



110



**Dvojitý palivový vařič**  
**Pokyny pro používání a instalaci**

---

**Kombinált tűzhely**  
**Használati és beszerelési utasítás**

---

**Kuchnia gazowo-elektryczna**  
**Instrukcja obsługi i instalacji**

---

**Falcon** *Professional* CLASSIC **toledo**



---

**CEŠTINA 4**

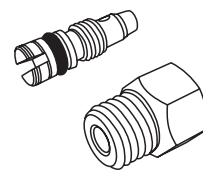
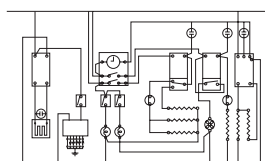
---

**MAGYAR 20**

---

**POLSKI 36**

---



**53**

---

# CEŠTINA

## Obsah

Dodržujte zásady bezpečnosti	4
Hořáky ploten	4
Rošt	5
Ohřivač	5
Gril	5
Trouby	5
Hodiny	6
Vaření s časovačem	7
Regály trouby	8
Příruční regál	8
Pečící těleso	8
Skladování	8
Osvětlení trouby	8
Čištění vařiče	8
Přemístování vařiče	10
Odstraňování problémů	10
Obecné bezpečnostní pokyny	11
Servis a náhradní díly	13
Instalace	13
Přestavění zařízení na jiné palivo	17
Technické údaje	18
Schéma elektroinstalace	53
Přestavění zařízení na jiné palivo	54

## Dodržujte zásady bezpečnosti

Tento vařič spotřebovává čerstvý vzduch. Plameny hořáku vytvářejí plyny, teplo a vlhko. Kuchyň musí být dobře odvětrána: otevřete otvory pro přirozenou ventilaci nebo namontujte nastavbu vařiče s pohonem, který odvádí vzduch ven. Používáte-li více hořáků nebo pracujete-li s vařičem delší dobu, otevřete okno nebo zapněte digestoř. Další podrobnosti najdete v části **Pokyny pro instalaci**.

Pokud jste dosud plynový vařič nepoužívali, doporučujeme si přečíst část **Obecné bezpečnostní pokyny**.

Obsahuje základní zásady bezpečného používání plynového vařiče.

## Otevřený plyn a zapnutá elektřina

Zkontrolujte, zda je otevřený přívod plynu a zda je připojeno a zapnuto elektrické napájení. Tento vařič vyžaduje přívod elektrické energie.

## Zvláštní zápachy

Při prvním používání může vařič vydávat lehký zápach. Tento zápach by měl po krátké době používání zmizet.

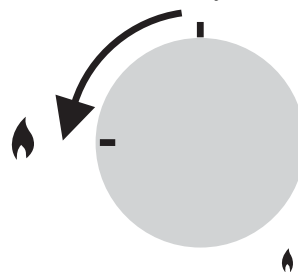
## Hořáky ploten

Některé modely jsou vybaveny skleněným víkem plotny. Je-li zavřené, uchopte jej za přední stranu a odklopte.

Vařič je vybaven bezpečnostním zařízením, které uzavře přívod plynu k plotně, pokud je víko uzavřeno - **nepoužívejte toto zařízení ke zhášení hořáků**.

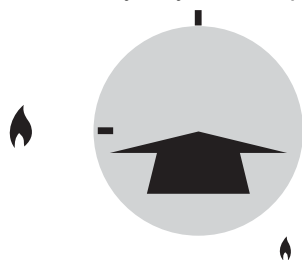
Na obrázku u každého knoflíku je uvedeny hořáky, které knoflíky ovládají. Každý hořák je vybaven speciálním bezpečnostním zařízením, které uzavře proud plynu, pokud plamen zhasne.

Knoflík stiskněte a otočte na symbol velkého plamene.



*Tyto pokyny se vztahují na celou řadu modelů s různými ovládacími knoflíky – uvedené obrázky jsou pouze popisné.*

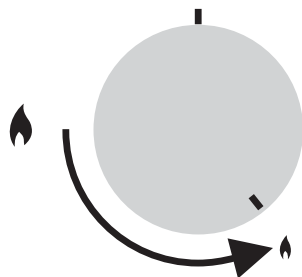
Nechte knoflík stisknutý. Plyn začne proudit do hořáku.



Stiskněte knoflík zapalovače nebo zapalte hořák sirkou. Nechte ovládací knoflík stisknutý asi 10 sekund.

Pokud po uvolnění ovládacího knoflíku plamen v hořáku zhasne, znamená to, že se bezpečnostní zařízení nedeaktivovalo. Otočte ovládací knoflík do polohy vypnuto a počkejte jednu minutu. Potom zkuste hořák zapálit znovu a tentokrát podržte ovládací knoflík stisknutý o něco déle.

Otáčení knoflíku upravte výšku plamene. Symbol malého plamene označuje nejnižší nastavení.



Nelze používat pánve a hrnce se vydutým dnem nebo se zvýšeným spodním okrajem.

Azbestové nebo pěnové žáruvzdorné podložky **NEDOPORUČUJEME**. Snižují výkon hořáku a mohou poškodit držáky hrnců.

Minimální doporučený průměr hrnce je 120 mm. Maximální průměr spodní strany hrnce je 250 mm; větší hrnce vyžadují větší mezeru.

Hořák Wok se třemi oky (pouze některé modely) je určen pro rovnoměrné zahřívání velké plochy. Tento hořák je ideální pro velké hrnce a pro pečení s podléváním. Pro vaření v menších hrncích je účinnější používat menší hořáky.

## Rošt

Rošt lze zasunout zepředu dozadu do podstavce na hrnce. Je určen k přímé přípravě jídla. Nepoužívejte na roštu žádné pánve. Povrch roštu je nepřilnavý a kovové kuchyňské potřeby (například stěrky) jej mohou poškodit. Používejte plastové nebo dřevěné kuchyňské potřeby odolné proti vysoké teplotě.

Zasuňte rošt do podstavce na hrnce nad hořáky vařiče.

Nevkládejte rošt šikmo bude nesprávně usazen a nestabilní.

Nevkládejte je do vařiče Wok nebo High (pravá část vařiče) rošt není určen pro podstavec na hrnce hořáku High.

Před použitím je možné rošt lehce potřít olejem na vaření. Zapalte hořáky vařiče. Podle potřeby upravte výšku plamene.

Před přípravou potravin nechte rošt předeřhřát maximálně 5 minut. Při delším předeřhříváním může dojít k poškození. Chcete-li zmenšit plamen, otočte ovládací knoflíky směrem k dolní značce malého plamene.

Okolo roštu musí být vždy dostatečný prostor pro odvádění plynů. Nepoužívejte dva rošty vedle sebe.

Po dovaření nechte rošt před očištěním vychladnout.

## Ohříváč

Ohříváč slouží k udržování teplého jídla během posledních úprav. Otočte ovládací knoflík doleva do polohy On (Zapnuto). Rozsvítí se indikátor HOT.

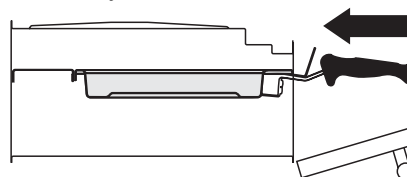
**UPOZORNĚNÍ:** - Pokud dojde ke vzniku viditelné praskliny na povrchu ohříváče následkem náhodného poškození atd., okamžitě odpojte zařízení ze zásuvky a nechte opravit.

Dokud nebude ohříváč opraven, nepřipojujte vařič do zásuvky!

## Gril

**Upozornění: Při používání grilu mohou být nechráněné části rozžhavené. Udržujte gril v bezpečné vzdálenosti od malých dětí.**

Po umístění potravin zasuňte pekáč grilu do bočních konzol. Zkontrolujte, zda je správně zasunutý a zda se dotýká zadní zarážky.



Gril je vybaven dvěma žhavicími tělesy, které umožňují ohřev celé plochy pekáče nebo pouze pravé polovinu pekáče.

Otočte knoflík do polohy 3.

Ideální je předeřhřát pekáč v grilu po dobu dvou 2 minut. Po umístění potravin zasuňte rošt grilu do bočních konzol. Otáčení knoflíku upravte intenzitu grilu.

Je-li gril zapnutý, nikdy nezavírejte dvířka grilu.

Rošt grilu lze otočit a využívat tak dvou grilovacích poloh.

Bez grilovacího pekáče nenechávejte gril zapnutý déle než několik sekund.

## Trouby

**Během používání se zařízení zahřívá. Nedotýkejte se žhavicích těles uvnitř trouby.**

Trouby ve vařiči jsou různého typu.

Pravá trouba je vybavená větrákem. Větrák rovnoměrně cirkuluje horký vzduch a rychleji předává teplo potravinám.

Levá běžná trouba je vybavena dvěma žhavicími tělesy; jedno těleso se nachází v horní části trouby a druhé pod dnem trouby. Při vkládání nebo vyjímání potravin z trouby se nedotýkejte horního žhavicího tělesa nebo stínící desky tělesa.

Před prvním použitím zahřejte trouby na teplotu 200°C po

## CEŠTINA

dobu 30 minut, aby se odstranily pachy z výroby.

Nastavte knoflík trouby na požadovanou teplotu. Indikátor trouby svítí, dokud se trouba nezahřeje na požadovanou teplotu. Během vaření se potom bude střídavě zapínat a vypínat. Při přípravě potravin s vysokým obsahem vody (například bramborové lupínky) může z otvorů na zadní straně vařiče vycházet pára. To je zcela normální.

Pravá trouba je vybaveny možností používání větráku bez ohřevu (\*). Větrák cirkuluje vzduch uvnitř trouby, ale žhavicí těleso není zapnuté. Tato možnost je vhodná pro rozmrazování zmražených potravin.

Celá kuřata nebo velké kusy masa je třeba rozmrazit v chladničce. Nerozmrazujte potraviny v teplé troubě nebo jestliže je sousední trouba žhavá.

Drátěné zásuvky je vždy třeba zcela zasunout do trouby.

Pekáče na pečení, masové konzervy atd. je třeba umístit vodorovně na střed drátěných zásuvek trouby. Udržujte všechny pekáče a nádoby v bezpečné vzdálenosti od bočních stran trouby, aby byla zaručena dobrá cirkulace horkého vzduchu.

Chcete-li dosáhnout rovnoměrného propečení, doporučujeme použít pekáč na pečení o maximální velikosti 325 mm x 305 mm.

Při přípravě potravin s vysokým obsahem vody může dojít při otevření dvířek trouby k silnému úniku páry. Při otvírání trouby se postavte do dostatečné vzdálenosti a nechte veškerou páru odejít.

Když je trouba zapnutá, nenechávejte dvířka trouby zbytečně otevřená. Jinak se knoflíky mohou značně rozžhavit.

Mezi nádobami ve stejné zásuvce vždy ponechejte vzdálenost na sílu prstu. Usnadníte tak volnou cirkulaci horkého vzduchu okolo nádob.

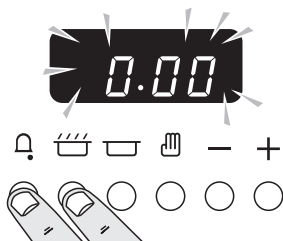
Vnitřní povrch Cook & Clean trouby (viz část **Čištění vařiče**) funguje lépe, když nedochází k prskání tuku. Při pečení maso zakryjte.

Chcete-li omezit prskání při přidávání zeleniny do horkého tuku okolo pečeně, důkladně zeleninu osušte nebo je lehce potřete tukem na vaření.

## Hodiny

Pro zapínání a vypínání každé trouby můžete použít časovač. Hodiny je třeba nastavit den před použitím trouby.

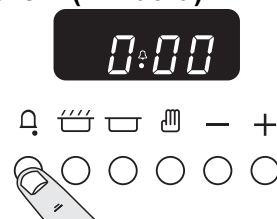
### Nastavení času



Stiskněte a podržte tlačítka podle obrázku. Současně opakovaným stisknutím tlačítka (-) nebo (+) nastavte přesný čas. Nezapomeňte, že se jedná o hodiny s 24hodinovým formátem. Pokud uděláte chybu nebo

stisknete nesprávné tlačítko, vypněte na jednu minutu napájení a začnete znovu.

### Načasování vaření (minutka)



Stiskněte a podržte tlačítko (🔔). Současně opakovaným stisknutím tlačítka (-) nebo (+) nastavte požadovanou délku vaření.



Zbývající čas lze zjistit stisknutím tlačítka (🔔) nebo stisknutím (🔔) signál vypnout.

### Automatické zapnutí a vypnutí trouby

Před nastavením hodin je třeba znát dvě čísla.

Dobu přípravy, tzn. dobu, po kterou chcete, aby trouba pekla.

Dobu vypnutí, tzn. dobu, kdy má trouba přestat péct.

Dobu zapnutí nelze přímo nastavit – nastaví se automaticky při nastavení doby vaření a doby vypnutí.

Stiskněte a podržte tlačítko na obrázku níže.



Současně opakovaným stisknutím tlačítka (-) nebo (+) nastavte dobu přípravy.

Stiskněte a podržte tlačítko na obrázku níže.



Současně opakovaným stisknutím tlačítka (-) nebo (+) nastavte dobu vypnutí.

Na displeji se zobrazí AUTO.

Nastavte troubu na požadovanou teplotu. Po dokončení přípravy zazní signál. **NEJDŘÍVE OTOČTE KNOFLÍK DO POLOHY VYPNUTO**; potom jedním stisknutím tlačítka (🔔) vypněte signál a dalším stisknutím tlačítka (🔔) přejděte do režimu ručního ovládání.

Pokud nejste doma, nemusíte si dělat starosti s vypnutím signálu po chvílce se automaticky vypne. Po návratu NEJPRVE OTOČTE KNOFLÍK DO POLOHY 0; potom stisknutím tlačítka (🔑) 2x přejděte do režimu ručního ovládání.

**Pokud je zobrazeno AUTO, bude třeba přejít do režimu ručního ovládání.**

Aby bylo možné přejít do režimu ručního ovládání, je třeba při rušení automatického nastavení stisknutím tlačítka (🔑) vrátit každou nastavenou dobu přípravy na hodnotu 0.00.

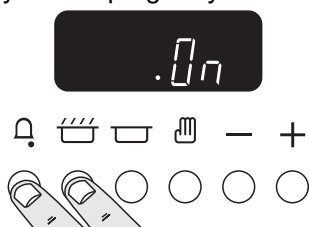
**Speciální funkce hodin**

**Zámek**

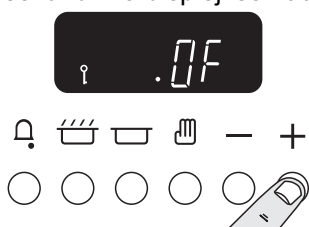
Po aktivaci zámku je možné hodiny používat jako obvykle, ale trouba je zablokovaná a nelze ji zapnout. Znamená to, že vaše dítě může vybrat některý program přípravy, ale program nebude aktivován a trouba se nezapne.

**Aktivace zámku**

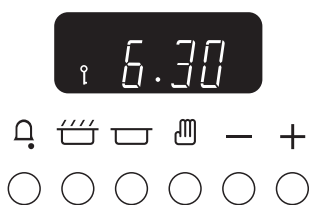
Zkontrolujte, zda jsou v hodiny v ručním režimu ovládání a zrušte všechny aktivní programy.



Stiskněte a podržte tlačítko minutky (🕒) a doby přípravy (🍽️) přibližně 8 sekund. Na displeji se zobrazí 'On'.

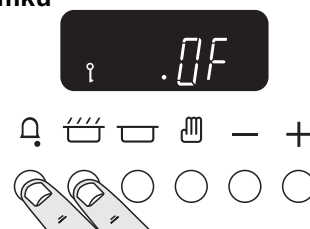


Stiskněte jednou tlačítko +. Na displeji se zobrazí symbol (🔑) a 'Of'. Uvolněte tlačítka.

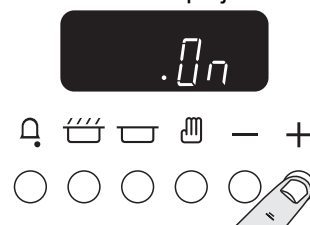


Řízení trouby hodinami je nyní zablokováno. Po několika sekundách se na displeji obnoví zobrazení času a symbol klíče.

**Deaktivace zámku**



Stiskněte a podržte tlačítko minutky (🕒) a doby přípravy (🍽️) přibližně 8 sekund. Na displeji se zobrazí 'Of'.



Stiskněte jednou tlačítko +. Na displeji zmizí symbol (🔑) a zobrazí se 'On'. Uvolněte tlačítka.

Po několika sekundách se na displeji obnoví zobrazení času.

Trouba a funkce řízení trouby hodinami je možné normálně používat.

**Vaření s časovačem**

Časovač lze použít k automatickému zapnutí jedné trouby nebo k automatickému zapnutí a vypnutí jedné i druhé trouby. Ačkoli doby zapnutí a vypnutí musí být pro obě trouby stejné, pro každou lze nastavit jinou teplotu ohřevu.

Chcete-li, aby se jedna trouba zapnula ve stejný čas, jaký je nastaven na časovači pro automatickou přípravu, musí se časovač nejprve přepnout na požadovanou troubu/y. Potom můžete nastavit libovolnou troubu ručně obvyklým způsobem.

Můžete nastavit zapnutí trouby v libovolnou dobu během následujících 24 hodin.

Chcete-li připravovat více než jeden pokrm, zvolte takové pokrmy, které vyžadují přibližně stejnou délku přípravy. Přípravu pokrmů lze ovšem mírně zpomalit použitím malých nádob a zakrytím hliníkovou fólií, nebo mírně zrychlit přípravou menších množství nebo umístěním do velkých nádob.

Při plánování dlouhého odložení přípravy, zejména v horkém počasí, je třeba se vyvarovat potravin rychle podléhajícím zkáze, jako například vepřové maso nebo ryby.

Nevkládejte do trouby teplé potraviny.

Nepoužívejte vyhřátou troubu.

Nepoužívejte troubu, pokud je vedlejší trouba teplá.

Při plánování dlouhé přípravy nepoužívejte víno ani pivo, protože může dojít ke kvašení.

Aby se zabránilo zkysnutí, je třeba přidávat smetanu do pokrmů těsně před podáváním.

Čerstvou zeleninu, která může po delší době vyblednout, je třeba potřít roztaveným tukem nebo ponořit do roztoku vody a citrónové šťávy.

## CEŠTINA

Ovocné koláče, krémové dorty nebo podobné tekuté směsi nanesené na nepečeném pečivu se vydaří pouze v případě krátkého odložení přípravy. V případě dlouhého odložení přípravy nelze automaticky připravovat pokrmy obsahující volné kousky pečeného masa nebo drůbeže.

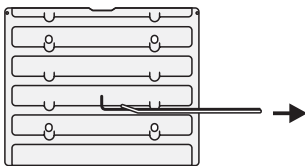
Celou drůbež je třeba před vložením do trouby nechat zcela rozmrazit.

Před podáváním zkontrolujte, zda jsou maso a drůbež dobře propečené.

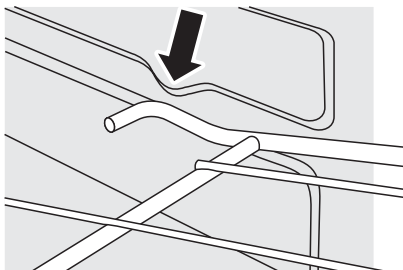
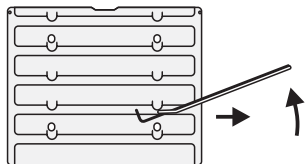
### Regály trouby

Regály trouby lze snadno vyjmout a znovu vložit.

Zasuňte regál dovnitř, dokud se zadní část nezastaví o zarážku na bocích trouby.

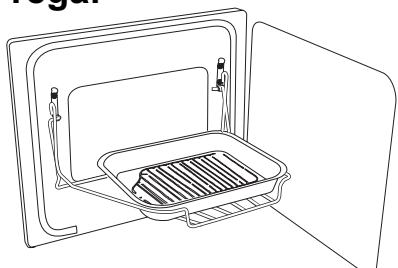


Zvedněte přední část regálu tak, aby zadní část regálu prošla pod zarážkou, a potom regál vysuňte.



Chcete-li regál nasadit zpět do trouby, nasadte jej do drážky na boční straně trouby a zasuňte regál do trouby, dokud nenačká na zarážku. Zvedněte přední část regálu tak, aby se konce regálu vysunuly ze zarážek. Potom sklopte přední část regálu tak, aby byl vodorovný a zcela zasunutý.

### Příruční regál



Příruční regál lze připevnit pouze na levá dvířka trouby. Maximální nosnost příručního regálu je 5,5 kg. Je určen pouze pro zakoupené masové konzervy, které jsou pro tento regál určeny. Jiná nádoba by nebyla v regálu stabilní.

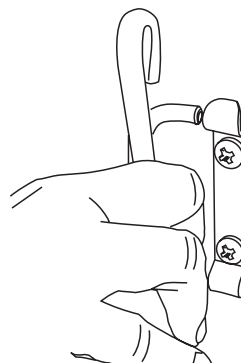
Používáte-li příruční regál v nejvyšší poloze, je možné v prostoru dolního regálu připravovat další pokrmy.

Používáte-li příruční regál v nejnižší poloze, je možné v prostoru druhého regálu připravovat další pokrmy.

Chcete-li příruční regál připevnit, vložte jeden konec do konzoly na dvířkách.



Potom zasuňte druhý konec do druhé konzoly.



### Pečící těleso

Pečící těleso se nachází v horní levé části trouby. Lze jej použít na konci běžného pečení pro dopečení povrchu gratinovaných pokrmů dohněda nebo pro vytvoření kůrky u masa.

Na konci běžné doby pečení otočte knoflík termostatu levé trouby do pečící polohy, která je na ovládacím panelu označena symbolem (••••).

Když se termostat nachází v této poloze, funguje pouze pečící těleso. Horní a dolní topná tělesa budou automaticky vypnutá.

### Skladování

Dolní regál je určen pro ukládání pekáčů trouby a dalších kuchyňských potřeb. Vzhledem k tomu, že se může značně zahřívát, neuchovávejte v něm předměty, které se mohou roztavit nebo vznítit. Regál lze zcela vyjmout vysunutím a zvednutím.

### Osvětlení trouby

Stisknutím příslušného tlačítka lze zapnout jedno z osvětlení trouby.

Pokud některé osvětlení přestane fungovat, **před výměnou žárovky vypněte napájení**. Podrobné pokyny pro výměnu žárovky osvětlení trouby jsou uvedeny v části Odstraňování problémů.

### Čištění vařiče

Před prováděním důkladného čištění odpojte napájení. Před dalším používáním nezapomeňte napájení znovu připojit.

Nikdy nepoužívejte rozpouštědla, sodu na praní, čističe s



obsahem žíravín, biologické prášky, louh, louhové čističe na bázi chlóru, abrazivní látky nebo sůl. Nemíchejte různé čisticí prostředky - mohou vzájemně reagovat a být nebezpečné.

Chcete-li vařič před čištěním přemístit, přečtěte si část **Přesunování vařiče**.

Všechny části vařiče lze očistit horkou mýdlovou vodou - žádná voda ovšem nesmí vniknout do zařízení.

### Hořáky plotének

Některé modely jsou vybaveny samostatným kroužkem pro nastavení plamene, který odpovídá hlavě hořáku.

Hlavy a víčka hořáků je možné sejmout a očistit. Před nasazením na místo musí být zcela suché.

### Rošt

Rošt vždy po použití očistěte. Před vyjmutím jej nechte zcela vychladnout. Ponořte rošt do horké mýdlové vody. Použijte měkký hadřík a pro silné skvrny nylonový kartáček na mytí nádobí.

**NIKDY NEPOUŽÍVEJTE ŽÍRAVÉ NEBO ABRAZIVNÍ ČISTIČE, KTERÉ MOHOU POŠKODIT POVRCH.**

### Ohřivač

Otřete měkkým hadříkem navlhčeným v horké mýdlové vodě a dobře vyždímaným. Nepoužívejte abrazivní čističe, které mohou na skleněném povrchu zanechat stopy.

### Gril

Pekáč a rošt grilu je třeba omýt v horké mýdlové vodě. Po grilování masa nebo jiných potravin, které špiní, nechte pekáč a rošt ihned po použití několik minut odmočit v dřezu. Houževnaté nečistoty odstraňte z roštu nylonovým kartáčkem.

### Ovládací panel a dvířka trouby

**Na leštěný nerezový povrch nepoužívejte žádné abrazivní čističe včetně krémů. Nejvhodnější jsou tekuté prostředky na mytí nádobí.**

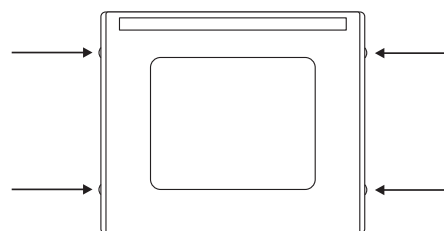
Ovládací panel a knoflíky očistěte pouze měkkým hadříkem navlhčeným v horké mýdlové vodě a dobře vyždímaným - **žádná voda ovšem nesmí vniknout do zařízení**. Očistěte navlhčeným hadříkem a vyleštěte suchým hadříkem. Dvířka trouby čistěte pouze měkkým hadříkem navlhčeným v horké mýdlové vodě a dobře vyždímaným.

### Nerezové vařiče s dvířky s okénkem

U některých modelů lze sejmout přední panel dvířek trouby, aby bylo možné vyčistit skleněné panely. Pokud se na horním okraji dvířek trouby nachází řada otvorů a na bočních stranách se nacházejí šrouby, lze dvířka před čištěním rozebrat.

Přemístěte vařič dopředu, abyste získali přístup k bočním stranám (příslušné pokyny se nacházejí v části Přemísťování vařiče).

Částečně otevřete dvířka trouby a odšroubujte šrouby předního panelu na bočních stranách (dva šrouby na každé straně).



### *pouze u některých dvířek*

Opatrně sejměte přední panel dvířek. Nyní je možné vyčistit vnitřní stranu skleněných panelů - nepoškodte ani nenavlhčete izolaci dvířek. Dvířka jsou vybavena trojitým sklem, ale dva vnitřní skleněné panely tvoří celek, který nelze rozebrat. Po vyčištění pečlivě nasadte vnější panel dvířek a namontujte boční šrouby.

### Trouba

Trouby jsou vybaveny vyjímatelnými panely; tyto panely jsou opatřeny speciálním lakem, který má částečně samočisticí funkci.

Tato funkce nezabraňuje veškerému znečištění povrchu, ale usnadňuje ruční čištění.

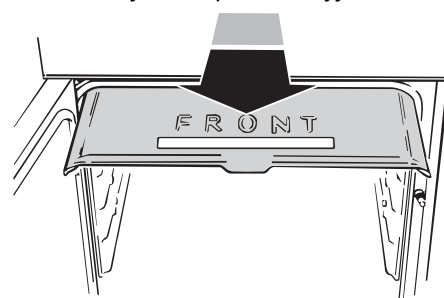
Panely Cook & Clean fungují lépe při teplotě nad 200°C. Pokud při vaření používáte většinou nižší teplotu, pravidelně panely vyjměte a očistěte netřepivým hadříkem a horkou mýdlovou vodou. Potom panely osušte, vložte zpět do trouby a zapněte ji na jednu hodinu na teplotu 200°C. To zajistí účinné fungování panelů Cook & Clean.

Nepoužívejte kovovou žinku (ani jiné materiály, které mohou poškrábat povrch). Nepoužívejte utěrky na čištění trouby.

### Vyjímání panelů trouby

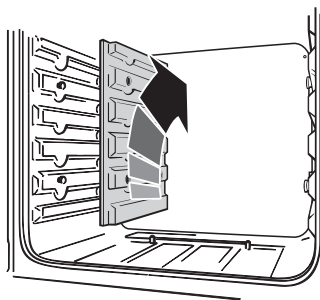
Některé panely trouby je možné vyjmout pro snadnější vyčištění a rovněž pro vyčištění prostoru za panely. Nejprve vyjměte regály.

Pravá trouba s větrákem je vybavena odnímatelným horním panelem - vysuňte panel a vyjměte.



Každá boční strana trouby je zajištěna čtyřmi šrouby. Chcete-li vyjmout panely trouby, není tyto šrouby třeba demontovat. Každý panel zvedněte a vysuňte ze šroubů. Potom panel vysuňte.

# CEŠTINA



Po vyjmutí panelů je možné očistit lakovaný vnitřní povrch trouby.

Při montáži panelů začněte bočními panely. Horní panel je třeba vložit štěrbinou napřed.

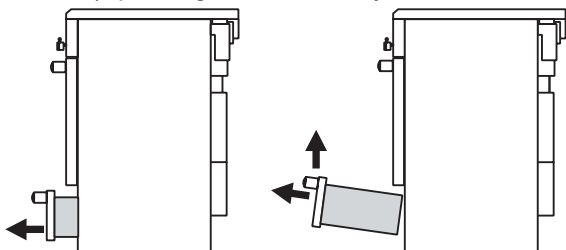
## Přemísťování vařiče

Vypněte napájení.

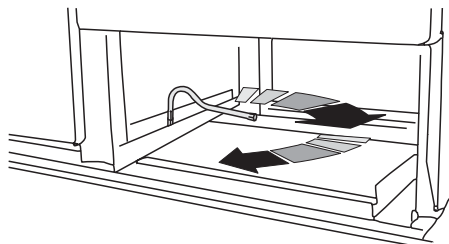
*Vařič je těžký; k jeho přemístění je zapotřebí dvou osob. Vařič je vybaven jednou rolnou vpředu a dvěma rolnami vzadu. Vpředu se rovněž nacházejí dvě vyvažovací šroubovací nožky.*

Přední rolnu, která je určena pro přemísťování vařiče, lze vyšroubovat směrem dolů. Vyvažovací nástroj, který lze tuto rolnu vyšroubovat, se nachází v úložném regálu.

Vyjměte úložný regál (zcela jej vysuňte a lehce nadzvedněte); pod regálem uvidíte vyvažovací nástroj.

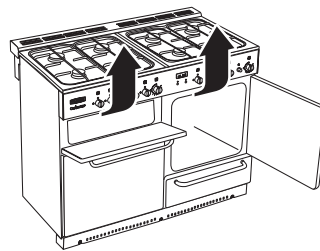


Je možné, že firma, která vařič instalovala, neumístila vyvažovací nástroj na příslušné místo. V opačném případě jej vyhledejte podle obrázků. Pokud vyvažovací nástroj nelze najít, obraťte se na firmu, která vařič instalovala. Viz začátek části Instalace tohoto návodu.



Otočte vyvažovací nástroj doprava o dvě celé otáčky (180°). Otáčení půjde ztěžka. Během spuštění rolny se přední část vařiče lehce nadzvedne.

Je-li připojen stabilizační řetízek, během odsunování vařiče jej uvolněte. Po přemístění vařiče nezapomeňte stabilizační řetízek znovu zajistit.

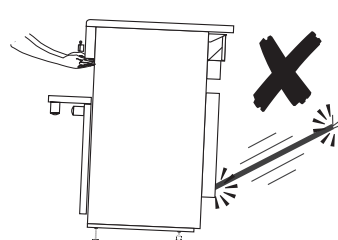


Otevřete dvířka grilu a dvířka pravé trouby, abyste mohli při přesunování vařiče dobře držet dolní část ovládacího panelu.

*Nevlečte vařič za madlo, držadlo dvířek nebo za knoflíky.*

Přemísťujte vařič po malých krocích a stále kontrolujte, zda není zachycena plynová hadice. Během přemísťování kontrolujte, zda má elektrický kabel a plynová hadice dostatečnou vůli.

Po přemístění vařiče znovu zkontrolujte, zda není zachycen nebo zamotan elektrický kabel nebo plynová hadice.



Po přemístění otočte vyvažovací nástroj doleva, aby se vařič spustil z roln. To je důležité. Vyvažovací nástroj zabraňuje náhodnému posouvání vařiče během používání.

## Odstraňování problémů

### Z trouby vychází pára.

Při přípravě potravin s vysokým obsahem vody (například bramborové lupínky) může z otvorů na zadní straně vařiče vycházet pára. Dvířka trouby otevírejte opatrně - může dojít ke krátkodobému uvolnění většího množství páry. Postavte se do dostatečné vzdálenosti a nechte veškerou páru odpařit.

