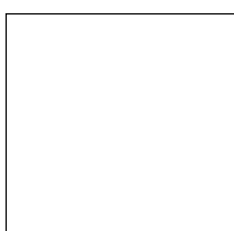




110



Keramický elektrický vaříč
Pokyny pro používání a instalaci

Üvegkerámia lapos, elektromos tűzhely
Használati és beszerelési utasítás

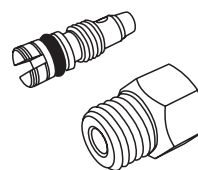
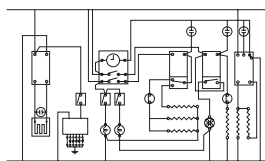
Elektryczna kuchnia ceramiczna
Instrukcja obsługi i instalacji

Falcon *Professional* CLASSIC **toledo**

CEŠTINA 4

MAGYAR 18

POLSKI 34



50

CEŠTINA

Obsah

Dodržujte zásady bezpečnosti	4
Varná deska	4
Gril	6
Trouby	6
Hodiny	6
Vaření s časovačem	8
Regály trouby	8
Příruční regál	8
Pečící těleso	9
Skladování	9
Osvětlení trouby	9
Čištění vařiče	9
Přemísťování vařiče	10
Odstraňování problémů	11
Obecné bezpečnostní pokyny	12
Servis a náhradní díly	13
Instalace	14
Technické údaje	17
Schéma elektroinstalace	50

Dodržujte zásady bezpečnosti

Na varnou desku nestoupejte ani nepokládejte žádné těžké předměty. Ačkoli je keramický povrch velice pevný, může při prudkém nárazu nebo prudkém pádu předmětu dojít k prasknutí povrchu. Jakmile se na povrchu objeví viditelná prasklina, odpojte zařízení **ihned** od zdroje napájení a nechte opravit. Zabraňte vniknutí vody do zařízení.

Během a po používání je zařízení horké - buďte opatrní na přítomnost malých dětí. Pokud mají mladší členové vaší rodiny povolen přístup do kuchyně, důrazně doporučujeme, aby byli pod neustálým přísným dohledem.

Pokud jste dosud elektrický vařič nepoužívali, doporučujeme si přečíst část **Obecné bezpečnostní pokyny**. Obsahuje základní zásady bezpečného používání elektrického vařiče.

Zapnutí elektřiny

Zkontrolujte, zda je zapnutá elektřina.

Zvláštní zápachy

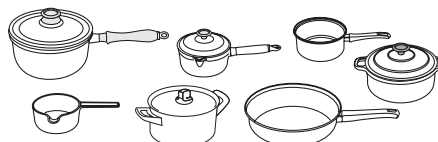
Při prvním používání může vařič vydávat lehký zápach. Tento zápach by měl po krátké době používání zmizet.

Obrázky

Tyto pokyny se vztahují na celou řadu různých modelů. Ovládací knoflíky a symboly na ovládacím panelu se u každého modelu liší. Některé obrázky se mohou od vašeho vařiče lišit, ale doufáme, že jejich funkce je jasná.

Varná deska

Při vaření na keramické varné desce je velice důležité používat správné nádobí...



Používejte pouze nádobí, které je vhodné pro keramické varné desky.

Doporučujeme nerezové nebo smaltované kovové nádobí; hrnce a pánve s měděným nebo hliníkovým dnem zanechávají na varné desce stopy, které lze těžko odstranit.

Sklokeramické nádobí není vhodné vzhledem k špatnému přenosu tepla.

Hrnce a pánve musí mít silné, hladké a rovné dno.

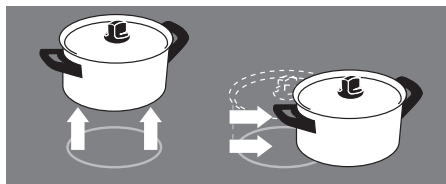
Takové nádobí zaručuje maximální přenos tepla z varné plochy do hrnce, urychluje vaření a šetří energii.

Nikdy nepoužívejte pánev Wok s oblým dnem, a to ani se stojánkem.

Nejvhodnější hrnce jsou takové, jejichž dno je za studena lehce zakřivené. Když položíte přes dno pravítko, uvidíte malou mezeru na středu. Po zahřátí se kov roztáhne a leží naplocho na varné ploše.

Zkontrolujte, zda je dno hrnce čisté a suché, aby nedošlo k připálení zbytků na varné desce. Zabráníte tím rovněž poškrábání a usazování nečistot (například vápnitých skvrn).

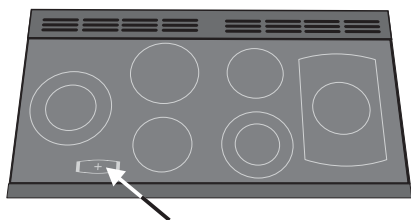
Vždy používejte stejnou velikost hrnce (nebo větší), než jsou plochy označené na varné desce. Při používání menších hrnců dochází k tepelným ztrátám a při přetečení k připálení. Při použití pokličky se obsah hrnce bude vařit rychleji.



SPRÁVNĚ

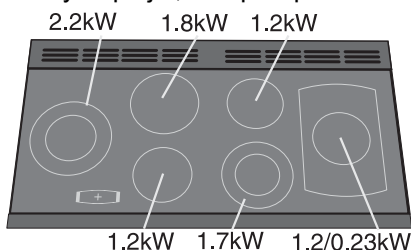
ŠPATNĚ

Chcete-li hrnec z varné plochy odstavit, vždy jej nejprve nadzvedněte. Při potahování hrnců po varné ploše může dojít ke vzniku stop a rýh. Před odstavením hrnce vždy nejprve otočte ovládací knoflík do polohy vypnuto.



Pro každou plochu varné desky jsou k dispozici světelné indikátory. Tyto indikátory se rozsvítí po zapnutí plochy ovládacím knoflíkem a zůstanou svítit, dokud plocha nevychladne. Varné plochy se dotýkejte vždy opatrně, i když indikátor nesvítí

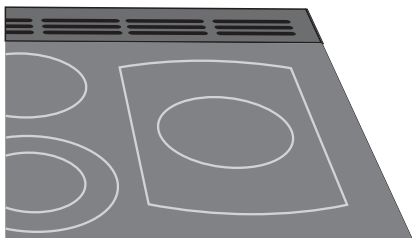
(plocha může být teplejší, než předpokládáte.



Na obrázku nahoře jsou uvedeny výkony varných ploch.

Ohřivač

Na pravé straně varné desky je ohřivač nebo kombinovaná plocha pro ohřívání a vaření.

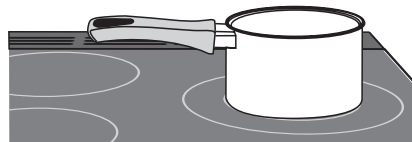


Vnitřní kruh označuje varnou plochu desky o výkonu 1,2 kW; vnější čára označuje rozsah ohřivače. Otočením ovládacího knoflíku do první polohy (ohřivač) se celá plocha zahřeje na nízkou teplotu. Ohřivač slouží k udržování teplého jídla během posledních úprav. Ideální je předehřát zakrytou servírovací nádobí 10 minut před vložením jídla. **Používejte pouze žáruvzdorné nádobí.** Otočením ovládacího knoflíku do další polohy může používat vnitřní kruh jako normální varnou plochu desky.

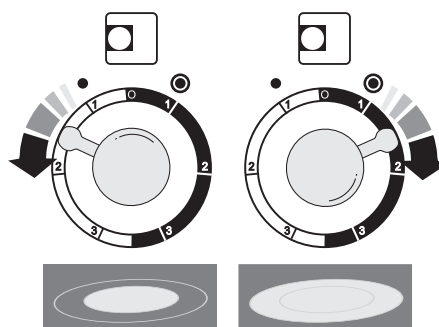
Obecné

Ačkoli je keramický povrch velice pevný, může při prudkém nárazu nebo prudkém pádu předmětu (například slánky) dojít k prasknutí povrchu. Jakmile zjistíte na povrchu prasklinu, odpojte zařízení **ihned** od zdroje napájení a nechte opravit.

Zabraňte vniknutí vody do zařízení.



Plochy označené dvěma soustřednými kruhy se skládají z vnitřní a vnější části. Otočením ovládacího knoflíku doprava se zahřeje celá plocha (velké hrnce) - otočením na druhou stranu se zahřeje pouze vnitřní část (malé hrnce).



Nikdy nepřipravujte jídlo přímo na povrchu varné plochy.

Nastavení teploty závisí druhu použitého nádobí a na množství připravovaného jídla. Čím je množství připravovaného jídla větší, tím je třeba použít vyšší nastavení teploty.

Po použití je třeba povrch varné desky očistit, aby nedošlo k poškrábání nebo znečištění.

Během vaření na varné desce se může používaná varná plocha vypínat a zapínat. Důvodem je bezpečnostní zařízení, které sleduje teplotu desky. Z vypínání a zapínání dochází běžně, zejména během vaření při vysokých teplotách. Pokud se vypínání a zapínání opakuje často u konkrétního hrnce, není pravděpodobně vhodný - příliš malý nebo nerovný - pro keramickou varnou desku.

Rozsypaný cukr dokáže varnou desku trvale poškodit a proto je třeba jej okamžitě pečlivě očistit. Nikdy nenechávejte rozsypaný cukr před odstraněním zchladnout.

Pokud dojde k náhodnému roztavení cukru nebo potravin s vysokým obsahem cukru, hliníkové fólie nebo platového předmětu na varné desce, odstraňte je okamžitě z rozžhavené plochy škrabkou, aby nemohlo dojít k poškození povrchu. Viz část Čištění vařiče.

Nikdy nekrájejte přímo na povrchu varné desky.

Nikdy nepřipravujte jídlo přímo na povrchu varné desky, tzn. bez hrnce nebo nádoby.

Nepoužívejte varnou desku jako pracovní plochu.

Nepřetahujte ani neposouvejte nádobí po povrchu varné desky.

Nevkládejte žádné předměty mezi dno hrnce a povrch varné desky (například azbestové podložky, hliníkovou

CEŠTINA

fólii, stojánek Wok).

Nenechávejte nádoby, potraviny nebo hořlavé předměty na varné desce, pokud ji nepoužíváte (například ubrousky, pánve s olejem).

Neumísťujte na varnou desku plastovou nebo hliníkovou fólii nebo plastové nádoby.

Nenechávejte varné zóny desky zapnuté, pokud na nich nevaříte.

Neumísťujte velké pánve na uchovávání jídla nebo pekáče s rybami přes dvě varné zóny najednou.

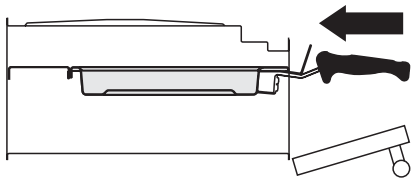
Neumísťujte na varnou desku nádoby tak, aby pouze částečně zakrývaly varnou zónu. Nádoby vždy umísťujte na střed.

Nikdy nenechte nikoho šplhat nebo stát na varné desce.

Gril

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

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



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

Otočte knoflík do polohy 3.

Ideální je předehřát pekáč v grilu po dobu dvou 2 minut.

Po umístění potravin zasuňte rošt grilu do bočních konzol.

Otáčení knoflíku upravte intenzitu grilu.

Je-li gril zapnutý, nikdy nezavírejte dvířka grilu.

Rošt grilu lze otočit a využívat tak dvou grilovacích poloh.

Bez grilovacího pekáče nenechávejte gril zapnutý déle než několik sekund.

Trouby

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

Trouby ve vařiči jsou různého typu.

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

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

Před prvním použitím zahřejte trouby na teplotu 200°C po dobu 30 minut, aby se odstranily pachy z výroby.

Nastavte knoflík trouby na požadovanou teplotu. Indikátor trouby svítí, dokud se trouba nezahřeje na požadovanou teplotu. Během vaření se potom bude střídavě zapínat a vypínat. Při přípravě potravin s vysokým obsahem vody

(například bramborové lupínky) může z otvorů na zadní straně vařiče vycházet pára. To je zcela normální.

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

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

Drátěné zásuvky je vždy třeba zcela zasunout do trouby.

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

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

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

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

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

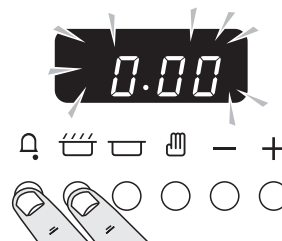
Vnitřní povrch Cook & Clean trouby (viz část **Čištění vařiče**) funguje lépe, když nedochází k prskání tuku. Při pečení maso zakryjte.

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

Hodiny

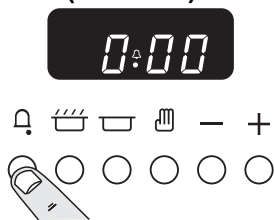
Pro zapínání a vypínání každé trouby můžete použít časovač. Hodiny je třeba nastavit den před použitím trouby.

Nastavení času



Stiskněte a podržte tlačítka podle obrázku. Současně opakovaným stisknutím tlačítka (-) nebo (+) nastavte přesný čas. Nezapomeňte, že se jedná o hodiny s 24hodinovým formátem. Pokud uděláte chybu nebo stisknete nesprávné tlačítko, vypněte na jednu minutu napájení a začnete znovu.

Načasování vaření (minutka)



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



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

Automatické zapnutí a vypnutí trouby

Před nastavením hodin je třeba znát dvě čísla.

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

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

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

Stiskněte a podržte tlačítko na obrázku níže.



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

Stiskněte a podržte tlačítko na obrázku níže.



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

Na displeji se zobrazí AUTO.

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

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

ovládání.

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

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

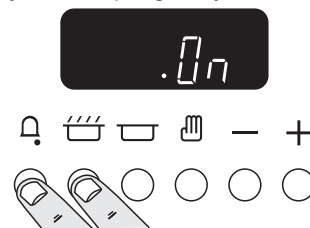
Speciální funkce hodin

Zámek

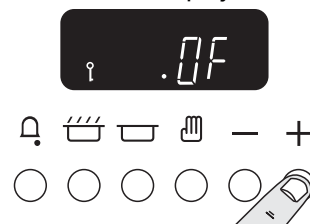
Po aktivaci zámku je možné hodiny používat jako obvykle, ale trouba je zablokovaná a nelze ji zapnout. Znamená to, že vaše dítě může vybrat některý program přípravy, ale program nebude aktivován a trouba se nezapne.

Aktivace zámku

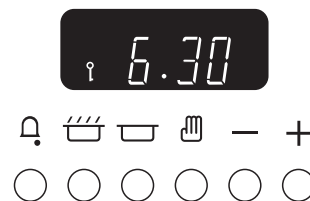
Zkontrolujte, zda jsou v hodiny v ručním režimu ovládání a zrušte všechny aktivní programy.



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

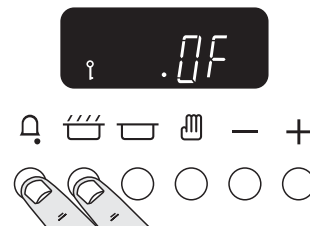


Stiskněte jednou tlačítko +. Na displeji se zobrazí symbol (i) a 'Of'. Uvolněte tlačítka.



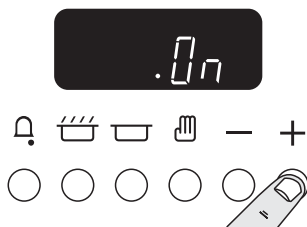
Řízení trouby hodinami je nyní zablokováno. Po několika sekundách se na displeji obnoví zobrazení času a symbol klíče.

Deaktivace zámku



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

CEŠTINA



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

Po několika sekundách se na displeji obnoví zobrazení času.

Trouba a funkce řízení trouby hodinami je možné normálně používat.

Vaření s časovačem

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

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

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

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

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

Nevkládejte do trouby teplé potraviny.

Nepoužívejte vyhřátou troubu.

Nepoužívejte troubu, pokud je vedlejší trouba teplá.

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

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

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

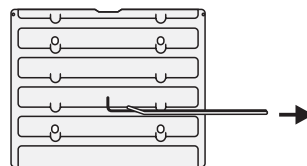
Ovocné koláče, krémové dorty nebo podobné tekuté směsi nanesené na nepečeném pečivu se vydaří pouze v případě krátkého odložení přípravy. V případě dlouhého odložení přípravy nelze automaticky připravovat pokrmy obsahující volné kousky pečeného masa nebo drůbeže. Celou drůbež je třeba před vložením do trouby nechat zcela rozmrazit.

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

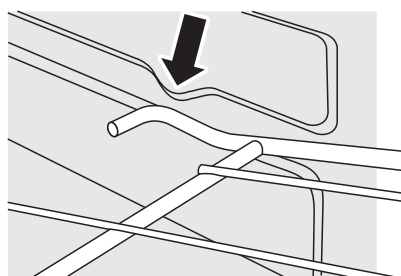
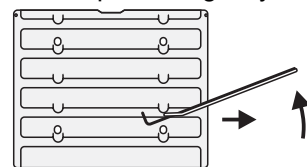
Regály trouby

Regály trouby lze snadno vyjmout a znovu vložit.

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

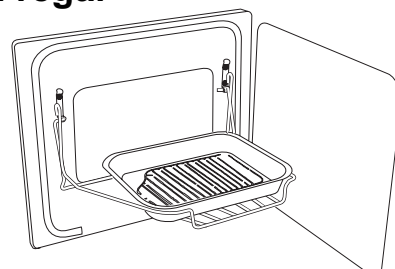


Zvedněte přední část regálu tak, aby zadní část regálu prošla pod záračkou, a potom regál vysuňte.



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

Příruční regál

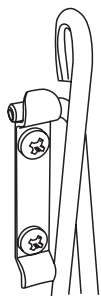


Příruční regál lze připevnit pouze na levá dvířka trouby. Maximální nosnost příručního regálu je 5,5 kg. Je určen pouze pro zakoupené masové konzervy, které jsou pro tento regál určeny. Jiná nádoba by nebyla v regálu stabilní.

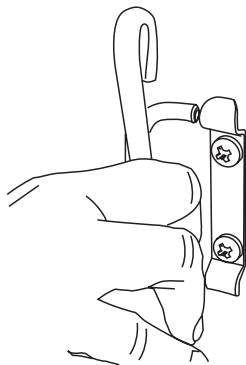
Používáte-li příruční regál v nejvyšší poloze, je možné v prostoru dolního regálu připravovat další pokrmy.

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

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



Potom zasuňte druhý konec do druhé konzoly.



Pečící těleso

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

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

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

Skladování

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

Osvětlení trouby

Stisknutím příslušného tlačítka lze zapnout jedno z osvětlení trouby.

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

Čištění vařiče

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

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

Chcete-li vařič před čištěním přemístit, přečtěte si část

Přesunování vařiče.

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

Varná deska

Při použití doporučeného čističe je čištění varné desky velmi snadné.

UPOZORNĚNÍ - Na čištění povrchu nepoužívejte abrazivní čističe nebo utěrky, aerosolové přípravky nebo odstraňovače skvrn.

Každodenní údržba

Nejprve zkontrolujte, zda jsou všechny indikátory ohřevu vypnuté a zda je varná plocha chladná. Naneste malé množství (přibližně 2 cm v průměru) přípravku na čištění keramických varných desek doprostřed každé varné plochy, kterou chcete vyčistit. Navlhčete čistou papírovou utěrku a začněte roztírat čisticí prostředek po varné ploše stejným způsobem, jako při čištění oken. Nakonec doleštete varnou plochu čistou a suchou papírovou utěrku.

