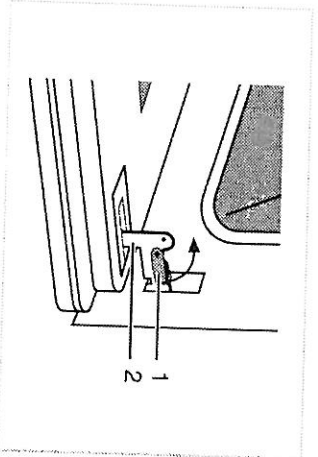


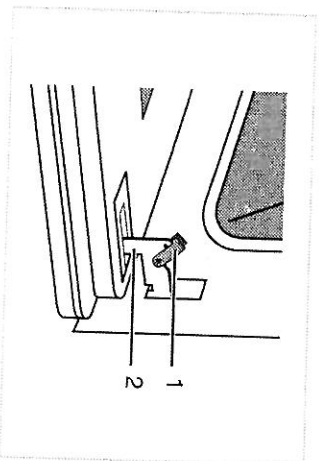
Demontaż drzwiczek piekarnika

Drzwi piekarnika można zdemontować aby ułatwić czyszczenie jego wnętrza.

1. Otwórz drzwiczki piekarnika.
2. Naciśnij po obu stronach i cofnij klamry na zawiasach.



- 1 Klamry na zawiasach
- 2 Zawias



3. Ustaw drzwiczki piekarnika nieco ukośnie.
4. Oburącz drzwiczki piekarnika podnieś ku przodowi.

Po czyszczeniu od nowa zainstaluj drzwiczki postępując w odwrotnej kolejności.

Wymiana żarówki w piekarniku



ZAGROŻENIE Można się poparzyć od gorących powierzchni!

Aby uniknąć zagrożenia porażeniem elektrycznością, upewnij się, że urządzenie zostało wyłączone i ostygło.

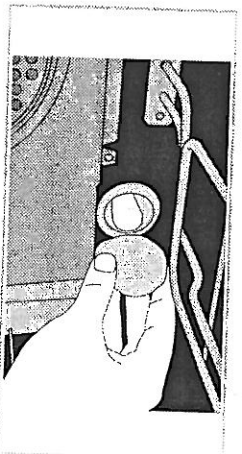
W piekarniku zastosowano specjalną żarówkę żaroodporną (T 300 °C); patrz *Parametry techniczne, strona 5*. Żarówkę do piekarnika można nabyć w autoryzowanym serwisie.



POWIADOMIENIE

Rzeczywiste umiejscowienie żarówki może różnić się od przedstawionego na schemacie.

1. Odłącz urządzenie od źródła zasilania.
2. Odkręć szklany klosz przekręcając go przeciwnie do ruchu wskazówek zegara.



3. Wykręć żarówkę z piekarnika przekręcając ją w kierunku przeciwnym do ruchu wskazówek zegara i wytnień ją na nową.
4. Załóż z powrotem szklany klosz.

Spis treści

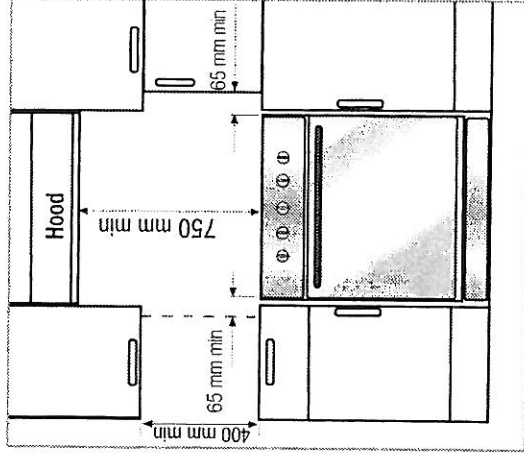
1 Informacje Ogólne	4	Działanie wstępne	16
Opis urządzenia	4	Pierwsze czyszczenie	16
Parametry techniczne	5	Pierwsze uruchomienie	16
Tabela wtryskiwacza	5	5 Jak Używać Płyty Kuchennej17	
2 Instrukcja Zachowania Bezpieczeństwa	6	Ogólne informacje o gotowaniu	17
Objaśnienia do instrukcji bezpieczeństwa6		Jak używać płyty kuchennej	17
Podstawowe instrukcje bezpieczeństwa.6		6 Jak Obsługiwać Piekarnik... 19	
Bezpieczeństwo dzieci	7	Ogólne informacje o pieczeniu ciast, rozmażaniu	19
Bezpieczeństwo przy pracy z gazem	7	Jak używać piekarnik gazowy	19
Zastosowanie piekarnika	8	Tabela czasów gotowania	20
Pozbywanie się odpadów	8	7 Czyszczenie i Konserwacja 21	
Opakowanie	8	Informacje ogólne	21
Stare urządzenia	9	Jak czyścić płytę kuchenną	21
Planowanie transportu	9	Czyszczenie panelu sterowania	21
3 Instalacja	10	Czyszczenie piekarnika	21
Przed zainstalowaniem	10	Demontaż drzwiczek piekarnika	22
Instalacja i przyłączenie	11	Wymiana żarówki w piekarniku	22
Zmiana rodzaju gazu	12	8 Rozwiązywanie Problemów 23	
4 Przygotowanie	16		
Wskazówki, jak oszczędzać energię	16		

3 Instalacja

Przed zainstalowaniem

Aby zapewnić zachowanie odpowiedniego odstępu pod tym wyrebem zalecamy zamontowanie go na solidnej podstawie, której nóżki nie zagłębiają się w dywan lub wykładzinę dywanową.

Podloga kuchni musi unieść ciężar urządzenia plus dodatkowy ciężar naczyń i żywności; patrz *Parametry techniczne, strona 5*.



Pomiędzy urządzeniem, a ścianami lub meblami należy pozostawić bezpieczny odstęp. Patrz: rysunek (wymiar w mm).

- Można go używać razem z szafkami po obu stronach, ale należy zachować minimalny odstęp 40cm ponad poziomem płyty grzewczej zachowaj boczny odstęp 65mm pomiędzy tym urządzeniem a ścianą, ścianką działową lub wysoką szafką kuchenną.
- Można go także używać w pozycji wolnostojącej. Zachowaj minimalny

odstęp 75cm od powierzchni płyty kuchennej do sąsiednich powierzchni ponad powierzchnią pyły kuchennej.