### Větrák trouby je hlučný.

Zvuk větráku se může při zahřívání trouby měnit - to je zcela v pořádku.

### Při používání trouby nebo grilu se knoflíky zahřívají - lze tomu zabránit?

Ano, zahřívání knoflíků je způsobeno teplem stoupajícím z trouby nebo grilu. Nenechávejte otevřená dvířka trouby. Při grilování musí být pekáč grilu zasunutý zcela až k zadním zarážkám.

### Došlo k problému způsobeném instalací a firma, která původní instalaci prováděla, není k dispozici - kdo to zaplatí?

Vy. Servisní firmy si účtují zásahy, při kterých musí opravit závady v původní instalaci. Je ve vašem vlastním zájmu zjistit firmu, která původní instalaci prováděla.

### Ochranné proudové jističe

Pokud je elektroinstalace vaříče chráněna 30 mA jističem zbytkového proudu (RCD), může při používání vaříče společně s dalšími domácími spotřebiči způsobovat výpadky proudu. V takovém případě je třeba okruh vaříče jistit jističem 100 mA. Tuto úpravu musí provést odborný elektrotechnik.

### Příprava pokrmů je příliš pomalá, příliš rychlá nebo dochází k připalování.

Délka přípravy se může od předchozí trouby lišit. Nastavení ovládání trouby a doby přípravy jsou zmíněny pouze orientačně. Každý uživatel si pravděpodobně upraví teplotu podle vlastní chuti tak, aby dosáhl požadovaných výsledků. Zkuste použít pro přípravu pokrmů vyšší nebo nižší teplotu.

### Trouba nepeče rovnoměrně.

Nepoužívejte formu nebo pekáč větší než 325 mm × 305 mm.

Pečete-li velký kus potravin, bude třeba ji během pečení otočit.

Používáte-li dva regály najednou, zachovejte dostatečný prostor pro cirkulaci tepla. Používáte-li formu na pečení, je třeba ji umístit na prostředek regálu.

Zkontrolujte, zda není poškození těsnění dvířek a zda je západka dvířek nastavena tak, aby dvířka těsně přiléhala. Těsnění na dvířkách levé trouby má tvořit mezeru v dolní části dvířek.

Vložíte-li na regál nádobu s vodou, musí být výška vody rovnoměrná. (Pokud je například vzadu výška vody větší, je třeba zvednout zadní část vaříče nebo snížit přední část). Pokud není vaříč v rovnováze, nechte jej vyvážit prodejcem.

### Při ručním zapnutí se trouba nezapíná.

Je zapnuto napájení? Jsou zobrazeny hodiny? Pokud ne, pravděpodobně došlo k poruše napájení. Je napájení vaříče na hlavním vypínači?

Bliká na hodinách 0.00? Pokud ano, nastavte přesný čas.

Byl časovač omylem nastaven na režim AUTO? Pokud je na displeji hodin zobrazeno AUTO, stiskněte tlačítko pro nastavení doby přípravy a pomocí tlačítek (+) a (-) nastavte všechny stávající doby přípravy na 0.00. Stiskněte dvakrát tlačítko (⏏).

Je na displeji zobrazen symbol klíče (🔑)? Další informace o funkci zámku najdete v části Hodiny.

### Při automatickém pečení se trouba nezapíná.

Časovač je nastaven správně, ale knoflík trouby byl omylem ponechán v poloze VYPNUTO?

Je na displeji zobrazen symbol klíče (🔑)? Další informace o funkci zámku najdete v části Hodiny.

### Stářím vaříče se zvyšuje teplota trouby.

Pokud otáčení knoflíku nefunguje nebo funguje pouze přechodně, pravděpodobně bude nezbytné vyměnit termostat. Tuto výměnu musí provést servisní technik.

### Gril nepeče správně.

Používáte pekáč a trojnožku dodanou s vaříčem? Je pekáč zasunutý do držáků, nebo je položen na dně grilu? Je pekáč grilu zcela zasunutý až na zarážku?

### Osvětlení trouby nefunguje.

Pravděpodobně praskla žárovka. Náhradní žárovku (na kterou se nevztahuje záruka) lze zakoupit v lepších obchodech elektro. Žádejte žárovku DO TROUBY 15W, 240V se závitem Edison. Musí to být speciální žáruvzdorná žárovka do 300°C.

Otevřete dvířka trouby a vyjměte příruční regál (je-li nasazen) a regály trouby.

### Vypněte napájení.

Otáčením doleva odšroubujte kryt žárovky. Vyšroubujte starou žárovku. Našroubujte novou žárovku. Našroubujte kryt žárovky. Zapněte napájení a zkontrolujte, zda žárovka svítí.

### Na povrchu varné plochy ohřívače se objevila prasklina.

Odpojte zařízení ihned od zdroje napájení a nechte opravit. Dokud nebude oprava provedena, vaříč nepoužívejte. Obráťte se na servisního technika.

### Závada zapalování nebo hořáků plotének.

Je zapnuto napájení? Jsou zobrazeny hodiny? Pokud ne, pravděpodobně došlo k poruše napájení.

Nejsou otvory zapalovače (zapalovací elektrody) nebo hořáku znečištěné?

Je kroužek pro nastavení plamene hořáku správně nasazen?

Jsou víčka hořáků správně nasazena?

Viz část **Čištění vaříče**.

Zkontrolujte, zda nedošlo k problému s přívodem plynu. Můžete se přesvědčit tak, že vyzkoušíte ostatní plynová zařízení, která používáte.

Dochází v hořácích při stisknutí tlačítka k jiskření?

Pokud ne, zkontrolujte, zda je zapnuté napájení – jsou zobrazeny hodiny?

### Došlo k výpadku elektrické energie.

V případě výpadku elektrické energie lze ploténky zapálit sirkami.

### Obecné bezpečnostní pokyny

Toto zařízení musí nainstalovat odborný pracovník podle pokynů pro instalaci. Instalace musí vyhovovat platným vyhláškám a také požadavkům místního dodavatele elektrické energie.

### Jestliže ucítíte plyn.

**Nezapínejte ani nevypínejte žádné elektrické vypínače.**

**Nekuřte.**

**Nepoužívejte otevřený oheň.**

**Vypněte plyn u měřidla nebo na tlakové láhvi.**

**Otevřete dveře a okna a plyn vyvětrejte.**

**Obráťte se na dodavatele plynu.**

# CEŠTINA

Toto zařízení je určeno pouze pro domácí používání. Používáním pro jiné účely dojde k propadnutí záruky nebo reklamace.

Při používání plynového vařiče vzniká v místnosti, ve které je nainstalován, teplo a vlhko. Kuchyň musí být dobře odvětraná: otevřete otvory pro přirozenou ventilaci nebo namontujte mechanické ventilační zařízení (mechanickou digestoř).

Při dlouhodobém intenzivním používání tohoto zařízení bude pravděpodobně třeba zajistit dodatečné větrání, například otevřít okno, nebo intenzivnější větrání, například zvýšit výkon digestoře (je-li k dispozici).

Tento vařič musí nainstalovat odborný elektrotechnik podle pokynů pro instalaci. Servis zařízení může provádět pouze odborný servisní technik za použití pouze povolených náhradních dílů. Požádejte pracovníka instalační firmy, aby vám ukázal hlavní vypínač vařiče. Pro snadnou orientaci si jej označte. Není-li uvedeno jinak, před každým čištěním nebo údržbou prováděním nechte vařič vychladnout a vypněte hlavní vypínač.

Dotýkejte se vařiče opatrně. Aby se co nejvíce omezilo nebezpečí popálení, před čištěním vařiče se vždy přesvědčte, zda jsou ovládací prvky v poloze VYPNUTO a zda je celá vařič studený.

Při čištění postupujte opatrně. Při vytírání rozlitých látek z rozžhaveného povrchu mokrou houbou nebo hadříkem zabraňte popálení nebo opaření. Při nanesení na horký povrch některé čističe vytvářejí netoxické výpary.

Pokud možno používejte kuchyňské rukavice dotknete-li se horkého povrchu navlhčenými rukavicemi, může dojít k opaření. Nikdy se nedotýkejte ovládacích prvků vařiče mokřýma rukama.

Místo rukavice nepoužívejte utěrku ani jiné hořlavé materiály. Při kontaktu s rozžhaveným povrchem mohou vzplanout.

Při používání jiného elektrického zařízení v blízkosti varné desky zajistěte, aby se napájecí šňůra zařízení nedotýkala ploténky.

Během používání se všechny části vařiče zahřejí a budou horké i po skončení vaření.

Nepoužívejte nestabilní rendlíky a otáčejte držadla mimo okraj ploténky.

Batolata a malé děti nesmějí mít v žádném případě k vařiči přístup. Nesmějí mít v žádném případě možnost sedět nebo stát na žádné části zařízení. Naučte je, že si nesmějí hrát s ovládacími prvky nebo jakoukoli částí vařiče.

Ve skříňkách nad vařičem nikdy neschovávejte věci, které děti zajímají - při hledání může dítě začít šplhat po vařiči a může dojít k vážnému zranění.

Čistěte pouze části uvedené v této příručce.

V zájmu hygieny a bezpečnosti je třeba vařič neustále udržovat v čistotě - vrstvy tuků nebo jiných zbytků potravin mohou způsobit požár.

Hořlavé závěsy, tapety atd. musí být vždy v bezpečné vzdálenosti od vařiče.

V blízkosti zapnutého vařiče nepoužívejte aerosolové

spreje.

V blízkosti tohoto zařízení neskladujte ani nepoužívejte hořlavé materiály nebo výbušné kapaliny.

Vznícený tuk nehaste vodou. Nemanipulujte s hořícím hrncem. Vypněte ovládací prvky. Uhaste hořící hrncem nasazením pokličky správné velikosti nebo pekáče. Použijte víceúčelový chemický suchý nebo pěnový hasicí přístroj (je-li k dispozici).

Nikdy nenechávejte varnou desku zapnutou na vysokou teplotu bez dohledu. Při přetečení obsahu hrnce může vzniknout kouř a přetečený tuk se může vznítit.

Při používání zařízení nikdy nenoste volné nebo splývané oblečení. Buďte opatrní při podávání předmětů uložených ve skříňkách nad ploténkou. Při kontaktu hořlavého materiálu s horkou varnou plochou může dojít ke vznícení a vážnému popálení.

Buďte velice opatrní při zahřívání tuků a olejů; při přehřátí se tyto látky vznítí.

Aby se zabránilo přehřátí tuku nad teplotu vznícení, používejte pokud možno hluboký teploměr.

Nikdy nenechávejte pánve s bramborovými lupínky bez dozoru. Tuk vždy zahřívajte pomalu a během zahřívání jej sledujte. Hluboké pánve mohou obsahovat pouze jednu třetinu objemu tuku. Příliš velké množství tuku v pánvi může při vložení potravin přetékat. Pokud na smažení používáte směs olejů a tuků, smíchejte je před zahřátím nebo během rozpouštění tuku.

Potraviny na smažení musí být co nejsušší. Led na zmrazených potravinách nebo voda na čerstvých potravinách způsobí bublání a prskání tuku přes okraje pánve. Při smažení při vysokých nebo středně vysokých teplotách pečlivě sledujte, zda obsah pánve nepřetéká nebo zda nedochází k přehřívání. Nikdy nepřenášejte nádobu s horkým olejem, zejména hlubokou pánev na smažení. Nechte tuk zchladnout.

Když je zapnutý gril, nepoužívejte štěrbinu (pro odvádění tepla, na zadní straně vařiče) pro predehřívání talířů, nádobí, sušení utěrek nebo změknutí másla.

Zabraňte vniknutí vody do zařízení.

Pro vaření na ploténce jsou vhodné pouze některé typy skleněných, sklokeramických, pálených nebo glazovaných nádob; ostatní mohou při náhlé změně teploty prasknout.

Zajistěte, aby nikdo nešplhal, nestál nebo se nezavěšoval za žádnou část vařiče.

Nezakrývejte regály, panely ani horní část trouby hliníkovou fólií.

Kuchyně musí být neustále dobře větraná. Použijte odsavač nebo digestoř (je-li k dispozici).

Nikdy neohřívajte zavřené plechovky a nádoby s potravinami. Nádobu může vlivem zvýšeného tlaku vybuchnout a způsobit zranění.

Tento vařič je určen pouze k přípravě potravin a je zakázáno jej používat pro jiné účely.

JE ZAKÁZÁNO používat tuto troubu k vytápění kuchyně; důvodem není pouze plýtvání palivem, ale také nebezpečí přehřátí ovládacích knoflíků.

Když je trouba zapnutá, NENECHÁVEJTE její dvířka otevřená déle, než je nezbytně nutné.

Je zakázáno zasahovat do technické konstrukce tohoto vaříče.

Toto zařízení je těžké a proto při jeho přemísťování postupujte opatrně.

Pokud vaříč nepoužíváte, musí být všechny ovládací knoflíky v poloze vypnuto.

Jakmile zjistíte na povrchu ohříváče prasklinu, odpojte zařízení ihned od zdroje napájení a nechte opravit.

## Servis a náhradní díly

Do části níže zapište podrobné údaje o zařízení a uložte je pro budoucí potřebu v+0+v+ tato informace nám umožní přesně zjistit konkrétní zařízení a poskytnou vám pomoc. Pokud tyto informace vyplníte nyní, ušetříte si čas a nepříjemnosti, pokud později dojde k problémům se zařízením. Rovněž doporučujeme uschovat s tímto letákem doklad o nákupu. Doklad o nákupu je požadován při nároku na záruční opravu v místě bydliště.

Typ paliva:

Název a barva zařízení\*

---

Výrobní číslo zařízení \*

---

Jméno a adresa prodejce

---

Datum nákupu

---

Jméno a adresa instalační firmy

---

Datum instalace

---

\* Tato informace je uvedena na štítku s technickými údaji zařízení.

### V případě problémů

Budete-li mít s tímto zařízením problémy (což je nepravděpodobné), najdete příslušné informace ve zbyvajících částech této příručky, zejména v části věnované odstraňování problémů; nejprve zkontrolujte, zda používáte zařízení správně.

Pokud budou potíže přetrvávat, obraťte se na prodejce.

### Poznámka

Po uplynutí záruční doby zařízení bude poskytovatel servisu pravděpodobně veškeré opravy účtovat.

Požádáte-li o opravu technika, který zjistí, že za závadu není odpovědný výrobce, vyhrazuje si poskytovatel

servisu právo opravu účtovat.

Nevyžádané opravy budou pravděpodobně účtovány.

### Po uplynutí záruky

Pro udržení optimálního výkonu a užitnosti doporučujeme provádět po celou dobu životnosti zařízení pravidelný servis.

Servis může provádět pouze odborný technik.

### Náhradní díly

Aby byl zajištěn optimální a bezpečný výkon, používejte pouze originální náhradní díly. Nepoužívejte repasované nebo neschválené ovládací prvky. Obráťte se na prodejce.

### Instalace

Toto zařízení je určeno pouze pro domácí používání. Používáním pro jiné účely dojde k propadnutí záruky nebo reklamace.

Na štítku s technickými údaji zařízení je uvedeno, pro které palivo je vaříč určen.

### Přestavění

Při dodání je toto zařízení nastaveno pro palivo G 20 o tlaku 20 milibarů. S vaříčem jsou dodávány sady pro přestavění na jiná paliva. Příslušné skupiny paliv jsou uvedeny na štítku s technickými údaji zařízení. Doporučujeme přestavět zařízení na jiné palivo ještě před instalací. Podrobnější informace najdete v části Přestavění v této příručce.

### Bezpečnostní požadavky a vyhlášky

Instalaci tohoto zařízení musí provádět kompetentní osoba. Instalace musí vyhovovat platným vyhláškám a také požadavkům místního dodavatele elektrické energie. Před instalací nebo používáním zařízení si přečtěte tyto pokyny.

V zájmu vaší bezpečnosti a podle zákona musí instalace plynových zařízení provádět kompetentní osoby. V případě chybné instalace zařízení hrozí propadnutí záruky, nároku na reklamaci a trestní stíhání.

Před instalací ověřte, zda je vaříč vhodný pro typ paliva a napájení, které máte k dispozici. Tyto informace jsou uvedeny na štítku s technickými údaji. Toto zařízení lze přestavět pro používání s jinými palivy.

Zařízení instalujte v dobře větrané místnosti.

### Zajištění větrání

Toto zařízení není připojeno k zařízení pro evakuaci výbušných výrobků. Zařízení musí být nainstalováno a připojeno podle platných vyhlášek. Zvláštní pozornost je třeba věnovat požadavkům na dostatečné větrání.

Je nezbytné dodržovat místní vyhlášky o zajištění větrání; minimálně musí být splněny následující podmínky:

Ve všech místnostech musí být otevíratelné okno nebo podobně; v některých místnostech musí být kromě otevíratelného okna ještě stálý větrák. Vaříč nesmí být instalován v obývacím pokoji o objemu méně než 20 m<sup>3</sup>. Pokud je vaříč nainstalován v místnosti o objemu méně než 5 m<sup>3</sup>, musí být k dispozici větrák o účinné ploše 100 cm<sup>2</sup>; pokud je vaříč nainstalován v místnosti o objemu od

# CEŠTINA

5 m<sup>3</sup> do 10 m<sup>3</sup>, musí být k dispozici větrák o účinné ploše 50 cm<sup>2</sup>; v případě instalace v místnosti o objemu nad 11 m<sup>3</sup> není větrák vyžadován. Pokud je místnost vybavena dveřmi, které směřují přímo ven, není vyžadován žádný větrák ani v místnosti o objemu od 5 m<sup>3</sup> do 10 m<sup>3</sup>. Pokud se ve stejné místnosti nachází další spalovací zařízení, bude pravděpodobně zapotřebí zajistit další větrání.

## Umístění vaříče

Vaříč lze nainstalovat v kuchyni nebo v kuchyni s jídelním koutem; NIKOLI v místnosti, kde se nachází vana nebo sprcha.

### POZNÁMKA:

Zařízení pro používání kapalného petroleje jako paliva musí být nainstalováno v místnosti nebo vnitřním prostoru pod úroveň země, např. v suterénu.

K instalaci vaříče budete potřebovat následující vybavení.

## Blokovací zařízení

Blokovací zařízení je třeba namontovat, pokud je k vaříči připojena pružná plynová hadice. Výrobce vaříče tato zařízení nedodává. Všechna blokovací zařízení musí být připevněna na stěnu budovy tak, aby bylo možné je před čištěním a údržbou vaříče uvolnit a vaříč vysunout.

## Zařízení pro testování tlaku plynu

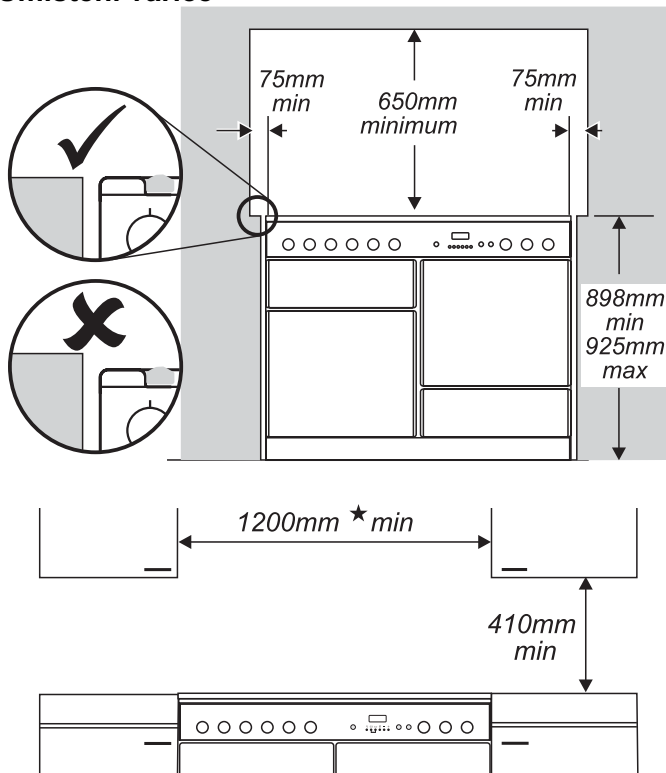
### Pružná plynová hadice

Musí odpovídat platným vyhláškám.

### Univerzální voltmetr

(pro měření napětí)

## Umístění vaříče



Na obrázcích jsou uvedeny minimální doporučení vzdálenosti vaříče od okolních ploch.

Horní plocha ploténky musí být ve stejné výšce nebo výše než sousední pracovní plocha. Nad horní plochou

ploténky musí být mezi bočními stranami vaříče a sousedními svislými plochami ponechána mezera 75 mm. V případě nehořlavých ploch (například kov bez nátěru nebo keramické obkladačky) může být tato mezera 25 mm.

Mezi horní plochou ploténky a vodorovnou hořlavou plochou musí být vzdálenost alespoň 650 mm.

\*Případná digestoň nad vaříčem musí být nainstalována podle pokynů výrobce digestoře.

Povrchy nábytku a stěn po stranách a za vaříčem musí být odolné vůči žáru, vodě a páře. Některé typy vinylového nebo laminátového kuchyňského nábytku jsou zvláště náchylné na poškození žárem a vyblednutí. Výrobce není zodpovědný za poškození materiálu (delaminace nebo vyblednutí) vzniklé běžným používáním vaříče při teplotách méně než 65°C nad teplotu v místnosti.

Z bezpečnostních důvodů je zakázáno umísťovat bezprostředně za vaříč závěsy.

Doporučujeme zachovat mezi jednotlivými zařízeními mezery 1110 mm, aby bylo možné vaříč přemísťovat.

Je-li třeba vaříč nainstalovat na míru, připevněte vaříč nejprve k zařízení na jedné straně a potom k zařízení na druhé straně. Nezapodovávejte vaříč do kuchyňské linky; pro čištění a opravy musí být možné vaříč přemístit. Vaříč je třeba umístit na podstavec.

Pokud se vaříč nachází v rohu kuchyně, musí být k dispozici volné místo o velikosti 130 mm, aby bylo možné otevřít dvířka trouby.

## Rozbalení vaříče

Vaříč je značně těžký. Postupujte velice opatrně. Doporučujeme, aby s vaříčem manipulovaly dvě osoby. Podlahová krytina musí být dobře připevněná nebo odstraněná, aby nedošlo k poškození během přemísťování vaříče.

Nesnímejte z vaříče žádnou část obalu, dokud se vaříč nenachází přímo před místem, kde má být nainstalován (vyjma případu, pokud zabalený vaříč přesahuje šířku dveří).

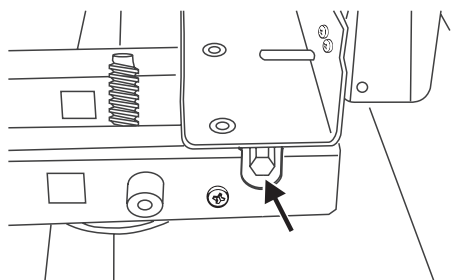
Viz leták s pokyny pro rozbalení.

## Vyvážení

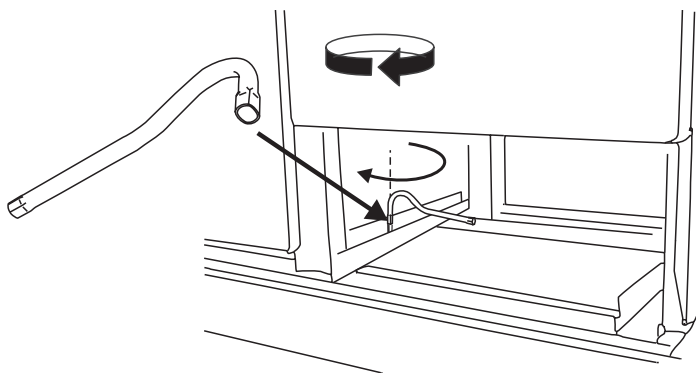
Pro kontrolu vyvážení doporučujeme umístit vodováhu na regál v libovolné troubě.

Umístěte vaříč na požadované místo; nesnažte se zasunout vaříč do mezery v kuchyňské lince kroucením může dojít k poškození kuchyňské linky a vaříče.

Vaříč lze vyvážit nastavením rolen. Pro nastavení výšky zadní části vaříče použijte dodaný vyvažovací nástroj a otáčejte maticemi na dolních předních rozích vaříče.



Upravením výšky předních roln vaříč vyvažte. Otáčením doprava vaříč zvedáte; otáčením doleva vaříč spouštíte.



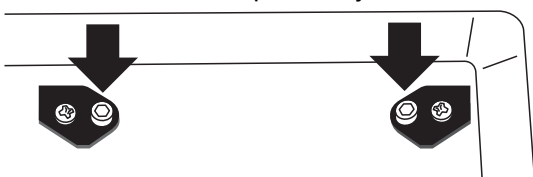
Po nastavení výšky a vyvážení zvedněte přední část vaříče jedním otočením nastavovadla přední rolny. Vyšroubujte přední nožku až na podlahu. Zašroubujte nastavovadlo přední rolny doleva tak, aby se přední rolna zvedla a aby se přední část vaříče opřela o nožku, nikoli o přední rolnu (aby nedošlo k náhodnému pohybu vaříče).

Ponechte rukojeť vyvažovacího nástroje na nastavovadle směřovat k zadní straně vaříče, aby jej mohl zákazník použít v případě přemístování vaříče.

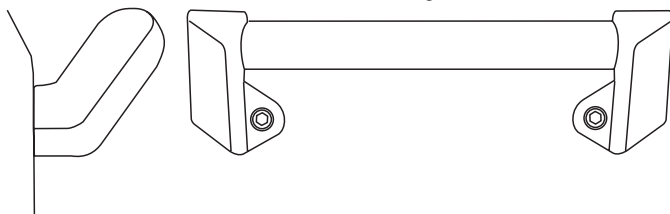
Nasaďte zásuvku do bočních vodících lišt a zasuňte.

### Montáž držadel (pouze některé modely)

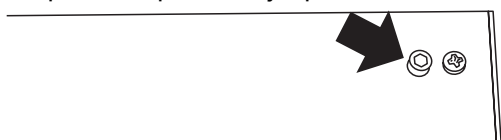
Pomocí imbus klíče odšroubujte z dvířek imbus šrouby 4 mm. Pomocí těchto šroubů přimontujte držadla.



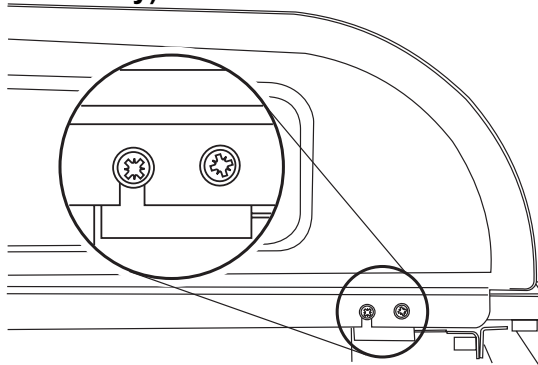
Držadla musí směřovat nad šrouby.



Odšroubujte imbus šrouby 4 mm z horních rohů ovládacího panelu a přišroubujte přední madlo.



### Montáž zábrany proti stříkání (volitelné - pouze některé modely)



#### pohled ze zadní strany vaříče

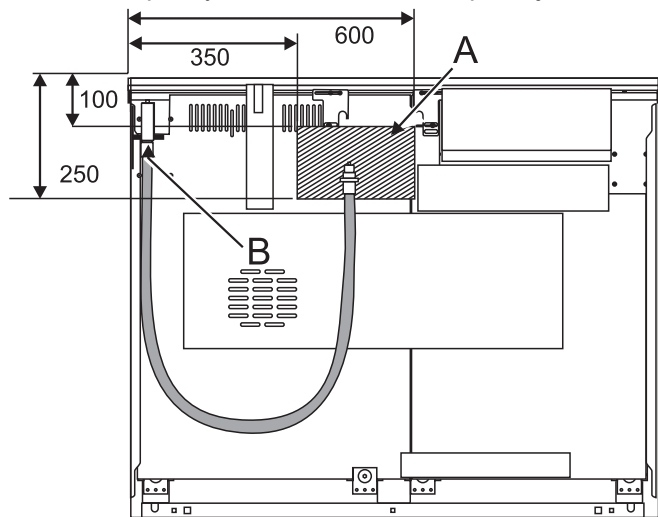
Odšroubujte dva upevňovací šrouby (imbus 3 mm) a matice, které procházejí horní stranou zadní štěrbině pro odvádění tepla. Přidržte zábranu proti stříkání v poloze. Ze zadní strany namontujte 2 upevňovací šrouby a matice.

### Blokovací zařízení

Blokovací zařízení (**není dodáváno s vaříčem**) je třeba namontovat, pokud je k vaříči připojena pružná plynová hadice. Výrobce vaříče tato zařízení nedodává. Všechna blokovací zařízení musí být připevněna na stěnu budovy tak, aby bylo možné je před čištěním a údržbou vaříče uvolnit a vaříč vysunout.

### Plynová přípojka

Mezi plynovou přípojkou a plynovou hadicí je třeba nainstalovat uzavírací ventil. Pružná hadice (**není dodávána s vaříčem**) musí splňovat platné vyhlášky. Pokud máte pochybnosti, obraťte se na prodejce.



Kryty zadních skříněk omezují umístění plynové přípojky. Koncovka domácí plynové přípojky musí být orientována směrem dolů.

Přípojka zařízení se nachází hned pod úrovní ploténky na zadní straně vaříče.

Hadici je třeba připojit tak, aby byl vstupní i výstupní spoj ve svislé poloze a aby byla hadice zavěšena dolů ve tvaru U.

Vzhledem k tomu, že lze upravit výšku vaříče a že každý spoj je odlišný, nelze stanovit přesné rozměry. V ideálním

## CEŠTINA

případě se domácí plynová přípojka nachází na místě označeném šrafováním na obrázku se znázorněnou zadní částí vaříče.

Po připojení přívodu plynu zkontrolujte správný tlak plynu. Při kontrole úniku plynu nepoužívejte prostředky na mytí nádobí - mohou způsobit korozi. Ke zjišťování úniku plynu použijte nástroj určený výrobcem.

### Testování tlaku

Tlak plynu lze změřit na injektoru hořáků levých plotének. Sejměte podstavce na hrnce, hlavu hořáku a víčko. Nyní je injektor k dispozici.

Hodnoty testovacích tlaků najdete v části **Technické údaje** na zadní obálce této příručky.

Zkompletujte horní část hořáku tak, aby všechny součásti byly správně nasazeny na těle hořáku.

### Zapojení napájení

Toto zařízení musí instalovat odborný elektrotechnik a instalace musí vyhovovat platným vyhláškám a také požadavkům místního dodavatele elektrické energie.

**UPOZORNĚNÍ: TOTO ZAŘÍZENÍ MUSÍ BÝT UZEMNĚNO.**

### Poznámka

Vaříč musí být připojen k vhodnému zdroji napájení, které je uvedeno na příslušném štítku vaříče, prostřednictvím vhodné ovládací jednotky vaříče včetně dvoupólového vypínače se vzdáleností kontaktů každého pólu alespoň 3 mm. Je zakázáno připojovat tento vaříč k běžné domácí zásuvce.

