

vestfrost



VC-993wnPBG
VC-993wnPBR

Free Standing Cooker

Operation manual

Kuchnia wolnostojąca

Instrukcja obsługi

Samostojeći štedilnik

Uporabniški priročnik






Dear Clients,

Thank you for the trust you have placed in us by buying the Vestfrost product.

Our retro product line has been created out of the need to let the classic design and bold colors meet modern solutions. We have created a range of easy-to-use products, which nicely fit every kitchen and surprise you with modern technology.

In order to enjoy our product for a long time, please read this instruction manual. We have included all the information needed for proper installation and operation of the appliance, as well as contact data of our service center.

We wish you a pleasant experience.

Icon	Type	Meaning
	WARNING	Serious injury or death risk
	RISK OF ELECTRIC SHOCK	Dangerous voltage risk
	FIRE	Warning; Risk of fire / flammable materials
	CAUTION	Injury or property damage risk
	IMPORTANT / NOTE	Operating the system correctly

CONTENTS


- 1.SAFETY INSTRUCTIONS..... 3
 - 1.1 General Safety Warnings 3
 - 1.2 Installation Warnings 6
 - 1.3 During Use 7
 - 1.4 During Cleaning and Maintenance 9
- 2.INSTALLATION AND PREPARATION FOR USE..... 11
 - 2.1 Instructions for the Installer 11
 - 2.2 Installation of the Cooker 12
 - 2.3 Gas Connection..... 12
 - 2.4 Gas Conversion (if available) 13
 - 2.5 Electrical Connection and Safety (if available) 14
 - 2.6 Adjusting the feet 15
- 3.PRODUCT FEATURES 17
- 4.USE OF PRODUCT 19
 - 4.1 Use of gas burners 19
 - 4.2 Oven Controls..... 20
 - 4.3 Accessories 24
- 5.CLEANING AND MAINTENANCE..... 25
 - 5.1 Cleaning 25
 - 5.2 Maintenance 28
 - 5.3 Maintenance 29
- 6.TROUBLESHOOTING&TRANSPORT 30
 - 6.1 Troubleshooting 30
 - 6.2 Transport 31
- 7.TECHNICAL SPECIFICATIONS..... 32
 - 7.1 Energy Fiche 32



1. SAFETY INSTRUCTIONS


- Carefully read all instructions before using your appliance and keep them in a convenient place for reference when necessary.
- This manual has been prepared for more than one model therefore your appliance may not have some of the features described within. For this reason, it is important to pay particular attention to any figures whilst reading the operating manual.


1.1 GENERAL SAFETY WARNINGS


- This appliance can be used by children aged from 8 years and above and by persons with reduced physical, sensory or mental capabilities or lack of experience and knowledge if they have been given supervision or instruction concerning use of the appliance in a safe way and understand the hazards involved. Children should not play with the appliance. Cleaning and user maintenance should not be made by children without supervision.

 **WARNING:** The appliance and its accessible parts become hot during use. Care should be taken to avoid touching heating elements. Keep children less than 8 years of age away unless they are continually supervised.


  **WARNING:** Unattended cooking on a hob with fat or oil can be dangerous and may result in fire. NEVER try to extinguish such a fire with water, but switch off the appliance and cover the flame with a lid or a fire blanket.

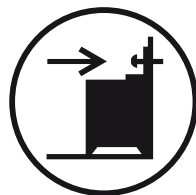
 **CAUTION:** The cooking process has to be supervised. A short term cooking process has to be supervised continuously

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


 **WARNING:** If the surface is cracked, switch off the appliance to avoid the possibility of electric shock.


- For models which incorporate a hob lid, clean any spillages off the lid before use and allow the cooker to cool before closing the lid.
- Do not operate the appliance with an external timer or separate remote-control system.

 **WARNING:** To prevent the appliance tipping, the stabilising brackets must be installed. (For detailed information refer to the anti-tilting kit set guide.)




- During use the appliance will get hot. Care should be taken to avoid touching heating elements inside the oven.
- Handles may become hot after a short period during use.
- Do not use harsh abrasive cleaners or scourers to clean oven surfaces. They can scratch the surfaces which may result in shattering of the door glass or damage to surfaces.
- Do not use steam cleaners to clean the appliance.

 **WARNING:** To avoid the possibility of electric shock, make sure that the appliance is switched off before replacing the lamp.


 **CAUTION:** Accessible parts may be hot when cooking or grilling. Keep young children away from the

appliance when it is in use.

- Your appliance is produced in accordance with all applicable local and international standards and regulations.
- Maintenance and repair work should only be carried out by authorised service technicians. Installation and repair work that is carried out by unauthorised technicians may be dangerous. Do not alter or modify the specifications of the appliance in any way. Inappropriate hob guards can cause accidents.
- Before connecting your appliance, make sure that the local distribution conditions (nature of the gas and gas pressure or electricity voltage and frequency) and the specifications of the appliance are compatible. The specifications for this appliance are stated on the label.

 **CAUTION:** This appliance is designed only for cooking food and is intended for indoor domestic household use only. It should not be used for any other purpose or in any other application, such as for non-domestic use, in a commercial environment or for heating a room.

- Do not use the oven door handles to lift or move the appliance.
- This appliance is not connected to a ventilation device. It should be installed and connected in accordance with current installation regulations. Particular attention shall be given to the relevant requirements regarding ventilation.
- If the burner has not lit after 15 seconds, stop operating the device and open the compartment door. Wait at least 1 minute before attempting to ignite the burner again.

- These instructions are only valid if the correct country symbol appears on the appliance. If the symbol does not appear on the appliance, refer to the technical instructions which describe how to modify the appliance to match the conditions of use of the country.
- All possible measures have been taken to ensure your safety. Since the glass may break, care should be taken while cleaning to avoid scratching. Avoid hitting or knocking the glass with accessories.
- Make sure that the supply cord is not trapped or damaged during installation. If the supply cord is damaged, it must be replaced by the manufacturer, its service agent or similarly qualified persons in order to prevent a hazard.
- Do not let children climb on the oven door or sit on it while it is open.
- If your appliance is provided with a cooking hotplate made of glass or glass ceramic:
 **CAUTION:** “In case of hotplate glass breakage”:
 - immediately shut off all burners and any electrical heating element and isolate the appliance from the power supply
 - do not touch the appliance surface
 - do not use the appliance.
- Please keep children and animals away from this appliance.

1.2 INSTALLATION WARNINGS


- Do not operate the appliance before it is fully installed.
- The appliance must be installed by an authorised technician. The manufacturer is not responsible

- for any damage that might be caused by incorrect placement and installation by unauthorised people.
- When the appliance is unpacked, make sure that it has not been damaged during transportation. In the case of a defect do not use the appliance and contact a qualified service agent immediately. The materials used for packaging (nylon, staplers, styrofoam, etc.) may be harmful to children and they should be collected and removed immediately.
- Protect your appliance from the atmosphere. Do not expose it to sun, rain, snow, dust or excessive humidity.
- Materials around the appliance (i.e. cabinets) must be able to withstand a minimum temperature of 100°C.
- The appliance must not be installed behind a decorative door, in order to avoid overheating.


1.3 DURING USE

- When you first use your oven you may notice a slight smell. This is perfectly normal and is caused by the insulation materials on the heater elements. We suggest that, before using your oven for the first time, you leave it empty and set it at maximum temperature for 45 minutes. Make sure that the environment in which the product is installed is well ventilated.
- Take care when opening the oven door during or after cooking. The hot steam from the oven may cause burns.
- Do not put flammable or combustible materials in or near the appliance when it is operating.
- Always use oven gloves to remove and replace food

- in the oven.

 Do not leave the cooker unattended when cooking with solid or liquid oils. They may catch fire under extreme heating conditions. Never pour water on to flames that are caused by oil, instead switch the cooker off and cover the pan with its lid or a fire blanket.

- Always position pans over the centre of the cooking zone, and turn the handles to a safe position so they cannot be knocked.
- If the product will not be used for a long period of time, turn the main control switch off. Turn the gas valve off when gas appliances are not in use.
- Make sure the appliance control knobs are always in the “0” (stop) position when the appliance is not in use.
- The trays incline when pulled out. Take care not to spill or drop hot food when removing it from the oven.

 **CAUTION:** The use of a gas cooking appliance results in the production of heat, moisture and products of combustion in the room in which it is installed. Ensure that the kitchen is well ventilated especially when the appliance is in use, keep natural ventilation holes open or install a mechanical ventilation device (mechanical extractor hood).

- Prolonged intensive use of the appliance may call for additional ventilation, such as opening a window, or for more effective ventilation, for example by increasing the level of mechanical ventilation where present.
- While using the grill burner, keep the oven door

- open and always use the grill deflector shield supplied with the product. Never use the grill burner with the oven door closed.

! **CAUTION:** Glass lids may shatter when heated. Turn off all the burners and allow the hob surface to cool before closing the lid.



- Do not place anything on the oven door when it is open. This could unbalance the oven or damage the door.
- Do not place heavy or flammable items (e.g. nylon, plastic bags, paper, cloth, etc.) into the drawer. This includes cookware with plastic accessories (e.g. handles).

! **CAUTION:** The inside surface of the storage compartment may get hot when the appliance is in use. Avoid touching the inside surface.

- Do not hang towels, dishcloths or clothes from the appliance or its handles.


1.4 DURING CLEANING AND MAINTENANCE

- Make sure that your appliance is turned off at the mains before carrying out any cleaning or maintenance operations.
 - Do not remove the control knobs to clean the control panel.
 - To maintain the efficiency and safety of your appliance, we recommend you always use original spare parts and to call our authorised service agents when needed.
- CE Declaration of conformity**

CE We declare that our products meet the applicable European Directives, Decisions and Regulations and the requirements listed

in the standards referenced.

This appliance has been designed to be used only for home cooking. Any other use (such as heating a room) is improper and dangerous.

 The operating instructions apply to several models. You may notice differences between these instructions and your model.

Disposal of your old machine



This symbol on the product or on its packaging indicates that this product should not be treated as household waste. Instead it should be handed over to the applicable collection point for the recycling of electrical and electronic equipment. By ensuring this product is disposed of correctly, you will help prevent potential negative consequences for the environment and human health, which could otherwise be caused by inappropriate waste handling of this product. For more detailed information about recycling of this product, please contact your local city office, your household waste disposal service or the retailer who you purchased this product from.

2. INSTALLATION AND PREPARATION FOR USE

WARNING : This appliance must be installed by an authorised service person or qualified technician, according to the instructions in this guide and in compliance with the current local regulations.

- Incorrect installation may cause harm and damage, for which the manufacturer accepts no responsibility and the warranty will not be valid.
- Prior to installation, ensure that the local distribution conditions (electricity voltage and frequency and/or nature of the gas and gas pressure) and the adjustments of the appliance are compatible. The adjustment conditions for this appliance are stated on the label.
- The laws, ordinances, directives and standards in force in the country of use are to be followed (safety regulations, proper recycling in accordance with the regulations, etc.).

2.1 INSTRUCTIONS FOR THE INSTALLER

Ventilation requirements

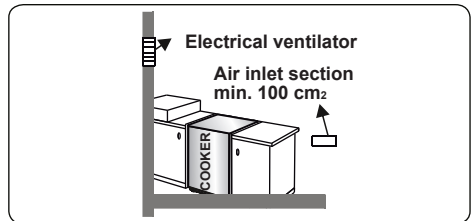
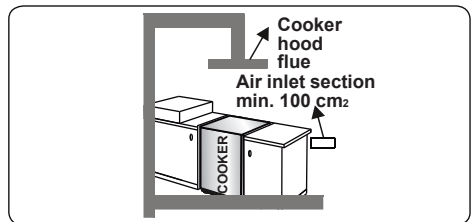
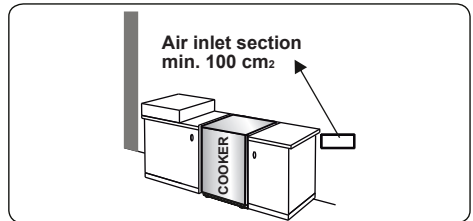
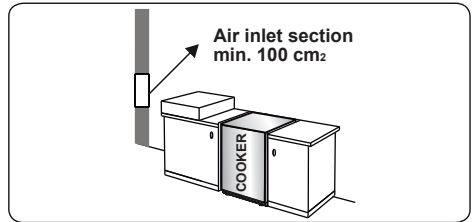
- For rooms with a volume of less than 5 m³, permanent ventilation of 100 cm² free area is required.
- For rooms with a volume of between 5 m³ and 10 m³, permanent ventilation of 50 cm² free area will be required, unless the room has a door which opens directly to outside air in which case no permanent ventilation is required.
- For rooms with a volume greater than 10 m³, no permanent ventilation is required.

Important: Regardless of room size, all rooms containing the appliance must have direct access to outside air via an openable window or equivalent.

Emptying of burned gases from the environment

Gas appliances expel burned gas waste to the outside air, either directly or via a cooker hood with a chimney. If it is not possible to install a cooker hood, install a fan on the window or wall that has access to fresh air. The fan must have the capacity

to change the volume of air in the kitchen a minimum of 4-5 times per hour.



General instructions

- After removing the packaging material from the appliance and its accessories, ensure that the appliance is not damaged. If you suspect any damage, do not use it and contact an authorised service person or qualified technician immediately.
- Make sure that there are no flammable or combustible materials in the close vicinity, such as curtains, oil, cloth etc. which may catch fire.

- The worktop and furniture surrounding the appliance must be made of materials resistant to temperatures above 100°C.
- The appliance should not be installed directly above a dishwasher, fridge, freezer, washing machine or clothes dryer.
- The appliance can be placed close to other furniture on condition that, in the area where the appliance is set up, the furniture's height does not exceed the height of the cooktop.

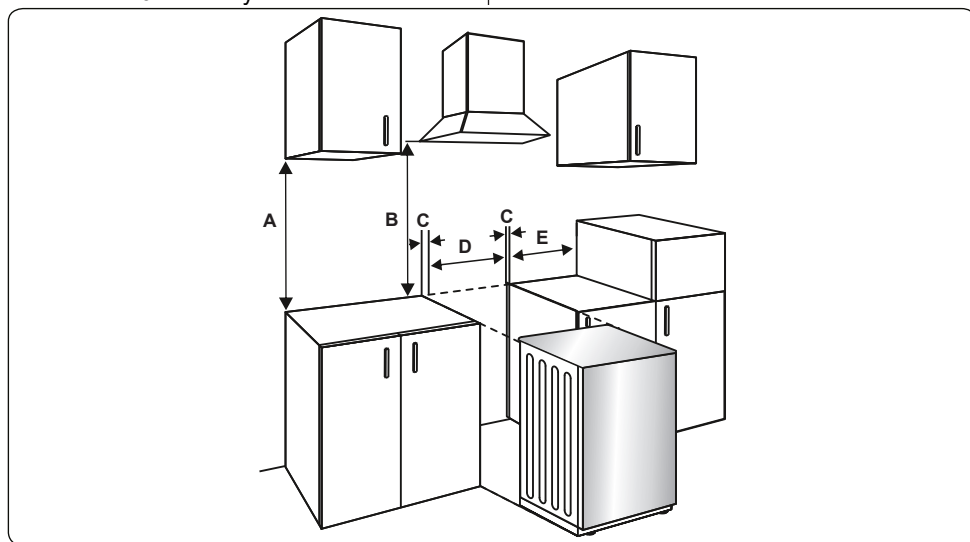
2.2 INSTALLATION OF THE COOKER

- If the kitchen furniture is higher than the cooktop, the kitchen furniture must be at least 10 cm away from the sides of

appliance for air circulation.

- There should be a minimum 2cm blank space around the appliance for air circulation.
- If a cooker hood or cupboard is to be installed above the appliance, the safety distance between cooktop and any cupboard/cooker hood should be as shown below.

A (mm) Cupboard	420
B (mm) Cooker Hood	650/700
C (mm)	20
D (mm)	Product Width
E (mm)	100



2.3 GAS CONNECTION

Assembly of gas supply and leakage check

Connect the appliance in accordance with applicable local and international standards and regulations. First, check what type of gas is installed on the cooker. This information is available on a sticker on the back of the cooker. You can find the information related to appropriate gas types and appropriate gas injectors in the technical data table. Check that the feeding gas pressure matches the values

on the technical data table, to be able to get the most efficient use and to ensure the minimum gas consumption. If the pressure of used gas is different than the values stated or is not stable in your area, it may be necessary to assemble an available pressure regulator on the gas inlet. You should contact an authorised service centre to make these adjustments.