Odstraňování rozlitých látek

Dojde-li při vaření k rozlití tekutin nebo k přetečení, vypněte zařízení a očistěte okolí rozžhavené varné plochy čistou papírovou utěrku. Dojde-li k rozlísnění látek na rozžhavenou varnou plochu (jiné látky, než s obsahem cukru), nechte varnou plochu zcela vychladnout a postupujte podle níže uvedených pokynů (Odstraňování připálených rozlitých látek). Pokud se náhodou cokoli roztaví na varné ploše nebo pokud rozlijete potraviny s vysokým obsahem cukru (marmelády, rajčatovou šťávu, atd.), **ODSTRANĚTE** rozlitou látku **OKAMŽITĚ** škrabkou, dokud je varná plocha horká. **DŮLEŽITÉ:** Chraňte se před množným popálením kuchyňskou rukavicí. Seškrábněte převážnou část rozlité látky nebo roztaveného materiálu z varné plochy a odsuňte na chladnou část varné desky. Potom varnou plochu vypněte a před dalším čištěním nechte vychladnout. Po vychladnutí varné plochy a zhasnutí indikátorů ohřevu postupujte podle pokynů pro každodenní údržbu uvedených výše.

Odstraňování připálených rozlitých látek

Zkontrolujte, zda jsou všechny indikátory ohřevu vypnuté a zda je varná deska chladná. Pomocí jednostranné škrabky odstraňte připálenou látku. Držte škrabku přibližně pod úhlem 30° od povrchu a odškrábejte připálenou látku podobně, jako při odškrabování nátěru z okna.



DŮLEŽITÉ: Při používání ostré škrabky postupujte opatrně.

Po odstranění maximálního množství připálené látky škrabkou, vyčistěte postižené místo podle pokynů pro každodenní údržbu uvedených výše.

CEŠTINA

Odstraňování stop kovových předmětů

Hrnce zejména hliníkové a měděné zanechávají při posunování po varné desce stopy. Tyto stopy často vypadají jako škrábance, ale lze je snadno odstranit stejným postupem, jako při odstraňování rozlitých látek (viz výše). Pokud jsou stopy kovových předmětů zvláště houževnaté, použijte čisticí přípravek společně se škrabkou a postupujte podle výše uvedených pokynů.

Gril

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

Ovládací panel a dvířka trouby

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

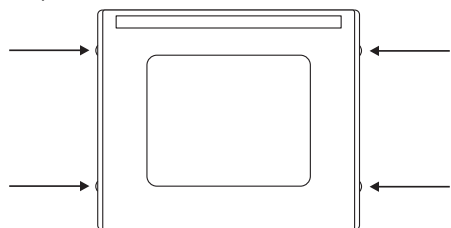
Ovládací panel a knoflíky očistěte pouze měkkým hadříkem navlhčeným v horké mýdlové vodě a dobře vyždímaným – **žádná voda ovšem nesmí vniknout do zařízení**. Očistěte navlhčeným hadříkem a vyleštěte suchým hadříkem. Dvířka trouby čistěte pouze měkkým hadříkem navlhčeným v horké mýdlové vodě a dobře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

Nerezové vařiče s dvířky s okénkem

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

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

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



pouze u některých dvířek

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

Trouba

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

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

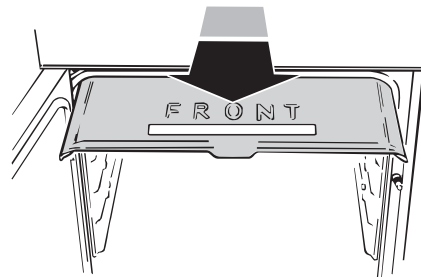
Panely Cook & Clean fungují lépe při teplotě nad 200°C. Pokud při vaření používáte většinou nižší teplotu, pravidelně panely vyjměte a očistěte netřepivým hadříkem a horkou mýdlovou vodou. Potom panely osušte, vložte zpět do trouby a zapněte ji na jednu hodinu na teplotu 200°C. To zajistí účinné fungování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

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

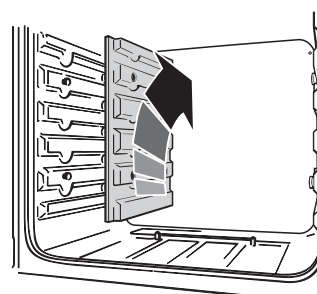
Vyjímání panelů trouby

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

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



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



Po vyjmutí panelů je možné očistit lakovaný vnitřní povrch trouby.

Při montáži panelů začněte bočními panely.

Horní panel je třeba vložit šterbinou napřed.

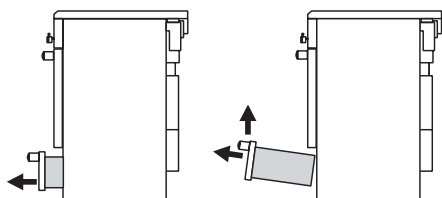
Přemísťování vařiče

Vypněte napájení.

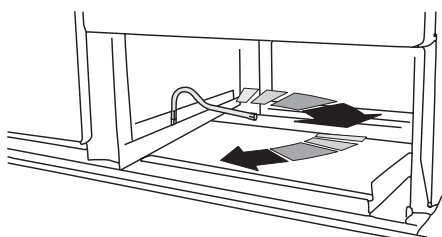
Vařič je těžký; k jeho přemístění je zapotřebí dvou osob. Vařič je vybaven jednou rolnou vpředu a dvěma rolnami vzadu. Vpředu se rovněž nacházejí dvě vyvažovací šroubovací nožky.

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

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

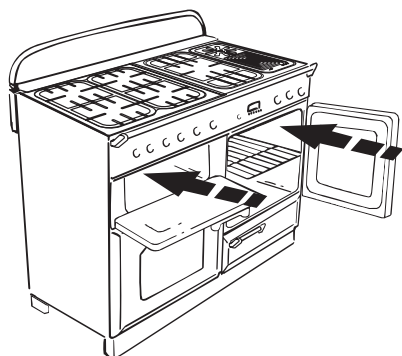


Je možné, že firma, která vařič instalovala, neumístila vyvažovací nástroj na příslušné místo. V opačném případě jej vyhledejte podle obrázků. Pokud vyvažovací nástroj nelze najít, obraťte se na firmu, která vařič instalovala. Viz začátek části Instalace tohoto návodu.



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

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

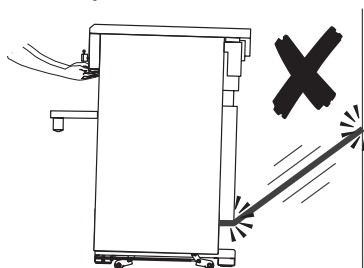


Otevřete dvířka grilu a dvířka pravé trouby, abyste mohli při přesouvání vařiče dobře držet dolní část ovládacího panelu.

Nevlečte vařič za madlo, držadlo dvířek nebo za knoflíky.

Přemísťujte troubu po malých krocích a stále kontrolujte, zda není zachycen nebo zamotan elektrický kabel. Během přemísťování kontrolujte, zda má elektrický kabel dostatečnou vůli.

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



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

Odstraňování problémů

Na povrchu varné desky se objevila prasklina.

Odpojte zařízení ihned od zdroje napájení a nechte opravit. Dokud nebude oprava provedena, vařič nepoužívejte. Informace o kontaktování servisního pracovníka najdete na letáku Péče o zákazníka.

Varná deska je poškrábaná.

Používáte správný způsob čištění?

Hrnce a pánve s hrubým dnem nebo abrazivní částičky (sůl nebo prach) mezi hrncem a povrchem varné desky mohou způsobit poškrábání.

Používejte doporučené způsoby čištění. Používejte hrnce s hladkým a čistým dnem. Drobné škrábance nelze odstranit, ale po vyčištění budou méně viditelné.

Kovové stopy na varné desce.

Po povrchu varné desky neposouvejte hliníkové ani měděné nádoby. Kovové stopy z hliníkového a měděného nádobí a rovněž usazené minerály z vody nebo potravin lze odstranit čistícím krémem.

Z trouby vychází pára.

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

Větrák trouby je hlučný.

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

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

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

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

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

Ochranné proudové jističe

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

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

Délka přípravy se může od předchozí trouby lišit. Nastavení ovládání trouby a doby přípravy jsou zmíněny pouze orientačně. Každý uživatel si pravděpodobně upraví teplotu podle vlastní chuti tak, aby dosáhl

CEŠTINA

požadovaných výsledků. Zkuste použít pro přípravu pokrmů vyšší nebo nižší teplotu.

Trouba nepeče rovnoměrně.

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

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

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

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

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

Při ručním zapnutí se trouba nezapíná.

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

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

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

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

Při automatickém pečení se trouba nezapíná.

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

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

Stářím vařiče se zvyšuje teplota trouby.

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

Gril nepeče správně.

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

Osvětlení trouby nefunguje.

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

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

Vypněte napájení.

Otáčením doleva odšroubujte kryt žárovky. Vyšroubujte starou žárovku. Našroubujte novou žárovku. Našroubujte

kryt žárovky. Zapněte napájení a zkontrolujte, zda žárovka svítí.

Obecné bezpečnostní pokyny

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

Varné desky se dotýkejte opatrně, zejména na označených varných plochách. Po vypnutí ohřevu si skleněný povrch varné desky uchovává teplotu. Aby se co nejvíce omezilo nebezpečí popálení, před čištěním skleněného povrchu varné desky se vždy přesvědčte, zda jsou ovládací prvky desky v poloze VYPNUTO a zda je celá varná deska studená.

Při čištění varné desky postupujte opatrně. Při vytírání rozlité látky z rozžhavené varné plochy mokrou houbou nebo hadříkem zabraňte popálení nebo opaření. Při nanesení na horký povrch některé čističe vytvářejí netoxické výpary.

Před odstavením hrnce vždy nejprve otočte ovládací knoflík do polohy vypnuto.

Při používání varné desky na ni nepokládejte kuchyňské náčiní. Mohly by se rozžhavit a způsobit popáleniny.

Doporučujeme čistit povrch varných ploch až po jejich vychladnutí a po zhasnutí indikátoru. Jedinou výjimkou jsou rozlité látky, které obsahují cukr. Viz část Čištění vařiče. Po vychladnutí varné desky použijte k čištění pouze doporučený čistící krém.

Aby nedošlo k náhodnému poškození povrchu varné desky, nenanášejte čistící krém na horkou plochu. Přečtěte si a dodržujte pokyny a upozornění na štítcích čistícího krému. Po vyčištění odstraňte přebytečné zbytky čistícího krému čistým ručníkem nebo papírovou utěrkou. Neohřívejte prázdný hrnec. Může dojít k poškození varné desky a hrnce.

Pokud varnou desku nepoužíváte, neumísťujte na její povrch žádné věci.

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

Používejte nádobí se správně velkým plochým dnem, které zakrývá povrch varné plochy desky. Při používání příliš malých nádob bude část varné plochy nezakrytá a při přímém kontaktu může dojít ke vznícení oděvu. Účinnost ohřevu lze také zvýšit správnou přilnavostí nádobí k povrchu varných ploch.

Neposouvejte nádoby po povrchu varné desky - může dojít k poškrábání skla; toto sklo je sice odolné proti poškrábání, ale nikoli chráněné. Ostré nástroje, prstýnky nebo jiné klenoty a nýty na oblečení mohou poškrábat povrch varné desky.

Nepoužívejte varnou desku místo prkénka na krájení.

Neumisťujte nad varnou desku žádné těžké předměty. Při pádu mohou způsobit poškození desky.

Pokud možno používejte kuchyňské rukavice

- dotknete-li se horkého povrchu navlhčenými rukavicemi, může dojít k opaření. Nikdy se nedotýkejte ovládacích prvků vařiče mokřými rukama.

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

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

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

Nepoužívejte nestabilní rendlíky a otáčejte držadla mimo okraj ploténky.

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

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

Čistěte pouze části uvedené v této příručce.

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

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

V blízkosti zapnutého vařiče nepoužívejte aerosolové spreje.

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

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

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

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

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

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

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

Potravin na smažení musí být co nejsušší. Led na zmrazených potravinách nebo voda na čerstvých potravinách způsobí bubláni a prskání tuku přes okraje

pánve. Při smažení při vysokých nebo středně vysokých teplotách pečlivě sledujte, zda obsah pánve nepřetéká nebo zda nedochází k přehřívání. Nikdy nepřenášejte nádobu s horkým olejem, zejména hlubokou pánev na smažení. Nechte tuk zchladnout.

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

Zabraňte vniknutí vody do zařízení.

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

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

Nezakrývejte regály, panely ani horní část trouby hliníkovou fólií.

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

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

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

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

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

Je zakázáno zasahovat do technické konstrukce tohoto vařiče.

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

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

Servis a náhradní díly

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

CEŠTINA

Typ paliva:

Název a barva zařízení*

Výrobní číslo zařízení *

Jméno a adresa prodejce

Datum nákupu

Jméno a adresa instalační firmy

Datum instalace

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

V případě problémů

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

Pokud budou potíže přetrvávat, obraťte se na prodejce.

Poznámka

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

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

Nevyžádané opravy budou pravděpodobně účtovány.

Po uplynutí záruky

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

Servis může provádět pouze odborný technik.

Náhradní díly

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

Instalace

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

Bezpečnostní požadavky a vyhlášky

Toto zařízení musí instalovat odborný elektrotechnik a instalace musí vyhovovat platným vyhláškám a také

požadavkům místního dodavatele elektrické energie. Před instalací nebo používáním zařízení si přečtěte tyto pokyny.

Před instalací ověřte, zda je vaříč vhodný pro typ napájení, které máte k dispozici. Tyto informace jsou uvedeny na štítku s technickými údaji.

K instalaci vaříče budete potřebovat následující vybavení.

Univerzální voltmetr (pro měření napětí)

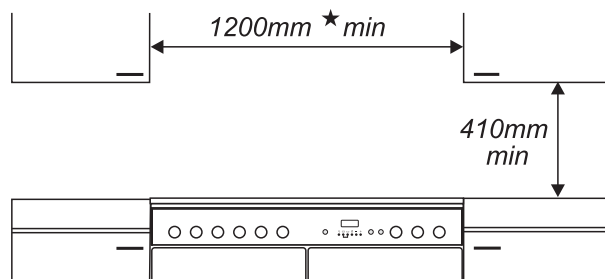
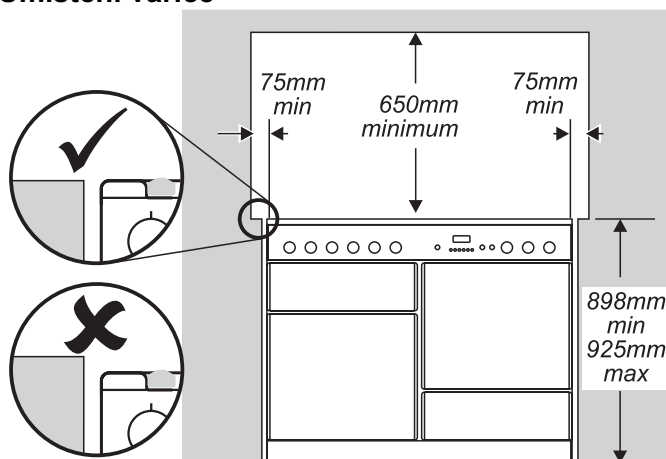
Ocelové pásové měřidlo

Křížový šroubovák

Vodováha

Vyvažovací nástroj vaříče (součást balení)

Umístění vaříče



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

Vaříč je třeba umístit na podstavec.

Horní plocha ploténky musí být ve stejné výšce nebo výšce než sousední pracovní plocha. Nad horní plochou ploténky musí být mezi bočními stranami vaříče a sousedními svislými plochami ponechána mezera 75 mm.

V případě nehořlavých ploch (například kov bez nátěru nebo keramické obkladačky) může být tato mezera 25 mm.

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

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

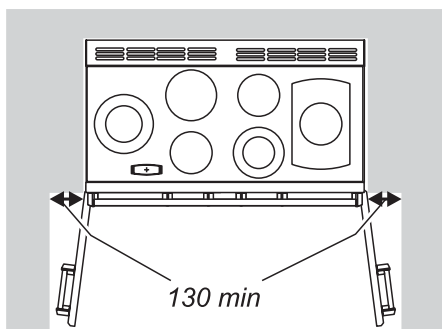
Povrchy nábytku a stěn po stranách a za vaříčem musí být odolné vůči žáru, vodě a páře. Některé typy vinylového nebo laminátového kuchyňského nábytku jsou zvláště náchylné na poškození žárem a vyblednutí. Výrobce není zodpovědný za poškození materiálu

(delaminace nebo vyblednutí) vzniklé běžným používáním vařiče při teplotách méně než 65°C nad teplotu v místnosti.

Z bezpečnostních důvodů je zakázáno umísťovat bezprostředně za vařič závěsy.

Doporučujeme zachovat mezi jednotlivými zařízeními mezeru 1110 mm, aby bylo možné vařič přemísťovat.

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



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

Rozbalení vařiče

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

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

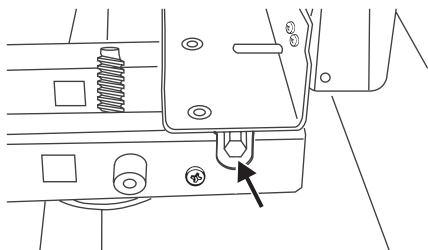
Viz leták s pokyny pro rozbalení.

Vyvážení

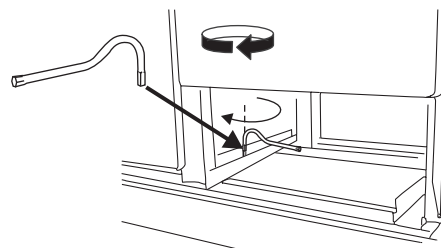
Pro kontrolu vyvážení doporučujeme umístit vodováhu na regál v libovolné troubě.

Umístěte vařič na požadované místo; nesnažte se zasunout vařič do mezery v kuchyňské lince kroucením (' může dojít k poškození kuchyňské linky a vařiče.

Vařič lze vyvážit nastavením roln. Pro nastavení výšky zadní části vařiče použijte dodaný vyvažovací nástroj a otáčejte maticemi na dolních předních rozích vařiče.



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



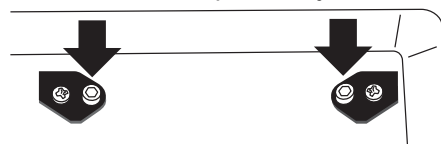
Po nastavení výšky a vyvážení zvedněte přední část vařiče jedním otočením nastavovadla přední rolly. Vyšroubujte přední nožku až na podlahu. Zašroubujte nastavovadlo přední rolly doleva tak, aby se přední rolna zvedla a aby se přední část vařiče opřela o nožku, nikoli o přední rolnu (aby nedošlo k náhodnému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

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

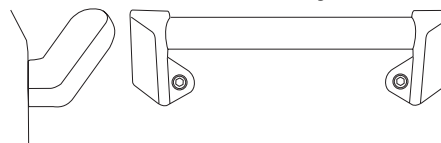
Nasadte zásuvku do bočních vodících lišt a zasuňte.

Montáž držadel (pouze některé modely)

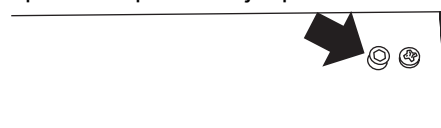
Pomocí imbus klíče odšroubujte z dvířek imbus šrouby 4 mm. Pomocí těchto šroubů přimontujte držadla.