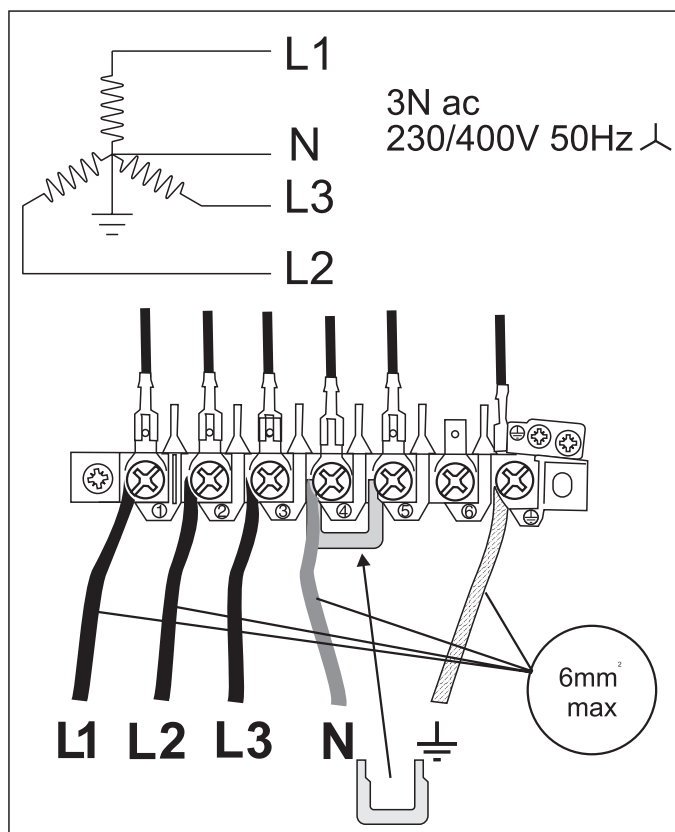
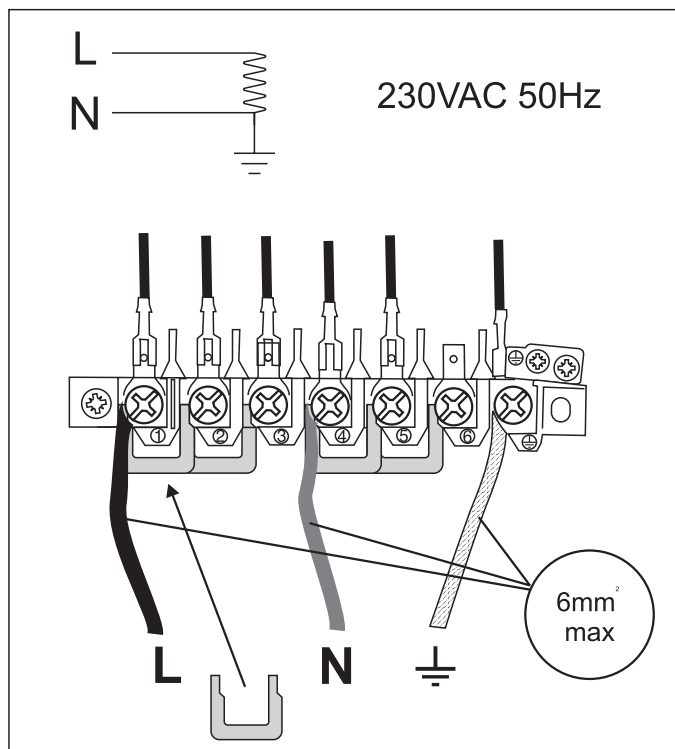
Celkové energetické zatížení tohoto zařízení je přibližně 7,2 kW.

Průřez použitého kabelu musí odpovídat požadovanému zatížení a všem platným vyhláškám.

Hlavní svorkovnice se nachází pod krycí skříňkou zakončení na zadní straně.

Připojte napájecí kabely k příslušným svorkám podle typu zdroje napájení.

Zkontrolujte správné zapojení a dotažení šroubů svorek. Zajistěte napájecí kabel kabelovou úchytkou.



### Ochranné proudové jističe

Pokud je elektroinstalace chráněna 30 mA detekčním zařízením zbytkového proudu (RCD), může při používání vaříče společně s dalšími domácími spotřebiči způsobovat výpadky proudu. V takovém případě je třeba okruh vaříče jistit jističem 100 mA. Tuto úpravu musí provést odborný elektrotechnik.

### Ploténka

Vyzkoušejte každý hořák zvlášť. Hořáky jsou vybaveny speciálním bezpečnostním zařízením, které uzavře přívod



plynu do hořáku, pokud plamen zhasne. Každého hořáku stiskněte a otočte ovládací knoflík na symbol velkého plamene. Stiskněte ovládací knoflík. Plyn začne proudit do hořáku. Držte knoflík stisknutý a stiskněte knoflík zapalovače nebo zapalte hořák sirkou. Nechte ovládací knoflík stisknutý asi 10 sekund.

Pokud po uvolnění ovládacího knoflíku plamen v hořáku zhasne, znamená to, že se bezpečnostní zařízení ne deaktivovalo. Počkejte jednu minutu a zkuste hořák zapálit znovu. Tentokrát podržte ovládací knoflík stisknutý o něco déle.

### Gril

Otevřete dvířka grilu. Zapněte jej a zkontrolujte, zda se zahřívá.

### Kontrola trouby

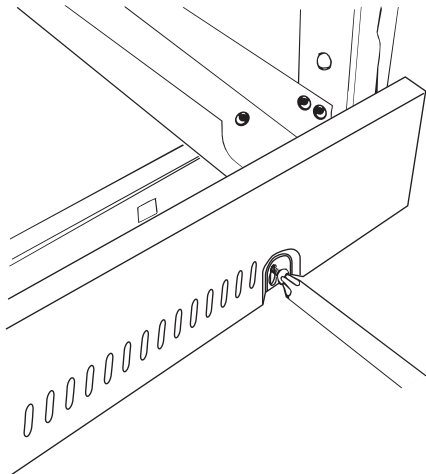
Hodiny je třeba nastavit den před použitím trouby.

Pokyny pro nastavení přesného času najdete v části **Hodiny**.

Pokud uděláte chybu nebo stisknete nesprávné tlačítko, vypněte na jednu minutu napájení a začnete znovu.

Zapněte troubu a zkontrolujte, zda se začne zahřívát. Zkontrolujte, zda se otáčí větrák trouby. Vypněte troubu.

### Montáž soklu



Povolte 3 šrouby podél předního dolního okraje vaříče. Nasaďte středový otvor na středový šroub. Nasaďte a připevněte oba koncové otvory na příslušné šrouby. Utáhněte upevňovací šrouby.

### Osvětlení trouby

Stiskněte spínač osvětlení trouby a zkontrolujte, zda osvětlení funguje.

**NB** Na žárovku osvětlení trouby se nevztahuje záruka.

### Péče o zákazníky

Zapište vaše osobní údaje do této příručky, seznamte uživatele s používáním vaříče a předejte mu tuto příručku.

**Děkujeme vám.**

## Přestavění zařízení na jiné palivo

### Upozornění pro servis

Přestavění musí provádět kompetentní osoba. Po přestavění musí instalace vyhovovat platným vyhláškám a také požadavkům místního dodavatele elektrické energie. Před přestavěním tohoto zařízení si přečtěte tyto pokyny.

V případě chybného přestavění zařízení hrozí propadnutí záruky, nároku na reklamaci a trestní stíhání.

Při umísťování vaříče, zjišťování vhodnosti připojení hadice atd. je třeba používat tyto pokyny společně s ostatními údaji o zařízení, především těch, které se týkají vyhlášek a norem.

Před prováděním servisu nebo výměny plynových součástí odpojte vaříč od přívodu plynu. Po dokončení zkontrolujte funkčnost plynového zařízení.

Nepoužívejte repasované nebo neschválené prvky pro ovládání plynu.

### Přestavění

Před prováděním servisu odpojte zařízení od přívodu plynu a elektřiny. Po dokončení zkontrolujte bezpečnost zařízení.

Při dodání je toto zařízení nastaveno pro palivo G20 o tlaku 20 milibarů. V části **Technické údaje** na zadní obálce této příručky zjistíte, zda lze vaříč na požadované palivo přestavět.

### Injektory

Sejměte hlavy a víčka hořáků. Vyjměte staré trysky. Namontujte nové trysky (správné velikosti trysek najdete v části **Technické údaje** na zadní obálce této příručky). Proveďte montáž v opačném pořadí.

### Nastavení kohoutů

**V tabulce na zadní obálce této příručky zjistíte, zda je třeba vyměnit nebo nastavit obtokové šrouby.**

Vytáhněte všechny ovládací knoflíky.

Otevřete dvířka trouby a grilu a odšroubujte přichytné šrouby pod ovládacím panelem. Některé modely mají pod ovládacím panelem desku přišroubovanou zespona šrouby.

### Modely s madlem

Odšroubujte dva upevňovací šrouby na konci konzole a dále dva šrouby s křížovou hlavou, které byly skryté pod madlem a konzolami.

Vyjměte kontrolní panel z úchytek.

### Modely bez madla

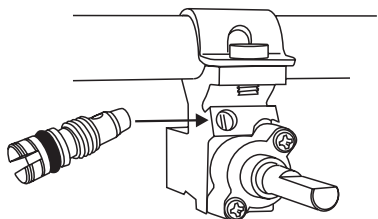
Posuňte ovládací panel doprava a vyjměte.

Nepoškodte ani nenatahujte vodiče.

## CEŠTINA

### Přestavění na jiné palivo

Odšroubujte obtokový šroub a nahraďte vhodným náhradním šroubem.



Správná velikost obtokového šroubu je uvedena v tabulce na zadní obálce příručky.

Nasaďte ovládací panel.

### Samolepící štítek

Nalepte příslušný štítek s informacemi o palivu, pro které je vaříč nyní nastaven, na štítek s údaji o vaříči.

### Testování tlaku

Připojte zařízení k přívodu plynu. Zkontrolujte, zda u zařízení nedochází k úniku plynu.

Hodnoty testovacích tlaků najdete v části **Technické údaje** na zadní obálce této příručky.

Tlak plynu lze změřit na některé trysce hořáků levé ploténky. Sejměte hlavu hořáku. Nasaďte měřidlo na trysku. Zapněte hořák ploténky a zapněte a zapalte ostatní hořáky.

Zkompletujte horní část hořáku tak, aby všechny součásti byly správně nasazeny na těle hořáku.

**Zkontrolujte, zda u zařízení nedochází k úniku plynu.**

**Zkontrolujte funkčnost všech hořáků.**

## Technické údaje

OSOBA PROVÁDĚJÍCÍ INSTALACI: Předajte tyto pokyny uživateli.

UMÍSTĚNÍ ŠTÍTKU S DATY O VAŘIČI: Vpravo dole ve vaříči ve svislé poloze (vyjměte úložkou zásuvku).

**Tento vaříč patří do kategorie II2H3+.**

**Je dodáván v konfiguraci pro zemní plyn typu H.**

<b>Trouby</b>	<b>Běžné</b>
<b>S nuceným oběhem vzduchu</b>	
	2,2 kW
2,5 kW	
Třída energetické účinnosti	
<b>podle škály</b>	
<b>A (nejvyšší účinnost)</b>	
<b>až G (nejnižší účinnost)</b>	<b>A</b>
<b>A</b>	
Spotřeba energie	
<b>podle standardního zatížení</b>	<b>0,95 kWh</b>
<b>0,85 kWh</b>	
Užitný objem (l)	<b>67</b>
<b>67</b>	
Velikost	<b>velká</b>
<b>velká</b>	



# MAGYAR

## Tartalom

Legyünk óvatosak	20
A főzőlap égői	20
Sütőlap (Griddle)	21
Ételmelegítő	21
Grill	21
Sütők	22
Az óra	22
Sütés az óra használatával	24
A sütőpolcok	24
A lehajtható rács (Handyrack)	24
A pirító funkció	25
Tárolás	25
Sütőlámpa	25
A tűzhely tisztítása	25
A tűzhely elmozdítása	26
Hibaelhárítás	27
Általános biztonsági utasítások	28
Karbantartás és a pótalkatrészek	29
Üzembehelyezés	30
Átállítás más gáznemre	34
Műszaki adatok	35
Kapcsolási rajz	53
Átállítás más gáznemre	54

## Legyünk óvatosak

Mindenkinek szüksége van a friss levegőre - még a tűzhelynek is. A gázégők elhasznált gázokat, hőt és párákat bocsátanak ki. Biztosítsuk a konyha jó szellőzését. A természetes szellőző nyílásokat tartsuk nyitva vagy szereltesünk be egy külső szellőzőcsatornával ellátott páraelszívót. Ha több gázégőt működtetünk egyszerre vagy a tűzhelyt hosszú ideig használjuk, nyissunk ablakot vagy kapcsoljuk be a páraelszívót. További részleteket a **Beszereleési utasítás** tartalmaz.

Ha Ön még nem használt gáztűzhelyt korábban, akkor javasoljuk, hogy olvassa el az „**Általános biztonsági utasítások**”-at.

Néhány alapvető jótanáccsal szolgálunk a gáztűzhely használatát illetően.

### A gáz- és áramellátás

Ellenőrizzük, hogy a gázcsap nyitva van-e és az áram be van-e kötve és be van-e kapcsolva. A tűzhely működéséhez áramra van szükség.

### Jellegzetes szagok

A tűzhely első használatkor enyhe, jellegzetes szagot bocsát ki. Ez azonban rövid használat után megszűnik.

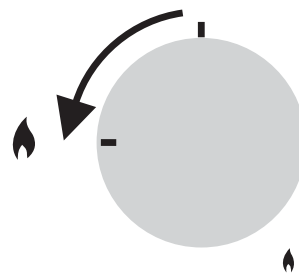
## A főzőlap égői

Egyes modelleknél a főzőlap felett üvegből készült fedél található. Ha ez nincs nyitva, akkor az elejénél fogva emeljük fel.

Egy biztonsági szelep elzárja a főzőlaphoz áramló gázt, ha ez az üvegfedél csukva van **de ezt ne használjuk a gázégők kikapcsolásához**.

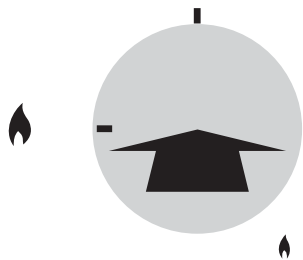
Minden egyes gomb mellett egy rajz ábrázolja, hogy az adott gomb melyik gázégőt működteti. Minden gázégőhöz tartozik egy biztonsági szelep, amely elzárja a gáz áramlását, ha a láng kialszik.

Nyomjuk be és fordítsuk el a gombot a nagy láng jelölésének irányába.



**ez az utasítás sok, különféle szabályozó gombokkal rendelkező modellre vonatkozik a képek csak vázaltszerűek.**

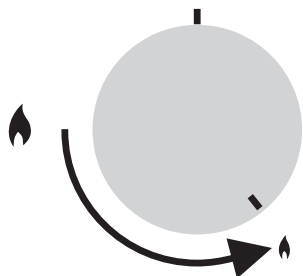
Tartsuk a gombot benyomva. Ekkor a gázégőbe gáz áramlik.



Nyomjuk meg a gyújtógombot vagy gyújtuk meg a gázégőt gyufával. A szabályozó gombot körülbelül 10 másodpercig tartsuk lenyomva.

Ha a szabályozó gomb elengedésekor a gázégő kialszik, akkor a biztonsági szelep nem indult be. Fordítsuk el a szabályozó gombot a kikapcsolás pozíciójába és várjunk egy percet, majd ismét nyomjuk le a szabályozó gombot, ezúttal egy kicsit hosszabb ideig.

A gomb elfordításával állítsuk be a láng magasságát. A kis láng jelzése a legalacsonyabb beállítást jelenti.



Ne használjunk homorú felületű vagy lefelé irányuló palástartól rendelkező edényeket vagy ilyen teáskannát.

A pároláshoz használatos segédeszközök, például az azbeszt vagy rácsos alátétek NEM ajánlottak. Ezek lecsökkentik az égő teljesítményét és kárt okozhatnak az edénytámaszban.

Az ajánlott edényátmérő minimum 120 mm. A maximum edényalj átmérő 250 mm, a nagy edényeket egymástól távol kell elhelyezni.

A háromgyűrűs Wok-égő (csak egyes modelleknél) kialakítása a nagy területen egyenletesen eloszló hő biztosítja. Nagy edények használatához és keverve sült ételekhez ajánlott. A kisebb edényekhez a kisebb égők használata hatékonyabb lehet.

## Sütőlap (Griddle)

A sütőlap egy edénytámaszra fér rá, előről hátrafelé nézve. Az ételt közvetlenül a sütőlapon süthetjük. Ne használjuk rajta semmilyen edényt. A sütőlap felszíne tapadásgátló anyaggal van bevonva, ezért a fémből készült eszközök (pl. a fémlapát) felsérthetik. Használjunk hőálló műanyagból vagy fából készült eszközöket.

Helyezzük rá a sütőlapot a főzőlap gázégőire úgy, hogy az az edénytámaszra illeszkedjen.

Ne tegyük keresztbe – így nem illeszkedik jól és billegni fog.

Ne tegyük a Wok-égőre vagy a magas égőre (jobboldali főzőlap) – arra az edénytámaszra nem illeszkedik megfelelően.

A sütőlapot egy kis ételajjal megkenhetjük használat előtt. Gyűjtsuk meg a gázégőket. Állítsuk be a megfelelő lángmagasságot.

A sütőlapot az étel ráhelyezése előtt maximum 5 percig melegítsük elő. Ha tovább melegítjük, ezzel károsodást okozhatunk. Vegyük lejjebb a lángot úgy, hogy a szabályozó gombokat a kis láng jelzésének irányba fordítsuk el.

Mindig hagyjunk helyet a sütőlap körül, hogy a gázoknak legyen helye eltávozni. Soha ne tegyünk két sütőlapot közvetlenül egymás mellé.

Sütés után hagyjuk kihűlni a sütőlapot mielőtt megtisztítanánk.

## Ételmelegítő

Használjuk az ételmelegítőt az étel melegen tartására addig, amíg az utolsó simításokat végezzük főzés közben. Az óra járásával ellenkező irányba fordítsuk el a szabályozó gombot a „Be” („on”) pozícióba. Kigyullad a „FORRÓ” („HOT”) kijelzés.

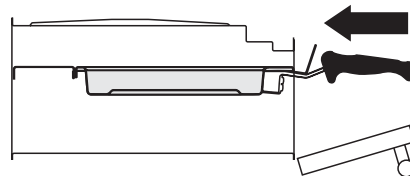
FIGYELMEZTETÉS: - Ha látható repedést észlelünk az ételmelegítő felszínén, ami véletlen károsodás stb. eredménye lehet, azonnal feszültségmentesítsük a készüléket a hálózati kábel kihúzásával, és javíttassuk meg.

A tűzhelyt ne állítsuk ismét üzembe addig, amíg nincs megjavítva!

## Grill

**Figyelmeztetés: A grill használata közben a hozzáférhető részek felforrósodhatnak. A kisgyermeket tartsuk távol a griltől.**

Miután behelyeztük az ételt a grilltálcába, csúsztassuk be a tálcát az oldalt található támasztékok segítségével. Ellenőrizzük, hogy végig becsúsztattuk-e a tálcát és hozzáér-e a hátsó ütközőhöz.



A grillnek két fűtőeleme van, amely vagy az egész grilltálcát melegíti fel, vagy csak annak a jobboldali részét.

Fordítsuk el a gombot a 3-as pozícióba.

A lehető leghatékonyabb az, ha a grilltálcával együtt 2 percig előmelegítünk. Miután ráhelyeztük az ételt a grilltálca rácsos részére, csúsztassuk be a tálcát az oldalt található támasztékokra. A gomb elfordításával állítsuk be a láng magasságát.

Működés közben soha ne csukjuk be a grill ajtaját.

A grilltálca rácsát meg lehet fordítani, hogy két grillező pozíciót kapjunk.

Az alsó tálca nélkül soha ne hagyjuk a grilt bekapcsolva néhány másodpercnél tovább.

# MAGYAR

## Sütők

**Használat közben a készülék felforrósodik.**

**Vigyázzunk, hogy ne hogy hozzáérjünk a sütőben található fűtőelemekhez.**

A tűzhely részét képező két sütő más-más típusú.

A jobboldali sütő ventilátorral felszerelt sütő. A ventilátor állandóan keringeti a forró levegőt, melynek eredményeképpen az étel gyorsabban felveszi a hőt.

A baloldali, hagyományos sütőben két fűtőelem található, melyek közül az egyik a sütő tetején, a másik pedig a sütő aljában található. Vigyázzunk, hogy az ételek kivételekor és behelyezésekor ne hogy hozzáérjünk a felső fűtőszálhoz vagy a deflektorhoz.

Első használat előtt melegítsük fel a sütőt 200 °C-ra és hagyjuk bekapcsolva 30 percig, hogy a gyártáskor keletkezett szagok megszűnjenek.

Fordítsuk el a sütő szabályozó gombját a kívánt hőmérsékletre. A sütő jelzőlámpája kigyullad és addig égve marad, amíg a sütő el nem éri a kívánt hőfokot. Ezután sütés közben ki- és bekapcsol. Amikor magas víztartalmú ételeket készítünk (pl. sütni való chipset), a melegítópult végénél található rácsnál pára keletkezhet. Ez teljesen normális jelenség.

A jobboldali ventilátoros sütőnek van egy „csak ventilátor” funkciója. (\*). A ventilátor levegőt keringet a sütőben, de a fűtőelem ilyenkor nem működik. Ez a funkció a fagyasztott ételek kiolvasztásánál hasznos.

Egész szárnyasok és nagyobb húsmennyiség kiolvasztása esetén a hűtőszekrény jobban megfelel a célnak. Ne olvassunk ki ételt meleg sütőben vagy addig, amíg a másik sütő meleg.

A rácsos polcokat mindig toljuk be végig, egészen a sütő hátuljáig.

A tepsiket, húsos tálakat stb. a sütő rácsos polcaira egy szintben, középre helyezzük el. A tálcákat és edényeket mindig tartsuk távol a sütő oldalaitól, hogy a forró levegő szabadon áramolhasson.

Az egyenletes sütéshez a javasolt maximum tálcaméret 325 mm x 305 mm.

A magas nedvességtartalmú ételek sütésekor az ajtó kinyitásakor „gőzfelhő” jöhet létre. Amikor kinyitjuk a sütő ajtaját, ne hajoljunk közel. Hagyjuk, hogy a gőz elpárologjon.

Ha a sütő be van kapcsolva, akkor ne hagyjuk az ajtót a szükségesnél hosszabb ideig nyitva, mert a szabályozó gombok nagyon felmelegedhetnek.

Mindig hagyjunk ujjnyi távolságot az egy sütőrácsra lévő edények között. Így a levegő szabadon áramolhat az edények körül.

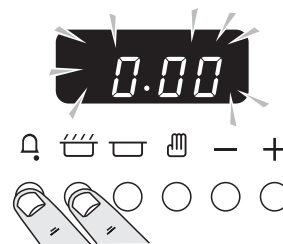
A Cook & Clean sütőbetétek (lásd „**A tűzhely tisztítása**” bekezdést) jobban működnek, ha a zsírfelfröccsenéseket elkerüljük. A húsféléket sütéskor takarjuk le.

A zsírfelfröccsenések elkerüléséhez alaposan szárítsuk meg vagy kevés étolajjal kenjük be a zöldségeket, mielőtt a sülték mellé helyeznénk a forró olajba.

## Az óra

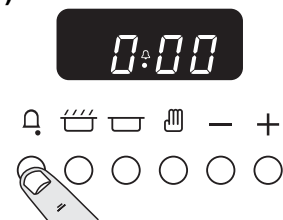
Az órát használhatjuk a sütők ki-be kapcsolásához. A sütők bekapcsolásának kívánt időpontját előre be kell állítani ahhoz, hogy a sütők bekapcsoljanak.

### A pontos idő beállítása



Nyomjuk meg és tartjuk lenyomva a képen látható módon a gombokat. Ezzel egyidejűleg nyomjuk meg a (-) vagy (+) jelet és addig tartjuk lenyomva, amíg a pontos idő meg nem jelenik. Ne feledjük, hogy ez az óra 24 órás beállítás szerint működik. Ha elhibázunk valamit vagy rossz gombot nyomunk meg, akkor egy-két percre feszültségmentesítsük a készüléket, majd kezdjük újra a műveletet.

### A készülő étel sütési idejének mérése (percszámláló)



Nyomjuk meg és tartjuk lenyomva a (🔔) gombot. Ezzel egyidejűleg nyomjuk meg a (-) vagy a (+) gombot addig, amíg a kívánt sütési időt el nem érjük.



A (🔔) gomb megnyomásával ellenőrizhetjük a hátralévő időt és törölhetjük a csengőhangot a (🔔) gombbal.

### A sütő automatikus be- és kikapcsolása

Mielőtt az óra beállítását elvégeznénk, két számot kell tudnunk.

A „sütési időtartamot”, ami arra vonatkozik, hogy mennyi ideig szeretnénk a sütőt bekapcsolva tartani.

A „kikapcsolási időt”, ami a nap időpontját jelöli, amikor a sütő kikapcsol.

A bekapcsolási időt közvetlenül nem lehet beállítani - ezt a sütő a sütési idő és a kikapcsolási idő segítségével automatikusan beállítja.

Nyomjuk meg és tartjuk lenyomva a képen látható módon a gombot.



Ezzel egyidejűleg nyomjuk meg a (-) vagy (+) gombot addig, amíg a kívánt „sütési időtartam” meg nem jelenik. Ezután nyomjuk meg és tartjuk lenyomva a képen látható módon a gombot.



Ezzel egyidejűleg nyomjuk meg a (-) vagy (+) gombot addig, amíg a kívánt „kikapcsolási idő” meg nem jelenik. A kijelzőn megjelenik az AUTO felirat.

A sütőt állítsuk be a kívánt hőfokra. A sütés végeztével a csengő megszólal. ELŐSZÖR KAPCSOLJUK KI A SÜTŐT, majd nyomjuk meg egyszer a (☐) gombot, hogy a csengőhang megszűnjön, majd ismét nyomjuk meg a (☐) gombot, hogy a sütő visszatérjen a kézi beállításhoz.

Nem kell attól tartanunk, hogy mi történik, ha nem vagyunk otthon, amikor a csengőhang megszólal, mert egy idő után a csengő magától is elhallgat. Hazaérkezéskor FORDÍTUK EL A SÜTŐ GOMBJÁT A „0” POZÍCIÓBA, majd kétszer nyomjuk meg a (☐) gombot, hogy a sütő visszaálljon kézi vezérlésre.

### Az AUTO jelzés világít, de szeretnénk átállítani a sütőt kézi vezérlésre.

Ha törölni szeretnénk az automata irányítást, akkor minden korábban beállított sütési időt vissza kell állítani 0.00-ra mielőtt a (☐) gomb megnyomásával visszaállíthatnánk a sütőt kézi vezérlésre.

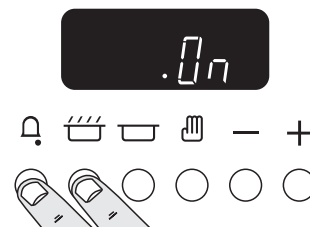
### Az óra különleges jellemzői

#### Biztonsági blokkolás

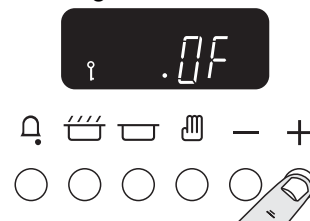
Ha a biztonsági blokkolás be van kapcsolva, akkor az órát lehet működtetni, de a sütő ki van kapcsolva és nem is kapcsol be. Ez azt jelenti, hogy egy kisgyermek kiválaszthat rajta egy főzési programot, de a program nem aktiválódik és a sütő nem kapcsol be.

#### A biztonsági blokkolás aktiválása

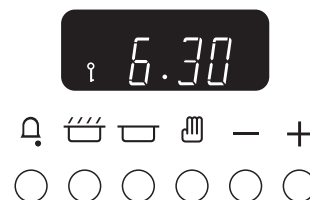
Ellenőrizzük, hogy az óra kézi beállítás funkcióra van-e kapcsolva és minden aktív program törölve van-e.



Tartsuk benyomva a perccfigyelő (🔔) és a sütési idő (☐) gombokat körülbelül 8 másodpercig. A kijelzőn a „Be” („On”) kiírás jelenik meg.



Nyomjuk meg a '+' gombot egyszer. A kulcsjel (🔑) és a „Ki” („Of”) szócska jelenik meg a kijelzőn. Engedjük el a gombokat.

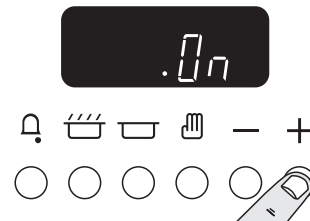


A sütőóra irányító funkciói most már le vannak blokkolva. Néhány másodperc elteltével a kijelzőn visszatér a pontos idő és a kulcsjel.

#### A biztonsági blokkolás kikapcsolása



Tartsuk benyomva a perccfigyelő (🔔) és a sütési idő (☐) gombokat körülbelül 8 másodpercig. A kijelzőn a „Ki” („Of”) szó jelenik meg.



Nyomjuk meg a '+' gombot egyszer. A kulcsjel (🔑) kialszik és a „Be” („On”) szócska jelenik meg a kijelzőn. Engedjük el a gombokat.

Néhány másodperc elteltével a kijelzőn visszatér a pontos idő.

A sütő és a sütőóra szabályozó funkciói ismét a szokásos módon használhatók.

## MAGYAR

### Sütés az óra használatával

Az órát használhatjuk arra, hogy csak az egyik, vagy mindkét sütőt automatikusan ki-be kapcsoljuk. A ki- és bekapcsolás időpontjának mindkét sütőnél meg kell egyeznie, de a két sütőben különböző hőmérsékletet lehet beállítani.

Ha ugyanakkor szeretnénk bekapcsolni az egyik sütőt, amikor az óra automatikus sütésre van beállítva, meg kell várnunk amíg az óra bekapcsolja a sütőt/sütőket. Ezután kézi vezérléssel bármelyiket be lehet kapcsolni a szokásos módon.

A sütőt az elkövetkezendő 24 órában bármikor be lehet állítani.

Ha szeretnénk többféle ételt is sütni, akkor olyan ételeket válasszunk, amelyek sütési ideje körülbelül megegyezik. Az ételek sülését azonban „le lehet lassítani” úgy, hogy kis edényeket használunk és letakarjuk az ételt alufóliával, vagy „fel lehet gyorsítani” egy kicsit kisebb adagok sütésével vagy nagyobb edénybe helyezéssel.

Ne süssünk könnyen romlandó ételeket, mint például a disznóhús vagy a hal, ha hosszú várakozási idő telik el a sütés előtt, főleg ha nagyon meleg van.

Ne tegyünk meleg ételt a sütőbe.

Ne használjuk a már meleg sütőt.

Ilyenkor ne használjuk a sütőt, ha a mellette lévő sütő meleg.

Ne használjunk bort vagy sört a sütéshez, ha várakozási idő telik el a sütés előtt, mert az étel romlásnak indulhat.

A krémes csomósodásának elkerülése végett ezeket csak a tálalás előtt tegyük rá az ételre.

A friss zöldségeket, amelyek a várakozási idő alatt elszíneződhetnek, olvasztott zsírban meg kell mártogatni, vagy víz és citromlé keverékében megmosni.

A gyümölcstorták, pudingtorták vagy hasonló nedvességtartalmú ételek, ahol alul nyers tészta van, csak akkor sikerülnek jól, ha rövid a várakozási idő. A maradék főtt húst vagy szárnyasokat ételeket nem szabad automatikus sütésre állítani, ha várakozási idő telik el a sütés előtt.

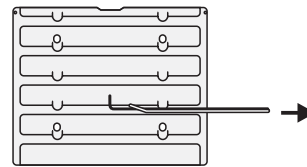
Az egész szárnyasokat a sütőbe helyezés előtt alaposan ki kell olvasztani.

Tálalás előtt ellenőrizzük, hogy a hús vagy a szárnyas teljesen megsült-e.

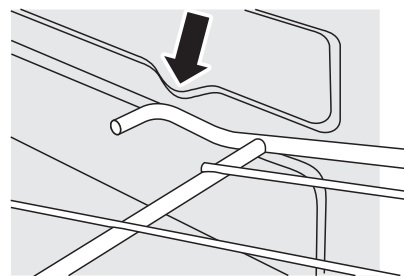
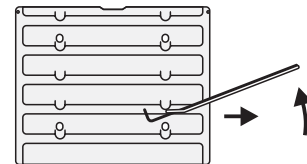
### A sütőpolcok

A sütőpolcok könnyen kihúzhatók és betolhatók.

Húzzuk a polcot előre addig, amíg a polcot a sütő oldalán lévő ütközők meg nem állítják.