Points that must be checked during flexible hose assembly:

- If the gas connection is made by a flexible hose fixed onto the gas inlet of

- the hob, it must be fixed on by a pipe collar.
- Connect your appliance with a short and durable hose that is as close as possible to the gas source.
- The permitted maximum length of the hose is 1.5 m.
- The device should be connected in line with the relevant local gas standards.
- The hose must be kept clear of areas that may heat up to temperatures of more than 90°C.
- The hose must not be cracked, torn, bent or folded.
- Keep the hose clear of sharp corners and objects that could move.
- Before you assemble the connection, you must make sure the hose is not damaged. Use bubbly water or leakage fluids to perform the check. Do not use a naked flame to check for gas leakage.
- All metal items that are used during gas connection must be free from rust. Check the expiry date of any components used for connection.

Points that must be checked during fixed gas connection assembly

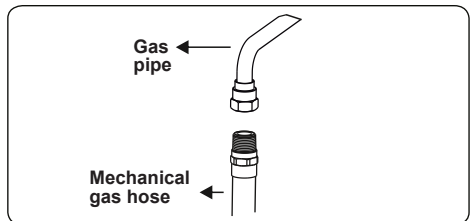
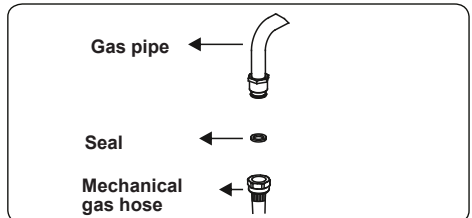
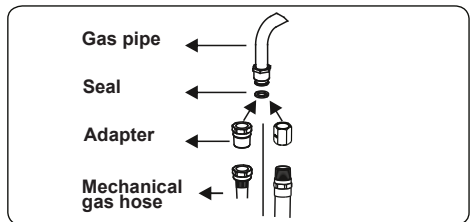
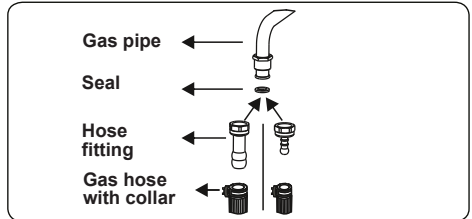
The method used to assemble a fixed gas connection (gas connection made by threads, e.g. a nut) varies according to the country you are in. The most common parts for your country will be supplied with your appliance. Any other parts required can be supplied as spare parts.

During connection, always keep the nut on the gas manifold fixed while rotating the counter-part. Use appropriately-sized spanners for a safe connection. For surfaces between different components always use the seals provided in the gas conversion kit.

The seals used during connection should also be approved to be used in gas connections. Do not use plumbing seals for gas connections.

Remember that this appliance is ready to be connected to the gas supply in the country for which it has been produced. The main country of destination is marked

on the rear cover of the appliance. If you need to use it in another country, any of the connections in the figure below may be required. In such a case, contact local authorities to learn the correct gas connection.



The Cooker must be installed and maintained by a suitably qualified gas registered technician in accordance with current safety legislation.

⚠ WARNING: Do not use a naked flame to check for gas leaks.

2.4 GAS CONVERSION (IF AVAILABLE)

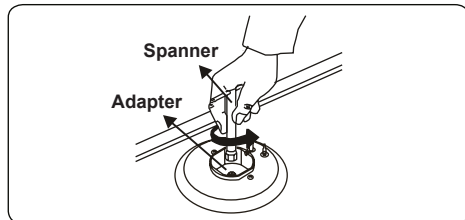
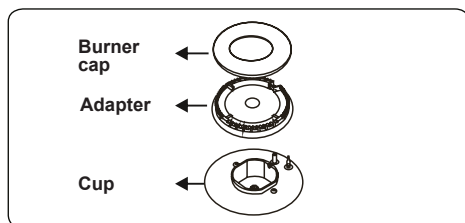
Your appliance is designed to be operated with LPG/NG gas. The gas burners can be adapted to different types of gas, by

replacing the corresponding injectors and adjusting the minimum flame length suitable to the gas in use. For this purpose, the following steps should be performed.

Changing injectors

Hob burners

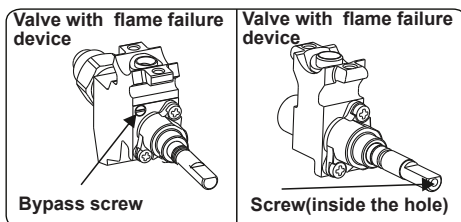
- Cut off the main gas supply and unplug the appliance from the mains electrical supply.
- Remove the burner caps and the adapters.
- Use a 7 mm spanner to unscrew the injectors.
- Replace the injector with the ones from the gas conversion kit, with the correct diameters for the type of gas that is going to be used, according to the gas injector table.



Adjusting the minimum flame position:

First of all, make sure that the appliance is unplugged from the mains electrical supply and that the gas feed is open. The minimum flame position is adjusted with a flat screw located on the valve. For valves with a flame failure safety device, the screw is located on the side of the valve spindle as shown in the figures. For valves without a flame failure safety device, the screw is located inside the valve spindle as shown in the figure. To make adjusting the flame position easier, we recommend that you remove the control panel (and the micro switch if your model has one) during

the alteration. The bypass screw must be loosened for conversion from LPG to NG. For conversion from NG to LPG, the bypass screw must be tightened.



Determining the minimum flame position

To determine the minimum position, ignite the burners and leave them on in the minimum position. Remove the knobs because the screws are accessible only when the knobs are removed. With the help of a small screwdriver, fasten or loosen the bypass screw by around 90 degrees. When the flame has a length of at least 4mm, the gas is well distributed. Make sure that the flame does not die out when passing from the maximum position to the minimum position. Create an artificial wind with your hand towards the flame to see if the flames are stable.

Changing the gas inlet

For some countries, the gas inlet type can be different for NG/LPG gases. In this case, remove the current connection components and nuts (if any) and connect the new gas supply accordingly. In all conditions, all components used in gas connections should be approved by local and/or international authorities. In all gas connections, refer to the "Assembly of gas supply and leakage check" clause explained above.

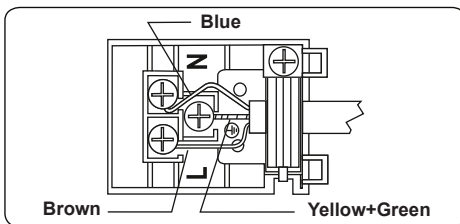
2.5 ELECTRICAL CONNECTION AND SAFETY (IF AVAILABLE)

⚠ WARNING: The electrical connection of this appliance should be carried out by an authorised service person or qualified electrician, according to the instructions in this guide and in compliance with the current local regulations.

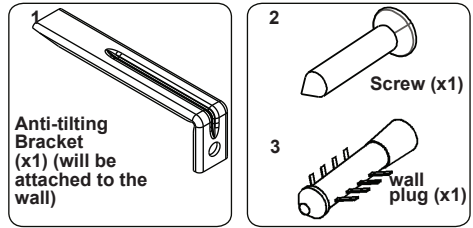
⚠ WARNING: THE APPLIANCE MUST BE EARTHED.

- Before connecting the appliance to the power supply, the voltage rating of the appliance (stamped on the appliance identification plate) must be checked for

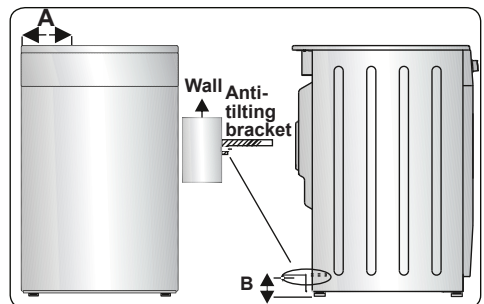
- correspondence to the available mains supply voltage, and the mains electric wiring should be capable of handling the appliance's power rating (also indicated on the identification plate).
- During installation, please ensure that isolated cables are used. An incorrect connection could damage your appliance. If the mains cable is damaged and needs to be replaced this should be done by a qualified personnel.
- Do not use adaptors, multiple sockets and/or extension leads.
- The supply cord should be kept away from hot parts of the appliance and must not be bent or compressed. Otherwise the cord may be damaged, causing a short circuit.
- If the appliance is not connected to the mains with a plug, a all-pole disconnector (with at least 3 mm contact spacing) must be used in order to meet the safety regulations.
- The appliance is designed for a power supply of 220-240 V~. If your supply is different, contact the authorized service personnel or qualified electrician.
- The power cable (H05VV-F) must be of sufficient length to be connected to the appliance.
- The fused switch must be easily accessible once the appliance has been installed.
- Ensure all connections are adequately tightened.
- Fix the supply cable in the cable clamp and then close the cover.
- The terminal box connection is placed on the terminal box.



Anti-tilting kit



The document bag contains an anti-tilting kit. Loosely attach the anti-tilting bracket (1) to the wall using the screw (2) and wall plug (3), following the measurements shown in the figure and table below. Adjust the height of the anti-tilting bracket so that it lines up with the slot on the cooker and tighten the screw. Push the appliance towards the wall making sure that the anti-tilting bracket is inserted into the slot on the rear of the appliance.



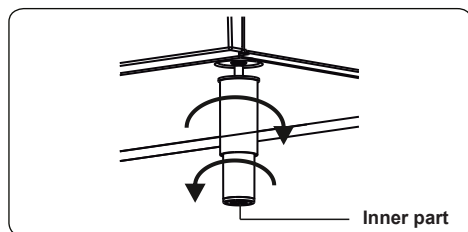
Product Dimensions (Width X Depth X Height) (Cm)	A (mm)	B (mm)
60x60x90 (Double Oven)	297.5	52
50x60x90 (Double Oven)	247.5	52
90x60x85	430	107
60x60x90	309.5	112
60x60x85	309.5	64
50x60x90	247.5	112
50x60x85	247.5	64
50x50x90	247.5	112
50x50x85	247.5	64

2.6 ADJUSTING THE FEET

The appliance is supplied with 4 adjustable feet. Attach the feet to the bottom panel support by rotating clockwise as shown in the figure.

For safe operation, it is important that your appliance is correctly balanced. Make sure the appliance is level prior to cooking. To increase the height of the appliance, turn the inner part of the feet anti-clockwise. To decrease the height of the appliance, turn the inner part of the feet clockwise.

It is possible to raise the height of the appliance up to 50 mm by adjusting the feet. The appliance is heavy and we recommend that a minimum of 2 people lift it. Never drag the appliance.

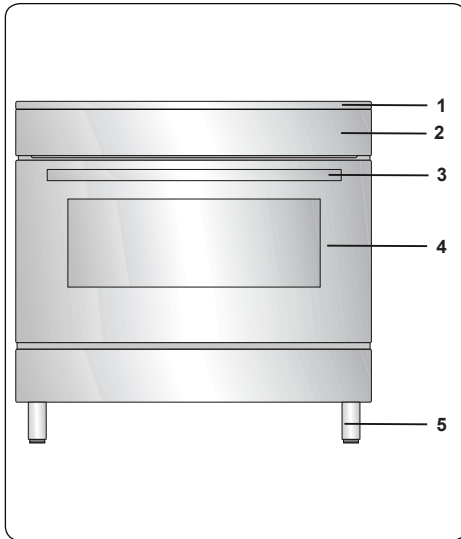


3. PRODUCT FEATURES



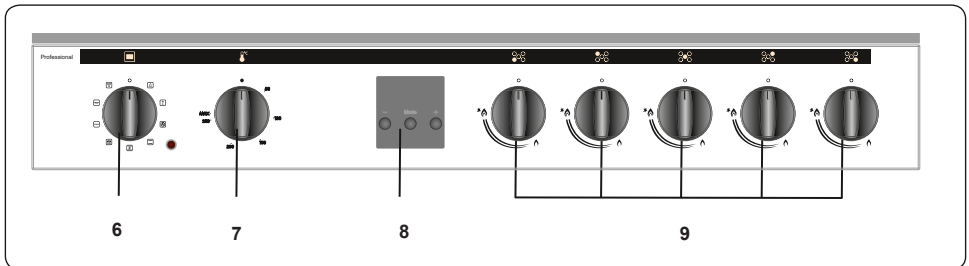
Important: Specifications for the product vary and the appearance of your appliance may differ from that shown in the figures below.

List of Components



1. Cooktop
2. Control Panel
3. Oven Door Handle
4. Oven Door
5. Adjustable Feet

Control Panel



6. Oven Function Control Knob
7. Oven Thermostat Knob
8. Timer
9. Hob Control Knobs

VC-993wnPBR



4. USE OF PRODUCT

4.1 USE OF GAS BURNERS

Ignition of the burners

The position symbol above each control knob indicates the burner that the knob controls.

Manual Ignition of the Gas Burners

If your appliance is not equipped with an ignition aid, or in case there is a failure in the electric network, follow the procedures listed below.

For Hob Burners: Push in the knob of the burner you wish to ignite and keep it pressed while turning it anti-clockwise until the knob is in the 'maximum' position. Continue pressing the knob and hold a lit match, taper or other manual aid to the upper circumference of the burner. Move the ignition source away from the burner as soon as you see a stable flame.

Electrical ignition by control knob

Push in the knob of the burner you wish to ignite and keep it pressed while turning it anti-clockwise until the knob is in the 90 degrees position. The microswitch under the knob will create sparks through the spark plug for as long as the control knob is pressed. Press the knob until you see a stable flame on the burner.

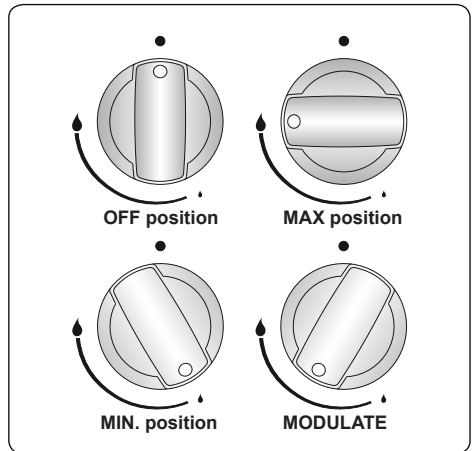
Flame safety device

Hob burners

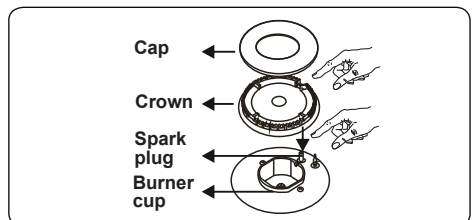
Hobs equipped with a flame failure device provide security in case of an accidentally extinguished flame. If such a case occurs, the device will block the burners gas lines and will avoid any accumulation of unburned gas. Wait 90 seconds before re-igniting an extinguished gas burner. Hob Controls

Hob burner

The knob has 3 positions: off (0), maximum (big flame symbol) and minimum (small flame symbol). Ignite the burner with the knob in the 'maximum' position; you can then adjust the flame length between the 'maximum' and 'minimum' positions. Do not operate the burners when the knob is between the 'maximum' and 'off' positions.



After ignition, visually check the flames. If you see a yellow tip, lifted or unstable flame, switch the gas flow off, then check the assembly of burner caps and crowns once they have cooled. Make sure there is no liquid in the burner caps. If the burner flames go out accidentally, switch the burners off, ventilate the kitchen with fresh air and wait at least 90 seconds before attempting re-ignition.



To switch the hob burners off, turn the hob burner knob clockwise to the '0' position or so that the marker on the hob burner knob points upwards.

Your hob has burners of different diameters. You will find that the most economical way of using gas is to choose the correct size gas burner for your cooking pan size and to bring the flame to the 'minimum' position once boiling point is reached. We recommend that you always cover your cooking pan to avoid heat loss.

To obtain maximum performance from the main burners, we suggest you use pots with the following flat bottom diameters. Using pots smaller than the minimum dimensions shown below will cause energy loss.

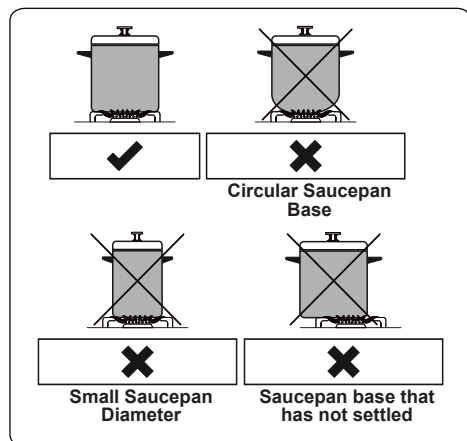
Rapid / Wok Burner	22-26 cm
Semi-rapid Burner	14-22 cm
Auxiliary Burner	12-18 cm

Make sure that the tips of the flames do not spread out from the outer circumference of the pan, as this may harm plastic accessories, such as handles.

Switch the main gas control valve off when the burners are not in use for prolonged periods of time.