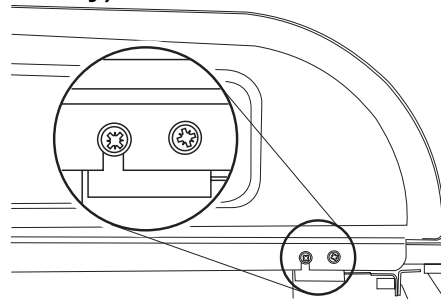
Držadla musí směřovat nad šrouby.



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



Montáž zábrany proti stříkání (volitelné pouze některé modely)



pohled ze zadní strany vařiče

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

CEŠTINA

Zapojení napájení

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

UPOZORNĚNÍ: TOTO ZAŘÍZENÍ MUSÍ BÝT UZEMNĚNO.

Poznámka

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

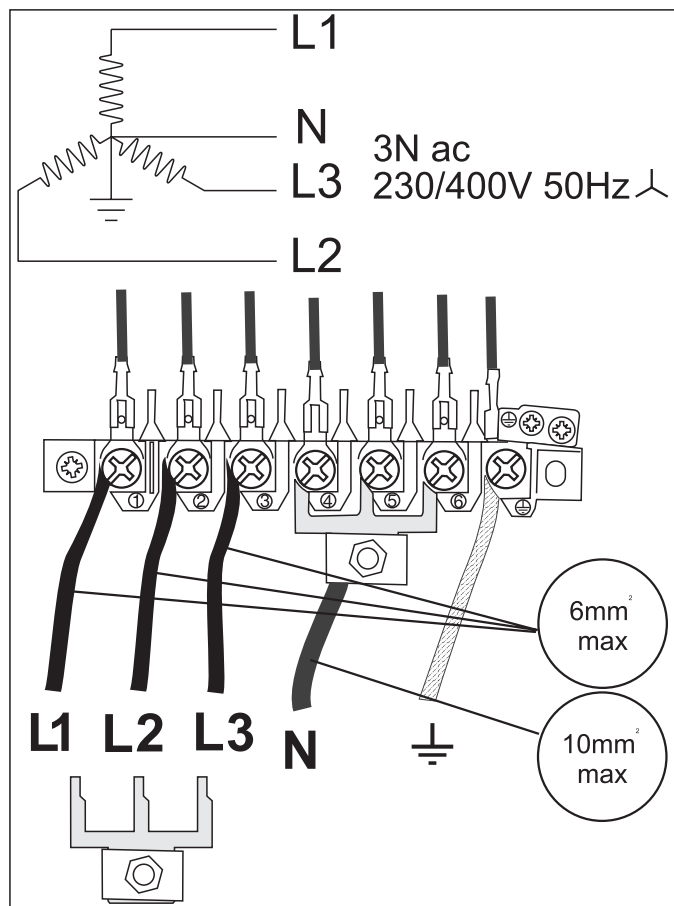
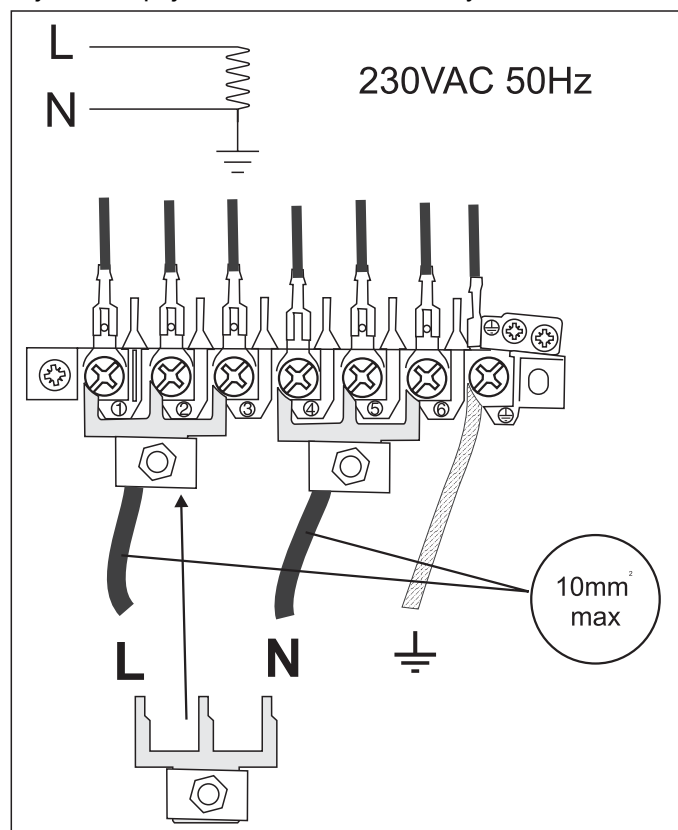
Celkové energetické zatížení tohoto zařízení je přibližně 15,6 kW u modelů s ohřívačem/varnou deskou a 14,6 kW pro modely pouze s ohřívačem.

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

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

Připojte napájecí kabely k příslušným svorkám podle typu zdroje napájení.

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



Ochranné proudové jističe

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

Varná deska

Zapněte postupně každou varnou plochu a zkontrolujte, zda se zahřívá.

Gril

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

Kontrola trouby

Hodiny je třeba nastavit den před použitím trouby.

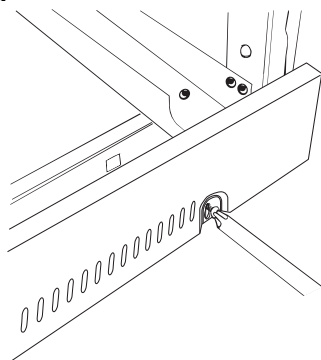
Pokyny pro nastavení přesného času najdete v části **Hodiny**.

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

Zapněte troubu a zkontrolujte, zda se začne zahřívát.

Zkontrolujte, zda se otáčí větrák trouby. Vypněte troubu.

Montáž soklu



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

Osvětlení trouby

Stiskněte spínač osvětlení trouby a zkontrolujte, zda osvětlení funguje.

NB Na žárovku osvětlení trouby se nevztahuje záruka.

Péče o zákazníky

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

Děkujeme vám.

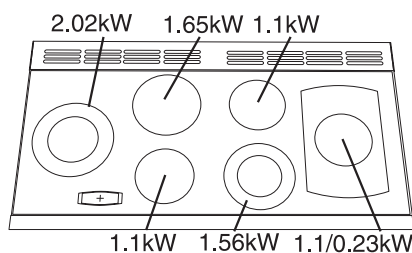
Technické údaje

OSOBA PROVÁDĚJÍCÍ INSTALACI: Předejte tyto pokyny uživateli.

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

Výkony

Varná deska:



Trouby	Běžné	S nuceným oběhem vzduchu
	2,2 kW	2,5 kW
Třída energetické účinnosti podle škály A (nejvyšší účinnost) až G (nejnižší účinnost)	A	A
Spotřeba energie podle standardního zatížení	0,95 kWh	0,85 kWh
Užitný objem (l)	67	67
Velikost	velká	velká
Gril	2,3 kW	

Tartalom

Legyünk óvatosak	18
A tűzhely-asztallap	18
Grill	20
Sütők	20
Az óra	21
Sütés az óra használatával	22
A sütőpolcok	22
A lehajtható rács (Handyrack)	23
A pirító funkció	23
Tárolás	23
Sütőlámpa	23
A tűzhely tisztítása	23
A tűzhely elmozdítása	25
Hibaelhárítás	26
Általános biztonsági utasítások	27
Karbantartás és a pótalkatrészek	28
Üzembehelyezés	29
Műszaki adatok	33
Schemat elektryczny	50

Legyünk óvatosak

Ne tegyünk és ne állítsunk nehéz tárgyakat a tűzhely asztallapjára. A kerámia felület nagyon erős, de egy erős ütés vagy egy éles tárgy zuhanása a felszínen törést okozhat. Ha a felületen bármilyen repedés észlelhető, **azonnal** helyezük a tűzhelyt üzemen kívül és javíttassuk meg. Ügyeljünk arra, hogy víz ne kerüljön a tűzhely belsejébe.

A használat ideje alatt és még utána is meleg lehet a tűzhely, ezért legyünk óvatosak, ha kisgyermek van a közelben. Ha az Ön családjának fiatalabb tagjai bejáratosak a konyhába javasoljuk, hogy mindig tartsa szemmel őket.

Ha Ön még nem használt elektromos tűzhelyt korábban, akkor javasoljuk, hogy olvassa el az „**Általános biztonsági utasítások**”-at. Néhány alapvető jótanáccsal szorgalmunk a tűzhely használatát illetően.

Áramellátás

Ellenőrizzük, hogy az áram be van-e kapcsolva.

Jellegzetes szagok

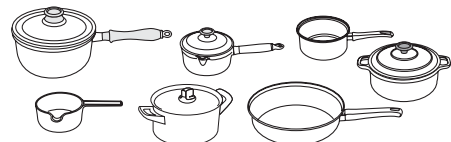
A tűzhely első használatkor enyhe, jellegzetes szagot bocsát ki. Ez azonban rövid használat után megszűnik.

Ábrák

Ez az utasítás több modellhez készült. A szabályozó gombok és a kijelző panel ábrái minden modellenél eltérőek. Az egyes ábrák eltérhetnek az Ön által vásárolt készülék gombjaitól, de reméljük a funkciókat sikerült egyértelműen meghatározni.

A tűzhely-asztallap

A kerámialapon való főzéskor nagyon fontos, hogy a megfelelő edényeket használjuk...



Csak olyan edényekben főzzünk, amelyek kerámialapos főzésre alkalmasak.

Javasoljuk a rozsdamentes acél vagy zománcozott acél edények használatát, mert a réz vagy alumínium betétes edények a tűzhely asztallapján nehezen eltávolítható foltokat hagynak.

Az üveg-kerámia edények rossz hővezetésük miatt nem alkalmasak a kerámialapon való főzésre.

A lábasoknak és serpenyőknek vastag, sima, egyenes alja legyen. Ezzel biztosítjuk a tűzhely asztallapjáról az edénybe irányuló maximális hőátáramlást, ami a főzést gyorsá és energiatakarékosá teszi.

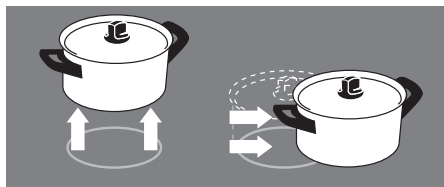
Soha ne használjunk kerek aljú Wok-edényt, még állvánnyal sem.

A legjobb edények azok, amelyeknek alja hideg állapotban enyhén ívelt. Ha egy vonalzót tartunk az edény aljához, akkor középen egy kis rést látunk. Amikor az edény felmelegszik, a fém kitágul és egyenesen ráfekszik a felületre.

Ellenőrizzük, hogy az edény alja tiszta és száraz-e, hogy a tűzhely asztallapjára semmilyen lerakódás ne égjön

rá. Ezzel megelőzzük a karcosodást és a lerakódásokat (például a mézszemcsék).

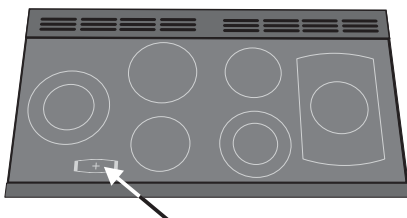
Mindig olyan edényeket használjunk, amelyek mérete megegyezik (vagy egy kicsit nagyobb) a tűzhely lapján jelzett területtel. A kisebb edények használata hőpazarlással jár, és a kiloccsant étel ráégg a tűzhelyre. A fedő használatával az edény tartalma hamarabb felforr.



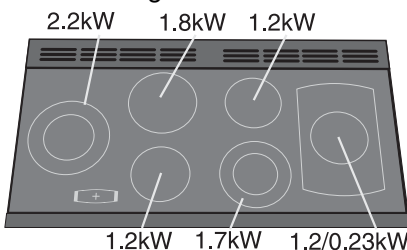
HELYES

HELYTELEN

Az edényeket mindig emeljük fel a tűzhely asztallapjáról. Az edények csúsztatása nyomot hagyhat vagy megkarcolhatja felületet. Az edény levétele előtt a szabályozó gombot mindig fordítsuk el a kikapcsolás pozíciójába.



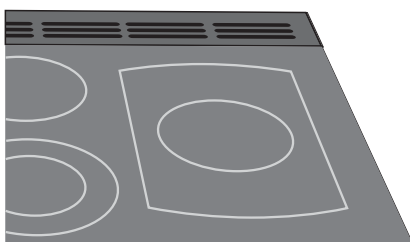
Minden főzőfelülethez tartozik egy kijelző vagy lámpa. Ezek a főzőlap bekapcsolásakor jeleznek vagy gyulladnak ki és addig maradnak égve, amíg a felszín le nem hűl. Mindig legyünk óvatosak a felület megérintésekor, mert az melegebb lehet mint gondolnánk.



A főzőfelületek teljesítménye a fenti ábrán található.

Ételmelegítő

A tűzhely felületének jobb oldalán vagy egy melegítőlap vagy egy kettős rendeltetésű ételmelegítő/főzőfelület található.



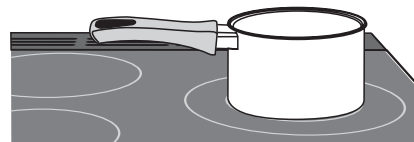
A belső körgyűrű egy 1.2 kW-os területet jelöl, míg a külső, vonalakkal behatárolt terület az ételmelegítő felszínét jelöli. Fordítsuk el a szabályozó gombot az egyes (melegítés) pozícióba, hogy az egész terület alacsony hőfokra melegedjen fel. Használjuk az ételmelegítőt az étel melegen tartására addig, amíg az

utolsó simításokat végezzük főzés közben. A legjobb eredményt úgy érhetjük el, ha a letakart tálaló edényt 10 perccel az étel edénybe helyezése előtt előmelegítjük. Csakis hőálló edényeket használjunk. Fordítsuk még jobban el a gombot ahhoz, hogy a belső kör által behatárolt terület szokásos főzőlapként üzemljen.

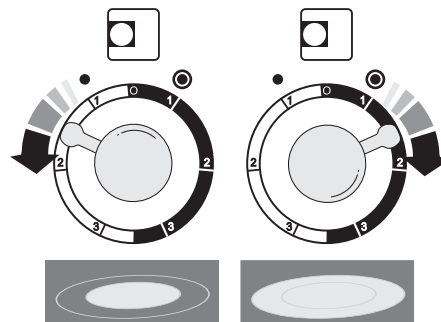
Általános jótanácsok

A kerámia felület nagyon erős, de egy nehéz vagy éles tárgy (például egy sórtartó) lezuhanása a felszínen törést okozhat. Ha a felületen bármilyen repedés észlelhető, **azonnal** helyezzük a tűzhelyt üzemem kívül és javíttassuk meg.

Ügyeljünk arra, hogy víz ne kerüljön a tűzhely belsejébe.



A két koncentrikus körrel jelölt területnek van egy belső és egy külső része. Fordítsuk el a szabályozó gombot az óra járásával megegyező irányba, hogy a nagyobb edények számára szükséges főzőfelület felmelegedjen. Fordítsuk a gombot a másik irányba, ha a kisebb edények számára kijelölt belső felületet szeretnénk felmelegíteni.



Soha ne főzzünk közvetlenül a főzőlap felszínén.

A használt edény fajtája és az étel mennyisége is befolyásolja a kívánt beállítást. A magasabb hőfokú beállítások nagyobb mennyiségű étel esetén szükségesek.

Használat után természetesen meg kell tisztítani a felületet, hogy ne karcosodjon és ne maradjon piszkos.

Amikor a főzőlapon főzünk láthatjuk, hogy a használt főzőfelület ki és bekapcsol. Ezt a biztonsági berendezés okozza, amely a főzőlap hőfokát szabályozza. Ez teljesen normális, főleg a magas hőfokon történő főzés esetén. Ha ez sokszor megtörténik egy bizonyos edény esetében, akkor előfordulhat, hogy az az edény nem alkalmas a főzésre.

A kifolyt cukor maradandó károsodást okozhat a főzőlapon, ezért óvatosan azonnal le kell tisztítani. Soha ne hagyjuk, hogy a kifolyt cukor kihűljön mielőtt megpróbálnánk letisztítani.

Ha cukor vagy magas cukortartalmú étel, alufólia vagy műanyag tárgy véletlenül ráégg a tűzhely felszínére, akkor azonnal kaparjuk fel a forró főzőfelületről az anyagot, hogy ne okozzon károsodást. Lásd: „A tűzhely tisztítása”.

MAGYAR

Soha ne vágjunk közvetlenül a főzőlap felszínén.

Ne főzzünk közvetlenül a tűzhely felszínén, vagyis edény nélkül.

Ne használjuk a tűzhely felszínét munkafelületként.

Ne húzzunk vagy csúsztassunk konyhai eszközöket a tűzhely felszínén.

Ne tegyünk semmit az edény alja és a tűzhely felszíne közé. (pl. azbeszt alátétet, alumínium fóliát, Wok-állványt)

Ne hagyjunk konyhai eszközöket, élelmiszert vagy gyúlékony anyagokat a tűzhely felszínén még használaton kívül sem. (Pl. konyharuhát, olajjal teli serpenyőt)

Ne tegyünk műanyagfóliát, alufóliát vagy műanyag edényeket a tűzhely lapjára.

Ne hagyjuk a főzőfelületeket bekapcsolva, ha nem főzünk.

Ne tegyünk nagy befőzőedényeket vagy konyhai üstöt keresztbe, két főzőlapra.

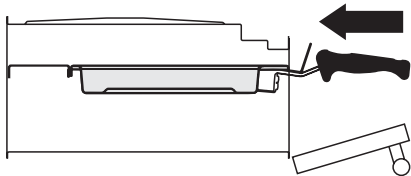
Ne tegyünk konyhai eszközöket olyan pozícióba, hogy félig takarják le a főzőfelületet. Mindig középre helyezzük az edényeket.

Soha ne engedjük meg senkinek, hogy felmásszon vagy ráálljon a főzőlapra.

Grill

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

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



A grillnek két fűtőeleme van, amely vagy az egész grilltálcát melegíti fel, vagy csak annak a jobboldali részét. Fordítsuk el a gombot a 3-as pozícióba.

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

Működés közben soha ne csukjuk be a grill ajtaját.

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

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

Sütők

Használat közben a készülék felforrósodik.

Vigyázzunk, hogy ne hogy hozzáérjünk a sütőben található fűtőelemekhez.

A tűzhely részét képező két sütő más-más típusú.

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

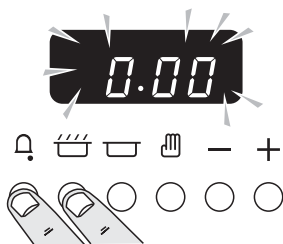
A Cook & Clean sütőbetétek (lásd „**A tűzhely tisztítása**” bekezdést) jobban működnek, ha a zsírfelfröccsenéseket elkerüljük. A húsféléket sütéskor takarjuk le.

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

Az óra

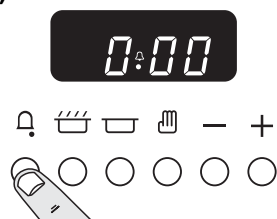
Az órát használhatjuk a sütők ki-be kapcsolásához. A sütők bekapcsolásának kívánt időpontját előre be kell állítani ahhoz, hogy a sütők bekapcsoljanak.

A pontos idő beállítása



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

A készülő étel sütési idejének mérése (percszámláló)



Nyomjuk meg és tartsuk lenyomva a (0) gombot. Ezzel egyidejűleg nyomjuk meg a (-) vagy a (+) gombot addig, amíg a kívánt sütési időt el nem érjük.



