

Operating Instructions

COOKER AND OVEN



English, 1



Polski, 14



Magyar, 27

K3G76/U
K3G76S/U
K3T76/U
K3T76S/U

Contents

GB

Installation, 2-5

Positioning and levelling
Electrical connection
Gas connection
Adapting to different types of gas
Table of burner and nozzle specifications
Table of characteristics

Description of the appliance, 6

Overall view
Control panel

Start-up and use, 7-11

Using the hob
Using the oven
Cooking modes
Practical cooking advice
Electronic timer
Planning cooking with the electronic programmer
Oven cooking advice table

Precautions and tips, 12

General safety
Disposal
Respecting and conserving the environment

Care and maintenance, 13

Switching the appliance off
Cleaning the appliance
Replacing the oven light bulb
Gas tap maintenance
Assistance

Installation

GB

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

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

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

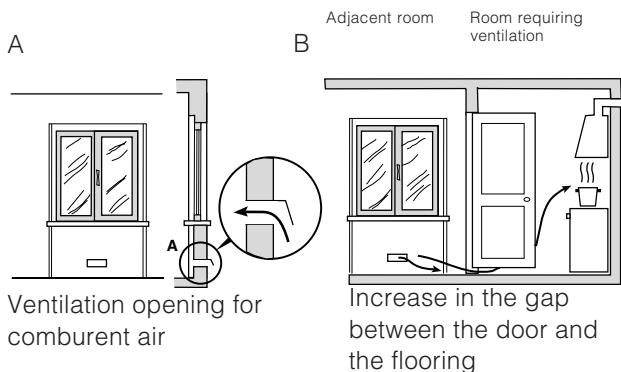
! Any necessary adjustment or maintenance must be performed after the cooker has been disconnected from the electricity supply.

Room ventilation

The appliance may only be installed in permanently-ventilated rooms, according to current national legislation. The room in which the appliance is installed must be ventilated adequately so as to provide as much air as is needed by the normal gas combustion process (the flow of air must not be lower than 2 m³/h per kW of installed power).

The air inlets, protected by grilles, should have a duct with an inner cross section of at least 100 cm² and should be positioned so that they are not liable to even partial obstruction (*see figure A*).

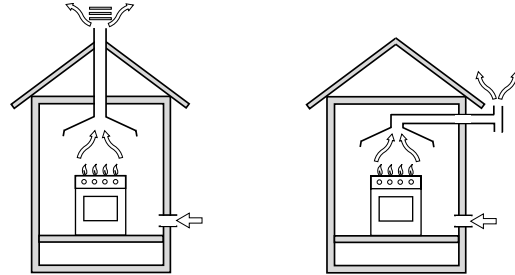
These inlets should be enlarged by 100% - with a minimum of 200 cm² - whenever the surface of the hob is not equipped with a flame failure safety device. When the flow of air is provided in an indirect manner from adjacent rooms (*see figure B*), provided that these are not communal parts of a building, areas with increased fire hazards or bedrooms, the inlets should be fitted with a ventilation duct leading outside as described above.



! After prolonged use of the appliance, it is advisable to open a window or increase the speed of any fans used.

Disposing of combustion fumes

The disposal of combustion fumes should be guaranteed using a hood connected to a safe and efficient natural suction chimney, or using an electric fan that begins to operate automatically every time the appliance is switched on (*see figure*).



Fumes channelled straight outside

Fumes channelled through a chimney or a branched flue system (reserved for cooking appliances)

! The liquefied petroleum gases are heavier than air and collect by the floor, therefore all rooms containing LPG cylinders must have openings leading outside so that any leaked gas can escape easily.

LPG cylinders, therefore, whether partially or completely full, must not be installed or stored in rooms or storage areas that are below ground level (cellars, etc.). Only the cylinder being used should be stored in the room; this should also be kept well away from sources of heat (ovens, chimneys, stoves) that may cause the temperature of the cylinder to rise above 50°C.

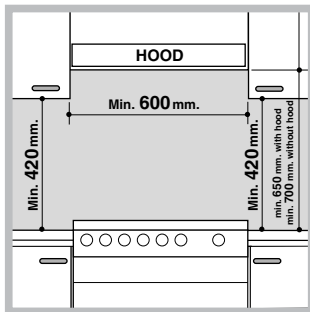
Positioning and levelling

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

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

To install the appliance correctly:

- Place it in the kitchen, dining room or the bed-sit (not in the bathroom).
- If the top of the hob is higher than the cupboards, the appliance must be installed at least 200 mm away from them.
- If the cooker is installed underneath a wall cabinet, there must be a minimum distance of 420 mm between this cabinet and the top of the hob.

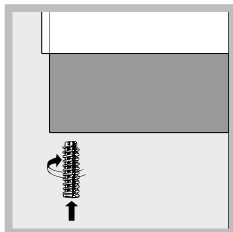


- If the cooker is installed underneath a wall cabinet, there must be a minimum distance of 420 mm between this cabinet and the top of the hob.

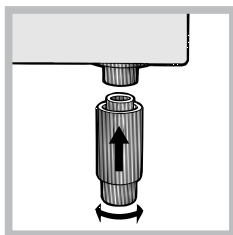
This distance should be increased to 700 mm if the wall cabinets are flammable (*see figure*).

- Do not position blinds behind the cooker or less than 200 mm away from its sides.
- Any hoods must be installed according to the instructions listed in the relevant operating manual.

Levelling



If it is necessary to level the appliance, screw the adjustable feet into the places provided on each corner of the base of the cooker (*see figure*).



The legs* fit into the slots on the underside of the base of the cooker.

Electrical connection

Install a standardised plug corresponding to the load indicated on the appliance data plate (*see Technical data table*).

The appliance must be directly connected to the mains using an omnipolar circuit-breaker with a minimum contact opening of 3 mm installed between the appliance and the mains. The circuit-breaker must be suitable for the charge indicated and must comply with NFC 15-100 regulations (the earthing wire must not be interrupted by the circuit-breaker). The supply cable must be positioned so that it does not come into contact with temperatures higher than 50°C at any point.

Before connecting the appliance to the power supply, make sure that:

- The appliance is earthed and the plug is compliant with the law.
- The socket can withstand the maximum power of the appliance, which is indicated by the data plate.

- The voltage is in the range between the values indicated on the data plate.
- The socket is compatible with the plug of the appliance. If the socket is incompatible with the plug, ask an authorised technician to replace it. Do not use extension cords or multiple sockets.

! Once the appliance has been installed, the power supply cable and the electrical socket must be easily accessible.

! The cable must not be bent or compressed.

! The cable must be checked regularly and replaced by authorised technicians only.

! The manufacturer declines any liability should these safety measures not be observed.

Gas connection

Connection to the gas network or to the gas cylinder may be carried out using a flexible rubber or steel hose, in accordance with current national legislation and after making sure that the appliance is suited to the type of gas with which it will be supplied (see the rating sticker on the cover: if this is not the case *see below*). When using liquid gas from a cylinder, install a pressure regulator which complies with current national regulations. To make connection easier, the gas supply may be turned sideways*: reverse the position of the hose holder with that of the cap and replace the gasket that is supplied with the appliance.

! Check that the pressure of the gas supply is consistent with the values indicated in the Table of burner and nozzle specifications (*see below*). This will ensure the safe operation and durability of your appliance while maintaining efficient energy consumption.

Gas connection using a flexible rubber hose

Make sure that the hose complies with current national legislation. The internal diameter of the hose must measure: 8 mm for liquid gas supply; 13 mm for methane gas supply.

Once the connection has been performed, make sure that the hose:

- Does not come into contact with any parts that reach temperatures of over 50°C.
- Is not subject to any pulling or twisting forces and that it is not kinked or bent.
- Does not come into contact with blades, sharp corners or moving parts and that it is not compressed.

- Is easy to inspect along its whole length so that its condition may be checked.
- Is shorter than 1500 mm.
- Fits firmly into place at both ends, where it will be fixed using clamps that comply with current regulations.

! If one or more of these conditions is not fulfilled or if the cooker must be installed according to the conditions listed for class 2 - subclass 1 appliances (installed between two cupboards), the flexible steel hose must be used instead (*see below*).

Connecting a flexible jointless stainless steel pipe to a threaded attachment

Make sure that the hose and gaskets comply with current national legislation.
To begin using the hose, remove the hose holder on the appliance (the gas supply inlet on the appliance is a cylindrical threaded 1/2 gas male attachment).

! Perform the connection in such a way that the hose length does not exceed a maximum of 2 metres, making sure that the hose is not compressed and does not come into contact with moving parts.

Checking the tightness of the connection

When the installation process is complete, check the hose fittings for leaks using a soapy solution. Never use a flame.

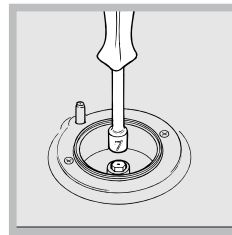
Adapting to different types of gas

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

Adapting the hob

Replacing the nozzles for the hob burners:

1. Remove the hob grids and slide the burners off their seats.



2. Unscrew the nozzles using a 7 mm socket spanner (*see figure*), and replace them with nozzles suited to the new type of gas (*see Burner and nozzle specifications table*).

3. Replace all the components by following the above

instructions in reverse.

Adjusting the hob burners' minimum setting:

1. Turn the tap to the minimum position.

2. Remove the knob and adjust the regulatory screw, which is positioned inside or next to the tap pin, until the flame is small but steady.

! If the appliance is connected to a liquid gas supply, the regulatory screw must be fastened as tightly as possible.

3. While the burner is alight, quickly change the position of the knob from minimum to maximum and vice versa several times, checking that the flame is not extinguished.

! The hob burners do not require primary air adjustment.

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

! Should the gas pressure used be different (or vary slightly) from the recommended pressure, a suitable pressure regulator must be fitted to the inlet hose in accordance with current national regulations relating to "regulators for channelled gas".

Table of burner and nozzle specifications
Table 1

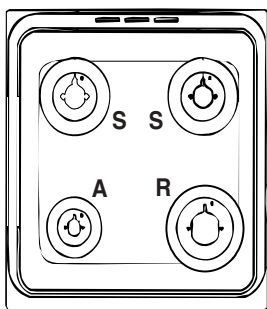
Burner	Diameter (mm)	Thermal power kW (p.c.s.*) Reduc.	G30 (GPB-B)				G20 (GZ50)			GZ350 (GZ35)		
			Thermal power kW (p.c.s.*) Nominal	By-pass 1/100 (mm)	Nozzle 1/100 (mm)	Flow* g/h	Thermal power kW (p.c.s.*) Nominal	Nozzle 1/100 (mm)	Flow* l/h	Thermal power kW (p.c.s.*) Nominal	Nozzle 1/100 (mm)	Flow* l/h
Fast (Large)(R)	100	0,70	3,40	41	87	247	3,00	128	286	3,00	158	397
Semi Fast (Medium) (S)	75	0,40	2,20	30	70	160	1,90	104	181	1,90	143	251
Auxiliary (Small) (A)	51	0,40	1,30	30	52	95	1,00	76	95	1,00	106	132
Triple Crown (TC)	130	1,50	3,60	63	91	262	3,25	133	309	3,25	197	430
Supply Pressures	Minimum (mbar) Nominal (mbar) Maximum (mbar)			29 36 44				16 20 25			10 13 16	

* A 15°C e 1013 mbar-dry gas

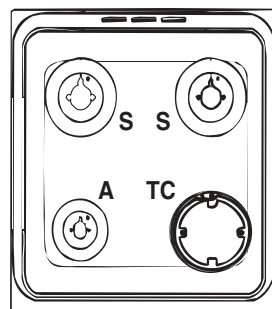
GZ350 (GZ35) p.c.s. 27,20 MJ/m³

G20 (GZ50) p.c.s. 37,78 MJ/m³

G30 (GPB-B) p.c.s. 49,47 MJ/Kg



K3G76/U
K3G76S/U



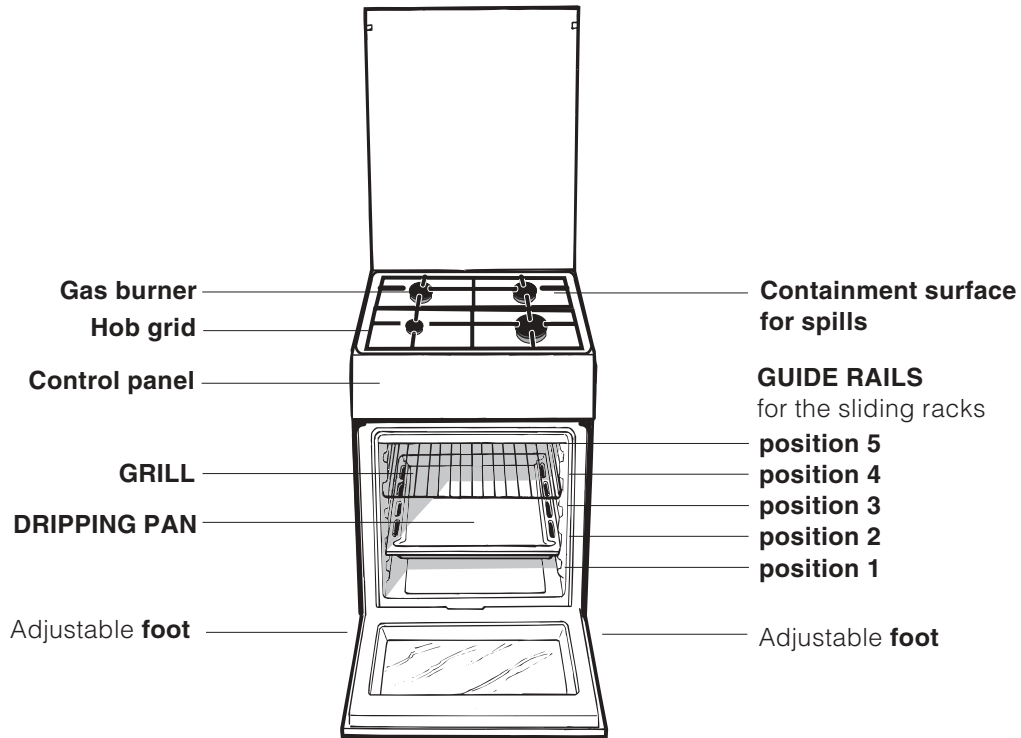
K3T76/U
K3T76S/U

TABLE OF CHARACTERISTICS	
Dimensions	width 44 cm height 34 cm depth 38 cm
Volume	54 l
Useful measurements relating to the oven compartment	width 42 cm height 23 cm depth 44 cm
Burners	may be adapted for use with any type of gas shown on the data plate, which is located inside the flap or, after the oven compartment has been opened, on the left-hand wall inside the oven.
Voltage and frequency	see data plate
ENERGY LABEL	Directive 2002/40/EC on the label of electric ovens. Standard EN 50304 Energy consumption for Natural convection – heating mode: Convection; Declared energy consumption for Forced convection Class – heating mode: Baking
	This appliance conforms to the following European Economic Community directives: 2006/95/CEE dated 12/12/06 (Low Voltage) and subsequent amendments - 89/336/EEC dated 03/05/89 (Electromagnetic Compatibility) and subsequent amendments - 93/68/EEC dated 22/07/93 and subsequent amendments. 2002/96/EEC

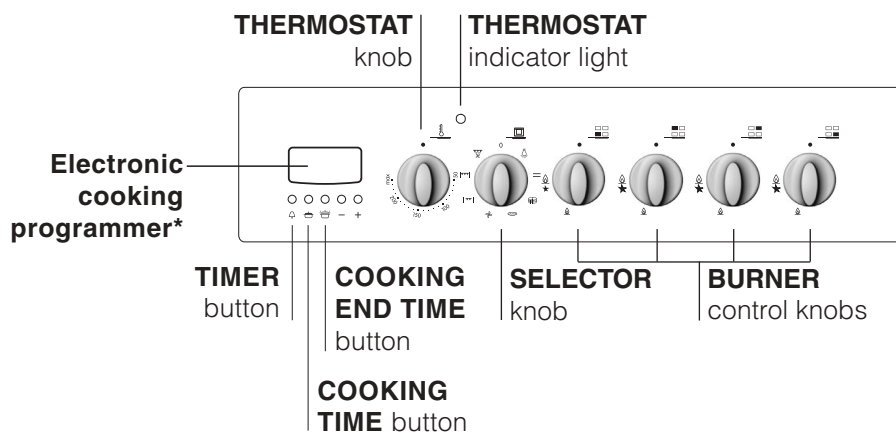
Description of the appliance

Overall view

GB



Control panel






* Only available in certain models.

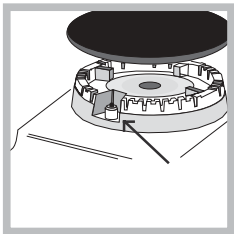
Using the hob

Lighting the burners

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

To light one of the burners on the hob:

1. Bring a flame or gas lighter close to the burner.
2. Press the BURNER knob and turn it in an anticlockwise direction so that it is pointing to the maximum flame setting .
3. Adjust the intensity of the flame to the desired level by turning the BURNER knob in an anticlockwise direction. This may be the minimum setting , the maximum setting  or any position in between the two.




If the appliance is fitted with an electronic lighting device* (*see figure*), press the BURNER knob and turn it in an anticlockwise direction, towards the minimum flame setting, until the burner is lit. The burner may be

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

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

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

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

Practical advice on using the burners

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

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




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

Using the oven

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

! Before operating the product, remove all plastic film from the sides of the appliance.

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

! Should the appliance be equipped with an electronic programmer*, to use the electric oven, just press buttons  and  at the same time (the  symbol will appear on the display) before selecting the desired cooking function.

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

During cooking it is always possible to:

- Change the cooking mode by turning the SELECTOR knob.
- Change the temperature by turning the THERMOSTAT knob.
- Stop cooking by turning the SELECTOR knob to the “0” position.

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


THERMOSTAT indicator light

When this is illuminated, the oven is generating heat. It switches off when the inside of the oven reaches the selected temperature. At this point the

* Only available in certain models.

light illuminates and switches off alternately, indicating that the thermostat is working and is maintaining the temperature at a constant level.

