

WS68G8CHW/E

PL *POLSKI*

Instrukcja bezpieczeństwa	3
Skrócona instrukcja obsługi	7
Instrukcje instalacji urządzenia	57

UA *УКРАЇНСЬКА*

Посібник з охорони праці	21
Короткий посібник	25
Керівництво по установці	57

EN *ENGLISH*

Health and Safety guide	39
Quick guide Installation	43
guide	57

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 m³/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 cm²; otwór nie może być podatny na zatory.

⚠ 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.

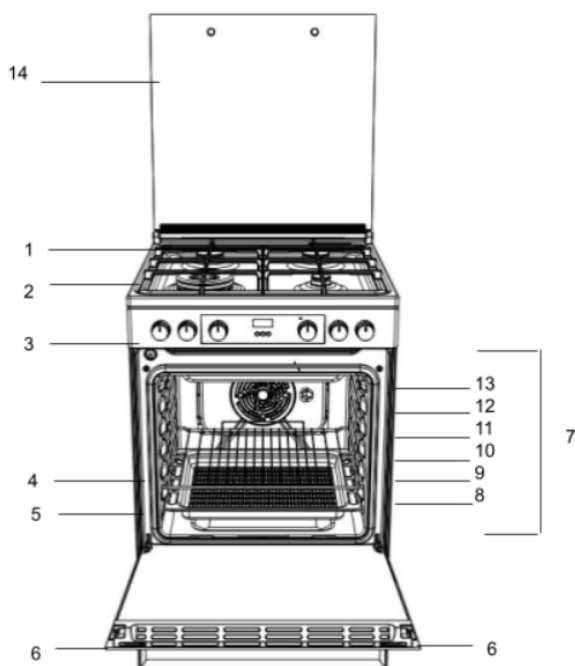
DEKLARACJE ZGODNOŚCI

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.

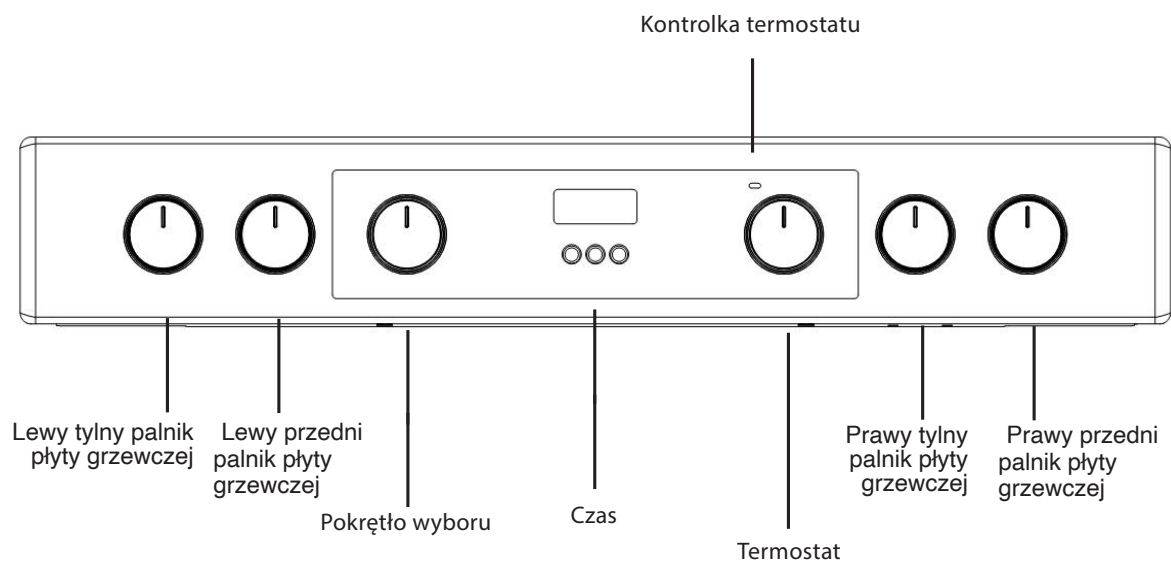


OPIS PRODUKTU



- 1. Palnik płyty grzewczej
- 2. Ruszt płyty grzewczej
- 3. Panel sterowania
- 4. Ruszt
- 5. Taca
- 6. Drzwiczki
- 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



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

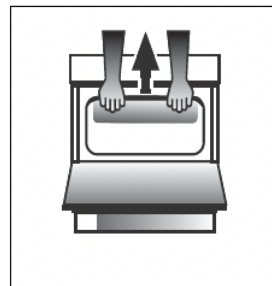
Nie wolno montować urządzenia na platformie.

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

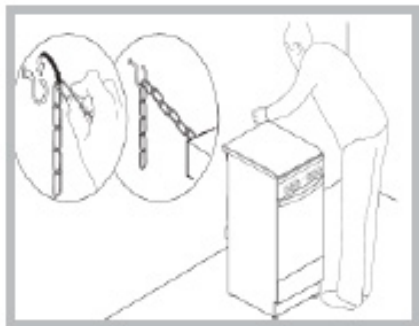
Napięcie i częstotliwość zasilania: 230–240 V AC 50/60 Hz.

! 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.

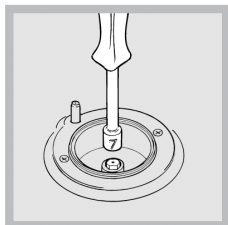
Podłączenie do instalacji gazowej

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 uchwytu 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:

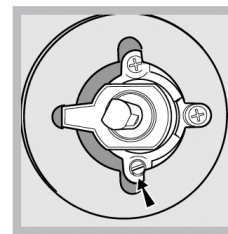
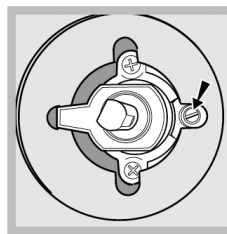
1. Obrócić kurek do pozycji minimalnej.
2. Zdjąć pokrętło i wyregulować śrubę regulacyjną, która znajduje się wewnątrz lub obok trzpienia kurka, aż płomień będzie mały, ale stały.

! 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.

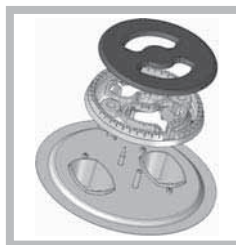


Po dostosowaniu urządzenia do pracy z innym rodzajem gazu należy wymienić starą tabliczkę znamionową na nową, odpowiadającą nowemu rodzajowi gazu (tabliczki te są dostępne w Autoryzowanych Centrach Pomocy Technicznej). Jeżeli ciśnienie używanego gazu jest inne (lub nieznacznie różni się) od zalecanego, 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 kW (p.c.s*)		G20 (GZ50)		G2.350		G27		G30 (GBP)			
		Znamionowa	Zmniejszona	Dysza 1/100 (mm)	Przepływ g/godz.	Dysza 1/100 (mm)	Przepływ g/godz.	Dysza 1/100 (mm)	Przepływ g/godz.	Obejście 1/100 (mm)	Moc cieplna kW (p.c.s*)	Dysza 1/100 (mm)	Przepływ g/godz.
Półszybki (Średni) (S)	75	2.00	0.40	104	190	139 T2	264	120 T2	232	30	0.45	66 T4	145
Pomocniczy (mały) (A)	51	1.00	0.40	78	95	104	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
Ciśnienia zasilania	Nominalne (mbar)			16		10		16		29			
	Minimalne (mbar)			20		13		20		37			
	Maksymalne			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/m³


**PIERWSZE UŻYCIĘ
CODZIENNA EKSPLOATACJA**



Używanie płyty grzewczej

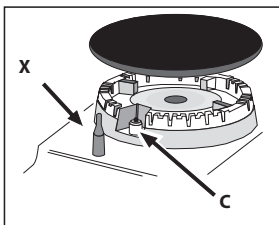
Zapalanie palników


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

PIERWSZE UŻYCIĘ PIEKARNIKA - UŻYTKOWANIE CODZIENNE

Przy pierwszym użyciu urządzenia należy wygrzewać pusty piekarnik przy zamkniętych drzwiczkach i maksymalnej temperaturze przez co najmniej pół godziny. Przed wyłączeniem piekarnika i otwarciem drzwiczek piekarnika należy się upewnić, że pomieszczenie jest dobrze wentylowane. Urządzenie może wydzielać lekko nieprzyjemny zapach spowodowany wypalaniem się substancji ochronnych użytych podczas procesu produkcyjnego.

Używanie piekarnika

1. Wybrać żądany tryb pieczenia, obracając POKRĘTŁO WYBORU.

2. Wybrać temperaturę zalecaną dla trybu pieczenia lub temperaturę żądaną przez użytkownika, obracając pokrętkę TERMOSTAT. Lista zawierająca szczegółowe informacje na temat trybów przygotowywania potraw i sugerowanych temperatur gotowania znajduje się w odpowiedniej tabeli (patrz TABELA PRZYGOTOWYWANIA POTRAW).

Podczas pieczenia zawsze można:

- Zmienić tryb pieczenia, obracając POKRĘTŁO WYBORU.
- Zmienić temperaturę obracając pokrętkę TERMOSTAT.
- Ustawić całkowity czas przygotowywania potraw i czas zakończenia przygotowywania potraw.
- Zakończyć pieczenie, obracając POKRĘTŁO WYBORU na pozycję „0”.

! Nie umieszczać żadnych przedmiotów bezpośrednio na dnie piekarnika, aby nie dopuścić do uszkodzenia powłoki emalii.

! Naczynia należy zawsze umieszczać nad dostarczonymi chruszczami.

KONTROLKA TERMOSTATU

Gdy jest załączona, piekarnik wytwarza ciepło. Wyłącza się, gdy wewnątrz piekarnika osiągnie zadaną temperaturę. W tym momencie lampka na przemiennie załącza się i gaśnie, wskazując, że termostat pracuje i utrzymuje temperaturę na stałym poziomie.

OŚWIETLENIE PIEKARNIKA

Załącza się w momencie przekręcenia POKRĘTŁA WYBORU na dowolną pozycję inną niż „0”. Pozostaje załączone przez cały czas pracy piekarnika. Po ustawieniu pokrętkę wyboru, oświetlenie załącza się bez aktywowania któregoś z elementów grzejnego.

Steam +

Korzystając z funkcji , można osiągnąć wspaniałe rezultaty, co dzięki użyciu pary podczas gotowania. Tylko wówczas, gdy piekarnik jest nierozgrzany, należy na jego dno wlać wody pitnej i wybrać określoną funkcję do przygotowywania potrawy. Optymalne ilości wody i wartości temperatury dla każdego rodzaju potrawy zostały podane w odpowiedniej tabeli gotowania.

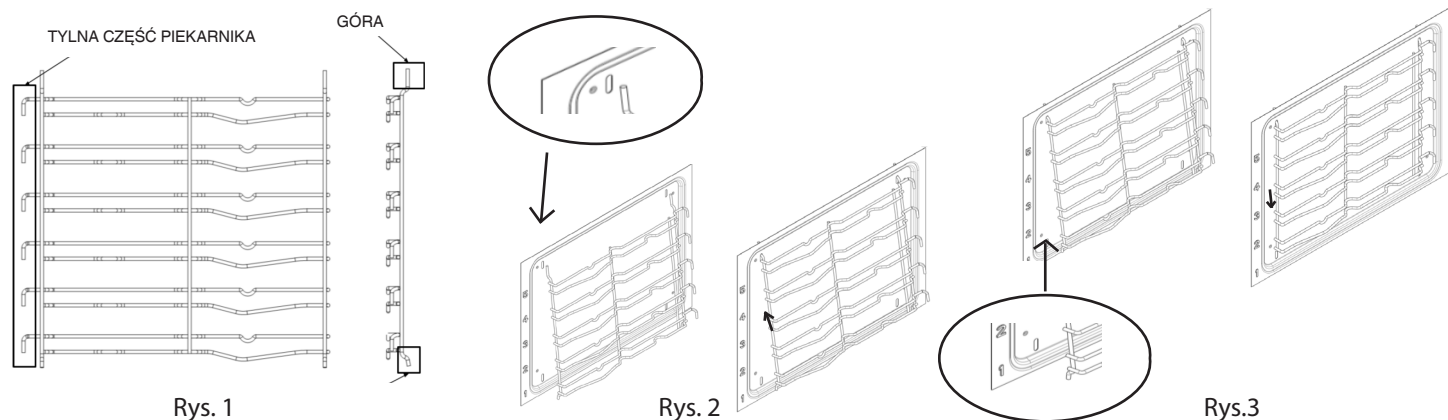
Nie rozgrzewać piekarnika przed włożeniem jedzenia.

1. WYBRAĆ FUNKCJĘ

Aby wybrać funkcję, należy obrócić pokrętkę wyboru do pozycji oznaczonej symbolem żądanej funkcji.

	LEKIE/SZYBKE PODGRZEWANIE Do włączania oświetlenia piekarnika. W celu szybkiego nagrzania piekarnika.
	PIECZENIE TRADYCYJNE Do pieczenia dowolnego rodzaju potraw na jednym poziomie.
	PIECZENIE KONWENCJONALNE Do jednoczesnego pieczenia na maksymalnie dwóch półkach. Zaleca się zamianę położenia blach po upływie połowy czasu pieczenia. Funkcja ta umożliwia jednoczesne gotowanie różnych potraw (np. ryb i warzyw) na różnych poziomach.
	GRILL Do grillowania steków, kebabów i kielbasek, do zapiekania warzyw lub do przyrumieniania pieczywa. Podczas grillowania mięsa zaleca się zastosowanie blachy na ściekający tłuszcz: Blachę na ściekający tłuszcz można umieścić na dowolnym poziomie poniżej blachy do pieczenia i nalać do niej ok. 200 ml wody pitnej.
	TURBO GRILL Do pieczenia dużych kawałków mięsa (udziec, rostbef, kurczak). Zalecamy zastosowanie blachy na ściekający tłuszcz: blachę na ściekający tłuszcz można umieścić na dowolnym poziomie poniżej ruszta i nalać do niej ok. 200 ml wody pitnej.
	SPÓD Ta funkcja służy do wykańczania nadziewanych placków lub zagęszczania zup. Gotuj z jej użyciem przez ostatnie 10–15 minut.
	ROZMRAŻANIE Do przyspieszenia rozmrażania żywności.
	OGRZEWANIE DOLNE+WENTYLATOR Do zakończenia gotowania potraw o bardzo płynnej konsystencji i uzyskania chrupiących, złocistych spodów. Przydatny również do zagęszczania sosów. Zaleca się umieszczenie potrawy na drugim poziomie. Nie trzeba wstępnie nagrzewać piekarnika.
	GOTOWANIE NA PARZE Korzystając z funkcji , można osiągnąć wspaniałe rezultaty, co dzięki użyciu pary podczas gotowania. Tylko wówczas, gdy piekarnik jest nierozgrzany, należy na jego dno wlać wodę pitną i wybrać określoną funkcję do przygotowywania potrawy. Optymalne ilości wody i wartości temperatury dla każdego rodzaju potrawy zostały podane w odpowiedniej tabeli gotowania. Nie rozgrzewać piekarnika przed włożeniem jedzenia.
	WYMUSZONY NADMUCH Do gotowania różnych potraw na kilku półkach jednocześnie. Funkcja ta pozwala na pieczenie różnych dań bez wzajemnego przenikania się zapachów pieczonych potraw.

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.

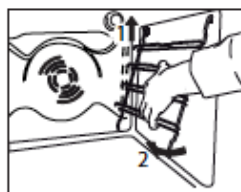
Górna część wspornika półki wchodzi w szczeliny w ścianie bocznej piekarnika, jak na Rys. 2.

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

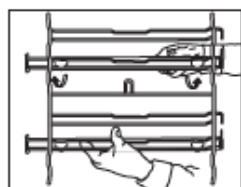
1. Wyjąć prowadnice boczne (Rys. 1)
2. Zdjąć plastikowe zabezpieczenie z wysuwanych półek (Rys. 2).
3. Zawiesić górną część szyny na prowadnicy bocznej. Upewnić się, że teleskopowe prowadnice wysuwają się swobodnie w kierunku przodu piekarnika. Następnie mocno dociskać dolną część wysuwanej półki do 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).



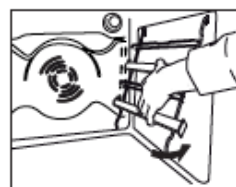
Rys. 1



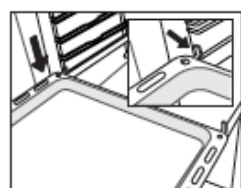
Rys. 2



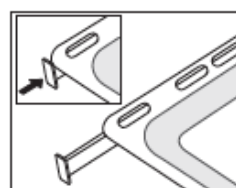
Rys. 3



Rys. 4



Rys. 5



Rys. 6

AKCESORIA

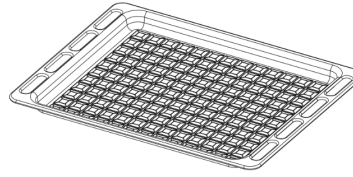
KRATKA



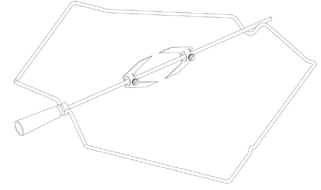
BLACHA GŁĘBOKA



BLACHA DO PIECZENIA



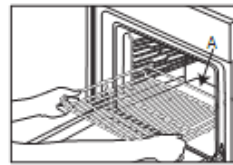
ROŻEN



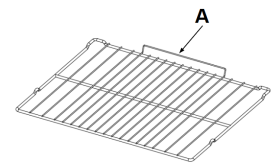
Liczba i rodzaj akcesoriów może różnić się w zależności od zakupionego modelu. Akcesoria dodatkowe, których nie ma w zestawie, można kupić oddzielnie w punkcie serwisu technicznego.

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

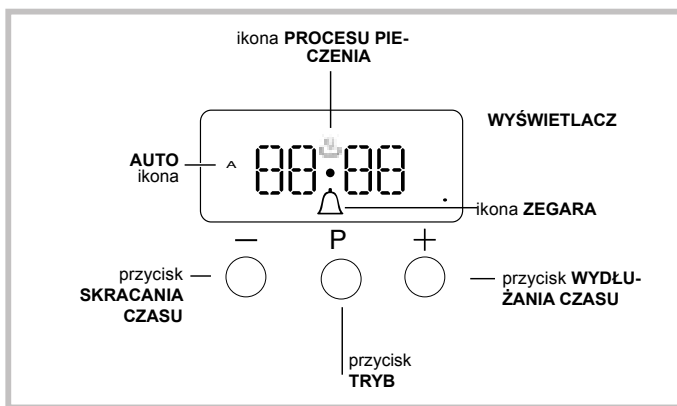
Tabela zawiera listę najkorzystniejszych funkcji, akcesoriów i poziomów pieczenia dla różnych rodzajów potraw. Czasy pieczenia są liczone od momentu włożenia potrawy do piekarnika, z wyjątkiem potraw wymagających nagrzewania wstępnego. Temperatury oraz czasy pieczenia są orientacyjne i zależą od ilości 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-2  
Ciasta drożdżowe / biszkopty	WYMUSZONY NADMUCH	TAK	150 - 160	40 - 60	L-3  
Ciasta drożdżowe / biszkopty	WYMUSZONY NADMUCH	TAK	160	40 - 70	L-5 L-2  
Ciasto z nadzieniem (sernik, strudel, ciasto owocowe)	PIECZENIE TRADYCYJNE	TAK	160-180	40-60	L-2  
Ciasto z nadzieniem (sernik, strudel, ciasto owocowe)	WYMUSZONY NADMUCH	TAK	150 - 170	40-70	L-4 L-2  
Ciasteczka / Kruche ciasteczka	PIECZENIE TRADYCYJNE	TAK	140	30 - 60	L-3  
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	50 - 60	L-6 L-5 L-4 L-3  
Ciastka / Muffiny	PIECZENIE TRADYCYJNE	TAK	160 - 180	20 - 50	L-4  
Ciastka / Muffiny	WYMUSZONY NADMUCH	TAK	150 - 160	30 - 40	L-5 L-2  
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 - 180	20 - 50	L-4  
Ptysie	WYMUSZONY NADMUCH	TAK	170 - 180	20 - 50	L-2  
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-4 L-2  
Bezy	WYMUSZONY NADMUCH	TAK	80 - 100	120 - 200	L-5 L-3 L-1  
Pizza/ Chleb/ Focaccia	PIECZENIE TRADYCYJNE	TAK	190 - 250	15-50	L-2  
Pizza/ Chleb/ Focaccia	PIECZENIE KONWEKCYJNE	TAK	190 - 230	20 - 50	L-4  
Pizza/ Chleb/ Focaccia	WYMUSZONY NADMUCH	TAK	190 - 230	20 - 50	L-1  
Pizza/ Chleb/ Focaccia	WYMUSZONY NADMUCH	TAK	190 - 230	20 - 50	L-6 L-4 L-2  
Pizza/ Chleb/ Focaccia	WYMUSZONY NADMUCH	TAK	190 - 230	20 - 50	L-5 L-4 L-3 L-2  
Tarta warzywa + mięso (tarty warzywne, quiche)	PIECZENIE KONWEKCYJNE	TAK	170-180	30 - 60	L-3  
Tarta warzywa + mięso (tarty warzywne, quiche)	WYMUSZONY NADMUCH	TAK	170-180	50 - 60	L-5 L-2  
Nadziewane ciasto francuskie/ przekąski z ciasta ptysiewego	PIECZENIE TRADYCYJNE	TAK	170 - 190	15 - 40	L-3  
Nadziewane ciasto francuskie/ przekąski z ciasta ptysiewego	WYMUSZONY NADMUCH	TAK	180 - 210	15 - 40	L-4  
Nadziewane ciasto francuskie/ przekąski z ciasta ptysiewego	WYMUSZONY NADMUCH	TAK	180 - 210	15 - 40	L-2  
Lazania/ Tarta/ Zapiekanka makaronowa/ Cannelloni	PIECZENIE TRADYCYJNE	TAK	180 - 200	30 - 65	L-3  

PRZEPIS	FUNKCJA	PODGRZEWANIE.	TEMPERATURA. (°C)	CZAS TRWANIA (Min.)	POZIOM (L-liczba) I AKCESORIA
Jagnięcina / Cielęcina / Wołowina / Wieprzowina 1 kg	TURBOGRILL	-	190 - MAX	40 - 90	L-3
Kurczak / Królik / Kaczka 1 kg	TURBOGRILL	-	230 - MAX	50 - 100	L-3
Indyk / Gęś 3 kg	TURBOGRILL	-	160 - MAX	130 - 170	L-3
Filety / kawałki ryb	GRILL	-	230 - MAX	10 - 30	L-4
Warzywa faszerowane (pomidory, cukinie, bakłażany)	TURBOGRILL	-	230 - MAX	30 - 60	L-3
Zapiekane warzywa	GRILL	-	230 - MAX	10 - 30	L-4
Tost	GRILL	5'	MAKS	1 - 2	L-5
Kielbaski/ szaszłyki/ żeberka/ hamburgery	GRILL	-	230 - MAX	15 - 30	L-5
Pieczone ziemniaki	TURBOGRILL	-	230 - MAX	30 - 60	L-3
Udziec jagnięcy/ golonka	TURBOGRILL	-	200 - MAX	50 - 100	L-3
Pełne danie (Cook3): Tarta z owocami Lazania Pieczeń	WYMUSZONY NADMUCH	-	180 - 190	40 - 100	L-6
					L-4
Pełne danie (Cook4): Tarta z owocami Lazania Kawałki mięsa Pieczone warzywa	WYMUSZONY NADMUCH	-	180 - 190	40 - 100	L-2
					L-6
					L-4
					L-3
					L-1

PRZEPIS	FUNKCJA	WODA (g)	TEMPERATURA (°C)	CZAS TRWANIA (min)	POZIOM (L-liczba) I AKCESORIA
Ciasta drożdżowe / biszkopty	Para	100	170-180	30-60	L-2
Ciastka / Muffiny	Para	100	160-170	30-55	L-3
Focaccia	Para	150	200-220	20-40	L-3
Bułki	Para	100	210	25-40	L-3
Bochenek chleba	Para	150	170-180	70-100	L-3
Pieczeń wołowa	Para	200	200	35-60	L-3
Befsztyk 2 kg	Para	250	200	40-70	L-3
Udziec jagnięcy	Para	200	180-200	65-75	L-3
Jagnięcina / Cielęcina / Wołowina / Wieprzowina 1 kg	Para	200	200	60-90	L-3
Kurczak / Królik / Kaczka 1 kg	Para	200	200-220	50-70	L-3
Filety / kawałki ryb	Para	150	180	15-35	L-3
Warzywa faszerowane (pomidory, cukinie, bakłażany)	Para	150	180-200	25-40	L-3
Pieczone ziemniaki	Para	200	200-220	50-70	L-3
Kurczak pieczony 1-1,3 kg	Para	250	200	50-80	L-3

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



USTAWIANIE ZEGARA

Zegar można ustawić przy wyłączonym lub włączonym piekarniku, pod warunkiem, że nie został wcześniej zaprogramowany czas zakończenia cyklu pieczenia.