WARNING:

- Only use flat-bottomed pans with thick bases.
- Make sure the bottom of the pan is dry before placing it on the burner.
- The temperature of accessible parts may become high while the appliance is operating. It is imperative that children and animals are kept well away from the burners during and after cooking.
- After use, the hob remains very hot for a prolonged period of time. Do not touch it and do not place any object on top of it.
- Never place knives, forks, spoons and lids on the hob as they will get hot and could cause serious burns.
- Do not allow pan handles or any other cooking utensils to project over the edge of the cooker top.



4.2 OVEN CONTROLS

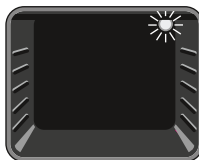
Oven function control knob

Turn the knob to the corresponding symbol of the desired cooking function. For the details of different functions see 'Oven Functions'.

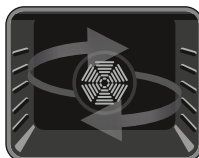
Oven thermostat knob

After selecting a cooking function, turn this knob to set the desired temperature. The oven thermostat light will illuminate whenever the thermostat is in operation to heat up the oven or maintain the temperature. Oven Functions

* The functions of your oven may be different due to the model of your product.

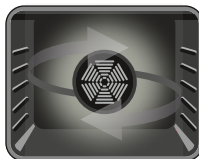


Oven Lamp: Only the oven light will switch on. It will remain on for the duration of the cooking function.



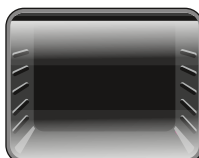
Defrost Function: The oven's warning lights will switch on and the fan will start to operate. To use the defrost function, place your frozen food in the oven

on a shelf in the third slot from the bottom. It is recommended that you place an oven tray under the defrosting food to catch the water accumulated due to melting ice. This function will not cook or bake your food, it will only help to defrost it.



Turbo Function: The oven's thermostat and warning lights will switch on, and the ring heating element and fan will start operating.

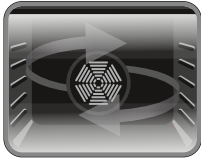
The turbo function evenly disperses the heat in the oven so all food on all racks will cook evenly. It is recommended that you preheat the oven for about 10 minutes.



Static Cooking Function: The oven's thermostat and warning lights will switch on, and the lower and upper heating elements will start operating. The

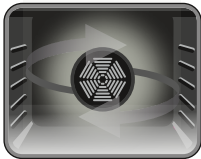
static cooking function emits heat, ensuring

even cooking of food. This is ideal for making pastries, cakes, baked pasta, lasagne and pizza. Preheating the oven for 10 minutes is recommended and it is best to use only one shelf at a time in this function.



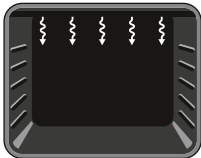
Fan Function: The oven's thermostat and warning lights will switch on, and the upper and lower heating elements and fan will start operating.

This function is good for baking pastry. Cooking is carried out by the lower and upper heating elements within the oven and by the fan, which provides air circulation, giving a slightly grilled effect to the food. It is recommended that you preheat the oven for about 10 minutes.



Pizza Function: The oven's thermostat and warning lights will switch on, and the ring, lower heating elements and fan will start operating. This function

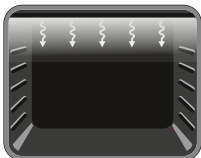
is ideal for baking food, such as pizza, evenly in a short time. While the fan evenly disperses the heat of the oven, the lower heating element ensures baking of the food.



Grilling Function: The oven's thermostat and warning lights will switch on, and the grill heating element will start operating. This function is used for

grilling and toasting foods on the upper shelves of the oven. Lightly brush the wire grid with oil to stop food sticking and place food in the centre of the grid. Always place a tray beneath the food to catch any drips of oil or fat. It is recommended that you preheat the oven for about 10 minutes.

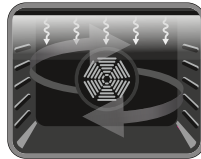
Warning: When grilling, the oven door must be closed and the oven temperature should be adjusted to 190°C.



Faster Grilling Function: The oven's thermostat and warning lights will switch on, and the grill and upper heating elements will start

operating. This function is used for faster grilling and for grilling food with a larger surface area, such as meat. Use the upper shelves of the oven. Lightly brush the wire grid with oil to stop food sticking and place food in the centre of the grid. Always place a tray beneath the food to catch any drips of oil or fat. It is recommended that you preheat the oven for about 10 minutes.

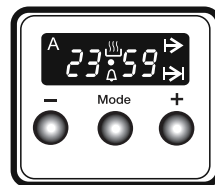
Warning: When grilling, the oven door must be closed and the oven temperature should be adjusted to 190°C.



Double Grill and Fan Function: The oven's thermostat and warning lights will switch on, and the grill, upper heating elements and fan will

start operating. This function is used for faster grilling of thicker food and for grilling of food with a larger surface area. Both the upper heating elements and grill will be energised along with the fan to ensure even cooking. Use the upper shelves of the oven. Lightly brush the wire grid with oil to stop food sticking and place food in the centre of the grid. Always place a tray beneath the food to catch any drips of oil or fat. It is recommended that you preheat the oven for about 10 minutes.

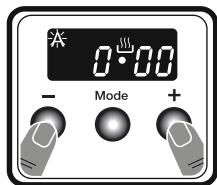
Warning: When grilling, the oven door must be closed and the oven temperature should be adjusted to 190°C. Use of the Digital Timer



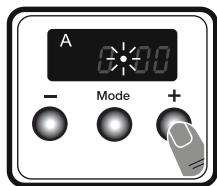
Function Description	
A	Auto cooking
	Manual cooking
	Cooking time
	Cooking end time
•	Dot
	Minute minder
Mode	Mode function
-	Decrease timer
+	Increase timer
23 59	Timer display

Time adjustment

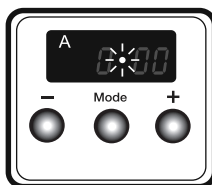
The time must be set before you start using the oven. Following the power connection, the symbol "A" and "000" will flash on the display.



1. Press the "+" and "-" keys simultaneously. Symbol will appear, and the dot in the middle of the screen will start to flash.



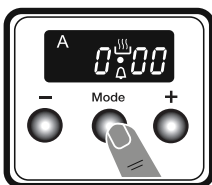
2. Adjust the time while the dot is flashing using the "+" and "-" keys.



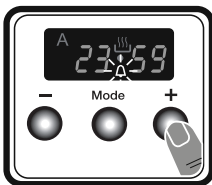
3. After a few seconds, the dot will stop flashing and will remain illuminated.

Audible warning time adjustment

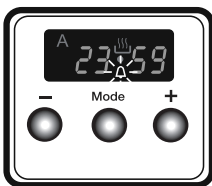
The audible warning time can be set to any time between **0:00** and **23:59** hours. The audible warning time is for warning purposes only. The oven will not be activated with this function.



1. Press "MODE". The symbol will begin to flash and "000" will be displayed.



2. Select the desired time period using the "+" and "-" keys while is flashing.



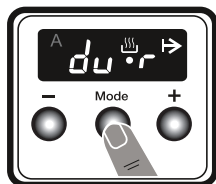
3. The symbol will remain illuminated, the time will be saved and the warning will be set.

When the timer reaches zero, an audible warning will sound and the symbol will flash on the display. Press any key to stop the audible warning and the symbol will disappear.

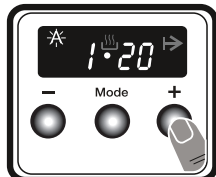
Semi-automatic time adjustment (cooking period)

This function helps you to cook for a fixed period of time. A time range between 0 and 10 hours can be set. Prepare the food for cooking and put it in the oven.

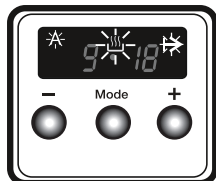
1. Select the desired cooking function and the temperature using the control knobs.



2. Press "MODE" until you see "dur" and \rightarrow symbol on the display screen. The symbol "A" will flash.



3. Select the desired cooking time period using the "+" and "-" keys.



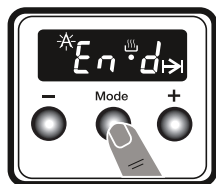
4. The current time will reappear on the screen, and the symbols "A", \rightarrow and \odot will remain illuminated.

When the timer reaches zero, the oven will switch off and an audible warning will sound. The symbols "A" and \rightarrow will flash. Turn both control knobs to the "0" position and press any key on the timer to stop the warning sound. The symbols will disappear and the timer will switch back to manual function.

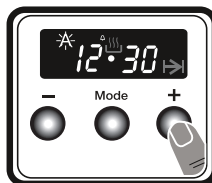
Semi-automatic time adjustment (finishing time)

This function automatically starts the oven so that cooking will finish at a set time. You can set an end time of up to 10 hours after the current time of day. Prepare the food for cooking and put it in the oven.

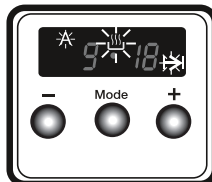
1. Select the desired cooking function and the temperature using the control knobs.



2. Press "MODE" until you see "end" and \rightarrow symbol on the display screen. "A" and the current time of day will flash.



3. Use the "+" and "-" buttons to set the desired finishing time.



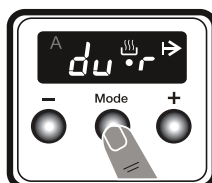
4. The current time will reappear on the screen, the symbols "A", \rightarrow and \odot will remain illuminated.

When the timer reaches zero, the oven will switch off and an audible warning will sound. The symbol "A" and \rightarrow will flash. Turn both control knobs to the "0" position and press any key on the timer to stop the sound. The symbol will disappear and the timer will switch back to manual function.

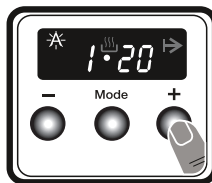
Full-automatic programming

This function is used to start cooking after a certain period of time and for a certain duration. A time of up to 10 hours after the current time of day can be set. Prepare the food for cooking and put it in the oven.

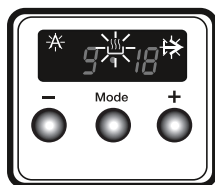
1. Select the desired cooking function and the temperature using the control knobs.





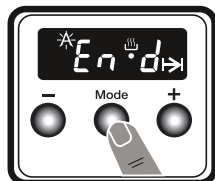
2. Press "MODE" until you see "dur" and \rightarrow symbol on the screen. The symbol "A" will flash.





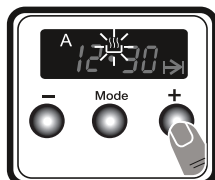
3. Select the desired cooking time period using the "+" and "-" keys.



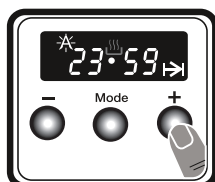
4. The current time will reappear on the screen, the symbols "A",  and  will remain illuminated.



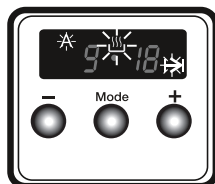
5. Press "MODE" until you see "end" and  symbol on the screen. The time and the symbols "A" and  will flash.






6. Select the desired finishing time using the "+" and "-" keys.



7. Add the cooking period to the current time of day. You can set a time of up to 23 hours and 59 minutes after this.



8. The current time will reappear on the screen, and the symbols "A",  and  will remain illuminated.

The operating time will be calculated and the oven will automatically start so that cooking will finish at the set finishing time. When the timer reaches zero, the oven will switch off, an audible warning will sound and the symbols "A" and  will flash. Turn both control knobs to the "0" position and press any key to stop the sound. The symbol will disappear and the timer will switch back to manual function.

Sound Adjustment

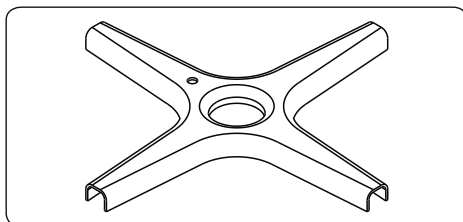
To adjust the volume of the audible warning sound, while the current time of day is displayed, press and hold the "-" button for 1-2 seconds until an audible signal sounds.

After this, each time the "-" button is pressed, a different signal will sound. There are three different types of signal sounds. Select the desired sound and do not press any other buttons. After a short time, the selected sound will be saved.

4.3 ACCESSORIES

The Coffee Adaptor

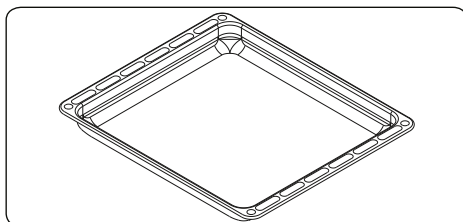
Place the coffee adaptor on the auxiliary burner grid to prevent the cookware from tipping over when the small burner is in use.



The Deep Tray

The deep tray is best used for cooking stews.

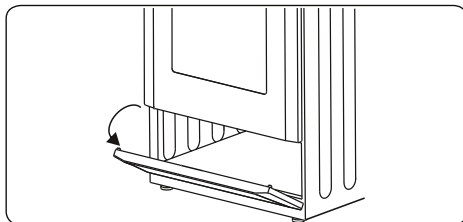
Put the tray into any rack and push it to the end to make sure it is placed correctly.



The Flap Drawer

Your appliance includes a drawer for storing accessories such as trays, shelves, grids, or small pots and pans.

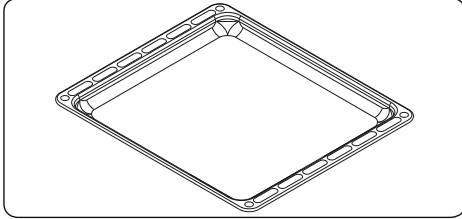
⚠ WARNING: The inner surface of the drawer may become hot during use. Do not store any food, plastic or flammable materials in the drawer.



The Shallow Tray

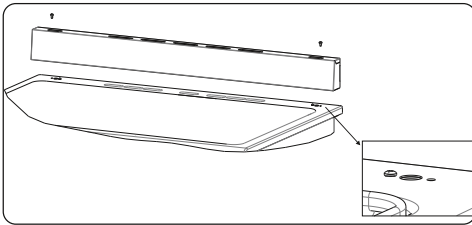
The shallow tray is best used for baking pastries.

Put the tray into any rack and push it to the end to make sure it is correctly placed.



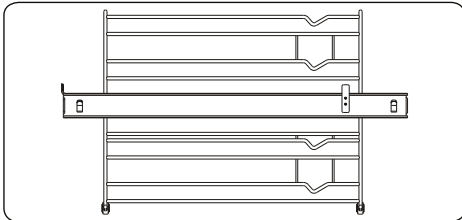
The Splashback

The splashback is attached to the cooktop with two screws.



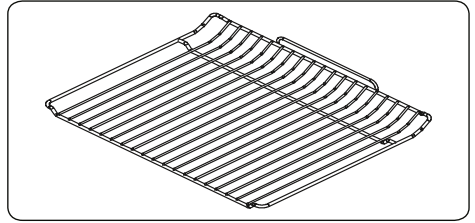
The Wire Rack with a Half Telescopic Rail

One of the shelves in the wire rack is telescopic; it extends half-way out, smoothly, on ball bearings to allow for easy access to your food.



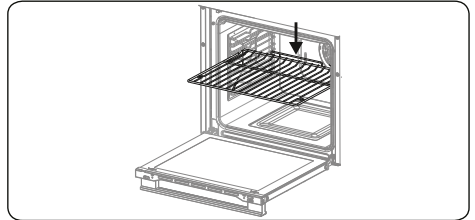
The Wire Grid

The wire grid is best used for grilling or for processing food in oven-friendly containers.



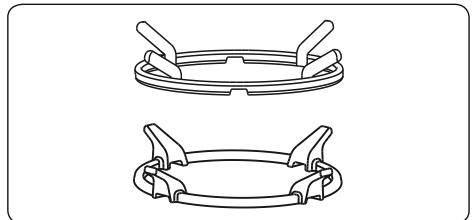
WARNING

Place the grid to any corresponding rack in the oven cavity correctly and push it to the end.



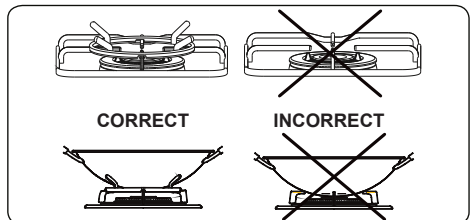
The Wok Adaptor

The wok adaptor should be placed on the pan support of the wok burner.



WARNING: Using wok pans without the wok adaptor may cause the burner to malfunction.

Do not use the wok adaptor with flat-bottomed saucepans. Do not use convex-bottomed saucepans without the wok adaptor.