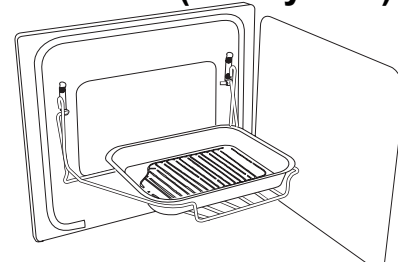


Emeljük fel a polc elejét úgy, hogy a polc hátulja áthaladjon az ütköző alatt, majd húzzuk a polcot előre.



A polc visszahelyezéséhez helyezzük a polcot a sütő oldalában lévő mélyedésekhez és toljuk be egészen addig, amíg a vége a polc ütközőjét meg nem érinti. Emeljük fel az elejét, hogy a polcvégek az ütközőket szabadon hagyják, majd engedjük le az elejét, hogy a polc egy szintben legyen és toljuk teljesen hátra.

### A lehajtható rács (Handyrack)



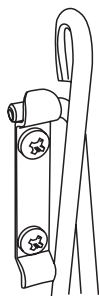
A lehajtható rács csak a sütő baloldali ajtajára illeszkedik. A rács maximális terhelése 5,5 kg lehet. A rácsot csak a hozzá tartozó hússütő tepsivel használjuk, amely a lehajtható rács méretei szerint készült. Bármilyen más edény könnyen lebillenhet.

Amikor a lehajtható rácsot a legmagasabb pozícióban használjuk, a sütő alsó polcán egyidejűleg más ételt is süthetünk.

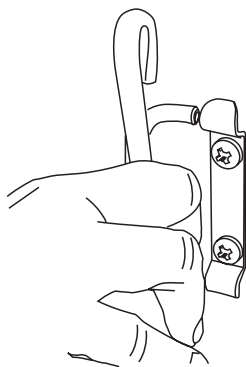
Amikor a lehajtható rácsot a legmagasabb pozícióban használjuk, a sütő alsó polcán egyidejűleg más ételt is süthetünk.

A lehajtható rács behelyezéséhez akasszuk be az ajtón lévő egyik kart.





Majd pattintsuk ki a másik oldalt, hogy a másik karba beleakaszthassuk.



## A pirító funkció

A pirító funkciót végző fűtőelem a baloldali sütő tetejénél található. Ez arra használható, hogy a szokványos sütés után az au gratin fogásokat kicsit megpirítsa vagy a hús külsejét ropogósabbra süssse.

Miután a hagyományos sütési szakasz véget ért, fordítsuk el a baloldali sütő hőfokszabályozó gombját az óra járásával megegyező irányba a pirító funkcióhoz, amelyet a (••••) jel jelöl a szabályozó táblán.

Ha a hőfokszabályozó ebben a pozícióban van, akkor csak a pirító funkció működik. A felső és az alsó fűtőelemek automatikusan kikapcsolnak.

## Tárolás

Az alsó fiók a sütőtálcák és egyéb eszközök tárolására alkalmas. A fiók nagyon felmelegedhet, ezért ne tároljunk benne semmit, ami megolvadhat vagy kigyulladhat. A fiókot teljesen ki lehet emelni úgy, hogy végig kihúzzuk és megemeljük.

## Sütőlámpa

Az egyik sütőlámpa felkapcsolásához nyomjuk meg a hozzátartozó gombot.

Ha az egyik sütőlámpa kiég, **kapcsoljuk ki az áramot mielőtt kicserélnénk az égőt.** Az égőcserével kapcsolatos információ a „Hibaelhárítás” című résznél található.

## A tűzhely tisztítása

Alapos tisztítás előtt mindig feszültségmentesítsük a készüléket. Használat előtt ne felejtjük el visszakapcsolni az áramot.

Soha ne használjunk festékoldót, mosószódát, maró hatású vegyszereket, biológiai porokat, hypót, klór alapú hypós tisztítószereket, durva szemcsés súrolószereket

vagy sót. Ne keverjük össze különböző tisztítószereket - ezek egymással reagálva veszélyesek lehetnek.

Ha tisztításkor el szeretnénk mozdítani a tűzhelyt, akkor olvassuk el a „**Tűzhely elmozdítása**” című részt.

Meleg, szappanos vízzel a tűzhely minden alkatrésze tisztítható, de vigyázzunk arra, hogy a lecsöpögő víz ne kerüljön a tűzhely belsejébe.

## A főzőlap égői

Egyes modelleknél külön szegélygyűrű található, amely az égőfejre illeszkedik.

Az égőfejeket és a sapkákat tisztításkor le lehet szedni. Ellenőrizzük, hogy teljesen szárazak-e mielőtt visszatennénk őket.

## A sütőlap (griddle)

A sütőlapot használat után mindig tisztítsuk meg. Mielőtt leszednénk a tűzhelyről, várjuk meg míg teljesen kihűl. A sütőlapot tegyük forró, szappanos vízbe. Használjunk puha rongyot vagy a makacsabb foltokhoz műanyag mosogatókefét.

**SOHA NE HASZNÁLJUNK MARÓ VAGY DURVASZEMCSÉS TISZTÍTÓSZEREKET, MERT EZEK FELSÉRTHETIK A SÜTŐLAP FELSZÍNÉT.**

## A ételmelegítő

Töröljük le egy szappanos, melegvízbe áztatott és kicsavart puha ronggyal. A durvaszemcsés tisztítószerek használatát kerüljük, mert ezek megkarcolhatják az üveg felszínét.

## Grill

A grilltálcát és a rácsot meleg, szappanos vízzel mossuk le. Húsok és egyéb szaftos ételek grillezésénél a rácsot és a tálcát használat után rögtön áztassuk be a mosogatóba. A makacs szennyeződéseket egy műanyagszőrű kefével lehet eltávolítani.

## A szabályozó tábla és a sütőajtók

**A rozsdamentes acél felületeken ne használjunk semmilyen karcoló hatású tisztítószert, még krémállagú tisztítószereket sem. A folyékony tisztítószerek a legalkalmasabbak e célra.**

A szabályozó táblát és a szabályozó gombokat csak puha, tiszta meleg vízbe beáztatott és kicsavart törülruhával tisztítsuk meg - **de vigyázzunk arra, hogy a vízfelesleg ne kerülhessen a tűzhely belsejébe.**

Töröljük tisztára egy nedves törülruhával, majd fényesítsük ki egy száraz törülruhával. A sütőajtók tisztításához csak tiszta, meleg szappanos vízbe áztatott és kicsavart, puha törülruhát használjunk.

## Rozsdamentes acél tűzhelyek üvegajtóval

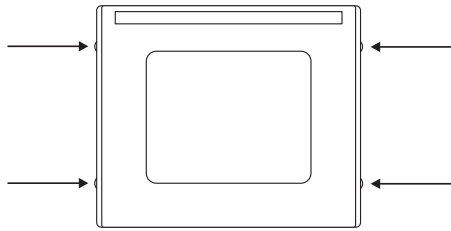
Egyes modelleknél a sütő ajtajának elülső panelja levehető, hogy az üvegrétegeket meg lehessen tisztítani. Ha a sütő ajtajának felső sarkában egy sor lyuk helyezkedik el és csavarok találhatók az ajtó oldalában, akkor az ajtó szétszedhető és így tisztítható.

Mozdítsuk előre a tűzhelyt, hogy odaférhessünk az oldalakhoz. (Lásd a „Tűzhely elmozdítása” című részt)

Egy kicsit nyissuk ki a sütő ajtaját, majd az elülső panelt

## MAGYAR

rögzítő csavarokat távolítsuk el az ajtó két oldalából.  
(Mindkét oldalon két csavar található.)



### **csak bizonyos üvegajtókra vonatkozik**

Óvatosan emeljük le a külső ajtópanelt. Az üvegpanel belső oldalát most már megtisztíthatjuk. Vigyázzunk, hogy ne hagyjuk elmozdítani vagy bevezetni az ajtó szigetelését. Ne felejtsük el, hogy az ajtó három üvegrétegből áll, de a belső két panel nem választható szét, ezeket nem szabad szétszedni. Az üveg alapos tisztítása után helyezzük vissza az ajtó külső paneljét és oldalt csavarjuk vissza a csavarokat.

### **Sütő**

A sütők kiszedhető panelekkel rendelkeznek, melyeket különleges, részben öntisztító zománcból készítették. Ez nem szünteti meg a belső burkolaton lévő összes szennyeződést, de a kézi tisztítást nagyban megkönnyíti.

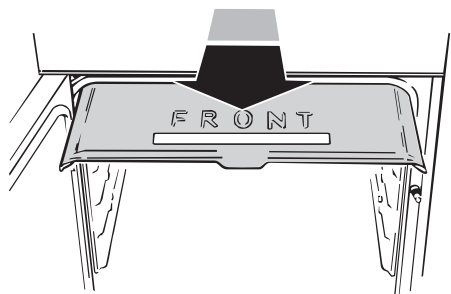
A Cook & Clean ("főz és tisztít") panelek 200°C-os hőmérséklet felett jobban működnek. Ha általában ennél alacsonyabb hőfokon sütünk, akkor alkalmanként távolítsuk el a paneleket és töröljük le őket nem bolyhosodó törölkendővel és meleg szappanos vízzel. Ezután szárítsuk meg és helyezzük vissza a paneleket, majd melegítsük fel a sütőt 200°C-ra és egy órán keresztül hagyjuk bekapcsolva. Így a Cook & Clean ("főz és tisztít") panelek hatékony működése biztosított van.

Ne használjunk acélszálas súrolópárnát (vagy más, felszínkárosító anyagot). Ne használjunk sütőtisztító párnákat sem.

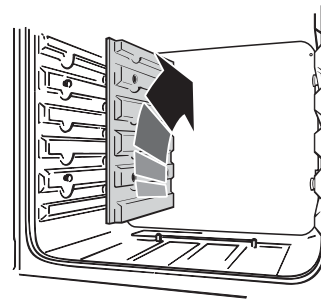
### **A sütő belső burkolatának eltávolítása**

Néhány belső panel eltávolítható, hogy meg lehessen tisztítani ezeket és a mögöttük lévő részeket is. Először szedjük ki a polcokat.

A jobboldali ventilátoros sütőnek leszerelhető teteje van: csúsztassuk előre a tetőpanelt és húzzuk ki.



A sütőnek minden oldalán négy tartócsavar található. A sütő burkolatának eltávolításához nem kell kicsavarnunk a csavarokat. Emeljük meg felfelé az oldalpaneleket, így lecsúsznak a csavarokról. Majd húzzuk előre őket.



Miután a burkolatokat eltávolítottuk, a sütő zománczott belsejét kitisztíthatjuk.

A burkolatok visszahelyezésénél először az oldalsó burkolatokat tegyük vissza.

Ellenőrizzük, hogy a sütő tetőpaneljét elöl a megfelelő mélyedésbe helyeztük-e vissza.

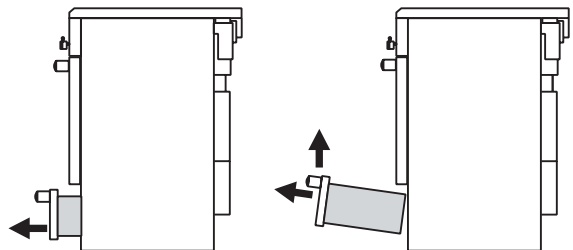
## **A tűzhely elmozdítása**

A készüléket áramtalanítsuk.

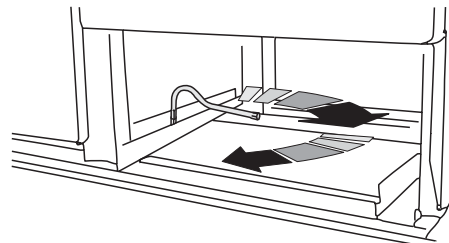
*A tűzhely nehéz: valószínűleg két ember szükséges az elmozdításához. A sütő elöl egy, hátul két görgővel rendelkezik. A tűzhely elejénél két leengedhető, szintkiegyenlítő támaszték található.*

Az elülső görgőt, amelynek feladata a tűzhely mozgathatóvá tétele, le lehet engedni. A görgőhöz tartozó szintező szerszám a tárolófiók rekeszében van.

Távolítsuk el a tárolófiókot (húzzuk ki végig és emeljük meg egy kicsit), és ott meglátjuk a szintező szerszámot.

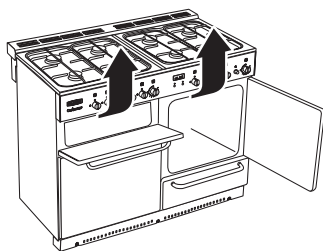


Előfordulhat, hogy a tűzhelyt beszerelő szakember nem a helyén hagyta a szintező szerszámot. Ha ez történt, az ábrát szerint keressük meg. Amennyiben nem találjuk a szintező szerszámot, keressük fel a beszerelést végző szakembert. Lásd: ebben az utasításban szereplő „Beszerelés” című rész elejét.



A szintező szerszámot fordítsuk el az óra járásával megegyező irányba két teljes (180°-os) fordulattal. Ekkor már nem mozdítható tovább. A sütő eleje egy kissé megemelkedik miközben a görgő leereszkedik.

Ha a stabilizáló lánc fel van rakva, akkor oldjuk le miközben szépen lassan kimozdítjuk a tűzhelyt a helyéről. A tűzhely visszahelyezésénél ne felejtsük el visszatenni a láncot.

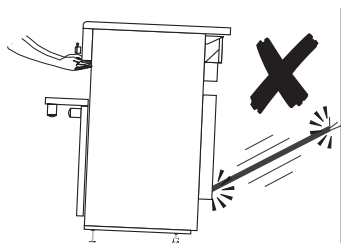


Nyissuk ki a grill és a jobb oldali sütő ajtaját, hogy az elülső panel alját biztonságosan megtarthassuk a tűzhely elmozdítása közben.

*A korlátoknál, fogantyúknál és gomboknál fogva ne mozdítsuk el a tűzhelyt.*

A tűzhelyt apránként mozdítsuk el, miközben ellenőrizzük, hogy a gáztömlő nem akadt-e be valahova. Győződjünk meg arról, hogy az elektromos kábelek és gázvezetékek is elég hosszúak ahhoz, hogy a tűzhely előre mozdítható legyen.

A tűzhely visszahelyezésénél ismét ellenőrizzük, hogy az elektromos kábelek és a gázvezetékek nem szorultak-e be valahova.



A visszahelyezésnél a tűzhelyt úgy engedjük le a görgőkről, hogy a szintező szerszámot az óra járásával ellenkező irányba forgatjuk. Ez fontos lépés. Ez megakadályozza, hogy a tűzhely használat közben véletlenül elmozduljon.

## Hibaelhárítás

### A sütőből gőz áramlik ki

Amikor magas víztartalmú ételeket készítünk (pl. sütni való chipset), a hátsó rácsnál gőz keletkezhet. Óvatosan nyissuk ki a sütő ajtaját, mert ilyenkor hirtelen gőzfelhő keletkezhet. Lépünk hátrébb és hagyjuk a gőzt elpárologni.

### A sütő ventilátora hangos

A sütőventilátor hangja a sütő felmelegedésével együtt változhat – ez normális jelenség.

### A sütő vagy a grill használatakor a szabályozó gombok felmelegszenek. Ez elkerülhető?

Igen. Ezt a sütőből vagy a grillből kiáramló hő okozza és ez melegíti fel a gombokat. Ne hagyjuk nyitva a sütő ajtaját. Ellenőrizzük, hogy grillezésekor a grilltálca egész végig, a hátsó ütközőig be van-e tolva.

### Ha beszerelési probléma merülne fel és az eredeti beszerelést végző szakember nem jön vissza megjavítani a hibát, akkor ki fizet érte?

Ilyen esetben Ön fizet. A szerviz-szolgáltatók akkor is felszámolják a kiszállási díjat, ha olyan munkát javítanak ki, amelyet az eredeti beszerelést végző szakember

végzett. Ezért Önnek is érdeke, hogy a beszerelést végző szakembert keresse fel.

### Elektromos földzárlat megszakító

Ahol a tűzhely installációját egy 30 milliamperes érzékenységgű reziduális elektromos szerkezet védi (RCD), a tűzhely és egyéb háztartási gépek egyidejű működtetése alkalmanként kellemetlen kihagyásokat okozhat. Ez esetben a tűzhely áramkörét egy 100 mA-es szerkezet felszerelésével lehet levédeni. Ennek beszerelését szakképzett villanszerelővel kell elvégeztetni.

### Az étel túl lassan vagy túl gyorsan fő, vagy megég

Előfordulhat, hogy a főzési idő ennél a tűzhelynél más, mint az Ön korábban használt tűzhelyénél. A sütőbeállítások és főzési időtartamok csak támpontként szolgálnak. Az egyéni ízlésnek megfelelően a hőfokot így is, úgy is állítani kell, hogy az általunk kívánt eredményt kapjuk. Próbáljunk magasabb vagy alacsonyabb hőfokon főzni.

### A sütő nem egyenletesen sűt

Ne használjunk 325 mm x 305 mm-nél nagyobb tepsit vagy tálcat.

Ha nagyobb darab ételt sűtünk, akkor azt meg kell forgatnunk sűtés közben.

Ha két polcot használunk, ellenőrizzük van-e elég hely a polcok között, hogy a hő szabadon áramolhasson. Amikor a tepsit behelyezzük a sűtőbe, mindig a polc közepére tegyük.

Ellenőrizzük, hogy az ajtó szigetelése nem sérült-e meg és hogy az ajtó csapózárja jól van-e beállítva, hogy az ajtó szorosan illeszkedjen a szigetelésre.

Megjegyzendő: hogy a baloldali sűtő ajtajának szigetelésén, az ajtó alsó részénél direkt kialakított rés található.

A polcra helyezett, vízzel teli edényben a víznek mindenhol egyforma mélynek kell lennie. (Például ha hátul mélyebb a víz, akkor a tűzhely hátulját meg kell emelni vagy az elejét le kell engedni.) Ha a tűzhely nincs egy szintben, kérjük meg a szállító céget, hogy végezzék el a tűzhely szintezését.

### Kézi vezérlésnél a sűtő nem kapcsol be

Az áram be van kapcsolva? Az óra világít? Ha nem világít, akkor az áramellátással van valami fennakadás. A tűzhely szigetelő kapcsolója be van kapcsolva?

Az órán látható a 0.00 kijelzés? Ha igen, akkor állítsuk be a pontos időt.

Az időzítés véletlenül AUTO-ra lett állítva? Ha az óra kijelzőjén az AUTO felirat látható, akkor nyomjuk meg a „főzési időtartam” gombját és minden beállított főzési időt állítsunk át 0.00-ra a (+) és a (-) gombok segítségével. Nyomjuk meg a (☺) gombot kétszer.

Megjelent a kulcsjel (⚡) a kijelzőn? Az óra kulcsjeles funkcióival kapcsolatos további információk a kezelési utasítás „Óra” bekezdésénél található.

## MAGYAR

### **Az előre beállított sütéskor a sütő nem kapcsol be**

Az óra jól van beállítva, de lehetséges, hogy a sütő gombját véletlenül a „KI” („OFF”) pozícióban felejtettük? Megjelent a kulcsjel (I) a kijelzőn? Az óra kulcsjeles funkcióival kapcsolatos további információk a kezelési utasítás „Óra” bekezdésénél található.

### **A tűzhely öregedésével a sütő hőmérséklete magasabb**

Ha a szabályozó gombbal alacsonyabb hőmérsékletet állítottunk be és ez csak rövid ideig működik jól, akkor lehetséges, hogy új hőfokszabályozóra lesz szükség. A hőfokszabályozót szakemberrel szereltesse be.

### **A grill nem jól működik**

A tűzhelyhez tartozó tepsit és állványt használja? A tepsit a görgőkön van, nem a rekesz alsó részén? A grilltálca teljesen hátra van tolva?

### **A sütőlámpa nem működik**

Az égő valószínűleg kiégett. Az égők egy nagyobb elektromossági szaküzletben megvásárolhatók (ezekre azonban nem vonatkozik a garancia). Kérjünk normál menetes, 15 wattos 240 voltos, SÜTŐHÖZ VALÓ égőt. Ez 300 °C-ig hőálló, kifejezetten erre a célra készült égő kell hogy legyen.

Nyissuk ki a sütő ajtaját és ha fel van téve, távolítsuk el a lehajtható rácsot (Handyrack-et) és a sütőpolcokat.

### **Feszültségmentesítsük a készüléket.**

Az óra járásával ellenkező irányba csavarjuk le az égő búráját. Csavarjuk ki a régi égőt. Csavarjuk be az új égőt. Majd csavarjuk vissza az égőbúrát is. Kapcsoljuk vissza az áramellátást és ellenőrizzük, hogy működik-e az égő.

### **Repedés jelent meg a ételmelegítő felszínén**

Azonnal feszültségmentesítsük a tűzhelyt és hívjunk szakembert. Addig ne használjuk, amíg nincs megjavítva. Hívjunk szakembert.

### **A főzőlap fémelektrodjának vagy gázégőinek meghibásodása**

Az áram be van kapcsolva? Az óra világít? Ha nem világít, akkor az áramellátással van valami fennakadás.

A szikragyújtó (fémelektrod) vagy a gázégő rései nincsenek eldugulva?

A lángelosztó jól illeszkedik a helyére?

A égőfedél jól illeszkedik a helyére?

Lásd a „Tűzhely tisztítása” bekezdést.

Ellenőrizzük, hogy nincs-e fennakadás a gázellátásban.

Ezt úgy tehetjük meg, hogy megnézzük, hogy a háztartásunkban lévő gázzal működő készülékek működőképese-e.

Az égők szikráznak-e a gomb megnyomásakor? Ha nem, akkor ellenőrizzük az áramellátást - világít-e az óra?

### **Áramkimaradás**

Áramkimaradás esetén az égőket gyufával lehet meggyújtani.

## **Általános biztonsági utasítások**

A készülék üzembehelyezését a beszerelési útmutató alapján csak szakember végezheti el. Az üzembehelyezésnek a vonatkozó szabályok és a területileg illetékes áramszolgáltató előírásai szerint kell történnie.

### **Ha gázszagot érzünk**

**Ne kapcsoljuk ki és be az elektromos kapcsolókat.**

**Ne dohányozzunk.**

**Ne használjunk nyílt lángot.**

**Ne zárjuk el a gázt a gázóránál vagy a hengernél.**

**Nyissunk ajtót és ablakot, hogy kiszellőztessük a gázszagot.**

**Értesítsük a gázműveket.**

Ezt a készüléket csak a háztartásokban szokásos főzéshez gyártották. Bármilyen más rendeltetésű használat a jótállás és kártérítési követelések érvénytelenítését vonja maga után.

A gázműködtetésű tűzhely használata során hő és nedvesség keletkezik a helységben. Biztosítsuk a konyha jó szellőzését: a természetes szellőző nyílásokat nyissuk ki vagy szereltesse be egy mechanikus működtetésű szellőző berendezést (elektromos páraelszívót).

A készülék hosszabb idejű és intenzív használata során szükség van a megfelelő szellőzésre, például kinyithatjuk az ablakot - vagy ami még hatékonyabb -, ha van páraelszívó, kapcsoljuk magasabb fokozatra.

A tűzhely üzembehelyezését a beszerelési útmutató alapján csak szakember villanszerelő végezheti el.

A javításokat csak a szerviz szakemberei végezhetik el és kizárólag ellenőrzött minőségű alkatrészek felhasználásával.

Az üzembehelyezéskor kérdezzük meg, hogy hol található a tűzhely ki és be kapcsolója.

Jegyezzük meg, hogy szükség esetén könnyen megtaláljuk. Tisztítás vagy bármilyen javítás előtt mindig várjuk meg, hogy a tűzhely lehűljön és csak azután válasszuk le az elektromos hálózatról, hacsak ebben az utasításban más erre utaló megjegyzést nem találunk.

A tűzhelyhez óvatosan nyúlunk hozzá. Az égésveszély lehetőségét úgy csökkenthetjük, ha tisztítás előtt mindig ellenőrizzük, hogy a szabályozó gombok a „KI” pozícióban vannak-e és a tűzhely kihűlt-e.

Óvatosan végezzük el a tisztítást. Ha nedves szivacsot vagy törülruhát használunk a kiloccsant ételmaradékok feltörlésére, a felszálló gőz káros hatása miatt ne hajoljunk közel. Vannak olyan tisztítószeresek, amelyek az egészségre káros gőzt termelnek a forró felülettel való érintkezéskor.

Amikor csak lehet használjunk száraz edényfogó kesztyűt - a nedves kesztyűben a forró felület megérintésekor a felcsapó gőz megégetheti a kezünket. Vizes kézzel soha ne nyúlunk a tűzhelyhez.

Konyhai kesztyű helyett ne használjunk konyharuhát vagy egyéb nagyobb törülruhát. Ezek könnyen kigyulladhatnak, ha a forró felülethez érnek.

Ha a tűzhely asztaljának közelében elektromos készüléket használunk, vigyázzunk arra, hogy a vezeték

ne érjen hozzá a főzőlaphoz.

Használat közben a tűzhely minden része felmelegszik és még a főzés befejezése után is meleg marad.

Ne használjunk egyenetlen felületű, ingatag serpenyőket és a serpenyő nyelét ne a főzőfelület széle felé irányítsuk.

Csecsemők és kisgyerekek ne legyenek a tűzhely közelében. Ne engedjük meg a kisgyerekeknek, hogy ráüljenek vagy ráálljanak a készülék bármely részére. Tanítsuk meg őket arra, hogy nem szabad a szabályozó gombokkal vagy a tűzhely egyéb részeivel játszani.

Ne tároljunk semmilyen, a gyerekek számára érdekes dolgot a tűzhely feletti szekrényekben, mert ha felmásznak a tűzhelyre, komoly sérüléseket szenvedhetnek.

Csak az itt felsorolt alkatrészeket tisztítsuk meg.

A higiénia és a biztonság érdekében a tűzhelyet mindig tartsuk tisztán, mivel a felgyülemllett zsiradék és egyéb ételmaradék tüzet okozhat.

A gyúlékony tapétát vagy függönyt stb. mindig tartsuk biztonságos távolságban a tűzhelytől.

A tűzhely használata közben a közelben ne használjunk spray-eket.

A tűzhely közelében ne tároljunk és ne használjunk gyúlékony anyagokat vagy folyadékokat.

Ne használjunk vizet az égő zsiradék eloltására. Soha ne vegyük fel a lángoló edényt. Kapcsoljuk ki a tűzhelyt. Takarjuk le egy megfelelő méretű fedővel vagy tepsivel az égő edényt, hogy a tűz kialudjon. Ha van a közelben, akkor használjunk egy többféleféppen felhasználható, száraz vegyianyagot vagy haboltót.

Ha magas hőfokon főzünk, a tűzhelyt soha ne hagyjuk ott. A kifutott étel füstöt okozhat, a zsiradék kigyulladhat.

A tűzhely használata közben ne viseljünk laza, lógó ruházatot. Óvatosan nyúljunk be a tűzhely feletti szekrénybe. Az éghető anyagok kigyulladhatnak, ha hozzáérnek a tűzhely felszínéhez és komoly égési sérüléseket okozhatnak.

A zsiradékok és olajok felmelegítésekor óvatosan járjunk el, mert túlhevülés esetén ezek az anyagok meggyulladhatnak.

Amikor csak lehetséges használjunk a bő olajban sütéskor használjunk olajhőmérőt, hogy az olaj nehogy túlhevüljön.

Az olajsütő serpenyőt soha ne hagyjuk őrizetlenül. A zsiradékot mindig lassan melegítsük fel és figyeljük a felmelegedés folyamatát. A bő olajban sütéskor a serpenyőnek csak a harmadát lepje el az olaj. Ha túl sok az olaj a serpenyőben, akkor az étel hozzáadásakor az olaj kifolyhat. Ha a sütéshez olaj és zsiradék keverékét használjuk, akkor még a felmelegedés előtt, vagy a felmelegedés közben keverjük össze ezeket.

A sütni való ételnek a lehető legszárazabbnak kell lennie. A fagyasztott élelmiszereken található jég vagy a friss élelmiszereken található nedvesség hatására az olaj felbugyog és kifut a serpenyőből. Magas vagy közepes hőfokon való sütéskor vigyázzunk a kifröccsent olajjal és vigyázzunk, hogy az étel nehogy odaégjen. Soha ne

mozdítsuk el a forró olajos serpenyőt, főleg a bő olajban sütés után. Várjunk amíg lehűl az olaj.

A grill működése közben ne használjuk a szelelő tetejét (a tűzhely hátuljánál lévő nyílást) tányérok, edények melegítésére, konyharuhák szárítására vagy vajpuhításra.

Ügyeljünk arra, hogy víz ne kerüljön a tűzhely belsejébe.

Csak bizonyos fajta üvegek, üvegkerámiák, agyagedények vagy egyéb mázzal bevont edények alkalmasak a főzőlapon való használatra, mert a többi a hirtelen főfokváltozás hatására megreped.

Ne engedjük meg senkinek, hogy felmásszon és felálljon a tűzhelyre vagy hogy a tűzhely bármely részébe belekapaszkodjon.

Ne használjunk alufóliát a polcok beborítására, letakarására vagy a tűzhely tetejére.

A konyha szellőzését mindig biztosítsuk. Ha a konyha fel van szerelve páraelszívóval, kapcsoljuk be.

Soha ne melegítsünk fel felbontatlan konzervet. A nyomás megnövekszik a konzerv belsejében, ami felrobbanhat és sérülést okozhat.

A tűzhely csak élelmiszerek elkészítésére alkalmas és semmilyen más célra nem használható fel.

A sütőt NE használjuk a konyha fűtésére, mert ez nemcsak energiapazarlás, de a szabályozó gombok is túlhevülhetnek.

A sütő használatakor CSAK addig hagyjuk nyitva a sütő ajtaját, amíg az szükséges.

A tűzhely jellemzőit ne változtassuk meg.

A készülék nehéz, ezért óvatosan mozgassuk.

Ha a tűzhely használaton kívüli állapotban van, ellenőrizzük, hogy a szabályozó gombok ki vannak-e kapcsolva.

Ha az ételmelegítő felületen bármilyen repedés észlelhető, azonnal helyezzük a tűzhelyt üzemem kívül és javíttassuk meg.

## **Karbantartás és a pótalkatrészek**

Kérjük töltse ki a készülékre vonatkozó adatokat az alábbi táblázatban és ezt őrizze meg - ez az információ segít abban, hogy pontosan meg tudjuk határozni a készüléke típusát és segít nekünk, hogy segíthessünk Önnek. A táblázat kitöltésével időt és kellemetlenséget takaríthat meg, ha netán később javításra kerül a sor. A vásárlásnál kapott számlát is tanácsos ezzel a nyomtatvánnyal együtt tárolni. A garanciális javításokra való jogosultság igazolásához esetleg elkérhetik Öntől a számlát.

Üzemelés típusa:

A készülék megnevezése és színe\*

# MAGYAR

---

A készülék sorozatszám

---

A kereskedés megnevezése és címe

---

A vásárlás időpontja

---

A beszerelést végző szakember neve és címe

---

Üzembehelyezés időpontja

---

\* Ez az információ a készülék adattábláján található.

## Probléma felmerülése esetén

Abban a valószínűtlen esetben, ha probléma merül fel a készülékkel kapcsolatban, kérjük tanulmányozza át ezt a nyomtatványt, különös tekintettel a hibaelhárítással foglalkozó bekezdésre, hogy ellenőrizze helyesen használja-e a készüléket.

Amennyiben a probléma továbbra is fennáll, keresse fel az eladó kereskedést.

## Ne feledje

Ha az Ön készülékén már lejárt a garancia, akkor a szerviz kiszállási díjat számol fel.

Amennyiben Ön hívja a szerelőt és a meghibásodásért nem a gyártó a felelős, akkor a szerviz fenntartja a jogot arra, hogy felszámolja az esetleges költségeket.

A javítás előre megbeszélte időpontjának elmulasztása az Ön részéről, szintén költségeket vonhat maga után.

## A garancián túl

Javasoljuk, hogy az általunk gyártott készülékeket a lehető legjobb teljesítmény és hatékonyság érdekében élettartamuk ideje alatt rendszeresen ellenőriztessék.

