

**ISTRUZIONI E CONSIGLI  
PER L'INSTALLAZIONE, L'USO E LA MANUTENZIONE  
DEI FORNI DA INCASSO A GAS**

**IT**

**INSTRUKCJA OBSŁUGI, INSTALACJI I  
KONSERWACJI PIEKARNIKA GAZOWEGO  
Z GRILLEM ELEKTRYCZNYM**

**PL**

**ИНСТРУКЦИИ И РЕКОМЕНДАЦИИ ПО  
ИСПОЛЬЗОВАНИЮ, УСТАНОВКЕ И ОБСЛУЖИВАНИЮ  
ВСТРАИВАЕМЫХ ГАЗОВЫХ ДУХОВОК**

**RU**

**Духовки газові вбудовані ( HC 00 M4 inox )  
Інструкції по експлуатації та рекомендації з  
установлення та технічного обслуговування**

**UA**

**UTASÍTÁSOK ÉS TANÁCSOK BEÉPÍTHETŐ GÁZSÜTŐK  
ÜZEMBE HELYEZÉSÉHEZ, HASZNÁLATÁHOZ ÉS  
KARBANTARTÁSÁHOZ**

**HU**



Queste istruzioni sono valide solamente per i paesi di destinazione i cui simboli di identificazione figurano sulla copertina del libretto istruzione e sull'etichetta dell'apparecchio.

L'apparecchio è stato progettato e costruito secondo le sottoelencate norme europee :

EN 30-1-1, EN 30-2-1 e EN 437 + successivi emendamenti (gas)

EN 60 335-1 e EN 60 335-2-6 (elettrica) più relativi emendamenti

L'apparecchio è conforme alle prescrizioni delle sottoelencate Direttive Europee:

CEE 73/23 + 93/68 relative alla sicurezza elettrica (BT).

CEE 89/336 + 92/31 + 93/68 relative alla compatibilità elettromagnetica (EMC).

CEE 90/396 + 93/68 relative alla sicurezza gas.

Gli accessori del forno che possono venire a contatto con gli alimenti, sono costruiti con materiali conformi a quanto prescritto dalla direttiva CEE 89/109 del 21/12/88 e dal D.Lgs. 108 del 25/01/92.

## ASSISTENZA TECNICA E RICAMBI

Questa apparecchiatura, prima di lasciare la fabbrica, è stata collaudata e messa a punto da personale esperto e specializzato, in modo da dare i migliori risultati di funzionamento.




**Ogni riparazione, o messa a punto che si rendesse in seguito necessaria deve essere fatta con la massima cura ed attenzione da personale qualificato.**

Per questo motivo raccomandiamo di rivolgerVi sempre al nostro Centro di Assistenza più vicino specificando la marca, il modello, il numero di serie ed il tipo di inconveniente ed il modello di apparecchiatura in Vostro possesso. I dati relativi sono stampigliati sull'etichetta segnaletica applicata sulla parte laterale dell'apparecchio.

**N.B: applicare nello spazio sottostante, tale etichetta, in modo da avere sempre a portata di mano tali dati.**

I ricambi originali e gli accessori optional si trovano solo presso i nostri Centri Assistenza Tecnica e rivenditori autorizzati.

## INDICE

1.	NOTE IMPORTANTI E PRESCRIZIONI D'USO	pag.	4
2.	DESCRIZIONE APPARECCHIO		
	Frontalino comandi	pag.	5
	Struttura ed accessori vano forno	pag.	6
3.	 ISTRUZIONI PER L'UTENTE		
	Note sulla sicurezza	pag.	7
	Come comportarsi al primo utilizzo	pag.	7
	Come usare il forno	pag.	8
	Forno gas e grill gas	pag.	8
	Grill elettrico	pag.	8
	Girarrosto (optional)	pag.	8
	Consigli pratici di cottura	pag.	9
	Tabella di cotture al forno	pag.	10
	Tabelle di cotture al grill	pag.	10
	Pulizia e mantenimento	pag.	11
4.	 COSA FARE, SE QUALCOSA NON FUNZIONA	pag.	12
5.	CARATTERISTICHE TECNICHE	pag.	12
6.	 ISTRUZIONI PER L'INSTALLATORE		
	Informazioni tecniche	pag.	13
	Inserimento forno	pag.	14
	Allacciamento gas	pag.	15
	Allacciamento elettrico	pag.	16
	Regolazioni	pag.	17
	Trasformazioni	pag.	18
	Manutenzione	pag.	18-19

SPAZIO RISERVATO PER L'APPLICAZIONE DELL'ETICHETTA SEGNALETICA

# 1. NOTE IMPORTANTI E PRECAUZIONI D'USO

Lei ha acquistato un ns/ prodotto e sentitamente la ringraziamo. Siamo certi che questo nuovo apparecchio, moderno, funzionale e pratico, costruito con materiali di primissima qualità, soddisferà nel modo migliore le sue esigenze.

L'uso di questo nuovo apparecchio è facile, tuttavia prima di installarlo e farlo funzionare, è **importante leggere attentamente questo libretto** il quale fornisce indicazioni riguardanti la sicurezza d'installazione, d'uso e di manutenzione. Conservare con cura questo libretto per ogni ulteriore consultazione.

La Casa Costruttrice si riserva di apportare ai propri prodotti quelle modifiche che ritenesse necessarie o utili, anche nell'interesse dell'utente, senza pregiudicare le caratteristiche essenziali di funzionalità e di sicurezza. Essa non risponde delle possibili inesattezze, imputabili ad errori di stampa o di trascrizione, contenute nel presente libretto.

N.B.: la grafica delle figure riportate nel libretto è puramente indicativa.

- **L'installazione e le manutenzioni (parte "6. ISTRUZIONI PER L'INSTALLATORE") devono essere eseguite esclusivamente da personale qualificato (legge n°46/90 e D.P.R. 447/91).**
- L'apparecchio dovrà essere destinato solo all'uso per il quale è stato concepito, cioè la cottura ad uso domestico. Ogni altro uso è da considerarsi improprio e quindi pericoloso.
- Il costruttore non può essere considerato responsabile per eventuali danni a cose od a persone, derivanti da una installazione o da una manutenzione incorretta o da una errata utilizzazione dell'apparecchio.
- Dopo aver tolto l'imballo esterno e gli imballi interni delle varie parti mobili, assicurarsi dell'integrità dell'apparecchio. In caso di dubbio non utilizzare l'apparecchio e rivolgersi a personale qualificato.
- Gli elementi dell'imballaggio (cartone, sacchetti, polistirolo espanso, chiodi...) non devono essere lasciati alla portata dei bambini in quanto potenziali fonti di pericolo. In rispetto dell'ambiente, tutti i materiali d'imballaggio usati sono ecologici e riciclabili.
- La sicurezza elettrica di questo apparecchio è assicurata soltanto quando lo stesso è correttamente collegato ad un buon impianto di messa a terra come previsto dalle norme di sicurezza elettrica. Il costruttore declina ogni responsabilità per l'inosservanza di queste disposizioni. In caso di dubbio richiedere un controllo accurato dell'impianto da parte di personale qualificato.
- Prima di collegare l'apparecchio accertarsi che i dati di targa siano rispondenti a quelli della rete di distribuzione elettrica (vedere parte "5. CARATTERISTICHE TECNICHE").

**L'uso di un qualsiasi apparecchio elettrico comporta l'osservanza di alcune regole fondamentali:**

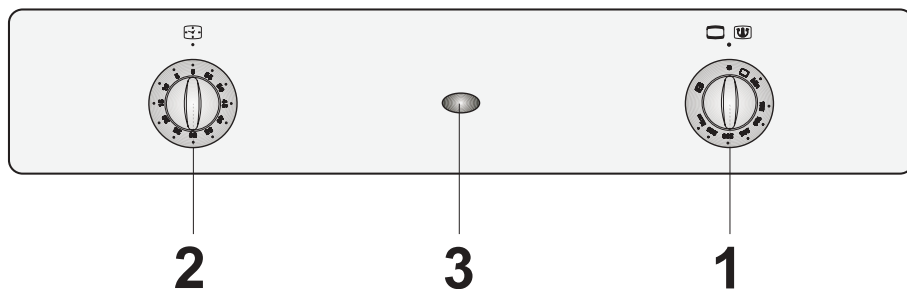
- Non toccare l'apparecchio con mani bagnate od umide.
- Non usare l'apparecchio a piedi nudi.
- Non tirare il cavo d'alimentazione per staccare la spina dalla prese di corrente.
- Non lasciare l'apparecchio esposto ad agenti atmosferici (pioggia, sole...)
- Non permettere che l'apparecchio sia utilizzato da bambini o da incapaci, senza sorveglianza.
- Prima di utilizzare l'apparecchio per la prima volta, è opportuno riscaldarlo vuoto a porta chiusa, alla massima temperatura per circa due ore, al fine di espellere l'odore caratteristico prodotto dall'isolamento di lana di vetro. Arieggiare l'ambiente durante l'operazione.
- Durante e dopo l'uso, il cristallo della porta forno e le parti accessibili possono essere molto calde e pertanto è necessario tenere lontano i bambini dall'apparecchio.
- Tenere ben pulito l'apparecchio. I residui di cibo possono causare rischi di incendio.
- Evitare di usare il forno spento come spazio per riporre cibi o recipienti: in caso di accensione involontaria, questo comportamento può essere causa di danni ed incidenti.
- Se usate una presa di corrente nelle vicinanze dell'apparecchio, assicurarsi che i cavi degli elettrodomestici che state usando non lo tocchino e siano sufficientemente distanti dalle parti calde dell'apparecchio.
- Dopo aver utilizzato l'apparecchio assicurarsi che tutti i comandi siano in posizione di spento o chiuso, verificando che lo "0" della manopola corrisponda con il simbolo "•" serigrafato sul frontalino.
- Prima di effettuare qualsiasi operazione di pulizia o manutenzione, disinserire l'apparecchio dalla rete d'alimentazione elettrica.
- In caso di guasto e/o di cattivo funzionamento, spegnere e disinserire l'apparecchio dalla rete elettrica e non manometterlo. Ogni riparazione, o messa a punto deve essere fatta con la massima cura ed attenzione da personale qualificato. Per questo motivo raccomandiamo di rivolgerVi al nostro Centro di Assistenza più vicino specificando il tipo di inconveniente ed il modello di apparecchiatura in Vostro possesso.

**Un apparecchio fuori uso o non più utilizzato deve essere reso inservibile** eliminando quelle parti che possono essere fonte di pericolo per i bambini durante i loro giochi, come ad esempio:

- Il cavo d'alimentazione.
- Eventuali sistemi di bloccaggio della porta forno.
- Spiedi.

Portarlo altrimenti in un centro raccolta rifiuti (richiedere l'indirizzo presso l'amministrazione del proprio comune).


## 2. DESCRIZIONE : FRONTALINO



### FRONTALINO COMANDI

- 1) Manopola termostato/commutatore
- 2) Contaminuti 60'
- 3) Spia rossa inserzione ventilatore di raffreddamento tangenziale

### Serigrafia manopola termostato/commutatore (rif. 1)

- 0 = Forno non inserito
- da Min a Maxi = Valori delle varie temperature (rotazione in senso antiorario della manopola)
-  = Accensione bruciatore grill gas od inserzione elemento riscaldante grill + girarrosto (rotazione in senso orario della manopola)

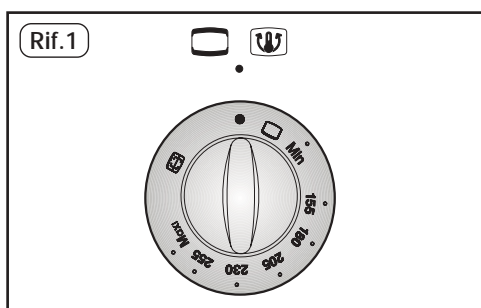
**N.B. : La luce forno si accende e resta inserita, impostando una qualsiasi delle funzioni di cottura.**

### Contaminuti (rif. 2)

Questo accessorio si carica ruotando la relativa manopola di un giro completo in senso orario. Successivamente girando in senso inverso la manopola, si fissa l'indice sul tempo di cottura desiderato espresso in minuti. Una suoneria segnalerà lo scadere del tempo prescelto.

### Spia rossa (rif. 3)

Quando è accesa indica che è inserito il ventilatore di raffreddamento tangenziale.



## 2. DESCRIZIONE: STRUTTURA ED ACCESSORI VANO FORNO

### PRESENTAZIONE GENERALE

Riassumiamo più sotto le caratteristiche principali dell'apparecchio e la relativa dotazione di diversi dispositivi di sicurezza per garantire all'utente un buono e sicuro utilizzo dello stesso:

**1. Accensione elettrica automatica dei bruciatori.** Automaticamente premendo la manopola forno, scoccano le scintille. L'ACCENSIONE DEVE AVVENIRE UNICAMENTE CON LA PORTA DEL FORNO APERTA.

**2. Ventilatore di raffreddamento tangenziale.** Ha il compito di raffreddare il frontale comandi, le manopole, la maniglia della porta forno ed i componenti elettrici. Entra in funzione automaticamente sia durante le cotture al forno che durante le cotture col grill elettrico (escluso il grill gas). La sua inserzione è segnalata dall'accensione della spia rossa. IN MANCANZA DI CORRENTE NON USARE L'APPARECCHIO.

**3. Limitatore di temperatura o termostato di sicurezza.** Entra in funzione qualora si verifici un guasto al termostato gas principale. Il suo intervento interrompe la termocoppia di sicurezza, bloccando così il flusso del gas ed impedendo in tal modo il surriscaldamento dell'apparecchio. Interviene anche in caso di rottura del ventilatore di raffreddamento tangenziale, se il forno sta funzionando ad una temperatura elevata.

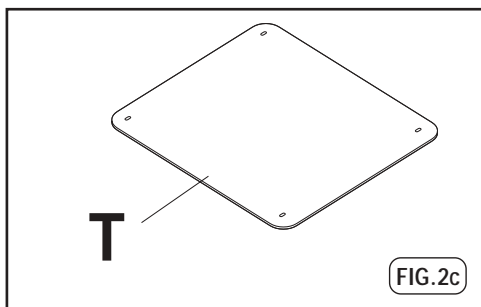
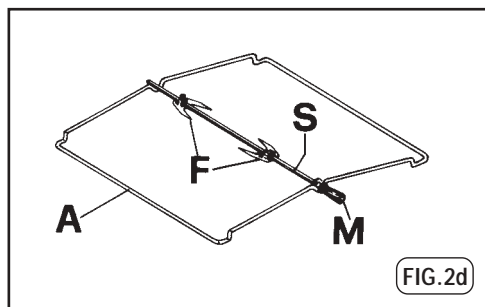
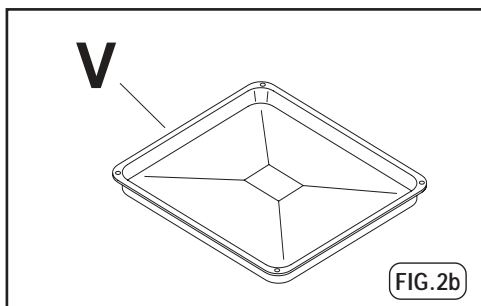
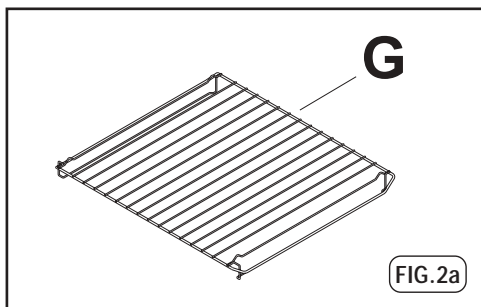
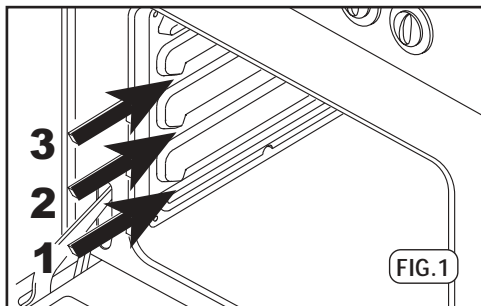
**4. Termostato elettrico automatico per grill elettrico.** Agisce controllando la temperatura del grill. Modera la cottura e permette la grigliatura a porta chiusa.

**N.B.:** Non cercate di riparare da soli eventuali guasti ma spegnete l'apparecchio e contattate il Centro di Assistenza più vicino.

Le pareti del vano forno presentano delle scanalature (fig. 1), dette gradini sulle quali possono essere posizionati i sotto-notati accessori (fig. 2) :

- 2a - griglia forno (G)
- 2b - leccarda (V) o vassoio forno smaltato - da utilizzarsi solamente durante le cotture al grill
- 2c - teglia in alluminio (T) - optional
- 2d - supporto spiedo (A) + schidione (S) + forcelle (F) + manopola (M) - optional

**N.B:** La dotazione e la quantità degli accessori che equipaggiano l'apparecchio, varia da versione a versione.



### 3. ISTRUZIONI PER L'UTENTE: USO

#### NOTE GENERALI SULLA SICUREZZA

- **NON USARE L'APPARECCHIO IN MANCANZA DI CORRENTE.**
- Non lasciare il forno incustodito durante le cotture.
- Per aprire la porta forno impugnare sempre la maniglia nella parte centrale. Non esercitare pressioni eccessive sulla porta quando è aperta.
- Non preoccuparsi se durante la cottura, si forma della condensa sulla porta e sulle pareti interne del forno. Questo non influisce sul funzionamento dello stesso.
- Quando si apre la porta forno, attenzione alla fuoriuscita di vapore bollente.
- Utilizzare quanti da forno per inserire od estrarre recipienti dal forno.
- Quando togliete o mettete le pietanze nel forno, accertatevi che i condimenti non cadano in notevoli quantità sul fondo (oli e grassi, se surriscaldati, sono facilmente infiammabili).
- Utilizzare recipienti resistenti alle temperature indicate dalla manopola termostato.
- Durante la cottura, onde evitare risultati negativi, si raccomanda vivamente di non coprire la suola forno o le griglie con fogli d'alluminio o con altri materiali.
- Utilizzate sempre la leccarda per la raccolta del sugo prodotto dalle carni durante la cottura al grill.
- Dopo aver utilizzato l'apparecchio assicurarsi che tutti i comandi siano in posizione di spento o chiuso.
- **ATTENZIONE!!!!** Durante e dopo l'uso, il cristallo della porta forno e le parti accessibili possono essere molto calde e pertanto è necessario tenere lontano i bambini dall'apparecchio.

- **IMPORTANTE!!!** TUTTE LE COTTURE SI EFFETTUANO A PORTA CHIUSA AD ECCEZIONE DI QUANDO SI USA IL BRUCIATORE GRILL GAS (VEDI RELATIVE ISTRUZIONI).

L'utilizzo di un apparecchio di cottura a gas produce calore ed umidità nel locale in cui è installato.

Necessita pertanto assicurare una buona aerazione del locale mantenendo sgombre le aperture della ventilazione naturale (fig. 11) ed attivando il dispositivo meccanico di aerazione (cappa di aspirazione o elettroventilatore fig. 12 e fig. 13). Un utilizzo intensivo e prolungato dell'apparecchio, può necessitare di una aerazione supplementare per esempio l'apertura di una finestra, oppure un'aerazione più efficace aumentando la potenza dell'aspirazione meccanica se esiste.

Con l'accensione del bruciatore forno e del grill elettrico, si inserisce automaticamente il ventilatore di raffreddamento; l'inserzione di questo componente, è evidenziata dall'accensione della spia rossa posta sul frontalino e dal flusso d'aria avvertibile nella zona compresa tra la parte superiore della porta ed il frontalino (vedi fig. 3).

**Nel caso in cui questo flusso d'aria non fosse più riscontrato, non usare l'apparecchio ma contattate il Centro di Assistenza più vicino.**

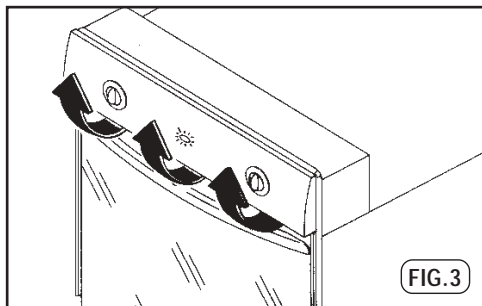
#### COME COMPORTARSI AL PRIMO UTILIZZO

Al fine di espellere l'odore caratteristico prodotto dall'isolamento di lana di vetro, al primo utilizzo, riscaldare per circa un'ora il forno vuoto a porta chiusa, sulla posizione di massima temperatura.

Durante l'intera operazione non sostare nella stanza ed arieggiarla.

Trascorso il tempo, lasciare raffreddare l'apparecchio e pulire l'interno con acqua calda e un detersivo delicato. Lavare anche tutti gli accessori (griglia, teglia, leccarda, schidione,...) prima dell'uso.

**Prima di effettuare la pulizia, disinserire l'apparecchio dalla rete d'alimentazione elettrica.**



## 3. ISTRUZIONI PER L'UTENTE: USO

### COME USARE IL FORNO

A titolo orientativo riportiamo:

- a pag. 8 una sommaria descrizione delle diverse cotture.
- a pag. 9 consigli pratici per ottenere risultati ottimali.
- a pag. 10 tabelle di cottura e grigliatura

### FORNO A GAS E GRILL GAS

I bruciatori forno e grill sono dotati di termocoppia di sicurezza (vedi fig. 16 e 18 - rif. TC), quindi ad accensione avvenuta, mantenere premuta la manopola per circa 15 secondi. Se alla fine di questo periodo il bruciatore non si è acceso, rilasciare la manopola ed attendere almeno 1 minuto prima di effettuare un nuovo tentativo d'accensione. Nel caso di spegnimento accidentale del bruciatore, ruotare la manopola sulla posizione di chiuso ed attendere almeno 1 minuto prima di riaccenderlo.

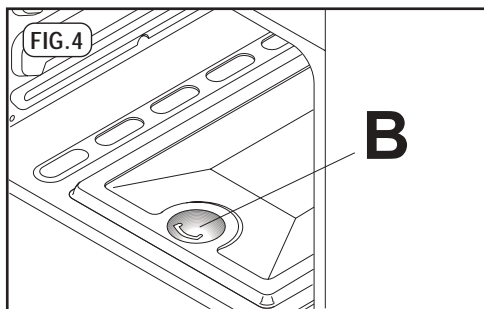
**N.B.: ESEGUIRE L'ACCENSIONE CON LA PORTA DEL FORNO APERTA.**

Nel caso la manovrabilità del termostato dovesse manifestare una evidente resistenza alla rotazione, contattate il Centro di Assistenza più vicino che provvederà alla sua sostituzione.

### Accensione elettrica automatica del bruciatore forno (vedi fig. 16 - rif. AC)

Dopo aver aperto la porta del forno, ruotare la manopola forno (rif.1) in senso antiorario sulla posizione di massima temperatura "Maxi" e premere la manopola. Automaticamente scoccano le scintille d'accensione. Controllare attraverso la feritoia (B) (Fig. 4) l'avvenuta accensione e regolare la temperatura secondo le proprie esigenze.

Dopo l'accensione del bruciatore forno, lasciare aperta la porta del forno per 2 - 3 minuti. Chiuderla poi dolcemente per evitare lo spegnimento della fiamma ed attendere 15 minuti prima di introdurre le vivande. Regolare la temperatura direttamente con la manopola. Il ns/forno è adatto per cucinare qualsiasi tipo di alimento (carne, pesce, pane, pizza, dolci ....).



### Accensione elettrica automatica del bruciatore grill (vedi Fig. 18 - rif. AC)

Dopo aver aperto la porta del forno, ruotare la manopola forno (Rif. 1) in senso orario sulla posizione grill (E) e premere la manopola. Automaticamente scoccano le scintille d'accensione.

Durante l'uso del bruciatore grill gas, la porta forno deve restare aperta. Per evitare il conseguente surriscaldamento delle manopole e dei componenti necessita infilare sempre lo schermo di protezione (vedi Fig. 5).

### GRILL ELETTRICO

#### Inserzione grill elettrico

Ruotare la manopola forno (Rif. 1) in senso orario sulla posizione grill (E).

Selezionando questa funzione viene inserito l'elemento riscaldante che distribuisce direttamente il calore sulle vivande. Un termostato elettrico automatico controlla la temperatura.

**Durante l'uso del grill elettrico, la porta forno deve restare chiusa.**

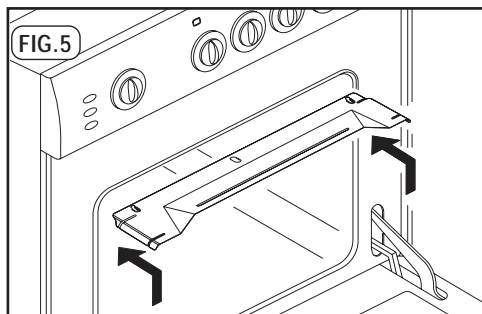
Oltre a grigliare, può essere utilizzata per dorare leggermente le vivande già cotte.

Consultare a pag. 9 nel paragrafo "CONSIGLI PRATICI PER LA COTTURA".

### GIRARROSTO (solo determinate versioni) (fig. 6)

- Infilare il pollo od il pezzo da arrostito sullo spiedo avendo cura di stringerlo fra le due forcelle e bilanciario bene al fine di evitare inutili sforzi al motorino.
- Dopo aver infilato il supporto nel gradino 2, appoggiare lo spiedo sul supporto ed introdurre la sua estremità nell'apposito innesto del motorino (E).
- **Utilizzare sempre la leccarda per la raccolta del sugo**, come indicato a pag. 9 nel paragrafo "CONSIGLI PRATICI PER LA COTTURA".
- Svitare e togliere l'impugnatura dello spiedo.
- Accendendo il bruciatore grill od inserendo la resistenza grill, si attiva contemporaneamente il girarrosto.

**N.B.:** Seguire attentamente le relative istruzioni d'uso e rispettare le avvertenze.





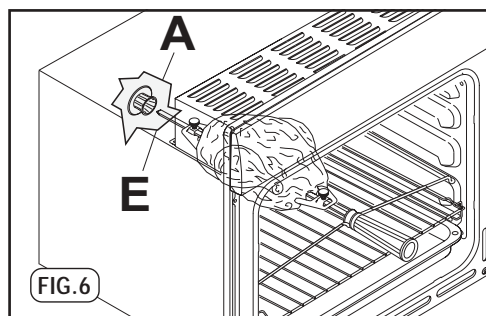
### 3. ISTRUZIONI PER L'UTENTE: USO

#### CONSIGLI PRATICI PER LA COTTURA

L'alluminio è un materiale che si corrode facilmente se viene a contatto diretto con gli acidi organici presenti negli alimenti od aggiunti durante la cottura (es. aceto, limone...). Pertanto si consiglia di non appoggiare mai direttamente i cibi da cuocere sugli accessori in alluminio e smaltati, ma utilizzare sempre l'apposita carta forno.

#### Dolci e pane:

- **Prima di iniziare la cottura di dolci o pane, preriscaldare il forno per almeno 15 minuti.**
- Durante la cottura, la porta forno non deve essere aperta perché l'aria fredda esterna interromperebbe la lievitazione.
- A cottura ultimata, lasciare riposare i dolci nel forno spento per 10 minuti circa.
- **Non usare il vassoio forno smaltato o leccarda, in dotazione all'apparecchio, per cuocere dolci.**
- *Se il dolce si "abbassa".* La prossima volta, usare meno liquidi od abbassare la temperatura di 10°C.
- *Se il dolce è troppo asciutto.* Praticare con uno stuzzicadenti piccoli fori nel dolce e versarci sopra gocce di succo di frutta o di una bevanda alcolica. La prossima volta, aumentare la temperatura di 10°C e ridurre i tempi di cottura.
- *Se il dolce è troppo scuro sopra.* La prossima volta, posizionarlo ad una altezza inferiore, ridurre la temperatura e prolungare i tempi di cottura.
- *Se il dolce è bruciato sopra.* Eliminare la parte bruciata e cospargerlo di zucchero oppure, guarnirlo con panna, marmellata, crema ecc....
- *Se il dolce è troppo scuro sotto.* La prossima volta, posizionarlo ad una altezza superiore e ridurre la temperatura.
- *Se il pane o il dolce hanno una buona cottura esterna ma l'interno non è cotto.* La prossima volta usare meno liquidi, ridurre la temperatura e prolungare i tempi di cottura.



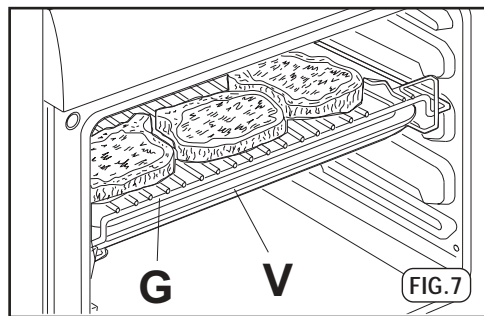
- *Se il dolce non si stacca dallo stampo.* Staccare il dolce dal bordo dello stampo con un coltello. Ricoprire il dolce con un panno umido e capovolgere lo stampo. La prossima volta ungere bene lo stampo e cospargerlo anche con un po' di farina o di pangrattato.
- *Se i biscotti non si staccano dalla teglia pasticciere.* Rimettere la teglia in forno per un po' e staccare i biscotti prima che si raffreddino. La prossima volta, utilizzare una "carta da forno" per evitare questo inconveniente.

#### Primi piatti e pietanze:

- Se nella cottura di pietanze, il tempo è superiore ai 40 minuti, spegnere il forno 10 minuti prima della fine della cottura e sfruttare il calore residuo (risparmio d'energia).
- L'arrosto rimane più succoso se cotto in vasellame chiuso mentre raggiunge una rosolatura più croccante se cotto in vasellame aperto.
- Le carni bianche, i volatili ed il pesce richiedono in genere medie temperature (inferiori ai 200°C)
- Le cotture "al sangue" di carni rosse richiedono alte temperature (oltre i 200°C) e tempi brevi.
- Per ottenere arrostiti saporiti, lardellati e speziati la carne.
- *Se l'arrosto è duro.* La prossima volta fare frollare maggiormente la carne.
- *Se l'arrosto è troppo scuro sopra o sotto.* La prossima volta, posizionarlo ad una altezza inferiore o superiore, ridurre la temperatura e prolungare i tempi di cottura.
- *L'arrosto non è ben cotto?* Tagliarlo a fette, sistemarlo in una teglia con il suo sugo e terminare la cottura.

#### Grigliature:

- Ungete leggermente ed aromatizzare i cibi da cuocere prima di grigliarli.
- **Utilizzate sempre la leccarda per la raccolta del sugo** prodotto dalle carni durante la cottura. Posizionatela sotto la griglia (vedi Fig. 7) ed appoggiatela sul fondo del forno (vedi Fig. 6) quando si usa il girarrosto. Versate sempre un po' d'acqua nella leccarda. L'acqua impedisce che i grassi brucino, formando cattivi odori e fumo. Aggiungetene dell'altra durante la cottura per evitare che la stessa evapori eccessivamente.
- Girate i cibi a metà cottura.
- Nel caso di pollame grasso (oca) dopo circa un'ora forare la pelle al di sotto delle ali per la fuoriuscita del grasso.



### 3. ISTRUZIONI PER L'UTENTE: USO

#### TABELLA COTTURE AL FORNO

CIBI	Peso kg	Posizione griglia a partire dal basso	Temperatura in °C	Tempi di cottura in minuti primi	Osservazioni
<b>CARNI</b>					
Vitello arrosto	1	1	220-230	120-140	Casseruola od altro recipiente sulla griglia forno
Roast beef	1	1	200-225	40-50	
Maiale arrosto	1	2	200-205	100-130	
Agnello arrosto	1	1	220-230	120-140	
<b>SELVAGGINA</b>					
Lepre arrosto	1	2	210-230	50-60	
Fagiano arrosto	1	2	210-230	60-70	
Pernice arrosto	1	2	210-230	50-60	
<b>POLLAME</b>					
Pollo arrosto	1	1	210-230	80-90	
Tacchino arrosto	1	2	200-225	100-120	
Anatra arrosto	1	2	200-225	90-110	
<b>PESCE</b>					
Pesce arrosto	1	2	200	30-35	
Pesce stufato	1	2	175	20-25	
<b>PASTA AL FORNO</b>					
Lasagne	2,5	1	210-225	60-75	
Cannelloni	2,5	1	210-225	60-75	
<b>PIZZA</b>	1	2	225-230	25-30	
<b>PANE</b>	1	2	200-205	30-35	
<b>PASTICCERIA</b>					Teglia a pasticciare sulla griglia forno
Biscotti in generale		1	190	15	
Pasta frolla		2	200	20	
Ciambella	0,8	2	200	40-50	
<b>TORTE</b>					Stampo sulla griglia forno
Torta Paradiso	0,8	2	190	52	
Torta di frutta	0,8	2	200	65	
Torta al cioccolato	0,8	2	200	45	

I valori riportati nelle tabelle (temperature e tempi di cottura) sono indicativi e in base alle diverse abitudini culinarie potranno variare.

#### TABELLA PER LA COTTURA AL GRILL

CIBI	Peso kg	Posizione griglia a partire dal basso	Tempi di cottura in minuti primi	
			1° lato	2° lato
<b>CARNI</b>				
Costata	500	3	12	12
Bistecca	150	3	5	5
Pollo (tagliato a metà)	1000	3	25	25
<b>PESCE</b>				
Trota	420	3	10	10
Sogliola	200	3	10	10
<b>PANE</b>				
Toast		3	2-3	2-3

#### \*GIRARROSTO

POLLO	1300	2	80-90
-------	------	---	-------

\* (solo determinate versioni)

I valori riportati nella tabella (temperature e tempi di cottura) sono indicativi e in base alle diverse abitudini culinarie potranno variare. In modo particolare, nelle cotture delle carni al grill, questi valori dipenderanno molto dallo spessore della carne e dai gusti personali.

### 3. ISTRUZIONI PER L'UTENTE: PULIZIA E MANTENIMENTO

Prima di effettuare qualsiasi operazione di pulizia e manutenzione, disinserire l'apparecchio dalla rete d'alimentazione elettrica.

N.B.: Per la pulizia non devono essere utilizzati apparecchi a vapore.

#### PARTI ESTERNE

Effettuare la pulizia con un panno soffice inumidito con acqua saponata.

Non usare mai spugne o prodotti abrasivi e solventi aromatici od alifatici, per togliere macchie o colle di adesivi sulle superfici verniciate od in acciaio inox.

#### PARTI INTERNE FORNO

E' consigliabile pulire il forno dopo ogni uso, per eliminare i residui di cottura e di unto o zuccheri, che se bruciati nelle cotture successive creerebbero incrostazioni o macchie indelebili ed odori sgradevoli.

La pulizia va eseguita sempre a forno tiepido con acqua saponata avendo cura di risciacquare ed asciugare perfettamente le pareti. Non usare mai spugne o prodotti abrasivi. Lavate sempre anche gli accessori utilizzati.

Non permettere che l'aceto, il caffè, il latte, l'acqua salina, il succo di limone e di pomodoro rimangano per lungo tempo a contatto delle superfici smaltate.

Non spruzzare o lavare le resistenze elettriche od il bulbo del termostato, con prodotti a base acida (verificare l'etichetta informativa del prodotto da voi utilizzato). Il costruttore non può essere considerato responsabile per gli eventuali danni arrecati da una pulizia errata.

#### PANNELLI AUTOPULENTI (Fig. 8) - optional

Le pareti del forno possono essere protette con pannelli ricoperti di uno smalto microporoso antigrasso che assorbe ed elimina gli spruzzi sviluppati durante la cottura.

In caso di fuoriuscite abbondanti di liquidi o grassi asciugare subito con una spugna umida e scaldare il forno per 2 ore alla posizione Maxi del termostato. Attendere che il forno si sia raffreddato, poi passare nuovamente con una spugna umida. Se certi accumuli di sostanze non vengono eliminati ripetere il ciclo suddetto.

Periodicamente è buona norma estrarre i pannelli dal forno e lavarli con acqua saponata tiepida ed asciugarli con panno morbido. Per lo smontaggio è necessario svitare le viti (V) estrarre i pannelli laterali (PL) ed il pannello di fondo (PF).

#### GUARNIZIONE FACCIATA FORNO

La guarnizione della facciata forno assicura una funzione di tenuta e quindi, garantisce il corretto funzionamento del forno. Noi vi consigliamo di :

- pulirla evitando d'utilizzare oggetti o prodotti abrasivi.
- controllare periodicamente il suo stato.

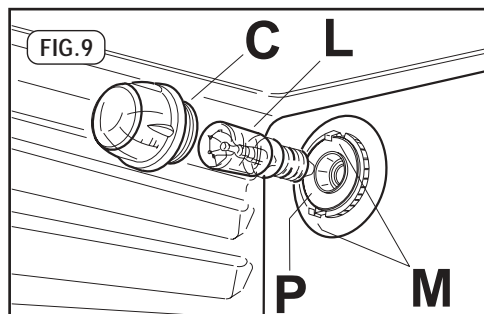
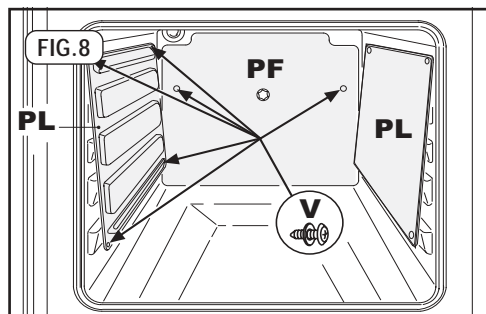
**Se la guarnizione è diventata dura o se è danneggiata, rivolgetevi al Centro di Assistenza più vicino ed evitare di utilizzare il forno finché non è stato riparato.**

#### SOSTITUZIONE LAMPADA FORNO (Fig. 9)

**ATTENZIONE!!** Prima di sostituire la lampada, disinserire l'apparecchio dalla rete.

Nell'eventualità fosse necessario sostituire la lampada forno (L), essa deve avere le seguenti caratteristiche : 15W - 230V~ - 50Hz - E 14 - resistente alle alte temperature (300°C).

Ruotare in senso antiorario la calotta di protezione in vetro (C) e sostituire la lampada. Rimontare la calotta, facendo attenzione di inserire le tacche nelle linguette di bloccaggio e ruotare in senso orario.



## 4. COSA FARE, SE....

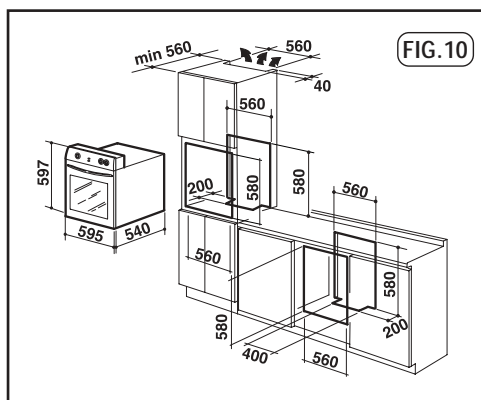
Alcuni inconvenienti di funzionamento possono dipendere da semplici operazioni di manutenzione o da dimenticanze e possono essere facilmente risolti senza l'intervento dell'assistenza tecnica.