A (0) gomb megnyomásával ellenőrizhetjük a hátralévő időt és törölhetjük a csengőhangot a (0) gombbal.

A sütő automatikus be- és kikapcsolása

Mielőtt az óra beállítását elvégeznénk, két számot kell tudnunk.

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

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

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

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



Ezzel egyidejűleg nyomjuk meg a (-) vagy (+) gombot addig, amíg a kívánt „sütési időtartam” meg nem jelenik.

Ezután nyomjuk meg és tartsuk lenyomva a képen látható módon a gombot.



Ezzel egyidejűleg nyomjuk meg a (-) vagy (+) gombot addig, amíg a kívánt „kikapcsolási idő” meg nem jelenik.

A kijelzőn megjelenik az AUTO felirat.

A sütőt állítsuk be a kívánt hőfokra. A sütés végeztével a csengő megszólal. ELŐSZÖR KAPCSOLJUK KI A SÜTŐT, majd nyomjuk meg egyszer a (0) gombot, hogy a csengőhang megszűnjön, majd ismét nyomjuk meg a (0) gombot, hogy a sütő visszatérjen a kézi beállításhoz.

Nem kell attól tartanunk, hogy mi történik, ha nem vagyunk otthon, amikor a csengőhang megszólal, mert egy idő után a csengő magától is elhallgat.

Hazaérkezéskor FORDÍTUNK EL A SÜTŐ GOMBJÁT A „0” POZÍCIÓBA, majd kétszer nyomjuk meg a (0) gombot, hogy a sütő visszaálljon kézi vezérlésre.

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

Ha törölni szeretnénk az automata irányítást, akkor minden korábban beállított sütési időt vissza kell állítani 0.00-ra mielőtt a (0) gomb megnyomásával visszaállíthatnánk a sütőt kézi vezérlésre.

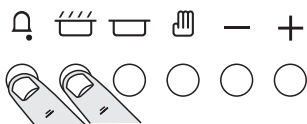
Az óra különleges jellemzői

Biztonsági blokkolás

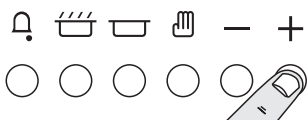
Ha a biztonsági blokkolás be van kapcsolva, akkor az órát lehet működtetni, de a sütő ki van kapcsolva és nem is kapcsol be. Ez azt jelenti, hogy egy kisgyermek kiválaszthat rajta egy főzési programot, de a program nem aktiválódik és a sütő nem kapcsol be.

A biztonsági blokkolás aktiválása

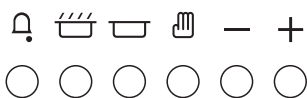
Ellenőrizzük, hogy az óra kézi beállítás funkcióra van-e kapcsolva és minden aktív program törölve van-e.



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

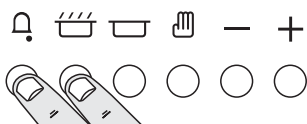


Nyomjuk meg a '+' gombot egyszer. A kulcsjel (i) és a „Ki” („Of”) szócska jelenik meg a kijelzőn. Engedjük el a gombokat.

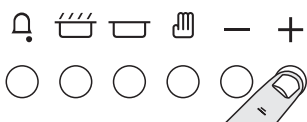


A sütőóra irányító funkciói most már le vannak blokkolva. Néhány másodperc elteltével a kijelzőn visszatér a pontos idő és a kulcsjel.

A biztonsági blokkolás kikapcsolása



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



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

Néhány másodperc elteltével a kijelzőn visszatér a pontos idő.

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

Sütés az óra használatával

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

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

A sütőt az elkövetkezendő 24 órában bármikor be lehet állítani.

Ha szeretnénk többféle ételt is sütni, akkor olyan ételeket válasszunk, amelyek sütési ideje körülbelül megegyezik. Az ételek sülését azonban „le lehet lassítani” úgy, hogy kis edényeket használunk és letakarjuk az ételt alufóliával, vagy „fel lehet gyorsítani” egy kicsit kisebb adagok sütésével vagy nagyobb edénybe helyezéssel. Ne süssünk könnyen romlandó ételeket, mint például a disznóhús vagy a hal, ha hosszú várakozási idő telik el a sütés előtt, főleg ha nagyon meleg van.

Ne tegyünk meleg ételt a sütőbe.

Ne használjuk a már meleg sütőt.

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

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

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

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

A gyümölcstorták, pudingtorták vagy hasonló nedvességtartalmú ételek, ahol alul nyers tészta van, csak akkor sikerülnek jól, ha rövid a várakozási idő.

A maradék főtt húst vagy szárnyasokat ételleket nem szabad automatikus sütésre állítani, ha várakozási idő telik el a sütés előtt.

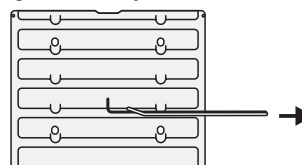
Az egész szárnyasokat a sütőbe helyezés előtt alaposan ki kell olvasztani.

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

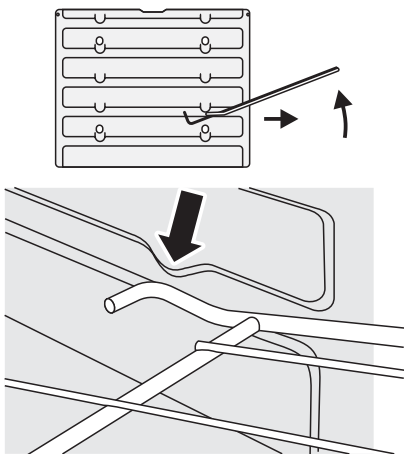
A sütőpolcok

A sütőpolcok könnyen kihúzhatók és betolhatók.

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

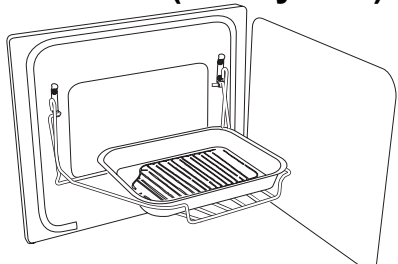


Emeljük fel a polc elejét úgy, hogy a polc hátulja áthaladjon az ütköző alatt, majd húzzuk a előre a polcot.



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

A lehajtható rács (Handyrack)

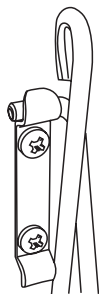


A lehajtható rács csak a sütő baloldali ajtajára illeszkedik. A rács maximális terhelése 5,5 kg lehet. A rácsot csak a hozzá tartozó hússütő tepsivel használjuk, amely a lehajtható rács méretei szerint készült. Bármilyen más edény könnyen lebillenhet.

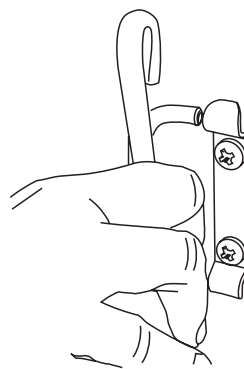
Amikor a lehajtható rácsot a legmagasabb pozícióban használjuk, a sütő alsó polcán egyidejűleg más ételt is süthetünk.

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

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



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



A pirító funkció

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

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

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

Tárolás

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

Sütőlámpa

Az egyik sütőlámpa felkapcsolásához nyomjuk meg a hozzátartozó gombot.

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

A tűzhely tisztítása

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

Soha ne használjunk festékdótot, mosószódát, maró hatású vegyszereket, biológiai porokat, hypót, klór alapú hypós tisztítószereket, durva szemcsés súrolószereket vagy só. Ne keverjünk össze különböző tisztítószereket, mert ezek egymással reagálva veszélyesek lehetnek.

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

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

A tűzhely-asztallap

A tűzhely asztallapjának tisztítása a javasolt tisztítószerral nagyon egyszerű.

FIGYELMEZTETÉS — Ne használjunk karcoló hatású tisztítószereket vagy súrolószivacsokat, sütőtisztító

MAGYAR

spray-eket vagy lapocskákat és folteltávolítókat a tűzhely felszínén.

Napi tisztítás

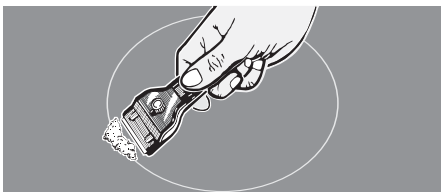
Először is győződjünk meg arról, hogy egyik indikátorlámpa seme ég és a főzőfelület lehűlt. Minden egyes tisztítandó terület közepére öntsünk egy pár cseppnyi, körülbelül 2cm átmérőjű kerámialap tisztító krémet. Nedvesítsünk meg egy tiszta papírszalvétát és mintha ablakot tisztítanánk, dolgozzuk el a krémet a főzőfelületen. Utolsó lépésként töröljük le a főzőfelületet egy tiszta, száraz papírszalvétával.

A kiloccsant folyadékok feltisztítása

A főzés közben kiloccsant és a kifutott folyadékok tisztításához kapcsoljuk ki az adott főzőlapot és töröljük le a forró területet körülvevő részt egy tiszta papírszalvétával. Ha kiloccsant folyadék (a cukros ételeken kívül minden egyéb) a forró felületre folyt ki, akkor addig ne tisztítsuk le, amíg a felület teljesen ki nem hűlt, majd az alábbi, „A tűzhelyre égett folyadékok tisztítása” című részben található utasításokat kövessük. Ha a főzőfelületre véletlenül ráolvad valami vagy ha magas cukortartalmú étel (tartósítószer, paradicsomszósz stb.) loccsan ki, egy borotvakaparóval AZONNAL TÁVOLÍTSUK EL a foltot, amíg a főzőfelület még meleg. FONTOS: Kezünk védelme érdekében használjunk hőálló konyhai kesztyűt. Kaparjuk le a főzőfelületről a kifröccsent folyadékot vagy az odaégett anyagot, és toljuk félre a hideg felületre. Ezután kapcsoljuk ki a főzőlapot és hagyjuk kihűlni mielőtt még jobban megtisztítanánk. Miután a főzőfelület lehűlt és a hőkijelző indikátor elaludt, alkalmazzuk a mindennapi tisztításnál fent leírtakat.

A ráégett kifröccsenések tisztítása

Győződjünk meg arról, hogy a hőkijelző indikátorok kialudtak és a tűzhely asztallapja is lehűlt. A ráégett folyadék nagy részét távolítsuk el egy egyélű borotvával. A borotvát tartsuk úgy, hogy körülbelül 30 fokos szöveget zárjon be a felülettel és mintha az ablakról vakarnánk le a festéket, vakarjuk le az anyagot.



FONTOS: Óvatosan bánjunk az éles borotvával!

Miután már a kaparóval a szennyeződésből a lehető legtöbbet eltávolítottunk, alkalmazzuk a mindennapi tisztításnál fent leírtakat.

A fémnyomok eltávolítása

A tűzhely asztallapján a csúsztatott edények ó(“a főleg az alumíniumból vagy rézből készült edények - nyomokat hagyhatnak. Ezek a nyomok gyakran úgy néznek ki, mintha karcolások lennének, de valójában nagyon könnyen eltávolíthatók a kifröccsent folyadékoknál fent leírt módszerrel. Makacs fémnyomok esetén használjuk együtt a tisztítókrémet a borotvával, és alkalmazzuk a fent leírt módszert.

Grill

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

A szabályozó tábla és a sütőajtók

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

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

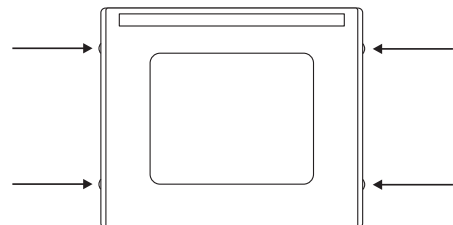
Töröljük tisztára egy nedves törülruhával, majd fényesítsük ki egy száraz törülruhával. A sütőajtók tisztításához csak tiszta, meleg szappanos vízbe áztatott és kicsavart, puha törülruhát használjunk.

Rozsdamentes acél tűzhelyek üvegajtóval

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

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

Egy kicsit nyissuk ki a sütő ajtaját, majd az elülső panelt rögzítő csavarokat távolítsuk el az ajtó két oldalából. (Mindkét oldalon két csavar található.)



csak bizonyos üvegajtókra vonatkozik

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

Sütő

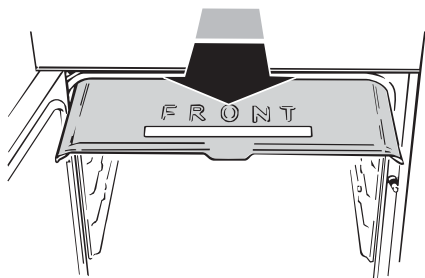
A sütők kiszedhető panelekkel rendelkeznek, melyeket különleges, részben öntisztító zománccal vontak be. Ez nem szünteti meg a belső burkolaton lévő összes szennyeződést, de a kézi tisztítást nagyban megkönnyíti. A Cook & Clean (“főz és tisztít”) panelek 200°C-os hőmérséklet felett jobban működnek. Ha általában ennél alacsonyabb hőfokon sütünk, akkor alkalmanként távolítsuk el a paneleket és töröljük le őket nem bolyhosodó törülkendővel és meleg szappanos vízzel. Ezután szárítsuk meg és helyezzük vissza a paneleket, majd melegítsük fel a sütőt 200°C-ra és egy órán

keresztül hagyjuk bekapcsolva. Így a Cook & Clean ("főz és tisztít") panelek hatékony működése biztosítva van. Ne használjunk acélszálás súrolópárnát (vagy más, felszínkárosító anyagot). Ne használjunk sütőtisztító párnákat sem.

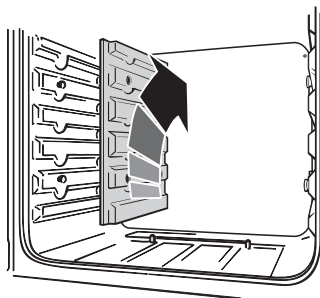
A sütő belső burkolatának eltávolítása

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

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



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



Miután a burkolatokat eltávolítottuk, a sütő zománczott belsejét kitisztíthatjuk.

A burkolatok visszahelyezésénél először az oldalsó burkolatokat tegyük vissza.

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

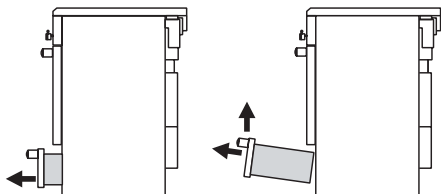
A tűzhely elmozdítása

A készüléket áramtalanítsuk.

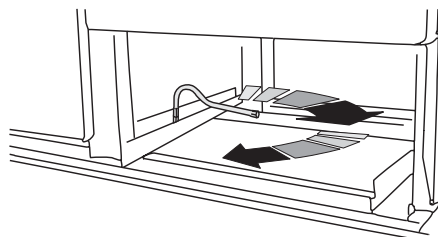
A tűzhely nehéz: valószínűleg két ember szükséges az elmozdításához. A sütő elől egy, hátul két görgővel rendelkezik. A tűzhely elejénél két leengedhető, szintkiegyenlítő támaszték található.

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

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

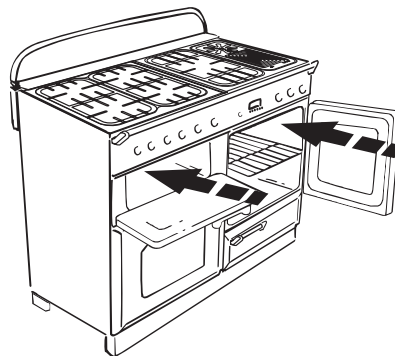


Előfordulhat, hogy a tűzhelyt beszerelő szakember nem a helyén hagyta a szintező szerszámot. Ha ez történt, az ábrát szerint keressük meg. Amennyiben nem találjuk a szintező szerszámot, keressük fel a beszerelést végző szakembert. Lásd: ebben az utasításban szereplő „Beszerelés” című rész elejét.



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

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

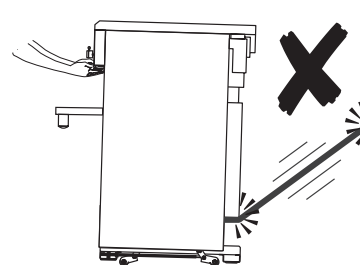


Nyissuk ki a grill és a jobb oldali sütő ajtaját, hogy az elülső panel alját biztonságosan megtarthassuk a tűzhely elmozdítása közben.

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

A tűzhelyet apránként mozdítsuk el, miközben ellenőrizzük, hogy a gáztömlő nem akadt-e be valahova. Győződjünk meg arról, hogy az elektromos kábel elég hosszú ahhoz, hogy a tűzhely előre mozdítható legyen.

A tűzhely visszahelyezésénél ismét ellenőrizzük hátul, hogy az elektromos kábel nem szorult-e be valahova.



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

MAGYAR

Hibaelhárítás

Repedés jelent meg a tűzhely asztallapján

Azonnal feszültségmentesítsük a tűzhelyt és hívjunk szakembert. Addig ne használjuk, amíg nincs megjavítva. A szervizzel kapcsolatos információ a ügyfélszolgálati nyomtatványban található.

A tűzhely asztallapja megkarcolódott

Ellenőrizzük, hogy az előírt módon végeztük-e a tűzhely tisztítását.

A durva alsó résszel rendelkező lábasok és edények, vagy az edény és a főzőfelület közötti durva szemcsés anyagok (só vagy homok) karcolást okozhatnak.

Csak a javasolt tisztító módszereket alkalmazzuk. Ellenőrizzük, hogy az edények alja sima és tiszta-e. Az apró karcolások nem távolíthatók el, de idővel a tisztítás eredményeképpen elhalványulnak.

Fémnyomok a tűzhely asztallapján

A tűzhely felszínén ne csúsztassuk az alumíniumból vagy rézből készült edényeket. Az alumínium és rézedények nyomait, valamint a vízben lévő ásványi anyagok lerakódásait és az ételfoltokat a tisztítókrémrel távolíthatjuk el.

A sütőből gőz áramlik ki

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

A sütő ventilátora hangos

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

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

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

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

Ilyen esetben Ön fizet. A szerviz-szolgáltatók akkor is felszámolják a kiszállási díjat, ha olyan munkát javítanak ki, amelyet az eredeti beszerelést végző szakember végzett. Ezért Önnek is érdeke, hogy a beszerelést végző szakembert keresse fel.

Elektromos földzárlat megszakító

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

Az étel túl lassan vagy túl gyorsan fő, vagy megég

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

A sütő nem egyenletesen süt

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

Ha nagyobb darab ételt sütünk, akkor azt meg kell forgatnunk sütés közben.

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

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

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

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

Kézi vezérlésnél a sütő nem kapcsol be

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

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

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

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

Az előre beállított sütéskor a sütő nem kapcsol be

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

A tűzhely öregedésével a sütő hőmérséklete magasabb

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

hőfokszabályozót szakemberrel szereltessek be.

A grill nem jól működik

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

A sütőlámpa nem működik

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

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

Feszültségmentesítsük a készüléket.

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

Általános biztonsági utasítások

A tűzhely üzembehelyezését a beszerelési útmutató alapján csak szakember villanyszerelő végezheti el. A javításokat csak a szerviz szakemberei végezhetik el és kizárólag ellenőrzött minőségű alkatrészek felhasználásával. Az üzembehelyezéskor kérdezzük meg, hogy hol található a tűzhely ki és be kapcsolója. Jegyezzük meg, hogy szükség esetén könnyen megtaláljuk. Tisztítás vagy bármilyen javítás előtt mindig várjuk meg, hogy a tűzhely lehűljön és csak azután válasszuk le az elektromos hálózatról, hacsak ebben az utasításban más erre utaló megjegyzést nem találunk.