Po podłączeniu urządzenia do sieci lub po zaniku zasilania, cyfry 00:00 na WYŚWIETLACZU zaczną migać.



1. Nacisnąć jednocześnie przyciski „+” i „-”
Dwukropek rozdzielający godziny i minuty zacznie migać.
2. Ustawić godzinę za pomocą przycisków „+” i „-”; po naciśnięciu i przytrzymaniu dowolnego przycisku, wyświetlacz szybciej przewinie wartości, dzięki czemu ustawienie czasu będzie szybsze i łatwiejsze.

ZMIANA CZĘSTOTLIWOŚCI SYGNAŁU DŹWIĘKOWEGO

Częstotliwość sygnału dźwiękowego można zmienić, naciskając kilkakrotnie „-”.

USTAWIANIE MINUTNIKA


Ta funkcja nie przerywa gotowania i nie wpływa na działanie piekarnika; służy po prostu do załączenia sygnału dźwiękowego po upływie ustawionego czasu.

1. Nacisnąć kilkakrotnie przycisk , aż ikona  i trzy cyfry na wyświetlaczu zaczną migać.
2. Ustawić żądany czas za pomocą przycisków „+” i „-”; po naciśnięciu i przytrzymaniu dowolnego przycisku, wyświetlacz szybciej przewinie wartości, dzięki czemu ustawienie żadanego czasu będzie szybsze i łatwiejsze.
3. Odczekać 5 sekund. Przy ponownym naciśnięciu przycisku, na wyświetlaczu pokaże się odliczany czas. Po jego upływie załączy się sygnał dźwiękowy.

PROGRAMOWANIE PIECZENIA


Przed zaprogramowaniem należy wybrać tryb pieczenia.



PROGRAMOWANIE CZASU PIECZENIA

1. Nacisnąć kilkakrotnie przycisk , aż ikona **A** i cyfry DUR na WYŚWIETLACZU zaczną migać.
2. Ustawić żądany czas pieczenia za pomocą przycisków „+” i „-”; po naciśnięciu i przytrzymaniu dowolnego przycisku, wyświetlacz szybciej przewinie wartości, dzięki czemu ustawienie żadanego czasu będzie szybsze i łatwiejsze.
3. Odczekać 5 sekund. Po upływie tego czasu na wyświetlaczu widoczna będzie ikona **A**.
4. Po upływie ustawionego czasu i wyłączeniu piekarnika załączy się sygnał dźwiękowy. Nacisnąć dowolny przycisk, aby wyłączyć sygnał dźwiękowy.

- Na przykład: jest godzina 9:00 i zaprogramowano czas pieczenia wynoszący 1 godzinę i 15 minut. Program wyłączy się automatycznie o godzinie 10:15.


USTAWIANIE CZASU ZAKOŃCZENIA TRYBU PIECZENIA

1. Wykonać kroki od 1 do 3, aby ustawić czas pieczenia zgodnie z powyższym opisem.
2. Następnie naciskać przycisk , aż napis END na wyświetlaczu zacznie migać.
3. Ustawić godzinę zakończenia pieczenia za pomocą przycisków „+” i „-”; po naciśnięciu i przytrzymaniu dowolnego przycisku, wyświetlacz szybciej przewinie wartości, dzięki czemu ustawienie czasu będzie szybsze i łatwiejsze.

4. Odczekać 5 sekund lub ponownie nacisnąć przycisk . Po rozpoczęciu procesu pieczenia na wyświetlaczu widoczny jest symbol .
5. Po upływie ustawionego czasu piekarnik wyłączy się, a włączy się sygnał dźwiękowy. Aby go wyłączyć, należy nacisnąć dowolny przycisk.
Podświetlona ikona **A** oznacza, że pieczenie zostało zaprogramowane.
- Na przykład: Jest godzina 9:00 i zaprogramowano czas pieczenia wynoszący 1 godzinę. Jako godzinę zakończenia procesu ustawiono 12:30. Program włączy się automatycznie o godzinie 11:30.

ANULOWANIE PROGRAMU

Aby anulować program:

1. naciskać przycisk , aż ikona odpowiadająca ustawieniu, które chcesz anulować i cyfry na wyświetlaczu zaczną migać. Naciskać przycisk „-”, aż na wyświetlaczu pojawią się cyfry 00:00.
2. Nacisnąć i przytrzymać przyciski „+” i „-”; spowoduje to anulowanie wszystkich wcześniejszych ustawień, w tym ustawień zegara.

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.

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

Odłączyć urządzenie od zasilania.

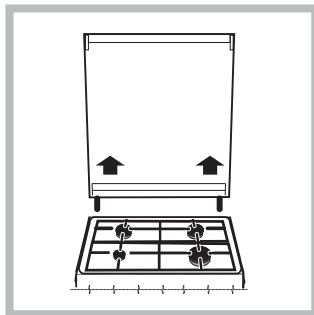
Poszanowanie i ochrona środowiska

- Jeśli tylko jest to możliwe, należy unikać wstępnego nagrzewania piekarnika i zawsze starać się go zapełnić. 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, pozostawiają trudne do usunięcia osady.
 - Jedzenie należy przyrządzać w zamkniętych garnkach lub patelniach z dobrze dopasowanymi pokrywkami i używać jak najmniej wody. Gotowanie bez pokrywki 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

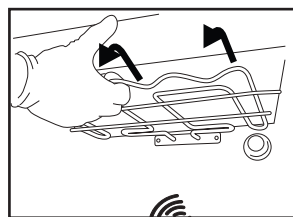
- Powierzchnie należy czyścić wilgotną ściereczką z mikrofibry. Jeśli są silnie zabrudzone, dodać kilka kropel detergentu o neutralnym pH. Wyrzeć do sucha ściereczką.

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

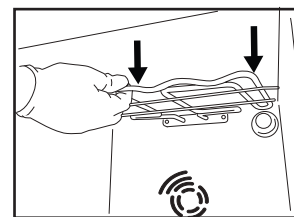
- Nie stosować żrących ani ściernych detergentów. Jeśli tego rodzaju substancje zostały przypadkowo rozprowadzone po powierzchni urządzenia, należy natychmiast je usunąć za pomocą wilgotnej ściereczki z mikrofibry.

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

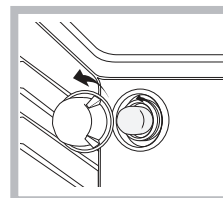
POWIERZCHNIE WEWNĘTRZNE

- 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 PAROWE

Ten sposób czyszczenia zalecany jest szczególnie po przygotowaniu bardzo tłustych (pieczonych) mięs.

Ten proces czyszczenia ułatwia usuwanie zabrudzeń ze ścian piekarnika poprzez wytwarzanie pary, która powstaje we wnętrzu piekarnika, co ułatwia czyszczenie.

!

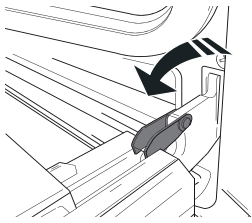
Ważne! Przed rozpoczęciem czyszczenia parowego:

- Usunąć wszelkie resztki jedzenia i tłuszcz z dna piekarnika.
- Wyjąć wszystkie akcesoria z piekarnika (kratki i tace ociekowe). Postępować zgodnie z poniższą procedurą:
 1. Wlać 250 ml wody pitnej na blachę do pieczenia w piekarniku, umieszczając ją na dolnej półce. W modelach, w których nie ma tacy ociekowej, użyć blachy do pieczenia i umieścić ją na prowadnicy dolnej półki;
 2. Wybrać funkcję piekarnika PIECZENIE TRADYCYJNE i ustawić temperaturę 90°C;
 3. Trzymać blachę w piekarniku przez 35 min;
 4. Wyłączyć piekarnik;
 5. Po ostygnięciu piekarnika można otworzyć drzwi, aby dokończyć czyszczenie wodą i wilgotną szmatką;
 6. Po zakończeniu czyszczenia należy usunąć resztki wody z piekarnika

Po zakończeniu czyszczenia parowego, po pieczeniu szczególnie tłustych potraw lub gdy tłuszcz jest trudny do usunięcia, może być konieczne dokończenie czyszczenia metodą tradycyjną, opisaną w poprzednim akapicie. Czyścić wyłącznie, gdy piekarnik jest zimny!

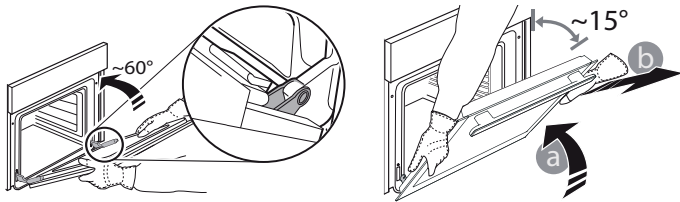
ZDEJMOWANIE I ZAKŁADANIE SZYBY DRZWICZEK PIEKARNIKA

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.

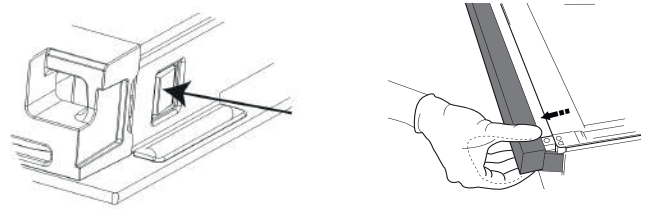
3. Zakładać drzwiczki, przysuwając je w stronę piekarnika, wyrównując haki zawiasów z miejscami ich zamocowania i zablokując górną część na swoim miejscu.

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 opisaną czynności.

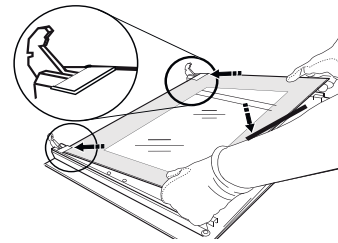
KLIKNAĆ, BY WYCZYŚCIĆ – CZYSZCZENIE SZYBY

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

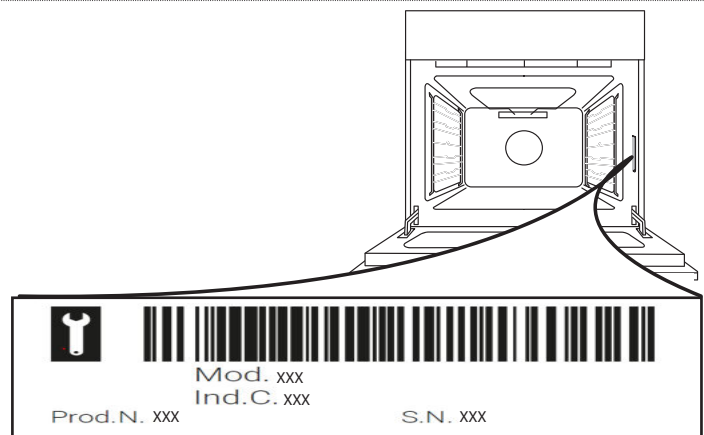
Sprawdzić, czy działa zasilanie sieci elektrycznej i czy piekarnik jest prawidłowo podłączony do sieci elektrycznej. Wyłączyć urządzenie i uruchomić je ponownie, aby sprawdzić czy usterka nadal występuje.

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.

ІНСТРУКЦІЇ З ТЕХНІКИ БЕЗПЕКИ

ВАЖЛИВІ ПРАВИЛА, ЯКІ ТРЕБА

ПРОЧИТАТИ ТА ЯКИХ СЛІД

ДОТРИМУВАТИСЯ

⚠ Ці інструкції дійсні, якщо символ відповідної країни вказаний на приладі. Якщо на приладі немає символу відповідної країни, зверніться до технічних інструкцій, де є необхідні вказівки щодо змін, які слід виконати на приладі, щоб він був адаптований до умов використання в цій країні.

⚠ **ОБЕРЕЖНО:** Використання газової плити супроводжується виділенням тепла, вологи та продуктів горіння в приміщенні, де вона встановлена. Переконайтеся в достатній вентиляції на кухні, насамперед під час експлуатації приладу: переконайтеся в тому, що отвори системи природної вентиляції не перекрито, або встановіть пристрій механічної вентиляції (механічну витяжку). Під час тривалого інтенсивного використання приладу може знадобитися додаткова вентиляція, наприклад, може виникнути потреба відкрити вікно, або ж доведеться перемкнути витяжку (за наявності) на вищий рівень потужності.

⚠ Недотримання рекомендацій, зазначених у цьому посібнику, може призвести до займання або вибуху з подальшими матеріальними збитками або травмами.

Перед використанням приладу прочитайте ці інструкції з техніки безпеки. Збережіть їх для використання в майбутньому.

У цій інструкції та на самому приладі містяться важливі попередження про небезпеку, які слід прочитати й завжди виконувати. Виробник не несе жодної відповідальності за недотримання цих інструкцій із техніки безпеки, за неналежне використання приладу або неправильне налаштування елементів управління.

⚠ **ПОПЕРЕДЖЕННЯ:** Якщо варильна поверхня тріснула, не користуйтеся приладом: є ризик ураження електричним струмом.

⚠ **ПОПЕРЕДЖЕННЯ:** Небезпека пожежі: не зберігайте жодних предметів на поверхнях для приготування.

⚠ **ОБЕРЕЖНО:** слід наглядати за процесом готування. За короткочасним процесом готування слід наглядати постійно.

⚠ **ПОПЕРЕДЖЕННЯ:** Залишати варильну панель без нагляду під час приготування їжі із вмістом жиру або олії може бути небезпечним — це може призвести до виникнення пожежі. **НІКОЛИ** не намагайтеся загасити вогонь водою. Вимкніть прилад і накрийте чимось вогонь, наприклад кришкою або протипожежною ковдрою.

⚠ Не використовуйте варильну панель як робочу поверхню або як підставку.

Не кладіть одяг або інші легкозаймисті матеріали поблизу приладу, доки повністю не охолонуть усі його компоненти: є ризик виникнення пожежі.

⚠ Не дозволяйте маленьким дітям (від 0 до 3 років) підходити до приладу. Не дозволяйте маленьким дітям (від 3 до 8 років) підходити надто близько до приладу без постійного нагляду. До користування приладом допускаються діти віком від 8 років, особи з фізичними, сенсорними чи розумовими вадами, а також особи, які мають незначний досвід чи знання щодо використання цього приладу, лише за умови, що такі особи отримали інструкції щодо безпечного використання приладу, розуміють можливий ризик або використовують прилад під наглядом осіб, що відповідають за їхню безпеку. Не дозволяйте дітям гратися з приладом. Не дозволяйте дітям виконувати чищення та обслуговування приладу без нагляду дорослих.

⚠ **ОБЕРЕЖНО:** Якщо скло плити було розбито: негайно вимкніть усі конфорки й електричні нагрівальні елементи, після чого від'єднайте прилад від електромережі; - не торкайтеся поверхонь приладу; - не використовуйте цей прилад



Скляна кришка може зламатися, якщо нагріється. Перед закриванням кришки вимкніть усі конфорки та електричні панелі. Не закривайте кришку під час роботи конфорки

⚠ **ПОПЕРЕДЖЕННЯ:** Під час використання приладу і його доступні частини нагріваються. Слід бути обережними, щоб не торкнутися нагрівальних елементів. Дітей до 8 років не можна залишати поруч із приладом без постійного нагляду

⚠ Не залишайте прилад без нагляду під час використання. Якщо прилад придатний для використання датчика, застосовуйте тільки температурний датчик, який рекомендовано для цієї духової шафи: є ризик виникнення пожежі.

⚠ Не кладіть одяг або інші легкозаймисті матеріали поблизу приладу, доки повністю не охолонуть всі його компоненти — існує ризик виникнення пожежі. Завжди будьте обережні під час приготування страв з використанням жиру, олії або при додаванні алкогольних напоїв — існує ризик виникнення пожежі. При діставанні посуду й аксесуарів користуйтеся прихваткою. Наприкінці готування з обережністю відкрийте дверцята, щоб дозволити поступово вийти гарячому повітрю або парі, перш ніж наблизитись до духової шафи — існує ризик отримання опіків. Не блокуйте вентиляційні отвори для нагрітого повітря на передній частині духової шафи - існує ризик виникнення пожежі.

⚠ Коли дверцята духової шафи відкриті або перебувають у нижньому положенні, слід пильнувати, щоб не вдаритися ними.

Щоб встановити в духову шафу полицю, слід скрутити фіксатор догори й розташувати в задній ча-

стині камери.

Пристрій не повинен працювати понад 15 с. Якщо через 15 секунд палик не горить, припиніть експлуатацію приладу та відкрийте дверцята відсіку та/або зачекайте принаймні 1 хв., перш ніж спробувати ще раз запалити палик.

ДОЗВОЛЕНЕ ВИКОРИСТАННЯ

⚠ **ОБЕРЕЖНО:** Цей прилад не призначений для експлуатації із зовнішнім пристроєм для перемикавання, наприклад, таймером або окремою системою дистанційного керування.

⚠ Цей прилад призначено для використання в побутових і подібних умовах, наприклад таких: у кухонних зонах магазинів, офісів та інших робочих середовищ; у фермерських господарствах; клієнтами в готелях, мотелях, хостелах і інших житлових приміщеннях.

⚠ Забороняється використовувати прилад для інших цілей (наприклад, для опалення приміщень).

⚠ Цей прилад не призначений для професійного використання. Не використовуйте прилад поза приміщенням.

⚠ Не зберігайте вибухонебезпечні або горючі речовини (наприклад, бензин або аерозольні балончики) усередині або поблизу приладу: є ризик виникнення пожежі.

⚠ Використовувати каструлі та сковороди, дно яких має такий самий або трохи більший діаметр, як і палик (див. відповідну таблицю). стежити, щоб каструлі на решітці не виступали за межі варильної панелі.

⚠ Неправильне використання решіток може призвести до пошкодження варильної панелі: Не ставте решітку догори дном і не тягніть її по варильній панелі.

Регулюйте потужністю полум'я конфорки так, щоб воно не виходило за межі сковороди або каструлі.

Регулюйте потужністю полум'я конфорки так, щоб воно не виходило за межі сковороди або каструлі.

Не використовуйте: чавунні, керамічні та виготовлені з натурального каміння каструлі та сковороди; пристрої для рівномірного розсіювання полум'я (наприклад, металева сітка тощо); одночасно дві конфорки для одного посуду (наприклад, довгий посуд для приготування риби).

Якщо через певну місцеву якість подачі газу запалення конфорок спричиняє труднощі, рекомендовано повторити спробу запалювання, повернувши ручку керування потужністю конфорки до позначки малого полум'я.

У випадку встановлення витяжки над варильною поверхнею див. інструкції виробника витяжки для дотримання правильної відстані.

Захисні гумові ніжки на сітках можуть стати причиною удушення дітей. Після знімання сітки переконайтеся, що всі ніжки правильно встановлені.

УСТАНОВЛЕННЯ

⚠ Установлення й обслуговування приладу повинно виконуватися принаймні двома особами для уникнення ризику травмування. Під час розпакування та встановлення приладу використовуйте захисні рукавиці: є ризик порізів.

⚠ Електричні та газові з'єднання мають відповіда-

ти місцевим нормам.

⚠ Установлення, у тому числі підключення водопостачання (за наявності), виконання електричних з'єднань і ремонт, має виконувати кваліфікований персонал. Не ремонтуйте самостійно та не замінюйте жодну частину приладу, якщо в інструкції з експлуатації прямо не вказано, що це необхідно зробити. Не дозволяйте дітям наближатися до місця установлення. Розпакувавши прилад, перевірте, чи на ньому немає пошкоджень після транспортування. У випадку виникнення проблем зверніться до продавця або найближчого Центру післяпродажного обслуговування. Після встановлення залишки упаковки (пластик, пінополістиролові елементи тощо) повинні зберігатися в недоступному для дітей місці: є небезпека удушення. Перед проведенням будь-яких робіт з установлення прилад слід відключити від електромережі: є ризик ураження електричним струмом. Під час установлення приладу переконайтеся, що він не перетискає кабель живлення: є ризик виникнення пожежі або ураження електрострумом. Тільки після цього ввімкніть прилад

⚠ **ПОПЕРЕДЖЕННЯ:** Критично важливими для безпеки і правильності використання приладу в усіх додаткових країнах є способи його модифікації і встановлення.

⚠ Використовуйте регулятори тиску, сумісні з показниками тиску газу, вказаними в інструкції.

⚠ Приміщення має бути оснащено витяжною системою, що видаляє всі гази й дим, які утворюються під час горіння.

⚠ У приміщенні також слід забезпечити належну циркуляцію повітря, оскільки для забезпечення нормального перебігу горіння потрібне свіже повітря. Приплив повітря не повинен бути меншим від 2 м³/год на кожний кіловат встановленої потужності.