PROBLEMA	SOLUZIONE
Il forno non funziona	<ul style="list-style-type: none"> <li>Controllate che le manopole siano impostate correttamente per la cottura, ripetete quindi le operazioni indicate nel libretto</li> <li>Controllate gli interruttori di sicurezza (salvavita) dell'impianto elettrico. Se il guasto riguarda l'impianto, rivolgetevi ad un elettricista.</li> </ul>
Non si accende la luce interna del forno	<ul style="list-style-type: none"> <li>Ruotate la manopola forno su un'altra funzione</li> <li>Verificare che la lampada forno sia ben avvitata</li> <li>Acquistate presso un ns/Centro Assistenza una lampada per alte temperature e montatela seguendo le istruzioni date a pag. 11.</li> </ul>

## 5. CARATTERISTICHE TECNICHE

Dimensioni minime del vano da incasso (Fig. 10)	altezza	580 mm
	larghezza	560 mm
	profondità	540 mm
Dimensioni interne utili forno	altezza	299mm
	larghezza	425 mm
	profondità	410 mm
	volume	52 dm <sup>3</sup>

DENOMINAZIONE	DATI NOMINALI
resistenza grill	1800W
lampada forno	15W - E 14 - T300
motorino girarrosto	4W
ventilatore tangenziale	18..22W
cavo d'alimentazione forno gas e grill gas	H05 RR-F 3x 0,75mm <sup>2</sup>
cavo d'alimentazione forno gas e grill elettrico	H05 RR-F 3x 1mm <sup>2</sup>



### BRUCIATORI FORNO E GRILL

BRUCIATORI		PRESSIONE DI ESERCIZIO GAS		PORTATA		DIAMETRO UGELLO	PORTATA TERMICA W		APERTURA o ROTAZIONE MANICOTTO REG. ARIA	By-pass
N.	DENOMINAZIONE	mbar		g/h	L/h	1/100mm	Min	Max	"X" mm	1/100mm
7	Forno	G30 - Butano	28-30	145	190	70	800	2000	Completa(GPL)	47
		G31 - Propano	37	143		70	800	2000	Completa(GPL)	
		G20 - Naturale	20			103	800	2000	4(N)	
8	Grill	G30 - Butano	28-30	=	=	=	=	=	=	=
		G31 - Propano	37	=		=	=	=	=	
		G20 - Naturale	20	=		=	=	=	=	

## 6. ISTRUZIONI PER L'INSTALLATORE

### INFORMAZIONI TECNICHE

- L'installazione, le regolazioni, le trasformazioni e le manutenzioni elencate in questa parte devono essere eseguite esclusivamente da personale qualificato (legge n°46 e D.P.R. 477). Il costruttore non può essere considerato responsabile per eventuali danni a cose od a persone, derivanti da una installazione incorretta dell'apparecchio.
- I dispositivi di sicurezza o di regolazione automatica degli apparecchi durante la vita dell'impianto potranno essere modificati solamente dal costruttore o dal fornitore debitamente autorizzato.
- In conformità con la norma a gas, gli apparecchi totalmente a gas e misti possono essere installati come "classe 3" (da incasso).
- In conformità con la norma elettrica, la parete posteriore e le superfici adiacenti e circostanti l'apparecchio devono resistere ad una sovratemperatura di 65 K. Le eventuali pareti laterali non devono sporgere anteriormente rispetto all'apparecchio incassato.
- Gli apparecchi totalmente a gas e misti devono essere installati e funzionare solo in locali permanentemente ventilati, secondo le norme UNI 7129 e 7131.
- Questo apparecchio non è collegato ad un dispositivo d'evacuazione dei prodotti della combustione. Esso deve pertanto essere collegato conformemente alle regole d'installazione sopra menzionate. Particolare attenzione si dovrà prestare alle sottoelencate disposizioni applicabili in materia di ventilazione e di aerazione.

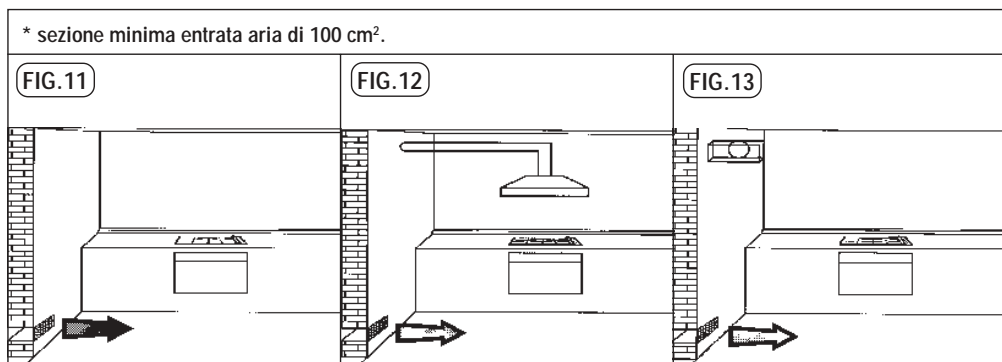
### VENTILAZIONE LOCALI

E' indispensabile che il locale dove viene installato l'apparecchio sia permanentemente ventilato per garantire un corretto funzionamento dello stesso. La quantità d'aria necessaria è quella richiesta dalla regolare combustione del gas e dalla ventilazione del locale il cui volume non potrà essere inferiore a 20 m<sup>3</sup>. L'afflusso naturale dell'aria deve avvenire per via diretta attraverso aperture permanenti praticate sulle pareti del locale da ventilare che danno verso l'esterno con una sezione minima di 100 cm<sup>2</sup> (vedi Fig. 11). Queste aperture devono essere realizzate in modo che non possano essere ostruite.

E' consentita anche la ventilazione indiretta mediante prelievo dell'aria da locali attigui a quello da ventilare, rispettando tassativamente quanto prescritto dalle norme UNI 7129 e 7131.

### UBICAZIONE ED AERAZIONE

Gli apparecchi di cottura a gas devono sempre scaricare i prodotti della combustione a mezzo cappe collegate a camini, a canne fumarie o direttamente all'esterno (vedi Fig. 12). In caso non esista la possibilità di applicazione della cappa, è tollerato l'utilizzo di un ventilatore installato su finestra o su parete affacciata all'esterno da mettere in funzione contemporaneamente all'apparecchio (vedi Fig. 13), purché siano tassativamente rispettate le norme in vigore riguardanti la ventilazione elencate nelle norme UNI 7129 e 7131.



## 6. ISTRUZIONI PER L'INSTALLATORE

### DISIMBALLO APPARECCHIO

Dopo aver tolto l'imballo esterno e gli imballi interni delle varie parti mobili, assicurarsi dell'integrità dell'apparecchio. In caso di dubbio non utilizzare l'apparecchio e rivolgersi al più vicino Centro di Assistenza.

Alcuni particolari vengono montati sull'apparecchio protetti da un rivestimento plastico. Questa protezione deve essere tolta immancabilmente prima di usare l'apparecchio. Si consiglia di incidere il rivestimento sui bordi con una lama tagliente o semplicemente con la punta di uno spillo.

Non muovere l'apparecchio trascinandolo dalla maniglia porta forno.

**Gli elementi dell'imballaggio (cartone, sacchetti, polistirolo espanso, chiodi...) non devono essere lasciati alla portata dei bambini in quanto potenziali fonti di pericolo.**

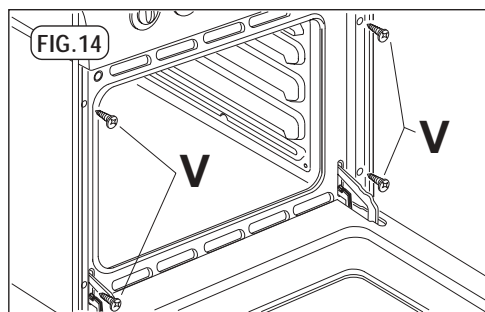
In rispetto dell'ambiente, tutti i materiali d'imballaggio usati sono ecologici e riciclabili (i pezzi di legno non sono trattati chimicamente. I cartoni sono dall'80% al 100% di carta riciclata. Le buste sono di polietilene (PE), i nastri di polipropilene (PP) e le imbottiture di polistirolo espanso

(PS) senza cloro-fluoro-carburi. Mediante il trattamento e la riutilizzazione, le materie prime possono essere risparmiate ed i volumi dei rifiuti ridotti. Per la sua riutilizzazione, l'imballaggio può essere riportato al negoziante dove è stato acquistato l'apparecchio od ad un centro raccolta rifiuti. Si prega di richiedere l'indirizzo presso l'amministrazione del proprio comune.

### INSERIMENTO E FISSAGGIO FORNO

Il forno è stato progettato per essere inserito sia in un mobile a colonna od in un mobile base, su mobili in legno, laminato plastico e su muratura, rispettando le sottototate indicazioni:

- Il collante che unisce il laminato plastico al mobile, deve resistere a temperature non inferiori a 150° C per evitare lo scollamento del rivestimento stesso.
- Praticare sul mobile le aperture che permettano l'incasso e che garantiscano un'adeguata aerazione, come indicato nella Fig. 10. Se il forno è installato a colonna, in conformità alle norme di sicurezza, deve essere garantita una protezione, per evitare contatti accidentali con il fondo forno che durante l'uso si surriscalda. Tale protezione non deve essere tolta senza l'ausilio di un utensile.
- Fissare il forno al mobile con le viti (V) (Fig. 14).



## 6. ISTRUZIONI PER L'INSTALLATORE

### ALLACCIAMENTO GAS

Prima di collegare l'apparecchio accertarsi che i dati dell'etichetta segnaletica, applicata sulla parte laterale dell'apparecchio, siano compatibili a quelli della rete di distribuzione gas.

Una etichetta posta sul posteriore del forno indica le condizioni di regolazione dell'apparecchio cioè il tipo di gas e la pressione d'esercizio.

Ad installazione ultimata, verificare la perfetta tenuta dell'impianto impiegando solamente una soluzione saponosa e mai una fiamma.

Il raccordo di entrata gas dell'apparecchio è filettato 1/2" gas cilindrico maschio a norme UNI-ISO 228-1.

Quando il gas viene distribuito a mezzo canalizzazione, l'apparecchio deve essere allacciato all'impianto di adduzione gas:

- con tubo flessibile di acciaio inossidabile a parete continua, secondo la norma UNI-CIG 9891, con estensione massima di 2 metri e guarnizioni di tenuta conformi alla norma UNI-CIG 9264. N.B.: Accertarsi che il tubo, una volta installata l'apparecchiatura, non venga in contatto con parti mobili del modulo d'incasso (per esempio cassette) o schiacciato.
- con tubo metallico rigido d'acciaio a norme UNI 8863, le cui giunzioni devono essere realizzate mediante raccordi filettati conformemente alla norma UNI-ISO 7/1. L'impiego di mezzi di tenuta come canapa con mastici adatti o nastro teflon, è ammesso.
- con tubo di rame a norma UNI 6507 serie B, le cui giunzioni devono essere realizzate mediante raccordi a tenuta meccanica a norma UNI 8050.

Quando il gas viene erogato direttamente da una bombola, l'apparecchio, alimentato con un regolatore di pressione conforme alla norma UNI-CIG 7432, deve essere allacciato :

- con tubi flessibili di acciaio inossidabile a parete continua, secondo la norma UNI-CIG 9891, con estensione massima di 2 metri e guarnizioni di tenuta conformi a norma UNI-CIG 9264. N.B.: Accertarsi che il tubo non venga in contatto con parti mobili del modulo d'incasso (per esempio cassette) o schiacciato. Si consiglia di applicare sul tubo flessibile lo speciale adattatore facilmente reperibile sul mercato, per facilitare il collegamento con il portagomma del regolatore di pressione montato sulla bombola.

**ATTENZIONE !!** Eseguire l'allacciamento evitando sollecitazioni di qualsiasi genere all'apparecchio.

## 6. ISTRUZIONI PER L'INSTALLATORE

### ALLACCIAMENTO ELETTRICO

**Il collegamento elettrico deve essere eseguito in conformità con le norme e le disposizioni di legge in vigore.**

Prima di effettuare l'allacciamento, verificare che:

- La portata elettrica dell'impianto e delle prese di corrente siano adeguate alla potenza che è riportata sull'etichetta segnaletica del forno posta sulla parte laterale dello stesso e nel rispettivo libretto d'istruzione.
- La presa o l'impianto sia munito di un efficace collegamento a terra secondo le norme e le disposizioni di legge attualmente in vigore. Si declina ogni responsabilità per l'inosservanza di queste disposizioni.

Quando il collegamento alla rete d'alimentazione è effettuato tramite presa:

- Applicare al cavo d'alimentazione, se sprovvisto, una spina normalizzata adatta al carico indicato sull'etichetta segnaletica. Allacciare i cavetti avendo cura di rispettare le sottotestate rispondenze e **tenendo il conduttore di terra più lungo rispetto ai conduttori di fase:**

lettera **L** (fase) = cavetto colore marrone

lettera **N** (neutro) = cavetto colore blu

simbolo  (terra) = cavetto colore verde-giallo.

- Il cavo d'alimentazione deve essere posizionato in modo che non raggiunga in nessun punto una sovratemperatura di 75 K.
- Non utilizzare per il collegamento riduzioni, adattatori o derivatori in quanto potrebbero provocare falsi contatti con conseguenti pericolosi surriscaldamenti.
- L'apparecchio deve essere posto in modo tale che la spina sia accessibile.

Quando il collegamento è effettuato direttamente alla rete elettrica:

- Interporre tra l'apparecchio e la rete un interruttore omipolare, dimensionato al carico dell'apparecchio, con apertura minima fra i contatti di 3mm. Ricordare che il cavo di terra non deve essere interrotto dall'interruttore.
- In alternativa, il collegamento elettrico può essere anche protetto con un interruttore differenziale ad alta sensibilità.
- Si raccomanda vivamente di fissare l'apposito cavetto di terra colorato verde-giallo ad un efficiente impianto di terra.



## 6. ISTRUZIONI PER L'INSTALLATORE

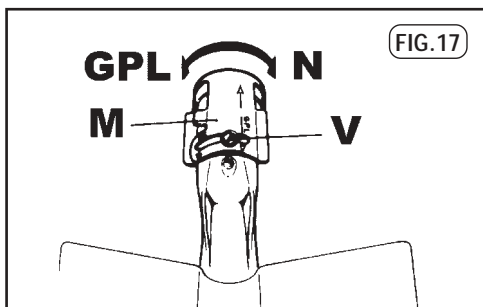
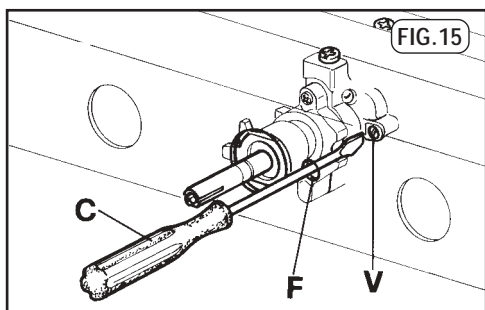
### REGOLAZIONE

- Prima di eseguire qualsiasi regolazione che può rendersi necessaria durante la prima installazione o in caso di trasformazione, disinserire l'apparecchio dalla rete d'alimentazione elettrica.
- Al termine delle regolazioni o prerregolazioni le eventuali sigillature devono essere ripristinate dal tecnico.
- La "regolazione del Minimo" va eseguita soltanto con bruciatori funzionanti a G20 ed a G110, mentre con bruciatori funzionanti a G30 ed a G31 la vite deve essere bloccata a fondo (avvitando il by-pass in senso orario).

### TERMOSTATO FORNO (vedi Fig. 15)

La regolazione del Minimo va eseguita come segue :

- Accendere il bruciatore forno portando la manopola nella posizione di Massimo ed attendere circa 10 minuti.
- Tornare lentamente nella posizione "Min", togliere la manopola, svitare la vite destra di fissaggio termostato e introducendo un piccolo cacciavite (C) nel foro (F), agire sulla vite (V) girando in senso orario per diminuire la fiamma, oppure in senso antiorario per aumentarla.



Le fiamme devono essere corte per ottenere un Minimo efficace, essere stabili per evitare spegnimenti accidentali e resistere alle normali manovre della portina forno.

### BRUCIATORE FORNO (vedi Fig. 16)

Il bruciatore è posto alla base del forno ed è ricoperto dal fondo che durante il funzionamento deve rimanere sempre in tale posizione .

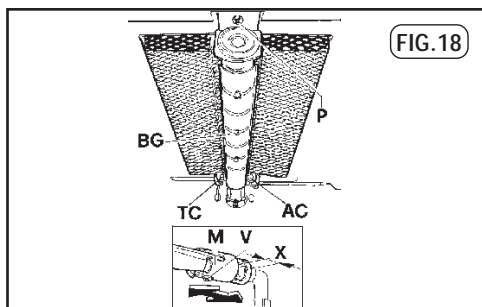
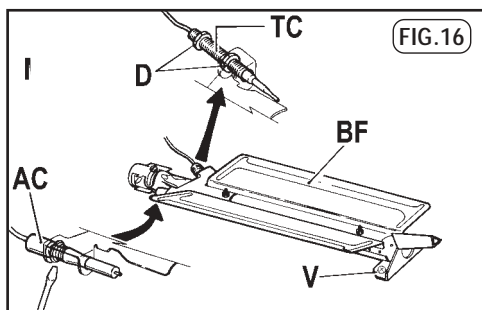
Per la regolazione dell'aria primaria, accendere il bruciatore ed osservando direttamente la fiamma, allentare la vite (V) e ruotando il manicotto (M), posizionare l'indice stampigliato sullo stesso, in corrispondenza della vite (V), come più sotto descritto (vedi Fig. 17):

- indice GPL per gli apparecchi funzionanti a G 30 o G 31
- indice N per gli apparecchi funzionanti a G 20 e G 110

A regolazione avvenuta si raccomanda di bloccare la vite (V). Queste regolazioni corrispondono alle aperture X indicate nella tabella a pag. 12.

### BRUCIATORE GRILL (vedi Fig. 18)

Per la regolazione dell'aria primaria accendere il bruciatore ed osservando direttamente la fiamma, allentare la vite (V) ed agire sul manicotto (M) per ottenere le aperture X indicate nella tabella a pag. 12. A regolazione avvenuta si raccomanda di bloccare la vite (V).



## 6. ISTRUZIONI PER L'INSTALLATORE

### TRASFORMAZIONE

#### SOSTITUZIONE UGELLI

I bruciatori sono adattabili ai diversi gas montando gli ugelli corrispondenti al gas d'utilizzazione.

Per sostituire l'ugello del bruciatore forno (BF), bisogna smontare il medesimo, svitando le viti (V) (vedi Fig. 16). Per sostituire l'ugello del bruciatore grill (BG), bisogna smontare lo stesso, svitando le viti (P) (vedi Fig. 18).

Per comodità dell'installatore riportiamo nella tabella a pag. 12 le portate, le portate termiche dei bruciatori, il diametro degli ugelli e la pressione di esercizio per i vari gas.

Dopo avere eseguito le suddette sostituzioni, il tecnico dovrà procedere alla regolazione dei bruciatori come descritto nei paragrafi precedenti, sigillare gli eventuali organi di regolazione o prerogolazione ed applicare sull'apparecchio, in sostituzione di quella esistente, l'etichetta corrispondente alla nuova regolazione gas effettuata sull'apparecchio. Questa etichetta è contenuta nella busta degli ugelli di ricambio.

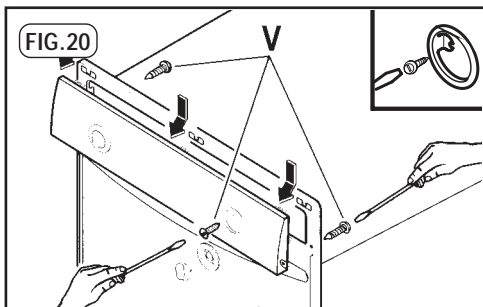
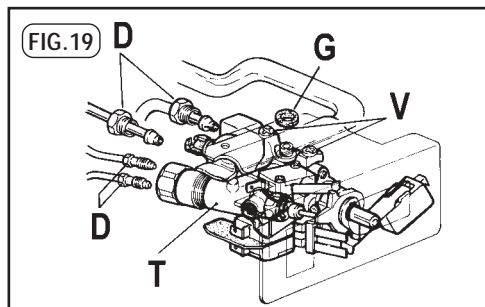
### MANUTENZIONE

Prima d'effettuare qualsiasi operazione di manutenzione o sostituzione, disinserire l'apparecchio dalla rete d'alimentazione a gas ed elettrica.

#### SOSTITUZIONE DEL TERMOSTATO (Fig. 19)

Per sostituire il termostato seguire le sottototate istruzioni:

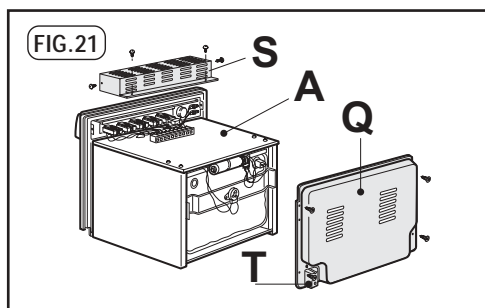
- Estrarre il forno dal suo alloggiamento svitando le viti (V) (vedi Fig. 14).
- Sfilare le manopole per semplice trazione.
- Togliere il frontalino svitando le viti (V) (Fig. 20).
- Smontare la scatola di protezione (S) (Fig. 21).
- Svitare i dadi di bloccaggio (D) delle rampe di alimentazione e delle termocoppie di sicurezza.
- Svitare le viti (V) per liberare il termostato (T).
- Sostituire la guarnizione di tenuta (G) tutte le volte che si sostituisce il termostato, al fine di assicurare una perfetta tenuta tra il termostato e la rampa.



## 6. ISTRUZIONI PER L'INSTALLATORE

### SOSTITUZIONE COMPONENTI ELETTRICI

- Per sostituire la lampada forno, vedi istruzioni a pag. 11.
- Per accedere agli altri componenti elettrici, è indispensabile estrarre il forno dal suo alloggiamento svitando le viti (V) (vedi Fig. 14). Con la semplice estrazione del forno si può intervenire direttamente sulla morsettiera e sul cavo d'alimentazione (Fig. 21)
- Nel caso di sostituzione del cavo d'alimentazione, collegare un cavo di adeguata sezione (vedi tabella a pag. 12) tenendo il conduttore di terra più lungo rispetto ai conduttori di fase. Rispettare inoltre le avvertenze indicate nel paragrafo "ALLACCIAMENTO ELETTRICO".
- Per sostituire gli altri componenti elettrici (resistenza grill, portalampada, generatore d'accensione, limitatore di temperatura, tangenziale, motoriduttore, spia e commutatore) è necessario smontare la protezione posteriore (Q) e la scatola (S) ed il mantello di protezione (A) (vedi Fig. 21).
- Per sostituire il portalampada (P), svitare la calotta di protezione in vetro e forzare con un cacciavite le punte delle mollette di bloccaggio (M) (fig. 9) e sfilare il portalampada verso l'esterno del forno.
- Per smontare il pannello comandi svitare le viti (V) (Fig. 20).



Pproducent zastrzega sobie możliwość wystąpienia błędów powstałych podczas druku niniejszej instrukcji. Zastrzega sobie prawo do wprowadzania modyfikacji produktu, również w interesie użytkownika bez zmian podstawowych cech dotyczących działania i bezpieczeństwa.

Urządzenie zostało zaprojektowane i wyprodukowane wedle norm:

EN 30-1-1, EN 30-2-1 e EN 437 plus zmiany (gaz)

EN 60 335-1 oraz EN 60 335-2-6 (elektryka) plus zmiany

Urządzenie jest zgodne z dyrektywami europejskimi:

CEE 73/23 + 93/68 dotycząca bezpieczeństwa elektrycznego (BT).

CEE 89/336 +92/31 + 93/68 dotycząca zakłóceń elektromagnetycznych (EMC).

CEE 90/396 + 93/68 dotycząca bezpieczeństwa - gaz.

Wszystkie akcesoria, mające kontakt z produktami spożywczymi zostały wyprodukowane z materiałów zgodnych z dyrektywą CEE 89/109 z 21/12/88 oraz D.Lgs. 108 z 25/01/92.

#### UWAGA! - GWARANCJA

Tylko osoba posiadająca stosowne uprawnienia może dokonać przyłączenia, regulacji oraz napraw piekarnika. Należy żądać potwierdzenia czynności przyłączenia i regulacji piekarnika na karcie gwarancyjnej!

Brak potwierdzenia UNIEWAŻNIA KARTĘ GWARANCYJNĄ.

MIEJSCE ZAREZERWOWANE NA ETYKIETĘ Z DANYMI

# SERWIS TECHNICZNY

Jakkolwiek naprawa serwisowa powinna zostać wykonana starannie, przez wykwalifikowany personel.

Z tego powodu prosimy o zgłaszanie się do autoryzowanych punktów serwisowych podając markę, model, numer seryjny oraz typ produktu. Dane te znajdziecie Państwo na tabliczce znamionowej umieszczonej na tylnej części urządzenia oraz na opakowaniu.

Informacje te, pozwolą serwisowi do zastosowania właściwych części zamiennych oraz zagwarantować właściwe działanie po dokonaniu naprawy.

Marka .....

Model .....




Seria .....

Oryginalne części zamienne oraz akcesoria w opcjach są dostępne tylko i wyłącznie w naszych punktach serwisowych.

W przypadku jakichkolwiek problemów z urządzeniem prosimy skontaktować się z naszą bezpłatną infolinią serwisową:

- East Trading Company Bydgoszcz - infolinia 0800 154 035
- East Trading Company Dębno Lubuskie - infolinia 0800 162 729
- East Trading Company Gdańsk - infolinia 0800 150 045
- East Trading Company Jarosław - infolinia 0800 135 012
- East Trading Company Konin - infolinia 0800 162 306
- East Trading Company Łomża - infolinia 0800 127 066
- East Trading Company Olsztyn - infolinia 0800 127 064
- East Trading Company Racibórz - infolinia 0800 163 088
- East Trading Company Radom - infolinia 0800 137 069
- East Trading Company Sosnowiec - infolinia 0800 163 087
- East Trading Company Wrocław - infolinia 0800 166 059
- East Trading Company Warszawa - infolinia 0800 120 099

# SPIS TREŚCI

<b>1. Informacje ogólne i instrukcja użytkowania</b>	pag. 4
<b>2. OPIS URZĄDZENIA.</b>	
Panel sterowania	pag. 5
Struktura i akcesoria piekarnika	pag. 6
<b>3.  INSTRUKCJE DLA UŻYTKOWNIKA</b>	
Uwagi dotyczące bezpieczeństwa	pag. 7
Jak się zachować przy pierwszym użytkowaniu	pag. 7
Jak używać piekarnik	pag. 8
Piekarnik gazowy z grillem gazowym	pag. 8
Grill elektryczny	pag. 8
Ruszt obrotowy (nie we wszystkich modelach)	pag. 8
Praktyczne porady przy pieczeniu	pag. 9
Tabela pieczenia w piekarniku	pag. 10
Tabela pieczenia w grillu	pag. 10
Czyszczenie i konserwacja	pag. 11
<b>4.  CO ROBIĆ, GDY PIEKARNIK ŹLE FUNKCJONUJE</b>	pag. 12
<b>5. CHARAKTERYSTYKA TECHNICZNA</b>	pag. 12
<b>6.  INSTRUKCJE DLA INSTALATORA</b>	
Informacje techniczne	pag. 13
Mocowanie piekarnika	pag. 14
Podłączenie do instalacji gazowej	pag. 15-16
Podłączenie do sieci zasilającej	pag. 16
Regulacja	pag. 17
Przeróbki	pag. 18
Konserwacja	pag. 18-19
<b>7. SERWIS TECHNICZNY</b>	pag. 20

# 1. INFORMACJE OGÓLNE ORAZ INSTRUKCJA UŻYTKOWANIA

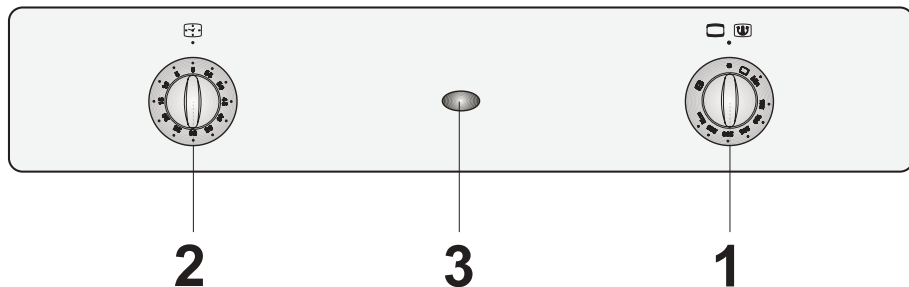
**Użytkowanie urządzenia jest proste, jednakże przed rozpoczęciem instalacji oraz podłączenia do sieci prosimy o dokładne zapoznanie się z poniższą instrukcją. Instrukcja pomoże Państwu w prawidłowej instalacji, użytkowaniu oraz konserwacji. Prosimy o zachowanie poniższej instrukcji przez cały okres użytkowania urządzenia.**

- Instalacja oraz wszelkie interwencje serwisowe muszą być przeprowadzane tylko i wyłącznie przez uprawnionego elektryka.
- Instalacja urządzeń całkowicie gazowych oraz mieszanych musi być zgodna z zaleceniami nom.
- Urządzenie przeznaczone jest do użytku domowego wedle swojego przeznaczenia. Jakiegolwiek inne użytkowanie jest zabronione.
- Producent nie ponosi odpowiedzialności za wady powstałe wskutek nieprawidłowej instalacji, wadliwego użytkowania oraz niewłaściwej konserwacji.
- Urządzenie musi być uziemione lub zerowane. Podłączenie do sieci elektrycznej powinno być przeprowadzone przez uprawnionego elektryka, zgodnie z obowiązującymi przepisami bezpieczeństwa.
- Przed przystąpieniem do podłączenia do sieci należy sprawdzić, czy dane zawarte na tabliczce znamionowej są zgodne z parametrami sieci zasilającej w Państwa mieszkaniu. (część 5 - CHARAKTERYSTYKA TECHNICZNA ).
- Po rozpakowaniu urządzenia należy upewnić się czy posiadacie Państwo wszystkie części. W razie jakiegolwiek wątpliwości prosimy o zgłoszenie się do autoryzowanej placówki.
- Nie wolno dotykać włączonego urządzenia mając mokre lub wilgotne dłonie.
- Nie należy ciągnąć za kabel zasilający w celu wyłączenia urządzenia z sieci.
- Nie należy narażać urządzenia na wpływ czynników atmosferycznych ( deszcz, słońce itp).
- Urządzenie przeznaczone jest do użytkowania wyłącznie przez osoby dorosłe. Nie należy pozwolić, aby dzieci bawiły się nim lub dotykały elementów regulacyjnych.
- Przed pierwszym użytkowaniem piekarnika wskazane jest rozgrzanie go przy drzwiczkach

zamkniętych do maksymalnej temperatury przez około dwie godziny. Pozwoli to zlikwidować przykry zapach pochodzący z wygrzewającej się po raz pierwszy izolacji.

- Podczas użytkowania szyba oraz części zewnętrzne urządzenia mogą być gorące, prosimy o niedopuszczanie dzieci do urządzenia.
- Prosimy o utrzymywanie urządzenia w czystości. Zanieczyszczenia i resztki jedzenia mogą spowodować niebezpieczeństwo pożaru.
- Niedozwolone jest magazynowanie w piekarniku zbędnych rzeczy podczas jego nie użytkowania.
- Prosimy o upewnienie się czy inne kable zasilające lub wtyczki nie znajdują się w pobliżu gorących części piekarnika.
- Po zakończeniu użytkowania piekarnika prosimy o upewnienie się czy wszystkie pokrętła regulacyjne są w pozycji wyłączone.
- Przed przystąpieniem do jakichkolwiek operacji czyszczenia urządzenia lub zabiegów konserwacyjnych należy bezwzględnie odłączyć urządzenie od sieci zasilającej.
- W przypadku awarii lub niewłaściwego funkcjonowania urządzenia, należy wyłączyć urządzenie z sieci zasilającej. Nie należy samodzielnie przeprowadzać żadnych dalszych prac.

## 2. OPIS URZĄDZENIA - PANEL STEROWANIA




### PANEL STEROWANIA

- 1) Pokrętko termostatu / przełącznika
- 2) Licznik minutowy 60'
- 3) Dioda kontrolna czerwona - uruchomienie wentylatora obwodowego systemu chłodzenia

Sitodruk przy pokrętkle termostatu / przełącznika (rys. 1)

0 = Piekarnik nie włączony

da Min  
a Maxi = Wartości temperatur (przekręcać pokrętko w kierunku przeciwnym do ruchu wskazówek zegara)

 = Uruchomienie palnika grilla gazowego lub uruchomienie elementu grzewczego grill + ruszt obrotowy (przekręcać pokrętko w kierunku przeciwnym do ruchu wskazówek zegara)

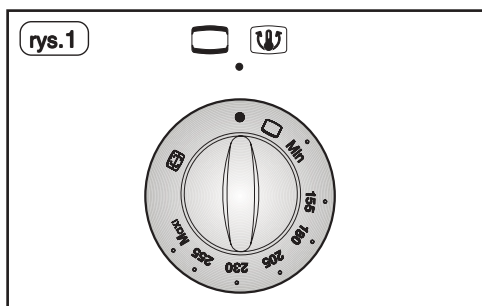
**N.B. : Oświetlenie piekarnika uruchamia się i pozostaje zapalone przy uruchomieniu jakiegokolwiek funkcji pieczenia.**

### Licznik minutowy (rys. 2)

Licznik minutowy ustawia się przekręcając pokrętko o kompletny obrót w kierunku zgodnym z ruchem wskazówek zegara. Następnie przekręcając w kierunku przeciwnym, ustawia się wybrany czas pieczenia wyrażony w minutach. Po upływie ustawione czasu pieczenia uruchamia się sygnał akustyczny.

### Dioda kontrolna koloru czerwonego (rys.3)

Zapalenie się diody kontrolnej koloru czerwonego oznajmia uruchomienie wentylatora obwodowego systemu chłodzenia.



## 2. OPIS URZĄDZENIA: STRUKTURA I AKCESORIA PIEKARNIKA

### UWAGI OGÓLNE

Poniżej przedstawiamy podstawową charakterystykę urządzenia:

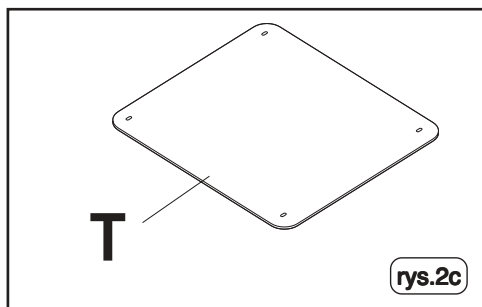
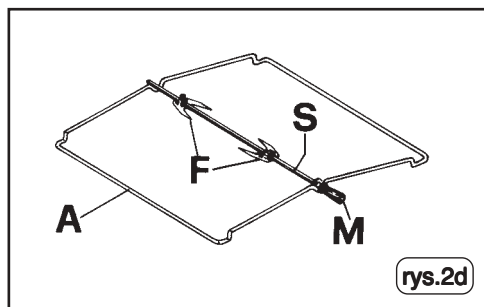
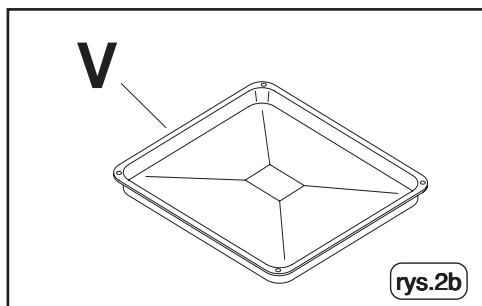
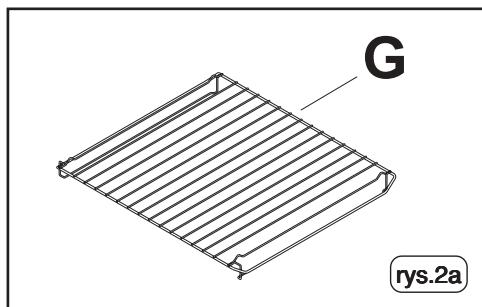
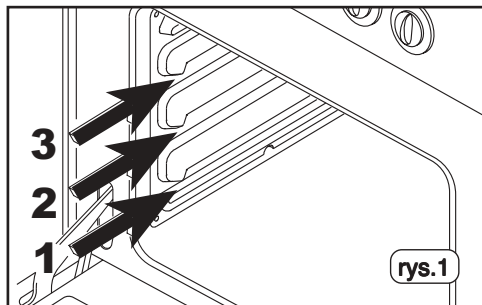
- Zapalarka elektryczna automatyczna palnikówi.** Automatycznie naciskając pokrętkę piekarnika, następuje iskrzenie. **ZAPALENIE PALNIKA MUSI BYĆ DOKONANE TYLKO I WYŁĄCZNIE PRZY OTWARTYCH DRZWIACH PIEKARNIKA.**
- Wentylator obwodowego systemu chłodzenia.** Ma za zadanie chłodzenie pokręteł na panelu sterowania, uchwytu piekarnika oraz elementy elektryczne. Funkcja ta włącza się automatycznie w trakcie gotowania jak i pieczenia z grillem elektrycznym (z wyjątkiem grilla gazowego). Włączenie oznaczone jest za pomocą czerwonej diody kontrolnej. **W PRZYPADKU BRAKU ZASILANIA PROSIMY O NIE UŻYWANIE URZĄDZENIA.**
- Ogranicznik temperatur oraz termostat bezpieczeństwa.** Włącza się w momencie, gdy zostanie zweryfikowane uszkodzenie w głównym termostacie gazowym. Jego działanie przede wszystkim zabezpieczenie przeciwwypływowe gazu, blokując w ten sposób przepływ gazu i uniemożliwić przegrzanie się urządzenia.
- Termostat elektryczny, automatyczny dla grilla elektrycznego.** Działa tak, aby kontrolować temperaturę grilla. **Działa tak, aby kontrolować temperaturę grilla. Wzbogaca gotowanie oraz pozwala na grillowanie z zamkniętymi drzwiczkami.**

**NOTA.:** Nie wolno samemu naprawiać urządzenia. W razie ewentualnych uszkodzeń należy wyłączyć urządzenie z sieci zasilającej oraz zwrócić się do wykwalifikowanego personelu (serwisu).