Oven light

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

Cooking modes

CONVECTION OVEN mode

Temperature: any temperature between 50°C and Max. Both the top and bottom heating elements will come on. When using this traditional cooking mode, it is best to use one cooking rack only. If more than one rack is used, the heat will be distributed in an uneven manner.

BAKING mode

Temperature: any temperature between 50°C and Max. The rear heating element and the fan are switched on, thus guaranteeing the distribution of heat in a delicate and uniform manner throughout the entire oven. This mode is ideal for baking and cooking temperature sensitive foods (such as cakes that need to rise) and for the preparation of pastries on 3 shelves simultaneously.

PIZZA mode

Temperature: any temperature between 50°C and Max. The circular heating elements and the elements at the bottom of the oven are switched on and the fan is activated. This combination heats the oven rapidly by producing a considerable amount of heat, particularly from the element at the bottom. If you use more than one rack simultaneously, switch the position of the dishes halfway through the cooking process.

MULTI-COOKING mode

Temperature: any temperature between 50°C and Max. All the heating elements (top, bottom and circular) switch on and the fan begins to operate. Since the heat remains constant throughout the oven, the air cooks and browns food in a uniform manner. A maximum of two racks may be used at the same time.

GRILL mode

Temperature: Max. The central part of the top heating element is switched on. The high and direct temperature of the grill is recommended for food that requires a high surface temperature (veal and beef steaks, fillet steak and

entrecôte). This cooking mode uses a limited amount of energy and is ideal for grilling. Place the food in the centre of the rack, as it will not be cooked properly if it is placed in the corners.

DOUBLE GRILL mode

Temperature: Max.

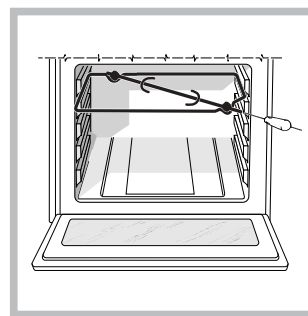
This provides a larger grill than the normal grill setting and has an innovative design that improves cooking efficiency by 50% and eliminates the cooler corner areas. Use this grilling mode to achieve a uniform browning on top of the food.

GRATIN mode

Temperature: any temperature between 50°C and 200°C. The top heating element and the rotisserie (where present) are activated and the fan begins to operate. This combination of features increases the effectiveness of the unidirectional thermal radiation provided by the heating elements through forced circulation of the air throughout the oven. This helps prevent food from burning on the surface and allows the heat to penetrate right into the food.

! The GRILL, DOUBLE GRILL and GRATIN cooking modes must be performed with the oven door shut.

Rotisserie*

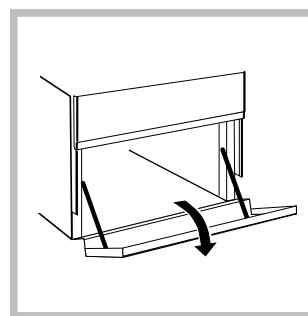


To operate the rotisserie proceed as follows:

1. Place the dripping pan in position 1.
2. Place the rotisserie support in position 4 and insert the spit in the hole provided on the back panel of the oven (*see figure*).
3. Activate the rotisserie

by selecting  with the SELECTOR knob.

Lower oven compartment



There is a compartment underneath the oven that may be used to store oven accessories or deep dishes. To open the door pull it downwards (*see figure*).

! Do not place flammable materials in the lower oven compartment.

! The internal surfaces of the compartment (where present) may become hot.

Practical cooking advice

! Do not place racks in position 1 or 5 during fan-assisted cooking. Excessive direct heat can burn temperature sensitive foods.

MULTI-COOKING

- Use positions 2 and 4, placing the food that requires more heat on the rack in position 2.
- Place the dripping pan on the bottom and the rack on top.

GRILL

- When using the GRILL and DOUBLE GRILL cooking modes, place the rack in position 5 and the dripping pan in position 1 to collect cooking residues (fat and/or grease). When using the GRATIN cooking mode, place the rack in position 2 or 3 and the dripping pan in position 1 to collect cooking residues.
- We recommend that the power level is set to maximum. The top heating element is regulated by a thermostat and may not always operate contantly.

PIZZA OVEN MODE

- Use a light aluminium pizza pan. Place it on the rack provided.
For a crispy crust, do not use the dripping pan as it prevents the crust from forming by extending the total cooking time.
- If the pizza has a lot of toppings, we recommend adding the mozzarella cheese on top of the pizza halfway through the cooking process.


Electronic timer*

This function displays the time and works as a timer which counts down to zero.

! All functions will be implemented approximately 7 seconds after they have been set.



Resetting the clock

After the appliance has been connected to the power supply, or after a power cut, the clock display will begin to blink, showing the figure: 0:00



- Press button  and then buttons - and + to set the exact time. Press and hold the buttons to quicken the count upwards.

Any necessary modifications can be made by repeating the above process.

Timer feature

This function may be accessed by pressing the  button, after which the display will show the symbol . Every time the + button is pressed it corresponds to a time increase of 10 seconds, until it reaches 99 minutes and 50 seconds. After this point, each press of the button represents an increase of one minute, up to a maximum of 10 hours. Pressing the - button reduces the time.

After the time period has been set, the timer will begin to count down. When the timer reaches zero, the buzzer will sound (this may be stopped by pressing any button).

The time may be displayed by pressing the  button, and the  symbol indicates that the timer function has been set. After approximately 7 seconds, the display will automatically revert to the timer.

Cancelling a time that has already been set

Press the - button until the display shows 0:00.



Adjusting the buzzer volume

After selecting and confirming the clock settings, use the - button to adjust the volume of the alarm buzzer.

Planning cooking with the electronic programmer*

Setting the clock

After the appliance has been connected to the power supply, or after a blackout, the display will automatically reset to 0:00 and begin to blink. To set the time:

1. Press the COOKING TIME button  and the COOKING END TIME  simultaneously.
2. Within 4 seconds of having pressed these buttons, set the exact time by pressing the + and - buttons. The + button advances the hours and the - button decreases the hours.


Once the time has been set, the programmer automatically switches to manual mode.

Setting the timer


The timer enables a countdown to be set, when the

* Only available in certain models.

time has elapsed a buzzer sounds.
To set the timer proceed as follows:

1. press the TIMER button . The display shows:
^ 0:30
2. Press the + and - buttons to set the desired time.
3. When the buttons are released the timer begins counting down and the current time appears on the display.

10:00

4. After the time has elapsed a buzzer will sound, and this can be switched off by pressing any button (except the + and - buttons). The symbol  will switch off.

! The timer does not switch the oven on or off.


Adjusting the volume of the buzzer

After selecting and confirming the clock settings, use the - button to adjust the volume of the alarm buzzer.


Setting the cooking time with a delayed start


First decide which cooking mode you wish to use and set a suitable temperature using the SELECTOR and THERMOSTAT knobs on the oven.

At this point it is possible to set the cooking time:

1. Press the COOKING TIME button .
2. Within 4 seconds of having pressed this button, set the desired amount of time by pressing the + and - buttons. If, for example, you wish to set a cooking time of 30 minutes, the display will show:

^ 0:30

3. 4 seconds after the buttons are released, the current time (for example 10.00) reappears on the display with the symbol  and the letter A (AUTO). Next the desired cooking end time must be set:

4. Press the END COOKING TIME button .
5. Within 4 seconds of having pressed this button, adjust the cooking end time by pressing the + and - buttons. If, for example, you want cooking to end at 13.00, the display shows:

^13:00



6. 4 seconds after the buttons are released, the current time (for example 10.00) reappears on the display with the letter A (AUTO).


^10:00



At this point, the oven is programmed to switch on automatically at 12:30 and switch off after 30 minutes, at 13.00.

Setting the cooking time with an immediate start

Follow the above procedure for setting the cooking time (points 1-3).

! When the letter A appears, this indicates that both the cooking time and the end cooking time have been programmed in AUTO mode. To restore the oven to manual operation, after each AUTO cooking mode press the COOKING TIME  and END COOKING TIME  buttons simultaneously.

! The symbol  will remain lit, along with the oven, for the entire duration of the cooking programme.

The set cooking duration can be displayed at any time by pressing the COOKING TIME button , and the cooking end time may be displayed by pressing the END COOKING TIME button . When the cooking time has elapsed a buzzer sounds. To stop it, press any button apart from the + and - buttons.

Cancelling a previously set cooking programme

Press the COOKING TIME button  and the COOKING END TIME  simultaneously.

Correcting or cancelling previously set data

The data entered can be changed at any time by pressing the corresponding button (TIMER, COOKING TIME or COOKING END TIME) and the + or - button.

When the cooking time data is cancelled, the cooking end time data is also cancelled automatically, and vice versa.

If the oven has already been programmed, it will not accept cooking end times which are before the start of the programmed cooking process.

* Only available in certain models.

Oven cooking advice table

Cooking modes	Foods	Weight (in kg)	Rack position	Preheating time (min)	Recommended temperature	Cooking time (minutes)
Convection Oven	Duck	1	3	15	200	65-75
	Roast veal or beef	1	3	15	200	70-75
	Roast pork	1	3	15	200	70-80
	Biscuits (shortcrust pastry)	-	3	15	180	15-20
	Tarts	1	3	15	180	30-35
Baking mode	Tarts	0.5	3	15	180	20-30
	Fruit cakes	1	2 or 3	15	180	40-45
	Sponge cake made with yoghurt	0.7	3	15	180	40-50
	Sponge cake	0.5	3	15	160	25-30
	Stuffed pancakes (on 2 racks)	1.2	2 and 4	15	200	30-35
	Small cakes (on 2 racks)	0.6	2 and 4	15	190	20-25
	Cheese puffs (on 2 racks)	0.4	2 and 4	15	210	15-20
	Cream puffs (on 3 racks)	0.7	1 and 3 and 5	15	180	20-25
	Biscuits (on 3 racks)	0.7	1 and 3 and 5	15	180	20-25
	Meringues (on 3 racks)	0.5	1 and 3 and 5	15	90	180
Pizza Mode	Pizza	0.5	3	15	220	15-20
	Roast veal or beef	1	2	10	220	25-30
	Chicken	1	2 or 3	10	180	60-70
Multi-cooking	Pizza (on 2 racks)	1	2 and 4	15	230	15-20
	Lasagne	1	3	10	180	30-35
	Lamb	1	2	10	180	40-45
	Roast chicken + potatoes	1+1	2 and 4	15	200	60-70
	Mackerel	1	2	10	180	30-35
	Sponge cake made with yoghurt	1	2	10	170	40-50
	Cream puffs (on 2 racks)	0.5	2 and 4	10	190	20-25
	Biscuits (on 2 racks)	0.5	2 and 4	10	180	10-15
	Sponge cake (on 1 rack)	0.5	2	10	170	15-20
	Sponge cake (on 2 racks)	1	2 and 4	10	170	20-25
Savoury pies	1.5	3	15	200	25-30	
Grill	Sole and cuttlefish	0.7	4		100%	10-12
	Squid and prawn kebabs	0.6	4		100%	8-10
	Cuttlefish	0.6	4		100%	10-15
	Cod fillet	0.8	4		100%	10-15
	Grilled vegetables	0.4	3 or 4		100%	15-20
	Veal steak	0.8	4		100%	15-20
	Sausages	0.6	4		100%	15-20
	Hamburgers	0.6	4		100%	10-12
	Mackerel	1	4		100%	15-20
	Toasted sandwiches (or toast)	n.° 4 and 6	4		100%	3-5
Double Grill	Veal steak	1	4	5	Max	15-20
	Cutlets	1	4	5	Max	15-20
	Hamburgers	1	4	5	Max	7-10
	Mackerel	1	4	5	Max	15-20
	Toast	n.° 4	4	5	Max	2-3
	With the rotisserie					
Spit-roast veal	1.0		5	Max	70-80	
Spit-roast chicken	2.0		5	Max	70-80	
Gratin	Grilled chicken	1.5	2	10	200	55-60
	Cuttlefish	1.5	2	10	200	30-35
	With the rotisserie					
	Spit-roast veal	1.5		5	200	70-80
	Spit-roast chicken	1.5		5	200	70-80
	Spit-roast lamb	1.5		5	200	70-80
	With multi-spit rotisserie (selected models only)					
Meat kebabs	1.0		5	Max	40-45	
Vegetable kebabs	0.8		5	Max	25-30	

Precautions and tips

GB

! This appliance has been designed and manufactured in compliance with international safety standards. The following warnings are provided for safety reasons and must be read carefully.

General safety

- The appliance was designed for domestic use inside the home and is not intended for commercial or industrial use.
- The appliance must not be installed outdoors, even in covered areas. It is extremely dangerous to leave the appliance exposed to rain and storms.
- Do not touch the appliance with bare feet or with wet or damp hands and feet.
- The appliance must be used by adults only for the preparation of food, in accordance with the instructions provided in this booklet.
- The instruction booklet accompanies a class 1 (insulated) or class 2 - subclass 1 (recessed between 2 cupboards) appliance.
- Keep children away from the oven.
- Make sure that the power supply cables of other electrical appliances do not come into contact with the hot parts of the oven.
- The openings used for the ventilation and dispersion of heat must never be covered.
- Always use oven gloves when placing cookware in the oven or when removing it.
- Do not use flammable liquids (alcohol, petrol, etc...) near the appliance while it is in use.
- Do not place flammable material in the lower storage compartment or in the oven itself. If the appliance is switched on accidentally, it could catch fire.
- Always make sure the knobs are in the “●” position when the appliance is not in use.
- When unplugging the appliance, always pull the plug from the mains socket; do not pull on the cable.
- Never perform any cleaning or maintenance work without having disconnected the appliance from the electricity mains.

- If the appliance breaks down, under no circumstances should you attempt to repair the appliance yourself. Repairs carried out by inexperienced persons may cause injury or further malfunctioning of the appliance. Contact Assistance.

- Do not rest heavy objects on the open oven door.
- The appliance should not be operated by people (including children) with reduced physical, sensory or mental capacities, by inexperienced individuals or by anyone who is not familiar with the product. These individuals should, at the very least, be supervised by someone who assumes responsibility for their safety or receive preliminary instructions relating to the operation of the appliance.

Disposal

- When disposing of packaging material: observe local legislation so that the packaging may be reused.
- The European Directive 2002/96/EC relating to Waste Electrical and Electronic Equipment (WEEE) states that household appliances should not be disposed of using the normal solid urban waste cycle. Exhausted appliances should be collected separately in order to optimise the cost of re-using and recycling the materials inside the machine, while preventing potential damage to the atmosphere and to public health. The crossed-out dustbin is marked on all products to remind the owner of their obligations regarding separated waste collection. For more information relating to the correct disposal of household appliances, owners should contact their local authorities or appliance dealer.

Respecting and conserving the environment

- You can help to reduce the peak load of the electricity supply network companies by using the oven in the hours between late afternoon and the early hours of the morning.
- Always keep the oven door closed when using the GRILL, DOUBLE GRILL and GRATIN modes: this will achieve better results while saving energy (approximately 10%).
- Check the door seals regularly and wipe them clean to ensure they are free of debris so that they adhere properly to the door, thus avoiding heat dispersion.

Switching the appliance off

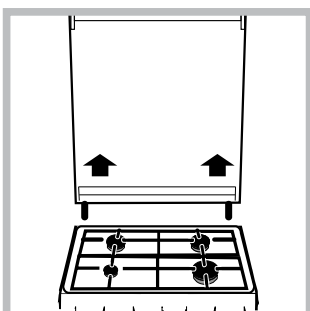
Disconnect your appliance from the electricity supply before carrying out any work on it.

Cleaning the appliance

! Never use steam cleaners or pressure cleaners on the appliance.

- The stainless steel or enamel-coated external parts and the rubber seals may be cleaned using a sponge that has been soaked in lukewarm water and neutral soap. Use specialised products for the removal of stubborn stains. After cleaning, rinse well and dry thoroughly. Do not use abrasive powders or corrosive substances.
- The hob grids, burner caps, flame spreader rings and burners may be removed to make cleaning easier; wash them in hot water and non-abrasive detergent, making sure all burnt-on residue is removed before drying them thoroughly.
- For hobs with electronic ignition, the terminal part of the electronic lighting devices should be cleaned frequently and the gas outlet holes should be checked for blockages.
- The inside of the oven should ideally be cleaned after each use, while it is still lukewarm. Use hot water and detergent, then rinse well and dry with a soft cloth. Do not use abrasive products.
- Clean the glass part of the oven door using a sponge and a non-abrasive cleaning product, then dry thoroughly with a soft cloth. Do not use rough abrasive material or sharp metal scrapers as these could scratch the surface and cause the glass to crack.
- The accessories can be washed like everyday crockery, and are even dishwasher safe.

The cover*



If the cooker is fitted with a glass cover, this cover should be cleaned using lukewarm water. Do not use abrasive products. It is possible to remove the cover in order to make cleaning the area behind the hob easier.

Open the cover fully and pull it upwards (*see figure*).

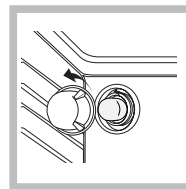
! Do not close the cover when the burners are alight or when they are still hot.

! Remove any liquid from the lid before opening it.

Inspecting the oven seals

Check the door seals around the oven regularly. If the seals are damaged, please contact your nearest Authorised After-sales Service Centre. We recommend that the oven is not used until the seals have been replaced.

Replacing the oven light bulb



1. After disconnecting the oven from the electricity mains, remove the glass lid covering the lamp socket (*see figure*).
2. Remove the light bulb and replace it with a similar one: voltage 230 V, wattage 25 W, cap

E 14.

3. Replace the lid and reconnect the oven to the electricity supply.

Gas tap maintenance

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

! This procedure must be performed by a qualified technician who has been authorised by the manufacturer.

Assistance

Please have the following information to hand:

- The appliance model (Mod.).
- The serial number (S/N).

This information can be found on the data plate located on the appliance and/or on the packaging.

* Only available in certain models.

