy niż w przypadku żywności zawierającej ziarna.

Termoobieg



Gorące powietrze nagrzane grzałką tylną jest bardzo szybko równomiernie rozprowadzane w całym piekarniku przez wentylator. Jest to przydatne do gotowania potraw na różnych poziomach półek i w większości przypadków nie potrzeba wstępnego podgrzewania. Nadaje się do pieczenia w kilku blachach na raz. Funkcja tej trzeba także używać do łatwego czyszczenia parą.

Funkcja '3D'



Działają grzałki górna i dolna i nagrzewanie z termoobiegiem (w ścianie tylnej). Potrawy pieką się równomiernie i szybko rumienią. 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.

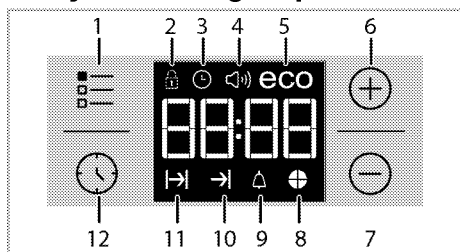
Grill+termoobieg



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.

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.)

i 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.



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


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

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

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 pokręćtem 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 późniejszą 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 czasu 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 pokręć temperaturę 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 dźwiękowy 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 dźwiękowego sygnału ostrzegawczego, piekarnik ponownie się załączy. Obróć pokrętkę temperatury i pokrętkę funkcji w pozycję "0" (wyt.), aby wyłączyć piekarnik zapobiegając jego ponownemu załączeniu na koniec 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 się go tylko do ostrzegania. Na przykład przydaje się, gdy chce się obrócić potrawę w piekarniku o określonej godzinie. Po upływie nastawionego czasu odezwie się alarm dźwiękowy.


1. Dotykaj , aż na wyświetlaczu pojawi się symbol .

 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 alarmu przyciskami  / .



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

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

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. Załącz tryb ekonomiczny dotykając przycisku .

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

Wyłączanie trybu ekonomicznego.

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


» Na wyświetlaczu pojawi się „On” [Zaf.].

2. Tryb ekonomiczny wyłącza 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 jasność przyciskami **+** / **-**.



» Po krótkiej chwili wyświetli się nastawiona godzina.















Tabela czasów pieczenia






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

Pieczenie ciast i mięs

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

Potrawa	Liczba blach	Aksesoria do zastosowania	Symbole menu ustawień	Pozycja półki	Temperatura (°C)	Czas pieczenia (ok., w min.)
Ciasto w foremce	Jedna blacha	Standardowa tacka*		3	180	25 ... 30
Ciasto w foremce	Jedna blacha	Formy do ciast na ruszt druciany**		2	180	40 ... 50
Ciastka	Jedna blacha	Standardowa tacka*		3	160	25 ... 35
	Jedna blacha	Standardowa tacka*		3	150	30 ... 40
	2 blachy	1-Foremka do ciasta* 3-Standardowa tacka*		1 - 3	150	35 ... 50
	3 blachy	1-Standardowa tacka* 3-Foremka do ciasta* 5-Foremka głęboka*		1 - 3 - 5	150	35 ... 50
Ciasto biszkoptowe	Jedna blacha	Okrągła tortownica o średnicy 26 cm na ruszt druciany**		3	160	25 ... 35
	Jedna blacha	Okrągła tortownica o średnicy 26 cm na ruszt druciany**		2	150	30 ... 40
	2 blachy	1-Okrągła tortownica o średnicy 26 cm na ruszt druciany** 4-Okrągła tortownica o średnicy 26 cm na foremkę do ciasta**		1 - 4	150	35 ... 45
Ciasteczka	Jedna blacha	Foremka do ciasta*		3	180	25 ... 30
	2 blachy	1-Foremka do ciasta* 3-Standardowa tacka*		1 - 3	180	30 ... 40

Potrawa	Liczba blach	Akcesoria do zastosowania	Symbole menu ustawień	Pozycja półki	Temperatura (°C)	Czas pieczenia (ok., w min.)
	3 blachy	1-Foremka do ciasta* 3-Standardowa tacka* 5-Foremka głęboka*		1 - 3 - 5	180	35 ... 45
Ciasto	Jedna blacha	Standardowa tacka*		2	200	30 ... 40
	2 blachy	1-Foremka do ciasta* 5-Standardowa tacka*		1 - 5	200	45 ... 55
	3 blachy	1-Foremka do ciasta* 3-Standardowa tacka* 5-Foremka głęboka*		1 - 3 - 5	200	55 ... 65
Ciasto zdobne	Jedna blacha	Standardowa tacka*		2	200	25 ... 35
	2 blachy	1-Foremka do ciasta* 3-Standardowa tacka*		1 - 3	200	35 ... 45
	3 blachy	1-Foremka do ciasta* 3-Standardowa tacka* 5-Foremka głęboka*		1 - 3 - 5	190	45 ... 55
Ciasto na zaczynie	Jedna blacha	Standardowa tacka*		2	200	35 ... 45
Lazania	Jedna blacha	Szklana/metalowa forma prostokątna na ruszt druciany**		2 - 3	200	30 ... 40
Pizza	Jedna blacha	Standardowa tacka*		2	200 ... 220	15 ... 20
Stek wołowy/ pieczeń wołowa	Jedna blacha	Standardowa tacka*		3	25 min. 250/max, następnie 180 ... 190	100 ... 120
Udziec jagnięcy (zapiekanka)	Jedna blacha	Standardowa tacka*		3	25 min. 250/max, następnie 190	70 ... 90
	Jedna blacha	Standardowa tacka*		3	25 min. 250/max, następnie 190	60 ... 80
Pieczone kurczęta (1,8-2 kg)	Jedna blacha	Standardowa tacka*		2	15 min. 250/max, następnie 180 ... 190	60 ... 80

Potrawa	Liczba blach	Akcesoria do zastosowania	Symbole menu ustawień	Pozycja półki	Temperatura (°C)	Czas pieczenia (ok., w min.)
	Jedna blacha	Standardowa tacka*		2	15 min. 250/max, następnie 180 ... 190	60 ... 80
Indyk (5.5 kg)	Jedna blacha	Standardowa tacka*		1	25 min. 250/max, następnie 180 ... 190	150 ... 210
	Jedna blacha	Standardowa tacka*		1	25 min. 250/max, następnie 180 ... 190	150 ... 210
Ryby	Jedna blacha	Standardowa tacka*		3	200	20 ... 30
	Jedna blacha	Standardowa tacka*		3	200	20 ... 30

Sugeruje się, aby wstępne nagrzewanie stosować przy wszystkich potrawach.

* Te akcesoria mogą nie być dostarczane z produktem.








** Te akcesoria nie są dostarczane z produktem. Są to akcesoria dostępne komercyjnie.

Tabela gotowania do sprawdzania posiłków

ułatwić instytucjom kontrolnym sprawdzanie produktu.

Posiłki w tej tabeli gotowania są przygotowane według EN 60350-1, aby

Potrawa	Liczba blach	Akcesoria do zastosowania	Symbole menu ustawień	Pozycja półki	Temperatura (°C)	Czas pieczenia (ok., w min.)
Bulka maślana	Jedna blacha	Standardowa tacka*		3	140	20 ... 30
	Jedna blacha	Standardowa tacka*		3	140	20 ... 30
	2 blachy	1-Standardowa tacka* 3-Foremka do ciasta*		1 - 3	140	20 ... 30
	3 blachy	1-Standardowa tacka* 3-Foremka do ciasta* 5-Foremka głęboka*		1 - 3 - 5	140	25 ... 35
Ciastka	Jedna blacha	Standardowa tacka*		3	160	25 ... 35
	Jedna blacha	Standardowa tacka*		3	150	30 ... 40
	2 blachy	1-Foremka do ciasta* 3-Standardowa tacka*		1 - 3	150	35 ... 50


Potrawa	Liczba blach	Akcesoria do zastosowania	Symbole menu ustawień	Pozycja półki	Temperatura (°C)	Czas pieczenia (ok., w min.)
	3 blachy	1-Standardowa tacka* 3-Foremka do ciasta* 5-Foremka głęboka*		1 - 3 - 5	150	35 ... 50
Ciasto biszkoptowe	Jedna blacha	Okrągła tortownica o średnicy 26 cm na ruszt druciany**		3	160	25 ... 35
	Jedna blacha	Okrągła tortownica o średnicy 26 cm na ruszt druciany**		2	150	30 ... 40
	2 blachy	1-Okrągła tortownica o średnicy 26 cm na ruszt druciany** 4-Okrągła tortownica o średnicy 26 cm na foremkę do ciasta**		1 - 4	150	35 ... 45
Placek z jabłkami	Jedna blacha	Okrągła czarna metalowa forma do pieczenia o średnicy 20 cm na ruszt grilla**		2	180	50 ... 60
	Jedna blacha	Okrągła czarna metalowa forma do pieczenia o średnicy 20 cm na ruszt grilla**		2	170	50 ... 60
	2 blachy	1-Okrągła czarna metalowa forma do pieczenia o średnicy 20 cm na ruszt grilla** 4-Okrągła czarna metalowa forma do pieczenia o średnicy 20 cm na blachę do pieczenia**		1 - 4	170	50 ... 60
<p>Sugeruje się, aby wstępne nagrzewanie stosować przy wszystkich potrawach. * Te akcesoria mogą nie być dostarczane z produktem. ** Te akcesoria nie są dostarczane z produktem. Są to akcesoria dostępne komercyjnie.</p>						

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 do pieczenia sosu. Aby ciasto brązowało 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 zabarził, następnym razem umieść ciasto na dolnej półce.

Wskazówki przy gotowaniu jarzyn

- Jeśli potrawa warzywna puszcza soki i zbyt szybko wysycha, gotuj ją w garnku z pokrywką zamiast blachy. Zamknięte naczynia zatrzymują sok z potrawy.
- Jeśli potrawa warzywna nie uduśiła 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 pokrętko 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.

Wyłączenia grilla

1. Obróć pokrętko 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 ułatwić instytucjom kontrolnym przygotowane według EN 60350-1, aby sprawdzenie produktu.

Potrawa	Akcesoria do zastosowania	Pozycja półki	Temperatura (°C)	Czas pieczenia (ok., w min.)
Pieczyno 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 użyciu 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.
- (Ta funkcja jest dostępna opcjonalnie. Może ona nie wchodzić w zakres wyposażenia zakupionego produktu).

Do czyszczenia szklanej pokrywy nie używaj skrobaczek do metalu ani szorstkich środków czyszczących. Można tak uszkodzić powierzchnię szklaną.



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

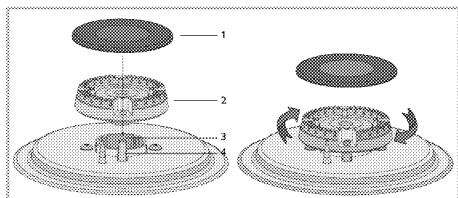
1. Zdejmij z płyty podstawki pod garnki.
2. Wyjmij wszystkie zdejmowane części palnika i oczyść je tylko ręcznie gąbką, jakimś detergentem i ciepłą wodą.
3. Niewyjmowane części palnika oczyść mokrą ściereczką.
4. Świecę i element grzejny (w modelach z zapłonem i elementem grzejnym) czyści się lekko wilgotną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

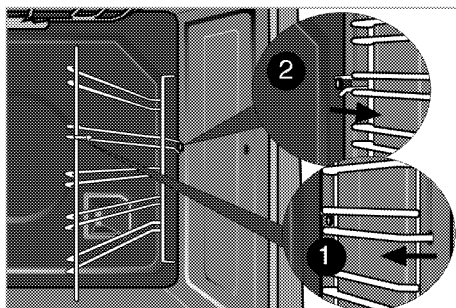
- i** Jeśli na produkcie znajdują się przyciski/pokrętła, nie należy ich zdejmować do czyszczenia panelu sterowania. Możesz uszkodzić panel sterowania!

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).

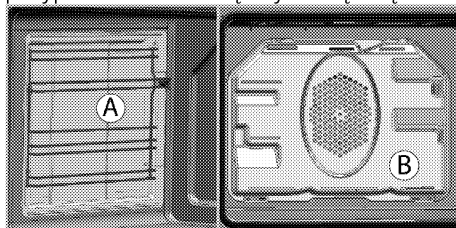
1. Wyjmij przednią sekcję stelaża bocznego wyciągając go w przeciwnym kierunku do ściany bocznej.
2. Całkiem wyjmij stelaż ciągnąc go do siebie.



Ściany katalityczne

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

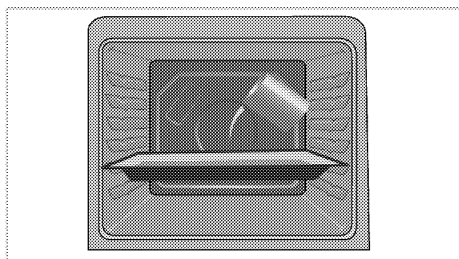
Wewnętrzne ściany boczne (A) i/lub ściana tylna (B) urządzenia mogą być pokryte emalią katalityczną. Ściany katalityczne mają jasny, matowy kolor i porowatą powierzchnię. Nie należy ich czyścić. Dzięki perforowanej strukturze powierzchnie katalityczne wchłaniają smar, a po napełnieniu powierzchni smarem 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 500 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.

i 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.

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

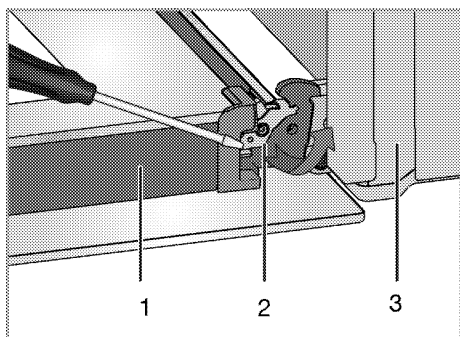
Czyszczenie drzwiczek piekarnika

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

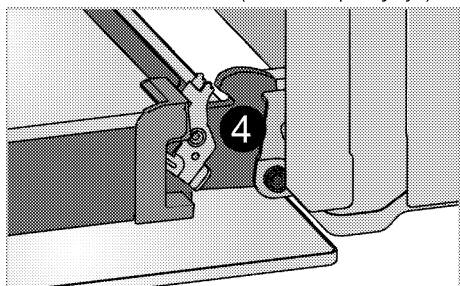
Możesz zdjąć drzwi piekarnika i szyby, aby je wyczyścić. Jak zdemontować drzwi i okna, opisano w rozdziałach „Zdejmovanie drzwi piekarnika” i „Zdejmovanie wewnętrznych szyb drzwi”. Po zdjęciu wewnętrznych szyb drzwi wyczyść je za pomocą płynu do naczyń, ciepłej wody i miękkiej szmatki lub gąbki, a następnie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

Przenoszenie drzwiczek piekarnika

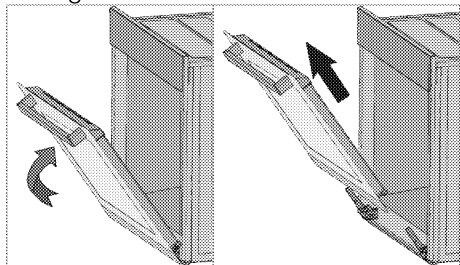
1. Otwórz drzwiczki przednie (1).
2. Otwórz zacisk w obudowie zawiasu (2) po prawej i lewej stronach drzwiczek przednich przyciskając je ku dołowi, jak pokazano na rysunku.



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



- 3.Przesuń drzwiczki przednie w pół drogi.



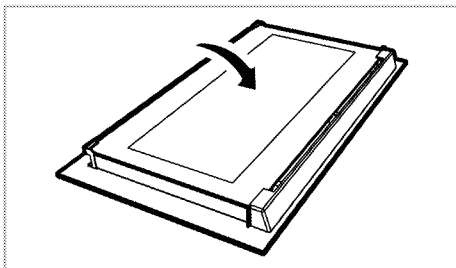
- 4.Zdejmij drzwiczki przednie ciągnąc je ku górze aby uwolnić je z prawych i lewych zawiasów.