⚠ Система циркуляції повітря має забирати свіже повітря безпосередньо з атмосфери за межами приміщення за допомогою труби з площею внутрішнього перерізу не менше 100 см²; отвір має бути нечутливим до блокування.

⚠ Система також може постачати потрібне для процесу горіння повітря непрямым способом, тобто із суміжних приміщень, оснащених трубами для циркуляції повітря, що відповідають наведеним вище вимогам. Однак згадані вище приміщення не повинні бути приміщеннями спільного користування, спальними кімнатами або приміщеннями, що можуть бути пожежонебезпечними.

⚠ Пара рідкого палива спускається до підлоги, оскільки вона важча від повітря. Тому приміщення з балонами, наповненими зрідженим вуглеводневим газом, також слід оснастити вентиляторами, які б видаляли газ у випадку його

витоку. Це означає, що, з огляду на згадані вище обставини, частково або повністю заповнені зрідженим вуглеводневим газом балони заборонено встановлювати або зберігати в приміщеннях або на складських майданчиках, що розташовані нижче рівня землі (наприклад, у підвалах і подібних приміщеннях). Рекомендується зберігати лише балон, який використовується в приміщенні, і розташовувати його так, щоб на нього не могло діяти тепло від зовнішніх джерел (духових шаф, камінів, кухонних плит і т. п.), які можуть нагріти балон до температури вище 50 °С.

Якщо ручка пальника важко повертається, зверніться в сервісний центр: можливо, необхідна заміна несправного крана пальника.

Заборонено перекривати отвори, що використовуються для вентиляції й розсіювання тепла.

⚠ Не виймайте прилад із пінополістиролу до моменту його встановлення.

Під'єднання за допомогою жорсткої труби (мідної або сталеві). Якщо тиск газу відрізняється від рекомендованого, до вхідної труби потрібно під'єднати відповідний регулятор тиску згідно із чинними національними нормами.

⚠ Не встановлюйте прилад за декоративними дверцятами: є ризик виникнення пожежі.



Якщо плита розміщена на підставці, її потрібно вирівняти і прикріпити до стіни за допомогою утримуючого ланцюга, щоб запобігти зісковзуванню приладу з підставки.



ПОПЕРЕДЖЕННЯ: Для запобігання перекидання приладу необхідно встановити утримуючий ланцюг. Див. інструкції зі встановлення.

ПІДКЛЮЧЕННЯ ГАЗУ

⚠ ПОПЕРЕДЖЕННЯ: Перед встановленням слід переконатися, що місцеві умови постачання (тип газу і його тиск) і конфігурація газового приладу сумісні.

⚠ Перевірте, чи відповідає тиск газу значенням, вказаним у таблиці 1 («Технічні умови пальників і сопл»).

⚠ ПОПЕРЕДЖЕННЯ: Умови налаштування цього приладу вказані на спеціальній позначці (або на заводській табличці даних).

⚠ ПОПЕРЕДЖЕННЯ: Цей прилад не під'єднаний до пристрою видалення продуктів згоряння. Його слід встановити й підключити відповідно до чинних норм встановлення. Особливу увагу потрібно приділити відповідним вимогам щодо вентиляції.

⚠ Якщо прилад приєднують до джерела зрідженого газу, слід максимально щільно затягнути регулювальний гвинт.

⚠ ВАЖЛИВО: Переконайтеся, що газовий балон або ємність із газом розміщується належним чином (у вертикальному положенні), а вже потім підключайте до них газовий прилад.

⚠ ПОПЕРЕДЖЕННЯ: Лише кваліфікованому майстру дозволяється проводити цю процедуру

⚠ Використовуйте тільки гнучкий або жорсткий металевий шланг для підключення до газової системи.

⚠ Підключення жорсткою трубою (мідною або сталеві): при приєднанні до системи подачі газу необхідно виключити будь-які механічні напруги на приладі. Газовий прилад оснащений у точці під'єднання газу Г-подібною з'єднувальною деталлю з ущільнювальним матеріалом, щоб уникнути витоку газу. Після обертання з'єднувальної деталі ущільнювальний матеріал завжди слід міняти (ущільнювальний матеріал постачається в комплекті газового приладу). З'єднувальна трубна деталь являє собою циліндричний охоплюваний з'єднувач із зовнішньою різьбою 1/2 дюйма для під'єднання газу.

⚠ Під'єднання безшовної гнучкої труби з нержавіючої сталі до з'єднувача з різьбою.

З'єднувальна трубна деталь являє собою циліндричний охоплюваний з'єднувач із зовнішньою різьбою 1/2 дюйма для під'єднання газу. Такі труби слід встановлювати так, щоб у повністю розправленому стані їхня довжина не перевищувала 2 000 мм. Коли з'єднання виконане, гнучка металева труба не повинна торкатися рухомих частин і не повинна перебувати в стисненому стані. Слід використовувати лише труби й ущільнювальні матеріали, що відповідають вимогам чинних національних нормативів.

⚠ ВАЖЛИВО: У разі використання шланга з нержавіючої сталі його слід встановити так, щоб він не торкався жодних рухомих частин меблів (наприклад, висувного ящика). Його слід прокласти в місці, де немає жодних перешкод і де його можна оглянути по всій довжині.

⚠ Цей прилад слід під'єднувати до мережі газопостачання або до газового балона згідно з вимогами чинних національних нормативів. Перш ніж під'єднувати, переконайтеся, що цей прилад сумісний із системою газопостачання, якою ви плануєте користуватися.

Якщо виявиться, що прилад несумісний із наявною системою, див. розділ «Налаштування на інший тип газу».

⚠ Підключивши прилад до газової мережі, за допомогою мильної води перевірте, чи немає витоку газу. Запаліть пальники та поверніть відповідні ручки керування потужністю пальників у максимальне (1*), а потім у мінімальне (2*) положення, щоб перевірити рівномірність полум'я.

⚠ Підключення до газової магістралі або газового балона необхідно виконати за допомогою гнучкого гумового або сталевий шланга згідно із чинним національним законодавством.

НАЛАШТУВАННЯ ДЛЯ ВИКОРИСТАННЯ ІНШОГО ТИПУ ГАЗУ

(Ці роботи має здійснювати кваліфікований персонал.)

⚠ Для того, щоб пристосувати прилад до роботи з іншим типом газу, а не тим, на який він був налаштований на заводі-виробнику (зазначений на етикетці з технічними даними), виконайте кроки, наведені після креслень щодо монтажу.

ПОПЕРЕДЖЕННЯ ПРО НЕБЕЗПЕКУ УРАЖЕННЯ ЕЛЕКТРИЧНИМ СТРУМОМ

⚠ **ВАЖЛИВО:** Інформація про споживання струму та напруги наведена на інформаційній табличці.

⚠ Паспортна табличка розташована на передньому краї духової шафи (її видно, коли дверцята відкриті).

⚠ Слід забезпечити можливість від'єднання приладу від електромережі шляхом витягування вилки (за наявності) з розетки або за допомогою багатополюсного перемикача, встановленого перед розеткою згідно з нормами прокладання електропроводки, крім того, прилад має бути заземлений відповідно до національних стандартів електробезпеки.

⚠ Довжина кабелю живлення має бути достатньою для підключення приладу до електромережі після його встановлення в меблевий корпус. Не тягніть за кабель живлення приладу.

⚠ Не використовуйте подовжувачі, розгалужувачі або адаптери. Після підключення електричні компоненти мають бути недоступними для користувача. Не використовуйте прилад, якщо ви мокрі або босоніж. Забороняється користуватися цим приладом у разі пошкодження кабелю живлення або вилки й у разі неналежної роботи приладу або його пошкодження чи падіння.

⚠ Якщо кабель електроживлення пошкоджений, слід звернутися до виробника, його сервісного агента або особи з подібною кваліфікацією для заміни пошкодженого кабелю на ідентичний кабель, щоб уникнути можливої небезпеки: існує ризик ураження електричним струмом.

⚠ Якщо необхідно замінити кабель живлення, зверніться до авторизованого сервісного центру.

⚠ **ПОПЕРЕДЖЕННЯ:** Переконайтеся, що прилад вимкнено, перш ніж замінювати лампу, щоб уникнути можливості ураження електричним струмом.

ОЧИЩЕННЯ Й ТЕХНІЧНЕ ОБСЛУГОВУВАННЯ

⚠ **ПОПЕРЕДЖЕННЯ:** Перед виконанням технічного обслуговування приладу переконайтеся в тому, що він вимкнений і відключений від джерела живлення; ніколи не застосовуйте пристрої чищення парою — існує ризик ураження електричним

струмом.

⚠ Не використовуйте жорсткі абразивні очисники та металеві скребки для очищення скла на дверцятах, оскільки вони можуть подряпати поверхню, унаслідок чого скло може тріснути.

⚠ Не використовуйте абразивні чи їдкі матеріали, очисники на основі хлору або металеві щітки.

⚠ Перш ніж очищувати прилад або виконувати технічне обслуговування, переконайтеся в тому, що прилад охолонув: є ризик опіків.

⚠ **ПОПЕРЕДЖЕННЯ:** Вимкніть пристрій перед тим, як здійснювати заміну лампи: є ризик ураження електричним струмом.

⚠ Щоб не пошкодити пристрій електричного запалювання, не використовуйте його, коли пальники розташовані не на своїх місцях.


Чищення та обслуговування виконуйте в захисних рукавицях.

УТИЛІЗАЦІЯ ПАКУВАЛЬНИХ МАТЕРІАЛІВ

Пакувальний матеріал на 100% є вторинною сировиною, придатною для повторного використання, і позначений відповідним символом ♻. Тому різні частини упаковки слід утилізувати відповідально та згідно з місцевими правилами щодо утилізації відходів.

УТИЛІЗАЦІЯ ПОБУТОВИХ ПРИЛАДІВ

Цей прилад виготовлено з матеріалів, які підлягають вторинній переробці або придатні для повторного використання. Утилізуйте його відповідно до місцевих правил утилізації відходів. Для отримання додаткової інформації про поводження з побутовими електричними приладами, їхню утилізацію та вторинну переробку зверніться до місцевих органів, служби утилізації побутових відходів або в магазин, де ви придбали прилад. Цей прилад марковано згідно з вимогами Європейської директиви 2012/19/EU, Директиви щодо відпрацьованого електричного й електронного обладнання (WEEE) і Регламенту 2013 року про відходи електричного й електронного обладнання (зі змінами). Забезпечивши правильну утилізацію цього приладу, ви допоможете запобігти негативним наслідкам для довкілля та здоров'я людей.

Символ  на приладі або в супровідній документації вказує на те, що його не можна утилізувати як побутові відходи, а слід здавати на утилізацію до відповідних центрів збору відходів для вторинної переробки електричного й електронного обладнання.

РЕКОМЕНДАЦІЇ ЩОДО ЗАОЩАДЖЕННЯ ЕЛЕКТРОЕНЕРГІЇ

Прогрівайте духову шафу лише тоді, коли це вказано в таблиці приготування, або в рецепті. Використовуйте темні лаковані або емальовані деко для випікання, оскільки вони краще поглинають тепло.

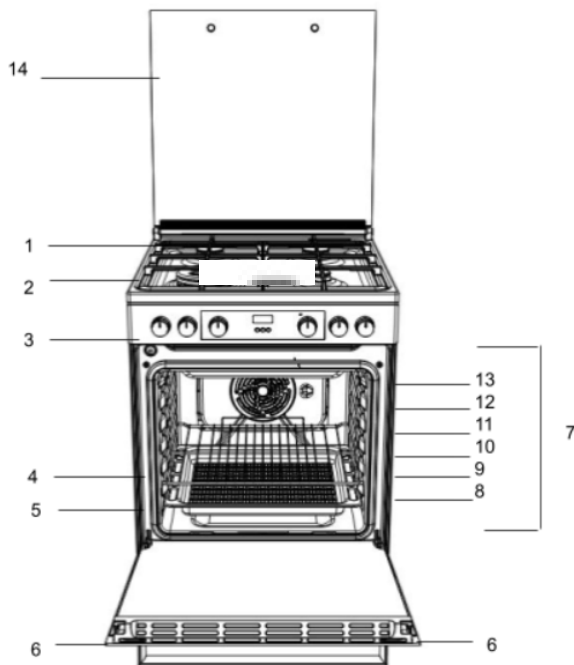
використовувати скороварку, щоб заощадити електроенергію та час;

ДЕКЛАРАЦІЇ ПРО ВІДПОВІДНІСТЬ

Цей прилад відповідає: Вимогам щодо екодизайну Регламенту ЄС 66/2014; Вимогам щодо маркування класу енергоефективності 65/2014; вимогам щодо екодизайну для виробів, що споживають енергію, і Положенням про енергетичну інформацію (з поправкою) (вихід із ЄС) 2019 року згідно з європейським стандартом EN 60350-1.

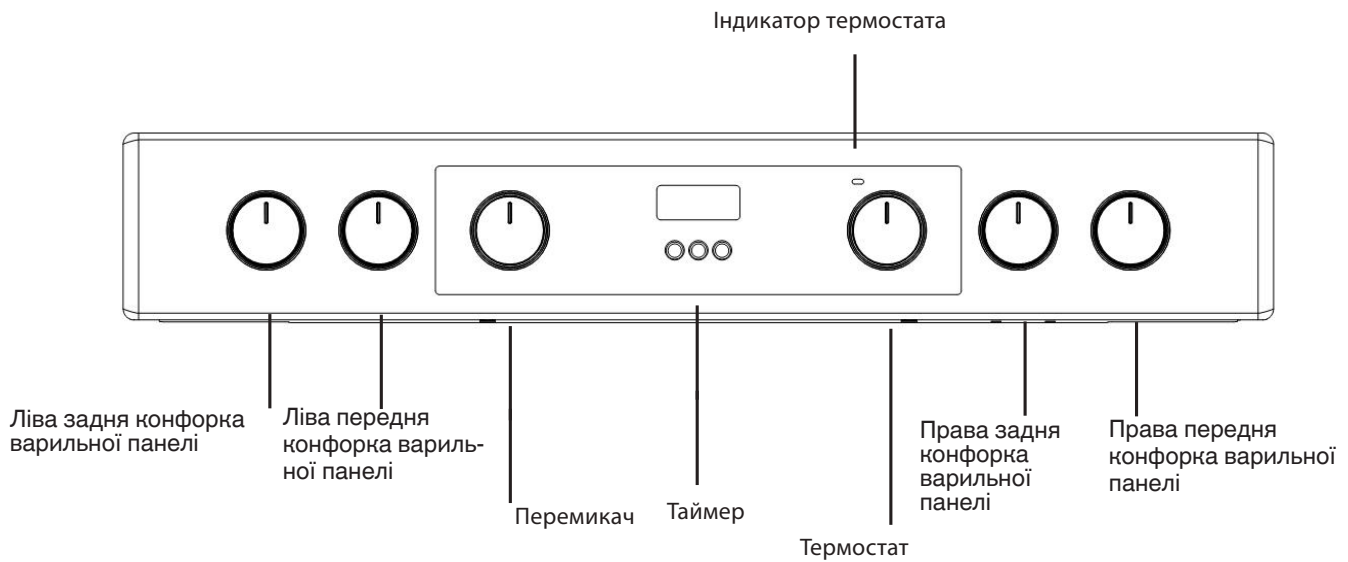
Цей прилад відповідає вимогам щодо екодизайну Регламенту ЄС 66/2014, вимогам щодо екодизайну для виробів, що споживають енергію, та Положенням про енергетичну інформацію (Поправка) (Вихід із ЄС) 2019 року, відповідно до європейського стандарту EN 30-2-1.





1. Конфорка варильної панелі
2. Решітка варильної панелі
3. Панель керування
4. Решітчаста полиця
5. Піддон
6. Дверцята
7. Напрямні для висувних полиць
8. Положення 1
9. Положення 2
10. Положення 3
11. Положення 4
12. Положення 5
13. Положення 6
14. Скляна кришка

ПАНЕЛЬ КЕРУВАННЯ



УСТАНОВЛЕННЯ

Перш ніж починати експлуатацію нового приладу, уважно прочитайте цю брошуру з інструкціями. Вона містить важливу інформацію щодо безпечного встановлення й експлуатації приладу.

Збережіть ці інструкції з експлуатації для подальшого використання. У разі продажу, передавання або транспортування приладу переконайтеся, що разом із ним надано цю брошуру з інструкціями.

Установлення приладу має виконати кваліфікований фахівець згідно з наданими інструкціями.

Усі необхідні операції з налаштування або технічного обслуговування приладу дозволено виконувати лише після його від'єднання від електромережі.

Наведені нижче інструкції має прочитати кваліфікований технічний фахівець для гарантування належного встановлення, регулювання й обслуговування приладу згідно з чинними нормативними вимогами.

Розміщення й вирівнювання

Прилад дозволено встановлювати поблизу шаф, які не є вищими за варильну поверхню.

Цю плиту необхідно встановити безпосередньо на підлогу. Заборонено встановлювати плиту на будь-яку додаткову підпірку.

Переконайтеся, що стіна, яка контактує із задньою частиною приладу, складається виключно з негорючого й теплостійкого матеріалу (90 °C).

Важливо: не встановлюйте цей прилад надто близько до дверцят або інших засобів доступу, щоб унеможливити ситуацію, коли особа, що відчиняє або зачиняє дверцята, випадково зачепила би каструлі на варильній поверхні.

Щоб уникнути перегрівання приладу, не встановлюйте його за декоративними дверцятами.

Заборонено розташовувати прилад на підставці.

У разі розміщення плити між кухонними шафами відстань між ними має становити 600 мм. З обох боків слід залишити мінімально достатній простір, щоб можна було дістати плиту для проведення технічного обслуговування. Прилад можна використовувати із шафами з одного боку або з обох сторін, а також у куті приміщення. До того ж він може бути розташований окремо від інших об'єктів.

Розташовані поруч бічні стінки, що виступають над рівнем варильної поверхні, мають бути на відстані принаймні 150 або 65 мм від плити. Крім того, вони мають бути захищені теплостійким матеріалом. Відстань до будь-якої поверхні, що нависає над плитою (зокрема, до витяжки), має становити принаймні 750 мм.

- Плиту дозволено встановлювати в кухні, кухні-їдальні або житловій кімнаті. Її заборонено розташовувати у ванній або душовій кімнаті.
- Монтаж витяжок необхідно здійснити згідно з вимогами в посібниках, що були надані разом із ними.
- Стіна, що контактує із задньою частиною плити, має складатися виключно з негорючого матеріалу.
- Плита має запобіжний ланцюг, який потрібно прикріпити до гачка, зафіксованого на стіні за приладом.

Перш ніж пересувати плиту, переконайтеся, що вона охолонула й була вимкнена за допомогою блока керування. Найпростіший спосіб перемістити плиту полягає в тому, щоб підняти її за передню частину, як зображено нижче.

Переміщення плити

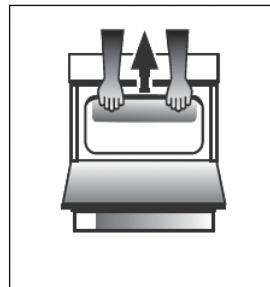


Рис. А

Відчиніть дверцята плити так, щоб можна було зручно взятися за передній край верхньої частини духової шафи, не торкаючись жодних решіток. (РИС. А)

Плита важка, тому будьте обережні під час її переміщення. Дійте акуратно, щоб не пошкодити покриття підлоги.

Електричне з'єднання

Напруга й частота електромережі: 230—240 В змінного струму, 50/60 Гц.

Кабель живлення має бути розташований так, щоб температура жодної з його частин не перевищувала температуру в приміщенні на 50 °C! Кабель необхідно прокласти подалі від задніх вентиляційних отворів. За потреби можна використовувати довший кабель, проте в цьому випадку ви маєте переконатися, що кабель із комплекту постачання приладу було замінено виробом із тими самими технічними характеристиками згідно із чинними стандартами й вимогами законодавства.

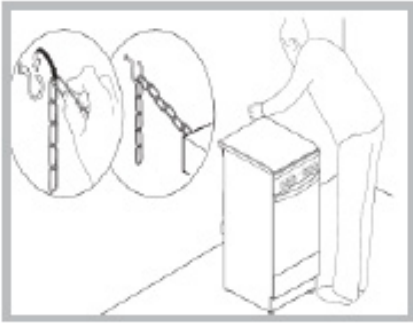
ПОПЕРЕДЖЕННЯ: ЦЕЙ ПРИЛАД МАЄ БУТИ ЗАЗЕМЛЕНИМ.

Плиту необхідно під'єднати до електромережі за допомогою спеціальної двополюсної розетки з перемикачем і належним запобіжником.

Вимоги до потужності зазначено на паспортній табличці плити. Уся електропроводка від електричного розподільного щита до плити (з використанням двополюсної розетки з перемикачем для плити) має бути належного типу з номінальним струмом, як зазначено вище.

Кабель живлення має бути розташований так, щоб температура жодної з його частин не перевищувала температуру в приміщенні на 50 °C. Кабель необхідно прокласти подалі від задніх вентиляційних отворів.

Запобіжний ланцюг



Щоб унеможливити падіння приладу внаслідок нахилу, зокрема через дії дитини, яка може схопитися за дверцята духової шафи, **ОБОВ'ЯЗКОВО** закріпіть запобіжний ланцюг, що входить до комплекту постачання.

Плита має запобіжний ланцюг, який потрібно прикріпити за допомогою гвинта, який не входить до комплекту постачання плити, до стіни за приладом на тій самій висоті, що на ній ланцюг прикріплений до приладу.

Виберіть гвинт і дюбель згідно з типом матеріалу стіни, розташованою за приладом. Якщо діаметр головки гвинта менший за 9 мм, використовуйте шайбу. Для бетонної стіни потрібен гвинт діаметром принаймні 8 мм і завдовжки щонайменше 60 мм. Переконайтеся, що ланцюг прикріплено до задньої частини плити та стіни, як зображено на рисунку. Після встановлення ланцюг має бути натягнений і розташований паралельно підлозі.

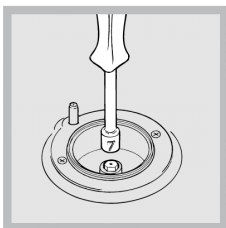
Підключення газу

Підключення плити до газопроводу має виконувати зареєстрований фахівець із дотриманням вимог безпеки газопостачання. Під час установлення цього виробу необхідно змонтувати належний газовий кран, що дає змогу припинити постачання газу до приладу для зручного подальшого від'єднання або технічного обслуговування. Підключення приладу до газопроводу або джерела скрапленого газу має бути виконано згідно із чинними нормативними вимогами лише після підтвердження придатності доступного газу для використання в приладі. Якщо параметри несумісні, дотримуйтеся інструкції розділу «Налаштування для використання іншого типу газу». Деякі моделі можна підключати до джерела газопостачання з лівого або правого боку залежно від потреб. Для іншого підключення поміняйте місцями тримаць шланга та кришку, після чого замініть ущільнювач, використовуючи комплект постачання приладу. У разі підключення до балона скрапленого газу використовуйте регулятори тиску, що відповідають чинним нормам. Підключення до джерела газопостачання необхідно здійснювати з лівого боку приладу. Переконайтеся, що шланг не торкається гарячих частин позаду плити.