Instrukcja obsługi

Kuchnia z piekarnikiem

PL

GB

English, 1

PL

Polski, 14

HU

Magyar, 27

K3G76/U
K3G76S/U
K3T76/U
K3T76S/U

Instalacja 15-18

Ustawienie
Podłączenie do instalacji elektrycznej
Podłączenie gazu do kuchni
Dostosowanie kuchni do innych rodzajów gazów
Dane techniczne
Parametry dysz i palników

Opis kuchni 19

Ogólny widok
Panel kontrolny

Uruchomienie i obsługa kuchni 20-24

Obsługa płyty gazowej
Obsługa piekarnika
Programy pieczenia
Wskazówki dotyczące pieczenia
Elektroniczny programator
Programowanie pieczenia
Pieczenie w piekarniku – porady praktyczne

Środki ostrożności i porady 25

Ogólne informacje o bezpieczeństwie
Pozbywanie się starych urządzeń elektrycznych
Oszczędność energii i ochrona środowiska

Konserwacja i czyszczenie 26

Wyłączenie urządzenia
Czyszczenie
Wymiana żarówki
Smarowanie zaworów gazu
Serwis

 **INDESIT**

! Przed przystąpieniem do użytkowania urządzenia, należy starannie zapoznać się z podręcznikiem użytkownika. Zawiera on ważne zalecenia dotyczące bezpieczeństwa instalacji, obsługi oraz konserwacji kuchenki. Podręcznik należy zachować do późniejszego użytku.

! Instrukcję należy zachować na przyszłość. Instrukcja musi być dołączona do urządzenia w przypadku sprzedaży, przekazywania innym osobom lub przeprowadzki.

! Poniższe instrukcje przeznaczone są dla wykwalifikowanego specjalisty instalującego urządzenie. Instrukcje te mają na celu zapewnienie możliwie najbardziej profesjonalnego i doświadczonego wykonania czynności związanych z instalacją i konserwacją urządzenia.

! Wszelkie prace regulacyjne lub konserwacyjne należy przeprowadzać po odłączeniu kuchenki od zasilania.

Wentylacja pomieszczenia

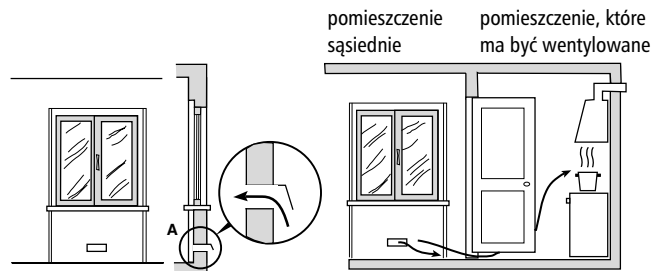
Wymagania dla pomieszczeń kuchennych

Przed przystąpieniem do instalowania kuchni gazowej w pomieszczeniu kuchennym itp., należy upewnić się, czy spełnia ono stawiane mu wymagania. Podstawa prawna, w oparciu o którą oceniamy przydatność pomieszczenia do zainstalowania w nim kuchni gazowej, jest Rozporządzenie Ministra Gospodarki Przestrzennej i Budownictwa z dnia 14 grudnia 1994 r. w sprawie warunków technicznych, jakim powinny odpowiadać budynki i ich usytuowanie, będące aktem wykonawczym do Prawa budowlanego (Dz.U. nr 75 z dnia 16-12-2002 poz. 690).

Ważne: niniejsze urządzenie może być instalowane i wykorzystywane wyłącznie w pomieszczeniach z trwałą wentylacją, zgodnie z obowiązującymi przepisami

Pomieszczenie powinno umożliwiać dopływ powietrza, które niezbędne jest do właściwego spalania gazu. Dopływ powietrza powinien być nie mniejszy niż 2 m³/h na jeden kW mocy palników. Powietrze może być dostarczane w wyniku bezpośredniego przepływu z zewnątrz przez kanał o przekroju, co najmniej 100 cm², którego konstrukcja musi umożliwiać przypadkowe zablokowanie (Rysunek A). Otwór ten należy powiększyć o 100%, jeżeli instalacja kominowa nie została wyposażona w urządzenie bezpieczeństwa, wykrywające ogień. Ewentualnie dopływ powietrza może odbywać się pośrednio z sąsiednich pomieszczeń, które wyposażone są w kanały wentylacyjne wychodzące na zewnątrz, spełniające wymagania dla kanałów opisane powyżej. Wszystko to przy założeniu, że sąsiednie pomieszczenia nie są pomieszczeniami wspólnymi, sypialniami ani nie występuje w nich zagrożenie pożarowe (Rysunek B).

! Jeśli kuchnia jest wykorzystywana intensywnie i długo, to może okazać się konieczne otworenie okna dla poprawienia wentylacji.

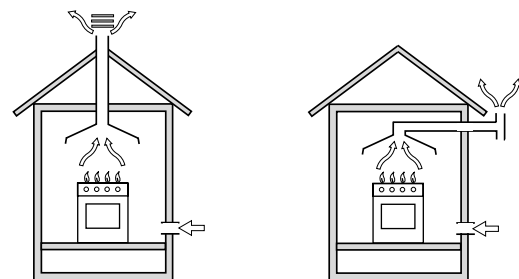


Rysunek A
Przykłady otworów wentylacyjnych

Rysunek B
Powiększenie szczeliny wentylacyjnej pomiędzy oknem i podłogą

Odprowadzanie spalin

Pomieszczenie, w którym ma być zainstalowana kuchnia powinno być wyposażone w system wentylacji odprowadzający na zewnątrz spaliny powstające podczas spalania. Instalacja ta powinna składać się z okapu lub wentylatora elektrycznego, który włącza się automatycznie za każdym razem, gdy uruchamiana jest kuchnia.



komin lub rozgałęziony kanał dymowy

bezpośrednio na zewnątrz (w przypadku kuchenek)

! Gaz płynny jest cięższy od powietrza i w związku z tym ma tendencje do gromadzenia się na dolnych poziomach. Pokoje, w których zainstalowano butle z gazem płynnym, powinny być wyposażone w kanały wentylacyjne wyprowadzone z pomieszczenia na zewnątrz, umożliwiające wydostawanie się gazu w przypadku nieszczelności. Z tego samego powodu butle z gazem, zarówno puste jak i częściowo napełnione, nie powinny być ani instalowane, ani przechowywane w pomieszczeniach usytuowanych pod powierzchnią ziemi (piwnice, itp.). Dobrą praktyką jest przechowywanie w pomieszczeniu kuchennym jedynie tego zbiornika, który jest aktualnie wykorzystywany, pod warunkiem, że nie znajduje się on zbyt blisko źródeł ciepła (piecyki, kominki, piekarniki, itp.), które mogłyby zwiększyć temperaturę we wnętrzu zbiornika powyżej 50°C.

Ustawianie i poziomowanie kuchni

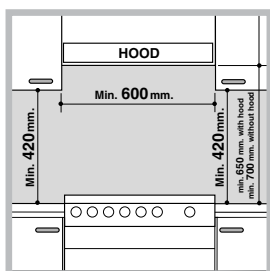
Kuchnia gazowa pod względem ochrony przed przegrzaniem otaczających powierzchni jest przyrządem klasy X i jako taka może być zabudowana w ciągu meblowym tylko do wysokości płyty roboczej tj. 850 mm od posadzki. Zabudowa powyżej tego poziomu jest zabroniona.

Uwaga: Kuchnia w klasie X nie może być zabudowana wysokim meblem. Jednak w każdym przypadku meble do zabudowy muszą mieć okładzinę oraz klej do jej przyklejenia odporny na temperaturę 100°C. Niespełnienie tego warunku może spowodować zdeformowanie powierzchni lub odklejenia okładziny. Jeżeli nie mamy pewności, co do odporności termicznej mebli, kuchnię należy zabudować meblami zachowując odstęp ok. 2 cm.

! Ściana znajdująca się za kuchnią powinna być uodporniona na wysokie temperatury. Podczas korzystania z kuchni, jej tylna ściana może rozgrzać się do temperatury około 90°C.

Właściwa instalacja kuchni wymaga uwzględnienia poniższych kwestii:

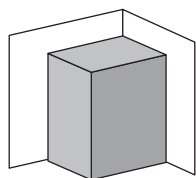
- Kuchnię można zainstalować w kuchni, kuchnio-jadalni lub pokoju spełniającym warunki techniczne wynikające z przytoczonych przepisów; nie wolno jej instalować w łazience ani w pomieszczeniu z prysznicem.
- Meble znajdujące się obok kuchni, które wystają powyżej powierzchni kuchni, powinny znajdować się w odległości, co najmniej 200 mm od krawędzi płyty z palnikami.



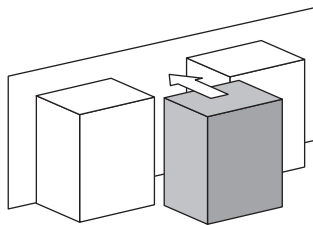
• Szafki sąsiadujące z okapem powinny znajdować się w odległości, co najmniej 420 mm od powierzchni kuchni. Minimalna odległość nad poziomem palników, w jakiej mogą być mocowane elementy umeblowania kuchni wykonane z materiałów niezabezpieczonych termicznie wynosi 700 mm.

- Nie stosować zaston z tyłu kuchni i w odległości nie mniejszej niż 200 mm od jej boków.
- Okapy należy montować zgodnie z instrukcjami podanymi w dołączonych do nich instrukcjach obsługi, ale nie niżej niż 650 mm.

Kuchnia ma następującą techniczną specyfikację:
Kat. II2ELs3B/P

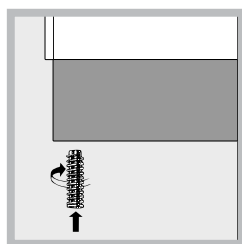


Klasa 1

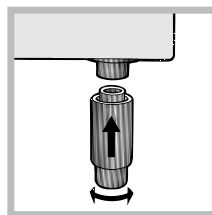


Klasa 2 podklasa 1

Poziomowanie kuchni



Kuchenka wyposażona jest w nóżki o zmiennej wysokości umożliwiające odpowiednie wypoziomowanie urządzenia. Jeśli jest to konieczne należy wkręcić lub wykręcić nóżki znajdujące się w narożnikach podstawy kuchenki aż do uzyskania właściwego wypoziomowania.



Montaż nóżek (niektóre modele)

Przyrząd do montowania nóżek w podstawie kuchni

Podłączenie do instalacji elektrycznej

Kuchenki, które wyposażone są w trójbiegunowy kabel zasilający przystosowane są do zasilania prądem zmiennym o parametrach podanych na tabliczce znamionowej (umieszczonej we wnęce pod piekarnikiem).

Uwaga: Do zasilania kuchni nie należy stosować transformatorów, przejściówek ani boczników, gdyż mogą się one nadmiernie nagrzewać lub zapalić.

Na kablu zasilającym należy zamontować standardową wtyczkę, odpowiadającą maksymalnemu obciążeniu, które podano na tabliczce znamionowej. Ewentualnie, podłączyć urządzenie bezpośrednio do instalacji elektrycznej. W tym przypadku należy dodatkowo zamontować jednobiegunowy wyłącznik sieciowy o odległości styków, co najmniej 3 mm i odpowiadający obowiązującym przepisom bezpieczeństwa (przewód uziemiający nie może być rozłączany przez wyłącznik). Wyłącznik ten będzie odcinał kuchenkę od zasilania. Kabel zasilający powinien być ułożony w taki sposób, aby temperatura w żadnym punkcie jego powierzchni nie mogła przekroczyć temperatury pokojowej powiększonej o 50°C.

Przed wykonaniem połączenia należy sprawdzić czy:

- Urządzenie posiada obwód ochronny i wtyczkę zgodną z obowiązującymi przepisami.
- Bezpiecznik oraz instalacja elektryczna wytrzymają obciążenie kuchenki.
- Instalacja elektryczna wyposażona jest w skuteczny system uziemiający spełniający wymagania aktualnych standardów i przepisów.

! Wtyczka lub wyłącznik sieciowy muszą być łatwo dostępne po zainstalowaniu kuchenki.

! Przewód zasilający nie może być zagięty lub przygnieciony.

! Przewód zasilający musi być regularnie sprawdzany i w razie usterki wymieniony przez autoryzowanego technika.

! Producent nie ponosi żadnej odpowiedzialności za ewentualne szkody wynikłe z niewłaściwego zainstalowania urządzenia.

Podłączenie gazu do kuchni

Uwaga: Czynność ta może być wykonana jedynie przez technika z odpowiednimi uprawnieniami, autoryzowanego przez producenta.

Podłączyć kuchnię do butli gazowej lub rury instalacji gazowej, przestrzegając obowiązujących przepisów, wyłącznie po uprzednim ustaleniu, czy kuchnia może być zasilana gazem występującym w danej instalacji. Jeśli jest inaczej, należy wy-

konać zalecania podane w części „Dostosowywanie kuchenki do różnych rodzajów gazów”. Niektóre modele kuchenki umożliwiają podłączenie instalacji gazowej z lewej lub prawej strony kuchenki – aby zmienić stronę zasilania należy zamienić położenie uchwyty węża i korka zamykającego oraz wymienić uszczelkę (dołączoną do kuchni). W przypadku podłączenia do butli z gazem płynnym należy zastosować regulator ciśnienia, spełniający obowiązujące przepisy.

Ważne: należy sprawdzić czy ciśnienie gazu w instalacji zgodne jest z zaleceniami podanymi w tabeli 1 zatytułowanej „Parametry dysz i palników”. Zapewni to bezpieczną pracę kuchni, właściwe zużycie gazu oraz przedłuży czas bezawaryjnej pracy kuchni.

Podłączenie do sztywnej instalacji rurowej (miedzianej lub stalowej)

Podłączenie do instalacji gazowej powinno być wykonane w taki sposób, który nie wywołuje naprężeń w żadnym punkcie instalacji ani na żadnej części urządzenia.

Urządzenie wyposażone jest w regulowaną złączkę w kształcie litery „L” oraz uszczelkę, które umożliwiają podłączenie do instalacji gazowej. Jeżeli zajdzie potrzeba przekręcenia złączki to wymagana będzie również wymiana uszczelki (dołączonej do urządzenia).

Złącze doprowadzające gaz do kuchenki to męski cylinder z gwintem 1/2.

Podłączenie do elastycznego przewodu metalowego

Złącze doprowadzające gaz do kuchenki to złącze męskie z gwintem 1/2 do rur gazowych o przekroju okrągłym. Do podłączenia należy stosować wyłącznie rury i uszczelki odpowiadające aktualnie obowiązującym normom. Maksymalna długość przewodu elastycznego nie może przekraczać 2000 mm. Po wykonaniu połączenia należy sprawdzić czy elastyczny przewód metalowy nie styka się z żadnymi częściami ruchomymi ani czy nie jest niczym przyciśnięty.

Podłączenie węzłem elastycznym

Kuchnię gazową podłączamy węzłem elastycznym tylko w przypadku zasilania gazem płynnym z butli gazowej. W celu połączenia króćca kuchni z węzłem elastycznym należy zastosować, co najmniej 0.5 m odcinek rury stalowej instalacyjnej, która uniemożliwi zetknięcie się węża z gorącymi ścianami kuchni.

Do podłączenia należy zastosować wąż gazowy odpowiadający wymaganiom określonym przez krajowe normy. Jeśli kuchenka zasilana jest gazem płynnym należy zastosować regulatory ciśnienia, które spełniają krajowe przepisy techniczne. Wewnętrzna średnica węża powinna wynosić:

- 8 mm, w przypadku zasilania gazem płynnym
- Sprawdzić czy wąż jest ściśle dopasowany na obu końcach. Do zamocowania węża użyć standardowych zacisków. Głównymi postanowienia obowiązujących norm technicznych przewidują, że:
- wąż nie powinien w żadnym punkcie stykać się z „gorącymi” elementami kuchenki;

- wąż nie powinien być dłuższy niż 1,5 metra
- wąż nie powinien być w żadnym miejscu zgięty ani naciągnięty, na całej swojej długości nie powinien również posiadać ciasnych zakrętów ani zwężeń
- na całej swojej długości wąż powinien być dostępny, tak, aby możliwa była kontrola jego zużycia
- w przypadku wykrycia nieszczelności wąż powinien być całkowicie wymieniony; naprawianie nieszczelnego węża jest zabronione

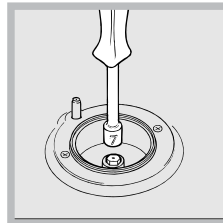
Sprawdzanie szczelności

Ważne: Po zakończeniu instalacji kuchenki należy sprawdzić szczelność wszystkich połączeń stosując do tego wodę z mydłem. Do sprawdzania szczelności nie wolno w żadnym wypadku stosować ognia!

Dostosowywanie kuchenki do różnych rodzajów gazów

Aby dostosować kuchenkę do gazu innego rodzaju, niż rodzaj, dla którego zaprojektowano kuchenkę (patrz naklejka na spodzie kuchenki lub na opakowaniu), należy wymienić dysze palników, zgodnie z poniższą procedurą:

1. Zdemontować kratę podpierającą garnki i wysunąć palniki z kuchenki
2. Za pomocą klucza nasadowego 7mm odkręcić dysze i wymienić je na nowe dysze, odpowiednie do gazu danego typu (patrz Tabela 1, „Parametry dysz i palników”).
3. Ponownie zmontować razem części, wykonując wyżej opisane czynności w odwrotnej kolejności



Regulacja dopływu powietrza do palnika

Palniki nie wymagają takiej regulacji.

Regulacja minimalnej wielkości płomienia

1. Ustawić zawór gazu w położeniu najmniejszego płomienia
2. Zdemontować pokrętkę i przekręcić śrubę regulacyjną (znajdującą się bądź po jednej ze stron trzonka lub w jego środku). Przekręcić śrubę w kierunku zgodnym z ruchem wskazówek zegara do położenia, w którym płomień będzie mały i stabilny.
3. Sprawdzić czy płomień nie gaśnie podczas szybkiego kręcenia zaworem
4. W przypadku niewłaściwego działania kuchenek wyposażonych w urządzenie zabezpieczające (termoelement) przy ustawieniu najmniejszego płomienia, należy zwiększyć wielkość płomienia za pomocą śruby.