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

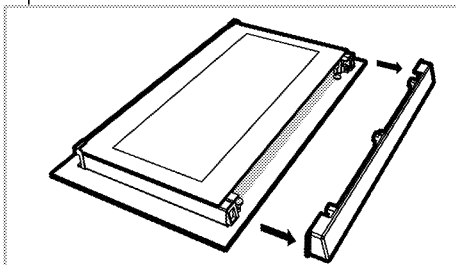
Wyjmowanie szyby w drzwiczkach

(Ta funkcja jest dostępna opcjonalnie. Może ona nie wchodzić w zakres wyposażenia zakupionego produktu). Szklaną szybę z drzwiczek piekarnika można wyjąć do czyszczenia.

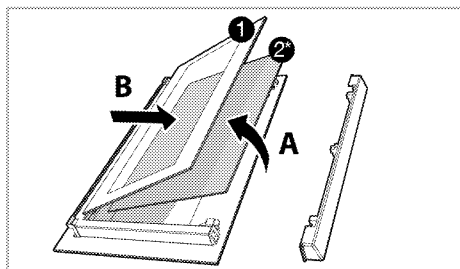
- 1.Otwórz drzwiczki.



- 2.Pociągnij ku sobie i wyjmij część plastikową założoną na górną sekcję przednich drzwiczek.



- 3.Jak pokazano na ilustracji, podnieś lekko szybę wewnętrzną (1) w kierunku **A** i wyciągnij ją w kierunku **B**.



- 1 Szyba wewnętrzna
- 2* Szyba wewnętrzna (Może on nie wchodzić w zakres wyposażenia zakupionego produktu).
4. Jeśli urządzenie jest wyposażone w szybę wewnętrzną (2); powtórz tę czynność, aby wyjąć szybę wewnętrzną (2).
5. Pierwszy krok do przegrupowania drzwiczek polega na ponownym założeniu szyby wewnętrznej (2). włóż szfazy narożnik w fazy narożnik szczeliny plastikowej. (Jeśli urządzenie jest wyposażone w szybę wewnętrzną). Druga szyba wewnętrzna (2) musi być założona w szczelinę plastikową blisko szyby wewnętrznej (1).
6. Zakładając szybę wewnętrzną (1), upewnij się, że jej strona z nadrukiem zwrócona jest ku szybie drugiej. Ważne jest, aby wsadzić dolne narożniki wszystkich szyb wewnętrznych (1) w dolne szczeliny plastikowe.
7. Naciśnij część plastikową ku ramie, aż usłyszysz kliknięcie.

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!

i 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.

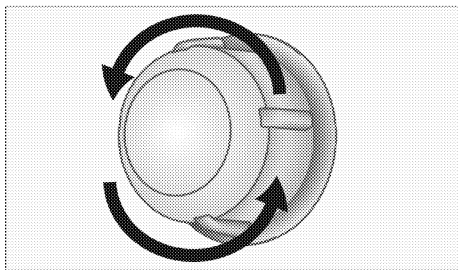
i Lampka może być umieszczona gdzie indziej niż na rysunku.

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

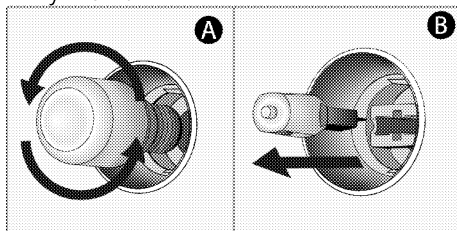
i Żarówki używane w tym urządzeniu muszą wytrzymać ekstremalne warunki fizyczne, jak temperatury powyżej 50°C.

Jeśli w piekarniku jest lampka okrągła:

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



pokazany na rysunku, a następnie wymienić.



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

4. Załóż szklaną pokrywę.

8 Rozwiązywanie problemów

W czasie pracy piekarnik wydziela parę.

- Ulatnianie się 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/ Wylącz urządzeń 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.

beko

Плита
Руководство пользователя



RU

Перед началом эксплуатации прочитайте это руководство пользователя!

Уважаемый покупатель!

Спасибо за то, что отдали предпочтение продукции компании «Веко».

Надеемся, что это высококачественное изделие, изготовленное с применением самых современных технологий, будет демонстрировать наилучшие результаты эксплуатации. Для этого перед началом эксплуатации внимательно прочитайте это руководство и всю сопутствующую документацию и используйте его в дальнейшем в качестве справочника. Если вы передаете изделие новому владельцу, передайте ему и руководство пользователя. Придерживайтесь всех предупреждений и информации, содержащихся в руководстве.

Помните, что данное руководство пользователя также может быть применимо к некоторым другим моделям. Различия между моделями будут указаны в руководстве.

Пояснения к символам

В данном руководстве пользователя используются следующие символы:



Важная информация или полезные советы по использованию.



Предупреждение о ситуациях, опасных для жизни людей и имущества.



Предупреждение об опасности поражения электрическим током.



Предупреждение об опасности пожара.



Предупреждение о горячих поверхностях.

1 Важные инструкции и предупреждения по технике безопасности и охране окружающей среды 4

Общие правила техники безопасности	4
Правила техники безопасности при работе с газовым оборудованием...	5
Электробезопасность	7
Безопасность изделия	9
Использование по назначению	12
Безопасность детей	12
Утилизация старого изделия	13
Утилизация упаковочных материалов	13

2 Общие сведения 14

Обзор	14
Содержание упаковки	15
Технические характеристики	16
Характеристики горелок	17

3 Установка 18

До начала установки	18
Установка и подключение	21
Переход на другой вид газа	26
Для будущей транспортировки	28

4 Подготовка к эксплуатации 29

Рекомендации по экономии электроэнергии	29
Подготовка к эксплуатации	29
Настройка времени	29
Очистка прибора перед началом эксплуатации	30
Первоначальный прогрев	30

5 Правила эксплуатации варочной панели 32

Общие сведения о приготовлении пищи	32
Эксплуатация варочных панелей	33

6 Правила эксплуатации духовки 35

Общие сведения о выпекании, жарении и приготовлении с грилем	35
Правила эксплуатации электрической духовки	36
Режимы работы	36
Использование часов духовки	38
Время приготовления блюд	42
Как пользоваться грилем	47
Время приготовления блюд на гриле	48

7 Уход и техническое обслуживание 49

Общие сведения	49
Чистка варочной панели	49
Чистка панели управления	50
Чистка духовки	50
Очистка дверцы духовки	51
Снятие внутреннего стекла дверцы	52
Замена лампочки освещения духового шкафа	53

8 Поиск и устранение неисправностей 55

1 Важные инструкции и предупреждения по технике безопасности и охране окружающей среды

В данном разделе содержатся инструкции по технике безопасности, которые помогут вам избежать травм и повреждений. При несоблюдении этих правил все гарантийные обязательства аннулируются.

Общие правила техники безопасности

- Это изделие может эксплуатироваться детьми старше 8 лет и людьми с ограниченными физическими, сенсорными или умственными способностями, а также лицами, не имеющими достаточного опыта и знаний, только в том случае, если они находятся под наблюдением лиц, ответственных за их безопасность, или проинструктированы на предмет безопасного использования изделия и осознают связанные с этим риски.

Следите за тем, чтобы дети не играли с устройством. Дети могут чистить и обслуживать устройство только под наблюдением.

- Прибор не должен использоваться лицами (включая детей) с ограниченными физическими, сенсорными или умственными способностями или недостатком опыта и знаний, за исключением случаев, когда использование происходит под непосредственным контролем или в соответствии с указаниями. Следите за детьми, чтобы они не играли с прибором.
- В случае передачи изделия третьему лицу в личное пользование или в целях вторичного использования необходимо также передать руководство пользователя, наклейки изделия, а также другие связанные с ним документы и компоненты.

- Не устанавливайте устройство на ковровом покрытии. Недостаточная вентиляция под днищем устройства может привести к перегреву электрических деталей и проблемам в работе изделия.
- Работы по установке и ремонту должны выполняться только представителями авторизованной сервисной службы. Производитель не несет ответственности за повреждения в результате выполнения работ лицами, не имеющими соответствующей квалификации. Это также может привести к аннулированию гарантии. Перед установкой внимательно прочтите инструкции.
- Не пользуйтесь неисправным изделием, а также при наличии на нем заметных повреждений.
- Проверяйте, чтобы после каждого использования переключатели функций изделия были выключены.

Правила техники безопасности при работе с газовым оборудованием

- Все работы с газовыми приборами и системами должны выполнять только квалифицированные специалисты, имеющие право на выполнение таких работ.
- Перед установкой проверьте, соответствуют ли параметры местной распределительной сети (давление и тип газа) настройкам прибора.
- Это устройство не подсоединяется к устройству для удаления продуктов горения. Это устройство не подсоединяется к устройству для удаления продуктов горения. Установка и подключение прибора должны выполняться в соответствии с действующими нормами и правилами. Особое внимание следует уделить требованиям к вентиляции (см. раздел *До начала установки, стр. 18*).
- **ОСТОРОЖНО:** Во время эксплуатации газовой

- плиты она выделяет тепло, влагу и продукты сгорания в помещении, в котором установлена. Убедитесь, что кухня хорошо проветривается, в особенности во время использования прибора: держите открытыми отверстия, через которые осуществляется естественная вентиляция, или установите прибор для искусственной вентиляции (механическую надплитную вытяжку). Длительное интенсивное использование прибора может требовать дополнительной вентиляции, например, увеличения уровня мощности механической вытяжки, если она имеется.
- Необходимо регулярно проверять исправность газовых приборов и систем. Регулятор, шланг и его хомут следует проверять регулярно и заменять в сроки, рекомендованные производителем, или по мере необходимости.
 - Регулярно очищайте газовые горелки. Горелка должна гореть ровным голубым пламенем.
 - Данное изделие должно использоваться в помещении, где установлен правильно отрегулированный и работоспособный датчик угарного газа. Убедитесь, что датчик угарного газа работает правильно и регулярно проходит техническое обслуживание. Датчик угарного газа должен устанавливаться на расстоянии не более 2 м от изделия.
 - В газовых приборах необходимо обеспечить полное сжигание газа, так как при неполном сгорании газа выделяется угарный газ (СО). Угарный газ (монооксид углерода) - это очень ядовитый бесцветный газ без запаха, который даже в очень малых дозах вызывает отравление и смерть.
 - Узнайте у своего поставщика газа телефон местной аварийной службы газа, а также ознакомьтесь с мерами предосторожности, которые необходимо

предпринимать при обнаружении запаха газа.

Меры предосторожности при обнаружении запаха газа

- Не пользуйтесь открытым пламенем и не курите. Не пользуйтесь электрическими выключателями (например, выключателем освещения, дверным звонком и т.д.). Не пользуйтесь стационарными и мобильными телефонами. Остерегайтесь взрыва и отравления газом!
- Перекройте все краны газовых приборов и газовых счетчиков
- Откройте окна и двери.
- Проверьте все трубы и соединения на герметичность. Если запах газа не исчезает, покиньте помещение.
- Предупредите соседей.
- Вызовите пожарную команду. Звоните по телефонному аппарату, который находится за пределами дома.
- Не входите в помещение, пока вам не сообщат, что это безопасно.

Электробезопасность

- В случае неисправности следует прекратить эксплуатацию изделия, пока оно не будет отремонтировано в авторизованном сервисном центре. Существует риск поражения электрическим током!
- Изделие можно подключать только к заземленной розетке/линии, напряжение и уровень защиты которой соответствуют параметрам, указанным в разделе «Технические характеристики». Установку заземления должен выполнять квалифицированный специалист (при использовании прибора с трансформатором или без него). Наша компания не несет ответственности за какие-либо проблемы, возникшие вследствие использования изделия без заземления, выполненного в соответствии с местными нормами и правилами.

- Никогда не лейте воду на изделие во время мытья! Существует риск поражения электрическим током!
- Категорически запрещается дотрагиваться к штепсельной вилке влажными руками! Не тяните за кабель питания. Вынимая вилку из розетки, беритесь непосредственно за вилку.
- Прежде чем приступать к установке, техническому обслуживанию, чистке и ремонту, изделие необходимо отключить от электросети.
- Во избежание несчастных случаев при повреждении кабеля питания его замену должен выполнять производитель, его специалист по сервису или лицо, имеющее аналогичную квалификацию.
- Электроприбор следует устанавливать таким образом, чтобы его можно было полностью отсоединить от сети электропитания. Отсоединение должно осуществляться с помощью штепсельной вилки или выключателя, встроенного в фиксированную сеть электропитания, в соответствии со строительными нормативами и правилами.
- Задняя стенка духового шкафа во время работы сильно нагревается. Следите за тем, чтобы газовые шланги и электрические провода не соприкасались с задней стенкой, так как это может привести к их повреждению.
- Следите за тем, чтобы шнур питания не был зажат между рамой и дверцей духового шкафа, и не прокладывайте его по горячим поверхностям. В противном случае изоляция кабеля может расплавиться, что приведет к короткому замыканию и пожару.
- Все работы с электрическим оборудованием и системами должны выполняться только квалифицированными

специалистами, допущенными к выполнению таких работ.

- В случае какого-либо повреждения выключите прибор и отсоедините его от электросети. Для этого выключите общий предохранитель в доме.
- Проверьте, соответствуют ли изделию номинальные характеристики предохранителя.

Безопасность изделия

- **ВНИМАНИЕ:** Данное изделие и его внешние части нагреваются в процессе использования. Будьте осторожны, не касайтесь нагревательных элементов. Детей младше 8 лет следует допускать к духовому шкафу только под постоянным присмотром взрослых.
- Не пользуйтесь прибором, находясь под воздействием алкоголя или лекарственных препаратов, снижающих скорость реакции или нарушающих координацию движений.
- Будьте осторожны при использовании спиртных напитков в

приготавливаемых блюдах. При высокой температуре спирт испаряется и при соприкосновении с горячими поверхностями может загореться и вызвать пожар.

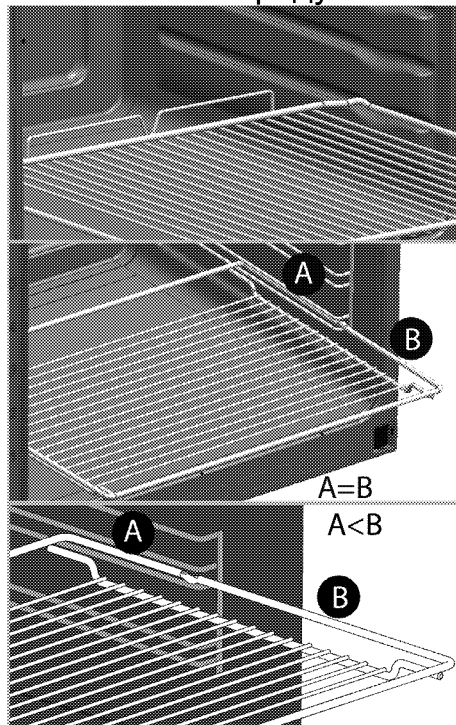
- Не располагайте рядом с прибором легковоспламеняющиеся материалы, так как во время работы его боковые поверхности могут сильно нагреваться.
- Во время работы устройство может нагреваться. Будьте осторожны, не касайтесь нагревательных элементов внутри духового шкафа.
- Следите за тем, чтобы вентиляционные отверстия были полностью открыты.
- Не разогревайте в духовом шкафу продукты в закрытых жестяных или стеклянных банках. Внутри банок может повыситься давление, что приведет к взрыву.
- Не ставьте противни или посуду непосредственно на дно духового шкафа, а также не кладите на него

алюминиевую фольгу. Избыточное тепло может привести к повреждению дна духового шкафа.