A karbantartást csak megfelelő műszaki képzettséggel rendelkező szakemberrel végeztessük el.

## Pótalkatrészek

A tökéletes és biztonságos működés érdekében csakis eredeti pótalkatrészeket használjunk. Ne használjunk átalakított vagy nem ellenőrzött szabályozó berendezést. Keressük fel az eladót.

## Üzembehelyezés

Ezt a készüléket csak a háztartásokban szokásos főzéshez gyártották. Bármilyen más rendeltetésű használat a jótállás és kártérítési követelések érvénytelenítését vonja maga után.

Ellenőrizzük a készülék adattábláján, hogy a tűzhely

milyen gáznemek felhasználására alkalmas.

## Átállítás

A készülék gyári beállítása G20-20mbar. A többi gáznemre való átállításához szükséges eszközök a tűzhely tartozékait képezik. Ellenőrizzük a készülék adattábláján, hogy melyik gáznemre állítható át. Ha a készüléket szeretnénk átállítani más gáznemre, akkor javasoljuk, hogy ezt még a beszerelés előtt végeztessük el. További információ ezzel kapcsolatban az „Átállítás” című bekezdésnél található.

## Biztonsági követelmények/előírások

A készüléket csak arra jogosult szakember helyezheti üzembe. Az üzembehelyezésnek a vonatkozó szabályok és a területileg illetékes áramszolgáltató előírásai szerint kell történnie. Üzembehelyezés vagy használat előtt olvassuk el az utasításokat.

A saját biztonságunk érdekében a törvény azt írja elő, hogy minden gázszervélynt szakember helyezzen üzembe. A készülék hibás üzembehelyezése esetén a jótállás vagy kártérítési követelés érvényét vesztheti és felelősségre vonással járhat.

Üzembehelyezés előtt győződjünk meg arról, hogy a tűzhely az adott gáznemre és feszültségre csatlakoztatható-e. Lásd: készülék címkéje. Ez a készülék átállítható egyéb gáznemekre.

Jól szellőző helységben helyezzük üzembe a készüléket.

## A szellőzés biztosítása

Ez a készülék nem rendelkezik égéstermékeket eltávolító berendezéssel. A készüléket beszerelését a jelenleg érvényben lévő üzembehelyezési előírások szerint végzik el. A szellőzéssel kapcsolatos vonatkozó előírásokra különös figyelmet fordítanak az üzembehelyezés során.

A szellőzéssel kapcsolatos helyi előírásokat be kell tartani, de minimum a következő követelményeknek kell eleget tenni:

Minden helységnek nyitható ablaka vagy azzal egyenértékű nyílása kell hogy legyen, míg vannak szobák, ahol a nyitható ablakok mellett állandó szellőzőnyílásra is szükség van. A tűzhely a 20 m<sup>3</sup>-nél kisebb garzonlakásokban nem helyezhető üzembe. Ha egy 5 m<sup>3</sup>-nél helységben kerül a tűzhely beszerelésre, akkor egy 100 cm<sup>2</sup>-es területet érintő szellőzöt kell felszerelni. Ha a helység mérete 5 m<sup>3</sup> és 10 m<sup>3</sup> között van, akkor egy 50 cm<sup>2</sup>-es területet érintő szellőzöt kell kialakítani. Amennyiben a helység térfogata meghaladja a 11 m<sup>3</sup>-t, nincs szükség szellőzőre. Ha azonban a helység közvetlenül a szabadba nyílik, akkor még az 5 m<sup>3</sup>-10 m<sup>3</sup> térfogatú helységekben sem szükséges a szellőzés kialakítása. Amennyiben más fűtőanyaggal ellátott készülék is működik a helységben, még több szellőzés kialakítása szükséges.

## A tűzhely elhelyezése

A tűzhely üzembehelyezhető a konyhában/konyhai étkezőben, de NEM zuhanyfülkével vagy fürdőkáddal ellátott helységekben.

MEGJEGYZÉS:

Az LPG butánnal működő készüléket nem szabad olyan

helységben üzembehelyezni, amely a föld felszíne alatt van, pl. a pincében.

A következő eszközökre lesz szükségünk a tűzhely megfelelő üzembehelyezéséhez

### Tartószerkezet

Ha a tűzhely flexibilis gázvezetékhez van csatlakoztatva, akkor egy tartószerkezettel kell biztosítani a tűzhely stabilitását. A tűzhely gyártója ezeket nem szállítja a tűzhellyel együtt. A tartószerkezeteket az épület szerkezetéhez kell erősíteni olyan módon, hogy tisztítás és javítás esetén a tűzhely elmozdítható legyen.

### Gáznyomás ellenőrző készülék

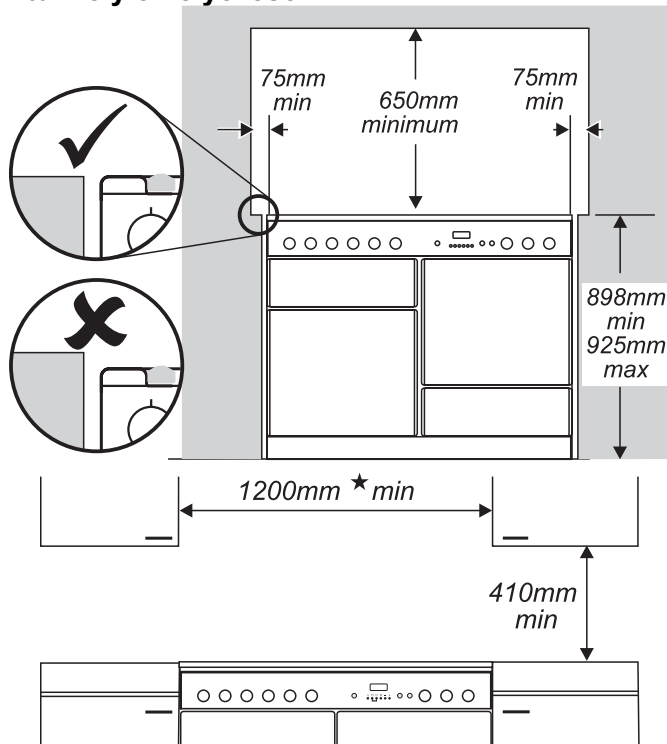
#### Flexibilis gázvezeték

A gázvezetéknek meg kell felelnie a vonatkozó szabványoknak.

#### Feszültségmérő

(elektromosság mérésére)

### A tűzhely elhelyezése



Az ábra a javasolt minimum távolságokat mutatja a tűzhelytől a közelében lévő felületekig.

A főzőlap széleinek egy szintben kell elhelyezkedniük a tűzhely mellett lévő munkalapokkal, vagy azoknál magasabbnak kell lenniük. A főzőlap szintje felett egy 75 mm-es rést kell hagyni a tűzhely mindkét oldala felett elhelyezkedő függőleges felületek és a tűzhely között.

A nem gyúlékony anyagokból készült felszínek esetén (mint például a festetlen fém vagy csempe) ez a távolság 25 mm-re csökkenthető.

Minimum 650 mm távolságnak kell lennie a főzőfelület és a vízszintesen elhelyezkedő gyúlékony felület között.

\* Tűzhelyfedelelet csak a fedél gyártójának utasítása alapján szereltesünk fel.

A készülék oldalánál és hátuljánál lévő bútorzat és a fal

hő-, víz- és gőzálló kell hogy legyen. Bizonyos műanyag vagy laminált konyhabútorfajták kifejezetten hajlamosak a hő által okozott károsodásra és elszíneződésre. Nem vállaljuk a felelősséget olyan károkért, amelyeknél a szóban forgó anyag a szobahőmérsékletnél 65°C-nál kevesebb hőfokon leválik vagy elszíneződik.

Biztonsági okokból függönyöket nem szabad közvetlenül a tűzhely mögé akasztani.

Javasoljuk, hogy hagyjunk egy 1110 mm-es rést az elemek között, hogy a tűzhely elmozdítható legyen.

Amennyiben közvetlenül egymás mellé kell helyezni az elemeket, akkor állítsuk be a tűzhelyet az elem egyik oldalánál, majd utána szereljük be a másik oldalt. Ne szorítsuk be a tűzhelyt, mert lehetővé kell tenni a mozgást a tisztítás és a javítás miatt. A tűzhelyt nem szabad alpra helyezni.

Ha a tűzhely a konyha sarkához közel kerül elhelyezésre, akkor 130 mm-nyi helyet kell hagyni a sütőajtók nyitásához.

### A tűzhely kicsomagolása

A tűzhely nagyon nehéz. Bánjunk vele nagyon óvatosan. Javasoljuk, hogy két ember mozgassa a tűzhelyet. Győződjünk meg arról, hogy a padlót borító felszín nem mozdul el, vagy távolítsuk el, hogy a tűzhely mozgásakor ne okozunk kárt benne.

Semmilyen csomagolást ne távolítsunk el a tűzhelyről addig, amíg az üzembehelyezésre szánt hely előtt nem áll a készülék (vagy csak abban az esetben, ha a külső csomagolással együtt nem fér be az ajtón).

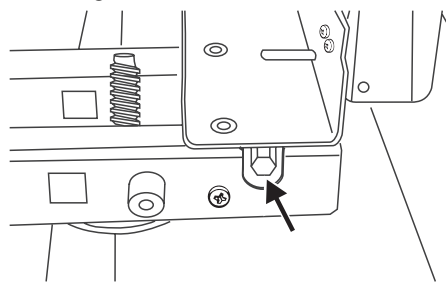
Lásd a különálló kicsomagolási nyomtatványt.

### Szintezés

Szintellenőrzés gyanánt javasoljuk az alkoholos vízszintező használatát a sütő egyik polcán.

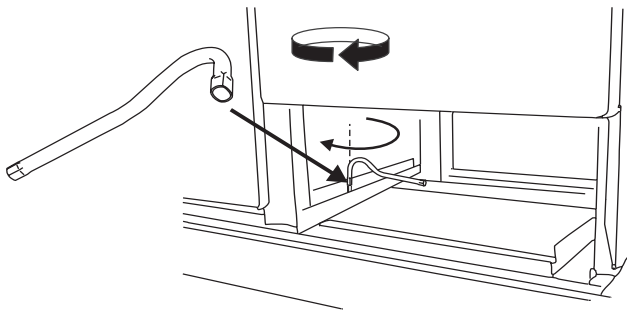
Óvatosan helyezzük be a tűzhelyt a kívánt pozícióba úgy, hogy ne forgassuk el a konyhaszekrények között a készüléket, mert ezzel a tűzhelyben vagy a bútorokban kárt okozhatunk.

A görgőket állítani lehet, hogy a tűzhely egy szintben álljon. A tűzhely hátsó részének magasságbeállításához használjuk a tűzhelyhez tartozó szintező szerszámot, amely a tűzhely elülső, alsó sarkain található állítóanyák elfordítására szolgál.



Állítsuk be az elülső görgők magasságát, hogy a tűzhely egy szintbe kerüljön. A tűzhely megemeléséhez a szerszámot az óra járásával megegyező irányba, a tűzhely leengedéséhez pedig az óra járásával ellenkező irányba kell forgatnunk.

## MAGYAR



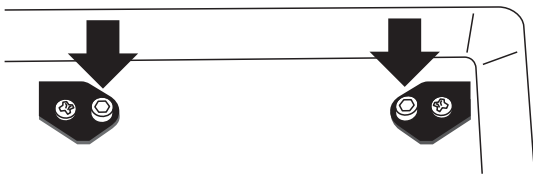
Miután beállítottuk a megfelelő magasságot és szintet, az elülső görgőállító egy fordulatával emeljük meg a tűzhely elejét. Engedjük le a tűzhely elülső támasztékait úgy, hogy azok a talajra támaszkodjanak. Az óra járásával ellenkező irányba forgassuk el az elülső görgőállítót, hogy az elülső görgő megemelkedjen és hogy a készülék a támasztékokon álljon, ne az elülső görgőkön, nehogy a tűzhely véletlenül elmozduljon.

A szintező szerszámot hagyjuk az állítóanyán úgy, hogy a szerszám nyele a tűzhely hátulja felé nézzen. Így a vásárló is használni tudja, ha el szeretné mozdítani a készüléket.

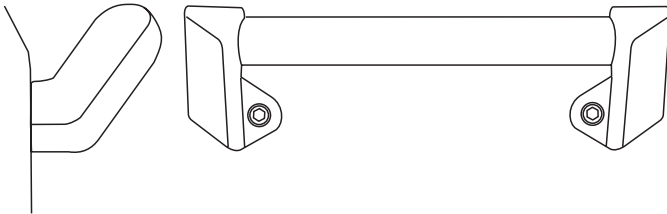
Helyezzük vissza a fiókot az oldalsó vágatok mentén és toljuk be.

### Fogantyúk felszerelése (csak egyes modelleknél)

Az imbusz kulccsal csavarjuk ki a 4mm-es csavarokat az ajtókból. Használjuk fel a csavarokat a fogantyúk felerősítéséhez.



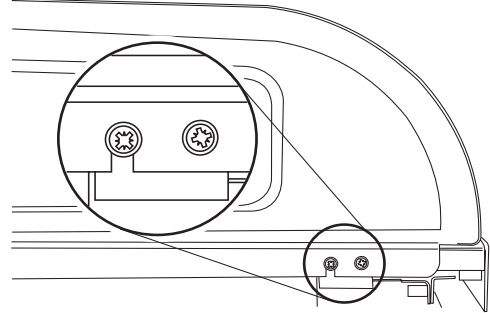
A fogantyúkat a szerelvények fölé kell rögzíteni.



Csavarjuk ki a 4mm-es csavarokat a vezérlőtábla felső sarkaiból és rögzítsük az elsős fogantyút a helyén.



### A védőpanel felszerelése (választható tartozék – csak egyes modelleknél)



#### a tűzhely hátnézetből

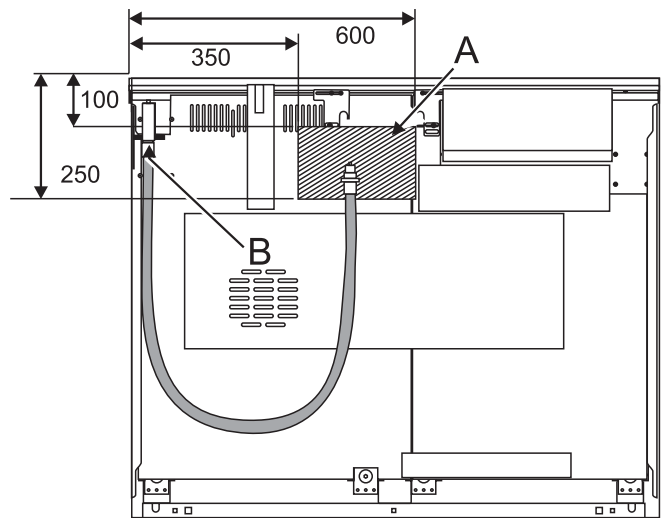
Csavarjuk ki a két tartócsavart (3 mm-es imbusz) és az anyákat, amelyek a hátsó füstelvezető rács tetején haladnak át. Tartsuk a védőpanelt a helyére. Hátról helyezzük vissza a 2 tartócsavart és az anyákat.

#### Tartószerkezet

Ha a tűzhely flexibilis gáztömlővel van csatlakoztatva (**nem a tűzhely tartozéka**), akkor egy tartószerkezettel kell biztosítani a tűzhely stabilitását. A tűzhely gyártója ezeket nem szállítja a tűzhellyel együtt. A tartószerkezeteket az épület szerkezetéhez kell erősíteni olyan módon, hogy tisztítás és javítás esetén a tűzhely elmozdítható legyen.

#### Gázcsatlakoztatás

A gázcsonk és a gáztömlő közé egy biztonsági szelepet kell beszerelni. A flexibilis tömlőnek (**nem a tűzhely tartozéka**) meg kell felelnie a vonatkozó előírásoknak. Ha ezzel kapcsolatban kérdés merülne fel, érdeklődjünk az eladónál.



A hátsó takaró dobozok korlátozzák az ellátóhely pozícióját. A lakóépület gázcsonkjának lefelé irányuló végződésével kell rendelkeznie.

A készülék csöcsönkje a főzőlap szintje alatt, a tűzhely hátsó részén található.

A tömlőt úgy kell felszerelni, hogy a bemenő és a kimenő csatlakozások függőlegesen helyezkedjenek el, így a tömlő U alakban lefelé lóg.

Mivel a sütő magassága állítható és minden csatlakozás másfajta, ezért nehéz pontos leírást adni a méretekről.



A legmegfelelőbb az a pozíció, ha a ház gázcsonkja az ábrán a tűzhely hátulján besatírozott részen található.

A gázcsatlakoztatás befejezése után nyomáspróbával ellenőrizzük a szerelések gáztömörségét. A gáztömörség ellenőrzéséhez ne használjunk mosogatószert - rozsdásodást okozhat. Használjunk olyan terméket, amelyet kifejezetten a gáztömörség ellenőrzéséhez állítottak elő.

**Nyomáspróba**

A gáz nyomását a főzőlapon az egyik baloldali égő gázfűvőkájánál lehet ellenőrizni. Vegyük le az edénytámaszt, a lángelosztót és az égőfedelelet. Így hozzáférhetünk a fűvőkához.

A próbanyomással kapcsolatban lásd a nyomtatvány végén található **Műszaki adatok** című bekezdést.

Tegyük vissza az égőfedelelet és ellenőrizzük, hogy jól illeszkedik-e az lángelosztóra.

**Elektromos csatlakoztatás**

Ezt a készüléket szakképzett villanyszerelőnek kell üzembehelyeznie, hogy a beszerelés a vonatkozó szabályok és a területileg illetékes áramszolgáltató előírásainak megfelelően.

**FIGYELMEZTETÉS: A KÉSZÜLÉKET FÖLDELNI KELL**

**Megjegyzés**

A tűzhely csak a készüléken található feszültségtáblán megjelölt elektromos hálózatra csatlakoztatható az erre a célra megfelelő tűzhelyszabályozó egységgel, amelyben egy minden pólust legalább 3 mm-es légréssel megszakító kétsarkú kapcsoló található. Ezt a tűzhelyt nem szabad a háztartásokban szabványos fali konnektorokhoz csatlakoztatni.

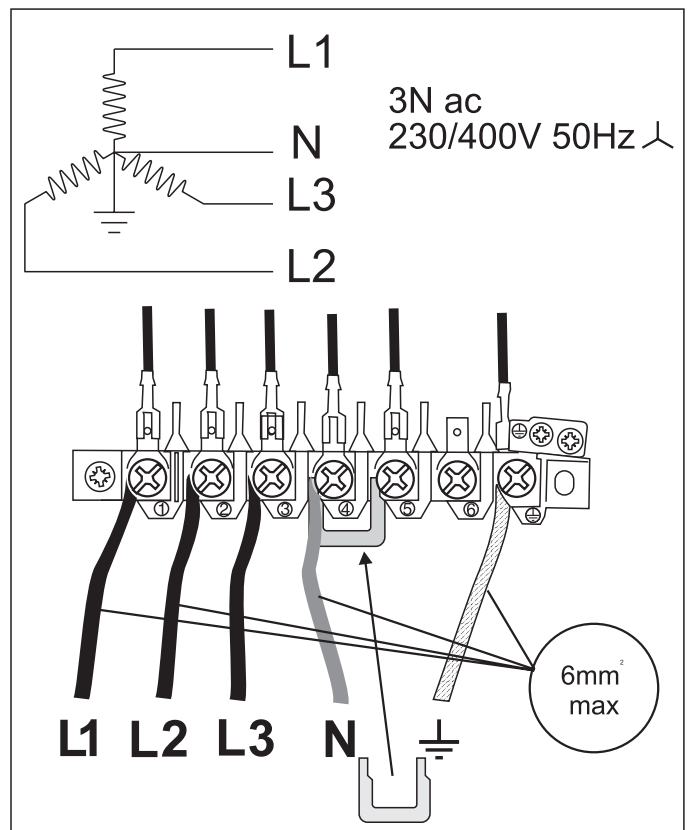
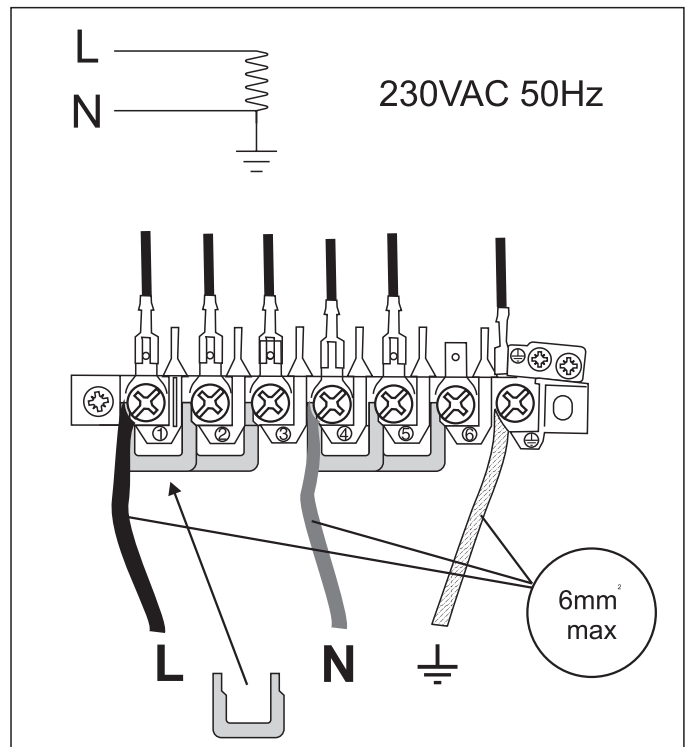
A készülék maximálisan felvett teljesítménye megközelítőleg 7,2 kW.

A felhasznált elektromos vezetékeknek meg kell felelniük a készülék terhelhetőségének és minden területileg illetékes szerv előírásainak.

A hálózati kapcsolótábla a hátsó panelen található elektromos kapcsolótáblát takaró doboz levételével válik hozzáférhetővé.

Kössük össze a fővezetéseket az elektromos hálózatnak megfelelő kivezetésekkel.

Ellenőrizzük, hogy a csatlakoztatás megfelelő-e és a csatlakozó csavarok szorosra vannak-e húzva. A fővezetéseket kábelszorítóval elmozdulás ellen biztosítani kell .



**Elektromos földzárlat megszakító**

Ahol a tűzhely installációját egy 30 milliamperes érzékenységű reziduális elektromos szerkezet védi (RCD), a tűzhely és egyéb háztartási gépek egyidejű működtetése alkalmanként kellemetlen kihagyásokat okozhat. Ez esetben a tűzhely áramkörét egy 100 mA-es szerkezet felszerelésével lehet levédeni. Ennek beszerelését szakképzett villanyszerelővel kell elvégeztetni.

# MAGYAR

## Főzőlap

Ellenőrizzük a gázégőket. A tűzhely egy biztonsági szeleppel van felszerelve, amely a láng kicsapása esetén elzárja a gáz útját az égőhöz. Minden gázékónél fordítsuk el a szabályozó gombot a legnagyobb lángmagasságba. Nyomjuk be a szabályozó gombot. Ilyenkor gáz áramlik az égőhöz. Tartsuk benyomva a gombot és nyomjuk meg a gyújtógombot vagy használjunk gyufát. A szabályozó gombot körülbelül 10 másodpercig tartsuk lenyomva.

Ha a szabályozó gomb benyomásokat a gázégő kialszik, akkor a biztonsági szelep nem kapcsol be. Várjunk egy percet és ismét nyomjuk be a szabályozó gombot, de ez alkalommal egy kicsit hosszabb ideig tartsuk benyomva.

## Grill

Nyissuk ki a grillsütő ajtaját. Kapcsoljuk be és ellenőrizzük, hogy felmelegszik-e.

## Sütő-próba

A sütők bekapcsolásának kívánt időpontját előre be kell állítani ahhoz, hogy a sütők bekapcsoljanak.

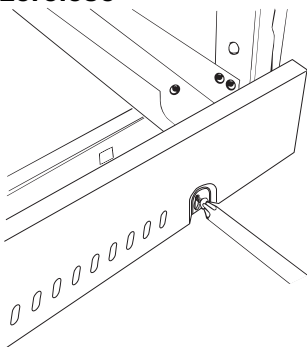
A pontos idő beállításához lásd „Az óra” című bekezdést.

Ha elhibázunk valamit vagy rossz gombot nyomunk meg, akkor egy-két percre feszültségmentesítsük a készüléket, majd kezdjük újra a műveletet.

Kapcsoljuk be a sütőt és ellenőrizzük a felmelegedést.

A ventilátoros sütőnél ellenőrizzük, hogy forog-e a ventilátor. Kapcsoljuk ki a sütőt.

## A lábázat beszerelése



Lazítsuk ki a tűzhely elején alul található 3 csavart. A legnagyobb lyukat akasszuk a központi csavarra. Minden lyuk végét illesszük rá és csavarjuk be a hozzátartozó csavarra. Húzzuk meg a rögzítő csavarokat.

## Sütőlámpa

Nyomjuk meg a sütőlámpa kapcsolóját és ellenőrizzük, hogy működik-e.

## Megjegyzendő

A sütőégő nem garanciális tartozék.

## Vevőszolgálat

Kérjük töltsé ki ebben az utasításban a részleteket, informálja a felhasználókat a tűzhely használatával kapcsolatban, és adja át ezeket az utasításokat.

## Köszönjük.

## Átállítás más gáznemre

### Karbantartás - figyelmeztetés

A készüléket csak arra jogosult szakember helyezheti üzembe. Az átállítás után az üzembehelyezésnek a vonatkozó szabályok és a területileg illetékes áramszolgáltató előírásai szerint kell történnie. A készülék átállítása előtt olvassa el az utasításokat.

A készülék hibás átállítása esetén a jótállás vagy kártérítési követelés érvényét vesztheti és felelősségre vonással járhat.

Az itt található utasításokat a készülékre vonatkozó többi utasítással együtt, különös tekintettel az előírásokkal kapcsolatos információkra, a tűzhely elhelyezésére, a csatlakozó tömlő méreteire, stb. kell alkalmazni.

Karbantartásnál vagy a gázalkatrészek cseréjénél a művelet előtt szakítsuk meg a gázhozzávetést, utána pedig ellenőrizzük a szerelések gáztömörségét.

Ne használjunk átalakított vagy nem ellenőrzött gázszabályozó berendezést.

### Átállítás

Karbantartás előtt feszültségmentesítsük a készüléket és szakítsuk meg a gázhozzávetést. A műveletek befejeztével ellenőrizzük, hogy a készülék biztonságosan üzemtethető-e.

A készülék gyári beállítása G20-20mbar. Ellenőrizzük a nyomtatvány végén található **Műszaki adatok** bekezdésben, hogy a tűzhely átállítható-e az általunk kívánt gáznemre.

### Fűvókák

Távolítsuk el az égőfedeleket és a lángelosztókat. Távolítsuk el a régi fűvókákat. Helyezzük be az új fűvókákat. (A fűvókákkal kapcsolatos információk a nyomtatvány végén található **Műszaki adatok**nál olvashatók) Az alkatrészeket fordított sorrendben szereljük vissza.

### Csap-beállítás

**Ellenőrizzük a nyomtatvány hátulján lévő táblázatban, hogy a tűszelepet ki kell-e cserélni vagy át kell-e állítani.**

Húzzuk le az összes szabályozó gombot.

Nyissuk ki a sütő és a grillsütő ajtaját, majd szedjük ki a vezérlő tábla alatti rögzítő csavarokat. Egyes modelleknél a vezérlő tábla alatt egy lemez található, amelyet alsó rögzítő csavarok tartanak helyben.

### Fogantyús modellek

Csavarjuk ki a fogantyú két végénél lévő 2 rögzítő csavart és a 2 keresztcsavart, amelyeket a fogantyú végződése eltakar.

Engedjük le a vezérlő táblát úgy, hogy a felső huzalvégek ne akadályozzák.

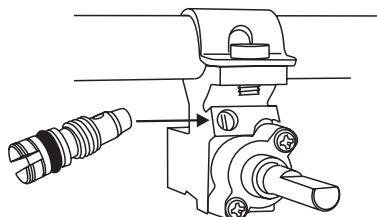
### Fogantyú nélküli modellek

Csúsztassuk el jobbra a vezérlő táblát, majd húzzuk előre.

Vigyázzunk, hogy ne tegyünk kárt a vezetékekben.

**Átállítás más gáznemre.**

Távolítsuk el a túszelepet és helyezzük be a megfelelő alkatrészt.



A megfelelő mérettel kapcsolatos információt lásd a nyomtatvány végén lévő táblázatban.

Helyezzük vissza a vezérlő táblát.

**Ragasszuk fel a címkét**

Az adattáblára ragasszuk fel a megfelelő címkét, amely tartalmazza a készülék új beállításával kapcsolatos információkat.

**Nyomáspróba**

A készüléket csatlakoztassuk a gázforrásra. Ellenőrizzük a készülék gáztömörségét.

A próbanyomással kapcsolatban lásd a nyomtatvány végén található **Műszaki adatok** című bekezdést.

A gáznyomást az egyik baloldali égő fúvókájánál mérhetjük meg. Szedjük le az egyik lángelosztót. Helyezzük a nyomásmérőt a fúvókára. Kapcsoljuk be a gázégőt, és kapcsoljunk be és gyújtunk meg egy másik égőt.

Tegyük vissza az égőfedelelet és ellenőrizzük, hogy jól illeszkedik-e az lángelosztóra.

Ellenőrizzük a készülék gáztömörségét.

Ellenőrizzük az összes gázégő működését.

**Műszaki adatok**

ÜZEMBEHELYEZŐ: Kérjük, hagyja a használónál ezeket az utasításokat.

ADATTÁBLA HELYE: Alsó jobboldali tűzhely, függőlegesen (Húzzuk ki a tárolófiókot.)

**Ez a tűzhely II2H3+ kategóriás.****Gyári beállítása: H csoport természetes gáz**

Sütők	Hagyományos	Mesterséges légkeverés
	2,2 kW	2,5 kW

Energiahatékonysági osztály

**A-tól (hatékonyabb)****G-ig (kevésbé hatékony)**

	A	A
Energiafogyasztás az átlagteljesítményt véve alapul	0,95 kWh	0,85 kWh
Hasznos térfogat (liter)	67	67
Méret	Nagy	Nagy

## Spis treści

Bezpieczeństwo	36
Palniki na płycie grzejnej	36
Patelnia	37
Podgrzewacz	37
Grill	37
Piekarniki	38
Zegar	38
Użycie programatora	39
Półki piekarnika	40
Półka na drzwiach piekarnika	40
Element rumieniący	41
Przechowywanie	41
Oświetlenie piekarnika	41
Czyszczenie kuchni	41
Przemieszczanie kuchni	42
Rozwiązywanie problemów	43
Ogólne zasady bezpieczeństwa	44
Serwis i części zamienne	46
Instalacja	46
Przestawienie na inny gaz	51
Dane techniczne	52
Schemat elektryczny	53
Przestawienie na inny gaz	54

## Bezpieczeństwo

Tak jak Państwo, Państwa kuchenka potrzebuje czystego, świeżego powietrza. Płomienie wydobywające się z palników wytwarzają gazy spalinowe, ciepło i wilgoć. Prosimy się upewnić, czy kuchnia jest dobrze wentylowana: prosimy pozostawić otwarte naturalne otwory wentylacyjne lub zainstalować elektryczny okap kuchenny, który wywiewa opary na zewnątrz. Jeśli używają Państwo kilku palników jednocześnie lub kuchenka działa przez dłuższy czas, prosimy otworzyć okno lub włączyć wentylator. Więcej szczegółów znajdują Państwo w **Instrukcji Instalacji**.

Zalecamy również, aby przeczytali Państwo rozdział dotyczący "**Ogólne zasady bezpieczeństwa**", jeśli nie używali Państwo wcześniej kuchenki gazowej.

Niżej podajemy kilka podstawowych wskazówek dotyczących bezpiecznego używania kuchenki gazowej.

### Włączony dopływ gazu i elektryczności

Prosimy się upewnić, czy dopływ gazu jest włączony oraz czy urządzenie jest włączone do sieci, a przełącznik dopływu prądu włączony. Kuchenka wymaga podłączenia do sieci gazowej.