5. CLEANING AND MAINTENANCE

5.1 CLEANING


WARNING: Switch off the appliance and allow it to cool before cleaning is to be carried out.

General Instructions

- Check whether the cleaning materials are appropriate and recommended by the manufacturer before use on your appliance.
- Use cream cleaners or liquid cleaners which do not contain particles. Do not use caustic (corrosive) creams, abrasive cleaning powders, rough wire wool or hard tools as they may damage the cooker surfaces.

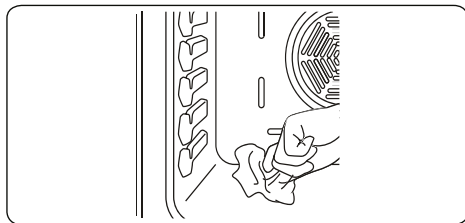
 Do not use cleaners that contain particles, as they may scratch the glass, enamelled and/or painted parts of your appliance.

- Should any liquids overflow, clean them immediately to avoid parts becoming damaged.

 Do not use steam cleaners for cleaning any part of the appliance.

Cleaning the Inside of the Oven

- The inside of enamelled ovens are best cleaned while the oven is warm.
- Wipe the oven with a soft cloth soaked in soapy water after each use. Then, wipe the oven over again with a wet cloth and dry it.
- You may need to use a liquid cleaning material occasionally to completely clean the oven.



Catalytic Cleaning

Catalytic liners are installed within the oven cavity. These are the matte-finished, light-coloured panels on the sides and/or the

matte-finished panel at the rear of the oven. They work by collecting any grease and oil residue during cooking. Catalytic liners are designed to have a working life of about 300 hours.

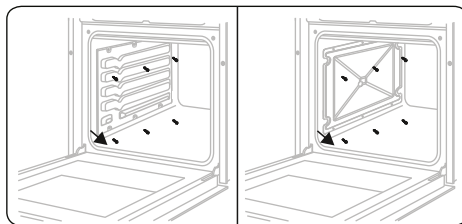
The liner self-cleans by absorbing fats and oils and burning them to ash, which can then be easily removed from the floor of the oven with a damp cloth. The lining must be porous to be effective. The liner may discolour with age.

If a large amount of fat is spilled onto the liner it may reduce its efficiency. To overcome this problem, set the oven to maximum temperature for about 20 - 30 minutes. After the oven has cooled, wipe out the floor of the oven.

Manual cleaning of the catalytic liners is not recommended. Damage will occur if a soap-impregnated steel wool pad or any other abrasives are used. In addition, we do not recommend the use of aerosol cleaners on the liners. The walls of a catalytic liner may become ineffective due to excess grease. The excess grease can be removed with a soft cloth or sponge soaked in hot water and the cleaning cycle can be carried out as described above.



Removal of Catalytic Liner

To remove the catalytic liner, remove the screws holding each catalytic panel to the oven.



Cleaning the Gas Hob

- Clean the gas hob on a regular basis.
- Take off the pan supports, caps and crowns of the hob burners.
- Wipe the hob surface with a soft cloth soaked in soapy water. Then, wipe the hob surface over again with a wet cloth and dry it.

- Wash and rinse the hob-burner caps. Do not leave them wet. Dry them immediately with a dry cloth.
 - Make sure you re-assemble all parts correctly after cleaning.
 - The surfaces of the pan supports may become scratched over time due to use. This is not a production fault.
-  Do not use a metal sponge for cleaning any part of the hob.
-  Make sure no water gets into the burners as this may block the injectors.

Cleaning the Hotplate Heater (if available)


- Clean the hotplate heater on a regular basis.
- Wipe the hotplate with a soft cloth soaked in only water. Then, run the hotplate for a short time to dry it completely.

Cleaning the Glass Parts

- Clean the glass parts of your appliance on a regular basis.
- Use a glass cleaner to clean the inside and outside of the glass parts. Then, rinse and dry them thoroughly with a dry cloth.

Cleaning the Enamelled Parts

- Clean the enamelled parts of your appliance on a regular basis.
- Wipe the enamelled parts with a soft cloth soaked in soapy water. Then, wipe them over again with a wet cloth and dry them.


 Do not clean the enamelled parts while they are still hot from cooking.


 Do not leave vinegar, coffee, milk, salt, water, lemon or tomato juice on the enamel for a long time.

Cleaning the Stainless Steel Parts (if available)

- Clean the stainless steel parts of your appliance on a regular basis.
- Wipe the stainless steel parts with a soft

cloth soaked in only water. Then, dry them thoroughly with a dry cloth.

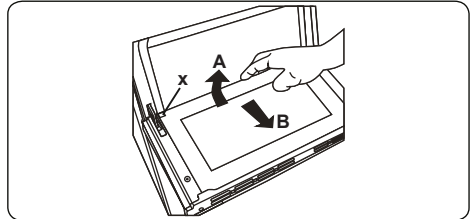
 Do not clean the stainless steel parts while they are still hot from cooking.

 Do not leave vinegar, coffee, milk, salt, water, lemon or tomato juice on the stainless steel for a long time.

Removal of the Inner Glass

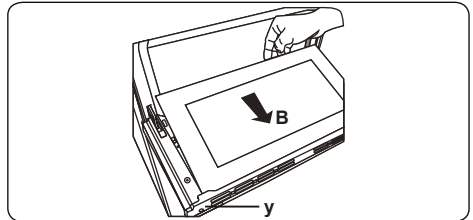
You must remove the oven door glass before cleaning, as shown below.

1. Push the glass in the direction of **B** and release from the location bracket (**x**). Pull the glass out in the direction of **A**.

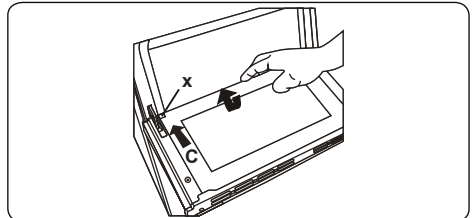



To replace the inner glass:

1. Push the glass towards and under the location bracket (**y**), in the direction of **B**.



3. Place the glass under the location bracket (**x**) in the direction of **C**.

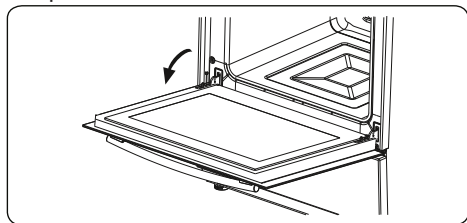


 If the oven door is a triple glass oven door, the third glass layer can be removed the same way as the second glass layer.

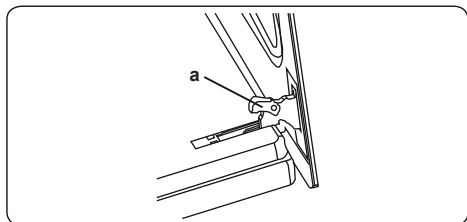
Removal of the Oven Door

Before cleaning the oven door glass, you must remove the oven door, as shown below.

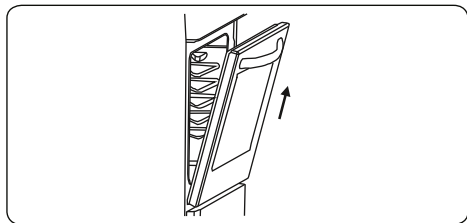
1. Open the oven door.



2. Open the locking catch (a) (with the aid of a screwdriver) up to the end position.

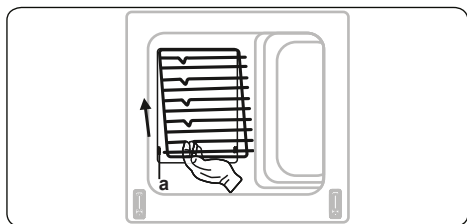


3. Close the door until it almost reaches the fully closed position and remove the door by pulling it towards you.



Removal of the Wire Shelf

To remove the wire rack, pull the wire rack as shown in the figure. After releasing it from the clips (a), lift it up.



5.2 MAINTENANCE

WARNING: The maintenance of this appliance should be carried out by an authorised service person or qualified technician only.

Changing the Oven Lamp

WARNING: Switch off the appliance and allow it to cool before cleaning your appliance.

- Remove the glass lens, then remove the bulb.
- Insert the new bulb (resistant to 300 °C) to replace the bulb that you removed (230 V, 15-25 Watt, Type E14).
- Replace the glass lens, and your oven is ready for use.

WARNING: The lamp is designed specifically for use in household cooking appliances. It is not suitable for household room illumination.

5.3 MAINTENANCE

WARNING: The maintenance of this appliance should be carried out by an authorised service person or qualified technician only.

Other Controls

- Periodically check the gas connection pipe. If a defect is found, contact an authorised service provider to have it changed.
- We recommend the gas connection components are changed annually. If a defect is found while operating the control knobs of the appliance, contact an authorised service provider.

6. TROUBLESHOOTING&TRANSPORT

6.1 TROUBLESHOOTING



If you still have a problem with your appliance after checking these basic troubleshooting steps, please contact an authorised service person or qualified technician.

Problem	Possible Cause	Solution
Hob burners do not work.	The burners may be in the 'off' position. Supply gas pressure may not be correct. Power (if the appliance has an electric connection) is switched off.	Check the position of the control knob. Check the gas supply and gas pressure. Check whether there is power supplied. Also check that other kitchen appliances are working.
Hob burners do not light.	Burner cap and crown are not assembled correctly. Supply gas pressure may not be correct. LPG cylinder (if applicable) may be depleted. Power (if the appliance has an electric connection) is switched off.	Ensure the burner parts have been placed correctly. Check the gas supply and gas pressure. LPG cylinder may need replacing. Check whether there is power supplied. Also check that other kitchen appliances are working.
Flame colour is orange/yellow.	Burner cap and crown are not assembled correctly. Different gas compositions.	Ensure the burner parts have been placed correctly. Due to the design of the burner, the flame can appear to be orange/yellow in certain areas of the burner. If you operate the appliance with natural gas, city natural gas may have different compositions. Do not operate the appliance for a couple of hours.
Burner is not igniting or only partially lighting.	Burner parts may not be clean or dry.	Ensure that parts of the appliance are dry and clean.
Burner sounds noisy.	-	This is normal. The noise may reduce as they heat up.
Noise	-	It is normal for some metal parts on the cooker to produce noise when in use.
The hob or cooking zones cannot be switched on.	There is no power supply.	Check the household fuse for the appliance. Check whether there is a power cut by trying other electronic appliances.
The hob produces an odour during the first cooking sessions.	New appliance.	Heat a saucepan full of water on each cooking zone for 30 minutes.
Oven does not turn on.	Power is turned off.	Check whether there is power supplied. Also check that other kitchen appliances are working.
No heat or oven does not warm up.	Oven temperature control is incorrectly set. Oven door has been left open.	Check the oven temperature control knob is set correctly.

Cooking is uneven within the oven.	Oven shelves are incorrectly positioned.	<p>Check that the recommended temperatures and shelf positions are being used.</p> <p>Do not frequently open the door unless you are cooking things that need to be turned. If you open the door often, the interior temperature will be lower and this may affect the results of your cooking.</p>
Oven light (if available) does not operate.	<p>Lamp has failed.</p> <p>Electrical supply is disconnected or switched off.</p>	<p>Replace lamp according to the instructions.</p> <p>Make sure the electrical supply is switched on at the wall socket outlet.</p>
The timer buttons cannot be pressed properly.	<p>There is foreign matter caught between the timer buttons.</p> <p>Touch model: there is moisture on the control panel.</p> <p>The key lock function is set.</p>	<p>Remove the foreign matter and try again.</p> <p>Remove the moisture and try again.</p> <p>Check whether the key lock function is set.</p>
The oven fan (if available) is noisy.	Oven shelves are vibrating.	<p>Check that the oven is level.</p> <p>Check that the shelves and any bake ware are not vibrating or in contact with the oven back panel.</p>

6.2 TRANSPORT

If you need to transport the product, use the original product packaging and carry it using its original case. Follow the transport signs on the packaging. Tape all independent parts to the product to prevent damaging the product during transport.

If you do not have the original packaging, prepare a carriage box so that the appliance, especially the external surfaces of the product, is protected against external threats.

7. TECHNICAL SPECIFICATIONS

7.1 ENERGY FICHE

G30 28-30mbar 11,1 kW 807 g/h II2E3B/P PL Class: 1	G20 20 mbar	G30 28-30 mbar
LARGE BURNER		
DIA. of INJECTOR (1/100mm)	115	80
NOMINAL RATING (kW)	2,9	3
CONSUMPTION	276,2 l/h	218,1
MEDIUM BURNER		
DIA. of INJECTOR (1/100mm)	97	62
NOMINAL RATING (kW)	1,75	1,75
CONSUMPTION	166,7 l/h	127,2
MEDIUM BURNER		
DIA. of INJECTOR (1/100mm)	97	62
NOMINAL RATING (kW)	1,75	1,75
CONSUMPTION	166,7 l/h	127,2
SMALL BURNER		
DIA. of INJECTOR (1/100mm)	72	47
NOMINAL RATING (kW)	1	1
CONSUMPTION	95,2 l/h	72,7
WOK BURNER		
DIA. of INJECTOR (1/100mm)	130	91
NOMINAL RATING (kW)	3,6	3,6
CONSUMPTION	342,8 l/h	261,7

Szanowni Państwo,

dziękujemy za zaufanie, jakim obdarzyliście nas, kupując produkt marki Vestfrost.

Linia retro naszych produktów powstała z potrzeby połączenia klasycznego projektu i odważnych kolorów z nowoczesnymi rozwiązaniami. W ten sposób stworzyliśmy serię urządzeń łatwych w obsłudze, które są ozdobą każdej kuchni i zaskakują zaawansowaną technologią.

By jak najdłużej cieszyć się produktem, prosimy o zapoznanie się z treścią instrukcji obsługi. Zamieściliśmy w niej informacje niezbędne do prawidłowej instalacji i obsługi urządzenia oraz dane kontaktowe do naszego serwisu.

Życzymy przyjemnego użytkowania.

Symbol	Typ	Znaczenie
	OSTRZEŻENIE	Ryzyko poważnych obrażeń lub śmierci
	RYZYKO PORAŻENIA PRĄDEM ELEKTRYCZNYM	Ryzyko dotyczące niebezpiecznego napięcia
	POŻAR	Ostrzeżenie; ryzyko pożaru / materiały łatwopalne
	PRZESTROGA	Ryzyko urazu lub uszkodzenia mienia
	WAŻNE / UWAGA	Prawidłowe korzystanie z systemu

SPIS TREŚCI


1. INSTRUKCJE BEZPIECZEŃSTWA	3
1.1 Ogólne zasady bezpieczeństwa	3
1.2 Ostrzeżenia dotyczące instalacji	7
1.3 Podczas użytkowania	7
1.4 Podczas czyszczenia i konserwacji	10
2. INSTALACJA I PRZYGOTOWANIE DO UŻYTKOWANIA	12
2.1 Instrukcje dla instalatora	12
KUCHENKA	12
2.2 Montaż kuchenki	13
2.3 Przyłączenie gazu	13
2.4 Dostosowanie do rodzaju gazu (jeśli jest dostępne)	15
2.5 Przyłącze elektryczne i bezpieczeństwo (jeżeli jest)	15
2.6 Zestaw zabezpieczający przed przechyleniem	16
2.7 Regulacja nóżek	17
3. CECHY PRODUKTU	18
4. UŻYTKOWANIE PRODUKTU	19
4.1 Korzystanie z palników gazowych	19
4.2 Regulatory płyty kuchenki	19
4.3 Akcesoria	24
5. CZYSZCZENIE I KONSERWACJA	26
5.1 Czyszczenie	26
5.2 Konserwacja	29
5.3 Konserwacja	29
6. ROZWIĄZYWANIE PROBLEMÓW I TRANSPORT	32
6.1 Rozwiązywanie problemów	32
6.2 Transport	33
7. SPECYFIKACJA TECHNICZNA	34
7.1 Tabela dysz gazowych	34
7.2 Etykieta energetyczna	35



1. INSTRUKCJE BEZPIECZEŃSTWA

- Przed użyciem kuchenki należy uważnie przeczytać całą instrukcję i zachować ją w dogodnym miejscu do wglądu, gdy zajdzie taka potrzeba.
- Instrukcja została przygotowana dla więcej niż jednego modelu, dlatego dane urządzenie może nie mieć niektórych opisanych funkcji. Z tego powodu ważne jest, aby zwrócić szczególną uwagę na wszystkie liczby podczas czytania tej instrukcji.