- Jeśli nad kuchenką założony ma być wyciąg, zachowaj odstęp wyciągu od kuchenki przewidziany w instrukcji jego producenta.
- Urządzenie to odpowiada klasie 1, czyli można je ustawić tyłem i jedynym bokiem do ścian kuchni, mebli kuchennych, czy urządzeń dowolnych rozmiarów. Meble lub sprzęty kuchenne po drugiej stronie nie mogą być większe.

- Sąsiadujące z urządzeniem meble kuchenne muszą być odporne na wysoką temperaturę (minimum 100 °C).

Wentylacja pomieszczenia

Powietrze do spalania pobierane jest z pomieszczenia, bezpośrednio do pomieszczenia ulatniają się spaliny.

Donbra wentylacja pomieszczenia jest zasadniczo ważna dla pracy tego urządzenia. Jeśli pomieszczenia nie można wietrzyć oknem lub drzwiami, należy zainstalować dodatkową wentylację.

Rozmiar pomieszczenia	Otwór wentylacyjny
mniejsze niż 5 m ³	min. 100 cm ²
5 m ³ do 10 m ³	min. 50 cm ²
mniejsze niż 10 m ³	nie potrzeba
W piwnicy	min. 65 cm ²

Nastawianie ograniczonego przepływu w piekarniku gazowym

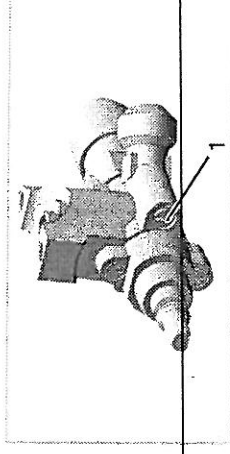
Dla właściwego funkcjonowania piekarnika bardzo ważne jest systematyczne sprawdzenie nastawienia bocznika. Aby zapewnić maksymalne bezpieczeństwo użytkownikowi, czynności te należy wykonywać uważnie.

- Zapał palnik, który ma być ustawiany, i obróć pokrętko do pozycji wysokiego płomienia.
- Zamknij drzwiczki piekarnika i odczekaj 10 do 15 minut aż piekarnik będzie gotowy do regulacji.
- Zdejmij pokrętko.
- Po 15 minutach nastaw piekarnik na niższy płomień.
- Ustaw długość płomienia na 2 do 3 mm przy pomocy śruby 1 na kurku piekarnika. Obrót śruby zgodnie z ruchem wskazówek zegara zmniejsza płomień, obrót w kierunku przeciwnym zwiększa go.



Uwaga!

Jeśli temperatura piekarnika rośnie ponad miarę, wyłącz piekarnik i wezwij autoryzowany serwis do naprawy termostatu.



Butan/propan Gaz ziemny

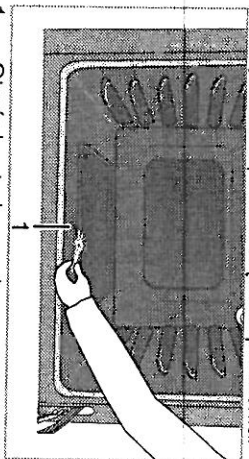
Zakręć śrubę do końca.
1/2 obrotu



POWIADOMIENIE

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

6. Jeśli nie ma tam elektryczności, zapal gaz zapalniczką gazową przez otwór kontrolny zaplonu.
7. Wybierz odpowiednią moc pieczenia.



1 Otwór kontrolny zaplonu

Poziom gazu	1	2	3	4	5
Temperatura	170 °C	230 °C	236 °C	253 °C	266 °C

Poziomy gazu oznaczają:

Tabela czasów gotowania



Uwaga! Podane tu wartości zostały określone w warunkach laboratoryjnych. Mogą się różnić od wartości właściwych dla Twojego urządzenia.



ZAGROŻENIE

Zagrożenie zapłonem w razie pozostawienia nieopalonego gazu!
 "Urządzenia tego nie należy używać dłużej niż przez 15 sek. Jeśli po 15 sek. palnik się nie zapali, przestań używać tego przyrządu, otwórz drzwi czeki komory i odczekaj co najmniej 1 minutę zanim powtórzysz próbę zapalenia palnika."

Wyłączenie piekarnik gazowy

- Obróć pokrętko sterowania piekarnikiem gazowym do górnej pozycji "Off" ("Wyl.").



Uwaga! Poziom 1 to najniższy poziom piekarnika.



POWIADOMIENIE

Maksymalne obciążenie tacki piekarnika: 4 kg (8,8 lbs).

Pieczenie ciast i mięs

Potrawa	Podgrzewanie *	Poziom	Środkowa pozycja pokręta	Czas gotowania
Piecak z jabłkami	10 min.	3...4	1	30...40 min.
Tarta owocowa	10 min.	3...4	1	30...40 min.
Piecak	10 min.	3...4	1	40...55 min.
Ciasteczka	10 min.	3...4	1	30...40 min.
Ciasto	10 min.	3...4	1	30...40 min.
Ciasto	10 min.	2	1	40...55 min.
Herbatniki	-	3...4	1	30...40 min.
Pieczeń jagnięca	10 min.	3...4	2	30...40 min. na 450 g + 30 min.
Pieczeń wołowa	10 min.	2...3	2	30...40 min. na 450 g + 30 min.
Indyk	10 min.	4...5	2	50...60 min. na 450 g + 30 min.
Drob	10 min.	2...3	2	30...40 min. na 450 g + 25 min.
Zapiekanki	-	4	2	90...120 min. *
Ryby	10 min.	2	2	30...40 min.
Makarony	10 min.	3	2	20 min.
Ciastka	10 min.	2	1	35...40 min.
Przekładanec	10 min.	3	1	30...35 min.
Victoria				

* przy pozycji pokręta sterowania 4 / 5 zależnie od ilości / 1 zależnie od wielkości

Parametry techniczne

DANE OGÓLNE	
Wymiary zewnętrzne (wys./szer./głęb.)	850 mm/500 mm/600 mm
Napięcie/częstotliwość	220 - 240V ~ 50 Hz
Typ/ przekrój przewodu	H05VV-FG 3 x 0,75 mm ²
Długość przewodu	maks. 2
Kategoria urządzenia gazowego	Kat II 2EL3B/P
Typ/ciśnienia gazu	2E (G20)/20 mbar
Łączne zużycie gazu	7,9 kW
Konwersja na typ/ciśnienie gazu [§]	3B/P (G30)/37 mbar 2Ls (G2.350)/13 mbar

