

WS68G8ACXT/E

---

## **HU** *MAGYAR*

Egészségügyi és biztonsági utasítások	3
Gyors útmutató	7
Telepítési útmutató	74

## **RO** *ROMÂNĂ*

Instrucțiuni de sănătate și siguranță	26
Ghid rapid	30
Ghid de instalare	74

## **PL** *POLSKI*

Instrukcja bezpieczeństwa	49
Skrócona instrukcja obsługi	53
Instrukcje instalacji urządzenia	74

## BIZTONSÁGI UTASÍTÁSOK

### OLVASSA EL ÉS TARTSA BE

⚠ Ezek az utasítások akkor érvényesek, ha az országjelzés szerepel a készüléken. Ha a jelzés nem szerepel a készüléken, olvassa el a műszaki utasításokat, és azok alapján állítsa át a készüléket az adott ország gázhálózatának megfelelően.

⚠ **VIGYÁZAT!** A gáztűzhely használata közben hő, nedvesség és égéstermék keletkezik abban a helyiségben, ahol a készüléket üzembe helyezték. Biztosítsa a konyha megfelelő szellőzését, különösen a készülék használata közben: hagyja nyitva a természetes szellőzőnyílásokat, vagy építsen be mechanikus elszívóberendezést (páraelszívót). Ha a készüléket hosszabb ideig intenzíven használja, fokozott vagy hatékonyabb szellőzésre lehet szükség: például nyissa ki az ablakot, vagy kapcsolja magasabb fokozatra a mechanikus elszívást (ha lehetséges).

⚠ Ha nem tartja be pontosan az útmutató utasításait, tűz vagy robbanás keletkezhet, amely anyagi kárt vagy személyi sérülést okozhat.

A készülék használata előtt olvassa el figyelmesen a biztonsági utasításokat. Őrizze meg a későbbi felhasználás érdekében.

A kézikönyvben és a készüléken található fontos biztonsági figyelmeztetéseket mindig olvassa el és tartsa be. A gyártó nem vállal felelősséget a biztonsági utasítások figyelmen kívül hagyásából, a készülék nem rendeltetésszerű használatából vagy a készülék kezelőszerveinek helytelen beállításából eredő károkért.

⚠ **FIGYELEM:** Ha a főzőlap felülete megrepedt, ne használja a készüléket - fennáll az áramütés veszélye.

⚠ **FIGYELEM:** Tűzveszély: Ne tároljon semmilyen tárgyat a főzőlapon.

⚠ **VIGYÁZAT!** A főzési folyamat során ne hagyja a készüléket hosszabb időre felügyelet nélkül! Rövid főzési folyamat során a készülék folyamatos felügyelete szükséges.

⚠ **FIGYELEM:** Ne hagyja felügyelet nélkül a tűzhelyt, amikor olajban vagy zsírban süti az ételt, mert a kifröccsenő zsiradék tüzet okozhat. **SOHA** ne próbálja a keletkezett tüzet vízzel eloltani! Inkább kapcsolja ki a tűzhelyt, és takarja le a lángokat egy fedővel vagy takaróval.

⚠ Ne használja a főzőlapot munkafelületként vagy tartófelületként.

Tűzbiztonsági okokból ne hagyjon konyharuhát vagy más gyúlékony tárgyat a készülék közelében, amíg annak minden része teljesen ki nem hűl.

⚠ Kisgyermeket (0–3 év között) ne engedjen a készülék közelébe. A 3–8 év közötti gyerekek kizárólag felnőtt felügyelete mellett tartózkodhatnak a készülék közelében. A készüléket 8 éves vagy idő-

sebb gyermekek, valamint testi, érzékszervi vagy szellemi fogyatékkal élő, illetve tapasztalat vagy ismeretek hiányában hozzá nem értő személyek is használhatják, de kizárólag felügyelet mellett vagy a biztonságos használatra vonatkozó tájékoztatást követően és a fennálló kockázatok megértése után. Ne engedje, hogy gyermekek játsszanak a készülékkel! A készülék tisztítását és karbantartását gyermekek kizárólag felügyelet mellett végezhetik.

⚠ **VIGYÁZAT!** Ha a főzőlap üvege eltört: - azonnal zárja el az összes gázrőzsát és az elektromos fűtőelemeket, és válassza le a készüléket a hálózatról; - Ne nyúljon a főzőlap felszínéhez; - ne használja a készüléket



Az üvegburkolat eltörhet, ha felforrósodik. Kapcsolja ki az összes gázrőzsát és az elektromos főzőlapokat, mielőtt lehajtaná az üvegburkolatot. Soha ne hajtsa le a tűzhely fedelét, amíg a gázrőzsák égne

⚠ **FIGYELEM:** A készülék és annak hozzáférhető részei használat közben felforrósodnak. Ügyeljen arra, hogy ne érjen a fűtőelemekhez. A 8 évesnél fiatalabb gyermekek kizárólag folyamatos felügyelet mellett tartózkodhatnak a készülék közelében

⚠ Használat közben soha ne hagyja felügyelet nélkül a készüléket. Ha a készülékben ételszonda is használható, csak az ehhez a sütőhöz ajánlott típusokat használja, ellenkező esetben tűz keletkezhet.

⚠ Tűzbiztonsági okokból ne hagyjon konyharuhát vagy más gyúlékony tárgyat a készülék közelében, amíg annak minden része teljesen ki nem hűl. Mindig kísérelje figyelemmel a zsíros, olajos ételek készítését, és legyen óvatos az alkoholos italok hozzáadásakor, mert azok tüzet okozhatnak. Az edények és tartozékok kivételéhez használjon fogókesztyűt. A sütés végén óvatosan nyissa ki a sütő ajtaját, és az égési sérülések elkerülése érdekében hagyja, hogy a forró levegő vagy a gőz fokozatosan távozzon, mielőtt a sütőbe nyúlna. Ne torlaszolja el a sütő elején levő szellőzőket, ahol a forró levegő távozik, mert azzal tüzet okozhat.

⚠ Legyen óvatos, amikor a sütő ajtaja nyitva van vagy le van hajtva, nehogy megüsse magát.

A rács behelyezésekor ügyeljen arra, hogy a megállító felfelé nézzen, és a sütőtér hátuljában legyen. Az eszközt legfeljebb 15 másodpercig szabad üzemeltetni. Ha az égő 15 másodperc után nem ég, függesse fel az eszköz működtetését, és nyissa ki a rekesz ajtaját, és/vagy várjon legalább 1 percig, mielőtt megkísérli az égő újabb begyújtását.

### RENDELTETÉSSZERŰ HASZNÁLAT

⚠ **VIGYÁZAT!** Kialakításából adódóan a készülék működtetése nem lehetséges külső időzítő szerkezettel vagy külön távirányítóval.

⚠ Ezt a készüléket háztartási, illetve ahhoz hasonló célokra tervezték, mint például: üzletekben, irodákban és munkahelyeken lévő konyhákban; ta-

nyán; szállodák, motelek, reggelit és szobát kínáló és egyéb szálláshelyek vendégei számára.

⚠ Minden más felhasználása tilos (pl. helyiségek fűtése).

⚠ A készülék nem nagyüzemi használatra való. Ne használja a készüléket a szabadban.

⚠ Ne tegyen a készülékbe vagy annak közelébe robbanásveszélyes vagy gyúlékony anyagokat (pl. benzint vagy aeroszolos flakont), mert ezek tüzet okozhatnak.

⚠ Olyan edényeket használjon, amelyek aljának átmérője a gázrózsa méretével azonos vagy annál kissé nagyobb (lásd a vonatkozó táblázatot). Ügyeljen arra, hogy a rácsokra helyezett edények ne nyúljanak túl a tűzhelylap szélén.

⚠ A rácsok helytelen használata károsíthatja a készüléket: ne használja a rácsokat fordítva, és ne húzza őket a főzőlapon.

Ne hagyja, hogy a gázrózsa lángja továbbérjen az edény szélénél.

Ne hagyja, hogy a gázrózsa lángja továbbérjen az edény szélénél.

Ne használja a következőket: öntöttvas serpenyőket, római tálakat, terrakottaedényeket; hőelosztó eszközöket, például fémhálót vagy bármilyen más hálót; egy edényhez (pl. hosszúkás halsütő edény) egyszerre két gázrózsát.

Ha a gázszolgáltatás helyi körülményei miatt a gázrózsa begyújtása nehézkes, javasoljuk, hogy próbálja újra úgy, hogy közben a gázrózsát a legkisebb lángra állítja.

Ha a főzőlap fölé elszívóberendezést szerel, kövesse az elszívóhoz mellékelt utasításokat az üzembe helyezéshez.

A rácsok gumi védőtapancsai kockázatot jelentenek a kisgyermek számára, mert azokat lenyelhetik. A rácsok levétele után ellenőrizze, hogy a gumitalpak megfelelően vannak-e rögzítve.

## ÜZEMBE HELYEZÉS

⚠ A készülék mozgatását és üzembe helyezését a sérülések elkerülése érdekében két vagy több személy végezze. Viseljen védőkesztyűt a készülék kicsomagolása és üzembe helyezése során, nehogy megvágja magát.

⚠ Az elektromos és gázcsatlakozásoknak meg kell felelniük a helyi előírásoknak.

⚠ A beszerelést, – a vízbekötést is beleértve (amennyiben szükséges) – az elektromos csatlakoztatást és a javítási munkálatokat megfelelő képesítéssel rendelkező szakembernek kell elvégeznie. Csak akkor javítsa meg vagy cserélje ki a készülék egyes alkatrészeit, ha az adott művelet szerepel a felhasználói kézikönyvben. Ne engedje a gyermekeket abba a helyiségbe, ahol az üzembe helyezést végzi. A kicsomagolás után ellenőrizze, hogy a készülék nem sérült-e meg a szállítás során. Probléma esetén vegye fel a kapcsolatot a kereskedővel vagy a legközelebbi vevőszolgálattal. Üzembe helyezés után a csomagolóanyagokat (műanyag, habszivacs stb.) az esetleges fulladásveszély miatt olyan helyen tárolja, ahol gyermekek nem férhetnek hozzá. Az áramütés elkerülése érdekében az üzembe helyezési műveletek előtt húzza ki a készülék hálózati csatlakozóját. Az áramütés és a tűzveszély elkerülé-

se érdekében az üzembe helyezés során győződjön meg arról, hogy a készülék miatt nem sérül-e a hálózati tápkábel. A készüléket csak a telepítés után kapcsolja be

⚠ FIGYELEM: A készülék adott országnak megfelelő módosítása és az üzembe helyezés módja alapvető fontosságú a készülék biztonságos használata szempontjából.

⚠ Az útmutatóban szereplő gáznyomásnak megfelelő nyomásszabályozókat használjon.

⚠ A helyiségben elszívóberendezést kell elhelyezni az égés során keletkező füstök elvezetéséhez.

⚠ Emellett megfelelő légáramlást kell biztosítani a helyiségben, mivel a gáz normál égéséhez levegő szükséges. A légáramlásnak minden kW teljesítményre legalább 2 m<sup>3</sup>/h-nak kell lenni.

⚠ A szellőzőrendszer közvetlenül a szabadból szívhat be levegőt egy minimum 100 cm<sup>2</sup> belső keresztmetszetű csövön keresztül; a nyílást folyamatosan szabadon kell hagyni.

⚠ A rendszer a gáz égéséhez szükséges levegőt közvetett módon is biztosíthatja, azaz a lakás más helyiségeiből átvezetett szellőzőcsövek révén. Viszont ilyen esetben ezek a helyiségek nem lehetnek közös helyiségek, hálószobák vagy tűzveszélyes helyiségek.

⚠ A propán-bután gáz nehezebb a levegőnél, ezért lesüllyed a padlószintre. Ezért ha gázpalackról oldják meg a gázellátást, a helyiségben biztosítani kell egy padlón kialakított, alsó szellőzőt is, hogy gázszivárgás esetén a gáz távozni tudjon. Ez azt jelenti, hogy a teljesen feltöltött vagy részben kiürült PB-gázpalackokat tilos a talajszintnél mélyebben fekvő helyiségekben (pl. pincékben) tárolni vagy üzembe helyezni. Javasoljuk, hogy kizárólag az éppen használt gázpalackot tartsa a helyiségben, és úgy helyezze el, hogy külső hőforrásoktól távol legyen (sütők, kandallók, tűzhelyek stb.), így azok ne emelhessék a palack hőmérsékletét 50 °C fölé.

Ha a gázrózsa gombjai nehezen forgathatók, forduljon a vevőszolgálathoz: munkatársaink kicserélik a hibás gombokat.

Soha ne fedje le a szellőző- és hőkivezető nyílásokat.

⚠ A készüléket csak az üzembe helyezéskor vegye le a hungarocell védőalapzatról.

Csatlakoztatás merev csővel (réz vagy acél). Ha a gáznyomás nem egyezik az ajánlott értékkel, a bejövő csőbe megfelelő nyomásszabályzót kell szerelni a hatályos előírásoknak megfelelően.

⚠ Tűzbiztonsági okokból ne helyezze üzembe a készüléket díszajtó mögött.



ha a tűzhelyt megemelt aljzatra helyezik, a készüléket szintezni kell és a falhoz kell rögzíteni a mellékelt lánc segítségével, nehogy lecsússzon az aljzatról.



**FIGYELMEZTETÉS:** Annak érdekében, hogy a készülék ne hagyja lebillenjen az aljzatról, a mellékelt láncsal a falhoz kell rögzíteni. Kövesse a felszerelési utasításokat.

### **GÁZCSATLAKOZTATÁS**

⚠ **FIGYELEM:** Üzembe helyezés előtt győződjön meg arról, hogy a helyi gázhálózat jellemzői (gáztípus és gáznyomás) megfelelnek a készülék beállításainak.

⚠ Ellenőrizze, hogy a gázhálózat nyomása megfelel-e az 1. táblázatban („Gázrőzsák és fűvókák műszaki adatai”) szereplő adatoknak.

⚠ **FIGYELEM:** A készülék konfigurációs feltételei a címkén (vagy adattáblán) találhatóak.

⚠ **FIGYELEM:** A készülék nincs felszerelve a robbanásveszélyes gázok elvezetésére szolgáló berendezéssel. A készüléket a hatályos üzembehelyezési előírásoknak megfelelően kell üzembe helyezni. Különösen fontos a vonatkozó, szellőzéssel kapcsolatos előírások pontos betartása.

⚠ Ha a készüléket folyékony gázra csatlakoztatják, a szabályozócsavart a lehető legszorosabbra kell húzni.

⚠ **FONTOS:** Ha a készüléket gázpalackról üzemeltetik, a palackot megfelelően kell elhelyezni (függőlegesen).

⚠ **FIGYELEM:** Ezt a műveletet csak szakképzett szerelő végezheti.

⚠ A gázcsatlakozáshoz csak rugalmas vagy merev fémcsövet használjon.

⚠ Csatlakoztatás merev csővel (rész vagy acél) A gázellátáshoz történő csatlakoztatást úgy kell elvégezni, hogy a készüléket ne érje terhelés. A készülék bemeneti nyílására csatlakozó, L-alakú cső állítható, és egy tömítéssel is fel van szerelve a szivárgás megelőzése érdekében. A tömítést minden alkalommal ki kell cserélni, miután a csőszerelvényt elforgatják (a tömítés a készülék tartozékai között található). A gázellátást biztosító cső egy menetes, 1/2-es, henger alakú cső, apa csatlakozóval.

⚠ Rugalmas, nem csuklós rozsdamentes acél cső csatlakoztatása menetes csatlakozóra.

A gázellátást biztosító cső egy menetes, 1/2-es, henger alakú cső, apa csatlakozóval. Az ilyen csöveket mindig úgy kell felszerelni, hogy azok teljesen kinyújtva soha ne legyenek hosszabbak 2000 mm-nél. A csatlakoztatás után ellenőrizze, hogy a rugalmas acélcső nem érintkezik-e semmilyen mozgó alkatrészszel, és nem préseli-e össze valami. Kizárólag az adott országra vonatkozó, hatályos előírásoknak megfelelő csöveket és tömítéseket használjon.

⚠ **FONTOS:** Ha rozsdamentes acéltömlőt használ, úgy szerelje be, hogy az ne érjen hozzá a bútorzat mozgatható elemeihez (például fiókok). Olyan he-

lyen kell átvezetni, ahol nem ütközik akadályba, és szükség esetén a teljes hossza könnyen ellenőrizhető.

⚠ A készüléket az adott országban hatályos előírásoknak megfelelően kell a helyi gázhálózatához vagy gázpalackhoz csatlakoztatni. Csatlakoztatás előtt győződjön meg arról, hogy a készülék kompatibilis a használni kívánt gázhálózattal.

Ha nem kompatibilis, kövesse az „Átalakítás más gáztípusra” részben szereplő utasításokat.

⚠ A gázhálózatra történő csatlakoztatás után szappanos vízzel ellenőrizze, hogy nincs-e szivárgás. Gyűjtsa be a gázrőzsákat, majd forgassa a gombokat nagy lángról (1. állás) kis lángra (2. állás), hogy ellenőrizze a láng stabilitását.

⚠ A gázhálózatához vagy gázpalackhoz történő csatlakoztatáshoz rugalmas gumi- vagy acéltömlő szükséges a helyi hatályos előírásoknak megfelelően.

### **KÜLÖNBÖZŐ FAJTA GÁZOK HASZNÁLATA**

(A műveletet szakképzett személynek kell elvégeznie.)

⚠ Annak érdekében, hogy a készüléket az eredetileg tervezett (az adattáblán szereplő) gáztól eltérő gáztípussal is használni lehessen, kövesse az üzembehelyezési ábrákon bemutatott, erre vonatkozó lépéseket.

### **ELEKTROMOS ÁRAMMAL KAPCSOLATOS FIGYELMEZTETÉSEK**

⚠ **FONTOS:** A készülék üzemeltetéséhez szükséges áramerősség és feszültség az adattáblán van feltüntetve.

⚠ Az adattábla a sütő elülső szegélyén van (látható, amikor az ajtó nyitva van).

⚠ Fontos, hogy a készüléket le lehessen választani az elektromos hálózatról a villásdugó kihúzásával vagy az aljzat és a készülék közé szerelt, többpólusú megszakítóval, illetve kötelező a készüléket az országos elektromos biztonsági előírásoknak megfelelően földelni.

⚠ A tápkábelnek elég hosszúnak kell lennie ahhoz, hogy a házba beszerelt készülék csatlakoztatható legyen a hálózati aljzathoz. Ne feszítse meg a tápkábelt.

⚠ Ne használjon hosszabbítót, elosztót vagy adaptert. Beszerelés után az elektromos alkatrészeknek hozzáférhetetlennek kell lenniük a felhasználó számára. Ne használja a készüléket mezítláb, és ne nyúljon hozzá nedves kézzel. Ne használja a készüléket, ha a tápkábel vagy a csatlakozódugó sérült, illetve ha a készülék nem működik megfelelően, megsérült vagy leejtették.

⚠ If the supply cord is damaged, it must be replaced with an identical one by the manufacturer, its service agent or similarly qualified persons in order to avoid a hazard - risk of electric shock.

⚠ Ha cserélni kell a tápkábelt, forduljon a hivatalos vevőszolgálatához.

⚠ **FIGYELEM:** Mielőtt kicserélné a sütővilágítás izóját, győződjön meg arról, hogy a készülék ki van

kapcsolva, mert így elkerülheti az áramütés veszélyét.

### **TISZTÍTÁS ÉS KARBANTARTÁS**

**⚠ FIGYELEM:** Bármilyen karbantartási művelet előtt győződjön meg arról, hogy a készüléket ki-kapcsolta és kihúzta a konnektorból. Az áramütés elkerülése érdekében soha ne használjon gőznyomással működő tisztítókészüléket.

**⚠ Ne használjon durva, korrozív tisztítószereket vagy éles fémkaparókat a sütőajtó üvegének tisztításához, ugyanis azok összekarcolhatják a felületét, ami az üveg töréséhez vezethet.**

**⚠ Ne használjon súroló- vagy korrozív szereket, klórós tisztítószereket vagy dörzsszivacsot.**

**⚠ A tisztítási vagy karbantartási műveletek előtt győződjön meg arról, hogy a készülék kihűlt. Fennáll az égési sérülés veszélye.**

**⚠ FIGYELEM:** Az áramütés elkerülése érdekében a lámpa cseréje előtt kapcsolja ki a készüléket.

**⚠ Az elektromos gyújtószerkezetben kárt okozhat, ha úgy használja, hogy a gázrőzsák nincsenek a foglalatban.**


Viseljen védőkesztyűt a készülék tisztításához és karbantartásához.

### **A CSOMAGOLÓANYAGOK HULLADÉKKEZELÉSE**

A csomagolóanyagok 100%-ban újrahasznosíthatók, és el vannak látva az újrahasznosítás jelével: ♻. Ezért a csomagolás különböző részeit felelősen és környezettudatosan, a helyi előírásoknak megfelelően kell hulladékként elhelyezni.

### **A HÁZTARTÁSI GÉPEK HULLADÉKKÉNT TÖRTÉNŐ ELHELYEZÉSE**

Ez a készülék újrahasznosítható vagy újrafelhasználható anyagok felhasználásával készült. Leselejtezéskor a helyi hulladékkezelési szabályokkal összhangban járjon el. Az elektromos háztartási készülékek kezelésére, hasznosítására és újrafeldolgozására vonatkozó további információért forduljon az illetékes helyi hatósághoz, a háztartási hulladékok begyűjtését végző vállalathoz vagy az üzlethez, ahol a készüléket vásárolta. A készülék az elektromos és elektronikus berendezések hulladékairól szóló 2012/19/EU irányelv, illetve az elektromos és elektronikus berendezések hulladékairól szóló 2013. évi (módosított) előírások szerinti jelöléssel rendelkezik. A hulladékká vált termék szabályszerű elhelyezésével Ön segít elkerülni a környezettel és az emberi egészséggel kapcsolatos negatív következményeket.

A terméken vagy a kísérő dokumentációban lévő  szimbólum azt jelzi, hogy ezt a terméket nem szabad háztartási hulladékként kezelni, hanem el kell szállítani az elektromos és elektronikus berendezések újrahasznosítását végző megfelelő gyűjtőpontra.

### **ENERGIATAKARÉKOSSÁGI TANÁCSOK**

A sütőt csak akkor melegítse elő, ha a sütési táblázat vagy a recept ezt írja elő. Használjon sötét színűre lakkozott vagy zománcozott sütőtédfényeket, mert ezek jobban felveszik a hőt.

Az energia- és időmegtakarítás érdekében használjon kuktát.

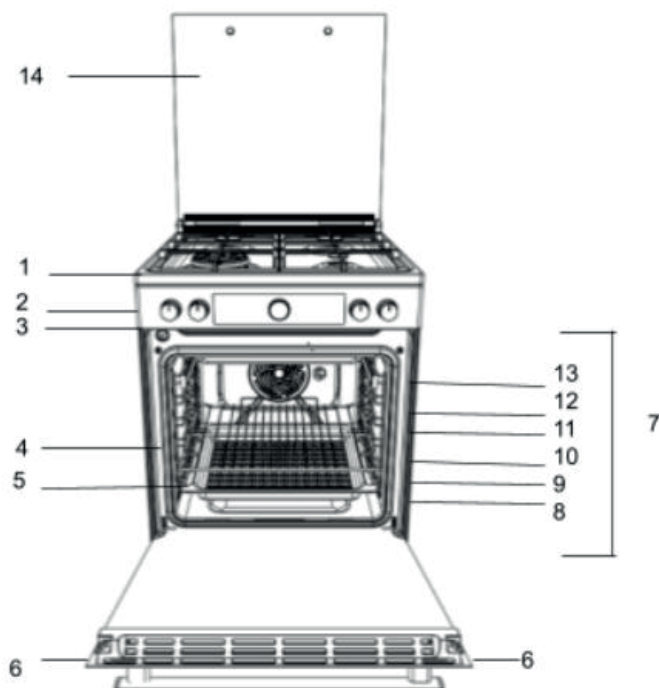
### **MEGFELELŐSÉGI NYILATKOZAT**

Ez a készülék megfelel: a környezettudatos tervezésre vonatkozó 66/2014/EU rendelet irányelveinek; az energiafogyasztás címkézésére vonatkozó 65/2014/EU rendelet irányelveinek; a környezettudatos tervezésre és energiacímkézésre vonatkozó (módosított) (EU Exit) 2019-es rendelet irányelveinek, az EN 60350-1 európai szabvánnyal összhangban.

A környezettudatos tervezésre vonatkozó 66/2014/EU rendelet irányelveinek, valamint a környezettudatos tervezésre és energiacímkézésre vonatkozó (módosított) (EU Exit) 2019-es rendelet irányelveinek, az EN 30-2-1 európai szabvánnyal összhangban.

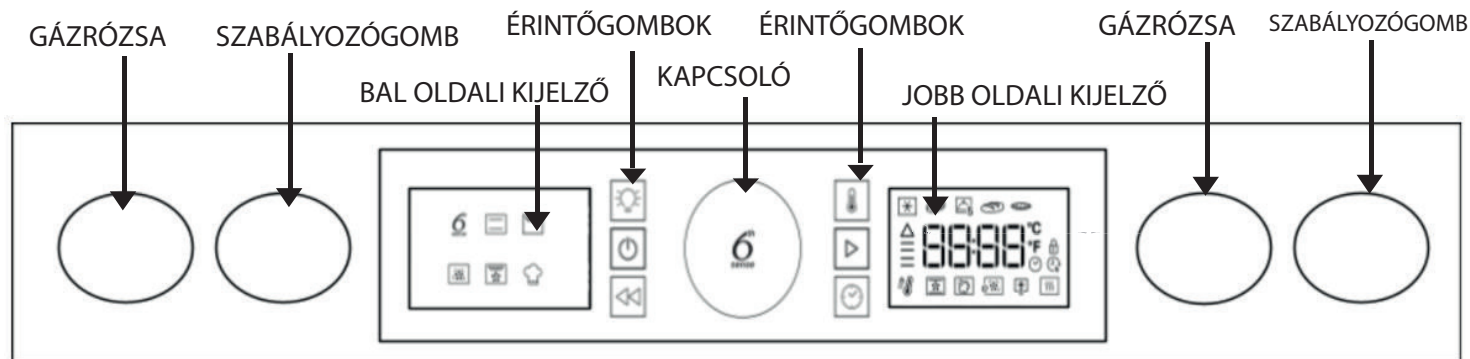


## TERMÉKLEÍRÁS



1. Gáزرózsza
2. Rács
3. Kezelőpanel
4. Sütőrács
5. Tálca
6. Ajtó
7. Vezetősín a csúsztatható rácshoz
8. 1. helyzet
9. 2. helyzet
10. 3. helyzet
11. 4. helyzet
12. 5. helyzet
13. 6. helyzet
14. Üveg fedőlapp

## KEZELŐPANEL



### FORGÓKAPCSOLÓ

A kapcsoló elforgatásával navigálhat az egyes funkciók között, és ezzel állíthatja be az összes sütési paramétert.



### 6-ÉRZÉK KAPCSOLÓ

Megnyomásával kiválaszthatja, beállíthatja és megerősítheti a funkciókat vagy paramétereket, valamint elindíthatja a sütési programot.



### VILÁGÍTÁS

A lámpa be- és kikapcsolása.



### HŐMÉRSÉKLET

A hőmérséklet beállítása.



### BE/KI

A sütő be- és kikapcsolása.



### INDÍTÁS

A sütési funkciók működtetése.



### VISSZA

Visszatérés az előző képernyőre.



### IDŐ

Az óra, az ételkészítési időtartam beállítása vagy a sütési ciklus idejének meghosszabbítása.

## ÜZEMBE HELYEZÉS

Új készüléke használata előtt olvassa el figyelmesen ezt a használati útmutatót. Az útmutató fontos információkat tartalmaz a készülék biztonságos üzembe helyezésével és használatával kapcsolatban.

Őrizze meg az útmutatót. Ha a készüléket eladja, átadja vagy elköltözteti, az útmutatót is mellékelje hozzá.

A készüléket szakképzett személynek kell beszerelnie, a mellékelt útmutató alapján.

A szükséges módosítások és karbantartási műveletek előtt a készüléket le kell választani az elektromos hálózatról.

A következő utasításokat el kell olvasnia a szakképzett személynek: így biztosítható, hogy a készülék beszerelése, szabályozása és műszaki karbantartása a hatályos előírásoknak megfelelően történik.

### Ehelyezés és vízszintbe állítás

A készülék szekrénybe építhető, amennyiben a szekrény nem magasabb a tűzhelynél.

A tűzhelyet közvetlenül a padlóra kell helyezni. Ne szerelje emelvényre.

Ügyeljen, hogy a készülék hátuljával érintkező fal anyaga hőálló (90 °C) és nem gyúlékony legyen.

Fontos: Ne szerelje a készüléket ablak vagy más bejárat mellé, így elkerülhető, hogy az onnan érkezők hozzáérjenek az edényekhez vagy a tűzhely felületéhez.

### A túlmelegedés elkerülése érdekében a készülék nem szerelhető díszajtó mögé

#### A készülék nem szerelhető emelvényre.

A tűzhelyet úgy tervezték, hogy elférjen a konyhaszekrényben előkészített 600 mm széles helyen. Mindkét oldalon elegendő helynek kell lennie a tűzhely kihúzásához szervizeléskor.

Beszerelhető úgy, hogy mindkét vagy csak az egyik oldalon határolja szekrény, valamint sarokba. Szabadon álló készülékként is használható.

A tűzhelynél magasabb szomszédos oldalfalaknak legalább 150 vagy 65 mm távolságra kell lenniük és azokat hőálló anyaggal kell védeni. A belógó felületeknek és a páraelszívónak legalább 750 mm távolságra kell lenniük.

a. A tűzhely elhelyezhető konyhában, konyha-étkezőben vagy nappaliban, azonban nem helyezhető fürdőszobába vagy zuhanyzóba.

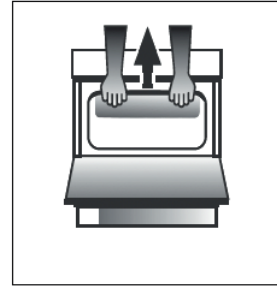
b. A páraelszívót az útmutatójában szereplő követelmények szerint kell beszerelni.

c. A tűzhely hátuljával érintkező falnak tűzálló anyagból kell készülnie.

d. A tűzhely biztonsági láncsal rendelkezik, amelyet a készülék mögötti falhoz rögzített kampóba kell akasztani.

A tűzhely mozgatása előtt győződjön meg arról, hogy az lehűlt és kikapcsolták a tűzhely kezelőfelületénél. A tűzhely legkönnyebben úgy mozgatható, ha felemeli az elejét a következők szerint:

A tűzhely mozgatása



A ábra

Nyissa ki a grillező ajtaját annyira, hogy kényelmesen meg lehessen fogni alulról a sütőtető elülső élét. Ne érjen a grillező alkatrészeihez. (A ÁBRA)

A tűzhely mozgatását óvatosan végezze, mivel az nehéz. Ügyeljen, hogy ne sérüljön a padló.

### Elektromos csatlakozás

Tápellátási feszültség és frekvencia: 230-240 V.a.c.  
50/60 Hz

A tápkábelt úgy kell elhelyezni, hogy soha ne érjen a szobahőmérsékletnél 50 °C-kal magasabb hőmérsékletű felülethez. A vezetéket a hátsó szellőzőket kikerülve kell elvezetni. Szükség esetén használható hosszabb vezeték, de ilyenkor ügyelni kell arra, hogy a készülékhez mellékelt vezetékkel azonos jellemzőkkel rendelkező, a hatályos szabványoknak és jogszabályoknak megfelelő vezetéket válasszon.

### FIGYELEM: A KÉSZÜLÉKET FÖLDELNI KELL.

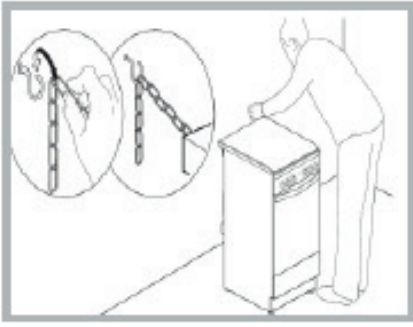
A tűzhelyet kapcsolt (kétpólusú) tűzhelycsatlakozó-aljzattal kell csatlakoztatni, melyet megfelelő biztosítókkal kell ellátni a tűzhely adattábláján szereplő teljesítmény szerint.

A fogyasztó egységet a tűzhellyel kapcsolt kétpólusú tűzhelycsatlakozó-aljzattal összekötő elektromos vezetékeknek megfelelő típusúnak és áramerősségűnek kell lenniük (lásd fent).

A tápkábelt úgy kell elhelyezni, hogy soha ne érjen a szobahőmérsékletnél 50 °C-kal magasabb hőmérsékletű felülethez. A vezetéket a hátsó szellőzőket kikerülve kell elvezetni.



## Biztonsági lánc



Annak érdekében, hogy a készülék ne dőljön el véletlenül (pl. ha egy gyermek felmászik a sütő ajtajára), be KELL szerelni a mellékelt biztonsági láncot!

A tűzhely biztonsági láncsal rendelkezik, amelyet csavarral (nem része a csomagnak) a készülék mögötti falhoz kell rögzíteni, a lánc készüléken lévő csatlakozási pontjával megegyező magasságba.

A csavart és a készülék mögötti fal anyaga alapján válassza ki. Ha a csavarfej átmérője kisebb, mint 9 mm, használjon alátétet. Betonfal esetén legalább 8 mm átmérőjű és 60 mm hosszúságú csavart használjon.

Ügyeljen, hogy a lánc az ábra szerint legyen rögzítve a tűzhely hátsó falához és a falhoz: így beszerelés után megfelelően feszül és párhuzamos a talajjal.

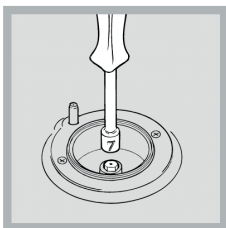
## Gázcsatlakoztatás

A tűzhelyet engedéllyel rendelkező gázszerelőnek kell csatlakoztatnia a gázhálózatra. A termék telepítésekor kötelező jóváhagyott gázcsapot beszerezni a készülék hálózatról történő leválasztásához, amelyre egy későbbi kiszereles vagy javítás során lehet szükség. A készüléket a hatályos előírások szerint kell csatlakoztatni a gázhálózathoz vagy gázpalackhoz, miután ellenőrizték, hogy kompatibilis a használni kívánt gáztípussal. Ha nem kompatibilis, kövesse az „Átalakítás más gáztípusra” részben szereplő utasításokat. Bizonyos típusokon a gázcsatlakozás igény szerint jobb és bal oldalon is létrehozható; a csatlakozás módosításához cserélje fel a tömlőtartót és a sapkát, és helyezze át a tömítést (megtalálható a csomagban). Gázpalackhoz történő csatlakoztatás esetén használjon a hatályos előírásoknak megfelelő nyomásszabályozókat. A gázcsatlakozást a készülék bal oldalán kell létrehozni. Ügyeljen, hogy a tömlő ne haladjon át a tűzhely hátoldalán, ahol forró részekhez érhet.

## Különböző fajta gázok használata

A készülék átalakítható az alapértelmezettől (a burkolaton lévő adattáblán látható) eltérő gáztípushoz.

## A tűzhely átalakítása



A gázrózsák fúvókáinak cseréje:

1. Vegye le a rácsokat, és húzza le a gázrózsákat a foglalatról.
2. Csavarozza ki a fúvókákat egy 7 mm-es csőkulccsal (lásd az ábrát) és cserélje azokat az új gáztípushoz megfelelő fúvókákra (lásd a „Gázrózsák és fúvókák

műszaki adatai” táblázatot).

3. Cserélje az összes alkatrészt: ehhez hajtsa végre a fenti utasításokat fordított sorrendben.

A tűzhely gázrózsáira vonatkozó minimális beállítás módosításához:

1. Forgassa a csapot a minimális állásba.

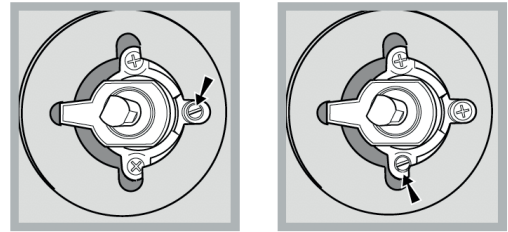
2. Vegye le a gombot, és állítsa be a szabályozócsavart (a gázcsap tengelyében vagy a mellett található), amíg szabályos kis láng nem látható.

Ha a készüléket gázpalackhoz csatlakoztatják, a szabályozócsavart a lehető legszorosabbra kell húzni.

3. Égő gázrózsa mellett gyorsan tekerje a gombot a maximum állásból a minimum állásba és fordítva, többször egymás után. Így ellenőrizhető, hogy kialszik-e a láng.

A beállítás végeztével tömítsen újra tömítőviasszal vagy azzal egyenértékű anyaggal.

A tűzhely gázrózsáinál nem szükséges a primer levegő beállítása.

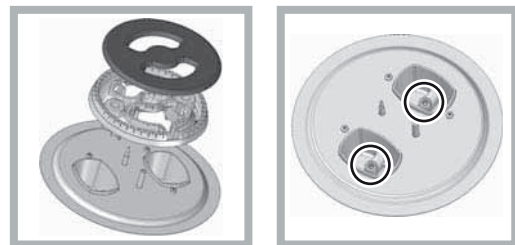


A készülék másik gáztípusra történő átállítása után cserélje ki a korábbi adattáblát egy újra, amelyen az új gáztípus szerepel (címkek a hivatalos műszaki szervizközpontokban igényelhetők).

Ha a használt gáznyomás eltér (akár enyhén ingadozik) az előírt nyomástól, megfelelő nyomásszabályozót kell szerelni a bevezető tömlőhöz a gázhálózati szabályozókról szóló EN 88-1 és EN 88-2 szabványoknak megfelelően.