Ścianki piekarnika zostały wyposażone w prowadnice (rys. 1), na których można umieszczać niżej wymienione akcesoria (rys. 2):

- 2a - grill piekarnika (G)
- 2b - brytfanka (V) lub podstawka na spływający tłuszcz (tylko do pieczenia na grillu)
- 2c - brytfanka aluminiowa (T) - jako opcja
- 2d - podstawa rusztu (A) + ruszt (S) + widelec zaczepny (F) + rączka (M) - jako opcja

**NOTA:** Wyposażenie oraz ilość akcesoriów dodatkowych zależna jest od modelu.





### 3. INSTRUKCJE DLA UŻYTKOWNIKA: UŻYTKOWANIE PIEKARNIKA

#### UWAGI DOTYCZĄCE BEZPIECZEŃSTWA

**NIE UŻYWAĆ URZĄDZENIA W PRZYPADKU BRAKU ZASILANIA.**

- **Nie zostawiać funkcjonującego piekarnika bez nadzoru.**
- **Drzwi piekarnika należy zawsze otwierać za pomocą rączki. Nie wolno mocno naciskać na otwarte drzwiczki piekarnika.**
- **Jest rzeczą całkowicie normalną, że podczas funkcjonowania na szybie piekarnika i ściankach odkłada się para wodna. Nie wpływa to na funkcjonowanie urządzenia.**
- podczas otwierania drzwi piekarnika, należy zachować ostrożność - wydziela się bardzo ciepłe powietrze,
- przy wkładaniu i wyjmowaniu potraw z piekarnika używać specjalnych rękawic,
- naczynia używane do pieczenia w piekarniku muszą być wytrzymałe na wysokie temperatury,
- podczas pieczenia nie wolno zakrywać rusztu np. folią aluminiową,
- podczas użytkowania grilla, należy używać brytfankę
- po zakończeniu użytkowania piekarnika, należy upewnić się, czy wszystko zostało wyłączone,
- **UWAGA!!!** Podczas użytkowania szyba w drzwiach piekarnika, panel sterowania może być bardzo gorący

**Ważne - podczas użytkowania piekarnika lub grilla, drzwi piekarnika muszą być zamknięte.**

Używanie urządzenia gazowego do pieczenia powoduje, iż wytwarza się ciepło oraz wilgoć w miejscu, w którym jest zainstalowane. W związku z tym konieczna jest bardzo dobra wentylacja pomieszczenia (rys. 11) w tym celu należy uaktywnić urządzenie mechaniczne wentylujące (pochłaniacz lub elektrowywietrznik rys. 12 i 13).

Zbyt intensywne i długie działanie urządzenia wymaga również dodatkowego wietrzenia na przykład poprzez otwarcie okna lub zwiększeniu mocy pochłaniacza mechanicznego, jeśli jest to możliwe.

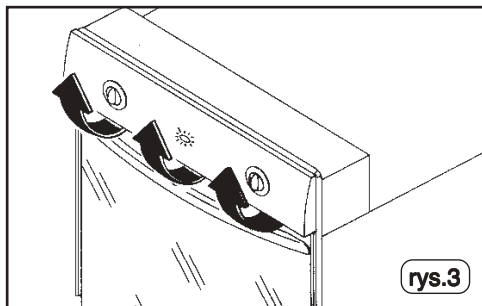
W momencie włączenia palników piekarnika oraz grilla elektrycznego, wentylator chłodzący włącza się automatycznie; działanie tej funkcji zostaje wyświetlone na panelu sterowania (czerwona dioda kontrolna) rys. 3.

W momencie, gdy chłodne powietrze nie jest wydzielane należy wyłączyć urządzenie i zgłosić usterkę do wykwalifikowanego personelu technicznego (serwisu).

#### JAK POSTĘPOWAĆ PRZY PIERWSZYM UŻYTKOWANIU

Sprawdzić czy programator został ustawiony na pozycję funkcjonowania manualnego.

Aby wyeliminować przykry zapach wydobywający się z piekarnika przy pierwszym użytkowaniu, należy przez około 2 godziny rozgrzać piekarnik na pusto, na maksymalnej temperaturze, przy zamkniętych drzwiach piekarnika. Po zakończeniu czynności pozostawić piekarnik do ostudzenia. Dokładnie wyczyścić.



### 3. INSTRUKCJE DLA UŻYTKOWNIKA: UŻYTKOWANIE PIEKARNIKA

#### JAK UŻYWAĆ PIEKARNIK

Dla przykładu poniżej podajemy, na których stronach znajdziecie Państwo opis różnych rodzajów pieczenia:

- na stronie 8: opis rodzajów pieczenia
- na stronie 9: praktyczne rady dla osiągnięcia optymalnych rezultatów pieczenia
- na stronie 10: tabela czasów pieczenia i grillowania

#### PIEKARNIK GAZOWY I GRILL GAZOWY

Palniki piekarnika oraz grilla zostały wyposażone w zabezpieczenie przeciwwypływowe gazu (rys. 16 i 18, odnośnik TC), dlatego też przy włączaniu, należy przytrzymać pokrętkę wciśniętą przez około 15 sekund.

Jeśli po upływie tego czasu palnik się nie zapali, należy odczekać minutę aby ponowić próbę zapalenia piekarnika. W przypadku przypadkowego zgazowania palnika, należy przekręcić pokrętkę do pozycji wyjściowej, odczekać minutę i przystąpić do ponownego zapalenia płomienia.

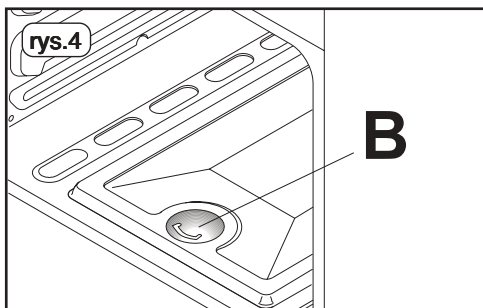
**NOTA: ZAPALENIE PALNIKÓW GAZOWYCH W PIEKARNIK NALEŻY WYKONYWAĆ TYLKO I WYŁĄCZNIE PRZY OTWARTYCH DRZWIACH PIEKARNIKA.**

W przypadku, gdy pokrętki termostatu przekręcają się z trudnością, należy skontaktować się z wykwalifikowanym personelem technicznym (serwisem).

**Automatyczne zapalenie elektryczne palników piekarnika (rys. 16 odnośnik AC)**

Po otwarciu drzwi piekarnika , należy przekręcić pokrętkę piekarnika (rys. 1) w kierunku przeciwnym do ruchu wskazówek zegara, na pozycję "Maxi" i wcisnąć pokrętkę. Iskry zapalarki pojawią się automatycznie. Skontrolować poprzez szczelinę B (rys. 4) czy płomień się zapalił, a następnie możemy przystąpić do ustawienia żądanej temperatury.

Po zapaleniu płomienia w piekarniku, należy pozostawić otwarte drzwiczki przez 2-3 minuty. Następnie delikatnie zamykamy drzwiczki, tak aby nie zgasił płomień. Dopiero po 15 minutach możemy rozpocząć pieczenie. Temperaturę regulujemy za pomocą pokrętki. Piekarnik umożliwi nam pieczenie wszystkich rodzajów produktów (mięsa, ryb, chleba, pizzy, ciast, itd...).



**Automatyczne zapalenie elektryczne palników grilla (rys. 18 odnośnik AC)**

Po otwarciu drzwi piekarnika , należy przekręcić pokrętkę piekarnika (rys.1) w kierunku przeciwnym do ruchu wskazówek zegara, na pozycję "Grill" i wcisnąć pokrętkę. Iskry zapalarki pojawią się automatycznie.

Podczas używania palników gazowych grilla, drzwiczki piekarnika muszą pozostać otwarte. Aby uniknąć przegrzewania się pokręteł oraz innych części należy założyć metalową maskownicę ochronną (rys. 5).

#### GRILL ELEKTRYCZNY

**Włączenie grilla elektrycznego**

Przekręć pokrętkę piekarnika (rys. 1) w kierunku przeciwnym do ruchu wskazówek zegara na pozycję "Grill".

Przy uruchomieniu tej funkcji włączy się element grzewczy, który rozprowadza gorące powietrze na pieczone potrawy. Automatyczny termostat elektryczny będzie kontrolował temperaturę.

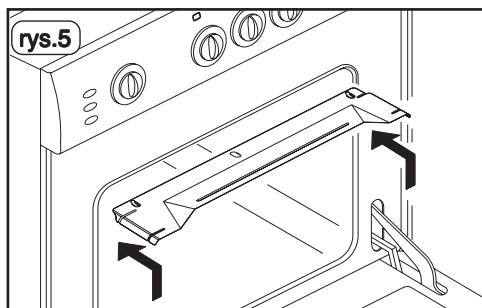
Podczas używania grilla elektrycznego drzwiczki piekarnika muszą pozostać zamknięte.

Grill oprócz pieczenia może być używany również do podrumieniania potraw już gotowych.

Prosimy o przeczytanie praktycznych rad na str. 9 w rozdziale "RADY PRAKTYCZNE PRZY PIECZENIU"

#### RUSZT (tylko określone wersje) (rys. 6)

- Nałożyć kurczaka lub jego część na podstawę rusztu, a następnie należy go docisnąć widelcami i wyśrodkować.
- Po zainstalowaniu rusztu, z założonym kurczakiem, na poziomie 2, należy umieścić ruszt na podstawie i zaczepić w otworze silnika rusztu (E).
- Należy zawsze używać brytfanny na spływający tłuszcz, tak jak zostało to wskazane na rys. 9 w paragrafie "RADY PRAKTYCZNE PRZY PIECZENIU"
- Odkręcić i zdjąć ostrze z podstawy rusztu.
- W momencie zapalenia palników grilla , ruszt włącza się automatycznie. **NOTA.: Należy uważnie śledzić powyższe instrukcje oraz przestrzegać zasad bezpieczeństwa.**



### 3. INSTRUKCJE DLA UŻYTKOWNIKA: UŻYTKOWANIE PIEKARNIKA

#### RADY PRAKTYCZNE PRZY PIECZENIU

**Aluminium to materiał, który koroduje łatwo (wchodzi w reakcję chemiczną) w połączeniu z kwasami organicznymi, które znajdują się w potrawach lub, które dodajemy w trakcie pieczenia (ocet, cytryna). Dodatkowa zaleca się nie umieszczanie produktów do pieczenia bezpośrednio na aluminiowych i lakierowanych brytfannach. W tym celu należy zawsze używać specjalnej karty do pieczenia.**

##### Ciasta i chleb:

- Przed rozpoczęciem pieczenia ciast lub chleba, radzimy rozgrzać wstępnie piekarnik przez przynajmniej 15 min.
- Podczas pieczenia drzwiczki piekarnika muszą być zamknięte, aby zapobiec dostaniu się zimnego powietrza do środka, co przeszkadza w wyrośnięciu ciasta.
- Po zakończeniu pieczenia, należy pozostawić ciasto w wyłączonym piekarniku przez około 10 min.
- Nie należy używać brytfanek z wyposażeniu piekarnika bezpośrednio do pieczenia ciast.
- Jak ustalić czy ciasto jest już upieczone? Około 5 min przed końcem pieczenia, należy włożyć w ciasto drewniany suchy patyczek. Jeżeli po wyjęciu patyczek będzie czysty - ciasto jest już gotowe.
- Jeżeli ciasto opada” - następnym razem radzimy użyć mniej proszku do pieczenia lub obniżyć temperaturę pieczenia o 10°C.
- Jeżeli ciasto jest za suche “ - za pomocą wykałaczki należy zrobić otwórki w cieście, wkropić przez otwórki odrobinę soku owocowego. Na przyszłość radzimy zwiększyć temperaturę pieczenia o 10°C i skrócić czas pieczenia.
- Jeżeli ciasto jest zbyt ciemne z wierzchu” - następnym razem radzimy ustawić brytfankę z ciastem na niższym poziomie, zmniejszyć temperaturę pieczenia oraz wydłużyć czas pieczenia.
- Jeżeli ciasto spaliło się z wierzchu” - odciąć spaloną część, a następnie pokryć polewą z cukru, marmolady, śmietany itp.
- Jeżeli ciasto jest zbyt ciemne na spodzie” - następnym razem radzimy ustawić brytfankę z ciastem na wyższym poziomie, zmniejszyć temperaturę pieczenia.
- Jeżeli ciasto jest upieczone z wierzchu a w środku

surowe “ - następnym razem radzimy użyć mniej proszku do pieczenia lub obniżyć temperaturę pieczenia a wydłużyć czas pieczenia.

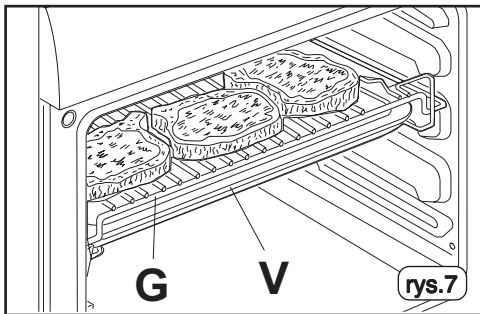
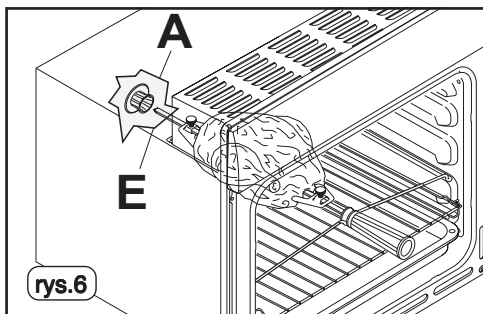
- Jeżeli ciasto nie odchodzi od brytfanki “ - odciąć za pomocą noża ciasto od brytfanki, obłożyć ciasto wilgotną ściereczką i obrócić je. Na przyszłość brytfannę należy dobrze wysmarować masłem i obsypać bułką tartą lub używać karty do pieczenia.
- Jeżeli ciasteczka nie odchodzą od brytfanki” - umieścić ponownie brytfankę w piekarniku, po paru minutach należy ją wyjąć i oderwać przyklejone ciasteczka zanim ostygną. Na przyszłość brytfannę radzimy dobrze wysmarować masłem i obsypać bułką tartą lub używać karty do pieczenia

##### Dania:

- Jeżeli czas pieczenia potraw przekracza 40 min, radzimy wyłączyć piekarnik na 10 minut przed końcem pieczenia wykorzystując otrzymane ciepło ( w ten sposób oszczędzamy energię).
- Mięso będzie bardziej soczyste, gdy pieczenie następuje w zamkniętym naczyniu, natomiast osiągnie łagodniejszy złoty kolor gdy naczynie będzie odkryte.
- Białe mięso, drób i ryby piecze się z reguły w temperaturach średnich (niższych od 200°C).
- Pieczenie mięs czerwonych “na kwisto” wymaga temperatury wysokiej (powyżej 200°C) i krótkiego czasu.
- Aby osiągnąć efekt kwistego mięsa, zalecamy używać wysokich temperatur i krótkiego czasu pieczenia.
- W przypadku zbyt dużego spieczenia mięsa z wierzchu lub na spodzie, należy przestawić brytfankę odpowiednio na niższy lub wyższy poziom.
- Mięso jest niedopieczone - należy pokroić mięso w plastry, oblać sosem i pozostawić w piekarniku do końca czasu pieczenia.

##### Grille:

- Wysmarować dobrze olejem (tłuszczem) oraz przyprawić produkty przed rozpoczęciem grilla.
- Używać zawsze brytfanek pod grill (rys.7), umieszczonych w piekarniku (rys. 6) aby sos wydzielany podczas pieczenia służył bezpośrednio na brytfanki.
- Obracać mięso w trakcie pieczenia.
- W przypadku tłustego drobiu ( gęsi ), po około 1 godzinie podziurawić skórę na wysokości powyżej skrzydeł, aby tłuszcz mógł swobodnie spłynąć.



### 3. INSTRUKCJE DLA UŻYTKOWNIKA: UŻYTKOWANIE PIEKARNIKA

#### TABELA PIECZENIA

PRODUKTY	WAGA kg	NUMER SCHODKA PROWADNICY (od dołu)	Temperatura °C	Czas pieczenia w minutach	UWAGI	
<b>MIĘSA</b> Cielęcina z rusztu Roast beef Wieprzowina z rusztu Baranina z rusztu	1 1 1 1	1 1 2 1	220-230 200-225 200-205 220-230	120-140 40-50 100-130 120-140	BRYTFANKA USTAWIONA NA RUSZTACH	
<b>DZICZYŻNA</b> Zając z rusztu Bażant z rusztu Kuropatwa z rusztu	1 1 1	2 2 2	210-230 210-230 210-230	50-60 60-70 50-60		
<b>DRÓB</b> Kura z rusztu Indyk z rusztu Kaczka z rusztu	1 1 1	1 2 2	210-230 200-225 200-225	80-90 100-120 90-110		
<b>RYBY</b> Ryba z rusztu Ryba duszona	1 1	2 2	200 175	30-35 20-25		
<b>MAKARON Z PIEKARNIKA</b> Lasagne Cannelloni	2,5 2,5	1 1	210-225 210-225	60-75 60-75		
<b>PIZZA</b>	1	2	225-230	25-30		
<b>CHLEB</b>	1	2	200-205	30-35		
<b>CIASTA</b> Ciastka drobne Ciasto francuskie Obwarzanek	  0,8	 1 2 2	 190 200 200	 15 20 40-50		BRYTFANKA DO CIAST USTAWIONA NA RUSZCIE
<b>TORTY</b> Tort Rajski Tort owocowy Tort czekoladowy	0,8 0,8 0,8	2 2 2	190 200 200	52 65 45		TORTOWNICA UMIESZCZONA NA RUSZCIE

Wartości przedstawione w powyższej tabeli ( temperatura i czas pieczenia ) są zmienne w zależności od przyzwyczajzeń kulinarnych.

#### TABELA DO PIECZENIA NA GRILLU

PRODUKTY	WAGA kg	NUMER SCHODKA PROWADNICY	CZAS PIECZENIA W MIN.	
			1° STRONA	2° STRONA
<b>MIĘSA</b> Antrykot Befszyk Połówki kurczaka	500 150 1000	3 3 3	12 5 25	12 5 25
<b>RYBY</b> Pstrąg Sola	420 200	3 3	10 10	10 10
<b>CHLEB</b> Tosty		3	2-3	2-3

#### \*RUSZT

<b>KURCZAK</b>	1300	2	80-90
----------------	------	---	-------

\* (TYLKO W NIEKTÓRYCH MODELACH)

Wartości przedstawione w powyższej tabeli ( temperatura i czas pieczenia ) są zmienne w zależności od przyzwyczajzeń kulinarnych.

### 3. INSTRUKCJE DLA UŻYTKOWNIKA: UŻYTKOWANIE PIEKARNIKA

Przed dokonaniem jakiegokolwiek operacji należy bezwzględnie odłączyć urządzenie od sieci zasilającej oraz zamknąć dopływ gazu.

**Uwaga: Do czyszczenia nie wolno używać urządzeń parowych.**

#### CZĘŚCI ZEWNĘTRZNE

Mycie: wodą z dodatkiem detergentów. Nie wolno używać detergentów powodujących zarysowania.

#### CZĘŚCI WEWNĘTRZNE

Zalecane jest czyszczenie piekarnika po każdym użytkowaniu. Mycie wnętrza piekarnika powinno być dokonywane jeszcze na ciepłym piekarniku. Nie wolno używać szorstkich zmywaków oraz detergentów mogących spowodować zarysowania powierzchni.

Mycie - czynności czyszczące należy przeprowadzać na ciepłym piekarniku. Mycie wodą z dodatkiem delikatnych detergentów. Po umyciu piekarnik należy dokładnie wysuszyć.

**Nie czyścić nigdy grzałek i elementów termostatu detergentami na bazie kwasów. Producent nie ponosi odpowiedzialności za uszkodzenia powstałe w skutek błędnej konserwacji.**

#### USZCZELNIENIE DRZWICZEK PIEKARNIKA

Uszczelnienie piekarnika gwarantuje dobre funkcjonowanie oraz trzymanie ciepła. Nie dozwolone jest:

- czyszczenie przy pomocy przedmiotów i detergentów rysujących,
- Nie wykonywanie okresowych przeglądów.

**Jeżeli nastąpiło stwardnienie lub uszkodzenie uszczelki prosimy o zgłoszenie się do autoryzowanego serwisu w celu dokonania wymiany.**

#### PANELE SAMOCZYSZCZĄCE (rys. 8) - jako opcja nie we wszystkich modelach

Wnętrze piekarnia może być chronione przez panele pokryte porowatym lakierem drobnociąmistem odpornym na zadrapania. Lakier wchłania i eliminuje zanieczyszczenia powstałe na panelach podczas pieczenia.

W przypadku dużych wycieków tłuszczu podczas pieczenia, należy szybko oczyścić piekarnik wilgotną gąbką oraz rozgrzać go przez 2 godziny, ustawiając termostat na Maksimum. Po rozgrzaniu, odczekać aż piekarnik ostygnie, a następnie oczyścić go ponownie wilgotną gąbką.

Jeżeli nie zostaną usunięte wszystkie zanieczyszczenia, operację należy powtórzyć.

Co jakiś czas zalecane jest wyjęcie paneli piekarnika, umycie je dokładnie w ciepłej wodzie z dodatkiem detergentów.

Aby zdemontować panele samoczyszczące, należy odkręcić śruby (V), wyjąć panele boczne (PL) a następnie zdjąć panel tylny (PF).

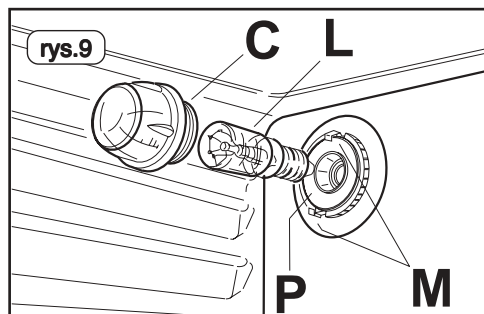
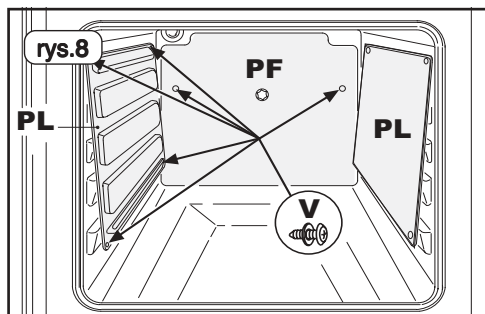
#### WYMIANA ŻARÓWKI W PIEKARNIKU (rys.9)

**UWAGA!! Przed przystąpieniem do wymiany żarówki należy odłączyć urządzenie od zasilania.**

W celu wymiany żarówki (L) na inną, prosimy pamiętać, że żarówka musi posiadać następującą charakterystykę:

- wytrzymałość na ciepło (300°C)
- 15W - 230 V - 50Hz - E14.

Odkręcić w kierunku przeciwnym do ruchu wskazówek zegara szklaną osłonę żarówki (C), wymienić żarówkę na nową, zamontować szklaną osłonę pamiętając, aby blokady weszły w języczki blokujące, przekręcić w kierunku zgodnym z ruchem wskazówek zegara.



## 4. CO ROBIĆ JAK PIEKARNIK ŻŁE FUNKCJONUJE....

Niektóre problemy mogą zostać usunięte bez interwencji serwisanta.

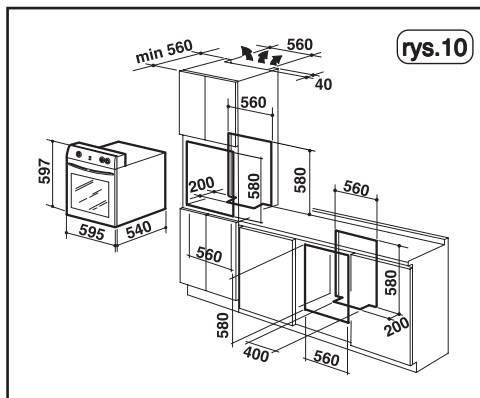
Problemy	Rozwiązania
<b>Piekarnik nie funkcjonuje:</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Prosimy sprawdzić, czy urządzenie jest podłączone do sieci zasilającej</li> <li>• Prosimy o skontrolowanie czy pokręta są prawidłowo ustawione</li> <li>• Prosimy o skontrolowanie zabezpieczeń instalacji elektrycznej. Jeżeli вина leży po stronie instalacji, prosimy o kontakt z elektrykiem</li> </ul>
<b>Podczas użytkowania nie włącza się oświetlenie piekarnika</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Przekręcić pokrętko piekarnika na inną funkcję lub</li> <li>• Sprawdzić czy żarówka oświetlenia jest dobrze przykręcona lub</li> <li>• Zakupić w autoryzowanym serwisie nową żarówkę, dokonać wymiany wedle instrukcji na stronie 11</li> </ul>

## 5. CHARAKTERYSTYKA TECHNICZNA

<b>rozmiary piekarnika (rys.10)</b>	wysokość	580 mm
	szerokość	560 mm
	głębokość	540 mm
<b>Rozmiary użytkowe piekarnika</b>	wysokość	299mm
	szerokość	425 mm
	głębokość	410 mm
	pojemność	52 dm <sup>3</sup>

### KOMPONENTY ELEKTRYCZNE

OPIS	DANE NOMINALNE
element grzewczy grilla	1800W
oświetlenie piekarnika	15W - E 14 - T300
silniczek rusztu obrotowego	4W
wentylator obwodowego systemu chłodzenia	18..22W
przewód zasilający piekarnika gazowego i grilla gazowego	H05 RR-F 3x 0,75mm <sup>2</sup>
przewód zasilający piekarnika gazowego i grilla elektrycznego	H05 RR-F 3x 1mm <sup>2</sup>



### PALNIKI PIEKARNIKA I GRILLA GAZOWEGO

N.	PALNIKI	CIŚNIENIE GAZU mbar	OBCIĄŻENIE CIEPLNE		ŚREDNICA DYSZ 1/100mm	MOC PALNIKA W		REGULACJA PRZEPIYU POWIETRZA TULEJKA REG. POWIETRZA "X"mm	By-pass 1/100mm
			g/h	L/h		Min	Max		
7	Piekarnik	GZ 50	212		108	800	2000	4 (N)	47
		GZ 35	295		150	800	2000	4 (N)	
		GPB (propan-butan)		158	70	800	2000	Kompletny (GPL)	
8	Grill	GZ 50	=		=	=	=	=	=
		GZ 35	=		=	=	=	=	
		GPB (propan-butan)	=		=	=	=	=	

## 6. INSTRUKCJE DLA INSTALATORA

### INFORMACJE TECHNICZNE

- Instalacji i konserwacji opisanych w tej części mogą dokonywać tylko i wyłącznie technicy posiadający odpowiednie uprawnienia. Producent nie może ponosić odpowiedzialności za ewentualne szkody rzeczowe lub poniesione przez osoby, wynikające z nieprawidłowej instalacji urządzenia.
- Urządzenia zabezpieczające lub służące do automatycznej regulacji w trakcie całego okresu użytkowania wyrobu mogą być zmieniane wyłącznie przez producenta lub odpowiednio upoważnionego wykonawcę.
- Zgodnie z normą, urządzenia całkowicie gazowe oraz gazowo-elektryczne muszą być zainstalowane jako urządzenia klasy 3 ( DO ZABUDOWY ).
- Ściana tylna oraz powierzchnie przylegające i otaczające kuchenki muszą być wytrzymałe na przegrzanie do 65 K.
- Instalacja urządzeń gazowych i gazowo-elektrycznych musi być zgodna z przepisami norm.
- Urządzenie to nie jest wyposażone w system odprowadzania produktów spalania. Dlatego też musi być podłączone zgodnie z wyżej wymienionymi zasadami instalacji. Szczególną uwagę należy zwrócić na opisane poniżej przepisy dotyczące wentylowania i przewietrzania.

### USTAWIENIE URZĄDZENIA W POMIĘSZCZENIACH

Wszystkie czynności związane z podłączeniem kuchni do instalacji gazowej i elektrycznej oraz regulacją, przedstawianiem na inny rodzaj gazu, konserwacją czy jej naprawą, powinien wykonywać pracownik z odpowiednimi uprawnieniami autoryzowanego serwisu dostawcy.

Równocześnie przypomina się, że pomieszczenie, w którym chcemy zainstalować kuchenkę gazową, a także instalacja gazowa i elektryczna muszą być zgodne z wymaganiami Prawa Budowlanego - Obwieszczenie MSWiA z dnia 4 lutego 1999r. ( Dz. U. Nr 15, poz. 104 ).

### WYMAGANIA DLA POMIĘSZCZEŃ KUCHENNYCH

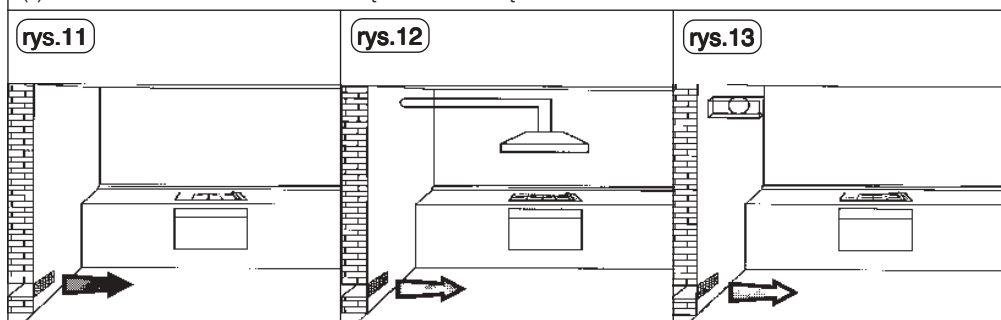
W świetle ww. przepisów Prawa Budowlanego, pomieszczenie powinno posiadać odpowiednią:

- kubaturę, która zapewni, że maksymalne obciążenie cieplne, pochodzące od urządzeń gazowych nie przekroczy  $930 \text{ W/m}^3$  pomieszczenia kuchennego ( w przypadku pomieszczeń mieszkalnych tzw. aneksów kuchennych  $175 \text{ W/m}^3$  ),
- szerokość ( minimum 1,7 m ),
- wysokość ( minimum 2,2 m ),
- wentylację nawiewno-wywiewną, która zapewni co najmniej 1,5 krotną wymianę powietrza w ciągu 1 godziny, ( w tym minimalny wymiar przewodu kominowego nie może być mniejszy niż 0,14 m, a minimalna powierzchnia otworu wentylacyjnego powinna wynosić  $0,016 \text{ m}^2$  ).

Równocześnie ww. przepisy zabraniają stosowania w pomieszczeniach kuchennych z wentylacją grawitacyjną mechanicznego odprowadzania spalin ( wentylatorów odciążowych ).

**UWAGA!** Nie wolno łączyć kuchni do rurociągu gazowego.

(\*) WLOT POWIETRZA : PATRZ CZĘŚĆ DOTYCZĄCA INSTALACJA





## 6. INSTRUKCJE DLA INSTALATORA

### ODPAKOWANIE KUCHNI

Po zdjęciu opakowania zewnętrznego i rozpakowaniu części wewnętrznych luzem, należy upewnić się czy urządzenie jest w całości. W przypadku wątpliwości nie należy z niego korzystać i trzeba zwrócić się do najbliższego Punktu Serwisowego.

Elementy wykonane ze stali nierdzewnej są zamontowane do kuchni i zabezpieczone folią. Folię tę trzeba w całości usunąć przed rozpoczęciem użytkowania.

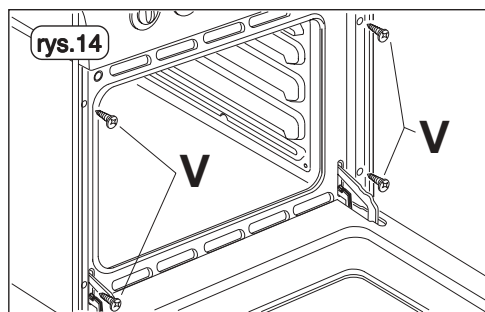
Zalecamy rozcięcie zabezpieczenia na bokach ostrym nożem lub po prostu za pomocą szpilki.

**Elementów opakowania (karton, woreczki plastikowe, styropian, ...) nie należy zostawiać w zasięgu dzieci, ponieważ mogą być one niebezpieczne.**

### UMIEJSCOWIENIE PIEKARNIKA W SZAFCE

Piekarnik został tak zaprojektowany, aby mógł być zamontowany w szafce pod płytą kuchenną do zabudowy lub w szafce kolumnowej. Dla prawidłowego montażu piekarnika, prosimy szanować poniższe zalecenia:

- Klej, który łączy laminat plastikowy z meblem, musi być wytrzymały na temperatury nie niższe niż 150° C.
- Dla zapewnienia prawidłowej wentylacji, należy zrobić w tylnej ściance szafki otwór 9 tak jak przedstawiono na rysunku 10). Jeżeli piekarnik został zamontowany w szafce kolumnowej, należy ze względów na bezpieczeństwo, zapewnić dodatkową ochronę szafki, tak aby dno szafki nie nagrzewało się podczas pracy piekarnika.
- Zamontować piekarnik przykręcając go śrubami (V) (rys. 14).





## 6. INSTRUKCJE DLA INSTALATORA

### PODŁĄCZENIE GAZU

PIEKARNIK można podłączyć do instalacji gazowej pomieszczenia lub do butli z gazem płynnym (propan - butan), pod warunkiem, że jest wykonana zgodnie z obowiązującymi przepisami Prawa Budowlanego, a parametry gazu zasilającego są zgodne z parametrami podanymi na tabliczce znamionowej kuchenki. Jeżeli rodzaj gazu zasilającego nie jest zgodny z rodzajem gazu podanym na tabliczce znamionowej, należy dokonać wymiany dysz załączonych do urządzenia. **Wymiany dysz może dokonać tylko i wyłącznie autoryzowany instalator (posiadający odpowiednie uprawnienia).** W celu przeprowadzenia wymiany dysz, należy postępować zgodnie z wytycznymi rozdziału F. Wymiana dysz dotyczącego przystosowania piekarnika do różnych rodzajów gazu.

Podłączenie do instalacji gazowej **Przed przystąpieniem do wykonania przyłącza należy upewnić się, czy dane zawarte na tabliczce znamionowej urządzenia, przyklejonej od spodu płyty są zgodne z parametrami instalacji gazowej w Państwa mieszkaniu.**

UWAGA:

Stosowana do montażu amatura gazowa: kurki, zawory, reduktory, przewody elastyczne, filtry itp., muszą posiadać Znak Bezpieczeństwa B.

Urządzenie fabrycznie zostało przystosowane do gazu GZ 50. Zmiana rodzaju gazu musi być wykonana przez autoryzowany

personel i potwierdzona podpisem osoby wykonującej poprawki oraz datą wykonania na samoprzylepnej etykiecie załączonej do urządzenia.

**Do podłączenia płyty należy użyć :**

- **Piekarnik do instalacji gazowej (gazy ziemne GZ 35 i GZ 50) podłączamy przy pomocy metalowego przewodu elastycznego (musi posiadać Znak B).** Nie zaleca się podłączania kuchni do instalacji gazowej "na sztywno". Instalacja gazowa powinna kończyć się przed kuchnią odcinającym kurkiem instalacyjnym.
- Podłączenie piekarnika do butli na gaz płynny (propan butan), należy wykonać przy pomocy elastycznego węża o maksymalnej długości 3 m, który mocujemy na króćcach przyłączeniowych reduktora oraz piekarnika i zabezpieczamy opaskami zaciskowymi. Piekarnik wyposażona jest standardowo w króciec przyłączeniowy f10 mm do węży elastycznych. Wąż i reduktor muszą posiadać znak bezpieczeństwa B.
- Po wykonaniu podłączenia, należy sprawdzić szczelność podłączeń, stosując do tego celu roztwór mydła lub specjalny preparat w aerozolu. Nigdy nie wolno sprawdzać szczelności instalacji przy pomocy płomienia.

UWAGA! Nie wolno przeprowadzić węża elastycznego po przekątnej tylnej ściany piekarnika.

**Wzory etykiet samoprzylepnych znajdujących się na wyposażeniu płyty do wypełnienia dla instalatora.**

#### UWAGA !!

**Urządzenie może być instalowane i może funkcjonować tylko w pomieszczeniach wentylowanych i jest wyregulowana do gazu GZ 50 z ciśnieniem 2,0 kPa**

W wypadku innego typu gazu postępować według instrukcji obsługi.

#### UWAGA !

Urządzenie fabrycznie zostało przystosowane do gazu:

GZ 50	..... Data instalacji	..... Podpis instalatora (czytelny)
GZ 35	..... Data instalacji	..... Podpis instalatora (czytelny)
GPB (propan butan)	..... Data instalacji	..... Podpis instalatora (czytelny)

## 6. INSTRUKCJE DLA INSTALATORA

### UWAGI DOTYCZĄCE BEZPIECZEŃSTWA

1. Instalacja dla gazu płynnego nie może być stosowana w pomieszczeniach, w których poziom podłogi znajduje się poniżej otaczającego terenu,
2. Butlę z gazem należy umieścić w odległości co najmniej 1,5 m od urządzeń wydzielających ciepło (piece, ogrzewacze, grzejniki),
3. Nie wolno umieszczać butli z gazem w pobliżu innych urządzeń powodujących iskrzenie,
4. Temperatura w pomieszczeniach, w których instaluje się butlę z gazem nie powinna przekraczać 35°C,
5. Po każdym podłączeniu kuchenki do instalacji gazowej lub butli, należy sprawdzić szczelność podłączenia wodnym roztworem mydła. Pojawienie się pęcherzy świadczy o ulatnianiu się gazu.
6. Nie dopuszczalne jest sprawdzanie szczelności za pomocą otwartego płomienia.
7. Zabrania się używania urządzenia jeżeli wydobywalny jest zapach gazu. Należy :
  - a. zamknąć zawór gazu,
  - b. odłączyć kuchenkę od sieci zasilającej,
  - c. dokładnie przewietrzyć pomieszczenie,
  - d. wezwać serwis.

W przypadku gdy ulatnia się gaz NIE WOLNO:

- zapalać zapalek, palić papierosów,
- włączać lub wyłączać urządzeń elektrycznych (np. radio, telewizor, dzwonek, włączniki oświetlenia) lub mechanicznych powodujących powstawanie iskry elektrycznej lub udarowej.

W przypadku zapalenia się gazu uchodzącego z nieszczelnego zaworu butli z gazem NALEŻY:

- zarzucić na butlę mokry koc w celu ostudzenia butli,
- zakręcić zawór na butli

#### UWAGA!

**Nie wolno używać uszkodzonych butli gazowych !!!**

### PODŁĄCZENIE ELEKTRYCZNE

Podłączenie do sieci zasilającej, należy wykonać zgodnie z obowiązującymi normami i przepisami obowiązującego prawa. PN-IEC 364-4-481;1994, PN-91/E-05009.01, 02, 03, 41, 42, 43, 45, 46 oraz PN-93/E-05009.51, 53, 54, 56.