PEŁYTA KUCHENNA

Palniki

Tylny lewy	Palnik normalny
Moc	2000 W
Przedni lewy	Palnik pomocniczy
Moc	1000W
Przedni prawy	Palnik szybki
Moc	2900 W
Tylny prawy	Palnik normalny
Moc	2000 W

PIEKARNIK/GRILL

Piekarnik główny	Piekarnik gazowy
Oświetlenie wnętrza	15-25 W

Tabela wtryskiwacza

Pozycja strefy płyty kuchennej	2000 W	1000W	2900 W	2000 W
Typ/ciśnienia gazu	Tylny lewy	Przedni lewy	Przedni prawy	Tylny prawy
G 20/20 mbar	103	72	115	103
GZ 350/13 mbar	131	95	165	131
G 31/37 mbar	66	47	80	66
Typ/ciśnienia gazu	Piekarnik gazowy			
G 20/20 mbar	119			
GZ 350/13 mbar	155			
G 31/37 mbar	75			

tyczące wentylacji; Patrz *Przed zainstalowaniem*, strona 10

- Używanie urządzeń kuchennych na gaz przysparza ciepła i wilgotności w pomieszczeniu, w którym są umieszczone. Należy zapewnić dobrą wentylację w kuchni: **nie zamykaj naturalnych otworów wentylacyjnych** lub zainstaluj urządzenie wentylacji mechanicznej (wyciąg).
 - Prawidłowe funkcjonowanie urządzeń i systemów gazowych trzeba regularnie kontrolować. Prosimy przygotować się do corocznej konserwacji.
 - Regularnie czyść palniki gazowe. Płomienie powinny być białe i powinny palić się równo.
 - W urządzeniach gazowych potrzeba dobrego spalania. W razie niecałkowitego spalania może powstawać tlenek węgla (CO). Tlenek węgla jest bezbarwnym, bezwonym i bardzo trującym gazem o skutkach śmiertelnych nawet w bardzo małych dawkach.
 - Poproś miejscowego dostawcę gazu o informację o telefonach alarmowych służb gazowych i środkach bezpieczeństwa na wypadek uciążliwych zapachów.
1. Zamknij wszystkie zawory na urządzeniu gazowym i gazomierzach.
 2. Otwórz drzwi i okna.
 3. Sprawdź szczelność wszystkich rur i połączeń. Jeśli nadal czuć gaz, wyjdź z mieszkania.
 4. Ostrzeż sąsiadów.
 5. Wezwij straż pożarną. Użyj telefonu poza domem.
 6. Nie wracajcie na teren nieruchomości, dopóki nie zostanie zapewnione bezpieczeństwo.

Zastosowanie piekarnika

Piekarnik jest przeznaczony wyłącznie do użytku domowego. Nie dopuszcza się użytkowania komercyjnego.

Wyrobu tego nie należy używać do ogrzewania pomieszczeń.

Producent nie odpowiada za szkody spowodowane niewłaściwym użytkowaniem lub błędną obsługą.

Można jej użyć do rozmrażania, smażenia, pieczenia i grillowania potraw.

Pozbywanie się odpadów

Opakowanie



ZAGROŻENIE

Zagrożenie uduszeniem materiałami opakowaniowymi!

Trzymajcie dzieci z dala od materiałów opakowaniowych.

Opakowanie i blokadę transportowe wykonane są z materiałów nieszkodliwych dla środowiska naturalnego. Prosimy pozbyć się całego opakowania zgodnie z normami ochrony środowiska.

Jak Używać Płyty Kuchennej

Ogólne informacje o gotowaniu



ZAGROŻENIE

Zagrożenie pożarem od przegrzanego oleju!

Nie pozostawiaj podgrzewanego oleju bez dozoru.

Nie gaś ognia wodą! Gdy olej się zapali, należy natychmiast przykryć garnek lub patelnię pokrywką. Gdy już będzie to bezpieczne należy wyłączyć kuchenkę i zatelefonować po straż pożarną.

- Zwróć uwagę, aby ręczki rondli nie uwiły ani nie objęły się o siebie i aby nie nagrzewały się od sąsiednich stref grzewczych. Należy unikać garnków niestabilnych, które mogą się przewrócić. Także garnki zbyt ciężkie i trudne do przesunięcia mogą stanowić zagrożenie, gdy są napelnione.

Należy używać wyłącznie garnków i patelni z płaskimi dnami.

- Należy używać garnków o pojemności wystarczającej dla gotowanych w nich potraw, aby nie przelewały się powodując niepotrzebne zabrudzenia.

Nie należy kłaść pokrywek na palniki.

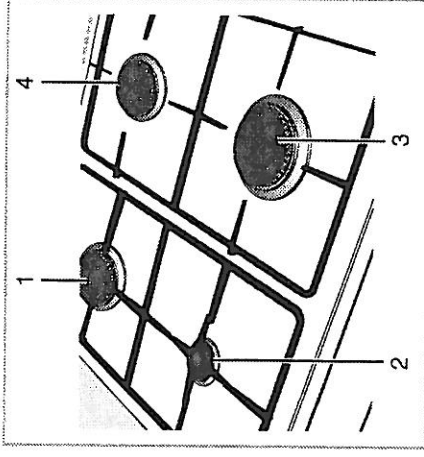
Garnki należy stawiać na środku palnika. Przenosząc garnki z jednego palnika na inny należy je podnosić, a nie przesuwać.

Gotowanie na gazie

- Rozmiar garnka i wielkość płomienia gazowego powinny sobie odpowiadać. Ustaw długość płomienia gazowych tak, aby nie sięgały poza dno garnka, i

postaw garnek na środku na podstawie.

Jak używać płyty kuchennej



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

Symbol dużego płomienia odpowiada gotowaniu przy największej mocy, symbol płomienia małego odpowiada najmniejszej mocy gotowania. W górnej pozycji "off" (Wył.) gaz jest odłączony od zasilania płytek.

Zapalanie palników gazowych

Płytki zapala się pokrętłami sterowania płyty.

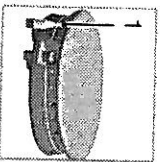
1. Przyciśnij i przytrzymaj wciśnięte pokrętko sterowania płytą.
 - » Przy płytce zapala się iskra.

- Obróć je przeciwnie do ruchu wskazówek zegara w stronę symbolu dużego płomienia.
- » Zapala się ulatniający się gaz.
- Nastaw wymaganą moc gotowania.

Wyłączanie palników gazowych

Obróć pokrętko sterowania płytą do górnej pozycji "Off" ("Wyl.").