## A háromgyűrűs égő fúvókájának cseréje

1. Vegye le az edénytartó rácsokat, és húzza le az égőket a foglalatról. Az égő két különálló részből áll (lásd a képeket).
  2. Csavarozza ki a fúvókákat egy 7 mm-es csőkulccsal. Cserélje a fúvókákat az új gáztípusnak megfelelő típusra (lásd az 1. táblázatot). A két fúvóka nyílásának átmérője megegyezik.
  3. Cserélje az összes alkatrészt: ehhez hajtsa végre a fenti műveleteket fordított sorrendben.
- Az égők primer levegőjének beállítása:



Nem igényel beállítást.

- Az égők minimális fokozatának beállítása:

1. Forgassa a csapot a kis láng állásba.
2. Vegye le a gombot, és állítsa be a szabályozócsavart (a gázcsap tengelyében vagy a mellett található), amíg szabályos kis láng nem látható.
3. Ha megtörtént a kis láng beállítása, égő gázrózsa mellett gyorsan tekerje a gombot a maximum állásból a minimum állásba és fordítva, többször egymás után. Így ellenőrizhető, hogy kialszik-e a láng.

## Gázrőzsa és fűvőkák műszaki adatainak táblázata

Gázrőzsa	Átmérő (mm)	Hőenergia kW (p.c.s*)		G20		G25.1		G30		
		Névleges	Csökken-tett	Fűvőka 1/100 (mm)	Áramlás g/h	Fűvőka 1/100 (mm)	Áramlás g/h	Megkerülő 1/100 (mm)	Fűvőka 1/100 (mm)	Áramlás g/h
<b>Félgyors (közepes) (S)</b>	75	2.00	0.40	97 T	190	110 T2	221	30	69	145
<b>Kiegészítő (kis méretű) (A)</b>	51	1.00	0.40	68 T2	95	79 T2A	211	30	50	73
<b>TC</b>	130	3.30	1.5	2x 92 T2A	314	2x108 T2	365	63	2x65	240
<b>Hálózati nyomás</b>		Névleges (mbar)		25		25			30	
		Minimális (mbar)		20		20			25	
		Maximum		30		30			35	

\* száraz gáz 15 °C 1013 mbar

\*\* Propán P.C.S=50,37 MJ/kg

\*\*\* Bután P.C.S=49,47 MJ/kg

Földgáz G20 P.C.S=37,78 MJ/m<sup>3</sup>

**A tűzhely használata**

**A gázrózsák meggyújtása**

Minden ÉGŐ gombjához egy teljes fokozatskála tartozik, amely az adott égő lángjának erősségét jelzi.

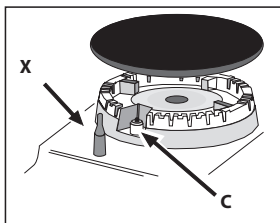
A tűzhely egyik égőjének meggyújtásához:

1. Nyomja be az ÉGŐ gombját, és forgassa el azt az óramutató járásával ellentétes irányba, hogy a legnagyobb lángfokozatra mutasson 🔥.

Elektromos gyújtás gombbal (★) rendelkező típusoknál nyomja meg a gombot, majd forgassa el az égő gombját.

2. Állítsa be a láng erősségét a kívánt szintre az ÉGŐ gombjának az óramutató járásával ellentétes irányba történő elforgatásával. Ez lehet a legkisebb fokozat 🔥, a legnagyobb fokozat 🔥 vagy bármely fokozat ezek között.

Ha a készülék rendelkezik elektromos gyújtás\* (C) funkcióval, nyomja be a gyújtás gombját (a ★ szimbólum jelöli), majd nyomja be és forgassa el az óramutató járásával ellentétes irányba, a legnagyobb fokozat felé az ÉGŐ gombját, amíg az égő meg nem gyullad.



Előfordulhat, hogy az égő kialszik

a gomb elengedésekor. Ebben az esetben ismételje meg a műveletet úgy, hogy hosszabb ideig tartja nyomva a gombot.

! Ha a láng váratlanul kialszik, kapcsolja ki a gázrózsát, és várjon legalább 1 percet, mielőtt újra megpróbálná meggyújtani.

Ha a készülék rendelkezik lángórrel (X)\*, nyomja be és tartsa nyomva az ÉGŐ gombját kb. 2-3 másodpercig a láng fenntartásához és a lángór aktiválásához.

Az égő kikapcsolásához forgassa el a gombot a kikapcsolt helyzetbe •.

**A láng fokozatok szerinti beállítása**

A gázrózsa lángjának erőssége a gombbal állítható 10 teljesítményszint szerint, a legnagyobbtól a legkisebb lángig, 5 köztes állással:



a gomb elforgatásakor kattánás jelzi a következő szintre ugrást. A rendszer pontosabb beállítást biztosít, segítségével könnyen megtalálható a kívánt lángerősség és az egyes főzési műveleteknél kedvelt fokozat.

**Tanács a gázrózsák használatához**

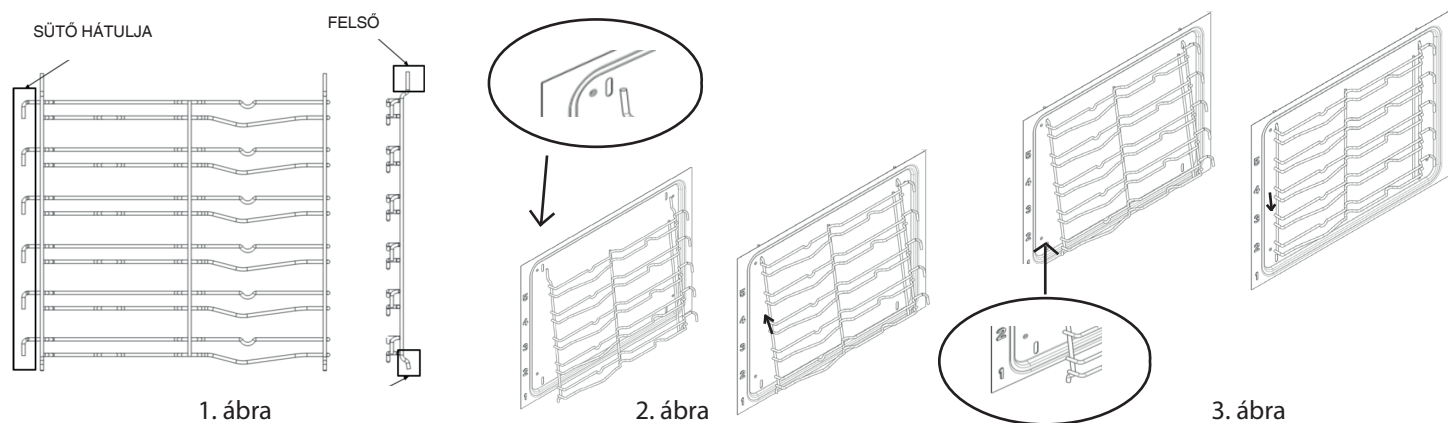
A gázrózsák lehető leghatékonyabb használatához és a gázfogyasztás csökkentéséhez javasoljuk, hogy mindig lapos aljú és fedővel rendelkező edényeket használjon. Az edény mérete legyen megfelelő a gázrózsa méretéhez.

Gázrózsa	Edény átmérője (cm)
Háromkoronás (TC) / Gyors (R)	24 - 26
Kiegészítő (A)	10 - 14
Félgyors (S)	16 - 20

Az égőtípus azonosításához lásd a „Gázrózsák és fűvókák műszaki adatai” részben található ábrákat.

SZINT	SÜTÉSI MÓD a következőhöz javasolt
1 - 2 - 3	MELEGEN TARTÁS
	KÍMÉLŐ FŐZÉS
4 - 5	GYÖNGYÖZTETÉS
	PÁROLÁS
6-7	SÜTÉS
	OLAJBAN SÜTÉS
8 - 9	RÁZVA PIRÍTÁS
	GRILLEZÉS
10	GYORS MELEGÍTÉS

## OLDALSÓ RÁCSOK FELSZERELÉSE



A sütőhöz 2 króm rácstartó tartozik, amely a rácsokkal együtt a sütőtérben található.

Ügyeljen, hogy a felső rudak hosszabbak az alsóknál, és a kampóknak a sütő hátuljánál kell lenniük. Lásd az 1. ábrát.

A rácstartó felső részét a sütő oldalán lévő nyílásokba kell illeszteni, a 2. ábra szerint.

Ha beillesztette a felső részt, nyomja az alsó rudakat a sütő oldalán lévő alsó nyílásokba. Enyhén engedje le a rácstartókat, majd tolja be. Lásd a 3. ábrát

## A CSÚSZTATHATÓ POLCOK BESZERELÉSE (HA VANNAK)

*A részben vagy teljesen kihúzható rácsokkal könnyebben kezelhetők a sütőrácsok és -tepsik*

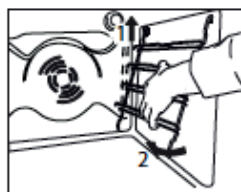
1. Vegye ki az oldalsó tartórácsokat (1. ábra)

2. Vegye le a műanyag védőfóliát a csúsztatható polcokról (2. ábra).

3. Akassza a csúszkák felső részét a tartórácsokra. Ügyeljen arra, hogy a teleszkópos csúszósínek akadálytalanul mozoghassanak a sütő eleje felé. Ezután határozottan nyomja le a csúsztatható polc alsó részét a tartórács felé, amíg az a helyére nem pattan (3. ábra).

4. Szerelje vissza az oldalsó tartórácsokat a sütőtérbe (4. ábra).

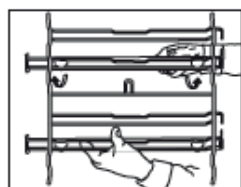
5. Helyezze a tartozékokat a csúszkára (5. és 6. ábra).



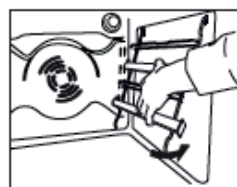
1. ábra



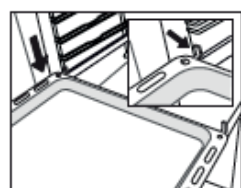
2. ábra



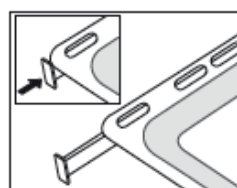
3. ábra



4. ábra



5. ábra



6. ábra

## TARTOZÉKOK

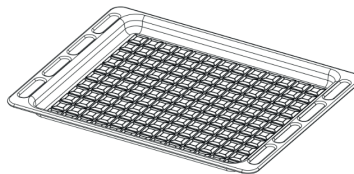
### RÁCS



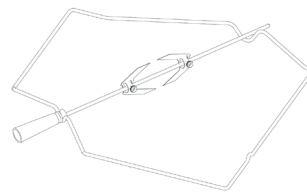
### MÉLY TEPSI



### SÜTŐTEPSI



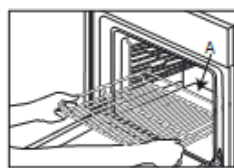
### FORGÓYÁRS-KÉSZLET



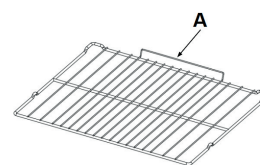
A tartozékok száma a megvásárolt modelltől függően változhat. Azok a tartozékok, amelyek nem részei a csomagnak, külön vásárolhatók meg a vevőszolgálaton.

## A RÁCSOK ÉS EGYÉB TARTOZÉKOK BEHELYEZÉSE A SÜTŐBE

1. Tegye be a sütőrácsot vízszintesen úgy, hogy az „A” jelű, magasabb rész felfelé nézzen (1A ábra, 1B ábra)

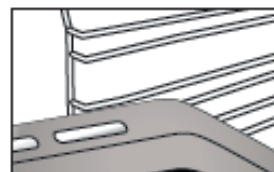


1A ábra



1B ábra


















































2. Az egyéb tartozékokat, mint például a zsírfogó tálcat és a tepsit, ugyanúgy kell behelyezni, mint a rácsot (2. ábra).


















































































2. ábra






# HU FŐZÉSI TÁBLÁZAT

Ez a táblázat a különböző típusú ételekhez legjobban használható funkciót, tartozékokat és szintet tartalmazza. A sütési idő az étel sütőbe helyezésével kezdődik, nem tartalmazza az előmelegítést (ahol ez szükséges). A sütési hőmérsékletek és idők tájékoztató jellegűek, függnek az étel mennyiségétől és a használt tartozék típusától. Kezdetben használja a legalacsonyabb ajánlott beállításokat, és ha az étel nem sül eléggé, kapcsoljon át magasabb beállításokra. Használja a mellékelt tartozékokat, valamint lehetőleg sötét színű fém süteményes formákat és tepsiket. Ugyancsak használhat jénai vagy kótálakat és tartozékokat, de ne feledje, hogy a sütési időtartamok kissé hosszabbak lesznek.

RECEPT	FUNKCIÓ	ELŐMELEGÍTÉS	HŐMÉRSÉKLET. (°C)	IDŐTARTAM (perc)	SZINT („L” és szám) ÉS TARTOZÉKOK
Kelt sütemények / Piskóta	HAGYOMÁNYOS (ALSÓ ÉS FELSZŐ SÜTÉS)	IGEN	170	30–50	L-1  
Kelt sütemények / Piskóta	HŐLÉGBEFÚVÁS	IGEN	150	50 - 70	L-5 L-3  
Töltött torta (sajttorta, rétes, gyümölcsös pite)	HAGYOMÁNYOS (ALSÓ ÉS FELSZŐ SÜTÉS)	IGEN	160-180	40–60	L-2  
Töltött torta (sajttorta, rétes, gyümölcsös pite)	HŐLÉGBEFÚVÁS	IGEN	150 - 170	40 - 70	L-5 L-3  
Aprósütemények / Keksz	HAGYOMÁNYOS (ALSÓ ÉS FELSZŐ SÜTÉS)	IGEN	140	30-60	L-3  
Aprósütemények / Keksz	ECO hőlégbefúvás	-	140-150	30-60	L-4  
Aprósütemények / Keksz	HŐLÉGBEFÚVÁS	IGEN	140	30-60	L-5 L-3  
Aprósütemények / Keksz	HŐLÉGBEFÚVÁS	IGEN	140-150	40-50	L-6 L-4 L-2  
Aprósütemények / Keksz	HŐLÉGBEFÚVÁS	IGEN	140	35 - 60	L-6 L-5 L-4 L-3  
Kisebb torta / Muffin	HAGYOMÁNYOS (ALSÓ ÉS FELSZŐ SÜTÉS)	IGEN	160-180	20 - 50	L-4  
Kisebb torta / Muffin	ECO hőlégbefúvás	-	160-180	20 - 50	L-2  
Kisebb torta / Muffin	HŐLÉGBEFÚVÁS	IGEN	150 - 160	30–50	L-5 L-3  
Kisebb torta / Muffin	HŐLÉGBEFÚVÁS	IGEN	150 - 160	30–50	L-6 L-4 L-2  
Képviseelőfánk	HAGYOMÁNYOS (ALSÓ ÉS FELSZŐ SÜTÉS)	IGEN	170 - 200	20 - 50	L-3  
Képviseelőfánk	HŐLÉGBEFÚVÁS	IGEN	170 - 200	20 - 50	L-5 L-3  
Képviseelőfánk	HŐLÉGBEFÚVÁS	IGEN	170-180	20 - 50	L-6 L-4 L-2  
Habcsók	HAGYOMÁNYOS (ALSÓ ÉS FELSZŐ SÜTÉS)	IGEN	80 - 100	120 - 200	L-3  
Habcsók	HŐLÉGBEFÚVÁS	IGEN	80 - 100	120 - 200	L-5 L-3  
Habcsók	HŐLÉGBEFÚVÁS	IGEN	80 - 100	120 - 200	L-6 L-4 L-2  
Pizza / kenyér / focaccia	HAGYOMÁNYOS (ALSÓ ÉS FELSZŐ SÜTÉS)	IGEN	190–250	15 - 50	L-2  
Pizza / kenyér / focaccia	HŐLÉGBEFÚVÁS	IGEN	190 - 230	20 - 50	L-6 L-3  
Pizza / kenyér / focaccia	HŐLÉGBEFÚVÁS	IGEN	190 - 230	20 - 50	L-6 L-4 L-1  
Sós piték (zöldségtorta, quiche)	LÉGKEVERÉSES SÜTÉS	IGEN	170-180	30-60	L-3  
Sós piték (zöldségtorta, quiche)	ECO hőlégbefúvás	-	180	30-60	L-3  
Sós piték (zöldségtorta, quiche)	HŐLÉGBEFÚVÁS	IGEN	180	50-80	L-5 L-3  
Vol-au-vent / leveles tésztából készült sütemények	HAGYOMÁNYOS (ALSÓ ÉS FELSZŐ SÜTÉS)	IGEN	170 - 190	15-40	L-3  

Vol-au-vent / leveles tésztából készült sütemények	HŐLÉGBEFÚVÁS	IGEN	180-210	15-40	L-5   L-3  
Lasagna / felfújtak (flán) / tepsis tészta / cannelloni	HAGYOMÁNYOS (ALSÓ ÉS FELSOR SÜTÉS)	IGEN	180 - 200	30 - 65	L-3  
Bárány/borjú/marha/sertés, 1 kg	HAGYOMÁNYOS (ALSÓ ÉS FELSOR SÜTÉS)	IGEN	190 - 200	40 - 80	L-3  
Bárány/borjú/marha/sertés, 1 kg	TURBÓ GRILL	-	3	40-90	L-3  
Csirke/nyúl/kacsa, 1 kg	HAGYOMÁNYOS (ALSÓ ÉS FELSOR SÜTÉS)	IGEN	190 - 220	50-80	L-3  
Csirke/nyúl/kacsa, 1 kg	TURBÓ GRILL	-	3	50-100	L-3  
Pulyka/liba, 3 kg	TURBÓ GRILL	-	3	130 - 170	L-3  
Pulyka/liba, 3 kg	HAGYOMÁNYOS (ALSÓ ÉS FELSOR SÜTÉS)	IGEN	160-180	130 - 170	L-3  
Halfilé / Sült szelet	HAGYOMÁNYOS (ALSÓ ÉS FELSOR SÜTÉS)	IGEN	180 - 200	20-30	L-3  
Halfilé / Sült szelet	GRILLFÜTŐTEST	-	3	10-30	L-4  
Töltött zöldségek (paradicsom, cukkini, padlizsán)	HAGYOMÁNYOS (ALSÓ ÉS FELSOR SÜTÉS)	IGEN	190 - 220	40 - 80	L-3  
Töltött zöldségek (paradicsom, cukkini, padlizsán)	TURBÓ GRILL	-	3	30-60	L-3  
Csóben sült zöldség	HAGYOMÁNYOS (ALSÓ ÉS FELSOR SÜTÉS)	IGEN	180 - 200	20-30	L-3  
Csóben sült zöldség	GRILLFÜTŐTEST	-	3	10-30	L-4  
Pírtós	GRILLFÜTŐTEST	5'	3	1-2	L-5 
Kolbász / Kebabfélék / Oldalas / Hamburger	GRILLFÜTŐTEST	-	3	15 - 30	L-5  
Sült burgonya	HAGYOMÁNYOS (ALSÓ ÉS FELSOR SÜTÉS)	IGEN	190 - 220	40 - 80	L-3  
Sült burgonya	TURBÓ GRILL	-	3	30-60	L-3  
Báránycomb/csülök	TURBÓ GRILL	-	3	50-100	L-3  
Teljes menü (3 fogás): Gyümölcstorta Lasagne Sült	HŐLÉGBEFÚVÁS	-	180 - 190	40 - 80	L-6   L-4   L-2  
Teljes menü (4 fogás): Gyümölcstorta Lasagne Hússzeletek Sült zöldségek	HŐLÉGBEFÚVÁS	-	180 - 190	40 - 80	L-6   L-4   L-3   L-1  
Vastag fagyasztott pizza	6th Sense fagyasztott tészta	-	180 - 250	25 - 45	L-3  
Fagyasztott pizza	6th Sense fagyasztott tészta	-	180 - 250	25 - 45	L-3  
Fagyasztott lasagna	6th Sense fagyasztott tészta	-	180 - 250	25 - 45	L-3  
Sült krumpli	6th Sense fagyasztott tészta	-	180 - 250	25 - 45	L-2  
Marhasült	6th Sense hús	-	190 - 200	40-90	L-3  
Csirke	6th Sense hús	-	200-220	50-100	L-3  
Sertéssült	6th Sense hús	-	170 - 200	40-90	L-3  
Teljes menü (5 fogás): Előétel Lasagne Gyümölcstorta Hússzeletek Sült zöldségek	6th Sense 5 fogás	-	180 - 190	40 - 80	L-6   L-4   L-3   L-2   L-1  
Aprósütemények / Keks	6th Sense 5 fogás	-	140	45 - 80	L-6   L-5   L-4   L-3   L-1

Pizza	6th Sense 5 fogás		190 - 230	45-70	L-6 L-5 L-4 L-3 L-1
Zsömle (60-80 g/db)	6th Sense kenyér	-	210	25 - 45	L-3
Kenyér (1 kg)	6th Sense kenyér	-	170 - 210	50 - 120	L-3
Szendvicsskenyér (0,5-0,7 kg)	6th Sense kenyér	-	170-180	70-100	L-3
Pizza, vékony	6th Sense pizza	-	220 – 250	15-25	L-3
Pizza, vastag	6th Sense pizza	-	190-210	30–45	L-3
Zsömle	SHS	-	210	25-40	L-3
Halfilék / Sült szelet	SHS	-	180	15 - 35	L-3
Sült csirke 1–1,3 kg	SHS	-	200	50-80	L-3
Marhasült	SHS	-	200	35 - 60	L-3
Bárány/borjú/marha/sertés, 1 kg	SHS	-	200	60-90	L-3
Kisebb torta / Muffin	SHS	-	160-170	30 - 55	L-3
Kelt sütemények / Piskóta	SHS	-	170-180	30-60	L-2
Focaccia	SHS	-	200-220	20 - 40	L-3
Kenyér, vekni	SHS	-	170-180	70-100	L-3
Sült burgonya	SHS	-	200-220	50 - 70	L-3
Marhasült (2 kg)	SHS	-	200	40 - 70	L-3
Báránycomb	SHS	-	180 - 200	65-75	L-3
Csirke/nyúl/kacsa, 1 kg	SHS	-	200-220	50 - 70	L-3
Töltött zöldségek (paradicsom, cukkini, padlizsán)	SHS	-	180 - 200	25-40	L-3

TARTOZÉKOK					
	Sütőrács	Sütőedény vagy sütőforma a sütőrácsra	Sütőtepsi/cseppfelfogó tálca vagy sütőforma a sütőrácsra	Cseppfelfogó tálca / sütőtepsi	Cseppfelfogó tálca / Sütőtepsi 200 ml vízzel



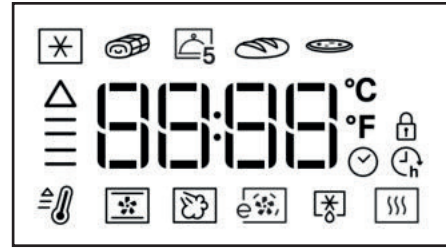
# A KÉSZÜLÉK ELSŐ HASZNÁLATA ÉS NAPI HASZNÁLAT

## BAL OLDALI KIJELZŐ



Ezen a kijelzőn láthatók a fő sütési funkciók. A választható funkciók fényesebben jelennek meg. A funkciókat szimbólumok jelzik. A teljes leírást lásd a 22-23. oldalon.

## JOBB OLDALI KIJELZŐ



A kijelző mutatja az időt, a 6<sup>th</sup>Sense és speciális funkciók választható opcióit, az összes funkció adatait, valamint segít megadni a főzési beállításokat.

*MEGJEGYZÉS: a kijelző képe az ön által megvásárolt modelltől függően eltérő lehet.*

*Ha a speciális funkciók között a jobb szélső ikon nem világít, nem elérhető az Automatikus tisztítás funkció.*

## 1. AZ IDŐ BEÁLLÍTÁSA

A készülék első bekapcsolásakor be kell állítani a pontos időt.

A kijelzőn villogni kezd az órát jelző két számjegy: Az óra beállításához forgassa el a beállítógombot, majd hagyja jóvá az gombbal.

A kijelzőn villogni kezd a percet jelző két számjegy. A perc beállításához forgassa el a beállítógombot, majd hagyja jóvá az gombbal.

Ne feledje: Később is bármikor átállíthatja az időt, ha a kikapcsolt sütőn legalább egy másodpercig nyomva tartja a gombot, majd megismétli a fenti lépéseket. Hosszabb áramkimaradások után valószínűleg újra be kell majd állítania az időt.

## 2. BEÁLLÍTÁSOK

Szükség esetén módosíthatók a következő értékek, ha kikapcsolt sütőnél megnyomja és legalább 5 másodpercig lenyomva tartja a gombot : mértékegység, hőmérséklet (°C), áramerősség (16 A).

A beállítógombbal válassza ki a mértékegységet, majd hagyja jóvá az gombbal.

A beállítógombbal válassza ki az áramerősséget, majd hagyja jóvá az gombbal.

Ne feledje: A sütő úgy van beprogramozva, hogy annyi elektromos áramot fogyasszon, amennyi kompatibilis a 3

kW-nál (16 A) nagyobb besorolású lakossági áramhálózattal: Ha az Ön háztartásában kisebb a teljesítmény, az értéket csökkenteni kell (13 A).

## 3. A SÜTŐ FELMELEGÍTÉSE

Az új sütő a gyártásból visszamaradt szagot bocsáthat ki: ez teljesen normális.

Ezért mielőtt a sütőt étel készítésére használná, azt javasoljuk, hogy melegítse fel üresen a lehetséges szagok eltávolítása érdekében.

Távolítson el minden védőkartont vagy átlátszó filmréteget a sütőről, és távolítson el minden tartozékot a belsejéből.

Melegítse fel a sütőt nagyjából egy órán keresztül 200 °C-ra, lehetőleg egy légkeveréses funkció (pl. „Hőlégbefúvás” vagy „Légkeveréses sütés”) használatával.


A funkció megfelelő beállításához kövesse az utasításokat.

Megjegyzés: A készülék első használatát követően érdemes kiszellőztetni a helyiséget.

## 1 BE- ÉS KIKAPCSOLÁS


A készüléken kikapcsolt állapotban csak a 24 órás óra látható.



Nyomja meg a  gombot a sütő bekapcsolásához (tartsa lenyomva ½ másodpercig).

A sütő bekapcsolt állapotában mindkét kijelző aktív. A forgókapcsoló és az érintőgombok minden funkciója működik.




MEGJEGYZÉS: a  gomb megnyomására az aktív sütési ciklus minden esetben leáll, mivel ez a gomb kikapcsolja a készüléket.


## 2 FUNKCIÓ KIVÁLASZTÁSA

Sütési ciklusok és egyéb funkciók kiválasztása.


A részletes információkért lásd a 22-23. oldalon lévő táblázatot.

A sütőn kikapcsolt állapotban csak a pontos idő látszik. Tartsa nyomva a  gombot a sütő bekapcsolásához.


A beállítógombbal léptethet a bal oldali kijelzőn megjelenő, elérhető főbb funkciók között.

Nyomja meg a gombot 



Részfunkciók (ahol vannak) kiválasztásához először válasszon egy főbb funkciót, majd nyomja meg az  gombot a jóváhagyáshoz és a funkció menüjébe való belépéshez.




A beállítógombbal léptethet a jobb oldali kijelzőn megjelenő, elérhető részfunkciók között. Válasszon ki egyet, és nyomja meg az  gombot.

**A „Gyorsindítás” részben leírtak szerint** (3. rész) indítson el azonnal egy sütési funkciót, vagy használja az üzemmód beállítására szolgáló varázslót (4., 5. és 6. rész)

## 3 GYORSINDÍTÁS




Az üzemmód-beállító varázsló kihagyásához és a sütési ciklus gyors elindításához.

Nyomja meg a  gombot bármely funkció gyors elindításához.

A sütő végrehajt egy időzítés nélküli sütési ciklust (lásd 5.1 szakasz) az alapértelmezett hőmérséklettel, és a kijelző felfelé számlálva jelzi az idő múlását.

A  gomb megnyomására a sütési ciklus azonnal elindul a legutóbb beállított értékekkel.

## 4 A HŐMÉRSÉKLET BEÁLLÍTÁSA

Minden elérhető sütési program hőmérsékletének beállítása, a következők kivételével: Grill  Turbo Grill  Melegen tartás 



Nyomja meg a  kapcsolót a jóváhagyáshoz.


A °C/°F ikon villog.




Forgassa el a  kapcsolót a kívánt hőmérséklet beállításához.



Nyomja meg a  gombot a jóváhagyáshoz, majd állítsa be az időtartamot (lásd 5. szakasz), vagy nyomja meg a  gombot a Gyorsindításhoz.

MEGJEGYZÉS: a  kapcsoló elforgatásával a hőmérsékletet a sütési ciklus közben is módosíthatja.

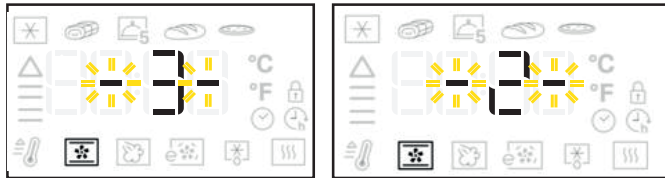
## 4.1 A GRILLEZÉSI SZINT BEÁLLÍTÁSA


Az áramerősség szintjének beállításához a Grillezés  és Turbó grillezés  sütési funkciókhoz.


A grillezéshez 3 meghatározott áramerősségszint tartozik:


-1- (alacsony), -2- (közepes), -3- (magas).


A kijelző jobb oldalán, két villogó „-” jel között látható az alapértelmezett érték.







Forgassa el a  kapcsolót a kívánt szint beállításához.

A jóváhagyáshoz nyomja meg a gombot , majd lépjen tovább az időtartam beállításához

(5. rész), vagy nyomja meg a gombot  a gyorsindításhoz.

**MEGJEGYZÉS:** a  kapcsoló elforgatásával a grillezési szintet sütési ciklus közben is módosíthatja.

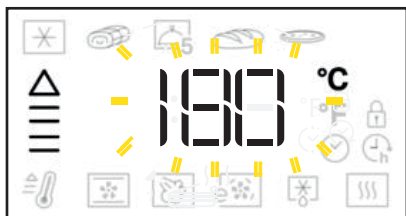
## 4.2 ELŐMELEGÍTÉSI SZAKASZ

Bizonyos funkciókhoz (Alsó és felső sütés , Hőlégbefúvás , Légkeveréses sütés , Gyors előmelegítés ) előmelegítési szakasz tartozik, amely automatikusan indul és segítségével gyorsan elérhető a kívánt hőmérséklet.



A célhőmérséklet mellett körkörös villogó nyíl jelzi az előmelegítési szakaszt.

Amikor a sütő eléri a célhőmérsékletet, hangjelzés hallható.



Helyezze az ételt a sütőbe és zárja be az ajtót: a sütő automatikusan megkezdí a kiválasztott sütési ciklust.

**MEGJEGYZÉS:** Ha az előmelegítési fázis befejezése előtt teszi be az ételt a sütőbe, a sütési teljesítmény nem feltétlenül lesz megfelelő.


## 5 AZ IDŐTARTAM BEÁLLÍTÁSA

A hőmérséklet beállítását követően az adott funkció időtartamának beállítása.



Az  ikon villog.



Nyomja meg a  vagy a  gombot egy időzítés nélküli sütési ciklus (5.1) végrehajtásához.

Forgassa el a  kapcsolót az időtartam beállításához.




Nyomja meg a  gombot az időtartam (5.2) jóváhagyásához, majd adja meg az időtartam végét, vagy nyomja meg  a gombot a Gyorsindításhoz.

**MEGJEGYZÉS:** A  gombbal a sütési ciklus közben is módosíthatja az időtartamot.

## 5.1 SÜTÉS IDŐZÍTÉS NÉLKÜL

Időzítés nélküli sütési ciklusnál a jobb oldali képernyőn az időtartam látható percenként számlálva, és a „-” villog.



A  gomb megnyomásával bármikor befejezheti a sütési ciklust, és kikapcsolhatja a sütőt.


**MEGJEGYZÉS:** nyomja meg a gombot , ha időzítés

nélküli programról időzített programra kíván váltani, és állítsa be a befejezési időt.

## 5.2 SÜTÉS IDŐZÍTÉSSEL

Időzített sütési ciklusnál a jobb oldali képernyőn az időtartam látható percenként visszaszámlálva, és a „villó” villog.




A  gombbal bármikor befejezheti a sütési ciklust. A sütési idő lejártá után a jobb oldali kijelzőn az „End” felirat látható, és hangjelzés hallható.



**MEGJEGYZÉS:** Az időtartamba nem számít bele az előmelegítési szakaszhoz szükséges idő.

## 6 A CIKLUS BEFEJZÉSI IDEJÉNEK BEÁLLÍTÁSA KÉSLELTETETT INDÍTÁSSAL

Sütési funkció kívánt befejezési idejének beállításához.

A jobb oldali kijelzőn a sütési ciklus befejezési ideje látszik, és az  ikon villog.




Forgassa el a  kapcsolót a kívánt befejezési idő beállításához.

Nyomja meg a  kapcsolót a jóváhagyáshoz.



**MEGJEGYZÉS:** a kijelzőn látható idő magában foglalja a beállított időtartamot. A késleltetés során mindig lehetőség van arra, hogy:

A  kapcsoló elforgatásával meghosszabbítsa az időtartamot.

A  gombbal módosítsa a hőmérsékletet.

A  gombbal módosítsa az időtartamot.

Ha az adott funkció előmelegítéssel indul, azt a készülék átugorja, amikor ön a késleltetés idejét beállítja.


## 7 6TH SENSE FUNKCIÓK

6 különböző speciális sütési ciklus előre beállított értékei közül választhat. A funkciók teljes listája és leírása a 22-23. oldalon lévő táblázatban látható.

Forgassa el a  kapcsolót a 6<sup>th</sup> Sense funkció kiválasztásához.



Nyomja meg a  gombot a jóváhagyáshoz.

Forgassa le a  kapcsolót a kívánt 6<sup>th</sup> Sense funkció kijelöléséhez.



Nyomja meg a  gombot a jóváhagyáshoz, majd lépjen a beállított időtartam/befejezési idő értékekre, vagy nyomja meg a  gombot a Gyorsindításhoz.

**MEGJEGYZÉS:** a sütő előmelegítése nem minden 6. érzék funkció esetében szükséges. A javasolt sütési hőmérsékletek és idők a 14. oldalon lévő táblázatban láthatók.

## 6. ÉRZÉK HŐMÉRSÉKLET-VISSZAÁLLÍTÁS

Ha a 6. érzék sütési ciklus alatt a hőmérséklet a sütő belsejében csökken, mert kinyitották az ajtót, a 6. érzék hőmérséklet-helyreállítási funkció automatikusan visszaállítja az eredeti hőmérsékletet.






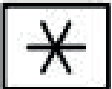




A 6. érzék hőmérséklet-visszaállítás során a kijelzőn „kigyó animáció” látható a célhőmérséklet eléréséig.







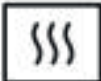

**MEGJEGYZÉS:** időzített ciklus során a sütési teljesítmény garántálása érdekében az időtartam meghosszabbodik azzal az idővel, amilyen hosszan az ajtó nyitva volt.



## FUNKCIÓLEÍRÁSOK TÁBLÁZATA

HAGYOMÁNYOS FUNKCIÓ		<b>HAGYOMÁNYOS (ALSÓ ÉS FELSŐ SÜTÉS)</b>	Bármilyen típusú étel csak egy szinten történő sütése. Használja a 3. szintet. Pizzákhoz, sós pitékhez, illetve folyékony töltelékű édességekhez viszont használja az 1. vagy 2. szintet. Az elkészítendő étel behelyezése előtt melegítse elő a sütőt.	
		<b>GRILLEZÉS</b>	Karaj, rablőhús és kolbász grillezése; csőben sült zöldségek sütése vagy kenyér pirítása. Javasoljuk, hogy az ételt a 4 vagy 5 szinten helyezze el. Húsok grillezésekor ajánlatos zsírfogó tálcát használni a sütés közben lecsöpögő szaft összegyűjtésére. A zsírfogó tálcát a 3/4 szintre helyezze, és adjon hozzá kb. fél liter vizet. A sütőt nem szükséges előmelegíteni. Sütés közben a sütő ajtaját zárva kell tartani.	
		<b>HŐLÉGBEFÚVÁS</b>	Ugyanazt az elkészítési hőmérsékletet igénylő, de különböző étel (pl. hal, zöldségek, sütemények) több (legfeljebb három) szinten történő egyidejű sütése. Ezzel a funkcióval elkerülhető az, hogy az ételek átvegyék egymás szagát. Egy szinten történő sütésnél használja a 3. szintet, két szintnél az 1. és 4. szintet, három szintnél pedig az 1, 3 és 5. szintet. Használat előtt melegítse elő a sütőt.	
		<b>LÉGKEVERÉSES SÜTÉS</b>	Húsok, töltött piték (sajttorta, rétes, gyümölcsös pite), és töltött zöldségek egy szinten történő sütéséhez használható. Ez a funkció megszakításos, kíméletes légkeverést alkalmaz, amely megakadályozza az ételek túlzott kiszáradását. Használja a 2. szintet. Ételt behelyezése előtt várja meg az előmelegítés végét.	
6 <sup>TH</sup> SENSE FUNKCIÓK			<b>FAGYASZTOTT TÉSZTA</b> 6 <sup>TH</sup> Sense	A funkció automatikusan kiválasztja a legjobb sütési módot a különböző gyorsfagyasztott készételekhez. A hőmérséklet 180 és 250 °C között állítható a különböző ételek elkészítéséhez. Használja a 2. vagy 3. sütőszintet. A sütőt nem szükséges előmelegíteni.
			<b>6<sup>TH</sup> Sense HÚS</b>	Ez a funkció automatikusan kiválasztja a legjobb sütési üzemmódot és hőmérsékletet bármilyen fajtájú hús sütéséhez (szárnyas, marha, borjú, sertés, bárány stb.). A hőmérséklet adott tartományban módosítható, tökéletesen a különböző receptekhez és egyéni ízléshez igazítva. Ez a funkció megszakításos, kíméletes légkeverést alkalmaz, amely megakadályozza az ételek túlzott kiszáradását. Használja a 2. szintet. A sütést megelőzően nem szükséges a sütő előmelegítése.
			<b>6<sup>TH</sup> Sense 5 fogásos menü</b>	Különböző ételek sütéséhez, ha mind az öt szinten használható ugyanaz a sütési hőmérséklet. Ez a funkció használható (akár fagyasztott) sütemény, torta és pizza sütéséhez, vagy egy teljes menü elkészítéséhez. Kövesse a sütési táblázat javaslatait a legjobb eredmény elérése érdekében. A sütőt nem szükséges előmelegíteni.
			<b>6<sup>TH</sup> Sense KENYÉR</b>	ez a funkció automatikusan kiválasztja a legjobb sütési módot és hőmérsékletet bármilyen kenyérfajta sütéséhez (bagett, zsemle, szendvicskenyér stb.). a hőmérséklet adott tartományban módosítható, így az adott recepthez és az egyéni ízléshez igazítható. használja a 2. szintet. A sütőt nem szükséges előmelegíteni.
			<b>6<sup>TH</sup> Sense PIZZA</b>	ez a funkció automatikusan kiválasztja a legjobb sütési módot és hőmérsékletet bármilyen pizzafajta sütéséhez (vékony, házias, focaccia stb.). a hőmérséklet adott tartományban módosítható, így az adott recepthez és az egyéni ízléshez igazítható. használja a 2. szintet. A sütőt nem szükséges előmelegíteni.