Óvatosan nyúljunk a tűzhely asztallapjához, főleg a kijelölt főzőfelületekhez. A tűzhely felszíne még a szabályozó gombok kikapcsolása után is meleg marad egy ideig. Az égésveszély lehetőségét csökkenthetjük azáltal, hogy tisztítás előtt mindig meggyőződünk arról, hogy a szabályozó gombok a „KI” („Off”) pozícióban vannak-e és az egész üveges főzőfelület lehűlt-e.

Óvatosan töröljük le a tűzhely-asztallapot. Ha nedves szivacsot vagy törlőruhát használunk a kiloccsant ételmaradékok feltörlésére, a felszálló gőz miatt ne hajoljunk közel. Vannak olyan tisztítószerek, amelyek az egészségre káros gőzt termelnek a forró felülettel való érintkezéskor.

Az edények elmozdítása előtt mindig kapcsoljuk ki a főzőlapokat szabályozó gombokat.

A tűzhely asztallapjára használat közben ne helyezünk konyhai eszközöket. Ezek felforrósodhatnak és égéseket okozhatnak.

Javasoljuk, hogy a főzőlapok felszínét csak akkor töröljük le, ha a főzőfelület már lehűlt és a hőjelző lámpa is kialudt. A cukortartalmú ételfoltok képeznek ez alól kivételt. Lásd: „A tűzhely tisztítása”. Amikor a tűzhely felszíne lehűlt, csak a javasolt tisztítókrémet használjuk a főzőfelület tisztításához.

A főzőfelület épségének érdekében a forró üvegfelületre

ne öntsünk tisztítókrémet. Olvassuk el a tisztítókrémek címkéin található utasításokat és figyelmeztetéseket és e szerint járjunk el. A tisztítás végeztével használjunk száraz törlőruhát vagy papír kéztörlőt a tisztítókrém maradványok letörléséhez.

Ne melegítsünk fel üres edényeket. Így kár keletkezhet a főzőfelületben és az edényben is.

Ne helyezünk és ne tároljunk tárgyakat a tűzhely asztallapján, még használaton kívüli állapotban sem.

Ha a főzőfelszín felületén bármilyen repedés észlelhető, **azonnal** helyezük a tűzhelyt üzemem kívül és javíttassuk meg.

Használjunk megfelelő méretű, sík felületű edényeket, amelyek az adott főzőfelületre illeszkednek. A főzőlapnál kisebb méretű edény használata során a főzőlap egy része szabadon marad és fennáll a ruházat meggyulladásának veszélye. Az edény és a felszín megfelelő illeszkedése hatékonyabbá teszi a főzést.

Ne csúsztassuk az edényeket a főzőfelületen, mert az üveg felszínét megkarcolhatja, a) az üveg karcolásálló, nem pedig karcolásmentes. Az éles tárgyak, gyűrűk vagy egyéb ékszerek és a ruházaton található csatok megkarcolhatják a tűzhely felszínét.

A tűzhely felszínét ne használjuk vágódeszkaként.

A tűzhely asztallapja felett ne tároljunk nehéz tárgyakat. Ha ezek a tárgyak lezuhannak, akkor károsodást okozhatnak.

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

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

Ha a tűzhely asztallapjának közelében elektromos készüléket használunk, vigyázzunk arra, hogy a vezeték ne érjen hozzá a főzőlaphoz.

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

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

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

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

Csak az itt felsorolt alkatrészeket tisztítsuk meg.

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

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

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

MAGYAR

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

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

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

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

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

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

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

A sütni való ételnek a lehető legszárazabbnak kell lennie. A fagyasztott élelmiszereken található jég vagy a friss élelmiszereken található nedvesség hatására az olaj felbugyog és kifut a serpenyőből. Magas vagy közepes hőfokon való sütéskor vigyázzunk a kifröccsent olajjal és vigyázzunk, hogy az étel nehegy odaégjen. Soha ne mozdítsuk el a forró olajos serpenyőt, főleg a bő olajban sütés után. Várjunk amíg lehűl az olaj.

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

Ügyeljünk arra, hogy víz ne kerüljön a tűzhely belsejébe.

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

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

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

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

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

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

A sütőt NE használjuk a konyha fűtésére, mert ez

nemcsak energiapazarlás, de a szabályozó gombok is túlhevülhetnek.

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

A tűzhely jellemzőit ne változtassuk meg.

A készülék nehéz, ezért óvatosan mozgassuk.

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

Karbantartás és a pótalkatrészek

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

Üzemelés típusa:

A készülék megnevezése és színe*

A készülék sorozatszám

A kereskedés megnevezése és címe

A vásárlás időpontja

A beszerelést végző szakember neve és címe

Üzembehelyezés időpontja

* Ez az információ a készülék adattábláján található.

Probléma felmerülése esetén

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

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

Ne feledje

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

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

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

A garancián túl

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

A karbantartást csak megfelelő műszaki képzettséggel rendelkező szakemberrel végeztessük el.

Pótalkatrészek

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

Üzembehelyezés

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

Biztonsági követelmények/előírások

Ezt a készüléket szakképzett villanszerelőnek kell üzembehelyeznie, hogy a beszerelés a vonatkozó szabályok és a területileg illetékes áramszolgáltató előírásainak megfelelően. Üzembehelyezés vagy használat előtt olvassuk el az utasításokat.

Üzembehelyezés előtt győződjünk meg arról, hogy a tűzhely az adott feszültségre csatlakoztatható-e. Lásd: készülék címkéje.

A következő eszközökre lesz szükségünk a tűzhely megfelelő üzembehelyezéséhez

Feszültségmérő (elektromosság mérésére)

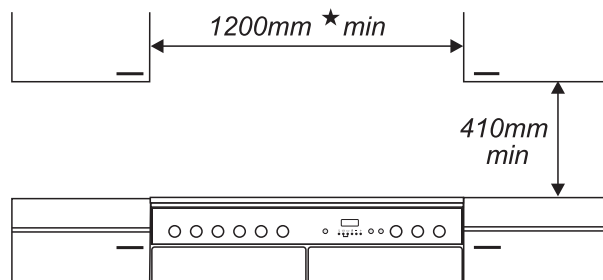
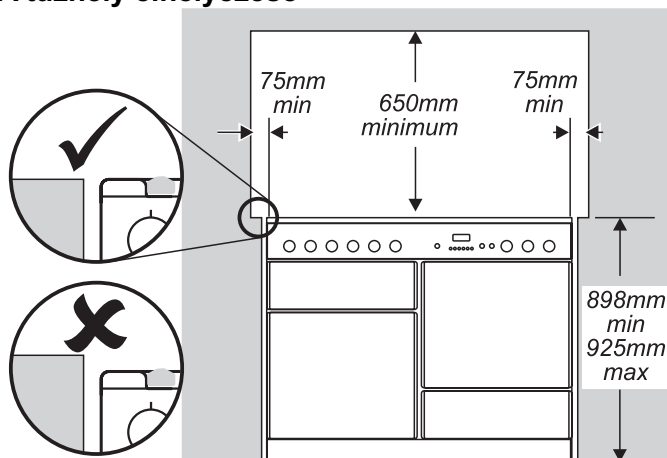
Fém mérőszalag

Keresztcsavarhúzó

Alkoholos vízszintező

A tűzhelyhez tartozó szintező szerszám (a csomagolásban található)

A tűzhely elhelyezése



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

A tűzhelyt nem szabad alpra helyezni.

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

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

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

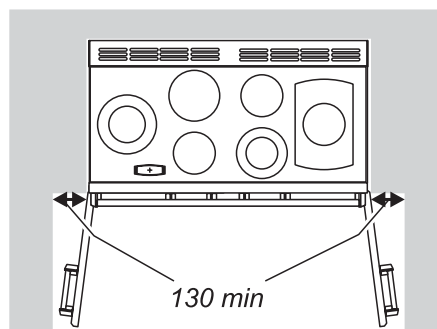
* Tűzhelyfedelelet csak a fedél gyártójának utasítása alapján szereltesünk fel.

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

Biztonsági okokból függönyöket nem szabad közvetlenül a tűzhely mögé akasztani.

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

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



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

A tűzhely kicsomagolása

A tűzhely nagyon nehéz. Bánjunk vele nagyon óvatosan. Javasoljuk, hogy két ember mozgassa a tűzhelyet.

MAGYAR

Győződjünk meg arról, hogy a padlót borító felszín nem mozdul el, vagy távolítsuk el, hogy a tűzhely mozgásakor ne okozunk kárt benne.

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

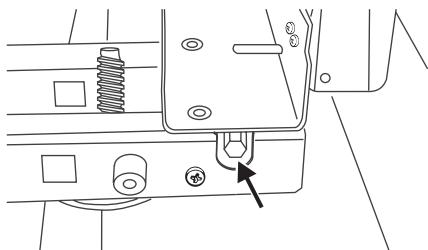
Lásd a különálló kicsomagolási nyomtatványt.

Szintezés

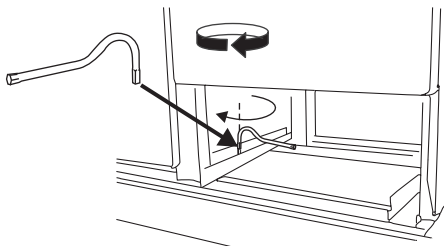
Szintellenőrzés gyanánt javasoljuk az alkoholos vízszintező használatát a sütő egyik polcán.

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

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



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



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

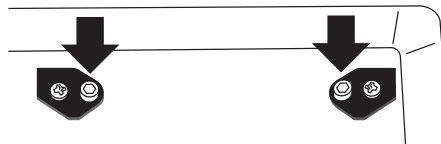
A szintező szerszámot hagyjuk az állítóanyán úgy, hogy a szerszám nyele a tűzhely hátulja felé nézzen. Így a vásárló is használni tudja, ha el szeretné mozdítani a készüléket.

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

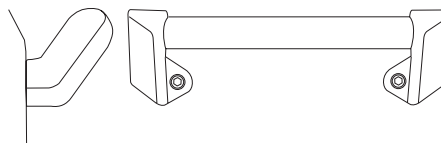
Fogantyúk felszerelése (csak egyes modelleknél)

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

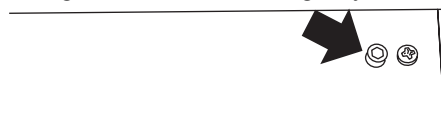
felerősítéséhez.



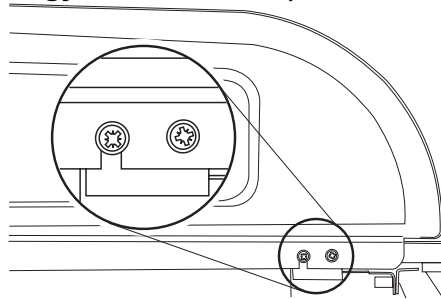
A fogantyúkat a szerelvények fölé kell rögzíteni.



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



A védőpanel felszerelése (választható tartozék č4-á csak egyes modelleknél)



a tűzhely hátnézetből

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

Elektromos csatlakoztatás

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

FIGYELMEZTETÉS: A KÉSZÜLÉKET FÖLDELNI KELL

Megjegyzés

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

A készülék maximálisan felvett teljesítménye az életmelegítő/főzőlappos tűzhely esetében megközelítőleg 15,6 kW, a csak ételmelegítővel rendelkező modelleknél 14,6 kW.

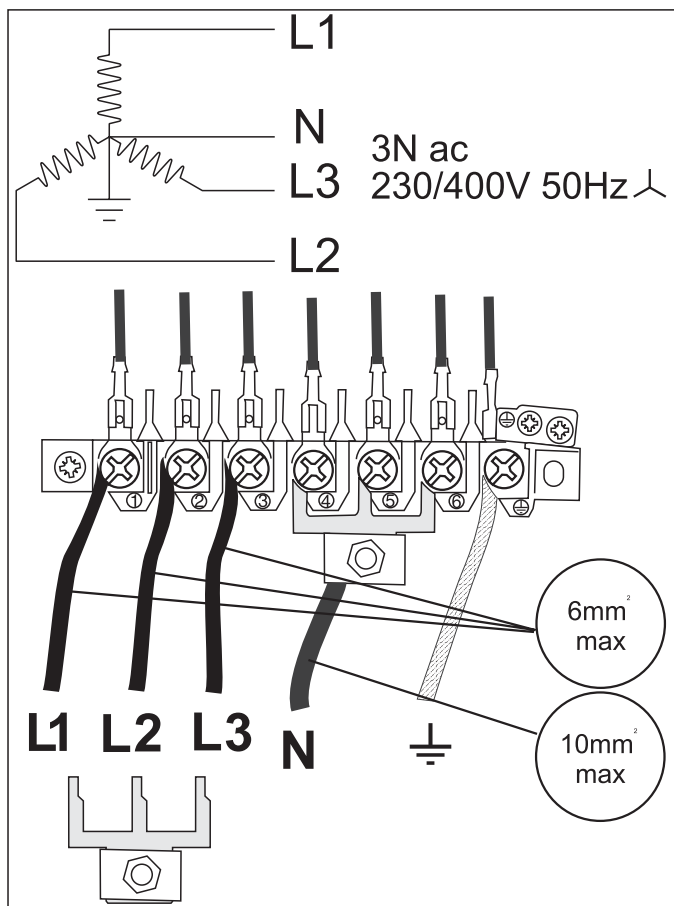
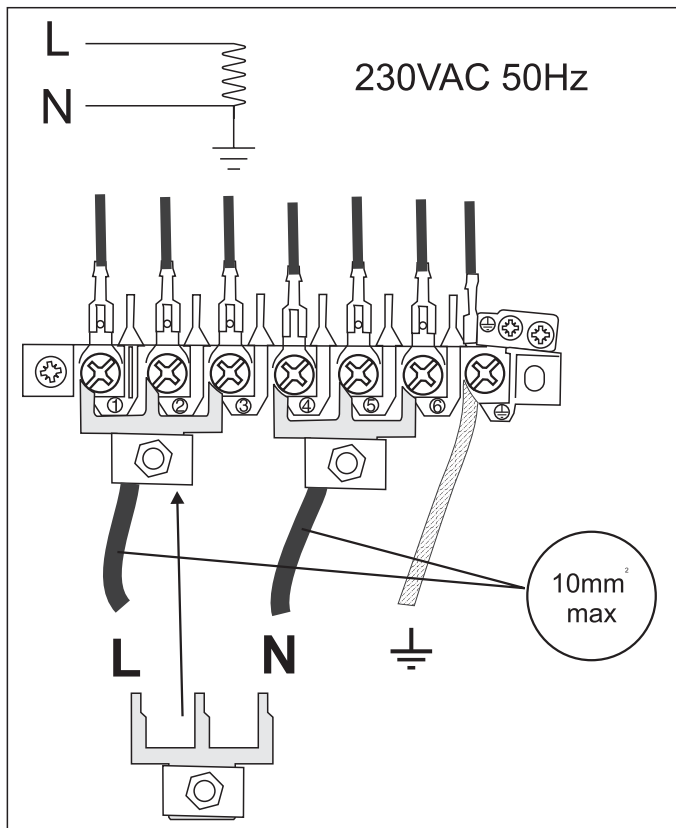
A felhasznált elektromos vezetéknek meg kell felelniük a készülék terhelhetőségének és minden területileg illetékes szerv előírásainak.

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

hozzáférhetővé.

Kössük össze a fővezeték az elektromos hálózatnak megfelelő kivezetésekkel.

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



Elektromos földzárlat megszakító

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

Főzőlap

Kapcsoljunk be minden főzőzónát és ellenőrizzük, hogy felmelegszenek-e.

Grill

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

Sütő-próba

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

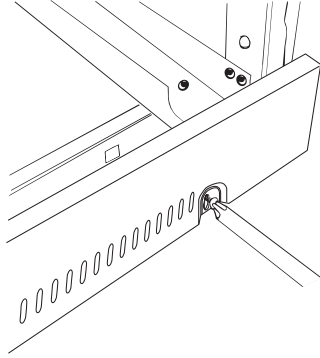
A pontos idő beállításához lásd „Az óra” című bekezdést. Ha elhibázunk valamit vagy rossz gombot nyomunk meg, akkor egy-két percre feszültségmentesítsük a készüléket, majd kezdjük újra a műveletet.

Kapcsoljuk be a sütőt és ellenőrizzük a felmelegedést.

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

MAGYAR

A lábazat beszerelése



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

Sütőlámpa

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

Megjegyzendő

A sütőégő nem garanciális tartozék.

Vevőszolgálat

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

Köszönjük.

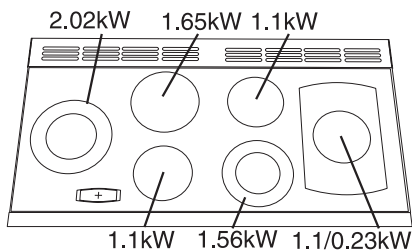
Műszaki adatok

ÜZEMBEHELYEZŐ: Kérjük, hagyja a használónál ezeket az utasításokat.

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

Teljesítmény

Főzőlap:



Sütők	Hagyományos	Mesterséges légkeverés
	2,2 kW	2,5 kW
Energiahatékonysági osztály		
A-tól (hatékonyabb)		
G-ig (kevésbé hatékony)	A	A
Energiafogyasztás		
az átlagteljesítményt véve alapul	0,95 kWh	0,85 kWh
Hasznos térfogat (liter)	67	67
Méret	Nagy	Nagy
Grill	2,3 kW	

Spis treści

Warunki bezpieczeństwa	34
Płyta grzejna	34
Grill	36
Piekarniki	36
Zegar	37
Użycie programatora	38
Półki piekarnika	39
Półka na drzwiach piekarnika	39
Element rumieniący	39
Przechowywanie	39
Oświetlenie piekarnika	39
Czyszczenie kuchni	39
Przemieszczanie kuchni	41
Rozwiązywanie problemów	42
Ogólne zasady bezpieczeństwa	43
Serwis i części zamienne	45
Instalacja	45
Dane techniczne	49
Kapcsolási rajz	50

Warunki bezpieczeństwa

Nie należy stawiać na płycie ani opierać na niej ciężkich przedmiotów. Mimo że powierzchnia płyty ceramicznej jest bardzo silna, mocne dmuchnięcie lub ostry spadający przedmiot mogą spowodować pęknięcie powierzchni. W przypadku zauważenia jakiegokolwiek pęknięcia na powierzchni płyty należy **natychmiast** odłączyć urządzenie od źródła zasilania i zgłosić do naprawy. Należy uważać na to, by do wewnątrz urządzenia nie dostała się woda.

Podczas używania oraz po używaniu urządzenie będzie ciepłe, należy więc zwrócić uwagę na małe dzieci przebywające w jego otoczeniu. Jeżeli dzieci mogą przebywać w kuchni, radzimy mieć je pod stałym nadzorem.

Jeżeli wcześniej nie mieli Państwo do czynienia z kuchnią elektryczną, polecamy przeczytanie rozdziału „**Ogólne zasady bezpieczeństwa**”. Opisujemy tam podstawowe wskazówki dotyczące bezpiecznego używania kuchni.

Włączanie zasilania

Należy upewnić się, że urządzenie podłączone jest do źródła zasilania.