! W przypadku zasilania gazem płynnym, śruba regulacyjna powinna być całkowicie wkręcona do samego końca.

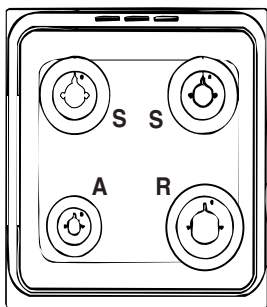
! Po zakończonej regulacji, należy zmienić nalepkę z opisem rodzaju gazu, do jakiego kuchnia jest przystosowana.

! Jeśli ciśnienie gazu w instalacji różni się od wartości, podanych w niniejszej instrukcji, należy zastosować regulator ciśnienia.

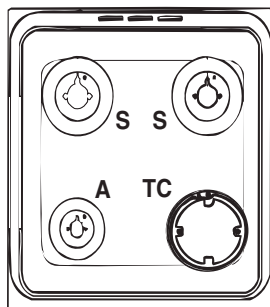
Parametry dysz i palników

Palnik	Średnica (mm)	Gaz naturalny						Gaz płynny		
		Moc termiczna (p.c.i.*) Min.	Moc termiczna (p.c.i.*) Nominalna	G20 (GZ50)		G2.350 (GZ350)		Moc termiczna (p.c.i.*) Nominalna	G30 (GPB)	
				Dysza 1/100 (mm)	Przepływ* l/h	Dysza 1/100 (mm)	Przepływ* l/h		Dysza 1/100 (mm)	Przepływ* g/h
Szybki (duży – R)	100	0,70	3,00	128	286	158	397	3,40	87	247
Średniej prędkości (średni – S)	75	0,40	1,90	104	181	143	251	2,20	70	160
Pomocniczy (mały – A)	51	0,40	1,00	76	95	106	132	1,30	52	95
Potrójna korona (TC)	130	1,50	3,25	133	309	197	430	3,60	91	262
Ciśnienie gazu	Minimalne Nominalne (mbar) Maksymalne			16 20 25		10 13 16		29 36 44		

* przy gazie suchym 15°C 1013 mbar
 G20 (GZ 50) p.c.i. 37,78 MJ/m³
 GZ350 (GZ35) p.c.i. 27,20 MJ/m³
 G30 (GPB) p.c.i. 125,81 MJ/m³






K3G76/U
K3G76S/U



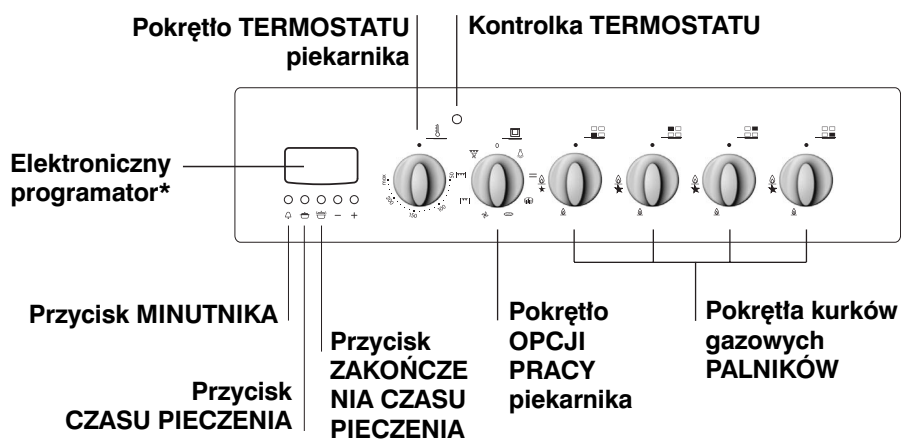
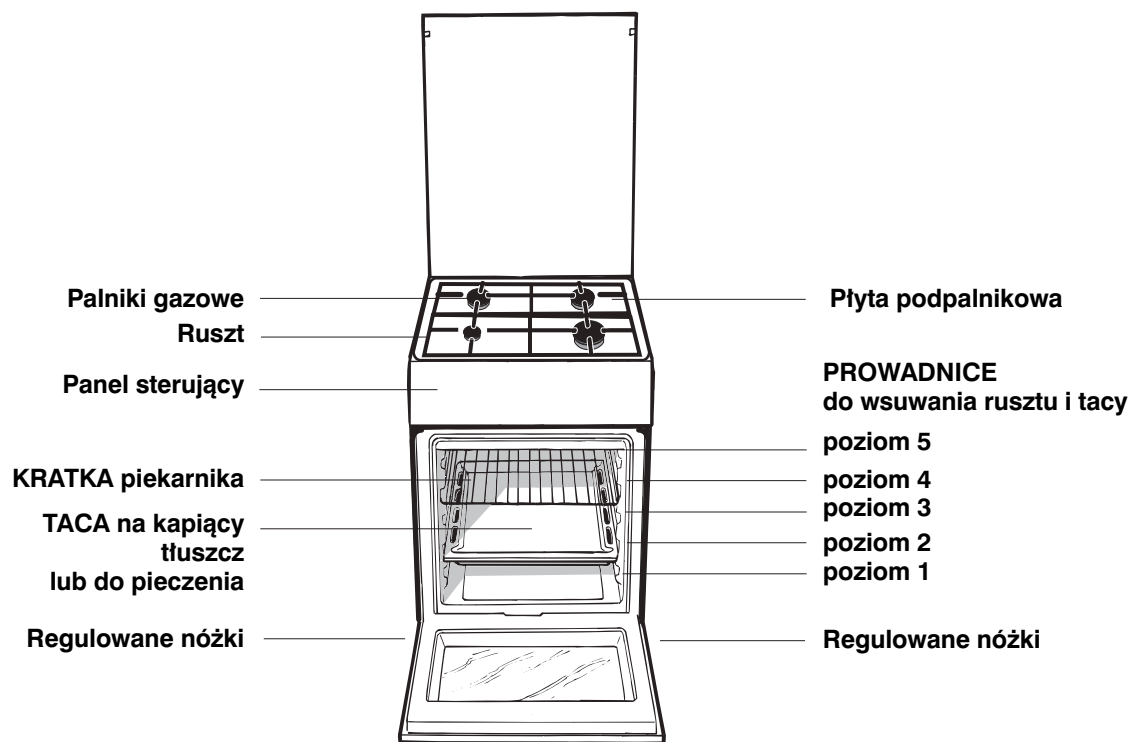
K3T76/U
K3T76S/U

DANE TECHNICZNE

Wymiary piekarnika	szerokość 44 cm wysokość 34 cm głębokość 38 cm
Pojemność piekarnika	54 litry
Szuflada/schowek kuchni	szerokość 42 cm wysokość 23 cm głębokość 44 cm
Palniki	Mogą być dostosowane do różnych rodzajów gazu, zgodnie z informacją przedstawioną na tabliczce znamionowej, znajdującej się na: – wewnętrznej stronie drzwiczek schowka; – wewnętrznej stronie lewego boku kuchni widoczna po wysunięciu szuflady.
Napięcie i częstotliwość zasilania	Zobacz tabliczkę znamionową
Etykieta energetyczna	Etykieta energetyczna jest zgodna z Dyrektywą UE 2002/40/CE (norma EN 50304). Energochłonność podana w oparciu o nastawy piekarnika: – pieczenie statyczne: wybrana funkcja  Tryb konwencjonalny Deklarowana klasa energochłonności podana dla trybu dynamicznego – pieczenie dynamiczne: wybrana funkcja  „Pieczenie ciast”
 	Niniejsze urządzenie spełnia poniższe dyrektywy Unii Europejskiej: 73/23/EEC z dn. 19/02/73 (Niskie napięcia) wraz z późniejszymi zmianami • 89/336/EEC z dn. 03/05/89 (Kompatybilność elektromagnetyczna) wraz z późniejszymi zmianami • 90/396/EEC z dn. 29/06/90 (Gazowa) wraz z późniejszymi zmianami • 93/68/EEC z dn. 22/07/93 wraz z późniejszymi zmianami • 2002/96/EEC Uwaga: Tabliczka znamionowa umieszczona jest na spodzie kuchni.

Ogólny widok

PL



* Dostępne w niektórych modelach.

Uruchomienie i obsługa kuchni


PL

Pokręta oznaczone są symbolami określającymi przyporządkowanie palników gazowych lub płytek elektrycznych (o ile urządzenie jest w nie wyposażone).




Palnik gazowe

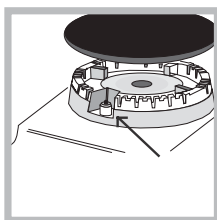
Palniki te różnią się pod względem wymiarów i mocy. Do przygotowywania posiłku należy użyć palnika o wymiarze najbardziej zbliżonym do rozmiarów stosowanego garnka.

Aby włączyć palnik należy:

1. Zbliżyć zapaloną zapalkę lub zapalniczkę do palnika.
2. Całkowicie wcisnąć pokrętkę i przekręcić je w kierunku przeciwnym do ruchu wskazówek zegara – w położenie oznaczone symbolem dużego płomienia .
3. Ustawić żądaną moc palnika przez ustawienie pokrętki we właściwej pozycji.

Dostępne są następujące położenia:


-  – pozycja wyłączona
-  – położenie maksymalne
-  – położenie minimalne



Jeżeli kuchenka wyposażona jest w elektryczną zapalarkę, to żeby zapalić palnik w takiej kuchence należy wcisnąć do końca odpowiednie pokrętkę i przekręcić je w położenie dużego płomienia przytrzymując je wcisnięte aż do zapalenia się gazu.

W modelach wyposażonych w urządzenie zabezpieczające należy przytrzymać pokrętkę wcisniętą przez około 3 sekund, do momentu aż czujnik urządzenia zabezpieczającego nagrzej się i zacznie podtrzymywać płomień.

! Ostrożnie: Jeżeli palnik przypadkowo zgaśnie należy, korzystając z pokrętki, zakręcić dopływ gazu. Przed przystąpieniem do ponownego zapalania gazu należy odczekać, co najmniej jedną minutę.

Aby wyłączyć palnik, należy przekręcić pokrętkę w kierunku zgodnym z ruchem wskazówek zegara, do końcowego położenia (pokrętkę należy zostawić w położeniu, oznaczonym symbolem ).

Praktyczne porady dotyczące korzystania z palników

Poniższe wskazówki umożliwią Państwu uzyskanie najlepszych rezultatów w użytkowaniu kuchenki:

- Na każdym z palników należy stawiać garnki i naczynia o rozmiarach odpowiednich do rozmiaru palnika (patrz tabela). Dzięki temu płomień podgrzewał będzie jedynie dno naczynia i nie będzie opalał jego boków;
- Należy zawsze stosować garnki o płaskich dnach, i przykrywać je pokrywkami;
- Gdy zawartość naczynia zacznie się gotować należy zmniejszyć płomień przekręcając pokrętkę w położenie „niski płomień”.

Palnik	° średnica naczyń (cm)
Szybki (R)	24 – 26
Pół-szybki (S)	16 – 20
Pomocniczy (A)	10 – 14
Potrójna korona (TC)	24 – 26

UWAGA: W niektórych modelach występuje redukcyjna podstawka. Może ona być stosowana jedynie na palniku pomocniczym A dla garnków o średnicy mniejszej niż 12 cm.




Korzystanie z piekarnika

! 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.

! Przed uruchomieniem kuchni należy usunąć folię zabezpieczającą boczne ścianki urządzenia.

! Dolną półkę należy wykorzystywać podczas pieczenia na rożnie. W przypadku innych opcji piekarnika nie należy stosować dolnej półki.

! Nie należy nic kłaść na dolnej części piekarnika podczas pracy urządzenia – może to spowodować uszkodzenie emalii. Do pieczenia należy używać wyłącznie kratkę piekarnika.

! W kuchni wyposażonej w elektroniczny programator przed uruchomieniem piekarnika, należy najpierw jednocześnie wcisnąć przyciski  i  (na wyświetlaczu pojawi się symbol ).

1. Pokrętkiem OPCJI PRACY piekarnika wybrać program pieczenia.
2. Pokrętkiem TERMOSTATU ustawić temperaturę pieczenia. (zobacz tabelę z Poradnikiem pieczenia)

W trakcie pieczenia możliwe jest:

- Zmiana programu pieczenia przez obrócenie pokrętkiem OPCJI PRACY piekarnika.
- Zmiana temperatury pieczenia przez obrócenie pokrętkiem TERMOSTATU.
- Wyłączenie pieczenia przez ustawienie pokrętki OPCJI PRACY piekarnika w pozycji „0”.

! Pieczenie musi odbywać się na KRATCE.

Kontrolka pracy TERMOSTATU

Sygnalizuje moment, w którym piekarnik grzeje. W momencie osiągnięcia zadanej temperatury pokrętkiem termostatu kontrolka zgaśnie. Włączy się ponownie, kiedy grzałki znowu zaczną grzać aż do osiągnięcia temperatury, kiedy znowu zgaśnie. Kontrolka informuje o prawidłowej pracy termostatu, który czuwa nad utrzymaniem stałej temperatury w piekarniku.

Oświetlenie piekarnika

Po ustawieniu pokrętki OPCJI PRACY piekarnika w dowolnym położeniu, poza położeniem „0”, zapali się oświetlenie piekarnika. Ustawienie pokrętki na symbolu [symbol-żarówka] umożliwia włączenie oświetlenia piekarnika bez konieczności włączania żadnych elementów grzejnych. Podczas pieczenia oświetlenie piekarnika cały czas jest włączone, żeby przypominać nam o pracy urządzenia.

Programy pieczenia

— TRYB KONWENCJONALNY

Pozycja pokrętki termostatu: między 50°C i Max.

Gdy pokrętło jest na tej pozycji zapala się lampka i włącza się dwa elementy grzejne piekarnika – dolny i górny. Ciepło rozchodzi się równomiernie od dołu i z góry. Jest to funkcja zalecana do potraw z wołowiny i cielęciny wymagających powolnego przygotowania z ciągłym uzupełnianiem płynów. Jest to również świetny system do pieczenia ciasteczek, herbatników itp.. Przy włączonym dolnym i górnym grzejniku należy używać tylko jednej blachy lub rusztu, gdyż na kilku powierzchniach temperatura rozchodzi się w niewłaściwy sposób. Jeśli potrawa wymaga silniejszego ogrzewania od dołu lub z góry należy wybrać niższy lub wyższy poziom.

PIECZENIE CIASTA

Pozycja pokrętki termostatu: między 50°C i Max.

W tej funkcji zaczyna działać termoobieg i wszystkie elementy zapewniające delikatne ciepło głównie od dołu. Ta funkcja jest przeznaczona do gotowania delikatnych potraw, w szczególności ciast, które muszą wyrosnąć, co ułatwia podgrzewanie od spodu.

Praktyczne rady:

- przed włożeniem potrawy piekarnik musi być rozgrzany
- nie wolno piec więcej niż jedną brytfannę
- potrawy należy ustawiać na kratce piekarnika
- kratkę należy wsunąć w pozycję nr 3
- nie otwierać drzwi piekarnika w trakcie pieczenia

PIECZENIE PIZZY

Pozycja pokrętki termostatu: między 50°C i Max.

W tej pozycji jest włączone dolny i obwodowy element grzejny oraz termoobieg. Pozwala to na szybkie nagrzanie piekarnika dzięki dostarczanej dużej mocy, przy czym ciepło rozchodzi się głównie z dołu. Funkcja „pieczenie pizzy” jest szczególnie zalecana do potraw wymagających dużej ilości ciepła, na przykład: pizzy i dużych pieczeni. Należy używać tylko jednego poziomu gdyż w przypadku używania dwóch poziomów należy zamienić potrawy miejscami w trakcie ich przygotowywania.

WSZECHSTRONNE PIECZENIE

Pozycja pokrętki termostatu: między 50°C i Max.

W trybie piekarnika z nawiewem wymuszana jest cyrkulacja gorącego powietrza. Ruch powietrza wokół potrawy wywołany jest przez wentylator znajdujący się w tylnej części piekarnika. To właśnie dzięki gorącemu powietrzu pieczona

potrawa przyrumienia się równomiernie i dokładnie. Dzięki utrzymywaniu stałej temperatury przez cały czas pieczenia, w trybie wszechstronnego pieczenia istnieje możliwość równoczesnego pieczenia różnych potraw, pod warunkiem, że ich czasy pieczenia są jednakowe. W trybie tym można wykorzystać dwie półki jednocześnie, patrz rozdział „Jednoczesne korzystanie z więcej niż jednego poziomu piekarnika”.

GRILL

Pozycja pokrętki termostatu: Max.

W tym trybie, dania pieczone są ciepłem wypromieniowywanym z elektrycznego elementu grzejnego umieszczonego w górnej części piekarnika. Wyjątkowo wysoka temperatura grilla, połączona z jej bezpośrednim działaniem, umożliwia natychmiastowe przyrumienianie powierzchni mięs i pieczeni. Przysmażona powierzchnia pieczeni jest jednocześnie barierą zapobiegającą wysychaniu dania. Funkcja ta pozwala, więc na otrzymywanie soczystych i kruchych dań mięsnych. Pieczenie w tym trybie zalecane jest przede wszystkim do przygotowywania dań, które wymagają wysokich temperatur na powierzchni, jak na przykład cielęcina lub befsztyki, żeberka, filety, hamburgery, itp. ...

PODWÓJNY GRILL

Pozycja pokrętki termostatu: Max.

W trybie tym element grzejny jest znacznie większy niż w normalnych trybach. Dzięki nowemu kształtowi, grill ten ma wydajność większą o około 50% od tradycyjnych. Eliminuje on ponadto obszary nieograniczonego powietrza, które mogą pojawiać się w narożnikach piekarnika.

RUSZT

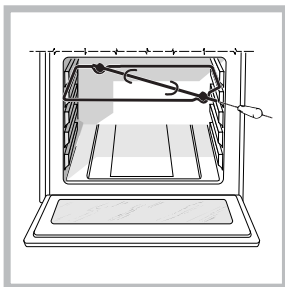
Pozycja pokrętki termostatu: między 60°C i 200°C.