Налаштування для використання іншого типу газу

Прилад можна налаштувати для роботи з іншим типом газу, що відрізняється від початкового варіанту (див. паспортну табличку на кришці).

Налаштування варильної панелі



Заміна сопел для конфорок.

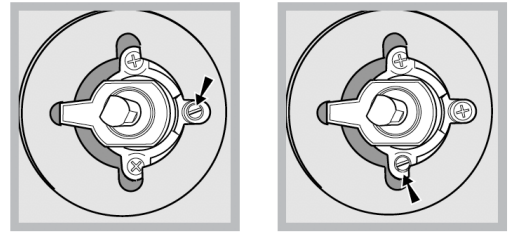
1. Зніміть решітки варильної панелі та зсуньте конфорки з гнізд.
2. Відкрутіть сопла за допомогою торцевого ключа на 7 мм (див. рисунок) і замініть їх новими залежно від конкретного типу газу (див. таблицю технічних характеристик

конфорок і сопел).

3. Замініть усі компоненти, виконуючи наведені вище інструкції у зворотній послідовності.

Регулювання мінімального робочого режиму конфорок.

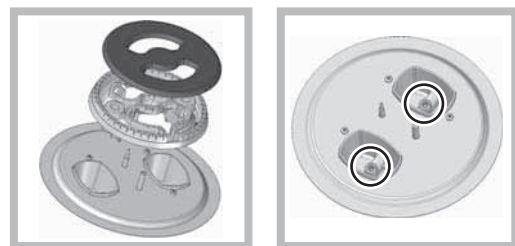
1. Перемкніть кран у мінімальне положення.
2. Від'єднайте ручку й налаштуйте положення регульовального гвинта, розташованого в штифті крана або поряд із ним, поки полум'я не стане слабким і водночас стійким. Якщо прилад підключено до джерела скрапленого газу, регульовальний гвинт перепускного клапана має бути встановлений у мінімальне положення!
3. Поки конфорка ввімкнена, швидко змініть положення ручки з мінімального на максимальне й навпаки. Повторіть ці дії кілька разів, щоб перевірити, чи не згасає полум'я. Завершивши налаштування, запечатайте необхідні ділянки за допомогою сургучу або аналогічного матеріалу. Для цих конфорок не потрібно регулювати потік первинного повітря.



Після завершення налаштування приладу для роботи з іншим типом газу замініть наявну паспортну табличку новою згідно з актуальним типом газу. Щоб отримати нову табличку, зверніться до авторизованого центру технічної підтримки. Якщо тиск газу, що використовується, значно або несуттєво відрізняється від рекомендованого, до вхідного шланга потрібно під'єднати відповідний регулятор тиску згідно із чинними стандартами EN 88-1 та EN 88-2, що стосуються «регуляторів для газу, що передається по каналах».

Заміна сопел конфорок із трьома кільцями

1. Зніміть підставки для каструль і дістаньте конфорки з гнізд. Конфорка складається з двох окремих частин (див. зображення).
 2. Відкрутіть сопла за допомогою торцевого ключа на 7 мм. Замініть наявні сопла іншими моделями, придатними для використання з новим типом газу (див. таблицю 1). Обидва сопла мають отвори однакового діаметру.
 3. Замініть усі компоненти, виконавши зазначені вище дії у зворотній послідовності.
- Регулювання потоку первинного повітря конфорок:



регулювання не потрібно виконувати.

- Налаштування мінімального режиму роботи конфорки.

1. Поверніть кран у положення слабкого полум'я.
2. Від'єднайте ручку й налаштуйте положення регульовального гвинта, розташованого в штифті крана або поруч із ним, поки полум'я не стане слабким і водночас стійким.
3. Налаштуйте потрібне слабе полум'я. Поки конфорка ввімкнена, швидко змініть положення ручки з мінімального на максимальне й навпаки. Повторіть ці дії кілька разів, щоб перевірити, чи не згасає полум'я.

Таблиця технічних характеристик конфорок і сопел

Пальник	Діаметр (мм)	Зріджений газ				Природний газ			
		Теплова потужність кВт (найвища теплота згорання (p.c.s*))		Байпас 1/100 (мм)	Форсунка 1/100 (мм)	Витрата г/ч		Форсунка 1/100 (мм)	Витрата г/ч
		Номін.	Зменш.			***	**		
ТС	130	3,30	1,50	61	2x65	240	236	2x99	314
Напівшвидкий (середній) (S)	75	2,00	0,40	30	69	145	143	104	190
Допоміжний (малий) (A)	55	1,00	0,40	30	50	73	71	78	95
Тиск подачі	Номінальний (мбар) Мінімальний (мбар) Максимальний					28-30 20 35	37 25 45		20 17 25

* Із сухим газом (15 °С, 1 013 мбар)

** Вища теплотворна здатність пропану = 50,37 МДж/кг

*** Вища теплотворна здатність бутану = 49,47 МДж/кг





Вища теплотворна здатність природного газу G20 = 37,78 МДж/м³

**ПЕРШЕ ВИКОРИСТАННЯ
ЩОДЕННЕ ВИКОРИСТАННЯ**

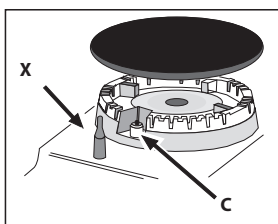
Використання варильної панелі


Увімкнення конфорок

Кожна ручка BURNER (Конфорка) має суцільне кільце зі значеннями інтенсивності полум'я відповідної конфорки. Послідовність увімкнення однієї з конфорок на варильній панелі.

1. Натисніть на ручку BURNER (Конфорка) і поверніть її проти годинникової стрілки так, щоб вибрати позначку максимального полум'я .
Якщо модель має кнопку електронного запалювання () , натисніть її та поверніть ручку.
2. Відрегулюйте потрібну інтенсивність полум'я, повернувши ручку BURNER (Конфорка) проти годинникової стрілки. Це може бути мінімальний рівень , максимальний рівень  або будь-яке інше положення між цими двома рівнями.

Якщо прилад має пристрій електронного запалювання* (C),




натисніть кнопку запалювання, позначену символом , після чого, утримуючи ручку BURNER (Конфорка), повертайте її проти годинникової стрілки до позначки максимального полум'я, доки конфорка не ввімкнеться.

Якщо відпустити ручку, полум'я конфорки може згаснути. Якщо це станеться, повторіть операцію, утримуючи ручку впродовж тривалішого періоду часу.

! Якщо полум'я випадково згасло, вимкніть конфорку й зачекайте принаймні 1 хвилину, перш ніж знову запалювати її.

Якщо прилад оснащено пристроєм захисту від витoku газу в разі згасання полум'я (X)*, натисніть і втримуйте ручку BURNER (Конфорка) приблизно 2—3 секунди для підтримання запаленого полум'я й активації пристрою.

Щоб вимкнути конфорку, поверніть ручку в крайнє положення .

Регулювання інтенсивності полум'я за рівнями

За допомогою ручки можна відрегулювати інтенсивність полум'я конфорки за 10 рівнями: від максимального до мінімального з 5 проміжними положеннями.



Повертаючи ручку, ви почуєте клацання, що вказує на перемикання між рівнями. Система гарантує точніше регулювання, а також дає змогу встановлювати однакову інтенсивність полум'я й легко визначати потрібний рівень для різних операцій із приготування страв.

Практичні поради щодо користування конфорками

Щоб забезпечити найефективнішу роботу конфорок та скоротити споживання газу, рекомендується використовувати тільки сковороди з кришкою та плоским дном. Крім того, діаметри посудини й конфорки мають збігатися.

Конфорка	Діаметр посуду (см)
Потрійна корона (TC) / висока інтенсивність (R)	24 - 26
Додаткова (A)	10 - 14
Середня інтенсивність (S)	16 - 20

Щоб визначити тип конфорки, див. графічні зображення в розділі «Технічні характеристики конфорок і сопел».

РІВЕНЬ	МЕТОД ГОТУВАННЯ (рекомендація)
1 - 2 - 3	ПІДТРИМАННЯ ТЕПЛА
	ПОВІЛЬНЕ ПРИГОТУВАННЯ
4 - 5	ПОВІЛЬНЕ КИПІННЯ
	ТУШКУВАННЯ
6 - 7	СМАЖЕННЯ
	ТРИВАЄ ЗАЖАРЮВАННЯ
8 - 9	СТІР-ФРАЙ
	ПРИГОТУВАННЯ НА ГРИЛІ
10	ШВИДКЕ НАГРІВАННЯ

ПЕРШЕ ВИКОРИСТАННЯ ДУХОВОЇ ШАФИ (ЩОДЕННЕ ВИКОРИСТАННЯ)

Перед першим використанням приладу розігрівайте порожню духову шафу із зачиненими дверцятами в максимальному температурному режимі впродовж принаймні пів години. Перш ніж вимкнути духову шафу й відчинити її дверцята, переконайтеся в належній вентиляції приміщення. З приладу може доноситися трохи неприємний запах унаслідок згоряння захисних речовин, що були застосовані під час його виробництва.

Експлуатація духової шафи

1. Виберіть потрібний режим готування, повернувши ручку SELECTOR (Перемикач).
2. Виберіть рекомендовану або потрібну температуру для режиму готування, повернувши ручку THERMOSTAT (Термостат). Детальний перелік режимів готування з рекомендованими значеннями температури див. у відповідній таблиці режимів готування.

Під час готування завжди можна:

- змінити режим готування, повернувши ручку SELECTOR (Перемикач);
- змінити температуру, повернувши ручку THERMOSTAT (Термостат);
- установити загальну тривалість готування й час його завершення;
- припинити готування, повернувши ручку SELECTOR (Перемикач) у положення «0».

У жодному разі не кладіть нічого безпосередньо на дно духової шафи. Інакше емалеве покриття може пошкодитися. Установлюйте посуд тільки на полиці, що входять до комплекту постачання.

СВІТЛОВИЙ ІНДИКАТОР ТЕРМОСТАТА

Якщо він світиться, духову шафу прогрівається. Щойно всередині духової шафи буде досягнена вибрана температура, індикатор вимкнеться. Після цього світловий індикатор поперемінно вмикатиметься й вимикатиметься. Це означає, що термостат працює й підтримує постійну температуру.

ПІДСВІЧУВАННЯ ДУХОВОЇ ШАФИ

Щоб увімкнути цю функцію, поверніть ручку SELECTOR (Перемикач) у будь-яке положення, крім «0». Функція підсвічування залишається активною, поки духову шафу перебуває в робочому режимі. Активація функції підсвічування за допомогою ручки не призводить до увімкнення жодного нагрівального елемента.

Функції готування з парю Steam+

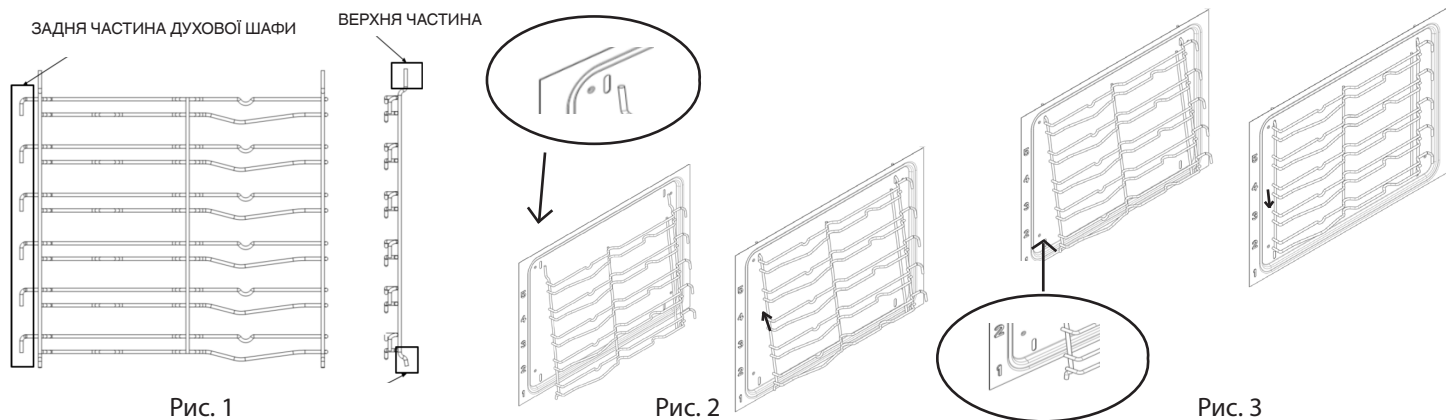
Ці функції забезпечують чудові результати завдяки додаванню пари в циклах готування. Лише коли духову шафу охолоне, налейте питну воду на її дно й виберіть функцію, що відповідає вашому способу приготування. Оптимальна кількість води та температура для кожної категорії продуктів наведена у відповідній таблиці готування. Перед встановленням страв не розігрівайте духову шафу.

1. ВИБІР ФУНКЦІЙ

Щоб обрати функцію, встановіть *ручку вибору* на символ, що відповідає бажаній функції.

	ПІДСВІЧУВАННЯ / ШВИДКЕ ПІДІГРІВАННЯ Для увімкнення підсвічування духової шафи. Для швидкого попереднього прогрівання духової шафи.
	СТАНДАРТНИЙ РЕЖИМ Для приготування будь-якої страви лише на одній полиці.
	СТАНДАРТНЕ ВИПІКАННЯ Можна одночасно готувати максимум на двох полицях. У середині процесу приготування бажано поміняти місцями деко для випікання. За допомогою цієї функції можна одночасно готувати різні страви (зокрема, рибу й овочі) на різних полицях.
	ГРИЛЬ Для смаження на грилі стейків, кебабів і ковбасок; для приготування овочевих запіканок і гринок. Під час смаження м'яса на грилі рекомендуємо використовувати піддон для збирання соку, що витікає під час готування: поставте піддон на будь-якому рівні під решіткою та влийте в нього 200 мл питної води.
	ТУРБОГРИЛЬ Для смаження великих шматків м'яса (ніжок, ростбіфів, курчат). Рекомендуємо використовувати піддон для збирання соку, що витікає під час готування: поставте піддон на будь-якому рівні під решіткою та влийте в нього 200 мл питної води.
	НИЖНЄ НАГРІВАННЯ Цю функцію можна використовувати на завершальному етапі приготування пирогів із начинкою або для загущення супів. Застосовуйте цю функцію впродовж останніх 10—15 хвилин приготування страви.
	DEFROST (РОЗМОРОЖУВАННЯ) Для пришвидшеного розморожування продуктів.
	НИЖНЄ ПІДІГРІВАННЯ + ВЕНТИЛЯТОР Ця функція використовується на завершальному етапі приготування страв із дуже рідкою консистенцією, а також для отримання хрусткої та золотистої нижньої частини. Крім того, ця функція може бути корисною під час загущення соусів. Поставте продукти на полицю 2. Духову шафу не потрібно прогрівати.
	ПАРА Ці функції забезпечують чудові результати завдяки додаванню пари в циклах готування. Лише коли духову шафу охолоне, налейте питну воду на її дно й виберіть функцію, що відповідає вашому способу приготування. Оптимальна кількість води та температура для кожної категорії продуктів наведена у відповідній таблиці готування. Перед встановленням страв не розігрівайте духову шафу.
	ПРИМУСОВЕ НАГНІТАННЯ ПОВІТРЯ Для одночасного приготування різних страв на кількох полицях. Ця функція дає змогу одночасно готувати різні страви без змішування їхніх ароматів.

УСТАНОВЛЕННЯ БІЧНИХ РЕШІТОК



До комплекту постачання плити входять 2 хромовані опори полиць. Вони впаковані разом із полицями й розташовані всередині духової шафи.

Зверніть увагу, що верхні стрижні довші за нижні, а гачки розташовані позаду духової шафи. Див. рис. 1.

Верхня частина опори полиці кріпиться до пазів на бічній стінці духової шафи, як зображено на рис. 2.

Після закріплення верхньої частини проштовхніть нижні стрижні в нижні пази на бічних стінках духової шафи. Після цього трохи опустіть опори полиць, щоб вони щільно закріпилися. Див. рис. 3.

МОНТАЖ ВИСУВНИХ ПОЛОЗІВ (ЯКЩО ВОНИ Є)

Висувні полози, що витягуються частково або повністю, спрощують переміщення решітчастих полиць і дек

1. Зніміть бічні втримувальні решітки (рис. 1)

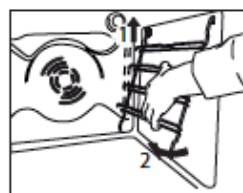


Рис. 1

2. Зніміть захисну плівку з висувних полозів (рис. 2).

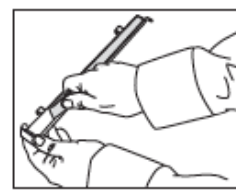


Рис. 2

3. Навісьте верхню частину висувних полозів на решітку. Переконайтеся в тому, що телескопічні полози можуть вільно виїжджати вперед із духової шафи.

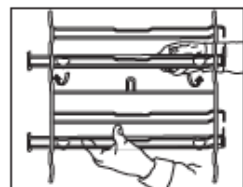


Рис. 3

Потім притисніть нижню частину висувних полозів до решітки, щоб вони клацнули, зафіксувавшись на місці (рис. 3).

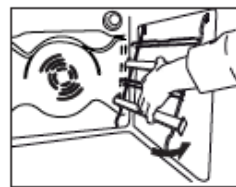


Рис. 4

4. Уставте бічні утримуючі решітки в камеру (рис. 4).



Рис. 5

5. Поставте аксесуари на полоз (рис. 5, 6).

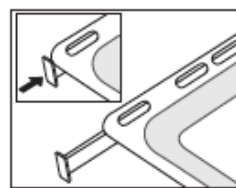


Рис. 6

ПРИЛАДДЯ

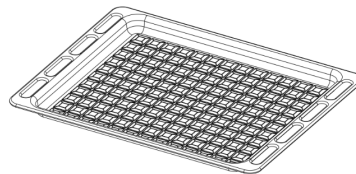
РЕШІТКА



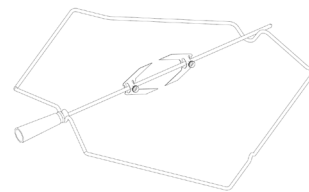
ПІДДОН



ДЕКО ДЛЯ ВИПІКАННЯ



КОМПЛЕКТ РОЖНА



Кількість та тип приладдя може бути відрізнятися залежно від придбаної моделі. Інші види приладдя не входять до комплекту постачання, проте їх можна придбати окремо в центрі післяпродажного обслуговування.

ЯК ВСТАВЛЯТИ РЕШІТКИ Й ІНШІ АКЕСУАРИ В ДУХОВУ ШАФУ

1. Уставте решітку горизонтально, піднявши частину А вгору (рис. 1А, 1В).

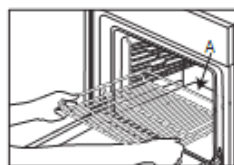


Рис. 1А

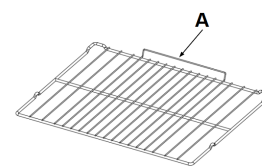
























































Рис. 1В































2. Інші аксесуари, такі як піддон та лист для випікання, вставляються так само, як решітка (рис. 2).



































Рис. 2

У таблиці наведено найліпші функції, приладдя й рівні для приготування різних страв. Відлік часу готування починається з моменту, коли страву ставлять у духову шафу. Час попереднього прогрівання духової шафи (якщо воно потрібне) не враховується. Зазначені температури й час готування є орієнтовними й можуть залежати від кількості продуктів і типу приладдя, що використовується. Починайте з найменшого рекомендованого значення, а якщо страва недостатньо готова, перейдіть до більших значень. Використовуйте приладдя з комплекту й надавайте перевагу металевим формам для випічки та листам темного кольору. Ви можете також користуватися сковорідками та приладдям із пірексу або кераміки, але майте на увазі, що тривалість готування буде дещо більшою.