Przed przystąpieniem do podłączenia do sieci zasilającej, należy sprawdzić, czy:

- parametry sieci zasilającej w Państwa mieszkaniu są zgodne z parametrami podanymi

na tabliczce znamionowej urządzenia,

- gniazdko i instalacja wyposażone są w sprawnie działające uzziemienie, zgodne z obowiązującymi normami. **Producent nie ponosi odpowiedzialności za szkody powstałe wskutek niewłaściwej instalacji oraz nieprzestrzeganie obowiązujących norm.**

Jeżeli podłączenie do instalacji elektrycznej wykonywane jest za pomocą wtyczki:

- Należy zastosować przewód zasilający z wtyczką, a w przypadku jej braku, standardową wtyczkę dostosowaną do obciążenia podanego na tabliczce znamionowej. Połączyć kable, uważając, aby zrobić to zgodnie z podanymi niżej wskazówkami i zachowując przewód uzimający dłuższy od przewodów fazowych:

litera L (faza) = kabel w kolorze brązowym  
 litera N (neutralny) = kabel w kolorze niebieskim  
 symbol ⊕ (uziemienie) = kabel w kolorze zielono-żółtym.

- Przewód zasilający powinien być umieszczony tak, by z żadnym miejscem nie stykał się temperaturami wyższymi niż 95°C.
- Do podłączenia nie wolno używać połączeń nieoryginalnych, przedłużaczy i rozgałęziaczy, gdyż mogą spowodować przegrzanie się instalacji a w konsekwencji zwarcie. .

#### Jeżeli podłączenie wykonywane jest bezpośrednio do sieci instalacji elektrycznej:

- Umieścić pomiędzy kuchnią a siecią wielobiegunowy przełącznik, proporcjonalny do obciążenia urządzenia, o odległości między stykami minimum 3mm.
- Pamiętać, że przewód uzimający nie może być zerowany przełącznikiem.
- Innym rozwiązaniem może być ochrona przyłącza elektrycznego za pomocą przełącznika dyferencjalowego o wysokiej czułości.
- Należy bezwzględnie sprawdzić, czy odpowiedni kabel uzimający (w kolorze zielono-żółtym) został podłączony do sprawnego urządzenia uzimającego.

**UWAGA! Przypominamy instalatorom, że płyta gazowo-elektryczna ( 3 palniki gazowe + 1 pole grzewcze elektryczne ) jest typu X oraz, że ewentualne ścianki boczne nie mogą przewyższać poziomu płyty podpalnikowej. Poza tym ścianka tylna oraz powierzchnie przylegające do płyty muszą być wytrzymałe na temperatury nie niższe niż 95°C.**

# 6. INSTRUKCJE DLA INSTALATORA

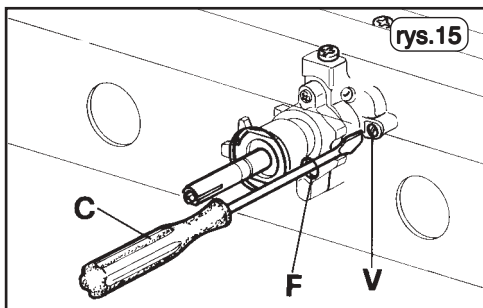
## REGULACJA

- Przed dokonaniem jakiegokolwiek regulacji, która może być konieczna przy pierwszym użytkowaniu lub podczas przeróbek, należy odłączyć urządzenie od sieci zasilającej.
- Po zakończeniu regulacji, ewentualne plomby na urządzeniu muszą być ponownie założone przez technika wykonującego regulację.
- "Regulacja na MINIMUM" może być wykonywana tylko na palnikach pracujących na gazie GZ 50 oraz GZ 35, w przypadku palników pracujących na gazie płynnym GPB śruba musi być zablokowana aż do końca (przekręcając by-pass w kierunku zgodnym z ruchem wskazówek zegara).

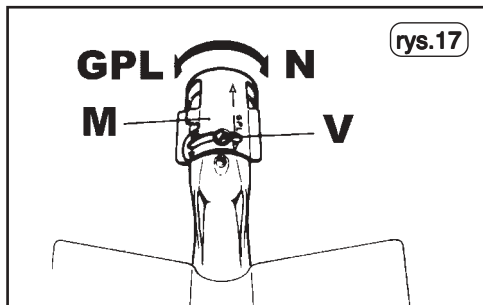
## TERMOSTAT PIEKARNIKA (patrz rys. 15)

Regulację na MINIMUM należy wykonać w następujący sposób :

- Uruchomić palnik piekarnika przekręcając pokrętło na pozycję Maksimum, odczekać około 10 minut
- Powoli przekręcić pokrętło na pozycję MINIMUM, zdjęć pokrętło, odkręcić prawą śrubę mocującą termostat, włożyć mały śrubokręt (C) w otwór (F), przekręcić śrubę (V) w kierunku zgodnym do ruchu wskazówek zegara, aby zmniejszyć płomień lub w kierunku przeciwnym do ruchu wskazówek zegara by płomień powiększyć.



rys.15



rys.17

Aby ustawienie na minimum było wydajne, płomień powinien być krótki i stabilny, tak aby zapobiec przypadkowym zgaśnięciom.

## PALNIK PIEKARNIKA (patrz rys. 16)

Palnik jest umiejscowiony w dolnej części piekarnika, zakryty specjalną pokrywą, która podczas pracy piekarnika powinna znajdować się zawsze na swoim miejscu.

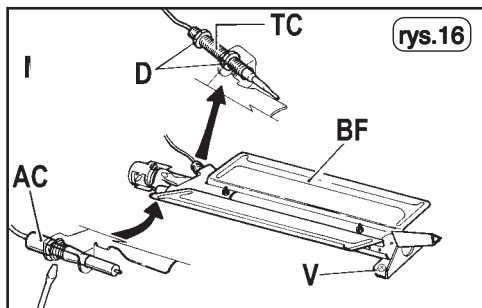
Aby wyregulować przepływ powietrza, należy uruchomić palnik, obserwując płomień rozluźnić śrubę (V), przekręcić tulejkę (M), ustawić indeks w zgodności z śrubą (V) tak jak podano niżej (patrz rys. 17):

- indeks GPL dla urządzeń pracujących na gazie płynnym GPB
- indeks N dla urządzeń pracujących na gazach naturalnych GZ50, GZ35

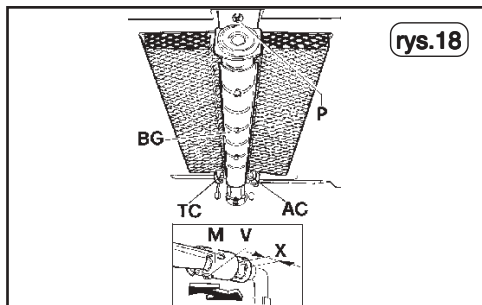
Po zakończeniu regulacji, należy pamiętać o zablokowaniu śruby (V). Powyższe regulacje odpowiadają otworom X ( patrz tabela na stronie 12 ).

## PALNIK GRILLA (patrz rys. 18)

Aby wyregulować przepływ powietrza, należy uruchomić palnik, obserwując płomień rozluźnić śrubę (V), przekręcić tulejkę (M), aby otrzymać otwory X przedstawione w tabeli na stronie 12. Po zakończonej regulacji zablokować śrubę (V).



rys.16



rys.18

## 6. INSTRUKCJE DLA INSTALATORA

### PRZERÓBKI

#### WYMIANA DYSZ

Palniki piekarnika są przystosowane do różnych typów gazu. Jednakże fabrycznie zostały ustawione na gaz naturalny GZ 50.

Aby wymienić dyszę palnika piekarnika (BF), należy rozmontować palnik odkręcając śruby (V) (patrz rys. 16). Aby wymienić dyszę palnika grilla (BG), należy rozmontować palnik grilla odkręcając śruby (P) (patrz rys. 18).

Dla ułatwienia instalacji w tabeli na stronie 12 podajemy obciążenia cieplne, rozmiary dysz palników oraz ciśnienia różnych gazów.

**Po dokonaniu ww. Czynności, autoryzowany serwisant powinien dokonać regulacji palników, zaplombować urządzenie, wymienić tabliczkę regulacyjną na nową (etykieta regulacji gazów znajduje się w woreczku z dyszami).**

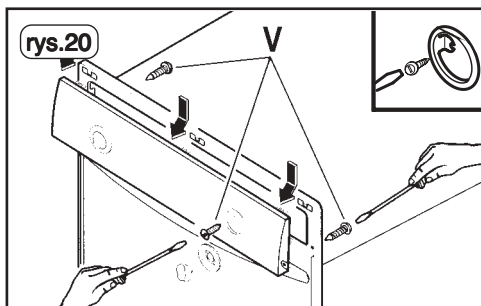
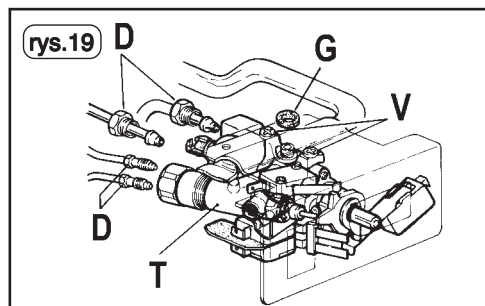
### KONSERWACJA

**Przed wykonaniem jakiegokolwiek operacji, należy odłączyć urządzenie od sieci elektrycznej oraz zamknąć dopływ gazu.**

#### WYMIANA TERMOSTATU (RYS. 19)

Aby wymienić termostat, należy:

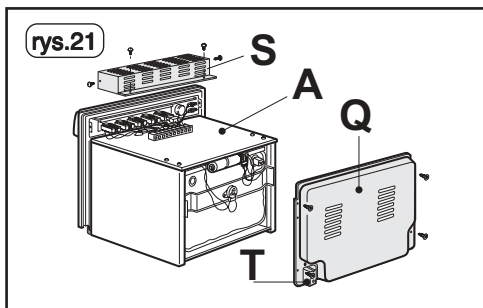
- Wyjąć piekarnik z szafki odkręcając śruby (V) (patrz rys. 14).
- Zdjąć pokrętła.
- Zdjąć maskownicę panela sterowania (V) (rys. 20).
- Zdjąć skrynkę ochronną (S) (rys. 21).
- Odkręcić nakrętkę blokującą (D) z rur doprowadzających gaz oraz z zabezpieczeń.
- Odkręcić śruby (V), aby uwolnić termostat (T).
- Wymienić uszczelkę (G) przy każdej wymianie termostatu, tak aby zapewnić dobrą szczelność pomiędzy termostatem a rurami doprowadzającymi gaz.



## 6. INSTRUKCJE DLA INSTALATORA

### WYMIANA CZĘŚCI ELEKTRYCZNYCH

- Aby wymienić żarówkę w piekarniku patrz opis na stronie 11.
- Aby dostać się do innych komponentów elektrycznych, należy wyjąć piekarnik z szafki odkręcając śruby (V) (patrz rys. 14). W taki sposób otrzymuje się dostęp do skrzynki zaciskowej oraz przewodu zasilającego (rys. 21).
- W przypadku wymiany przewodu zasilającego, podłączyć przewód o odpowiedniej sekcji ( patrz tabela na stronie 12), pamiętając aby przewód uziemienia był dłuższy od przewodów fazowych. Należy pamiętać o zaleceniach opisanych w rozdziale “PODŁĄCZENIE DO SIECI ZASILAJĄCEJ”.
- Aby dokonać wymiany komponentów elektrycznych (element grzewczy grilla, oprawka lampowa, diody kontrolne, przełącznik), jest konieczne zdjęcie osłony tylnej (Q ), skrzynki (S) oraz osłonę ochronną (A) (patrz rys. 21).
- Aby wymienić oprawę (P), należy odkręcić szklaną pokrywę ochronną, następnie przy pomocy śrubokręta przycisnąć zaczepy (M) (rys. 9) i wyjąć oprawę na zewnątrz.
- Aby zdjąć maskownicę panela sterowania, należy odkręcić śruby (V) (rys. 20).



## 7. SERWIS TECHNICZNY I CZĘŚCI ZAMIENNE

### Uwaga!

Tylko osoba posiadająca stosowne uprawnienia może dokonać przyłączenia, regulacji i napraw kuchni!

**Należy żądać potwierdzenia czynności przyłączenia i regulacji kuchni na karcie gwarancyjnej !**

**Brak potwierdzenia UNIEWAŻNIA KARTĘ GWARANCYJNĄ.**

Urządzenie to, zanim opuściło fabrykę, przeszło szereg testów kontrolnych przeprowadzonych przez wykwalifikowanych specjalistów, tak, aby zagwarantować jego jak najlepsze działanie.

**Wszelkie konieczne naprawy czy regulacje powinny być wykonywane z najwyższą uwagą przez wykwalifikowanych specjalistów.**

Z tego powodu zalecamy, aby zwracali się Państwo wyłącznie do naszego Dealera, u którego kupili Państwo nasz sprzęt lub do naszego najbliższego Punktu Serwisowego, podając markę, model, numer fabryczny i rodzaj usterki. Dane dotyczące urządzenia są wytłoczone na tabliczce znamionowej znajdującej się na tylnej części urządzenia oraz na naklejce przytwierdzonej do opakowania (kartonu).

Informacje te pozwolą pracownikowi serwisu zaopatrzyć się w odpowiednie części zamienne i w konsekwencji zapewnią dokonanie szybkiej i skutecznej naprawy. Radzimy, aby zawsze pod ręką mieli Państwo zapisane następujące dane:

**MARKA:**.....

**MODEL:**.....

**NR FABRYCZNY:**.....

**W przypadku konieczności skontaktowania się z serwisem, prosimy dzwonić pod numery (połączenie bezpłatne):**

- East Trading Company Bydgoszcz - infolinia **0800 154 035**
- East Trading Company Dębno Lubuskie - infolinia **0800 162 729**
- East Trading Company Gdańsk - infolinia **0800 150 045**
- East Trading Company Jarosław - infolinia **0800 135 012**
- East Trading Company Konin - infolinia **0800 162 306**
- East Trading Company Łomża - infolinia **0800 127 066**
- East Trading Company Olsztyn - infolinia **0800 127 064**
- East Trading Company Racibórz - infolinia **0800 163 088**
- East Trading Company Radom - infolinia **0800 137 069**
- East Trading Company Sosnowiec - infolinia **0800 163 087**
- East Trading Company Wrocław - infolinia **0800 166 059**
- East Trading Company Warszawa - infolinia **0800 120 099**

# 1. ВАЖНЫЕ ПРИМЕЧАНИЯ И РЕКОМЕНДАЦИИ ПО ПОЛЬЗОВАНИЮ ПРИБОРОМ

Благодарим Вас за выбор нашего изделия.

Мы уверены, что этот новый современный, функциональный и практичный прибор, изготовленный из высококачественных материалов, наилучшим образом сможет удовлетворить Ваши потребности.

Этот прибор прост в использовании, однако, перед тем как приступить к работе с ним, для достижения наилучших результатов следует внимательно прочитать инструкцию. В ней приведены правила безопасности, которые необходимо соблюдать при установке, пользовании и текущем обслуживании.

Сохраняйте данную инструкцию и обращайтесь к ней при возникновении вопросов по эксплуатации прибора.

Изготовитель оставляет за собой право вносить в производимые им изделия изменения, которые он сочтет необходимыми или полезными, в том числе в интересах потребителя, без изменения основных функциональных характеристик и характеристик безопасности.

Изготовитель не несет ответственности за возможные ошибки и неточности, допущенные при печати данной инструкции.

Примечание: рисунки, приведенные в инструкции, несут ориентировочный характер.

## На изделие имеется сертификат Ростеста

**Срок службы бытовой техники ARDO составляет 10 лет от даты производства, при условии ее нормальной эксплуатации в бытовых условиях в соответствии с требованиями инструкции по эксплуатации и гарантийного талона.**

При покупке просим Вас изучить основную инструкцию по эксплуатации и проверить правильность заполнения гарантийной книжки и товарного чека. При этом заводской номер и наименование модели приобретенного Вами изделия должны быть идентичны записям в гарантийной книжке. Не допускайте внесения в книжку каких-либо изменений и исправлений. В случае неправильного или неполного заполнения гарантийной книжки немедленно обратитесь к продавцу.

Срок гарантии - 12 месяцев со дня продажи. Во избежание возможных недоразумений, сохраняйте в течение всего срока службы документы, прилагаемые к товару при его продаже, а именно: товарный чек, инструкция по эксплуатации, гарантийная книжка. Проследите, чтобы гарантийная книжка и товарный чек были правильно

заполнены и имели печати торговой организации. При отсутствии даты покупки гарантийный срок исчисляется с момента изготовления изделия.

Гарантийное обслуживание не производится в случаях, возникающих после передачи товара потребителю:

- несоблюдения правил эксплуатации
- механических повреждений, повреждений вследствие воздействия химических веществ, термических повреждений или неправильного применения расходных материалов (стирального порошка и других моющих средств)
- использования изделия в целях, для которых оно не предназначено
- использования в производственных целях (ресторан, кафе, офис, детский сад, больница и т.д.)
- повреждений или нарушений нормальной работы, вызванных животными или насекомыми
- блокировки подвижных элементов изделия при попадании во внутренние рабочие объемы посторонних предметов, мелких деталей одежды, жидкостей или остатков пищи
- неисправностей, вызванных действием непреодолимой силы (пожара, стихийных бедствий и т.п.)
- внесения исправлений в текст гарантийного талона или чека
- ремонта, разборки и других, не предусмотренных инструкцией вмешательств не уполномоченными на это лицами
- повреждений, возникших вследствие небрежного хранения и/или транспортировки по вине покупателя, транспортной фирмы, торговой или сервисной организации. В этом случае владельцу следует обратиться с претензией в организацию, оказавшую эти услуги
- отклонения от стандартов и норм питающих или других сетей подключения
- неправильной установки или подключения изделия
- необходимости замены осветительных ламп, фильтров, стеклянных и перемещаемых вручную пластиковых деталей



# 1. ВАЖНЫЕ ПРИМЕЧАНИЯ И РЕКОМЕНДАЦИИ ПО ПОЛЬЗОВАНИЮ ПРИБОРОМ

- Установка и текущее обслуживание (раздел “6. ИНСТРУКЦИИ ДЛЯ УСТАНОВЩИКА”) должны производиться только специально подготовленными специалистами, имеющими допуск к выполнению соответствующих работ.
  - Этот прибор сконструирован для приготовления пищи в домашних условиях. Использование прибора для каких-либо других целей считается использованием не по назначению, то есть представляющим опасность.
  - Производитель не несет ответственности за ущерб, который может быть причинен имуществу или людям вследствие неправильной установки или несоблюдения правил пользования прибором.
  - После снятия наружной упаковки и внутренних упаковочных элементов для подвижных деталей проверьте внешний вид и комплектность прибора. В случае сомнений не пользуйтесь прибором. Для решения вопросов по претензиям обратитесь в торгующую организацию.
  - Детали упаковки (картон, пластиковые мешки, пенопласт и т. д. Не следует оставлять в местах доступных для детей, поскольку они представляют собой потенциальный источник опасности.
- В целях защиты окружающей среды все упаковочные материалы являются экологически безопасными и подлежат вторичной переработке.
- Электробезопасность данного прибора гарантируется только при условии надежного заземления в соответствии с действующими нормами. В случае несоблюдения этих норм производитель снимает с себя ответственность.
  - Перед тем как произвести электрическое подключение проверьте соответствие электрооборудования и розеток данным маркировочной таблички(см. раздел “5. ТЕХНИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ”).

## Использование любого электроприбора требует соблюдения ряда основных правил безопасности:

- Не трогайте прибор влажными или мокрыми руками.
- Не пользуйтесь прибором, если вы не обуты.
- Не тяните за шнур питания, чтобы вынуть вилку из розетки.
- Не оставляйте прибор под воздействием атмосферных явлений (дождь, солнце и т.д.)
- **Не разрешайте пользоваться прибором без присмотра детям или недееспособным лицам.**
- Перед первым использованием духовки следует прогреть ее пустой с закрытой дверцей при максимальной температуре примерно в течение часа, пока не испарится характерный запах, производимый используемой для изоляции минеральной ватой. Во время этой операции следует обеспечить хорошую циркуляцию воздуха.
- Во время и после использования стекла дверцы духовки и окружающие его части могут быть очень горячими, поэтому детей следует держать на значительном расстоянии.
- Прибор следует содержать в чистоте, так как остатки пищи могут стать причиной пожара.
- Не следует использовать духовку для хранения пищи или посуды: при случайном включении это может привести к ущербу и пожару.
- Если розетка находится поблизости от прибора, проверьте, чтобы провода других используемых электроприборов не соприкасались с ним и были на достаточном расстоянии от его горячих деталей.
- **После использования прибора, проверьте, чтобы все приборы управления находились в положении “выключено” или “закрыто”. Удостоверьтесь, что символ “0” на ручке соответствовал символу “•” на панели управления.**
- Перед тем как выполнять какую-либо операцию по очистке или обслуживанию прибора, следует отключить его от электросети.
- В случае неисправности и/или неудовлетворительной работы следует выключить прибор и отключить его от электросети. Не пытайтесь самостоятельно устранить неисправность. Любые операции, связанные с ремонтом или наладкой должны производиться квалифицированными специалистами с соблюдением максимальной осторожности. Поэтому рекомендуем Вам обращаться в ближайший авторизованный сервисный центр и сообщить вид неисправности и модель имеющегося у Вас прибора.



# 1. ВАЖНЫЕ ПРИМЕЧАНИЯ И РЕКОМЕНДАЦИИ ПО ПОЛЬЗОВАНИЮ ПРИБОРОМ

**Неиспользуемый или не предназначенный к дальнейшему использованию прибор следует привести в состояние непригодности к работе, сняв с него детали, которые могут представлять источник опасности для детей во время их игр, например:**

- шнур питания;
- системы блокировки дверцы;
- шампуры для вертела.

Неиспользуемый прибор следует отвезти в пункт приема вторсырья.

Этот прибор перед отгрузкой с завода был испытан и отлажен опытными квалифицированными специалистами для обеспечения наилучших результатов при использовании.

В связи с этим рекомендуем всегда обращаться в наш ближайший Центр Сервисного Обслуживания, сообщая тип, модель, серийный номер приобретенного вами прибора, а также характер выявленной неисправности. Вышеуказанные данные приведены на табличке, прикрепленной к боковой части прибора и на талоне, включенном в руководство по пользованию.

**ПРИМЕЧАНИЕ:** Наклеить талон на руководство в предусмотренном для этой цели месте, чтобы постоянно иметь эти данные под рукой.

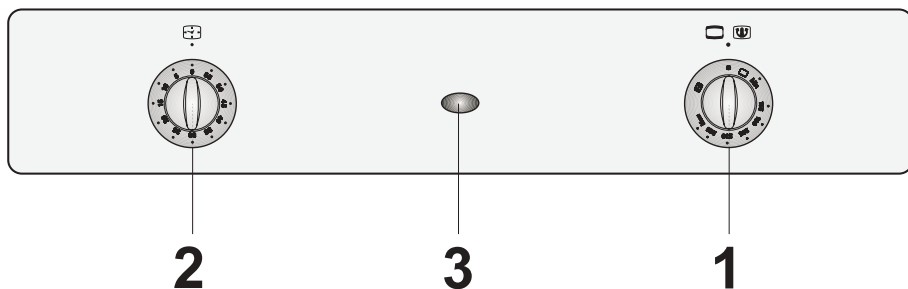
**Любой ремонт или наладка, в которой возникнет необходимость, должны производиться с максимальным вниманием и осторожностью квалифицированными специалистами.**

По этой причине рекомендуем вам обращаться только в наш авторизованный сервисный центр, сообщив марку, модель, заводской номер и тип неисправности вашего прибора. Соответствующие данные указаны на маркировочной табличке, расположенной на задней панели прибора или на этикетке, приложенной к данной инструкции.

Эта информация позволит сотруднику сервисного центра подготовить необходимые запасные части и обеспечить своевременный качественный ремонт. Рекомендуется записать эти данные на нижеприведенных строчках, чтобы всегда иметь их под рукой.

**МЕСТО ДЛЯ НАКЛЕИВАНИЯ ТАЛОНА ДАННЫХ О ПРИБОРЕ**

## 2. ОПИСАНИЕ



### ПАНЕЛЬ УПРАВЛЕНИЯ

- 1) Ручка термостата/переключателя
- 2) Таймер 60'
- 3) Красная контрольная лампочка включения вентилятора тангенциального охлаждения.

#### Обозначения на ручке термостата/переключателя (1)

**0** = Духовка выключена

**Различные значения температуры**  
(вращение против часовой стрелки)

от Мин.  
до Макс.



= Включение горелки газового гриля  
или нагревательного электрического  
гриля + вертела (вращение по часовой  
стрелке)

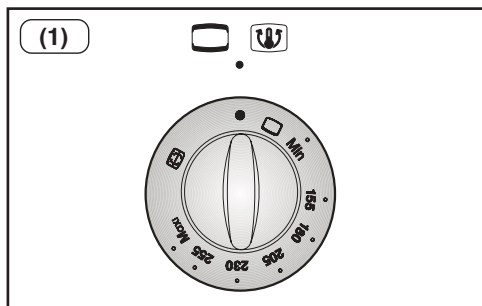
Примечание: Лампочка подсветки духовки загорается и остается включенной при выборе любой функции приготовления.

#### Таймер (2)

Таймер заводится полным поворотом соответствующей ручки по часовой стрелке. Затем, при повороте ручки в обратном направлении, указатель устанавливается на обозначенном в минутах времени, выбранном для приготовления блюда. Звонкок оповестит об истечении выбранного времени.

#### Красная контрольная лампочка (3)

Загорается при включении вентилятора тангенциального охлаждения.



## 2. ОПИСАНИЕ

Ниже приводятся основные характеристики и описание устройства безопасности, обеспечивающих надежную и безопасную эксплуатацию прибора:

1. Автоматический электророзжиг горелок. При нажатии на ручку духовки срабатывают электрические свечи, высекающие искру для розжига горелок. **РОЗЖИГ СЛЕДУЕТ ПРОИЗВОДИТЬ ТОЛЬКО ПРИ ОТКРЫТОЙ ДВЕРЦЕ.**
2. Вентилятор тангенциального охлаждения. Предназначен для охлаждения панели управления, ручки дверцы и деталей электрооборудования. Включается автоматически как при использовании горелки духовки, так и при использовании электрического гриля (при использовании газового гриля не включается). На включение вентилятора указывает загорание красной контрольной лампочки. **НЕ ПОЛЬЗУЙТЕСЬ ПРИБОРОМ ПРИ ОТКЛЮЧЕНИИ ЭЛЕКТРОЭНЕРГИИ.**
3. Ограничитель температуры или предохранительный термостат. Включается при выходе из строя основного газового термостата. При его включении срабатывает механизм газ-контроля, перекрывая поступление газа и предупреждая таким образом перегрев прибора. Ограничитель температуры срабатывает также в случае неисправности вентилятора тангенциального охлаждения, если температура в духовке достигает повышенных значений.
4. Автоматический электрический термостат для электрического гриля. Предназначен для контроля температуры. Предупреждает перегрев гриля и позволяет готовить при закрытой дверце.

Примечание: При возникновении неисправностей не пытайтесь устранить их самостоятельно. Выключите прибор и обратитесь в ближайший авторизованный сервисный центр.

На внутренних стенках духовки имеются направляющие (рис. 1), на которые можно устанавливать следующее дополнительное оборудование (рис.2):

- a - решетка духовки (G)
- b - противень (V) или эмалированный поддон
- c - алюминиевый противень (T) - в некоторых моделях
- d - подставка для шампура (A) + вертел (S) + вилки (F) + ручка (M) - в некоторых моделях

Примечание: Набор дополнительного оборудования, прилагаемого в комплекте, зависит от модификации духовки.

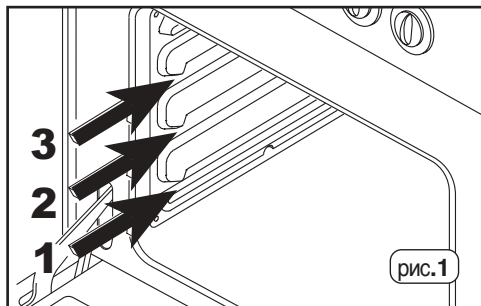


рис.1

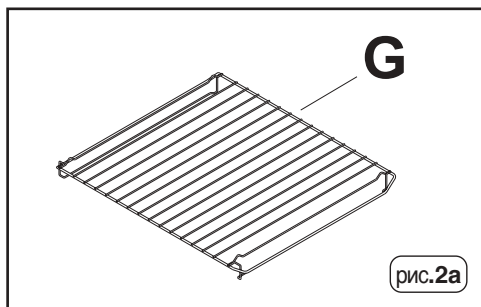


рис.2a

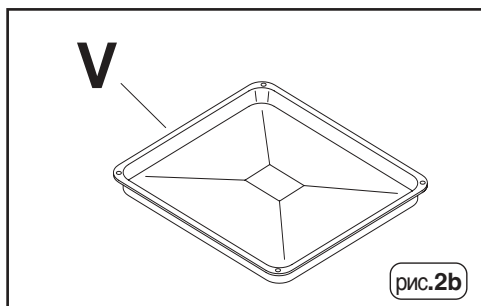


рис.2b

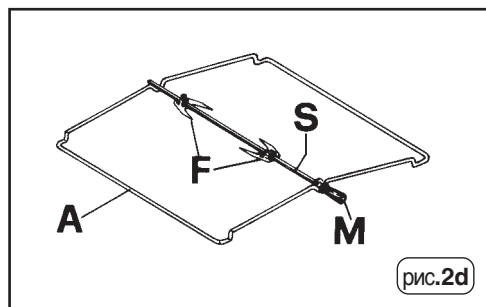


рис.2d

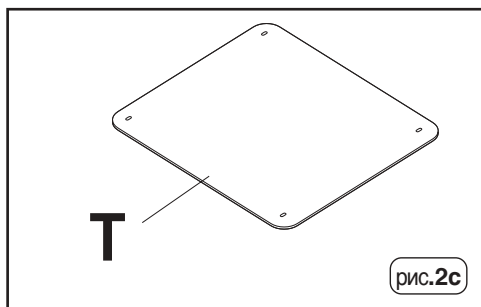


рис.2c

## 3. ИНСТРУКЦИИ ДЛЯ ПОЛЬЗОВАТЕЛЯ: ЭКСПЛУАТАЦИЯ ДУХОВКИ

### ОБЩИЕ ПРАВИЛА БЕЗОПАСНОСТИ

#### • НЕ ПОЛЬЗУЙТЕСЬ ДУХОВКОЙ В СЛУЧАЕ ОТКЛЮЧЕНИЯ ЭЛЕКТРОЭНЕРГИИ

- Не оставляйте духовку без присмотра во время приготовления пищи.
- Чтобы открыть дверцу следует потянуть за ручку, расположенную в центре. При открытой дверце не следует слишком сильно надавливать на нее.
- Не беспокойтесь, если в процессе приготовления на дверце и на внутренних стенках духовки образуется конденсат. Это не оказывает влияния на ее работу.
- При открывании дверцы будьте осторожны, чтобы не обжечься паром.
- При размещении в духовке или выемке из нее блюд пользуйтесь перчатками.
- Когда вы ставите или вынимаете блюда, следите, чтобы значительное количество соуса не выливалось на дно духовки (раскаленные масло и жир легко воспламеняются).
- Используйте посуду, устойчивую к воздействию температур, указанных на ручке термостата.
- В процессе приготовления, чтобы избежать неприятных последствий, убедительно рекомендуем не накрывать дно духовки или решетку алюминиевой фольгой или другими материалами.
- После использования духовки удостоверьтесь, что все приборы управления находятся в положении “выключено” или “закрыто”.
- Обязательно используйте поддон для сбора сока, выделяемого мясом в процессе приготовления на гриле.
- После использования духовки удостоверьтесь, что все приборы управления находятся в положении “выключено” или “закрыто”.
- **ВНИМАНИЕ:** В процессе и после использования стекло дверцы и другие наружные части духовки могут быть очень горячими, поэтому следите, чтобы дети не находились в непосредственной близости от нее.

• **ОЧЕНЬ ВАЖНО!!! ПРИГОТОВЛЕНИЕ ВСЕХ БЛЮД ДОЛЖНО ПРОИЗВОДИТЬСЯ С ЗАКРЫТОЙ ДВЕРЦЕЙ, КРОМЕ ТЕХ СЛУЧАЕВ, КОГДА ИСПОЛЬЗУЕТСЯ ГАЗОВЫЙ ГРИЛЬ (СМ. СООТВЕТСТВУЮЩИЕ ИНСТРУКЦИИ).**

При работе газового прибора в помещении, где он установлен, выделяется большое количество тепла и влажности. Поэтому необходимо предусмотреть хорошую вентиляцию помещения, оставляя открытыми для доступа воздуха вентиляционные отверстия (рис. 11), или применяя устройства для принудительной вентиляции (рис. 12 и 13). При длительном и интенсивном использовании прибором может понадобиться дополнительная вентиляция, например через открытое окно, либо более эффективная принудительная вентиляция при помощи увеличения мощности вытяжного устройства.

После розжига духовки и включения электрического гриля автоматически включается вентилятор охлаждения. О включении этого устройства сигнализирует загорание красной контрольной лампочки, расположенной на панели управления, а также поток воздуха, ощущаемый между верхней частью дверцы и панелью управления (см. рис. 3). **В случае отсутствия потока воздуха, не пользуйтесь прибором и обратитесь в ближайший авторизованный сервисный центр.**

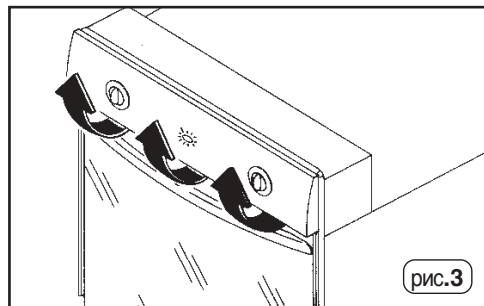
### ЧТО ДЕЛАТЬ ПРИ ПЕРВОМ ИСПОЛЬЗОВАНИИ ДУХОВКИ

Чтобы удалить характерный запах изоляционной защиты из минеральной ваты, прогрейте пустую духовку с закрытой дверцей при максимальной температуре примерно в течение часа.

Во время выполнения этой операции следует выйти из помещения и обеспечить в нем циркуляцию свежего воздуха. По окончании операции дать духовке остыть, а затем вымыть внутреннюю поверхность духовки теплой водой с добавлением мягкого моющего средства.

Перед употреблением следует вымыть также все дополнительные оборудование (решетку, противень, поддон, вертел и т. д.).

Перед тем как приступить к мойке, следует отключить прибор от электросети.



### 3. ИНСТРУКЦИИ ДЛЯ ПОЛЬЗОВАТЕЛЯ: ЭКСПЛУАТАЦИЯ ДУХОВКИ

Для удобства пользования в Инструкцию включены следующие разделы:

- стр. 8 сводное описание различных способов приготовления
- стр. 9 практические советы для достижения наилучших результатов
- стр. 10 таблицы приготовления блюд в духовке и на гриле

#### ГАЗОВАЯ ДУХОВКА С ГАЗОВЫМ ГРИЛЕМ

Горелки духовки и гриля оснащены предохранительной термопарой (газ-контроль) (см. рис. 16 и 18 -ТС), поэтому после розжига ручку следует нажимать в течение примерно 15 секунд. Если по прошествии этого времени пламя погаснет, следует отпустить ручку и подождать минимум 1 минуту, перед тем как еще раз произвести розжиг. Если в процессе приготовления пламя случайно погаснет, следует установить ручку в положение “выключено” и подождать минимум 1 минуту, перед тем снова произвести розжиг.

**ПРИМЕЧАНИЕ: РОЗЖИГ СЛЕДУЕТ ПРОИЗВОДИТЬ ПРИ ОТКРЫТОЙ ДВЕРЦЕ**

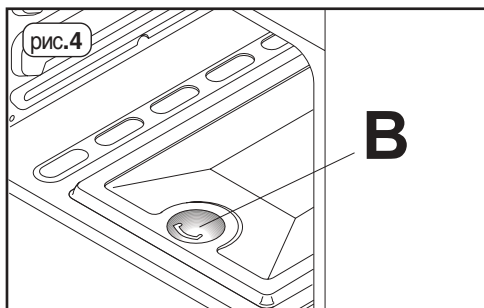
В случае если вращение ручки термостата затруднено, следует обратиться в ближайший авторизованный сервисный центр.

**Автоматический электророзжиг горелки духовки (см. рис. 16 - АС)**

Откройте дверцу духовки. Поворачивая ручку 1 (см. “Панель управления”) против часовой стрелки, установите ее в положение, соответствующее максимальной температуре “Maxi”, и нажмите. Автоматически заискрит свеча розжига. Через прорез В (рис. 4) удостоверьтесь, что горелка зажглась и установите требуемую температуру.

После розжига горелки духовки оставьте дверцу открытой на 2-3 минуты. Затем осторожно закройте ее, чтобы не загасить пламя, и подождите 15 минут, перед тем как ставить в духовку предназначенные для приготовления продукты.

Эта духовка может использоваться для приготовления любых блюд (мясо, рыба, выпечка, пицца и т. д.).



**Автоматический электророзжиг горелки гриля (см. рис. 18 - АС)**

Откройте дверцу духовки. Поворачивая ручку 1 (см. “Панель управления”) по часовой стрелке, установите ее в положение “гриль” и нажмите. Автоматически заискрит свеча розжига.

**Во время пользования газовым грилем дверца должна оставаться открытой. Для того чтобы избежать перегрева ручек и деталей электрооборудования обязательно следует устанавливать защитный экран (см. рис. 5).**

#### ЭЛЕКТРИЧЕСКИЙ ГРИЛЬ

**Включение электрического гриля**

Поверните ручку 1 (см. “Панель управления”) по часовой стрелке и установите ее в положение “гриль”. При выборе этой функции включается нагревательный элемент, который направляет тепло непосредственно на приготовляемое блюдо. Электрический термостат автоматически контролирует температуру.

**Во время пользования электрическим грилем дверца должна быть закрыта.**

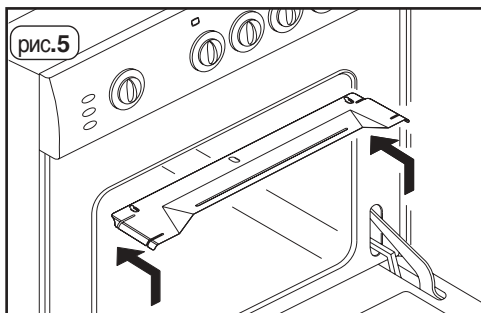
Помимо приготовления блюд гриль можно использовать для поджаривания уже готовых блюд.

Для подробной информации обратитесь к разделу “ПРАКТИЧЕСКИЕ СОВЕТЫ ДЛЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ БЛЮД” стр. 9.