1.1 OGÓLNE ZASADY BEZPIECZEŃSTWA

- Kuchenki mogą używać dzieci w wieku od 8 lat oraz osoby o ograniczonej sprawności fizycznej, czuciowej lub psychicznej oraz bez doświadczenia i wiedzy, ale tylko pod nadzorem lub zgodnie z udzielonymi instrukcjami dotyczącymi jej użytkowania w sposób bezpieczny i przy zrozumieniu związanych z tym zagrożeń. Dzieci nie mogą bawić się kuchenką. Dzieci bez nadzoru nie mogą czyścić kuchenki ani wykonywać czynności konserwacyjnych.

 **OSTRZEŻENIE:** Kuchenka i jej dostępne części nagrzewają się podczas użytkowania. Należy uważać, aby nie dotknąć elementów grzejnych. Dzieci poniżej 8. roku życia nie należy dopuszczać w pobliże kuchenki, jeśli nie znajdują się one pod stałym nadzorem.

  **OSTRZEŻENIE:** Gotowanie na płycie bez nadzoru na tłuszczu lub oleju może być niebezpieczne i może spowodować pożar. NIGDY nie próbować gasić ognia wodą, lecz wyłączyć kuchenkę, a następnie stłumić płomień np. pokrywką lub kocem przeciwpożarowym.

⚠ PRZESTROGA: Proces gotowania musi być prowadzony pod nadzorem. Krótki proces gotowania musi być prowadzony pod stałym nadzorem.

🔥 ⚠ OSTRZEŻENIE: Niebezpieczeństwo pożaru: nie przechowywać żadnych przedmiotów na płycie do gotowania.

⚡ ⚠ OSTRZEŻENIE: Jeżeli powierzchnia jest pęknięta, wyłączyć kuchenkę, aby uniknąć zagrożenia porażeniem prądem elektrycznym.


- W przypadku modeli, które są wyposażone w pokrywę płyty grzejnej, przed użyciem wyczyścić pokrywę z jakichkolwiek rozlanych płynów, a przed jej zamknięciem poczekać, aż kuchenka ostygnie.
- Nie włączać urządzenia za pomocą zewnętrznego czasomierza lub odrębnego systemu zdalnego sterowania.


⚠ OSTRZEŻENIE: Aby zapobiec przewróceniu się kuchenki, należy zamontować wsporniki stabilizujące. (Szczegółowe informacje można znaleźć w instrukcji zestawu stabilizującego).




- W czasie pracy kuchenka nagrzewa się. Należy uważać, aby nie dotknąć elementów grzejnych wewnątrz piekarnika.
- Uchwyty mogą się nagrzać po krótkim czasie.
- Do czyszczenia powierzchni piekarnika nie używać ściernych środków czyszczących ani skrobaczek. Mogą one zarysować powierzchnię, co może spowodować pęknięcie szkła drzwi lub uszkodzenie powierzchni.

- Do czyszczenia kuchenki nie używać urządzeń czyszczących przy pomocy pary.

 **OSTRZEŻENIE:** Przed wymianą lampki należy się upewnić, że kuchenka jest wyłączona, aby uniknąć porażenia prądem.

 **PRZESTROGA:** Podczas gotowania lub grillowania dostępne części kuchenki mogą się nagrzewać. Podczas użytkowania urządzenia w jego pobliżu nie należy dopuszczać małych dzieci.

- Kuchenkę wyprodukowano zgodnie z wszystkimi obowiązującymi miejscowymi i międzynarodowymi normami i przepisami.
- Prace konserwacyjne i naprawcze mogą być przeprowadzane wyłącznie przez autoryzowanych techników serwisowych. Instalacja i naprawy przeprowadzane przez nieautoryzowanych techników mogą być niebezpieczne. Zabrania się dokonywania wszelkich zmian i modyfikacji specyfikacji kuchenki. Stosowanie niewłaściwych osłon płyt grzejnych może powodować wypadki.
- Przed instalacją należy się upewnić, że lokalne warunki dystrybucji (rodzaj i ciśnienie gazu oraz napięcie i częstotliwość w sieci elektrycznej) są zgodne z wymogami dla danej kuchenki. Wymogi dla tej kuchenki podano na etykiecie.

 **PRZESTROGA:** Kuchenka służy wyłącznie do gotowania potraw i jest przeznaczona wyłącznie do użytku w pomieszczeniach gospodarstw domowych. Nie należy jej używać do innych celów ani zastosowań, na przykład do użytku poza domem, w celach komercyjnych lub do ogrzewania pomieszczeń.

- Nie należy używać klamek drzwiczek piekarnika do podnoszenia lub przenoszenia urządzenia.
- Kuchenka ta nie jest przyłączona do urządzenia wentylującego. Należy ją zainstalować i przyłączyć zgodnie z obowiązującymi przepisami dotyczącymi instalacji. Szczególną uwagę należy zwrócić na odnośne wymagania dotyczące wentylacji.
- Jeśli po 15 sekundach palnik się nie zapali, należy zaniechać dalszych prób, otworzyć drzwi komory. Odczekać co najmniej 1 minutę przed próbą zapalenia palnika.
- Instrukcje te są ważne tylko wtedy, gdy na kuchence umieszczono symbol odpowiedniego kraju. Jeśli na kuchence nie umieszczono takiego symbolu, należy się zapoznać z instrukcją techniczną, w której zawarto niezbędne wytyczne dotyczące przystosowania kuchenki do warunków użytkowania w danym kraju.
- Podjęto wszystkie możliwe środki, aby zapewnić bezpieczeństwo użytkownika. Ponieważ szkło może pęknąć, należy zachować ostrożność podczas czyszczenia, aby uniknąć zarysowania. Unikać uderzania lub trącania w szkło akcesoriami.
- Należy się upewnić, że przewód zasilający nie zaklinował się ani nie uszkodził podczas instalacji. Jeśli uszkodzi się przewód zasilający, aby zapobiec zagrożeniu musi go wymienić producent, jego autoryzowany serwis lub podobnie wykwalifikowane osoby.
- Gdy otwarte są drzwiczki piekarnika, nie należy pozwalać dzieciom wspinać się na nie ani na nich siadać.
- Jeśli urządzenie jest wyposażone w płytę grzejącą do

gotowania wykonaną ze szkła lub ceramiki szklanej:
⚠ PRZESTROGA: „W przypadku zbitcia szkła płyty grzejnej”:

- natychmiast odłączyć wszystkie palniki i każdy elektryczny element grzejny oraz odłączyć urządzenie od zasilania;
 - nie dotykać powierzchni urządzenia;
 - nie korzystać z urządzenia.
- Proszę trzymać dzieci i zwierzęta z dala od tego urządzenia.


1.2 OSTRZEŻENIA DOTYCZĄCE INSTALACJI

- Nie uruchamiać kuchenki, dopóki nie zostanie całkowicie zainstalowana.
- Kuchenkę musi zainstalować autoryzowany technik. Producent nie odpowiada za żadne szkody, które mogło spowodować umieszczenie kuchenki w nieodpowiednim miejscu i jej instalacja przez nieuprawnione osoby.
- Rozpakowując kuchenkę, należy się upewnić, że nie została ona uszkodzona podczas transportu. W przypadku jakiegokolwiek wady nie należy używać urządzenia, lecz natychmiast skontaktować się z wykwalifikowanym agentem serwisowym. Ponieważ użyte do pakowania materiały (nylon, zszywki, styropian itp.) mogą być szkodliwe dla dzieci, należy je bezzwłocznie zebrać i usunąć.
- Chronić urządzenie przed oddziaływaniami z otoczenia. Nie wystawiać na działanie słońca, deszczu, śniegu, pyłu lub nadmiernej wilgotności.
- Sprzęty otaczające kuchenkę (np. szafka) muszą być wytrzymałe na działanie temperatury o wysokości min. 100°C.

- Nie wolno instalować urządzenia za drzwiczkami ozdobnymi – pozwoli to uniknąć przegrzania.

1.3 PODCZAS UŻYTKOWANIA


- Podczas pierwszego użycia piekarnika można odczuć lekki, niemiły zapach. To całkowicie normalne zjawisko spowodowane przez materiały izolacyjne znajdujące się na elementach grzałki. Przed pierwszym użyciem piekarnika zalecamy włączyć go, gdy jest pusty, i ustawić maksymalną temperaturę na 45 minut. Należy się upewnić, że miejsce instalacji produktu jest dobrze wentylowane.
- Zachować ostrożność podczas otwierania drzwiczek piekarnika podczas oraz po gotowaniu. Gorąca para z piekarnika może spowodować oparzenia.
- Nie umieszczać materiałów palnych ani łatwopalnych w kuchence ani w jej pobliżu, gdy kuchenka pracuje.
- Do wstawiania i wyjmowania potraw z piekarnika zawsze używać rękawic kuchennych.

 Nie oddalać się od kuchenki podczas gotowania z użyciem stałych lub ciekłych olejów. W warunkach skrajnej temperatury mogą się one zapalić. Palącego się oleju nie wolno gasić, polewając wodą. Zamiast tego należy wyłączyć kuchenkę i przykryć patelnię pokrywką lub kocem gaśniczym.


- Zawsze stawiaj patelnie na środku pola grzejnego i obracaj ich ręczki w bezpieczne miejsce, aby się nie obijały.
- Jeśli produkt nie jest używany przez dłuższy czas, wyłączyć wyłącznik główny. Wyłączyć zawór gazu, jeżeli urządzenia nie są używane.
- Gdy kuchenka nie jest użytkowana, należy się

upewnić, że jej gałki sterujące znajdują się w pozycji „0” (stop).


- Tacki pochylają się przy wyciąganiu. Należy uważać, aby podczas wyjmowania jedzenia z piekarnika nie wylać ani nie upuścić gorących potraw.

 **PRZESTROGA:** Używanie urządzenia do gotowania na gazie powoduje wytwarzanie ciepła, wilgoci i produktów spalania w pomieszczeniu, w którym jest ono zainstalowane. Należy się upewnić, że kuchnia jest dobrze wentylowana, zwłaszcza gdy kuchenka jest w użyciu. Należy dbać, aby naturalne otwory wentylacyjne były otwarte lub zainstalować urządzenie do wentylacji mechanicznej (okap z mechanicznym wyciągiem).

- Przy długotrwałym i intensywnym użytkowaniu kuchenki potrzebna może być dodatkowa wentylacja, na przykład otwarcie okna, lub bardziej wydajna wentylacja, na przykład zwiększenie poziomu wentylacji mechanicznej, jeśli znajduje się w kuchni.

 **PRZESTROGA:** Szklane pokrywy mogą pękać, gdy się nagrzeją. Przed zamknięciem pokrywy wyłączyć wszystkie palniki i odczekać, aż ostygnie powierzchnia płyty.

- Gdy otwarte są drzwiczki piekarnika, nie należy nic na nich umieszczać. Może to spowodować brak równowagi piekarnika lub uszkodzić drzwiczki.
- Nie wkładać do szuflady żadnych ciężkich ani łatwopalnych przedmiotów (np. nylon, plastikowe torebki, papier, tkaniny itp.). Dotyczy to także naczyń kuchennych z plastikowymi akcesoriami (np. uchwytami).

 **PRZESTROGA:** Kiedy urządzenie jest włączone,

powierzchnia wewnętrzna przegrody na przechowywanie osiąga wysoką temperaturę. Unikać dotykania powierzchni wewnętrznej.

- Nie wieszać ręczników, ściereczek ani ubrań na kuchence ani jej uchwytych.


1.4 PODCZAS CZYSZCZENIA I KONSERWACJI

- Przed wykonaniem czyszczenia lub konserwacji należy się upewnić, że urządzenie jest wyłączone.
- Do czyszczenia panelu sterowania nie zdejmować gałek sterujących.
- Aby utrzymać wydajność i bezpieczeństwo kuchenki, zalecamy bezwzględne użytkowanie oryginalnych części zamiennych i w razie potrzeby kontakt z naszymi autoryzowanymi agentami serwisowymi.

Deklaracja zgodności CE

CE Oświadczamy, że nasze produkty spełniają wymagania odpowiednich dyrektyw, decyzji i regulacji Unii Europejskiej oraz wymagania określone w wymienionych normach.

Urządzenie to zaprojektowano wyłącznie do gotowania w domu. Wszelkie inne użycie (np. ogrzewanie pomieszczeń) jest niewłaściwe i niebezpieczne.

 Instrukcje obsługi dotyczą kilku modeli. Mogą wystąpić różnice między tymi instrukcjami a Twoim modelem.

Utylizacja starej kuchenki



Symbol na wyrobie lub opakowaniu oznacza,

że wyrób ten nie może być traktowany jako odpad komunalny. Zamiast tego powinien zostać przekazany do odpowiedniego punktu zbiórki zużytego sprzętu elektrycznego i elektronicznego. Zapewniając prawidłowe złomowanie tego wyrobu, przyczynisz się do zapobiegania potencjalnym negatywnym konsekwencjom jego niewłaściwej utylizacji dla środowiska naturalnego i zdrowia ludzi. Aby uzyskać więcej szczegółowych informacji na temat odzysku surowców wtórnych z tego wyrobu, należy się skontaktować z odpowiednim urzędem miasta, zakładem gospodarki odpadami lub sklepem, w którym zakupiono ten wyrób.

2. INSTALACJA I PRZYGOTOWANIE DO UŻYTKOWANIA

! OSTRZEŻENIE: Urządzenie musi być instalowane przez autoryzowanego serwisanta lub wykwalifikowanego technika, zgodnie z instrukcjami podanymi w niniejszym podręczniku i zgodnie z obowiązującymi przepisami lokalnymi.

- Niewłaściwa instalacja może spowodować obrażenia i uszkodzenia, za które producent nie ponosi odpowiedzialności i które nie są objęte gwarancją.
- Przed instalacją należy się upewnić, że lokalne warunki dystrybucji (rodzaj i ciśnienie gazu lub napięcie i częstotliwość w sieci elektrycznej) są zgodne z tymi wymaganymi dla kuchenki. Wymogi dla tej kuchenki podano na etykiecie.
- Należy przestrzegać praw, rozporządzeń, dyrektyw i norm obowiązujących w kraju użytkowania (przepisy bezpieczeństwa, prawidłowa utylizacja zgodnie z przepisami itp.).

2.1 INSTRUKCJE DLA INSTALATORA

Wymagania dotyczące wentylacji

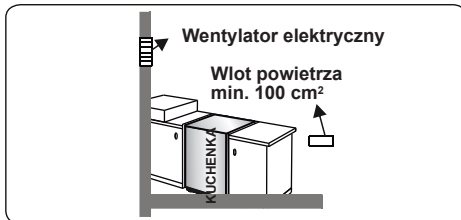
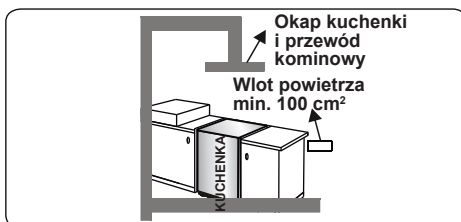
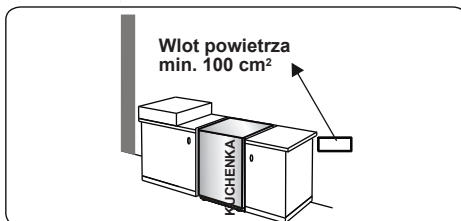
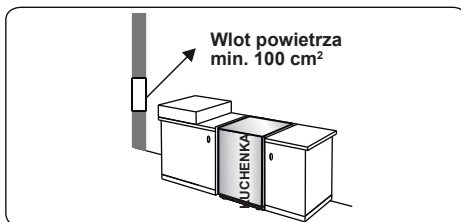
- Dla pomieszczeń o kubaturze mniejszej niż 5 m^3 wymagana jest stała wentylacja wolnego obszaru 100 cm^2 .
- Dla pomieszczeń o kubaturze pomiędzy 5 m^3 a 10 m^3 wymagana jest stała wentylacja wolnego obszaru 50 cm^2 , chyba że pomieszczenie ma drzwi, które otwierają się bezpośrednio na zewnątrz. Wówczas wentylacja stała nie jest wymagana.
- Dla pomieszczeń o kubaturze większej niż 10 m^3 nie jest wymagana stała wentylacja.

! Ważne: Niezależnie od wielkości pomieszczenia wszystkie pomieszczenia, w których umieszczone jest urządzenie, muszą mieć bezpośredni dostęp do powietrza z zewnątrz poprzez otwierane okno lub jego odpowiednik.

Usuwanie spalonych gazów ze środowiska

Urządzenia gazowe odprowadzają uboczne produkty spalania gazu na zewnątrz albo

bezpośrednio, albo za pośrednictwem okapu i komina. Jeśli nie można zamontować okapu, w oknie lub na ścianie z dostępem do świeżego powietrza należy ustawić wentylator. Wentylator musi być wystarczająco wydajny, aby wymieniać całe powietrze w kuchni co najmniej 4–5 razy na godzinę.