РЕЦЕПТ	ФУНКЦІЯ	ПРОГРІВАННЯ	ТЕМПЕРАТУРА. (°C)	ТРИВАЛІСТЬ (хв)	РІВЕНЬ (значення L) І ПРИЛАДДЯ
Пирого з дріжджового тіста / бісквіти	СТАНДАРТНИЙ РЕЖИМ	ТАК	170	30 - 50	L-2  
Пирого з дріжджового тіста / бісквіти	ПРИМУСОВЕ НАГНІТАННЯ ПОВІТРЯ	ТАК	150 - 160	40 - 60	L-3  
Пирого з дріжджового тіста / бісквіти	ПРИМУСОВЕ НАГНІТАННЯ ПОВІТРЯ	ТАК	160	40 - 70	L-5 L-2  
Пиріг із начинкою (чизкейк, штрудель, фруктовий пиріг)	СТАНДАРТНИЙ РЕЖИМ	ТАК	160-180	40-60	L-2  
Пиріг із начинкою (чизкейк, штрудель, фруктовий пиріг)	ПРИМУСОВЕ НАГНІТАННЯ ПОВІТРЯ	ТАК	150 - 170	40-70	L-4 L-2  
Печиво / пісочне печиво	СТАНДАРТНИЙ РЕЖИМ	ТАК	140	30 - 60	L-3  
Печиво / пісочне печиво	ПРИМУСОВЕ НАГНІТАННЯ ПОВІТРЯ	ТАК	140	30 - 60	L-5 L-3  
Печиво / пісочне печиво	ПРИМУСОВЕ НАГНІТАННЯ ПОВІТРЯ	ТАК	140 - 150	40 - 50	L-6 L-4 L-2  
Печиво / пісочне печиво	ПРИМУСОВЕ НАГНІТАННЯ ПОВІТРЯ	ТАК	140	50 - 60	L-6 L-5 L-4 L-3  
Тістечка / кекси	СТАНДАРТНИЙ РЕЖИМ	ТАК	160 - 180	20 - 50	L-4  
Тістечка / кекси	ПРИМУСОВЕ НАГНІТАННЯ ПОВІТРЯ	ТАК	150 - 160	30-40	L-5 L-2  
Тістечка / кекси	ПРИМУСОВЕ НАГНІТАННЯ ПОВІТРЯ	ТАК	150 - 160	30 - 50	L-6 L-4 L-2  
Заварні тістечка	СТАНДАРТНИЙ РЕЖИМ	ТАК	170 - 200	20 - 50	L-3  
Заварні тістечка	ПРИМУСОВЕ НАГНІТАННЯ ПОВІТРЯ	ТАК	170 - 180	20 - 50	L-4  
Заварні тістечка	ПРИМУСОВЕ НАГНІТАННЯ ПОВІТРЯ	ТАК	170 - 180	20 - 50	L-6 L-4 L-2  
Безе	СТАНДАРТНИЙ РЕЖИМ	ТАК	80 - 100	120 - 200	L-3  
Безе	ПРИМУСОВЕ НАГНІТАННЯ ПОВІТРЯ	ТАК	80 - 100	120 - 200	L-4 L-2  
Безе	ПРИМУСОВЕ НАГНІТАННЯ ПОВІТРЯ	ТАК	80 - 100	120 - 200	L-5 L-3 L-1  
Піца / хліб / фокача	СТАНДАРТНИЙ РЕЖИМ	ТАК	190 - 250	15 - 50	L-2  
Піца / хліб / фокача	CONVECTION BAKE (ВИПІКАННЯ З КОНВЕКЦІЄЮ)	ТАК	190 - 230	20 - 50	L-4  
Піца / хліб / фокача	ПРИМУСОВЕ НАГНІТАННЯ ПОВІТРЯ	ТАК	190 - 230	20 - 50	L-6 L-4 L-2  
Піца / хліб / фокача	ПРИМУСОВЕ НАГНІТАННЯ ПОВІТРЯ	ТАК	190 - 230	20 - 50	L-5 L-4 L-3 L-2  
Пікантні пироги (овочевий пиріг, кіш-лорен)	CONVECTION BAKE (ВИПІКАННЯ З КОНВЕКЦІЄЮ)	ТАК	170-180	30 - 60	L-3  
Пікантні пироги (овочевий пиріг, кіш-лорен)	ПРИМУСОВЕ НАГНІТАННЯ ПОВІТРЯ	ТАК	170-180	50 - 60	L-5 L-2  
Воловани / печиво з листкового тіста	СТАНДАРТНИЙ РЕЖИМ	ТАК	170 - 190	15 - 40	L-3  
Воловани / печиво з листкового тіста	ПРИМУСОВЕ НАГНІТАННЯ ПОВІТРЯ	ТАК	180-210	15 - 40	L-4  
					L-2  

РЕЦЕПТ	ФУНКЦІЯ	ПРОГРІВАННЯ	ТЕМПЕРАТУРА. (°C)	ТРИВАЛІСТЬ (хв)	РІВЕНЬ (значення L) І ПРИЛАДДЯ
Лазанья / відкриті пироги / запіканки з макаронами / канелоні	СТАНДАРТНИЙ РЕЖИМ	ТАК	180-200	30 - 65	L-3  
Ягнятина / телятина / яловичина / свинина, 1 кг	ТУРБОГРИЛЬ	-	Від 190 до макс.	40-90	L-3  
Курятина / кролятина / качатина (1 кг)	ТУРБОГРИЛЬ	-	Від 230 до макс.	50 - 100	L-3  
Індичка / гуска, 3 кг	ТУРБОГРИЛЬ	-	Від 160 до макс.	130 - 170	L-3  
Рибне філе / стейки	Гриль	-	Від 230 до макс.	10 - 30	L-4  
Фаршировані овочі (помідори, кабачки, баклажани)	ТУРБОГРИЛЬ	-	Від 230 до макс.	30 - 60	L-3  
Овочева запіканка	Гриль	-	Від 230 до макс.	10 - 30	L-4  
Тост	Гриль	5'	МАКС	1 - 2	L-5  
Ковбаски / кебаби / поребрини / гамбургери	Гриль	-	Від 230 до макс.	15 - 30	L-5  
Смажена картопля	ТУРБОГРИЛЬ	-	Від 230 до макс.	30 - 60	L-3  
Бараняча нога / гомілки	ТУРБОГРИЛЬ	-	Від 200 до макс.	50 - 100	L-3  
Приготування 3 страв одночасно: Фруктовий пиріг Лазанья Печеня	ПРИМУСОВЕ НАГНІТАННЯ ПОВІТРЯ	-	180-190	40 - 100	L-6  
					L-4  
Приготування 4 страв одночасно: Фруктовий пиріг Лазанья Шматки м'яса Смажені овочі	ПРИМУСОВЕ НАГНІТАННЯ ПОВІТРЯ	-	180-190	40 - 100	L-2  
					L-6  

РЕЦЕПТ	ФУНКЦІЯ	ВОДА (г)	ТЕМПЕРАТУРА (°C)	ТРИВАЛІСТЬ (хв.)	РІВЕНЬ (значення L) І ПРИЛАДДЯ
Пироги з дріжджового тіста / бісквіти	Пара	100	170-180	30-60	L-2  
Тістечка / кекси	Пара	100	160-170	30-55	L-3  
Фокача	Пара	150	200-220	20-40	L-3  
Булочки	Пара	100	210	25-40	L-3  
Хлібина	Пара	150	170-180	70-100	L-3  
Жарена яловичина	Пара	200	200	35-60	L-3  
Смажена яловичина (2 кг)	Пара	250	200	40-70	L-3  
Нога ягняти	Пара	200	180-200	65-75	L-3  
Ягнятина / телятина / яловичина / свинина, 1 кг	Пара	200	200	60-90	L-3  
Курятина / кролятина / качатина (1 кг)	Пара	200	200-220	50-70	L-3  
Рибне філе / стейки	Пара	150	180	15-35	L-3  
Фаршировані овочі (помідори, кабачки, баклажани)	Пара	150	180-200	25-40	L-3  
Смажена картопля	Пара	200	200-220	50-70	L-3  
Смажене курча (1-1,3 кг)	Пара	250	200	50-80	L-3  

ПРИЛАДДЯ					
	Решітчаста полиця	Форма для випікання або форма для тортів на решітці	Деко для випікання/ лоток або форма для випікання на решітці	Піддон / деко для випікання	Піддон / деко для випікання з 200 мл води

ЕКСПЛУАТАЦІЯ ГОДИННИКА / ТАЙМЕРА ЗВОРОТНОГО ВІДЛІКУ



Встановлення годинника

Годинник можна встановити, коли духовка вимкнена або увімкнена, за умови, що час завершення циклу готування не був запрограмований раніше.

Після підключення приладу до електромережі або після тимчасового припинення електропостачання цифри «00:00» блиматимуть на ДИСПЛЕІ.

1. Одночасно натисніть кнопки «+» та «-»

Двокрапка між годинами та хвилинами почне блимати.



2. Відрегулюйте час за допомогою кнопок «+» і «-»; якщо ви натиснете й утримуватимете будь-яку кнопку, значення на дисплеї прокручуватимуться швидше, тож буде простіше встановити потрібне.

Зміна частоти звукового сигналу

Щоб змінити частоту звукового сигналу, торкніться кілька разів кнопки «-».

Налаштування таймера зворотного відліку

Ця функція не перериває готування й не впливає на духову шафу; вона використовується для активації звукового сигналу, коли минула встановлена кількість часу.

1. Натискайте кнопку  кілька разів, поки на дисплеї не почнуть блимати значок  і три цифри.

2. Встановіть бажаний час за допомогою кнопок «+» і «-»; якщо ви натиснете й утримуватимете будь-яку кнопку, значення на дисплеї прокручуватимуться швидше, тож буде простіше встановити потрібне.



3. Зачекайте 5 секунд; якщо натиснути цю кнопку ще раз, дисплей відобразить час, що відраховується.

Коли цей період часу мине, активується звуковий сигнал.


Програмування готування

Перед програмуванням потрібно вибрати режим готування.

Програмування тривалості готування

1. Натискайте кнопку  кілька разів, поки на ДИСПЛЕІ не почнуть блимати значок  та значення DUR у полі цифр.

2. Встановіть бажану тривалість за допомогою кнопок «+» і «-»; якщо ви натиснете й утримуватимете будь-яку кнопку, значення на дисплеї прокручуватимуться швидше, тож буде простіше встановити потрібне.


3. Зачекайте 5 секунд, після чого на дисплеї відобразиться значок .

4. Коли встановлений час мине й духовка завершить готування, ви почуєте звуковий сигнал. Натисніть будь-яку кнопку, щоб відключити звуковий сигнал.


- Приклад: зараз 9:00, запрограмований час становить 1 годину 15 хвилин. Програма автоматично зупиниться о 10:15.


Встановлення часу завершення режиму приготування


1. Виконайте кроки з 1 по 3, щоб встановити тривалість, як зазначено вище.

2. Після цього натискайте кнопку , поки на дисплеї не почне блимати текстове значення END (КІНЕЦЬ).

3. Відрегулюйте час завершення готування за допомогою кнопок «+» і «-»; якщо ви натиснете й утримуватимете будь-яку кнопку, значення на дисплеї прокручуватимуться швидше, тож буде простіше встановити потрібне.

4. Зачекайте 5 секунд або ще раз натисніть кнопку .


Щойно розпочнеться процес приготування, на дисплеї відобразиться символ .

5. Коли встановлений час мине й у духовій шафі завершиться процес готування, ви почуєте звуковий сигнал. Натисніть будь-яку кнопку, щоб вимкнути звуковий сигнал. Якщо світиться значок , це означає, що параметри програмування було встановлено.

- Приклад: зараз 9:00, а запрограмована тривалість становить 1 годину. 12:30 заплановано як час закінчення. Програма автоматично розпочнеться об 11:30.

Скасування виконуваної програми

Щоб скасувати програму:

- натискайте кнопку , доки значок налаштування, яке потрібно скасувати, і цифри на дисплеї не почнуть блимати. Натискайте кнопку «-», поки на дисплеї не з'являться цифри 00:00.
- натисніть і втримуйте кнопки «+» і «-»; це призведе до скасування всіх вибраних раніше налаштувань, включно з налаштуваннями таймера.

ОЧИЩЕННЯ Й ТЕХНІЧНЕ ОБСЛУГОВУВАННЯ

ПЕРЕД ОЧИЩЕННЯМ ВИМКНІТЬ ПЛИТУ ЗА ДОПОМОГОЮ ГОЛОВНОГО ПЕРЕМИКАЧА Й ПЕРЕКОНАЙТЕСЯ, ЩО ВОНА ОХОЛОНУЛА.

ПЕРЕД ПОВТОРНИМ УВІМКНЕННЯМ ПЕРЕКОНАЙТЕСЯ, ЩО ВСІ ЕЛЕМЕНТИ КЕРУВАННЯ ПЕРЕБУВАЮТЬ У ВИМКНЕНОМУ ПОЛОЖЕННІ.

Ніколи не застосовуйте пристрої чищення паром.

Під час виконання будь-яких операцій використовуйте захисні рукавички.

Виконуйте необхідні операції, коли духова шафа холодна.

Від'єднайте пристрій від мережі електропостачання.

Забороняється використовувати дротяні мочалки або засоби для чищення з абразивною чи корозійною дією, оскільки вони можуть пошкодити поверхню приладу.

Від'єднайте прилад від джерела живлення.

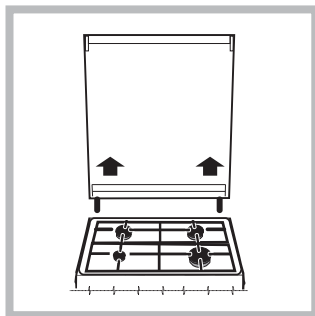
Захист і збереження довкілля

- За можливості уникайте попереднього прогрівання духової шафи. Завжди намагайтеся заповнити її достатньою кількістю продуктів. Відчиняйте дверцята духової шафи якомога рідше, щоб зайвий раз не втрачати тепло. Щоб суттєво скоротити енерговитрати, достатньо вимкати духову шафу за 5—10 хвилин до завершення запланованого часу приготування й використовувати тепло, що продовжує виділятися всередині неї.
- Щоб не втрачати енергію крізь дверцята, стежте за тим, щоб їхні ущільнювачі перебували в належному стані й не були забруднені.
- Якщо ви уклали договір про електропостачання за тарифом, що залежить від часу доби, скористайтесь опцією приготування із затримкою, яка полегшить заощадження коштів, оскільки в цьому разі роботу приладу можна буде відкласти на періоди з меншим установленим розміром оплати.
- Дно каструлі або сковороди має повністю закривати собою конфорку. Якщо дно посудини менше за конфорку, вартісна енергія втрачатиметься, водночас уміст каструль може переливатися через край під час кипіння, після чого на плиті утворюватимуться стійкі плями, які важко видалити.
- Готуйте страви в закритих каструлях або сковородах так, щоб кришка щільно прилягала до посудини, і використовуйте якнайменше води. Приготування страв без кришки значно збільшить споживання енергії
- Використовуйте каструлі та сковороди лише з плоским дном. Якщо ви готуєте щось упродовж тривалого часу, слід скористатися сковородкою, оскільки вона вдвічі пришвидшує приготування й на третину скорочує енерговитрати.

Вимкнення приладу

Перш ніж виконувати будь-які роботи з приладом, від'єднайте його від електромережі.

Кришка*



Якщо плита має скляну кришку, очистьте її з використанням теплої води. Не використовуйте абразивні засоби.

Кришку можна зняти, щоб полегшити очищення зони за варильною панеллю. Повністю відкрийте кришку й потягніть її вгору (див. рисунок).

Не закривайте кришку, якщо конфорки перебувають у робочому

режимі або ще не охолонули!

Технічне обслуговування газового крана

Згодом повертання кранів може ускладнитись або стати неможливим. У цьому разі потрібно замінити кран.

ЗОВНІШНІ ПОВЕРХНІ

- Протріть поверхні вологою ганчіркою з мікрОВОлокна. Якщо вони дуже брудні, додайте кілька крапель рН-нейтрального мийного засобу. Протріть їх насухо за допомогою сухої тканини.
- Не користуйтеся корозійними або абразивними засобами для чищення. Якщо будь-які з цих засобів випадково потраплять на поверхню приладу, негайно зтріть їх вологою ганчіркою з мікрОВОлокна.

ЗНІМАННЯ ВЕРХНЬОГО НАГРІВАЛЬНОГО ЕЛЕМЕНТА

1. Зніміть бічні решітки для утримання приладдя.
2. Трохи висуньте нагрівальний елемент (рис. 1) й опустіть його (рис. 2).
3. Щоб повернути нагрівальний елемент на місце, підніміть його, трохи потягнувши на себе, переконайтеся, що він спирається на бокову опору.

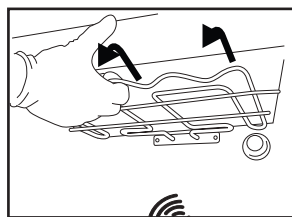


Рис. 1

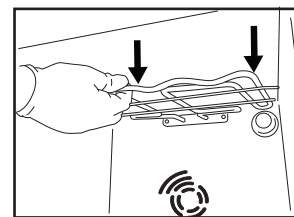


Рис. 2

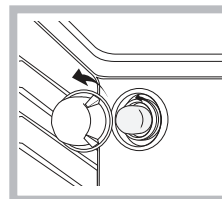
ВНУТРІШНІ ПОВЕРХНІ

- Після кожного використання дайте духовій шафі охолонути, а потім очистіть її від будь-якого осаду чи плям від продуктів, бажано поки вона ще тепла. Для усунення конденсату, що утворилася в результаті приготування їжі з високим вмістом води, дайте печі повністю охолонути, а потім протріть його тканиною або губкою.
- Очищуйте скло дверцят із використанням відповідного рідкого миючого засобу.

ПРИЛАДДЯ

Замочуйте приладдя у водному розчині мийного засобу відразу після використання, тримаючи його за допомогою прихватки, якщо воно досі гаряче. Залишки їжі можна видалити за допомогою щітки або губки.

ЗАМІНА ЛАМПИ



1. Від'єднайте духову шафу від електромережі
2. Відкрутіть плафон індикатора, замініть лампу та прикрутіть плафон на місце.
3. Знову підключіть духову шафу до електромережі.

Примітка: використовуйте виріб типу G9,

розрахований на 40 Вт / 230 В

Лампа, що використовується у виробі, спеціально спроектована для побутових приладів і не призначена для загального освітлення приміщень у будинку (згідно з Регламентом ЄС 244/2009). Лампи можна придбати в нашому центрі післяпродажного обслуговування.

- Не торкайтеся ламп безпосередньо пальцями, оскільки це може призвести до їхнього пошкодження. Не використовуйте духову шафу, доки плафон не буде встановлено на місце.

* Доступно лише в деяких моделях

ОЧИЩЕННЯ Й ТЕХНІЧНЕ ОБСЛУГОВУВАННЯ

ОЧИЩЕННЯ ДУХОВОЇ ШАФИ ПАРОЮ

Цей метод очищення рекомендується застосовувати насамперед після смаження жирного м'яса.

Процедура очищення спрощує видалення забруднень зі стінок духової шафи завдяки пароутворенню, що відбувається всередині відповідної камери. !

Важливо! Перш ніж здійснювати очищення паром:

- видаліть залишки їжі й жиру з дна духової шафи;
- витягніть усе приладдя духової шафи (решітки й піддони). Виконайте зазначені вище операції згідно з описаною нижче процедурою.

1. Розташуйте деко для випікання на нижній полиці духової шафи та влийте в нього 250 мл питної води. У моделях без піддона лист для випікання слід розташувати на нижній полиці.

2. Виберіть функцію нижньої частини СТАНДАРТНИЙ РЕЖИМ й установіть температуру 90 °С.

3. Залиште духову шафу в цьому режимі на 35 хв.

4. Вимкніть духову шафу.

5. Щойно духову шафу охололо, відчиніть дверцята.

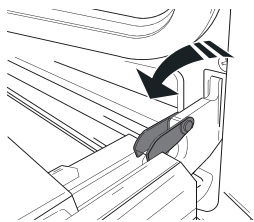
Виконайте очищення вологою тканиною.

6. Після завершення очищення видаліть із камери залишки води

У разі очищення паром після приготування страв із великим умістом жиру, який важко видалити, можна додатково здійснити очищення традиційним методом, описаним у попередньому розділі. Перш ніж очищати духову шафу, зачекайте, доки вона охололо.

ЗНЯМАННЯ ТА ВСТАНОВЛЕННЯ СКЛЯНИХ ДВЕРЦЯТ ДУХОВОЇ ШАФИ

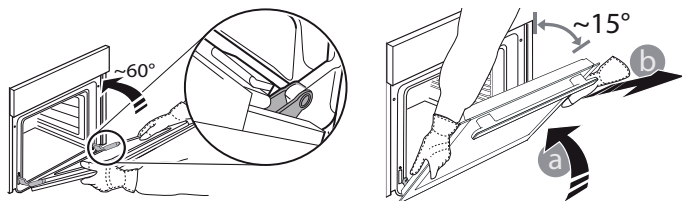
1. Щоб зняти дверцята, повністю відчиніть їх і опустіть засувки, поки вони не будуть у положенні розблокування.



2. Зачиніть дверцята до упору.

Міцно візьміться за дверцята обома руками, не тримайте їх за ручку.

Щоб зняти дверцята, зачіняйте і водночас тягніть їх угору (а), поки вони не вивільняться з опорних місць.



Покладіть зняті дверцята на м'яку поверхню.

3. Щоб встановити дверцята на місце, піднесіть їх до духової шафи, вирівняйте гачки петель із їхніми пазами та закріпіть верхню частину в пазі.

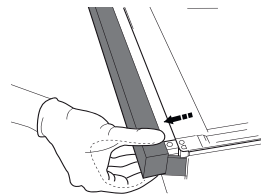
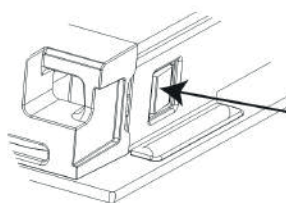
4. Опустіть дверцята, а потім повністю відчиніть їх.

Опустіть засувки в початкове положення: Переконайтеся, що вони повністю опущені.

5. Спробуйте зачинити дверцята й перевірте, чи перебувають вони на одній лінії з панеллю керування. Якщо це не так, знову виконайте описані вище кроки.

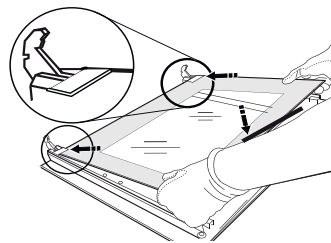
НАТИСНІТЬ ДЛЯ ОЧИЩЕННЯ — ОЧИЩЕННЯ СКЛА

1. Коли знімете дверцята й покладете їх на м'яку поверхню ручкою донизу, одночасно натисніть два фіксатори і зніміть верхню крайку дверцят, потягнувши їх на себе.



2. Підніміть і міцно утримуйте внутрішнє скло обома руками, для очищення зніміть і покладіть його на м'яку поверхню.

3. Під час монтажу внутрішнього скла дверцят переконайтеся, що скляна панель установлена правильно, а текст на ній не перевернутий. Він має бути розбірливим.



4. Встановіть на місце верхню крайку: Клацання свідчить про правильне установлення. Перш ніж установити дверцята, переконайтеся в надійності ущільнення.

ПОШУК І УСУНЕННЯ НЕСПРАВНОСТЕЙ

Що робити, якщо... **Можливі причини**

Духова шафа не працює.

Відключення живлення.
Від'єднання від електромережі

Усунення

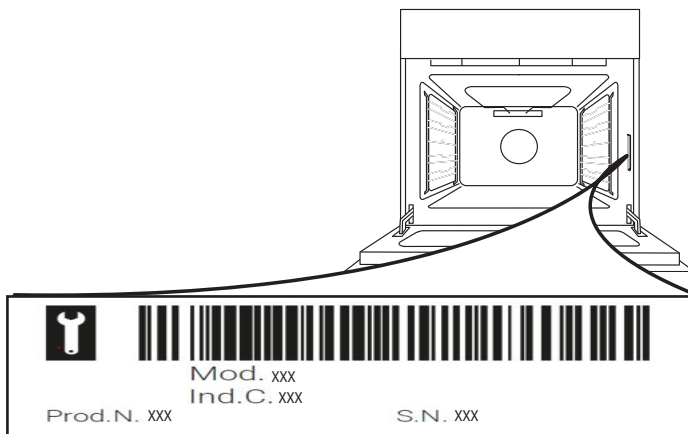
Перевірте, чи є напруга в електромережі, а також чи підключено духову шафу до електромережі. Вимкніть духову шафу і знову увімкніть її, щоб перевірити, чи залишилася несправність.

ПІСЛЯПРОДАЖНЕ ОБСЛУГОВУВАННЯ

Щоб отримати допомогу, зателефонуйте за номером, зазначеним у гарантійному талоні, що додається до виробу, або виконайте інструкції, наведені на вебсайті.

Будьте готові надати такі відомості:

- короткий опис несправності;
- точна назва моделі виробу;
- допоміжний код (номер після слова SERVICE на паспортній табличці, яка встановлена на виробі та яку можна побачити на внутрішньому краї, коли дверцята шафи відчинені);
- повна адреса вашого місця проживання;
- контактний телефонний номер.