Czujnik zaniku płomienia (zależnie od modelu)



- Czujnik zaniku płomienia

W razie zaniku płomienia w palnikach górnych czujnik zaniku płomienia natychmiast odcina dopływ gazu.

- Naciskając obrót pokrętko zgodnie z ruchem wskazówek zegara i poczejłak chwilę na zapłon.
- Przytrzymaj pokrętko wcisnięte przez 3-5 sekund po tym, jak wokół palnika pojawi się płomień.

- Jeśli płomień się nie utrzyma, powtórz te czynności w tym samym porządku. Po zwohleniu pokrętki, jeśli zapłon się nie utrzyma, powtórz ten sam proces przytrzymując pokrętko wcisnięte przez 15 sekund.



ZAGROŻENIE

Zagrożenie zapłonem w razie pozostawiania niewypalonego gazu!

Jeśli nie nastąpi zapłon, nie przyciskaj żadnego pokrętki dłużej niż 15 sekund. Odczekaj jedną minutę i powtórz proces zapalania.

- palne, ponieważ jego boki bardzo się nagrzewają podczas pracy.
- Na płytach załączonych nie zostawiaj żadnych pustych garstków ani rondli. Mogą się uszkodzić.

- Na powierzchni piekarnika nie należy zostawiać naczyń plastikowych ani aluminiowych, ponieważ może się bardzo nagrzać. Tego rodzaju naczyń nie należy zresztą używać do przechowywania żywności.

- Nie stawiaj naczyń, foremek do pieczenia ani folii aluminiowej bezpośrednio na spodzie piekarnika. Nagromadzenie ciepła mogłoby zniszczyć dno piekarnika.

- Urządzenie to nagrzewa się podczas pracy. Nie dotykaj gorących palników, wewnętrznych ścianek piekarnika, elementów grzejnych itp. Trzymaj dzieci z daleka!

- Wkładając potrawę do piekarnika i wyjmując je z niego używaj termoodpornych rękawic.

- Tylna powierzchnia piekarnika nagrzewa się w trakcie jego pracy. Przyłącza gazowe/elektryczne nie powinny dotykać tylnej powierzchni, ponieważ mogą się od tego uszkodzić. Nie przeciskaj przewodów przyłączeniowych pomiędzy drzwiczkami a ramą gorącego piekarnika. Nie prowadź przewodów przyłączeniowych ponad płytą grzejącą. W przeciwnym razie izolacja przewodów może się stopić i w rezultacie może nastąpić zwarcie.

- Po zakończeniu użytkowania, upewnij się, czy urządzenie jest wyłączone.



Uwaga!

Urządzenie powinno być zainstalowane przez wykwalifikowanego technika. Jest to warunek uzyskania gwarancji.

Bezpieczeństwo dzieci

- Gdy urządzenie pracuje, jego dostępne części znacznie się nagrzewają, a więc do czasu jego ostygnięcia należy trzymać dzieci z dala od niego.
- Nie stawiaj na urządzeniu żadnych przedmiotów, po które mogłyby sięgać dzieci.
- Elementy opakowania mogą być niebezpieczne dla dzieci. Trzymajcie materiały opakowaniowe z dala od dzieci. Prosimy pozbyć się całego opakowania zgodnie z normami ochrony środowiska.

- Gdy drzwiczki są otwarte nie obciążaj ich żadnymi ciężkimi przedmiotami i nie pozwalaj dzieciom siadać na nich. Może to spowodować przewrócenie się urządzenia albo uszkodzenie zawiasów drzwiczek.

Bezpieczeństwo przy pracy z gazem

- Wszelkie prace na urządzeniach i instalacjach gazowych mogą być prowadzić wyłącznie autorzyzowany i kwalifikowany personel.
- Przed instalacją należy upewnić się, że warunki w miejscowej sieci rozdzielczej (rodzaj i ciśnienia gazu) są kompatybilne z ustawieniami urządzenia.
- Należy je zainstalować i przyłączyć zgodnie z obowiązującymi przepisami instalacyjnymi. Szczególną uwagę należy zwrócić na odnośne wymogi do-

2 Instrukcja Zachowania Bezpieczeństwa

Objaśnienia do instrukcji bezpieczeństwa

W instrukcji stosuje się następujące oznaczenia zachowania szczególnej uwagi.



ZAGROŻENIE

Możliwość doznania znaczących obrażeń ciała.

Nieprzestrzeżenie może spowodować poważne obrażenia lub śmierć.



UWAGA

Możliwość doznania urazów i obrażeń ciała.

Nieprzestrzeżenie może spowodować drobne lub średnie obrażenia.



POWIADOMIENIE

Ryzyko szkody materialnej

Nieprzestrzeżenie może powodować uszkodzenie urządzenia i/lub otoczenia.



Uwaga!

Wskazówka dla użytkowników.

Przydatne informacje, jak używać urządzenia.

Podstawowe instrukcje bezpieczeństwa

- Producent zastrzega sobie prawo do wprowadzania zmian w specyfikacji

6 Jak Obsługiwać Piekarnik

Ogólne informacje o pieczeniu ciast, rozmrażaniu



ZAGROŻENIE

Zagrożenie oparzeniem gorącym powietrzem!

Otwierając drzwiczki piekarnika zachowaj ostrożność, bo może ułotnić się z niego gorące powietrze.

Wskazówki do pieczenia ciasta

- Używaj stosownych naczyń metalowych z powłokami nieprzylegającymi, pojemników aluminiowych, lub żaroodpornych form silikonowych.
- Ruszt wsuń w prowadnice na poziomie wymaganym dla pieczonej potrawy.
- Zaleca się ustawianie foremki do pieczenia na środkowym poziomie.
- Zamknij drzwiczki piekarnika i nie otwieraj ich.

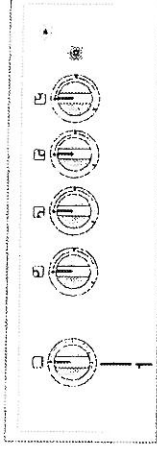
Wskazówki do pieczenia mięsa

- Przyprawienie sokiem z cytryny i czarnym pieprzem poprawi wydajność pieczenia przy pieczeniu całych kurecząt, indyków lub dużych porcji mięsa.
- Pieczenie mięsa z kością trwa o ok. 15 do 30 minut dłużej, niż pieczenie takiej samej sztuki bez kości.
- Należy liczyć po ok. 4 do 5 minut na każdy centymetr wysokości sztuki mięsa.
- Po zakończeniu pieczenia pozostaw pieczone w piekarniku na ok. 10 minut. Soki lepiej rozchodzą się po całej

pieczeni i nie wyciekają przy jej krojeniu.