## FUNKCIÓLEÍRÁSOK TÁBLÁZATA

Speciális funkciók 	 <b>GYORS ELŐMELEGÍTÉS</b>	A sütő gyors előmelegítéséhez. Az előmelegítési fázis végén a sütő automatikusan kiválasztja a hagyományos sütés funkciót. Étél behelyezése előtt várja meg az előmelegítés végét.
	 <b>TURBOGRILL</b>	Nagy egybesült húskok sütéséhez (báránycomb, marhahús, csirke). Az ételt a középső szinteken helyezze el. Ajánlatos zsírfogó tálcát használni a sütés közben lecsöpögő szaft összegyűjtésére. A tálcát az 1/2. szinten helyezze el, és töltsön bele kb. fél liter vizet. A sütőt nem szükséges előmelegíteni. Sütés közben a sütő ajtaját zárva kell tartani. Ezzel a funkcióval lehetséges a forgónyárs használata, amennyiben rendelkezésre áll a szükséges tartozék.
	 <b>ECO HŐLÉGBEFÚVÁS</b>	Töltött húskok és hússzeletek sütése egy szinten. Ez a funkció megszakításos, kíméletes légkeverést alkalmaz, amely megakadályozza az ételek túlzott kiszáradását. Az ECO funkció használatakor a sütő világítása ki van kapcsolva sütés közben, de ideiglenesen újra bekapcsolható a megerősítés gomb megnyomásával. A maximális energiahatékonyság elérése érdekében azt tanácsoljuk, hogy sütés közben ne nyissa ki az ajtót. Ajánlott a 3. szint használata. A sütőt nem szükséges előmelegíteni.
	 <b>ALACSONY HŐMÉRSÉKLET</b>	-1 KELESZTÉS: Sós vagy édes tészták optimális mértékű kelesztése. Helyezze a tésztát a 2. szintre. A sütőt nem szükséges előmelegíteni. A megfelelő kelesztés érdekében ne kapcsolja be ezt a funkciót, ha az előző sütési ciklus miatt a sütő még mindig forró. -2 MELEGEN TARTÁS: A frissen elkészült ételek meleg és frissen tartására (pl. húskok, rántott ételek, felfújtak). Helyezze az ételt a középső szintre.
	 <b>Kiolvasztás</b>	Az ételek kiolvasztásának gyorsítására. Az ételt a középső szintre helyezze. Hagyja az ételt a csomagolásban, így elkerülhető, hogy kiszáradjon a külseje.
	 <b>GŐZÖLÉS</b>	A funkciók kiváló eredményt nyújtanak a gőzöléses sütési programoknak köszönhetően. Hideg sütőnél öntsön csapvizet a sütő aljára, és válassza ki az elkészítendő ételnek megfelelő funkciót. Az egyes ételekhez szükséges vízmennyiség és hőmérséklet a vonatkozó sütési táblázatban látható. Ne melegítse elő a sütőt, mielőtt betenné az ételt.

HIBAKÓD	JELENTÉS (a hibakódok a felhasználói felületen láthatók)	LEHETSÉGES MŰVELETEK
F1E1	ACU egység elektronikus hibája	Nyomja meg a BE/KI gombot, és indítson el egy tetszőleges sütési programot, melyet működtessen 20/30 percig. Ha a hibajelzés nem tűnik el, hívja a vevőszolgálatot.
F1EA	A készülék túlmelegedett	Várja meg, amíg a készülék lehűl. Ha a hibajelzés nem tűnik el, hívja a vevőszolgálatot.
F2E1	Felhasználói felület/Gombok/Kijelző hibája.	A vevőszolgálat számára.
F3E0	A sütő fő érzékelőjének hibája	A vevőszolgálat számára.
F3E3	A hússzonda érzékelőjének hibája	A vevőszolgálat számára.
F4E1	Beragadt RTD.	Nyomja meg a BE/KI gombot, és hagyja az ételt a sütőben. Ezután indítsa újra a funkciót. Ha a hibajelzés nem tűnik el, hívja a vevőszolgálatot.
F5E0	A fő ajtó és a zár kapcsolója eltérő parancsot kapott	Válassza le a készüléket a hálózatról, és várjon 3 mp-nél hosszabban. Ezután kapcsolja vissza a hálózati tápellátást. Ha a hibajelzés nem tűnik el, hívja a vevőszolgálatot.
F5E1	Fő ajtózárr motorjának hibája	Válassza le a készüléket a hálózatról, és várjon 3 mp-nél hosszabban. Ezután kapcsolja vissza a hálózati tápellátást. Ha a hibajelzés nem tűnik el, hívja a vevőszolgálatot.
F6E1	Kommunikációs hiba az ACU és a felhasználói felület között	Kommunikációs hiba. A vevőszolgálat számára
FBE1	Sütőtér túlmelegedése	Nyissa ki az ajtót, és hagyja lehűlni a készüléket

## TISZTÍTÁS ÉS KARBANTARTÁS

**ÁLLÍTSA KIKAPCSOLT ÁLLÁSBA A FŐKAPCSOLÓT, ÉS ÜGYELJEN, HOGY TISZTÍTÁSKOR A TŰZHELY HIDEG LEGYEN.**

**ISMÉTELT BEKAPCSOLÁS ELŐTT GYŐZŐDJÖN MEG ARRÓL, HOGY AZ ÖSSZES VEZÉRLŐ KIKAPCSOLT ÁLLÁSBAN VAN.**

**Ne használjon gőznyomással működő tisztítókészülékeket.**

**Viseljen védőkesztyűt mindegyik művelethez.**

**A szükséges műveleteket mindig hideg sütőnél végezze.**

**Válassza le a készüléket az elektromos hálózatról.**

**Ne használjon fémből készült vagy egyéb súrolópárnát vagy maró/súroló hatású tisztítószeret, mert ezek károsíthatják a készülék felületeit.**

Válassza le a készüléket az áramforrásról.

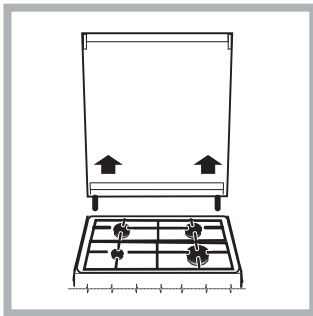
### A környezet megóvása

- Amikor csak lehetséges, ne melegítse elő a sütőt, és próbálja minél jobban kihasználni a sütőteret. A sütőajtót a lehető legritkábban nyissa ki, mivel minden nyitáskor hő távozik. Jelentős mennyiségű energia takarítható meg, ha a sütés tervezett vége előtt 5-10 perccel kikapcsolja a sütőt és annak maradékhőjét használja.
- Az ajtó tömítéseit tartsa tisztán, így elkerülhető az energia-veszteség az ajtónál
- Vezérelt díjszabású villamosenergia-szolgáltatás esetén a „késleltetett főzés” opcióval könnyebben csökkentheti költségeit: a főzést az olcsóbb időszakokra kell időzíteni.
- Az edény vagy serpenyő alja takarja a főzőfelületet. Ha kisebb annál, értékes energiát veszít, valamint a kifutó étel makacs foltokat okozhat, melyeket nehéz lehet eltávolítani.
- Főzéskor fedje az edényeket és serpenyőket megfelelő méretű fedővel, és a lehető legkevesebb vizet használja. A fedő nélküli főzés nagymértékben növeli az energiafogyasztást
- Kizárólag lapos aljú edényeket és serpenyőket használjon. Ha hosszú sütést igénylő ételt főz, érdemes kuktát használni, amelyben feleannyi idő alatt elkészül az étel, és az energia harmada megtakarítható.

### A készülék kikapcsolása

Mielőtt bármilyen műveletet végezne, válassza le a készüléket az elektromos hálózatról.

Fedőlap \*



Ha a tűzhely üveg fedőlappal rendelkezik, annak tisztításához használjon langyos vizet. Ne használjon dörzshatású anyagokat. A főzőlap mögötti terület könnyebb tisztítása érdekében a fedőlap levehető. Nyissa fel teljesen a fedőlapot, majd húzza felfelé (lásd az ábrát).

! Ne csukja le a fedőlapot, ha a

gázrőzsák égnek vagy még melegek.

### A gázcsapok karbantartása

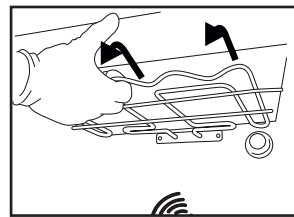
Előfordulhat, hogy idővel a csapok eltömődnek vagy nehezen forgathatók el. Ilyen esetben a csapot cserélni kell.

### KÜLSŐ BURKOLATOK

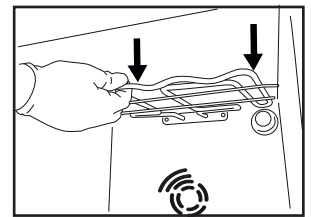
- A felületeket nedves, mikroszálás törölkendővel tisztítsa. Ha erősen szennyezett a felület, pár csepp pH-semleges tisztítószerrel tegyen a kendőre. Száraz ruhával törölje szárazra.
- Ne használjon maró vagy súroló hatású tisztítószeret. Ha ezek közül bármelyik termék véletlenül kapcsolatba kerül a készülék felületével, azonnal tisztítsa meg a készüléket egy nedves, mikroszálás törölkendővel.

### A FELSŐ FŰTŐELEM MOZGATÁSA

- Távolítsa el az oldalsó tartozéktartó rácsokat.
- Enyhén húzza ki a fűtőelemet ( ábra: 1 ), majd hajtsa le ( ábra: 2 ).
- A fűtőelem visszahelyezéséhez emelje azt fel, kissé húzza maga felé, közben pedig győződjön meg arról, hogy az az oldalsó tartóelemre kerül.



1. ábra



2. ábra

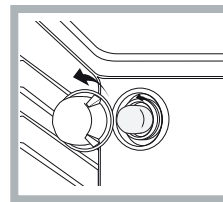
### BELSŐ BURKOLATOK

- Használat után hagyja kicsit kihűlni a sütőt, és akkor takarítsa ki, amikor még valamennyire meleg, így könnyebben eltávolíthatja a lerakódásokat vagy az ételfoltokat. A magas víztartalmú ételek sütésekor képződő pára felszárításához hagyja teljesen lehűlni a sütőt, majd törölje ki ruhával vagy szivaccsal.
- Az ajtó üvegét megfelelő folyékony tisztítószerrel tisztítsa.

### TARTOZÉKOK

A tartozékokat minden használat után áztassa be mosogatószeres vízbe, használjon sütőkesztyűt, ha még forrók. Az ételmaradékok mosogatókefével vagy szivaccsal távolíthatók el.

### IZZÓCSERE



- Válassza le a sütőt az elektromos hálózatról
- Csavarozza le a burát a lámpáról, cserélje ki az izzót, majd csavarozza vissza a burát a lámpára.
- Csatlakoztassa vissza a sütőt az elektromos hálózatra.

Megjegyzés: Használja a következőt típust: 40W/230V, G9

A termékben lévő izzót kifejezetten háztartási gépekhez tervezték, ezért helyiségek megvilágítására nem alkalmas (244/2009/EK rendelet). Az izzólámpák beszerezhetők a vevőszolgálatától.

- Ne nyúljon az izzókhoz csupasz kézzel, mert az ujjlenyomatok károsíthatják az izzót. Ne működtesse a sütőt, ha a lámpabura nincs visszahelyezve.

### KATALITIKUS TISZTÍTÁS

Ezek a panelek speciális zománcbevonattal rendelkeznek, amely sütés közben magába szívja az ételből származó zsírt. Ez a zománc igen tartós, így a különböző tartozékok (rácsok, cseppfelfogó tálcák stb.) sérülés nélkül végighúzhatók rajta. A felületen fehér foltok jelenthetnek meg; ez normális jelenség. Ennek ellenére ügyeljen a következőkre:

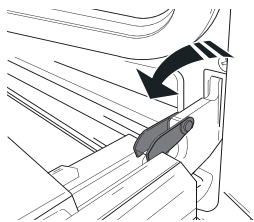
- ne kaparja a zománcot éles tárgyakkal (például késsel);
- ne használjon tisztítószer vagy súroló hatású anyagokat

\* Csak bizonyos típusok esetén

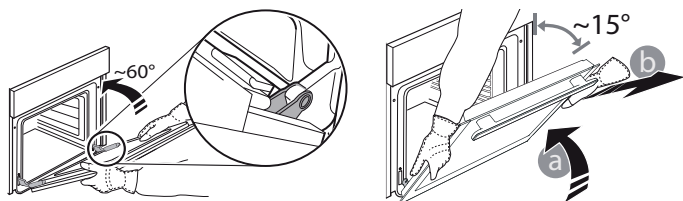


## A SÜTŐAJTÓ ÜVEGÉNEK KISZERELÉSE ÉS VISSZAHELYEZÉSE

1. Az ajtó levételéhez nyissa ki teljesen, és engedje le a kallantýukat, amíg kioldási helyzetbe nem kerülnek.



2. Csukja be az ajtót, amennyire tudja. Mindkét kezével szorosan fogja meg az ajtót – ne fogja meg a fogantyút. Egyszerűen vegye le az ajtót úgy, hogy folytatja a becsukását, és ezzel egyidejűleg felfelé húzza (a), amíg ki nem ugrik az illesztésből (b).



Helyezze le az ajtót az egyik oldalára egy puha felületen.

3. Helyezze vissza az ajtót azáltal, hogy a sütő felé mozgatja, illeszse a zsanérok kampóit a helyükre, és rögzítse a felső részt a helyén.

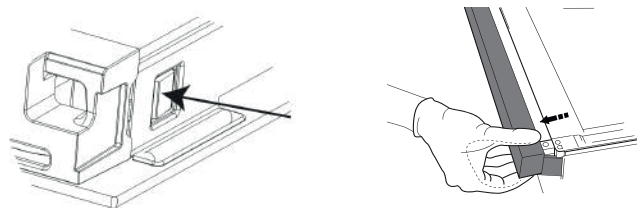
4. Engedje le az ajtót, majd nyissa ki teljesen.

Engedje le a kallantýukat az eredeti helyzetükbe: győződjön meg arról, hogy teljes mértékben leengedte őket.

5. Próbálja meg becsukni az ajtót, és ellenőrizze, hogy illeszkedik-e a kezelőpanelhez. Ha nem sikerül, ismételje meg a fenti lépéseket.

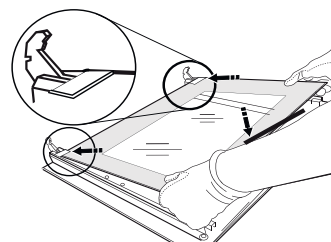
### CLICK-TO-CLEAN – AZ ÜVEG TISZTÍTÁSA

1. Vegye le az ajtót, és helyezze puha felületre fogantyúval lefelé. Ezután egyszerre nyomja be a két rögzítőkapszot, majd húzza maga felé és vegye le az ajtó felső élet.



2. Két kézzel emelje meg és tartsa erősen a belső üveget, majd vegye ki, és a tisztításhoz helyezze egy puha felületre.

3. A belső ajtóüveg visszaszerelésékor ügyeljen, hogy az üvegpánelt megfelelően helyezze vissza: a panelen lévő szöveg ne fordítva álljon, és könnyen olvasható legyen.



4. Szerelje vissza a felső élet: a megfelelő helyzetet kattánás jelzi. Az ajtó visszaszerelése előtt ellenőrizze, hogy a tömítés a helyén van-e.

## A PROBLÉMÁK MEGOLDÁSA

**Mi a teendő, ha...** **Lehetséges okok**

A készülék nem működik. **Áramkimaradás.**  
Nincs csatlakoztatva a hálózathoz

**Megoldások**

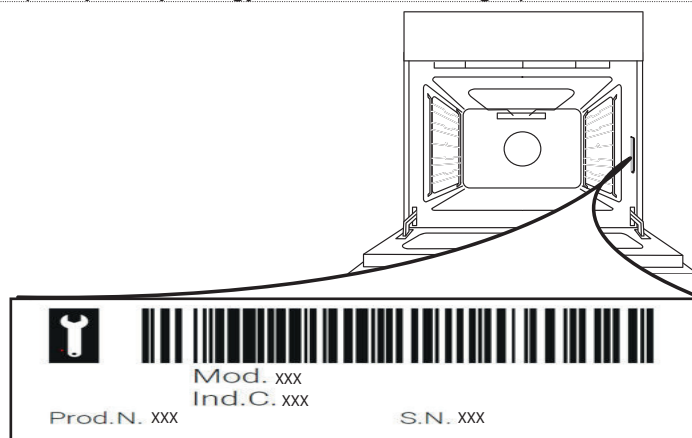
Ellenőrizze, hogy van-e hálózati feszültség, és hogy a sütő elektromos bekötése megtörtént-e. Kapcsolja ki a sütőt, majd kapcsolja be újra, hogy lássa, fennáll-e még a probléma.

## VEVŐSZOLGÁLAT

Ha segítségre van szüksége, hívja a termékhez mellékelt garanciafüzetben található telefonszámot, vagy kövesse a weboldalon megadott utasításokat.

Kérjük, hogy készítse elő:

- a hiba rövid ismertetését;
- a termék pontos típusát és modelljét;
- a szervizszámot (a terméken lévő adattáblán a SERVICE szó után álló szám; az adattábla nyitott sütőajtónál a belső élnél látható)
- a teljes címét;
- a telefonszámát.



Megjegyzés: Ha javításra van szükség, kizárólag hivatalos szervizt hívjon, mert csak így garantálható, hogy a javítás megfelelően, eredeti alkatrészek felhasználásával történik. A garanciáról további információkat a mellékelt garanciafüzetben talál.

# INSTRUCȚIUNI DE SIGURANȚĂ

## IMPORTANT: TREBUIE CITITE ȘI

### RESPECTATE

⚠ Aceste instrucțiuni sunt valabile numai dacă simbolul țării în care este utilizat aparatul este prezent pe acesta. Dacă simbolul corespunzător nu este prezent pe acesta, consultați instrucțiunile tehnice deoarece acestea conțin instrucțiunile necesare privind modificarea aparatului în funcție de condițiile de utilizare specifice țării respective.

⚠ ATENȚIE: Utilizarea aparatului de gătit cu funcționare pe gaz are ca rezultat producerea de căldură, umiditate și produse de combustie în încăperea în care este instalat. Asigurați-vă că bucătăria este bine ventilată, în special atunci când aparatul este în funcțiune: mențineți deschise orificiile de ventilație naturală sau instalați un dispozitiv de ventilație mecanică (hotă cu extracție mecanică). Utilizarea intensivă și îndelungată a aparatului ar putea impune necesitatea unei ventilații suplimentare, de exemplu, deschiderea ferestrei sau o modalitate mai eficientă de ventilație, de exemplu, prin creșterea nivelului de ventilație mecanică (dacă este posibil).

⚠ Nerespectarea cu exactitate a instrucțiunilor din acest manual poate duce la incendiu sau explozie, care se soldează cu pagube materiale sau vătămări corporale.

Înainte de a utiliza aparatul, citiți aceste instrucțiuni privind siguranța. Păstrați-le la îndemână pentru a le putea consulta și pe viitor.

Aceste instrucțiuni și aparatul în sine furnizează avertismente importante privind siguranța, care trebuie respectate întotdeauna. Producătorul nu își asumă nicio răspundere pentru nerespectarea acestor instrucțiuni de siguranță, pentru utilizarea necorespunzătoare a aparatului sau pentru setarea incorectă a butoanelor de comandă.

⚠ AVERTISMENT: Dacă suprafața plitei este crăpată, nu utilizați aparatul - risc de electrocutare.

⚠ AVERTISMENT: Pericol de incendiu: Nu depozitați obiecte pe zonele de gătit.

⚠ ATENȚIE: Procesul de preparare trebuie să fie supravegheat. Un proces de preparare care durează puțin trebuie să fie supravegheat în permanență.

⚠ AVERTISMENT: Lăsarea plitei nesupravegheată în timpul preparării cu grăsime sau ulei poate fi periculoasă - pericol de incendiu. Nu încercați NICIODATĂ să stingeți un incendiu folosind apă: trebuie să opriți aparatul și apoi trebuie să acoperiți flacăra, de exemplu cu un capac sau cu o pătură ignifugă.

⚠ Nu utilizați plita ca suprafață de lucru sau suport. Nu amplasați articole vestimentare sau materiale inflamabile lângă aparat până când nu s-au răcit complet toate componentele acestuia - pericol de incendiu.

⚠ Nu lăsați aparatul la îndemâna copiilor foarte mici (0-3 ani). Nu lăsați aparatul la îndemâna copiilor mici (3-8 ani) decât dacă sunt supravegheați în permanență. Copiii cu vârsta de peste 8 ani și persoanele cu capacități fizice, senzoriale sau mintale reduse sau fără experiență și cunoștințe pot folosi acest aparat doar dacă sunt supravegheate sau au fost instruite cu privire la utilizarea în siguranță și înțeleg riscurile implicate. Copiii nu trebuie să se joace cu aparatul. Curățarea și întreținerea nu trebuie să fie efectuate de către copii fără a fi supravegheați.

⚠ ATENȚIE: În cazul spargerii suprafeței din sticlă a plitei: - închideți imediat toate arzătoarele și toate elementele electrice de încălzire și izolați aparatul de rețea de alimentare cu energie electrică; - nu atingeți suprafața aparatului; - nu utilizați aparatul



Capacul din sticlă se poate sparge dacă este încălzit excesiv. Opriți toate arzătoarele și plăcile electrice înainte de a închide capacul. Nu închideți capacul dacă arzătorul este aprins

⚠ AVERTISMENT: Aparatul și părțile sale accesibile se înfierbântă în timpul utilizării. Trebuie evitată atingerea elementelor de încălzire. Copiii cu vârste mai mici de 8 ani nu trebuie lăsați să se apropie de aparat, cu excepția cazurilor în care sunt supravegheați în permanență

⚠ Nu lăsați niciodată nesupravegheat aparatul în timpul utilizării acestuia. Dacă aparatul poate fi utilizat împreună cu o sondă, utilizați exclusiv o sondă de temperatură recomandată pentru acest cuptor - pericol de incendiu.

⚠ Nu amplasați articole vestimentare sau materiale inflamabile lângă aparat până când nu s-au răcit complet toate componentele acestuia - pericol de incendiu. Fiți întotdeauna atenți atunci când gătiți alimente bogate în grăsimi, ulei sau la adăugarea de băuturi alcoolice - pericol de incendiu. Folosiți mănuși pentru cuptor pentru a scoate tăvile și accesoriile. La finalul procesului de preparare, deschideți ușa cu grijă, permițând aerului sau aburului fierbinte să iasă treptat înainte de a accesa cavitatea - pericol de arsuri. Nu blocați orificiile de ventilație a aerului fierbinte din partea frontală a cuptorului - pericol de incendiu.

⚠ Acționați cu atenție atunci când ușa cuptorului este deschisă parțial sau complet, pentru a evita lovirea acesteia.

Atunci când introduceți raftul în interiorul cuptorului, asigurați-vă că opritorul este orientat în sus și că se află în partea din spate a cavității.

Dispozitivul nu trebuie să funcționeze timp de mai mult de 15 s. Dacă după 15 secunde arzătorul nu este aprins, opriți funcționarea dispozitivului și deschideți ușa compartimentului și/sau așteptați cel puțin 1 minut înainte de a încerca să aprindeți

din nou arzătorul.

### **UTILIZAREA PERMISĂ**

⚠️ **ATENȚIE:** Aparatul nu trebuie să fie pus în funcțiune prin intermediul unui întrerupător extern, cum ar fi un temporizator, sau al unui sistem de comandă de la distanță separat.

⚠️ Acest aparat este proiectat pentru a fi utilizat în locuințe, precum și în alte spații, cum ar fi: bucătării destinate personalului din magazine, birouri și alte spații de lucru; ferme; de către clienții din hoteluri, moteluri, unități de cazare de tip „bed and breakfast” și alte spații rezidențiale.

⚠️ Nu este permisă nicio altă utilizare (de ex., încălzirea încăperilor).

⚠️ Acest aparat nu este destinat utilizării în scop profesional. Nu utilizați aparatul afară.

⚠️ Nu depozitați substanțe explozive sau inflamabile (de ex. benzină sau doze de aerosoli) în interiorul sau în apropierea aparatului - pericol de incendiu.

⚠️ Utilizați oale și cratițe ale căror baze au un diametru egal sau puțin mai mare decât diametrul arzătoarelor (consultați tabelul specific). Aveți grijă ca vasele de gătit așezate pe grătare să nu iasă în afara marginilor plitei.

⚠️ Utilizarea necorespunzătoare a grătarelor poate provoca deteriorarea plitei: nu așezați grătarele cu susul în jos și nu le târați pe suprafața plitei.

Aveți grijă ca flacăra arzătorului să nu se extindă dincolo de marginea vasului.

Aveți grijă ca flacăra arzătorului să nu se extindă dincolo de marginea vasului.

Nu utilizați: Tigăi din fontă, plăci de piatră pentru gătit, oale sau cratițe din teracotă. Difuzoare de căldură, de tipul plaselor metalice sau de alte tipuri. Două arzătoare în același timp pentru un singur vas (de ex. o tavă de gătit pește).

În cazul în care condițiile locale specifice de distribuire a gazelor fac ca aprinderea arzătorului să fie dificilă, este indicat să repetați operația cu butonul rotit la poziția pentru flacăra mică.

În cazul instalării unei hote deasupra plitei, consultați instrucțiunile care însoțesc hota pentru a identifica distanțele corecte de montare.

Piciorușele de protecție din cauciuc ale grătarelor reprezintă un pericol de asfixiere pentru copiii mici. După îndepărtarea grătarelor, asigurați-vă că toate piciorușele sunt montate corect.

### **INSTALARE**

⚠️ Manevrarea și instalarea aparatului trebuie să fie efectuate de două sau mai multe persoane - risc de rănire. Folosiți mănuși de protecție la despachetare și instalare - risc de tăiere.

⚠️ Racordurile pentru electricitate și gaz trebuie să fie în conformitate cu normele locale.

⚠️ Instalarea, inclusiv racordarea la rețeaua de alimentare cu apă (dacă este necesară) și la rețeaua de alimentare cu energie electrică, precum și reparațiile trebuie efectuate de un tehnician calificat. Nu reparați și nu înlocuiți nicio piesă a aparatului, dacă acest lucru nu este indicat în mod expres în manualul de utilizare. Nu lăsați copiii în apropierea zonei de instalare. După despachetarea aparatului, asigu-

rați-vă că acesta nu a fost deteriorat în timpul transportului. Dacă apar probleme, contactați distribuitorul sau cel mai apropiat serviciu de asistență tehnică post-vânzare. Odată instalat aparatul, deșeurile de ambalaje (bucăți de plastic, polistiren etc.) nu trebuie lăsate la îndemâna copiilor - risc de asfixiere. Înainte de orice operație de instalare, aparatul trebuie să fie deconectat de la rețeaua de alimentare cu energie electrică - risc de electrocutare. În timpul instalării, aveți grijă ca aparatul să nu deterioreze cablul de alimentare - risc de incendiu sau de electrocutare. Activați aparatul numai atunci când

⚠️ **AVERTISMENT:** Modificarea aparatului și a metodei de instalare a acestuia sunt esențiale în vederea utilizării corecte și în siguranță a aparatului în toate țările ale căror simboluri nu sunt specificate pe acesta.

⚠️ Utilizați regulatoare de presiune adecvate pentru presiunea gazului precizată în instrucțiuni.

⚠️ Încăperea trebuie să fie prevăzută cu un sistem de extracție a aerului care să elimine din incintă gazele combustibile.

⚠️ De asemenea, în încăperea trebuie să fie permisă circulația liberă a aerului, deoarece acesta este absolut necesar pentru o ardere normală. Debitul de aer nu trebuie să fie de sub 2 m<sup>3</sup>/h per kW de putere instalată.

⚠️ Sistemul de circulație a aerului poate extrage aerul direct din exterior prin intermediul unei conducte cu o secțiune transversală internă de cel puțin 100 cm<sup>2</sup>; este necesar ca deschiderea să nu poată fi blocată.

⚠️ De asemenea, acest sistem poate asigura indirect aerul necesar pentru ardere, adică din încăperile adiacente prevăzute cu conducte de circulație a aerului, conform descrierii anterioare. Totuși, aceste încăperi nu trebuie să fie camere de zi, dormitoare sau să comporte riscul de izbucnire a unui incendiu.

⚠️ Gazul petrolier lichefiat se scurge pe planșeu deoarece are o greutate mai mare decât cea a aerului. Astfel, încăperile în care se află buteliile de GPL trebuie să fie de asemenea prevăzute cu orificii de aerisire pentru a se permite eliminarea gazului în cazul scurgerii acestuia. Acest lucru înseamnă că buteliile de GPL, încărcate parțial sau complet, nu trebuie să fie instalate sau depozitate în încăperi sau spații de depozitare aflate sub nivelul solului (pivnițe etc.). Este recomandat ca în încăperea să fie depozitată numai butelia utilizată, aceasta fiind poziționată într-un loc ferit de căldura produsă de sursele externe (cuptoare, șemineuri, sobe etc.) care ar putea determina creșterea temperaturii buteliei la o valoare de peste 50 °C.

În cazul în care roțiți cu dificultate selectoarele arzătorului, contactați serviciul de asistență tehnică post-vânzare, care poate înlocui robinetul arzătorului dacă se constată că acesta este defect.

Deschiderile destinate ventilării și dispersiei căldurii nu trebuie să fie niciodată acoperite.

⚠ Nu scoateți aparatul din suportul său din polistiren decât în momentul instalării.

Racord rigid (din cupru sau oțel). Dacă presiunea gazului diferă de cea recomandată, la țeava de admisie trebuie montat un regulator de presiune corespunzător în conformitate cu normele naționale în vigoare.

⚠ Nu instalați aparatul în spatele unei uși decorative - pericol de incendiu.



dacă produsul este amplasat pe o bază, acesta trebuie aliniat și fixat pe perete cu lanțul de fixare furnizat, pentru a preveni alunecarea aparatului de pe bază.



AVERTISMENT: Pentru a preveni răsturnarea aparatului, trebuie instalat lanțul de fixare. Consultați instrucțiunile de instalare.

### **RACORDAREA LA GAZ**

⚠ AVERTISMENT: Înainte de instalare, asigurați-vă că condițiile de distribuție de la nivel local (tipul de gaz și presiunea gazului) sunt compatibile cu configurația aparatului.

⚠ Verificați dacă presiunea de alimentare cu gaz este conformă cu valorile specificate în tabelul 1 („Specificații privind arzătorul și duza”).

⚠ AVERTISMENT: Condițiile de configurare a aparatului sunt specificate pe etichetă (sau pe plăcuța cu date tehnice).

⚠ AVERTISMENT: Acest aparat nu este conectat la un dispozitiv de evacuare a produselor de ardere. Dispozitivul trebuie să fie instalat și conectat în conformitate cu normele în vigoare privind instalarea. Trebuie să se acorde o atenție deosebită cerințelor relevante privind ventilarea.

⚠ Dacă aparatul este racordat la o sursă de alimentare cu gaz lichefiat, șurubul de reglare trebuie să fie strâns cât mai mult posibil.

⚠ IMPORTANT: Când sunt instalate butelia sau rezervorul de gaz, acestea trebuie să fie așezate în mod adecvat (orientare verticală).

⚠ AVERTISMENT: Această operație trebuie să fie efectuată de un tehnician calificat

⚠ Utilizați numai furtunuri metalice flexibile sau rigide pentru racordul de gaz.

⚠ Racordul cu o țeavă rigidă (din cupru sau oțel) Racordul la sistemul de alimentare cu gaz trebuie să fie efectuat astfel încât să nu se exercite presiuni asupra aparatului. Pe rampa de alimentare a aparatului este prezent un racord în forma literei L reglabil care este prevăzut cu o garnitură care previne scurgerile. Garnitura trebuie să fie înlocuită întotdeauna după rotirea racordului (garnitura este livrată împreună cu aparatul). Racordul conductei de alimentare cu gaz este un racord 1/2 cilindric fi-

letat de tip tată.

⚠ Racordarea unei țevi flexibile din oțel inoxidabil și fără sudură la un racord filetat.

Racordul conductei de alimentare cu gaz este un racord 1/2 cilindric filetat de tip tată. Țevile trebuie să fie instalate astfel încât să nu aibă niciodată o lungime mai mare de 2000 mm atunci când sunt complet extinse. Odată ce a fost realizată racordarea, asigurați-vă că țeava metalică flexibilă nu intră în contact cu nicio componentă mobilă și că nu este presată. Utilizați numai țevi și garnituri care sunt conforme cu normele naționale.

⚠ IMPORTANT: Dacă se utilizează un furtun din oțel inoxidabil, acesta trebuie instalat astfel încât să nu atingă nicio componentă mobilă a mobilierului (de exemplu, un sertar). Trebuie să treacă printr-o zonă în care nu există obstacole și care să permită inspectarea furtunului pe toată lungimea sa.

⚠ Aparatul trebuie să fie racordat la rețeaua de alimentare cu gaz sau la butelia de gaz în conformitate cu normele naționale. Înainte de a efectua racordarea, asigurați-vă că aparatul este compatibil cu tipul de gaz pe care doriți să-l utilizați.

În caz contrar, urmați instrucțiunile de la paragraful „Adaptarea la diferite tipuri de gaz”.

⚠ După racordarea la rețeaua de alimentare cu gaz, verificați etanșeitatea utilizând o soluție de apă cu săpun. Aprindeți arzătoarele și rotiți butoanele de la poziția de maxim 1\* la poziția de minim 2\* pentru a verifica stabilitatea flăcării.

⚠ Racordarea la rețeaua de gaz sau la butelia de gaz poate fi realizată utilizând un furtun flexibil din cauciuc sau oțel, în conformitate cu legislația națională în vigoare.

### **ADAPTAREA PENTRU DIFERITE TIPURI DE GAZ**

(Această operațiune trebuie efectuată de un tehnician calificat.)

⚠ Pentru a adapta aparatul la un alt tip de gaz decât cel pentru care a fost fabricat acesta (indicat pe plăcuța cu date tehnice), urmați pașii corespunzători, indicați după desenele aferente instalării.

### **AVERTISMENTE PRIVIND ALIMENTAREA CU ENERGIE ELECTRICĂ**

⚠ IMPORTANT: Informațiile despre consumul de curent și tensiune sunt furnizate pe plăcuța cu date tehnice.

⚠ Plăcuța cu datele tehnice se află pe marginea frontală a cuptorului (este vizibilă când ușa este deschisă).

⚠ Aparatul trebuie să poată fi deconectat de la rețeaua electrică fie prin scoaterea ștecherului din priză (dacă ștecherul este accesibil), fie prin intermediul unui întrerupător multipolar situat în amonte de priză, în conformitate cu normele privind cablurile electrice, și trebuie să fie împământat în conformitate cu standardele naționale privind si-

## guranța electrică.

⚠️ Cablul de alimentare trebuie să fie suficient de lung pentru a putea conecta aparatul la rețeaua de alimentare cu energie electrică, după ce a fost încastrat în corpul de mobilier. Nu trageți de cablul de alimentare.

⚠️ Nu utilizați prelungitoare, prize multiple sau adaptoare. După finalizarea instalării, componentele electrice nu trebuie să mai fie accesibile pentru utilizator. Nu utilizați aparatul dacă aveți părți ale corpului umede sau când sunteți desculți. Nu puneți în funcțiune acest aparat dacă are cablul de alimentare sau ștecherul deteriorat, dacă nu funcționează corespunzător sau dacă a fost deteriorat sau a căzut pe jos.

⚠️ În cazul în care cablul de alimentare este deteriorat, acesta trebuie să fie înlocuit cu unul identic de către producător, agentul său de service sau alte persoane calificate, pentru a evita orice pericol sau risc de electrocutare.