Увага! Якщо потрібен ремонт, зверніться до авторизованого центру обслуговування, який гарантує використання фірмових запасних частин та правильне виконання ремонту.

Додаткову інформацію щодо гарантії наведено в гарантійному талоні, що додається.

EN

SAFETY INSTRUCTIONS

IMPORTANT TO BE READ AND OBSERVED

⚠ These instructions are valid if the country symbol appears on the appliance. If the symbol does not appear on the appliance, please refer to the technical instructions which will provide the necessary instructions concerning modification of the appliance to the conditions of use of the country.

⚠ CAUTION : Use of the gas cooking appliance results in the production of heat, moisture and products of combustion in the room in which it is installed. Ensure that the kitchen is well ventilated, especially when the appliance is in use: keep natural ventilation holes open or install a mechanical ventilation device (mechanical extractor hood). Prolonged intensive use of the appliance may call for additional ventilation, such as opening a window, or more effective ventilation, for example increasing the level of mechanical ventilation (if possible).

⚠ Failure to follow the information in this manual exactly may cause a fire or explosion, resulting in property damage or personal injury.

Before using the appliance, read these safety instructions. Keep them nearby for future reference.

These instructions and the appliance itself provide important safety warnings, to be observed at all times. The manufacturer declines any liability for failure to observe these safety instructions, for inappropriate use of the appliance or incorrect setting of controls.

⚠ WARNING : If the hob surface is cracked, do not use the appliance – risk of electric shock.

⚠ WARNING : Danger of fire : Do not store items on the cooking surfaces.

⚠ CAUTION : The cooking process has to be supervised. A short cooking process has to be supervised continuously.

⚠ WARNING: Leaving the hob unattended when cooking with fat or oil can be dangerous – risk of fire. NEVER try to extinguish a fire with water, but switch off the appliance and then cover the flames e.g. with a lid or a fire blanket.

⚠ Do not use the hob as a work surface or support. Keep clothes or other flammable materials away from the appliance, until all the components have cooled down completely – risk of fire.

⚠ Very young children (0-3 years) should be kept away from the appliance. Young children (3-8 years) should be kept away from the appliance unless continuously supervised. Children from 8 years old and above and persons with reduced physical, sensory or mental capabilities or lack of experience and knowledge can use this appliance only if they are supervised or have been given instructions on safe use and understand the

hazards involved. Children must not play with the appliance. Cleaning and user maintenance must not be carried out by children without supervision.

⚠ CAUTION : In case of hotplate glass breakage: shut immediately off all burners and any electrical heating element and isolate the appliance from the power supply; do not touch the appliance surface; -do not use the appliance



The glass lid can break in if it is heated up. Turn off all the burners and the electric plates before closing the lid. Do not shout down lid when burner alight

⚠ WARNING: The appliance and its accessible parts become hot during use. Care should be taken to avoid touching heating elements. Children less than 8 years of age must be kept away unless continuously supervised

⚠ Never leave the appliance unattended during use. If the appliance is suitable for probe usage, only use a temperature probe recommended for this oven - risk of fire.

⚠ Keep clothes or other flammable materials away from the appliance, until all the components have cooled down completely - risk of fire. Always be vigilant when cooking foods rich in fat, oil or when adding alcoholic beverages - risk of fire. Use oven gloves to remove pans and accessories. At the end of cooking, open the door with caution, allowing hot air or steam to escape gradually before accessing the cavity - risk of burns. Do not obstruct hot air vents at the front of the oven - risk of fire.

⚠ Exercise caution when the oven door is in the open or down position, to avoid hitting the door. When you place the rack inside, make sure that the stop is directed upwards and in the back of the cavity.

The device shall not be operated for more 15 s. If after 15s the burner has not lit, stop operating the device and open the compartment door and/or wait at least 1 min before attempting a further ignition of the burner.

PERMITTED USE

⚠ CAUTION: The appliance is not intended to be operated by means of an external switching device, such as a timer, or separate remote controlled system.

⚠ This appliance is intended to be used in household and similar applications such as: staff kitchen areas in shops, offices and other working environments; farm houses; by clients in hotels, motels, bed & breakfast and other residential environments.

⚠ No other use is permitted (e.g. heating rooms).

⚠ This appliance is not for professional use. Do not use the appliance outdoors.

⚠ Do not store explosive or flammable substances (e.g. gasoline or aerosol cans) inside or near the appliance - risk of fire.

⚠ Use pots and pans with bottoms the same width as that of the burners or slightly larger (see specific table). Make sure pots on the grates do not protrude beyond the edge of the hob.

⚠ Improper use of the grids can result in damage to the hob: do not position the grids upside down or slide them across the hob.

Do not let the burner flame extend beyond the edge of the pan.

Do not use : Cast iron griddles, ollar stones, terracotta pots and pans. Heat diffusers such as metal mesh, or any other types. Two burners simultaneously for one receptacle (e.g. Fish kettle).

Should particular local conditions of the delivered gas make the ignition of burner difficult, it is advisable to repeat the operation with the knob turned to small flame setting.

In case of installation of a hood above the cooktop, please refer to the hood instructions for the correct distance.

The protective rubber feet on the grids represent a choking hazard for young children. After removing the grids, please ensure that all the feet are correctly fitted.

INSTALLATION

⚠ The appliance must be handled and installed by two or more persons - risk of injury. Use protective gloves to unpack and install - risk of cuts.

⚠ The electrical and gas connections must comply with local regulations.

⚠ Installation, including water supply (if any), electrical connections and repairs must be carried out by a qualified technician. Do not repair or replace any part of the appliance unless specifically stated in the user manual. Keep children away from the installation site. After unpacking the appliance, make sure that it has not been damaged during transport. In the event of problems, contact the dealer or your nearest Aftersales Service. Once installed, packaging waste (plastic, styrofoam parts etc.) must be stored out of reach of children - risk of suffocation. The appliance must be disconnected from the power supply before any installation operation - risk of electric shock. During installation, make sure the appliance does not damage the power cable - risk of fire or electric shock. Only activate the appliance when the installation has been completed.

⚠ **WARNING** : Modification of the appliance and its method of installation are essential in order to use the appliance safely and correctly in all the additional countries.

⚠ Use pressure regulators suitable for the gas pressure indicated in the instructions.

⚠ The room must be equipped with an air extraction system that expels any combustion fumes.

⚠ The room must also allow proper air circulation, as air is needed for combustion to occur normally. The flow of air must not be less than 2 m³/h per kW of installed power.

⚠ The air circulation system may take air directly from the outside by means of a pipe with an inner cross section of at least 100 cm²; the opening must not be susceptible to blockages.

⚠ The system can also provide the air needed for combustion indirectly, i.e. from adjacent rooms fitted with air circulation tubes as described above. However, these rooms must not be communal rooms, bedrooms or rooms that may present a fire hazard.

⚠ Liquid petroleum gas sinks to the floor as it is heavier than air. Therefore, rooms containing LPG cylinders must also be equipped with vents to allow gas to escape in the event of a leak. This means LPG cylinders, whether partially or completely full, must not be installed or stored in rooms or storage areas that are below ground level (cellars, etc.). It is advisable to keep only the cylinder being used in the room, positioned so that it is not subject to heat produced by external sources (ovens, fireplaces, stoves, etc.) which could raise the temperature of the cylinder above 50°C.

Should you find it difficult to turn the knobs for the burner, please contact the After-sales Service, who can replace of the burner tap if found to be faulty.

The openings use for the ventilation and dispersion of heat must never be covered.

⚠ Do not remove the appliance from its polystyrene foam base until the time of installation.

Connection with rigid pipe (copper or steel).

If the gas pressure is different from the recommended pressure, a suitable pressure regulator must be fitted to the inlet pipe in accordance with the current National Regulations.

⚠ Do not install the appliance behind a decorative door - risk of fire.

⚠ if the range is placed on a base, it must be leveled and fixed to the wall by the retention chain provided, to prevent the appliance slipping from the base.



WARNING: In order to prevent the appliance from tipping, the retention chain must be installed. Refer to the instructions for installation.

GAS CONNECTION

⚠ **WARNING** : Prior to installation, ensure that the local distribution conditions (type of gas and gas pressure) and the configuration of the appliance are compatible.

⚠ Check that the pressure of the gas supply is consistent with the values indicated in Table 1 ("Burner and nozzle specifications").

⚠ **WARNING** : The configuration conditions of this appliance are stated on the label (or data plate).

⚠ **WARNING** : This appliance is not connected to a combustion products evacuation device. It

must be installed and connected in accordance with current installation regulations. Particular attention must be paid to the relevant requirements regarding ventilation.

⚠ If the appliance is connected to liquid gas, the regulation screw must be fastened as tightly as possible.

⚠ **IMPORTANT** : When the gas cylinder or gas container is installed, it must be properly settled (vertical orientation).

⚠ **WARNING** : This operation must be performed by a qualified technician

⚠ Use only flexible or rigid metal hose for gas connection.

⚠ Connection with a rigid pipe (copper or steel)
Connection to the gas system must be carried out in such a way as not to place any strain of any kind on the appliance. There is an adjustable L-shaped pipe fitting on the appliance supply ramp and this is fitted with a seal in order to prevent leaks. The seal must always be replaced after rotating the pipe fitting (the seal is provided with the appliance). The gas supply pipe fitting is a threaded 1/2 gas cylindrical male attachment.

⚠ Connecting a flexible jointless stainless steel pipe to a threaded attachment

The gas supply pipe fitting is a threaded 1/2 gas cylindrical male attachment. These pipes must be installed so that they are never longer than 2000 mm when fully extended. Once connection has been made, make sure that the flexible metal pipe does not touch any moving parts and is not compressed. Only use pipes and seals that comply with current national regulations.

⚠ **IMPORTANT** : If a stainless steel hose is used, it must be installed so as not touch any moving part of the furniture (e.g.drawer). It must pass through an area where there are no obstructions and where it is possible to inspect it across its entire length.

⚠ The appliance should be connected to the main gas supply or to a gas cylinder in compliance with the current national regulations. Before making the connection, make sure that the appliance is compatible with the gas supply you wish to use. If it is not, follow the instructions indicated in the paragraph "Adapting to different types of gas".

⚠ After connection to the gas supply, check for leaks with soapy water. Light up the burners and turn the knobs from max position 1* to minimum position 2* to check flame stability.

⚠ Connection to the gas network or the gas cylinder may be carried out using a flexible rubber or steel hose, in accordance with current national legislation.

ADAPTING TO DIFFERENT TYPES OF GAS

(This operation needs to be carried out by a qualified technician.)

⚠ In order to adapt the appliance to a type of gas other than the type for which it was manufactured (indicated on the rating label), follow the dedicated steps provided after installation drawings.

ELECTRICAL WARNINGS

⚠ **IMPORTANT**: Information about current and voltage consumption is provided on the rating plate.

⚠ The rating plate is on the front edge of the oven (visible when the door is open).

⚠ It must be possible to disconnect the appliance from the power supply by unplugging it if plug is accessible, or by a multi-pole switch installed upstream of the socket in accordance with the wiring rules and the appliance must be earthed in conformity with national electrical safety standards.

⚠ The power cable must be long enough to connect the appliance, once fitted in its housing, to the main power supply. Do not pull the power supply cable.

⚠ Do not use extension leads, multiple sockets or adapters. The electrical components must not be accessible to the user after installation. Do not use the appliance when you are wet or barefoot. Do not operate this appliance if it has a damaged power cable or plug, if it is not working properly, or if it has been damaged or dropped.

⚠ 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.

⚠ If the power cable needs to be replaced, contact an authorised service centre.

⚠ **WARNING**: Ensure that the appliance is switched off before replacing the lamp to avoid the possibility of electric shock.

CLEANING AND MAINTENANCE

⚠ **WARNING**: Ensure that the appliance is switched off and disconnected from the power supply before performing any maintenance operation; never use steam cleaning equipment - risk of electric shock.

⚠ Do not use harsh abrasive cleaners or metal scrapers to clean the door glass since they can scratch the surface, which may result in shattering of the glass.

⚠ Do not use abrasive or corrosive products, chlorine-based cleaners or pan scourers.


⚠ Make sure the appliance has cooled down before cleaning or performing maintenance. - risk of burns.

⚠ **WARNING**: Switch off the appliance before replacing the lamp - risk of electric shock.

⚠ To avoid damaging the electric ignition device, do not use it when the burners are not in their housing.


Wear protective gloves for cleaning and maintenance.

DISPOSAL OF PACKAGING MATERIALS

The packaging material is 100% recyclable and is marked with the recycle symbol . The various parts of the packaging must therefore be disposed of responsibly and in full compliance with local authority regulations governing waste disposal.

DISPOSAL OF HOUSEHOLD APPLIANCES

This appliance is manufactured with recyclable or reusable materials. Dispose of it in accordance with local waste disposal regulations. For further information on the treatment, recovery and recycling of household electrical appliances, contact your local authority, the collection service for household waste or the store where you purchased the appliance. This appliance is marked in compliance with European Directive 2012/19/EU, Waste Electrical and Electronic Equipment (WEEE), and with the Waste Electrical and Electronic Equipment regulations 2013 (as amended).

By ensuring this product is disposed of correctly, you will help prevent negative consequences for the environment and human health. The symbol  on the product or on the accompanying documentation indicates that it should not be treated as domestic waste but must be taken to an appropriate collection centre for the recycling of electrical and electronic equipment.

ENERGY SAVING TIPS

Only preheat the oven if specified in the cooking table or your recipe. Use dark lacquered or enamelled baking trays as they absorb heat better.

Use a pressure cooker to save even more energy and time.

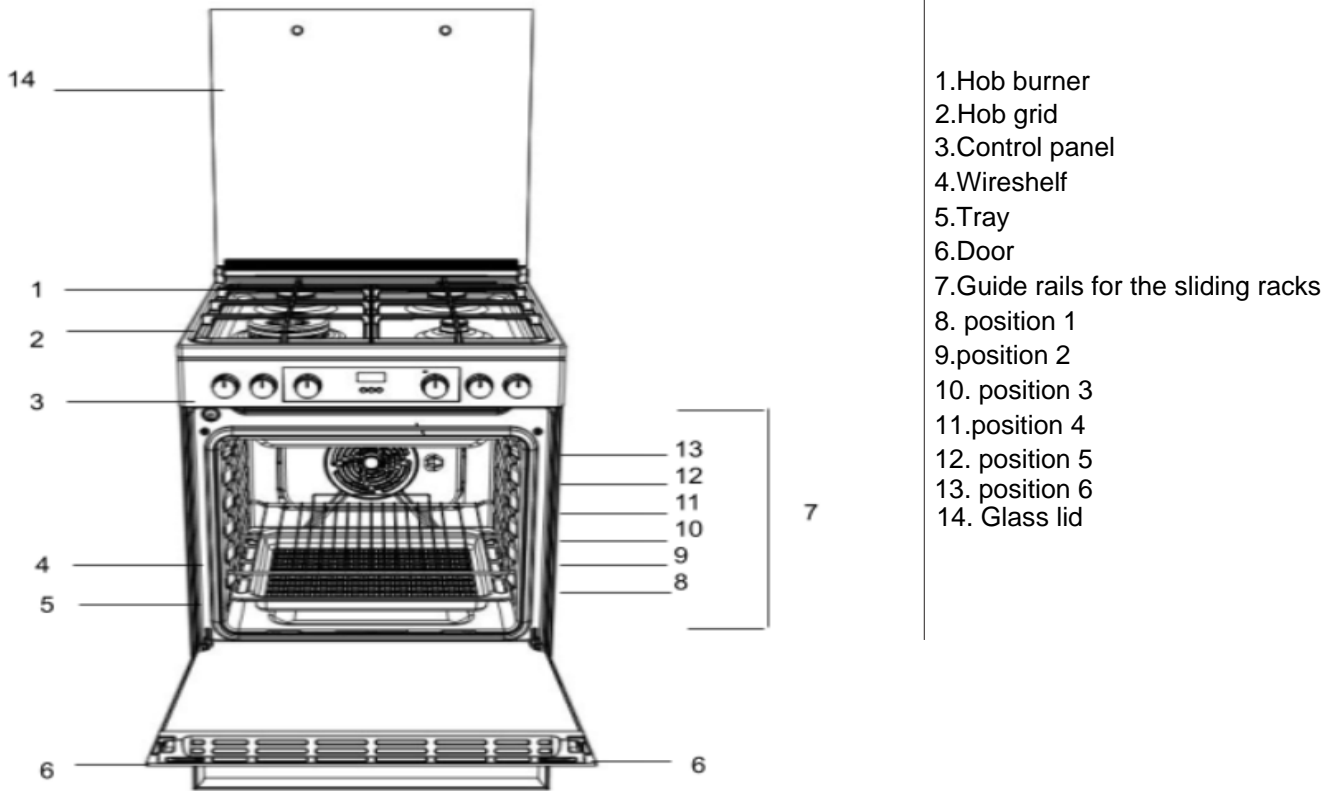
DECLARATION OF CONFORMITY

This appliance meets Ecodesign requirements of European Regulation 66/2014 ;Energy Labelling Regulation 65/2014; Ecodesign for Energy-Related Products and Energy Information (Amendment) (EU Exit) Regulations 2019, in compliance with the European standard EN 60350-1.

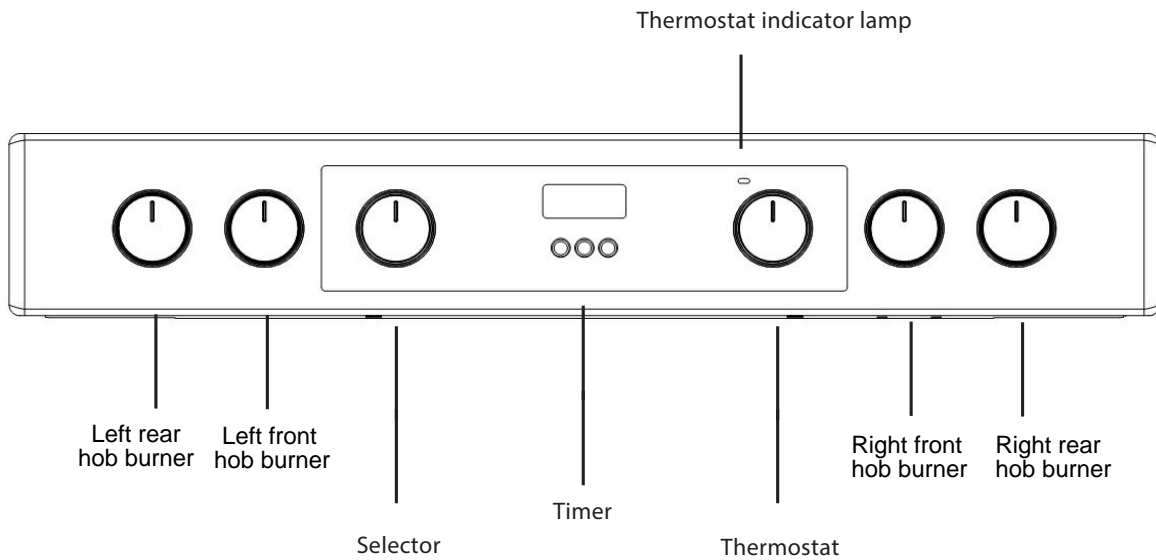
This appliance meets Ecodesign requirements of European Regulation 66/2014 and The Ecodesign for Energy-Related Products and Energy Information (Amendment) (EU Exit) Regulations 2019 in compliance with the European standard EN 30-2-1.



PRODUCT DESCRIPTION



CONTROL PANEL



INSTALLATION

Before operating your new appliance please read this instruction booklet carefully. It contains important information concerning the safe installation and operation of the appliance.

Please keep these operating instructions for future reference. Make sure that the instructions are kept with the appliance if it is sold, given away or moved.

The appliance must be installed by a qualified professional according to the instructions provided.

Any necessary adjustment or maintenance must be performed after the appliance has been disconnected from the electricity supply.

The following instructions should be read by a qualified technician to ensure that the appliance is installed, regulated and technically serviced correctly in compliance with current regulations.

Positioning and levelling

It is possible to install the appliance alongside cupboards whose height does not exceed that of the hob surface.

This cooker should be installed directly on the floor. **Do not install this cooker on an artificial base of any kind.**

Make sure that the wall in contact with the back of the appliance is made from a non-flammable, heat-resistant material (T 90°C).

Important: Do not install this appliance adjacent to the door or other means of access to minimise the likelihood of persons using the door making contact with pans on the hob surface.

The appliance must not be installed behind a decorative door in order to avoid overheating

This appliance must not be fitted on a platform.

The cooker is designed to fit between kitchen cabinets spaced 600mm apart. The space either side need only be sufficient to allow withdrawal of the cooker for servicing. It can be used with cabinets one side or both as well as in a corner setting. It can also be used free-standing.

Adjacent side walls which project above hob level, must not be nearer to the cooker than 150mm or 65mm and should be protected by heat resistant material. Any overhanging surface or cooker hood should not be nearer than 750mm.

- The cooker may be located in a kitchen, a kitchen/diner or bed sitting room, but not in a bathroom or shower room.
- The hoods must be installed according to the requirements in the hood handbook.
- The wall in contact with the back of the cooker must be of flameproof material.
- The cooker is fitted with a safety chain that must be attached to a hook, secured to the wall behind the appliance.

Before moving your cooker check that it is cool, and switched off at the cooker control unit. Movement of your cooker is most easily achieved by lifting the front as follows:

Moving the Cooker

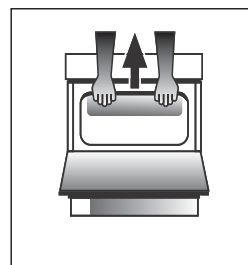


Fig. A

Open the grill door sufficiently to allow a comfortable grip on the underside front edge of the oven roof, avoiding any grill elements. (FIG.A)

Take care in moving the cooker as it is heavy. Take care to ensure that any floor covering is not damaged.

Electrical connection

Power supply voltage and frequency: 230-240V a.c. 50/60 Hz.

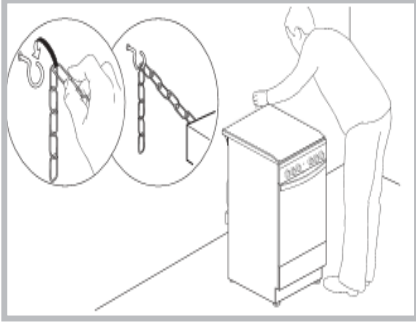
The supply cable must be positioned so that it never reaches at any point a temperature 50°C higher than the room temperature. The cable must be routed away from the rear vents. Should you require it, you may use a longer cable, however, you must ensure that the cable supplied with the appliance is replaced by one of the same specifications in accordance with current standards and legislation.

WARNINGS: THIS APPLIANCE MUST BE EARTHED.