Tryb ten łączy wielokierunkowe promieniowanie ciepłe elementów grzejnych z cyrkulacją gorącego powietrza. Połączenie takie zapobiega przypalaniu się powierzchni potraw oraz umożliwia dotarcie energii cieplnej do wnętrza dań. Tryb ten nadaje się doskonale do pieczenia mieszanych – warzywno-mięsnych kebabów, kielbas, żeberek, kotletów z jagnięcia, kurczaków, przepiórek, itp. Ponadto doskonale piecze tuńczyka, steki z miecznika i nadziewaną mątwę, itp.

! Z funkcji pieczenia: GÓRNA GRZAŁKA, GRILL i RUSZT należy korzystać przy zamkniętych drzwiczkach.

! Korzystając z funkcji GÓRNA GRZAŁKA i GRILL kratkę należy umieścić na poziomie 5, a na poziomie 1 umieścić tacę na kapiący tłuszcz. W przypadku funkcji RUSZT, kratkę należy umieścić na poziomie 2 lub 3 i na poziomie 1 umieścić tacę na kapiący tłuszcz.

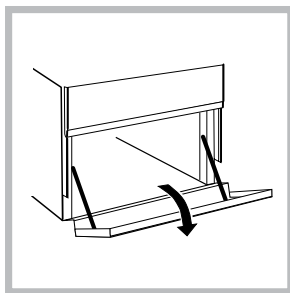
Rożen



Z rożna korzysta się w następujący sposób:

1. wsunąć tacę na kapiący tłuszcz w prowadnicę nr 1
2. zamontować rożen w otworze znajdującym się w tylnej środkowej części piekarnika, sprawdzając czy przednie połączenie rożna umieszczone zostało poprawnie w ramce mocującej
3. zdemonstrować plastikowy uchwyt i uruchomić silnik obracający rożen za pomocą pokrętła wyboru funkcji, ustawiając w pozycji
4. Uruchomić grzałkę grilla pokrętłem termostatu, pozycja Max

Szuflada/schówek kuchni



Pod piekarnikiem znajduje się szuflada lub schówek (w zależności od modelu) przeznaczone do przechowywania garnków i akcesoriów kuchennych. Ponadto, w czasie pieczenia mogą być wykorzystywane do trzymania potraw w ciepłe. Drzwi schowka otwiera się przez lekkie uniesienie i obrócenie ku dołowi.

Uwaga: W szufladzie/schowku nie należy przechowywać rzeczy łatwopalnych.

Wskazówki dotyczące pieczenia

! Podczas korzystania z trybu pieczenia z aktywnym termobiegiem nie należy ustawiać kratki na poziomach 1 i 5. Zbyt mały dystans od elementów grzejnych może spowodować spalenie potrawy.

WSZECHSTRONNE PIECZENIE

- Kratkę należy umieścić w pozycji 2 lub 4. Pozycja 2 zapewnia potrawie większą ilość ciepła.
- W dolnej części piekarnika umieścić tacę na kapiący tłuszcz.

GRILL

- Podczas korzystania z trybu GRILL i PODWÓJNY GRILL należy umieścić kratkę na pozycji 5 i tacę na kapiący tłuszcz na pozycji 1. Podczas trybu ruszt kratkę umieszczamy na pozycji 2 lub 3, a tacę na kapiący tłuszcz na pozycji 1.
- Przy korzystaniu z każdej funkcji z użyciem opiekacza, zaleca się ustawienie pokrętła regulacji temperatury w pozycji – maximum, gdyż promienie podczerwone działają najskuteczniej na potrawę w wysokich temperaturach.

PIECZENIE PIZZY

- Umieścić pizzę w aluminiowej blasze i ułożyć na ruszcie stanowiącym wyposażenie piekarnika. Stosowanie będącej na wyposażeniu blachy do pieczenia, wydłużyłoby niepotrzebnie czas pieczenia, a pizza nie byłaby dostatecznie chrupiąca.
- Unikać częstego otwierania drzwi piekarnika podczas pieczenia.
- W przypadku pizzy z dużą ilością nadzienia (capricciosa, quattro stagioni) zaleca się dodanie mozzarelli w połowie pieczenia.

Elektroniczny programator

Funkcja ta umożliwi zaprogramowanie piekarnika lub grilla w jeden z następujących sposobów:

- opóźnione rozpoczęcie pieczenia trwającego określoną ilość czasu
- natychmiastowe rozpoczęcie pieczenia trwającego określoną ilość czasu
- minutnik

Ustawianie zegara

Po podłączeniu urządzenia do zasilania lub w przypadku przerwy w zasilaniu, zegar zostanie automatycznie skasowany (ustawi się na godzinę 0:00) i zacznie migać.

- przycisnąć jednocześnie przyciski i , a następnie ustawić czas (w ciągu 4 sekund) za pomocą przycisków – oraz +
przycisk + przesuwają czas do przodu
przycisk – cofa czas

Za każdym razem, gdy konieczne będzie ustawienie zegara należy wykonać czynności opisane powyżej.

Ręczne sterowanie pracą piecyka


Po ustawieniu czasu, programator przełączy się automatycznie w tryb ręcznego sterowania piecykiem (zaświeci się symbol).


Uwaga: Przesławianie piekarnika na sterowania ręczne i automatyczne odbywa się przez jednoczesne naciskanie przycisków i .

Programowanie piekarnika

Podczas programowania konieczne jest ustawienie czasu trwania pieczenia oraz czasu, kiedy pieczenie ma się zakończyć. Załóżmy, że wyświetlacz pokazuje godzinę 10:00.



1. Wybrać odpowiedni tryb pokrętłem trybu piekarnika a pokrętłem termostatu odpowiednią temperaturę (na przykład – piekarnik konwencjonalny, temperatura 200°C);
2. Przycisnąć przycisk a następnie (w ciągu czterech sekund) rozpocząć ustawianie czasu pieczenia, za pomocą przycisków – i +. Załóżmy, że chcemy ustawić czas pieczenia na 30 minut. Na wyświetlaczu pojawi się:

Po zwolnieniu przycisku, po około 4 sekundach, na wyświetlaczu pojawi się ponownie bieżąca godzina, wraz z symbolem  i napisem auto.

3. Przycisnąć przycisk  a następnie za pomocą przycisków $-$ i $+$ ustawić godzinę, o której pieczenie ma się zakończyć. Załóżmy, że ma być to godzina 1:00 po południu.

13:00

4. Po zwolnieniu przycisku, po około 4 sekundach, na wyświetlaczu pojawi się bieżący czas.

Zapali się litera „A” przypominający, że długość i godzina zakończenia pieczenia zostały zaprogramowane w trybie automatycznym. W ten sposób, piekarnik włączy się automatycznie o 12:30 by po 30 minutach wyłączyć się. Gdy piekarnik jest włączony, na wyświetlaczu, przez cały czas pieczenia, wyświetlany będzie symbol [symbol]. W dowolnej chwili procesu pieczenia można wyświetlić ustawiony czas pieczenia przyciskając przycisk  oraz godzinę zakończenia pieczenia – przyciskając przycisk .

Zakończenie ustawionego czasu pieczenia, zostanie zasygnalizowane kilkominutowym sygnałem minutnika; aby go wyłączyć – należy po prostu przycisnąć dowolny przycisk, poza przyciskami $-$ i $+$.

Jeżeli zaprogramowano wyłącznie długość (punkt 2) czasu pieczenia, piekarnik włączy się od natychmiast.

Minutnik

Minutnik umożliwia odliczanie ustalonego okresu czasu. Funkcja ta nie włącza ani nie wyłącza piekarnika – jedynie sygnalizuje upływanie ustawionego czasu.

Po przyciśnięciu przycisku  na wyświetlaczu pojawi się:

0:30

Następnie, za pomocą przycisków $-$ i $+$ należy ustawić wybrany czas do odliczania.

Po zwolnieniu przycisku, minutnik zacznie odliczanie, a na wyświetlaczu prezentowany będzie bieżący czas.

10:00

Po osiągnięciu ustawionego czasu, rozlegnie się sygnał akustyczny, który można wyłączyć przyciskając dowolny z przycisków (poza przyciskami $-$ i $+$); wtedy znajdujący się do tej pory na wyświetlaczu symbol v zgaśnie

Poprawianie / odwoływanie ustawień

- Wprowadzone dane mogą zostać w dowolnym momencie zmienione, przez przyciśnięcie klawisza $-$ lub $+$.
- Gdy odwołuje się ustawioną wartość długości pieczenia, dane godziny zakończenia pieczenia zostaną również odwołane i vice versa.
- W trakcie programowania piekarnika, nie można wprowadzić godziny zakończenia pieczenia wcześniejszej od godziny rozpoczęcia pieczenia.

Regulacja głośności sygnału dźwiękowego

Po ustawieniu i zatwierdzeniu ustawień zegara, przyciskiem $-$ można dokonać regulacji poziomu głośności sygnału alarmowego (3 poziomy)

Pieczenie w piekarniku – porady praktyczne

Pozycja pokrętła piekarnika	Rodzaj potrawy	Masa (kg)	Poziom od dołu	Czas wstępnego nagrzewania piekarnika (min.)	Pozycja pokrętła regulatora temperatury	Czas pieczenia (min.)
Tryb konwencjonalny	Kaczka	1	3	15	200	65-75
	Pieczeń cielęca	1	3	15	200	70-75
	Pieczeń wieprzowa	1	3	15	200	70-80
	Herbatniki	–	3	15	180	15-20
	Tarta	1	3	15	180	30-35
Pieczenie ciasta	Torty z owocami	0,5	3	15	180	20-30
	Placki ze śliwkami	1	2/3	15	180	45-50
	Biszkopt	0,7	3	15	180	40-50
	Paszteciki (na 2 poziomach)	0,5	3	15	160	25-30
	Ciasteczka (na 2 poziomach)	1,2	2-4	15	200	30-35
	Sernik (na 2 poziomach)	0,6	2-4	15	190	20-25
	Ciasto francuskie (na 3 poziomach)	0,4	2-4	15	210	15-20
	Herbatniki (na 3 poziomach)	0,7	1-3-5	15	180	20-25
Pieczenie pizzy	Pizza	0,5	3	15	220	15-20
	Pieczeń cielęca	1	2	10	220	25-30
	Kurczak	1	2/3	10	180	60 – 70
Wszechstronne pieczenie	Pizza (na 2 poziomach)	1	2-4	15	230	15-20
	Lasagne	1	3	10	180	30-35
	Jagnię	1	2	10	180	40-45
	Pieczony kurczak z ziemniakami	1 + 1	2-4	15	200	60-70
	Makrela	1	2	10	180	30-35
	Placek ze śliwkami	1	2	15	170	40-50
	Ciasto francuskie (na 2 poziomach)	0,5	2-4	10	190	20-25
	Herbatniki (na 2 poziomach)	0,5	2-4	10	180	10-15
	Biszkopt (na 1 poziomie)	0,5	3	10	170	15-20
	Biszkopt (na 2 poziomach)	1	2-4	15	170	20-25
	Grill	Sola i mątwą	0,7	4		Max
Kebab z kałamarnicy i krewetek		0,6	4		Max	8-10
Filet z dorsza		0,6	4		Max	10-15
Warzywa z rusztu		0,4	3-4		Max	10-15
Befszyk cielęcy		0,8	4		Max	15-20
Kotlety		0,6	4		Max	15-20
Hamburgery		0,6	4		Max	10-12
Makrela		1	4		Max	15-20
Grzanki		4 szt.	4		Max	3-5
Podwójny grill	Befszyk cielęcy	1	4	5	Max	15-20
	Kotlety	1	4	5	Max	15-20
	Hamburgery	1	4	5	Max	7-10
	Makrela	1	4	5	Max	15-20
	Grzanki	4 szt.	4	5	Max	2-3
	Rożno					
	Cielęcina	1	5		Max	80-90
Kurczak	1,5	5		Max	70-80	
Ruszt	Kurczak pieczony	1,5	2	10	200	55-60
	Mątwą nadziewana	1,5	2	10	200	30-35
	Rożno					
	Cielęcina	1,5		5	200	70-80
	Kurczak	1,5		5	200	70-80
	Baranina	1,5		5	200	70-80
	Szaszłyki (niektóre modele)					
Mięsne	1		5	Max	40-45	
Warzywne	0,8		5	Max	25-30	

! Urządzenie zostało zaprojektowane i wyprodukowane zgodnie z międzynarodowymi normami bezpieczeństwa. Dla bezpieczeństwa podano poniższe zalecenia, których trzeba bezwzględnie przestrzegać.

Ogólne informacje o bezpieczeństwie

- Kuchenka ta zaprojektowana została do użytku domowego i nieprofesjonalnego. Zabrania się modyfikowania jej funkcji oraz parametrów technicznych.
- Instalacja elektryczna kuchenki jest bezpieczna wyłącznie wtedy, gdy została podłączona do skutecznego systemu uziemiającego, spełniającego obowiązujące wymagania bezpieczeństwa.

Poniżej przedstawiono listę potencjalnie niebezpiecznych elementów. Należy zwrócić szczególną uwagę by nie miały do nich dostępu dzieci ani osoby upośledzone:

- wszelkie pokręta i wyłączniki kuchenki;
- opakowania (torebki, polistyren, gwoździe itp.);
- sama kuchenka zaraz po użyciu – ze względu na jej wysoką temperaturę;
- płyta ceramiczna kuchenki (jeśli występuje w tym modelu) przed i po użyciu – powierzchnia płyty jest gorąca, przez co najmniej pół godziny po jej wyłączeniu;
- nieużywana, odłączona kuchenka (należy zabezpieczyć jej wszystkie potencjalnie niebezpieczne elementy).

Nie wolno:

- dotykać kuchenki wilgotnymi częściami ciała;
- pracować przy kuchni boso;
- ciągnąć za kuchenkę lub za kabel zasilający w celu odłączenia jej od zasilania;
- używać urządzenia w sposób niebezpieczny i / lub niewłaściwy;
- zakrywać szczeliny wentylacyjnych i rozpraszających ciepło;
- dopuszczać do kontaktu kabli zasilających drobnych urządzeń elektrycznych z gorącymi częściami kuchenki;
- wystawiać kuchenki na działanie czynników atmosferycznych (deszcz, słońce);
- używać cieczy łatwopalnych w pobliżu kuchenki;
- używać przejściówek, rozgałęziaczy i / lub przedłużaczy;
- używać niestabilnych lub zdeformowanych naczyń / garnków;
- Zawsze należy naczynie ustawiać centrycznie nad palnikiem;
- włączać elektrycznych elementów grzejnych (o ile kuchenka jest w niewyposażona), jeśli znajdują się na nich elementy plastikowe lub folia aluminiowa;
- zamykać szklanej pokrywy kuchenki (o ile kuchenka jest w nią wyposażona), gdy palniki lub płytki elektryczne nie zdażyły wystygnąć;
- podejmować prób naprawy lub instalacji kuchenki bez pomocy osób wykwalifikowanych.

Polecamy Państwu stosowanie się do poniższych zaleceń:

- kuchenki należy używać wyłącznie do pieczenia jedzenia, należy unikać innych zastosowań
- sprawdzić stan kuchenki po jej rozpakowaniu
- odłączać kuchenkę od zasilanie, gdy nie działa ona prawidłowo lub za każdym razem, przed przystąpieniem do

jej czyszczenia lub wykonywania wszelkich czynności konserwacyjnych

- gdy kuchenka nie jest używana przez dłuższy okres czasu należy odłączyć zasilanie i zakręcić kurek gazu (jeżeli jest ona w taki wyposażona);
- jeżeli płyta ceramiczna pęknie – odłączyć kuchenkę od instalacji elektrycznej
- gdy kuchenka nie jest używana sprawdzać czy pokręta ustawione są w pozycji „●”
- jeśli podejmą państwo decyzję o zaprzestaniu korzystania z kuchenki, po odłączeniu jej od zasilania należy odciąć kabel sieciowy
- producent nie ponosi żadnej odpowiedzialności za wszelkie zniszczenia, które mogą powstać w wyniku niewłaściwej instalacji lub niewłaściwego i nierozsądnego użytkowania kuchenki.

Pozbywanie się starych urządzeń elektrycznych

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

- Pozbywanie się materiałów opakowaniowych: przestrzegać miejscowych przepisów, co pozwoli na ponowne wykorzystanie opakowań
- Pozbywanie się starej kuchni: przed oddaniem urządzenia na złom, należy odciąć kabel sieciowy.

Pozbywanie się starych urządzeń elektrycznych



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

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

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

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

Oszczędzanie energii i ochrona środowiska

- W celu redukcji kosztów zalecamy do korzystania z piekarnika w późnych godzinach popołudniowych lub rannych.
- Z funkcji GÓRNA GRZAŁKA, GRILL i RUSZT należy korzystać przy zamkniętych drzwiczkach. Dzięki temu osiągamy lepsze rezultaty pieczenia i oszczędzamy energię elektryczną (ok. 10%).
- Należy regularnie kontrolować stan uszczelek, usuwać wszelkie zanieczyszczenia, które mogą powodować niedokładne przyleganie drzwi i utratę ciepła.

Konserwacja i czyszczenie

PL

Wyłączanie urządzenia

Przed przystąpieniem do czyszczenia lub innych prac konserwacyjnych należy zawsze odłączyć urządzenie od zasilania, za pomocą głównego wyłącznika lub wyjmując wtyczkę kabla zasilającego z gniazdka.