### Specyficzne zapachy

Kiedy używają Państwo kuchenki po raz pierwszy, może ona wydzielać lekki zapach. Po kilkukrotnym użyciu zapach zniknie.

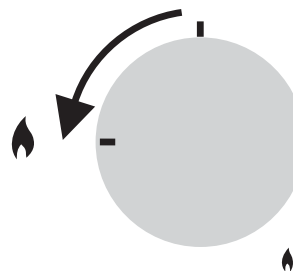
## Palniki na płycie grzejnej

Niektóre modele wyposażone są w szklaną przykrywkę płyty. Jeśli nie jest ona otwarta, należy ją podnieść od przodu.

Kuchenka wyposażona jest w urządzenie zabezpieczające, które odcina dopływ gazu do płyty grzejnej, kiedy szklana pokrywa jest zamknięta **prosimy nie używać tego urządzenia do wyłączania palników**.

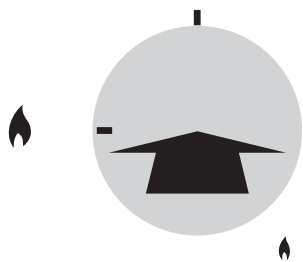
Rysunek przy każdym pokrętle wskazuje, którego palnika dotyczy pokrętko. Każdy palnik posiada specjalne urządzenie zabezpieczające, które przerywa dopływ gazu, kiedy płomień znikną.

Wcisnąć i przekręcić pokrętkę w kierunku symbolu dużego płomienia.



*Niniejsza instrukcja dotyczy serii modeli z różnymi pokrętkami rysunki są schematyczne.*

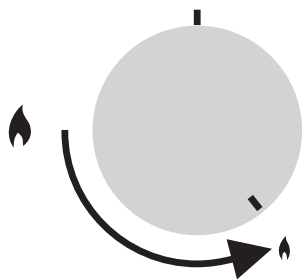
Przytrzymać wciśnięte pokrętko. Umożliwi to dopłynięcie gazu do palnika.



Wcisnąć przycisk zapalarki lub zapalić przy pomocy zapałki. Przytrzymać pokrętło wciśnięte przez około 10 sekund.

Jeśli, po uwolnieniu pokrętła gaz palnik wyłączy się, urządzenie zabezpieczające nie odbezpieczyło się. Wyłączyć pokrętło i ustawić w pozycji wyłączonej, odczekać minutę, po czym spróbować ponownie, tym razem utrzymując pokrętło wciśnięte nieco dłużej.

Ustawić płomień na żądanej wysokości kręcąc pokrętłem. Symbol małego płomienia odpowiada najniższemu ustawieniu.



Nie powinno się używać garnków i czajników o wklęsłej podstawie lub brzegach podstawy wywiniętych w dół.

**NIE** zaleca się używania przystawek do duszenia potraw na wolnym ogniu takich jak płytki azbestowe czy siatki, ponieważ mogą one osłabić działanie palników i zniszczyć podpórki garnków.

Zalecana minimalna średnica garnka wynosi 120 mm. Maksymalna średnica garnka wynosi 250 mm. Duże garnki powinny stać w pewnej odległości od siebie.

Trzeci palnik do woka (występujący tylko w niektórych kuchenkach) został zaprojektowany tak, aby dostarczać równomierne ciepło na dużej powierzchni. Jest idealny do dużych garnków oraz do smażenia. Mniejsze palniki będą bardziej odpowiednie do zagrzania mniejszych garnków.

## Patelnia

Patelnia pasuje do pojedynczej podpórki garnka, przód do tyłu. Została zaprojektowana do bezpośredniego przyrządzania na niej potraw. Nie należy stawiać na niej żadnych garnków. Do powierzchni patelni nie przywiera żywność, jednak metalowe przybory kuchenne (np. szpatułki) mogą uszkodzić jej powierzchnię. Prosimy używać przyborów z tworzywa odpornego na wysoką temperaturę lub przyborów drewnianych.

Ustawić patelnię na palnikach opierając ją na podpórkach garnków.

Nie należy stawiać jej poprzecznie, ponieważ nie będzie dobrze ustawiona i będzie chwiejna.

Nie stawiać jej na palniku przeznaczonym do woka lub na palniku dla wysokich temperatur (palnik znajdujący się po

prawej stronie) nie została bowiem zaprojektowana, aby pasować do podpórki garnka przy palniku dla wysokich temperatur.

Patelnia może przed użyciem zostać delikatnie umyta szczotką i olejem jadalnym. Włączyć palniki płyty grzejnej. Ustawić płomień żądanej wysokości.

Rozgrzewać patelnię maksymalnie przez 5 minut przed nałożeniem żywności. Pozostawienie czystej patelni przez dłuższy czas na palniku może spowodować jej uszkodzenie. Zmniejszyć płomień palnika kręcąc pokrętłem w kierunku najniższej pozycji, zaznaczonej symbolem małego płomienia.

Prosimy zawsze pozostawiać wokół patelni przestrzeń, żeby gazy mogły swobodnie się wydzielać. Nigdy nie ustawiać dwu patelni obok siebie.

Po skończeniu smażenia zostawić patelnię aż wystygnie, przed jej umyciem.

## Podgrzewacz

Prosimy używać podgrzewacza do utrzymywania jedzenia w ciepłe, podczas gdy trwają ostatnie przygotowania przed podaniem posiłku. Ustawić pokrętło kręcąc nim w kierunku przeciwnym do kierunku ruchu wskazówek zegara w pozycji ON (włączony). Wskaźnik HOT włączy się.

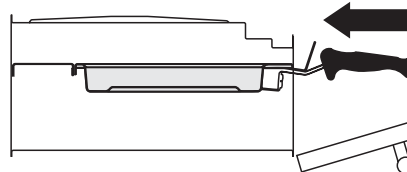
**UWAGA:** Jeśli na powierzchni podgrzewacza pojawi się pęknięcie, powstałe wskutek przypadkowego uszkodzenia, itp., należy natychmiast odciąć urządzenie od dopływu prądu i oddać je do naprawy.

Można ponownie włączyć urządzenie do sieci jedynie po naprawie!

## Grill

Uwaga: Podczas użytkowania grilla niektóre dostępne elementy kuchni ulegają nagraniu. Dlatego też należy zwrócić szczególną uwagę na to by dzieci nie miały kontaktu z kuchnią.

Po umieszczeniu potrawy na ruszcie należy wsunąć go w boczne prowadnice. Należy upewnić się, że jest on wsunięty do końca i dotyka tylnej blokady.



Grill posiada dwa elementy grzejne, które umożliwiają podgrzewanie całej powierzchni ruszta albo tylko jego prawej części.

Należy ustawić pokrętło w pozycji „3”.

Dla osiągnięcia najlepszych rezultatów należy rozgrzewać grill z rusztem w środku przez 2 minuty.

Po umieszczeniu potrawy na ruszcie, należy wsunąć go w boczne prowadnice, a następnie ustawić pokrętło kontrolne w odpowiedniej pozycji.

Nigdy nie należy zamykać drzwi grilla podczas jego użytkowania.

Ruszt grilla można odwrócić, co umożliwia opiekanie

## POLSKI

dwóch stron potrawy na ruszcie.

Nie należy zostawiać grilla włączonego na dłużej niż kilka chwil bez rusztu w środku.

## Piekarniki

**Podczas używania urządzenie mocno się nagrzewa. Należy zwrócić szczególną uwagę, żeby nie dotknąć wewnętrznych grzałek.**

W Państwa kuchence są dwa różne piekarniki.

Piekarnik po prawej stronie to piekarnik z nawiewem. Wentylator nieustannie nawiewa gorące powietrze, co umożliwia szybsze przenikanie ciepła do żywności.

Piekarnik po lewej stronie jest piekarnikiem tradycyjnym, wyposażonym w dwa elementy nagrzewające, jeden widoczny u góry piekarnika a drugi pod jego podstawą. Należy uważać podczas wkładania lub wyjmowania potraw z gorącego piekarnika, aby nie dotknąć górnego elementu oraz elementu owiewu.

Oba piekarniki są wyposażone w wentylator. Wentylator powoduje cyrkulację gorącego powietrza, co powoduje szybszy i równomierny obieg ciepła wokół potrawy umieszczonej w piekarniku.

Przed pierwszym użyciem należy wygrzewać piekarnik w temp. 200°C przez 30min., aby pozbyć się fabrycznych zapachów.

Należy ustawić pokrętkę regulatora temperatury w żądanej pozycji. Lampka kontrolna będzie zapalona aż do czasu, kiedy piekarnik osiągnie wymaganą temperaturę, a następnie podczas używania piekarnika będzie gasnąć i zapalać się ponownie. Podczas pieczenia potraw z dużą zawartością wody (np. mrożonych frytek) na kratce przed płytą grzejną może pojawić się para, co jest zupełnie naturalne.

Oba piekarniki posiadają funkcję samego wentylowania (\*). Oznacza to, że działa sam wentylator, ale urządzenie grzejne nie jest włączone. Funkcja ta jest przydatna przy rozmrażaniu produktów mrożonych.

Całe kurczaki albo części kurczaków powinny być rozmrażane w lodówce. Nie wolno ich rozmrażać w ciepłym piekarniku lub w czasie, kiedy drugi piekarnik jest gorący.

Ruszty piekarnika powinny być zawsze dosunięte do tylnej ścianki piekarnika.

Formy do ciast, brytfanny do mięsa, itd. powinny być zawsze umieszczone centralnie na rusztach piekarnika. Nie należy stawiać ich blisko ścianek piekarnika, aby powietrze mogło swobodnie cyrkulować.

Aby potrawy równo się zarumieniały maksymalny polecany rozmiar blach to 325mm na 305mm.

Pieczenie potraw o wysokiej wilgotności może spowodować wydostanie się dużej ilości pary po otwarciu drzwi piekarnika. Podczas otwierania drzwi należy stanąć dalej i poczekać aż para się ulotni.

Podczas pracy piekarnika nie należy zostawiać otwartych drzwi na dłużej niż to konieczne, ponieważ pokrętki mogą stać się bardzo gorące.

Zawsze należy zostawić lukę „na szerokość palca”

między naczyniami na tej samej półce, aby powietrze mogło swobodnie między nimi cyrkulować.

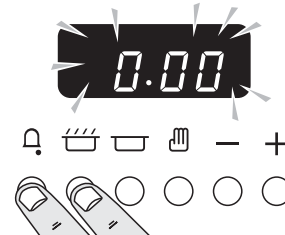
Funkcja „samoczyszczenia” się niektórych elementów piekarnika (zobacz rozdział: „Czyszczenie kuchni”) działa lepiej, gdy uważa się, aby nie pochłapać ich tłuszczem. Należy, więc przykrywać mięso podczas pieczenia.

Aby ograniczyć pryskanie tłuszczu przy dodawaniu warzyw do gorącego tłuszczu znajdującego się wokół pieczenia należy warzywa wcześniej osuszyć albo posmarować olejem za pomocą pędzelka.

## Zegar

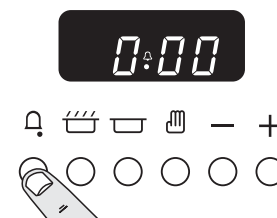
Do włączania i wyłączenia piekarników można używać programatora. Zegar musi być ustawiony na bieżący czas zanim piekarniki będą mogły działać.

### Ustawianie czasu bieżącego



Należy przycisnąć przyciski i przytrzymać w sposób pokazany na rysunku. Jednocześnie należy przycisnąć (-) lub (+) aż do czasu, kiedy pokaże się właściwy czas. Należy pamiętać, że zegar wskazuje czas 24-godzinny. W razie popełnienia błędu lub przyciśnięcia niewłaściwego przycisku, należy odłączyć kuchnię od źródła zasilania na minutę lub dwie i zacząć od nowa.

Odmierzanie czasu gotowania (minutnik)



Należy przycisnąć i przytrzymać (🔔). W tym samym czasie należy przycisnąć (-) lub (+) aż do momentu ustawienia wymaganego czasu.



Można sprawdzić czas pozostały do zakończenia czasu czuwania naciskając (🔔), a także wyłączyć sygnał dźwiękowy minutnika tym samym przyciskiem (🔔).

Automatyczne włączanie i wyłączenie piekarnika

Ustawiając pracę piekarnika w cyklu automatycznym należy mieć na uwadze dwie wartości: „czas pracy piekarnika” oraz „godzinę wyłączenia piekarnika”.

Nie można ustawić czasu włączenia pracy piekarnika,

ponieważ ustawia się on automatycznie przez wybranie czasu pracy i godziny wyłączenia.

Aby zaprogramować pracę piekarnika należy przycisnąć i przytrzymać przycisk w sposób pokazany na rysunku poniżej.



Jednocześnie należy przycisnąć (-) lub (+) aż wyświetli się wymagany czas pracy.

Następnie należy przycisnąć i przytrzymać przycisk w sposób pokazany na rysunku poniżej.



Jednocześnie należy przycisnąć (-) lub (+) aż wyświetli się wymagana godzina wyłączenia piekarnika.

Na wyświetlaczu pojawi się napis AUTO.

Należy ustawić odpowiednią temperaturę. Zakończenie pracy piekarnika zasygnalizowane zostanie sygnałem dźwiękowym. **NALEŻY WTEDY NAJPIERW PRZEKRĘCIĆ POKRĘTŁO KONTROLNE PRACY PIEKARNIKA DO POZYCJI „WYŁĄCZONE”,** następnie raz przycisnąć (🔊), aby wyłączyć sygnał dźwiękowy i przycisnąć ponownie (🔊), aby powrócić do trybu sterowania ręcznego.

Kiedy nie przebywają państwo w kuchni nie trzeba martwić się sygnałem dźwiękowym - wyłączy się on automatycznie po chwili. Po powrocie należy **PRZEKRĘCIĆ POKRĘTŁO KONTROLNE DO POZYCJI „0”,** a następnie dwukrotnie przycisnąć (🔊), aby powrócić do trybu sterownika ręcznego.

Powracanie do trybu sterowania ręcznego

Kiedy chcemy wyłączyć sterowanie automatyczne, należy przestawić jakkolwiek ustawiony wcześniej czas pracy piekarnika do pozycji 00:00 przyciskając przycisk (🔊).

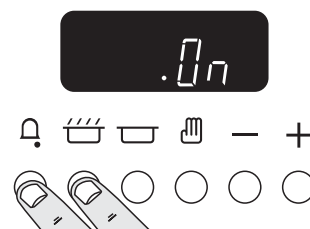
## Specjalne funkcje zegara

### Blokad przycisków

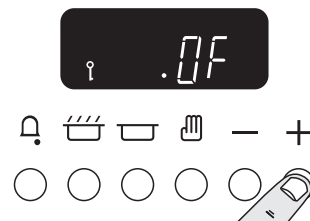
Kiedy funkcja blokady przycisków jest aktywna, to zegar może być używany jak zwykle, ale piekarnik będzie zablokowany i nie da się go uruchomić. Dzieci będą mogły nastawić program pieczenia, ale nie będą mogły go aktywować, piekarnik nie zostanie uruchomiony.

### Aktywowanie blokady przycisków

Należy się upewnić, że zegar jest ustawiony na ręcznym trybie sterowania i skasować wszystkie nastawione programy



Przytrzymać jednocześnie przyciski minutnika (🔊) i czasu pieczenia (🔥) przez 8 sekund. Na wyświetlaczu pojawi się napis 'On'.



Jeden raz wcisnąć przycisk '+'. Na wyświetlaczu pojawią się (i) i 'Of'. Nic więcej nie należy wciskać.

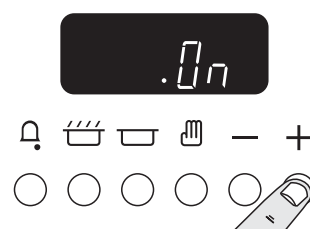


Od tego momentu funkcje piekarnika są zablokowane. Po kilku sekundach wyświetlać zaczną pokazywać aktualny czas i symbole przycisków.

### Anulowanie blokady przycisków



Przytrzymać jednocześnie przyciski minutnika (🔊) i czasu pieczenia (🔥) przez 8 sekund. Na wyświetlaczu pojawi się napis 'Of'.



Jeden raz wcisnąć przycisk '+'. Na wyświetlaczu pojawią się (i) i 'On'. Nic więcej nie należy wciskać.

Po kilku sekundach wyświetlać zaczną pokazywać aktualny czas.

Od tego momentu piekarnik i programator mogą być normalnie używane

## Użycie programatora

Programator może zostać użyty do sterowania jednym piekarnikiem albo dwoma jednocześnie. Czas rozpoczęcia i zakończenia pracy musi być taki sam dla

## POLSKI

obu piekarników, ale można ustawić różne temperatury. Jeżeli chce się włączyć jeden z piekarników w czasie automatycznie ustawionym dla drugiego piekarnika, należy poczekać aż programator uruchomi pierwszy piekarnik, a następnie uruchomić drugi piekarnik ręcznie. Programator pozwala ustawić czas włączenia piekarnika na jakąkolwiek godzinę w przeciągu następnych 24 godzin.

Jeżeli chcemy piec więcej niż jedną potrawę, to należy wybierać potrawy wymagające w przybliżeniu tego samego czasu pieczenia. Jakkolwiek, pieczenie potraw można trochę spowolnić używając małych naczyń lub przykrywając potrawy folią aluminiową; lub też przyspieszyć dzieląc potrawy na mniejsze porcje i używając większych naczyń.

Należy unikać, szczególnie podczas upałów, żywności łatwo psującej się jak ryby czy mięso, jeżeli chcemy zaprogramować włączenie się piekarnika w późniejszym czasie.

Nie należy umieszczać w piekarniku żywności ciepłej.

Nie należy używać piekarnika, który już jest ciepły.

Nie należy używać piekarnika, jeśli drugi piekarnik jest ciepły.

Jeśli programujemy piekarnik tak, aby włączył się w późniejszym czasie, należy unikać używania wina i piwa, ponieważ potrawa może ulec fermentacji.

Aby zapobiec zwarzeniu się potrawy, śmietanę należy dodawać do potraw bezpośrednio przed podaniem.

Świeże warzywa, które mogą stracić kolor do czasu uruchomienia piekarnika powinny zostać polane stopionym tłuszczem lub zalane wodą z sokiem z cytryny.

Ciasta owocowe, ciasta z polewą, itp. nie powinny być pieczone z opóźnieniem. Natomiast dania zawierające mięso wcześniej już gotowane lub pieczone oraz dania zawierające drób nie powinny być pieczone w trybie automatycznym z ustawieniem na późniejszą godzinę.

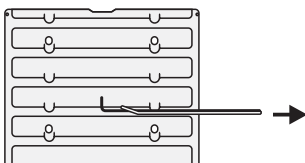
Mięso drobiowe należy zupełnie rozmrozić przed włożeniem do piekarnika.

Należy sprawdzić przed podaniem czy mięso jest w pełni dopieczone.

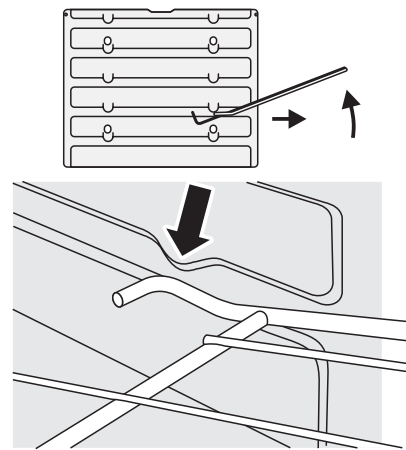
### Półki piekarnika

Wkłady piekarnika (np. ruszty, blachy) można z łatwością wyjmować i wkładać.

Należy pociągnąć wkład do siebie aż do momentu, kiedy zatrzyma się on na blokadach umieszczonych na ściankach piekarnika.

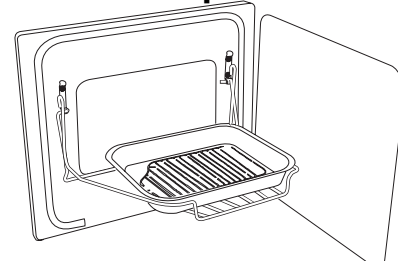


Następnie należy podnieść przód wkładu do góry tak, aby jego tył przeszedł pod blokadą i pociągnąć wkład do siebie.



Aby włożyć wkład do piekarnika należy przyłożyć go w miejscu gdzie na ściankach piekarnika znajduje się specjalny rowek, dosunąć wkład do tylnej blokady, a następnie podnieść przód wkładu tak, aby koniec półki znalazł się przy blokadach i w końcu należy opuścić wkład do pionu i dosunąć do końca.

### Półka na drzwiach piekarnika



Półka przedstawiona powyżej pasuje tylko do lewostronnych drzwi piekarnika. Maksymalna wytrzymałość półki to 5,5kg. Półka powinna być używana tylko ze specjalnie do niej zaprojektowaną formą do pieczenia mięs. Inne naczynia mogą być niestabilne.

Kiedy półka zostanie ustawiona w najwyższej pozycji, inne potrawy mogą być umieszczone na dolnym poziomie piekarnika.

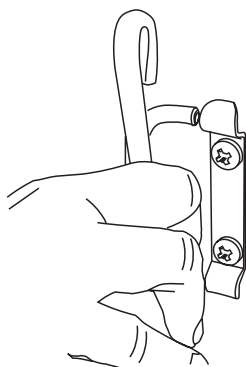
Kiedy półka będzie ustawiona w najniższej pozycji, inne potrawy mogą być umieszczone na drugim poziomie piekarnika.

Aby przymocować półkę do drzwi piekarnika należy jeden z haczyków umieścić w uchwycie mocującym.



A następnie rozciągnąć drugą stronę i zatrzasnąć haczyk w drugim uchwycie mocującym.





## Element rumieniący

Element rumieniący znajduje się u góry w lewym piekarniku. Może być używany pod koniec zwykłego gotowania, aby dodatkowo przyrumienić zapiekane dania lub dodać kruchości mięsu.

Po zakończeniu zwykłego gotowania przekręcić pokrętkę termostatu piekarnika znajdującego się po lewej stronie zgodnie z kierunkiem ruchu wskazówek zegara na pozycję rumienienia, oznaczoną znakiem (\*••••) na wyświetlaczu.

Po włączeniu termostatu na tryb rumienienia, jedynie ten element będzie działał, zaś górny i dolny element piekarnika zostanie automatycznie wyłączony.

## Przechowywanie

Dolna szuflada służy do przechowywania półek piekarnika i innych przyborów kuchennych. Temperatura w szufladzie może być bardzo wysoka, prosimy nie przechowywać w niej niczego, co mogłoby się stopić lub zapalić. Szufladę można wysunąć całkowicie ciągnąc ją do siebie i unosząc.

## Oświetlenie piekarnika

Aby włączyć lampkę oświetleniową, jednego z piekarników, należy nacisnąć przycisk.

Jeżeli jedna z lampek piekarników przestanie działać, **należy przed wymianą żarówki odłączyć kuchnię od źródła zasilania.**

Szczegółów na temat wymiany żarówek należy poszukać w rozdziale „Postępowanie w sytuacjach awaryjnych”.

## Czyszczenie kuchni

Przed rozpoczęciem czyszczenia kuchni należy odłączyć ją od źródła zasilania. Należy pamiętać, aby po czyszczeniu włączyć ją ponownie.

Do czyszczenia nie należy używać rozpuszczalników do farb, sody czyszczącej, detergentów kaustycznych, proszków biologicznych, wybielaczy, wybielaczy zawierających chlor, środków ściernych czy soli. Nie należy mieszać środków czyszczących, ponieważ mogą one reagować ze sobą z niebezpiecznym rezultatem.

Jeśli potrzebne jest przestawienie kuchni w celu umycia, należy zapoznać się z rozdziałem „**Przemieszczanie kuchni**”.

Wszystkie elementy kuchni można myć wodą z mydłem, należy jednak uważać, aby woda nie dostała się do

wnętrza kuchni.

## Palniki na płycie grzejnej

Niektóre modele wyposażone są w osobny pierścień obejmujący, pasujący do głowicy palnika.

Głowice palników oraz nakrywki mogą zostać zdjęte do mycia. Należy się upewnić, czy są całkowicie suche przed ich ponownym założeniem.

## Patelnia

Zawsze po użyciu należy umyć patelnię. Należy pozwolić, aby całkowicie wystygła przed zdjęciem z kuchenki. Zanurzyć patelnię w ciepłych mydlinach. Do mycia używać miękkiej szmatki lub, w przypadku uporczywych plam, nylonowej szczoteczki do szorowania.

**NIE WOLNO UŻYWAĆ KAUSTYCZNYCH LUB OSTRYCH PREPARATÓW CZYSZCZĄCYCH, PONIEWAŻ MOGĄ ONE USZKODZIĆ POWIERZCHNIĘ PATELNI.**

## Podgrzewacz

Czyścić miękką ściereczką, zwilżoną w ciepłej wodzie z dodatkiem mydła i dobrze wyciśniętą. Nie używać ściernych środków, które mogą uszkodzić powierzchnię płyty.

## Grill

Ruszty grilla należy myć gorącą wodą z dodatkiem delikatnego detergentu, np. płynu do mycia naczyń.

Po grillowaniu mięs lub produktów, które brudzą ruszt, należy bezpośrednio po użyciu włożyć ruszt do zlewu, aby namókł, a wszelkie trudne do usunięcia zabrudzenia należy usunąć za pomocą nylonowej myjki.

## Panel kontrolny i drzwi piekarników

Do czyszczenia polerowanych powierzchni ze stali nierdzewnej nie należy używać żadnych środków ściernych ani mleczek czyszczących. Zaleca się używanie środków delikatnie myjących, np. płynów do mycia naczyń.

Panel kontrolny i pokrętki kontrolne powinny zostać umyte miękką ściereczką zmoczoną gorącą, czystą wodą z dodatkiem delikatnego detergentu. Należy uważać by woda nie dostała się do wnętrza urządzenia. Następnie powierzchnię należy przetrzeć czystą wilgotną ściereczką i na końcu wypolerowana suchą ściereczką. Drzwi piekarników powinny być czyszczone tylko ściereczką zmoczoną w wodzie z delikatnym środkiem myjącym.

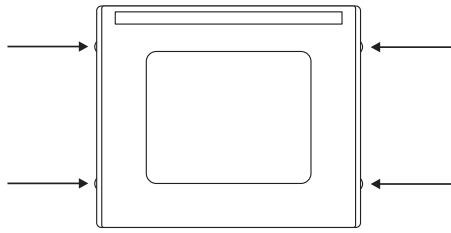
## Kuchnie z nierdzewnej stali z przeszklonymi drzwiami

W niektórych modelach kuchni istnieje możliwość wyjęcia szyby z drzwi piekarnika w celu jej wyczyszczenia. Jeśli górna krawędź państwa kuchni posiada rząd otworów i jeśli na bocznych krawędziach znajdują się śruby mocujące to szyba może być wyjęta do czyszczenia.

Należy wysunąć kuchnię, aby możliwy był dostęp do jej boków (zobacz rozdział „Przemieszczanie kuchni”).

Należy lekko otworzyć drzwi i wyjąć śruby mocujące z bocznych krawędzi - dwie śruby z każdej strony.

## POLSKI



*tylko drzwi w niektórych modelach*

Należy ostrożnie wysunąć szybę i następnie umyć obie jej powierzchnie. Należy uważać, aby nie naruszyć i nie zamoczyć materiału izolacyjnego drzwi. Drzwi piekarnika są trójwarstwowe, ale ich warstwy są na stałe połączone i nie powinny być rozdzielane. Po czyszczeniu należy ostrożnie wsunąć szybę na miejsce i przykręcić z powrotem śruby.

### Piekarnik

Piekarniki mają zdejmowane panele powleczone specjalną emalią, która częściowo sama się oczyszcza. Nie zapobiega to powstawaniu śladów na obudowie, ale znacznie ułatwia ręczne czyszczenie piekarnika.

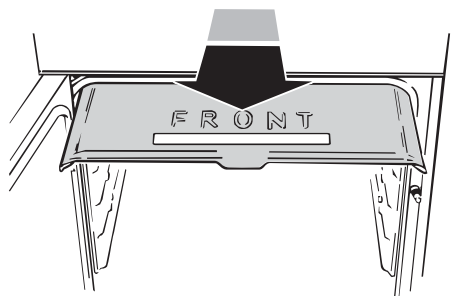
Panele samoczyszczące się działają lepiej w temperaturze powyżej 200°C. Jeśli zazwyczaj używa się niższych temperatur, należy od czasu do czasu wyjąć panele i wyczyścić je ściereczką niepozostawiającą włosków i zmoczoną w gorącej wodzie z dodatkiem delikatnego detergentu. Następnie należy panele osuszyć, włożyć na miejsce i wygrzewać piekarnik przez około godzinę w temperaturze 200°C. Zapewni to efektywne działanie paneli samoczyszczących.

Do czyszczenia nie należy używać ściereczek z materiałów ścierających ani myjek do czyszczenia piekarników.

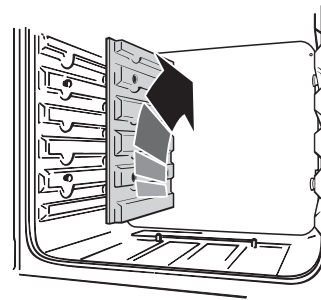
### Wymywanie paneli ściennych piekarnika

Niektóre z paneli ściennych mogą być wyjęte z piekarnika w celu umycia. Najpierw należy usunąć wkłady piekarnika.

Prawy piekarnik z termoobiegiem posiada wysuwaną górną płytę, aby ją wyjąć należy pociągnąć ją do siebie i wyjąć.



Każdy z bocznych paneli ściennych przymocowany jest czterema śrubami. Jednakże nie trzeba wykręcać śrub, aby wyjąć panele. Należy podnieść każdy z paneli do góry i wysunąć go ze śrub mocujących. Następnie należy pociągnąć panel do przodu.



Kiedy panele zostaną usunięte można przystąpić do czyszczenia emaliowanej komory piekarnika.

Podczas wkładania paneli z powrotem do piekarnika, należy zacząć od paneli bocznych.

Należy upewnić się, że górny panel został prawidłowo zamocowany na swoim miejscu.

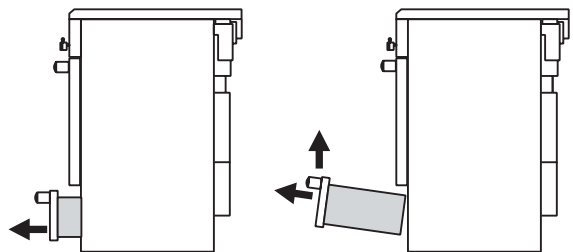
### Przemieszczanie kuchni

Kuchnię należy odłączyć od źródła zasilania.

Kuchnia jest ciężka i mogą być potrzebne dwie osoby do jej przemieszczania. Kuchnia posiada z tyłu dwa regulujące kółka a z przodu dwie śrubowe nóżki regulujące.

Przedni wałek, przeznaczony do przesuwania kuchenki, może zostać wysunięty. Przyrząd wyrównujący, regulujący ustawienie wałka znajduje się w szufladzie do przechowywania przyborów kuchennych.

Wyjąć szufladę do przechowywania przyrządów kuchennych ciągnąc ją do siebie i lekko unosząc) powinni Państwo zobaczyć przyrząd do regulacji ustawienia wałka.

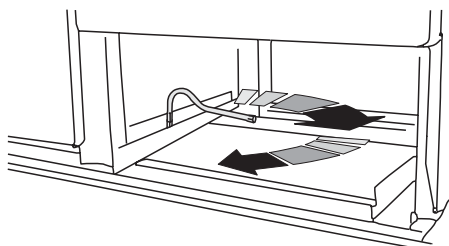


Kuchnię należy odłączyć od źródła zasilania.

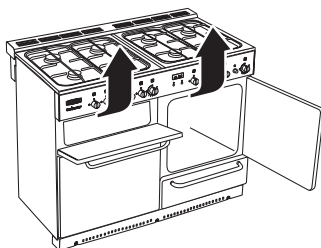
Kuchnia jest ciężka i mogą być potrzebne dwie osoby do jej przemieszczania. Kuchnia posiada z tyłu dwa regulujące kółka a z przodu dwie śrubowe nóżki regulujące.