⚠️ Dacă cablul de alimentare electrică trebuie înlocuit, contactați un centru de service autorizat.

⚠️ AVERTISMENT: Înainte de a înlocui becul, asigurați-vă că aparatul este oprit, pentru a evita posibilitatea electrocutării.

## CURĂȚAREA ȘI ÎNTREȚINEREA

⚠️ AVERTISMENT: Asigurați-vă că aparatul este oprit și deconectat de la rețeaua de alimentare electrică înainte de a efectua orice operație de întreținere; nu utilizați niciodată aparate de curățare cu aburi - risc de electrocutare.

⚠️ Nu utilizați substanțe de curățare abrazive sau raclete metalice pentru a curăța geamul ușii; acestea pot zgâria suprafața, ceea ce poate duce la spargerea sticlei.

⚠️ Nu utilizați produse abrazive sau corozive, produse pe bază de clor sau bureți de sârmă pentru vase.

⚠️ Asigurați-vă că aparatul s-a răcit înainte de efectuarea oricăror activități de întreținere sau curățare. - pericol de arsuri.

⚠️ AVERTISMENT: Opriți aparatul înainte de a înlocui becul - pericol de electrocutare.

⚠️ Pentru a evita deteriorarea dispozitivului electric de aprindere, nu-l utilizați atunci când arzătoarele nu sunt montate în locașurile lor.

Purtați mănuși de protecție în timpul operațiilor de curățare și întreținere.

## ELIMINAREA AMBALAJULUI

Ambalajul este reciclabil în proporție de 100% și este marcat cu simbolul reciclării ♻️. Prin urmare, diferitele părți ale ambalajului trebuie eliminate în mod corespunzător și în conformitate cu normele stabilite de autoritățile locale privind eliminarea deșeurilor.

## ELIMINAREA APARATELOR ELECTROCASNICE


Acest aparat este fabricat cu materiale reciclabile sau reutilizabile.



Eliminați-l în conformitate cu normele locale referitoare la eliminarea deșeurilor.

Pentru informații suplimentare referitoare la tratarea, valorificarea și reciclarea aparatelor electrocasnice, contactați autoritățile locale competente, serviciul de colectare a deșeurilor menajere sau magazinul de unde ați achiziționat aparatul. Acest aparat este marcat în conformitate cu Directiva europeană 2012/19/UE privind deșeurile de echipamente electrice și electronice (DEEE) și cu normele din anul 2013 privind deșeurile de echipamente electrice și electronice (astfel cum au fost modificate).

Asigurându-vă că acest produs este eliminat în mod corect, contribuiți la prevenirea consecințelor negative asupra mediului înconjurător și sănătății persoanelor.

Simbolul  de pe produs sau de pe documentele care îl însoțesc indică faptul că acest aparat nu trebuie eliminat ca deșeu menajer, ci trebuie predat la centrul de colectare corespunzător pentru reciclarea echipamentelor electrice și electronice.

## RECOMANDĂRI PRIVIND ECONOMISIREA ENERGIEI

Preîncălziți cuptorul numai dacă se specifică astfel în tabelul cu informații privind prepararea sau în rețeta dumneavoastră. Folosiți forme de copt închise la culoare, lăcuite sau emailate, pentru că absorb căldura mai bine.

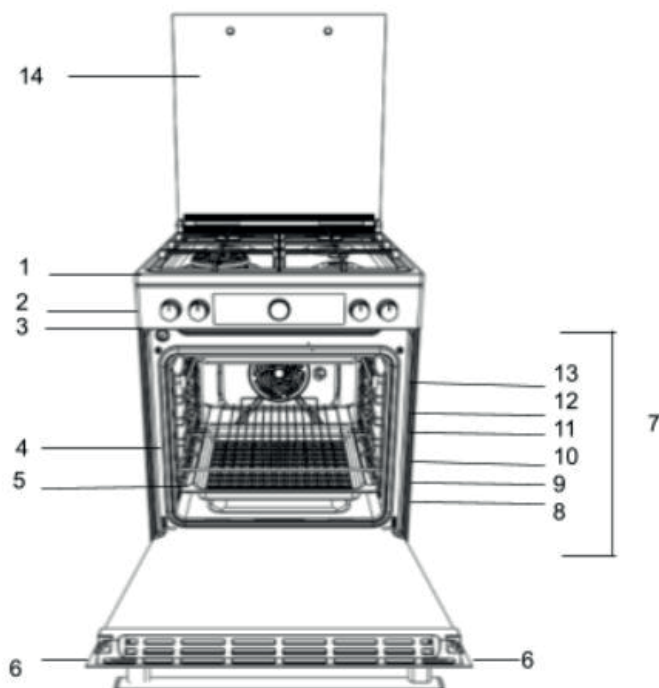
Utilizați o oală sub presiune pentru a reduce și mai mult consumul de energie și durata de preparare.

## DECLARAȚII DE CONFORMITATE

Acest aparat îndeplinește: Cerințele de proiectare ecologică prevăzute de Regulamentul european nr. 66/2014; Regulamentul privind etichetele energetice nr. 65/2014; Regulamentele din 2019 (Ieșire UE) (Amendamentul) privind proiectarea ecologică aplicabilă produselor cu impact energetic și informațiile energetice, în conformitate cu Standardul european EN 60350-1.

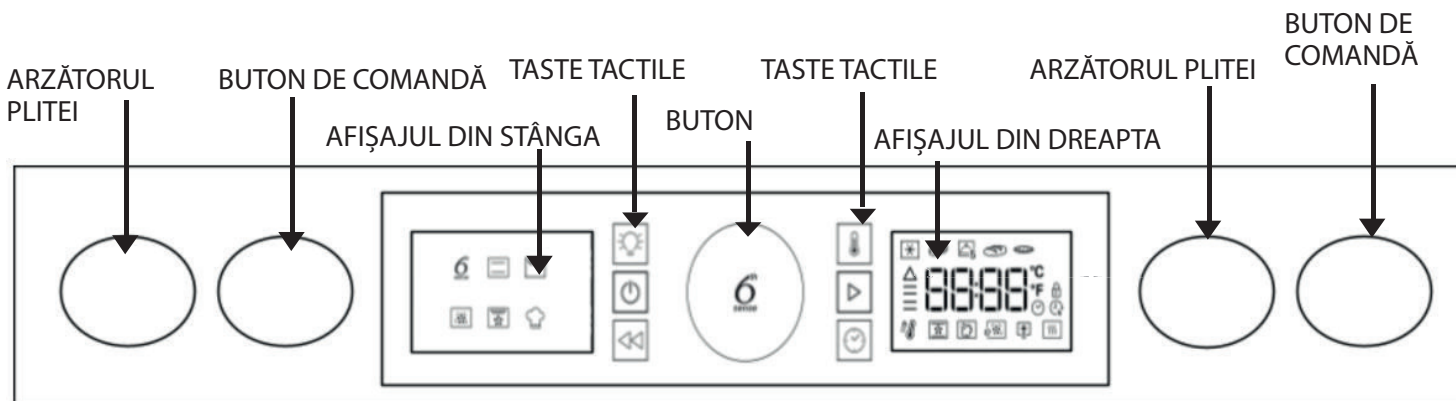
Acest aparat îndeplinește Cerințele de proiectare ecologică prevăzute de Regulamentul european nr. 66/2014, precum și Regulamentele din 2019 (Ieșire UE) (Amendamentul) privind informațiile energetice și proiectarea ecologică aplicabilă produselor cu impact energetic, în conformitate cu Standardul european EN 30-2-1.

## DESCRIEREA PRODUSULUI



1. Arzătorul plitei
2. Grătarul plitei
3. Panou de comandă
4. Grătar metalic
5. Tavă
6. Ușa
7. Șine de ghidare pentru rafturi culisante
8. poziția 1
9. poziția 2
10. poziția 3
11. poziția 4
12. poziția 5
13. poziția 6
14. Capac din sticlă

## PANOU DE COMANDĂ



## COMUTATORUL ROTATIV

Rotiți pentru a naviga printre funcții și a regla toți parametrii de preparare.

BUTONUL 6<sup>TH</sup> SENSE

Apăsați pentru a selecta, seta, accesa sau confirma funcții sau parametrii și, la final, pentru a porni programul de preparare.



## BEC

pentru a aprinde/stinge lumina.



## TEMP

pentru a seta temperatura.



## PORNIRE/OPRIRE

pentru a porni/opri cuptorul.



## PORNIRE

pentru a activa funcțiile de preparare.



## ÎNAPOI

pentru a reveni la ecranul anterior.



## TIMP

pentru a seta ora, durata de preparare sau pentru a prelungi durata ciclului de preparare.

## INSTALARE

Înainte de a pune în funcțiune noul aparat, citiți cu atenție această broșură cu instrucțiuni. Aceasta conține informații importante privind instalarea și funcționarea în siguranță a aparatului.

Păstrați aceste instrucțiuni de utilizare în vederea consultării ulterioare. Asigurați-vă că instrucțiunile sunt păstrate împreună cu aparatul în cazul în care acesta este vândut, donat sau mutat.

Aparatul trebuie instalat de către un personal calificat, conform instrucțiunilor furnizate.

Orice ajustare sau întreținere necesară trebuie efectuată după deconectarea aparatului de la sursa de alimentare cu energie electrică.

Următoarele instrucțiuni trebuie citite de către un tehnician calificat pentru a se asigura că aparatul este instalat, reglat și servizat corect din punct de vedere tehnic, în conformitate cu normele aflate în vigoare.

### Poziționarea și nivelarea

Aparatul poate fi instalat lângă dulapuri a căror înălțime nu o depășește pe cea a suprafeței plitei.

Acest aragaz trebuie instalat direct pe pardoseală. Nu instalați acest aragaz pe niciun fel de bază artificială.

Asigurați-vă că peretele care intră în contact cu partea din spate a aparatului este realizat dintr-un material neinflamabil, rezistent la căldură (T 90 °C).

Important: Nu instalați acest aparat în apropierea ușii sau a altor căi de acces, pentru a minimiza astfel probabilitatea ca persoanele care utilizează ușa să intre în contact cu vasele de gătit de pe suprafața plitei.

### Pentru a evita supraîncălzirea, aparatul nu trebuie instalat în spatele unei uși decorative

#### Acest aparat nu trebuie montat pe o platformă.

Aragazul este proiectat pentru a fi montat între dulapuri de bucătărie aflate la o distanță de 600 mm unul față de celălalt. Spațiul de pe ambele părți trebuie să fie suficient pentru a permite scoaterea aragazului în vederea efectuării lucrărilor de întreținere. Acesta poate fi amplasat în partea laterală a unui dulap sau între două dulapuri, precum și într-o zonă de colț. De asemenea, acesta poate fi montat independent. Pereții laterali adiacenți care depășesc nivelul plitei nu trebuie să prezinte o distanță mai mică de 150 mm sau 65 mm față de aragaz și ar trebui să fie protejați cu un material rezistent la căldură. Nicio suprafață suspendată și nici hota aragazului nu trebuie să se afle la o distanță mai mică de 750 mm față de plită.

- Aragazul poate fi amplasat într-o bucătărie, sală de mese sau garsonieră, însă nu într-o baie sau sală de dușuri.
- Hotele trebuie instalate în conformitate cu cerințele din manualele corespunzătoare acestora.
- Peretele care intră în contact cu partea din spate a aragazului trebuie să fie realizat dintr-un material neinflamabil.
- Aragazul este prevăzut cu un lanț de siguranță care trebuie atașat de un cârlig, fixat în peretele din spatele aparatului.

Înainte de a deplasa aragazul, verificați dacă acesta este rece și opriți-l de la unitatea de comandă a acestuia. Deplasarea aragazului se realizează cu ușurință prin ridicarea părții din față a acestuia, după cum urmează:

Deplasarea aragazului

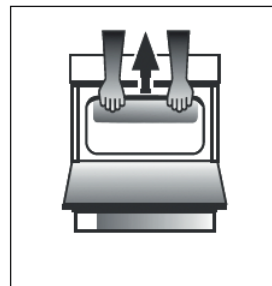


Fig. A

Deschideți suficient ușa grill-ului pentru a permite prinderea confortabilă a marginii inferioare din față a plafonului cuptorului, evitând orice element al grill-ului. (FIG. A)

Aveți grijă la deplasarea aragazului, deoarece acesta este greu. Asigurați-vă că nu este deteriorată nicio porțiune a pardoselii.

### Rețeaua de alimentare cu energie electrică

Tensiunea de alimentare și frecvența: 230-240 V c.a. 50/60 Hz.

! Cablul de alimentare trebuie poziționat astfel încât să nu atingă în niciun moment o temperatură cu 50 °C peste temperatura încăperii. Cablul trebuie îndepărtat de orificiile de ventilare din spate. Dacă este necesar, puteți utiliza un cablu mai lung, însă trebuie să vă asigurați că cablul furnizat împreună cu aparatul este înlocuit cu unul cu aceleași caracteristici, în conformitate cu standardele și legislația în vigoare.

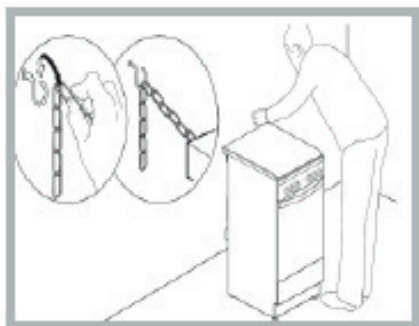
### AVERTISMENTE: ACEST APARAT TREBUIE SĂ FIE ÎMPĂMÂNTAT.

Aragazul trebuie conectat la rețeaua de alimentare cu energie electrică printr-o priză cu comutator (bipolară) pentru aragaz cu siguranțe fuzibile

o capacitate corespunzătoare celei indicate pe plăcuța cu date tehnice a aragazului. Toate cablurile electrice de la unitatea consumatoare de la aragaz, conectate la priza bipolară cu comutator pentru aragaz, trebuie să fie de un tip acceptabil și să furnizeze curentul nominal indicat mai sus.

Cablul de alimentare electrică trebuie poziționat astfel încât să nu atingă în niciun moment o temperatură cu 50 °C mai mare decât temperatura din încăpere. Cablul trebuie îndepărtat de orificiile de ventilare din spate.

## Lanțul de siguranță



Pentru a preveni răsturnarea accidentală a aparatului, de exemplu, de către un copil care se agață de ușa cuptorului, **TREBUIE** să fie montat lanțul de siguranță furnizat!

Aragazul este prevăzut cu un lanț de siguranță care trebuie să fie fixat cu un șurub (care nu este furnizat împreună cu aragazul) pe peretele din spatele aparatului, la o înălțime identică cu cea de atașare a lanțului la aparat.

Alegeți șurubul și diblul în funcție de tipul de material al peretelui din spatele aparatului. În cazul în care capul șurubului are un diametru mai mic de 9 mm, trebuie utilizată o șaibă. Peretele din beton necesită un șurub cu diametrul de cel puțin 8 mm și cu lungimea de 60 mm.

Asigurați-vă că lanțul este fixat de peretele posterior al aragazului și de perete, conform indicației din figură, astfel încât, după instalare, acesta să fie tensionat și paralel cu solul.

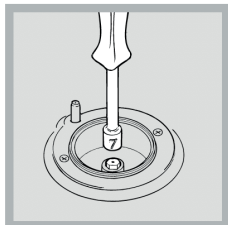
## Racordarea la gaz

Aragazul trebuie racordat la sursa de alimentare cu gaz de către un instalator calificat, specializat în instalații de gaz. În timpul instalării acestui produs, trebuie neapărat să montați un robinet de gaz omologat pentru a izola alimentarea de aparat și pentru a facilita astfel eventualele lucrări de demontare sau întreținere ulterioare. Racordarea aparatului la rețeaua de gaz sau gaz lichefiat trebuie efectuată în conformitate cu normele în vigoare și numai după ce se asigură faptul că acesta este adaptabil la tipul de gaz care urmează să fie utilizat. Dacă aparatul nu este adaptabil, urmați instrucțiunile de la paragraful „Adaptarea la diferite tipuri de gaz”. La unele modele, alimentarea cu gaz poate fi racordată pe partea stângă sau pe partea dreaptă, după cum este necesar; pentru a modifica racordul, inversați poziția suportului furtunului cu cea a capacului și înlocuiți garnitura (furnizată împreună cu aparatul). În cazul racordării la o sursă de alimentare cu gaz lichefiat, prin intermediul unui rezervor, utilizați regulatoare de presiune conforme cu normele în vigoare. Sursa de alimentare cu gaz trebuie conectată în partea stângă a aparatului. Asigurați-vă că furtunul nu trece prin spatele aragazului și că nu intră în contact cu piesele fierbinți.

## Adaptarea pentru diferite tipuri de gaz

Aparatul poate fi adaptat la un alt tip de gaz decât cel implicit (acesta este indicat pe eticheta cu date tehnice de pe capac).

## Adaptarea plitei



Înlocuirea duzelor pentru arzătoarele plitei:

1. Îndepărtați grătarele plitei și scoateți arzătoarele din locașurile lor.
2. Deșurubați duzele utilizând o cheie tubulară de 7 mm (consultați figura) și înlocuiți-le cu duze adecvate pentru noul tip de gaz

(consultați tabelul cu caracteristicile arzătorului și duzei).

3. Remontați toate componentele urmând instrucțiunile de mai

sus, în ordine inversă.

Reglarea setării minime a arzătoarelor plitei:

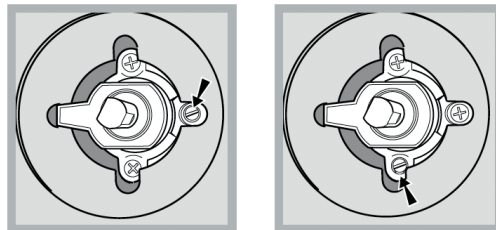
1. Rotiți robinetul în poziția de minim.
2. Scoateți selectorul și ajustați șurubul de reglare, care este amplasat în interiorul sau lângă știftul robinetului, până când flacăra este mică, dar constantă.

! Dacă aparatul este conectat la o sursă de alimentare cu gaz lichid, șurubul de bypass trebuie setat la minim.

3. În timp ce arzătorul este aprins, schimbați rapid poziția selectorului de la minim la maxim și invers, de mai multe ori, verificând ca flacăra să nu se stingă.

După finalizarea operațiunii de reglare, resigilați utilizând ceară sau un material echivalent.

Arzătoarele plitei nu necesită reglarea aerului primar.



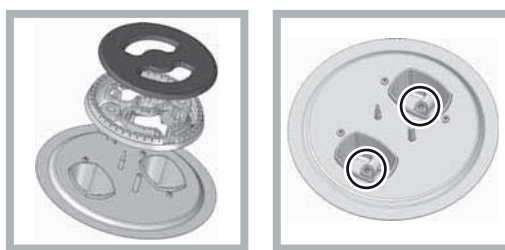
După reglarea aparatului astfel încât acesta să poată fi utilizat cu un alt tip de gaz, înlocuiți eticheta cu date tehnice veche cu una nouă care corespunde noului tip de gaz (aceste etichete sunt disponibile la centrele de asistență tehnică autorizate).

Dacă presiunea gazului utilizat este diferită (sau variază ușor) față de presiunea recomandată, pe furtunul de alimentare trebuie montat un regulator de presiune adecvat, în conformitate cu standardele actuale EN 88-1 și EN 88-2 cu privire la „regulatoarele pentru gaz direcționat”.

## Înlocuirea duzelor arzătorului triplu cu inel

1. Îndepărtați suporturile pentru tigăi și ridicați arzătoarele din locașurile lor. Arzătorul este alcătuit din două părți separate (consultați imaginile).
2. Deșurubați duzele utilizând o cheie tubulară de 7 mm. Înlocuiți duzele cu modele care sunt configurate pentru a fi utilizate cu noul tip de gaz (consultați tabelul 1). Cele două duze au același diametru al orificiului.
3. Remontați toate componentele efectuând operațiunile de mai sus, în ordine inversă.

- Reglarea aerului primar al arzătoarelor:



Reglarea nu este necesară.

- Setarea la minim a arzătoarelor:

1. Rotiți robinetul în poziția pentru flacăra mică.
2. Scoateți selectorul și ajustați șurubul de reglare, care este amplasat în interiorul sau lângă știftul robinetului, până când flacăra este mică, dar constantă.
3. După ce ați reglat flacăra la nivelul scăzut dorit, în timp ce arzătorul este aprins, modificați rapid poziția selectorului de la minim la maxim și vice versa, de mai multe ori, verificând ca flacăra să nu se stingă.



## Tabel cu caracteristicile arzătorului și duzei

Arzător	Diametru (mm)	Gaz lichefiat				Gaz natural			
		Putere calorifică kW (p.c.s*)		Bypass 1/100 (mm)	Duză 1/100 (mm)	Debit g/h			
		Nominală	Debit caloric			***	**	Duză 1/100 (mm)	Debit g/h
<b>TC</b>	130	3.30	1.50	61	2x65	240	236	2x99	314
<b>Semi Rapid (Mediu) (S)</b>	75	2.00	0.40	30	69	145	143	104	190
<b>Auxiliar (mic) (A)</b>	55	1.00	0.40	30	50	73	71	78	95
<b>Alimentare Presiuni</b>		Nominală (mbari)				30	30	20	
		Minimă (mbari)				20	20	17	
		Maximă				35	35	25	

\*cu gaz uscat 15 °C 1013 mbari

\*\* Propan P.C.S = 50,37 MJ/kg

\*\*\* Butan P.C.S = 49,47 MJ/kg

Gaz natural G20 P.C.S = 37,78 MJ/m<sup>3</sup>

## PRIMA UTILIZARE UTILIZAREA ZILNICĂ

### Utilizarea plitei

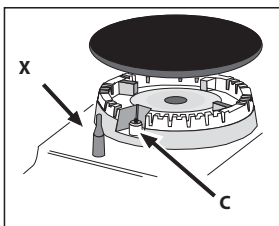
#### Aprinderea arzătoarelor

Pentru fiecare selector al ARZĂTORULUI există un inel complet care indică puterea flăcării pentru arzătorul respectiv.

Pentru a aprinde unul dintre arzătoarele de pe plită:

1. Apăsați selectorul ARZĂTORULUI și rotiți-l în sens antiorar, astfel încât să indice reglarea nivelului maxim al flăcării 🔥. Pentru modelele cu buton de aprindere electronică (★), apăsați butonul, iar apoi rotiți selectorul.
2. Reglați intensitatea flăcării la nivelul dorit rotind în sens antiorar selectorul ARZĂTORULUI. Aceasta poate fi setarea minimă 🔥, setarea maximă 🔥 sau orice altă poziție dintre cele două.

Dacă aparatul este dotat cu un dispozitiv electronic de aprindere\* (C), apăsați butonul de aprindere, marcat cu simbolul ★, apoi mențineți apăsat selectorul ARZĂTORULUI și rotiți-l în sens antiorar, către setarea nivelului maxim al flăcării, până când arzătorul se aprinde.



Arzătorul se poate stinge atunci

când butonul este eliberat. Dacă se întâmplă acest lucru, repetați operațiunea, menținând selectorul apăsat pentru o perioadă mai lungă de timp.

! Dacă flacăra se stinge accidental, stingeți arzătorul și așteptați cel puțin 1 minut înainte de a încerca să o reaprindeți.

Dacă aparatul este dotat cu un dispozitiv de siguranță în cazul stingerii flăcării (X)\*, apăsați și mențineți apăsat selectorul ARZĂTORULUI timp de aproximativ 2-3 secunde pentru a menține flacăra aprinsă și pentru a activa dispozitivul.

Pentru a stinge arzătorul, rotiți butonul până când acesta ajunge în poziția de oprire •.

#### Reglarea flăcării în funcție de niveluri

intensitatea flăcării arzătorului poate fi reglată cu ajutorul selectorului în funcție de 10 niveluri de putere, de la maxim până la minim, cu 5 poziții intermediare:



În timpul rotirii selectorului, un clic sonor va indica trecerea de la un nivel la altul. Sistemul asigură o reglare mai precisă, permite reproducerea intensității flăcării și identificarea cu ușurință a nivelului adecvat pentru diferite operațiuni de preparare.

#### Recomandări practice privind utilizarea arzătoarelor

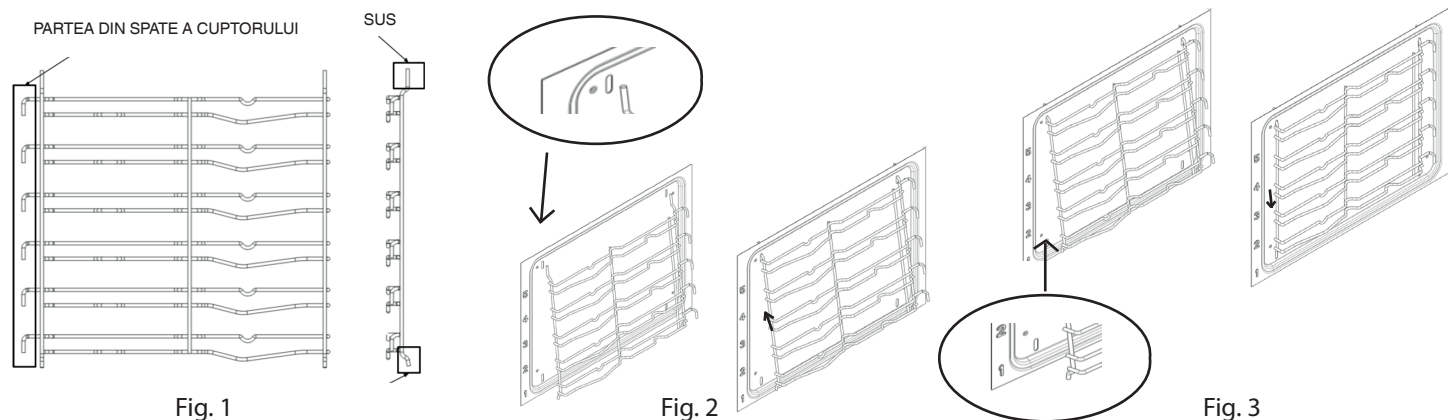
Pentru ca arzătoarele să funcționeze în cel mai eficient mod posibil și pentru a economisi gaz, este recomandată utilizarea de tigăi cu capac și cu baza plată. De asemenea, acestea trebuie să corespundă dimensiunii arzătorului.

Arzător	Diametrul accesoriilor pentru gătit (cm)
Coroană triplă (TC)/ Rapid (R)	24 - 26
Auxiliar (A)	10 - 14
Semi-rapid (S)	16 - 20

Pentru a identifica tipul de arzător, consultați diagramele din „Caracteristicile arzătorului și duzei”.

NIVEL	METODĂ DE PREPARARE „recomandat pentru”
1 - 2 - 3	MENȚINERE LA CALD
	PREPARARE UȘOARĂ
4 - 5	FIERBERE LA FOC MIC
	FIERBERE ÎNĂBUȘITĂ
6 - 7	FRIGERE
	PRĂJIRE
8 - 9	PRĂJIRE LA FOC IUTE
	FRIGERE LA GRĂTAR
10	ÎNCĂLZIRE RAPIDĂ

## GRĂTARELE LATERALE DE MONTARE



Noul dumneavoastră aragaz este dotat cu 2 suporturi cromate pentru grătare, ambalate în cuptor împreună cu grătarele. Rețineți că tijele superioare sunt mai lungi decât cele inferioare și că cârligele se află în partea din spate a cuptorului. Consultați fig. 1. Partea superioară a suportului de grătar se fixează în fantele din peretele lateral al cuptorului, așa cum se arată în Fig. 2. Odată fixate în partea de sus, împingeți tijele inferioare în fantele inferioare din pereții laterali ai cuptorului. Acum permiteți suporturilor de grătar să coboare ușor și să se fixeze. Consultați Fig. 3

## MONTAREA GRĂTARELOR CULISANTE (DACĂ INTRĂ ÎN DOTARE)

*Extinderea parțială sau completă a grătarelor culisante facilitează manevrarea grătarelor metalice și a tăvilor*

1. Scoateți grătarele laterale de susținere (Fig. 1)
2. Scoateți protecția din plastic de pe grătarele culisante (Fig. 2).
3. Agățați partea superioară a grătarelor culisante pe grătarele de susținere. Asigurați-vă că șinele telescopice se pot deplasa liber în partea din față a cuptorului. Apoi apăsați ferm partea inferioară a grătarelor culisante pe grătarul de susținere până când se fixează în locaș (Fig. 3).
4. Montați la loc în cuptor grătarele laterale de susținere (Fig. 4).
5. Așezați accesoriile pe glisor (Fig. 5, 6).

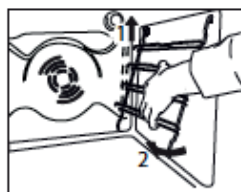


Fig. 1



Fig. 2

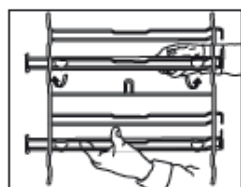


Fig. 3

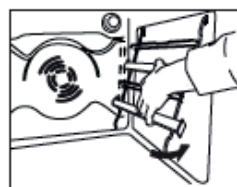


Fig. 4

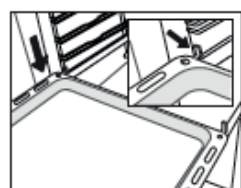


Fig. 5

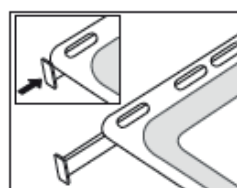


Fig. 6

## ACCESORIILE

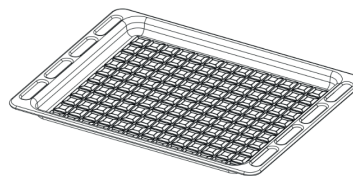
### GRĂȚAR



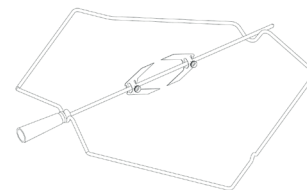
### TAVĂ ADÂNCĂ



### TAVĂ DE COPT



### KIT ROTISOR



Numărul și tipul de accesorii poate varia în funcție de modelul achiziționat. Alte accesorii care nu sunt furnizate pot fi achiziționate separat de la serviciul de asistență tehnică post-vânzare.

## INTRODUCEREA GRĂȚARELOR METALICE ȘI A ALTOR ACCESORII ÎN CUPTOR

1. Introduceți orizontal grătarul metalic, cu partea ridicată „A” orientată în sus (Fig. 1A, Fig. 1B)

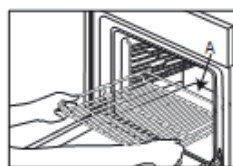


Fig. 1A

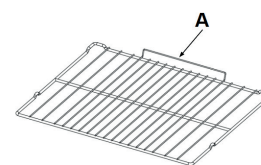


Fig. 1B

2. Alte accesorii, cum ar fi tava de colectare a picăturilor și tava de copt, se introduc la fel ca grătarul metalic (Fig. 2).

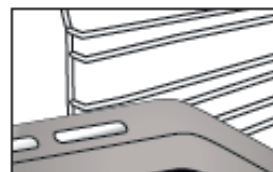



























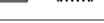



































































































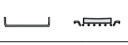


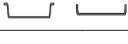

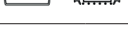

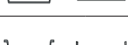
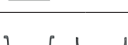
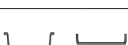



Fig. 2






## TABEL CU INFORMAȚII PRIVIND PREPARAREA

Tabelul indică funcțiile, accesoriile și nivelurile optime care trebuie utilizate pentru a găti diferite tipuri de alimente. Duratele de preparare încep din momentul în care alimentele sunt introduse în cuptor, fără a se lua în calcul și preîncălzirea (în cazurile în care este necesară). Temperaturile și duratele de preparare au caracter orientativ și depind de cantitatea de alimente și de tipul de accesorii utilizate. La început, folosiți cele mai mici setări recomandate, apoi, dacă alimentele nu sunt găsite suficient, treceți la setări mai mari. Se recomandă să folosiți accesorii din dotare, precum și tăvi de copt și forme pentru prăjituri din metal, de culoare închisă. De asemenea, puteți folosi cratițe și accesorii Pyrex sau din ceramică, dar, în cazul acestora, duratele de preparare vor fi puțin mai mari.

REȚETĂ	FUNCȚIE	PREÎNCĂLZIRE.	TEMPERATURĂ (°C)	DURATĂ (Min)	NIVEL (N-număr) ȘI ACCESORII
Torturi dospite/pandișpanuri	CONVENTIONAL (CONVENȚIONAL)	DA	170	30 - 50	L-1 
Torturi dospite/pandișpanuri	AER FORȚAT	DA	150	50 - 70	L-5 L-3 
Prăjitură umplută (prăjitură cu brânză, ștrudel, plăcintă cu fructe)	CONVENTIONAL (CONVENȚIONAL)	DA	160 - 180	40 - 60	L-2 
Prăjitură umplută (prăjitură cu brânză, ștrudel, plăcintă cu fructe)	AER FORȚAT	DA	150 - 170	40 - 70	L-5 L-3 
Fursecuri / biscuiți fragezi	CONVENTIONAL (CONVENȚIONAL)	DA	140	30 - 60	L-3 
Fursecuri / biscuiți fragezi	Aer forțat ECO	—	140 - 150	30 - 60	L-4 
Fursecuri / biscuiți fragezi	AER FORȚAT	DA	140	30 - 60	L-5 L-3 
Fursecuri / biscuiți fragezi	AER FORȚAT	DA	140 - 150	40 - 50	L-6 L-4 L-2 
Fursecuri / biscuiți fragezi	AER FORȚAT	DA	140	35 - 60	L-6 L-5 L-4 L-3 
Prăjiturele / brișe	CONVENTIONAL (CONVENȚIONAL)	DA	160 - 180	20 - 50	L-4 
Prăjiturele / brișe	Aer forțat ECO	—	160 - 180	20 - 50	L-2 
Prăjiturele / brișe	AER FORȚAT	DA	150 - 160	30 - 50	L-5 L-3 
Prăjiturele / brișe	AER FORȚAT	DA	150 - 160	30 - 50	L-6 L-4 L-2 
Choux à la crème	CONVENTIONAL (CONVENȚIONAL)	DA	170 - 200	20 - 50	L-3 
Choux à la crème	AER FORȚAT	DA	170 - 200	20 - 50	L-5 L-3 
Choux à la crème	AER FORȚAT	DA	170 - 180	20 - 50	L-6 L-4 L-2 
Bezele	CONVENTIONAL (CONVENȚIONAL)	DA	80 - 100	120 - 200	L-3 
Bezele	AER FORȚAT	DA	80 - 100	120 - 200	L-5 L-3 
Bezele	AER FORȚAT	DA	80 - 100	120 - 200	L-6 L-4 L-2 
Pizza / pâine / focaccia	CONVENTIONAL (CONVENȚIONAL)	DA	190 - 250	15 - 50	L-2 
Pizza / pâine / focaccia	AER FORȚAT	DA	190 - 230	20 - 50	L-6 L-3 
Pizza / pâine / focaccia	AER FORȚAT	DA	190 - 230	20 - 50	L-6 L-4 L-1 
Plăcinte picante (plăcintă cu legume, quiche lorraine)	COACERE CU CONVECȚIE	DA	170-180	30 - 60	L-3 
Plăcinte picante (plăcintă cu legume, quiche lorraine)	Aer forțat ECO	—	180	30 - 60	L-3 
Plăcinte picante (plăcintă cu legume, quiche lorraine)	AER FORȚAT	DA	180	50 - 80	L-5 L-3 
Vol-au-vent / pateuri din aluat de foietaj	CONVENTIONAL (CONVENȚIONAL)	DA	170 - 190	15 - 40	L-3 
Vol-au-vent / pateuri din aluat de foietaj	AER FORȚAT	DA	180 - 210	15 - 40	L-5 L-3 
Lasagna / budinci / paste la cuptor / cannelloni	CONVENTIONAL (CONVENȚIONAL)	DA	180 - 200	30 - 65	L-3 
Miel / vițel / vită / porc 1 kg	CONVENTIONAL (CONVENȚIONAL)	DA	190 - 200	40 - 80	L-3 
Miel / vițel / vită / porc 1 kg	TURBO GRILL	—	3	40 - 90	L-3 

Carne de pui / iepure / rață, 1 kg	CONVENTIONAL (CONVENȚIONAL)	DA	190 - 220	50 - 80	L-3  
Carne de pui / iepure / rață, 1 kg	TURBO GRILL	—	3	50 - 100	L-3  
Carne de curcan/gâscă, 3 kg	TURBO GRILL	—	3	130 - 170	L-3  
Carne de curcan/gâscă, 3 kg	CONVENTIONAL (CONVENȚIONAL)	DA	160 - 180	130 - 170	L-3  
Fileuri / medaliaone de pește	CONVENTIONAL (CONVENȚIONAL)	DA	180 - 200	20 - 30	L-3  
Fileuri / medaliaone de pește	GRILL	—	3	10 - 30	L-4  
Legume umplute (roșii, dovlecei, vinete)	CONVENTIONAL (CONVENȚIONAL)	DA	190 - 220	40 - 80	L-3  
Legume umplute (roșii, dovlecei, vinete)	TURBO GRILL	—	3	30 - 60	L-3  
Legume gratinate	CONVENTIONAL (CONVENȚIONAL)	DA	180 - 200	20 - 30	L-3  
Legume gratinate	GRILL	—	3	10 - 30	L-4  
Pâine prăjită	GRILL	5'	3	1 - 2	L-5  
Cârnați / kebab / coaste / hamburgeri	GRILL	—	3	15 - 30	L-5  
Cartofi coptți	CONVENTIONAL (CONVENȚIONAL)	DA	190 - 220	40 - 80	L-3  
Cartofi coptți	TURBO GRILL	—	3	30 - 60	L-3  
Pulpă de miel / but	TURBO GRILL	—	3	50 - 100	L-3  
Masă completă (Cook3): Tartă cu fructe Lasagna Friptură	AER FORȚAT	—	180 - 190	40 - 80	L-6   L-4   L-2  
Masă completă (Cook4): Tartă cu fructe Lasagna Feli de carne Legume la cuptor	AER FORȚAT	—	180 - 190	40 - 80	L-6   L-4   L-3   L-1  
Pizza cu aluat pufos congelată	6th Sense Coacere produs congelat	—	180 - 250	25 - 45	L-3  
Pizza congelată	6th Sense Coacere produs congelat	—	180 - 250	25 - 45	L-3  
Lasagna congelată	6th Sense Coacere produs congelat	—	180 - 250	25 - 45	L-3  
Cartofi prăjiți	6th Sense Coacere produs congelat	—	180 - 250	25 - 45	L-2  
Mușchi de vită	6th Sense Carne	—	190 - 200	40 - 90	L-3  
Pui	6th Sense Carne	—	200 - 220	50 - 100	L-3  
Friptură de porc la cuptor	6th Sense Carne	—	170 - 200	40 - 90	L-3  
Masă completă (Cook5): Aperitiv Lasagna Tartă cu fructe Feli de carne Legume la cuptor	6th Sense Cook5	—	180 - 190	40 - 80	L-6   L-4   L-3   L-2   L-1  
Fursecuri / biscuiți fragezi	6th Sense Cook5	—	140	45 - 80	L-6   L-5   L-4   L-3   L-1  
Pizza	6th Sense Cook5	—	190 - 230	45 - 70	L-6   L-5   L-4   L-3   L-1  
Chifle 60-80 g fiecare	6th Sense Pâine	—	210	25 - 45	L-3  
Pâine 1 kg	6th Sense Pâine	—	170 - 210	50 - 120	L-3  
Pâine pentru sandwich 0,5 - 0,7 kg	6th Sense Pâine	—	170 - 180	70 - 100	L-3  
Pizza subțire	6th Sense Pizza	—	220 - 250	15 - 25	L-3
Pizza groasă	6th Sense Pizza	—	190 - 210	30 - 45	L-3

Chifle	SHS	—	210	25 - 40	L-3 
Fileuri / medaloane de pește	SHS	—	180	15 - 35	L-3 
Friptură de pui 1-1,3 Kg	SHS	—	200	50 - 80	L-3 
Mușchi de vită	SHS	—	200	35 - 60	L-3 
Miel / vițel / vită / porc 1 kg	SHS	—	200	60 - 90	L-3 
Prăjiturele / brișe	SHS	—	160 - 170	30 - 55	L-3 
Torturi dospite/pandișpanuri	SHS	—	170 - 180	30 - 60	L-2 
Focaccia	SHS	—	200 - 220	20 - 40	L-3 
Franzelă	SHS	—	170 - 180	70 - 100	L-3 
Cartofi copti	SHS	—	200 - 220	50 - 70	L-3 
Mușchi de vită de 2 kg	SHS	—	200	40 - 70	L-3 
Pulpă de miel	SHS	—	180 - 200	65 - 75	L-3 
Carne de pui / iepure / rață, 1 kg	SHS	—	200 - 220	50 - 70	L-3 
Legume umplute (roșii, dovlecei, vinete)	SHS	—	180 - 200	25 - 40	L-3 

ACCESORII					
	Grătar metalic	Vas de copt sau formă pentru prăjituri pe grătarul metalic	Tavă de copt/tavă de colectare a picăturilor sau vas de copt, pe grătarul metalic	Tavă de colectare a picăturilor/Tavă de copt	Tavă de colectare a picăturilor/tavă de copt cu 200 ml de apă

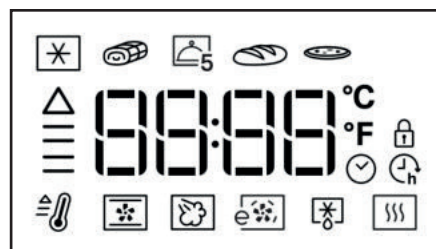
# PRIMA UTILIZARE A APARATULUI ȘI UTILIZAREA ZILNICĂ

## AFIȘAJUL DIN STÂNGA



Afișajul indică principalele funcții de preparare a alimentelor. Funcția selectabilă este afișată mai luminos. Simbolurile indică funcția. Pentru o descriere completă, consultați tabelul de la paginile 22, 23.