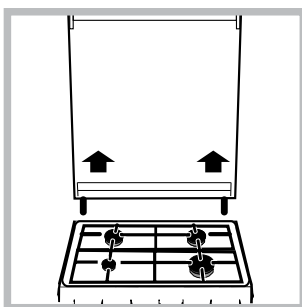
Czyszczenie

Aby zapewnić długą żywotność kuchenki należy ją regularnie czyścić pamiętając, że:

! Do czyszczenia kuchenki zabrania się stosowania urządzeń czyszczących parą

- Części emaliowane należy czyścić ciepłą wodą. Nie wolno stosować proszków ściernych ani substancji żrących, które mogłyby zniszczyć wygląd tych elementów;
- Części palników, które mogą zostać zdemontowane należy możliwie często myć w ciepłej wodzie z mydłem, zwracając przy tym uwagę czy usuwane są zapieczone na nich pozostałości;
- W kuchenkach z automatyczną zapalniczką należy często i starannie czyścić końcówkę urządzenia zapłonowego, zwracając przy tym uwagę na to czy nie są zatkane otwory na gaz;
- Jeśli elementy ze stali nierdzewnej przez dłuższy czas będą wchodzić w kontakt z wodą o dużym stężeniu wapnia lub zawierającą detergenty (bogate w fosfor) mogą się one pokryć nalotem. Aby temu zapobiec części te należy dobrze spłukać wodą a następnie wysuszyć. Dobrą praktyką jest również natychmiastowe usuwanie wszelkich rozlanych płynów i potraw;

Demontaż górnej pokrywy



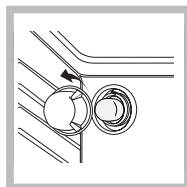
Pokrywę kuchni można w łatwy sposób zdjąć. Trzymając oburącz należy ją tylko lekko unieść do góry.

! Nie zamykać pokrywy, zanim nie zostaną zgaszone palniki.

! Przed otwarciem pokrywy należy usunąć z niej ewentualne nieczystości, w szczególności ciekłe.

Wymiana żarówki oświetlenia piekarnika

- wyłączyć zasilanie kuchenki, przekręcając przycisk wyłącznika sieciowego lub wyjmując wtyczkę z kontaktu (o ile jest dostępna)
- odkręcić szklaną osłonę uchwytu lampki;
- odkręcić lampkę i wymienić żarówkę – musi to być żarówka wysoko-temperaturowa (300°C) o następujących parametrach:
 - Napięcie: 230 V
 - moc : 25 W
 - gwint: E14
- zamontować szklaną osłonę i przyłączyć kuchenkę do zasilania



Smarowanie zaworów gazu

Po pewnym czasie korzystania z kuchenki zawory gazu mogą zabrudzić się. Przejawem tego będą trudności w ich obracaniu lub ich zaklejenie się. W takiej sytuacji konieczna jest wymiana na nowy.

Uwaga: Czynność ta może być wykonana jedynie przez technika z odpowiednimi uprawnieniami, autoryzowanego przez producenta.

Serwis

W następujących przypadkach należy wezwać osobę wykwalifikowaną:

- w celu zainstalowania kuchenki (zgodnie z zaleceniami producenta)
- w wypadku powstania wątpliwości, co do poprawnego działania kuchenki
- w celu wymiany gniazdka sieciowego, gdy nie pasuje ono do wtyczki kuchenki

W następujących przypadkach należy skonsultować się z autoryzowanym przez producenta punktem serwisowym:

- w przypadku wątpliwości, co do stanu kuchenki po jej rozpakowaniu
- w przypadku zniszczenia kabla zasilającego lub konieczności jego wymiany
- jeżeli kuchenka zepsuje się lub działa nieprawidłowo – zażądać oryginalnych części zamiennych
- w przypadku pęknięcia płyty ceramicznej

Jeśli pomimo przeprowadzanych kontroli kuchenka nadal nie działa poprawnie a jej wadliwe działanie utrzymuje się należy skontaktować się z Punktem Obsługi Klienta firmy Indesit Company Polska Sp. z o.o. (tel.: **801332211**) podając informacje o:

- rodzaju problemu
- nazwie skrótovej określającej model kuchenki (Mod...), którą podano w karcie gwarancyjnej.



English, 1



Polski, 14



Magyar, 27

K3G76/U
K3G76S/U
K3T76/U
K3T76S/U

Tartalomjegyzék

Beszereles, 28–31

Elhelyezés és vízszintezés
Elektromos csatlakoztatás
Gázbekötés
Átállítás más gáztípusra
A gázégők és a fűvókák jellemző adatai
Adattáblázat

A készülék leírása, 32

A készülék áttekintése
Kezelőpanel

Bekapcsolás és használat, 33–37

A főzőlap használata
A sütő használata
Program
Praktikus sütési tanácsok
Elektronikus időzítés
A sütés megtervezése az elektronikus programozóval
Sütési táblázat

Óvintézkedések és tanácsok, 38

Általános biztonság
Hulladékkezelés
Takarékosság és környezetvédelem

Karbantartás és ápolás, 39

Áramtalanítás
A készülék tisztítása
A sütőt megvilágító lámpa kicserélése
Gázcsapok karbantartása
Szerviz

Beszereles

HU

! Fontos, hogy megtartsa ezt a kézikönyvet, hogy szükség esetén bármikor belenézhesen. Ha a készüléket eladja, elajándékozza vagy áthelyezi, győződjön meg róla, hogy a kézikönyvet is átadja vele.

! Olvassa el figyelmesen az utasításokat: fontos információkat tartalmaznak az üzembe helyezésről, a használatról és a biztonságról.

! A készülék beszerelését szakembernek kell elvégeznie az itt található utasításoknak megfelelően.

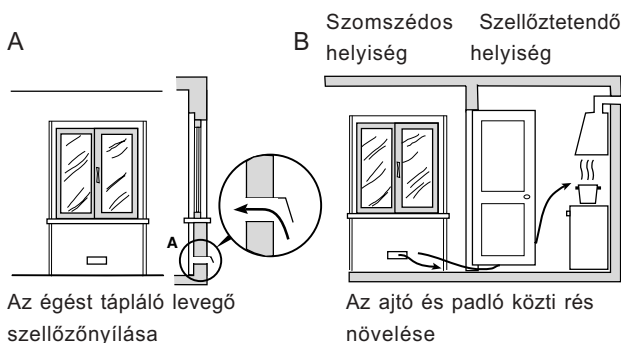
! A beállítási, karbantartási stb. munkálatokat áramtalanított készüléken kell elvégezni.

A helyiségek szellőzése

A készülék, az érvényben lévő nemzeti szabványoknak megfelelően, kizárólag folyamatos szellőzéssel ellátott helyiségekben helyezhető üzembe. A helyiségnek, melyben a készüléket üzembe kívánja helyezni, annyi levegőt kell tudnia biztosítani, amennyi a gáz tökéletes égéséhez szükséges (a levegőáram az üzembe helyezett teljesítmény 1 kW-jára vetítve nem lehet kevesebb 2 m³/h-nál).

A levegő utánpótlását biztosító, ráccsal ellátott szellőzőnyílásnak 100 cm² hasznos keresztmetszettel kell rendelkeznie, és úgy kell kialakítani, hogy még részben se tömődhessen el (lásd A. ábra).

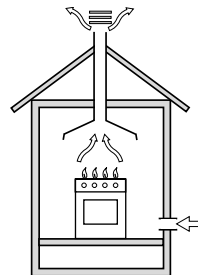
Amennyiben a főzőlap felülete nem rendelkezik gázszivárgást megakadályozó biztonsági szerkezettel, a szellőzőnyílás hasznos keresztmetszetét 100%-kal – legalább 200 cm²-rel – növelni kell. Amennyiben a levegőáramlás közvetve, a szomszédos helyiségekből érkezik (lásd B. ábra), az ilyen helyiségeknek, a fent leírtak szerint, a szabadba nyitott szellőzőnyílással kell rendelkezniük – kivéve közös légterű helyiségek, tűzveszélyes helyiségek vagy hálószoba esetén.



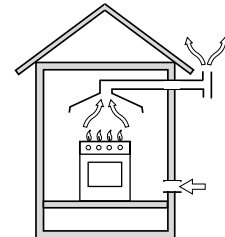
! Amennyiben hosszú ideig használja a készüléket, tanácsos kinyitni az ablakot, illetve megnövelni az esetlegesen használt ventilátorok sebességét.

Füstgázvezetés

A füstgázvezetést hatékony, természetes huzatú kéménybe kötött kürtővel, vagy a készülék bekapcsolásával automatikusan működésbe lépő elektromos ventilátorral kell biztosítani (lásd ábra).



Közvetlenül a szabadba történő füstgázvezetés



Kéményen vagy (főzőkészülékekhez való) elágazó füstgázvezető csövön keresztül történő füstgázvezetés

! A levegőnél nehezebb cseppfolyósított gázok megülnek a padlószinten, ezért a cseppfolyósítottgáz-tartályok tárolására szolgáló helyiségeknek, az esetleges gázszivárgások elvezetésére, a padlószinten rendelkezniük kell szabadba kivezető szellőzőnyílással. Az üres vagy részben teli cseppfolyósítottgáz-tartályokat tilos a padló szintjénél lejjebb lévő helyiségekben (pince stb.) üzembe helyezni vagy tárolni! A helyiségben csak az éppen használt tartályt tárolja, távol az olyan hőforrásoktól (sütők, kémények, kályhák), melyek a tartály hőmérsékletét 50 °C fölé emelhetnék.

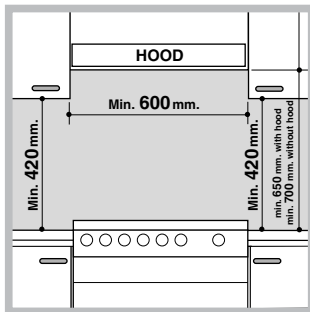
Elhelyezés és vízszintezés

! A készülék beépíthető bútorok mellé is, ha azok magassága nem haladja meg a munkalap szintjét.

! Bizonyosodjon meg arról, hogy a készülék hátoldalával érintkező fal nincs gyúlékony anyagból, és ellenáll a hőnek (T = 90 °C).

A készülék megfelelő beszerelése érdekében:

- helyezze a készüléket a konyhába, az étkezőbe vagy a garzonba (ne a fürdőszobába);
- amennyiben a tuzhely szintje magasabb a butoroknál, azokat a készüléktől legalább 200 mm-re kell elhelyezni;
- amennyiben a tuzhelyet fali butor alá szereli be, a fali butorok és a munkalap között legalább 420 mm

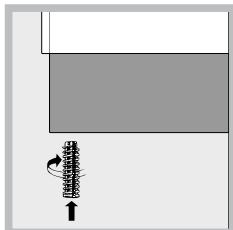


távolságot kell hagyni.

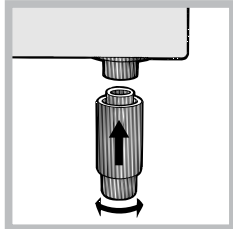
- amennyiben a tűzhelyet fali bútor alá szereli be, a fali bútorok és a munkalap között legalább 420 mm távolságot kell hagyni. Ez a távolság akár 700 mm is lehet, ha a fali bútor nem gyúlékony (lásd ábra);

- ne tegyen függönyt a tűzhely mögé, illetve a tűzhely 200 mm-es körzetébe;
- Az esetleges elszívókat a vonatkozó kézikönyv utasításainak megfelelően kell felszerelni.

Vízszintezés



Amennyiben szükséges, állítsa vízszintbe a készüléket, csavarja be a mellékelt állítható lábazatot a tűzhely aljának sarkain található megfelelő furatokba (lásd ábra).



A lábakat* nyomja a tűzhely alján található illesztékbe.

Elektromos csatlakoztatás

Szereljen a kábelre a készüléken elhelyezett adattáblán feltüntetett terhelésnek megfelelő szabványos csatlakozódugót (lásd *Műszaki adatok táblázat*).

Egy, a készülék és a hálózat közé szerelt minimum 3 mm-es kontaktnyílású omnipoláris megszakítóval csatlakoztassa a készüléket közvetlenül a hálózathoz. A megszakítót a jelzett terhelésre kell méretezni, és meg kell felelnie az NFC 15–100 szabványoknak (a földelés vezetőit a megszakító nem szakíthatja meg). A hálózati kábelt úgy kell elhelyezni, hogy sehol se melegedhessen a szobahőmérsékletnél 50 °C-kal magasabb hőmérsékletre.

A csatlakoztatás előtt győződjön meg arról, hogy:

- az aljzat rendelkezik földeléssel és megfelel a szabványnak;
- az aljzat képes elviselni a készülék adattábláján feltüntetett maximális teljesítmény terhelését;

- a tápfeszültség megfelel az adattáblán feltüntetett értékeknek;
- az aljzat kompatibilis a készülék csatlakozódugójával. Amennyiben az aljzat nem kompatibilis a csatlakozódugóval, a cseréhez hívjon engedéllyel rendelkező szakembert. Ne használjon hosszabbítókat vagy elosztót.

! A beszerelt készülék elektromos kábelének és a fali csatlakozónak könnyen hozzáférhetőnek kell lennie.

! A kábel nem hajolhat meg és nem lehet összenyomva.

! A kábelt rendszeresen ellenőrizni kell, és cseréjét kizárólag engedéllyel rendelkező szakember végezheti el.

! A fenti előírások be nem tartása esetén a gyártó elhárít minden felelősséget.

Gázbekötés

Miután ellenőrizte, hogy a készülék megfelel a szolgáltatott gáz típusának (ellenkező esetben lásd *alább*), a hatályos nemzeti előírások szerint flexibilis gumi- vagy acélcsővel elvégezhető a hálózati bekötés, illetve a gázpalack csatlakoztatása. Abban az esetben, ha a készüléket cseppfolyósított gázzal, palackról működteti, használjon az érvényben lévő nemzeti szabványoknak megfelelő nyomásszabályozót. A csatlakoztatás megkönnyítése érdekében a használandó gáz a készülékhez mindkét oldala* felől hozzávezethető: Cserélje le a csatlakozó csonkot a záródugóra, és a régi tömitést a mellékelt tömitésre.

! Ellenőrizze, hogy a készülékhez használandó gáz nyomása megfelel az „A gázegők és a fűvókák jellemző adatai” című fejezetben feltüntetett értékeknek (lásd *alább*): ez biztosítja, hogy a készülék hosszú ideig biztonságosan fog működni és az energiafogyasztása hatékony lesz.

Gázbekötés flexibilis gumicsővel

Ellenőrizze, hogy a cső megfelel-e az érvényben lévő nemzeti szabványoknak. Cseppfolyósított gázzal történő üzemeltetés esetén a használni kívánt cső belső átmérőjének 8 mm-esnek kell lennie, metánnal történő üzemeltetés esetén 13 mm-esnek.

A bekötés elvégzésével bizonyosodjon meg arról, hogy a cső:

- egyik pontja se érintkezik olyan elemmel, melynek a hőmérséklete 50 °C fölé emelkedhet;
- nincs kitéve húzásnak és csavarásnak, valamint,

hogy nincsen megtörve, illetve nincsen benne szűkület;

- nem érintkezik vágófelülettel, éles szélekkel, mozgó elemekkel és nincs összenyomva;
- állapotának ellenőrzése véget a teljes nyomvonalában jól hozzáférhető;
- hossza meghaladja az 1500 mm-t;
- a két végén, az érvényben lévő nemzeti szabványoknak megfelelően, csőbilinccsel jól fel van rögzítve.

! Amennyiben a fenti feltételek közül egy vagy több feltétel nem teljesülhet, vagy ha a tűzhelyet a 2. osztály – 1. alosztály előírásai szerint helyezi üzembe (a készülék két bútor közé kerül), a bekötést flexibilis acélcsővel kell megoldani (lásd alább).

Gázbekötés nem oxidálódó, folyamatos falú, menetes végű, flexibilis acélcsővel

Ellenőrizze, hogy a cső és a tömítések megfelelnek-e az érvényben lévő nemzeti szabványoknak. A cső bekötéséhez távolítsa el a készüléken található csonkot (a készülék gázbemeneti csatlakozása 1/2 hüvelykes csavarmenettel van ellátva).

! Kösse be a csövet olyan módon, hogy a cső hossza ne haladja meg a maximálisan megengedett 2 métert, és bizonyosodjon meg arról, hogy a cső nem érintkezik mozgó elemekkel, és nincs összenyomva.

A tömítés ellenőrzése

A bekötés végeztével szappanos vízzel – semmiképp se lánggal – ellenőrizze, hogy valamennyi csatlakozás tömítése tökéletesen zár-e.

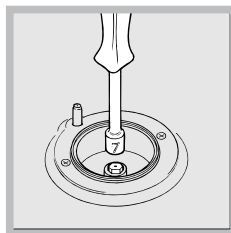
Átállítás más gáztípusra

A készülék átállítható az eredetileg beállítottól – a tűzhely tetején található gázkalibrálási címkén jelzett gáztól – eltérő gáztípusra is.

A főzőlap átállítása

A főzőlapon található gázégők fűvókáinak cseréje:

1. Vegye le a rácsokat, és csavarozza ki helyükről a gázégőket.



2. 7 mm-es csőkulcs segítségével csavarozza ki a fűvókákat (lásd ábra), és cserélje le őket az új gáztípushoz való fűvókákra (lásd gázégők és a fűvókák jellemző adatai).

3. Helyezze vissza a helyére az összes elemet a fentiekben leírt műveletek fordított sorrendjében.

A főzőlapon található gázégők takarékfokozatának beállítása:

1. Csavarja a gázégő szabályozó csapját minimumra.
2. Húzza le a tekerőgombot, és csavarja a tekerőgomb tengelyében vagy amellet elhelyezett szabályozócsavart addig, míg szabályos kis lángot nem kap.

! Abban az esetben, ha a készüléket cseppfolyósított gázzal működteti, a szabályozócsavarnak – amennyire csak lehetséges – zárt helyzetben kell lennie.

3. A gázégő bekapcsolt állapotában gyorsan forgassa a tekerőgombot többször a minimumról a maximumra és vissza, és ellenőrizze, hogy a láng nem aludt-e ki.

! A főzőlap gázégői nem igénylik a primer levegő beszabályozását.

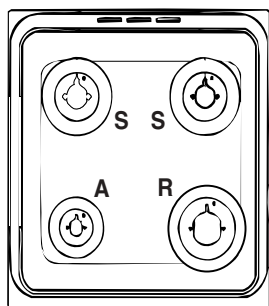
! Miután átállította a készüléket másik gáztípusra, cserélje le a régi gázkalibrálási címkét az új gáz címkéjére, mely valamennyi hivatalos szakszervizben beszerezhető.

! Abban az esetben, ha a gáz nyomása az előírt értéktől eltér (vagy ingadozik), az érvényben lévő, gázhálózati szabályozókról szóló nemzeti szabványoknak megfelelően, a gázcső bemenete elé nyomásszabályozót kell beépíteni.