Instrukcje ogólne

- Po wyjęciu urządzenia i akcesoriów z opakowania należy sprawdzić, czy urządzenie nie jest uszkodzone. W przypadku podejrzenia uszkodzenia nie używać urządzenia i natychmiast skontaktować się z autoryzowanym serwisantem lub wykwalifikowanym

technikiem.

- Należy się upewnić, że w najbliższym sąsiedztwie nie ma łatwopalnych lub palnych materiałów takich jak zasłony, olej, szmatki itp., które mogą się zapalić.
- Blat i meble wokół urządzenia muszą być wykonane z materiałów odpornych na temperatury wyższe niż 100°C.
- Urządzenie nie powinno być instalowane bezpośrednio nad zmywarką, lodówką, zamrażarką, pralką ani suszarką do ubrań.
- Kuchenkę można ustawić w pobliżu innych mebli, pod warunkiem, że w miejscu, w którym stoi urządzenie, wysokość mebli nie przekracza wysokości płyty kuchenki.

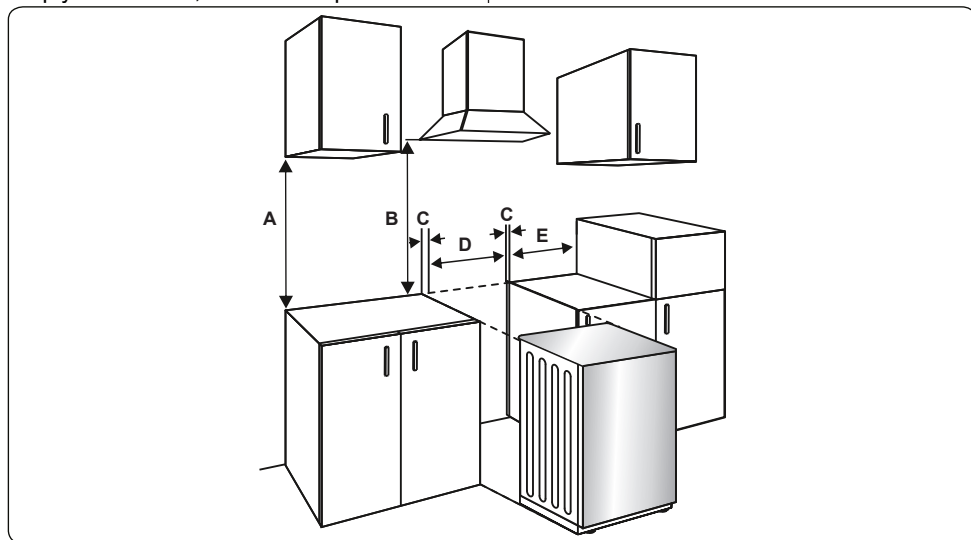
2.2 MONTAŻ KUCHENKI

- Jeśli meble kuchenne są wyższe niż płyta kuchenki, to w celu zapewnienia

cyrkulacji powietrza muszą być one odsunięte od jej boku o co najmniej 10 cm.

- Należy zachować co najmniej 2 cm odstępu na obieg powietrza wokół kuchenki.
- Jeśli nad urządzeniem będzie instalowany okap kuchenny lub dowolna szafka, odległość między płytą grzejną a szafką / okapem kuchennym powinna być taka, jak pokazano poniżej.

A (mm) Szafka	420
B (mm) Okap kuchenny	650/700
C (mm)	20
D (mm)	Szerokość produktu
E (mm)	100



2.3 PRZYŁĄCZENIE GAZU

Montaż zasilania gazem i kontrola szczelności

Kuchenkę należy przyłączyć zgodnie z obowiązującymi normami i przepisami miejscowymi i międzynarodowymi. Najpierw należy sprawdzić, jaki rodzaj gazu jest przyłączony do kuchenki. Informacje te są dostępne na naklejce z tyłu kuchenki.

Informacje dotyczące właściwych rodzajów gazu i dysz gazowych można znaleźć w tabeli danych technicznych. Sprawdzić, czy ciśnienie gazu zasilającego jest zgodne z wartościami podanymi w tabeli danych technicznych, aby móc go jak najlepiej wykorzystać i zapewnić minimalne zużycie gazu. Jeżeli ciśnienie gazu w sieci różni się od podanych wartości lub nie jest ono

stabilne w miejscu zamieszkania, może być konieczne zamontowanie regulatora ciśnienia na wlocie gazu. Aby dokonać tych korekt, należy się skontaktować z autoryzowanym centrum serwisowym.

Punkty do sprawdzenia przy przyłączeniu gazu węzłem elastycznym:

- Jeśli kuchenkę przyłącza się do zasilania gazem za pomocą elastycznego węża założonego na wlot gazu, należy zamontować na nim także kołnierz rurowy.
- Przyłączyć kuchenkę krótkim i wytrzymałym węzłem, możliwie najbliższym źródła gazu.
- Dozwolona maksymalna długość węża to 1,5 m.
- Urządzenie powinno zostać podłączone zgodnie z odpowiednimi lokalnymi normami dotyczącymi instalacji gazowych.
- Wąż trzeba prowadzić z dala od miejsc, które mogą się nagrzewać do temperatury powyżej 90°C.
- Wąż nie może być pęknięty, rozerwany, wygięty ani zagięty.
- Trzymać wąż z dala od ostrych narożników i przedmiotów, które mogłyby się poruszać.
- Przed montażem należy się upewnić, że wąż nie jest uszkodzony. W celu sprawdzenia użyć wody gazowanej lub testera szczelności. Używanie otwartego płomienia do sprawdzania wycieków gazu jest zabronione.
- Wszystkie elementy metalowe stosowane do przyłączenia gazu muszą być wolne od rdzy. Należy sprawdzić datę ważności wszelkich elementów wykorzystywanych do przyłączenia.

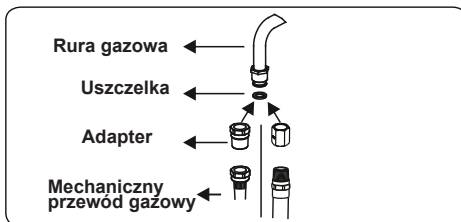
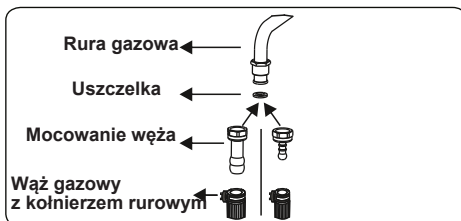
Punkty do sprawdzenia przy przyłączeniu gazu przewodem stałym

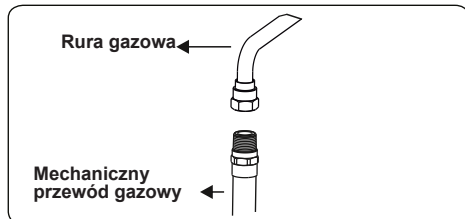
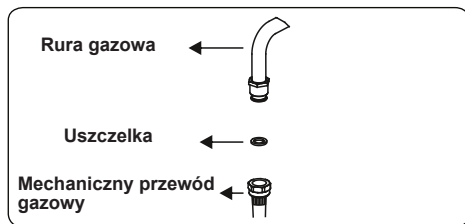
Aby zamontować stałe przyłącze gazowe (przy użyciu połączeń gwintowych, np. nakrętek), w różnych krajach stosuje się różne metody. Części stosowane najczęściej w danym kraju są dostarczane wraz z kuchenką. Wszystkie inne części mogą być dostarczone jako części zamienne.

Podczas przyłączania nakrętka na kolektorze gazu musi być nieruchoma, a obraca się drugi element. Do bezpiecznego połączenia należy użyć kluczy o odpowiednich rozmiarach. W przypadku powierzchni pomiędzy różnymi elementami należy zakładać uszczelki dostarczone w zestawie do przystosowania przyłączenia do rodzaju gazu.

Uszczelki użyte przy przyłączeniu powinny być również dopuszczone do stosowania w instalacjach gazowych. Do uszczelniania instalacji gazowej nie należy używać uszczelek hydraulicznych.

Należy pamiętać, że kuchenka jest przystosowana do przyłączenia gazu w kraju, dla którego ją wyprodukowano. Główny kraj docelowy oznaczono na tylnej pokrywie kuchenki. Jeśli ma być ona używana w innym kraju, potrzebne być może któreś z przyłączeń pokazanych na poniższym rysunku. W takim przypadku należy się skontaktować z władzami lokalnymi, aby otrzymać informacje o prawidłowym podłączeniu gazu.





Kuchenka musi być zainstalowana i konserwowana przez odpowiednio wykwalifikowanego technika z gazowni, zgodnie z obowiązującymi przepisami bezpieczeństwa.

! OSTRZEŻENIE: Używanie otwartego płomienia do sprawdzania wycieków gazu jest zabronione.

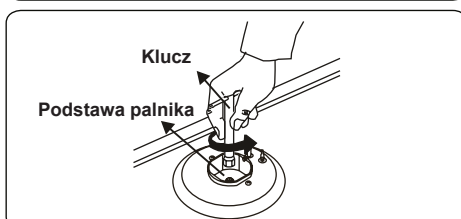
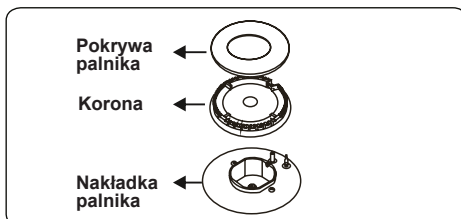
2.4 DOSTOSOWANIE DO RODZAJU GAZU (JEŚLI JEST DOSTĘPNE)

Kuchenka jest przystosowana do zasilania propanem-butanem / gazem ziemnym. Palniki gazowe można dostosować do różnych rodzajów gazu poprzez zastąpienie odpowiednich dysz i regulację minimalnej długości płomienia odpowiednio do używanego gazu. W tym celu należy wykonać następujące czynności.

Wymiana dysz

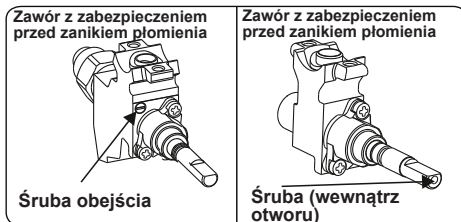
Palniki płyty kuchenki

- Odciąć dopływ gazu z sieci i odłączyć kuchenkę od zasilania elektrycznego.
- Zdjąć pokrywy palników i korony.
- Aby odkręcić dysze, należy użyć klucza płaskiego 7 mm.
- Wymienić dysze na te z zestawu do dostosowania do rodzaju gazu o odpowiednich średnicach do rodzaju gazu, który ma być użyty, zgodnie z tabelą dotyczącą dysz gazowych.



Regulacja minimalnej pozycji płomienia:

Najpierw należy się upewnić, że kuchenka jest odłączona od zasilania elektrycznego, a dopływ gazu jest otwarty. Długość płomienia w położeniu minimalnym reguluje się płaską śrubą umieszczoną na zaworze. W zaworach z zabezpieczeniem przed zanikiem płomienia śruba ta znajduje się po stronie trzpienia zaworu, jak pokazano na rysunkach. W zaworach bez zabezpieczenia przed zanikiem płomienia śruba ta znajduje się wewnątrz trzpienia zaworu, jak pokazano na rysunku. W celu łatwiejszego dostosowania położenia płomienia zaleca się, aby podczas zmiany dokonać demontażu panelu sterowania (i mikroprzełącznika, jeśli występuje). Przy dostosowaniu z gazu propan-butan na gaz ziemny trzeba poluznić śrubę obejścia. Przy dostosowywaniu z gazu ziemnego na propan-butan śrubę tę trzeba dokręcić.



Określanie minimalnej pozycji płomienia

Aby określić to minimalne położenie, należy zapalić palniki i pozostawić je w pozycji minimalnej. Wyjąć gałki, ponieważ śruby są dostępne tylko po ich wyjęciu. Za pomocą

małego śrubokręta dokręcić lub odkręcić śrubę bocznika o mniej więcej 90 stopni. Gdy płomień ma długość co najmniej 4 mm, gaz jest równomiernie rozprowadzany. Należy się upewnić, że płomień nie gaśnie przy przejściu od położenia maksymalnego do minimalnego. Ręką spowodować sztuczny powiew powietrza w stronę płomienia, aby sprawdzić, czy płomień się stabilnie.

Wymiana wlotu gazu

W niektórych krajach wlot gazu ziemnego / gazu propan-butan może się różnić. W takim przypadku należy usunąć oryginalne elementy mocujące i nakrętki (jeśli są) i odpowiednio założyć nowe przyłącze gazu. W każdych warunkach wszystkie elementy użyte do połączeń gazowych powinny być zatwierdzone przez władze miejscowe i/lub międzynarodowe. Przy wszystkich połączeniach gazowych należy się odwołać do powyższych wyjaśnień w punkcie „Montaż zasilania gazem i kontrola szczelności”.

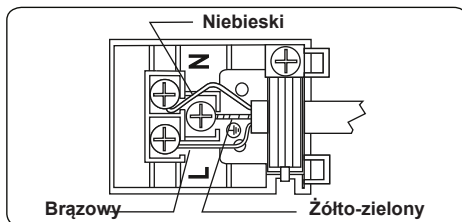
2.5 PRZYŁĄCZE ELEKTRYCZNE I BEZPIECZEŃSTWO (JEŻELI JEST)

! OSTRZEŻENIE: Połączenie elektryczne urządzenia musi być instalowane przez autoryzowanego serwisanta lub wykwalifikowanego technika, zgodnie z instrukcjami podanymi w niniejszym podręczniku i zgodnie z obowiązującymi przepisami lokalnymi.

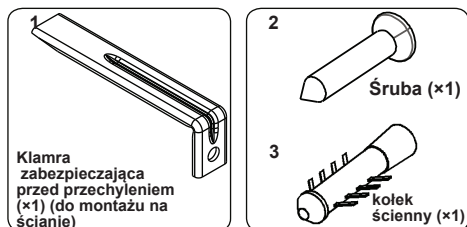
! OSTRZEŻENIE: URZĄDZENIE MUSI BYĆ UZIEMIONE.

- Przed podłączeniem urządzenia do sieci zasilającej należy sprawdzić napięcie znamionowe urządzenia (oznaczone na tabliczce znamionowej urządzenia) w celu potwierdzenia zgodności z dostępnym napięciem sieciowym, a przewody elektryczne powinny być w stanie obsługiwać moc znamionową urządzenia (również wskazaną na tabliczce znamionowej).
- Podczas instalacji należy się upewnić, że stosowane są przewody izolowane. Nieprawidłowe podłączenie może spowodować uszkodzenie urządzenia. Jeśli przewód sieciowy jest uszkodzony i należy go wymienić, powinien to zrobić wykwalifikowany personel.
- Nie używać adapterów, rozgałęziaczy ani przedłużaczy.

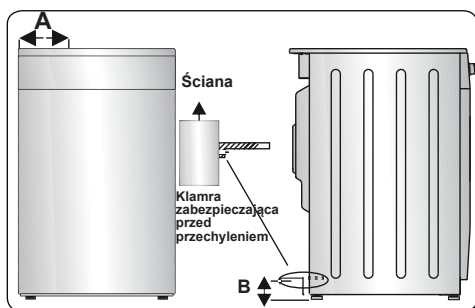
- Przewód zasilający należy umieszczać z dala od gorących części kuchenki i nie może być on zgięty ani przyciśnięty. W przeciwnym razie może ulec uszkodzeniu, co spowoduje zwarcie.
- Jeśli urządzenie nie jest podłączone do sieci za pomocą wtyczki, w celu spełnienia wymagań bezpieczeństwa należy zastosować rozłącznik wszystkich biegunów (z odstępem co najmniej 3 mm między stykami).
- Urządzenie jest zasilane napięciem 220–240 V~. W przypadku innego dostępnego napięcia należy się skontaktować z autoryzowanym serwisantem lub wykwalifikowanym elektrykiem.
- Przewód zasilający (H05VV-F) musi mieć długość wystarczającą do podłączenia do urządzenia.
- Po zainstalowaniu urządzenia wyłącznik z bezpiecznikiem musi być łatwo dostępny.
- Należy się upewnić, że wszystkie połączenia są odpowiednio mocno dokręcone.
- Zamocować kabel zasilający w zacisku kabla, a następnie zamknąć pokrywę.
- Połączenie skrzynki zaciskowej jest umieszczone na skrzynce zaciskowej.