- Ryby w naczyniach żaroodpornych należy ustawiać na środkowym lub dolnym poziomie.

Jak używać piekarnik gazowy



- 1 Pokręć piekarnika

Piekarnik gazowy obsługuje się pokrętle sterowania piekarnika gazowego. W górnej pozycji "off" (Wył.) gaz jest odłączony od zasilania.

Załącz piekarnik gazowy

Piekarnik gazowy zapala się przyciskiem zapłonu.

1. Otwórz drzwiczki piekarnika.
2. **Przytrzymaj** pokrętkę sterowania piekarnikiem gazowym **przyciśnięte** i obróć je przeciwnie do ruchu wskazówek zegara.
3. Naciśnij przycisk zapłonu i za chwilę zwolnij.
- » Powtarzaj ten proces, aż zapali się ulatniający się gaz.
4. Przytrzymaj pokrętkę sterowania piekarnikiem gazowym przyciśnięte przez kolejne 3 do 5 sekund.
5. Upewnij się, że nastąpił zapłon i pojawił się płomień.

4 Przygotowanie

Wskazówki, jak oszczędzać energię

Następujące wskazówki pomogą użytkownikowi to urządzenie w sposób ekologiczny i ekonomiczny.

- Używaj emalowanych naczyń w ciemnych barwach, co poprawi przepływ ciepła.
- Przygotowując potrawę wykonuj operację nagrzewania, jeśli zaleca się ją w instrukcji obsługi lub w przepisie gotowania.
- W trakcie pieczenia nie otwieraj zbyt często drzwiczek.
- Staraj się piec w piekarniku więcej niż jeden rodzaj potrawy na raz (Można piec dwie różne potrawy na raz umieszczając naczynia z potrawami na tym samym ruszcie). Możliwe jest pieczenie kilku potraw jedna po drugiej. Piekarnik będzie już nagrany.
- Rozmrażaj mrożonki przed pieczeniem.
- Dpo gotowania używaj garnków/rondelek z pokrywkami. Zużycie energii przy gotowaniu bez pokrywki może być do czterech razy większe.
- Wybieraj palniki odpowiednio do podstawy rondli. Zawsze wybieraj rondle o wielkości odpowiedniej do potrawy. Do gotowania w większych garnkach potrzeba więcej energii.

Działanie wstępne

Pierwsze czyszczenie



POWIADOMIENIE

Pewne detergenty lub środki czyszczące mogą uszkodzić powierzchnię.

Nie używaj agresywnych detergentów, proszku/mleczka do czyszczenia, ani żadnych ostrych przedmiotów.

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

Pierwsze uruchomienie



OSTRZEŻENIE

Można się poparzyć od gorących powierzchni!

Nie dotykaj gorących powierzchni tego urządzenia. Trzymaj dzieci z dala od piekarnika i używaj rękawic kuchennych.



Uwaga!

W trakcie pierwszego nagrzewania może się wydzielać nieprzyjemny zapach i dym. Należy zapewnić dobrą wentylację.

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

Piekarnik gazowy

1. Wyjmij z piekarnika wszystkie foremki do pieczenia i półkę drucianą.
2. Zamknij drzwiczki piekarnika.
3. Wybierz największy płomień piekarnika gazowego; patrz *Jak używać piekarnik gazowy, strona 19*.
4. Grzej przez ok. 30 minut.
5. Wyłącz piekarnik; patrz *Jak używać piekarnik gazowy, strona 19*

Stare urządzenia

To urządzenie jest oznaczone zgodnie z Dyrektywą Europejską 2002/96/WE oraz polską Ustawą o zużytych sprzęcie elektrycznym i elektronicznym symbolem przekreślonego kontenera na odpady.



Takie oznakowanie informuje, że sprzęt ten, po okresie jego użytkowania nie może być umieszczany łącznie z innymi odpadami pochodzącymi z gospodarstwa domowego.

Użytkownik jest zobowiązany do oddania go prowadzącym zbieranie zużytego sprzętu elektrycznego i elektronicznego. Prowadzący zbieranie, w tym lokalne punkty zbiórki, sklepy oraz gminne jednostki, tworzą odpowiedni system umożliwiający oddanie tego sprzętu.

Właściwe postępowanie ze zużytym sprzętem elektrycznym i elektronicznym przyczynia się do uniknięcia szkodliwych dla zdrowia ludzi i środowiska naturalnego konsekwencji, wynikających z obecności składników niebezpiecznych oraz niewłaściwego składowania i przetwarzania takiego sprzętu.

Planowanie transportu



POWIADOMIENIE

Nie stawiaj na tym urządzeniu żadnych innych przedmiotów. Urządzenie to należy transportować w pozycji stojącej.

Zachowaj oryginalne pudło na to urządzenie i transportuj je w oryginalnym opakowaniu kartonowym. Postępuj według wskazówek wydrukowanych na opakowaniu.



Uwaga!

Po rozpakowaniu urządzenie należy obejrzeć w celu wykluczenia wszelkich uszkodzeń transportowych.

Zabezpiecz taśmą klejącą kółka i podstawki od garnki.

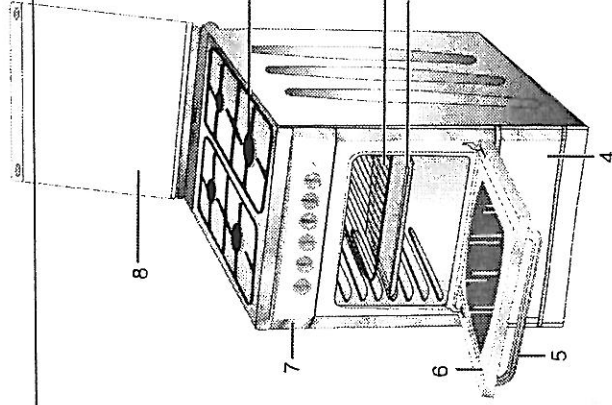
Ruszt i tacę, znajdujące się wewnątrz piekarnika, na czas transportu należy zabezpieczyć kartonem, aby nie uszkodziły drzwiczek. Drzwiczki piekarnika zabezpiecz taśmą klejącą.