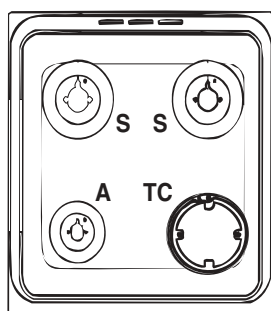
A gázégők és a fűvókák jellemző adatai

1. ábra			G30 (GPB-B)				G20 (GZ50)			GZ350 (GZ35)		
Gázégő	Átmérő (mm)	Hőteljesítmény kW (felső fűtőérték*)	Hőteljesítmény kW (felső fűtőérték*)	Gyújtóláng 1/100 (mm)	Fűvóka, 1/100 (mm)	Tömégáram* g/h	Hőteljesítmény kW (felső fűtőérték*)	Fűvóka, 1/100 (mm)	Térfogatáram* l/h	Hőteljesítmény kW (felső fűtőérték*)	Fűvóka, 1/100 (mm)	Térfogatáram* l/h
		Csökkentett	Névleges				Névleges			Névleges		
Gyors (nagy) (R)	100	0,70	3,40	41	87	247	3,00	128	286	3,00	158	397
Közepesen gyors (közepes) (S)	75	0,40	2,20	30	70	100	1,90	104	181	1,90	143	251
Kiegészítő (kicsi) (A)	51	0,40	1,30	30	52	95	1,00	76	95	1,00	106	132
Triplakoronás (TC)	130	1,50	3,60	63	91	262	3,25	133	309	3,25	197	430
Tápnomás	Minimális (mbar) Névleges (mbar) Maximális (mbar)			29 36 44				16 20 25			10 13 16	

* 15°C-os 1013 mbar nyomású száraz gáz
 GZ350 (GZ35) felső fűtőérték 27,20 MJ/m³
 G20 (GZ50) felső fűtőérték 37,78 MJ/m³
 G30 (GPB-B) felső fűtőérték 49,47 MJ/Kg



K3G76/U
K3G76S/U



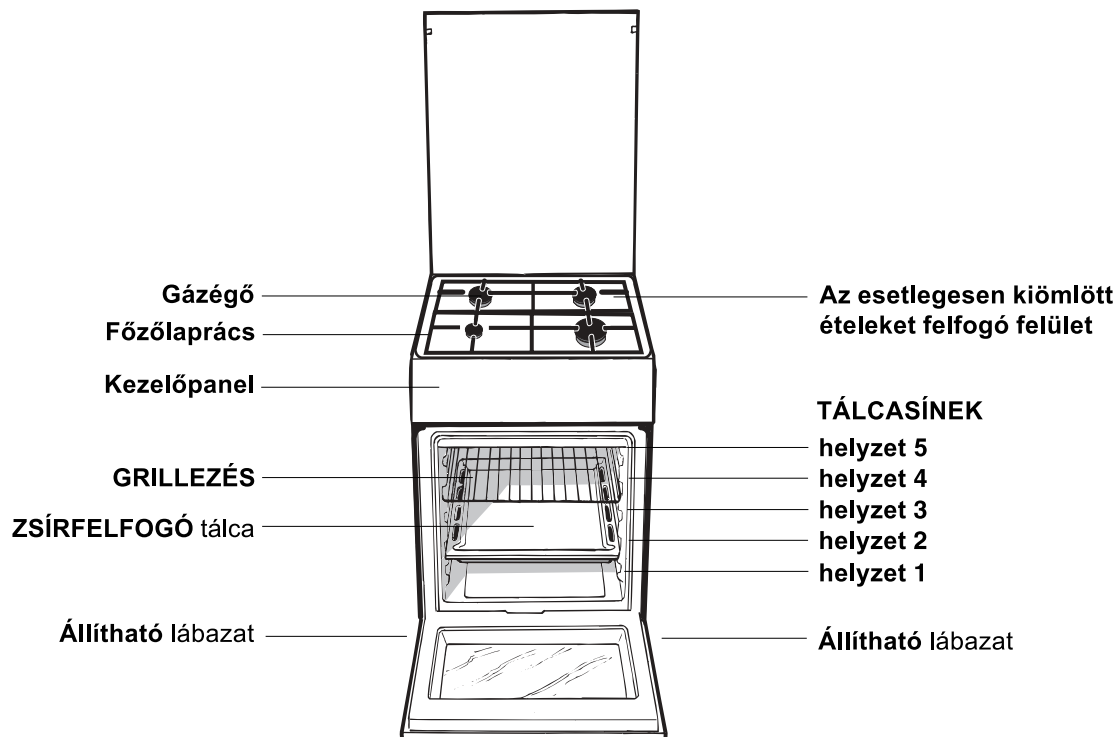
K3T76/U
K3T76S/U

ADATTÁBLÁZAT	
Méret	Szélesség: 44 cm Magasság: 34 cm Mélység: 38 cm
Térfogat	54 l
Az ételmelegítő rész hasznos méretei	Szélesség: 42 cm Magasság: 23 cm Mélység: 44 cm
Égőfejek	A billenőajtó belső oldalán vagy a kihúzott ételmelegítő fiók helyén belül a bal oldali falon található adattáblán jelzett valamennyi gáztípusra átállítható.
A hálózati áram feszültsége és frekvenciája	Lásd az adattáblán.
ENERGIAOSZTÁLY	A villamos sütők energiafogyasztási címkézéséről szóló 2002/40/EK irányelv. EN 50304 szabvány Természetes hőáramlás névleges energiafogyasztása – melegítő funkció: Hagyományos mód <u> </u> Kényszer hőáramlási osztály névleges energiafogyasztása – melegítő funkció: Sütemény
	A készülék megfelel az alábbi uniós irányelveknek: 2006.12.12-i 2006/95/EGK irányelv (alacsony feszültség) és annak módosításai – 1989.05.03-i 89/336/EGK irányelv (elektromágneses összeférhetőség) és annak módosításai – 1993.07.22-i 93/68/EGK irányelv és annak módosításai. 2002/96/EK

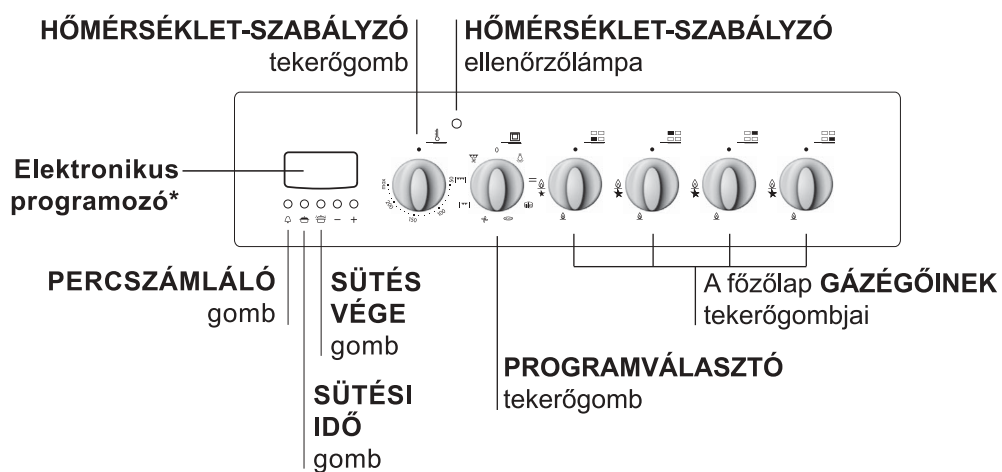
A KÉSZÜLÉK LEÍRÁSA

HU

A készülék áttekintése



Kezelőpanel





* Csak néhány modellnél.

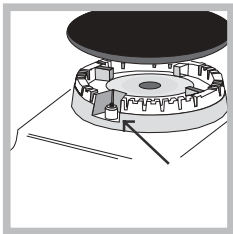
A főzőlap használata

Az égőfej meggyújtása

A GÁZÉGŐ tekerőgombjainál a gombhoz tartozó gázégőt tele kör jelzi.

A főzőlap tetszőleges gázégőjének meggyújtása:


1. Közelítsen egy gyufát vagy gázgyújtót a gázégőhöz.
2. nyomja be, és ezzel egyidejűleg csavarja a GÁZÉGŐ tekerőgombját óráiránnyal ellentétesen a nagy láng szimbólumra ;
3. a láng kívánt erősségének beállításához csavarja a GÁZÉGŐ tekerőgombját óráiránnyal ellentétesen takarékra C, nagy lángra  vagy egy köztes állásba.



Amennyiben a készülék elektromos gyújtással* rendelkezik (lásd ábra), elegendő, ha benyomja, és ezzel egyidejűleg, óráiránnyal ellentétesen elcsavarja a GÁZÉGŐ tekerőgombját a takarékláng szimbólumra, míg a láng meg nem gyullad. Előfordulhat, hogy a gázégő kialszik, ha a gombot elengedi. Ilyenkor ismételje meg a fenti műveletet úgy, hogy a tekerőgombot hosszabb ideig tartja benyomva.

! Abban az esetben, ha a láng véletlenül kialudna, zárja el a gázégőt, és mielőtt újra meggyújtaná, várjon 1 percet.

Amennyiben a készülék égésbiztosítóval* rendelkezik, tartsa a GÁZÉGŐ tekerőgombját nagyjából 2–3 másodpercre lenyomva annak érdekében, hogy a láng égve maradjon és az égésbiztosító bekapcsoljon!

A gázégő kikapcsolásához csavarja a tekerőgombot ütközésig, a  jelig.

Praktikus tanácsok a gázégők használatához

A gázégők lehető leghatékonyabb működése, valamint a gázzal való takarékoság érdekében javasoljuk, hogy csak a gázégő méretének megfelelő, fedővel rendelkező és lapos aljú fazekakat használjon:

Égő	ØAz edény átmérője (cm)
Gyors (R)	24-26
Közepes égő (S)	16-20
Segédégő (A)	10-14
Hármas korona (TC)	24-26




A gázégő típusának azonosításához tekintse meg a „A gázégők és a fűvókák jellemző adatai” című fejezetben található ábrákat.

A sütő használata

! Első bekapcsoláskor működtesse a sütőt üresen legalább egy óra hosszat maximum hőmérsékleti fokozaton és csukott ajtó mellett. Ezután kapcsolja ki a sütőt, nyissa ki az ajtaját, és szellőztesse ki a helyiséget. A keletkezett szag a sütő védelmére használt anyagok elpárolgásából származik.

! Használatbavétel előtt gondosan húzza le a készülék oldalaira felragasztott műanyag filmrétegeket.

! Soha ne támasszon semmit közvetlenül a sütő aljának, mert a zománc megsérülhet.

! Az elektromos programozóval* ellátott készülékeknél az elektromos sütő használatához a sütési mód kiválasztása előtt nyomja meg egyidejűleg a  és  gombot (a kijelzőn megjelenik a  szimbólum).

1. A PROGRAMVÁLASZTÓ tekerőgomb elforgatásával válassza ki a kívánt sütési programot.
2. A HŐMÉRSÉKLET-SZABÁLYZÓ tekerőgombbal válassza ki a programhoz ajánlott, vagy a kívánt hőmérséklet.

A vonatkozó táblázatban kikereshetők az ajánlott sütési módok és az azokhoz tartozó javasolt hőmérsékletek (lásd Sütési táblázat).

Sütés alatt a következőket mindig megteheti:

- A PROGRAMVÁLASZTÓ tekerőgomb segítségével módosíthatja a sütési programot.
- A HŐMÉRSÉKLET-SZABÁLYZÓ tekerőgomb segítségével módosíthatja a hőmérsékletet.
- A PROGRAMVÁLASZTÓ tekerőgomb „0” helyzetbe állításával megszakíthatja a sütést.

! A sütőedényeket mindig a mellékelt rácsokra tegye.


HŐMÉRSÉKLET-SZABÁLYZÓ ellenőrzőlámpa

Ha ég, a sütő be van kapcsolva. A lámpa akkor alszik ki, ha a sütő belsejében a hőmérséklet eléri a kívánt értéket. Ekkor a lámpa váltakozva kigyullad és kialszik, jelezve, hogy a hőmérséklet-szabályzó

* Csak néhány modellnél.

működik, és állandó értéken tartja a hőmérsékletet.

Sütővilágítás

Amennyiben a PROGRAMVÁLASZTÓ tekerógombot egy, a „0”-tól eltérő helyzetbe forgatja, a sütővilágítás kigyullad. A világítás a sütő működése során bekapcsolva marad. Ha a tekerógombot a -as állásba kapcsolja, a lámpa kigyullad, azonban melegítő funkció nem lép működésbe.

Sütési programok

HAGYOMÁNYOS SÜTÉS

Hőmérséklet: igény szerint 50 °C és a maximális érték között.

A két alsó és felső fűtőszál bekapcsol. Ennél a hagyományos sütési módnál inkább csak egy szintet használjon: ha több szinten süt, a hőeloszlás nem megfelelő.

SÜTEMÉNYSÜTÉS program

Hőmérséklet: igény szerint 50 °C és a maximális érték között.

Bekapcsol az alsó fűtőszál és működni kezd a ventilátor, finom és egyenletes hőeloszlást biztosítva a sütő belsejében. Ez a program kíméletes sütést igénylő ételek (például kelt tészták) sütéséhez, valamint egyszerre három szinten „mignon” elkészítéséhez javasolt.

PIZZASÜTÉS program

Hőmérséklet: igény szerint 50 °C és a maximális érték között.

Bekapcsol az alsó és a körkörös fűtőszál és a ventilátor működni kezd. Ez a kombináció lehetővé teszi a sütő gyors felmelegedését, elsősorban alulról érkező erőteljes hőárammal. Ha egyszerre egynél több szintet használ, a sütésidő felénél cserélje meg a tepsik helyét.

LÉGKEVERÉSES SÜTÉS program

Hőmérséklet: igény szerint 50 °C és a maximális érték között.

Az összes fűtőszál bekapcsol (felső, alsó és körkörös), és a ventilátor működni kezd. Mivel a hő az egész sütőben állandó, a levegő egyenletesen sűti és pirítja az ételt. Egyidejűleg maximum két szintet lehet használni.

GRILLEZÉS program

Hőmérséklet: maximum.

Bekapcsol a felső középső fűtőszál. A grillezés magasabb és közvetlen hőmérséklete olyan

ételekhez javasolt, melyek magasabb felületi hőmérsékletet igényelnek (borjú- és marhasült, filé, rostélyos). A program ideális grillezéséhez. Helyezze az ételt a rács közepére, mert a sarkokban nem fog megsülni.

DUPLA GRILLEZÉS program

Hőmérséklet: maximum.

A szokásosnál nagyobb és innovatív kiképzéssel rendelkező grill a sütés határfokát 50%-kal növeli, és lehetővé teszi, hogy a sarkokba is eljusson a hő. Akkor használja ezt a grillezési módot, ha egyenletes pirulást kíván elérni.



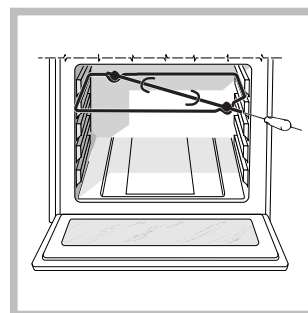
GRATINÍROZÁS program

Hőmérséklet: igény szerint 50 °C és 200 °C között.

Bekapcsol a felső fűtőszál és működni kezd a ventilátor és a forgónyárs (ha van). Ez a sütési mód a sütő belsejében egyesíti a levegő keringtetését az egyirányú hőszállításal. Ez a hő áthatolóképességének növelésével segíti megakadályozni, hogy az ételek felülete megégjen.

! A GRILLEZÉSHEZ, a DUPLA GRILLEZÉSHEZ és GRATINÍROZÁSHOZ a sütőajtónak zárva kell lennie.


Lacikonyha*



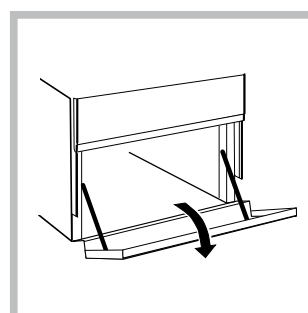
A forgónyárs használatához tegye a következőket:

1. Tegye a zsírfelfogó tálcát az 1. szintre.
2. Helyezze a forgónyárs támasztékát a 4. szintre, és rakja be a nyársat a sütő hátsó falán található megfelelő furatba (lásd ábra).
3. A forgónyárs

elindításához a PROGRAMVÁLASZTÓ

tekerógombbal válassza ki a  programot.

Alsó tárolótér



A sütő alatt van egy tárolótér, melyben kiegészítők, illetve fazekak tárolhatók. A sütőajtó kinyitásához az ajtót forgassa el lefelé (lásd ábra).

! Az alsó tárolótérbe ne tegyen gyúlékony anyagot:

! A fiók (ha van) belső felületei felmelegedhetnek.

Praktikus sütési tanácsok

! Légkeveréses sütésnél ne használja a sütő aljától számított 1. és 5. szintet: ezeket a helyeket közvetlenül éri a meleg levegő, ami a kíméletes sütést igénylő ételek odaégését eredményezheti.

LÉGKEVERÉSES ÜZEMMÓD

- Használja a 2. és a 4. szintet. A 2. szintre tegye a magasabb hőmérsékletet igénylő ételeket.
- Helyezze a zsírfelfogó tálcát alulra, a rácsot felülre.

GRILLEZÉS

- **GRILLEZÉSKOR** és **DUPLA GRILLEZÉSKOR** helyezze a rácsot az 5. szintre, a sütési melléktermékek (szaft és/vagy zsír) felfogása érdekében pedig helyezze a zsírfelfogó tálcát az 1. szintre. **GRATINÍROZÁSKOR** helyezze a rácsot a 2-es vagy 3-as szintre, a sütési melléktermékek felfogása érdekében pedig helyezze a zsírfelfogó tálcát az 1-es szintre.
- Javasoljuk, hogy a hőmérsékletet állítsa a legmagasabb fokozatra. A felső fűtőszálat hőmérséklet-szabályzó vezérli, így előfordulhat, hogy nem működik folyamatosan.