## AFIȘAJUL DIN DREAPTA



Acest afișaj prezintă ceasul, grupul de simboluri pentru funcțiile 6<sup>th</sup>Sense și speciale, precum și detaliile tuturor funcțiilor și facilitează reglarea tuturor parametrilor de preparare.

*NOTĂ: imaginea afișată poate varia în funcție de modelul achiziționat.*

*Dacă ultima pictogramă de pe partea dreaptă a secțiunii Funcțiilor speciale nu se aprinde înseamnă că o funcție de Curățare automată nu intră în dotare.*

### 1. SETAREA OREI

Va trebui să setați ora atunci când porniți cuptorul pentru prima dată.

Cele două cifre aferente orei vor începe să clipească. Rotiți butonul pentru a seta ora și apăsați pentru a confirma.

Cele două cifre aferente minutelor vor începe să clipească. Rotiți butonul pentru a seta minutele și apăsați pentru a confirma.

Vă rugăm să rețineți: Pentru a modifica durata la un moment ulterior, apăsați și mențineți apăsat pentru cel puțin o secundă în timp ce cuptorul este oprit și repetați etapele de mai sus.

După întreruperi îndelungate ale alimentării cu energie electrică, ar putea fi necesar să setați din nou ora.

### 2. SETĂRI

Dacă este necesar, puteți schimba unitatea de măsurare implicită, temperatura (°C) și curentul nominal (16 A). Cu cuptorul oprit, apăsați și mențineți apăsat timp de cel puțin 5 secunde.

Rotiți butonul de selectare pentru selectarea unității de măsură, apoi apăsați pentru confirmare.

Rotiți butonul de selectare pentru selectarea curentului nominal, apoi apăsați pentru confirmare.

Vă rugăm să rețineți: Cuptorul este programat pentru a consuma un nivel de energie electrică compatibil cu rețeaua internă, care are o capacitate de peste 3 kW (16 A): Dacă locuința este alimentată cu putere mai mică, va trebui să reduceți această valoare (13 A).

### 3. ÎNCĂLZIȚI CUPTORUL

Un cuptor nou poate emana mirosuri rămase din timpul procesului de fabricație: Acest lucru este absolut normal. Prin urmare, înainte de a începe să preparați alimentele, vă recomandăm să încălziți cuptorul gol pentru a îndepărta posibilele mirosuri neplăcute.

Îndepărtați elementele de protecție din carton sau foliile transparente ale cuptorului și scoateți accesoriile din interiorul acestuia.

Încălziți cuptorul la 200 °C timp de aproximativ o oră, folosind în mod ideal o funcție de circulație a aerului (de exemplu „Aer forțat” sau „Coacere convecție”).

Respectați instrucțiunile pentru setarea corectă a funcției.


Vă rugăm să rețineți: Se recomandă să aerisiți încăperea după utilizarea aparatului pentru prima dată.



## 1 PORNIT/OPRIT

Atunci când aparatul este oprit, apare afișată numai ora în formatul de 24 de ore.



Apăsați  pentru a porni cuptorul (mențineți apăsat timp de ½ sec).

Atunci când cuptorul este pornit, ambele afișaje sunt active.

Butonul și toate tastele tactile sunt perfect funcționale.



NOTĂ: prin apăsarea , se întrerupe întotdeauna ciclul de preparare activ și se OPREȘTE aparatul.

## 2 SELECTAREA UNEI FUNCȚII

Pentru a selecta ciclurile de preparare și alte funcții.


Pentru descrieri, consultați tabelul de la pagina 22 și pagina 23.

Când cuptorul este oprit, numai ora este indicată pe afișaj. Apăsați și mențineți apăsat  pentru a porni cuptorul.


Rotiți butonul pentru a vizualiza funcțiile principale disponibile pe afișajul din partea stângă.

Selectați pornire și apăsați 



Pentru selectarea unei subfuncții (dacă este disponibilă), selectați funcția principală  pentru confirmare și accesați meniul funcției.



Rotiți butonul pentru a vizualiza subfuncțiile disponibile pe afișajul din partea dreaptă. Selectați una dintre acestea și apăsați  pentru confirmare.


**Procedați după este indicat în secțiunea „Pornire rapidă” (secțiunea 3), pentru a activa imediat funcția de preparare sau pentru a naviga prin programul de setare a modului, conform indicațiilor din secțiunile 4, 5 și 6**

## 3 PORNIRE RAPIDĂ




Pentru a ignora programul de setare a modului și pentru a lansa rapid un ciclu de preparare.

Apăsați  pentru a porni rapid orice funcție.

Cuptorul va derula un ciclu de preparare necronometrat (consultați secțiunea 5.1) utilizând temperatura implicită, iar pe afișaj va apărea număratoarea în ordine crescătoare, pentru a indica derularea timpului.

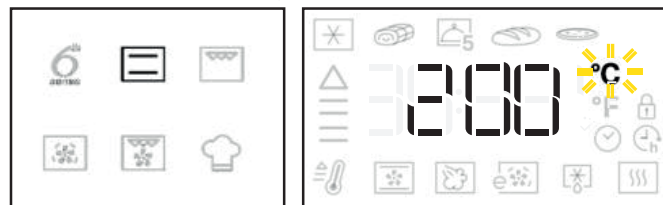
Apăsați  pentru a porni imediat ciclul de preparare a alimentelor, utilizând cel mai recent set de valori.

## 4 SETAREA TEMPERATURII

Pentru a regla temperatura pentru toate ciclurile de preparare disponibile, cu excepția Grill  Turbo Grill  Menținere la cald 



Apăsați  pentru a confirma funcția dorită.

Pictograma °C/°F clipește.





Rotiți  pentru a seta temperatura dorită.



Apăsați  pentru a confirma și treceți la setarea duratei (consultați secțiunea 5) sau apăsați  pentru pornirea rapidă.

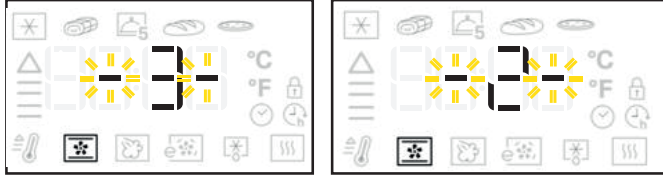
NOTĂ: rotiți  pentru a regla temperatura în timpul unui ciclu de preparare.


#### 4.1 SETAREA NIVELULUI DE PUTERE PENTRU GRILL



Pentru a seta nivelul de putere pentru funcțiile de coacere Grill  și Turbo Grill .


Există 3 niveluri definite de putere pentru funcția grill:  
-1- (redus), -2- (mediu), -3- (ridicat).

Afișajul din dreapta indică valoarea implicită între două clipiri „-”.







Rotiți  pentru a seta nivelul dorit.

Apăsați  pentru a confirma și treceți la setarea duratei (secțiunea 5) sau apăsați  pentru pornirea rapidă.

NOTĂ: rotiți  pentru a regla nivelul de putere pentru grill în timpul unui ciclu de preparare.

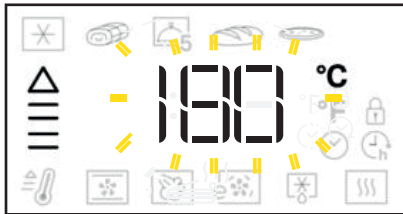
#### 4.2 FAZA DE PREÎNCĂLZIRE

Pentru anumite funcții (Convențional , Aer forțat , Coacere cu convecție , Preîncălzire rapidă ) există o fază de preîncălzire care se activează automat și facilitează atingerea rapidă a temperaturii dorite.



O săgeată care clipește în buclă lângă temperatura setată indică faza de preîncălzire.

Atunci când cuptorul atinge temperatura setată, avertizorul sonor emite o alarmă.



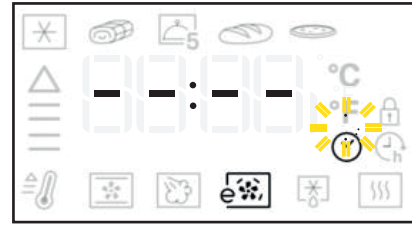
Introduceți alimentele în cuptor și închideți ușa: cuptorul pornește automat ciclul de preparare ales.



NOTĂ: Dacă introduceți alimentele în cavitate înainte de finalizarea fazei de preîncălzire, rezultatele procesului de preparare ar putea fi compromise.


#### 5 SETAREA DURATEI

Pentru a regla durata unei funcții după setarea temperaturii.



Pictograma  clipește.




Apăsați  sau  pentru a activa un ciclu de preparare necronometrat (5.1).

Rotiți  pentru a seta durata.




Apăsați  pentru a confirma durata de preparare cronometrată (5.2) și treceți la setarea orei de finalizare sau apăsați  pentru pornirea rapidă.


NOTĂ: apăsați  pentru a regla durata în timpul unui ciclu de preparare.

#### 5.1 CICLU DE PREPARARE NECRONOMETRAT

În timpul unui ciclu de preparare necronometrat, afișajul din dreapta indică durata, cronometrând derularea timpului în ordine crescătoare minut cu minut, iar „:” clipește.

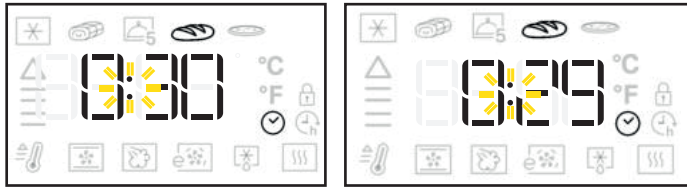



Apăsați  oricând doriți să finalizați ciclul de preparare și OPRIȚI cuptorul.

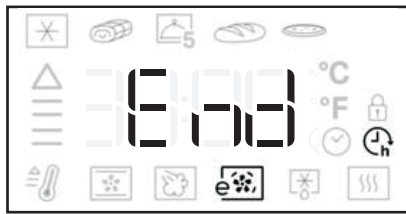
NOTĂ: apăsați  pentru a trece de la ciclul necronometrat la cel cronometrat și setați o oră de finalizare.

## 5.2 CICLU DE PREPARARE CRONOMETRAT

În timpul unui ciclu de preparare cronometrat, afișajul din dreapta indică durata, cronometrând derularea timpului în ordine descrescătoare minut cu minut, iar „:” clipește.




Apăsați  oricând doriți să finalizați ciclul de preparare. După finalizarea duratei de preparare, afișajul din dreapta indică „End” („Finalizare”), iar avertizorul sonor emite o alarmă.



NOTĂ: durata nu include timpul aferent fazei de preîncălzire.

## 6 SETAREA OREI DE FINALIZARE A PREPARĂRII CU PORNIRE CU ÎNTÂZIERE

Pentru a seta ora de finalizare dorită a unei funcții.

Afișajul din dreapta indică momentul finalizării ciclului de preparare, iar pictograma  clipește.



Rotiți  pentru a seta ora de finalizare dorită.

Apăsați  pentru a confirma ora de finalizare.



NOTĂ: ora indicată pe afișaj include durata setată. În timpul temporizării, aveți întotdeauna posibilitatea să:

Rotiți  pentru a avansa ora de finalizare.

Apăsați  pentru a regla nivelul de temperatură.

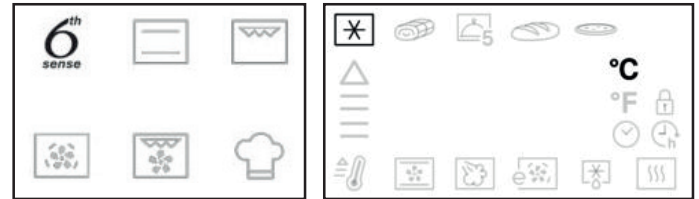
Apăsați  pentru a regla durata.

Dacă funcția asigură o fază de preîncălzire, aceasta va fi omisă în cazul în care ați setat o durată de temporizare.

## 7 FUNCȚIILE 6TH SENSE

Pentru a alege dintre 6 cicluri de preparare specifice diferite cu valori presetate. Pentru lista completă și descrierea funcțiilor, consultați tabelul de la paginile 22 și 23.



Rotiți  pentru a selecta funcția 6<sup>th</sup> Sense.



Apăsați  pentru a confirma.

Rotiți  pentru a selecta funcția 6<sup>th</sup> Sense dorită.



Apăsați  pentru a confirma și treceți la setarea valorilor pentru durată/ora de finalizare sau apăsați  pentru pornirea rapidă.

NOTĂ: nu este necesară preîncălzirea cuptorului pentru toate funcțiile 6<sup>th</sup> Sense. Consultați tabelul de la pagina 14 pentru temperaturile și duratele de preparare recomandate.

## RECUPERAREA TEMPERATURII CU 6<sup>TH</sup> SENSE

Dacă, în timpul unui ciclu de preparare cu funcția 6<sup>th</sup> Sense, temperatura din interiorul cuptorului scade deoarece ușa a fost deschisă, funcția de recuperare a temperaturii cu 6<sup>th</sup> Sense va recupera automat temperatura inițială.






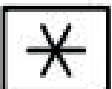




În timpul recuperării temperaturii cu 6<sup>th</sup> Sense, afișajul indică o „animație șerpuită” până când este atinsă temperatura dorită.










NOTĂ: în timpul unui ciclu cronometrat, pentru a se garanta cele mai bune rezultate de preparare, la această durată va fi adăugat timpul în care ușa a fost deschisă.



## TABEL CU DESCRIEREA FUNCȚIILOR

FUNȚIA TRADIȚIONALĂ		<b>CONVENȚIONAL</b>	Pentru a prepara orice fel de mâncare, pe un singur nivel. Utilizați nivelul 3. Pentru coacerea pizzei, a plăcintelor picante și a prăjiturilor cu umpluturi lichide, folosiți nivelul 1 sau 2. Preîncălziți cuptorul înainte de a introduce alimentele.	
		<b>GRILL</b>	Pentru a prepara pe grill antricoate, frigărui și cârnați; pentru a gratina legume și pentru a prăji pâine. Se recomandă să poziționați alimentele pe nivelul 4 sau 5. Când frigeți carnea pe grill, utilizați tava pentru scurgerea grăsimii, pentru a colecta zeama rezultată în urma preparării. Poziționați-o pe nivelul 3 sau 4, adăugând aproximativ o jumătate de litru de apă. Nu este necesară preîncălzirea cuptorului. În timpul procesului de preparare, ușa cuptorului trebuie să rămână închisă.	
		<b>AER FORȚAT</b>	Pentru a găti simultan, pe mai multe niveluri (maximum trei), diferite tipuri de alimente care necesită aceeași temperatură de preparare (de ex.: pește, legume, prăjituri). Această funcție poate fi folosită pentru a prepara diverse alimente fără ca mirosurile să treacă de la un aliment la altul. Folosiți nivelul 3 pentru a găti pe un singur nivel, nivelurile 1 și 4 pentru a găti pe două niveluri și nivelurile 1, 3 și 5 pentru a găti pe trei niveluri. Preîncălziți cuptorul înainte de a introduce alimentele.	
		<b>COACERE CU CONVECȚIE</b>	Pentru coacerea cărnii și prepararea plăcintelor umplute (plăcintă cu brânză, ștrudel, plăcintă cu fructe) și a legumelor umplute, pe un singur nivel. Cu această funcție, procesul de coacere este susținut prin funcționarea intermitentă și la intensitate redusă a ventilatorului, ceea ce împiedică uscarea excesivă a alimentelor. Utilizați nivelul 2. Așteptați finalizarea preîncălzirii înainte de a introduce alimente în cuptor.	
FUNȚIILE 6 <sup>th</sup> SENSE			<b>6<sup>th</sup> Sense COACERE PRODUS CONGELAT</b>	Funcția selectează automat modul de preparare ideal pentru diferite tipuri de alimente congelate semipreparate. Temperatura poate să fie setată de la 180 la 250 °C pentru a prepara orice tip de produs. Utilizați nivelurile 2 sau 3. Nu este necesară preîncălzirea cuptorului.
			<b>6<sup>th</sup> Sense CARNE</b>	Această funcție selectează automat modul optim de preparare și temperatura aferentă pentru frigerea oricărui tip de carne (pui, vită, vițel, porc, miel etc.). Temperatura poate fi modificată într-un anumit interval pentru a se adapta perfect la diferitele rețete și gusturi personale. Cu această funcție, procesul de coacere este susținut prin funcționarea intermitentă și la intensitate redusă a ventilatorului, ceea ce împiedică uscarea excesivă a alimentelor. Utilizați nivelul 2. Nu este necesară preîncălzirea cuptorului înainte de utilizare.
			<b>6<sup>th</sup> Sense Meniu Cook 5</b>	Pentru prepararea în același timp a unor alimente diferite care necesită aceeași temperatură de preparare pe cinci niveluri. Această funcție poate fi utilizată pentru a prepara fursecuri, tarte, pizza de formă rotundă (inclusiv pizza congelată) și pentru a prepara o masă completă. Respectați tabelul cu informații privind prepararea pentru a obține cele mai bune rezultate. Nu este necesară preîncălzirea cuptorului.
			<b>6<sup>th</sup> Sense PÂINE</b>	această funcție selectează automat modul optim de preparare și temperatura aferentă pentru coacerea oricărui fel de pâine (baghete, chifle, pâine pentru sandwich etc.). temperatura poate fi modificată într-un anumit interval pentru a se adapta perfect la diferitele rețete și gusturi personale, utilizați al 2-lea nivel. Nu este necesară preîncălzirea cuptorului.
			<b>6<sup>th</sup> Sense PIZZA</b>	această funcție selectează automat modul optim de preparare și temperatura aferentă pentru coacerea oricărui fel de pizza (pizza cu aluat subțire, pizza de casă, focaccia etc.). temperatura poate fi modificată într-un anumit interval pentru a se adapta perfect la diferitele rețete și gusturi personale, utilizați al 2-lea nivel. Nu este necesară preîncălzirea cuptorului.

## TABEL CU DESCRIEREA FUNCȚIILOR

<b>Funcții speciale</b> 	 <b>PREÎNCĂLZIRE RAPIDĂ</b>	<p>Pentru a preîncălzi rapid cuptorul. La încheierea etapei de preîncălzire, cuptorul selectează automat funcția Convențional. Așteptați finalizarea preîncălzirii înainte de a introduce alimente în cuptor.</p>
	 <b>TURBOGRILL</b>	<p>Pentru a frige bucăți mari de carne (pulpe, friptură de vită, carne de pasăre). Poziționați alimentele pe nivelurile din mijloc. Utilizați tava pentru scurgerea grăsimii pentru a colecta zeama rezultată în urma preparării. Poziționați-o pe nivelul 1 sau 2, adăugând aprox. jumătate de litru de apă. Nu este necesară preîncălzirea cuptorului. În timpul procesului de preparare, ușa cuptorului trebuie să rămână închisă. Cu această funcție se poate utiliza rotisorul, dacă intră în dotare.</p>
	 <b>AER FORȚAT ECO</b>	<p>Pentru prepararea pe un nivel a fripturilor umplute și a bucăților de carne. Cu această funcție, procesul de coacere este susținut prin funcționarea intermitentă și la intensitate redusă a ventilatorului, ceea ce împiedică uscarea excesivă a alimentelor. Pe durata utilizării funcției ECO, lumina rămâne stinsă în timpul procesului de preparare și poate fi aprinsă temporar prin apăsarea butonului de confirmare. Pentru a crește la maximum eficiența energetică, se recomandă să nu deschideți ușa cuptorului pe durata procesului de preparare a alimentelor. Se recomandă utilizarea nivelului 3. Nu este necesară preîncălzirea cuptorului.</p>
	 <b>TEMPERATURĂ SCĂZUTĂ</b>	<p>-1 DOSPIRE: Pentru dospirea optimă a aluaturilor dulci sau sărate. Amplasați aluatul pe nivelul 2. Nu este necesară preîncălzirea cuptorului.                      Pentru ca dospirea să fie optimă, nu activați funcția în cazul în care cuptorul este încă fierbinte după finalizarea unui ciclu de preparare.</p> <p>-2 MENȚINERE LA CALD: Pentru a menține calde și crocante alimentele proaspăt preparate (de ex.: carne, alimente prăjite sau budinci). Poziționați alimentele pe nivelul din mijloc.</p>
	 <b>Decongelare</b>	<p>Pentru a accelera decongelarea alimentelor. Poziționați alimentele pe nivelul din mijloc. Lăsați alimentele în ambalaj pentru a se evita uscarea acestora la suprafață.</p>
	 <b>ABURI</b>	<p>Funcțiile permit obținerea de rezultate excelente datorită adăugării aburilor la ciclurile de preparare. Numai atunci când cuptorul este rece, turnați apă potabilă în partea inferioară a cuptorului și selectați funcția specifică pentru preparatul dumneavoastră. Cantitățile și temperaturile optime ale apei pentru fiecare categorie de alimente sunt indicate în tabelul aferent cu informații privind prepararea. Nu preîncălziți cuptorul înainte de a adăuga alimente.</p>

COD EROARE	DESCRIERE (toate codurile de eroare apar pe afișajul HMI)	MĂSURI POSIBILE pentru CLIEȚI
F1E1	Eroare electronică la ansamblul ACU	apăsați butonul de PORNIRE/OPRIRE și porniți orice ciclu de preparare timp de aproximativ 20-30 minute. dacă defecțiunea apare chiar și după aceea, contactați centrul de service.
F1EA	Supratemperatură a produsului	Așteptați ca produsul să se răcească. Dacă eroarea este încă prezentă, contactați centrul de service
F2E1	Eroare la HMI/keypad/afișaj.	Numai pentru centrul de service.
F3E0	Eroare la senzorul principal al cuptorului	Numai pentru centrul de service.
F3E3	Eroare la senzorul sondei pentru carne	Numai pentru centrul de service.
F4E1	RTD blocat.	apăsați butonul de PORNIRE/OPRIRE și mențineți carnea în interiorul cavității. Apoi reporniți funcția. Dacă defecțiunea apare chiar și după aceea, contactați centrul de service.
F5E0	Comutatoarele ușii principale și ale dispozitivului de blocare nu se potrivesc	Deconectați cablul de alimentare și așteptați t>3s. Apoi conectați cablul de alimentare. dacă defecțiunea apare chiar și după aceea, contactați centrul de service.
F5E1	Eroare la motorul de blocare a ușii principale	Deconectați cablul de alimentare și așteptați t>3s. Apoi conectați cablul de alimentare. dacă defecțiunea apare chiar și după aceea, contactați centrul de service.
F6E1	Defecțiune la sistemul de comunicație între ACU și HMI	Eroare de comunicare. Numai pentru centrul de service
FBE1	Supratemperatură a cavității principale	Deschideți ușa și lăsați produsul să se răcească

## CURĂȚAREA ȘI ÎNTREȚINEREA

ÎNAINTE DE CURĂȚARE, DECONECTAȚI COMUTATORUL PRINCIPAL ȘI ASIGURAȚI-VĂ CĂ ARAGAZUL ESTE RECE.

ÎNAINTE DE A-L RECONECTA, ASIGURAȚI-VĂ CĂ TOATE BUTOANELE DE COMANDĂ SE AFLĂ ÎN POZIȚIA OPRITĂ.

**Nu utilizați aparate de curățat cu aburi.**

**Utilizați mănuși de protecție pe parcursul tuturor acestor operațiuni.**

**Efectuați operațiunile necesare numai când cuptorul este rece.**

**Deconectați aparatul de la rețeaua electrică.**

**Nu utilizați bureți de sârmă abrazivi sau agenți de curățare abrazivi/corozivi, deoarece aceștia pot deteriora suprafețele aparatului.**

Deconectați aparatul de la rețeaua de alimentare cu energie electrică.

### Respectarea și conservarea mediului

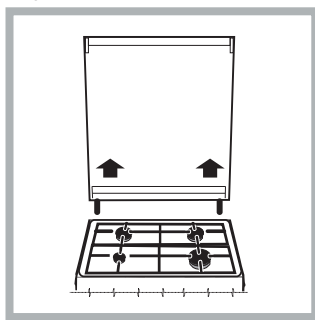
- Ori de câte ori este posibil, evitați preîncălzirea cuptorului și încercați întotdeauna să-l umpleți. Deschideți ușa cuptorului cât mai puțin posibil deoarece se produc pierderi de căldură de fiecare dată când aceasta este deschisă. Pentru a economisi o cantitate semnificativă de energie, opriți cuptorul cu 5 până la 10 minute înainte de finalul duratei de preparare planificate și utilizați căldura pe care cuptorul continuă să o genereze.
- Mențineți curate garniturile pentru a evita pierderile de energie la nivelul ușii
- Dacă aveți un contract de furnizare a energiei electrice cu tarife stabilite în funcție de perioada de utilizare, opțiunea „preparare întârziată” vă va ajuta să economisiți bani, temporizând procesul de funcționare pentru perioadele de timp cu tarife mai reduse.
- Baza oalei sau cratiței trebuie să acopere plita. Dacă baza este mai mică, se va irosi energie valoroasă, iar alimentele vărsate din vasele de gătit în timpul fierberii vor forma reziduuri care se vor întări și care ar putea fi greu de îndepărtat.
- Preparați alimentele în oale sau tigăi acoperite cu capace potrivite și utilizați cât mai puțină apă. Prepararea în vase fără capac va crește semnificativ consumul de energie
- Utilizați oale și tigăi plate

Dacă prepararea durează mult timp, este recomandată utilizarea unei oale sub presiune, care are o acțiune de două ori mai rapidă și economisește o treime din energie.

### Oprirea aparatului

Deconectați aparatul de la sursa de alimentare cu energie electrică înainte de a efectua orice fel de lucrări la acesta.

Capacul \*



Dacă aragazul este dotat cu un capac din sticlă, acest capac trebuie să fie curățat cu apă caldă. Nu folosiți produse abrazive. Capacul poate fi îndepărtat pentru a facilita curățarea zonei din spatele plitei. Deschideți complet capacul și trageți-l în sus (consultați figura).  
**! Nu închideți capacul dacă arzătoarele sunt aprinse sau dacă sunt încă fierbinți.**

### Întreținerea robinetului de gaz

În timp, robinetele se pot bloca sau rotirea acestora poate deveni dificilă. În acest caz, robinetul trebuie înlocuit.

### SUPRAFEȚELE EXTERIOARE

- Curățați suprafețele cu ajutorul unei lavete umede din microfibre. Dacă acestea sunt foarte murdare, adăugați câteva picături de detergent cu pH neutru. Ștergeți cu o lavetă uscată.
- Nu folosiți detergenți corozivi sau abrazivi. Dacă un asemenea produs intră accidental în contact cu suprafețele aparatului, curățați-l imediat cu o lavetă din microfibre umedă.

### DEPLASAREA REZISTENȚEI SUPERIOARE

1. Scoateți grătarele laterale de susținere a accesoriilor.
2. Extrageți puțin rezistența (Fig. 1) și coborâți-o (Fig. 2).
3. Pentru a pune la loc rezistența, ridicați-o, trageți-o puțin către dumneavoastră, având grijă să se sprijine pe suporturile laterale.

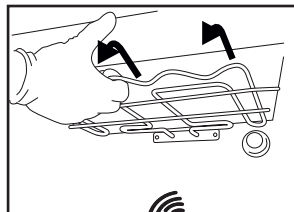


Fig. 1

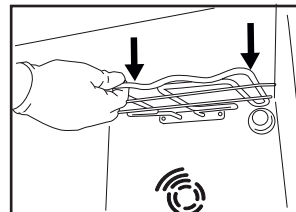


Fig. 2

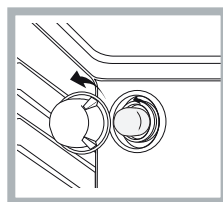
### SUPRAFEȚELE INTERIOARE

- După fiecare utilizare, lăsați cuptorul să se răcească și apoi curățați-l, de preferat cât încă este cald, pentru a îndepărta depunerile sau petele cauzate de resturile de alimente. Pentru a îndepărta condensul care s-a format în urma preparării alimentelor cu un conținut de apă ridicat, lăsați cuptorul să se răcească complet și apoi ștergeți-l folosind o lavetă sau un burete.
- Curățați sticla ușii folosind un detergent lichid adecvat.

### ACCESORII

După utilizare, puneți accesoriile la înmuiat în apă cu detergent lichid de spălare, manipulându-le cu mănuși pentru cuptor dacă sunt încă fierbinți. Resturile de mâncare pot fi îndepărtate cu o perie de curățare sau cu un burete.

### ÎNLOCUIREA BECULUI



1. Deconectați cuptorul de la rețeaua de alimentare cu energie electrică
2. Desfiletați capacul becului, înlocuiți becul și înfiletați la loc capacul becului.
3. Conectați din nou aparatul la rețeaua de alimentare cu energie electrică.

Notă: Utilizați tipul G9 de 40 W/230 V

Becul din interiorul produsului este proiectat special pentru aparate de uz casnic și nu este destinat iluminatului unei încăperi dintr-o locuință (Regulamentul CE nr. 244/2009).

Becurile sunt disponibile la serviciul nostru de asistență tehnică post-vânzare.  
- Nu manevrați becurile cu mâinile neprotejate deoarece vârfurile degetelor dumneavoastră le-ar putea deteriora. Nu folosiți cuptorul până ce capacul becului nu a fost montat la loc.

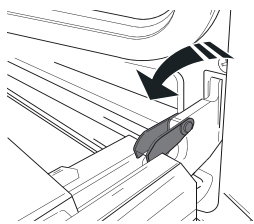
### CURĂȚAREA CATALITICĂ

Aceste panouri sunt acoperite cu un strat emailat special, capabil să absoarbă grăsimile eliberate de alimente în timpul preparării. Acest strat emailat este foarte rezistent, iar diferitele accesorii (rafturi, tăvi de colectare a picăturilor etc.) pot glisa pe acesta fără a-l deteriora. Pe suprafețe ar putea apărea pete albe; acest lucru nu reprezintă o problemă. Totuși, ar trebui evitate următoarele:

- răzuirea cu obiecte ascuțite (de exemplu, cu un cuțit) a stratului de email;
- utilizarea de detergenți sau materiale abrazive

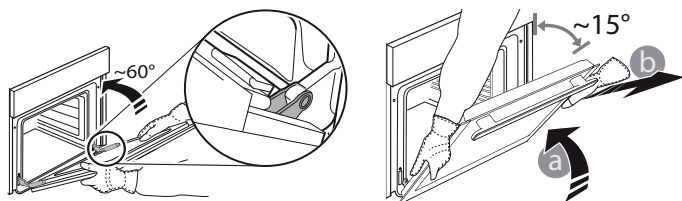
## DEMONTAREA ȘI REMONTAREA GEAMULUI UȘII CUPTORULUI

1. Pentru a demonta ușa, deschideți-o complet și coborâți dispozitivele de oprire până când se află în poziția de deblocare.



2. Închideți ușa cât de mult posibil.

Apucați bine ușa cu ambele mâini – nu o țineți de mâner. Demontați pur și simplu ușa, continuând să o închideți și trăgând-o în sus (a) în același timp, până când se eliberează din locașul (b).



Lăsați ușa deoparte, sprijinită pe o suprafață moale.

3. Remontați ușa deplasând-o spre cuptor, aliniind cuplajele balamalelor cu locașurile și fixând partea superioară în locaș.

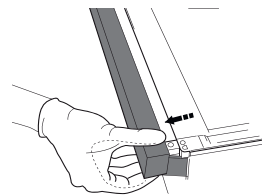
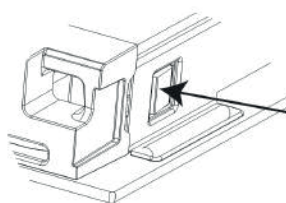
4. Coborâți ușa și apoi deschideți-o complet.

Coborâți dispozitivele de oprire în poziția inițială: Asigurați-vă că le-ați coborât complet.

5. Încercați să închideți ușa și asigurați-vă că se aliniază cu panoul de comandă. În caz contrar, repetați etapele de mai sus.

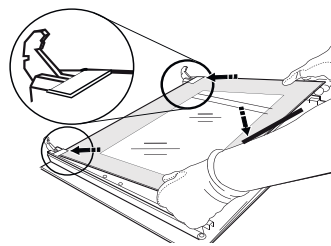
## CLIC PENTRU A CURĂȚA - CURĂȚAREA GEAMULUI DIN STICLĂ

1. După demontarea ușii și sprijinirea acesteia, cu mânerul orientat în jos, pe o suprafață moale, apăsați simultan cele două cleme de fixare și demontați marginea superioară a ușii, trăgând-o spre dumneavoastră.



2. Ridicați și țineți ferm cu ambele mâini geamul interior, demontați-l și amplasați-l pe o suprafață moale înainte de a-l curăța.

3. La reasamblarea geamului ușii interioare, introduceți corect panoul din sticlă, astfel încât textul inscripționat pe panou să nu fie inversat și să poată fi ușor lizibil.



4. Montați la loc marginea superioară: Poziționarea corectă se realizează după ce se aude un clic. Asigurați-vă că garnitura este fixată sigur înainte de a remonta ușa.

## REMEDIEREA PROBLEMELOR

**Ce trebuie să faceți dacă...** **Motive posibile**

**Soluții**

Cuptorul nu funcționează. **Întreruperea curentului electric.**  
**Deconectarea de la rețeaua electrică**

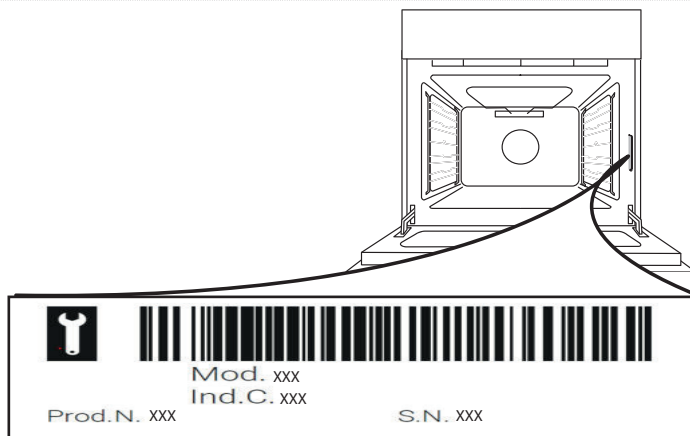
Asigurați-vă că nu este întrerupt curentul electric, iar cuptorul este conectat la rețeaua electrică. Opriti și reporniți cuptorul, pentru a verifica dacă defecțiunea persistă.