Specyficzne zapachy

Przed pierwszym użyciem piekarnika i grilla należy urządzenie wygrzać. Wygrzewanie powinno trwać około pół godziny. W tym czasie piekarnik powinien być pusty, termostat powinien być ustawiony na najwyższą temperaturę, drzwi powinny być otwarte. Należy również zapewnić odpowiednią wentylację kuchni. Zapach,

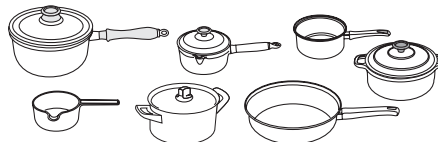
który odczuwany jest za zwyczaj podczas wygrzewania kuchenki, związany jest z parowaniem substancji wykorzystywanych do zabezpieczenia piekarnika na czas magazynowania.

Symbole graficzne

Niniejsza instrukcja obsługi obejmuje kilka różnych modeli. Pokręłka kontrolne oraz symbole na panelach sterujących są różne dla każdego z modeli. Niektóre symbole mogą, więc być inne niż na państwa kuchence, ale mamy nadzieję, że ich funkcje są oczywiste.

Płyta grzejna

Podczas gotowania na płycie ceramicznej bardzo ważne jest używanie odpowiedniego rodzaju naczyń...



Należy używać tylko naczyń, które są odpowiednie do gotowania na płycie ceramicznej.

Polecamy naczynia zrobione ze stali nierdzewnej lub emaliowanej, ponieważ naczynia z dodatkiem miedzi lub aluminium zostawiają na płycie trudne do usunięcia ślady.

Naczynia szklano-ceramiczne nie są odpowiednie ze względu na ich słabą przewodność.

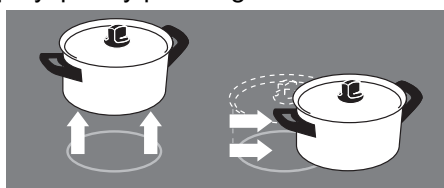
Gamki i rondle powinny mieć grube, gładkie i płaskie dno. Zapewnia to maksymalny przepływ ciepła z płyty do naczynia sprawiając, że gotowanie staje się szybkie i energooszczędne.

Nie należy używać naczyń z półokrągłym dnem (typu wok), nawet z podstawką.

Najlepsze są naczynia z lekko wklęsłym dnem. Jeśli przyłożyłoby się do nich linijkę, to widoczna byłaby mała luka. Kiedy dno takich naczyń się rozgrzewa, metal rozszerza się i dno kładzie się płasko na powierzchni płyty.

Należy upewnić się, iż dno naczynia jest czyste i suche, aby uniknąć przypalenia i przywarcia jakichkolwiek nieczystości do powierzchni płyty. Zapobiega to również zarysowaniom i zabrudzeniom takim jak np. plamy wapienne.

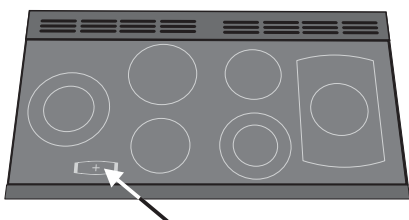
Zawsze należy używać naczynia, które posiadają dno o średnicy równej średnicy pól grzejnych lub trochę większej. Używanie mniejszych naczyń powoduje utratę ciepła i oraz przypalenie możliwych wykipin. Użycie pokrywki przyspieszy proces gotowania.



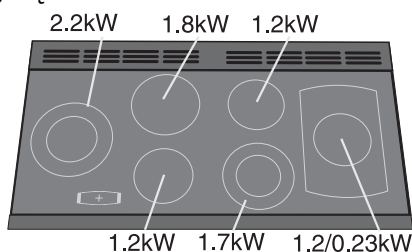
DOBRE

ŹLE

Należy zawsze podnosić naczynia z powierzchni płyty. Przesuwanie naczyń może spowodować ślady i zarysowania. Przed odstawieniem naczynia zawsze należy przekręcić pokrętkę kontrolną do pozycji „Wyłączenie”.



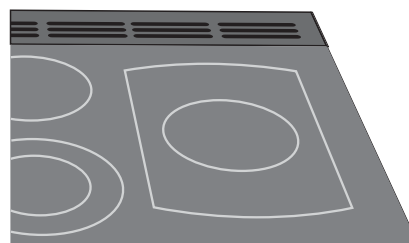
Na płycie znajdują się wskaźniki uruchomienia pól grzejnych. Zapalają się one wtedy, gdy pola zostaną uruchomione i pozostają zapalone w trakcie ochładzania się powierzchni pola po wyłączeniu zasilania. Należy uważać, aby nie dotknąć przypadkowo powierzchni pola grzejnego, ponieważ nawet wyłączone jeszcze długo może być gorące.



Dane dotyczące mocy poszczególnych pól grzejnych zostały przedstawione na powyższym rysunku.

Podgrzewacz

Po prawej stronie płyty znajduje się pole o podwójnym przeznaczeniu.

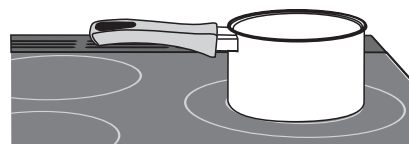


Wewnętrzny pierścień wyznacza obszar pola grzewczego o mocy 1,2 kW. Linia zewnętrzna wyznacza zasięg ogrzewacza. Ustawić pokrętkę regulacji w pierwszej pozycji (ogrzewanie), aby lekko zagrzać cały obszar. Używać ogrzewacza do utrzymywania jedzenia w ciepłe, podczas gdy trwają ostatnie przygotowania przed podaniem posiłku. Aby osiągnąć lepsze wyniki, należy zagrzać przykryte naczynie, w którym podamy potrawę 10 minut przed jej nałożeniem. **Prosimy używać jedynie naczyń odpornych na temperaturę.** Przekręcić pokrętkę regulacji dalej, aby używać wewnętrznego pierścienia jako normalnego pola grzewczego do gotowania.

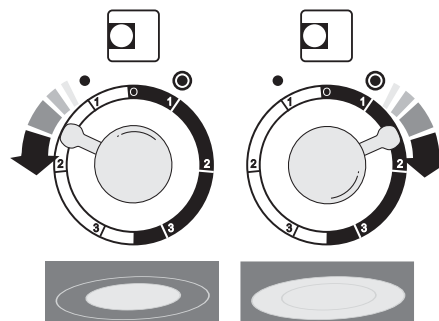
Zalecenia ogólne

Mimo, że powierzchnia płyty ceramicznej jest bardzo wytrzymała, to jednak ciężki lub ostry spadający przedmiot, na przykład solniczka, może spowodować pęknięcie powierzchni. W przypadku zauważenia jakiegokolwiek pęknięcia na powierzchni płyty należy **natychmiast** odłączyć urządzenie od źródła zasilania i zgłosić do naprawy.

Należy uważać na to, by do wewnątrz urządzenia nie dostała się woda.



Pola grzejne oznaczone dwoma koncentrycznymi kołami posiadają część zewnętrzną i wewnętrzną. Należy przekręcić pokrętkę kontrolną zgodnie z ruchem wskazówek zegara, aby nagrzać całe pole dla większych naczyń, lub przekręcić pokrętkę w drugą stronę, aby nagrzać tylko wewnętrzną część pola dla mniejszych naczyń.



Nie należy **nigdy** gotować bezpośrednio na powierzchni płyty grzejnej.

Rodzaj naczynia oraz ilość jedzenia mają wpływ na to jak należy ustawić pokrętkę kontrolną. Przy większych ilościach jedzenia należy ustawić pokrętkę na większą moc grzejną.

POLSKI

Zawsze po użyciu płyty należy wyczyścić jej powierzchnię, aby zapobiec zarysowaniom i zabrudzeniu.

Wykonując czynności kulinarne na płycie można zauważyć, że używane pola grzejne włączają się i wyłączają. Spowodowane jest to przez specjalną funkcję kuchni, która ze względów bezpieczeństwa ogranicza temperaturę pól grzejnych. Jest to całkiem normalne, szczególnie przy gotowaniu z użyciem wysokich temperatur. Jednak w przypadku, gdy dzieje się to szczególnie często dla jakiegoś konkretnego naczynia, może to znaczyć, że naczynie jest nieodpowiednie dla płyty, np. zbyt małe lub o nierównym dnie.

Wykipiny zawierające cukier powodują nieusuwalne plamy, dlatego też powinny zostać usunięte natychmiast po gotowaniu. Nidy nie należy czekać aż wykipiny ostygną.

Jeśli cukier lub żywność zawierająca cukier, a także folia aluminiowa lub elementy plastikowe przypadkowo roztopią się na powierzchni płyty, należy natychmiast usunąć je z gorącego pola grzejnego za pomocą skrobaka uważając, aby nie uszkodzić powierzchni płyty. Zobacz rozdział „Czyszczenie kuchni”.

Nigdy nie należy kroić niczego bezpośrednio na powierzchni płyty.

Nie należy gotować bezpośrednio na powierzchni płyty tj. bez użycia naczyń.

Nie należy używać płyty jako powierzchni roboczej.

Nie należy ciągnąć ani przesuwac naczyń po powierzchni płyty.

Nie należy umieszczać żadnych przedmiotów pomiędzy dnem naczynia a powierzchnią płyty, np. podkładek azbestowych, folii aluminiowej czy podstawki pod wok.

Kiedy płyta nie jest używana, **nie** należy umieszczać na niej naczyń, żywności lub łatwopalnych przedmiotów, np. ścierek czy patelni zawierających olej.

Nie należy kłaść na płycie folii plastikowej i aluminiowej oraz plastikowych pojemników.

Nie należy zostawiać włączonych pól grzejnych, jeśli nie są one używane do czynności kulinarnych.

Nie należy stawiać na płycie dużych i ciężkich naczyń (np. brytfanny) obejmujących więcej niż jedno pole grzejne.

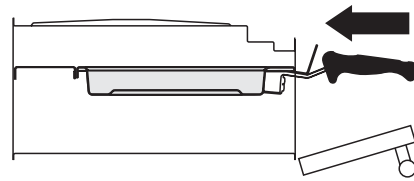
Nie należy umieszczać naczyń częściowo na polu grzejnym zawsze należy stawiać je centralnie.

Nie wolno pozwolić, aby ktoś stawał na płycie ceramicznej.

Grill

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

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



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

Należy ustawić pokrętkę w pozycji „3”.

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

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

Nigdy nie należy zamykać drzwi grilla podczas jego użytkowania.

Ruszt grilla można odwrócić, co umożliwia opiekanie dwóch stron potrawy na ruszcie.

Nie należy zostawiać grilla włączanego na dłużej niż kilka chwil bez ruszta w środku.

Piekarniki

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

W Państwa kuchence są dwa różne piekarniki.

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

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

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

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

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

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

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

Ruszty piekarnika powinny być zawsze dosunięte do tylnej ścianki piekarnika.

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

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

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

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

Zawsze należy zostawić lukę „na szerokość palca” pomiędzy naczyniami na tej samej półce, aby powietrze mogło swobodnie między nimi cyrkulować.

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

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

Zegar

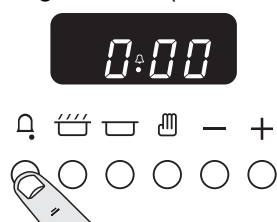
Do włączania i wyłączania piekarników można używać programatora. Zegar musi być ustawiony na bieżący czas zanim piekarniki będą mogły działać.

Ustawianie czasu bieżącego

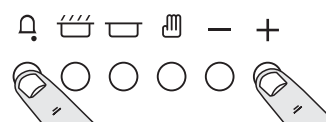


Należy przycisnąć przyciski i przytrzymać w sposób pokazany na rysunku. Jednocześnie należy przycisnąć (-) lub (+) aż do czasu, kiedy pokaże się właściwy czas. Należy pamiętać, że zegar wskazuje czas 24-godzinny. W razie popełnienia błędu lub przyciśnięcia niewłaściwego przycisku, należy odłączyć kuchnię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

Odmierzanie czasu gotowania (minutnik)



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



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

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

Nie można ustawić czasu włączenia pracy piekarnika, ponieważ ustawia się on automatycznie przez wybranie czasu pracy i godziny wyłączenia.

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



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

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



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

Na wyświetlaczu pojawi się napis AUTO.

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

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

POLSKI

Powracanie do trybu sterowania ręcznego

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

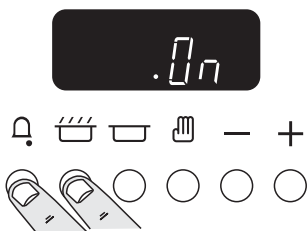
Specjalne funkcje zegara

Blokada przycisków

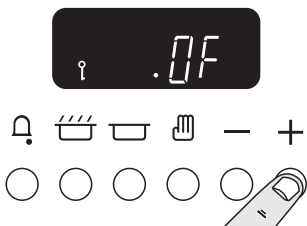
Kiedy funkcja blokady przycisków jest aktywna, to zegar może być używany jak zwykle, ale piekarnik będzie zablokowany i nie da się go uruchomić. Dzieci będą mogły nastawić program pieczenia, ale nie będą mogły go aktywować, piekarnik nie zostanie uruchomiony.

Aktywowanie blokady przycisków

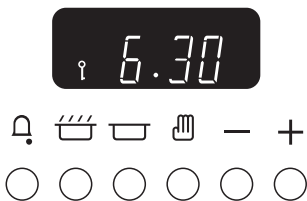
Należy się upewnić, że zegar jest ustawiony na ręcznym trybie sterowania i skasować wszystkie nastawione programy



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

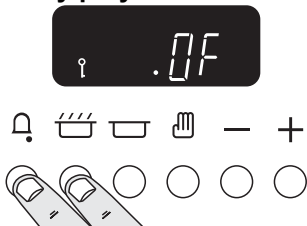


Jeden raz wcisnąć przycisk '+'. Na wyświetlaczu pojawią się (i) i 'Of'. Nic więcej nie należy wciskać.

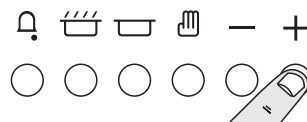


Od tego momentu funkcje piekarnika są zablokowane. Po kilku sekundach wyświetlać zacznie pokazywać aktualny czas i symbole przycisków.

Anulowanie blokady przycisków



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



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

Po kilku sekundach wyświetlać zacznie pokazywać aktualny czas.

Od tego momentu piekarnik i programator mogą być normalnie używane

Użycie programatora

Programator może zostać użyty do sterowania jednym piekarnikiem albo dwoma jednocześnie. Czas rozpoczęcia i zakończenia pracy musi być taki sam dla obu piekarników, ale można ustawić różne temperatury.

Jeżeli chce się włączyć jeden z piekarników w czasie automatycznie ustawionym dla drugiego piekarnika, należy poczekać aż programator uruchomi pierwszy piekarnik, a następnie uruchomić drugi piekarnik ręcznie.

Programator pozwala ustawić czas włączenia piekarnika na jakąkolwiek godzinę w przedziale następujących 24 godzin.

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

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

Nie należy umieszczać w piekarniku żywności ciepłej.

Nie należy używać piekarnika, który już jest ciepły.

Nie należy używać piekarnika, jeśli drugi piekarnik jest ciepły.

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

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

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

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

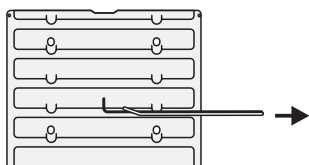
Mięso drobiowe należy zupełnie rozmrozić przed włożeniem do piekarnika.

Należy sprawdzić przed podaniem czy mięso jest w pełni dopieczone.

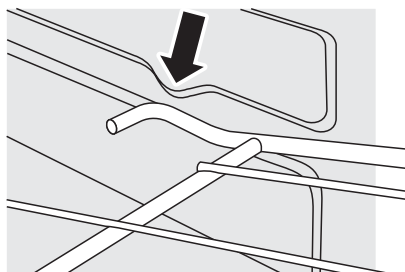
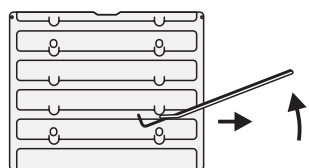
Półki piekarnika

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

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

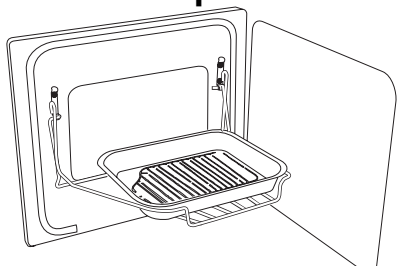


Następnie należy podnieść przód wkładu do góry tak, aby jego tył przeszedł pod blokadą i pociągnąć wkład do siebie.



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

Półka na drzwiach piekarnika



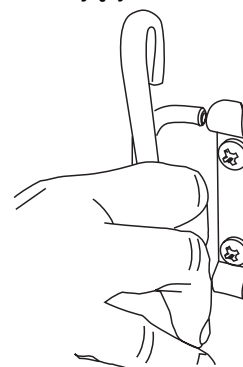
Półka przedstawiona powyżej pasuje tylko do lewostronnych drzwi piekarnika. Maksymalna wytrzymałość półki to 5,5kg. Półka powinna być używana tylko ze specjalnie do niej zaprojektowaną formą do pieczenia mięs. Inne naczynia mogą być niestabilne. Kiedy półka zostanie ustawiona w najwyższej pozycji, inne potrawy mogą być umieszczone na dolnym poziomie piekarnika.

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

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



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



Element rumieniący

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

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

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

Przechowywanie

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

Oświetlenie piekarnika

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

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

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

Czyszczenie kuchni

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

Do czyszczenia nie należy używać rozpuszczalników do farb, sody czyszczącej, detergentów kaustycznych, proszków biologicznych, wybielaczy, wybielaczy

POLSKI

zawierających chlor, środków ściernych czy soli. Nie należy mieszać środków czyszczących, ponieważ mogą one reagować ze sobą z niebezpiecznym rezultatem.

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

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

Płyta ceramiczna

Bardzo łatwo jest wyczyścić płytę grzejną za pomocą rekomendowanego środka.

Uwaga *) Nie należy używać ściernych środków czystości oraz myjek, aerozoli do czyszczenia piekarników ani środków usuwających plamy.

Czyszczenie bieżące

Po pierwsze należy sprawdzić czy nie świecą się wskaźniki nagrzewu pól grzejnych i czy powierzchnia płyty jest chłodna. Odrobinę mleczka do czyszczenia płyt ceramicznych należy nanieść na powierzchnię, która ma zostać wyczyszczona. Następnie należy zwilżyć ręcznik papierowy i wyczyścić powierzchnie tak jak powierzchnię szklaną. Na końcu przetrzeć płytę czystym i suchym ręcznikiem papierowym.

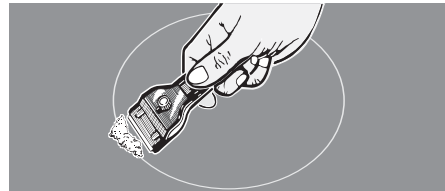
Czyszczenie wykopin

Aby wyczyścić wykopiny i inne zabrudzenia podczas procesu gotowania, należy wyłączyć dane pole grzejne i wytrzeć powierzchnię dookoła niego czystym ręcznikiem papierowym. Jeżeli coś się wyleje na gorące pole grzejne należy poczekać aż pole się ochłodzi i potem postąpić według instrukcji dotyczących „Czyszczenia przypalonych wykopin”. Jeśli jednak coś przypadkowo roztopi się na płycie lub nastąpi rozlanie substancji zawierających cukier (np. konfitury lub sosu pomidorowego), należy NATYCHMIAST USUNĄĆ zabrudzenie skrobakiem w czasie, gdy płyta jest gorąca. **WAŻNE:** należy włożyć kuchenną rękawicę ochronną, aby ustrzec się oparzeń. Należy zeszkobać wykopiny lub stopioną substancję i usunąć z płyty. Następnie należy wyłączyć pole grzejne i pozwolić, aby ostygło przed dalszym czyszczeniem. Kiedy powierzchnia się ochłodzi i wyłączy się wskaźnik nagrzewu pola, można przystąpić do normalnej procedury czyszczenia powierzchni ceramicznej w sposób opisany powyżej.