- Не используйте для чистки стеклянной дверцы духового шкафа грубые абразивные чистящие средства или острые металлические скребки, чтобы не поцарапать поверхность, поскольку это может привести к разрушению стекла.
- Не используйте для чистки устройства пароочистители, поскольку это может привести к поражению электрическим током.
- (Может отличаться в зависимости от модели изделия.)

Правильное расположение проволочной решетки и противня на направляющих. Проволочную решетку и/или противень следует правильно устанавливать на направляющие. Вставьте проволочную решетку или противень между 2 направляющими и проверьте, устойчиво ли держится решетка или

противень (см. рисунок). Только после этого можно класть на них продукты.



- Не пользуйтесь духовым шкафом, если стекло в передней дверце потрескалось или вынута.
- Помещая продукты в горячий духовой шкаф или вынимая их оттуда, обязательно пользуйтесь термостойкими рукавицами.
- Положите бумагу для выстилания пекарных форм в горшок для варки или на противень, решетку

- и т.д. вместе с приготавливаемыми пищевыми продуктами, и поместите все в предварительно нагретую печь. Удалите излишки бумаги, выступающие за пределы противня или горшка, чтобы они не смогли соприкоснуться с нагревательными элементами. Не используйте бумагу для выстилания пекарных форм, рабочая температура которой ниже температуры в печи. Не кладите бумагу непосредственно на основание печи.
- **ВНИМАНИЕ:** Перед заменой лампы убедитесь, что шнур питания прибора отключен от сети или что прерыватель цепи выключен, чтобы избежать поражения электрическим током.
 - Не закрывайте верхнюю крышку, пока электрические или газовые конфорки не остынут. Перед открыванием вытирайте верхнюю крышку насухо, чтобы влага не попала на заднюю стенку и внутрь духового шкафа.
 - Прибор не следует устанавливать за декоративной дверцей, поскольку это может привести к перегреву.
 - Прибор следует устанавливать прямо на пол. Не устанавливайте прибор на подставку или стойку.
 - **ВНИМАНИЕ:** При приготовлении пищи с жиром или маслом не оставляйте варочную панель без присмотра, поскольку это может привести к возгоранию. Категорически **ЗАПРЕЩАЕТСЯ** гасить такое пламя водой; следует выключить устройство и накрыть огонь, например, крышкой или противопожарным покрытием.
 - **ОСТОРОЖНО:** За процессом приготовления пищи необходимо следить. За кратковременным процессом приготовления пищи необходимо следить постоянно.

- **ВНИМАНИЕ:** Опасность пожара: не храните предметы на конфорках. Для обеспечения пожарной безопасности изделия соблюдайте нижеуказанные правила.

- Убедитесь, что вилка плотно вставлена в розетку и не искрит.
- Запрещается использовать поврежденный либо обрезанный кабель, а также удлинитель; можно пользоваться только оригинальным кабелем.
- Убедитесь, что в розетке, к которой подключается изделие, отсутствуют жидкость или влага.
- Убедитесь, что подключение газа выполнено таким образом, чтобы исключить утечку газа.

Использование по назначению

- Данное изделие предназначено исключительно для бытового использования. Запрещается использовать прибор в коммерческих целях.

- **ОСТОРОЖНО:** Данное изделие предназначено исключительно для приготовления пищи. Его запрещено использовать для других целей, например, для обогрева помещения."
- Изделие не следует использовать с целью нагревания тарелок под грилем, сушки полотенца и посудных полотенца, путем развешивания их на ручках, а также для обогрева помещения.
- Производитель не несет ответственности за повреждения в результате использования изделия не по назначению или неправильного обращения с ним.
- Духовой шкаф можно использовать для размораживания, выпекания, жарения и приготовления продуктов на гриле.

Безопасность детей

- **ВНИМАНИЕ:** Доступные части прибора могут сильно нагреваться при использовании. Не допускайте к ним детей.

- Упаковочные материалы опасны для детей. Храните упаковочные материалы в недоступном для детей месте. Утилизируйте все упаковочные материалы в соответствии с нормами по охране окружающей среды.
- Электрическое и/или газовое оборудование представляют опасность для детей. Во время работы духового шкафа не допускайте к нему детей, а также не разрешайте им играть с ним.
- Не размещайте над прибором предметы, которые дети могут попытаться достать.
- Не ставьте на открытую дверцу тяжелые предметы и не позволяйте детям садиться на нее, Духовой шкаф может перевернуться, а также могут быть повреждены петли дверцы.

Утилизация старого изделия
Соответствие Директиве ЕС об утилизации электрического и электронного оборудования (WEEE) и утилизация вышедшего из употребления оборудования:



Данное изделие соответствует Директиве ЕС об утилизации электрического и электронного оборудования (2012/19/EU). Данное изделие имеет маркировку, указывающую на утилизацию его как электрического и электронного оборудования (WEEE). Это изделие произведено из высококачественных деталей и материалов, которые подлежат повторному использованию и переработке. Поэтому не выбрасывайте изделие с обычными бытовыми отходами после завершения его эксплуатации. Его следует сдать в соответствующий центр по утилизации электрического и электронного оборудования. О местонахождении таких центров вы можете узнать в местных органах власти.

Соответствие Директиве ЕС об ограничении содержания вредных веществ (RoHS):

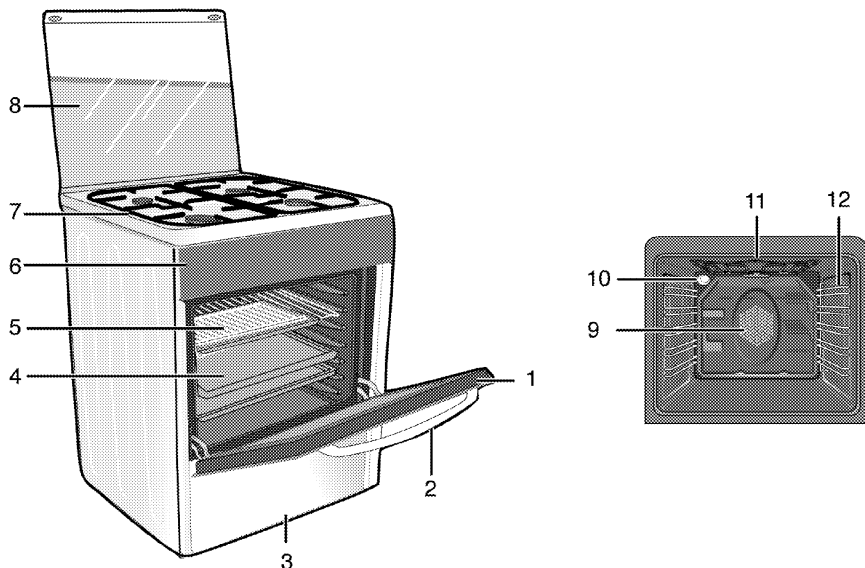
Приобретенное вами изделие соответствует Директиве ЕС о правилах ограничения содержания вредных веществ (2011/65/EU). Оно не содержит вредных и запрещенных материалов, указанных в Директиве.

Утилизация упаковочных материалов

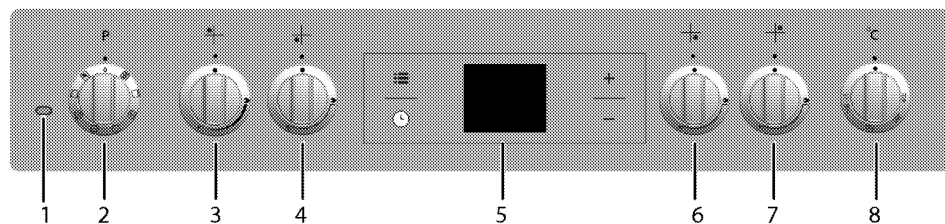
- Упаковочные материалы опасны для детей. Храните упаковочные материалы в безопасном и недоступном для детей месте. Упаковочные материалы изделия изготовлены из материалов, подлежащих вторичной переработке. Утилизируйте их соответствующим образом и сортируйте согласно инструкций по обращению с отходами, подлежащими вторичной переработке. Не утилизируйте их вместе с обычными бытовыми отходами.

2 Общие сведения

Обзор



- 1 Передняя дверца
- 2 Ручка дверцы
- 3 Нижний выдвижной ящик
- 4 Протвень
- 5 Проволочная решетка
- 6 Панель управления
- 7 Крышка конфорки
- 8 Верхняя крышка
- 9 Двигатель вентилятора (за стальной пластиной)
- 10 Лампочка
- 11 Верхний нагревательный элемент
- 12 Положения полок



- 1 Лампочка термостата
- 2 Ручка выбора функции
- 3 Нормальная конфорка Задняя левая
- 4 Конфорка быстрого нагрева Передняя левая
- 5 Цифровой таймер
- 6 Дополнительная конфорка Передняя правая
- 7 Нормальная конфорка Задняя правая
- 8 Ручка термостата

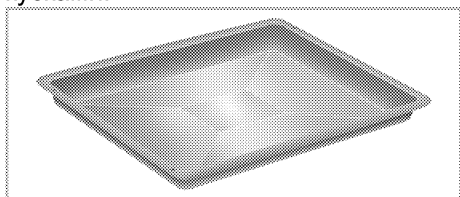
Содержание упаковки

i Изделие комплектуется различным набором дополнительных принадлежностей в зависимости от модели. Некоторые дополнительные принадлежности, описанные в руководстве пользователя, в комплекте этого изделия могут отсутствовать.

1. Руководство пользователя

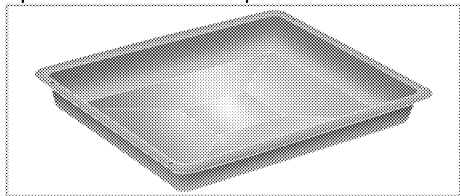
2. Стандартный противень

Предназначен для выпечки изделий из теста, размораживания замороженных продуктов и жарения продуктов большими кусками.



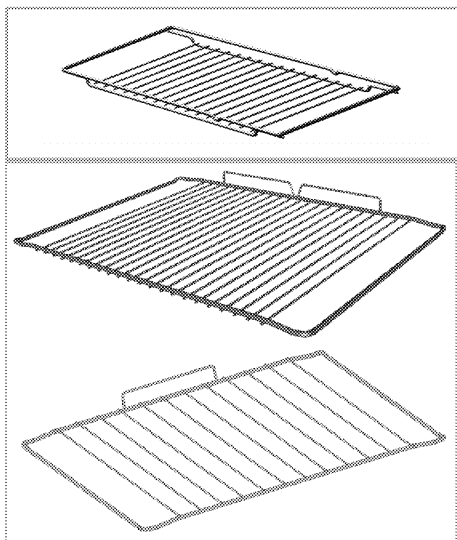
3. Глубокий противень

Предназначен для выпечки изделий из теста, жарения продуктов большими кусками, сочных блюд, а также для сбора стекающего жира при приготовлении на гриле.



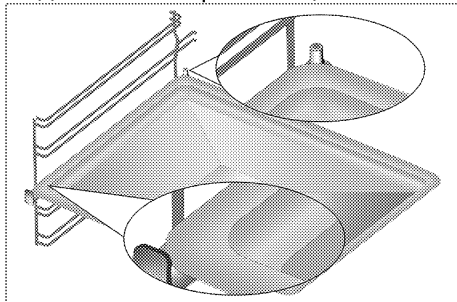
4. Решетка

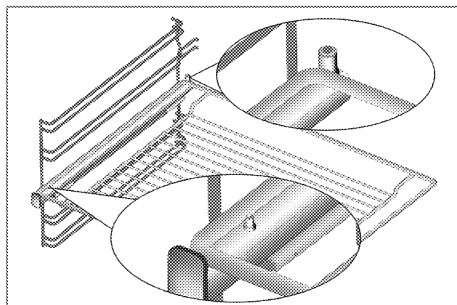
Предназначена для жарения, а также для размещения продуктов на нужной полке при выпечке, жарении или приготовлении в формах.



5. Правильное расположение проволочной решетки на выдвижных направляющих (Данная функция — дополнительная. Она может отсутствовать в вашем изделии.)

Благодаря наличию выдвижных направляющих можно легко устанавливать и выдвигать противни и проволочную решетку. При установке противней или проволочной решетки следите за тем, чтобы края противня или решетки опирались на штырьки, расположенные на задней части выдвижных направляющих.





Технические характеристики

ОБЩИЕ СВЕДЕНИЯ	
Габариты (высота / ширина / глубина)	850 мм/600 мм/600 мм
Напряжение/частота	220-240 В ~ 50 Гц
Общая потребляемая мощность	2,5 кВт
Тип кабеля/сечение	мин. H05VV-FG 3 x 1,5 мм ²
Категория газового прибора	Kat II 2ELs3B/P / Cat II 2H3+ / Cat II 2H3B/P
Тип газа/давление	NG 20/20 мбар
Общий расход газа	7,9 кВт
Переход на тип газа/давление [§] – дополнительно	NG G 2.350/13 мбар LPG G 30/37 мбар - LPG G 30/28- 30 мбар - пропан 31 /37 мбар - NG 20 /10 мбар - NG 20 /13 мбар
ВАРОЧНАЯ ПАНЕЛЬ	
Конфорки	
Задняя левая	Нормальная конфорка
Мощность	2 кВт
Передняя левая	Конфорка быстрого нагрева
Мощность	2,9 кВт
Передняя правая	Дополнительная конфорка
Мощность	1 кВт
Задняя правая	Нормальная конфорка
Мощность	2 кВт
ДУХОВКА/ГРИЛЬ	
Главный духовой шкаф	Многофункциональный духовой шкаф
Лампочка внутреннего освещения	15–25 Вт
Гриль: потребляемая мощность	2,2 кВт
Класс защиты -1	

Степень защиты IP 42

- # Основные сведения Данные на паспортной табличке энергопотребления электрических духовых шкафов приведены в соответствии со стандартом EN 60350-1 / IEC 60350-1. Эти данные определены при стандартной нагрузке с функциями нижнего-верхнего нагревательного элемента или нагрева с помощью вентилятора (при наличии). Класс энергетической эффективности определен в соответствии с приведенными ниже приоритетами в зависимости от наличия или отсутствия соответствующих функций в изделии. 1 - Приготовление с вентилятором - экономичный режим, 2 - Медленное приготовление в турборежиме, 3 - Приготовление в турборежиме, 4 - Нагрев сверху и снизу с вентилятором, 5 - Нагрев сверху и снизу.
- «Этикетка энергоэффективности представлена на продукте»**

i При усовершенствовании качества продукции технические характеристики могут быть изменены без предварительного уведомления.

i Иллюстрации в данном руководстве являются схематичными и могут несколько отличаться от конкретного изделия.

i Значения, указанные на этикетках изделия или в сопроводительной документации, получены в лабораторных условиях согласно соответствующим стандартам. Эти данные могут быть иными в зависимости от условий эксплуатации изделия.

Характеристики горелок

Расположение конфорки Тип газа / давление	2 кВт Задняя левая	2,9 кВт Передняя левая	1 кВт Передняя правая	2 кВт Задняя правая
	G 20/10 мбар	125	155	90
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
G 31/ 37 мбар	72	87	50	72

Вы можете приобрести форсунки, не вошедшие в комплектацию вашей

модели в авторизованном сервисном центре.

3 Установка

Прибор должен устанавливаться квалифицированным специалистом в соответствии с действующими нормами и правилами. В противном случае гарантия аннулируется. Производитель не несет ответственности за повреждения в результате выполнения работ лицами, не имеющими соответствующей квалификации. Это может привести к аннулированию гарантии.

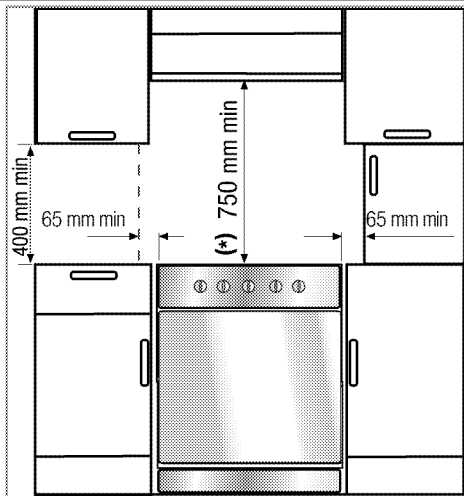
i Подготовка места установки, электрического и газового оборудования обеспечивается покупателем.