PIZZASÜTÉS

- Használjon könnyű, alumínium tepsit a mellékelt rácsra helyezve. A zsírfelfogó tálcával elhúzódik a sütési idő és nehéz ropogós pizzát kapni.
- Sok feltétet tartalmazó pizzáknál javasoljuk, hogy a mozzarella a sütés felénél tegye a tészára.


Elektronikus időzítés*

Lehetővé teszi az óra és a visszaszámláló funkció megjelenítését.

! Minden funkció a beállítását követően körülbelül 7 másodperc elteltével aktiválódik.



Az óra visszaállítása

A készülék hálózathoz való csatlakoztatásakor, illetve áramkimaradást követően a kijelzőn az alábbi felirat fog villogni: **0:00**



- Az óra beállításához nyomja meg a  és a **-** gombot, majd a **+** gombot. A gyors beállításához tartsa benyomva a gombokat.

Az óra esetleges átállításához ismételje meg a fentiekben leírt lépéseket.

Percszámláló funkció

A funkció eléréséhez nyomja meg a  gombot, mire a kijelzőn megjelenik a „” szimbólum. A **+** gomb nyomogatásával az időt 10 másodperces lépésekkel növelheti, egészen 99 perc 50 másodpercig. A gomb nyomva tartásával az időt percenkénti lépésekkel növelheti maximum 10 óráig.

Az idő csökkentéséhez használja a **-** gombot. A kívánt idő beállítása után megkezdődik a visszaszámlálás. Az idő leteltével megszólal a csengő, melyet bármely gomb megnyomásával elnémíthat.

A  gomb megnyomásával megjelenítheti az időt; a  szimbólum jelzi, hogy a visszaszámláló funkció be van állítva. Körülbelül 7 másodperc elteltével a kijelző automatikusan visszakapcsol a visszaszámlálásra.

Már beállított idő nullázása

Tartsa lenyomva a **-** gombot addig, míg a számláló el nem éri a **0:00** értéket.



Hangjelzés hangerejének beállítása

Az óra beállításának kiválasztása és megerősítése után a **s** gombbal be lehet állítani az ébresztőóra hangjelzésének hangerejét.

A sütés megtervezése az elektronikus programozóval*

Az óra beállítása

A készülék hálózathoz való csatlakoztatása után, illetve áramkimaradást követően a kijelzőn a 0.00 felirat villog. Az óra beállítása:

1. Nyomja meg egyidejűleg a  SÜTÉSI IDŐ és a  SÜTÉS VÉGE gombot.
2. A **+** és a **-** gombbal 4 másodpercen belül állítsa be a pontos időt. A **+** gombbal az idő növelhető, a **-** gombbal csökkenthető.

Az óra beállítását követően a programozó automatikusan kézi üzemmódba kapcsol.

A percszámláló beállítása

A percszámlálóval beállítható a visszaszámlálás, melynek végén a készülék hangjelzést ad ki.

* Csak néhány modellnél.

A percszámláló beállítása:

1. Nyomja meg az IDŐZÍTÉS gombot. A kijelzőn a következő jelenik meg:

^ 0:30

2. A + és a - gombbal állítsa be a kívánt időt.
3. A gombok felengedésekor a visszazámlálás elindul, a kijelzőn pedig megjelenik a pontos idő:

10:00

4. Az idő leteltével a készülék hangjelzést ad ki, mely a + és a - gombot kivéve bármelyik gombbal kikapcsolható, valamint a szimbólum kialszik.

! A percszámláló nem szabályozza a sütő be- és kikapcsolását.

A hangjelzés hangerejének beállítása

Az óra beállításának kiválasztása és megerősítése után a - gombbal be lehet állítani az ébresztőóra hangjelzésének hangerejét.

Késleltetett sütés sütési idejének beállítása

Mindenek előtt a sütő PROGRAMVÁLASZTÓ tekerőgombjával és HŐMÉRSÉKLET-SZABÁLYZÓ tekerőgombjával be kell állítani a sütési programot és a kívánt sütési időt.

Ekkor be lehet állítani a sütési időt:

1. Nyomja meg a SÜTÉSI IDŐ gombot.
2. A + és - gombbal 4 másodpercen belül állítsa be a kívánt sütési időt. Például 30 percre tervezett sütési idő esetén a kijelzőn a következő jelenik meg:

^ 0:30

3. Amennyiben a gombokat nem nyomja meg 4 másodpercen belül, a kijelző visszakapcsol a pontos időre (pl. 10.00), és ezzel egyidejűleg a kijelzőn megjelenik a szimbólum és az A (AUTO) betű:

Ezt követően be kell állítani a sütés végét:

4. Nyomja meg a SÜTÉS VÉGE gombot.
5. A + és - gombbal 4 másodpercen belül állítsa be a sütés végének kívánt idejét. Például, amennyiben a sütést 13.00-kor be kívánja fejezni, a kijelzőn a következő jelenik meg:

^ 13:00

6. Amennyiben a gombokat nem nyomja meg 4 másodpercen belül, a kijelző visszakapcsol a pontos időre (pl. 10.00), és ezzel egyidejűleg a

kijelzőn megjelenik az A (AUTO) betű:

^ 10:00

A fenti példában a sütő automatikusan bekapcsol 12.30-kor, majd 30 perccel később, 13.00-kor kikapcsol.

Azonnali sütés sütési idejének beállítása

Kövesse a sütési idő beállításának fent leírt lépéseit (1–3. lépés).

! Az A betű égve marad, jelezve, hogy az időtartamnak és a sütés végének az AUTO módban való beállítása sikerült. A sütő kézi módba való visszakapcsolásához az AUTO sütések után nyomja

meg egyidejűleg a SÜTÉSI IDŐ és SÜTÉS VÉGE gombokat.

! A szimbólum a sütés időtartama alatt égve marad.

A beállított sütési időt a SÜTÉSI IDŐ gomb, a sütés végének időpontját pedig a SÜTÉS VÉGE gomb megnyomásával bármikor megtekintheti. A sütés végén megszólal a hangjelzés. Ezt a + és - gomb kivételével bármelyik gombbal megszakíthatja.

Beprogramozott sütés törlése

Nyomja meg egyidejűleg a SÜTÉSI IDŐ és a SÜTÉS VÉGE gombot.

A beállított adatok javítása, illetve törlése

A beállított adatok a megfelelő gomb megnyomásával (PERCSZÁMLÁLÓ, SÜTÉSI IDŐ, illetve SÜTÉS VÉGE), majd a + vagy - gombbal bármikor megváltoztathatók.

A sütési idő törlésével egyidejűleg a sütés vége is törlődik és viszont.

Programozott működés esetén a sütés végét a sütés készülék által beállított kezdeténél korábbi időpontra nem lehet állítani.

* Csak néhány modellnél.

Sütési táblázat

Program	Étel	Súly (Kg)	Sütő aljától számított magassági szint	Előmelegítési idő (perc)	Ajánlott hőmérséklet	Sütési idő (perc)
Hagyományos sütés	Kacsa	1	3	15	200	65-75
	Borjú- és marhasült	1	3	15	200	70-75
	Disznósült	1	3	15	200	70-80
	(Omlós) kekszek	-	3	15	180	15-20
	Linzerek	1	3	15	180	30-35
Süteménysütés	Linzerek	0.5	3	15	180	20-30
	Gyümölcs torta	1	2. vagy 3.	15	180	40-45
	Gyümölcsös sütemény	0.7	3	15	180	40-50
	Piskóta	0.5	3	15	160	25-30
	Töltött palacsinták (2 szinten)	1.2	2 és 4	15	200	30-35
	Kis kekszek (2 szinten)	0.6	2 és 4	15	190	20-25
	Sajtos-sós aprósütemény (2 szinten)	0.4	2 és 4	15	210	15-20
	Fánk (3 szinten)	0.7	1 és 3 és 5	15	180	20-25
	Keksz (3 szinten)	0.7	1 és 3 és 5	15	180	20-25
Habcsók (3 szinten)	0.5	1 és 3 és 5	15	90	180	
Pizzasütés	Pizza	0.5	3	15	220	15-20
	Borjú- és marhasült	1	2	10	220	25-30
	Csirke	1	2. vagy 3.	10	180	60-70
Légkeveréses üzemmód	Pizza (2 szinten)	1	2 és 4	15	230	15-20
	Lasagne	1	3	10	180	30-35
	Bárány	1	2	10	180	40-45
	Sült csirke + burgonya	1+1	2 és 4	15	200	60-70
	Makréla	1	2	10	180	30-35
	Gyümölcsös sütemény	1	2	10	170	40-50
	Fánk (2 szinten)	0.5	2 és 4	10	190	20-25
	Keksz (2 szinten)	0.5	2 és 4	10	180	10-15
	Piskóta (1 szinten)	0.5	2	10	170	15-20
	Piskóta (2 szinten)	1	2 és 4	10	170	20-25
	Sós sütemények	1.5	3	15	200	25-30
Grillezés	Nyelvhal és tintahal	0.7	4		100%	10-12
	Tintahal és rák nyárson	0.6	4		100%	8-10
	Tintahal	0.6	4		100%	10-15
	Tőkehalfilé	0.8	4		100%	10-15
	Grillezett zöldségek	0.4	3 vagy 4		100%	15-20
	Borjúsült	0.8	4		100%	15-20
	Kolbász, hurka	0.6	4		100%	15-20
	Hamburger	0.6	4		100%	10-12
	Makréla	1	4		100%	15-20
	Píritós	4-6 db	4		100%	3-5
Dupla grillezés	Borjúsült	1	4	5	Max.	15-20
	Karaj	1	4	5	Max.	15-20
	Hamburger	1	4	5	Max.	7-10
	Makréla	1	4	5	Max.	15-20
	Píritós	4 db	4	5	Max.	2-3
	Forgónyárssal					
Borjú nyárson	1.0		5	Max.	70-80	
Roston sült csirke	2.0		5	Max.	70-80	
Gratinírozás	Grillcsirke	1.5	2	10	200	55-60
	Tintahal	1.5	2	10	200	30-35
	Forgónyárssal					
	Borjú nyárson	1.5		5	200	70-80
	Roston sült csirke	1.5		5	200	70-80
	Roston sült bárány	1.5		5	200	70-80
Többnyársas forgónyárssal (csak néhány modellnél)						
Nyárson sült hús	1.0		5	Max.	40-45	
Nyárson sült zöldségek	0.8		5	Max.	25-30	

Óvintézkedések és tanácsok

HU

! A készülék a nemzetközi biztonsági szabványokkal összhangban lett tervezve és gyártva. E figyelmeztetéseket biztonsági megfontolásból közöljük, kérjük, olvassa el figyelmesen.

Általános biztonság

- A készüléket otthoni, háztartási használatra tervezték.
- A készülék nem állítható fel a szabadban, akkor se, ha a tér védett helyen van. Nagyon veszélyes kitenni a készüléket esőnek, illetve viharoknak.
- Ne érjen a készülékhez mezítláb, illetve vizes vagy nedves kézzel vagy lábbal.
- A készüléket kizárólag felnőttek használhatják ételek sütésére a kézikönyvben található útmutatásoknak megfelelően.
- A kézikönyv 1. (izolált) vagy 2. osztályú – 1. alosztályú (két szekrény közé beépített) készülékre vonatkozik.
- Tartsa távol a gyerekeket.
- Kerülje el, hogy más elektromos háztartási készülékek vezetéke hozzáérjen a sütő meleg részeihez.
- Ne takarja el a szellőzésre és a hő elosztására szolgáló nyílásokat.
- Az edények behelyezéséhez vagy kivételéhez mindig használjon konyhakesztyűt.
- A készülék működése közben ne használjon a közelben gyúlékony folyadékokat (alkohol, benzin stb.).
- Ne tegyen gyúlékony anyagot az alsó tárolóterbe, illetve a sütőbe: meggyulladhat, ha a készülék véletlenül működni kezd.
- Ha a készüléket nem használja, mindig ellenőrizze, hogy a gombok a "•" állásban legyenek.
- A csatlakozót az elektromos hálózathoz ne a kábelnél, hanem a csatlakozódugónál fogva húzza ki.
- A készülék tisztítását vagy karbantartását azután kezdje el, hogy kihúzta a csatlakozódugót az elektromos hálózathoz.

- Ha a készülék elromlana, ne próbálja meg saját maga megjavítani. A nem szakemberek által végzett javítások a készülék sérülését vagy újabb meghibásodását okozhatják. Forduljon a szervizhez.
- Ne tegyen nehéz tárgyakat a nyitott sütőajtóra.
- A készüléket testileg, érzékszervileg vagy szellemileg korlátozott, nem hozzáértő, illetve a terméket nem ismerő személyek – a gyerekeket is ideértve – csak a biztonságukért felelős személyek felügyelete mellett, illetve a készülék használatával kapcsolatos alapvető utasítások ismeretében használhatják.

Hulladékkezelés

- A csomagolóanyagok hulladékkezelése: tartsa be a helyi előírásokat, így a csomagolóanyag újra felhasználásra kerülhet.
- Az Európai Parlament és Tanács, elektromos és elektronikus berendezések hulladékairól (WEEE) szóló 2002/96/EK irányelve előírja, hogy a hulladékok nem kezelhetők háztartási hulladékként. A forgalomból kivont berendezéseket – az azokat alkotó anyagok hatékonyabb visszanyerése, illetve újrahasznosítása, valamint az emberi egészség és a környezet védelme érdekében – szelektíven kell gyűjteni. Az összes terméken megtalálható áthúzott szemetes szimbólum a szelektív gyűjtési kötelezettségre emlékeztet. Les consommateurs devront contacter les autorités locales ou leur revendeur concernant la démarche à suivre pour l'enlèvement de leur vieil appareil.

Takarékosság és környezetvédelem

- Ha a sütőt késő esti vagy a kora reggeli órákban működteti, hozzájárul az elektromos művek terheltségének csökkentéséhez.
- Javasoljuk, hogy GRILLEZÉSKOR, DUPLA GRILLEZÉSKOR és GRATINÍROZÁSKOR mindig csukja be a sütő ajtaját: így kitűnő eredményt kap, ugyanakkor jelentős energiát takarít meg (kb. 10%).
- A tömítéseket tartsa tisztán és őrizze meg hatékonyságukat oly módon, hogy jól illeszkedjenek az ajtóhoz és ne engedjék kijutni a hőt.

Áramtalanítás

Minden művelet előtt áramtalanítsa a készüléket.

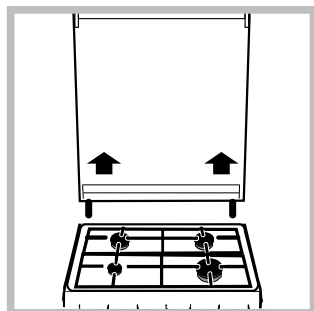
A készülék tisztítása

! A készülék tisztításához soha ne használjon gőztisztítót vagy nagynyomású tisztítót.

- A külső zománc vagy inox alkatrészek és a gumitömítések langyos, semleges szappanos vízzel átitatott szivaccsal tisztíthatók. Ha a foltokat nehéz eltávolítani, használjon speciális tisztítószeret. Javasoljuk, hogy tisztítás után alaposan öblítse le és törölje szárazra. Ne használjon súrolóport vagy maró anyagot.
- A könnyebb tisztíthatóság érdekében a főzőlap rácsai, égőfedelei, lángelosztó rózsái és gázégőkí levehetőek; mossa el őket meleg, nem súroló hatású mosószeres vízben, ügyelve arra, hogy minden lerakódást eltávolítson, majd várja meg, hogy tökéletesen megszáradjanak.
- Az elektronikus gyújtással ellátott főzőlapoknál rendszeresen tisztítsa meg alaposan az elektronikus gyújtás érzékelőinek végeit, és győződjön meg arról, hogy a gázkimenetek nincsenek eltömődve.
- A sütő belsejét lehetőleg minden használat után, még langyos állapotban tisztítsa meg. Használjon meleg vizet és mosogatószer, öblítse le, és puha ruhával törölje szárazra. Kerülje a súrolószerek használatát.
- A sütőajtóüveget tisztítsa meg szivaccsal és nem dörzshatású tisztítószerrel, majd törölje át puha ruhával. Ne használjon durva dörzsanyagot vagy éles, fém kaparókést, mely megkarcolhatja a felületét, vagy akár az üvegfelület széttörését is eredményezheti.
- A tartozékok a normál edényekhez hasonlóan akár mosogatógépben is elmoshatók.

A tető*

Az üvegtetővel rendelkező modelleknél a tisztítást



langyos vízzel kell elvégezni. Kerülje a súrolószerek használatát. A főzőlap hátsó része tisztításának megkönnyítése érdekében a tető eltávolítható: nyissa föl teljesen, és húzza

fölfelé (lásd ábra).

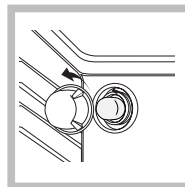
! Ne hajtja le a főzőlap tetejét, ha még ég vagy még meleg valamelyik gázégő.

! A készülék tetejének kinyitása előtt minden nedvességet töröljön le róla.

A sütő tömítéseinek ellenőrzése

Rendszeresen ellenőrizze a sütőajtó körüli tömítések állapotát. Ha sérülést vesz észre, forduljon a legközelebbi hivatalos szakszervizhez. Javasoljuk, hogy ne használja a sütőt, amíg a javítást el nem végzik.

A sütőt megvilágító lámpa kicserélése



1. A sütő áramtalanítása után húzza le a lámpafoglatat üvegfedelét (lásd ábra).
2. Csavarja ki az izzót, és cserélje ki egy ugyanolyanra – feszültség: 230 V, teljesítmény: 25 W, típus: E 14.

3. Tegye vissza a fedelet, és helyezze ismét áram alá a sütőt.

Gázcsapok karbantartása

Idővel a csap eltömődhet, illetve kinyitása nehezzé válhat. Ebben az esetben cserélje le.

! Ezt a műveletet csak a gyártó által felhatalmazott szakember végezheti.

Szerviz

Adja meg az alábbiakat:

- A készülék modellje (Mod.)
- A készülék sorozatszáma (S/N)

Ez utóbbi információkat a készüléken és/vagy a csomagoláson elhelyezett adattáblán találja meg.

* Csak néhány modellnél.