Czyszczenie przypalonych wykopin

Należy upewnić się, że wskaźniki nagrzewu pól grzejnych są wyłączone oraz że płyta jest chłodna.

Należy usunąć przypalone zabrudzenia skrobakiem. Skrobak należy ustawić w przybliżeniu pod kątem 30° względem powierzchni płyty i zeszkobać zabrudzenia tak jak by się skrobało farbę z powierzchni okna.



WAŻNE: Ze skrobakiem należy obchodzić się szczególnie ostrożnie.

Po usunięciu przypalonych substancji skrobakiem należy przystąpić do normalnej procedury czyszczenia powierzchni płyty w sposób opisany powyżej.

Usuwanie śladów pozostawionych przedmiotem metalowym

Przesuwanie garnków po płycie, szczególnie aluminiowych lub miedzianych, może spowodować pozostawienie śladów na powierzchni płyty. Ślady te często wyglądają jak zarysowania, można je jednak z łatwością usunąć używając standardowej procedury czyszczenia wykopin. Jeśli jednak ślady okażą się trudne do usunięcia należy użyć środka do czyszczenia powierzchni ceramicznych oraz skrobaka w sposób opisany powyżej.

Grill

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

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

Panel kontrolny i drzwi piekarników

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

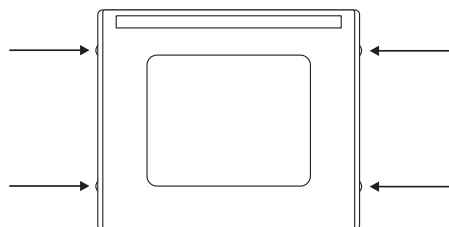
Panel kontrolny i pokrętła kontrolne powinny zostać umyte miękką ściereczką zmoconą gorącą, czystą wodą z dodatkiem delikatnego detergentu. Należy uważać by woda nie dostała się do wnętrza urządzenia. Następnie powierzchnię należy przetrzeć czystą wilgotną ściereczką i na końcu wypolerowana suchą ściereczką.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

Kuchnie z nierdzewnej stali z przeszklonymi drzwiami

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

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

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



tylko drzwi w niektórych modelach

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

Piekarnik

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

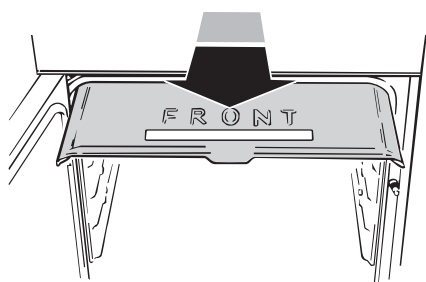
Panele samoczyszczące się działają lepiej w temperaturze powyżej 200°C. Jeśli zazwyczaj używa się niższych temperatur, należy od czasu do czasu wyjąć panele i wyczyścić je ściereczką niepozostawiającą włosków i zmoczoną w gorącej wodzie z dodatkiem delikatnego detergentu. Następnie należy panele osuszyć,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

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

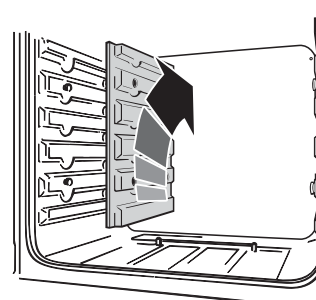
Wyjmowanie paneli ściennych piekarnika

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

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



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



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

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

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

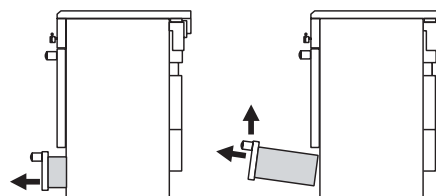
Przemieszczanie kuchni

Kuchnię należy odłączyć od źródła zasilania.

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

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

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



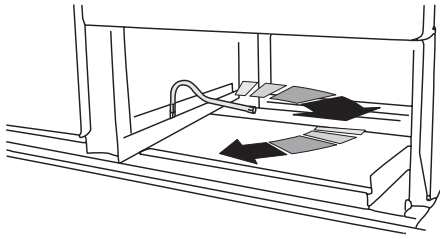
Kuchnię należy odłączyć od źródła zasilania.

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

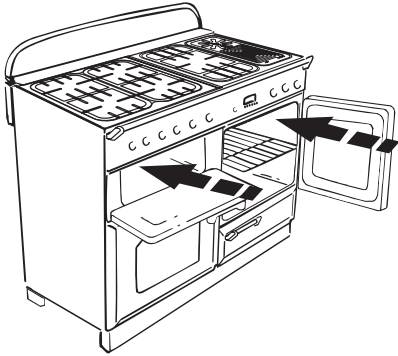
Przedni wałek, przeznaczony do przesuwania kuchenki, może zostać wysunięty. Przyrząd wyrównujący, regulujący ustawienie wałka znajduje się w szufladzie do przechowywania przyborów kuchennych.

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

POLSKI



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

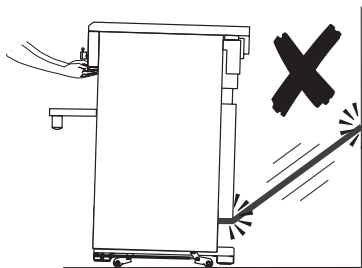


Aby przemieścić kuchnię, zaleca się otworzenie drzwi grilla i prawego piekarnika, co pozwoli mocno chwycić spód panelu kontrolnego kuchni. Należy podnieść do góry przód kuchni i pociągnąć do przodu.

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

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

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



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

Rozwiązywanie problemów

Na powierzchni płyty pojawiło się pęknięcie

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

Płyta grzejna została zarysowana

Czy zastosowali państwo odpowiednie metody czyszczenia?

Garnki i rondle z zabrudzonym dnem, albo ziarniste drobiny (sól lub piach) znajdujące się pomiędzy naczyniem a powierzchnią płyty mogą powodować rysy. Należy stosować zalecane metody czyszczenia płyty. Należy upewnić się, że dna naczyń są gładkie i czyste. Małe rysy są nieusuwalne, ale z czasem staną się mniej widoczne w rezultacie czyszczenia.

Ślady metalu na płycie

Nie należy przesuwać aluminiowych oraz miedzianych garnków po powierzchni płyty. Ślady po nich pozostawione, a także mineralne osady z wody i żywności można usunąć za pomocą mleczka czyszczącego.

Para wydobywa się z piekarnika

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

Wentylator piekarnika działa bardzo głośno

Wentylator może zacząć działać głośniejsze, kiedy podniesie się temperatura w piekarniku. ycie jest to zupełnie naturalne.

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

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

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

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

Wyłącznik różnicowo-prądowy

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

Potrava piecze się za wolno, za szybko, przypala się

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

rezultatu. Można spróbować ustawienia wyższej temperatury.

Piekarnik piecze nierówno

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

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

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

Piekarnik nie włącza się po uruchomieniu ręcznym

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

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

Piekarnik nie włącza się po ustawieniu programatora w trybie automatycznym

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

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

Temperatura piekarnika podnosi się wraz ze starzeniem się kuchni

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

Grill nie działa właściwie

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

Oświetlenie piekarnika nie działa

Prawdopodobnie spaliła się żarówka. Żarówkę do wymiany (nie obejmuje jej gwarancja) można zakupić w

dobrym sklepie elektrycznym. Należy pytać o wkręcaną żarówkę DO PIEKARNIKÓW 15W 230V marki Edison. Musi to być specjalna żarówka odporna na temperaturę do 300 °C. Należy sprawdzić w instrukcji obsługi informację o pocztowym zamawianiu części zamiennych.

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

Należy odłączyć kuchnię od źródła zasilania.

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

Ogólne zasady bezpieczeństwa

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

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

Należy uważać przy dotykaniu płyty grzejnej, a szczególnie pól grzejnych, których kontrolka się świeci. Ceramiczna powierzchnia płyty utrzymuje ciepło przez jakiś czas po wyłączeniu mocy grzejnej. Aby uchronić się przed poparzeniami, zawsze przed rozpoczęciem czyszczenia płyty należy upewnić się, że pola grzejne są WYŁĄCZONE, i że cała powierzchnia płyty jest chłodna.

Zawsze należy przekręcić pokrętkę kontrolne pól grzejnych do pozycji „wyłączone” przed zdjęciem garnków z płyty.

Nie należy kłaść narzędzi kuchennych na płycie, która jest w użyciu. Mogą się one mocno nagrzać i spowodować oparzenia.

Zaleca się, aby nie wycierać powierzchni pól grzejnych aż do czasu ich wystygnięcia i wyłączenia się wskaźników nagrzewu. Jedynym wyjątkiem jest wycieranie wykupin z zawartością cukru (patrz rozdział „Czyszczenie kuchni”). Kiedy płyta ostygnie należy do jej czyszczenia użyć zalecanego mleczka czyszczącego.

Aby uniknąć uszkodzeń powierzchni płyty, nie należy nakładać mleczka, podczas gdy płyta jest gorąca. Należy czytać i stosować wszystkie zalecenia znajdujące się na etykietach środków czyszczących. Po wyczyszczeniu powierzchni należy użyć suchej ściereczki lub ręcznika papierowego w celu usunięcia pozostałości mleczka.

Należy uważać, aby nie podgrzać pustego naczynia, ponieważ może to spowodować uszkodzenie zarówno płyty jak i garnka.

Nie należy kłaść ani ustawiać na dłużej żadnych przedmiotów na płycie, kiedy nie jest używana.

Podczas używania jakichkolwiek urządzeń elektrycznych w pobliżu płyty należy upewnić się, że kabel danego urządzenia nie dotyka powierzchni płyty.

43 W razie zauważenia pęknięcia na powierzchni płyty należy

POLSKI

natychmiast odłączyć kuchnię od źródła zasilania i zgłosić do naprawy.

Należy używać naczyń o właściwych rozmiarach, które posiadają płaskie dna na tyle duże by zakryć powierzchnię pola grzejnego. Użycie zbyt małych garnków powoduje, że część gorącego pola grzejnego jest odkryta i istnieje możliwość bezpośredniego z nią kontaktu, co może spowodować zapalenie się odzieży. Odpowiedni rozmiar naczyń zwiększa także efektywność gotowania.

Nie należy przesuwać naczyń po płycie, ponieważ może to spowodować zarysowania - powierzchnia ceramiczna jest twarda, ale nie całkiem odporna na zarysowania. Ostre przedmioty, pierścionki, inna biżuteria albo nity przy ubraniu mogą porysować powierzchnię płyty.

Nie należy używać powierzchni płyty jako miejsca do krojenia.

Nie należy przechowywać ciężkich przedmiotów nad powierzchnią płyty, ponieważ w razie upadku mogą one uszkodzić płytę.

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

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

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

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

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

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

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

Czyszczeniu podlegają tylko elementy kuchni wymienione w niniejszej instrukcji.

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

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

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

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

Nie należy używać wody do gaszenia palącego się tłuszczu. Nigdy nie należy podnosić palącego się naczynia. Należy przekręcić pokrętki kontrolne do pozycji „wyłączone”. Aby stłumić ogień należy dokładnie przykryć palące się naczynie dobrze pasującą pokrywką lub blachą do pieczenia. Jeśli zajdzie taka potrzeba należy użyć uniwersalną proszkową lub piankową gaśnicę.

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

Nigdy nie należy gotować nie otwartych pojemników z żywnością. Podwyższenie ciśnienia może spowodować wybuch pojemnika i zranienie osób przebywających w pobliżu.

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

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

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

Specyfikacja opisanej tu kuchni nie powinna być zmieniana.

Kuchnia jest ciężka i należy zachować ostrożność przy jej przenoszeniu.

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

Serwis i części zamienne

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

Rodzaj zasilania kuchni:

Nazwa i kolor urządzenia *

Numer seryjny *

Nazwa i adres punktu sprzedaży

Data zakupu

Imię, nazwisko i adres instalatora

Data instalacji

* Informacja ta znajduje się na tabliczce znamionowej urządzenia.

Jeśli pojawi się problem

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

Jeśli problem nadal istnieje należy skontaktować się ze sprzedawcą.

Uwaga

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

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

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

Po okresie gwarancji

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

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

Części zamienne

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

Instalacja

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

POLSKI

Zasady/wymagania dotyczące bezpieczeństwa

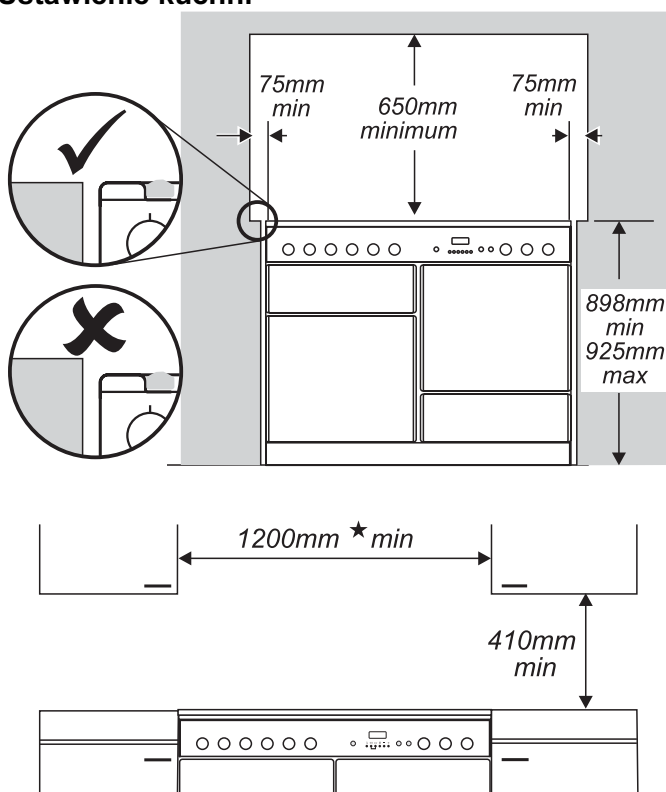
Instalacja kuchni powinna być wykonana przez wykwalifikowanego elektryka, aby była zgodna z odnośnymi przepisami, jak również z wymaganiami firmy dostarczającej zasilanie. Należy przeczytać instrukcje przed instalacją czy użytkowaniem urządzenia.

Przed instalacją należy upewnić się, że kuchnia może być zasilana prądem, jaki dostępny jest w państwa domu. Należy sprawdzić to na tabliczce znamionowej.

Następujące wyposażenie będzie niezbędne, aby z powodzeniem zainstalować kuchenkę:

- Multimetr (do sprawdzania zasilania)
- Metalowa taśma miernicza
- Śrubokręt z krzyżową końcówką
- Poziomica
- Narzędzie poziomujące (znajdujące się w zestawie)

Ustawienie kuchni



Powyższe rysunki pokazują zalecane minimalne odległości pomiędzy kuchnią a znajdującymi się w pobliżu powierzchniami.

Kuchenka powinna stać bezpośrednio na podłodze.

Rama płyty grzejnej powinna być na tym samym poziomie, co przylegające blaty, lub nieco powyżej.

Nad poziomem płyty grzejnej powinno się pozostawić przestrzeń o szerokości 75mm pomiędzy bokami kuchni a pobliskimi powierzchniami pionowymi. Dla powierzchni ogniodpornych, takich jak niemalowany metal lub płytki ceramiczne wyżej wymieniony dystans może zostać zredukowany do 25mm.

Minimalna odległość pomiędzy płytą grzejną a znajdującą się nad nią poziomą łatwopalną powierzchnią powinna wynosić 650mm.

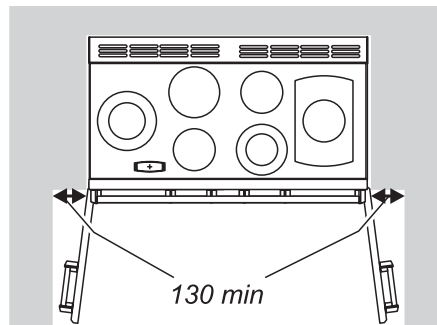
Jakikolwiek typ okapu kuchennego powinien być

instalowany zgodnie z zaleceniami producenta okapu.

Ze względu na bezpieczeństwo żadne zasłony nie powinny być zawieszane bezpośrednio za kuchnią.

Zaleca się zostawić odstęp pomiędzy elementami umeblowania o szerokości 1110mm, tak, aby swobodnie można było przemieszczać kuchnię

Przed wsunięciem kuchni między meble należy dopasować jej wysokość do wysokości sąsiadujących mebli, i po umyciu i podłączeniu ustawić na właściwym miejscu.



Jeśli kuchnia ustawiona będzie w rogu pomieszczenia kuchennego, zaleca się pozostawić odstęp o szerokości 130mm, po to, aby można było swobodnie otwierać drzwi piekarników.

Rozpakowywanie kuchni

Kuchnia jest bardzo ciężka i należy się z nią obchodzić bardzo ostrożnie. Do przemieszczania kuchni potrzebne będą dwie osoby. Należy upewnić się, że wykładzina podłogowa jest dobrze przymocowana, albo usunąć ją w celu uniknięcia jej uszkodzeń w trakcie przemieszczania kuchni.

Nie należy zdejmować opakowania z kuchni dopóki nie znajdzie się ona dokładnie naprzeciwko miejsca, w którym ma zostać zainstalowana (z wyjątkiem przypadku, gdy kuchnia z opakowaniem nie przejdzie przez drzwi). Należy zapoznać się z ulotką dotyczącą rozpakowywania.

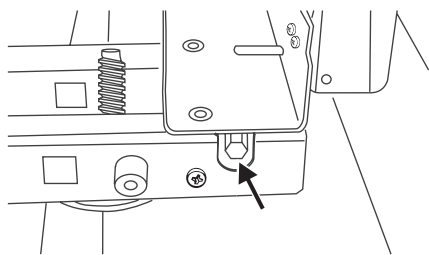
Poziomowanie

Zaleca się umieszczenie poziomicy na blasze jednego z piekarników w celu sprawdzenia czy kuchnia stoi w poziomie.

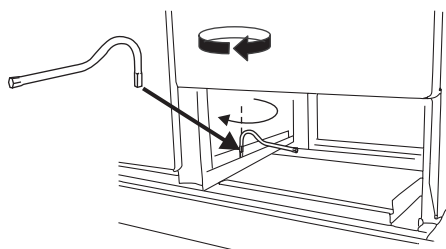
Należy ustawić kuchnię w wybranym do tego miejscu, uważając, aby nie ustawić jej krzywo względem innych elementów umeblowania, ponieważ może to doprowadzić do ich uszkodzenia lub uszkodzenia kuchni.

Aby ustawić kuchnię w poziomie można odpowiednio wyregulować jej nóżki przednie i tylne kółka.

Aby wyregulować wysokość tyłu kuchni należy za pomocą narzędzia poziomującego przekręcić nakrętki regulacyjne znajdujące się w przednich dolnych rogach kuchni.



Ustawić wysokość przedniego wałka, aby wyrównać kuchenkę. Kręcić zgodnie z kierunkiem ruchu wskazówek zegara, żeby unieść kuchenkę i odwrotnie, żeby ją obniżyć.