2.6 ZESTAW ZABEZPIEZAJĄCY PRZED PRZECHYLENIEM



Torebka z dokumentami i zestawem zabezpieczającym przed przechyleniem. Luźno przymocować klamrę zabezpieczającą przed przechyleniem (1) do ściany za pomocą śruby (2) i kołka ściennego (3), zgodnie z wartościami przedstawionymi na poniższej ilustracji i w poniższej tabeli. Ustawić wysokość klamry zabezpieczającej przed przechyleniem, tak aby była ona umieszczona w linii z gniazdem kuchenki, i dokręcić śrubę. Popchnąć urządzenie do ściany, upewniając się, że klamra zabezpieczająca przed przechyleniem jest umieszczona z tyłu urządzenia.



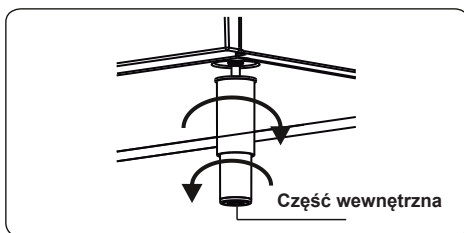
Wymiary produktu (szerokość × głębokość × wysokość) (cm)	A (mm)	B (mm)
60 × 60 × 90 (piekarnik podwójny)	297,5	52
50 × 60 × 90 (piekarnik podwójny)	247,5	52
90 × 60 × 85	430	107
60 × 60 × 90	309,5	112
60 × 60 × 85	309,5	64
50 × 60 × 90	247,5	112
50 × 60 × 85	247,5	64
50 × 50 × 90	247,5	112
50 × 50 × 85	247,5	64

2.7 REGULACJA NÓŻEK

Urządzenie jest wyposażone w 4 regulowane nóżki. Przymocować nóżki do podstawy, obracając je zgodnie z ruchem wskazówek zegara, w sposób przedstawiony na rysunku.

Aby zapewnić bezpieczne działanie, ważne jest prawidłowe wyważenie urządzenia. Przed rozpoczęciem gotowania upewnić się, że urządzenie jest wypoziomowane. Aby podwyższyć urządzenie, należy obrócić część wewnętrzną nóżek w lewo. Aby obniżyć urządzenie, należy obrócić część wewnętrzną nóżek w prawo.

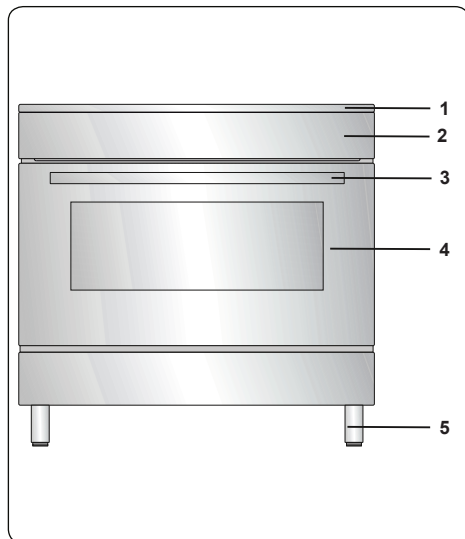
Obracając nóżki, kuchenkę można podnieść do 50 mm. Urządzenie jest ciężkie i powinny je podnosić co najmniej 2 osoby. Zabrania się przeciągania urządzenia.



3. CECHY PRODUKTU

Ważne: Dane techniczne i wygląd danego urządzenia mogą się różnić od przedstawionego na poniższych rysunkach.

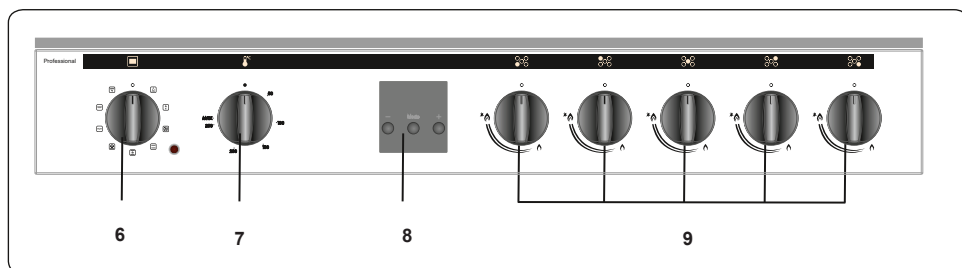
Wykaz elementów



1. Płyta kuchenki
2. Panel sterowania
3. Uchwyt drzwiczek piekarnika
4. Drzwiczki piekarnika
5. Regulowane nóżki

Panel sterowania

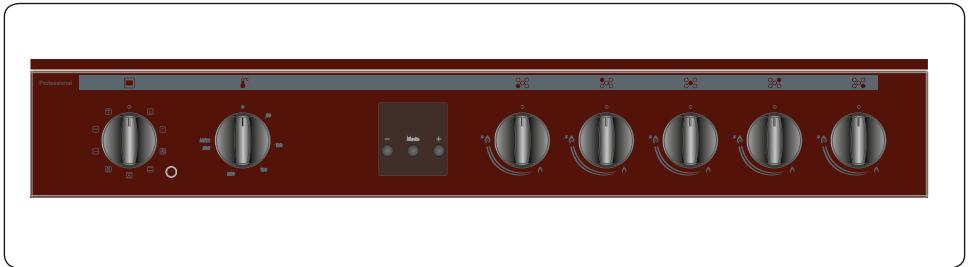
VC-993wnPBG



6. Pokrętko wyboru funkcji piekarnika
7. Pokrętko termostatu piekarnika
8. Programator czasowy
9. Pokrętko sterowania płytą



VC-993wnPBR



4. UŻYTKOWANIE PRODUKTU

4.1 KORZYSTANIE Z PALNIKÓW GAZOWYCH

Zapalanie palników

Symbol położenia nad każdą gałką sterującą określa sterowany palnik.

Ręczne zapalanie palników gazowych

Jeśli kuchenka nie jest wyposażona w urządzenie do zapalania lub nastąpi awaria zasilania elektrycznego, należy postępować, jak podano poniżej.

Palniki na płycie: Wcisnąć gałkę palnika, który chce się zapalić, i przytrzymać ją, obracając w lewo, tak aby gałka znalazła się w pozycji maksymalnego ustawienia. Kontynuować wciskanie gałki i przytrzymać zapaloną zapalną, zapalnik lub inną pomoc nad górnym obwodem palnika. Gdy tylko pojawi się stabilny płomień, odsunąć źródło zapłonu od palnika.

Elektryczny zapłon za pomocą gałki sterującej

Wcisnąć gałkę palnika, który chce się zapalić, i przytrzymać ją, obracając w lewo, tak aby gałka znalazła się w pozycji 90 stopni. Mikroprzełącznik pod gałką będzie powodował powstawanie iskier (z iskrownika) tak długo, jak naciśnięta będzie gałka sterująca. Nacisnąć gałkę, aż na palniku widoczny będzie stabilny płomień.

Urządzenie zabezpieczające płomień

Palniki płyty kuchenki

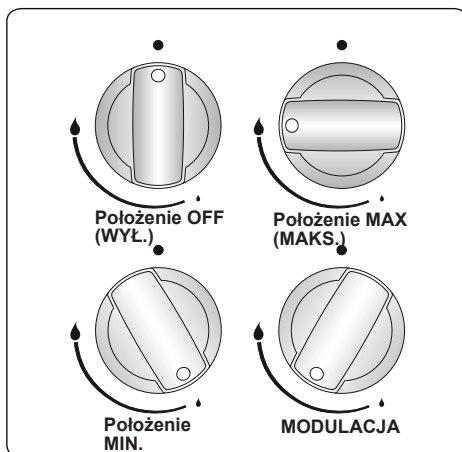
Zabezpieczenie płyty przed zanikiem płomienia chroni przed jego przypadkowym zgaśnięciem. W takim przypadku zabezpieczenie odcina dopływ gazu do palnika, co zapobiega gromadzeniu się niespalonego gazu. Oczekaj 90 sekund przed ponownym zapaleniem zgasłego palnika.

4.2 REGULATORY PŁYTY KUCHENKI

Palnik płyty kuchenki

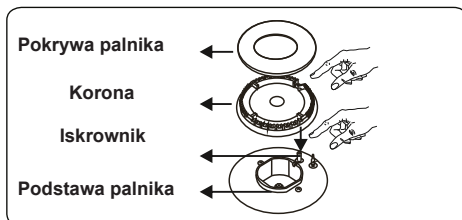
Gałka ma 3 pozycje: wyl. (0), maksimum (duży symbol płomienia) i minimum (mały symbol płomienia). Po zapaleniu palnika za pomocą przekręcenia gałki do pozycji maksymalnej można regulować długość płomienia pomiędzy położeniami

maksymalnym i minimalnym. Nie używać palników, gdy pokrętko jest w położeniu pomiędzy maksymalnym a wyłączonym.



Po zapłonie wizualnie sprawdzić płomień.

Jeśli widoczna jest żółta końcówka, płomień są uniesione lub niestabilne, należy wyłączyć dopływ gazu i po ostygnięciu sprawdzić montaż pokryw palników i koron palników. Należy się upewnić, że pokrywy palników nie są zalane. Jeśli płomień palnika gaśnie przypadkowo, należy wyłączyć palnik, wywietrzyć kuchnię i odczekać przynajmniej 90 sekund przed jego powtórny zapaleniem.



Aby wyłączyć palniki kuchenki, należy obrócić gałkę w prawo do położenia oznaczonego jako „0” lub tak, by znacznik gałki palnika był skierowany ku górze.

Palniki kuchenki różnią się średnicami. Najbardziej oszczędne korzystanie z gazu

polega na wybraniu palnika o wielkości odpowiedniej do wielkości garnka i zmniejszeniu płomienia do minimum po zagotowaniu jego zawartości. Zaleca się zawsze przykrywanie garnków pokrywkami, aby uniknąć strat ciepła.

Aby uzyskać maksymalną wydajność głównych palników, sugerujemy używanie garnków z płaskimi dnami o następujących średnicach. Używanie garnków o średnicach mniejszych niż przedstawione poniżej spowoduje utratę energii.

Palnik duży / do woków	22–26 cm
Palnik średni	14–22 cm
Palnik pomocniczy	12–18 cm

Należy się upewnić, że końcówki płomieni nie sięgają poza zewnętrzny obwód garnka, ponieważ może to uszkodzić zamontowane elementy z tworzywa sztucznego takie jak uchwyty.

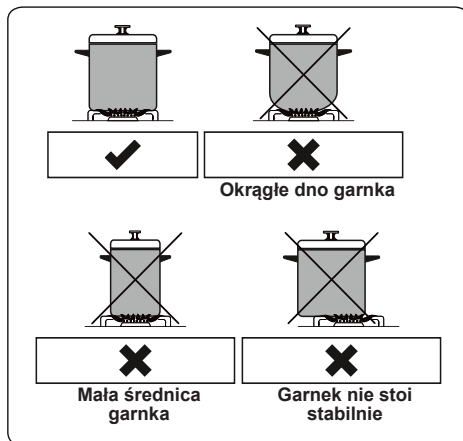
Wyłączyć główny zawór sterujący gazem, gdy palniki nie są używane przez dłuższy czas.

OSTRZEŻENIE:

- Należy używać tylko garnków o płaskim dnie z grubymi podstawami.
- Przed postawieniem garnka na palniku należy się upewnić, że jego dno jest suche.
- Gdy kuchenka pracuje, temperatura dostępnych części może być wysoka. Konieczne jest, aby w trakcie i po zakończeniu gotowania nie dopuszczać dzieci ani zwierząt do palników.
- Po użyciu płyta przez dłuższy czas pozostaje bardzo gorąca. Nie stawiać na urządzeniu żadnych przedmiotów ani nie dotykać go.
- Nigdy nie kłaść na płycie noży, widelców, łyżek ani pokrywek, ponieważ

się nagrzeją i mogą spowodować poważne poparzenia.

- Uchwytów garnków ani żadnych innych naczyń do gotowania nie należy wystawiać poza krawędź płyty kuchenki.



Regulatory piekarnika

Gałka sterowania funkcjami piekarnika

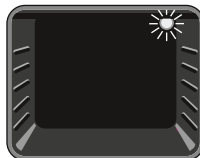
Przekręcić gałkę na odpowiedni symbol żądanej funkcji gotowania. Szczegółowe informacje na temat różnych funkcji znajdują się w sekcji „Funkcje piekarnika”.

Gałka termostatu piekarnika

Po wybraniu funkcji gotowania obrócić gałkę, aby ustawić żądaną temperaturę. Lampka termostatu piekarnika świeci podczas działania termostatu, w trakcie podgrzewania piekarnika lub utrzymywania temperatury.

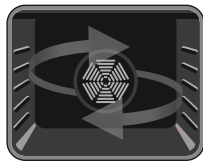
Funkcje piekarnika

* Funkcje tego konkretnego piekarnika mogą się różnić w zależności od modelu produktu.



Lampka piekarnika:

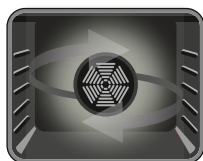
Zapali się tylko lampka piekarnika. Pozostaje ona włączona podczas trwania funkcji gotowania.



Funkcja rozmrażania:

Zapalają się lampki ostrzegawcze piekarnika i zaczyna działać wentylator. Aby skorzystać z funkcji rozmrażania, należy

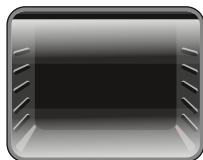
umieścić mrożonkę w piekarniku na półce zamontowanej na trzecim poziomie od dołu. Zaleca się ustawienie pod rozmrażaną potrawą tacki do zbierania wody z topniejącego lodu. Funkcja ta nie służy ani do gotowania, ani do pieczenia, tylko do rozmrażania potraw.



Funkcja Turbo:

Włącza się termostat i zapalają się lampki ostrzegawcze piekarnika, zaczyna działać pierścieniowy element grzejny oraz

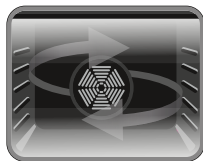
wentylator. Funkcja turbo równomiernie rozprowadza ciepło w piekarniku, dzięki czemu jedzenie na wszystkich poziomach jest równomiernie przygotowywane. Zaleca się wstępne podgrzanie piekarnika przez mniej więcej 10 minut.



Funkcja pieczenia statycznego:

Włącza się termostat i zapalają się lampki ostrzegawcze piekarnika, a dolny i górny element grzejny zaczynają

działać. Funkcja pieczenia statycznego wydziela ciepło, zapewniając równomierne pieczenie potrawy. Idealna funkcja do pieczenia ciastek, ciast, zapiekanek z makaronu, lasanii i pizzy. Przy tej funkcji zaleca się podgrzanie wstępne przez 10 minut. Najlepiej piec tylko na jednej półce naraz.

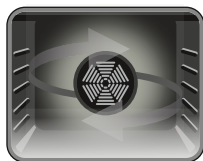


Funkcja wentylatora:

Włącza się termostat i zapalają się lampki ostrzegawcze piekarnika, zaczynają działać dolne i górne elementy grzejne oraz

wentylator. Ta funkcja jest najlepsza do pieczenia ciastek. Pieką górny i dolny element grzejny w piekarniku, a wentylator zapewnia obieg powietrza, co daje lekki efekt grillowania potraw. Zaleca się wstępne

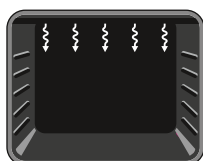
podgrzanie piekarnika przez mniej więcej 10 minut.



Funkcja pizzy:

Włącza się termostat i zapalają się lampki ostrzegawcze piekarnika, zaczyna działać pierścieniowy element grzejny,

elementy dolne oraz wentylator. Idealna funkcja do pieczenia takich potraw jak pizza – równomiernie i w krótkim czasie. Podczas gdy wentylator równomiernie rozprowadza ciepło w piekarniku, dolny element grzejny odpowiada za pieczenie potraw.

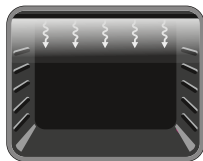


Funkcja grillowania:

Włącza się termostat i zapalają się lampki ostrzegawcze piekarnika, zaczyna działać element grzejny grilla. Funkcja

ta służy do grillowania i opiekania potraw na górnych półkach piekarnika. Posmarować lekko olejem siatkę drucianą, aby zapobiec przywieraniu grillowanych posiłków do siatki, i umieścić potrawę na środku grilla. Należy zawsze ustawiać tackę pod spodem, aby zbierać krople kapiącego oleju lub tłuszczu. Zaleca się wstępne podgrzanie piekarnika przez mniej więcej 10 minut.

! Ostrzeżenie: Przy grillowaniu drzwiczki piekarnika muszą być zamknięte, a temperaturę piekarnika należy nastawić na 190°C.