**ВЕРТЕЛ (только в некоторых моделях) (рис 6.)**

- Насадите курицу или кусок мяса на шампур, надежно закрепив между двумя вилками, и уравновесив, чтобы избежать лишних усилий электромотора.
- Вставив подставку во 2-й снизу паз, положите на нее шампур и вставьте его наконечник в гнездо электромотора (Е).
- Всегда следует использовать поддон для сбора сока, как указано на стр. 9 в разделе “ПРАКТИЧЕСКИЕ СОВЕТЫ ПО ПРИГОТОВЛЕНИЮ БЛЮД”:
- Отвинтите и снимите ручку шампура.
- При розжиге или включении гриля одновременно включается вертел.

**ПРИМЕЧАНИЕ: Тщательно выполняйте соответствующие инструкции и правила безопасности.**



## 3. ИНСТРУКЦИИ ДЛЯ ПОЛЬЗОВАТЕЛЯ: ЭКСПЛУАТАЦИЯ ДУХОВКИ

### ПРАКТИЧЕСКИЕ СОВЕТЫ ПО ПРИГОТОВЛЕНИЮ БЛЮД

Алюминий является материалом, легко поддающимся коррозии при непосредственном контакте с органическими кислотами, содержащимися в продуктах и приправах (напр. в уксусе, лимоне и т. д.). По этой причине при приготовлении не рекомендуется класть продукты на алюминиевые и эмалированные противни. Обязательно следует пользоваться специальной бумагой для выпечки.

#### Кондитерские изделия, выпечка и хлеб:

- Перед началом приготовления предварительно прогрейте духовку как минимум в течение 15 минут.
- В процессе приготовления дверца духовки не должна открываться, так как холодный воздух, попадающий снаружи, препятствует поднятию теста.
- По окончании приготовления выключите духовку и оставьте готовые изделия в жарочной камере примерно на 10 минут.
- Не используйте эмалированный поддон или противень, поставляемый в комплекте, для приготовления выпечки.
- Как узнать, готова ли выпечка? Примерно за 5 минут до окончания приготовления воткните заточенную деревянную палочку в самую высокую часть изделия. Если, после того как вы вынули палочку, она окажется чистой, изделие готово.
- Если выпечка “оседает”. В следующий раз следует использовать меньше жидкости или убавить температуру на 10°C.
- Если выпечка слишком сухая. Протрите зубочисткой отверстия и налейте туда несколько капель фруктового сока или алкогольного напитка. В следующий раз увеличьте температуру на 10°C и сократите время приготовления.
- Если поверхность выпечки слишком темная. В следующий раз поставьте ее уровнем ниже, убавьте температуру и увеличьте время приготовления.
- Если выпечка подгорела сверху. Отрежьте подгоревшую часть и посыпьте сахаром либо намажьте сметаной, вареньем, кремом и т. п.
- Если выпечка подгорела снизу. В следующий раз поставьте ее уровнем выше и убавьте температуру.
- Если хлеб или выпечка сверху пропеклись, а внутри остались непропеченными. В следующий раз следует использовать меньше жидкости, убавить температуру и увеличить время приготовления.
- Если выпечка не отделяется от формы. Отделите изделие от краев формы ножом. Накройте его влажным полотенцем

и переверните форму. В следующий раз хорошо смажьте форму и насыпьте в нее муку или панировочные сухари.

- Если печенье не отделяется от противня. Поставить противень обратно в духовку на короткое время, и отделите печенье, до того как оно остынет. В следующий раз следует использовать вощеную бумагу для выпечки, чтобы избежать подобных неудобств.

#### Горячие блюда

- Если при приготовлении горячих блюд время превышает 40 минут, выключите духовку за 10 минут до окончания времени приготовления и используйте остаточное тепло (экономия электроэнергии).
- Жаркое будет более сочным, если его готовить в закрытой посуде, и получается более румяным, а с хрустящей корочкой, если его готовить в открытой посуде.
- Для приготовления белого мяса, птицы и рыбы обычно используется средняя температура (ниже 200°C)
- Для приготовления красного мяса с кровью требуется высокая температура (более 200°C) и непродолжительное время.
- Для получения ароматного жаркого, мясо следует нашинговать и посыпать специями.
- Если жаркое жесткое. В следующий раз подольше маринуйте мясо.
- Если жаркое слишком темное сверху или снизу. В следующий раз расположите его уровнем ниже или выше, убавьте температуру и увеличьте время приготовления.
- Жаркое плохо прожарено? Разрежьте его на ломтики, положите на поддон со стекшим с него соком и закончите приготовление.

#### Жарка на решетке и гриле

- Перед жаркой слегка смажьте маслом и посыпьте специями продукты, предназначенные для жарки.
- Обязательно используйте поддон для сбора сока, выделяемого мясом в процессе приготовления. Поддон следует ставить под решеткой (Рис. 7) или на дно духовки (Рис. 6), если используется вертел. В поддон обязательно следует налить немного воды. Вода препятствует возгоранию жира, что приводит к образованию неприятного запаха и дыма. В процессе приготовления добавляйте воду по мере ее испарения.
- Переворачивайте приготовляемые продукты, когда они прожарятся наполовину.
- В случае приготовления жирной птицы (гуся) примерно через час проткните кожу под крыльями для выхода жира.

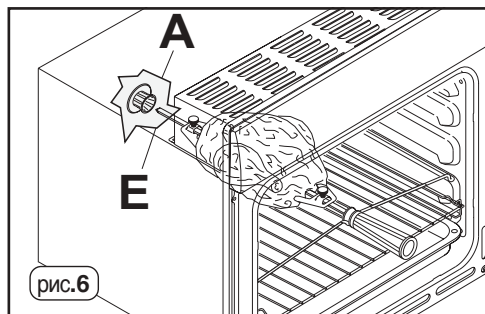


рис.6

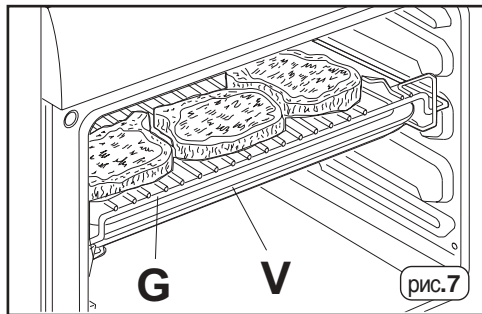


рис.7

### 3. ИНСТРУКЦИИ ДЛЯ ПОЛЬЗОВАТЕЛЯ: ЭКСПЛУАТАЦИЯ ДУХОВКИ

#### ТАБЛИЦА ПРИГОТОВЛЕНИЯ БЛЮД В ДУХОВКЕ

БЛЮДО	Вес кг	Уровень установки решетки (отсчет снизу)	Температура °С	Время готовки в минутах	Примечания	
<b>МЯСО</b> Жареная телятина Ростбиф Жареная свинина Жареная баранина	1 1 1 1	1 1 2 1	220-230 200-225 200-205 220-230	120-140 40-50 100-130 120-140	Сковорода или другая ёмкость на решетке	
<b>ДИЧЬ</b> Жареный заяц Жареный фазан Жареная куропатка	1 1 1	2 2 2	210-230 210-230 210-230	50-60 60-70 50-60		
<b>ПТИЦА</b> Жареная курица Жареная индейка Жареная утка	1 1 1	1 2 2	210-230 200-225 200-225	80-90 100-120 90-110		
<b>РЫБА</b> Жареная рыба Запечённая рыба	1 1	2 2	200 175	30-35 20-25		
<b>МАКАРОННЫЕ ИЗДЕЛИЯ</b> Лазанье Каннеллони	2,5 2,5	1 1	210-225 210-225	60-75 60-75		
<b>ПИЦЦА</b>	1	2	225-230	25-30		
<b>ХЛЕБ</b>	1	2	200-205	30-35		
<b>ВЫПЕЧКА</b> Печенье Песочное тесто Крендель	0,8	1 2 2	190 200 200	15 20 40-50		Противень для выпечки на решетчатой полке
<b>ТОРТЫ</b> Торт Парадизо Фруктовый торт Шоколадный торт	0,8 0,8 0,8	2 2 2	190 200 200	52 65 45		Форма для тортов на решетчатой полке

Цифры, приведённые в таблице (температура и время приготовления), ориентировочные и могут варьироваться в зависимости от различных кулинарных пристрастий.

#### ТАБЛИЦА ПО ПРИГОТОВЛЕНИЮ БЛЮД С ИСПОЛЬЗОВАНИЕМ ГРИЛЯ

БЛЮДО	Вес кг	Уровень установки решетки (отсчет снизу)	Время готовки в минутах	
			1-я сторона	2-я сторона
<b>МЯСО</b> Отбивная Бифштекс Курица (разрезанная на порции)	500 150 1000	3 3 3	12 5 25	12 5 25
<b>РЫБА</b> Форель Камбала	420 200	3 3	10 10	10 10
<b>ХЛЕБ</b> Тост		3	2-3	2-3

#### ВЕРТЕЛ (\*)

<b>КУРИЦА</b>	1300	2	80-90
---------------	------	---	-------

(\*) Только в некоторых моделях

Цифры, приведённые в таблице (температура и время приготовления), ориентировочные и могут варьироваться в зависимости от различных кулинарных пристрастий. Особенно при приготовлении мяса на гриле эти показатели будут зависеть от толщины мяса и личных вкусов и предпочтений.



### 3. ИНСТРУКЦИИ ДЛЯ ПОЛЬЗОВАТЕЛЯ: УХОД И ТЕКУЩЕЕ ОБСЛУЖИВАНИЕ

Перед тем как приступить к выполнению какой-либо операции по уходу и обслуживанию, следует отключить прибор от электросети.

**ПРИМЕЧАНИЕ:** Для чистки духовки не следует использовать паровые приборы.

#### ВНЕШНИЕ ЧАСТИ ДУХОВКИ

Следует мыть мягкой тряпкой, смоченной в мыльном растворе. Запрещается использовать абразивные губки и моющие средства, а также жирно-ароматические растворители для удаления пятен или клея от наклеек с окрашенных или нержавеющей поверхностей.

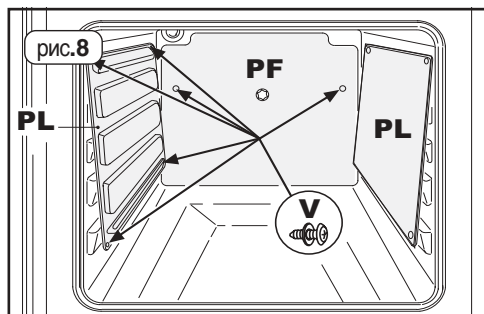
#### ВНУТРЕННИЕ ЧАСТИ ДУХОВКИ

Рекомендуется мыть духовку после каждого использования, чтобы удалять остатки пищи, жира или сахара, которые при последующем использовании духовки сгорают и образуют наложения или несмываемые пятна и неприятный запах.

Мойку всегда следует проводить пока духовка еще теплая. Мыть следует мыльной водой. Не забывайте промыть стенки духовки чистой водой и вытереть насухо. Никогда не используйте абразивные губки и порошки. Обязательно следует мыть и используемое дополнительное оборудование. Не оставляйте на длительное время в контакте с эмалированной поверхностью уксус, кофе, молоко, соленую воду, лимонный и томатный сок.

**Не поливайте и не мойте электрические нагревательные элементы или крышку термостата средствами, содержащими кислоту (прочитайте этикетку используемого вами средства).**

Производитель не несет ответственности за возможный ущерб, нанесенный вследствие неправильного ухода за изделием.



#### УПЛОТНИТЕЛЬ ДВЕРЦЫ ДУХОВКИ

Уплотнитель дверцы обеспечивает герметичность, то есть гарантирует правильное функционирование духовки. Рекомендуется:

- периодически мыть его без использования абразивных средств;
- периодически проверять его состояние.

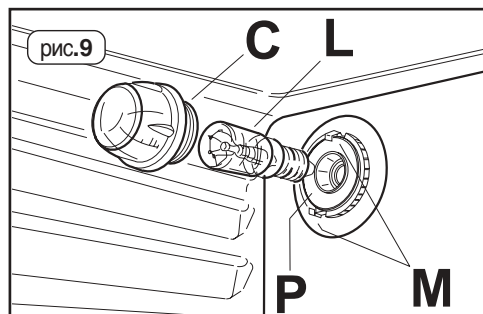
**Если уплотнитель стал твердым или был поврежден, следует обращаться в ближайший сервисный центр и не пользоваться духовкой до устранения дефекта.**

#### Замена лампочки подсветки духовки (Рис. 9)

**ВНИМАНИЕ!!** Прежде чем заменить лампу отсоединить прибор от электрической сети.

В случае необходимости заменить лампочку подсветки духовки (L) следует использовать устойчивые к воздействию высоких температур лампочки (300°C) со следующими характеристиками: 15W - 230V - 50 Hz - E 14.

- Поверните против часовой стрелки защитный стеклянный колпак (C) и замените лампочку. Установите колпак на место, аккуратно вставив предусмотренные на нем крепежные язычки в соответствующие пазы, и поверните его по часовой стрелке.





## 4. УСТРАНЕНИЕ ВОЗМОЖНЫХ НЕИСПРАВНОСТЕЙ

Некоторые неисправности в работе духовки можно устранить выполнением простых операций по обслуживанию или проверкой установки соответствующих функций.

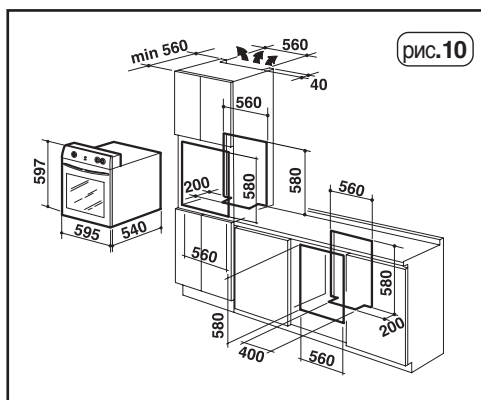
НЕИСПРАВНОСТЬ	СПОСОБ УСТРАНЕНИЯ
Духовка не работает	<ul style="list-style-type: none"> <li>Проверьте, чтобы ручки были правильно установлены для приготовления блюда. Повторите описанные в инструкции операции.</li> <li>Проверьте аварийные выключатели (предохранители) электрического оборудования. Если проблемы возникли в связи с его неисправностью, обратитесь к электрику.</li> </ul>
Не загорается подсветка духовки	<ul style="list-style-type: none"> <li>Установите ручку переключателя на другую функцию</li> <li>Проверьте, хорошо ли вкручена лампочка подсветки</li> <li>Купите новую лампочку, выдерживающую высокие температуры и установите ее в соответствии с инструкцией на стр. 11.</li> </ul>

## 5. ТЕХНИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ

<b>Минимальные размеры ниши для встройки (рис. 10)</b>	высота	580 мм
	ширина	560 мм
	глубина	540 мм
<b>Внутренние полезные размеры духовки</b>	высота	299 мм
	ширина	425 мм
	глубина	410 мм
	объем	52 дм <sup>3</sup>

### Мощность деталей электрооборудования

НАИМЕНОВАНИЕ ДЕТАЛИ	ХАРАКТЕРИСТИКИ
Нагревательный элемент гриля	1800 Вт
Лампочка подсветки духовки	15 Вт - Е 14 - Т 300
Электромотор вертела	4 Вт
Тангенциальный вентилятор	18..22 Вт
Шнур питания газовой духовки с газовым грилем	H05 RR-F 3 x 0,75 мм <sup>2</sup>
Шнур питания газовой духовки с электрическим грилем	H05 RR-F 3 x 1 мм <sup>2</sup>



№	Конфорки Название	Рабочее давление mbar	Расход газа		Диаметр форсунки 1/100 мм	Производительность по теплу (Вт)		Зазоры муфты при регулировке воздуха "X" мм	Бай-пасс 1/100 мм
			G/h	L/h		Мин	Макс.		
7	Духовка	Сжиженный газ 30 Природный газ 13	158		70	800	2000	Полный 4	47
				169	108	800	1600		
8	Гриль	Сжиженный газ 30 Природный газ 13	=		=	=	=	=	=
				=	=	=	=		

## 6. ИНСТРУКЦИЯ ДЛЯ УСТАНОВЩИКА

### ТЕХНИЧЕСКАЯ ИНФОРМАЦИЯ

- Установка и все операции по регулировке, переналадке и текущему обслуживанию, перечисленные в этом разделе, должны осуществляться только квалифицированными специалистами. Неправильная установка может повлечь травмы людей, животных, а также ущерб имуществу, за которые производитель не несет ответственность.
- Устройства безопасности или автоматической регулировки прибора в течение срока их службы могут быть модифицированы только производителем или авторизованным поставщиком.
- В соответствии с нормами безопасности полностью газовые или комбинированные приборы должны устанавливаться как приборы 3-го класса (встраиваемые).
- В соответствии с действующими нормами электробезопасности задняя стенка, прилегающие и окружающие поверхности должны выдерживать температуру 65K (65°C + температура окружающей среды). Боковые стенки не должны выдаваться вперед относительно встроенного прибора.
- В соответствии с действующими нормами (UNI 7129, 7131) полностью газовые или комбинированные приборы должны устанавливаться и эксплуатироваться только в постоянно вентилируемых помещениях.
- Данный прибор не соединен с оборудованием для удаления продуктов горения. Тем не менее, он должен быть подсоединен в соответствии с существующими нормами. Особое внимание следует уделить нижеприведенным инструкциям по вентиляции и воздухоочистке.

### ВЕНТИЛЯЦИЯ ПОМЕЩЕНИЙ

Для правильного функционирования прибора необходимо, чтобы помещение, где он устанавливается, постоянно вентилировалось. Количество воздуха должно быть достаточным для нормального сжигания газа и вентиляции помещения объемом 20 м<sup>3</sup>. Естественный приток воздуха должен происходить напрямую через вентиляционные отверстия в стене, выходящие наружу и имеющие сечение не менее 100 см<sup>2</sup> (см. рис.11). Эти отверстия должны быть расположены таким образом, чтобы доступ воздуха в них всегда оставался открытым.

Разрешается также применение не прямой вентиляции посредством вытяжки воздуха из помещений, прилегающих к кухне, при соблюдении действующих норм.

### РАЗМЕЩЕНИЕ И ВЕНТИЛЯЦИЯ ПРИБОРА

Продукты сгорания, образующиеся при готовке на газовых плитах должны обязательно удаляться при помощи вытяжек, соединенных с вентиляционными трубопроводами, дымоходами или с отверстиями, выходящими наружу (см. рис. 12). Если нет возможности использовать вытяжку, допускается использование вентилятора, устанавливаемого на окне, или на выходящей на улицу стене, который должен включаться одновременно с прибором (см. рис. 13), при этом обязательно должны соблюдаться нормы вентиляции помещений.



## 6. ИНСТРУКЦИЯ ДЛЯ УСТАНОВЩИКА

### СНЯТИЕ УПАКОВКИ

После того как будет снята наружная упаковка и внутренняя упаковка подвижных деталей, следует удостовериться в целостности прибора. В случае возникающих сомнений не пользуйтесь прибором, а обратитесь в ближайший сервисный центр.

Некоторые детали устанавливаются на прибор с защитной пластиковой пленкой. Перед использованием прибора пленку следует полностью удалить. Для снятия пленки рекомендуется провести по ее краям лезвием или булавкой.

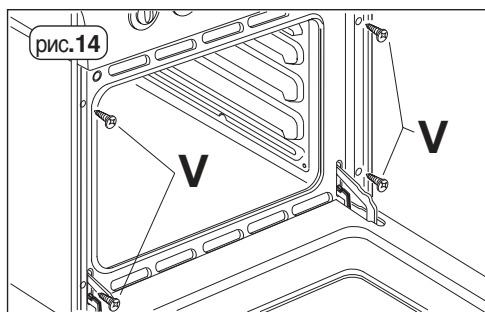
Для перемещения прибора не тяните за ручку дверцы.

**Детали упаковки (картон, полиэтиленовая пленка, пенопласт, гвозди и т.д.) не следует оставлять в местах доступных для детей, поскольку они представляют собой потенциальную опасность. В целях защиты окружающей среды все использованные упаковочные материалы являются экологически безопасными и подлежат переработке (деревянные детали не подвергались химической обработке. Картон на 80-100% состоит из переработанной бумаги. Пленка изготовлена из полиэтилена (PE), ленты из полипропилена (PP), наполнители из вспененного полистирола (PS) без хлорфторуглеродов. Благодаря обработке и повторной утилизации экономится сырье и сокращается количество отходов. Отходы упаковки следует сдавать в пункты приема вторсырья.**

### ВСТРОЙКА И КРЕПЛЕНИЕ ДУХОВКИ

Духовка может быть встроена в колонку или в рабочий стол, в мебель из дерева или ламината, а также в стенную нишу при соблюдении нижеприведенных инструкций:

- Клей, используемый для крепления ламината к мебели, должен выдерживать температуру не менее 150°C, чтобы избежать отслоения покрытия.
- Подготовьте соответствующее по размеру отверстие для встраивания, обеспечивающее надлежащую вентиляцию, как показано на рис. 10. При установке духовки в колонке, в соответствии с нормами безопасности, для предотвращения случайного контакта с сильно нагревающимся днищем должна быть предусмотрена защита. Защита может быть снята только при помощи инструментов.
- Закрепите духовку при помощи винтов V (рис. 14).



## 6. ИНСТРУКЦИЯ ДЛЯ УСТАНОВЩИКА

### ПОДСОЕДИНЕНИЕ ГАЗА

Перед тем как приступить к подсоединению прибора, следует проверить соответствие данных, указанных на маркировочной табличке характеристикам газовой сети.

В маркировочной табличке, прикрепленной на задней стенке корпуса, указаны условия регулировки прибора: тип газа и рабочее давление.

По завершении установки проверьте герметичность соединений, для чего следует применять только мыльный раствор. Ни в коем случае не используйте для проверки открытое пламя.

Впускной патрубков прибора - резьба 1/2" в соответствии с нормами UNI-ISO 228-1.

Если используется магистральный газ, прибор должен быть подсоединен к сети следующим образом:

- При помощи гибкой несварной трубы из нержавеющей стали, в соответствии с нормами UNI-CIG 9891, длиной максимум 2 м с уплотнительными прокладками, соответствующими нормам UNI 9264. ВНИМАНИЕ: Проверьте, чтобы после установки труба не соприкасалась с подвижными частями мебели, в которую встраивается прибор (например, ящиками), и не пережималась.
- при помощи жесткой стальной трубы, в соответствии с нормами UNI 8863, с резьбовыми соединениями, в соответствии с нормами UNI-ISO 7/1. Допускается использование в качестве уплотнителей пакли с соответствующей мастикой и тефлоновой ленты.
- при помощи медной трубы, в соответствии с нормами UNI 6507 серия В, с соединениями с механическими уплотнениями в соответствии с нормами UNI 8050.

Если используется сжиженный газ из баллона, прибор, куда газ подается при помощи регулятора давления, в соответствии с нормами UNI-CIG 7432, должен подсоединяться следующим образом:

- При помощи гибкой несварной трубы из нержавеющей стали, в соответствии с нормами UNI-CIG 9891, длиной максимум 2 м с уплотнительными прокладками, соответствующими нормам UNI 9264. ВНИМАНИЕ: Проверьте, чтобы после установки труба не соприкасалась с подвижными частями мебели, в которую встраивается прибор (например, ящиками), и не пережималась.

Рекомендуется использовать специальный переходник, облегчающий соединение с держателем регулятора давления, установленным на баллоне.

ВНИМАНИЕ: Во время подсоединения следует избегать каких бы то ни было воздействий на прибор.

## 6. ИНСТРУКЦИЯ ДЛЯ УСТАНОВЩИКА

### ПОДКЛЮЧЕНИЕ К ЭЛЕКТРОСЕТИ

**Подключение к электросети должно производиться в соответствии с действующими нормами и правилами.**

**Перед тем как приступить к подключению к электросети следует убедиться, что:**

- Токоемкая способность и напряжение в сети и розетках соответствуют аналогичным характеристикам духовки, приведенным на маркировочной табличке, расположенной на задней стенке, или в прилагаемой инструкции.
- Розетка или электрооборудование надежно заземлены согласно действующим нормам и положениям. В случае несоблюдения этих правил производитель снимает с себя всякую ответственность.

**Если подсоединение к сети осуществляется через розетку:**

- Подсоедините к шнуру питания стандартную вилку (если таковой не предусмотрено в комплекте), соответствующую нагрузке, указанной на маркировочной табличке.

Подсоедините провода, соблюдая нижеуказанные соответствия и предусмотрев большую длину заземляющего провода по сравнению с проводом фазы:

**Буква L (фаза) = коричневый провод**

**Буква N (ноль) = синий провод**

**Обозначение  $\oplus$  (земля) = желто-зеленый провод**

- Шнур питания должен располагать таким образом, чтобы ни одна его точка не подвергалась перегреву, достигающему 75K (75°C + температура окружающей среды).
- Для подсоединения к сети не используйте укороченные провода, переходники или тройники, так как они могут привести к опасному перегреву.
- Прибор должен быть размещен таким образом, чтобы обеспечить доступ к вилке.

**Если подсоединение производится непосредственно к сети:**

- Установите между духовкой и сетью двухполюсный выключатель, рассчитанный на нагрузку прибора, с минимальным просветом между контактами 3 мм. Помните, что шнур заземления не должен прерываться выключателем.
- В качестве альтернативы электрическое подсоединение может быть также защищено высокочувствительным дифференциальным выключателем.
- Настоятельно рекомендуется подсоединить специальный шнур заземления желто-зеленого цвета к надежному заземляющему устройству.

## 6. ИНСТРУКЦИЯ ДЛЯ УСТАНОВЩИКА

### РЕГУЛИРОВКА

- Перед тем как производить какие-либо работы по регулировке, необходимость в которых может возникнуть при установке или в случае переналадки, прибор следует отсоединить от электрической сети.
- По окончании регулировки или предварительной регулировки следует восстановить пломбы.
- Регулировка минимума должна производиться только при использовании магистрального природного газа. При использовании сжиженного газа винт следует завернуть до конца (бай-пасс прикручивается по часовой стрелке).

### ТЕРМОСТАТ ДУХОВКИ (см. рис. 15)

Регулятор Минимума производится следующим образом:

- Зажгите горелку духовки, установите ручку в положение "Максимум" и подождите примерно 10 минут.
- Медленно поверните ручку обратно до положения "Минимум", снимите ручку, открутите правый винт крепления термостата, вставьте маленькую отвертку (С) в отверстие (F) и поворачивайте винт (V) по часовой стрелке для уменьшения пламени, либо против часовой стрелки для его увеличения.

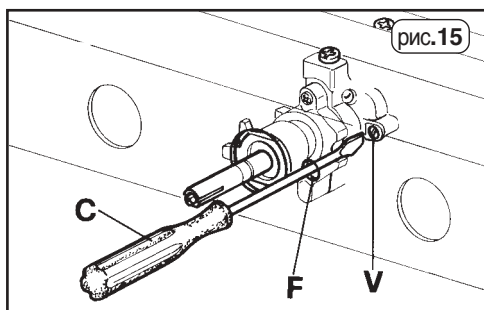


рис. 15

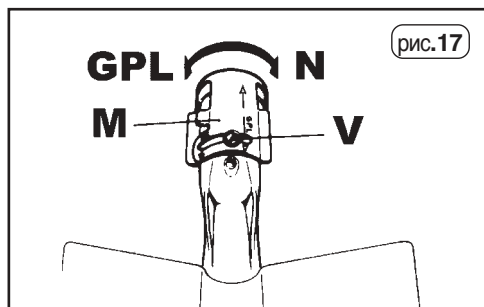


рис. 17

При нормальном Минимуме пламя должно быть коротким, не гаснуть и быть устойчивым к потокам воздуха, производимым открыванием и закрыванием дверцы.

### ГОРЕЛКА ДУХОВКИ (см. рис. 16)

Горелка расположена в основании духовки и закрыта днищем, которое при использовании духовки должно обязательно находиться в таком положении. Для регулировки первичного потока воздуха зажгите горелку и, наблюдая за пламенем, ослабьте винт (V) и, поворачивая муфту (M) установите имеющийся на ней указатель соответственно винту (V), как описано ниже (см. рис. 17):

- Указатель GPL для приборов, работающих на сжиженном газе
- Указатель N для приборов, работающих на природном газе.

По окончании регулировки рекомендуется зафиксировать винт (V). Данная регулировка соответствует зазорам X, указанным в таблице на стр. 12.

### ГОРЕЛКА ГРИЛЯ (см. рис. 18)

Для регулировки первичного потока воздуха зажгите горелку и, наблюдая за пламенем, ослабьте винт (V) и, поворачивая муфту (M) установите зазоры X, указанные в таблице на стр. 12. По окончании регулировки рекомендуется зафиксировать винт (V).

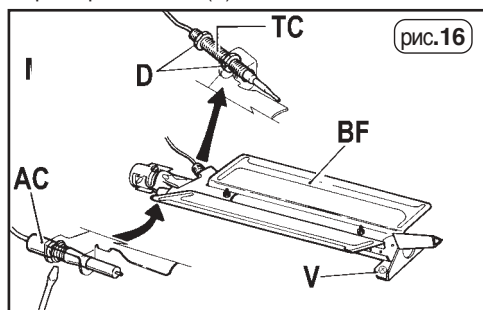


рис. 16

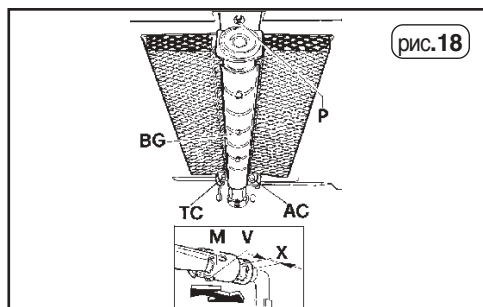


рис. 18

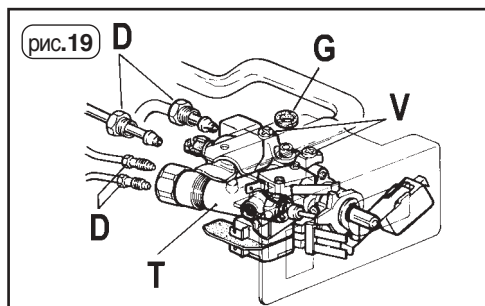
## 6. ИНСТРУКЦИЯ ДЛЯ УСТАНОВЩИКА

### ПЕРЕНАЛАДКА

#### ЗАМЕНА ФОРСУНОК

Горелки можно приспособить к различным типам газа путем установки форсунок, соответствующих тому типу газа, который используется. Для замены форсунки горелки духовки (BF) следует снять уже установленную форсунку, открутив винты (V) (см. рис. 16). Для замены форсунки горелки гриля (BG) следует снять уже установленную форсунку, открутив винты (P) (см. рис. 18). Для удобства установщика в таблице на стр. 12 приводятся значения мощности по теплу горелок, диаметр форсунок и рабочее давление для различных типов газа.

После того как мастер произвел вышеописанную переналадку, ему следует приступить к регулировке горелок в соответствии с инструкциями, приведенными в предыдущем разделе. Затем следует установить пломбу на регулировочных винтах и прикрепить к прибору взамен ранее имевшейся новую табличку, соответствующую новой регулировке газа, произведенной на приборе. Эта табличка находится в пакете с форсунками, которые прилагаются в комплекте или приобретаются в авторизованных сервисных центрах.



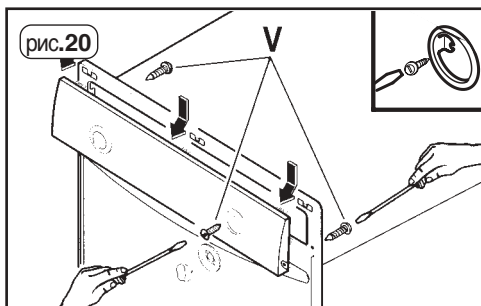
### ТЕКУЩЕЕ ОБСЛУЖИВАНИЕ

Перед тем как приступить к выполнению какой-либо операции по текущему обслуживанию, следует перекрыть газ и отключить прибор от электросети.

#### ЗАМЕНА ТЕРМОСТАТА (рис. 19)

Для замены термостат следует выполнять следующие инструкции:

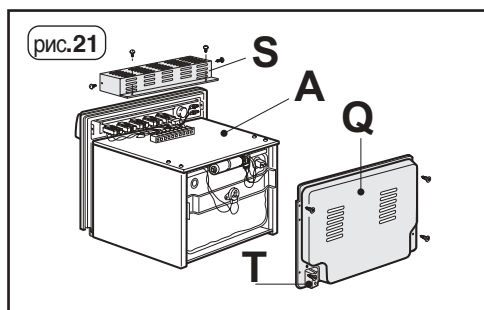
- Выньте духовку из места ее встройки, открутив болты (V) (Рис. 14).
- Снимите ручки, потянув за них.
- Снимите панель управления, открутив винты (V) (рис. 20).
- Снимите защитный кожух (S) (Рис. 21).
- Открутите стопорные гайки (D) рампы и предохранительных термопар.
- Открутите винты (V), чтобы снять термостат (Т)
- Меняйте уплотнительную прокладку всякий раз, когда происходит замена термостата, для того чтобы обеспечить плотное соединение термостата с рампой.



## 6. ИНСТРУКЦИЯ ДЛЯ УСТАНОВЩИКА

### ЗАМЕНА ДЕТАЛЕЙ ЭЛЕКТРООБОРУДОВАНИЯ

- Для замены лампочки подсветки см. инструкции на стр. 11.
- Для доступа к другим деталям электрооборудования, необходимо вынуть духовку из места встройки, открутив винты (V) (рис. 14). Вынув духовку, вы получите доступ к клеммной коробке и к шнуру питания (рис. 21).
- **В случае замены шнура питания используйте шнур соответствующего сечения (см. таблицу на стр. 12). Провод заземления следует оставлять длиннее провода фазы. При выполнении работ следует соблюдать инструкции, приведенные в разделе “ПОДКЛЮЧЕНИЕ К ЭЛЕКТРОСЕТИ”:**
- Для замены других деталей электрооборудования (нагревательного элемента гриля, патрона, ограничителя температуры, вентилятора тангенциального охлаждения, моторредуктора, контрольной лампочки и коммутатора) следует снять заднюю панель (Q), защитный кожух (S) и панель (A) (см. рис. 21).
- Для замены держателя лампы (P) развинтить стеклянный защитный колпак и с помощью отвертки оказать давление на пружинки (M) (рис. 9) блокировки держателя и вынуть последний из духовки.
- Для замены панели управления следует открутить винты (V) (рис. 20).





Ці інструкції є дійсними тільки для тих країн, ідентифікаційні символи яких зображено на обкладинці книжечки та на розпізнавальній етикетці приладу.

Цей прилад спроектовано та виготовлено згідно з наступними Європейськими нормами:

- EN 30-1-1, EN 30-2-1 та EN 437 з відповідними доповненнями (газ);
- EN 60 335-1 та EN 60 335-2-6 (електрика) та відповідних поправок.

Прилад відповідає нормативним положенням вищезазначених Європейських директив:

- СЕЕ 73/23+93/68 стосовно електробезпеки (ВТ)
- СЕЕ 89/336+92/31+93/68 стосовно електромагнітної сумісності (ЕМС)
- СЕЕ 90\396 + 93\68 стосовно газової безпеки.

Комплектуючі духовки, які можуть контактувати з продуктами харчування, виготовлено з матеріалів згідно з розпорядженнями директиви СЕЕ 89/109 від 21.12.88р., та законодавчої директиви №108 від 25.01.92р.

## Г А Р А Н Т І Я

**УВАГА!** Незаповнений гарантійний талон є недійсним.

Вироби ARDO розраховані на нормальну роботу при напрузі 220В та частоті 50Гц. В протилежному випадку Виробник не відповідає за можливі пошкодження та збитки.

Умови гарантійного обслуговування наведені на останній сторінці цієї інструкції.





## ТЕХНІЧНЕ ОБСЛУГОВУВАННЯ ТА ЗАПЧАСТИНИ

Наша продукція перед тим, як залишити фабрику, була відлагоджена та випробувана кваліфікованим та досвідченим персоналом з метою забезпечення найкращих результатів роботи. Кожний ремонт або полагодження та регулювання повинні бути виконані кваліфікованим персоналом та з максимальною уважністю.

Виходячи з вищенаведеного, радимо завжди звертатись до нашого сервіс-центру, зазначивши марку, модель, заводський номер та неполадку Вашої духовки. Всі ці дані містить розпізнавальна етикетка, що знаходиться на задній стінці духовки. Подібна інформація допоможе представнику сервісного центру підібрати необхідні запчастини і гарантує своєчасне та ефективне обслуговування.

Оригінальні запчастини та додаткові аксесуари можна замовити та придбати тільки в наших сервісних центрах та уповноважених магазинах.

## Зміст

<b>1. Важливі положення та вимоги по експлуатації</b>	<b>4</b>
<b>2. Опис приладу</b>	
- Передня панель управління	5
- Структура та аксесуари духовки	6
<b>3.  Інструкції для користувача</b>	
- правила безпеки	7
- перше використання	7
- експлуатація духовки	8
- духовка газова та газовий гриль	8
- гриль електричний	8
- рожен (додатково)	8
- практичні поради стосовно приготування	9
- тблиця приготування в духовці	10
- тблиця приготування для гриля	10
- чистка та догляд	11
<b>4.  Що робити, якщо не працює</b>	<b>12</b>
<b>5.  Технічні характеристики</b>	<b>12</b>
<b>6.  Інструкції для спеціалістів, що мають здійснювати установлення</b>	
- технічна інформація	13
- вбудування духовки	14
- газове підключення	15
- електричне підключення	16
- регулювання	17
- видозмінення	18
- технічне обслуговування	18-19
<b>7. Гарантійне обслуговування</b>	<b>20</b>

# 1. ВАЖЛИВІ ПОЛОЖЕННЯ ТА ВИМОГИ ПО ЕКСПЛУАТАЦІЇ

Ви придбали нашу продукцію, за що ми Вам щиро вдячні.

Ми впевнені, що цей новий сучасний, функціональний та практичний виріб, виготовлений з високоякісних матеріалів, зможе задовольнити найкращим чином усі ваші вимоги.

Цей новий виріб є простим у користуванні, однак перед початком його експлуатації важливо **уважно прочитати цю інструкцію**, яка містить рекомендації стосовно безпеки установлення, експлуатації та догляду. З питань будь-якої інформації звертайтеся до цієї інструкції.

Виробник зберігає за собою право в інтересах користувача вносити будь-які зміни у власні вироби, залишаючи незмінними основні функціональні характеристики та надійність у роботі.

Фірма-виробник не відповідає за можливі неточності чи помилки друку та передрукування, що можуть мати місце в цій інструкції.