! Бытовой прибор следует устанавливать в соответствии со всеми местными нормами по подключению газового и/или электрического оборудования.

! Прежде чем приступить к установке, визуально проверьте отсутствие внешних дефектов духового шкафа. При наличии дефектов не устанавливайте его. Поврежденные электроприборы представляют собой угрозу вашей безопасности.

До начала установки

Для того чтобы обеспечить наличие необходимых зазоров для циркуляции воздуха под плитой, рекомендуем устанавливать ее на твердом основании так, чтобы ножки не погружались в ковер или мягкое напольное покрытие. Кухонный пол должен выдерживать вес прибора с учетом веса посуды и продуктов.



- Это устройство соответствует требованиям к приборам класса 1, и его можно устанавливать так, чтобы задняя и **одна** из боковых стенок примыкали к стенам помещения, стенкам кухонных шкафчиков или бытовых приборов любой высоты. Кухонная мебель или бытовые приборы, примыкающие с **другой** стороны, должны быть не выше прибора.
- Ее можно использовать с кухонными шкафами с обеих сторон, однако следует оставить свободное пространство минимум 400 мм над уровнем конфорок, а также боковое свободное пространство не менее 65 мм между плитой и стеной, перегородкой или высоким кухонным шкафом.
- Плита может также стоять отдельно. Обеспечьте свободное расстояние не менее 750 мм от поверхности плиты до поверхностей над ней.
- В случае установки надплитного воздухоочистителя соблюдайте

инструкции его производителя в отношении высоты монтажа устройства. Если в инструкции к вытяжке не указан какой-либо размер, эта высота должна быть не менее 650 мм.

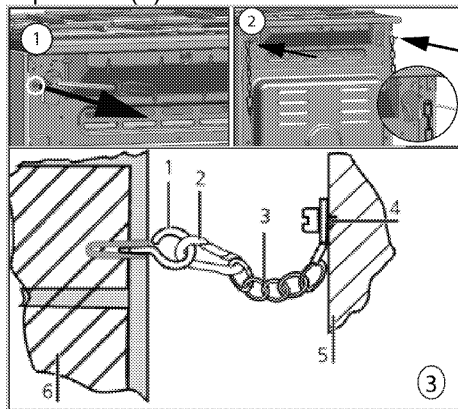
- Вся кухонная мебель, рядом с которой устанавливается устройство, должна быть термостойкой (не менее 100 °С).

Предохранительная цепь

Если изделие оснащено двумя предохранительными цепями(2);

Для обеспечения устойчивости изделия его необходимо закрепить с помощью двух предохранительных цепей, входящих в комплект поставки.

С помощью соответствующего дюбеля установите крючок (1) в стене кухни (6), а затем подсоедините предохранительную цепь (3) к крючку с помощью карабина (2).

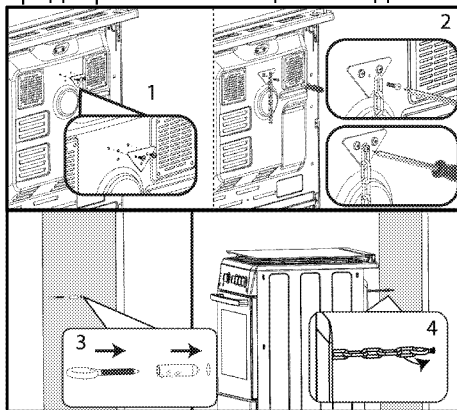


- 1 Крючок
- 2 Карабин
- 3 Предохранительная цепь
- 4 Прочно закрепите цепь с задней стороны плиты
- 5 Задняя сторона плиты
- 6 Стена кухни

Если изделие оснащено одной предохранительной цепью(1);

Для обеспечения устойчивости изделия его необходимо закрепить с помощью входящей в комплект поставки предохранительной цепи на духовом шкафу.

Следуйте указаниям на рисунке ниже для крепления предохранительной цепи к изделию.



- **i** Предохранительная цепь должна быть как можно короче, чтобы исключить опрокидывание изделия как вперед, так и в сторону.

В конструкции предохранительной цепи для плиты нет гнезда для крепления скобы.

Вентиляция помещения

Во всех помещениях должно быть открывающееся окно, а в некоторых помещениях потребуется также наличие постоянной вентиляции. Забор воздуха для процесса горения производится в помещении, и уходящие газы выделяются непосредственно в помещение. Поэтому для безопасной эксплуатации устройства необходимо обеспечить в помещении хорошую вентиляцию.

Помещения с дверями и (или) окнами, которые открываются непосредственно наружу

В дверях и (или) окнах, которые открываются непосредственно наружу, должно быть общее вентиляционное отверстие с размерами, указанными в таблице ниже, с учетом общей мощности газового потока устройства (общая потребляемая мощность газового потока устройства показана в таблице технических характеристик в данном руководстве пользователя). Если в дверях и (или) окнах нет общего вентиляционного отверстия, соответствующего общему расходу газа устройства, как указано в таблице ниже, тогда в помещении обязательно должно быть дополнительное постоянное вентиляционное отверстие, чтобы обеспечить выполнение общих минимальных требований к вентиляции в соответствии с общим расходом газа в данном устройстве. В качестве постоянного вентиляционного отверстия можно применить отверстия для существующих воздуховодов, например отверстия с размерами воздуховода бытовой вытяжки и т. д.

Общий расход газа (кВт)	мин. вентиляционное отверстие (см ²)
17–19	1000
19–24	1250

Помещения, не имеющие дверей и (или) окон, которые могут открываться непосредственно наружу

Если в помещении, где устанавливается устройство, отсутствуют дверь и (или) окно, которые открываются непосредственно наружу, следует найти иную продукцию, определенно позволяющую обеспечить наличие постоянного нерегулируемого и незакрываемого вентиляционного отверстия и выполнения общих минимальных требований к вентиляции в соответствии с общим расходом газа в данном устройстве, как указано в приведенной выше таблице. Кроме того, следует соблюдать соответствующие рекомендации по строительным нормам.

Если помещение или внутреннее пространство содержит более одного газового устройства, то в дополнение к требованию, указанному в таблице выше, должна быть обеспечена зона дополнительной вентиляции. Размер дополнительной вентиляционной зоны должен соответствовать требованиям других газовых приборов.

В помещении, где установлено изделие, также должен быть предусмотрен минимальный свободный зазор 10 мм между полом и нижним краем двери, которая открывается внутрь помещения. Необходимо обеспечить, чтобы такие изделия, как ковры,

Общий расход газа (кВт)	мин. вентиляционное отверстие (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

перекрытия и т. д., не перекрывали данное свободное пространство, когда дверь закрыта.

Плита может устанавливаться в кухне, в кухне-столовой или в жилой комнате, но не в помещении с ванной или душем. Плиту запрещается устанавливать в жилой комнате площадью менее 20 кв. м.³

Не устанавливайте плиту в помещении, находящемся ниже уровня поверхности, если оно не выходит на уровень поверхности хотя бы одной стороной.

Установка и подключение

Прибор следует устанавливать и подключать в соответствии с действующими нормами и правилами.

i Не устанавливайте изделие рядом с холодильником или морозильной камерой. Поскольку духовой шкаф излучает тепло, холодильники будут потреблять больше электроэнергии.

- Переносить прибор должны не менее двух человек.
- Прибор следует устанавливать прямо на пол. Не устанавливайте прибор на подставки.

i Не перемещайте устройство, держась за дверцу и/или за ручку дверцы. Дверца, ручка или петли могут повредиться.

Подключение к электросети

Подключайте изделие к розетке или линии с заземлением, защищенной миниатюрным автоматическим выключателем с соответствующим номиналом, который указан в таблице «Технические характеристики». Установку заземления должен выполнять квалифицированный электрик (при

использовании изделия с трансформатором или без него). Наша компания не несет ответственности за ущерб, понесенный вследствие использования изделия без заземления, выполненного в соответствии с местными нормами и правилами.

! Подключение прибора к электросети должен выполнять квалифицированный специалист, имеющий право на выполнение таких работ. Гарантийный период начинается только после правильной установки. Производитель не несет ответственности за повреждения в результате выполнения работ лицами, не имеющими соответствующей квалификации.

! Шнур питания не должен быть сдавлен, изогнут или зажат, а также не должен соприкасаться с нагревающимися компонентами изделия. Замену поврежденного шнура питания должен выполнять квалифицированный электрик. В противном случае это может привести к поражению электрическим током, короткому замыканию или возгоранию!

Параметры электрической сети должны соответствовать данным, указанным на паспортной табличке прибора. Паспортную табличку можно увидеть либо при открытой дверце или нижней крышке, либо на

задней стенке прибора, в зависимости от типа прибора. Шнур питания прибора должен соответствовать параметрам, указанным в таблице "Технические характеристики".

i К штепсельной вилке шнура питания после установки должен быть обеспечен легкий доступ (не прокладывайте шнур над варочной поверхностью).

i При монтаже проводки необходимо соблюдать национальные/местные электротехнические правила и нормы, а также использовать соответствующие розетки/штепсельные вилки и вилку для духовки. В случае если предельные значения мощности продукции превышают допустимую нагрузку на вилку и розетку, изделие должно быть подключено через стационарное электрическое оборудование напрямую без использования вилки и розетки.

! Перед выполнением каких-либо электромонтажных работ отключите прибор от электрической сети. Существует риск поражения электрическим током!

Включите шнур питания в розетку.

Подключение газа

! Подключение прибора к электрической сети должен выполнять квалифицированный специалист, имеющий право на выполнение таких работ. Непрофессиональный ремонт может привести к взрыву или отравлению газом! Производитель не несет ответственности за повреждения в результате выполнения работ лицами, не имеющими соответствующей квалификации.

! Перед выполнением каких-либо работ по монтажу газовых приборов перекройте подачу газа. Это может привести к взрыву!

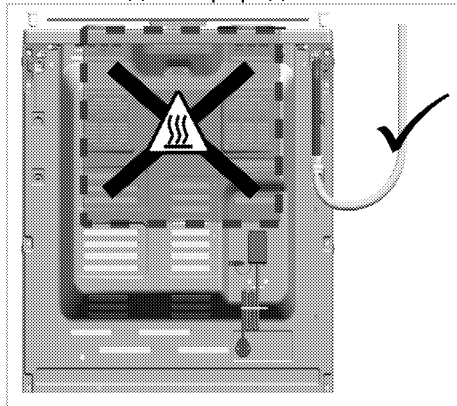
- Тип и давление газа, на которые отрегулирован прибор, указаны на паспортной таблице или маркировке.
- i** На ваше изделие может подаваться природный газ (NG).
- Узел подачи природного газа должен быть надлежащим образом подготовлен к сборке перед установкой изделия.
- Подключение вашего изделия к газораспределительной сети будет выполняться авторизованным персоналом.
- Для подключения изделия к газораспределительной сети на выпускном отверстии узла должна быть гибкая труба, а конец трубы должен быть закрыт глухой заглушкой. Глухая заглушка должна быть удалена при выполнении соединения, а изделие подключается с

использованием плоского соединительного устройства (рукава).

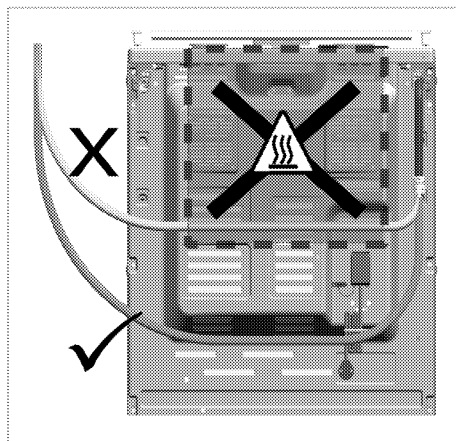
- Глухая заглушка должна быть удалена при выполнении соединения, а изделие подключается с использованием плоского соединительного устройства (рукава).
- Если впоследствии возникнет необходимость перевести изделие на другой вид газа, обратитесь в авторизованный сервисный центр по вопросу выполнения соответствующей процедуры.

Если изделие оснащено одним газовыпускным патрубком;

- Перед подсоединением газового шланга проверьте, что выпускное отверстие газового шланга в задней части изделия находится на той же стороне изделия, что и клапан подачи природного газа.

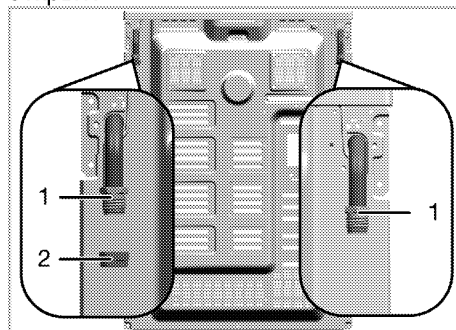


- Если выпускное отверстие газового шланга и клапан подачи природного газа не расположены на одной стороне, проверьте, чтобы шланг при соединении не проходил через зону повышенной температуры.



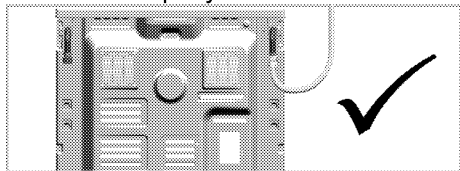
Если у вашего продукта два выхода газа;

- Один из двух выходов закрыт заглушкой, Конец другого выхода открыт.

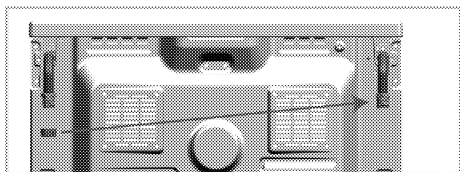


- 1 Выпускное отверстие газового шланга
 - 2 Глухая заглушка (Выход, к которому присоединяется заглушка, может отличаться в зависимости от модели изделия.)
- Перед подключением газа убедитесь, что клапан природного газа и выход газового шланга продукта, который нужно подключить к газу, находятся на одной стороне.
 - Если клапан природного газа и выпускной патрубок газового шланга с открытым концом

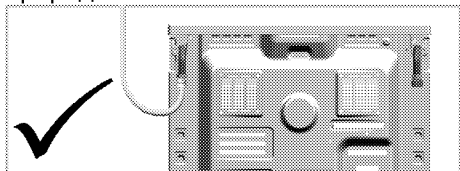
находятся с одной стороны, выполните подключение газа, как показано на рисунке ниже.



- Если клапан природного газа и выпускной патрубок газового шланга закрыты пластиковой заглушкой с одной стороны, снимите заглушку с соединительной головки для подключения газового шланга с помощью двух ключей. Закройте выход газового шланга постоянной заглушкой, где подключение газа не будет осуществляться новой (неиспользованной) уплотнительной прокладкой.




- Подсоедините газ, как показано на рисунке ниже, на выходе газового шланга рядом с клапаном природного газа.





Риск пожара:

Выполнение подключения в нарушение представленных ниже инструкций влечет за собой риск утечки газа и пожара. **Наша компания не несет ответственности за ущерб, понесенный в результате нарушения инструкций.**

- Подключение к газораспределительной сети должно выполняться только персоналом авторизованного поставщика услуг.
- Подключение изделия к газораспределительной сети обязательно должно выполняться через выпускное отверстие газового шланга возле клапана природного газа.
- Соединительную головку для подключения газового шланга необходимо закрыть заглушкой.
- При закрытии глухой заглушкой выпускного отверстия газового шланга, который не будет использоваться, обязательно должна быть использована новая и неиспользованная уплотнительная прокладка.

 После изменения направления подключения заглушкой контроль утечки газа должен выполнить уполномоченный сервисный центр.