## SERVICIUL DE ASISTENȚĂ TEHNICĂ POST-VÂNZARE

Pentru asistență, sunați la numărul indicat pe certificatul de garanție furnizat împreună cu produsul sau urmați instrucțiunile de pe site-ul nostru web.

Fiți pregătiți să oferiți:

- o scurtă descriere a problemei;
- tipul și modelul exact al produsului dumneavoastră;
- codul pentru solicitarea asistenței (numărul care urmează după termenul SERVICE de pe plăcuța cu date de identificare fixată pe produs, care este vizibilă pe marginea interioară atunci când ușa cuptorului este deschisă);
- adresa dumneavoastră completă;
- un număr de telefon pentru contact.



Vă rugăm să rețineți: Dacă sunt necesare reparații, contactați un centru de service autorizat care utilizează piese de schimb originale și efectuează reparațiile în mod corespunzător. Vă rugăm să consultați certificatul de garanție inclus pentru mai multe informații privind garanția.

Documentația completă cu specificații privind produsul, inclusiv clasa de eficiență energetică a acestui cuptor, poate fi consultată și descărcată de pe site-ul nostru web [www.whirlpool.com](http://www.whirlpool.com)



## WSKAZÓWKI DOTYCZĄCE BEZPIECZENSTWA

## PRZECZYTAĆ I ŚCIŚLE PRZESTRZEGAĆ

⚠ Niniejsze instrukcje obowiązują wyłącznie, jeśli na urządzeniu występuje oznaczenie danego kraju. Jeżeli na urządzeniu nie ma tego symbolu, należy zapoznać się z instrukcją techniczną, która zawiera niezbędne wskazówki dotyczące dostosowania urządzenia do warunków użytkowania w danym kraju.

⚠ **OSTROŻNIE:** Użytkowanie urządzenia do gotowania na gazie wiąże się z wytwarzaniem w pomieszczeniu, w którym jest ono zainstalowane, ciepła, wilgoci i pozostałych produktów spalania. Należy dopilnować, aby kuchnia była dobrze wentylowana, szczególnie w czasie użytkowania urządzenia: zadbać o drożność naturalnych otworów wentylacyjnych lub zamontować urządzenie do wentylacji mechanicznej (mechaniczny wyciąg kuchenny). Przedłużające się intensywne użytkowanie urządzenia może wymagać dodatkowej wentylacji, np. otwarcia okna, lub bardziej efektywnej wentylacji, np. zwiększenia poziomu wentylacji mechanicznej (jeśli to możliwe).

⚠ Nieprzestrzeganie zaleceń podanych w niniejszej instrukcji może spowodować pożar lub wybuch, a w konsekwencji szkody materialne lub obrażenia ciała.

Przed przystąpieniem do użytkowania urządzenia należy zapoznać się instrukcjami bezpieczeństwa. Należy przechowywać je w pobliżu, aby móc z nich skorzystać w przyszłości.

Niniejsze instrukcje i samo urządzenie zawierają ważne ostrzeżenia dotyczące bezpieczeństwa, których należy bezwzględnie przestrzegać. Producent nie ponosi odpowiedzialności za nieprzestrzeganie instrukcji bezpieczeństwa, niewłaściwe użytkowanie urządzenia lub nieprawidłowe ustawienie elementów sterujących.

⚠ **OSTRZEŻENIE:** Jeśli powierzchnia płyty jest pęknięta, nie wolno używać urządzenia – ryzyko porażenia prądem.

⚠ **OSTRZEŻENIE:** Niebezpieczeństwo pożaru: Na powierzchniach grzejnych nie należy przechowywać żadnych przedmiotów.

⚠ **OSTROŻNIE:** Proces gotowania musi być nadzorowany. Proces krótkiego gotowania musi być nadzorowany przez cały czas.

⚠ **OSTRZEŻENIE:** Pozostawienie urządzenia bez nadzoru podczas przyrządzania potraw z użyciem oleju lub innych tłuszczów może spowodować zagrożenie - ryzyko pożaru. **NIGDY** nie należy gasić ognia wodą! Należy wyłączyć urządzenie, a następnie przykryć ogień np. pokrywką lub kocem gaśniczym.

⚠ Nie używać płyty kuchennej jako powierzchni roboczej.

Ścierki kuchenne i inne łatwopalne materiały powinny być przechowywane z dala od urządzenia, dopóki wszystkie jego podzespoły całkowicie nie ostygną – ryzyko pożaru.

⚠ Małe dzieci (0-3 lat) nie powinny przebywać w pobliżu urządzenia. Małe dzieci (3-8 lat) nie powinny zbliżać się do urządzenia, o ile nie są pod stałym nadzorem. Dzieci w wieku 8 lat i starsze oraz osoby o ograniczonych zdolnościach fizycznych, sensorycznych lub umysłowych lub bez doświadczenia i wiedzy mogą korzystać z urządzenia tylko pod nadzorem lub po otrzymaniu instrukcji bezpiecznego użytkowania i zrozumieniu związanych z nim zagrożeń. Urządzenie nie służy do zabawy dla dzieci. Czynności czyszczenia i konserwacji nie mogą być wykonywane przez dzieci bez nadzoru.

⚠ **OSTROŻNIE:** W przypadku stłuczenia szyby płyty grzejnej: - natychmiast wyłączyć wszystkie palniki oraz elektryczne elementy grzejne i odłączyć urządzenie od zasilania; - nie dotykać powierzchni urządzenia; - nie używać urządzenia



Szklana pokrywa może pęknąć, jeśli zostanie podgrzana.

Należy wyłączyć wszystkie palniki oraz płyty elektryczne przed zamknięciem pokrywy. Nie nakładać pokrywy, gdy palnik jest zapalony

⚠ **OSTRZEŻENIE:** Urządzenie i jego części, do których jest dostęp, nagrzewają się podczas użytkowania. Należy uważać, aby nie dotknąć elementów grzejnych.. Dzieci do lat 8, o ile nie znajdują się pod stałym nadzorem, nie mogą znajdować się w pobliżu urządzenia

⚠ Nigdy nie należy pozostawiać urządzenia bez nadzoru podczas użytkowania. Jeśli urządzenie nadaje się do stosowania sondy, używaj tylko sondy temperaturowej zalecanej dla tego piekarnika – ryzyko pożaru.

⚠ Ścierki kuchenne i inne łatwopalne materiały powinny być przechowywane z dala od urządzenia, dopóki wszystkie jego podzespoły całkowicie nie ostygną – ryzyko pożaru. Należy zawsze zachowywać czujność podczas pieczenia pokarmów bogatych w tłuszcze, olej lub podczas dodawania napojów alkoholowych – ryzyko pożaru. Do wyjmowania patelni i innych akcesoriów należy używać rękawic kuchennych. Na koniec pieczenia należy ostrożnie otworzyć drzwi piekarnika, aby przed uzyskaniem do niego dostępu umożliwić stopniowe ujęcie gorącego powietrza lub pary – ryzyko oparzeń. Nie zakłócać przepływu gorącego powietrza z przodu piekarnika – ryzyko pożaru.

⚠ Aby uniknąć uderzenia w drzwi piekarnika, zachować ostrożność, gdy są one otwarte lub skierowane w dół.

Umieszczając w komorze ruszt piekarnika, należy

upewnić się, że element zatrzymujący skierowany jest ku górze i znajduje się w tylnej części komory.

Urządzenie nie może pracować dłużej niż 15 s. Jeżeli po 15 sekundach palnik nie zapali się, należy wyłączyć urządzenie oraz otworzyć drzwiczki przedziałowe i/ lub poczekać co najmniej minutę przed kolejną próbą zapalenia palnika.

### **DOZWOLONE ZASTOSOWANIE**

⚠ **OSTROŻNIE:** Urządzenie nie jest przystosowane do obsługi za pomocą zewnętrznego urządzenia przyłączanego, np. programatora czasowego, ani niezależnego systemu zdalnego sterowania.

⚠ To urządzenie jest przeznaczone do użytku w gospodarstwach domowych oraz do podobnych zastosowań takich jak: kuchnie dla personelu w sklepach, biurach i innych środowiskach pracy; gospodarstwa wiejskie; samodzielna obsługa przez klientów hoteli, moteli, pensjonatów oferujących nocleg ze śniadaniem i innych tego typu miejsc do zamieszkania.

⚠ Wszelkie inne zastosowania (np. ogrzewanie pomieszczeń) są zabronione.

⚠ To urządzenie nie jest przeznaczone do użytku przemysłowego. Nie używać urządzenia na zewnątrz.

⚠ Nie przechowywać materiałów wybuchowych ani substancji łatwopalnych (np. paliwa lub puszek aerozolowych) wewnątrz lub w pobliżu urządzenia - ryzyko pożaru.

⚠ Garnki lub patelnie powinny mieć średnicę dna równą lub nieco większą od palnika (patrz specjalna tabela). Upewnić się, że garnki postawione na ruszcie nie wystają poza krawędź płyty kuchennej.

⚠ Niewłaściwe użytkowanie rusztu może skutkować uszkodzeniem płyty kuchennej. Nie należy ustawiać rusztu do góry nogami lub przesuwając go po płycie kuchennej.

Nie dopuszczać, aby płomień palnika wychodził poza krawędź dna naczynia.

Nie wolno używać: Żeliwnych blach, kamiennych płyt typu 'ollar stones', garnków i patelni z terakoty.

Dyfuzorów ciepła takich jak siatki metalowe lub innych. Dwa palniki jednocześnie dla jednego pojemnika (np. brytfanna do ryb).

Jeśli zapalenie palnika będzie utrudnione z powodu szczególnych lokalnych warunków dostarczania gazu, zaleca się powtórzenie czynności przy pokrętle skręconym do uzyskania małego płomienia.

W przypadku montowania okapu nad płytą kuchenną należy odnieść się do instrukcji montowania okapu, aby sprawdzić prawidłową odległość między nim a płytą kuchenną.

Ochronne podkładki gumowe na rusztach stwarzają ryzyko zadławienia u małych dzieci. Po zdjęciu rusztu należy upewnić się, że wszystkie ochroniacze zostały prawidłowo założone.

### **INSTALACJA**

⚠ Przemieszczanie i montaż urządzenia wymaga udziału co najmniej dwóch osób – ryzyko obrażeń. Do rozpakowywania i montażu należy używać rękawic ochronnych - ryzyko skaleczenia.

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

⚠ Instalacja, w tym doprowadzenie wody (jeśli jest), połączenia elektryczne i naprawy muszą być wykonane przez wykwalifikowanego technika. Nie naprawiać ani nie wymieniać żadnych części urządzenia, chyba że wyraźnie zaznaczono to w instrukcji obsługi. Dzieci nie powinny zbliżać się do miejsca montażu. Po rozpakowaniu urządzenia należy upewnić się, że nie uległo uszkodzeniu podczas transportu. W przypadku problemów należy skontaktować się ze sprzedawcą lub najbliższym serwisem technicznym. Po zainstalowaniu odpady opakowaniowe (plastikowe, elementy styropianowe itp.) muszą być przechowywane poza zasięgiem dzieci - ryzyko uduszenia. Urządzenie należy odłączyć od zasilania przed każdą operacją montażową - ryzyko porażenia prądem. Podczas instalacji upewnić się, że urządzenie nie może uszkodzić przewodu zasilającego. Występuje ryzyko porażenia prądem. Urządzenie można uruchomić dopiero po zakończeniu instalacji.

⚠ **OSTRZEŻENIE:** Dla zapewnienia bezpiecznego i prawidłowego użytkowania urządzenia we wszystkich pozostałych krajach, niezbędne jest przeprowadzenie modyfikacji urządzenia i sposobu jego instalacji.

⚠ Należy stosować reduktory ciśnienia odpowiednie do ciśnienia gazu podanego w instrukcji.

⚠ Pomieszczenie musi być wyposażone w system poboru powietrza, wydalający wszystkie możliwe spaliny.

⚠ Pomieszczenie musi także umożliwiać właściwą cyrkulację powietrza ponieważ powietrze jest niezbędne do normalnego przebiegu procesu spalania.

Przepływ powietrza nie może być mniejszy niż 2 m<sup>3</sup>/ godz. na kW zainstalowanej mocy.

⚠ System cyrkulacji powietrza może pobierać powietrze bezpośrednio z zewnątrz, za pomocą przewodu o przekroju wewnętrznym o średnicy co najmniej 100 cm<sup>2</sup>; otwór nie może być podatny na zatopy.

⚠ System może również dostarczać powietrze potrzebne do spalania w sposób pośredni, np. z przyległych pokoi wyposażonych w opisane wyżej przewody cyrkulacji powietrza.

Pokoje te nie mogą być jednak pokojami wspólnymi, sypialniami lub pokojami, w których występuje zagrożenie pożarowe.

⚠ Płynny gaz ziemny, jako cięższy od powietrza, opada na podłogę. Dlatego też pomieszczenia, w których znajdują się butle z gazem LPG, muszą być

wyposażone w wentylację, umożliwiającą migrację gazu w przypadku wystąpienia nieszczelności.

W konsekwencji butle z gazem LPG, zarówno częściowo, jak i całkowicie napełnione, nie mogą być instalowane ani przechowywane w pomieszczeniach lub miejscach magazynowania, które znajdują się pod poziomem gruntu (w piwnicach itd.). Zaleca się przechowywanie wyłącznie butli użytkowanych w danym pomieszczeniu, umieszczonych w taki sposób, by nie były narażone na kontakt z zewnętrznymi źródłami ciepła (piekarnikiem, kominkiem, piecem itp.), co mogłyby doprowadzić do podniesienia temperatury butli powyżej 50°C.

W przypadku trudności z przekręceniem pokręteł palnika należy skontaktować się z serwisem posprzedażowym, który może wymienić kurek palnika, jeśli okaże się wadliwy.

Nigdy nie zakrywać otworów wymaganych do wentylacji i dyspersji ciepła.

⚠ Nie wyjmować urządzenia ze styropianowej podstawy do czasu instalacji.

Podłączenie przy użyciu sztywnego przewodu (miedzianego lub stalowego).

Jeśli ciśnienie gazu różni się od zalecanego, we wlocie przewodu należy zamontować odpowiedni regulator ciśnienia, spełniający wymogi przepisów obowiązujących w danym kraju.

⚠ Nie umieszczać urządzenia za dekoracyjnymi drzwiami - ryzyko pożaru.



jeśli urządzenie jest umieszczone na podstawie, wówczas powinno ono być wypoziomowane i zamocowane do ściany za pomocą dostarczonego łańcuszka przytrzymującego, aby zapobiec ześlizgnięciu urządzenia z podstawy.



**OSTRZEŻENIE :** Aby uniknąć przechylenia urządzenia, należy zamocować łańcuszek podtrzymujący. W celu instalacji zapoznać się z instrukcją.

## PODŁĄCZENIE GAZU

⚠ **OSTRZEŻENIE:** Przed przystąpieniem do instalacji należy upewnić się, że lokalne warunki dystrybucji (typ gazu i jego ciśnienie) i sposób konfiguracji urządzenia są kompatybilne.

⚠ Sprawdzić, czy ciśnienie zasilającego gazu jest zgodne z wartościami podanymi w Tabeli 1 („Specyfikacje palników i dysz”).

⚠ **OSTRZEŻENIE:** Warunki konfiguracji tego urządzenia są podane na etykiecie (lub tabliczce znamionowej).

⚠ **OSTRZEŻENIE:** Urządzenie to nie jest podłączone do wyciągu produktów spalania. Urządzenie musi być zainstalowane i podłączone zgodnie z obowiązującymi przepisami instalacyjnymi. Szczególną uwagę należy

zwrócić na odpowiednie wymagania dotyczące wentylacji.

⚠ Jeśli urządzenie jest podłączone do gazu płynnego, śruba regulacyjna powinna zostać dokręcona możliwie jak najmocniej.

⚠ **WAŻNE:** Po zainstalowaniu butli gazowej lub zbiornika gazu należy je prawidłowo osadzić (orientacja pionowa).

⚠ **OSTRZEŻENIE:** Ta operacja powinna być przeprowadzona przez wykwalifikowanego technika

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

⚠ Podłączenie za pomocą sztywnej rury (miedzianej lub stalowej) Podłączenie do instalacji gazowej należy wykonać w taki sposób, aby nie obciążać w żaden sposób urządzenia. Na przewodzie zasilającym urządzenia znajduje się ruchome złącze kolankowe (L-kształtne), wyposażone w uszczelkę zapobiegającą występowaniu wycieków. Po obróceniu złącza przewodu, uszczelkę należy zawsze wymieniać (uszczelka jest dostarczona wraz z urządzeniem). Złącze przewodu zasilania gazem to gwintowane, męskie przyłącze gazowe 1/2.

⚠ Podłączenie giętkiego bezszwowego stalowego przewodu do gwintowanego przyłączenia. Złącze przewodu zasilania gazem to gwintowane, męskie przyłącze gazowe 1/2. Przewody te muszą zostać zainstalowane w taki sposób, by przy pełnym rozwinięciu nie przekraczały 2000 mm długości. Po wykonaniu podłączeń należy upewnić się, że elastyczny przewód metalowy nie dotyka żadnych ruchomych części i że nie jest poddawany naciskowi. Należy używać wyłącznie przewodów i uszczelki, które są zgodne z obowiązującymi przepisami krajowymi.

⚠ **WAŻNE:** W przypadku użycia węża ze stali nierdzewnej, należy go zainstalować w taki sposób, aby nie dotykał żadnej ruchomej części umeblowania (n.p. szafki). Musi on przechodzić przez obszar pozbawiony jakichkolwiek przeszkód oraz zostać umieszczony w miejscu, gdzie możliwa jest jego kontrola na całej długości.

⚠ Urządzenie należy podłączyć do źródła zasilania gazowego lub butli gazowej zgodnie z obowiązującym przepisami krajowymi. Przed wykonaniem podłączenia należy upewnić się, że urządzenie jest zgodne z zasilaniem gazowym, z którego zamierza się korzystać. W przeciwnym razie, należy postępować zgodnie z instrukcjami podanymi w rozdziale „Dostosowanie do różnych typów gazu”.

⚠ Po podłączeniu urządzenia do instalacji gazowej należy sprawdzić podłączenie pod kątem wycieków przy użyciu wody z mydłem. Zapalić palniki i przekręcić pokręta od pozycji maksymalnej 1\* do pozycji minimalnej 2\*, aby sprawdzić stabilność płomienia.

⚠ Połączenie z siecią gazową lub butlą gazową można wykonać za pomocą elastycznego przewodu gumowego lub stalowego, zgodnie z obowiązującymi przepisami krajowymi.

#### **DOSTOSOWANIE DO RÓŻNYCH TYPÓW GAZU**

(Ta czynność musi być wykonana przez wykwalifikowanego technika).

⚠ W celu dostosowania urządzenia do rodzaju gazu innego niż ten dla którego zostało wyprodukowane (zaznaczono na tabliczce znamionowej) należy postępować zgodnie ze wskazówkami umieszczonymi pod rysunkami dotyczącymi instalacji urządzenia.

#### **OSTRZEŻENIA DOTYCZĄCE ELEKTRYCZNOŚCI**

⚠ **WAŻNE:** Informacje dotyczące poboru prądu i napięcia są umieszczone na tabliczce znamionowej.

⚠ Tabliczka znamionowa znajduje się na przedniej krawędzi piekarnika (widoczna przy otwartych drzwiczkach).

⚠ Musi istnieć możliwość odłączenia urządzenia od źródła zasilania przez wyjęcie wtyczki (jeśli wtyczka jest dostępna) lub za pomocą dostępnego przełącznika wielobiegowego, zainstalowanego w przewodzie do gniazda zasilania zgodnie z obowiązującymi normami krajowymi; urządzenie musi także posiadać uziemienie zgodne z obowiązującymi normami krajowymi dotyczącymi sprzętu elektrycznego.

⚠ Przewód zasilający powinien mieć wystarczającą długość, aby umożliwić podłączenie zabudowanego urządzenia do sieci. Nie ciągnąć za przewód zasilający.

⚠ Nie stosować przedłużaczy, rozdzielaczy ani adapterów. Podzespoły elektryczne nie mogą być dostępne dla użytkownika po instalacji. Nie używać urządzenia, jeśli jest się mokrym lub boso.

Nie uruchamiać urządzenia, jeżeli kabel zasilający lub wtyczka są uszkodzone, jeśli urządzenie nie działa prawidłowo lub jeśli zostało ono uszkodzone bądź upuszczone.

⚠ Jeśli przewód zasilający jest uszkodzony, jego wymiana na identyczny powinna być przeprowadzona przez producenta, pracownika serwisu lub inną podobnie wykwalifikowaną osobę w celu uniknięcia niebezpieczeństwa – występuje ryzyko porażenia prądem.

⚠ Jeśli konieczna jest wymiana kabla zasilającego, należy skontaktować się z autoryzowanym centrum serwisowym.

⚠ **OSTRZEŻENIE:** Przed wymianą lampy należy upewnić się, że urządzenie jest wyłączone, aby uniknąć ryzyka porażenia prądem elektrycznym.

#### **CZYSZCZENIE I KONSERWACJA**

⚠ **OSTRZEŻENIE:** Przed przystąpieniem do jakichkolwiek czynności konserwacyjnych należy upewnić się, że urządzenie jest wyłączone i odłączone od zasilania; nigdy nie używać urządzeń do czyszczenia parowego - ryzyko porażenia prądem.

⚠ Do czyszczenia szyby w drzwiach nie używać środków ściernych ani metalowych skrobaków, ponieważ mogą one zarysować powierzchnię i spowodować pęknięcie szyby.

⚠ Nie należy używać środków ściernych, żrących, środków na bazie chloru ani środków do szorowania.

⚠ Przed przystąpieniem do jakichkolwiek czynności związanych z czyszczeniem lub konserwacją należy upewnić się, że urządzenie ostygło. - ryzyko poparzenia.

⚠ **OSTRZEŻENIE:** Wyłączyć urządzenie przed wymianą żarówki – ryzyko porażenia prądem.

⚠ Aby nie dopuścić do uszkodzenia zapalnika elektrycznego, nie należy używać go, gdy palniki nie znajdują się w obudowach.


Przeprowadzając czyszczenie i konserwację urządzenia, należy używać rękawic ochronnych.

#### **UTYLIZACJA OPAKOWANIA**

Materiał, z którego wykonane jest opakowanie, w 100% nadaje się do recyklingu i jest oznaczony symbolem ♻. Części opakowania nie należy wyrzucać, lecz zutylizować zgodnie z przepisami w zakresie usuwania odpadów, określonymi przez lokalne władze.

#### **UTYLIZACJA URZĄDZEŃ AGD**

Urządzenie zostało wykonane z materiałów nadających się do recyklingu lub do ponownego użycia. Urządzenie należy utylizować zgodnie z miejscowymi przepisami dotyczącymi gospodarki odpadami. Aby uzyskać więcej informacji na temat utylizacji, odzyskiwania oraz recyklingu urządzeń AGD należy skontaktować się z lokalnym urzędem, punktem skupu złomu lub sklepem, w którym zakupiono urządzenie. To urządzenie jest oznaczone zgodnie z dyrektywą Unii Europejskiej 2012/19/UE w sprawie zużytego sprzętu elektrotechnicznego i elektronicznego (WEEE) oraz z przepisami dotyczącymi sprzętu elektrycznego i elektronicznego z 2013 r. (w brzmieniu zmienionym). Właściwa utylizacja urządzenia pomoże zapobiec ewentualnym negatywnym skutkom dla środowiska oraz zdrowia ludzkiego.

- Symbol  na urządzeniu lub w dokumentacji do niego dołączonej oznacza, że urządzenia nie wolno traktować jak zwykłego odpadu domowego. Należy oddać je do punktu zajmującego się utylizacją i recyklingiem urządzeń elektrycznych i elektronicznych.

#### **WSKAZÓWKI DOTYCZĄCE OSZCZĘDZANIA ENERGII**

Urządzenie należy wstępnie nagrzewać jedynie w przypadkach, w których jest to zalecane w tabeli gotowania lub w przepisie. Używać ciemnych lub emaliowanych na czarno form do pieczenia, gdyż znacznie lepiej pochłaniają ciepło.

Dzięki naczyniom ciśnieniowym można zmniejszyć zużycie energii i skrócić czas gotowania.

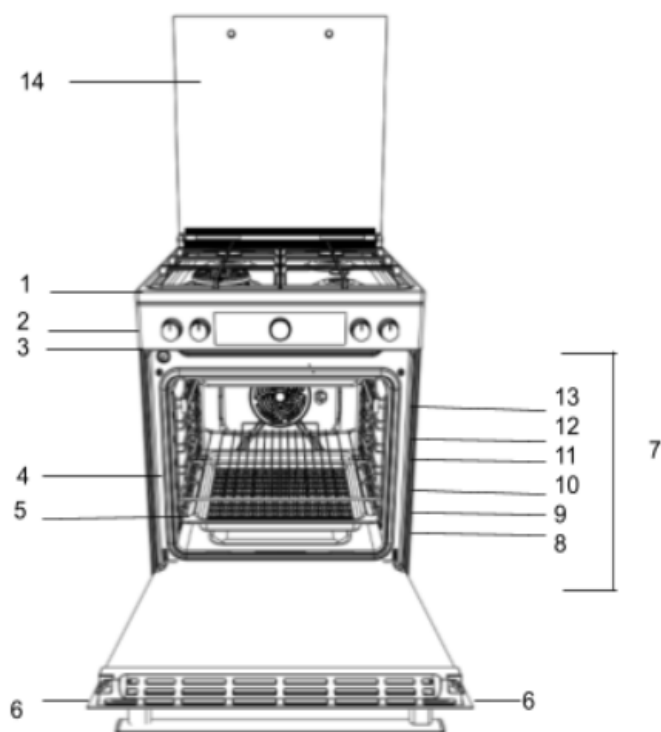
#### **DEKLARACJE ZGODNOŚCI**

To urządzenie spełnia wymagania: ekoprojektu z Rozporządzenia Komisji (UE) nr 66/2014; Rozporządzeń z 2019 r. dotyczących ekoprojektu dla produktów związanych z energią oraz informacji związanych z energią (zmiana) (wyjście z UE), zgodnie z normą europejską EN 30-2-1.

To urządzenie spełnia wymagania Ekoprojektu zgodnie z rozporządzeniem europejskim 66/2014 Rozporządzenie w sprawie etykietowania energetycznego 65/2014; Rozporządzeń z 2019 r. dotyczące ekoprojektu dla produktów związanych z energią oraz informacji związanych z energią (zmiana) (wyjście z UE), zgodnie z normą europejską EN 60350-1.

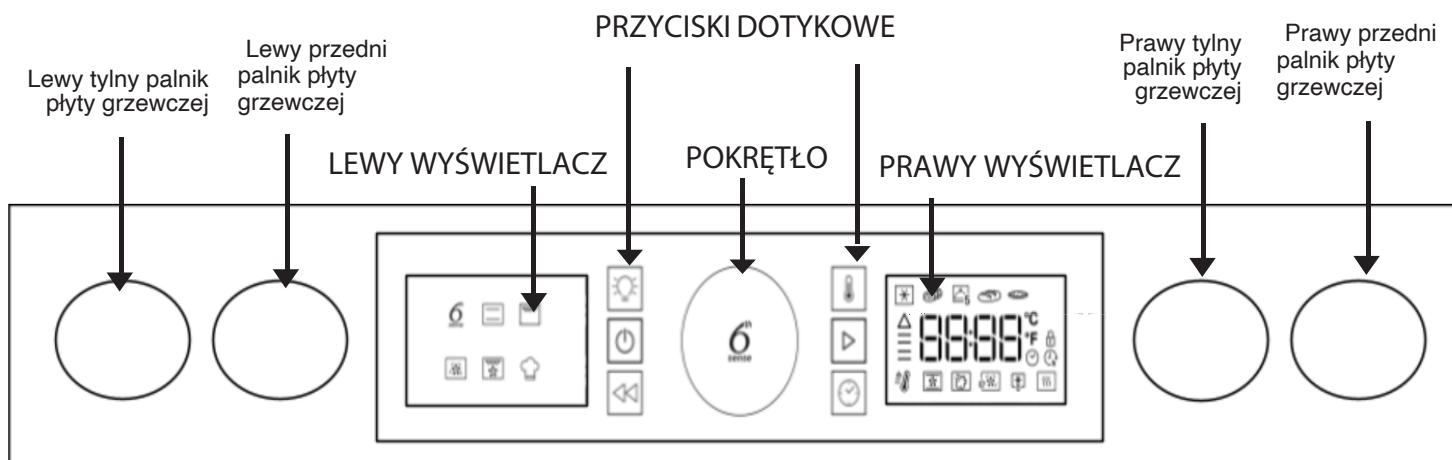


OPIS PRODUKTU



1. Palnik płyty grzewczej
2. Ruszt płyty grzewczej
3. Panel sterowania
4. Ruszt
5. Taca
6. Drzwi
7. Szyny prowadzące regałów przesuwnych
8. Pozycja 1
9. Pozycja 2
10. Pozycja 3
11. Pozycja 4
12. Pozycja 5
13. Pozycja 6
14. Szklana pokrywa

PANEL STERUJĄCY



**POKRĘTŁO PRZEŁĄCZNIKA OBROTOWEGO**

Obróć, aby poruszać się po funkcjach i regulować wszystkie parametry gotowania.



**ŚWIATŁO**

aby włączyć/wyłączyć lampę.



**WŁ/WYŁ**

do włączania/wyłączania piekarnika.



**POWRÓT**

aby powrócić do poprzedniego ekranu.



**POKRĘTŁO SZÓSTY ZMYŚŁ**

Naciśnij, aby wybrać, ustawić, uzyskać dostęp lub potwierdzić funkcje lub parametry i ewentualnie uruchomić program gotowania.



**TEMP**

aby ustawić temperaturę.



**POCZĄTEK**

do uruchomienia funkcji gotowania.



**CZAS**

aby ustawić zegar, czas gotowania lub wydłużyć czas gotowania.

## INSTALACJA

Przed uruchomieniem nowego urządzenia należy dokładnie zapoznać się z niniejszą instrukcją obsługi. Zawiera ona ważne informacje dotyczące bezpiecznej instalacji i obsługi urządzenia.

Prosimy o zachowanie tej instrukcji obsługi do wykorzystania w przyszłości. Należy się upewnić, że instrukcja towarzyszy urządzeniu, gdy jest ono sprzedawane, oddawane lub przenoszone.

Urządzenie musi zostać zainstalowane przez wykwalifikowanego specjalistę, zgodnie z dostarczonymi instrukcjami.

Wszelkie niezbędne regulacje lub prace konserwacyjne należy wykonywać po odłączeniu urządzenia od zasilania elektrycznego.

W celu zapewnienia, że urządzenie jest prawidłowo zainstalowane, wyregulowane i serwisowane technicznie zgodnie z obowiązującymi przepisami, wykwalifikowany technik powinien zapoznać się z poniższymi instrukcjami.

### Pozycjonowanie i poziomowanie

Istnieje możliwość zamontowania urządzenia obok szafek o wysokości nieprzekraczającej powierzchni płyty.

Kuchenkę należy ustawiać bezpośrednio na podłodze. Nie ustawiać kuchenki na żadnej sztucznej podstawie.

Należy się upewnić, że ściana stykająca się z tylną częścią urządzenia jest wykonana z niepalnego i żaroodpornego materiału (T 90°C).

Ważne: Urządzenia nie należy instalować w pobliżu drzwi lub przejść, aby zminimalizować prawdopodobieństwo kontaktu osób korzystających z przejścia z naczyniami kuchennymi stojącymi na płycie grzewczej.

### Nie wolno instalować urządzenia za ozdobnymi drzwiami, aby nie dopuścić do przegrzania

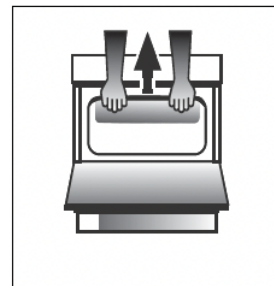
#### Nie wolno montować urządzenia na platformie.

Kuchenka została zaprojektowana w taki sposób, aby zmieściła się między szafkami kuchennymi rozstawionymi w odległości 600 mm. Przestrzeń po obu stronach musi być wystarczająca, aby umożliwić wysunięcie kuchenki w celu serwisowania. Kuchenka może być zabudowana szafkami z jednej lub obu stron, a także wykorzystywana w ustawieniu narożnym. Może również służyć jako sprzęt wolnostojący. Przylegające ściany boczne, które wystają ponad poziom płyty grzewczej, nie mogą znajdować się bliżej kuchenki niż 150 lub 65 mm i powinny być zabezpieczone materiałem odpornym na działanie. Żadna powierzchnia podwieszana ani okap nie powinny znajdować się bliżej niż 750 mm.

- Kuchenka może być umieszczona w kuchni, pokoju z aneksem kuchennym lub w pokoju dziennym, ale nie można jej ustawiać w łazience.
- Okapy należy montować zgodnie z wymaganiami określonymi w instrukcji okapu.
- Ściana stykająca się z tyłem kuchenki musi być wykonana z materiału ognioodpornego.
- Kuchenka jest wyposażona w łańcuszek zabezpieczający, który musi być przymocowany do haka, przymocowanego do ściany za urządzeniem.

Przed przeniesieniem kuchenki należy sprawdzić, czy jest nie jest gorąca i wyłączyć ją przyciskiem na panelu sterowania. Kuchenkę można łatwo przenosić, podnosząc przednią część w następujący sposób:

Przenoszenie kuchenki



Rys. A

Otworzyć drzwi grilla na tyle, aby wygodnie chwycić dolną przednią krawędź piekarnika, nie dotykając elementów grilla. (RYS. A)

Zachować ostrożność przy przenoszeniu kuchenki, ponieważ jest ciężka. Uważać, aby nie uszkodzić wykładziny podłogowej.

### Połączenie elektryczne

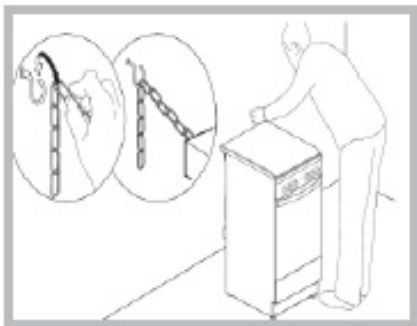
Napięcie i częstotliwość zasilania: 230–240 V AC 50/60 Hz.

! Przewód zasilający musi być tak ułożony, aby w żadnym punkcie nie osiągnął temperatury o 50°C wyższej niż temperatura w pomieszczeniu. Przewód należy poprowadzić z dala od tylnych otworów wentylacyjnych. W razie potrzeby można użyć dłuższego przewodu, jednak należy upewnić się, że przewód dostarczony z urządzeniem został zastąpiony przewodem o tej samej specyfikacji, zgodnie z obowiązującymi normami i przepisami.

### OSTRZEŻENIA: URZĄDZENIE MUSI BYĆ UZIEMIONE.

Kuchenka musi być podłączona do sieci poprzez przełączane, dwubiegunowe gniazdo kuchenki, zabezpieczone odpowiednim bezpiecznikiem i charakteryzujące się określonymi parametrami prądu znamionowego. Wszystkie przewody elektryczne prowadzące od przyłącza klienta do kuchenki, poprzez przełączane dwubiegunowe gniazdo kuchenki, muszą być odpowiedniego typu i charakteryzować się określonymi powyżej parametrami prądu znamionowego. Przewód zasilający musi być ułożony w taki sposób, aby w żadnym miejscu nie osiągnął temperatury przekraczającej o 50°C temperaturę w pomieszczeniu. Przewód należy poprowadzić z dala od tylnych otworów wentylacyjnych.

## Łańcuszek zabezpieczający



Aby zapobiec przypadkowemu przewróceniu się urządzenia, na przykład przez dziecko wspinające się na drzwiczki piekarnika, MUSI być zamontowany dostarczony łańcuszek bezpieczeństwa!

Kuchenka jest wyposażona w łańcuszek zabezpieczający, który należy przymocować za pomocą śruby (nie jest dostarczona wraz z kuchenką) do ściany za urządzeniem, na tej samej wysokości, na jakiej łańcuszek jest przymocowany do urządzenia.

Wkręt i kołek należy dobrać do rodzaju materiału, z którego wykonana jest ściana za urządzeniem. Jeśli łeb wkrętu ma średnicę mniejszą niż 9 mm, należy zastosować podkładkę. Ściana betonowa wymaga wkrętu o średnicy co najmniej 8 mm i długości 60 mm.

Upewnić się, że łańcuszek jest przymocowany do tylnej ściany kuchenki i do ściany, jak pokazano na rysunku, tak aby po montażu był on napięty i równoległy do poziomu podłoża.