The cooker must be connected to the mains by a switched (double pole) cooker outlet correctly fused with a capacity appropriate to that shown on the cooker Rating Plate. All electrical wiring from the consumer unit to the cooker, via the switched double pole cooker outlet, must be of an acceptable type and current rating as above.

the supply cable must be positioned so that it never reaches at any point a temperature 50°C higher than the room temperature. The cable must be routed away from the rear vents.

Safety Chain



In order to prevent accidental tipping of the appliance, for example by a child climbing onto the oven door, the supplied safety chain **MUST** be installed!

The cooker is fitted with a safety chain to be fixed by means of a screw (not supplied with the cooker) to the wall behind the appliance, at the same height as the chain is attached to the appliance.

Choose the screw and the screw anchor according to the type of material of the wall behind the appliance. If the head of the screw has a diameter smaller than 9mm, a washer should be used. Concrete wall requires the screw of at least 8mm of diameter, and 60mm of length. Ensure that the chain is fixed to the rear wall of the cooker and to the wall, as shown in figure, so that after installation it is tensioned and parallel to the ground level.

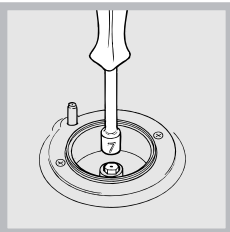
Gas connection

The cooker should be connected to the gas-supply by a gas safe registered installer. During installation of this product it is essential to fit an approved gas tap to isolate the supply from the appliance for the convenience of any subsequent removal or servicing. Connection of the appliance to the gas mains or liquid gas must be carried out according to the prescribed regulation in force, and only after it is ascertained that it is adaptable to the type of gas to be used. If not, follow the instructions indicated in the paragraph headed "Adaptation to different gas types". On some models the gas supply can be connected on the left or on the right, as necessary; to change the connection, reverse the position of the hose holder with that of the cap and replace the gasket (supplied with the appliance). In the case of connection to liquid gas, by tank, use pressure regulators that conform to the regulation in force. The gas supply must be connected to the left of the appliance. Be sure that the hose does not pass through the rear of the cooker touching hot parts.

Adapting to different types of gas

It is possible to adapt the appliance to a type of gas other than the default type (this is indicated on the rating label on the cover).

Adapting the hob



Replacing the nozzles for the hob burners:

1. Remove the hob grids and slide the burners off their seats.
2. Unscrew the nozzles using a 7mm socket spanner (see figure), and replace them with nozzles suited to the

new type of gas (see Burner and nozzle specifications table).

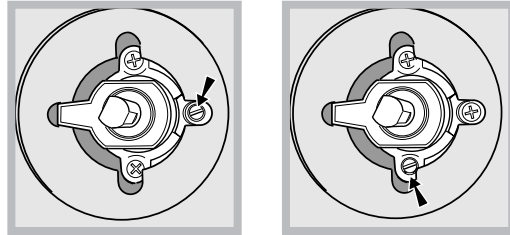
3. Replace all the components by following the above instructions in reverse.

Adjusting the hob burners' minimum setting:

1. Turn the tap to the minimum position.
2. Remove the knob and adjust the regulatory screw, which is positioned inside or next to the tap pin, until the flame is small but steady. If the appliance is connected to a liquid gas supply, the bypass screw must be set to a minimum.
3. While the burner is alight, quickly change the position of the knob from minimum to maximum and vice versa several times, checking that the flame is not extinguished.

Upon completion of adjustment, reseal using sealingwax or an equivalent material.

The hob burners do not require primary air adjustment.

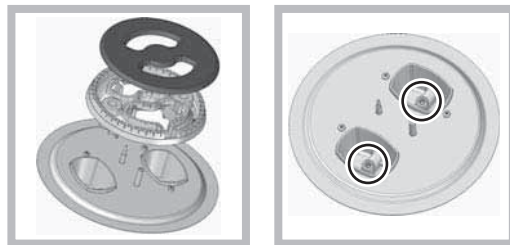


After adjusting the appliance so it may be used with a different type of gas, replace the old rating label with a new one which corresponds to the new type of gas (these labels are available from Authorised Technical Assistance Centres).

Should the gas pressure used be different (or vary slightly) from the recommended pressure, a suitable pressure regulator must be fitted to the inlet hose in accordance with current standards EN 88-1 and EN 88-2 relating to "regulators for channelled gas".

Replacing the Triple ring burner nozzles

1. Remove the pan supports and lift the burners out of their housing. The burner consists of two separate parts (see pictures).
 2. Unscrew the nozzles using a 7 mm socket spanner. Replace the nozzles with models that are configured for use with the new type of gas (see Table 1). The two nozzles have the same hole diameter.
 3. Replace all the components by completing the above operations in reverse order.
- Adjusting the burners' primary air :



Does not require adjusting.

- Setting the burners to minimum:

1. Turn the tap to the low flame position.
2. Remove the knob and adjust the adjustment screw, which is positioned in or next to the tap pin, until the flame is small but steady.
3. Having adjusted the flame to the required low setting, while the burner is alight, quickly change the position of the knob from minimum to maximum and vice versa several times, checking that the flame does not go out.

Table of burner and nozzle specifications

Burner	Diameter (mm)	Liquid Gas				Natural Gas			
		Thermal Power kW (p.c.s*)		By-Pass 1/100 (mm)	Nozzle 1/100 (mm)	Flow g/h		Nozzle 1/100 (mm)	Flow g/h
		Nominal	Reduced			***	**		
TC	130	3.30	1.50	61	2x65	240	236	2x99	314
Semi Rapid (Medium) (S)	75	2.00	0.40	30	69	145	143	104	190
Auxiliary (Small) (A)	55	1.00	0.40	30	50	73	71	78	95
Supply Pressures	Nominal (mbar)					28-30	37	20	
	Minimum (mbar)					20	25	17	
	Maximum					35	45	25	

*with dry gas 15°C 1013 mbar

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

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

Natural G20 P.C.S=37,78MJ/m³

FIRST TIME USE


DAILY USE


Using the hob



Lighting the burners

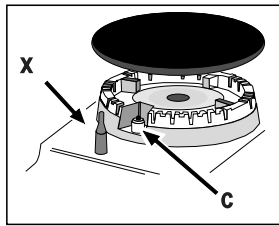
For each BURNER knob there is a complete ring showing the strength of the flame for the relevant burner.


To light one of the burners on the hob:

1. Press the BURNER knob and turn it in an anticlockwise direction so that it is pointing to the maximum flame setting .

For the models with the electronic ignition button (), press the button and then turn the knob.

2. Adjust the intensity of the flame to the desired level by turning the BURNER knob in an anticlockwise direction. This may be the minimum setting , the maximum setting  or any position in between the two. If the appliance is fitted with an electronic lighting device* (C), press the ignition button, marked with the




symbol , then hold the BURNER knob down and turn it in an anticlockwise direction, towards the maximum flame setting, until the burner is lit. The burner may be extinguished when the

knob is released. If this occurs, repeat the operation, holding the knob down for a longer period of time.

! If the flame is accidentally extinguished, switch off the burner and wait for at least 1 minute before attempting to relight it.

If the appliance is equipped with a flame failure safety device (X)*, press and hold the BURNER knob for approximately 2-3 seconds to keep the flame alight and to activate the device.

To switch the burner off, turn the knob until it reaches the stop position .

Flame adjustment according to levels

the burner flame intensity can be adjusted with the knob according to 10 power levels, from maximum to minimum with 5 intermediate positions:



a click will indicate the change from one level to another when turning the knob. The system guarantees a more precise adjustment, allows to replicate the flame intensity and to identify easily the preferred level for different cooking operations.

Practical advice on using the burners

For the burners to work in the most efficient way possible and to save on the amount of gas consumed, it is recommended that only pans that have a lid and a flat base are used. They should also be suited to the size of the burner.

Burner	Cookware Diameter (cm)
Triple Crown (TC) / Fast (R)	24 - 26
Auxiliary (A)	10 - 14
Semi Fast (S)	16 - 20

To identify the type of burner, please refer to the diagrams contained in the "Burner and nozzle specifications".

LEVEL	COOKING METHOD "suggested for"
1 - 2 - 3	KEEPWARM
	GENTLE COOK
4 - 5	SIMMERING
	STEWING
6 - 7	ROASTING
	FRYING
8 - 9	STIR FRYING
	GRILLING
10	FAST HEATING

USING THE OVEN FIRST TIME DAILY USE

! The first time you use your appliance, heat the empty oven with its door closed at its maximum temperature for at least half an hour. Ensure that the room is well ventilated before switching the oven off and opening the oven door. The appliance may emit a slightly unpleasant odour caused by protective substances used during the manufacturing process burning away.

Using the oven

1. Select the desired cooking mode by turning the SELECTOR knob.
2. Select the recommended temperature for the cooking mode or the desired temperature by turning the THERMOSTAT knob. A list detailing cooking modes and suggested cooking temperatures can be found in the relevant table (see COOKING TABLE).

During cooking it is always possible to:

- Change the cooking mode by turning the SELECTOR knob.
- Change the temperature by turning the THERMOSTAT knob.
- Set the total cooking time and the cooking end time.
- Stop cooking by turning the SELECTOR knob to the "0" position.

! Never put objects directly on the bottom of the oven; this will avoid the enamel coating being damaged.

! Always place cookware on the rack(s) provided.

THERMOSTAT INDICATOR LIGHT

When this is illuminated, the oven is generating heat. It switches off when the inside of the oven reaches the selected temperature. At this point the light illuminates and switches off alternately, indicating that the thermostat is working and is maintaining the temperature at constant level.

OVEN LIGHT

This is switched on by turning the SELECTOR knob to any position other than "0". It remains lit as long as the oven is operating. By selecting with the knob, the light is switched on without any of the heating elements being activated.











Steam +

The functions provide excellent results thanks to the addition of steam in cooking cycles. Only when the oven is cold, pour drinking water on the bottom of the oven and select the specific function for your preparation. The optimal water quantities and temperatures for each food category are listed in the relative cooking table.

Do not preheat the oven before inserting food.

1. SELECT A FUNCTION

To select a function, turn the *selection knob* to the symbol for the function you require.

	LIGHT/FAST PREHEAT For switching on the oven light. For preheating the oven quickly.
	CONVENTIONAL For cooking any kind of dish on one shelf only.
	CONVENTIONAL BAKE To cook on a maximum of two shelves at the same time. It is a good idea to swap the position of the baking trays halfway through cooking. This function enables you to cook different foods (such as fish and vegetables) on different shelves at the same time.
	GRILL For grilling steaks, kebabs and sausages, cooking vegetables au gratin or toasting bread. When grilling meat, we recommend using a drip tray to collect the cooking juices: Position the pan on any of the levels below the wire shelf and add 200 ml of drinking water.
	TURBO GRILL For roasting large joints of meat (legs, roast beef, chicken). We recommend using a drip tray to collect the cooking juices: Position the pan on any of the levels below the wire shelf and add 200ml of drinking water.
	BOTTOM This function can be used to finish cooking filled pies or to thicken soups. Use this function for the last 10/15 minutes of cooking.
	DEFROST For accelerating the defrosting of food.
	BOTTOM HEATING+FAN To finish cooking food with a very liquid consistency and to obtain crisp, golden bases. Also useful for thickening sauces. Place food on the 2nd shelf. The oven does not have to be preheated.
	STEAM The functions provide excellent results thanks to the addition of steam in cooking cycles. Only when the oven is cold, pour drinking water on the bottom of the oven and select the specific function for your preparation. The optimal water quantities and temperatures for each food category are listed in the relative cooking table. Do not preheat the oven before inserting food.
	FORCED AIR For cooking different foods on multiple shelves at the same time. This function can be used to cook different foods without odors being transferred from one food to another.

MOUNTING LATERAL GRIDS

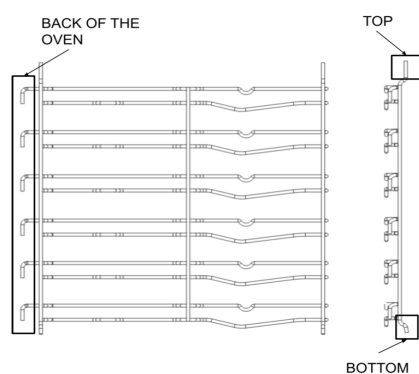


Fig. 1

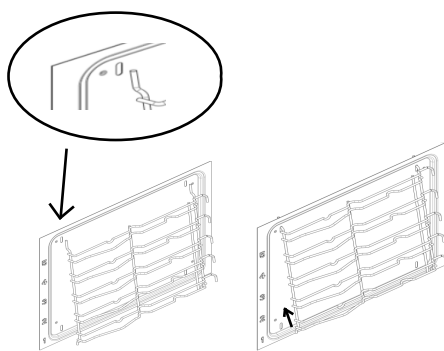


Fig. 2

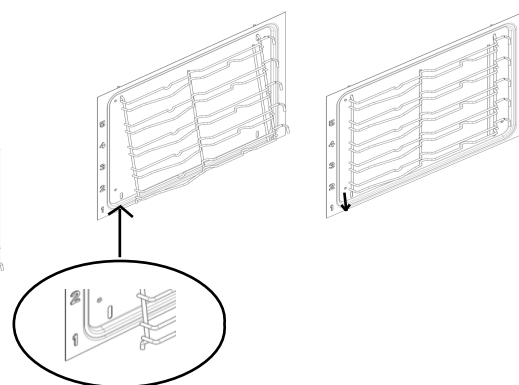


Fig. 3

Your new cooker comes with 2 chrome shelf supports packed in the oven with the shelves.

Note the top rods are longer than the bottom and the hooks are at the back of the oven. See fig. 1.

The top of the shelf support engage in slots in the side wall of the oven as in Fig. 2.

Once engaged at the top, then push the bottom rods into the lower slots in the oven side walls. Now allow the shelf supports to lower slightly and engage. See Fig. 3

MOUNTING THE SLIDING SHELVES (IF PRESENT)

Partial and full extension sliding shelves facilitate the handling of wire shelves and trays.

1. Remove the side holder grills (Fig. 1)
2. Remove the plastic protection from the sliding shelves (Fig. 2).
3. Hang the upper part of the sliders on to the holder grills. Make sure the telescopic runners can move freely to the front of the oven. Then press the lower part of the sliding shelves firmly against the holder grill until they click into place (Fig. 3).
4. Refit the side holder grills to the cavity (Fig. 4).
5. Put the accessories on the slider (Fig. 5, 6).

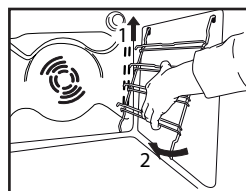


Fig. 1

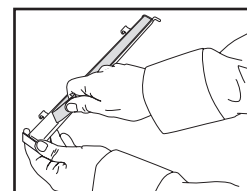


Fig. 2

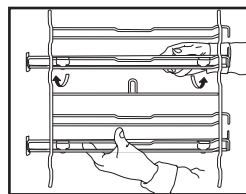


Fig. 3

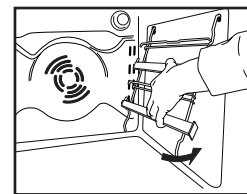


Fig. 4

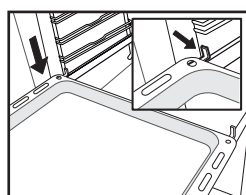


Fig. 5

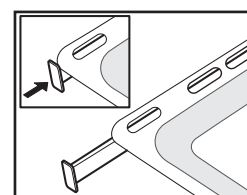


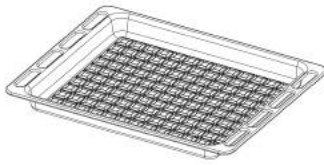
Fig. 6

ACCESSORIES

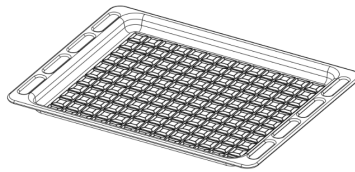
GRID



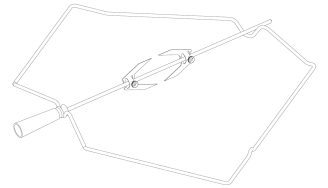
DRIP TRAY



BAKING TRAY



KIT TURNSPIT



The number and type of accessories may vary depending on which model is purchased. Other accessories that are not supplied can be purchased separately from the After-sales Service.

INSERTING WIRE SHELVES AND OTHER ACCESSORIES INTO THE OVEN

1. Insert the wire shelf horizontally, with the raised part "A" upwards (Fig. 1A, Fig. 1B)

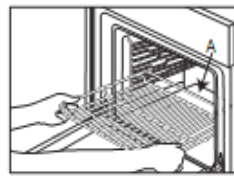


Fig. 1A

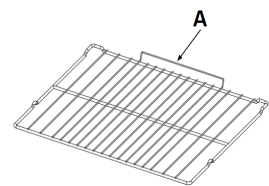


Fig. 1B

2. Other accessories, such as the drip tray and baking tray, are inserted in the same way as the wire shelf (Fig. 2).

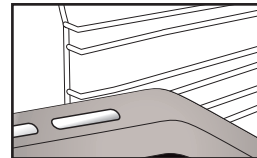



























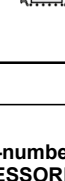



































Fig. 2

The table lists the best function, accessories and level to use to cook various types of food. Cooking times start from the moment food is placed in the oven, excluding preheating (where required). Cooking temperatures and times are approximate and depend on the amount of food and type of accessory used. Use the lowest recommended settings to begin with and, if the food is not cooked enough, then switch to higher settings. Use the accessories supplied and preferably dark-coloured metal cake tins and baking trays. You can also use Pyrex or stoneware pans and accessories, but bear in mind that cooking times will be slightly longer.

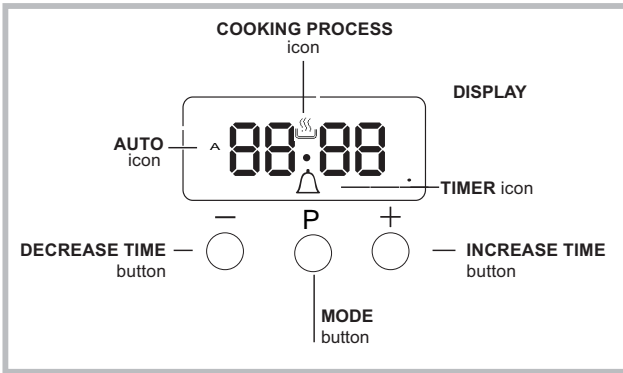
RECIPE	FUNCTION	PREHEAT	TEMPERATURE (°C)	DURATION (Min)	LEVEL (L-number) AND ACCESSORIES
Leavened cakes / Sponge cakes	CONVENTIONAL	YES	170	30 - 50	L-2  
Leavened cakes / Sponge cakes	FORCED AIR	YES	150 - 160	40 - 60	L-3  
Leavened cakes / Sponge cakes	FORCED AIR	YES	160	40 - 70	L-5  L-2  
Filled cake (cheese cake, strudel, fruit pie)	CONVENTIONAL	YES	160 - 180	40 - 60	L-2  
Filled cake (cheese cake, strudel, fruit pie)	FORCED AIR	YES	150 - 170	40 - 70	L-4  L-2  
Cookies / Shortbread	CONVENTIONAL	YES	140	30 - 60	L-3  
Cookies / Shortbread	FORCED AIR	YES	140	30 - 60	L-5  L-3  
Cookies / Shortbread	FORCED AIR	YES	140 - 150	40 - 50	L-6  L-4  L-2  
Cookies / Shortbread	FORCED AIR	YES	140	50 - 60	L-6  L-5  L-4  L-3  
Small cakes / Muffin	CONVENTIONAL	YES	160 - 180	20 - 50	L-4  
Small cakes / Muffin	FORCED AIR	YES	150 - 160	30 - 40	L-5  L-2  
Small cakes / Muffin	FORCED AIR	YES	150 - 160	30 - 50	L-6  L-4  L-2  
Choux buns	CONVENTIONAL	YES	170 - 200	20 - 50	L-3  
Choux buns	FORCED AIR	YES	170 - 180	20 - 50	L-4  L-2  
Choux buns	FORCED AIR	YES	170 - 180	20 - 50	L-6  L-4  L-2  
Meringues	CONVENTIONAL	YES	80 - 100	120 - 200	L-3  
Meringues	FORCED AIR	YES	80 - 100	120 - 200	L-4  L-2  
Meringues	FORCED AIR	YES	80 - 100	120 - 200	L-5  L-3  L-1  
Pizza / Bread / Focaccia	CONVENTIONAL	YES	190 - 250	15 - 50	L-2  
Pizza / Bread / Focaccia	CONVECTION BAKE	YES	190 - 230	20 - 50	L-4  L-1  
Pizza / Bread / Focaccia	FORCED AIR	YES	190 - 230	20 - 50	L-6  L-4  L-2  
Pizza / Bread / Focaccia	FORCED AIR	YES	190 - 230	20 - 50	L-5  L-4  L-3  L-2  
Savoury pies (vegetable pie, quiche)	CONVECTION BAKE	YES	170-180	30 - 60	L-3  
Savoury pies (vegetable pie, quiche)	FORCED AIR	YES	170-180	50 - 60	L-5  L-2  
Vols-au-vent / Puff pastry crackers	CONVENTIONAL	YES	170 - 190	15 - 40	L-3  
Vols-au-vent / Puff pastry crackers	FORCED AIR	YES	180 - 210	15 - 40	L-4  L-2  
Lasagne / Flans / Baked pasta / Cannelloni	CONVENTIONAL	YES	180 - 200	30 - 65	L-3  

RECIPE	FUNCTION	PREHEAT	TEMPERATURE (°C)	DURATION (Min)	LEVEL (L-number) AND ACCESSORIES
Lamb / Veal / Beef / Pork 1 kg	TURBO GRILL	-	190 - MAX	40 - 90	L-3  
Chicken / Rabbit / Duck 1 kg	TURBO GRILL	-	230 - MAX	50 - 100	L-3  
Turkey / Goose 3 kg	TURBO GRILL	-	160 - MAX	130 - 170	L-3  
Fish fillets / Steaks	GRILL	-	230 - MAX	10 - 30	L-4  
Stuffed vegetables (tomatoes, courgettes, aubergines)	TURBO GRILL	-	230 - MAX	30 - 60	L-3  
Vegetable gratin	GRILL	-	230 - MAX	10 - 30	L-4  
Toast	GRILL	5'	MAX	1 - 2	L-5 
Sausages / Kebabs / Spare ribs / Hamburgers	GRILL	-	230 - MAX	15 - 30	L-5  
Roast potatoes	TURBO GRILL	-	230 - MAX	30 - 60	L-3  
Leg of lamb / Shanks	TURBO GRILL	-	200 - MAX	50 - 100	L-3  
Complete meal (Cook3): Fruit tart Lasagne Roast	FORCED AIR	-	180 - 190	40 - 100	L-6  L-4  L-2  
Complete meal (Cook4): Fruit tart Lasagne Cuts of meat Roasted vegetables	FORCED AIR	-	180 - 190	40 - 100	L-6  L-4  L-3  L-1  

RECIPE	FUNCTION	WATER (g)	TEMPERATURE (°C)	DURATION (Min)	LEVEL (L-number) AND ACCESSORIES
Leavened cakes/Sponge cakes	Steam	100	170-180	30-60	L-2  
Small cakes / Muffin	Steam	100	160-170	30-55	L-3  
Focaccia	Steam	150	200-220	20-40	L-3  
Bread rolls	Steam	100	210	25-40	L-3  
Bread loaf	Steam	150	170-180	70-100	L-3  
Roast Beef	Steam	200	200	35-60	L-3  
Roast Beef 2Kg	Steam	250	200	40-70	L-3  
Leg of lamb	Steam	200	180-200	65-75	L-3  
Lamb / Veal / Beef / Pork 1 kg	Steam	200	200	60-90	L-3  
Chicken / Rabbit / Duck 1 kg	Steam	200	200-220	50-70	L-3  
Fish fillets / Steaks	Steam	150	180	15-35	L-3  
Stuffed vegetables (tomatoes,courgettes,aubergines)	Steam	150	180-200	25-40	L-3  
Roast potatoes	Steam	200	200-220	50-70	L-3  
Roast chicken 1-1.3 Kg	Steam	250	200	50-80	L-3  

ACCESSORIES					
	Wire shelf	Baking dish or cake tin on the wire shelf	Baking tray/Drip tray or Baking dish on the wire shelf	Drip tray / Baking tray	Drip tray / Baking tray with 200 ml of water

CLOCK/MINUTE MINDER OPERATION



Setting the clock

The clock may be set when the oven is switched off or when it is switched on, provided that the end time of a cooking cycle has not been programmed previously. After the appliance has been connected to the mains, or after a blackout, the 00:00 digits on the DISPLAY will begin to flash.