**Примітка:** слід зауважити, що естетичне зображення наведених малюнків є чисто умовним.

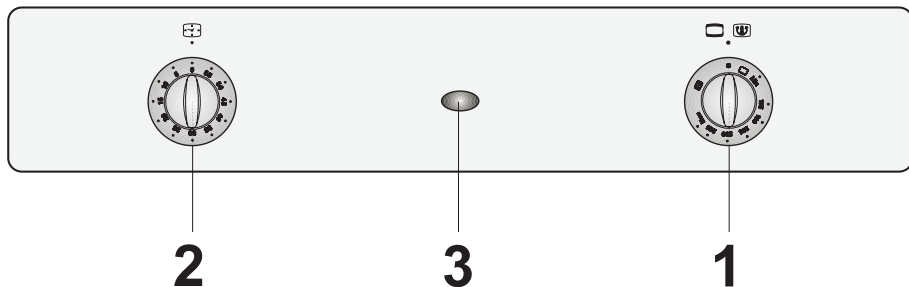
**Установлення та технічний догляд ( розділ "6.Інструкції для спеціалістів з установлення") повинні здійснюватися виключно кваліфікованим персоналом (постанова №46/90 та Директива 447/91)**

- Ваша духовка призначена тільки для домашнього вжитку. Будь-яке інше використання приладу є недоцільним, а отже й небезпечним.
- Виробник не несе відповідальність за будь-які можливі пошкодження, що можуть бути завдані речам або людям, пов'язані з невірним установленням або неправильно експлуатацією виробу.
- Після того, як Ви знімете зовнішню упаковку та розпакуєте інші компоненти, слід пересвідчитись, що прилад непошкоджений. В разі сумнівів не використовуйте духовку, а зверніться до сервіс-центру.
- Діти не повинні гратися з елементами упаковки (картон, мішки, полістирол, цвяхи...), так як вона є потенційним джерелом небезпеки.
- Стосовно навколишнього середовища всі матеріали упаковки є екологічно чистими та можуть бути повторно перероблені.
- Електрична безпека нашого виробу гарантується тільки в тому разі, коли він правильно підключений до заземлювального обладнання, як і передбачено нормами по електробезпеці. Виробник не несе ніякої відповідальності за недотримання цих положень. В разі сумнівів звертайтеся до кваліфікованого персоналу для детальної перевірки Вашого електрообладнання.
- Перед підключенням приладу пересвідчитись, що дані розпізнавальної етикетки відповідають характеристикам електромережі (Див. розділ "5. Технічні характеристики")

**При користуванні будь-яким електроприладом дотримуйтеся наступних основних правил:**

- Не торкати прилад вологими або мокрими руками.
- Не використовувати апарат босоніж.
- Не тягнути за шнур живлення для того, щоб вимкнути вилку з розетки.
- Не виставляти прилад під дію атмосферних агентів (дощ, сонце і т.д.)
- Не дозволяйте користуватись духовкою дітям без нагляду та недієздатним особам.
- Перед першим підключенням духовки, доцільно нагріти її, закриту та порожню, при макс. температурі близько 1 години для того, щоб вивітрився запах, характерний для ізоляційних матеріалів зі скловати. Провітрити приміщення під час цієї операції.
- Під час та після користування скло дверцят та аксесуари можуть сильно нагріватись, через що діти повинні знаходитись на відстані від духовки.
- Підтримуйте духовку в чистоті. Залишки їжі можуть спричинити ризик пожежі.
- Не використовуйте виключену духовку для зберігання їжі та напоїв. В разі мимовільного підключення це може спричинити збитки або пожежу.
- Якщо Ви користуєтесь розеткою поруч з духовкою, пересвідчитись, що шнури живлення інших побутових приладів, що використовуються, не торкають духовку та знаходяться на відстані від її нагрітих частин.
- Після користування духовкою пересвідчитись, що всі ручки управління знаходяться в позиції "Виключено", а "0" ручки відповідає символу "•" на панелі управління.
- Перед будь-якою операцією стосовно чистки чи технічного догляду, відключити апарат з мережі електроживлення.
- У разі поломки або/та поганої роботи, виключити духовку та вимкнути шнур живлення з розетки. Не ремонтуйте духовку самі. Кожний ремонт або наладка повинні виконуватись з максимальною ретельністю і тільки кваліфікованим персоналом. Радимо звернутись до нашого сервіс-центру, вказавши вид поломки та модель Вашої духовки.
- Якщо Ви не користуєтесь духовкою тривалий час або ж взагалі не будете нею користуватись, прилад повинен бути непридатним для роботи, тобто необхідно вилучити ті аксесуари, які можуть представляти потенційне джерело небезпеки для дітей під час їхніх ігор:
  - шнур живлення;
  - вірогідні системи блокування дверцят духовки;
  - рожен.

## 2. ОПИС ПРИЛАДУ: ПАНЕЛЬ УПРАВЛІННЯ



### Ручки управління:


- 1) Ручка термостата \ перемикача;
- 2) Таймер 60';
- 3) Червоний індикатор включення тангенціального вентилятора охолодження.

### Ручка термостата\перемикача (1)

Повертаючи ручку проти годинникової стрілки можна вибрати наступні функції:

0 = духовка не включена;

"від  
"Min" до  
"Maxi" = значення різних температур (обертати ручку проти годинникової стрілки);

 = включення пальника газового гриля або включення нагрівального елемента гриля + рожен (обертати ручку за годинниковою стрілкою).

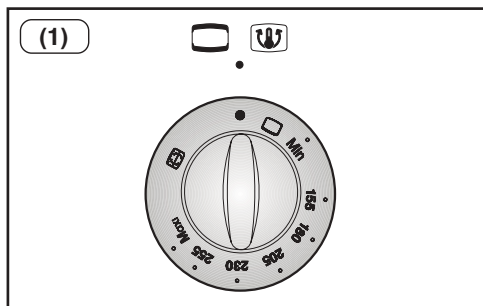
**Примітка:** освітлення духовки включається та світиться при будь-якій функції приготування.

### Таймер (2)

Щоб завести цей аксесуар, повернути відповідну ручку на повний оберт за годинниковою стрілкою. Відразу після цього повернути ручку у зворотному напрямку та встановити її на позначку бажаного часу приготування у хвилинах. По закінченні вибраного часу лунає акустичний сигнал.

### Червоний індикатор (3)

Якщо світиться, це означає, що тангенціальний вентилятор охолодження включено.



## 2. СТРУКТУРА ТА АКСЕСУАРИ ДУХОВКИ

### Загальна інформація

Нижче наводимо основні характеристики приладу та комплекту аксесуарів для забезпечення правильної та безпечної експлуатації духовки.

#### 1. Автоматичне електричне запалювання пальників.

Для цього достатньо натиснути на ручку духовки. **ЗАПАЛЮВАННЯ ПОВИННО ВІДБУВАТИСЬ ТІЛЬКИ З ВІДЧИНЕНИМИ ДВЕРЦЯТИ ДУХОВКИ.**

#### 2. Тангенціальний вентилятор охолодження.

Цей пристрій охолоджує панель управління, ручки, ручку дверцят духовки та електрокомпоненти. Вентилятор включається автоматично як під час приготування у духовці, так і під час приготування з електрогрилем ( виняток - газовий гриль ). Після включення вентилятора засвічується червоний індикатор. **ПРИ ВІДСУТНОСТІ ЕЛЕКТРОЕНЕРГІЇ ДУХОВКОЮ НЕ КОРИСТУВАТИСЯ.**

#### 3. Обмежувач температури або термостат безпеки.

Приводиться в дію всякий раз, коли виходить з ладу основний газовий термостат. Після цього пристрій газ-контролю ( термопара безпеки ) блокує подачу газу і, таким чином, запобігає перегріву духовки. Також цей пристрій спрацьовує у випадку поломки тангенціального вентилятора охолодження, коли температура духовки підвищується.

#### 4. Автоматичний електричний термостат для електрогриля.

Контролює температуру електрогриля.

Уможливилює приготування з закритими дверцятами.

**Примітка: не намагайтеся відремонтувати поломки духовки самі.**

У подібному випадку слід відключити прилад та звернутись до сервісного центру.

Стінки духовки представляють собою пази ( рис.1 ), так звані східці, на яких можна розмістити наступні аксесуари ( рис.2 ):

- 2a - решітка духовки (G);
- 2b - емальований лист (V) або піднос духовки - використовувати тільки під час приготування з грилем;
- 2c - алюмінієва форма (T) - додатково;
- 2d - тримач рожна (A) + рожен (S) + виделки (F) + ручка (M) - додатково.

**Примітка: комплектація та кількість аксесуарів залежить від моделі.**

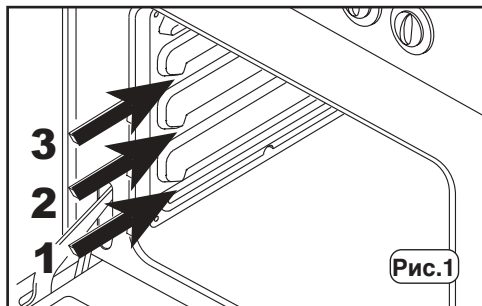


Рис.1

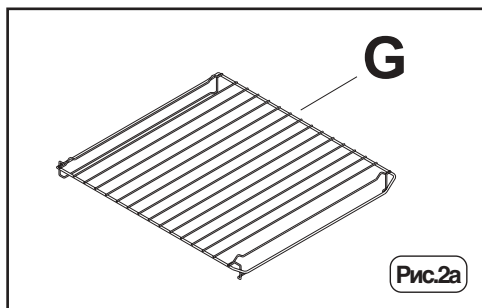


Рис.2a

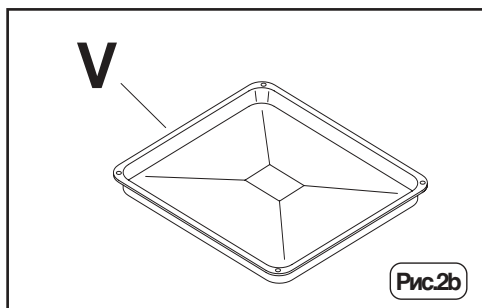


Рис.2b

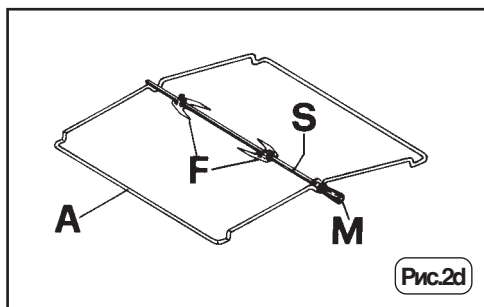


Рис.2d

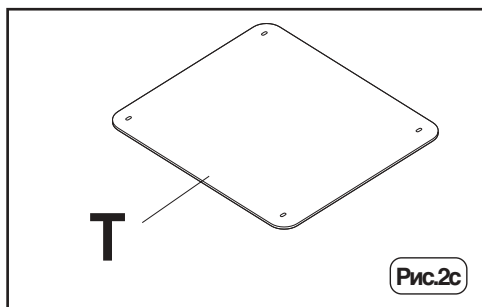


Рис.2c

## 3. ІНСТРУКЦІЇ ДЛЯ КОРИСТУВАЧА: ЕКСПЛУАТАЦІЯ

### ПРАВИЛА БЕЗПЕКИ

**НЕ КОРИСТУВАТИСЯ ДУХОВКОЮ У РАЗІ ВІДКЛЮЧЕННЯ ЕЛЕКТРОЕНЕРГІЇ !!!**

- Не залишайте без нагляду включену духовку
- Для відкриття дверцят духовки користуйтеся завжди ручкою центральної частини
- Не хвилюйтеся, якщо під час приготування з'явиться конденсат на дверцятах та внутрішніх стінках духовки. Це не впливає на функціонування духовки.
- Коли відкривається духовка, будьте уважними стосовно виходу киплячої пари.
- Користуйтеся рукавичками для того, щоб поставити або вийняти посуд з духовки
- Коли Ви ставите або виймаєте страви з духовки, пересвідчитись, що приправи не переливаються на дно духовки в значній кількості (масло, жири, які при перенагріванні можуть легко зайнятися)
- Використовуйте термостійкий посуд, який може витримати температури термостата.
- Під час приготування, щоб уникнути негативних результатів, настійно рекомендуємо не накривати черинь духовки та решітки листами з алюмінію (фольгою) або ж іншими матеріалами.
- Під час приготування м'яса на грилі завжди використовуйте емальований лист для збирання соку.

Увага: Під час або після роботи духовки, скляна шибка дверцят та аксесуари можуть сильно нагріватися, отож діти повинні знаходитись на відстані від апарата.

- Після закінчення приготування пересвідчитись, що всі ручки управління знаходяться в положенні "Виключено"

**ВАЖЛИВО!!! Під час користування духовкою та функцією гриль дверцята духовки повинні бути зачиненими. Виняток - використання газового пальника гриля ( див. відповідні інструкції).**

Під час експлуатації газової плити чи духовки у приміщенні, де вона установлена, виділяється тепло та волога.

Через це потрібно забезпечити добре провітрювання приміщення, залишаючи відкритими отвори для природної вентиляції (рис.11) та використовуючи механічні відповідні пристрої ( витяжки, електровентилятор - рис.12 і рис. 13). Інтенсивна та тривала експлуатація приладу може потребувати додаткової вентиляції, наприклад: відкритого вікна чи більш ефективної роботи механічних засобів, якщо такі існують.

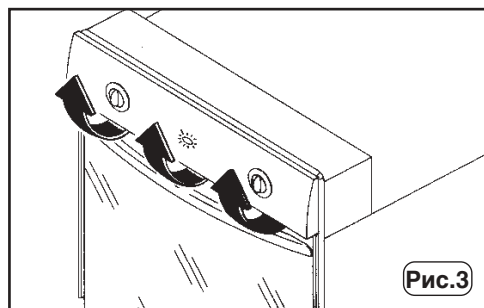
**З включенням пальника духовки та електрогриля, також автоматично включається і вентилятор охолодження :** про це свідчить індикатор червоного кольору на передній панелі та відчутний потік повітря між верхньою частиною дверцят та панеллю управління (рис. 3).

**У випадку, коли цього потоку повітря нема, не використовувати прилад та звернутись до сервісного центру.**

#### Перше користування

Для того, щоб вивітрився характерний запах ізоляційних матеріалів зі скловати, розігріти при максимальній температурі духовку, порожню та закриту, близько 1-ї години. Під час цієї операції не знаходитись в приміщенні, а провітрити його. Після закінчення прогрівання, апарат повинен охолонути; після цього помити внутрішню частину розчином теплої води з делікатним порошком. Також перед використанням помити всі аксесуари (решітка, лист, сковорода, рожен).

**Перед миттям духовки, відключити апарат з мережі електроживлення.**



## 3. ІНСТРУКЦІЇ ДЛЯ КОРИСТУВАЧА: ЕКСПЛУАТАЦІЯ

### Як користуватися духовкою

Пропонуємо наступну інформацію:

- стор. 8 - опис різних типів приготування;
- стор. 9 - практичні поради стосовно приготування;
- стор. 10 - таблиця приготувань у духовці та на грилі.

### Газова духовка та газовий гриль

Пальники духовки та гриля оснащені термопарою безпеки (газ-контроль) (див. рис. 16 і 18 - ТС), тобто після запалення тримати натиснутою ручку близько 15 секунд. Якщо після цього палик не запалився, відпустити ручку, зачекати принаймні 1 хвилину та знову повторити цю операцію.

У разі випадкового гасіння палика, повернути ручку в позицію вимкнено та зачекати принаймні 1 хв. перед повтором.

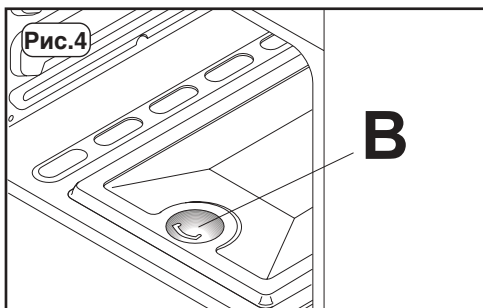
Примітка: запалювати палики тільки з відкритими дверцятами духовки. Якщо при обертанні ручки термостата відчувається утруднення, звертайтеся до сервісного центру для його заміни.

### Автоматичне електричне запалювання палика духовки (рис.16 - АС)

Після відкриття дверцят, повернути ручку духовки (1) проти годинникової стрілки в позицію максимальної температури "Maxi" та натиснути її. Палик автоматично запалиться. Перевірити через отвір "В" (рис.4) наявність полум'я та відрегулювати потрібну температуру.

Після запалювання палика духовки, залишити відкритими дверцята духовки на 2-3 хвилини.

Потім м'ясо зачинити дверцята, щоб не згасло полум'я, та зачекати 15 хв. перед початком приготування. Температура регулюється безпосередньо ручкою. У духовці можна готувати будь-які страви (м'ясо, риба, хліб, піца, тощо).



### Автоматичне електричне запалювання палика гриля (рис. 18 - АС)

Після відкриття дверцят духовки, повернути ручку (1) за годинниковою стрілкою в позицію гриль (рис. 5) та натиснути її. Палик автоматично запалиться.

Під час користування газовим паликом гриля дверцята духовки повинні бути відчиненими. Щоб уникнути подальшого перенагрівання ручок і компонентів потрібно встановити захисний козирок (рис. 5).

### Електричний гриль

#### Включення електричного гриля

Повернути ручку духовки (1) за годинниковою стрілкою в позицію гриль (рис. 5).

При цій функції включається нагрівальний елемент, який розподіляє тепло безпосередньо на страви. Електричний термостат-автомат контролює температуру.

Під час користування електричним грилем, дверцята духовки повинні бути зачиненими.

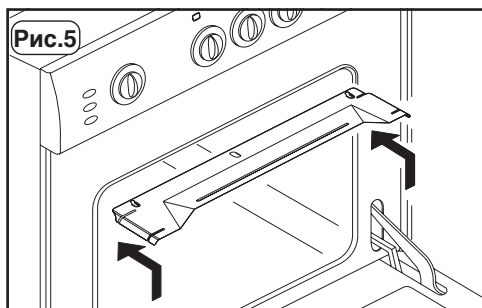
Окрім приготування на грилі цю функцію також можна використовувати для легкого підрум'янення уже готових страв.

Див. на стор. 9 параграф "ПРАКТИЧНІ ПОРАДИ ДЛЯ ПРИГОТУВАННЯ"

#### Рожен (тільки в деяких моделях) (рис.6)

- Нанизити м'ясо птиці або будь-яке інше для смаження на рожен, закріпити його двома виделками, при цьому рівномірно його розмістити для уникнення надмірних зусиль мікродвигуна.
- Встановити тримач рожна в східці 2, на нього покласти рожен, кінець якого вставити у відповідну муфту мікродвигуна (Е).
- Завжди використовуйте емальований лист для збирання соку, як наведено у розділі "ПРАКТИЧНІ ПОРАДИ ДЛЯ ПРИГОТУВАННЯ" на стор. 9.
- Відкрити і зняти ручку рожна.
- Запалити палик гриля або включити нагрівальний елемент гриля. Одночасно з включенням функції гриль автоматично починає функціонувати і рожен.

Примітка: слід дотримуватись відповідних інструкцій по експлуатації та рекомендацій.





# 3. ІНСТРУКЦІЇ ДЛЯ КОРИСТУВАЧА: ЕКСПЛУАТАЦІЯ

## ПРАКТИЧНІ ПОРАДИ ДЛЯ ПРИГОТУВАННЯ

Алюміній - це матеріал, що легко руйнується при прямому контакті з органічними кислотами, які входять до складу продуктів або додаються при приготуванні (оцет, лимон, тощо). Через це радимо не готувати страви безпосередньо на алюмінієвих чи емальованих аксесуарах, а завжди використовувати підходящу фольгу.

### Тістечка та хліб:

- Перед приготуванням тістечок або хліба, прогріти духовку принаймні 15 хвилин.
- Під час приготування духовка повинна бути закритою, тому що зовнішнє холодне повітря може завадити підніманню тіста.
- Після закінчення приготування залишити випічку у виключеній духовці на 10 хвилин.
- **Не використовувати лист або піднос емальований, що є в комплекті, для випічки.**
- Як встановити, чи випічка вже готова? За 5 хвилин до закінчення часу приготування, проколоти дерев'яною зубочисткою саму високу частину випічки. Якщо виїнята зубочистка буде чистою, то випічка готова.
- Якщо випічка "присідає". Наступного разу використовуйте менше рідини або понизити температуру на 10 °С.
- Якщо випічка занадто суха. Проколоти зубочисткою (або сірником) маленькі отвори та налити зверху трішечки фруктового соку або алкогольного напою. Наступного разу підвищити температуру на 10° С та скоротити час приготування.
- Якщо випічка занадто темна зверху. Наступного разу розмістити її нижче, зменшити температуру та збільшити час приготування.
- Якщо випічка підгорає зверху. Зняти підгорілу частину та посипати її цукром, або намазати сметаною, мармеладом, вершками ,кремом тощо...
- Якщо випічка занадто темна знизу. Наступного разу розмістити її вище та зменшити температуру.
- Якщо хліб чи тістечка ззовні випечені добре, а всередині - ні. Наступного разу використовувати менше рідини, зменшити температуру та збільшити час приготування.
- Якщо випічка не знімається з форми. Відділити випічку

за допомогою ножа від краю форми, накрити її вологим кухонним рушником та перевернути форму. Наступного разу добре змастити форму і також насипати в неї трішки муки або потертих сухарів.

- Якщо печиво не відділяється від форми. Знову поставити форму в духовку на 5-10 хвилин , а потім відділити печиво перед тим, як воно охолоне. Наступного разу використовуйте лист для випічки.

### Перші страви:

- Якщо час приготування страв перевищує 40 хвилин, виключити духовку за 10 хвилин до закінчення приготування для використання залишкового тепла (економія енергії).
- Печеня буде більш соковитою, якщо готується в закритому посуді, та більш сухою і хрусткою, якщо у відкритому.
- Біле м'ясо, птиця та риба потребують, в основному, середніх температур (до 200°С).
- Для приготування червоного м'яса "з кров'ю" потрібні високі температури (понад 200°С) та мало часу.
- Для отримання смачної печені, начинити м'ясо спеціями.
- Якщо печеня жорстка. Наступного разу розмістити м'ясо нижче.
- Якщо печеня занадто темна зверху або знизу. Наступного разу розмістити її нижче або вище, зменшити температуру та збільшити час приготування.
- \* Якщо печеня не просмажена повністю? Розрізати її на шматки, покласти на сковороду з власним соком та досмажити.

### Гриль:

- Змастити та ароматизувати продукти перед їх приготуванням на грилі.
- Завжди використовувати емальований лист для збирання соку, який виділяється при приготуванні м'ясних страв. Встановити лист під решіткою (рис.7) або ж на дно духовки (рис. 6), якщо використовується рожен. Налити трішечки води в лист, яка запобігає займанню жирів та появі неприємних запахів та диму. При надмірному випаровуванні під час приготування можна ще долити води.
- Перевернути страви, як пройде 1/2 часу приготування.
- В разі приготування жирної домашньої птиці (гуска) приблизно після 1-ї години, проколоти шкіру під крилами для виходу жиру.

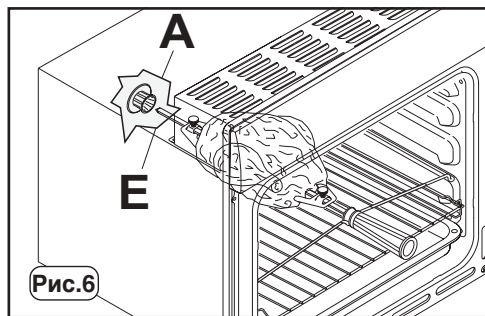


Рис.6

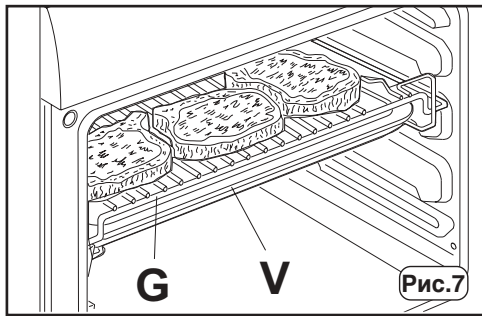


Рис.7



### 3. ІНСТРУКЦІЇ ДЛЯ КОРИСТУВАЧА: ЕКСПЛУАТАЦІЯ

Таблиця приготування страв у духовці

Страви	Вага кг	Позиція решітки в духовці знизу	Температура в °С	Час приготування в хвиликах	Примітки	
<b>М'ясо</b> Телятина печеня Ростбіф Свинина печеня Баранина печеня	1 1 1 1	1 1 2 1	220-230 200-225 200-205 220-230	120-140 40-50 100-130 120-140	Каструля або інший посуд на решітку духовки	
<b>Дичина</b> Заєць печеня Фазан печеня Курипка печеня	1 1 1	2 2 2	210-230 210-230 210-230	50-60 60-70 50-60		
<b>Домашня птиця</b> Кури печеня Індик печеня Качка печеня	1 1 1	1 2 2	210-230 200-225 200-225	80-90 100-120 90-110		
<b>Риба</b> Риба печеня Риба тушкована	1 1	2 2	200 175	30-35 20-25		
<b>Страви з макаронними виробами, спагетті тощо</b>	2,5 2,5	1 1	210-225 210-225	60-75 60-75		
<b>Піцца</b>	1	2	225-230	25-30		
<b>Хліб</b>	1	2	200-205	30-35		
<b>Конд. Вироби</b> Печиво Пісочне тісто Кекс	0,8	1 2 2	190 200 200	15 20 40-50		Лист для випічки на решітку духовки
<b>Торти</b> Торт Торт фруктовий Торт шоколадний	0,8 0,8 0,8	2 2 2	190 200 200	52 65 45		Форма на решітку духовки

Дані, приведені в таблиці (температури та час приготування) є індикативними, які на основі різних кулінарних звичаїв можуть змінюватись.

Таблиця приготування для гриля

Страви	Вага кг	Позиція решітки в духовці знизу	Час приготування в хвиликах	
			1 сторона	2 сторона
<b>М'ясо</b> Відбивна Біфштекс Птиця (половина)	500 150 1000	3 3 3	12 5 25	12 5 25
<b>Риба</b> Форель Камбала	420 200	3 3	10 10	10 10
<b>Хліб</b> Тости		3	2-3	2-3

#### Рожен(\*)

Птиця	1300	2	80-90
-------	------	---	-------

\*(Тільки в деяких моделях)

Дані, наведені в таблиці (температури та час приготування), є індикативними, які на основі різних кулінарних звичаїв можуть змінюватись. Зокрема, при приготуванні м'яса на грилі ці показники багато в чому залежать від товщини м'яса та персонального смаку.

### 3. ІНСТРУКЦІЇ ДЛЯ КОРИСТУВАЧА: ЧИСТКА ТА ДОГЛЯД

**Перед тим, як виконати будь-яку операцію стосовно чистки та догляду, відключити апарат з мережі електроживлення! УВАГА: Для чистки не користуватися паровим**

#### Зовнішня частина

Виконувати чистку м'якою ганчіркою, змоченою розчином мильної води.

Ніколи не використовувати абразивні засоби та мачули і ароматичні розчинники на лакованих та нержавіючих поверхнях.

#### Внутрішня частина духовки

Радимо чистити духовку після кожного використання для того, щоб уникнути залишків приготування та жиру або цукру, які можуть зайнятися при наступному приготуванні та сприяти появі накипів або незмиваючих плям та неприємних запахів.

Рекомендуємо мити ще теплу духовку мильним розчином води, після чого промити та добре висушити стінки. Ніколи не використовувати мачули та абразивні засоби. Також завжди помийте використані аксесуари. Не залишайте на тривалий час на емальованих поверхнях залишки оцту, кави, молока, солоної води, лимонного соку, томатної пасти.

**Не обприскувати або не мити нагрівальні електроелементи та термостат кислотними засобами (прочитайте уважно етикетку засобу, яким Ви користуєтесь). Виробник не відповідає за можливі пошкодження, спричинені неправильною чисткою.**

#### Опорядження передньої частини духовки.

Прокладка передньої частини духовки забезпечує герметичність роботи і, таким чином, гарантує правильне функціонування духовки. Для її чистки радимо:

- не використовувати абразивні засоби;
- періодично перевіряти технічний стан опорядження.

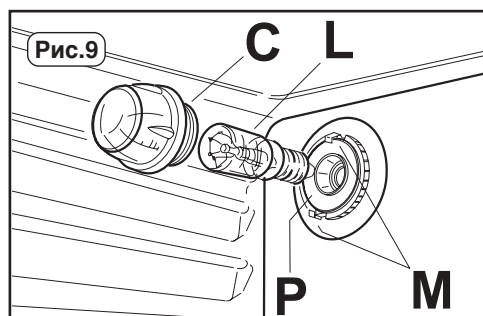
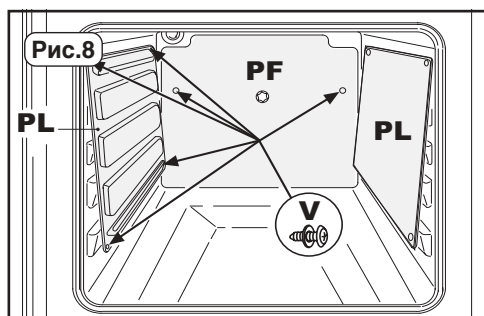
**Якщо опорядження (прокладка) стає жорсткою або ж вийшло з ладу, звертайтеся до найближчого сервіс-центру. Не користуйтеся духовкою з пошкодженим опорядженням.**

#### Заміна лампочки духовки

**УВАГА! Перед заміною лампочки від'єднати обладнання від електромережі**

Якщо необхідно замінити лампочку духовки (L), вона повинна мати наступні характеристики: 15Вт - 230В - 50Гц - E14 і бути жаростійкою до високих температур (300°C).

вкрутити проти годинникової стрілки захисний скляний ковпак (С) та замінити лампочку; встановити ковпак на місце: вкласти пази в кріплення та закрутити ковпак за годинниковою стрілкою.



## 4. Що робити, якщо не працює

Деякі неполадки роботи духовки залежать від простих операцій по догляду або ж про них просто забувають, і вони можуть бути легко вирішені без допомоги спеціаліста.

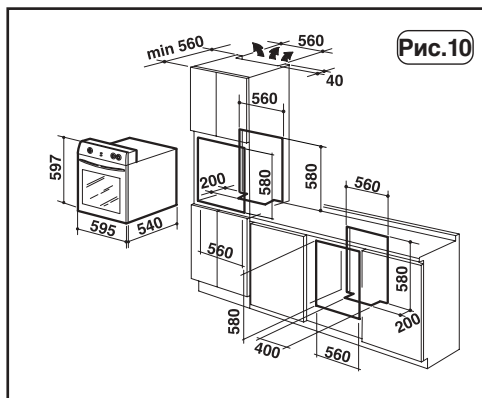
Проблема	Вирішення
Духовка не працює	<ul style="list-style-type: none"> <li>Пересвідчитись, що ручки управління знаходяться в положенні для приготування . Повторити операції наведені в інструкції для користувача.</li> <li>Перевірити стан запобіжників безпеки електрообладнання. Якщо має місце помилка, звертайтеся до кваліфікованого електрика.</li> </ul>
Не світиться внутрішня лампочка духовки	<ul style="list-style-type: none"> <li>Встановити ручку в положення іншої функції</li> <li>Пересвідчитись, що лампочка духовки добре вкручена</li> <li>Замінити лампочку, яка вийшла з ладу, на нову, дотримуючись інструкцій на стор.11</li> </ul>

## 5. ТЕХНІЧНІ ХАРАКТЕРИСТИКИ

Мінімальні розміри отвору для вбудування (рис.10)	Висота	580 мм
	Ширина	560 мм
	Глибина	540 мм
Внутрішні корисні розміри духовки	Висота	299мм
	Ширина	425 мм
	Глибина	410 мм
	Об'єм	52 дм <sup>3</sup>

### Потужність електрокомпонентів

Назва	Потужність, Вт
Нагрівальний елемент гриля	1800
Лампочка духовки	15Вт- Е14 - Т 300
Мікродвигун рожна	4
Тангенціальний вентилятор	18 -22
Шнур живлення газової духовки та газового гриля	H05 RR-F 3x0.75mm <sup>2</sup>
Шнур живлення газової духовки з електрогрилем	H05 RR-F 3x 1 mm <sup>2</sup>



### ПАЛЬНИКИ ДУХОВКИ ТА ГРИЛЯ

	Пальники	Робочий тиск	Споживання		Діаметр форсунок, мм	Потужність, Вт		Муфта	регулювання
			г/год.	л/год.		Мін.	Макс.		
	Назва	мБар						"X" мм;	1\100 мм
7.	Духовка	G30 Бутан 30	158		70	800	2000	повністю	47
		G20 Природний 13		169	108	800	1600	4(N)	
8.	Гриль	G30 Бутан 30	=		=	=	=	=	=
		G20 Природний 13		=	=	=	=	=	

## 6. ІНСТРУКЦІЇ З УСТАНОВЛЕННЯ

### Технічна інформація

- Інструкції з установлення та технічного догляду, наведені в цьому параграфі, повинні виконуватись виключно кваліфікованим персоналом. Виробник не відповідає за можливі збитки та пошкодження, заподіяні речам або персоналу неправильним установленням апарата.
- Пристрої безпеки та автоматичне регулювання приладів можуть модифікуватись тільки виробником або уповноваженим постачальником.
- Згідно з нормативними положеннями плити повністю газові та змішані можуть бути установлені як "клас 3" (вбудовані).
- Стінки, які примикають або оточують духовку, повинні витримувати надвисоку температуру = 65 К. Вірогідні бокові стінки не повинні виступати по відношенню до вбудованої духовки.
- Плити повністю газові та змішані повинні установлюватись та функціонувати тільки у приміщенні, що постійно провітрюється.
- Цей прилад не зв'язаний з пристроєм евакуації продуктів горіння. Тому він має бути установлений згідно з вищенаведеними правилами. Особливу увагу потрібно звернути на використання нижчезазначених апаратів, що забезпечують добру вентиляцію.

### Вентиляція приміщення

Для правильного функціонування духовки слід встановити її у приміщенні, яке б постійно вентильовалося.

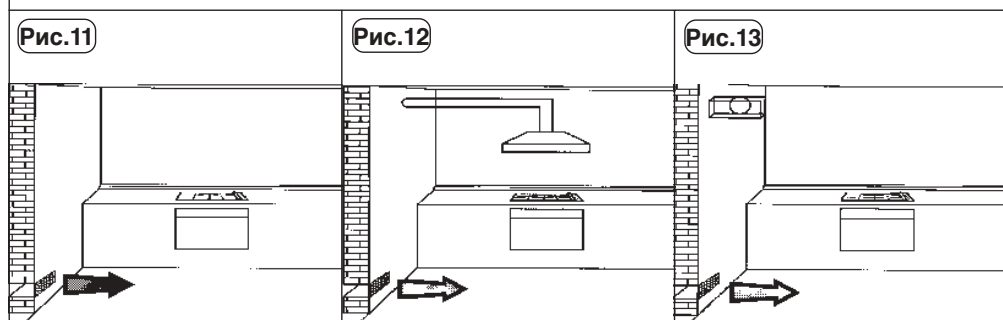
Об'єм необхідного повітря, що вимагається правилами при звичайному горінні газу до вентиляції приміщення, не може бути менш ніж 20 куб.м. Природний потік повітря повинен постійно надходити прямим шляхом через вентиляційні отвори у стінах, що виходять назовні і мають мінімальний переріз = 100 кв. см. (рис.11). Ці отвори слід виконати таким чином, щоб їх було неможливо закрити.

Дозволяється також користуватися штучною вентиляцією з приміщення, що знаходиться рядом, з суворим дотриманням діючих норм.

### Розміщування та провітрювання

Газові прилади для приготування страв повинні завжди виводити продукти горіння за допомогою витяжки, пов'язаної з димоходом, або димової труби, що виходить назовні (рис.12). Якщо такої можливості немає, допускається використання вентилятора, який розміщується біля вікна чи на стіні таким чином, щоб виходив назовні; ним потрібно користуватись водночас із приладом (рис.13), при цьому слід дотримуватись правил стосовно вентиляції, передбачених діючими нормами.

\*мінімальний переріз отвору для надходження повітря = 100кв.см



## 6. ІНСТРУКЦІЇ З УСТАНОВЛЕННЯ

### Розпакування приладу

Після зняття зовнішньої упаковки та внутрішньої упаковки різних частин та аксесуарів, пересвідчитись в цілісності духовки. В разі сумнівів, не користуйтеся апаратом та зверніться до Вашого продавця або сервіс - центру.

- Деякі компоненти духовки мають пластичне покриття. Перед використанням духовки обов'язково зніміть це захисне покриття. Це можна зробити за допомогою леза або шпильки.
- Не переставляти апарат за допомогою ручки дверцят.

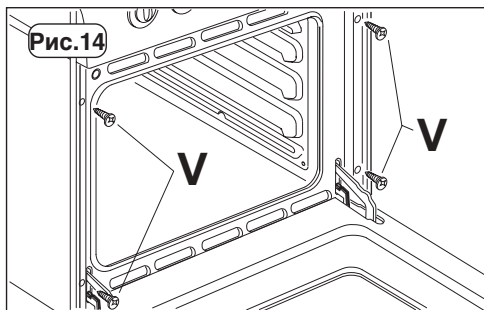
**Не дозволяйте дітям гратись з компонентами упаковки (картон, мішечки, полістирол, цвяхи тощо), так як вона є потенційним джерелом небезпеки. Стосовно навколишнього середовища, всі матеріали упаковки є екологічно чистими та можуть бути повторно перероблені (частини з дерева не оброблені хімічними речовинами; картон на 80-100% вироблено з вторинної сировини; кульки поліетиленові, стрічки з поліпропілену та інша упаковка з полістиролу не містять хлор-фтор-вуглецю). При повторній переробці та використанні можна зекономити значну кількість сировини та зберегти навколишнє середовище !**

### Вбудування та закріплення духовки

Духовку було спроектовано для вбудування у високі або низькі меблі, виготовлені з дерева та ламінованого пластика, або ж безпосередньо у цегляну кладку.

При цьому дотримуйтеся наступного:

- Клеючі речовини, які з'єднують ламінований пластик з основою меблів, повинні витримувати температуру не нижче 150°C для того, щоб не було розклеювання.
- Виконати в меблях потрібний отвір для вбудування духовки, що також забезпечить нормальне провітрювання, як показано на рис.10. Якщо духовку встановлено у високій меблі, слід забезпечити захист нижньої частини, щоб уникнути випадкових контактів з днищем духовки, що під час роботи сильно нагрівається. Така захисна панель не повинна демонтуватись просто так, без допомоги якихось інструментів.
- Закріпити духовку до меблів гвинтами (V) (рис.14).



## 6. ІНСТРУКЦІЇ З УСТАНОВЛЕННЯ

### Підключення до газопроводу

Перед підключенням приладу слід пересвідчитись, що дані розпізнавальної етикетки на задній стінці духовки збігаються з тими, що існують у розподільній мережі.

Інша етикетка містить умови регулювання приладу: тип газу та робочий тиск.

Після підключення потрібно перевірити герметичність усіх з'єднань, для чого використовуйте тільки мильний розчин, і ніколи - полум'я.

рухливих частин меблів, в які вбудовано духовку (наприклад: шухляди), або не перекрутилась. До гнучкої труби радимо приєднати спеціальний адаптер, щоб забезпечити з'єднання тримача гуми регулятора тиску, який змонтовано на балоні.