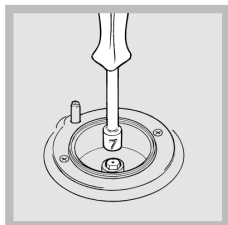
## Podłączenie do instalacji gazowej

Kuchenka powinna być podłączona do sieci gazowej przez instalatora posiadającego uprawnienia do wykonywania instalacji gazowych. Podczas montażu tego produktu konieczne jest zamontowanie zatwierdzonego zaworu gazowego w celu odcięcia zasilania od urządzenia, co ułatwi późniejsze usuwanie lub serwisowanie. Podłączenie urządzenia do sieci gazowej lub gazu płynnego musi być wykonane zgodnie z obowiązującymi przepisami i dopiero po upewnieniu się, że urządzenie jest przystosowane do rodzaju gazu, który ma być używany. W przeciwnym razie, należy postępować zgodnie z instrukcjami podanymi w rozdziale „Dostosowanie do różnych typów gazu”. W niektórych modelach dopływ gazu może być podłączony z lewej lub z prawej strony, w zależności od potrzeb; w celu zmiany połączenia należy odwrócić położenie uchwyty węża z położeniem nasadki i wymienić uszczelkę (dostarczona z urządzeniem). W przypadku podłączenia do gazu płynnego, do zbiornika, stosować regulatory ciśnienia zgodne z obowiązującymi przepisami. Dopływ gazu musi być podłączony po lewej stronie urządzenia. Należy zwrócić uwagę, aby wąż nie przechodził przez tył kuchenki, stykając się z gorącymi częściami.

## Dostosowanie do różnych typów gazu

Możliwe jest przystosowanie urządzenia do innego rodzaju gazu niż domyślny (jest to wskazane na tabliczce znamionowej na okładce).

## Dostosowanie płyty grzewczej



Wymiana dysz palników płyty:

1. Zdjąć ruszt płyty grzewczej i zsunąć palniki z ich miejsc.
2. Odkręcić dysze za pomocą klucza nasadowego 7 mm (patrz rysunek) i wymienić je na dysze dostosowane do nowego rodzaju gazu (patrz tabela specyfikacji palników i dysz).

3. Wymienić wszystkie elementy, wykonując powyższe instrukcje w odwrotnej kolejności.

Regulacja minimalnego ustawienia palników płyty grzewczej:

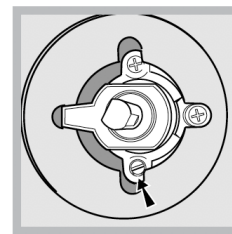
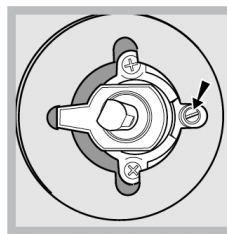
1. Obrócić kurek do pozycji minimalnej.
2. Zdjąć pokrętło i wyregulować śrubę regulacyjną, która znajduje się wewnątrz lub obok trzpienia kurka, aż płomień będzie mały, ale stały.

! Jeśli urządzenie jest podłączone do zasilania gazem płynnym, śruba obejściowa musi być ustawiona na minimum.

3. Podczas gdy palnik jest zapalony, szybko zmienić położenie pokrętła z minimum na maksimum i odwrotnie kilka razy, sprawdzając czy płomień nie zgaśnie.

Po zakończeniu regulacji, ponownie uszczelnić za pomocą wosku uszczelniającego lub równoważnego materiału.

Palniki płyty grzewczej nie wymagają regulacji powietrza pierwotnego.



Po dostosowaniu urządzenia do pracy z innym rodzajem gazu należy wymienić starą tabliczkę znamionową na nową, odpowiadającą nowemu rodzajowi gazu (tabliczki te są dostępne w Autoryzowanych Centrach Pomocy Technicznej). Jeżeli ciśnienie używanego gazu jest inne (lub nieznacznie różni się) od zalecanego, na węży wlotowym należy zamontować odpowiedni reduktor ciśnienia zgodnie z obowiązującymi normami EN 88-1 i EN 88-2 dotyczącymi „reduktorów do gazu przewodowego”.

## Wymiana potrójnych dysz pierścieniowych

1. Zdjąć podstawki patelni i wyjąć palniki z obudowy. Palnik składa się z dwóch oddzielnych części (patrz ilustracje).
2. Odkręcić dysze za pomocą klucza nasadowego 7 mm. Wymienić dysze na modele przystosowane do współpracy z nowym rodzajem gazu (patrz Tabela 1). Dwie dysze mają taką samą średnicę otworu.
3. Wymienić wszystkie elementy, wykonując powyższe czynności w odwrotnej kolejności.

• Regulacja powietrza pierwotnego palników:



Nie wymaga regulacji.

• Ustawianie palników na minimum:

1. Obrócić kurek do pozycji niskiego płomienia.
2. Zdjąć pokrętło i wyregulować śrubę regulacyjną, która znajduje się wewnątrz lub obok trzpienia kurka, aż płomień będzie mały, ale stały.
3. Po wyregulowaniu płomienia na wymagane ustawienie niskie, zapalić palnik i kilka razy szybko zmienić pozycję pokrętła na maksymalne i z powrotem, by sprawdzić, czy płomień nie zgaśnie.

## Tabela specyfikacji palników i dysz

Palnik	średnica (mm)	Moc cieplna (p.c.s*)		G20 (GZ50)		G2.350		G27		G30 (GBP)			
		nominalna	minimalna	dysza 1/100 (mm)	przepływ g/h	dysza 1/100 (mm)	przepływ g/h	dysza 1/100 (mm)	przepływ g/h	przepływ g/h	Moc cieplna (p.c.s*)	dysza 1/100 (mm)	przepływ g/h
Średniej predkości (średni) (S)	75	2.00	0.40	104	190	139 T2	264	120 T2	232	30	0.45	66 T4	145
Pomocny (mały) (A)	51	1.00	0.40	78	95	102	132	85 T2D	116	30	0.45	47 T4	73
TC	130	3.30	1.5	2x99	314	2x138	436	2x114 T2	383	63	1.55	2x65 T4	240
Ciśnienie gazu	Minimalne (mbar)			16		10		16		29			
	Nominalne (mbar)			20		13		20		37			
	Maksymalne (mbar)			25		16		23		44			

\* przy użyciu suchego gazu 15°C 1013 mbar

\*\* Propan P.C.S. = 50,37 MJ/Kg

\*\*\* Butan P.C.S. = 49,47 MJ/Kg

Gaz ziemny G20 P.C.S. = 37,78 MJ/m<sup>3</sup>





**PIERWSZE UŻYCIĘ  
CODZIENNA EKSPLOATACJA**



**Używanie płyty grzewczej**

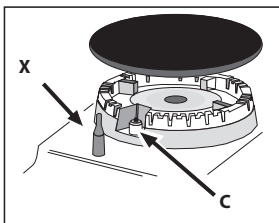
**Zapalanie palników**


Przy każdym pokrętle PALNIK znajduje się pełny pierścień pokazujący siłę płomienia dla danego palnika.  
Aby zapalić jeden z palników na płycie grzewczej:

1. Nacisnąć pokrętkę PALNIK i obrócić je w kierunku przeciwnym do ruchu wskazówek zegara, tak aby było skierowane na maksymalne ustawienie płomienia .

Dla modeli z przyciskiem elektronicznego zapalania , nacisnąć przycisk, a następnie obrócić pokrętkę.

2. Ustawić intensywność płomienia na żądanym poziomie, obracając pokrętkę PALNIK w kierunku przeciwnym do ruchu wskazówek zegara. Może to być ustawienie minimalne , ustawienie maksymalne  lub dowolne położenie między nimi. Jeżeli urządzenie jest wyposażone w elektryczne urządzenie




zapalające\* (C), nacisnąć przycisk zapłony oznaczony symbolem , następnie przytrzymać pokrętkę PALNIKA wciśniętą i obrócić je w kierunku przeciwnym do ruchu wskazówek zegara, w stronę ustawienia maksymalnego płomienia. Przytrzymać je do

rozpalenia się palnika.

Palnik może zgasnąć po zwolnieniu pokrętki. Jeśli tak się stanie, należy powtórzyć tę czynność, przytrzymując pokrętkę naciśniętą przez dłuższy czas.

! Jeśli płomień zostanie przypadkowo zgaszony, należy wyłączyć palnik i odczekać co najmniej 1 minutę przed próbą ponownego zapalenia.

Jeśli urządzenie jest wyposażone w urządzenie zabezpieczające przed zanikiem płomienia (X)\*, należy nacisnąć i przytrzymać pokrętkę PALNIK przez około 2-3 sekundy, aby utrzymać płomień i włączyć urządzenie.

Aby wyłączyć palnik należy obrócić pokrętkę aż do pozycji stop .

**Regulacja płomienia w zależności od poziomu**

intensywność płomienia palnika można regulować pokrętkiem według 10 stopni mocy, od maksymalnej do minimalnej z 5 pozycjami pośrednimi:



kliknięcie będzie oznaczało zmianę z jednego poziomu na drugi podczas obracania pokrętki. System gwarantuje bardziej precyzyjną regulację, pozwala odtworzyć intensywność płomienia i łatwo określić preferowany poziom dla różnych zastosowań.

**Praktyczne wskazówki dotyczące używania palników**

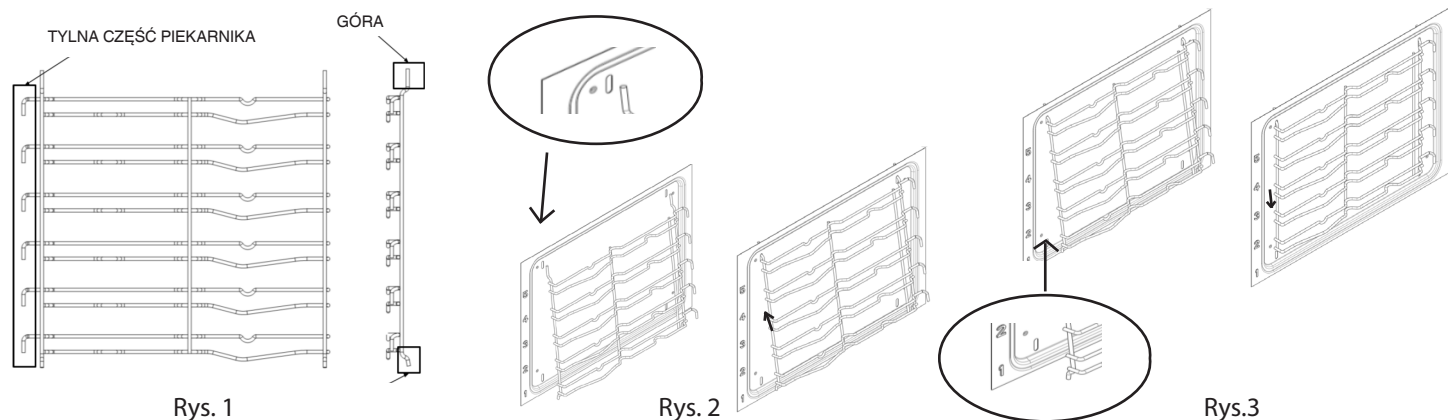
Aby palniki pracowały w sposób jak najbardziej wydajny i aby zaoszczędzić na ilości zużywanego gazu, zaleca się używanie wyłącznie patelni z pokrywką. Powinny być one również dopasowane do wielkości palnika.

Palnik	Średnica naczyń (cm)
Triple Crown (TC) / Szybkie (R)	24 - 26
Pomocnicze (A)	10 - 14
Średnio szybkie (S)	16 - 20

Aby określić typ palnika, należy zapoznać się ze schematami zawartymi w "Specyfikacji palników i dysz".

POZIOM	METODA GOTOWANIA "sugerowane dla"
1 - 2 - 3	PODGRZEWANIE
	ŁAGODNE GOTOWANIE
4 - 5	GOTOWANIE NA WOLNYM OGNIU
	DUSZENIE
6 - 7	PIECZENIE
	SMAŻENIE
8 - 9	SMAŻENIE W RUCHU
	GRILLOWANIE
10	SZYBKIE PODGRZEWANIE

## MONTAŻ RUSZTÓW BOCZNYCH



Twoja nowa kuchenka dostarczana jest z 2 chromowanymi wspornikami półek zapakowanymi w piekarniku wraz z półkami. Należy pamiętać, że górne pręty są dłuższe niż dolne, a zaczepy znajdują się z tyłu piekarnika. Patrz rys. 1.

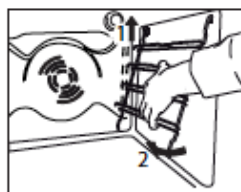
Górna część wspornika półki wchodzi w szczeliny w ścianie bocznej piekarnika, jak na Rys. 2.

Po zablokowaniu u góry, następnie wcisnąć dolne pręty w dolne szczeliny w bocznych ścianach piekarnika. Teraz należy pozwolić, aby wsporniki półek lekko się obniżyły i zatrzasnęły. Patrz rys. 3.

## MONTAŻ WYSUWANYCH PÓŁEK (JEŻELI SĄ W WYPOSAŻENIU)

*Częściowo lub całkowicie wysuwane półki ułatwiają obsługę rusztu i tacek*

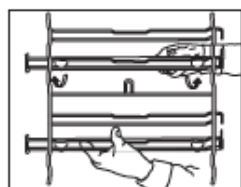
1. Wyjąć prowadnice boczne (Rys. 1)
2. Zdjąć plastikowe zabezpieczenie z wysuwanych półek (Rys. 2).
3. Zawiesić górną część szyny na prowadnicy bocznej. Upewnić się, że teleskopowe prowadnice wysuwają się swobodnie w kierunku przodu piekarnika. Następnie mocno dociskać dolną część wysuwanej półki do prowadnicy bocznej, aż znajdzie się w odpowiednim położeniu (Rys. 3).
4. Zamocować ponownie prowadnice boczne w piekarniku (Rys. 4).
5. Umieścić akcesoria na szynach (Rys. 5, 6).



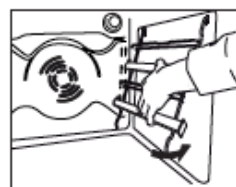
Rys. 1



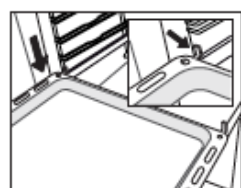
Rys. 2



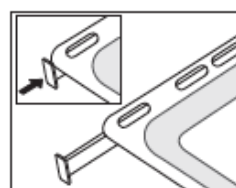
Rys. 3



Rys. 4



Rys. 5



Rys. 6

## AKCESORIA

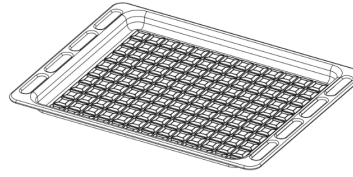
### KRATKA



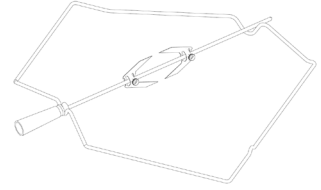
### BLACHA GŁĘBOKA



### BLACHA DO PIECZENIA



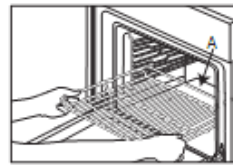
### ROŻEN



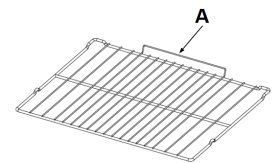
Liczba i rodzaj akcesoriów może różnić się w zależności od zakupionego modelu. Akcesoria dodatkowe, których nie ma w zestawie, można kupić oddzielnie w punkcie serwisu technicznego.

## WKŁADANIE RUSZTÓW ORAZ INNYCH AKCESORIÓW DO PIEKARNIKA

1. Włożyć ruszt poziomo, wygiętą częścią „A” skierowaną ku górze (rys. 1A, rys. 1B)



Rys. 1A



Rys. 1B





































































































2. Inne akcesoria, np. ociekacz oraz blacha do pieczenia, wkłada się w ten sam sposób co ruszt (Rys. 2).



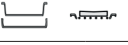
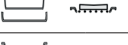
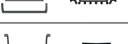
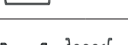
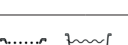
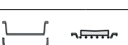



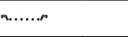


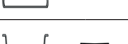
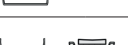
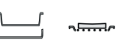

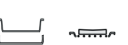
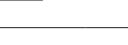
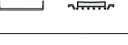


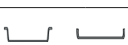
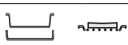






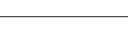

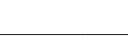



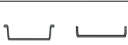




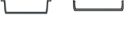
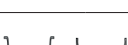





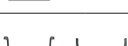
































Rys. 2






## TABELA PIECZENIA

Tabela zawiera listę najkorzystniejszych funkcji, akcesoriów i poziomów pieczenia dla różnych rodzajów potraw. Czasy pieczenia są liczone od momentu włożenia potrawy do piekarnika, z wyjątkiem potraw wymagających nagrzewania wstępnego. Temperatury oraz czasy pieczenia są orientacyjne i zależą od ilości potrawy lub od rodzaju akcesoriów. Początkowo należy stosować najniższe sugerowane ustawienia, a jeśli potrawa nie jest wystarczająco dopieczona, należy użyć wyższych. Zaleca się stosowanie akcesoriów dołączonych w zestawie lub, w miarę możliwości, blach lub form do pieczenia z ciemnego metalu. Można stosować również naczynia i akcesoria ze szkła żaroodpornego (pyrex) lub ceramiczne. Czas pieczenia nieco się wtedy wydłuży.

PRZEPIS	FUNKCJA	PODGRZEWANIE.	TEMPERATURA. (°C)	CZAS TRWANIA (Min.)	POZIOM (L-liczba) I AKCESORIA
Ciasta drożdżowe / biszkopty	PIECZENIE TRADYCYJNE	TAK	170	30-50	L-1  
Ciasta drożdżowe / biszkopty	WYMUSZONY NADMUCH	TAK	150	50 - 70	L-5   L-3  
Ciasto z nadzieniem (sernik, strucla, tarta owocowa)	PIECZENIE TRADYCYJNE	TAK	160 - 180	40-60	L-2  
Ciasto z nadzieniem (sernik, strucla, tarta owocowa)	WYMUSZONY NADMUCH	TAK	150 - 170	40 - 70	L-5   L-3  
Ciasteczka / Kruche ciasteczka	PIECZENIE TRADYCYJNE	TAK	140	30 - 60	L-3  
Ciasteczka / Kruche ciasteczka	WYMUSZONY NADMUCH ECO	-	140 - 150	30 - 60	L-4  
Ciasteczka / Kruche ciasteczka	WYMUSZONY NADMUCH	TAK	140	30 - 60	L-5   L-3  
Ciasteczka / Kruche ciasteczka	WYMUSZONY NADMUCH	TAK	140 - 150	40 - 50	L-6   L-4   L-2  
Ciasteczka / Kruche ciasteczka	WYMUSZONY NADMUCH	TAK	140	35 - 60	L-6   L-5   L-4   L-3  
Ciastka / Muffiny	PIECZENIE TRADYCYJNE	TAK	160 - 180	20-50	L-4  
Ciastka / Muffiny	WYMUSZONY NADMUCH ECO	-	160 - 180	20-50	L-2  
Ciastka / Muffiny	WYMUSZONY NADMUCH	TAK	150 - 160	30-50	L-5   L-3  
Ciastka / Muffiny	WYMUSZONY NADMUCH	TAK	150 - 160	30-50	L-6   L-4   L-2  
Ptysie	PIECZENIE TRADYCYJNE	TAK	170 - 200	20-50	L-3  
Ptysie	WYMUSZONY NADMUCH	TAK	170 - 200	20-50	L-5   L-3  
Ptysie	WYMUSZONY NADMUCH	TAK	170 - 180	20-50	L-6   L-4   L-2  
Bezy	PIECZENIE TRADYCYJNE	TAK	80 - 100	120 - 200	L-3  
Bezy	WYMUSZONY NADMUCH	TAK	80 - 100	120 - 200	L-5   L-3  
Bezy	WYMUSZONY NADMUCH	TAK	80 - 100	120 - 200	L-6   L-4   L-2  
Pizza/ Chleb/ Focaccia	PIECZENIE TRADYCYJNE	TAK	190-250	15-50	L-2  
Pizza/ Chleb/ Focaccia	WYMUSZONY NADMUCH	TAK	190 - 230	20-50	L-6   L-3  
Pizza/ Chleb/ Focaccia	WYMUSZONY NADMUCH	TAK	190 - 230	20-50	L-6   L-4   L-1  
Tarta warzywa + mięso (tarty warzywne, quiche)	PIECZENIE KONWEKCYJNE	TAK	170-180	30 - 60	L-3  
Tarta warzywa + mięso (tarty warzywne, quiche)	WYMUSZONY NADMUCH ECO	-	180	30 - 60	L-3  
Tarta warzywa + mięso (tarty warzywne, quiche)	WYMUSZONY NADMUCH	TAK	180	50 - 80	L-5   L-3  
Nadziewane ciasto francuskie/ przekąski z ciasta ptyśowego	PIECZENIE TRADYCYJNE	TAK	170 - 190	15 - 40	L-3  
Nadziewane ciasto francuskie/ przekąski z ciasta ptyśowego	WYMUSZONY NADMUCH	TAK	180 - 210	15 - 40	L-5   L-3  
Lazania/ Tarta/ Zapiekanka makaronowa/ Cannelloni	PIECZENIE TRADYCYJNE	TAK	180 - 200	30 - 65	L-3  

Jagnięcina / Cielęcina / Wołowina / Wieprzowina 1kg	PIECZENIE TRADYCYJNE	TAK	190-200	40 - 80	L-3 
Jagnięcina / Cielęcina / Wołowina / Wieprzowina 1kg	TURBOGRILL	-	3	40 - 90	L-3 
Kurczak / Królik / Kaczka 1 kg	PIECZENIE TRADYCYJNE	TAK	190 - 220	50 - 80	L-3 
Kurczak / Królik / Kaczka 1 kg	TURBOGRILL	-	3	50-100	L-3 
Indyk / Gęś 3 kg	TURBOGRILL	-	3	130 - 170	L-3 
Indyk / Gęś 3 kg	PIECZENIE TRADYCYJNE	TAK	160 - 180	130 - 170	L-3 
Filety / kawałki ryb	PIECZENIE TRADYCYJNE	TAK	180 - 200	20-30	L-3 
Filety / kawałki ryb	GRILL	-	3	10 - 30	L-4 
Warzywa faszerowane (pomidory, cukinie, bakłażany)	PIECZENIE TRADYCYJNE	TAK	190 - 220	40 - 80	L-3 
Warzywa faszerowane (pomidory, cukinie, bakłażany)	TURBOGRILL	-	3	30 - 60	L-3 
Zapiekane warzywa	PIECZENIE TRADYCYJNE	TAK	180 - 200	20-30	L-3 
Zapiekane warzywa	GRILL	-	3	10 - 30	L-4 
Tost	GRILL	5'	3	1 - 2	L-5 
Kielbaski/ szaszłyki/ żeberka/ hamburgery	GRILL	-	3	15 - 30	L-5 
Pieczone ziemniaki	PIECZENIE TRADYCYJNE	TAK	190 - 220	40 - 80	L-3 
Pieczone ziemniaki	TURBOGRILL	-	3	30 - 60	L-3 
Udziec jagnięcy/ golonka	TURBOGRILL	-	3	50-100	L-3 
Pełne danie (Pieczenie 3): Tarta owocowa Lazania Pieczeń	WYMUSZONY NADMUCH	-	180 - 190	40 - 80	L-6  L-4  L-2 
Pełne danie (Pieczenie 4): Tarta owocowa Lazania Kawałki mięsa Pieczone warzywa	WYMUSZONY NADMUCH	-	180 - 190	40 - 80	L-6  L-4  L-3  L-1 
Pizza na grubym mrożonym cieście	Pieczenie mrożonych potraw 6th Sense	-	180 - 250	25 - 45	L-3 
Mrożona pizza	Pieczenie mrożonych potraw 6th Sense	-	180 - 250	25 - 45	L-3 
Mrożona lazania	Pieczenie mrożonych potraw 6th Sense	-	180 - 250	25 - 45	L-3 
Frytki	Pieczenie mrożonych potraw 6th Sense	-	180 - 250	25 - 45	L-2 
Pieczeń wołowa	6th Sense - Mięso	-	190-200	40 - 90	L-3 
Drób	6th Sense - Mięso	-	200 - 220	50-100	L-3 
Pieczeń wieprz.	6th Sense - Mięso	-	170 - 200	40 - 90	L-3 
Pełne danie (Pieczenie 5): Przystawka Lazania Tarta owocowa Kawałki mięsa Pieczone warzywa	6th Sense Pieczenie 5	-	180 - 190	40 - 80	L-6  L-4  L-3  L-2  L-1 
Ciasteczka / Kruche ciasteczka	6th Sense Pieczenie 5	-	140	45 - 80	L-6  L-5  L-4  L-3  L-1 
Pizza	6th Sense Pieczenie 5	-	190 - 230	45 - 70	L-6  L-5  L-4  L-3  L-1 
Bułki 60-80g na sztukę	6th Sense Chleb	-	210	25 - 45	L-3 
Chleb 1kg	6th Sense - Chleb	-	170 - 210	50 - 120	L-3 
Kanapka 0,5 - 0,7 kg	6th Sense - Chleb	-	170 - 180	70 - 100	L-3 
Pizza na cienkim cieście	6th Sense - Pizza	-	220 - 250	15-25	L-3 

Pizza na grubym cieście	6th Sense - Pizza	-	190 - 210	30 - 45	L-3  
Bułki	SHS	-	210	25 - 40	L-3  
Filety / kawałki ryb	SHS	-	180	15 - 35	L-3  
Kurczak pieczony 1–1,3 kg	SHS	-	200	50 - 80	L-3  
Pieczeń wołowa	SHS	-	200	35 - 60	L-3  
Jagnięcina / Cielęcina / Wołowina / Wieprzowina 1kg	SHS	-	200	60 - 90	L-3  
Ciastka / Muffiny	SHS	-	160 - 170	30 - 55	L-3  
Ciasta drożdżowe / biszkopty	SHS	-	170 - 180	30 - 60	L-2  
Focaccia	SHS	-	200 - 220	20 - 40	L-3  
Bochenek chleba	SHS	-	170 - 180	70 - 100	L-3  
Pieczone ziemniaki	SHS	-	200 - 220	50 - 70	L-3  
Befszyk 2Kg	SHS	-	200	40 - 70	L-3  
Udziec jagnięcy	SHS	-	180 - 200	65 - 75	L-3  
Kurczak / Królik / Kaczka 1 kg	SHS	-	200 - 220	50 - 70	L-3  
Warzywa faszerowane (pomidory, cukinie, bakłażany)	SHS	-	180 - 200	25 - 40	L-3  

AKCESORIA					
	Ruszt	Naczynie do pieczenia lub tortownica na ruszcie	Blacha do pieczenia/Blacha na ściekający tłuszcz lub forma do pieczenia umieszczone na ruszcie	Blacha na ściekający tłuszcz / blacha do pieczenia	Blacha na ściekający tłuszcz / Blacha do pieczenia napełniona 200 ml wody

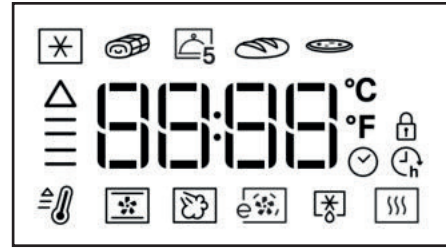
# PIERWSZE UŻYCIĘ URZĄDZENIA ORAZ UŻYTKOWANIE CODZIENNE

## LEWY WYŚWIETLACZ



Ten wyświetlacz pokazuje główne funkcje pieczenia. Funkcja, którą można wybrać jest wyświetlana jaśniej. Symbole określają funkcję. Pełny opis znajduje się w tabeli na stronie 22,23.

## PRAWY WYŚWIETLACZ



Ten wyświetlacz pokazuje zegar, elementy grupy funkcji gotowania 6<sup>th</sup> Sense (🕒) i Funkcje specjalne (👤), szczegóły wszystkich funkcji, a także pomaga w ustawieniu wszystkich parametrów gotowania.

*UWAGA: szczegóły rysunku mogą się różnić w zależności od zakupionego modelu.*

*Jeśli znajdująca się najbardziej na prawo ikona funkcji specjalnych nie świeci się, to funkcja automatycznego czyszczenia nie jest dostępna.*

## 1. USTAWIENIE CZASU

Przy pierwszym uruchomieniu kuchenki należy wybrać język i czas.



Zaczną migać dwie cyfry godzin: Obrócić pokrętkę ustawień, aby wybrać godziny i wcisnąć (🕒), aby potwierdzić.



Zaczną migać dwie cyfry minut. Obrócić pokrętkę ustawień, aby wybrać minuty i wcisnąć (🕒), aby potwierdzić.

Uwaga: Aby zmienić ustawienie godziny później, wcisnąć i przytrzymać (🕒) przez co najmniej jedną sekundę przy wyłączonej kuchence i powtórzyć kroki przedstawione powyżej.

W przypadku dłuższej przerwy w dostawie prądu może zająć potrzeba ponownego ustawienia czasu.

## 2. USTAWIENIA

Jeśli jest to wymagane można zmienić domyślną jednostkę. Przy wyłączonym piekarniku, wcisnąć i przytrzymać (🕒) przez przynajmniej 5 sekund. miary, temperatury (°C) i prądu znamionowego (16 A).



Obrócić pokrętkę wyboru, aby wybrać jednostkę miary, następnie wcisnąć (🕒) w celu potwierdzenia.



Obrócić pokrętkę wyboru, aby wybrać prąd znamionowy, następnie nacisnąć (🕒) w celu potwierdzenia.

Uwaga: Piekarnik jest zaprogramowany tak, aby zużywać energię elektryczną w stopniu zgodnym z poborem mocy przez domową instalację elektryczną, większym niż 3 kW (16 kW): Jeśli w gospodarstwie domowym wykorzystywana jest mniejsza moc, należy zmniejszyć tę wartość (13 A).

## 3. ROZGRZANIE PIEKARNIKA

Nowy piekarnik może mieć wyczuwalny zapach, który jest pozostałością po produkcji: jest to zjawisko całkowicie normalne.

Dlatego przed przystąpieniem do przygotowywania potraw zaleca się rozgrzanie pustego piekarnika, co ułatwi pozbycie się niepożądanego zapachu.

Należy wyjąć z komory urządzenia wszystkie kartony zabezpieczające i zdjąć przezroczystą folię, a także usunąć wszystkie znajdujące się w niej akcesoria. Rozgrzać piekarnik do 200 °C i pozostawić włączony na około jedną godzinę, najlepiej przy użyciu funkcji z obiegiem powietrza (np. „Termoobieg” lub „Piecz. konwekcyjne”).

Aby prawidłowo ustawić tę funkcję, należy postępować zgodnie z instrukcjami.

Uwaga: Po pierwszym użyciu urządzenia zaleca się przewietrzyć pomieszczenie.

## 1 WŁĄCZANIE/WYŁĄCZANIE (ON/OFF)

Gdy urządzenie jest wyłączone, wyświetla się jedynie 24-godzinny zegar.



Nacisnąć, aby włączyć piekarnik (przytrzymać przez 1/2 sek.).

Gdy piekarnik jest włączony, oba wyświetlacze są aktywne. Pokrętko i wszystkie klawisze dotykowe są gotowe do działania.



UWAGA: nacisnąć, aby w każdym przypadku zakończyć aktywny cykl pieczenia, wyłączając urządzenie.

## 2 WYBRAĆ FUNKCJĘ

Aby wybrać cykle pieczenia i kolejne funkcje.

Opis znajduje się w tabeli na stronie 22 i stronie 23.

Jeżeli kuchenka jest wyłączona, na wyświetlaczu pokazany jest tylko bieżący czas. Nacisnąć i przytrzymać , aby włączyć piekarnik.

Obrócić pokrętko aby zobaczyć główne funkcje dostępne na lewym wyświetlaczu.

Wybrać i wcisnąć



Aby wybrać szczegółowe opcje funkcji (jeżeli są dostępne), wybrać główną funkcję, a następnie wcisnąć , aby zatwierdzić i przejść do menu funkcji.



Zmieniając ustawienia pokrętkła zapoznać się z opcjami funkcji dostępnymi na wyświetlaczu z lewej strony. Wybrać odpowiednią opcję i wcisnąć , aby zatwierdzić wybór.

**Postępować tak jak opisano w rozdziale „szybkie uruchomienie” (rozdział 3), aby uruchomić funkcję pieczenia natychmiast lub przejść do kreatora ustawień trybu tak jak opisano w rozdziałach 4, 5, i 6**

## 3 SZYBKE URUCHOMIENIE

Aby pominąć kreatora ustawień trybów i szybko uruchomić cykl.

Nacisnąć, aby bardzo szybko uruchomić dowolną funkcję.

Piekarnik rozpocznie cykl pieczenia bez określonego czasu trwania (patrz rozdział 5.1) wykorzystując domyślną temperaturę, a na wyświetlaczu pojawi się czas upływający od rozpoczęcia cyklu.

Nacisnąć, aby natychmiast uruchomić cykl pieczenia, przy ustawieniach poprzedniego cyklu pracy.

## 4 USTAWIANIE TEMPERATURY

Aby dopasować temperaturę dla wszystkich cykli pieczenia z wyjątkiem Grill , Turbo Grill , Utrzymywanie w cieple

Nacisnąć, aby potwierdzić wybraną funkcję.

Ikona °C/°F miga.



Obrócić, aby ustawić żądaną temperaturę.



Nacisnąć, aby potwierdzić i przejść do ustawień czasu trwania (patrz rozdział 5) lub nacisnąć, aby przejść do Szybkie uruchomienie.

UWAGA: obrócić, aby wyregulować temperaturę podczas cyklu gotowania.



#### 4.1 USTAWIANIE POZIOMU GRILLA

Aby ustawić poziom mocy dla funkcji pieczenia Grill  i Turbo Grill .



Istnieją trzy zdefiniowane poziomy mocy dla grillowania:



-1- (niski), -2- (średni), -3- (wysoki).

Na prawym wyświetlaczu pokazana jest domyślna wartość pomiędzy dwoma migającymi znakami "- -".







Obrócić,   aby ustawić żądany poziom.

Nacisnąć , aby potwierdzić i przejść do ustawień parametrów czas trwania (rozdział 5) lub nacisnąć , aby przejść do Szybkie uruchomienie.

**UWAGA:** obrócić,   aby ustawić poziom grilla podczas cyklu gotowania.

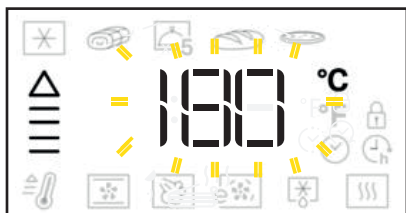
#### 4.2 FAZA NAGRZEWANIA PIEKARNIKA

Dla określonych funkcji (Konwencjonalne , Termoobieg , Pieczenie konwekcyjne , Szybkie Nagrzewanie ) faza wstępnego nagrzewania uruchamia się automatycznie, co pozwala na szybkie osiągnięcie wymaganej temperatury.



Strzałka migająca w pętli obok temperatury docelowej wskazuje na fazę wstępnego nagrzewania.

Gdy piekarnik osiągnie temperaturę docelową, włącza się sygnał dźwiękowy.



Umieścić potrawę w piekarniku i zamknąć drzwiczki: piekarnik automatycznie rozpocznie wybrany cykl pieczenia.



**UWAGA:** Włożenie produktów żywnościowych do piekarnika przed końcem fazy wstępnego nagrzewania może niekorzystnie wpływać na wydajność gotowania.

#### 5 USTAWIANIE CZASU PIECZENIA

Aby ustawić czas trwania funkcji po ustawieniu temperatury.



Ikona  miga.




Nacisnąć  lub  aby uruchomić bez określonego czasu trwania cykl pieczenia (5.1).

Obrócić,   aby ustawić czas trwania.

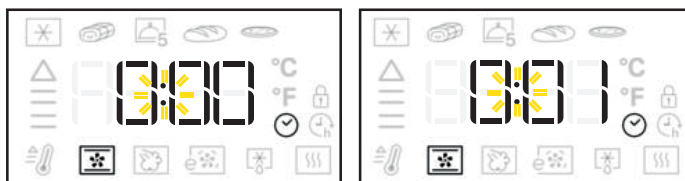



Nacisnąć,  aby potwierdzić czas trwania pieczenia (5.2) i przejść do ustawiania czasu zakończenia lub  do Szybkiego uruchomienia.


**UWAGA:** nacisnąć,  aby dopasować czas pieczenia podczas cyklu pieczenia.

#### 5.1 CYKL PIECZENIA BEZ OKREŚLONEGO CZASU TRWANIA

Podczas cyklu pieczenia bez określonego czasu trwania prawy wyświetlacz pokazuje kolejne minuty upływającego czasu i migające ":".

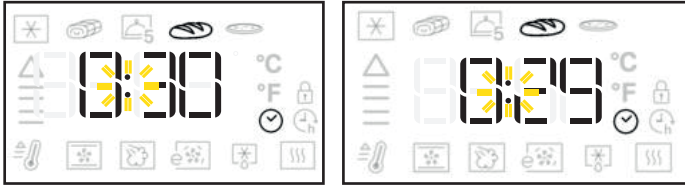



Nacisnąć,  aby zakończyć cykl pieczenia w dowolnym momencie i wyłączyć piekarnik.

**UWAGA:** nacisnąć , aby przełączyć z cyklu bez określonego czasu trwania na cykl z określonym czasem trwania i ustawić czas zakończenia cyklu.

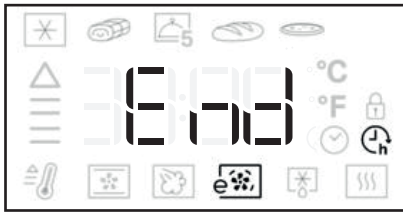
## 5.2 CYKL PIECZENIA Z OKREŚLONYM CZASEM TRWANIA

Podczas cyklu pieczenia z określonym czasem trwania prawy wyświetlacz pokazuje upływające minuty od rozpoczęcia cyklu i migające “:”.



Naciśnij,  aby zakończyć cykl pieczenia w dowolnym momencie.


Po upływie czasu pieczenia na prawym wyświetlaczu pojawia się komunikat „End” i włącza się sygnał dźwiękowy.