Przedni wałek, przeznaczony do przesuwania kuchenki, może zostać wysunięty. Przyrząd wyrównujący, regulujący ustawienie wałka znajduje się w szufladzie do przechowywania przyborów kuchennych.

Wyjąć szufladę do przechowywania przyrządów kuchennych ciągnąc ją do siebie i lekko unosząc) - powinni Państwo zobaczyć przyrząd do regulacji ustawienia wałka.



Obracać przyrząd do regulacji zgodnie z kierunkiem ruchu wskazówek zegara przez dwa pełne obroty (180°). Przyrząd będzie stawiał opór. Prząd piekarnika lekko się uniesie podczas gdy wałek będzie opadał.

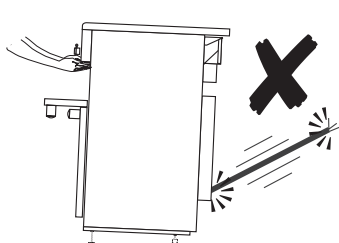


Aby przemieścić kuchnię, zaleca się otworenie drzwi grilla i prawego piekarnika, co pozwoli mocno chwycić spód panelu kontrolnego kuchni. Należy podnieść do góry przód kuchni i pociągnąć do przodu.

Nie należy przemieszczać kuchni ciągnąc za uchwyty drzwiowe lub pokrętki kontrolne.

Należy po kawałku przesuwać kuchnię uważając, aby nie uszkodzić przewodu gazowego. Należy upewnić się, że przewody gazowe i elektryczne nie są niebezpiecznie naciągnięte, podczas gdy przemieszczamy kuchnię.

Podczas ustawiania kuchni na miejscu, należy ponownie sprawdzić z tyłu czy przewody gazowe i elektryczne ułożone są we właściwy sposób.



Jeżeli kuchnia jest dodatkowo przymocowana łańcuchem stabilizującym, należy odpiąć do podczas jej przemieszczania.

## Rozwiązywanie problemów

### Para wydobywa się z piekarnika

Podczas pieczenia potraw z dużą zawartością wody (np. mrożonych frytek) na kratce przed płytą grzejną może pojawić się para. Należy zachować ostrożność przy otwieraniu drzwi piekarnika, ponieważ po otwarciu może wydostać się z niego duża ilość pary. Podczas otwierania drzwi należy stanąć dalej i poczekać aż para się ulotni.

### Wentylator piekarnika działa bardzo głośno

Wentylator może zacząć działać głośniej, kiedy podniesie się temperatura w piekarniku !0+! jest to zupełnie naturalne.

### Czy można uniknąć nagrzewania się pokręteł kontrolnych podczas pracy piekarnika lub grilla?

Tak, jest to możliwe. Nagrzewanie spowodowane jest gorącym powietrzem wydobywającym się z piekarnika lub grilla. Nie należy, więc zostawiać otwartych drzwi. Należy upewnić się, że ruszt grilla wsunięty jest właściwie do końca podczas grillowania.

### Jeśli pojawi się problem z instalacją elektryczną i nie można skontaktować się z osobą, która po raz pierwszy podłączyła kuchnię, kto płaci za naprawę usterki?

Trzeba zapłacić samodzielnie. Punkty usługowe obarczają państwa kosztami za wszelkie poprawki instalacyjne dokonane po pierwotnym instalatorze. W państwa interesie leży, więc skontaktowanie się z osobą, która podłączyła kuchnię.

### Wyłącznik różnicowo-prądowy

Kiedy instalacja kuchni chroniona jest 30mA wyłącznikiem prądu różnicowego (RCD), jednoczesne używanie kuchni i innych urządzeń domowych może spowodować wyłączenie instalacji. W takich przypadkach obwód kuchni powinien być chroniony przez przyłączenie 100mA wyłącznika. Przyłączenie takie może być wykonane tylko przez wykwalifikowanego elektryka.

### Potrawa piecze się za wolno, za szybko, przypala się

Czas pieczenia potraw może różnić się od państwa poprzedniego piekarnika. Ustawienia programatora i czasów pieczenia stanowią tylko wskazówki. Indywidualne zapotrzebowanie może wymagać zmian zalecanej temperatury w celu uzyskania wymaganego rezultatu. Można spróbować ustawienia wyższej temperatury.

### Piekarnik piecze nierówno

Nie należy używać formy albo blachy większej niż 325mm x 305mm.

Jeśli pieczemy jakąś dużą potrawę być może trzeba będzie ją odwrócić w trakcie pieczenia.

Jeśli używamy więcej niż jednego poziomu piekarnika, należy sprawdzić, że między zostawiona jest odpowiednio duża przestrzeń dla swobodnej cyrkulacji powietrza. Kiedy wkładamy do piekarnika blachę, należy upewnić się że jest ona dobrze ustawiona. Należy też sprawdzić czy uszczelka drzwi piekarnika nie jest uszkodzona i czy drzwi są prawidłowo zamknięte. Woda w naczyniu umieszczonym na blasze piekarnika powinna mieć w każdej jego części ten sam poziom. Oznacza to, że jeśli na przykład poziom wody w naczyniu jest wyższy z tyłu to tył kuchni powinien zostać podniesiony, a przód obniżony. Jeżeli kuchnia nie jest wypoziomowana należy skontaktować się z dostawcą w celu wykonania tej czynności.

### Piekarnik nie włącza się po uruchomieniu ręcznym

Czy włączone jest zasilanie? Czy wyświetlacz pokazuje czas? Jeśli nie, być może jest jakiś problem z zasilaniem.

## POLSKI

Czy jest zasilanie w głównym wyłączniku? Czy zegar pokazuje 00:00? Jeśli tak, należy ustawić czas bieżący. Czy programator został przypadkowo przełączony na funkcję AUTO? Jeśli wyświetlacz pokazuje napis AUTO należy nacisnąć przycisk „czas” i zredukować jakkolwiek ustawiony czas pieczenia do 00:00 przyciskami (+) lub (-). Należy nacisnąć przycisk (⏏) dwukrotnie.

Czy na wyświetlaczu nie widnieje symbol (⏏) blokady piekarnika rozdział „Zegar”.

### **Piekarnik nie włącza się po ustawieniu programatora w trybie automatycznym**

Być może programator ustawiony jest właściwie, ale przypadkowo zostawiono pokrętkę kontrolne pracy piekarnika w pozycji „wyłączony”?

Czy na wyświetlaczu nie widnieje symbol (⏏) blokady piekarnika - rozdział „Zegar”.

### **Temperatura piekarnika podnosi się wraz ze starzeniem się kuchni**

Jeśli przestawienie pokrętki kontrolnego temperatury piekarnika do niższej pozycji nie działa albo działa tylko chwilowo, być może trzeba wymienić termostat. Wymiana termostatu może być wykonana tylko przez wykwalifikowaną osobę.

### **Grill nie działa właściwie**

Czy używają państwo rusztu i drucianej podstawki, które są częścią wyposażenia kuchni? Czy ruszt jest poprawnie umieszczony w prowadnicach a nie na dnie grilla? Czy ruszt jest prawidłowo dosunięty do końca?

### **Oświetlenie piekarnika nie działa**

Prawdopodobnie spaliła się żarówka. Żarówkę do wymiany (nie obejmuje jej gwarancja) można zakupić w dobrym sklepie elektrycznym. Należy pytać o wkręcaną żarówkę DO PIEKARNIKÓW 15W 230V marki Edison. Musi to być specjalna żarówka odporna na temperaturę do 300 °C. Należy sprawdzić w instrukcji obsługi informację o pocztowym zamawianiu części zamiennych.

Należy otworzyć drzwi piekarnika i usunąć dodatkową półkę z drzwi piekarnika (jeśli jest zamontowana), a następnie ruszty i blachy.

Należy odłączyć kuchnię od źródła zasilania.

Teraz należy wykręcić osłonę żarówki przekręcając ją zgodnie z ruchem wskazówek zegara i wykręcić starą żarówkę. Należy wkręcić nową i z powrotem wkręcić osłonę. Należy włączyć zasilanie i sprawdzić czy żarówka świeci.

### **Na powierzchni płyty podgrzewacza pojawiło się pęknięcie**

Należy natychmiast odłączyć kuchnię od źródła zasilania i zgłosić do naprawy. Nie należy używać kuchni aż do czasu, kiedy zostanie naprawiona. W instrukcji obsługi znaleźć można informację na temat kontaktu z punktem serwisowym.

### **Wadliwy zapłon lub wadliwe palniki płyty grzejnej**

Czy kuchenka jest włączona? Czy zegar jest oświetlony? Jeśli nie, możemy mieć do czynienia z przerwą w

dopływie prądu.

Czy elektrody zapłonu lub szczeliny palników są zatkane zanieczyszczeniami?

Czy obramienie palnika zostało prawidłowo umieszczone?

Czy nasadki palników zostały prawidłowo umieszczone?

Prosimy zajrzeć do rozdziału zatytułowanego **Czyszczenie kuchenki**.

Sprawdzić, czy nie ma problemu z dopływem gazu. Można to stwierdzić sprawdzając, czy inne urządzenia na gaz pracują prawidłowo.

Czy palniki iskrzą, kiedy wciskają Państwo przycisk? Jeśli nie, proszę sprawdzić, czy urządzenie jest włączone do sieci. Czy zegar jest oświetlony?

### **Przerwa w dopływie energii elektrycznej**

W razie przerwy w dopływie energii elektrycznej płyta grzejna może zostać włączona przy pomocy zapalniczki.

## **Ogólne zasady bezpieczeństwa**

Niniejsze urządzenie musi zostać zainstalowane przez kompetentną osobę, zgodnie z instrukcją instalacji. Instalacja musi być zgodna z obowiązującymi, istotnymi przepisami prawnymi oraz z wymogami lokalnej firmy dostarczającej energię elektryczną.

### **Jeśli poczują Państwo gaz**

**Nie włączać i nie wyłączać przełączników elektrycznych.**

**Nie palić.**

**Nie używać otwartego płomienia.**

**Nie wyłączać gazu przy mierniku lub przy butli.**

**Należy otwierać drzwi i okna, żeby pozbyć się gazu.**

**Skontaktować się z dostawcą gazu.**

Niniejsze urządzenie zostało zaprojektowane jedynie do gotowania w warunkach domowych. Używanie go w innym celu może unieważnić jakąkolwiek gwarancję lub reklamację.

Używanie urządzenia gazowego powoduje wytwarzanie ciepła i wilgoci w pomieszczeniu, w którym jest zainstalowane. Należy się upewnić, czy kuchnia jest dobrze wentylowana: prosimy pozostawić otwarte naturalne otwory wentylacyjne lub zamontować mechaniczne urządzenie do wentylacji (mechaniczny okap odciągający powietrze).

Przedłużające się intensywne używanie urządzenia może wymagać dodatkowej wentylacji, na przykład otwarcia okna lub bardziej wydajnej wentylacji, na przykład przez intensywniejszą wentylację mechaniczną, tam, gdzie jest ona obecna.

Kuchnia musi być zainstalowana przez wykwalifikowanego elektryka zgodnie z instrukcją instalacji. Wszelkie naprawy powinny być wykonywane przez wykwalifikowanego technika i powinno się używać tylko oryginalnych części zamiennych. Czy instalator pokazał państwu gdzie znajduje się przełącznik zasilania? Należy sobie go zaznaczyć, aby móc go potem z łatwością odnaleźć.

Przed czynnościami typu czyszczenie czy naprawienie zawsze należy pozwolić kuchni ostygnąć, a potem dopiero wyłączyć zasilanie, chyba, że instrukcja obsługi stanowi inaczej.

Wszystkie części kuchenki gazowej rozgrzewają się w czasie pracy i zatrzymują ciepło nawet po skończeniu gotowania.

Prosimy uważać przy dotykaniu kuchenki. W celu zminimalizowania możliwości oparzeń, prosimy zawsze sprawdzać, czy pokrętła są w pozycji OFF (wyłączone) oraz czy kuchenka jest chłodna, zanim zaczniemy ją czyścić.

Wszystkie elementy kuchni nagrzewają się podczas czynności kulinarnych i utrzymają ciepło jeszcze jakiś czas po zakończeniu gotowania.

Kiedy zachodzi potrzeba użycia rękawic ochronnych powinny one być suche. Użycie wilgotnych rękawic może przy dotykaniu elementów piekarnika spowodować oparzenia parą. Nigdy nie należy obsługiwać kuchni mokrymi rękami.

Nie należy używać ręcznika lub dużej ścierki zamiast rękawicy ochronnej, ponieważ mogą one zapalić się przy kontakcie z gorącą powierzchnią.

Płytę grzejną należy czyścić ostrożnie. Jeżeli do usunięcia wykipin z gorącej płyty używamy mokrej gąbki lub ściereczki, należy uważać na możliwość oparzenia się parą. Niektóre środki czyszczące w kontakcie z gorącą powierzchnią mogą wydzielać szkodliwe opary.

Nie należy używać niestabilnych rondli i należy ustawiać je tak by uchwyty nie znalazły się nad gorącą powierzchnią płyty.

Małe dzieci nie powinny przebywać w pobliżu włączonej kuchni. Nigdy nie należy pozwalać dzieciom na siadanie albo stawanie na jakimkolwiek elemencie kuchni. Należy nauczyć je, że nie wolno bawić się pokrętłami kontrolnymi lub jakimkolwiek częściami kuchni.

Nigdy nie należy przechowywać niczego, co chcą dostać dzieci w szafkach nad kuchenką. Dziecko wspinające się na kuchenkę, aby wyjąć coś z szafki może sobie zrobić poważną krzywdę.

Czyszczeniu podlegają tylko elementy kuchni wymienione w niniejszej instrukcji.

Ze względów higieny i bezpieczeństwa kuchnia powinna być cały czas utrzymywana a czystości, ponieważ nagromadzenie zabrudzeń i resztek żywności może spowodować pożar.

Wszelkie łatwopalne przedmioty lub np. firany i zasłony powinny znajdować się w bezpiecznej odległości od kuchenki.

Nie należy używać żadnych aerozoli w sąsiedztwie kuchni będącej w użyciu.

Nie należy przechowywać żadnych łatwopalnych substancji i płynów w pobliżu kuchni.

Nie należy używać wody do gaszenia palącego się tłuszczu. Nigdy nie należy podnosić palącego się naczynia. Należy przekręcić pokrętła kontrolne do pozycji „wyłączone”. Aby stłumić ogień należy dokładnie przykryć

palące się naczynie dobrze pasującą pokrywką lub blachą do pieczenia. Jeśli zajdzie taka potrzeba należy użyć uniwersalną proszkową lub piankową gaśnicę.

Nigdy nie należy zostawiać płyty bez nadzoru, jeśli ustawiamy dużą moc grzejną. Naczynia, z których kipi mogą spowodować dymienie a wykipiny z tłuszczem mogą się zapalić.

Nigdy nie należy nosić bardzo obszernych i zwisających luźno ubrań podczas używania kuchni. Należy być ostrożnym przy wyjmowaniu przedmiotów z szafek znajdujących się nad płytą grzejną. Łatwopalny materiał, z którego zrobiona jest odzież mógłby zapalić się podczas bliskiego kontaktu z gorącą powierzchnią płyty, co mogłoby spowodować poważne oparzenia.

Należy być bardzo ostrożnym przy gotowaniu z użyciem tłuszczu i oleju, ponieważ mogą one ulec zapaleniu przy zbyt wysokiej temperaturze.

Jeśli to możliwe, należy używać termometru wskazującego temperaturę tłuszczu, aby zapobiec jego przegrzaniu.

Nigdy nie należy zostawiać naczynia z tłuszczem bez nadzoru. Zawsze należy podgrzewać tłuszcz powoli. Głębokie naczynia do smażenia powinny być wypełnione tłuszczem do jednej trzeciej swojej objętości. Zbyt duża ilość tłuszczu może spowodować jego wylanie się z naczynia przy dodawaniu składników potrawy. Kiedy smażąc używamy jednocześnie tłuszczu i oleju, należy je bardzo dokładnie wymieszać podczas rozgrzewania.

Produkty przeznaczone do smażenia powinny być w miarę możliwości suche. Szron na produktach mrożonych lub woda na produktach świeżych mogą powodować pryskanie tłuszczu do góry i na zewnątrz naczynia. Przy smażeniu z użyciem średnich i wysokich temperatur należy pilnować, aby tłuszcz z naczynia nie pryskał i aby potrawa nie osiągnęła zbyt wysokiej temperatury. Nigdy nie należy przestawiać naczynia zawierającego gorący tłuszcz. Należy poczekać aż tłuszcz ostygnie.

Kiedy działa grill nie należy używać ujścia przewodu odprowadzającego powietrze (miejsce znajdujące się wzdłuż tylnej części kuchni) do podgrzewania talerzy i innych naczyń, suszenia ścierek czy podgrzewania masła.

Należy uważać, aby do wnętrza urządzenia nie dostała się woda.

Tylko niektóre typy naczyń szklanych, szkłano-ceramicznych, ceramicznych i szklwionych mogą być użyte do gotowania na płycie ceramicznej. Naczynia nieprzystosowane do nagłych zmian temperatury mogą pękać.

Nie należy pozwolić, aby ktokolwiek próbował wejść lub stawał na kuchni.

Nie należy używać folii aluminiowej do przykrywania wkładów i ścianek piekarnika.

Należy upewnić się, że kuchnia jest zawsze dobrze wywietrzona. Jeśli to możliwe należy używać wentylatory wyciągowe i okapy kuchenne.

Nigdy nie należy gotować nie otwartych pojemników z żywnością. Podwyższenie ciśnienia może spowodować

# POLSKI

wybuch pojemnika i zranienie osób przebywających w pobliżu.

Kuchnia jest przeznaczona wyłącznie do wykonywania czynności kulinarnych i nie wolno jej używać do innych celów.

Piekarnik NIE POWINIEN być używany do ogrzewania pomieszczeń kuchennych. Powoduje to marnotrawienie energii, a także może spowodować przegrzanie się pokręteł kontrolnych.

Kiedy piekarnik pracuje NIE NALEŻY zostawiać otwartych drzwi piekarnika na dłużej niż to konieczne.

Specyfikacja opisanej tu kuchni nie powinna być zmieniana.

Kuchnia jest ciężka i należy zachować ostrożność przy jej przenoszeniu.

Kiedy kuchnia nie jest używana należy upewnić się, że wszystkie pokręta kontrolne ustawione są w pozycji „wyłączone”.

Jeżeli na powierzchni płyty podgrzewacza pojawiło się pęknięcie należy natychmiast odłączyć kuchnię od źródła zasilania i zgłosić do naprawy.

## Serwis i części zamienne

Prosimy o wpisanie szczegółowych informacji dotyczących kuchni w miejscu wskazanym poniżej i zachowanie ich w celu późniejszego użycia. Informacje te pozwolą na właściwą identyfikację państwa urządzenia i pomogą nam w udzieleniu państwu pomocy. Wpisanie tych informacji teraz pozwoli państwu uniknąć niedogodności związanych z ich znalezieniem i zaoszczędzić czas w razie pojawienia się jakichkolwiek problemów z urządzeniem w przyszłości. Zaleca się też dołączenie do niniejszej instrukcji paragonu potwierdzającego zakup urządzenia. W przyszłości może zająć potrzeba okazania paragonu, aby potwierdzić ważność gwarancji.

Rodzaj zasilania kuchni:

---

Nazwa i kolor urządzenia \*

---

Numer seryjny \*

---

Nazwa i adres punktu sprzedaży

---

---

Data zakupu

---

Imię, nazwisko i adres instalatora

---

Data instalacji

---

\* Informacja ta znajduje się na tabliczce znamionowej urządzenia.

## Jeśli pojawi się problem

W razie pojawienia się problemu z urządzeniem należy zapoznać się z resztą niniejszej instrukcji, szczególnie z rozdziałem dotyczącym rozwiązywania problemów, aby po pierwsze sprawdzić czy urządzenie używane jest prawidłowo.

Jeśli problem nadal istnieje należy skontaktować się ze sprzedawcą.

## Uwaga

Jeśli państwa urządzenie nie jest już objęte gwarancją, punkt obsługi serwisowej pobierze opłatę za dokonanie przeglądu.

Jeśli technik dokona przeglądu i okaże się, że usterka nie wynika z winy producenta, punkt obsługi serwisowej zastrzega sobie prawa do pobrania opłaty.

Jeśli wizyta technika nie dojdzie do skutku z winy zgłaszającego usterkę, może on być także obciążony opłatą.

## Po okresie gwarancji

Zaleca się, aby urządzenie poddawane było regularnym przeglądom przez cały okres jego użytkowania w celu zachowania sprawności i efektywności.

Prace serwisowe powinny być wykonywane jedynie przez kompetentnych i wykwalifikowanych specjalistów.

## Części zamienne

Aby utrzymać prawidłowe i bezpieczne działanie kuchni należy używać tylko oryginalne części zamienne. Nie należy używać części odnowionych lub nieautoryzowanych regulatorów gazu. Należy skontaktować się ze sprzedawcą.

## Instalacja

Urządzenie opisane w niniejszej instrukcji przeznaczone jest wyłącznie do wykonywania domowych czynności kulinarnych. Używanie go do jakichkolwiek innych celów może unieważnić jakiegokolwiek roszczenia związane z gwarancją czy odpowiedzialnością.

Należy sprawdzić tabliczkę znamionową urządzenia i ustalić, na jaki gaz ustawiona jest kuchenka.

## Przestawienie

Urządzenie jest fabrycznie ustawione na gaz: GZ 20 20 milibarów

KAT II2E3B/P

Wraz z kuchenką dostarczonego zestaw do przestawienia na inne gazy.

Jeśli kuchenka ma zostać przestawiona na inny gaz,

radzimy, aby to uczynić przed instalacją urządzenia. Więcej szczegółów znajdą Państwo w dziale dotyczącym przedstawienia w niniejszej instrukcji obsługi.

### Zasady/wymagania dotyczące bezpieczeństwa

W Państwa interesie i ze względu na bezpieczeństwo wymaga się, aby wszystkie urządzenia działające na gaz były instalowane przez osoby kompetentne. Wadliwe zainstalowanie urządzenia gazowego unieważni wszelkie gwarancje i reklamacje i może doprowadzić do odpowiedzialności karnej.

Przed instalacją należy się upewnić, czy kuchenka jest odpowiednia do rodzaju gazu i napięcia w sieci. Prosimy sprawdzić dane na płytce znamionowej. Urządzenie może zostać przestawione do pracy na innych rodzajach gazu.

Prosimy zainstalować urządzenie w dobrze wietrzonym pomieszczeniu.

### Zapewnienie wentylacji

Niniejsze urządzenie nie jest podłączone do urządzenia odprowadzającego produkty spalania. Powinno zostać zainstalowane i podłączone zgodnie obowiązującymi przepisami. Należy zwrócić szczególną uwagę na istotne wymogi dotyczące wentylacji.

Miejscowe przepisy dotyczące wentylacji muszą zostać spełnione a jednocześnie wymagane jest następujące minimum:

Wszystkie pomieszczenia powinny mieć otwierane okno lub inny równoważny otwór, a niektóre pomieszczenia powinny być dodatkowo ciągle odpowietrzane. Kuchenka nie powinna być instalowana w pomieszczeniu o objętości mniejszej niż 20 m<sup>3</sup>, w którym znajduje się łożysko. Jeżeli została zainstalowana w pomieszczeniu o pojemności mniejszej niż 5 m<sup>3</sup>, wymagane jest odpowietrzanie o powierzchni wynoszącej 100 cm<sup>2</sup>; jeżeli została zainstalowana w pomieszczeniu o pojemności między 5 m<sup>3</sup> a 10 m<sup>3</sup>, wymagane jest odpowietrzanie o powierzchni wynoszącej 50 cm<sup>2</sup>; podczas gdy w przypadku, kiedy pojemność pomieszczenia jest większa niż 11 m<sup>3</sup>, odpowietrzanie nie jest wymagane. Jednak, gdy pomieszczenie ma drzwi otwierające się bezpośrednio na zewnątrz, nie wymagane jest odpowietrzanie, nawet wtedy, kiedy pojemność pomieszczenia wynosi od 5 m<sup>3</sup> do 10 m<sup>3</sup>. Jeżeli w tym pomieszczeniu są inne urządzenia palne, należy zapewnić większą wentylację.

### Umieszczenie kuchenki

Kuchenka może zostać zainstalowana w kuchni, kuchni-salonie, ale nie w pomieszczeniu, w którym mieści się wanna lub prysznic.

**UWAGA:**

Urządzenie na płynny gaz ziemny nie powinno się mieścić w pomieszczeniu lub wewnątrz poniżej ziemi, np. w piwnicy.

Następujące wyposażenie będzie niezbędne, aby z powodzeniem zainstalować kuchenkę:

### Urządzenie przytwierdzające

Kiedy kuchenka jest podłączona do gazu za pomocą giętkiego przewodu, należy wyposażyć kuchenkę w urządzenie przytwierdzające. Producent nie dostarcza

tego rodzaju wyposażenia. Każde urządzenie przytwierdzające powinno zostać przymocowane do struktury budynku. Musi być zamontowane w sposób umożliwiający odłączenie kuchenki, po to by móc ją wysunąć w razie czyszczenia lub konserwacji.

### Miernik ciśnienia gazu

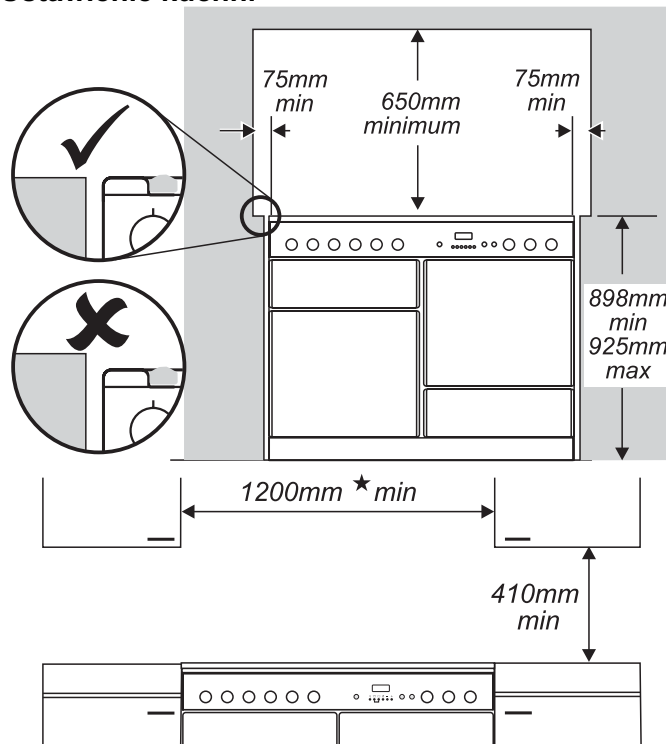
### Giętki przewód gazowy

Musi być zgodny z obowiązującymi przepisami i posiadać znak bezpieczeństwa **B**.

### Multimetr

(do sprawdzania zasilania elektrycznego)

### Ustawienie kuchni



Powyższe rysunki pokazują zalecane minimalne odległości pomiędzy kuchnią a znajdującymi się w pobliżu powierzchniami.

Rama płyty grzewczej powinna być na tym samym poziomie, co przylegające blaty, lub nieco powyżej. Nad poziomem płyty grzewczej powinno się pozostawić przestrzeń o szerokości 75mm pomiędzy bokami kuchni a pobliskimi powierzchniami pionowymi. Dla powierzchni ognioodpornych, takich jak niemalowany metal lub płytki ceramiczne wyżej wymieniony dystans może zostać zredukowany do 25mm.

Minimalna odległość pomiędzy płytą grzewczą a znajdującą się nad nią poziomą łatwopalną powierzchnią powinna wynosić 650mm.

Jakiegolwiek typ okapu kuchennego powinien być instalowany zgodnie z zaleceniami producenta okapu.

Ze względu na bezpieczeństwo żadne zasłony nie powinny być zawieszane bezpośrednio za kuchnią.

Zaleca się zostawić odstęp pomiędzy elementami meblowania o szerokości 1110mm, tak, aby swobodnie można było przemieszczać kuchnię

Przed wsunięciem kuchni między meble należy

## POLSKI

dopasować jej wysokość do wysokości sąsiadujących mebli, i po umyciu i podłączenia ustawić na właściwym miejscu.

Jeśli kuchnia ustawiona będzie w rogu pomieszczenia kuchennego, zaleca się pozostawić odstęp o szerokości 130mm, po to, aby można było swobodnie otwierać drzwi piekarników.

### Rozpakowywanie kuchni

Kuchnia jest bardzo ciężka i należy się z nią obchodzić bardzo ostrożnie. Do przemieszczania kuchni potrzebne będą dwie osoby. Należy upewnić się, że wykładzina podłogowa jest dobrze przymocowana, albo usunąć ją w celu uniknięcia jej uszkodzeń w trakcie przemieszczania kuchni.

Nie należy zdejmować opakowania z kuchni dopóki nie znajdzie się ona dokładnie naprzeciwko miejsca, w którym ma zostać zainstalowana (z wyjątkiem przypadku, gdy kuchnia z opakowaniem nie przejdzie przez drzwi).

Należy zapoznać się z ulotką dotyczącą rozpakowywania.

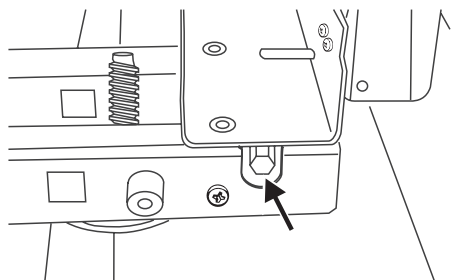
### Poziomowanie

Zaleca się umieszczenie poziomicy na blasze jednego z piekarników w celu sprawdzenia czy kuchnia stoi w poziomie.

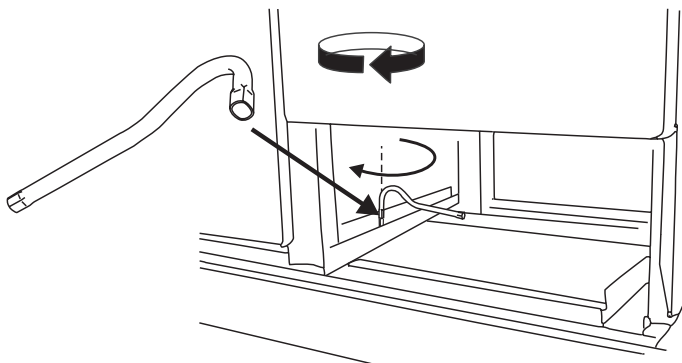
Należy ustawić kuchnię w wybranym do tego miejscu, uważając, aby nie ustawić jej krzywo względem innych elementów umeblowania, ponieważ może to doprowadzić do ich uszkodzenia lub uszkodzenia kuchni.

Aby ustawić kuchnię w poziomie można odpowiednio wyregulować jej nóżki przednie i tylne kółka.

Aby wyregulować wysokość tyłu kuchni należy za pomocą narzędzia poziomującego przekręcić nakrętki regulacyjne znajdujące się w przednich dolnych rogach kuchni.



Ustawić wysokość przedniego wałka, aby wyrównać kuchenkę. Kręcić zgodnie z kierunkiem ruchu wskazówek zegara, żeby unieść kuchenkę i odwrotnie, żeby ją obniżyć.



Kiedy wysokość i ustawienie są odpowiednie, prosimy unieść przód kuchenki jednym obrotem urządzenia nastawczego do regulacji przedniej rolki.

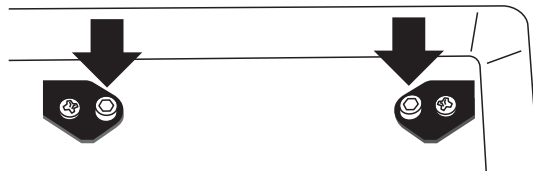
Przykręcić przednie nóżki tak, żeby dotykały podłogi. Przykręcić przedni wałek w kierunku odwrotnym do kierunku ruchu wskazówek zegara, aby go unieść i aby przód kuchenki stał na nóżkach, a nie na przednim wałku, by uniknąć przypadkowego przemieszczenia kuchenki.