 Гибкий газовый шланг должен быть подсоединен таким образом, чтобы он не касался окружающих его движущихся частей и чтобы они не зацепляли шланг при движении. (например, выдвижные ящики) Кроме того, шланг не должен располагаться в тех местах, где он может быть пережат.

 Газовый шланг не должен быть сдавлен, изогнут или зажат, а также не должен соприкасаться с нагревающимися компонентами изделия. Поврежденный газовый шланг может привести к взрыву.

Проверка соединения на утечку газа

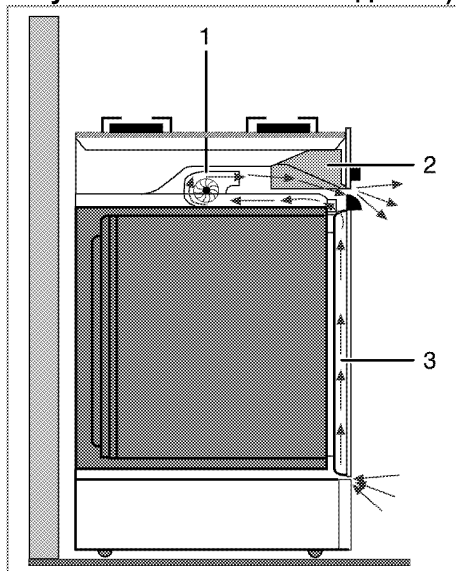
- Установите все регуляторы изделия в положение «Выключено». Установите все регуляторы изделия в положение «Выключено». Для проверки утечки газа приготовьте мыльную пену и нанесите ее на место подсоединения шланга.
- Для проверки утечки газа приготовьте мыльную пену и нанесите ее на место подсоединения шланга. В этом случае еще раз проверьте подсоединение газового шланга.
- Если изделие оснащено двумя газовыпускными патрубками, обеспечьте, чтобы неиспользуемый газовыпускной патрубок был закрыт глухой заглушкой. Приготовьте мыльную пену и нанесите ее на точку установки глухой заглушки для проверки на наличие утечек газа. В случае утечки газа мыльная пена будет пузыриться. В этом случае еще раз проверьте установку глухой заглушки.
- Вместо мыльной пены вы можете использовать имеющиеся в продаже спреи для проверки утечки газа.

i Ни в коем случае не используйте для проверки утечки газа спички или зажигалку.

- Придвиньте прибор к стене кухни.
- **Регулирование ножек духовки**
При наличии вибрации посуда во время приготовления может сдвигаться. Для предотвращения опасных ситуаций необходимо, чтобы прибор стоял ровно и устойчиво.

В целях безопасности, выровняйте прибор с помощью 4 регулируемых ножек ножки. Для этого поворачивайте их влево и вправо до тех пор, пока прибор не будет ровно стоять на столешнице.

Для изделий с вентилятором охлаждения (Она может отсутствовать в вашем изделии.)



- 1 Вентилятор охлаждения
- 2 Панель управления
- 3 Дверца

Вентилятор охлаждения охлаждает как панель управления, так и переднюю панель изделия.

i Вентилятор охлаждения продолжает работать в течение 20-30 минут после выключения духового шкафа.

Окончательная проверка

1. Проверьте, работают ли электрические компоненты.
2. Откройте подачу газа.
3. Проверьте места подключения газа на надежность закрепления и герметичность.

4. Зажгите горелки и проверьте внешний вид пламени.

i Пламя должно быть голубым и иметь обычную форму. Если пламя имеет желтоватый оттенок, проверьте положение накладки горелки или прочистите горелку.

Переход на другой вид газа

! Перед выполнением каких-либо работ по монтажу газовых приборов перекройте подачу газа.
Это может привести к взрыву!

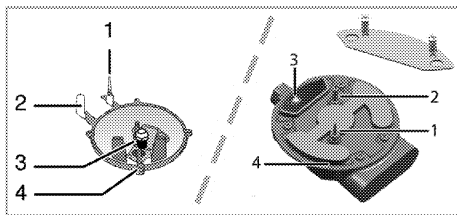
Для перехода на другой вид газа необходимо заменить все форсунки прибора и отрегулировать все краны для уменьшения подачи газа.

Замена форсунок в горелках

1. Снимите накладку горелки и выньте корпус горелки.
2. Вывинтите форсунки, поворачивая против часовой стрелки.
3. Вставьте новые форсунки.
4. Проверьте соединения на надежность закрепления и герметичность.

i Расположение новых форсунок указано на упаковке или в таблице на *Характеристики горелок, стр. 17*.

i ((Может отличаться в зависимости от модели изделия.))
В некоторых моделях конфорок форсунка закрыта металлической крышечкой. Для замены форсунки металлическую крышечку необходимо снять.



- 1 Устройство газ-контроля (в зависимости от модели)
- 2 Свеча зажигания
- 3 Форсунка
- 4 Горелка

i Не снимайте газовые краны горелок без особой необходимости. В случае необходимости замены кранов обращайтесь только в фирменный сервисный центр.

Регулировка газовых кранов для уменьшения подачи газа

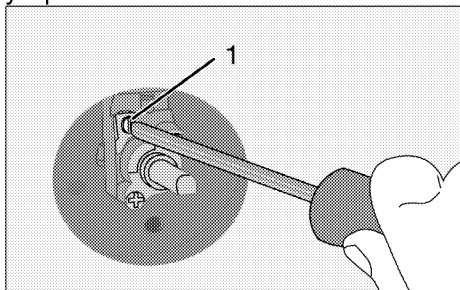
1. Зажгите горелку, которую нужно отрегулировать, и установите ручку регулятора в положение минимального пламени.
2. Снимите ручку регулятора с газового крана.
3. К винту регулировки подачи газа применяйте отвертку соответствующего размера.

Для сжиженного нефтяного газа (бутан-пропан) следует повернуть винт по часовой стрелке. Для природного газа следует повернуть винт на один оборот **против часовой стрелки**.

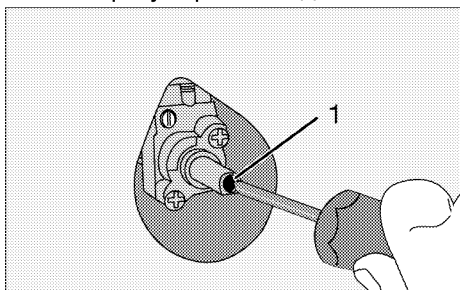
- » Нормальная высота прямого пламени при установке регулятора в положение минимального пламени должна составлять 6-7 мм.
4. Если пламя выше, чем нужно, поверните винт по часовой стрелке, если ниже – поверните в противоположную сторону.

5. В качестве заключительной проверки установите регулятор конфорки в положение максимального и минимального пламени и проверьте воспламенение и выключение огня.

Положение винта регулировки подачи зависит от типа газового вентиля, используемого в устройстве.



1 Винт регулировки подачи газа



1 Винт регулировки подачи газа

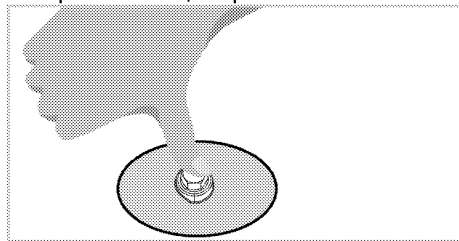
i При замене типа газа необходимо также заменить и паспортную табличку прибора, содержащую информацию о потребляемом газе.

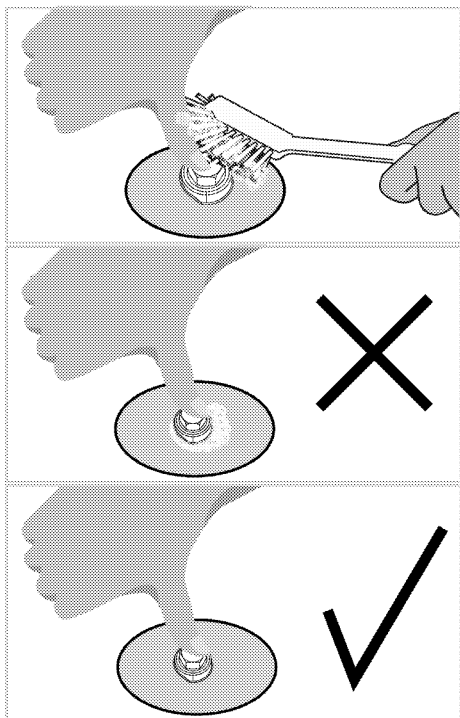
Проверка форсунок на наличие утечки

Перед выполнением конверсии изделия убедитесь, что все ручки управления находятся в выключенном положении. После правильной конверсии форсунок

необходимо проверить каждую форсунку на утечку газа.

1. Убедитесь, что включена подача газа к изделию, при этом все ручки управления должны быть выключены.
2. Каждое отверстие в форсунке блокируется пальцем, прикладывая разумное усилие, чтобы остановить утечку газа, когда соответствующая ручка управления включается и удерживается в нажатом положении, позволяя газу попасть в форсунку.
3. Нанесите подготовленную мыльную воду на соединение форсунки с помощью небольшой щетки. Если в месте соединения форсунки есть утечка газа, мыльная вода начнет пениться. В этом случае затяните форсунку с разумным усилием и повторите шаг 3 еще раз.
4. Если пена появляется снова, необходимо немедленно отключить подачу газа на изделие и вызвать специалиста из авторизованного сервисного центра или мастера с лицензией. Не используйте изделие до проведения работ авторизованным сервисным центром.





Для будущей транспортировки

- Сохраните оригинальную упаковочную коробку и перевозите прибор в ней. Следуйте указаниям, нанесенным на упаковке. Если

оригинальная упаковочная коробка не сохранилась, заверните изделие в пузырчатую упаковку или поместите в плотный картон. Надежно заклейте клейкой лентой.

- Чтобы проволочная решетка и противень, которые хранятся внутри духовки, не повредили дверцу, поместите с внутренней стороны дверцы картонную полосу вровень с противнями. Прикрепите дверцу духового шкафа к боковым стенкам клейкой лентой.
- Закрепите наклейки горелок и подставки для посуды клейкой лентой.
- Не поднимайте и не передвигайте духовой шкаф, держась за дверцу или за ручку дверцы.
- **i** Не размещайте на приборе никаких предметов и не ставьте его вертикально.
- **i** Осмотрите прибор снаружи на предмет возможных повреждений при транспортировке.

4 Подготовка к эксплуатации

Рекомендации по экономии электроэнергии

Эти рекомендации помогут вам использовать изделие экологически чистым способом и экономить электроэнергию.

- Используйте в духовом шкафу темную или эмалированную посуду: это позволит улучшить теплопередачу.
- Прогревайте духовой шкаф перед приготовлением пищи, если это рекомендуется в руководстве пользователя или в инструкциях по приготовлению продуктов.
- Во время приготовления пищи не открывайте дверцу духового шкафа слишком часто.
- По возможности старайтесь готовить в духовом шкафу несколько блюд одновременно. При приготовлении пищи на решетку можно устанавливать по две емкости с продуктами.
- Готовьте блюда одно за другим. Духовой шкаф уже будет прогрет.
- Для экономии электроэнергии можно выключать духовой шкаф за несколько минут до окончания приготовления блюда. Не открывайте дверцу духового шкафа.
- Размораживайте замороженные продукты перед приготовлением.
- Готовьте пищу в закрытой посуде. При приготовлении в открытой посуде энергопотребление может возрасти в 4 раза.
- Выбирайте конфорку соответственно размеру дна посуды. Обязательно выбирайте посуду соответственно объему приготовляемого блюда. Чем

больше объем посуды, тем выше энергопотребление.

- Информацию об энергоэффективности в соответствии с EU 66/2014 можно найти в спецификации продукта, прилагаемой к продукту.

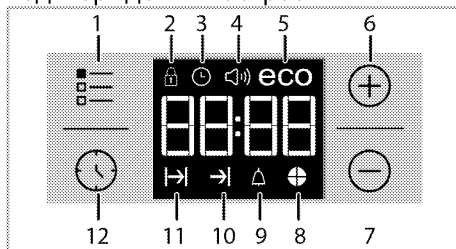
Подготовка к эксплуатации Настройка времени

- i** Во время выполнения настроек на дисплее будут мигать соответствующие символы.

При первом включении духовки установите время дня с помощью кнопок **+/-**.


- i** Чтобы установить текущее время суток для моделей с сенсорным управлением, сначала нажмите **≡**, а затем используйте **+ / -**.

Нажмите на символ **🕒** и подождите 4 секунды, не нажимая кнопок для подтверждения настроек.



- 1 Кнопка регулировки
- 2 Символ блокировки клавиатуры
- 3 Индикатор «Clock» (Часы)
- 4 Символ громкости звукового сигнала *
- 5 Символ экономичного режима
- 6 Кнопка «плюс»
- 7 Кнопка «минус»

- 8 Символ времени приготовления пирога
- 9 Символ звукового сигнала
- 10 Символ окончания времени приготовления*
- 11 Символ времени приготовления
- 12 Кнопка «Program» (Программа)
- * (Может отличаться в зависимости от модели изделия.)

i Если не была осуществлена первоначальная установка времени, часы изначально будут показывать 12:00, а также будет отображаться символ . После установки времени символ погаснет.

i При отключении электроэнергии настройки установленного времени сбрасываются. Необходимо повторить его установку.

Очистка прибора перед началом эксплуатации

i Некоторые моющие средства и чистящие материалы могут повредить поверхность. Не используйте для чистки агрессивные моющие средства, чистящие порошки/кремы, а также острые предметы.

- 1. Снимите все упаковочные материалы.
- 2. Протрите поверхность прибора влажной тканью или губкой и вытрите насухо.

Первоначальный прогрев

Прогрейте прибор в течение 30 минут, а затем выключите. Это обеспечит выгорание и удаление

производственных загрязнений и покрытий.



Горячие поверхности могут причинить ожоги! Во время работы прибор может сильно нагреваться. Не прикасайтесь к горячим конфоркам, внутренним частям духового шкафа, нагревательным элементам и т.п. Не разрешайте детям приближаться к нему. Помещая продукты в горячий духовой шкаф или вынимая их оттуда, обязательно пользуйтесь термостойкими перчатками.

Электрический духовой шкаф

- 1. Выньте из духового шкафа все противни и решетку.
- 2. Закройте дверцу духового шкафа.
- 3. Выберите положение Static (Статический)
- 4. Включите гриль на максимальную мощность (см. раздел *Правила эксплуатации электрической духовки, стр. 36*).
- 5. Дайте духовому шкафу поработать около 30 минут.
- 6. Затем выключите духовой шкаф (см. раздел *Правила эксплуатации электрической духовки, стр. 36*).

Духовой шкаф с грилем

- 1. Выньте из духового шкафа все противни и решетку.
- 2. Закройте дверцу духового шкафа.
- 3. Включите гриль на максимальную мощность (см. раздел *Как пользоваться грилем, стр. 47*).
- 4. Дайте духовому шкафу поработать около 15 минут.
- 5. Затем выключите духовой шкаф (см. раздел *Как пользоваться грилем, стр. 47*).

i При первом включении в течение нескольких часов возможно выделение дыма и запаха. Это вполне нормально. Убедитесь, что кухня хорошо проветривается, чтобы удалить дым и запах. Не вдыхайте выделяющиеся дым и запахи.

5 Правила эксплуатации варочной панели

Общие сведения о приготовлении пищи



Не заполняйте кастрюлю растительным маслом более чем на одну треть. При нагревании масла не оставляйте варочную панель без присмотра. Остерегайтесь возгорания раскаленных масел. **Не тушите огонь водой!** При возгорании масла накройте посуду одеялом или влажной тканью. По возможности выключите варочную панель и позвоните в пожарную службу.