**UWAGA:** czas trwania nie obejmuje czasu nagrzewania wstępnego.

## 6 USTAWIENIE GODZINY ZAKOŃCZENIA / OPÓŹNIONY START

Aby ustawić określony czas zakończenia funkcji.

Na prawym wyświetlaczu pokazywany jest czas cyklu pieczenia a  ikona miga.




Obrócić,  aby ustawić pożądaną czas zakończenia.

Naciśnąć,  , aby potwierdzić czas zakończenia.



**UWAGA:** czas pokazywany na wyświetlaczu zawiera ustawiony czas trwania pieczenia. Podczas trwania opóźnienia można zawsze:

Obrócić  , aby przesunąć czas zakończenia.


Naciśnąć  , aby zmienić temperaturę.

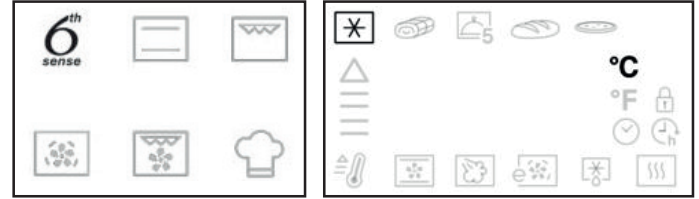
Naciśnąć  , aby zmienić czas trwania.


Jeżeli funkcja zawiera fazę wstępnego nagrzewania, zostanie ona pominięta w przypadku ustawienia czasu opóźnienia.

## FUNKCJE 7 6TH SENSE

Aby wybrać jeden z 6 różnych, specjalnych cykli pieczenia ze zdefiniowanymi fabrycznie ustawieniami. Lista oraz opis funkcji - patrz tabela na stronie 22 i 23.



Obrócić,  aby wybrać funkcję 6<sup>th</sup> Sense.



Naciśnąć  , aby potwierdzić.

Obrócić,  aby wybrać żadaną funkcję 6<sup>th</sup> Sense.



Naciśnąć,  aby potwierdzić i przejść do ustawień parametrów czas trwania/czas zakończenia lub  Szybkie uruchomienie.

**UWAGA:** wstępne nagrzewanie piekarnika nie jest konieczne dla funkcji 6<sup>th</sup> Sense. Patrz tabela na stronie 14 zawierająca zalecane temperatury pieczenia i czasy trwania cyklu.

### 6<sup>TH</sup> SENSE - POWRÓT DO ODPOWIEDNIEJ TEMPERATURY

Gdy podczas cyklu pieczenia 6<sup>th</sup> Sense temperatura wewnątrz piekarnika obniży się z powodu otwarcia drzwiczek, funkcja powrotu do odpowiedniej temperatury 6<sup>th</sup> Sense automatycznie przywróci poprzednio ustawioną wartość.


W trakcie przywracania właściwej temperatury 6<sup>th</sup> Sense, na wyświetlaczu pojawi się „węzowa animacja” do momentu osiągnięcia docelowej wartości.

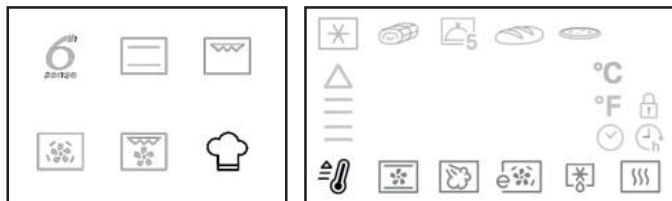


**UWAGA:** aby zagwarantować odpowiednią wydajność pieczenia, podczas cyklu z ograniczonym czasem trwania, czas pieczenia zostanie przedłużony o czas, w którym otwarte były drzwiczki piekarnika.


## 8 FUNKCJE SPECJALNE

Aby wybrać jeden z różnych specjalnych cykli pieczenia. Lista oraz opis funkcji - patrz tabela na stronie 22 i 23.



Obrócić,  aby wybrać funkcję specjalną.



Nacisnąć , aby potwierdzić.

Obrócić,  aby wybrać żadaną funkcję specjalną.



Nacisnąć , aby potwierdzić i ustawić parametry lub nacisnąć  Szybkie uruchomienie.


### 8.1 SZYBKIE NAGRZEWANIE



Do szybkiego nagrzewania piekarnika. Patrz pełny opis na stronie 22 i 23.

 Wejść do funkcji specjalnych .

Obrócić , aby wybrać .

Nacisnąć, , aby potwierdzić.

Obrócić,  aby wybrać żadaną temperaturę.

Nacisnąć,  aby uruchomić cykl szybkiego nagrzewania wstępnego lub nacisnąć, , aby ustawić czas trwania następnego cyklu pieczenia.





Gdy piekarnik osiągnie temperaturę docelową, włącza się sygnał dźwiękowy.

Umieścić potrawę w piekarniku i zamknąć drzwiczki: piekarnik automatycznie rozpocznie wybrany cykl pieczenia utrzymując osiągniętą temperaturę.

Przed zakończeniem cyklu szybkiego nagrzewania nie należy wkładać produktów żywnościowych do piekarnika.

## 9 OŚWIETLENIE

Nacisnąć,  aby włączyć lub wyłączyć oświetlenie piekarnika.

Podczas funkcji Termoobiegu Eco  lampa będzie wyłączona po 1 minucie.

## 10 BLOKADA PRZYCISKÓW

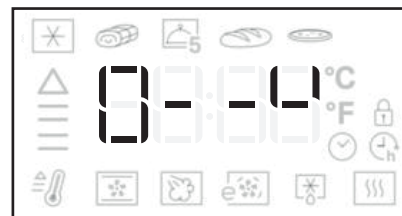
Aby zablokować przyciski panelu sterowania.

Przytrzymać  przez przynajmniej 5 sekund.













Aby odblokować.

Przytrzymać  przez przynajmniej 5 sekund.










Ze względów bezpieczeństwa, pomiędzy cyklami pieczenia piekarnik powinien być zawsze wyłączony za pomocą przycisku WŁ/WYŁ.

## TABELA OPISÓW FUNKCJI

FUNKCJE TRADYCYJNE		<b>KONWENCJONALNE</b>	Do pieczenia dowolnego rodzaju potraw na jednym poziomie. Używać poziomu 3. Natomiast pizze, tarty warzywne i mięsne oraz ciasta z mokrym nadzieniem piec na 1. lub 2. poziomie. Przed umieszczeniem potrawy w piekarniku należy go wstępnie nagrzać.	
		<b>GRILL</b>	Do grillowania antrykotu, szaszłyków, kiełbasek; podpiekania warzyw lub tostowania pieczywa. Umieścić potrawy na 4. lub 5. poziomie. Podczas grillowania mięs zaleca się używanie blachy-ociekacza, na której będzie się zbierał kapiący tłuszcz. Umieścić blachę na 3. lub 4. poziomie i włączyć do niej około pół litra wody. Nie trzeba wstępnie nagrzewać piekarnika. Podczas pieczenia drzwi piekarnika muszą być zamknięte.	
		<b>TYMUSZONY NADMUCH</b>	Do jednoczesnego pieczenia na kilku poziomach (maks. trzech) różnych potraw wymagających tej samej temperatury (np. ryby, warzywa, ciasta). Funkcja ta pozwala na pieczenie bez wzajemnego przenikania się zapachów pieczonych potraw. Gdy pieczenie odbywa się tylko na jednym poziomie, należy korzystać z 3. poziomu. W przypadku pieczenia na dwóch poziomach należy używać 1. i 4. poziomu, a w przypadku pieczenia na trzech poziomach — 1., 3. i 5. poziomu. Podgrzać piekarnik przed pieczeniem.	
		<b>PIECZENIE KONWEKCYJNE</b>	Do pieczenia mięsa, ciast z nadzieniem (sernik, strudel, ciasta z owocami) i faszzerowanych warzyw tylko na jednym poziomie. Funkcja ta wykorzystuje przerywany, delikatny nadmuch wentylatora, zapobiegający nadmiernemu przesychnieniu potraw. Należy używać drugiej półki. Produkty żywnościowe mogą zostać umieszczone w piekarniku dopiero po zakończeniu nagrzewania.	
FUNKCJE 6 <sup>TH</sup> SENSE			<b>PIECZENIE MROŻONEK 6<sup>TH</sup> Sense</b>	Funkcja automatycznie wybiera idealny tryb gotowania dla różnych rodzajów gotowych mrożonych potraw. Temperatura może być ustawiona od 180 do 250°C w celu gotowania każdego rodzaju produktu. Korzystać z 2. lub 3. poziomu pieczenia. Nie trzeba wstępnie nagrzewać piekarnika.
			<b>6th Sense - MIĘSO</b>	Ta funkcja automatycznie wybiera najlepszy tryb przyrządzania potraw i temperaturę do przygotowania pieczonych dań z różnego rodzaju mięs (drób, wołowina, cielęcina, wieprzowina, jagnięcina itp.). Temperatura może być modyfikowana w określonym zakresie, aby można ją było idealnie dopasować do różnych przepisów i indywidualnego gustu. Funkcja ta wykorzystuje przerywany, delikatny nadmuch wentylatora, zapobiegający nadmiernemu przesychnieniu potraw. Należy używać drugiej półki. Piekarnik nie musi być wstępnie nagrzewany.
			<b>6<sup>th</sup> Cook 5 Menu Sense</b>	Do gotowania różnych potraw, które wymagają tej samej temperatury gotowania na pięciu poziomach w tym samym czasie. Ta funkcja może być używana do gotowania ciasteczek, tart, okrągłych pizz (również mrożonych) oraz do przygotowania całego posiłku. Należy postępować zgodnie ze wskazówkami z tabeli pieczenia, aby uzyskać najlepsze rezultaty. Nie trzeba wstępnie nagrzewać piekarnika.
			<b>6<sup>TH</sup> SENSE - CHLEB</b>	Ta funkcja automatycznie wybiera najlepszy tryb i temperaturę do wypiekania pieczywa (bagietki, bułki, chleb itp.). Temperatura może być modyfikowana w określonym zakresie, aby można ją było idealnie dopasować do różnych przepisów i indywidualnego gustu. Użyć drugiego poziomu. Nie trzeba wstępnie nagrzewać komory kuchenki.
			<b>6<sup>TH</sup> SENSE - PIZZA</b>	Ta funkcja automatycznie wybiera najlepszy tryb i temperaturę do pieczenia pizzy (pizza na cienkim i grubym cieście, focaccia itp.). Temperatura może być modyfikowana w określonym zakresie, aby można ją było idealnie dopasować do różnych przepisów i indywidualnego gustu. Użyć drugiego poziomu. Nie trzeba wstępnie nagrzewać komory kuchenki.

## TABELA OPISÓW FUNKCJI

<b>Funkcje specjalne</b> 	 <b>SZYBKIE PODGRZEWANIE WSTĘPNE</b>	<p>Do szybkiego wstępnego nagrzewania piekarnika. Po zakończeniu nagrzewania piekarnik automatycznie wybiera funkcję grzania konwencjonalnego. Produkty żywnościowe mogą zostać umieszczone w piekarniku dopiero po zakończeniu nagrzewania.</p>
	 <b>TURBOGRILL</b>	<p>Do pieczenia dużych kawałków mięsa (udziec, rostbef, kurczak). Umieścić potrawę na środkowym poziomie. Zaleca się stosowanie blachy-ociekacza, która będzie zbierała ociekający tłuszcz. Umieścić blachę na pierwszym lub drugim poziomie i włączyć do niej około pół litra wody. Nie trzeba wstępnie nagrzewać piekarnika. Podczas pieczenia drzwi piekarnika muszą być zamknięte. Wraz z tą funkcją można stosować rożen, jeśli jest w zestawie.</p>
	 <b>TERMOOBIEG ECO</b>	<p>Do pieczenia potraw nadziewanych oraz mięsa w kawałkach na jednym poziomie. Funkcja ta wykorzystuje przerywany, delikatny nadmuch wentylatora, zapobiegający nadmiernemu przesychaniu potraw. W przypadku tej funkcji ECO podczas pieczenia oświetlenie pozostaje wyłączone. Można je tymczasowo włączyć ponownie, naciskając przycisk potwierdzenia. Aby zapewnić niskie zużycie energii, nie należy otwierać drzwi piekarnika podczas pieczenia. Zaleca się korzystanie z poziomu 3. Nie trzeba wstępnie nagrzewać piekarnika.</p>
	 <b>NISKA TEMPERATURA</b>	<p>-1 WYRASTANIE: Zapewnia optymalne wyrastanie różnych rodzajów ciast. Umieścić ciasto na 2. poziomie. Nie trzeba wstępnie nagrzewać piekarnika. Aby zachować jakość wyrastania, funkcji nie powinno się włączać, gdy piekarnik jest jeszcze gorący po cyklu pieczenia.                  -2 UTRZYMYWANIE CIEPŁA: Pozwala utrzymać ciepło i chrupkość świeżo ugotowanych potraw (np.: mięs, potraw smażonych, zapiekanek). Zaleca się umieszczenie potrawy na środkowym poziomie.</p>
	 <b>Rozmrażanie</b>	<p>Do przyspieszania rozmrażania artykułów spożywczych. Umieścić potrawę na środkowym poziomie. Zaleca się pozostawienie potrawy w opakowaniu, aby zapobiec wysuszeniu jej powierzchni.</p>
	 <b>GOTOWANIE NA PARZE</b>	<p>Funkcja zapewnia wspaniałe rezultaty dzięki dodatkowi pary podczas cyklu gotowania. Tylko gdy piekarnik jest zimny włączyć wodę pitną na dno piekarnika i wybrać konkretną funkcję dla swojej potrawy. Optymalne ilości wody i temperatury dla każdej kategorii produktu są wymienione w tabeli względnego gotowania. Nie rozgrzewać piekarnika przed włożeniem jedzenia.</p>

KOD BŁĘDU	OPIS (wszystkie kody usterek są pokazane na wyświetlaczu HMI)	MOŻLIWE DZIAŁANIA dla KLIENTÓW
F1E1	elektroniczny błąd zespołu ACU	nacisnąć przycisk WŁ./WYŁ. i rozpocząć którykolwiek cykl pieczenia przez około 20/30 minut. jeśli kod usterki dalej się pojawia, skontaktować się z serwisem.
F1EA	Nadmierna temperatura produktu	Poczekać na ostygnięcie produktu. Jeśli błąd nadal występuje, zadzwonić do serwisu
F2E1	błąd HMI/ klawiatury/ wyświetlacza.	Tylko dla Serwisu.
F3E0	Błąd czujnika głównego piekarnika	Tylko dla Serwisu.
F3E3	Błąd czujnika próbnika do mięsa	Tylko dla Serwisu.
F4E1	RTD zablokowany.	nacisnąć przycisk WŁ./WYŁ. i pozostawić potrawę wewnątrz komory. Następnie zrestartować funkcję. Jeśli kod usterki dalej się pojawia, skontaktować się z serwisem.
F5E0	Główne drzwiczki i przełączniki zatrząsków nie są zgodne ze sobą	Wyłączyć zasilanie i odczekać t>3s. Następnie włączyć główne zasilanie. jeśli kod usterki dalej się pojawia, skontaktować się z serwisem.
F5E1	Błąd silnika zatrząsku głównych drzwiczek	Wyłączyć zasilanie i odczekać t>3s. Następnie włączyć główne zasilanie. jeśli kod usterki dalej się pojawia, skontaktować się z serwisem.
F6E1	Usterka systemu komunikacyjnego między ACU a HMI	Błąd z komunikacją. Tylko dla Serwisu
FBE1	Nadmierna temperatura w komorze głównej	Otworzyć drzwiczki i pozwolić na ostygnięcie produktu

## CZYSZCZENIE I KONSERWACJA

**PRZED ROZPOCZĘCIEM CZYSZCZENIA WYŁĄCZYĆ GŁÓWNY WYŁĄCZNIK I UPEWNIĆ SIĘ, ŻE KUCHENKA NIE JEST GORĄCA.**

**Nie stosować urządzeń czyszczących parą.**

**Podczas wykonywania wszystkich czynności należy używać rękawic ochronnych.**

**Wszystkie czynności należy przeprowadzać przy zimnym piekarniku.**

**Odłączyć urządzenie od zasilania.**

**PRZED PONOWNYM WŁĄCZENIEM NALEŻY SIĘ UPEWNIĆ SIĘ, ŻE WSZYSTKIE ELEMENTY STERUJĄCE ZNAJDUJĄ SIĘ W POZYCJI WYŁĄCZONEJ.**

**Nie stosować wełny szklanej, szorstkich gąbek lub ściernych/żrących środków do czyszczenia, ponieważ mogą one uszkodzić powierzchnie urządzenia.**

Odłączyć urządzenie od zasilania.

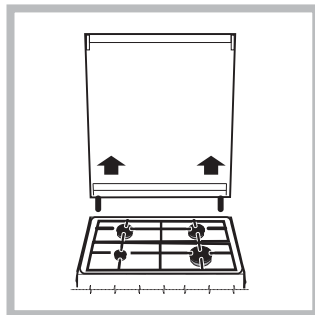
### Poszanowanie i ochrona środowiska

- Jeśli tylko jest to możliwe, należy unikać wstępnego nagrzewania piekarnika i zawsze starać się go zapęłnić. Otwierać drzwiczki piekarnika jak najmniej, ponieważ przy każdym ich otwarciu traci się ciepło. Aby zaoszczędzić znaczną ilość energii, wystarczy wyłączyć piekarnik na 5 do 10 minut przed końcem planowanego czasu przygotowywania potraw i wykorzystać ciepło, które piekarnik nadal wytwarza.
  - Utrzymywać uszczelki w czystości i porządku, aby zapobiec stratom energii w drzwiach
  - Jeśli masz umowę na dostawę energii elektrycznej w taryfie czasowej, opcja „opóźnione gotowanie” ułatwi oszczędzanie pieniędzy, przenosząc operację do tańszych okresów.
  - Podstawa garnka lub patelni powinna pokrywać powierzchnię płyty grzewczej. Jeśli jest mniejsza, cenna energia zostanie zmarnowana, a garnki, z których wykipi, pozostawia trudne do usunięcia osady.
  - Jedzenie należy przyrządzać w zamkniętych garnkach lub patelniach z dobrze dopasowanymi pokrywkami i używać jak najmniej wody. Gotowanie bez pokrywy znacznie zwiększa zużycie energii
  - Należy używać wyłącznie garnków i patelni z płaskim dnem
- Jeśli przygotowujemy coś, co zajmuje dużo czasu, warto użyć szybkowaru, który jest dwukrotnie szybszy i pozwala zaoszczędzić jedną trzecią energii.

### Wyłączanie urządzenia

Przed wykonaniem jakichkolwiek prac przy urządzeniu należy odłączyć je od sieci elektrycznej.

Pokrywa \*



Jeśli kuchenka wyposażona jest w szklaną pokrywę, należy ją czyścić letnią wodą. Nie stosować produktów ściernych. Istnieje możliwość zdjęcia pokrywy w celu ułatwienia czyszczenia obszaru za płytą grzewczą. Otworzyć całkowicie pokrywę i pociągnąć ją do góry (patrz rysunek).

! Nie zamykać pokrywy gdy

palniki są zapalone lub jeszcze gorące.

### Konserwacja kurków gazowych

Z czasem kurki mogą się zacinać lub być trudne do obrócenia. Jeśli to nastąpi, należy wymienić kurek.

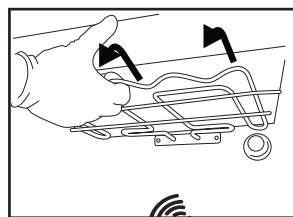
### POWIERZCHNIE ZEWNĘTRZNE

- Powierzchnie należy czyścić wilgotną ściereczką z mikrofibry. Jeśli są silnie zabrudzone, dodać kilka kropel detergentu o neutralnym pH. Wyrzeć do sucha ściereczką.

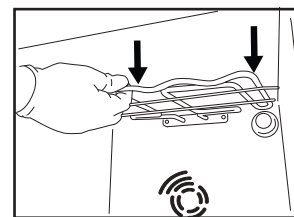
- Nie stosować żrących ani ściernych detergentów. Jeśli tego rodzaju substancje zostały przypadkowo rozprowadzone po powierzchni urządzenia, należy natychmiast je usunąć za pomocą wilgotnej ściereczki z mikrofibry.

### OBNIŻANIE GÓRNEJ GRZAŁKI

1. Wyjąć boczne prowadnice półek.
2. Wyciągnąć nieco element grzewczy (Rys. 1) i obniżyć go (Rys. 2).
3. Aby ponownie umieścić grzałkę na miejscu, należy ją podnieść, lekko pociągnąć do siebie i oprzeć na obsadach bocznych.



Rys. 1



Rys. 2

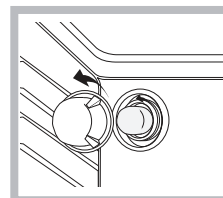
### POWIERZCHNIE WEWNĘTRZNE

- Po każdym użyciu należy poczekać, aż piekarnik ostygnie i wyczyścić go, najlepiej gdy wciąż jest ciepły, usuwając z niego wszystkie osady i zabrudzenia spowodowane przez resztki potraw. Aby usunąć wszelkie skropliny, które powstały w wyniku pieczenia potraw z dużą zawartością wody, należy pozostawić piekarnik do całkowitego ostygnięcia, a następnie wytrzeć go szmatką lub gąbką.
- Wyczyścić szybę drzwiczek odpowiednim płynem do mycia.

### AKCESORIA

Po każdym użyciu zanurzyć akcesoria w wodzie z dodatkiem płynu do mycia naczyń. Jeśli akcesoria są jeszcze gorące, do przenoszenia założyć rękawice kuchenne. Resztki żywności można łatwo usunąć za pomocą szczoteczki lub gąbki do mycia naczyń.

### WYMIANA ŻARÓWKI



1. Odłączyć piekarnik od zasilania
2. Odkręcić osłonę od lampki, wymienić żarówkę i przykręcić osłonę z powrotem do lampki.
3. Ponownie podłączyć urządzenie do zasilania.

Uwaga: Zastosować żarówkę 40 W/230 V

typu G9

Żarówka stosowana w tym urządzeniu jest przeznaczona do urządzeń domowych i nie nadaje się do ogólnego oświetlenia pomieszczeń w gospodarstwie domowym (dyrektywa WE 244/2009).

- Nie dotykać żarówek gołymi rękami, ponieważ Żarówki można kupić w autoryzowanym serwisie. Ślady palców mogą je uszkodzić. Nie używać piekarnika, dopóki osłona lampy nie zostanie ponownie zamontowana.

---

## CZYSZCZENIE I KONSERWACJA

---

### CZYSZCZENIE KATALITYCZNE

Są to panele pokryte specjalną emalią, która jest w stanie wchłonać tłuszcz uwalniany przez jedzenie podczas gotowania. Emalia ta jest dość mocna, dzięki czemu różne akcesoria (stojaki, miski ociekowe itp.) mogą się po nich przesuwac, nie uszkadzając ich. Na powierzchni mogą pojawic się białe ślady; to nie jest powód do niepokoju.

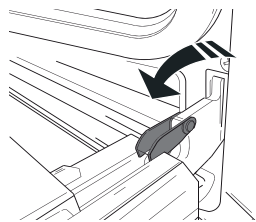
Niemniej jednak należy unikać:

- skrobanie szkliva ostrymi przedmiotami (np. nożem)
- używanie detergentów lub materiałów ściernych.



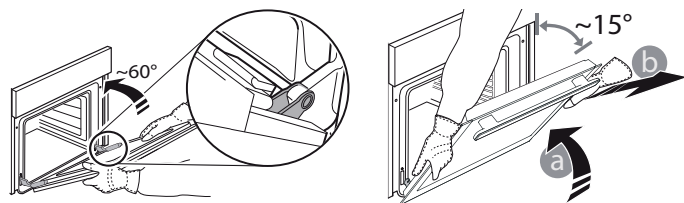
## ZDEJMOWANIE I ZAKŁADANIE SZYBY DRZWICZEK PIEKARNIKA

1. Aby zdjąć drzwiczki, należy je całkowicie otworzyć i odblokować, opuszczając zaczepy.



2. Przymknąć drzwiczki, tak dokładnie, jak to możliwe. Mocno przytrzymać drzwiczki obiema rękami – nie trzymać ich za uchwyt.

Można teraz w prosty sposób zdjąć drzwiczki, dociskając je przez cały czas i jednocześnie wyciągając do góry (a), aż wysuną się z miejsc zamocowania (b).



Odłożyć drzwiczki na bok, opierając je na miękkim podłożu.

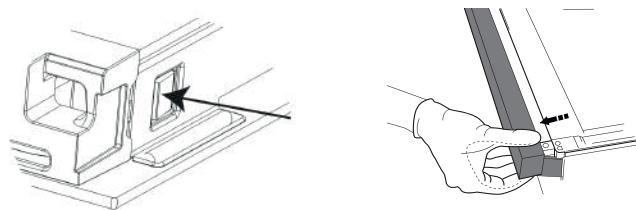
3. Zakładać drzwiczki, przysuwając je w stronę piekarnika, wyrównując haki zawiasów z miejscami ich zamocowania i zablokując górną część na swoim miejscu.

4. Opuścić drzwiczki, a następnie całkowicie je otworzyć. Opuścić zaczepy do ich pierwotnego położenia: Upewnić się, czy zostały opuszczone do końca.

5. Spróbować zamknąć drzwiczki i sprawdzić, czy ich położenie jest wyrównane z panelem sterowania. Jeśli nie, należy powtórzyć powyższe czynności.

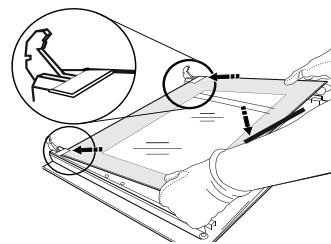
## KLIKNAĆ, BY WYCZYŚCIĆ – CZYSZCZENIE SZYBY

1. Po zdjęciu drzwiczek i umieszczeniu ich na miękkiej powierzchni, uchwytami skierowanymi ku dołowi, należy równocześnie nacisnąć dwa zaciski zabezpieczające i zdjąć górną część drzwiczek, wyciągając ją ku sobie.



2. Unieść i mocno chwycić obiema rękami wewnętrzną szybę, wyjąć ją i przed przystąpieniem do czyszczenia umieścić na miękkiej powierzchni.

3. Podczas ponownego montażu wewnętrznej szyby drzwi należy prawidłowo włożyć szybę tak, aby tekst napisany na szybie nie był odwrócony i był łatwy do odczytania.



4. Zamontować ponownie górną krawędź: charakterystyczne kliknięcie sygnalizuje prawidłową pozycję. Przed ponownym założeniem drzwiczek należy sprawdzić, czy uszczelka jest zabezpieczona.

## ROZWIĄZYWANIE PROBLEMÓW

### Co zrobić, gdy...

### Możliwe przyczyny

### Rozwiązania

Piekarnik nie działa.

Awaria zasilania.  
Urządzenie odłączone od zasilania

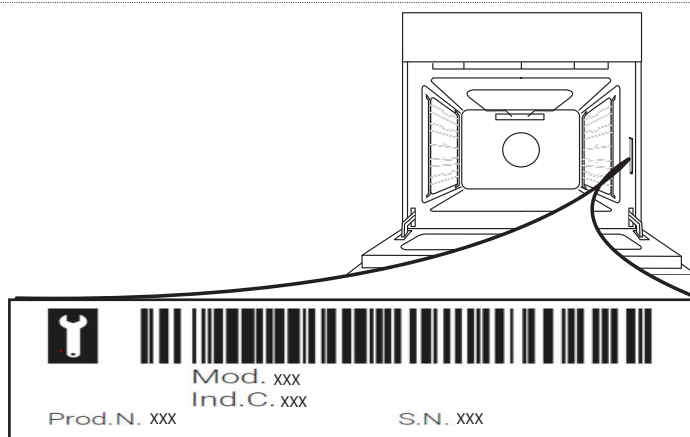
Sprawdzić, czy działa zasilanie sieci elektrycznej i czy piekarnik jest prawidłowo podłączony do sieci elektrycznej. Wyłączyć urządzenie i uruchomić je ponownie, aby sprawdzić czy usterka nadal występuje.

## SERWIS TECHNICZNY

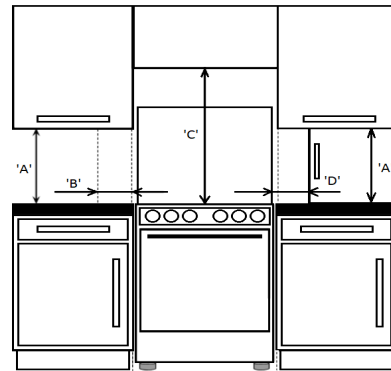
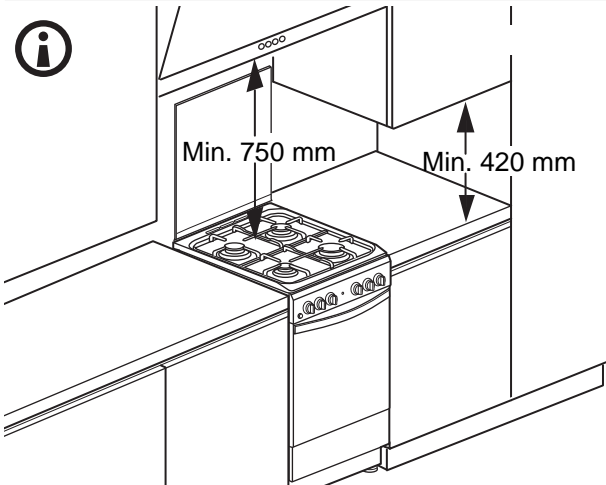
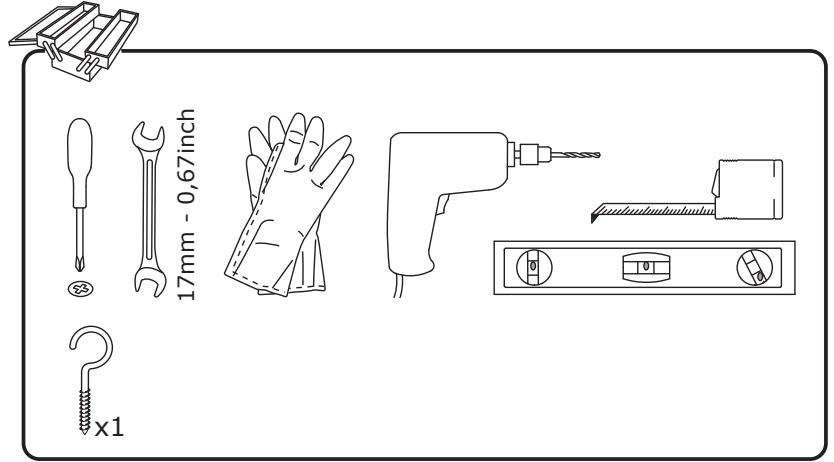
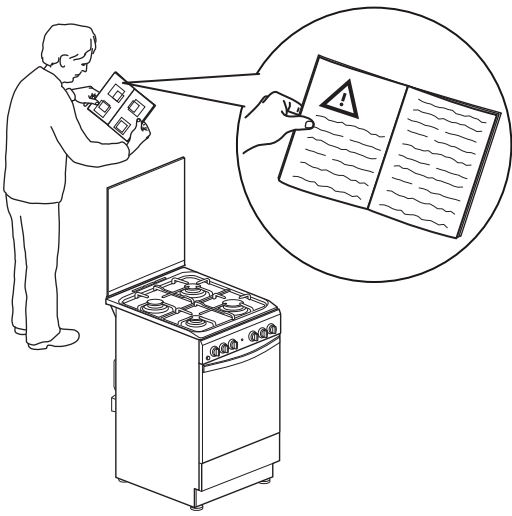
W celu uzyskania pomocy, zadzwonić pod numer znajdujący się na karcie gwarancyjnej lub postępować zgodnie z instrukcjami ze strony internetowej.

Przygotować:

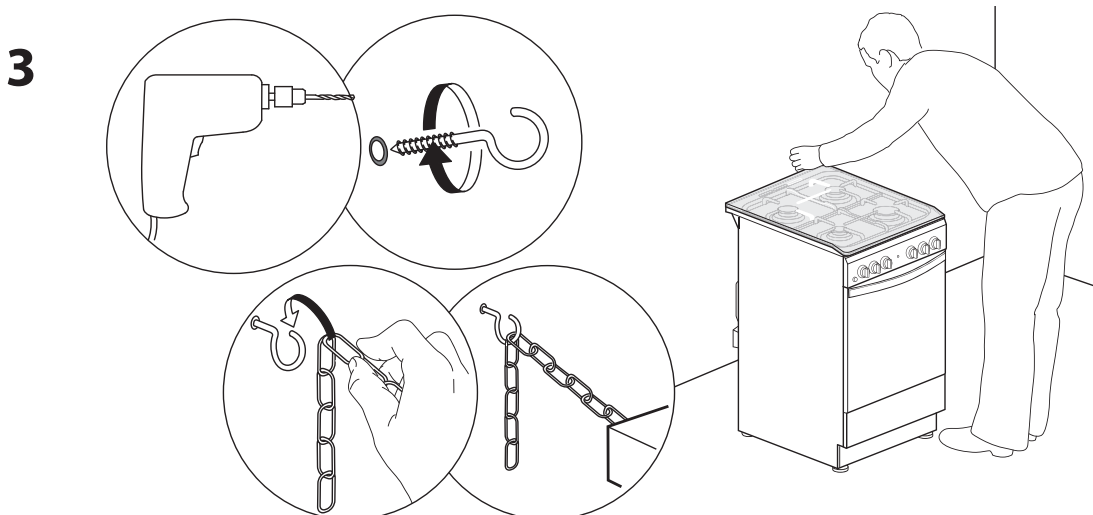
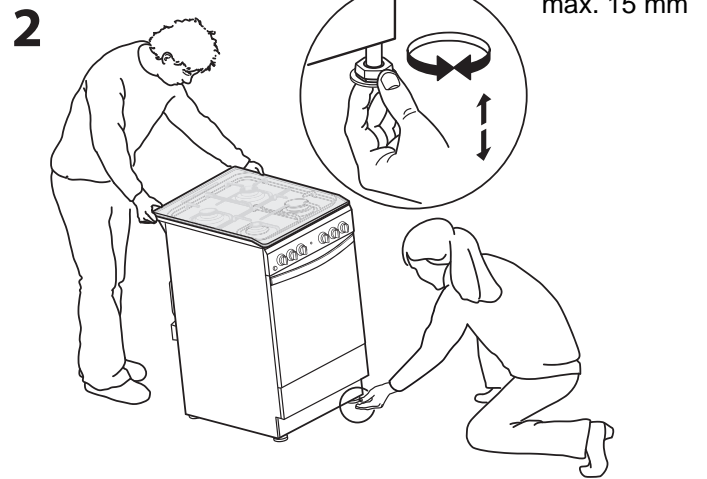
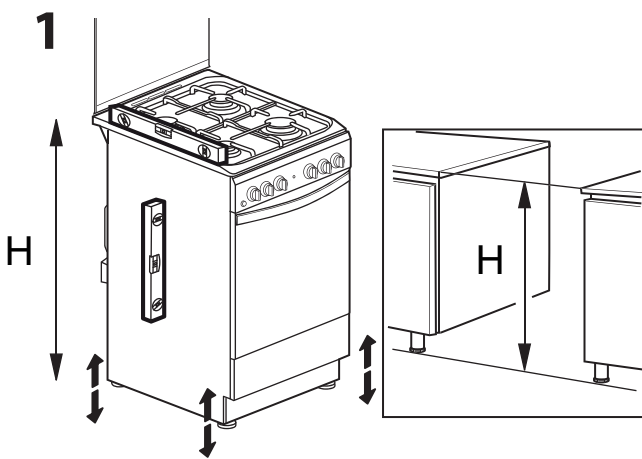
- krótki opis usterki;
- dokładny typ modelu produktu
- kod serwisowy (numer następujący po słowie SERVICE na tabliczce znamionowej przymocowanej do urządzenia, widocznej przy krawędzi, po otwarciu drzwiczek piekarnika);
- dokładny adres;
- telefon kontaktowy.



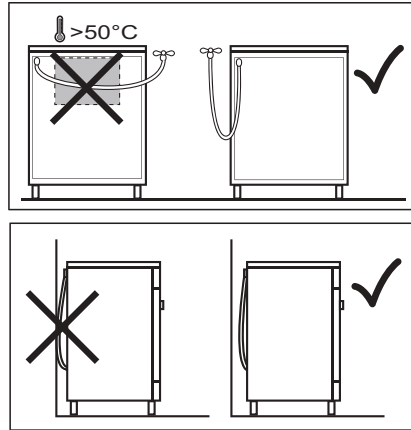
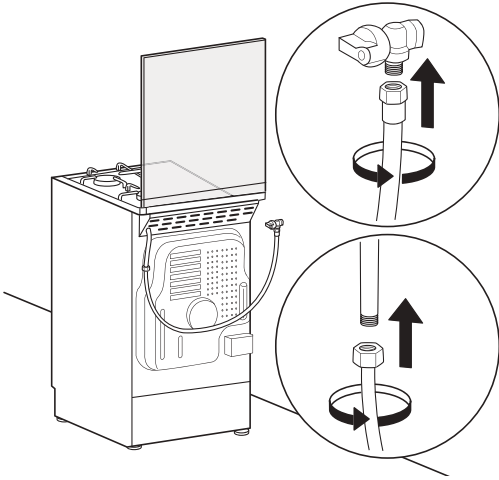
Uwaga: Jeśli konieczna będzie naprawa, należy zwrócić się do autoryzowanego serwisu technicznego (zapewni to gwarancję zastosowania oryginalnych części zamiennych oraz właściwie przeprowadzonej naprawy). Więcej szczegółów można znaleźć w załączonej karcie gwarancyjnej.



'A'	'B'	'C'	'D'	'F'
420mm Min	65mm Min	750mm Min	150mm Min	600mm Min



4



5