Jeśli nie masz oryginalnego opakowania kartonowego

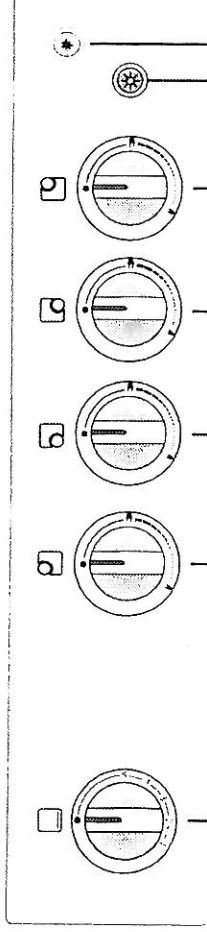
Aby zapobiec uszkodzeniu urządzenia w trakcie transportu zawij je w folię z bąbelkami lub grubym karton i zabezpiecz taśmą klejącą.

1 Informacje ogólne

Opis urządzenia



- 1 Płyta grzejnika
- 2 Ruszt
- 3 Taca
- 4 Część dolna
- 5 Uchwyt
- 6 Drzwiczki przednie
- 7 Panel sterowania
- 8 Pokrywa górna



- 1 Pokrętko piekarnika
- 2 Palnik normalny Tylny lewy
- 3 Palnik pomocniczy Przedni lewy
- 4 Palnik szybki Przedni prawy
- 5 Palnik normalny Tylny prawy
- 6 Przycisk lampki
- 7 Przycisk zaplonu

7 Czyszczenie i Konserwacja

Informacje ogólne

ZAGROŻENIE
Zagrożenie porażeniem elektrycznością!

Aby uniknąć porażenie elektrycznego, przed czyszczeniem urządzenia należy odłączyć od źródła zasilania.

ZAGROŻENIE
Można się poparzyć od gorących powierzchni!

Przed czyszczeniem piekarnika odczekaj, aż ostygnie.

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

Starannie czyść to urządzenie po każdym użyciu; w ten sposób łatwiej będzie usunąć resztki z pieczenia unikając tym samym zapalenia się ich przy następnym użyciu piekarnika.

Do jego czyszczenia nie potrzeba żadnych specjalnych środków czyszczących. Zaleca się używać ciepłej wody z mydłem w płynie, miękkiej ściereczki lub gąbki oraz suchej ściereczki do wycierania do sucha.

Nie używaj żadnych szorstkich środków czyszczących!

Uwaga!

Do czyszczenia nie używaj urządzeń czyszczących parą.

Jak czyścić płytę kuchenną.

Płyty gazowe

1. Wyjmij podstawki pod garnki i zdejmij kołpaki z palników, oczyść je.
2. Oczyść płytę.
3. Zatróż z powrotem kołpaki na palniki, upewnij się, że są pewnie założone.
4. Ustawiając podpórki pod garnki zadбай, aby palniki były w samym ich środku.

Czyszczenie panelu sterowania



POWIADOMIENIE

Uszkodzenie panelu sterowania!
Do czyszczenia panelu sterowania nie zdejmuj gatek pokręteł.

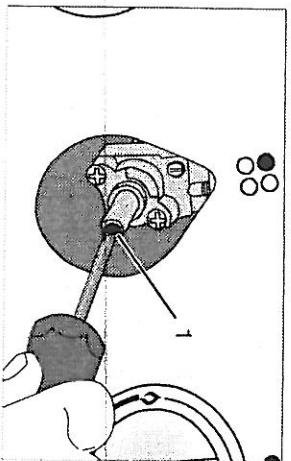
Należy czyścić panel sterowania i pokręta sterowania.

Czyszczenie piekarnika

Do czyszczenia piekarnika nie potrzeba żadnego specjalnego środka czyszczącego. Zaleca się wycieranie piekarnika wilgotną ściereczką zanim ostygnie.

Czyszczenie drzwiczek piekarnika

Do czyszczenia drzwiczek piekarnika nie należy używać żadnych szorstkich środków czyszczących ani ostrych skrobaczek metalowych, środki te mogą rysować powierzchnie szklane i uszkodzić je.

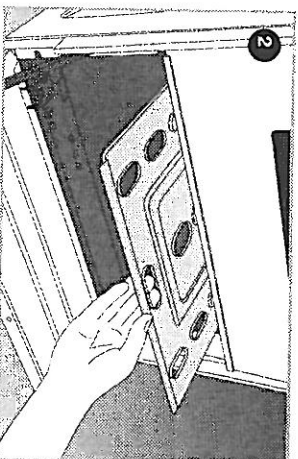
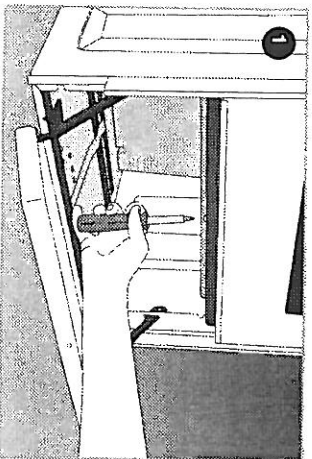


1 Śruba regulacji przepływu

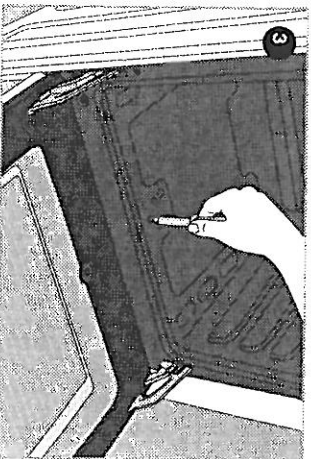
Wymiana wtrysku do piekarnika

Aby wymienić wtrysk palnika piekarnika prosimy odnieść się do specyfikacji wyrobu.

- Otwór dolną pokrywę, jeśli urządzenie jest w nią wyposażone.
- Zdejmij stałą pokrywę dolną, jeśli urządzenie jest w nią wyposażone.
- Wyciągnij sztuftadę podgrzewacza, jeśli urządzenie jest w nią wyposażone. Następnie:



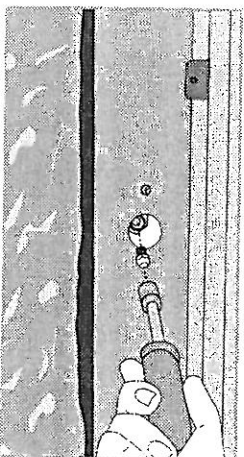
1. Odkręć śruby osłony ochronnej spodu piekarnika i wyciągnij ją.
2. Otwórz drzwiczki przednie.
3. Odkręć śruby mocujące płytkę podstawy.