**Увага!! Виконати підключення, намагаючись уникнути будь-яких напружень чи перенавантажень приладу.**

Газова муфта на вході повинна мати різьблення = 1/2 дюйма.

Якщо газ розподіляється по стаціонарних трубах, потрібно підключати духовку безпосередньо до газопроводу:

- з допомогою гнучкої труби із нержавіючої сталі на стаціонарній стіні, максимальна довжина якої не повинна перевищувати 2 метри, з герметичною прокладкою згідно діючих нормативів. Після установаження пересвідчитись, що труба не торкається рухливих частин меблів, в які вбудовано духовку (наприклад: шухляди), або не перекрутилась.
- з допомогою жорсткої металевої труби, для герметизації якої можна застосовувати коноплю разом із спеціальною мастикою або тефлоновою стрічкою.
- з допомогою мідної труби, яка кріпиться до приладу через муфту.

Якщо газ споживається безпосередньо з балона, а живлення здійснюється з допомогою регулятора тиску, духовку потрібно підключати:

- з допомогою гнучкої труби із нержавіючої сталі на стаціонарній стіні, максимальна довжина якої не повинна перевищувати 2 метри, з герметичною прокладкою згідно діючих нормативів. Після установаження пересвідчитись, що труба не торкається

## 6. ІНСТРУКЦІЇ З УСТАНОВЛЕННЯ

### Електричне підключення

**Електричне підключення потрібно виконувати відповідно до діючих правил та нормативних положень стосовно електробезпеки.**

#### Перед підключенням пересвідчитись, що:

- Електричне навантаження Вашого обладнання та розеток відповідає потужності приладу, що наведена на розпізнавальній етикетці духовки та в книжечці інструкцій.
- Розетка або електрообладнання мають ефективне заземлення згідно діючих нормативних положень. За недотримання цих правил Виробник ніякої відповідальності не несе.

#### Підключення до електромережі за допомогою розетки:

- Приєднати до шнура живлення, якщо немає в комплекті, штепсельну вилку відповідно до навантаження, вказаного на розпізнавальній етикетці. З'єднати проводи, дотримуючись нижченаведеної схеми, **при цьому слід пам'ятати, що заземлювальний провід повинен бути довшим за інші:**

**Буква L (фаза) - провід коричневий;**

**Буква N (нуль) - провід голубий;**

**Заземлення  - провід зелено-жовтий.**

- Шнур живлення повинен бути розміщений таким чином, щоб в жодному місці не перегрівався до температури = 75K.
- Для підключення не використовуйте адаптери, подовжувачі і таке інше, що може спричинити пошкодження електрообладнання внаслідок перегрівання.
- Прилад повинен бути розміщений таким чином, щоб вилка шнура живлення була легкодоступною.

#### Безпосереднє підключення до електромережі:

- Встановити між приладом та електромережею неполярний перемикач, розрахований на відповідне навантаження духовки, мінімальна відстань між контактами якого = 3 мм.
- Пам'ятайте, що заземлювальний провід не повинен перемикатись перемикачем.

- Як альтернатива, електропідключення можна захистити з допомогою диференціального перемикача високої чутливості.
- Наполягаємо на підключенні заземлювального проводу зелено-жовтого кольору до ефективного заземлення.

## 6. ІНСТРУКЦІЇ З УСТАНОВЛЕННЯ

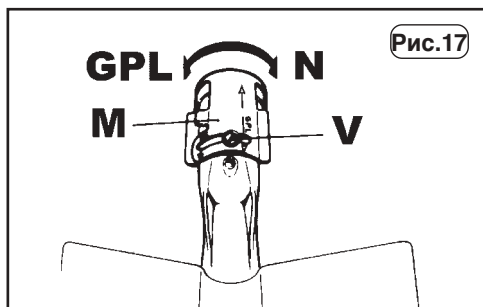
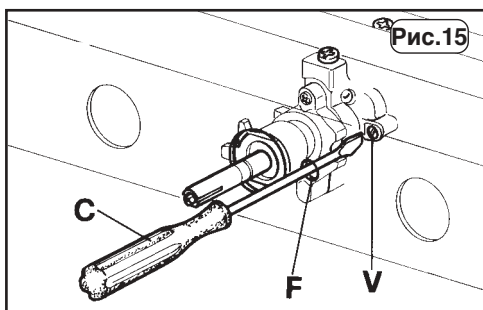
### Регулювання

- Перед будь-яким регулюванням під час установки чи у випадку трансформації, відключити прилад з мережі електроживлення.
- По закінченні регулювання чи налагодження вірогідні місця опечатування повинні виконуватись спеціалістом.
- Регулювання мінімуму виконується тільки для пальників, що працюють на G20 та G110, тоді ж як для пальників, що працюють на G30 та G31 гвинт допуску - "by-pass" повинен бути закрученим до упору ( за годинниковою стрілкою).

### Термостат духовки (рис.15)

Регулювання мінімуму виконується наступним чином:

- Запалити пальник духовки, встановивши ручку в позицію "Максимум", та зачекати близько 10 хв.
- Повільно повернути ручку в позицію "Мінімум", зняти її, відкрутити правий гвинт кріплення термостата та маленькою викруткою (С) в отворі (F) повернути гвинт (V) за годинниковою стрілкою для зменшення полум'я, або проти годинникової стрілки для його збільшення. Полум'я повинно



бути коротким для досягнення ефективного "Мінімуму", стабільним для уникнення випадкового гасіння та стійким до звичайних маневрів дверцят духовки.

### Пальник духовки (рис.16)

Пальник знаходиться у днищі духовки, і під час роботи він повинен завжди бути в закритому положенні. Для регулювання газової суміші запалити пальник та, спостерігаючи безпосередньо за полум'ям, відпустити гвинт (V) і повернути муфту (M) так, щоб її позначка відповідала гвинту (V) (рис.17):

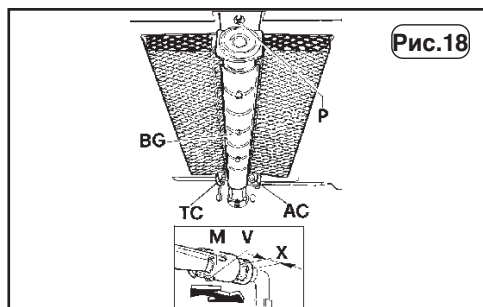
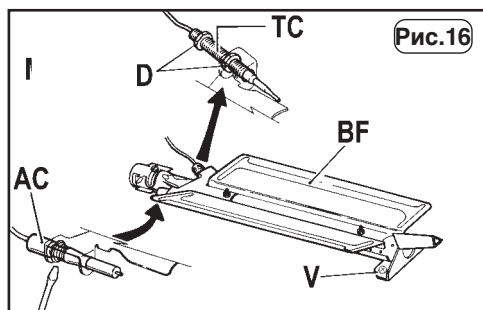
- позначка "GPL" для приладів, що працюють на G30 і G31;
- позначка "N" для приладів, що працюють на G20 і G110.

Після регулювання рекомендуємо закрутити гвинт (V) до упору.

Подібні регулювання відповідають значенням "X" в таблиці на стор.12.

### Пальник гриля (рис.18)

Для регулювання газової суміші запалити пальник та, спостерігаючи безпосередньо за полум'ям, відпустити гвинт (V) і повернути муфту (M), щоб отримати значення "X", наведені в таблиці на стор. 12. Після регулювання рекомендуємо закрутити гвинт (V) до упору.





## 6. ІНСТРУКЦІЇ З УСТАНОВЛЕННЯ

### Видозмінення

#### Заміна форсунок

Пальники призначені для роботи з різним газом, для чого потрібно встановити відповідні форсунки.

Для заміни форсунки пальника духовки потрібно її зняти, відкрутивши гвинти (V) (рис.16). А щоб замінити форсунку гриля, слід її демонтувати, відкрутивши гвинти (P) (рис.18).

Для більш зручної роботи спеціалістів з установлення наводимо в таблиці на стор.12 потужність пальників, витрати газу, діаметр форсунок та робочий тиск для різних типів газу.

**Після виконання вищенаведеної заміни спеціаліст повинен відрегулювати пальники, як описано у попередніх параграфах, провести опечатування вірогідних місць наладки та наклеїти на духовку етикетку, замість існуючої, з даними нового регулювання газу для цього приладу. Ця етикетка є в комплекті.**

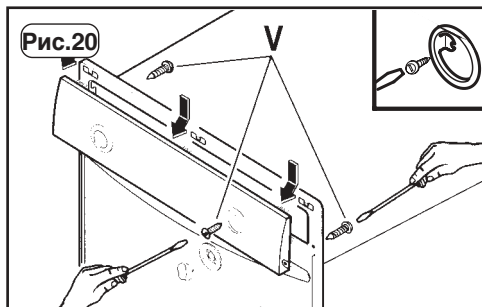
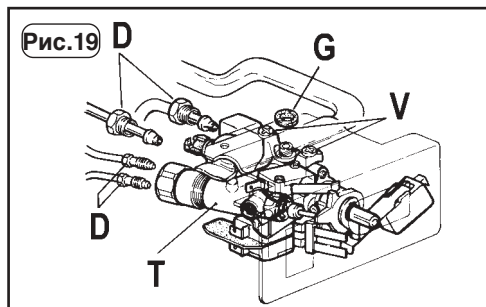
### Технічний догляд

**Перед проведенням будь-якої операції по технічному догляду або заміні відключити прилад з мережі газо- та електроживлення.**

#### Заміна термостата (рис.19)

Для заміни термостата виконати наступне:

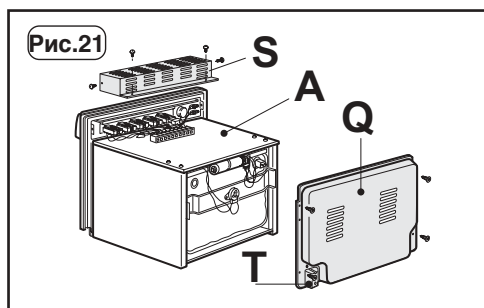
- Дістати духовку з її місцезнаходження, викрутивши гвинти (V) (рис.14);
- Зняти ручки, потягнувши їх на себе;
- Зняти панель управління, викрутивши гвинти (V) (рис.20);
- Демонтувати захисну коробку (S) (рис.21);
- Викрутити гайки кріплення (D) рампи живлення та пристрою термопари безпеки;
- Відкрутити гвинт (V) та зняти термостат (T);
- Рекомендуємо проводити заміну прокладки (G) кожного разу, як виконується заміна термостата, щоб забезпечити оптимальну герметичність між термостатом та рампою.



## 6. ІНСТРУКЦІЇ З УСТАНОВЛЕННЯ

### Заміна електричних компонентів

- Для заміни лампочки духовки див. інструкції на стор. 11
- Для доступу до інших електричних компонентів потрібно дістати духовку з її місцеположення, викрутивши гвинти (V) (рис.14). Після цього можна виконати заміну клемної коробки та шнура живлення (рис.21).
- **У разі заміни шнура живлення підключити шнур з відповідним перерізом (див. таблицю на стор. 12), при цьому заземлювальний провід повинен бути довшим за фазові. Також дотримуйтесь інструкцій в параграфі “Електричне підключення”.**
- Для заміни інших електрокомпонентів (нагрівальний елемент гриля, патрон, генератор запалювання, обмежувач температури, тангенціальний вентилятор, моторредуктор, індикатор та перемикач) потрібно демонтувати задній захист (Q), коробку (S) та обшивку захисту (A) (рис.21).
- Для того, щоб замінити патрон (P), потрібно викрутити скляний захисний ковпачок і за допомогою викрутки натиснути на верхівки блокувальних пружинок (M) (рис. 9) та виийняти патрон з пічки.
- Щоб демонтувати панель управління слід відкрутити гвинти (V) (рис.20).



## 7. ГАРАНТІЙНЕ ОБСЛУГОВУВАННЯ

Наша продукція, перед тим, як залишити фабрику, була відлагоджена та випробувана кваліфікованим та досвідченим персоналом з метою забезпечення найкращих результатів роботи.

Протягом гарантійного терміну експлуатації споживач має право на безоплатне технічне обслуговування товару. Якщо протягом гарантійного терміну товар експлуатувався з порушенням правил експлуатації або споживач не дотримувався рекомендацій підприємства, що виконує гарантійне обслуговування товару, ремонт здійснюється за рахунок споживача.

Оригінальні запчастини та додаткові аксесуари можна замовити та придбати тільки в наших сервісних центрах та уповноважених магазинах.

З цього приводу рекомендуємо завжди звертатися у наш найближчий Центр технічного обслуговування, вказуючи при цьому марку, тип, серійний номер та несправність, а також модель Вашого устаткування. Відповідна інформація вказана на етикетці, яку Ви знайдете на боковій стінці обладнання та в інструкції.

**УВАГА: наклейте цю етикетку внизу, щоб легко знайти необхідну інформацію.**

**ПРОСТІР ДЛЯ ЕТИКЕТКИ З ДАНИМИ ПРО ОБЛАДНАННЯ**

A jelen utasítás csak azokra az országokra érvényes, amelyek azonosító szimbóluma az utasítás fedőlapján és a berendezésen található matricán szerepel.

A berendezést az alábbi európai szabványoknak megfelelően tervezték és gyártották:

EN 30-1-1, EN 30-2-1 és EN 437 + módosítások (gáz)

EN 60 335-1 és EN 60 335-2-6 (elektromos) és a vonatkozó módosítások

A berendezés megfelel az alábbi európai irányelveknek:

CEE 73/23 + 93/68 az elektromos biztonságra vonatkozóan (BT).

CEE 89/336 +92/31 + 93/68 az elektromágneses megfelelőségre vonatkozóan (EMC)

CEE 90/396 + 93/68 a gáz biztonságra vonatkozóan.

# VEVŐSZOLGÁLAT ÉS PÓTALKATRÉSZEK

A berendezést szakemberek üzemelték és állították be mielőtt az elhagyta a gyárat, azért, hogy a legjobb szolgáltatást biztosítsa.

A szükséges javítást és beállítást a legnagyobb körültekintéssel eljáró szakember kell, hogy végezze.




Ezért azt ajánljuk, hogy mindig forduljon az Önhöz legközelebb eső vevőszolgálatunkhoz, és közölje a készülék gyártmányát, típusát és gyártási számát, valamint a probléma jellegét és az Ön tulajdonában levő felszerelés típusát. A szükséges adatokat a készülék oldalára felerősített és a kézikönyvben elhelyezett adatlap tartalmazza.

Megjegyzés: az adatlapot ragassza be az alábbi helyre, hogy a szükséges adatok mindig kéznél legyenek.

Ezek az információk lehetővé teszik a szakember számára, hogy a megfelelő alkatrészekkel készüljön fel a javításhoz és így időben és célzottan végezhesse azt el.

Az eredeti alkatrészek és a kiegészítők csak a felhatalmazott Vevőszolgálatnál és viszonteladóknál található meg.

# TARTALOM

<b>1. FONTOS TUDNIVALÓK ÉS FIGYELMEZTETÉSEK</b>	<b>4</b>
<b>2. 2. A KÉSZÜLÉK BEMUTATÁSA</b>	
A kezelőlap	5
A sütőtér kialakítása és tartozékai	6
<b>3.  HASZNÁLATI UTASÍTÁS</b>	
Általános megjegyzések a biztonságra vonatkozóan	7
Első használatkor	7
A sütő használata	8
Gázsütő és gáz-grill	8
Elektromos grill	8
Nyársforgató (rendelhető tartozék)	8
Gyakorlati tanácsok a sütéshez	9
Sütési táblázat	10
Grillezési táblázat	10
Tisztítás és karbantartás	11
<b>4.  MI A TEENDŐ, HA VALAMI NEM MŰKÖDIK</b>	<b>12</b>
<b>5. MŰSZAKI ADATOK</b>	<b>12</b>
<b>6.  ÜZEMBE HELYEZÉSI UTASÍTÁSOK</b>	
Műszaki adatok	13
A sütő behelyezése	14
Gázbekötés	15
Elektromos bekötés	16
Beállítás	17
Átállítás	18
Karbantartás	18-19

**AZ ADATLAP SZÁMÁRA FENNTARTOTT HELY**

# 1. FONTOS TUDNIVALÓK ÉS FIGYELMEZTETÉSEK

Köszönjük, hogy termékünket választotta. Biztosak vagyunk abban, hogy ez az új, modem, funkcionális és praktikus, a legjobb minőségű alanyanyagokból készült berendezés maximálisan ki fogja elégíteni elvárásait.

Ennek az új berendezésnek a használata egyszerű, ennek ellenére a beszerelés és beüzemelés előtt **fontos, hogy figyelmesen olvassa el a jelen kézikönyvet**, amely a beszerelés, a használat és a karbantartás biztonságára vonatkozó információkat tartalmaz. Őrizzük meg a jelen kézikönyvet, hogy a jövőben is tájékozódhassunk belőle.

A Gyártó fenntartja a jogot, hogy termékein az alapvető működési és biztonsági jellemzőket nem rontó és általa szükségesnek vagy hasznosnak ítél, illetve a felhasználó érdekeit szolgáló módosításokat elvégezze.

A Gyártó nem felel az esetlegesen a jelen kézikönyvben szereplő pontatlanságokért, amelyek sajtóhibából, vagy másolási hibából származnak.

Megjegyezz: a kézikönyvben szereplő ábrák csak irányadó jellegűek.

- \* A "6. UTASÍTÁSOK A BESZERELÉST VÉGZŐ SZAKEMBER SZÁMÁRA" részben felsorolt beszerelési, beállítási, átalakítási és karbantartási műveleteket kizárólag szakember végezheti.
- \* A berendezést csak arra a célra szabad használni, amelyre tervezték, vagyis házi főzésre. Ezért javasoljuk, hogy mindig a legközelebbi Vevőszolgálatunkhoz forduljanak, megadva a márkát, a modellt, a sorozatszámot, a típusszámot, valamint a felmerült rendelkezési típusát.
- \* A gyártót nem lehet felelősségre vonni a berendezés helytelen beüzemeléséből, karbantartásából, vagy használatából származó anyagi kárért és személyi sérülésért.
- \* A külső csomagolás és a mozgó alkatrészek belső csomagolásának eltávolítását követően győződjünk meg róla, hogy a berendezés teljes. Kétség esetén ne használjuk a berendezést, és forduljunk szakemberhez.
- \* A csomagolóanyagokat (papír, zacskók, expandált polisztirol, ...) gyermekektől távol kell tartani, mert veszélyforrást jelentenek. A felhasznált összes csomagolóanyag környezetbarát és újrahasznosítható.
- \* A berendezés elektromos biztonsága csak akkor garantált, ha azt az elektromos biztonsági előírásoknak megfelelően hatékony földberendezésre csatlakoztatják. A gyártó semmilyen felelősséget nem vállal ezen előírások be nem tartása esetén. Ha kétség merül fel, bizzunk meg egy szakembert, hogy végezze el a berendezés ellenőrzését.
- \* A berendezés bekötése előtt ellenőrizzük, hogy az adattábla adatai megfelelnek-e az elektromos és gáz hálózati adatoknak (lásd a "5. MŰSZAKI JELLEMZŐK" részt).

**Bármilyen elektromos felszerelés használata néhány alapvető szabály betartását követeli meg, ezek az alábbiak:**

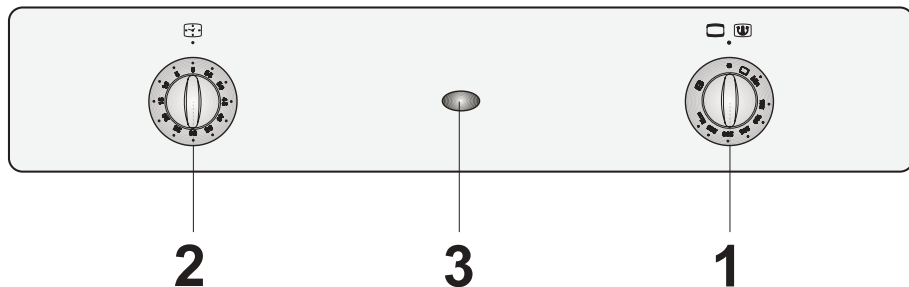
- \* Vizes, vagy nedves kézzel vagy lábbal ne érjünk hozzá a berendezéshez.
- \* Mezfűláb ne használjuk a berendezést.
- \* A dugót ne a vezetéknel fogva húzzuk ki a hálózati csatlakozóból.
- \* Ne tegyük ki a berendezést léghőri hatásoknak (eso, nap...)
- \* Ne engedjük meg, hogy a berendezést gyerekek, vagy fogyatékosok felügyelet nélkül használják.
- \* A készülék első alkalommal történő használata előtt ajánlatos annak ajtaját becsukni és maximális hőmérsékleten kb. két órán át melegíteni, hogy eltávolozzék az üvegyagot szigetelés okozta jellegzetes szag. Ez alatt megfelelő szellőztetésről kell gondoskodni.
- \* Mivel használat közben és után az ajtó üvegrésze és az elérhető egyéb alkatrészek átforrósodhatnak, így a készülék közelébe tilos gyermeket engedni.
- \* Tartsa tisztán a készüléket. Az ételmaradékok tűzveszélyt jelentenek.
- \* Tilos a kikapcsolt sütő ételek vagy különböző edények tárolására használni: véletlen bekapcsolás esetén ugyanis ez a szokás károk és balesetek forrása lehet.
- \* Ha a berendezés közelében elektromos csatlakozót használunk, ellenőrizzük, hogy az elektromos háztartási felszerelések vezetőkei ne érienek hozzá a berendezés forró részeihez és azoktól kellő távolságban legyenek.
- \* A berendezés használata után ellenőrizzük, hogy minden vezérlő kikapcsolt vagy zárt állásban legyen, ellenőrizzük, hogy a kezelőszerv "0"-ja az előlapon található "●" szimbólumnak megfelelő helyen legyen.
- \* Minden tisztítási, beállítási, átalakítási és karbantartási művelet előtt le a készüléket az elektromos berendezésről és a gáz hálózatról.
- \* Hiba és/vagy nem megfelelő működés esetén kapcsoljuk ki a készüléket és az elektromos berendezésről és a gáz hálózatról és ne állítsuk át. Minden javítást és beállítást a legnagyobb körültekintéssel eljáró szakember kell, hogy végezzen. Ezért javasoljuk, hogy a legközelebbi Vevőszolgálatunkhoz forduljanak, megadva a hibát és a készülék modelljét.

**A használaton kívüli, vagy már nem használt berendezést ki kell iktatni**, el kell róla távolítani azokat a részeket, amelyek gyerekek számára veszélyforrást jelentenek, mint például:

- \* tápvezeték
- \* a sütőajtó reteszelésére szolgáló rendszerek.
- \* nyársak.

Magát a készüléket adja le egy hulladékgyűjtőben (ennek címe a helyi önkormányzattól tudható meg).

## 2. A KÉSZÜLÉK BEMUTATÁSA: ELŐLAP




### A KEZELŐLAP

- 1) Termosztátgomb/főkapcsoló
- 2) Percszámláló (60')
- 3) A tangenciális hűtőventilátor bekapcsolását mutató piros jelzőlámpa

### A termosztátgomb/főkapcsoló feliratozása (1.)

“0” = A sütő kikapcsolt állapotban van

Min - Max = Hőmérsékletértékek (a gombnak az óramutató járásával ellentétes irányú elforgatásával)

 = A grill gázégő begyújtása vagy a grill fűtőtest + nyársforgató bekapcsolása (a gombnak az óramutató járásával megegyező irányú elforgatásával)

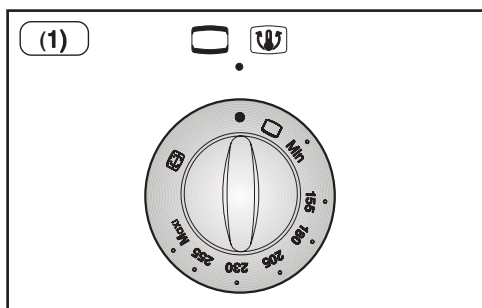
**Megjegyzés: A sütő bármelyik funkció beállítása esetén bekapcsol és bekapcsolva marad.**

### Percszámláló (2.)

A percszámláló a megfelelő gombnak az óramutató járásával megegyező irányú teljes elforgatásával húzható fel. Ha ezt követően ellentétes irányban forgatja el a gombot, akkor beállíthatja a kívánt sütési időtartamot (percben kifejezve). Az így beállított időtartam lejártára hangjelzés figyelmeztet.

### Piros jelzőlámpa (3.)

A tangenciális hűtőventilátor bekapcsolt állapotát jelzi.



## 2. A KÉSZÜLÉK BEMUTATÁSA: A SÜTŐTÉR KIALAKÍTÁSA ÉS TARTOZÉKAI

### ÁLTALÁNOS BEMUTATÁS

Az alábbiakban található a készülék főbb jellemzőinek és a megbízható és biztonságos üzemeltetést lehetővé tevő eszközöknek a rövid bemutatása:

**1. Az égőfejek automatikus elektromos szikragyújtása.** A sütógomb megnyomásakor automatikusan szikrák keletkeznek. **A BÉGYÜJTÁST CSAK NYITOTT SÜTŐAJTÓ MELLETT SZABAD VÉGEZNI!**

**2. Tangenciális hűtőventilátor.** Feladata azt, hogy hűtse a kezelőlapot, a gombokat, a sütőajtó fogantyúját és az elektromos alkatrészeket. Automatikusan lép működésbe a sütés, illetve az elektromos grillezés során (kivétel: gáz-grillezés). Működését a piros jelzőlámpa mutatja. **ÁRAMSZÜNET ESETÉN TILOS A KÉSZÜLÉK HASZNÁLATA!**

**3. Hőmérsékletkorlátozó (biztonsági termosztát).** A gáz főtermosztát meghibásodása esetén lép működésbe. Bekapcsolása megszakítja a biztonsági hőelemet, elzárva így a gáz útját és megakadályozva a készülék túlmelegedését. Akkor is működésbe lép, ha a tangenciális hűtőventilátor meghibásodása esetén a sütő túlságosan magas hőmérsékleten kezd üzemelni.

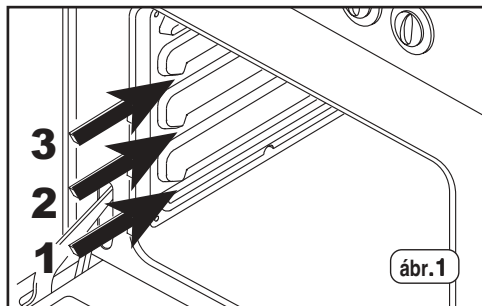
**4. Automata elektromos termosztát az elektromos grillhez.** A grill hőmérsékletét szabályozza. Mérsékli a sülés erejét és lehetővé teszi a zárt sütőajtó melletti grillezést.

**Megjegyzés: Az esetleges meghibásodásokat ne próbálja meg egyedül kijavítani, hanem forduljon az Önhez legközelebb eső vevőszolgálathoz.**

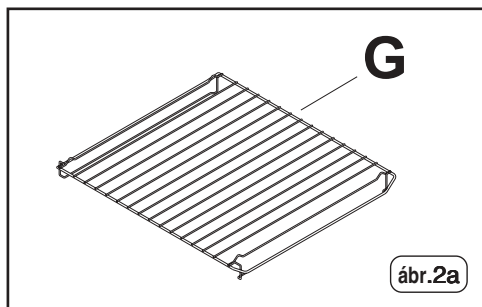
A sütőtérben kialakított csatomákba (1. ábra) lehet behelyezni az alábbiakban felsorolt tartozékokat (2. ábra) :

- \* 2a - sütőrács (G)
- \* 2b - zománcozott zsírfogó serpenyő (V) vagy tálca - ezt csak grillezésnél szabad használni
- \* 2c - alumínium tepsi (T) - rendelhető tartozék
- \* 2d - nyárstartó (A) + nyárs (S) + villák (F) + gomb (M) - rendelhető tartozék

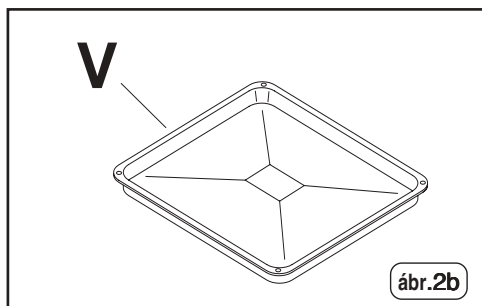
**Megjegyzés: A készülékhez adott tartozékok jellege és mennyisége típustól függően változik.**



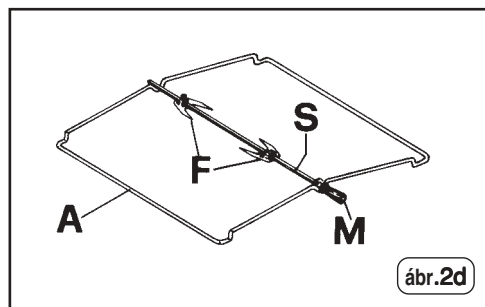
ábr.1



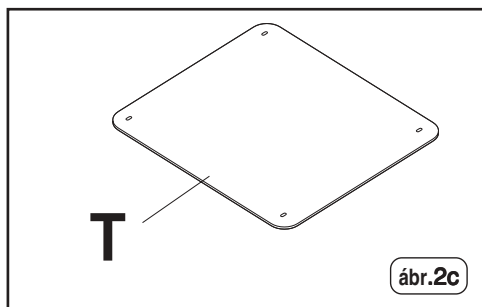
ábr.2a



ábr.2b



ábr.2d



ábr.2c



### 3. HASZNÁLATI UTASÍTÁS: ÜZEMELTETÉS

#### ÁLTALÁNOS MEGJEGYZÉSEK A BIZTONSÁGRA VONATKOZÓAN

##### \* ÁRAMSZÜNET ESETÉN NE HASZNÁLJA A KÉSZÜLÉKET!

- \* Sütés közben ne hagyja felügyelet nélkül a készüléket!
- \* A sütőajtó nyitásokor a fogantyút mindig annak középső részén fogja meg! A kinyitott sütőajtóra tilos túlzottan nagy nyomást gyakorolni!
- \* Ne aggódjon, ha sütés közben pára képződik a sütő ajtaján és belső falán. Ez nem befolyásolja a sütő működését.
- \* A sütőajtó nyitásokor vigyázzon, mert forró gőzök csapódhatnak ki!
- \* Az edények behelyezésekor és kivételekor használjon védőkesztyűt!
- \* Az ételek behelyezésekor vagy kivételekor ügyeljen arra, hogy a fűszerezésből ne csepegjen le nagy mennyiség a sütő aljára (a zsírok és olajok magas hőmérsékleten könnyen meggyulladhatnak).
- \* Olyan edényeket használjon, amelyek bírják a termosztátgombon feltüntetett hőmérsékleteket!
- \* A kellemetlenségek elkerülése érdekében ne tegyen alufóliát a sütő aljára vagy a rácsokra!
- \* A grillezés során keletkezett húslé összegyűjtéséhez használja mindig a zsírfogó serpenyőt!
- \* A készülék használatát követően ügyeljen arra, hogy az összes kezelőszerv kikapcsolt, illetve lezárt állapotban legyen!
- \* **FIGYELEM!!!!** Mivel használat közben és után az ajtó üvegrésze és az elérhető egyéb alkatrészek átforrósodhatnak, így a készülék közelébe tilos gyermeket engedni!

##### \* FONTOS!!! A SÜTÉST MINDIG ZÁRT SÜTŐAJTÓ MELLETT KELL VÉGEZNI, KIVÉVE A GÁZ-GRILL ÉGŐFEJ HASZNÁLATÁT (LÁSD A VONATKOZÓ UTASÍTÁSOKAT)!

**A gázüzemű készülékek üzemeltetése közben hő és pára keletkezik az adott helyiségben.**

Fontos tehát gondoskodni az adott helyiség megfelelő szellőzéséről, a természetes szellőzést biztosító nyílások (11. ábra) esetleges elzáródásának megszüntetéséről és a szellőzőberendezés (elszívóberendezés vagy elektromos ventilátor, 12. és 13. ábra) bekapcsolásáról. A készülék intenzív és hosszan tartó használata esetén szükségessé válhat a pótlólagos szellőztetés (pl. ablaknyitás) vagy az elszívóberendezés (ha van) magasabb fokozatra állítása.

**A sütő-égőfej és az elektromos grill bekapcsolásakor automatikusan elindul a hűtőventilátor;** ennek a bekapcsolását az előlapon elhelyezett piros jelzőlámpa kigyulladására, valamint a sütőajtó felső része és az előlap közötti zónában (3. ábra) **érezhető levegőáram jelzi. Ha ez a levegőáram nem érzékelhető, ne használja a készüléket, hanem forduljon az Önhöz legközelebb eső vevőszolgálathoz.**

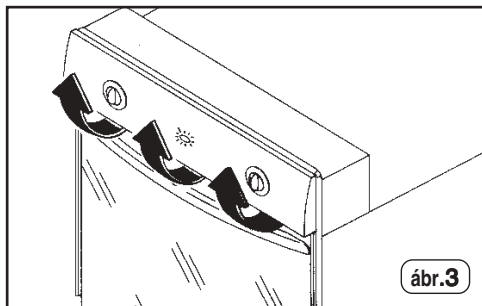
#### ELSŐ HASZNÁLATKOR

Az üvegyapot szigetelés okozta jellegzetes szag megszüntetése érdekében az első használat alkalmával melegítse maximális hőmérsékleten a sütőt - zárt sütőajtó mellett - kb. egy órán át.

Ez alatt szellőztesse a helyiséget, de ne tartózkodjon ott.

Az idő leteltével hagyja kihűlni a készüléket, majd tisztítsa ki annak belsejét meleg vízzel és kímélő hatású tisztítószerrel. Használat előtt az összes tisztítsa meg az összes tartozékot is (rács, tepsi, zsírfogó serpenyő, nyárs, stb.).

**Tisztítás előtt áramtalanítsa a készüléket!**



# 3. HASZNÁLATI UTASÍTÁS: ÜZEMELTETÉS

## A SÜTŐ HASZNÁLATA

Vázlatos tartalom:

- \* 8. oldal: az egyes sütésfajták összefoglaló leírása.
- \* 9. oldal: az optimális eredmények elérését szolgáló gyakorlati tanácsok.
- \* 10. oldal: sütési és grillezési táblázatok

## GÁZSÜTŐ ÉS GÁZ-GRILL

A gáz- és grill-égőfejek biztonsági hőelemmel vannak ellátva (lásd a 16. és 18. ábrát (TC)), így a begyújtást követően a gombot még kb. 15 másodpercig tartsa benyomva. Ha ez idő alatt az égőfejek nem gyullad be, akkor engedje vissza a gombot és az ismételt begyújtási kísérlet előtt várjon legalább 1 percet. Ha az égőfejek véletlenül elalszik, akkor forgassa a gombot az elzáró helyzetbe, majd az ismételt begyújtás előtt várjon legalább 1 percet.

**MEGJEGYZÉS: A BEGYÚJTÁST NYITOTT SÜTŐAJTÓ MELLETT KELL VÉGEZNI!**

Ha a termosztátgomb elforgatása nyilvánvaló nehézséggel járna, keresse fel az Önhöz legközelebb eső vevőszolgáltatót, ahol gondoskodnak a gomb kicseréléséről.

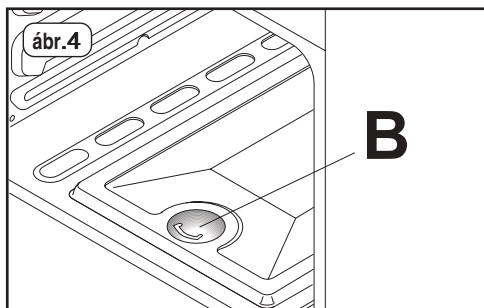
## A sütő-égőfejek automatikus elektromos szikragyújtása (lásd a 16. ábrát (AC))

A sütőajtó kinyitását követően forgassa el a sütő gombját (9.) az óramutató járásával ellentétes irányban a legnagyobb hőmérsékletre ("Maxi"), majd nyomja meg a gombot. Ezáltal automatikusan elindul a szikráztatás. A B. kémléonnyíláson (4. ábra) keresztül ellenőrizze, hogy begyulladt-e az égőfejek, majd tetszés szerint állítsa be a hőmérsékletet.

**A sütő-égőfejek begyújtása után hagyja nyitva a sütőajtót 2-3 percig.** Ezután óvatosan csukja azt be - ügyelve arra, hogy ne aludjon ki a láng - majd az étel behelyezése előtt várjon 15 percet.

A hőmérséklet szabályozását közvetlenül a gombbal végezze.

A sütő bármilyen étel (hús, hal, kenyér, pizza, sütemény stb.) elkészítésére alkalmas.



## A grill-égőfejek automatikus elektromos szikragyújtása (lásd a 18. ábrát (AC))

A sütőajtó kinyitását követően forgassa el a sütő gombját (9.) az óramutató járásával megegyező irányban a grill pozícióra, majd nyomja meg a gombot. Ezáltal automatikusan elindul a szikráztatás

**A grill-égőfejek használata során a sütőajtót nyitva kell tartani. A kezelőgombok és egyéb elemek túlmelegedésének elkerülése érdekében mindig be kell helyezni a védőernyőt (lásd az 5. ábrát).**

## ELEKTROMOS GRILL

### Az elektromos grill bekapcsolása

Forgassa el a sütő gombját (9.) az óramutató járásával megegyező irányban a grill pozícióra (E)

Ennek a funkciónak a kiválasztásakor bekapcsol a fűtőelem, amely közvetlenül az ételre sugározza a hőt. A hőmérséklet automatikus szabályozásáról egy elektromos termosztát gondoskodik.

**Az elektromos grill használata során a sütőajtót zárva kell tartani.**

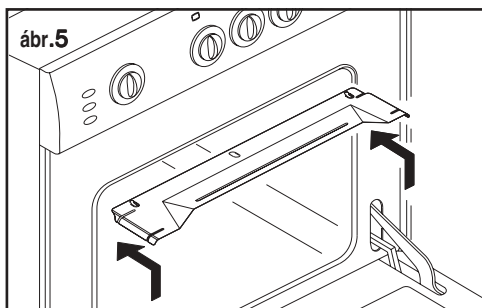
A grillezésen kívül ezt a funkciót arra is használhatja, hogy a már megfőtt ételeket enyhén pirosra süssse.

Tanulmányozza át a 9. oldalon található "GYAKORLATI TANÁCSOK A SÜTÉSHEZ" című részt.

### NYÁRSFORGATÓ (csak bizonyos típusoknál) (6. ábra)

- \* Húzza fel a nyársra a csirkét vagy a megsütendő darabot, ügyelve arra, hogy azt a két villa közé szorítsa és a forgatás megkönnyítése érdekében jól kiegyensúlyozza.
- \* Miután a nyárstartót behelyezte a 2. szintre, tegye rá a nyársat a tartóra és illessze be annak végét a nyársforgató erre szolgáló nyílásába (E).
- \* A saft összegyűjtéséhez használja mindig a zsírfogó serpenyőt, ahogyan azt a 9. oldalon található "GYAKORLATI TANÁCSOK A SÜTÉSHEZ" című rész is tartalmazza.
- \* Csavarozza le és vegye le a nyárs markolatát.
- \* A grill égőfejek, illetve a grill fűtőtest bekapcsolásával egyidejűleg a nyársforgató is bekapcsol.