1. Press the "+" and "-" button simultaneously. Then the colon between hours and minutes is flashing.
2. Use the "+" and "-" buttons to adjust the time; if you press and hold either button, the display will scroll through the values more quickly, making it quicker and easier to set the desired value.

Changing the buzzer frequency

The buzzer signal frequency can be changed by touching the "-" repeatedly.

Setting the minute minder

This function does not interrupt cooking and does not affect the oven; it is simply used to activate the buzzer when the set amount of time has elapsed.

1. Press the button several times until the icon and the three digits on the display begin to flash.
2. Use the "+" and "-" buttons to set the desired time; if you press and hold either button, the display will scroll through the values more quickly, making it quicker and easier to set the value.
3. Wait for 5 seconds, If you press the button one more time the display will then show the time as it counts down. When this period of time has elapsed the buzzer will be activated.

Programming cooking

A cooking mode must be selected before programming can take place.

Programming the cooking duration

1. Press the button several times until icon **A** and the DUR digits on the DISPLAY begin to flash.
2. Use the "+" and "-" buttons to set the desired duration; if you press and hold either button, the display will scroll through the values more quickly, making it quicker and easier to set the value.
3. Wait for 5 seconds, after that the icon **A** will be visible on the display.
4. When the set time has elapsed and the oven will stop cooking you will hear a buzzer sounds. Press any button to stop the buzzer.
 - For example: it is 9:00 a.m. and a time of 1 hour and 15 minutes is programmed. The programme will stop automatically at 10:15 a.m.

Setting the end time for a cooking mode

1. Follow steps 1 to 3 to set the duration as detailed above.
2. Next, press the button until the text END on the display begin to flash.
3. use the "+" and "-" buttons to adjust the cooking end time; if you press and hold either button, the display will scroll through the values more quickly, making it quicker and easier to set the desired value.
4. Wait for 5 seconds or press the button again, When the cooking process start, the symbol is visible on the display.
5. When the set time has elapsed, the oven will stop cooking and a buzzer sounds. Press any button to stop it. Programming has been set when the icon **A** is illuminated.
 - For example: It is 9:00 a.m. and a duration of 1 hour has been programmed. 12:30 is scheduled as the end time. The programme will start automatically at 11:30 a.m.

Cancelling a programme

To cancel a programme:

- press the button until the icon corresponding to the setting you wish to cancel and the digits on the display are flashing. Press the "-" button until the digits 00:00 appear on the display.
- Press and hold the "+" and "-" buttons; this will cancel all the settings selected previously, including timer settings.

TURN OFF THE MAIN SWITCH AND ENSURE THE COOKER IS COLD BEFORE CLEANING.

BEFORE SWITCHING ON AGAIN, ENSURE THAT ALL CONTROLS ARE IN THE OFF POSITION.

Do not use steam cleaning equipment.

Use protective gloves during all operations.

Carry out the required operations when the oven is cold.

Disconnect the appliance from the power supply.

Do not use wire wool, abrasive scourers or abrasive/corrosive cleaning agents, as these could damage the surfaces of the appliance.

Disconnect the appliance from the power supply.

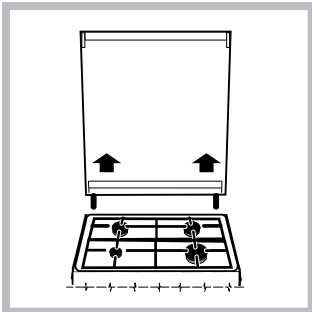
Respecting and conserving the environment

- Whenever possible, avoid pre-heating the oven and always try to fill it. Open the oven door as little as possible because heat is lost every time it is opened. To save a substantial amount of energy, simply switch off the oven 5 to 10 minutes before the end of your planned cooking time and use the heat the oven continues to generate.
- Keep gaskets clean and tidy to prevent any door energy losses
- If you have a timed tariff electricity contract, the “delay cooking” option will make it easier to save money by moving operation to cheaper time periods.
- The base of your pot or pan should cover the hot plate. If it is smaller, precious energy will be wasted and pots that boil over leave encrusted remains that can be difficult to remove.
- Cook your food in closed pots or pans with well-fitting lids and use as little water as possible. Cooking with the lid off will greatly increase energy consumption
- Use purely flat pots and pans
- If you are cooking something that takes a long time, it's worth using a pressure cooker, which is twice as fast and saves a third of the energy.

Switching the appliance off

Disconnect your appliance from the electricity supply before carrying out any work on it.

The cover *



If the cooker is fitted with a glass cover, this cover should be cleaned using lukewarm water. Do not use abrasive products.

It is possible to remove the cover in order to make cleaning the area behind the hob easier. Open the cover fully and pull it upwards (see figure).

! Do not close the cover when the burners are alight or when they are still hot.

Gas tap maintenance

Over time, the taps may become jammed or difficult to turn. If this occurs, the tap must be replaced.

EXTERIOR SURFACES

- Clean the surfaces with a damp microfibre cloth. If they are very dirty, add a few drops of pH-neutral detergent. Dry them with a dry cloth.
- Do not use corrosive or abrasive detergents. If any of these products inadvertently comes into contact with the surfaces of the appliance, clean immediately with a damp microfibre cloth.

MOVING THE TOP HEATING ELEMENT

1. Remove the side accessory holder grills.
2. Pull the heating element out a little (Fig. 1) and lower it (Fig. 2).
3. To reposition the heating element, lift it up, pulling it slightly towards you, making sure it comes to rest on the lateral support.

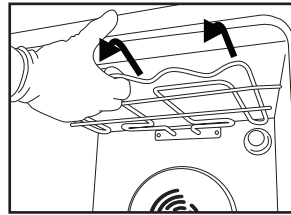


Fig. 1

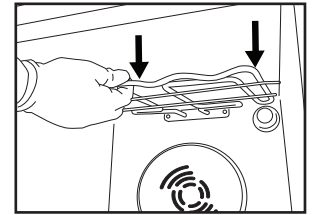


Fig. 2

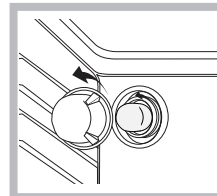
INTERIOR SURFACES

- After every use, leave the oven to cool and then clean it, preferably while it is still warm, to remove any deposits or stains caused by food residues. To dry any condensation that has formed as a result of cooking foods with a high water content, let the oven to cool completely and then wipe it with a cloth or sponge.
- Clean the glass in the door with a suitable liquid detergent.

ACCESSORIES

Soak the accessories in a washing-up liquid solution after use, handling them with oven gloves if they are still hot. Food residues can be removed using a washing-up brush or a sponge.

REPLACING THE LIGHT



1. Disconnect the oven from the power supply
 2. Unscrew the cover from the light, replace the bulb and screw the cover back on the light.
 3. Reconnect the oven to the power supply.
- Note: Use 40 W/230 V type G9

The bulb used in the product is specifically designed for domestic appliances and is not suitable for general room lighting within the home (EC Regulation 244/2009).

Light bulbs are available from our After-sales Service.

- Do not handle bulbs with your bare hands as your fingerprints could damage them. Do not use the oven until the light cover has been refitted.

CLEANING AND MAINTENANCE

STEAM-ASSISTED OVEN CLEANING

after cooking very fatty (roasted) meats.

This cleaning process allows to facilitate the removal of dirt of the walls of the oven by the generation of steam that is created inside the oven cavity for easier cleaning. !

Important! Before you start steam-cleaning:

- Remove any food residue and grease from the bottom of the oven.
- Remove any oven accessories (grids and drip pans).

Perform the above operations according to the following procedure:

1. pour 300ml of drinking water into the baking tray in the oven, placing it in the bottom shelf. In the models where the drip pan is not present, use a baking sheet and place it on the grid at the bottom shelf

2. select the function of the oven CONVENTIONAL

and set the temperature to 90°C;

3. keep it in the oven for 35min;

4. turn off the oven;

5. Once cooled the oven, you can open the door to

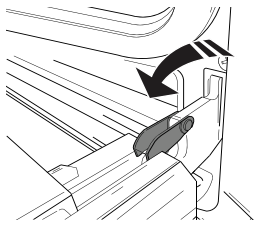
complete the cleaning with water and a damp cloth;

6. eliminate any residual water from the cavity after finishing cleaning

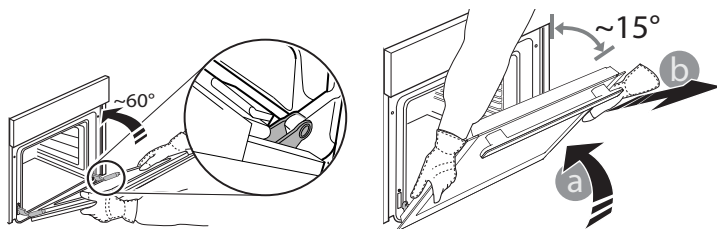
When the steam -cleaning is done, after cooking especially fatty foods, or when grease is difficult to remove, you may need to complete the cleaning with the traditional method, described in the previous paragraph. Perform cleaning only in the cold oven!

REMOVING AND REFITTING THE OVEN DOOR GLASS

1. To remove the door, open it fully and lower the catches until they are in the unlock position.



2. Close the door as much as you can. Take a firm hold of the door with both hands – do not hold it by the handle. Simply remove the door by continuing to close it while pulling it upwards (a) at the same time until it is released from its seating (b).



Put the door to one side, resting it on a soft surface.

3. Refit the door by moving it towards the oven, aligning the hooks of the hinges with their seating and securing the upper part onto its seating.

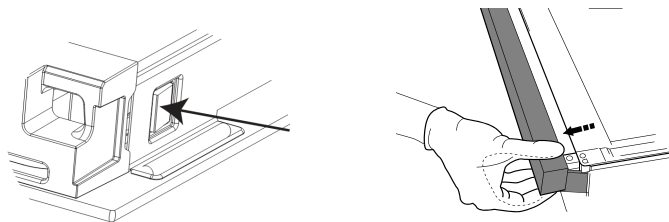
4. Lower the door and then open it fully.

Lower the catches into their original position: Make sure that you lower them down completely.

5. Try closing the door and check to make sure that it lines up with the control panel. If it does not, repeat the steps above.

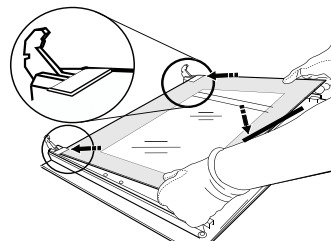
CLICK TO CLEAN - CLEANING THE GLASS

1. After removing the door and resting it on a soft surface with the handle downwards, simultaneously press the two retaining clips and remove the upper edge of the door by pulling it towards you.



2. Lift and firmly hold the inner glass with both hands, remove it and place it on a soft surface before cleaning it.

3. When reassembling the inner door glass insert the glass panel correctly so that the text written on the panel is not reversed and can be easily legible.



4. Refit the upper edge: a click will indicate correct positioning. Make sure the seal is secure before refitting the door.

TROUBLESHOOTING

What to do if...

Possible reasons

Solutions

The oven is not working.

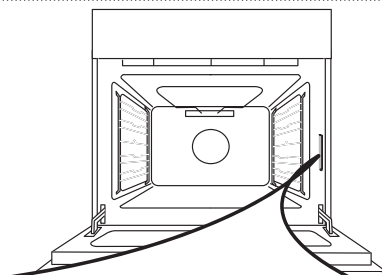
Power cut.
Disconnection from the mains

Check for the presence of mains electrical power and whether the oven is connected to the electricity supply. Turn off the oven and restart it to see if the fault persists.

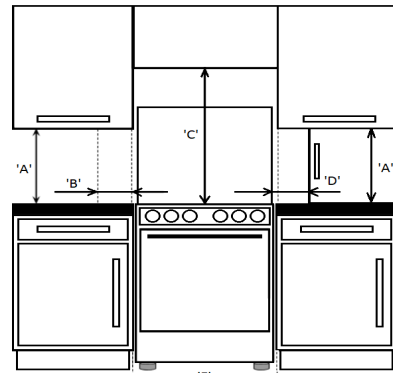
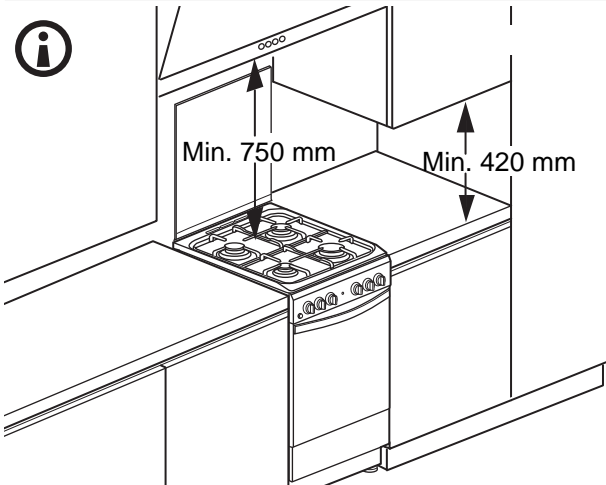
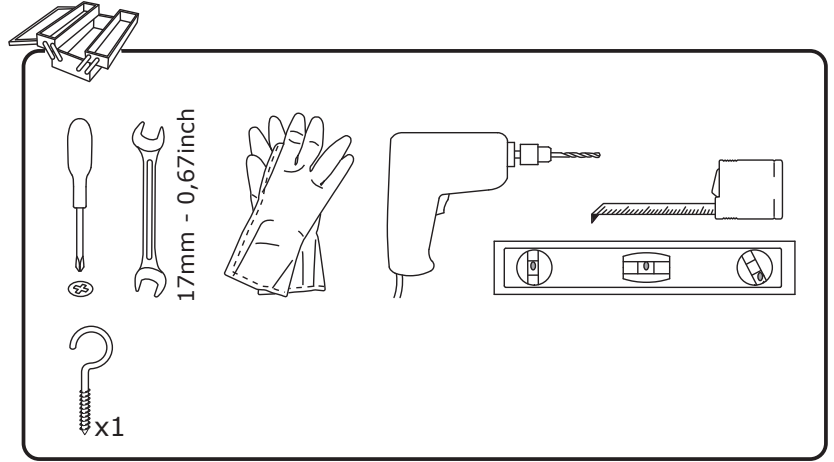
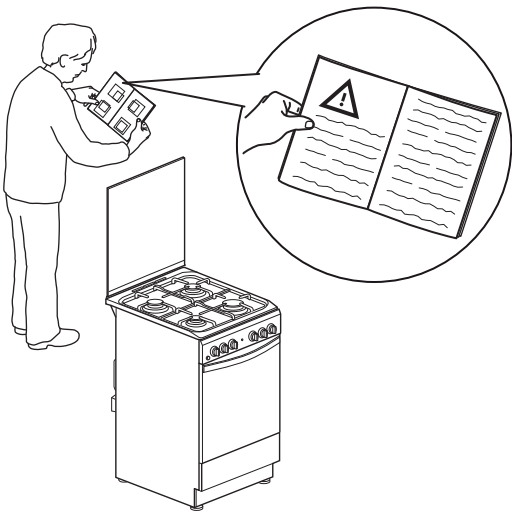
AFTER-SALES SERVICE

To receive assistance, call the number given on the warranty leaflet enclosed with the product or follow the instructions on our website. Be prepared to provide:

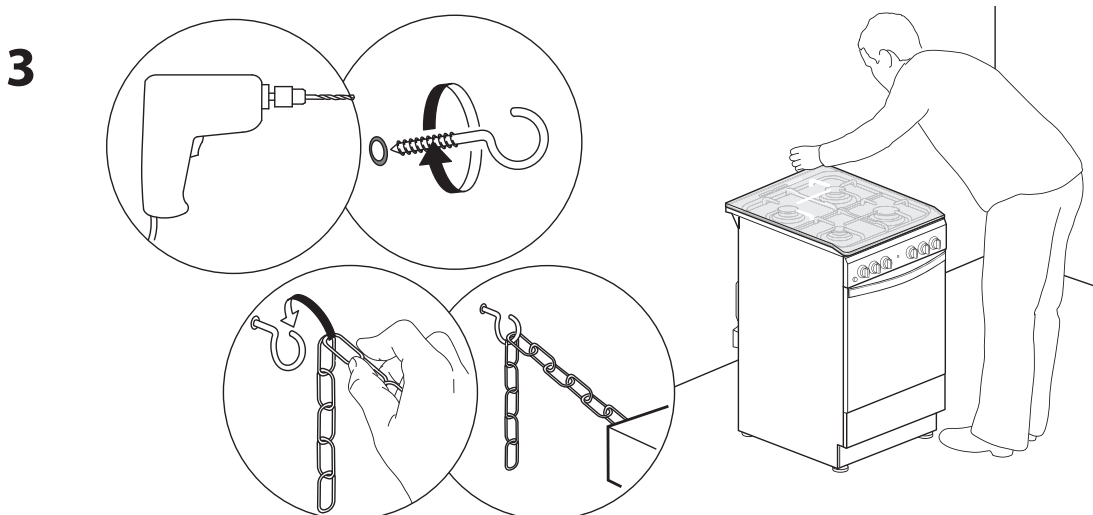
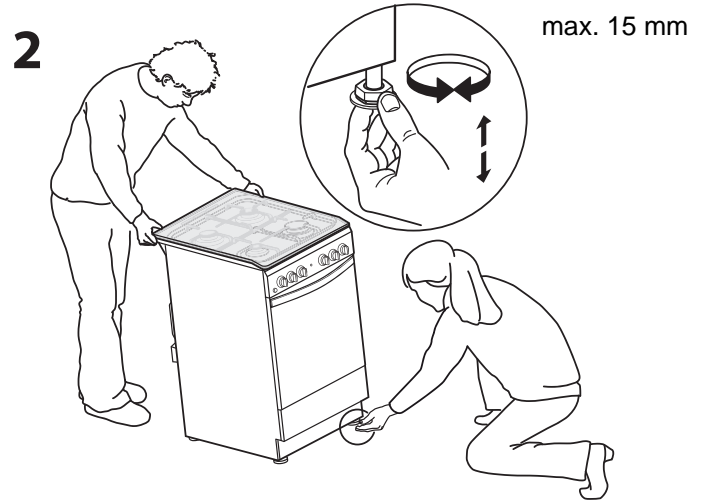
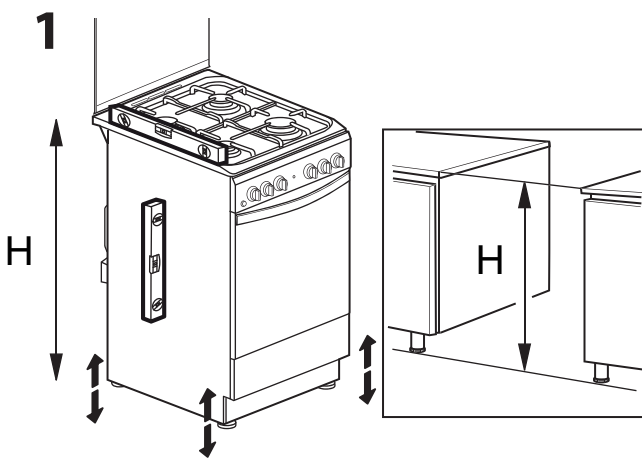
- a brief description of the problem;
- the exact model type of your product;
- the assistance code (the number following the word SERVICE on the identification plate attached to the product, which can be seen on the inside edge when the oven door is open);
- your full address;
- a contact telephone number.



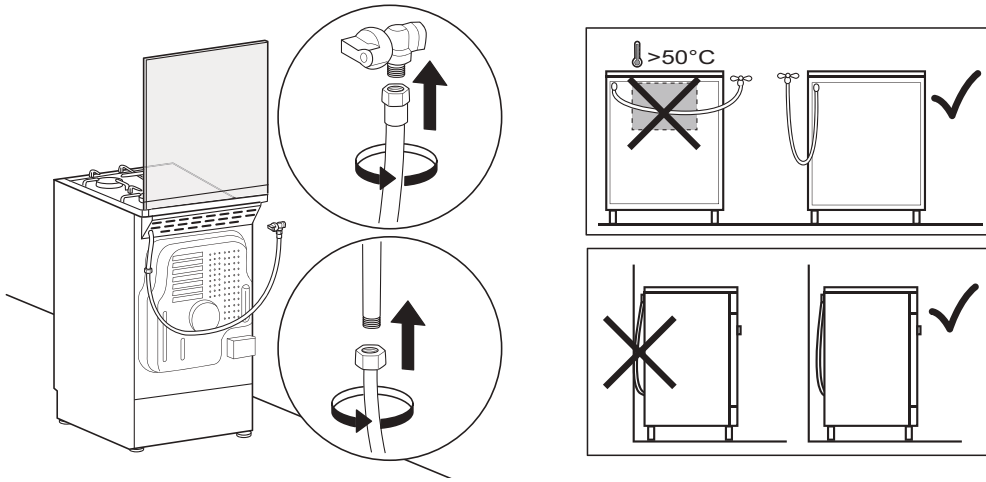
Please note: If repairs are required, contact an authorised service centre that is guaranteed to use original spare parts and perform repairs correctly. Please refer to the enclosed warranty leaflet for more information on the warranty.



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



4



5