- Перед жареньем продукты нужно обязательно обсушивать. Опускайте продукты в горячий жир с осторожностью. Замороженные продукты перед жареньем следует полностью разморозить.
- Посуду, в которой разогревается жир, накрывать нельзя.
- Посуду следует ставить на плиту таким образом, чтобы ручки не нагревались над горячей поверхностью плиты. Не ставьте на плиту неустойчивую посуду, которая легко опрокидывается.
- Не ставьте на включенные конфорки пустую посуду – это может привести к ее повреждению.
- Не оставляйте включенными конфорки, на которых нет посуды – это может привести к повреждению плиты. Обязательно выключайте конфорки после окончания приготовления пищи.
- Не ставьте на плиту пластмассовую или алюминиевую

посуду, так как на горячей поверхности они могут расплавиться.

Такую посуду также не следует использовать для хранения пищевых продуктов.

- Можно использовать только посуду с плоским дном.
- Размер посуды должен соответствовать количеству продуктов. Тогда продукты не будут выплескиваться из посуды, и не придется лишний раз мыть плиту.

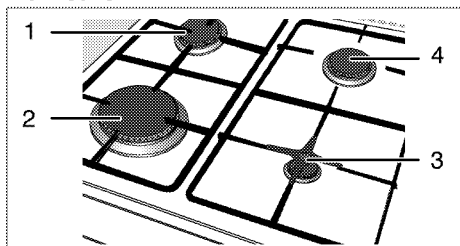
Не кладите на конфорки крышки кастрюль.

Размещайте посуду по центру конфорки. Если нужно переместить посуду на другую конфорку, поднимите ее и переставьте. Ни в коем случае не передвигайте посуду по поверхности плиты.

Приготовление пищи на газовой конфорке

- Диаметр пламени должен соответствовать размеру посуды. Пламя газовой конфорки следует регулировать таким образом, чтобы оно не выходило за пределы дна посуды. Посуду следует ставить по центру конфорки.

Эксплуатация варочных панелей



- 1 Нормальная конфорка 18-20 см
- 2 Конфорка быстрого нагрева 22-24 см
- 3 Дополнительная конфорка 12-18 см
- 4 Нормальная конфорка 18-20 см список рекомендованных диаметров посуды для использования на соответствующих конфорках.



Не пользуйтесь посудой вне указанной зоны. Использование посуды большого размера вызывает опасность отравления угарным газом, перегрев прилегающих поверхностей и ручек управления. Использование небольшой посуды приводит к риску получения ожогов от пламени.



Части или компоненты вашего продукта могут быть повреждены из-за сильного нагрева во время приготовления с аналогичными принадлежностями, которые используются для приготовления тлеющих углей и не рекомендуются в руководстве. Ответственность за ущерб, причиненный таким использованием, несет пользователь.

Большой символ пламени соответствует максимальному уровню мощности, а маленький символ пламени – минимальному. В положении «выключено» (верхняя точка) подача газа к горелкам прекращается.

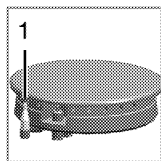
Розжиг газовых горелок

1. Прижмите регулятор горелки и
2. поверните его против часовой стрелки в сторону большого символа пламени.
» При этом вспыхнет искра, и газ загорится.
3. Установите нужный уровень мощности.

Выключение газовых горелок

Поверните регулятор зоны подогрева в положение «Выключено» (вверх).

Система предотвращения утечки газа (в моделях с термопарой)



1. Система предотвращения утечки газа

Горелки снабжены предохранительным механизмом, прекращающим подачу газа, если пламя внезапно погаснет, например, его зальет жидкость.

- Для розжига прижмите регулятор и поверните его против часовой стрелки.
- Чтобы включить систему защиты, после воспламенения газа удерживайте регулятор в нажатом положении еще 3-5 секунд.
- Если после нажатия и отпущения регулятора пламя погаснет, повторите те же действия,

удерживая регулятор в нажатом положении в течение 15 секунд.



Если в течение 15 секунд розжиг горелки не произошел, отпустите кнопку.

Повторите попытку не ранее, чем через 1 минуту.

Существует риск накопления газа и взрыва!

6 Правила эксплуатации духовки

Общие сведения о выпекании, жарении и приготовлении с грилем



Горячие поверхности могут причинить ожоги!

Во время работы прибор может сильно нагреваться. Не прикасайтесь к горячим конфоркам, внутренним частям духового шкафа, нагревательным элементам и т.п. Не разрешайте детям приближаться к нему. Помещая продукты в горячий духовой шкаф или вынимая их оттуда, обязательно пользуйтесь термостойкими рукавицами.



Будьте осторожны, открывая дверцу духового шкафа, так как наружу может выходить пар.

Выпускаемый пар может обжечь вам руки, лицо и/или глаза.

Советы по выпеканию

- Используйте антипригарные металлические тарелки или алюминиевые контейнеры с соответствующим покрытием, либо термостойкие силиконовые формы.
- Рационально используйте площадь решетки.
- Устанавливайте форму для выпекания в середине решетки.
- Выбирайте правильное положение решетки перед включением духового шкафа или гриля. Не изменяйте положение решетки, когда духовой шкаф горячий.
- Держите закрытой дверцу шкафа.

Советы по приготовлению жареных блюд

- Тушку курицы или индейки и большие куски мяса перед приготовлением рекомендуется сбрызнуть лимонным соком и посыпать черным перцем. Тогда готовое блюдо будет вкуснее.
- Мясо с костями следует жарить на 15-30 минут дольше, чем такое же количества мяса без костей.
- На каждый сантиметр толщины мяса требуется приблизительно 4-5 минут времени приготовления.
- По истечении времени приготовления мяса оставьте его в духовом шкафу примерно на 10 минут. Сок лучше распределится внутри куска жареного мяса и не будет вытекать, когда вы будете разрезать мясо.
- Рыбу в термостойкой посуде следует готовить на решетке, установленной на средний или нижний уровень.

Советы по приготовлению продуктов на гриле

При приготовлении на гриле мясо, рыба или птица быстро подрумянивается, сверху образуется хрустящая корочка, и продукт не пересыхает. На гриле можно отлично приготовить не только тонкие куски мяса, шашлыки и сосиски, но и овощи с большим содержанием жидкости (например, помидоры и лук).

- Для приготовления на гриле разложите куски продуктов на решетке или на противне с решеткой так, чтобы площадь, занимаемая продуктами, соответствовала размерам нагревательного элемента.

- Вставьте проволочную решетку или противень с решеткой в духовой шкаф на нужный уровень. Если продукты готовятся на проволочной решетке, то для сбора жира установите противень на нижний уровень. Используемый противень по размерам должен соответствовать площади, занимаемой готовящимися продуктами. Такой противень может не входить в комплект изделия. Для облегчения очистки противня налейте в него немного воды.

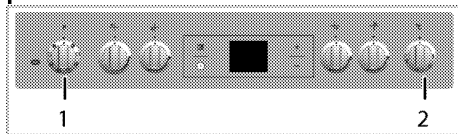


Продукты, которые не подходят для приготовления на гриле, могут привести к возгоранию. На гриле можно готовить только такие продукты, которые выдерживают интенсивный нагрев.

Не размещайте продукты слишком близко к задней части гриля. Эта зона нагревается сильнее всего, и жирные продукты могут загореться.

Правила эксплуатации электрической духовки

Выберите температуру и режим работы



- 1 Ручка выбора функции
 - 2 Ручка термостата
1. Установите нужный режим работы с помощью ручки выбора функций.
 2. Установите нужную температуру с помощью регулятора температуры.

» После нагрева духовки в ней будет поддерживаться заданная температура. Во время нагрева будет светиться индикатор температуры.

Выключение электрической духовки

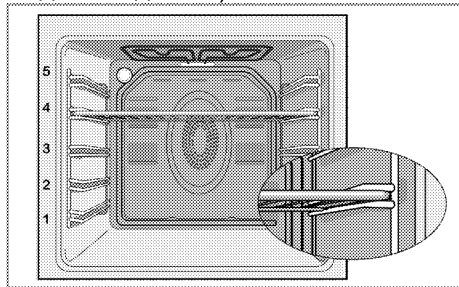
Поверните ручку выбора функций и регулятор температуры в положение отключения (вверх).

Уровни духовки (для моделей с грилем)

Правильно устанавливайте решетку в направляющие. Решетку следует вставить между направляющими, как показано на рисунке.

Следите за тем, чтобы решетка не упиралась в заднюю стенку духовки. Чтобы гриль нормально работал, выдвиньте решетку к передней части направляющих и отрегулируйте ее положение с помощью дверцы.

(Может отличаться в зависимости от модели изделия.)



Режимы работы

Приведенная здесь последовательность режимов работы может отличаться от вашей модели.

Нагрев сверху и снизу



Работают оба нагревательных элемента — и верхний, и нижний. Продукты подгреваются одновременно сверху и снизу. Этот режим подходит, например, для тортов, разной выпечки, а также кексов и запеканок в формах.. Готовьте только с одним противнем.

Нагрев снизу



Работает только нижний нагревательный элемент. Подходит для выпечки пиццы и дополнительного обжаривания продуктов с нижней стороны. Эта функция также упрощает очистку паром.



Нагрев сверху и снизу с использованием вентилятора



Работают верхний и нижний нагревательные элементы, а также вентилятор, расположенный на задней стенке. Горячий воздух равномерно распределяется внутри духовки с помощью вентилятора. Готовьте только с одним противнем.

Работа с вентилятором



Духовой шкаф не нагревается. Работает только вентилятор, расположенный на задней стенке. Замороженные гранулированные продукты медленно размораживаются при комнатной температуре, а приготовленные продукты охлаждаются. Время, необходимое для размораживания целого куска мяса, больше, чем для еды с кусочками.

Fan Heating (Нагрев + вентилятор)



Работает нагревательный элемент с вентилятором (на задней стенке). Горячий воздух равномерно распределяется внутри духовки с помощью вентилятора. Как правило, предварительный прогрев не нужен. Подходит для приготовления блюд на разных уровнях духовки. Подходит для приготовления с несколькими противнями. Эта функция также упрощает очистку паром.



Функция "3D" (объемный нагрев)



Работают верхний и нижний нагревательные элементы, а также нагревательный элемент с вентилятором, расположенный на задней стенке. Продукты готовятся быстро и равномерно со всех сторон. Готовьте только с одним противнем.

Full grill (Усил. гриль)



Работает большой гриль на потолке духовки. Подходит для приготовления на гриле больших порций мяса.

- Для приготовления на гриле положите большие или средние порции под нагревательный элемент гриля на соответствующий уровень духового шкафа.
- Когда пройдет половина времени, отведенного на приготовление, переверните продукт.

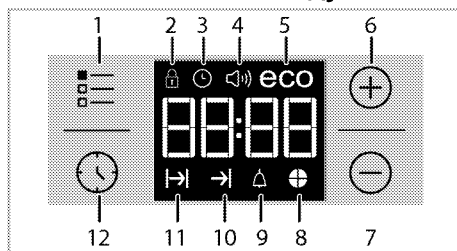
Grill+Fan (Гриль+вентилятор)



Действие гриля не такое сильное, как в режиме усиленного гриля

- Для приготовления блюд в этом режиме расположите под нагревателем гриля на соответствующем уровне духовки небольшое или среднее количество продукта.
- Когда пройдет половина времени, отведенного на приготовление, переверните продукт.

Использование часов духовки



- 1 Кнопка регулировки
- 2 Символ блокировки клавиатуры
- 3 Индикатор «Clock» (Часы)
- 4 Символ громкости звукового сигнала *
- 5 Символ экономичного режима
- 6 Кнопка «плюс»
- 7 Кнопка «минус»
- 8 Символ времени приготовления пирога
- 9 Символ звукового сигнала
- 10 Символ окончания времени приготовления*
- 11 Символ времени приготовления
- 12 Кнопка «Program» (Программа)

* (Может отличаться в зависимости от модели изделия.)

i Максимальное время приготовления, которое можно установить, – 5 часа 59 минут. В случае отключения электроэнергии программа будет отменена. Следует снова запрограммировать духовой шкаф.

i Во время выполнения установок на дисплее будут мигать соответствующие символы. Необходимо подождать некоторое время, пока настройки вступят в силу.

i Невозможно установить время суток, если параметры приготовления не установлены.

i Если установлено время приготовления, после начала готовки на дисплее будет отображаться оставшееся время приготовления.

Приготовление посредством установки времени приготовления;

Вы можете настроить духовой шкаф так, чтобы он прекратил работу по завершении определенного времени, установив время приготовления на таймере.

1. Выберите программу приготовления.
2. Чтобы отобразить время приготовления, коснитесь и удерживайте ⌚, пока на дисплее не появится символ |→|.
3. Установите время приготовления с помощью кнопок + / -.

» » После установки времени приготовления на дисплее будет отображаться символ |→| и заданный промежуток времени.

4. Поместите блюдо в печь и установите температуру с помощью ручки выставления температуры. Запускается режим приготовления.

» Обратный отсчет времени приготовления начнется с момента начала приготовления, а на дисплее загорятся все символы промежутка времени. Заданное время приготовления делится на 4 равные части. По прошествии каждой части времени ее символ перестает отображаться. Так что вы с легкостью сможете оценить отношение оставшегося времени к общему времени приготовления.

Установка более позднего времени окончания приготовления; (Данная функция — дополнительная. Она может отсутствовать в вашем изделии.)

Установив время приготовления на таймере, вы можете установить более позднее время окончания приготовления.

1. Выберите программу приготовления.
2. Чтобы отобразить время приготовления, коснитесь и удерживайте ⌚, пока на дисплее не появится символ |→|.
3. Установите время приготовления с помощью кнопок + / -.

» » После установки времени приготовления на дисплее будет отображаться символ |→|.

4. Чтобы на экране отобразилось время окончания приготовления, коснитесь и удерживайте ⌚, пока на дисплее не появится символ →|.

5. Используйте кнопки **+** / **—**, чтобы установить время окончания приготовления.

» После установки времени приготовления на дисплее будет отображаться символ **▶** и символ **→**, а также заданный промежуток времени. Как только начнется готовка, символ **→** погаснет.

6. Поместите блюдо в печь и установите температуру с помощью ручки выставления температуры. Запускается режим приготовления.

» **Таймер духовки рассчитывает время начала приготовления, вычитая продолжительность приготовления из заданного времени его окончания.** Когда наступит время начала приготовления, духовка включится в выбранном режиме и нагреется до заданной температуры. Эта температура будет поддерживаться до тех пор, пока не наступит время окончания приготовления.

» Обратный отсчет времени приготовления начнется с момента начала приготовления, а на дисплее загорятся все символы промежутка времени. Заданное время приготовления делится на 4 равные части. По прошествии каждой части времени ее символ перестает отображаться. Так что вы с легкостью сможете оценить отношение оставшегося времени к общему времени приготовления.

7. По окончании процесса приготовления на дисплее появится надпись **«Конец»**, и таймер издаст звуковой сигнал.

8. Продолжительность звукового сигнала – 2 минуты. Для выключения звукового сигнала нажмите любую кнопку. Звуковой

сигнал выключится, и на дисплее будет показано текущее время.

i Если по окончании звукового сигнала нажать любую кнопку, духовой шкаф снова будет готов к работе. Для выключения духового шкафа поверните регулятор температуры и ручку выбора функции в положение **«0»** (выкл.), чтобы предотвратить повторный запуск программы духового шкафа по окончании звукового сигнала.

Включение блокировки кнопок

Функцию блокировки кнопок можно использовать для предотвращения вмешательства в работу духовки.

1. Коснитесь и удерживайте **⋮**, пока на дисплее не появится символ **🔒**.

» На дисплее появится надпись **«OFF»** (ВЫКЛ.).

2. Чтобы заблокировать кнопки, нажмите **+**.

» Как только функция блокировки кнопок будет активирована, на дисплее появится надпись **«On»** (Вкл.), и начнет светиться индикатор **🔒**.

i После включения функции блокировки кнопок кнопки духового шкафа не действуют. В случае отключения электроэнергии функция блокировки кнопок не будет отменена.

Чтобы отключить блокировку кнопок

1. Коснитесь и удерживайте **⋮**, пока на дисплее не появится символ **🔒**.



» На дисплее появится надпись **«On»** (Вкл.).