Pozostawić narzędzie do regulacji na urządzeniu nastawczym tak, aby uchwyt narzędzia był skierowany w stronę tyłu kuchenki. W ten sposób klient może się nim posłużyć, kiedy zechce przesunąć kuchenkę.

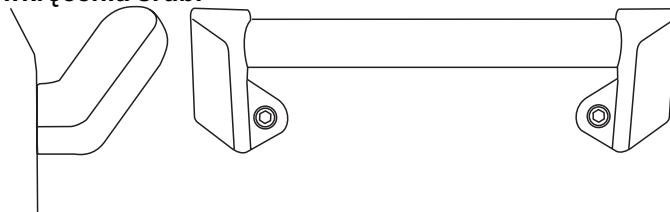
Włożyć szufladę umieszczając ją na bocznych szynach i wsuwając do komory.

### Mocowanie uchwytów (tylko w niektórych modelach)

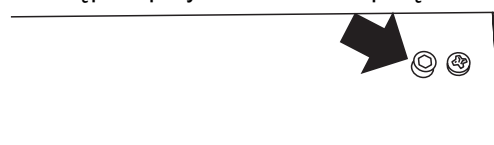
Należy wykręcić z drzwi 4mm wkręty z łbem z sześciokątnym gniazdkiem za pomocą klucza ampulowego. Następnie należy umocować uchwyty za pomocą w/w śrub.



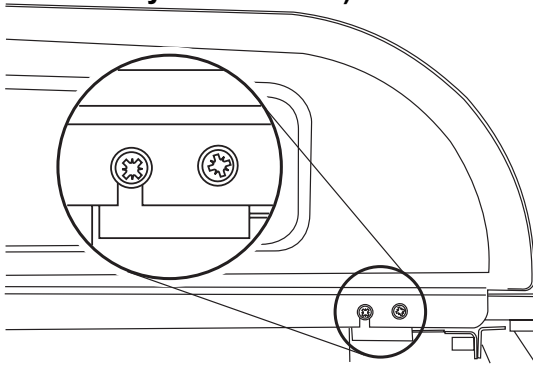
Uchwyty powinny znajdować się powyżej miejsca wkręcenia śrub.



Należy wykręcić 4mm śruby z górnych rogów przedniego panelu a następnie przymocować tam poręcz.



### Mocowanie tylnej osłony przeciwrozpryskowej (tylko w niektórych modelach)



*widok z tyłu kuchni*

Należy wykręcić dwie śruby mocujące (3mm z łbem z sześciokątnym gniazdkiem) oraz nakrętki, które



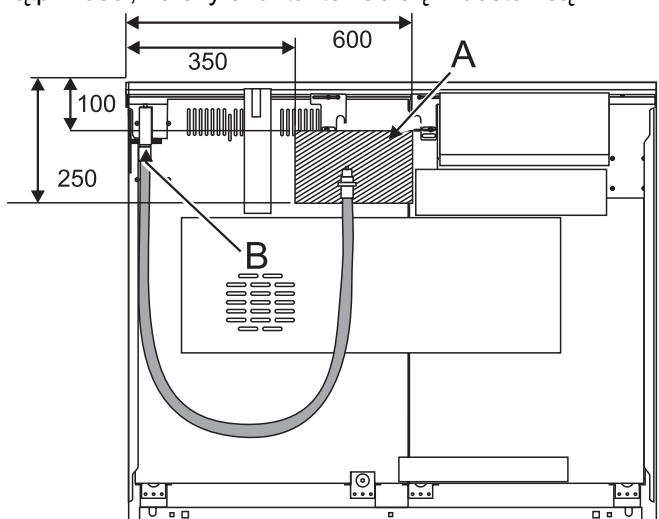
przechodzą przez tylną kratkę wywietrznika. Należy ustawić osłonę w odpowiedniej pozycji i przykręcić śruby i nakrętki z powrotem.

### Urządzenie przytwierdzające

Kiedy kuchenka jest podłączona do gazu za pomocą giętkiego przewodu, należy wyposażyć kuchenkę w urządzenie przytwierdzające. Producent nie dostarcza tego rodzaju wyposażenia. Każde urządzenie przytwierdzające powinno zostać przymocowane do struktury budynku. Musi być zamontowane w sposób umożliwiający odłączenie kuchenki, po to by móc ją wysunąć w razie czyszczenia lub konserwacji.

### Podłączenie gazu

Między punktem doprowadzającym gaz a przewodem łączącym należy zamontować zawór zamykający dopływ gazu. Giętki przewód (niedostarczany wraz z kuchenką) musi być zgodny z obowiązującymi standardami. W razie wątpliwości, należy skontaktować się z dostawcą.



Tył pokrywy kuchenki ogranicza umiejscowienie punktu dopływu gazu. Ujęcie gazu w domu musi być zakończone połączeniem skierowanym w dół.

Element do podłączenia dopływu gazu w urządzeniu mieści się bezpośrednio poniżej poziomu płyty grzejnej z tyłu kuchenki.

Przewód powinien być zamontowany tak, aby zarówno połączenie wlotowe jak i wylotowe były w pionie, po to by przewód zwisał w dół przybierając kształt litery „U”.

Ponieważ wysokość kuchenki jest regulowana a każde połączenie jest inne, trudno jest podać dokładne wymiary. Idealnie byłoby, gdyby punkt doprowadzający gaz znajdował się na zaciemnionym obszarze pokazanym na rysunku ukazującym tył kuchenki.

Po podłączeniu kuchenki do gazu, prosimy sprawdzić mierząc ciśnienie, czy kuchenka jest szczelna. Przy sprawdzaniu wycieków prosimy nie używać płynu do mycia naczyń - może on spowodować korozję. Należy używać produktu specjalnie przeznaczonego do wykrywania wycieków gazu.

### Badanie ciśnienia

Ciśnienie gazu może zostać zmierzone przy wtryskiwaczu jednego z palników znajdujących się po lewej stronie płyty

grzejnej. Usunąć podstawkę na garnek, głowicę palnika i nakrywkę. Wtryskiwacz jest teraz dostępny.

Zajrzeć do rozdziału **Dane techniczne** przy końcu tej książki i odnaleźć punkt dotyczący badania ciśnienia.

Złożyć ponownie palnik, upewniając się, czy jest prawidłowo złożony na trzonie palnika.

### Przyłączenia do instalacji elektrycznej

Przyłączenia kuchni do instalacji może wykonać tylko wykwalifikowany elektryk, tak by było to zgodne z odnośnymi przepisami, jak również z wymaganiami firmy dostarczającej zasilanie.

**OSTRZEŻENIE: URZĄDZENIE MUSI BYĆ UZIEMIONE**

### Uwaga

Kuchnia musi być zasilana prądem o odpowiednim napięciu (informacja o tym znajduje się na tabliczce znamionowej kuchni) poprzez odpowiednią listwę przyłączeniową zawierającą wyłącznik dwubiegunowy, gdzie odległość pomiędzy stykami roboczymi wyłącznika wynosi, co najmniej 3mm. Kuchnia nie może zostać przyłączona do zwykłego domowego źródła zasilania.

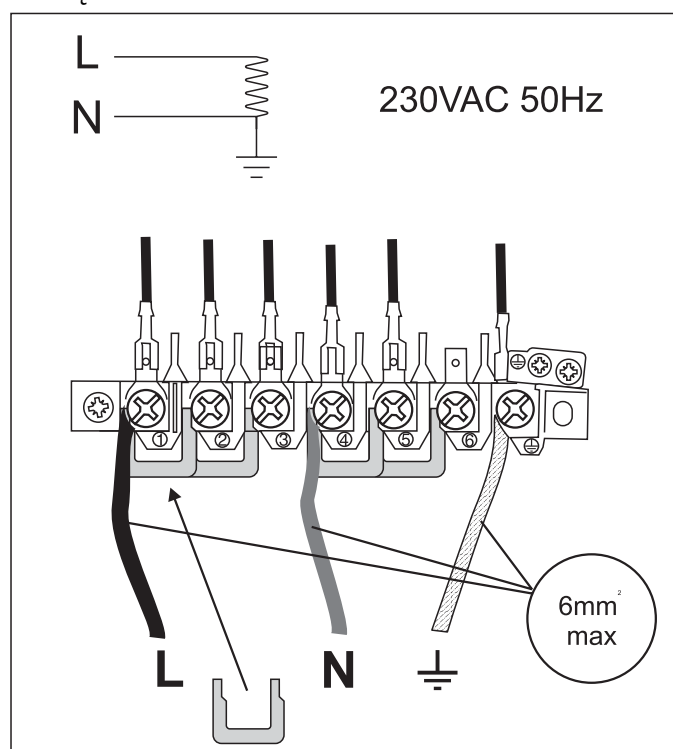
Całkowite obciążenie kuchni wynosi w przybliżeniu 7,2kW.

Rodzaj przewodów przyłączeniowych musi być odpowiedni dla takiego obciążenia i zgodny z lokalnymi przepisami.

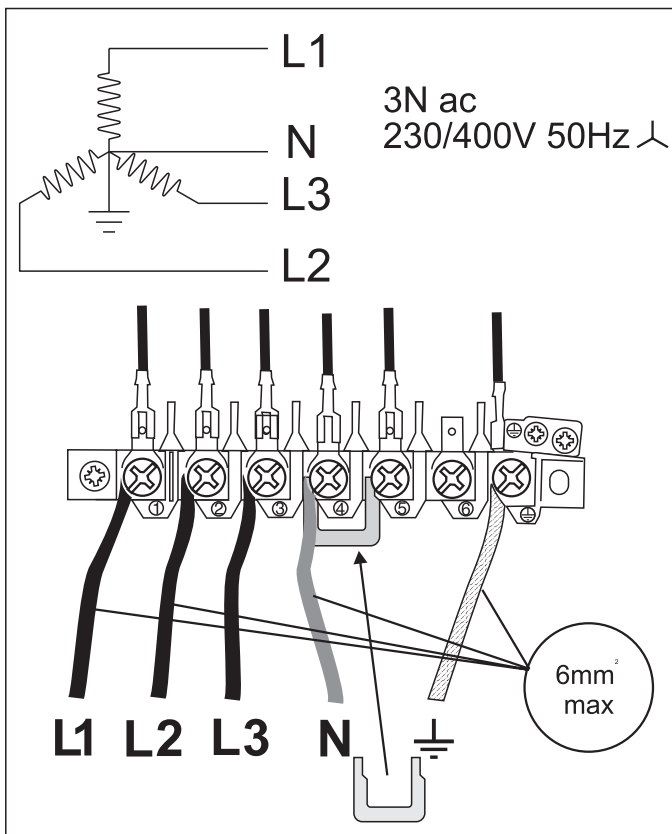
Dostęp do listwy przyłączeniowej jest możliwy po zdjęciu pokrywki na osłonie tylnej kuchenki.

Należy przyłączyć przewód zasilający do zacisków odpowiednich dla napięcia sieci.

Należy upewnić się, że przewody przyłączeniowe są właściwie przymocowane i śruby listwy dobrze dokręcone. Należy zabezpieczyć przewód zasilający klamrą.



## POLSKI



### Wyłączniki prądu upływowego

Tam, gdzie instalacja jest chroniona przez urządzenie prądu zerowego o czułości 30 miliamperów, łączne używanie kuchenki i innych urządzeń domowych może czasami doprowadzić do szkodliwego samoczynnego wyłączenia. W takim przypadku należy ochronić obwód kuchenki przez zamontowanie urządzenia 100 mA. Montaż powinien być dokonany przez wykwalifikowanego elektryka.

### Palniki

Prosimy o sprawdzenie każdego grzejnika po kolei. Kuchenka posiada specjalne urządzenie zabezpieczające, które przerywa dopływ gazu, kiedy płomień znika. Dla każdego palnika prosimy przekręcić pokrętko palnika w kierunku symbolu dużego płomienia. Utrzymać wciśnięte pokrętko. Umożliwi to dopłynięcie gazu do palnika. Wcisnąć przycisk zapalarki lub zapalić przy pomocy zapalarki. Utrzymać pokrętko wciśnięte przez około 10 sekund.

Jeśli, po uwolnieniu pokrętko gazu palnik wyłączy się, urządzenie zabezpieczające nie odbezpieczyło się. Odczekać minutę, po czym spróbować ponownie, tym razem utrzymując pokrętko wciśnięte nieco dłużej.

### Grill

Należy otworzyć drzwi komory grilla, a następnie przekręcić pokrętko kontrolne pracy grilla i sprawdzić czy grill się nagrzewa.

### Sprawdzanie piekarnika

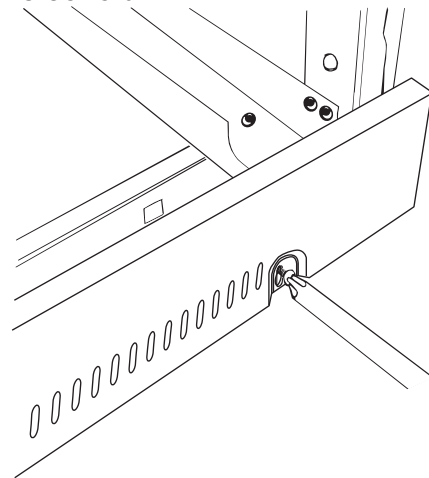
Przed użyciem piekarnika należy ustawić zegar na bieżący czas, w tym celu należy skorzystać z rozdziału „Zegar”.

Jeżeli popełnicie błąd należy na dwie minuty wyłączyć

urządzenia z zasilania i ustawić czas od nowa.

Sprawdzić działanie wszystkich grzałek i działanie wentylatora od termoobiegu. Wyłączyć piekarnik

### Mocowanie cokołu



Należy odkręcić 3 śruby znajdujące się wzdłuż dolnej przedniej krawędzi kuchenki, następnie przyłożyć centralny otwór cokołu i umocować w nim śrubę, a na końcu dokręcić śruby.

### Oświetlenie piekarnika

Należy wcisnąć włącznik światła i sprawdzić czy lampka działa.

**Uwaga:** Żarówka lampki piekarnika nie jest objęta gwarancją.

### Obsługa klienta

Proszę wpisać swoje dane w niniejszej instrukcji obsługi, poinformować użytkownika o zasadach użytkowania kuchenki i przekazać mu wszelkie instrukcje.

**Dziękujemy!**

## Przestawienie na inny gaz

### Serwis- ostrzeżenie

Przestawienie na inny gaz musi zostać zrobione przez osobę kompetentną. Po przestawieniu kuchenki urządzenie musi działać zgodnie z przepisami gazowymi. Prosimy przeczytać instrukcję przed przestawieniem urządzenia.

Wadliwe przestawienie urządzenia może unieważnić gwarancję oraz reklamacje i prowadzić do odpowiedzialności karnej.

Niniejsza instrukcja musi być stosowana łącznie z pozostałą instrukcją dotyczącą urządzenia, w szczególności z informacjami dotyczącymi standardów, ustawieniem kuchenki, wymogami dotyczącymi przewodu łączącego, itd.

Podczas napraw serwisowych lub wymiany części przenoszących gaz prosimy odłączyć kuchenkę od gazu przed rozpoczęciem prac i sprawdzić, czy jest szczelna po zakończeniu prac.

Nie używać sterowników gazowych nieoryginalnych i po renowacji.

### Przestawienie

Wyłączyć z sieci i odłączyć dopływ gazu przed przystąpieniem do prac. Po skończeniu prac należy sprawdzić, czy urządzenie jest szczelne.

Urządzenie jest ustawione na GZ 20 20 milibarów  
KAT II2E3B/P

Prosimy sprawdzić w rozdziale **Dane techniczne** na końcu książki, czy kuchenkę można przestawić na gaz, którego chcą Państwo używać.

### Dysze

Prosimy zdjąć nakrywki i głowice palników. Zdjąć stare dysze i zamontować nowe (prosimy sprawdzić w rozdziale **Dane techniczne** na końcu książki, jakie dysze są odpowiednie). Ponownie złożyć palniki.

### Dopasowanie zaworu

**Sprawdzić w tabelce na końcu książki, czy śruby obejścia powinny zostać zmienione lub dopasowane.**

Wyciągnąć wszystkie pokręta.

Otworzyć drzwi piekarnika i drzwi grilla i wyjąć śruby przytwierdzające, znajdujące się pod płytą. Niektóre modele mają płytkę pod tablicą sterowników przymocowaną śrubami od spodu.

### Modele z poręczą

Wykręcić dwie śruby utrzymujące końcowe wsporniki poręczy, wykręcić dwie śruby krzyżowe, które były zasłonięte końcowymi wspornikami poręczy.

Obniżyć przedni panel wolny od skuwek zabezpieczających górę.

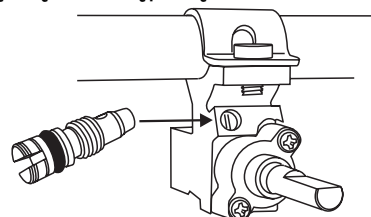
### Modele bez poręczy

Zsunąć tablicę rozdzielczą w prawo a później pociągnąć do przodu.

Uważać, żeby nie uszkodzić lub nie napiąć przewodów instalacji elektrycznej.

## Żeby przestawić na inne gazy

Usunąć śrubę przewodu obejścia i przymocować odpowiednią część zastępczą.



Zajrzeć do tabeli na końcu niniejszej książki, żeby ustalić odpowiedni rozmiar.

Zamontować ponownie tablicę rozdzielczą.

### Przylepienie etykiety

Przylepić odpowiednią etykietę na tabliczce znamionowej, żeby wskazać, na jaki gaz jest teraz ustawione urządzenie.

### Badanie ciśnienia

Podłączyć urządzenie do gazu. Sprawdzić, czy urządzenie jest szczelne.

W sprawie badania ciśnienia, zajrzeć do rozdziału zawierającego **Dane techniczne** na końcu tej książki.

Ciśnienie gazu może zostać zmierzone przy jednej z dysz palników znajdujących się na płycie grzejnej po lewej stronie. Podnieść głowicę palnika. Przystawić przyrząd pomiarowy do dyszy. Włączyć palnik płyty grzewczej, włączyć i zapalić jeden z pozostałych palników.

Złożyć ponownie nasadę palnika, upewniając się, czy została prawidłowo zamontowana na trzonie palnika.

Sprawdzić, czy urządzenie jest szczelne.

Sprawdzić działanie wszystkich palników.

# POLSKI

## Dane techniczne

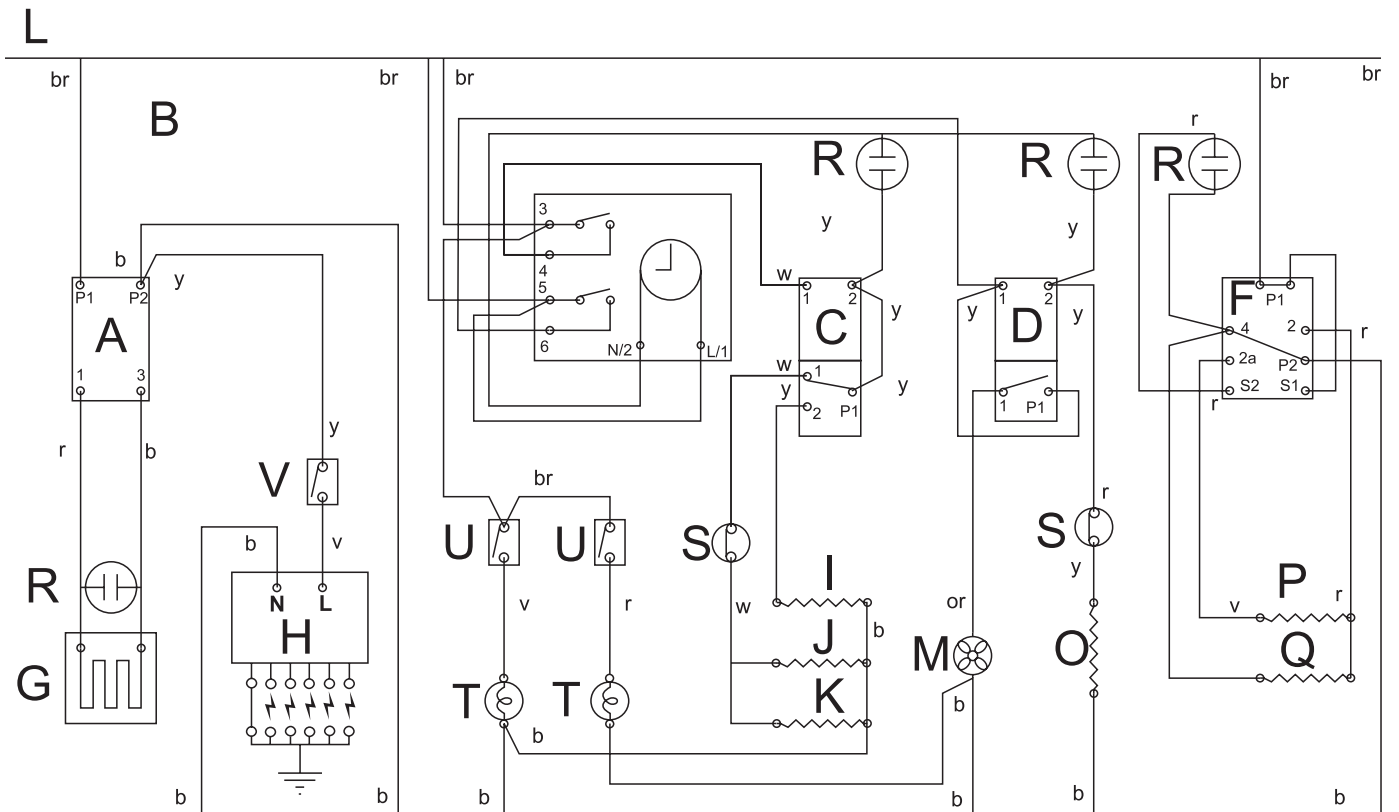
DLA INSTALATORA: prosimy by zostawić niniejsze instrukcje użytkownikowi.

UMIEJSCOWIENIE TABLICZKI ZNAMIONOWEJ: Na dole w prawej części kuchni (widoczna po usunięciu szuflady).

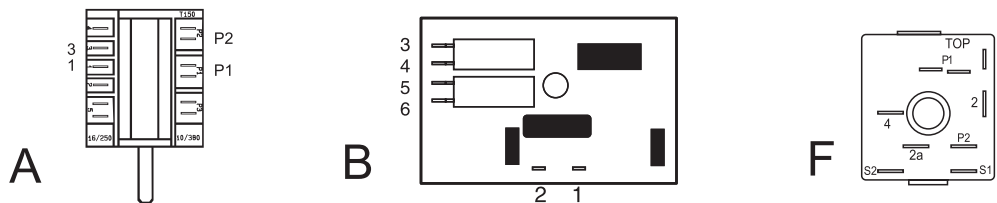
**Kuchnia jest kategorii KAT II2E3B/P**

**Jest wyposażona w zestaw na naturalny gaz grupy H**

<b>Piekarniki</b>	<b>Tradycyjny</b>	<b>Termoobieg</b>
	2.2kW	2.5kW
Klasa efektywności energetycznej		
<b>skala</b>		
<b>od A (bardziej efektywna)</b>		
<b>do G (mniej efektywna)</b>	<b>A</b>	<b>A</b>
Zużycie energii		
<b>w standardowych warunkach</b>	<b>0.95kWh</b>	<b>0.85kWh</b>
Pojemność (litry)	<b>67</b>	<b>67</b>
Rozmiar	<b>Duży</b>	<b>Duży</b>



N



## Schéma elektroinstalace

Zapojení uvedené ve schématu elektroinstalace je jednofázové. Hodnoty kapacit se vztahují na 230V / 50Hz.

Legenda schématu elektroinstalace

- A Spínač ohřivače
  - B Hodiny
  - C Termostat levé trouby
  - D Termostat pravé trouby
  - F Regulátor energie grilu
  - G Ohřivač 147W
  - H Zapalovač
  - I Dolní těleso 1,0 kW
  - J Horní těleso 1,2 kW
  - K Pečící těleso 1,15 kW
  - L Vodič pod napětím
  - M Větrák pravé trouby
  - N Nulový vodič
  - O Těleso trouby s větrákem 2,5 kW
  - P Pravé těleso grilu 1,15 kW
  - Q Levé těleso grilu 1,15 kW
  - R Doutnavka
  - S Přerušení
  - T Žárovky osvětlení trouby
  - U Spínače osvětlení trouby
  - V Spínač zapalovače
- Barevné kódování
- b - modrá
  - br - hnědá
  - or - oranžová
  - r - červená
  - v - fialová
  - w - bílá
  - y - žlutá

## Kapcsolási rajz

A rajzon feltüntetett kapcsolások egyfázisúak.

A névleges teljesítmény 230 V/50 Hz.

A kapcsolási rajz magyarázata

- A Ételfelmelegítő kapcsolója
  - B Óra
  - C Baloldali sütő hőfokszabályozója
  - D Jobboldali sütő hőfokszabályozója
  - F Grill energiaszabályozó
  - G Ételfelmelegítő 147 W
  - H Szikragenerátor
  - I Alsó elem 1,0 kW
  - J Felső elem 1,2 kW
  - K Piritó elem 1,15 kW
  - L Feszültség alatti vezeték
  - M Jobboldali sütőventillátor
  - N Nullavezeték
  - O Ventilátoros sütő eleme 2,5 kW
  - P Jobboldali grill elem 1,15 kW
  - Q Baloldali grill elem 1,15 kW
  - R Neon
  - S Kioldók
  - T Sütőégők
  - U Sütőlámpa kapcsolók
  - V Gyújtáskapcsoló
- Színkód
- b - Kék
  - br - Barna
  - or - Narancssárga
  - r - Piros
  - v - Lila
  - w - Fehér
  - y - Sárga

## Schemat elektryczny

Pokazany na rysunku schemat jest dla podłączenia urządzenia do jednej fazy - 230V 50Hz

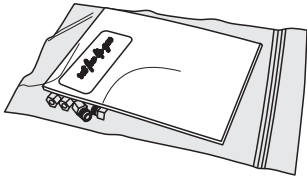
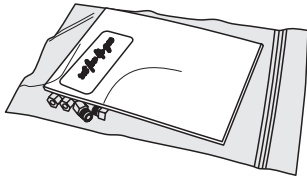
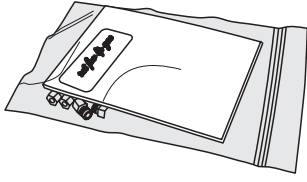
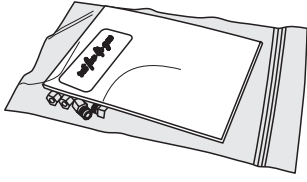
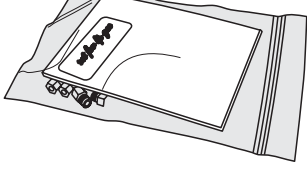
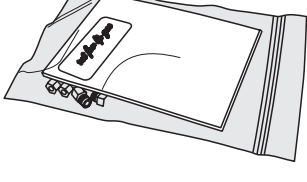
Legenda

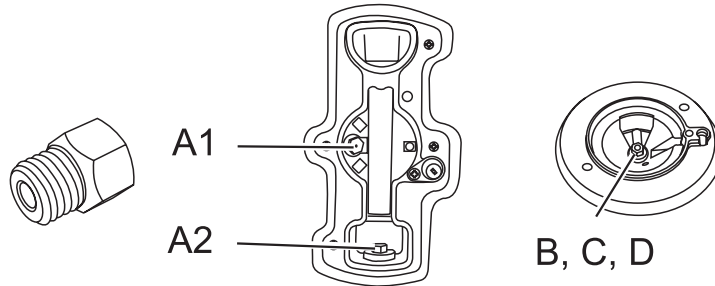
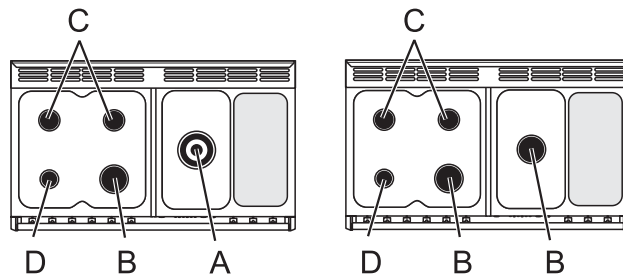
- A Wylłącznik bezpieczeństwa
  - B Zegar
  - C Termostat lewego piekarnika
  - D Termostat prawego piekarnika
  - F Regulátor mocy grilla
  - G Grzałka 147W
  - H Generator iskry
  - I Pole grzewcze 1.0kW
  - J Pole grzewcze 1.2kW
  - K Grzałka przyrumieniania 1.15kW
  - L Żyła czynna
  - M Wentylator prawego piekarnika
  - N Żyła neutralna
  - O Grzałka wentylatora 2.5kW
  - P Grzałka prawego grilla 1.15kW
  - Q Grzałka lewego grilla 1.15kW
  - R Kontrolka
  - S Bezpiecznik
  - T Żarówka piekarnika
  - U Włłącznik oświetlenia
  - V Włłącznik iskry
- Kody kolorów
- b - Niebieski
  - br - Brązowy
  - or - Pomarańczowy
  - r - Czerwony
  - v - Fioletowy
  - w - Biały
  - y - Żółty

## Přestavění zařízení na jiné palivo

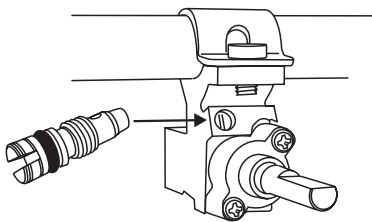
### Átállítás más gáznemre


### Przestawienie na inny gaz

<p>1</p>  <p>I<sub>2</sub>H G20 25mbar (P035186)</p>	<p>2</p>  <p>I<sub>2</sub>L G25 25mbar I<sub>2</sub>S G25.1 25mbar (P0379601)</p>
<p>3</p>  <p>I<sub>3</sub>+ G30 29mbar G31 37mbar I<sub>3</sub>B/P G30 30mbar (P03797-01)</p>	<p>4</p>  <p>I<sub>3</sub>B/P G30/31 50mbar (P03798-01)</p>
<p>5</p>  <p>I<sub>2</sub>H GZ50 20mbar (P035417)</p>	<p>6</p>  <p>I<sub>3</sub>B/P GPB 36mbar (P035423)</p>



	I2E, I2E+, I2H	I2H	I2S	I2L	I3+		I3B/P	I3B/P	I2H	I3B/P
	G20	G20	G25.1	G25	G30	G31	G30/31	G30	GZ50	GPB
	20mbar	25mbar	25mbar	25mbar	29mbar	37mbar	50mbar	30mbar	20mbar	36mbar
A1	80	80	95	95	54		47	54	88	50
A2	129	114	123	123	77		72	77	131	79
kW	3.5	3.5	3.3	3.5	3.5		3.5	3.5	3.1	3.5
B	134	124	135	135	87		81	87	137	83
kW	3.0	3.0	2.8	3.0	3.0		3.0	3.0	2.7	3.0
C	109	96	105	105	68		60	68	116	65
kW	1.7	1.7	1.6	1.7	1.7		1.7	1.7	1.95	1.7
D	75	70	76	76	51		46	51	86	49
kW	1.0	1.0	0.95	1.0	1.0		1.0	1.0	1.1	1.0



	I2E, I2E+, I2H	I2H	I2S	I2L	I3+		I3B/P	I3B/P	I2H	I3B/P
	G20	G20	G25.1	G25	G30	G31	G30/31	G30	GZ50	GPB
	20mbar	25mbar	25mbar	25mbar	29mbar	37mbar	50mbar	30mbar	20mbar	36mbar
A	96	96	96	96	57		50	57	96	57
B	60	54	54	54	40		34	40	60	40
C	51	39	39	39	32		24	32	51	32
D	47	38	38	38	28		23	28	47	28

**AGA FOODSERVICE GROUP**

Clarence Street, Royal Leamington Spa,  
Warwickshire, CV31 2AD, England.

Tel: +44 (0) 1926 457400 Fax: +44 (0) 1926 450526

E-mail: [consumers @rangemaster.co.uk](mailto:consumers@rangemaster.co.uk)