**Megjegyzés: Olvassa el figyelmesen a vonatkozó utasításokat és tartsa be a figyelmeztetéseket!**



# 3. HASZNÁLATI UTASÍTÁS: ÜZEMELTETÉS

## GYAKORLATI TANÁCSOK A SÜTÉSHEZ

**Az alumínium könnyen korrodálódik, ha közvetlen kapcsolatba kerül az élelmiszerekben levő szerves savakkal vagy a sütés során felhasznált anyagokkal (pl. ecet, citrom, stb.). Ézért tehát a sütésre váró ételeket soha nem szabad közvetlenül rátenni az alumíniumból készült vagy zománczott tartozékokra, hanem mindig sütőpapírt kell használni.**

### Sütemény és kenyér:

- \* **Sütemény vagy kenyér sütése előtt melegítse elő a sütőt legalább 15 percen át.**
- \* Sütés közben a sütőajtót nem szabad kinyitni, mert a hideg levegő megszakítaná a kelés folyamatát.
- \* A sütés végeztével még kb. 10 percen keresztül hagyja pihenni a süteményt a kikapcsolt sütőben.
- \* **Sütemények sütéséhez ne használja a készülékhez tartozékként adott zománczott zsírfogó serpenyőt vagy tálcát.**
- \* Mikor van kész a sütemény? Kb. 5 perccel a sütési idő letelte előtt szúrjon be a sütemény legmagasabban levő részébe egy fa fogpiszkálót. Ha a kihűzt fogpiszkálón semmi nem látszik, akkor a sütemény már megsült.
- \* Ha a sütemény "összeesik". Legközelebb használjon kevesebb folyadékot, vagy csökkentse 10°C-kal a hőmérsékletet.
- \* Ha a sütemény túl száraz. Egy fogpiszkálóval szurkálja meg a süteményt és az így képződött lyukakra hintsen néhány csepp gyümölcslevet vagy szeszes italt. Legközelebb növelje 10°C-kal a hőmérsékletet és csökkentse a sütés időtartamát.
- \* Ha a sütemény teteje túl sötét. Legközelebb tegye a süteményt egy szinttel lejjebb, csökkentse a hőmérsékletet és növelje a sütés időtartamát.
- \* Ha a sütemény teteje megégett. Távolítsa el a megégett részt és hintse meg cukorral, vagy díszítse tejszínnel, lekvárral, krémmel, stb.
- \* Ha a sütemény alja túl sötét. Legközelebb tegye a süteményt egy szinttel feljebb és csökkentse a hőmérsékletet.
- \* Ha a kenyér vagy a sütemény kívülről jó, de a belseje nincs megsülve. Legközelebb használjon kevesebb folyadékot, csökkentse a hőmérsékletet és növelje a sütés időtartamát.

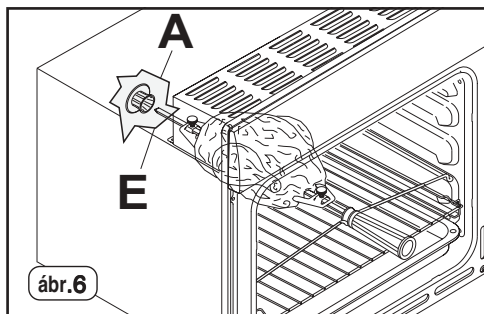
- \* Ha a sütemény nem jön ki a sütőfomából. A süteményt kés segítségével válassza el a sütőforma szélétől. Takarja be a süteményt nedves ruhával, majd fordítsa fel a sütőfomát. Legközelebb kenje be jól, továbbá hintse meg liszttel vagy zsemlemorzssával a sütőfomát.
- \* Ha a sütemény nem jön ki a tepsiből. Tegye vissza a tepsit egy kis időre a sütőbe, majd a süteményt még annak kihűlése előtt szedje ki. A hasonló kellemetlenség elkerülése érdekében legközelebb használjon "sütőpapírt".

### Főtételek:

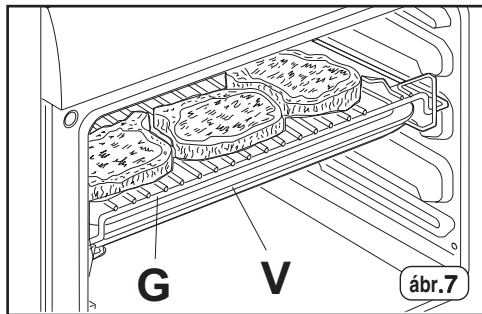
- \* Ha a főtételek sütési ideje meghaladja a 40 percet, akkor 10 perccel a sütési idő lejáta előtt kapcsolja ki a sütőt és használja fel a maradék hőt (energia-megtakarítás).
- \* Zárt edényben készítve a sült léduzóbb marad és ropogósabbra sül, mint nyitott edényben készítve.
- \* A fehér húsook, a szárnyasok és a hal elkészítéséhez rendszerint közepes (200 °C alatti) hőmérséklet szükséges.
- \* A vörös húsook "véresen" történő elkészítéséhez magas (200 °C feletti) hőmérséklet és rövid sütési idő szükséges.
- \* A sülték izhatásának fokozása érdekében ajánlatos a húst megspékelní és befűszerezni.
- \* Ha a sült kemény. Legközelebb jobban puhítsa meg a húst.
- \* Ha a sült alja vagy teteje túl sötét. Legközelebb tegye a sültet egy szinttel lejjebb vagy feljebb, csökkentse a hőmérsékletet és növelje a sütés időtartamát.
- \* A sült nincs jól átsülve? Szetelelje fele, tegye be a száfttal együtt egy tepsibe és süsse át rendszeren.

### Grillezett ételek:

- \* Grillezés előtt enyhén kenje meg és fűszerezze be az elkészítendő ételeket.
- \* **A sütés során keletkezett húsle összegyűjtéséhez használja mindig a zsírfogó serpenyőt.** Ezt a rács alá (lásd a 7. ábrát) kell elhelyezni vagy a sütő aljára (lásd a 6. ábrát) kell tenni, ha a nyársforgatót használja. A zsírfogóba öntsön mindig egy kis vizet. Ezáltal ugyanis megakadályozható a zsírok kellemetlen szaggal és füsttel járó leégése. A párolgás miatt érdemes a vizet néha utántölteni.
- \* A félig sült ételt meg kell fordítani.
- \* Zsíros szárnyas (liba) készítésekor kb. egy óra elteltével ejtsen lyukat a szárnyak alatt, hogy kifolyhasson a zsír.



ábr.6



ábr.7

# 3. HASZNÁLATI UTASÍTÁS: ÜZEMELTETÉS

## SÜTÉSI TÁBLÁZAT

ÉTEL	Súly (kg)	Rácspozíció letről kezdve	Hőmérséklet (°C)	Sütési időtartam (perc)	Megjegyzések	
<b>HÚS</b> Borjúsült Marhasült Sertéssült Báránysült	1 1 1 1	1 1 2 1	220-230 200-225 200-205 220-230	120-140 40-50 100-130 120-140	Fazék vagy más edény a sütőrácson	
<b>VADHÚS</b> Nyúl Fácán Fogoly	1 1 1	2 2 2	210-230 210-230 210-230	50-60 60-70 50-60		
<b>BAROMFI</b> Csirke Pulyka Kacsa	1 1 1	1 2 2	210-230 200-225 200-225	80-90 100-120 90-110		
<b>HAL</b> Sült hal Párolt hal	1 1	2 2	200 175	30-35 20-25		
<b>SÜLT TÉSZTA</b> Lasagne Cannelloni	2,5 2,5	1 1	210-225 210-225	60-75 60-75		
<b>PIZZA</b> <b>KENYÉR</b>	1 1	2 2	225-230 200-205	25-30 30-35		
<b>SÜTEMÉNY</b> Aprósütemény Kalács Fánk	  0,8	1 2 2	190 200 200	15 20 40-50		Sütőtepsi a sütőrácson
<b>TORTA</b> Piskótatorta Gyümölcs torta Csokitorta	0,8 0,8 0,8	2 2 2	190 200 200	52 65 45		Sütőforma a sütőrácson

A táblázatban feltüntetett értékek (hőmérsékletek és sütési időtartamok) tájékoztató jellegűek és sütési szokástól függően változhatnak.

## GRILLEZÉSI TÁBLÁZAT

ÉTEL	Súly (g)	Rácspozíció letről kezdve	Időtartam percben (egyik oldal)	Időtartam percben (másik oldal)
<b>HÚS</b> Borda Bífsztek Csirke (félbe vágva)	500 150 1000	3 3 3	12 5 25	12 5 25
<b>HAL</b> Pisztráng Nyelvhal	420 200	3 3	10 10	10 10
<b>KENYÉR</b> Piritós		3	2-3	2-3

## \*NYÁRSFORGATÓ

<b>BAROMFI</b>	1300	2	80-90
----------------	------	---	-------

\* (csak egyes típusoknál)

A táblázatban feltüntetett értékek (hőmérsékletek és sütési időtartamok) tájékoztató jellegűek és sütési szokástól függően változhatnak. A feltüntetett értékek különösen grillezés esetén függenek nagyban az adott hús vastagságától és az egyéni ízléstől.

### 3. HASZNÁLATI UTASÍTÁS: TISZTÍTÁS ÉS KARBANTARTÁS

**Minden tisztítási és karbantartási művelet előtt válasszuk le a készüléket az elektromos berendezésről.**

**Megjegyzés: A tisztításhoz ne használjunk gőzzel működő készüléket**

#### KÜLSŐ RÉSZEK

A tisztítást szappanos vízbe mártott puha ruhával végezze.

A lakkozott vagy rozsdamentes acéلبól készült felületeken levő foltok vagy ragasztócseppek eltávolításához ne használjon sem dörzshatású szivacsot vagy terméket, sem pedig aromás vagy alifás oldószereket.

#### A SÜTŐ BELSŐ RÉSZEI

**Ajánlatos a sütőt minden egyes használat után kitisztítani, hogy eltávolításra kerüljenek a sütés, a zsiradékok vagy a cukor maradékai, amelyek - ha a következő sütés alkalmával megégnek - kitörölhetetlen foltokat és kellemetlen szagokat okozhatnak.**

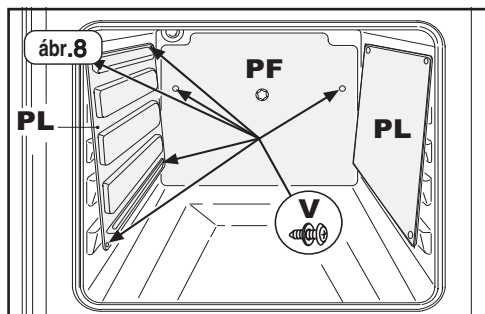
A tisztítást a sütő langyos állapotában szappanos vízzel kell végezni, ügyelve a falak alapos átöblítésére és megszáritására. Soha ne használjon dörzshatású szivacsot vagy terméket. Mindig mossa el a felhasznált tartozékokat is.

Ügyeljen arra, hogy ecet, kávé, tej, sós víz, citromlé és paradicsomlé ne érintkezzen sokáig a zománczott felületekkel.

**Tilos savas jellegű termékekkel locsolni vagy mosni az elektromos részeket és a termosztát gombját (olvassa át az Ön által használt termék ismertetőjét). A nem megfelelő tisztításból eredő károkért a gyártó nem vállal felelősséget.**

#### ÖNTISZÍTÓ ELEMEEK (8. ábra) - rendelhető tartozék

A sütő belső falainak védelmére olyan zsírtaszító, mikroporozus zománcréteggel bevont elemek használhatók, amelyek megkötik és eltávolítják a sütés során keletkezett fröcsköléseket.



Nagy mennyiségű folyadék vagy zsiradék kijutása esetén nedves szivaccsal azonnal törölje át a sütőt, majd melegítse azt 2 órán át a termosztát "Maxi" állása mellett. Hagyja kihűlni, majd ismételten törölje át a sütőt nedves szivaccsal. Ha egyes anyagok még mindig nem távoztak el, ismételje meg a fenti lépéseket.

Alkalmanként érdemes az öntisztító elemeket a sütőből kivenni, langyos szappanos vízben elmosni, majd puha ruhával szárazra törölni. A leszereléshez csavarja ki a (V) csavarokat, majd emelje ki az oldalsó (PL) elemeket és a hátsó (PF) elemet.

#### ELŐLAPTÖMÍTÉS

Az előlaptömítés szigetelési funkciót tölt be, így garantálva a sütő kifogástalan működését. Ajánlatos:

- \* tisztítását dörzshatású termékek mellőzésével végezni.
- \* állapotát rendszeresen ellenőrizni.

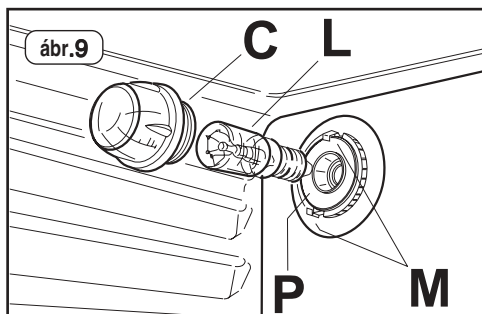
**Ha a tömítés megkeményedik vagy megsérül, forduljon az Önhöz legközelebbi vevőszolgálathoz és a javítás megtörténteig ne használja a sütőt!**

#### IZZÓCSERE (9. ábra)

**FIGYELEM!! Az izzócsere elvégzése előtt áramtalanítsa a készüléket!**

Ha a sütőben ki kell cserélni az izzót (L), akkor ügyeljen arra, hogy az új izzó műszaki adatai a következők legyenek: 15W - 230V~ - 50Hz - E 14 - magas hőmérsékletnek (300°C) ellenálló.

Forgassa el az óramutató járásával ellentétes irányban az üvegbúrát (C) és cserélje ki az izzót. Tegye vissza az üvegbúrát - ügyelve a rögzítő nyelvekbe való pontos beillesztésre - és forgassa azt el az óramutató járásával megegyező irányban.



## 4. MI A TEENDŐ, HA...

Bizonyos működési rendellenességek egyszerű karbantartási műveletekkel, vagyis akár szakember igénybevétele nélkül is megszüntethetők.

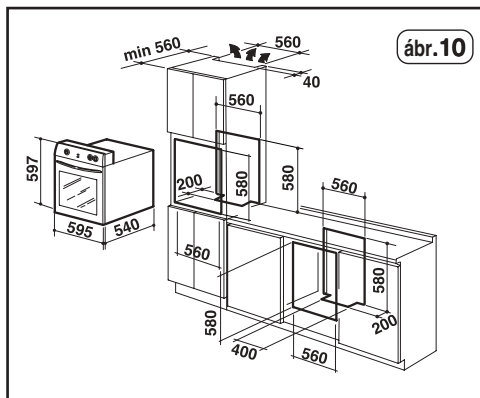
PROBLÉMA	MEGOLDÁS
A sütő nem működik	<ul style="list-style-type: none"> <li>* Ellenőrizze, hogy a gombok beállítása megfelelő-e, majd ismételje meg a használati utasításban leírt lépéseket.</li> <li>* Ellenőrizze az elektromos hálózat biztonsági megszakítóit (olvadóbiztosíték). Ha a meghibásodás hálózati eredetű, hívjon villanyszerelőt.</li> </ul>
A sütő belső világítása nem működik	<ul style="list-style-type: none"> <li>* Forgassa el egy másik funkcióra a sütő gombját.</li> <li>* Nézze meg, hogy az izzó jól be van-e csavarva.</li> <li>* Vásároljon a vevőszolgálatnál egy hőálló izzót és szerelje azt be a 11. oldalon látható utasítások szerint.</li> </ul>

## 5. MŰSZAKI ADATOK

<b>A beépítési tér minimális méretei</b> (10. ábra)	magasság	580 mm
	szélesség	560 mm
	mélység	540 mm
<b>A sütő hasznos méretei</b>	magasság	299mm
	szélesség	425 mm
	mélység	410 mm
	térfogat	52 dm <sup>3</sup>

### ELEKTROMOS ALKATRÉSZEK

MEGNEVEZÉS	NÉVLEGES ADATOK
grill fűtőtest	1800W
sütő izzó	15W - E 14 - T300
nyársforgató motor	4W
tangenciális ventilátor	18..22W
gázsütő és gáz-grill tápvezeték	H05 RR-F 3x 0,75mm <sup>2</sup>
gázsütő és elektromos grill tápvezeték	H05 RR-F 3x 1mm <sup>2</sup>



### SÜTŐ- ÉS GRILL-ÉGŐFEJEK

ÉGŐFEJEK	ÜZEMI GÁZNYOMÁS	TELJESÍTMÉNY		FŰVÓKA ÁTMÉRŐ	HŐTELJES ÍTMÉNY W		NYITÁS vagy FORGÁS LEV. SZAB. SZŰKÍTŐ	By-pass
		g/h	L/h		Min	Max		
N. MEGNEVEZÉS	mbar	g/h	L/h	1/100mm	Min	Max	"X"mm	1/100mm
7 Sütő	G30/G31- Bután/Propán	30	145	70	800	2000	teljes (GPL)	47
	G20 - Földgáz	25	190	94	800	2000	4 (N)	
	G25.1 - Földgáz	25	221	110	800	2000	2 (N)	
8 Grill	G30/G31- Bután/Propán	30	167	75	=	2300	teljes (GPL)	=
	G20 - Földgáz	25	219	103	=	2300	4 (N)	
	G25.1 - Földgáz	25	244	115	=	2200	1.5 (N)	

## 6. ÜZEMBEHELYEZÉSI UTASÍTÁSOK

### MŰSZAKI INFORMÁCIÓK

- \* Az ebben részben felsorolt beszerelési, beállítási, átalakítási és karbantartási műveleteket kizárólag szakember végezheti. A gyártót nem lehet felelősségre vonni a berendezés helytelen beszereléséből származó anyagi kárért és személyi sérülésért.
- \* A berendezés biztonsági felszereléseit és szabályozó eszközeit a berendezés élettartama során csak a gyártó, vagy a megfelelő felhatalmazással rendelkező szállító végezheti.
- \* A gáz szabványnak megfelelően a gáz- és vegyes üzemű készülékek beszerelése a "3. osztály" szerint (beépíthető) kell történjen.
- \* A villamossági előírásoknak megfelelően az alsó falnak, valamint a készülék melletti és körüli felületeknek 65 K hőmérsékletet kell bímiuk. Az esetleges oldalfalak nem nyúlhatnak ki a beépített készülék elülső síkjából.
- \* A csak gázüzemű és a vegyes üzemű készülékek kizárólag az előírásoknak megfelelő, állandóan szellőző helyiségekben helyezhetők üzembe és működtethetők.
- \* Ez a berendezés nem kapcsolódik égéstemékeket eltávolító eszközökhöz. Ezért a fenti beszerelési szabályoknak megfelelően kell bekötni. Különös figyelmet kell szentelni az alábbi szellőztető berendezések alkalmazhatóságának.

### BESZERELÉS HELYSÉGEK SZELLŐZÉSE

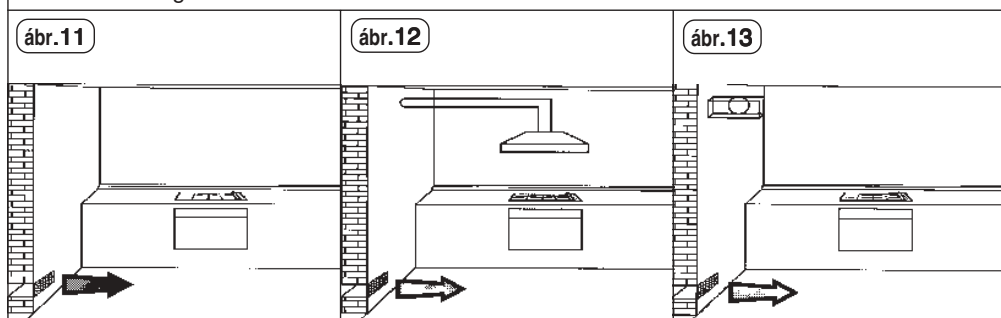
A berendezés helyes működéséhez elengedhetetlen, hogy a helyiségnek, amelyben beszerelik folyamatosan szellőzése legyen. A szükséges levegő mennyisége a gáz szabályos égése és a helyiség szellőzési igénye által meghatározott, nem lehet kevesebb, mint 20 m<sup>3</sup>. A természetes levegőáramlás a szellőztetendő helyiség falán állandó jelleggel kialakított nyíláson keresztül kell történjen, amely kifelé legalább 100 cm<sup>2</sup> keresztmetszetű (lásd a 6. ábrát). Ezeket a nyílásokat úgy kell kialakítani, hogy ne tömődhessenek el.

A közvetett szellőzés is megengedett a szellőztetendő helyiséggel szomszédos helyiségen keresztül, az érvényes előírások szigorú betartásával.

### ELHELYEZÉS ÉS SZELLŐZTETÉS

A gázüzemű főzőberendezések az égéstemékeket mindig kéménybe kötött kúrtón, füstcsövön, vagy közvetlen kivezetésen keresztül engedik ki (lásd 7. ábra). Amennyiben nem lehető kúrtót alkalmazni elfogadott egy ablakra, vagy kifelé mutató falra elhelyezett ventilátor alkalmazása, amit a készülék működtetésekor be kell kapcsolni (lásd 8. ábra), az érvényes szabványokban felsorolt szellőztetési előírások betartásával.

\*minimális levegő bemeneti keresztmetszet 100 cm<sup>2</sup>.





## 6. ÜZEMBEHELYEZÉSI UTASÍTÁSOK

### A KÉSZÜLÉK KICSOMAGOLÁSA

A külső csomagolás, valamint az egyes alkatrészek belső csomagolásának eltávolítása után ellenőrizze a készülék épségét. Kétely esetén ne használja a készüléket, hanem forduljon az Önhöz legközelebb eső bevásárlóközpontba.

A készülékre szerelt egyes alkatrészeket műanyag burkolat védi. Ezt a műanyag burkolatot a készülék használata előtt maradéktalanul el kell távolítani. Ajánlatos a burkolatot éles késsel vagy valamilyen hegyes tárggyal a széleken megbontani.

Tilos a sütőajtó fogantyúját a készülék felemeléséhez vagy húzásához használni.

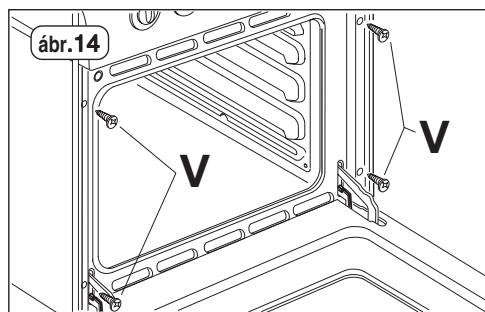
**Veszélyességük miatt tilos a csomagolási elemeket (kartonpapír, zacskók, habszivacs, szögek, stb.) gyermekek számára elérhetővé tenni.**

**A felhasznált összes csomagolóanyag környezetbarát és újrahasznosítható (a faanyag nincs vegyi úton kezelve). A kartonpapír 80-100%-ban újrahasznosított papírból készült. A zacskókhhoz használt polietilén (PE), a szalagokhoz alkalmazott polipropilén (PP) és a kipárnázás anyagául szolgáló habszivacs (PS) CFC nélkül készült. A kezelésnek és az újrahasznosításnak köszönhetően alapanyagok takaríthatók meg és csökkenthető a hulladékok mennyisége. Újrahasznosítása érdekében a csomagolóanyag visszavihető a vásárlás helyére, vagy beszállítható valamelyik hulladékgyűjtő központba. A cím a helyi önkormányzatnál szerezhető be.**

### A SÜTŐ BEHELYEZÉSE ÉS RÖGZÍTÉSE

Kialakításának köszönhetően a sütő beépíthető akár emeletes, akár földszintes, illetve akár fából, akár rétegelt műanyagból készült, akár falhoz rögzített konyhabútorba, feltéve ha teljesülnek az alábbi feltételek:

- \* A rétegelt műanyagból készült bútorhoz használt ragasztónak minimum 150° C hőmérsékletet kell bírnia a ragasztóréteg leválásának elkerülése érdekében.
- \* A bútoron ki kell alakítani a beépítést és a megfelelő szellőzést lehetővé tevő nyílásokat (lásd a 10. ábrát). Emeletes beépítés esetén - a biztonsági rendszabályok értelmében - megfelelő védelemről kell gondoskodni, hogy elkerülhető legyen az üzem közben felforrósodó sütő aljával való véletlenszerű érintkezés. Fontos, hogy ezt a védelmet csak szerszám segítségével lehessen eltávolítani.
- \* A sütőt a (V) csavarokkal kell a konyhabútorhoz rögzíteni (14. ábra).





## 6. ÜZEMBEHELYEZÉSI UTASÍTÁSOK

### GÁZBEKÖTÉS

**A készülék csatlakoztatása előtt győződjön meg arról, hogy a készülék oldalán elhelyezett adatlapon szereplő adatok összhangban vannak-e a gázhálózat adataival.**

**A sütő hátulján elhelyezett címke jelzi a készülék beállítási követelményeit, vagyis a gáz típusát és üzemi nyomását.**

**A beszerelést követően győződjünk meg róla, hogy a berendezés tökéletesen zár-e ezt szappanoldattal végezzük és soha sem lánggal.**

**A készülék gáz bemeneti csatlakozója 1/2"-os külső menetes az ISO 228-1 szabványnak megfelelően.**

**Amikor a gázt csövön vezetik, a készüléket a gázberendezésre kell kötni.**

- \* flexibilis folyamatos falú inox acél tömlővel, a szabványnak megfelelően, maximum 2 méter hosszban, a szabványnak megfelelő tömítéssel. Megjegyzés: Ellenőrizzük, hogy a cső a készülék beszerelését követően ne érintkezzen mozgó részekkel (pl. dobozokkal) és ne nyomódjon össze.
- \* merev szabvány szerinti acélcsővel, az ISO 7/1 szabvány szerinti csavarmenetes csatlakozókkal és tömítéssel.  
Kender és ragasztó, vagy tefloncsík alkalmazható tömítőanyagként.
- \* szabvány szerinti vörösréz csővel, amelynek tömítéseit szabvány szerinti mechanikus módon kell kialakítani.

**Palackos gáz esetén a berendezés szabvány szerinti nyomásszabályozón keresztül kapja a gázt, ekkor az alábbiakkal kell bekötni:**

- \* flexibilis folyamatos falú inox acél tömlővel, a szabványnak megfelelően, maximum 2 méter hosszban, a szabványnak megfelelő tömítéssel. Megjegyzés: Ellenőrizzük, hogy a cső a készülék beszerelését követően ne érintkezzen mozgó részekkel (pl. dobozokkal) és ne nyomódjon össze. Javasoljuk, hogy a flexibilis csövön speciális átalakítót használjunk, amely a piacon könnyen beszerezhető és segíti a palackra szerelt nyomásszabályozó gumialátétének csatlakoztatását.

**FIGYELEM!! A bekötést a készülék bármiféle rendellenes megterhelése nélkül kell elvégezni!**

## 6. ÜZEMBEHELYEZÉSI UTASÍTÁSOK

### ELEKTROMOS BEKÖTÉS

**Az elektromos bekötést az érvényes szabványok és törvényi előírások szerint kell elvégezni.**

#### A bekötés előtt ellenőrizzük:

- \* Az elektromos hálózat és a konnektorok teljesítménye álljon összhangban a sütő oldalán elhelyezett adattáblán és a használati utasításban szereplő teljesítménnyel.
- \* Az aljzat vagy a berendezés az érvényes szabványok és törvényi előírások szerinti hatékony földbekötéssel kell rendelkezzen. A gyártó semmilyen felelősséget nem vállal ezen előírások be nem tartása esetén.

#### A dugaljon keresztüli hálózati bekötést követően:

- \* Használjuk a tápvezetékét ha van egy szabvány szerinti, az adatlapon szereplő terhelésnek megfelelő csatlakozóval. Az alábbiak betartásával kössük be a vezetékeket az alábbiak és a földvezetékét tartsuk hosszabbra a fázisvezetékeknél (14. ábra)

**L betű (fázis) = bama vezeték**

**N betű (nulla) = kék vezeték**

**[⊕] szimbólum (föld) = zöld-sárga vezeték.**

- \* A tápvezetékét úgy kell elhelyezni, hogy semmiképpen se érje el a 75 ° C-os hőmérsékletet.
- \* Ne használjunk a csatlakoztatáshoz csökkentéket, adaptereket, vagy leválasztókat, mert ezek fals kontaktust eredményezhetnek és ennek következményeként túlhevülést okozhatnak.
- \* A készüléket úgy kell elhelyezni, hogy a dugalj hozzáférhető legyen.

#### Közvetlen hálózati bekötést

- \* A készülék és a hálózat között illesszünk be egy egypólusú megszakítót, amely a készülék szerinti méretezett, érzékelői között a minimális távolság 3 mm.
- \* Ne feledjük, hogy a földvezeték a megszakítótól kezdve nem szakadhat meg.
- \* Alternatívaként az elektromos bekötést egy nagy érzékenységgű differenciál megszakítóval is lehet védeni.
- \* Erősen javasoljuk, hogy a zöld-sárga vezetékét egy hatékony földberendezésbe kössék be.

## 6. ÜZEMBEHELYEZÉSI UTASÍTÁSOK

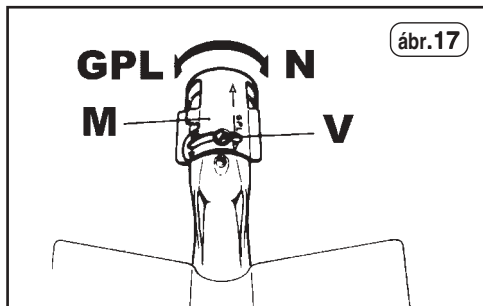
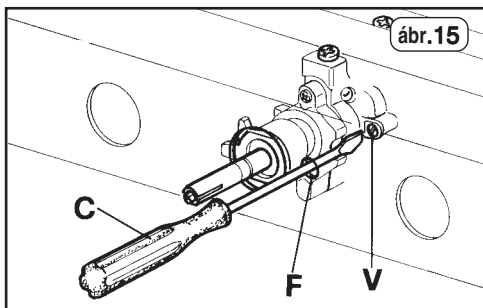
### BEÁLLÍTÁS

- \* Minden a beszereléskor, vagy átalakításkor szükségessé váló beállítási művelet előtt válasszuk le a készüléket az elektromos berendezésről.
- \* A beállítás, vagy előzetes beállítás végeztével az esetlegesen eltávolított plombákat a szakember vissza kell, hogy helyezze.
- \* A "Minimum beállítást" csak G20-szal és G25.1-szal működő égőknel kell elvégezni, G30-cal és G31-gyel működő égőknel a csavart be kell csavarni (a by-pass óramutató járásával egyező irányban történő aktiválásával).

### SÜTŐTERMOZTÁT (lásd a 15. ábrát)

A "Minimum" beállítás a következők szerint történik:

- \* Gyűjtsa be a sütő égőfejét, állítsa a gombot "Max" helyzetbe és várjon kb. 10 percet.
- \* Térjen vissza lassan a "Min" helyzetbe, vegye le a gombot, csavarja le a termosztát jobboldali rögzítő csavarját, majd egy kis csavarhúzó (C) a lyukba (F) helyezve végezze el a beállítást: a (V) csavart az óramutató járásával megegyező irányban csavarva mérsékelheti, ellentétes irányban csavarva pedig erősítheti a lángot.



A "Min" hatékonysága érdekében a láng legyen kicsi, de ugyanakkor stabil, hogy véletlenül se aludjon el és a sütőajtó normál nyitogatásakor keletkező légáramlásnak is ellenálljon.

### SÜTŐ-ÉGŐFEJ (lásd a 16. ábrát)

Az égőfej a sütő alsó részében van elhelyezve és az alaplemez fedi, amelynek üzemeltetés közben végig ebben a helyzetben kell maradnia.

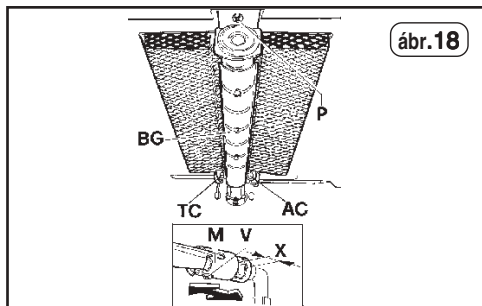
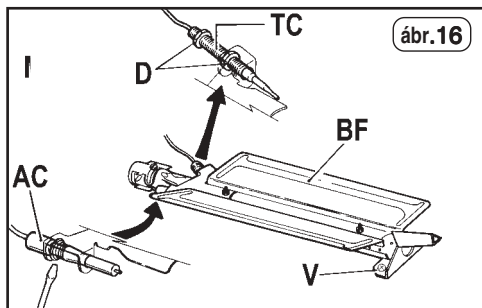
**Az elsődleges levegő beállításához gyűjtsa be az égőfejet és - a láng figyelése mellett - lazítsa meg a (V) csavart és forgassa el a (M) szűkítőt úgy, hogy az arra nyomott kód az alábbiak szerint kerüljön egy vonalba a (V) csavarral (lásd a 17. ábrát):**

- GPL kód G 30 vagy G 31 üzemű készülékek esetén
- N kód G 20 üzemű készülék esetén

A beállítás végeztével ajánlatos a (V) csavart rögzíteni. Ezek a beállítások a 12. oldalon látható táblázatban feltüntetett X nyílásoknak felelnek meg.

### GRILL-ÉGŐFEJ (lásd a 18. ábrát)

Az elsődleges levegő beállításához gyűjtsa be az égőfejet és - a láng figyelése mellett - lazítsa meg a (V) csavart és forgassa el a (M) szűkítőt a 12. oldalon látható táblázatban feltüntetett X nyílások eléréséig. A beállítás végeztével ajánlatos a (V) csavart rögzíteni.



## 6. ÜZEMBEHELYEZÉSI UTASÍTÁSOK

### ÁTÁLLÍTÁS

#### FÚVÓKACSERE

Az adott gáznak megfelelő fűvóka felszerelésével az égőfejek különböző gáztípusokhoz alkalmazhatók.

A sütő-égőfej (BF) fűvókájának cseréjéhez a (V) csavarok kicsavarásával le kell azt szerelni (lásd a 16. ábrát). A grill-égőfej (BG) fűvókájának cseréjéhez a (P) csavarok kicsavarásával le kell azt szerelni (lásd a 18. ábrát).

Az üzembe helyezést végző segítése érdekében a 12. oldalon levő táblázatban feltüntettük a teljesítményeket, az égőfejek hőteljesítményét, a fűvókák átmérőjét és a különböző gázok üzemi nyomását.

**A fenti csere elvégzését követően a szakember az előző fejezetben leírt minimum beállítást kell, hogy elvégezze, le kell zárnia az esetleges beszabályozó, vagy előzetes beszabályozó szerveket és az adattáblát ki kell cserélni a gázbeállításnak megfelelővel. Az adattáblát a fűvókák csomagja tartalmazza.**

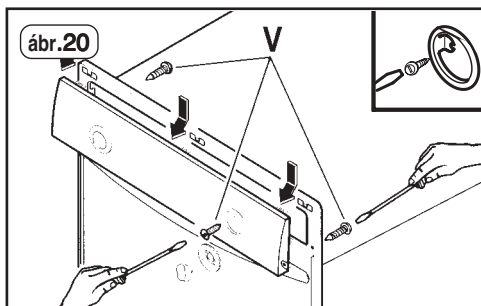
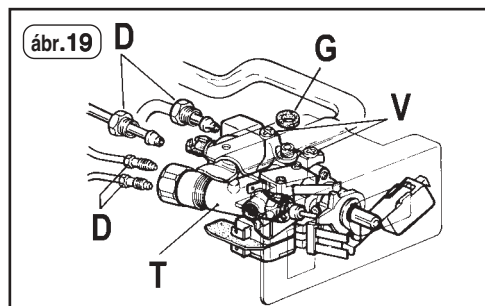
### KARBANTARTÁSI UTASÍTÁS

**Minden karbantartási és csere művelet előtt válasszuk le a készüléket a gázvezetékéről és az elektromos berendezéséről.**

#### A TERMOSZTÁT CSERÉJE (19. ábra)

A termostát cseréjéhez az alábbi lépéseket kell elvégezni:

- \* A (V) csavarok kicsavarásával emelje ki a sütőt a helyéről (lásd a 14. ábrát).
- \* A gombokat egyszerűen húzza le.
- \* A (V) csavarok kicsavarásával vegye le az előlapot (20. ábra).
- \* Szerelje le a (S) védőtokot (21. ábra).
- \* Csavarja le a tápegység és a biztonsági hőelemek (D) rögzítő anyáit.
- \* A (T) termostát kiszabadításához csavarja le a (V) csavart.
- \* Minden egyet termostátcsere alkalmával cserélje ki a (G) tömítést is, mert csak így lehet biztosítani a termostát és a tápegység közötti tökéletes szigetelést.



## 6. ÜZEMBEHELYEZÉSI UTASÍTÁSOK

### AZ ELEKTROMOS ALKATRÉSZEK CSERÉJE

- \* A sütő lámpájának izzócseréjéhez lásd a 11. oldalon szereplő utasításokat.
- \* A többi elektromos alkatrészhez való hozzáférés érdekében mindenképpen ki kell emelni a sütőt a helyéről, amihez a (V) csavarokat kell kicsavarni (lásd a 14. ábrát). A sütő egyszerű kiemelését követően hozzá lehet fűzni a kapcsolóhoz és a tápvezetékhez (21. ábra).
- \* A tápvezeték cseréje esetén megfelelő keresztmetszetű kábelt kell használni (lásd a 12. oldalon levő táblázatot) úgy, hogy a földvezeték hosszabb legyen, mint a fázisvezetékek. Emellett be kell tartani az "ELEKTROMOS BEKÖTÉS" című részben szereplő figyelmeztetéseket is.
- \* A többi elektromos alkatrész (grill fűtőttest, lámpafoglat, szikragenerátor, hőmérsékletkorlátozó, tangenciális ventilátor, nyársforgató-motor, jelzőlámpa és főkapcsoló) cseréjéhez le kell szerelni a (Q) hátsó védőburkolatot, a (S) tokot és a (A) védőköpenyt (lásd a 21. ábrát).
- \* A (P) lámpafoglat cseréjéhez csavarja le az üvegbúrát, majd csavarhúzó segítségével pattintsa ki a (M) rögzítő rugókat (9. ábra) és húzza ki a lámpafoglatot.
- \* A kezelőlap leszereléséhez csavarja ki a (V) csavarokat (20. ábra).