4. Wyjmij palnik piekarnika uwzględniając go z obsady wtrysku.



5. Odkręć wtrysk.
6. Załóż nowy wtrysk.



Instalacja i przyłączenie



Uwaga!

Nie instaluj tego urządzenia w pobliżu lodówek lub zamrażarek.

Ciepło emitowane przez nie doprowadzi do zwiększonego zużycia energii przez urządzenia chłodzące.

- Przed zainstalowaniem urządzenia, należy przyłączyć je do źródła zasilania zgodnie z miejscowymi przepisami dot. instalacji gazowych i elektrycznych.
- Urządzenie nosić muszą przynajmniej dwie osoby.



POWADOMIENIE

Szkoda materiałna!

Nie wolno podnosić ani przesuwać piekarnika ciągnąc za uchwyt.

- Urządzenie trzeba ustawić bezpośrednio na podłodze. Nie może stać na podstawie ani cokole.

Przyłączenie zasilania gazem



ZAGROŻENIE

Zagrożenie wybuchem lub skażeniem na skutek niefachowej instalacji.

Urządzenie to może być [przyłączone do sieci gazowej tylko przez upoważnioną, wykwalifikowaną osobę.



ZAGROŻENIE

Zagrożenie wybuchem!

Przed podjęciem jakichkolwiek prac przy instalacji gazowych, prosimy odciąć zasilanie gazem.

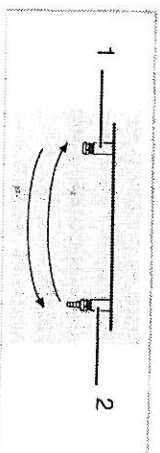
- Ciśnienie i typ gazu dostarczanego z lokalnej rozdzielni muszą odpowiadać danym podanym na tabliczce znamionowej urządzenia lub etykiecie z oznaczeniem typu gazu.



POWADOMIENIE

Kuchienka ta przystosowana jest do zasilania gazem ziemnym.

- Domową instalację gazu ziemnego należy przystosować przed zainstalowaniem urządzenia.
- W razie potrzeby wymień ostrą końcówkę węża z tyłu piekarnika na wtyczkę, stosownie do umiejscowienia zaworu gazu ziemnego.



- 1 Wtyczka
 - 2 Końcówka węża
- Na wyjściu z instalacji przyłącza gazu ziemnego musi być gładka rura, a jej końcówka musi być zamknięta wtyczką.
 - Przy przyłączaniu pracownik serwisu wyjmie wtyczkę i przyłączy urządzenie za pomocą prostego złącza (muły).
 - Upewnij się, że jest łatwy dostęp do zaworu gazu ziemnego.
 - Jeśli później zechcesz używać tego urządzenia zasilając go innego typu gazem, musisz skonsultować się z upoważnionym serwisem w sprawie odnośnej procedury konwersji.

8 Rozwiązywanie Problemów

Przed zainstalowaniem i uruchomieniem tego urządzenia prosimy przeczytać niniejszą instrukcję!

Szanowny Kliencie,

Gratulujemy wyboru urządzenia o zaawansowanej technologii i najwyższej jakości.

Wyprodukowano je w nowoczesnym zakładzie, zgodnie z obowiązującymi normami dotyczącymi ochrony środowiska.



Instrukcja ta jest integralną częścią urządzenia. Zawarte w niej informacje pomogą w sprawnym i bezpiecznym korzystaniu z piekarnika.

- Przed przystąpieniem do użytkowania urządzenia, należy starannie zapoznać się z niniejszą instrukcją. Zawiera ona ważne zalecenia dotyczące bezpieczeństwa instalacji, obsługi oraz konserwacji piekarnika.
- Instrukcję należy zachować na przyszłość. Musi być ona dołączona do urządzenia w przypadku sprzedaży, przekazywania innym osobom lub przeprowadzki.
- Przy odbiorze prosimy sprawdzić, czy urządzenie nie jest uszkodzone. Jeśli zauważysz jakieś uszkodzenie transportowe, nie instaluj urządzenia, tylko bezzwłocznie skontaktuj się z punktem sprzedaży.
- Wszelkie prace regulacyjne lub konserwacyjne należy przeprowadzać po odłączeniu piekarnika od zasilania.

Niniejsze urządzenie jest zgodne z następującymi

Dyrektywami Unii Europejskiej:

- 2006/95/WE LVD (Niskie Napięcia)

- 2004/108/WE EMC (Kompatybilność Elektromagnetyczna)

Importer: **Beko S.A.**

ul. Cybernetyki 7, 02-677 Warszawa



ZAGROŻENIE

Zagrożenie wybuchem lub skażeniem na skutek niefachowej naprawy.

Urządzenie to naprawiać może wyłącznie technik z autoryzowanego serwisu.

Normalne warunki pracy

- W trakcie pierwszego uruchomienia przez parę godzin może się wydzielać dym i nieprzyjemny zapach.
- Ulatnianie się pary w trakcie pracy jest normalnym zjawiskiem.
- Podgrzewane części metalowe mogą się rozszerzać i wydawać dźwięki.

Zanim wezwiesz serwis techniczny, prosimy sprawdzić następujące punkty.

Gaz

Niesprawność/problem	Możliwa przyczyna	Rada/środek zaradczy
Nie zapala się iskra zapłonowa.	Nie ma prądu.	Sprawdź bezpiecznik w skrzynce bezpiecznikowej.
Nie ulatnia się gaz.	Zamknięty jest kurek zasilania z sieci gazowej. Zagięta rurka bezpieczeństwa.	Otwórz kurek zasilania gazu. Zainstaluj rurkę bezpieczeństwa bez zagięć.
Painiki palą się nierówno albo wcale.	Painiki są brudne.	Oczyść painiki.
	Painiki nie są suche.	Osusz painiki.
	Kopak painika nie trzyma się mocno.	Ustaw painik prawidłowo.
	Zamknięty jest kurek zasilania z sieci gazowej.	Otwórz kurek zasilania gazu.
	Pojemnik z gazem jest pusty (w przypadku zasilania gazem LPG)	Wymień butlę z gazem.

Jeśli problem nie został rozwiązany:

1. Odłącz jednostkę od sieci zasilającej (wyłącz lub wykręć bezpiecznik).
2. Wezwij serwis posprzedażowy z miejscowego sklepu.



Uwaga!

Nie próbujcie sami naprawiać piekarnika. Wewnątrz piekarnika nie ma elementów do obsługi przez klientów.