2. Отключите функцию блокировки кнопок, нажав на кнопку **—**.

» После снятия блокировки **кнопка на дисплее появится надпись «OFF» (ВЫКЛ.)**.


Настройка звукового сигнала


Часы прибора можно использовать не только для настройки программы приготовления, но и для предупреждения или напоминания. Звуковой сигнал не влияет на работу духового шкафа. Он используется только для предупреждения. Например, его можно использовать для напоминания о том, что в определенное время нужно перевернуть продукты в духовом шкафу. По истечении заданного времени таймер подаст звуковой сигнал.


1. Коснитесь и удерживайте , пока на дисплее не появится символ .

 Максимальное время при установке звукового сигнала – 23 часа 59 минут.

2. Установите продолжительность звукового сигнала с помощью кнопок **+** / **-**.

 Ручки выбора звукового сигнала, времени, яркости дисплея и температуры должны быть установлены в положении "0" (ВЫКЛ.).

» После установки интервала включения звукового сигнала индикатор , и на дисплее появится значение заданного временного интервала.




3. По истечении заданного временного интервала индикатор  начнет мигать, и прозвучит сигнал.


Выключение звукового сигнала

1. Продолжительность звукового сигнала – 2 минуты. Для выключения звукового сигнала нажмите любую кнопку.



» Звуковой сигнал выключится, и на дисплее будет показано текущее время.

Отключение звукового сигнала;

1. Чтобы отключить звуковой сигнал, коснитесь и удерживайте , пока на дисплее не появится символ .
2. Нажмите и удерживайте кнопку , пока на дисплее не отобразится «00:00».



 Будет показано время включения звукового сигнала. Если одновременно установить сигнальный таймер и продолжительность приготовления, на цифровом индикаторе будет показан более короткий временной интервал.

Изменение тона звукового сигнала

1. Коснитесь и удерживайте , пока на дисплее не появится символ .
 2. Выберите желаемый тон звукового сигнала при помощи кнопок **+** / **-**.
 3. Установленный вами тон в скором времени станет активным.
- » На дисплее будет показан выбранный тон звукового сигнала — «b-01», «b-02» или «b-03».

Изменение времени суток

Корректировка установленного времени суток:


1. Коснитесь и удерживайте , пока на дисплее не появится символ .
2. Установите время суток при помощи кнопок **+** / **-**.
3. Установленное вами время скоро станет активным.

Экономичный режим


Во время готовки можно сэкономить энергию при помощи экономичного режима, установив время приготовления для духового шкафа.

Во время готовки можно сэкономить энергию при помощи экономичного режима, установив время приготовления для духового шкафа.

Установка экономичного режима


1. Коснитесь и удерживайте , пока на дисплее не появится символ **eco** (эко).

» На дисплее появится надпись «OFF» (ВЫКЛ.).


2. Включите экономичный режим, коснувшись кнопки .

» Как только функция блокировки кнопок будет активирована, на дисплее появится надпись «On» (Вкл.), и начнет светиться индикатор eco (эко).

Отключение экономичного режима


1. Коснитесь и удерживайте , пока на дисплее не появится символ **eco** (эко).



» На дисплее появится надпись «On» (Вкл.).

2. Отключите экономичный режим, коснувшись кнопки .

» После снятия блокировки кнопок на дисплее появится надпись «Off» (Выкл.).


Настройка яркости экрана (Данная функция — дополнительная. Она может отсутствовать в вашем изделии.)

1. Коснитесь и удерживайте кнопку , пока на дисплее не отобразится **d-01**, **d-02** или **d-03**, указывающие на уровень яркости.


2. Установите нужную яркость при помощи кнопок  / .

» Установленное вами время скоро станет активным.










Время приготовления блюд














 Значения времени в этой таблице следует считать справочными. Они могут изменяться в зависимости от температуры продуктов, толщины, вида и ваших кулинарных предпочтений.

Выпечка и жарение

 1-й полкой духового шкафа является **нижняя** полка.

Блюдо	Количество противней	Аксессуары для пользования	Режим работы	Уровень размещения	Температура (°C)	Примерное время приготовления (мин.)
Выпечка на противне	Один противень	Стандартный противень*		3	180	25 ... 30
Выпечка в форме	Один противень	Формы для кексов на решетке**		2	180	40 ... 50
Пирожные	Один противень	Стандартный противень*		3	160	25 ... 35
	Один противень	Стандартный противень*		3	150	30 ... 40
	2 противня	1-Противень для выпечки* 3-Стандартный противень*		1 - 3	150	35 ... 50

Блюдо	Количество противней	Аксессуары для пользования	Режим работы	Уровень размещения	Температура (°C)	Примерное время приготовления (мин.)
	3 противня	1- Стандартный противень* 3-Противень для выпечки* 5-Глубокий противень*		1 - 3 - 5	150	35 ... 50
Бисквит	Один противень	Круглая пружинная сковорода диаметром 26 см на решетке**		3	160	25 ... 35
	Один противень	Круглая пружинная сковорода диаметром 26 см на решетке**		2	150	30 ... 40
	2 противня	1-Круглая пружинная сковорода диаметром 26 см на решетке** 4-Круглая пружинная сковорода диаметром 26 см на противне для выпечки**		1 - 4	150	35 ... 45
Печенье	Один противень	Противень для выпечки*		3	180	25 ... 30
	2 противня	1-Противень для выпечки* 3- Стандартный противень*		1 - 3	180	30 ... 40
	3 противня	1-Противень для выпечки* 3- Стандартный противень* 5-Глубокий противень*		1 - 3 - 5	180	35 ... 45
Изделия из теста	Один противень	Стандартный противень*		2	200	30 ... 40
	2 противня	1-Противень для выпечки* 5- Стандартный противень*		1 - 5	200	45 ... 55

Блюдо	Количество противней	Аксессуары для пользования	Режим работы	Уровень размещения	Температура (°C)	Примерное время приготовления (мин.)
	3 противня	1-Противень для выпечки* 3-Стандартный противень* 5-Глубокий противень*		1 - 3 - 5	200	55 ... 65
Сдобная выпечка	Один противень	Стандартный противень*		2	200	25 ... 35
	2 противня	1-Противень для выпечки* 3-Стандартный противень*		1 - 3	200	35 ... 45
	3 противня	1-Противень для выпечки* 3-Стандартный противень* 5-Глубокий противень*		1 - 3 - 5	190	45 ... 55
Закваска	Один противень	Стандартный противень*		2	200	35 ... 45
Лазанья	Один противень	Стеклопанельная / металлическая прямоугольная сковорода на решетке**		2 - 3	200	30 ... 40
Пицца	Один противень	Стандартный противень*		2	200 ... 220	15 ... 20
Бифштекс (куском)/жаркое	Один противень	Стандартный противень*		3	25 мин. 250/макс, затем 180 ... 190	100 ... 120
Баранья нога (запеканка)	Один противень	Стандартный противень*		3	25 мин. 250/макс, затем 190	70 ... 90
	Один противень	Стандартный противень*		3	25 мин. 250/макс, затем 190	60 ... 80
Жареная курица (1,8-2 кг)	Один противень	Стандартный противень*		2	15 мин. 250/макс, затем 180 ... 190	60 ... 80
	Один противень	Стандартный противень*		2	15 мин. 250/макс, затем 180 ... 190	60 ... 80
Индейка (5.5 кг)	Один противень	Стандартный противень*		1	25 мин. 250/макс, затем 180 ... 190	150 ... 210









Блюдо	Количество противней	Аксессуары для пользования	Режим работы	Уровень размещения	Температура (°C)	Примерное время приготовления (мин.)
	Один противень	Стандартный противень*		1	25 мин. 250/max, затем 180 ... 190	150 ... 210
Рыба	Один противень	Стандартный противень*		3	200	20 ... 30
	Один противень	Стандартный противень*		3	200	20 ... 30







Для всех типов продуктов рекомендуется произвести предварительный разогрев.
* Эти аксессуары могут не поставляться с продуктом.
** Эти аксессуары не поставляются с продуктом. Эти аксессуары доступны в продаже.

Таблица для пробного приготовления

Блюда, внесенные в настоящую таблицу готовятся в соответствии с

EN 60350-1, чтобы облегчить контролирующим организациям процесс проверки продукта.

Блюдо	Количество противней	Аксессуары для пользования	Режим работы	Уровень размещения	Температура (°C)	Примерное время приготовления (мин.)
песочное печенье	Один противень	Стандартный противень*		3	140	20 ... 30
	Один противень	Стандартный противень*		3	140	20 ... 30
	2 противня	1- Стандартный противень* 3-Противень для выпечки*		1 - 3	140	20 ... 30
		3 противня	1- Стандартный противень* 3-Противень для выпечки* 5-Глубокий противень*		1 - 3 - 5	140
Пирожные	Один противень	Стандартный противень*		3	160	25 ... 35
	Один противень	Стандартный противень*		3	150	30 ... 40
	2 противня	1-Противень для выпечки* 3- Стандартный противень*		1 - 3	150	35 ... 50
		3 противня	1- Стандартный противень* 3-Противень для выпечки* 5-Глубокий противень*		1 - 3 - 5	150


Блюдо	Количество противней	Аксессуары для пользования	Режим работы	Уровень размещения	Температура (°C)	Примерное время приготовления (мин.)
Бисквит	Один противень	Круглая пружинная сковорода диаметром 26 см на решетке**		3	160	25 ... 35
	Один противень	Круглая пружинная сковорода диаметром 26 см на решетке**		2	150	30 ... 40
	2 противня	1-Круглая пружинная сковорода диаметром 26 см на решетке** 4-Круглая пружинная сковорода диаметром 26 см на противне для выпечки**		1 - 4	150	35 ... 45
Яблочный пирог	Один противень	Круглая металлическое блюдо диаметром 20 см на решетке**		2	180	50 ... 60
	Один противень	Круглая металлическое блюдо диаметром 20 см на решетке**		2	170	50 ... 60
	2 противня	1-Круглая металлическое блюдо диаметром 20 см на решетке** 4-Круглая металлическое блюдо диаметром 20 см на противне для выпечки**		1 - 4	170	50 ... 60
<p>Для всех типов продуктов рекомендуется произвести предварительный разогрев. * Эти аксессуары могут не поставляться с продуктом. ** Эти аксессуары не поставляются с продуктом. Эти аксессуары доступны в продаже.</p>						

Советы по выпечке

- Если изделие получается слишком сухим, следует повысить температуру примерно на 10°C и сократить время приготовления.
- Если изделие получается сырым, следует уменьшить количество жидкости или понизить температуру на 10°C.
- Если верхняя корочка слишком зарумянивается, следует поставить изделие ниже, понизить температуру и увеличить время приготовления.
- Если изделие хорошо пропекается, но снаружи пригорает, следует уменьшить количество жидкости, понизить температуру и увеличить время приготовления.

Советы по выпечке


- Если изделие получается слишком сухим, следует повысить температуру примерно на 10°C и сократить время приготовления. Смажьте слои теста смесью из молока, растительного масла, яиц и йогурта.
- Следите за тем, чтобы толщина изделия не превышала глубины противня, иначе оно будет долго выпекаться.
- Если верхний слой изделия подгорает, а нижний остается сырым, возможно, в нижнем слое изделия слишком много начинки. Чтобы изделие ровно подрумянивалась, старайтесь равномерно распределять начинку между слоями теста и по поверхности изделия.

 При выпечке изделий из теста соблюдайте режим и температуру, указанные в таблице рецептов. Если нижний слой изделия плохо пропекается, в следующий раз поставьте противень на один уровень ниже.

Советы по приготовлению овощных блюд

- Если овощи выпускают сок и становятся слишком сухими, готовьте их не на противне, а в сковороде под крышкой. В закрытой посуде сок сохранится.
- Если овощное блюдо остается сыроватым, прежде чем готовить овощи в духовом шкафу, можно их проварить или пробланшировать.

Как пользоваться грилем

 Закрывайте дверцу во время приготовления пищи на гриле. Горячие поверхности могут причинить ожоги!

Включение гриля

1. Поверните ручку выбора функций и установите на нужный значок режима «Гриль».
2. Затем установите нужную температуру жаренья.
3. При необходимости прогрейте гриль около 5 минут.
» При этом включится индикаторная лампочка температуры.

Выключение гриля

1. Поверните ручку выбора функций в положение отключения (вверх).



Продукты, которые не подходят для приготовления на гриле, могут привести к возгоранию. На гриле можно готовить только такие продукты, которые выдерживают интенсивный нагрев.

Не размещайте продукты слишком близко к задней части гриля. Эта зона нагревается сильнее всего, и жирные продукты могут загореться.

Время приготовления блюд на гриле

Приготовление блюд на электрическом гриле

Продукты	Аксессуары для пользования	Уровень размещения	Рекомендуемая температура (°C)**	Время приготовления на гриле (прибл.)
Рыба	Решетка	4...5	250/max	20...25 мин. #
Курица (куски)	Решетка	4...5	250/max	25...35 мин.
Отбивные из молодой баранины	Решетка	4...5	250/max	20...25 мин.
Ростбиф	Решетка	4...5	250/max	25...30 мин. #
Отбивные из телятины	Решетка	4...5	250/max	25...30 мин. #
Гренки *	Решетка	4	250/max	1...3 мин.

в зависимости от толщины

*Разогрейте в течение 5 минут.

**Если температуру гриля вашего продукта невозможно отрегулировать, гриль будет работать при рекомендуемой температуре.

Блюда, внесенные в настоящую таблицу готовятся в соответствии с EN 60350-1, чтобы облегчить

контролирующим организациям процесс проверки продукта.

Продукты	Аксессуары для пользования	Уровень размещения	Температура (°C)	Примерное время приготовления (мин.)
Гренки	Решетка	4	250/max	1...3 мин.
Тефтели (говядина) - 12 кусками	Решетка	4	250/max	25...35 мин.

Переверните еду после 2/3 от общего времени приготовления на гриле.

Перед приготовлением любых блюд рекомендуется разогреть духовой шкаф в течение 5 минут.

7 Уход и техническое обслуживание

Общие сведения

Регулярно выполняйте чистку прибора. Это позволит продлить срок его службы, а также избежать многих проблем.



Перед выполнением работ по обслуживанию и чистке отключите прибор от электрической сети.

Существует риск поражения электрическим током!



Дайте изделию остыть, прежде чем приступить к чистке.

Горячие поверхности могут причинить ожоги!

- Прибор следует тщательно чистить после каждого использования. Так легче удалять остатки пищи, которые могут пригореть при следующем использовании прибора.
- Для чистки прибора не требуются специальные чистящие средства. Прибор можно вымыть теплой водой с добавлением жидким моющего средства, используя мягкую ткань или губку. А затем протереть сухой тканью.
- Обязательно протирайте прибор насухо после чистки и сразу же удаляйте попавшую на него жидкость.
- Не используйте для чистки ручки и поверхностей из нержавеющей стали чистящие средства, содержащими кислоту или хлор. Эти детали можно протирать мягкой тканью, смоченной в жидком моющем средстве (без абразивных добавок), стараясь тереть в одном направлении.

- (Данная функция — дополнительная. Она может отсутствовать в вашем изделии.)

Не используйте для чистки стеклянной крышки металлические скребки и абразивные чистящие средства, чтобы не повредить поверхность стекла.



Некоторые моющие средства и чистящие материалы могут повредить поверхность.

Не используйте для чистки агрессивные моющие средства, чистящие порошки/кремы, а также острые предметы.



Не используйте для чистки устройства пароочистителя, поскольку это может привести к поражению электрическим током.

Чистка варочной панели

Чистка варочной горелки

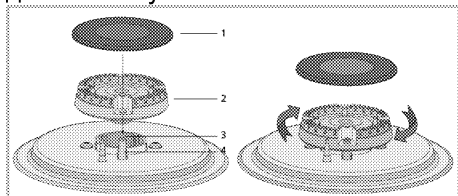
1. Снимите решетки с варочной поверхности.
2. Снимите все съемные детали горелки и очистите (исключительно вручную) с помощью губки, чистящего средства и горячей воды.
3. Протрите все несъемные детали горелки мокрой тканью.
4. Протрите свечу и нагревательный элемент (если ваша модель оснащена системой розжига и нагревательным элементом) влажной тканью. После этого вытрите поверхность насухо чистой тканью. Отверстия для пламени и свеча должны быть полностью сухими.