Kiedy wysokość i ustawienie są odpowiednie, prosimy unieść przód kuchenki jednym obrotem urządzenia nastawczego do regulacji przedniej rolki.

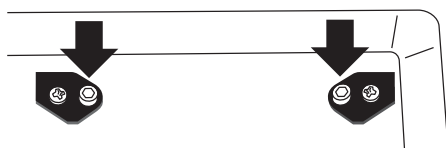
Przykręcić przednie nóżki tak, żeby dotykały podłogi. Przykręcić przedni wałek w kierunku odwrotnym do kierunku ruchu wskazówek zegara, aby go unieść i aby przód kuchenki stał na nóżkach, a nie na przednim wałku, by uniknąć przypadkowego przemieszczenia kuchenki.

Pozostawić narzędzie do regulacji na urządzeniu nastawczym tak, aby uchwyt narzędzia był skierowany w stronę tyłu kuchenki. W ten sposób klient może się nim posłużyć, kiedy zechce przesunąć kuchenkę.

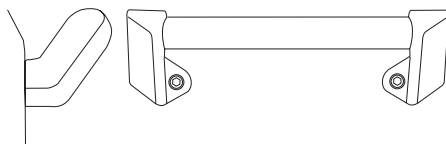
Włożyć szufladę umieszczając ją na bocznych szynach i wsuwając do komory.

Mocowanie uchwytów (tylko w niektórych modelach)

Należy wykręcić z drzwi 4mm wkręty z łbem z sześciokątnym gniazdkiem za pomocą klucza ampulowego. Następnie należy umocować uchwyty za pomocą w/w śrub.



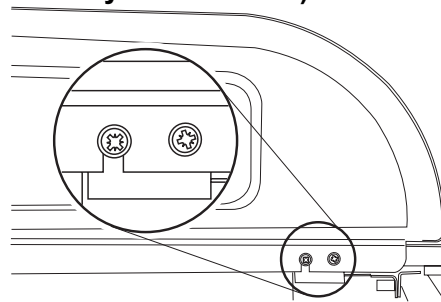
Uchwyty powinny znajdować się powyżej miejsca wkręcenia śrub.



Należy wykręcić 4mm śruby z górnych rogów przedniego panelu a następnie przymocować tam poręcz.



Mocowanie tylnej osłony przeciwrozpryskowej (tylko w niektórych modelach)



widok z tyłu kuchni

Należy wykręcić dwie śruby mocujące (3mm z łbem z sześciokątnym gniazdkiem) oraz nakrętki, które przechodzą przez tylną kratkę wywietrznika. Należy ustawić osłonę w odpowiedniej pozycji i przykręcić śruby i nakrętki z powrotem.

Przyłączenia do instalacji elektrycznej

Przyłączenia kuchni do instalacji może wykonać tylko wykwalifikowany elektryk, tak by było to zgodne z odnośnymi przepisami, jak również z wymaganiami firmy dostarczającej zasilanie.

OSTRZEŻENIE: URZĄDZENIE MUSI BYĆ UZIEMIONE

Uwaga

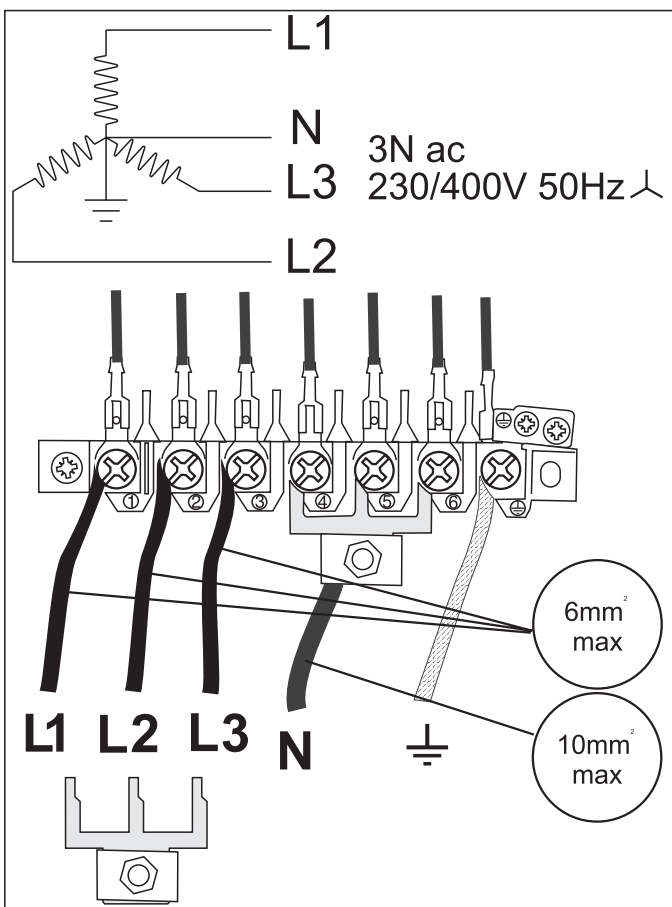
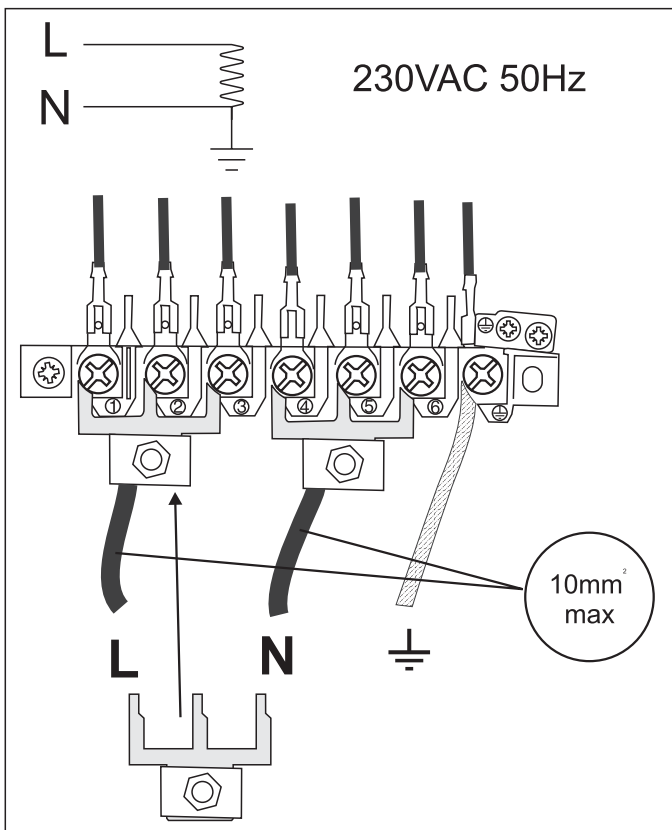
Kuchnia musi być zasilana prądem o odpowiednim napięciu (informacja o tym znajduje się na tabliczce znamionowej kuchni) poprzez odpowiednią listwę przyłączeniową zawierającą wyłącznik dwubiegunowy, gdzie odległość pomiędzy stykami roboczymi wyłącznika wynosi, co najmniej 3mm. Kuchnia nie może zostać przyłączona do zwykłego domowego źródła zasilania. Całkowite obciążenie kuchni wynosi w przybliżeniu 15,6kW dla modeli z płytą do podgrzewania i 14,6 bez podgrzewacza.

Rodzaj przewodów przyłączeniowych musi być odpowiedni dla takiego obciążenia i zgodny z lokalnymi przepisami.

Dostęp do listwy przyłączeniowej jest możliwy po zdjęciu pokrywki na osłonie tylnej kuchni.

Należy przyłączyć przewód zasilający do zacisków odpowiednich dla napięcia sieci.

Należy upewnić się, że przewody przyłączeniowe są właściwie przymocowane i śruby listwy dobrze dokręcone. Należy zabezpieczyć przewód zasilający klamrą.



Wyłączniki prądu upływowego

Tam, gdzie instalacja jest chroniona przez urządzenie prądu zerowego o czułości 30 miliamperów, łączne używanie kuchenki i innych urządzeń domowych może czasami doprowadzić do szkodliwego samoczynnego

wyłączenia. W takim przypadku należy ochronić obwód kuchenki przez zamontowanie urządzenia 100 mA. Montaż powinien być dokonany przez wykwalifikowanego elektryka.

Płyta grzejna

Uruchomić każde pole i sprawdzić czy grzeje.

Grill

Należy otworzyć drzwi komory grilla, a następnie przekręcić pokrętkę kontrolne pracy grilla i sprawdzić czy grill się nagrzewa.

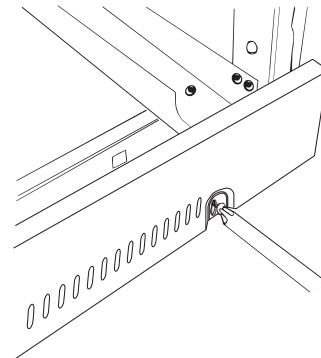
Sprawdzanie piekarnika

Przed użyciem piekarnika należy ustawić zegar na bieżący czas, w tym celu należy skorzystać z rozdziału „Zegar”.

Jeżeli popełnicie błąd należy na dwie minuty wyłączyć urządzenia z zasilania i ustawić czas od nowa.

Sprawdzić działanie wszystkich grzałek i działanie wentylatora od termoobiegu. Wyłączyć piekarnik

Mocowanie cokołu



Należy odkręcić 3 śruby znajdujące się wzdłuż dolnej przedniej krawędzi kuchni, następnie przyłożyć centralny otwór cokołu i umocować w nim śrubę, a na końcu dokręcić śruby.

Oświetlenie piekarnika

Należy wcisnąć włącznik światła i sprawdzić czy lampka działa.

Uwaga: Żarówka lampki piekarnika nie jest objęta gwarancją.

Obsługa klienta

Proszę wpisać swoje dane w niniejszej instrukcji obsługi, poinformować użytkownika o zasadach użytkowania kuchni i przekazać mu wszelkie instrukcje.

Dziękujemy!

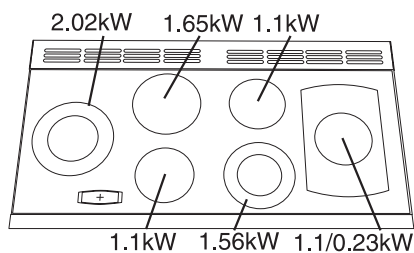
Dane techniczne

DLA INSTALATORA: prosimy by zostawić niniejsze instrukcje użytkownikowi.

UMIEJSCOWIENIE TABLICZKI ZNAMIONOWEJ: Na dole w prawej części kuchni (widoczna po usunięciu szuflady).

Wartości znamionowe

Płyta:



Piekarniki	Tradycyjny	Termoobieg
	2.2kW	2.5kW
Klasa efektywności energetycznej skala od A (bardziej efektywna) do G (mniej efektywna)	A	A
Zużycie energii w standardowych warunkach	0.95kWh	0.85kWh
Pojemność (litry)	67	67
Rozmiar	Duży	Duży
Grill	2.3kW	

Schéma elektroinstalace

Zapojení uvedené ve schématu elektroinstalace je jednofázové. Hodnoty kapacit se vztahují na 230V / 50Hz.

Legenda schématu elektroinstalace

A	Regulátor energie levého koncového duálního okruhu varné desky
B	Regulátor energie levé zadní části varné desky
C	Regulátor energie levé přední části varné desky
D	Regulátor energie pravé zadní části varné desky
E	Výstup uzemnění
F	Regulátor energie pravé zadní části varné desky
G	Kontrolér pravého ohřivače / varné desky
H	Hodiny
I	Termostat levé trouby
J	Termostat pravé trouby
K	Regulátor energie grilu
L	Výstup pro vodič pod napětím
M	Těleso ohřivače
N	Výstup pro nulový vodič
O	Spínače osvětlení trouby
P	Žárovky osvětlení trouby
Q	Dolní těleso 1,0 kW
R	Horní těleso 1,2 kW
S	Pečící těleso 1,15 kW
T	Větrák pravé trouby
U	Těleso trouby s větrákem 2,5 kW
V	Tělesa grilu 1,15 kW × 2
W	Doutnavky indikátorů varné desky
X	Doutnavky indikátorů ovládacího panelu
Y	Kontrolér chladicího větráku
Z	Chladicí větrák

Kapcsolási rajz

A rajzon feltüntetett kapcsolások egyfázisúak. A névleges teljesítmény 230 V/50 Hz.

A kapcsolási rajz magyarázata

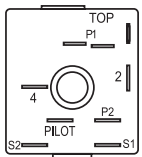
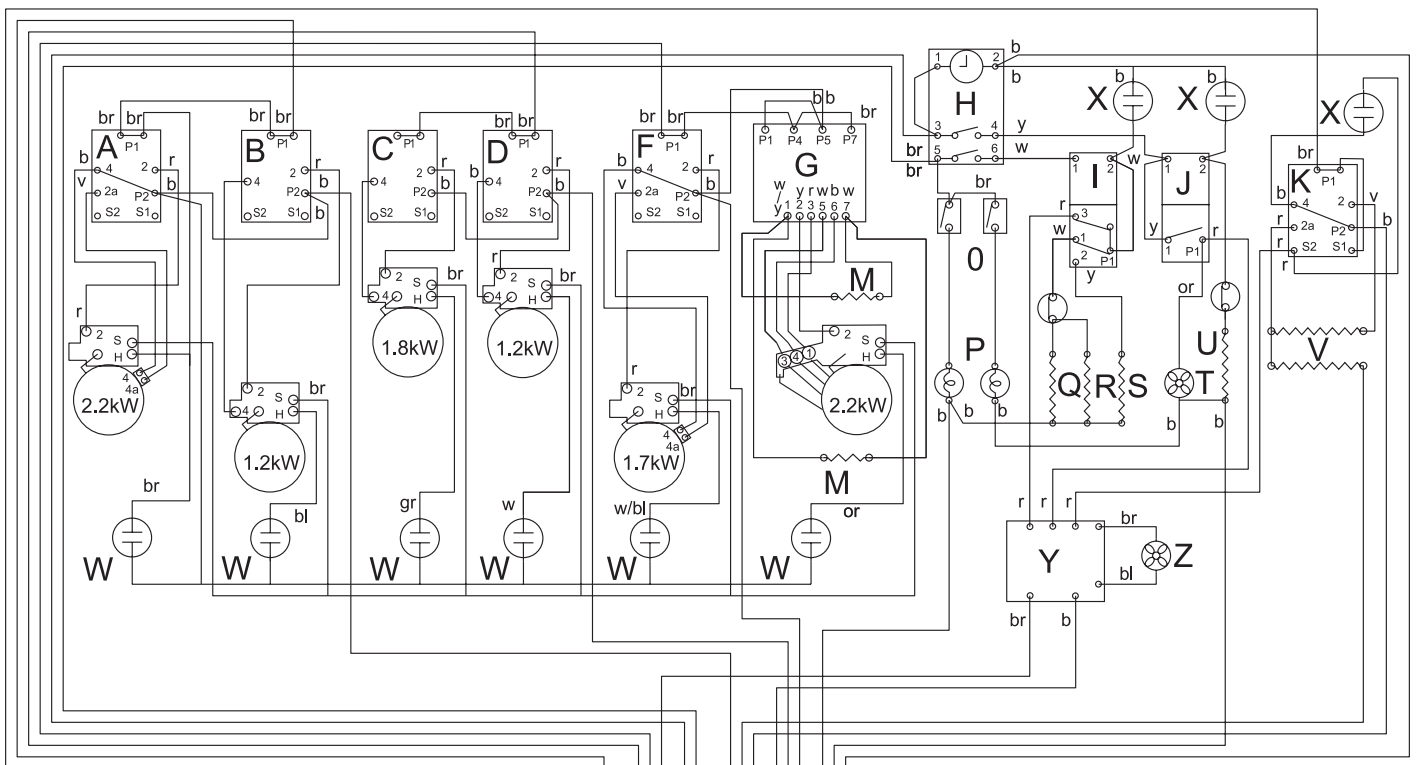
A	Szélő, baloldali kettős áramkörű főzőlap energiaszabályozó
B	Baloldali hátsó főzőlap energiaszabályozó
C	Baloldali elülső főzőlap energiaszabályozó
D	Jobboldali hátsó főzőlap energiaszabályozó
E	Földelés csatlakozó
F	Jobboldali elülső főzőlap energiaszabályozó
G	Jobboldali ételmelegítő / főzőlap szabályozó
H	Óra
I	Baloldali sütő hőfokszabályozója
J	Jobboldali sütő hőfokszabályozója
K	Grill energiaszabályozó
L	Huzal csatlakozás
M	Ételmelegítő elem
N	Nullavezeték elosztó
O	Sütőlámpa kapcsolók
P	Sütőégők
Q	Alsó elem 1,0 kW
R	Felső elem 1,2 kW
S	Pirító elem 1,15 kW
T	Jobboldali sütőventillátor
U	Ventillátoros sütő eleme 2,5 kW
V	Grill elemek 1,15 kW x2
W	Főzőlap jelzőneon
X	Kijelző indikátor neonjai
Y	Hűtőventillátor szabályozó
Z	Hűtőventillátor

Schemat elektryczny

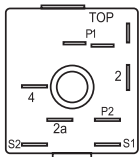
Pokazany na rysunku schemat jest dla podłączenia urządzenia do jednej fazy - 230V 50Hz

Legenda

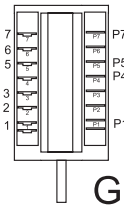
A	Regulator lewego, podwójnego pola grzejnego
B	Regulator tylnego, lewego pola grzejnego
C	Regulator przedniego, lewego pola grzejnego
D	Regulator tylnego, prawego pola grzejnego
E	Uziemienie
F	Regulator przedniego, prawego pola grzejnego
G	Regulator podgrzewacza
H	Zegar
I	Termostat lewego piekarnika
J	Termostat prawego piekarnika
K	Regulator energii grilla
L	Przewód fazowy
M	Podgrzewacz
N	Przewód neutralny
O	Włącznik oświetlenia piekarnika
P	Żarówka
Q	Grzałka 1.0kW
R	Grzałka 1.2kW
S	Grzałka przyrumieniania 1.15kW
T	Wentylator prawego piekarnika
U	Grzałka wentylatora 2.5kW
V	Grzałka grilla 1.15kW x2
W	Kontrolka płyty
X	Kontrolka fazy
Y	Kontrolka wentylatora chłodzącego
Z	Wentylator chłodzący



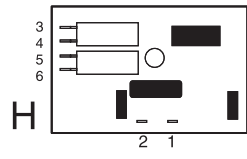
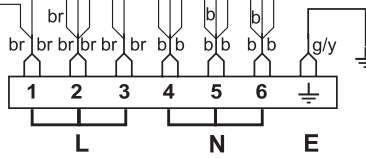
B, C & D



A, F & K



G



H

Barevné kódování

- b - modrá
- br - hnědá
- or - oranžová
- r - červená
- v - fialová
- w - bílá
- y - žlutá

Színkód

- b - Kék
- br - Barna
- or - Narancssárga
- r - Piros
- v - Lila
- w - Fehér
- y - Sárga

Kody kolorów

- b - Niebieski
- br - Brązowy
- or - Pomarańczowy
- r - Czerwony
- v - Fioletowy
- w - Biały
- y - Żółty

AGA FOODSERVICE GROUP

Clarence Street, Royal Leamington Spa,
Warwickshire, CV31 2AD, England.

Tel: +44 (0) 1926 457400 Fax: +44 (0) 1926 450526

E-mail: [consumers @rangemaster.co.uk](mailto:consumers@rangemaster.co.uk)