ZAGROŻENIE
Zagrożenie wybuchem z powodu uszkodzenia rurki bezpieczeństwa!

widać przy otwartych drzwiach dolnej pokrywy, albo umieszczona jest na tylnej ścianie, zależnie od typu urządzenia. Przewody zasilające ten wyrób muszą odpowiadać specyfikacjom; patrz tabela danych technicznych Parametry techniczne, strona 5.



Przyłączenie zasilania elektrycznością
Uwaga!
To urządzenie musi być uziemione!

Uwaga!
Wtyczka po instalacji musi być łatwo dostępna (ale nie ponad płytą kuchenną).

Wóź wtyczkę z przewodem zasilającym do gniazdzka.

- Przyniń urządzenie do ściany kuchni.
- Aby wyrównać jednostkę z blatem nastawia się noży obracając je w lewo lub w prawo, stosownie do potrzeby.



ZAGROŻENIE
Zagrożenie porażeniem elektrycznym, zwarcieniem lub pożarem z powodu niefachowej instalacji!

Ostateczne sprawdzenie

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



Uwaga!
Płomienie powinny być białe i palić się równo. Jeśli płomienie żółcieją, sprawdź, czy koptak palnika pewnie siedzi albo oczyść palnik.



ZAGROŻENIE
Zagrożenie porażeniem elektrycznym, zwarcieniem lub pożarem od uszkodzonego przewodu zasilającego!

Przewodu zasilającego nie można kłamaować, zginać i przyciskać, ani stykać z gorącymi częściami urządzenia.
Jeśli uszkodzi się przewód zasilający, musi wymienić go kwalifikowany elektryk.

Zmiana rodzaju gazu



ZAGROŻENIE
Zagrożenie wybuchem!

Przed podjęciem jakichkolwiek prac przy instalacji gazowych, prosimy odciąć zasilanie gazem.

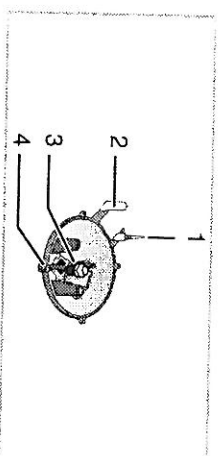
reguluje płomień na wszystkich zaworach przy ograniczonym przepływie gazu.

Wymiana wtrysków do palników

1. Zdejmij koptak palnika i wyjmij korpus palnika.
2. Odkręć wtryski.
3. Załóż nowe wtryski.
4. Sprawdź bezpieczeństwo pasowania i szczelność wszystkich połączeń.



POWIADOMIENIE
Pozycje nowych wtrysków są zaznaczone na ich opakowaniu lub w odpowiedniej tabeli Tablica wtryskiwacza, strona 5



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



Uwaga!
O ile nie zachodzą warunki normalne, nie staraj się wyjąć kurków gazowych palników. Jeśli trzeba wymienić te kurki, musisz wezwać autoryzowany serwis.

Ustawienie kurków płyty na ograniczony strumień gazu

1. Zapal palnik, który ma być ustawiany, i obróć pokrętkę do pozycji ograniczonej.

2. Zdejmij pokrętkę.
 3. Śrubokrętem nastaw ograniczony strumień z wtrysku przyłączonego do danego kurka.
- Wystarczy zakręcić śrubę dla gazu LPG (propan-butan).

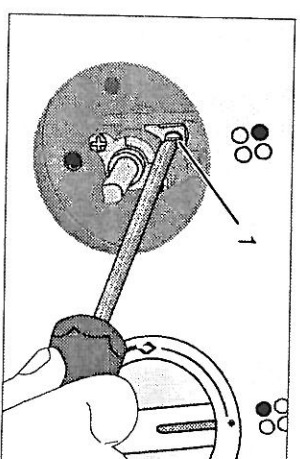
Dla gazu ziemnego należy raz obrócić tę śrubę przeciwnie do ruchu wskazówek zegara.

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

4. Jeśli płomień sięga wyżej, niż należy, obróć śrubę zgodnie z ruchem wskazówek zegara. Jeśli jest zbyt mały, obróć ją w przeciwną stronę.

5. Na koniec kontroli ustaw palnik na płomień wysoki a potem na zredukowany i sprawdź, czy płomień utrzymuje się.

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



- 1 Śruba regulacji przepływu

8 Troubleshooting



DANGER

Risk of explosion or poisoning by unprofessional repair.

- It is normal that steam escapes during operation.
- When the metal parts are heated, they may expand and cause noise.

Repairs on the appliance must be carried out by an approved service centre.

Before you call the service, please check the following points.

Prečítajte si tieto pokyny pred inštaláciou alebo používaním vášho spotrebiča!

Vážení zákazníci,

S týmto prístrojom ste si zvolili zariadenie s pokrokovou technológiou a špičkovou kvalitou.

Prístroj bol vyrobený v moderných podnikoch podľa predpisov na ochranu životného prostredia.



Pokyny vám pomôžu pracovať so spotrebičom rýchlo a bezpečne.

- Po dodaní skontrolujte, či prístroj nie je poškodený. Ak si všimnete akékoľvek prepravné poškodenie, okamžite sa obráťte na vášho predajcu a neuvádzajte prístroj do prevádzky!
- Skôr než prístroj pripojíte a začnete ho používať, prečítajte si túto príručku a všetky priložené dokumenty. Zvlášť pozorne si pozrite bezpečnostné pokyny.
- Uchovávajte všetky dokumenty tak, že sa k informáciám budete môcť vrátiť aj neskôr. Pokladničný doklad si uchovajte pre prípady možných záručných vád.
- Keď prevediete prístroj na inú osobu, poskytnite jej s ním všetky dokumenty.

Normal operating conditions

- Smoke and smell may emit for a couple of hours during the first operation.

Gas

Malfunction/problem	Possible cause	Advice/remedy
No ignition spark is produced.	No electric supply to the appliance.	Check fuses in the fuse box.
No gas is emitted.	Main gas tap is closed. Safety tube is bent.	Open gas tap. Install safety tube without bends.
Burners do not burn smoothly or not at all.	Burners are dirty.	Clean burner parts.
	Burners are not dry.	Dry burner parts.
	Burner cap is not securely positioned.	Position burner correctly.
	Gas tap is closed.	Open gas tap.
	Gas container is empty (in case of LPG connection).	Replace gas container.

If the problem has not been solved:

1. Separate unit from the mains supply (deactivate or unscrew fuse).
2. Call the after-sales service of your store reseller.



Important

Do not attempt to repair the appliance yourself. There are no customer service items inside the appliance.