В противном случае искра при розжиге не возникнет.

5. При установке верхних решеток гриля следите за тем, чтобы горелки находились точно по центру решеток.

Сборка горелки

После очистки горелки, разместите детали как указано ниже.



- 1 Накладка горелки
- 2 Головка горелки
- 3 Камера горелки
- 4 Свеча зажигания (в моделях, оснащенных системой розжига)

1. Установите головку горелки таким образом, чтобы она проходила через свечу зажигания горелки (4). Поверните головку горелки влево и вправо, чтобы убедиться, что она правильно установлена в камере горелки.
2. Установите накладку горелки на головку.

Чистка панели управления

Очистьте панель управления и ручки-регуляторы влажной тканью и вытрите насухо.

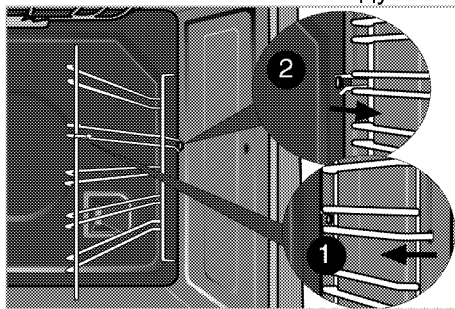
- i** Если ваш прибор оснащен кнопками/ручками, не снимайте ручки-регуляторы для чистки панели управления. Так можно повредить панель управления!

Чистка духовки

Чистка боковых стенок (Может отличаться в зависимости от модели изделия.)

(Данная функция — дополнительная. Она может отсутствовать в вашем изделии.)

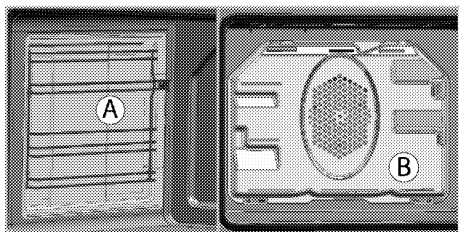
1. Снимите переднюю часть боковой решетки, оттянув ее от боковой стенки.
2. Потяните боковую решетку к себе и полностью выньте ее из духовки.



Стенки с каталитическим покрытием

(Данная функция — дополнительная. Она может отсутствовать в вашем изделии.)

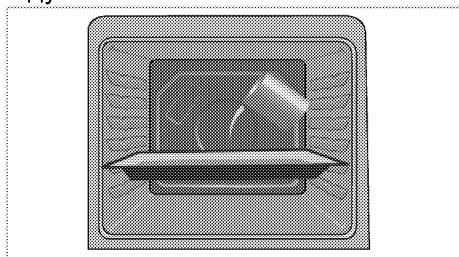
Внутренние боковые стенки (А) и (или) задняя стенка (В) вашего изделия могут быть покрыты каталитической эмалью. Стенки с каталитическим покрытием имеют светлую матовую пористую поверхность. Стенки духового шкафа с каталитическим покрытием не нуждаются в чистке. Благодаря перфорированной структуре, поверхности с каталитическим покрытием поглощают жир и при накоплении жира на поверхность начинают блестеть. В таком случае рекомендуется их заменить.



Простая очистка паром

Это упрощает чистку, поскольку грязь (после кратковременного ожидания) смягчается паром, образующимся в духовом шкафу, и каплями воды, конденсирующимися на внутренних поверхностях духового шкафа.

1. Выньте из духового шкафа все принадлежности.
2. Налейте в противень 500 мл воды и поместите его на 2-ю решетку духовки.



3. Установите духовку до легкого режима очистки паром и работайте на 100 ° C в течение 25 минут.
4. Откройте дверцу и протрите внутренние поверхности духового шкафа влажной губкой или тканью.
5. Стойкую грязь следует удалять теплой водой с жидким моющим средством, используя мягкую ткань или губку, а после чистки следует вытирать прибор сухой тканью.

i При работе в режиме упрощенной очистки паром, вода, налитая в лоток для размягчения образовавшихся осадков/грязи внутри духовки, испарится и конденсируется внутри духовки и на внутренней поверхности двери духовки, поэтому при открытии двери духовки может капать вода. Вытрите конденсат сразу после открытия дверей духовки.

Чистка дверцы духовки

Мойте дверцу духовки мягкой тканью или губкой, смоченной в теплой воде с добавлением жидкого моющего средства, и вытирайте сухой тканью. Протрите стекло уксусом, а затем ополосните его от остатков извести, которые могут образоваться на стекле духовки.

i Не используйте для чистки дверцы моющие средства с абразивными веществами или металлические скребки. Они могут поцарапать поверхность и повредить стекло.

Очистка дверцы духовки

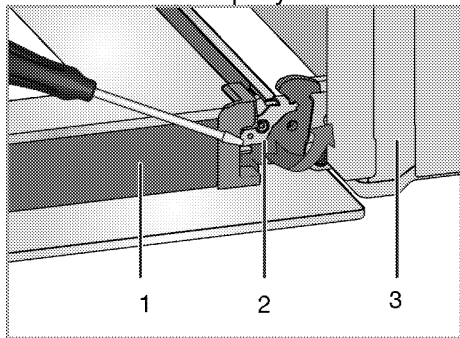
i Не используйте жесткие абразивные чистящие средства, металлические скребки, проволочную мочалку или отбеливатели для чистки дверцы и стекла духовки.

Вы можете снять дверцу духовки и дверные стекла, чтобы почистить их. О том, как снять дверцы и стекла объясняется в разделах «Снятие дверцы духовки» и «Снятие внутренних стекол дверцы». После снятия внутренних стекол дверцы очистите их с помощью средства для мытья посуды, теплой водой и

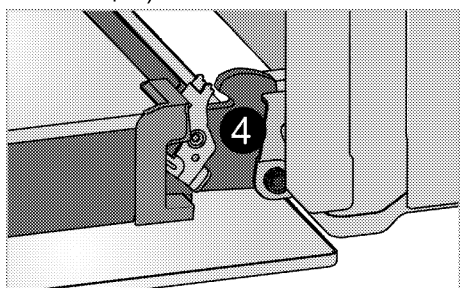
мягкой ткани или губки и вытрите их сухой тканью. Протрите стекло уксусом, а затем ополосните его от остатков извести, которые могут образоваться на стекле духовки.

Снятие дверцы духового шкафа

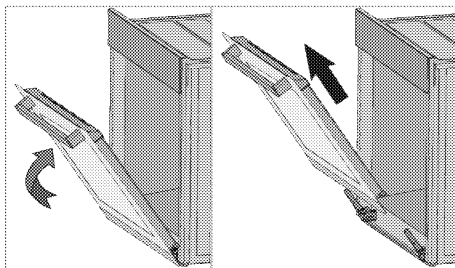
1. Откройте переднюю дверцу (1).
2. Откройте зажимы на корпусе петли (2) с правой и левой стороны передней дверцы, нажав на них, как показано на рисунке.



- 1 Дверца
- 2 Шарнирный замок(закрытое положение)
- 3 Духовой шкаф
- 4 Шарнирный замок(открытая позиция)



3. Откройте переднюю дверцу наполовину.



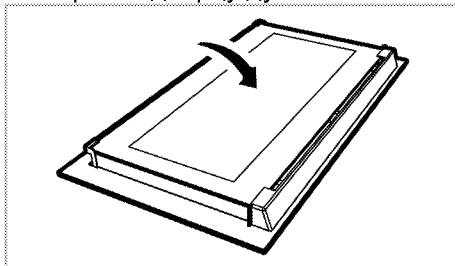
4. Снимите переднюю дверцу, потянув ее вверх и освободив от правой и левой петли.

i Для установки дверцы на место следует выполнить в обратном порядке действия по снятию. Не забудьте закрыть зажимы на корпусе петли при установке дверцы на место.

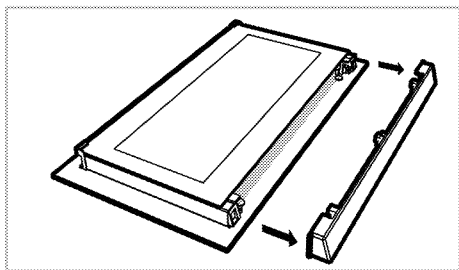
Снятие внутреннего стекла дверцы

(Данная функция — дополнительная. Она может отсутствовать в вашем изделии.)
Внутреннее стекло панели дверцы духового шкафа можно снять для чистки.

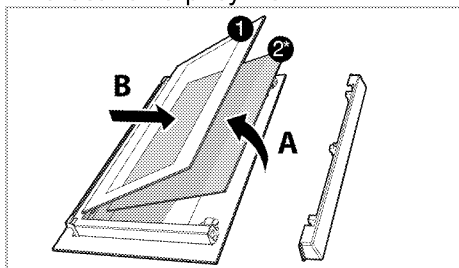
1. Откройте дверцу духовки.



2. Потяните к себе и снимите пластмассовую накладку на верхней стороне дверцы.



3. Приподнимите первое внутреннее стекло (1) в направлении **A** и вытяните его в направлении **B**, как показано на рисунке.



- 1 Первое внутреннее стекло
 2* Внутреннее стекло (Она может отсутствовать в вашем изделии.)
 4. Если устройство оснащено панелью для внутреннего стекла (2); Чтобы вынуть среднее стекло (2), повторите эти же действия.
 5. При сборке дверцы сначала следует вставить среднее стекло (2), чтобы скошенный угол стекла попал на фаску пластмассового держателя, как показано на рисунке. (Если устройство оснащено панелью для внутреннего стекла). Среднее стекло (2) следует установить в пластмассовый держатель рядом с первым внутренним стеклом (1).
 6. Первое внутреннее стекло (1) следует устанавливать таким образом, чтобы надпись на стекле была обращена к среднему стеклу. Следите за тем, чтобы нижний

угол первое внутреннее стекло (1) был правильно вставлен в нижний пластмассовый держатель.

7. Прижмите пластмассовую накладку к раме до щелчка.

Замена лампочки освещения духового шкафа



Во избежание поражения электрическим током, прежде чем заменять лампочку, убедитесь в том, что электроприбор отсоединен от сети и остыл. Горячие поверхности могут причинить ожоги!



В этой духовке используется лампа накаливания мощностью менее 40 Вт, высотой менее 60 мм, диаметром менее 30 мм или галогенная лампа с цоколем типа G9, мощностью менее 60 Вт. Лампы подходят для работы при температуре выше 300 °С. Лампы для духовки можно получить у авторизованных сервисных агентов или у технического специалиста с лицензией.



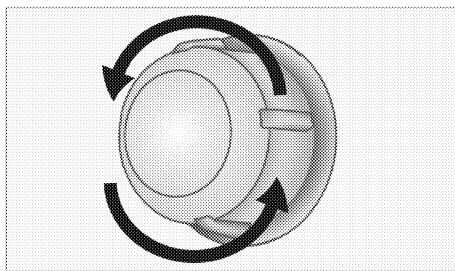
Расположение лампочки может отличаться от изображения на рисунке.

i Лампа, используемая в этом приборе, не подходит для освещения бытовых помещений. Эта лампа предназначена для вспомогательной цели, позволяющей пользователю увидеть пищевые продукты.

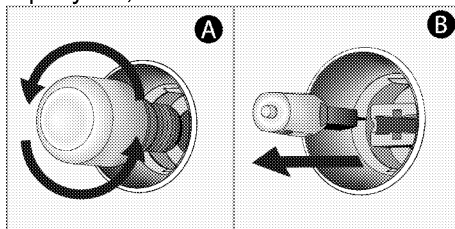
i Лампы, используемые в этом приборе, должны выдерживать экстремальные физические условия, например температуру выше 50 °С.

Замена круглой лампочки освещения духового шкафа

1. Отсоедините духовой шкаф от электросети.
2. Снимите стеклянный плафон, повернув его против часовой стрелки.



3. Если в вашей духовке используется лампа типа (А), показанная на рисунке ниже, поверните ее в соответствии с рисунком, чтобы извлечь ее и заменить. Если используется лампа типа (В), потяните и извлеките ее, как показано на рисунке, и замените.



4. Установите на место стеклянный плафон.

8 Поиск и устранение неисправностей

Во время работы из духового шкафа выделяется пар.

- Вполне нормально, если пар выделяется во время работы. >>> *Это не является неисправностью.*

При нагревании и охлаждении прибор издает металлические шумы.

- При нагревании металлические детали могут расширяться и издавать звуки. >>> *Это не является неисправностью.*

Прибор не работает.

- Плавкий предохранитель неисправен или сработал. >>> *Проверьте плавкие предохранители в блоке предохранителей. При необходимости замените их или включите.*
- Духовой шкаф не включен в (заземленную) розетку электросети. >>> *Проверьте соединение штепсельной вилки.*

Освещение духовки не работает.

- Лампочка освещения духового шкафа неисправна. >>> *Замените лампочку освещения шкафа.*
- Нет электропитания. >>> *Проверьте наличие электропитания. Проверьте предохранители в блоке предохранителей. При необходимости замените или включите предохранители.*

Духовка не нагревается.

- Не задана функция или температура. >>> *Выберите функцию и установите температуру с помощью переключателя функций и (или) регулятора температуры.*
- В моделях, оснащенных таймером, таймер не установлен. >>> *Установите время.*
(В моделях с микроволновой печью управление по таймеру действует только для микроволновой печи).
- Нет электропитания. >>> *Проверьте наличие электропитания. Проверьте предохранители в блоке предохранителей. При необходимости замените или включите предохранители.*

При розжиге не вспыхивает искра.

- Нет тока. >>> *Проверьте предохранители в блоке предохранителей.*
- Не установлено время. >>> *Установите время*

Газ не поступает.

- Перекрыт общий газовый кран. >>> *Откройте газовый кран.*
- Перегиб газового шланга. >>> *Правильно расположите газовый шланг.*

Горелки плохо горят или вообще не горят.

- Горелки засорены. >>> *Очистите компоненты горелки.*
- Горелки влажные. >>> *Просушите компоненты горелки.*
- Накладка горелки плохо установлена. >>> *Правильно установите накладку горелки.*
- Перекрыт газовый кран. >>> *Откройте газовый кран.*
- Газовый баллон пуст (при использовании сжиженного газа). >>> *Замените газовый баллон.*

(В моделях с таймером) Цифровой индикатор времени мигает, или светится символ часов.

- Ранее произошло отключение электроэнергии. >>> *Установите время / Выключите духовой шкаф и включите снова.*

i Если вы не можете устранить неполадки, несмотря на выполнение инструкций, приведенных в данном разделе, обратитесь к представителю авторизованной сервисной службы. Не пытайтесь самостоятельно отремонтировать неисправный электроприбор.

Изготовитель: «Arcelik A.S.»

Юридический адрес: Караач Джаддеси № 2-6 34445 Сютлюдже Стамбул, Турция

(Karaağaç Caddesi No:2-6 Sütlüce, 34445, Turkey)

Произведено в Турции

Импортер на территории РФ: ООО «БЕКО»

Юридический адрес: 601021 Россия, Владимирская обл., Киржачский р-н, МОСП Першинское, дер. Федоровское, ул. Сельская, д. 49.

Информацию о сертификации продукта Вы можете уточнить, позвонив на горячую линию
8-800-200-23-56.

Дата производства включена в серийный номер продукта, указанный на этикетке, расположенной на продукте, а именно: первые две цифры серийного номера обозначают год производства, а последние две – месяц. Например, "10-100001-05" обозначает, что продукт произведен в мае 2010 года.

Изготовитель оставляет за собой право на внесение изменений в конструкцию, дизайн и комплектацию электроприбора.