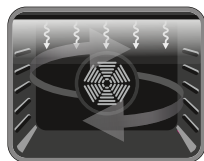


Funkcja przypiezonego grillowania:

Włącza się termostat i zapalają się lampki ostrzegawcze piekarnika, a grill

i górny element grzejny zaczynają działać. Funkcja ta służy do szybszego grillowania i grillowania potraw o większej powierzchni, na przykład mięsa. Używa się górnych półek piekarnika. Posmarować lekko olejem siatkę drucianą, aby zapobiec przywieraniu grillowanych posiłków do siatki, i umieścić potrawę na środku grilla. Należy zawsze ustawiać tackę pod spodem, aby zbierać krople kapiącego oleju lub tłuszczu. Zaleca się wstępne podgrzanie piekarnika przez mniej więcej 10 minut.

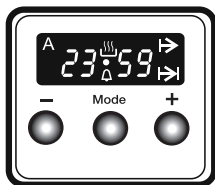
! Ostrzeżenie: Przy grillowaniu drzwiczki piekarnika muszą być zamknięte, a temperaturę piekarnika należy nastawić na 190°C.



Funkcja podwójnego grillowania i wentylatora: Włącza się termostat i zapalają się lampki ostrzegawcze piekarnika oraz

zaczyna działać grill, górne elementy grzejne oraz wentylator. Funkcja ta służy do szybszego grillowania grubszych potraw i do grillowania dań o większej powierzchni. Uruchamiają się oba elementy grzejne, górny i grilla, wraz z wentylatorem, aby zapewnić równomierne pieczenie. Używa się górnych półek piekarnika. Posmarować lekko olejem siatkę drucianą, aby zapobiec przywieraniu grillowanych posiłków do siatki, i umieścić potrawę na środku grilla. Należy zawsze ustawiać tackę pod spodem, aby zbierać krople kapiącego oleju lub tłuszczu. Zaleca się wstępne podgrzanie piekarnika przez mniej więcej 10 minut.

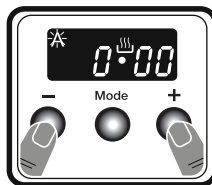
! Ostrzeżenie: Przy grillowaniu drzwiczki piekarnika muszą być zamknięte, a temperaturę piekarnika należy nastawić na 190°C. Używanie cyfrowego programatora czasowego



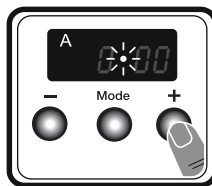
Opis funkcji	
A	Gotowanie automatyczne
	Gotowanie ręczne
	Czas gotowania
	Koniec czasu gotowania
•	Kropka
	Minutnik
Mode	Funkcja trybu
-	Zmniejszenie wartości programatora czasowego
+	Zwiększenie wartości programatora czasowego
23 59	Wyświetlacz programatora czasowego

Ustawianie czasu

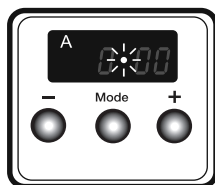
Przed rozpoczęciem używania piekarnika należy ustawić czas. Po podłączeniu zasilania symbol „A” i „000” zaczną migać na wyświetlaczu.



1. Jednocześnie nacisnąć klawisze „+” i „-”. Pojawi się symbol, a kropka na środku wyświetlacza zacznie migać.



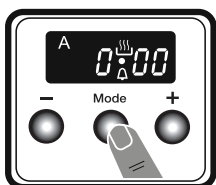
2. Ustawić godzinę, gdy kropka miga, korzystając z klawiszy „+” i „-”.



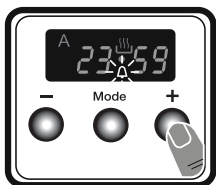
3. Po kilku sekundach kropka przestanie migać i pozostanie podświetlona.

Nastawianie czasu ostrzegawczego sygnału dźwiękowego

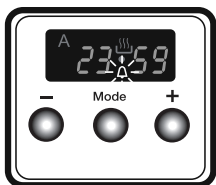
Czas, po którym ma się odezwać dźwiękowy sygnał ostrzegawczy, można ustawić dowolnie w przedziale od **0:00** do **23:59**. Nastawianie czasu, po którym emitowany jest dźwiękowy sygnał ostrzegawczy, służy wyłącznie do celów ostrzegawczych. Funkcja ta nie wpływa na działanie urządzenia.



1. Nacisnąć „MODE” (TRYB). Symbol Δ zacznie migać i zostanie wyświetlone „000”.



2. Wybrać żądany przedział czasowy za pomocą klawiszy „+” i „-” przy migającym Δ .



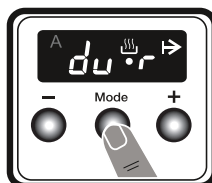
3. Symbol Δ zostanie podświetlony, czas zostanie zapisany, a sygnał ostrzegawczy ustawiony.

Gdy regulator czasowy osiągnie zero, wyemitowany zostanie sygnał dźwiękowy, a symbol Δ zacznie migać na wyświetlaczu. Nacisnąć dowolny klawisz, aby wyłączyć dźwiękowy sygnał ostrzegawczy, a symbol Δ zniknie.

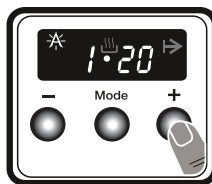
Półautomatyczne nastawianie czasu (czas trwania gotowania)

Ta funkcja umożliwi gotowanie przez określony czas. Można ustawić czas trwania w zakresie od 0 do 10 godzin. Przygotować potrawę do gotowania i włożyć do piekarnika.

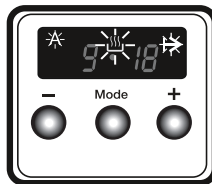
1. Wybrać żądaną funkcję pieczenia i temperaturę za pomocą pokręteł panelu sterowania.



2. Nacisnąć „MODE” (TRYB), aż na wyświetlaczu pojawi się „dur” i symbol \rightarrow . Symbol „A” będzie migać.



3. Wybrać żądany czas gotowania za pomocą klawiszy „+” i „-”.



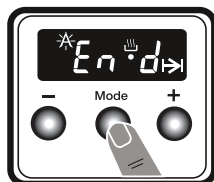
4. Aktualny czas ponownie pojawi się na ekranie, a symbole „A”, \rightarrow i Δ pozostaną podświetlone.

Gdy regulator czasowy osiągnie zero, piekarnik wyłączy się i wyemitowany zostanie sygnał dźwiękowy. Symbole „A” i \rightarrow będą migać. Przekręcić oba pokręta panelu sterowania do położenia „0” i nacisnąć dowolny klawisz na regulatorze czasowym, aby wyłączyć alarm dźwiękowy. Symbole znikną, a regulator czasowy powróci do sterowania ręcznego.

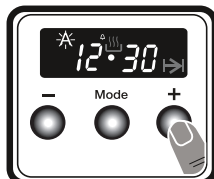
Półautomatyczne nastawianie czasu (czas ukończenia)

Ta funkcja automatycznie ustawia funkcjonowanie piekarnika tak, aby gotowanie zakończyło się o ustalonej godzinie. Można ustawić czas ukończenia do 10 godzin od chwili nastawiania. Przygotować potrawę do gotowania i włożyć do piekarnika.

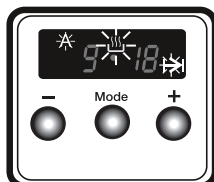
1. Wybrać żądaną funkcję pieczenia i temperaturę za pomocą pokręteł panelu sterowania.



2. Nacisnąć „MODE” (TRYB), aż na wyświetlaczu pojawi się „end” (koniec) i symbol ➔. „A” i aktualny czas będą migać.



3. Aby ustawić żądany czas zakończenia, należy użyć przycisków „+” i „-”.



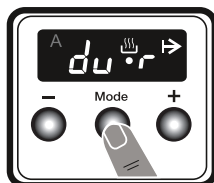
4. Aktualny czas ponownie pojawi się na ekranie, a symbole „A”, ➔ i ☰ pozostaną podświetlone.

Gdy regulator czasowy osiągnie zero, piekarnik wyłączy się i wyemitowany zostanie sygnał dźwiękowy. Symbol „A” i ➔ będą migać. Przekręć oba pokręta panelu sterowania do położenia „0” i naciśnij dowolny klawisz na regulatorze czasowym, aby wyłączyć dźwięk. Symbol zniknie, a regulator czasowy powróci do sterowania ręcznego.

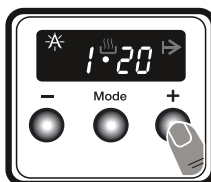
Programowanie w pełni automatyczne

Funkcja ta służy do rozpoczęcia gotowania po określonym czasie i przez określony czas. Można ustawić czas do 10 godzin od chwili włączenia. Przygotować potrawę do gotowania i włożyć do piekarnika.

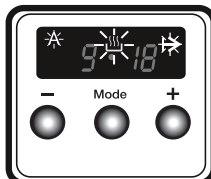
1. Wybrać żądaną funkcję pieczenia i temperaturę za pomocą pokręteł panelu sterowania.



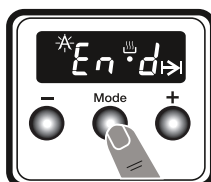
2. Nacisnąć „MODE” (TRYB), aż na ekranie pojawi się „dur” i symbol ➔. Symbol „A” będzie migać.



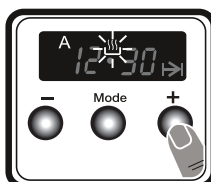
3. Wybrać żądany czas gotowania za pomocą klawiszy „+” i „-”.



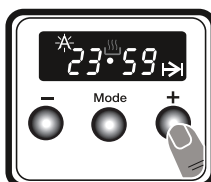
4. Aktualny czas ponownie pojawi się na ekranie, a symbole „A”, ➔ i ☰ pozostaną podświetlone.



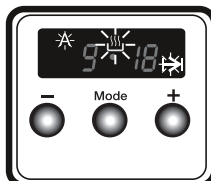
5. Nacisnąć „MODE” (TRYB), aż na ekranie pojawi się „end” (koniec) i symbol ➔. Czas i symbole „A” i ➔ będą migać.



6. Wybrać żądaną godzinę ukończenia za pomocą klawiszy „+” i „-”.



7. Dodać czas trwania gotowania do aktualnej godziny. Można ustawić czas do 23 godzin i 59 minut od chwili nastawiania.



8. Aktualny czas ponownie pojawi się na ekranie, a symbole „A”, ➔ i ☰ pozostaną podświetlone.

Obliczony zostanie czas pracy i piekarnik uruchomi się automatycznie, więc gotowanie zakończy się w ustawionym czasie zakończenia. Gdy regulator czasowy osiągnie zero, piekarnik wyłączy się, wyemitowany zostanie sygnał dźwiękowy, a symbole „A” i ➔ będą migać. Przekręć oba pokręta panelu sterowania do położenia „0” i naciśnij dowolny klawisz,

aby wyłączyć dźwięk. Symbol zniknie, a regulator czasowy powróci do sterowania ręcznego.

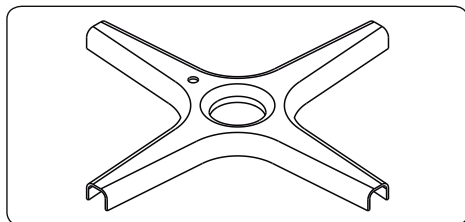
Regulacja dźwięku

Aby dostosować głośność dźwiękowego sygnału ostrzegawczego podczas wyświetlania czasu dnia, nacisnąć i przytrzymać przycisk „-” przez 1–2 sekundy aż do momentu, kiedy zabrzmiał sygnał. Każde naciśnięcie przycisku „-” spowoduje zmianę natężenia dźwięku. Istnieją trzy różne rodzaje sygnałów dźwiękowych. Należy wybrać żądany sygnał dźwiękowy i nie naciskać żadnych innych przycisków. Po chwili wybrany sygnał zostanie zapisany.

4.3 AKCESORIA

Podstawa do przyrządzania kawy

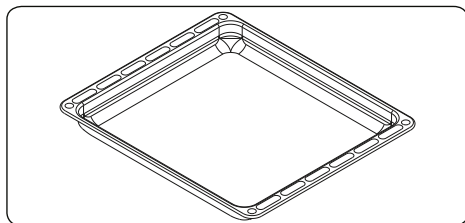
Umieścić podstawkę na ruszcie palnika pomocniczego, aby zapobiec przewróceniu się naczynia w razie używania małego palnika.



Tacka głęboka

Tacka głęboka najlepiej sprawdza się do gotowania gulaszu.

Położyć tackę na dowolnym stelażu, wcisnąć do końca i upewnić się, że jest prawidłowo umieszczona.

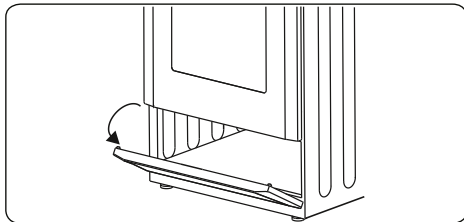


Szuflada uchylna

Twoje urządzenie obejmuje szufladę pozwalającą na przechowywanie akcesoriów, takich jak tace, półki, kratki lub

małe garnki i patelnie.

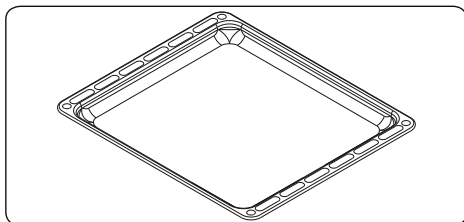
! OSTRZEŻENIE: Wewnętrzna powierzchnia szuflady może się rozgrzać podczas użytkowania. W szufladzie nie należy przechowywać żywności, przedmiotów plastikowych ani materiałów łatwopalnych.



Tacka płytka

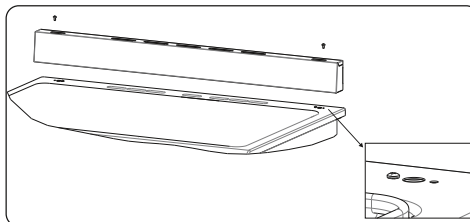
Tacka płytka najlepiej sprawdza się do pieczenia ciastek.

Położyć tackę na dowolnym stelażu, wcisnąć do końca i upewnić się, że jest prawidłowo umieszczona.



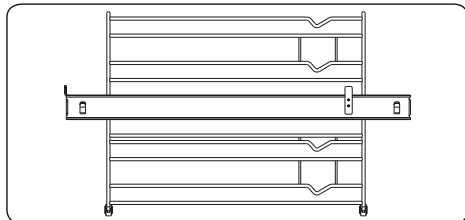
Oslona przeciwbryzgowa

Oslona przeciwbryzgowa jest przymocowana do płyty kuchenki za pomocą dwóch śrub.



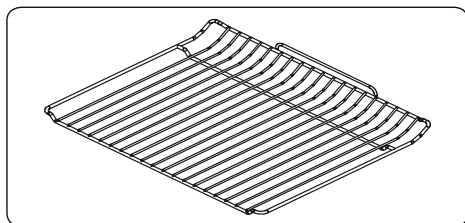
Drabinki z prowadnicą teleskopową

Jedna z półek drucianego stelaża jest teleskopowa; płynnie wysuwa się do połowy na łożyskach kulkowych, umożliwiając łatwy dostęp do żywności.



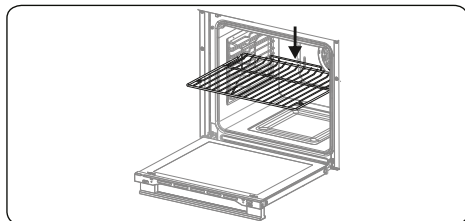
Ruszt druciany

Ruszt druciany jest głównie używany do grillowania lub przetwarzania żywności w pojemnikach przystosowanych do piekarnika.



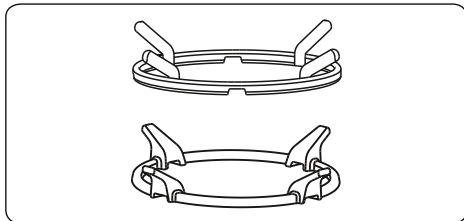
! OSTRZEŻENIE

Włóż prawidłowo ruszt do odpowiedniego stelaża we wnęce piekarnika i przesunąć go do końca.



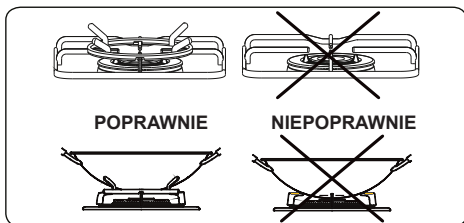
Podstawka pod wok

Podstawkę pod wok należy ustawić na ruszcie palnika do woków.



! OSTRZEŻENIE: Używanie woka bez podstawki może spowodować nieprawidłowe działanie palnika.

☞ Na podstawce do woków nie należy stawiać garnków o płaskim dnie. Nie należy używać garnków o dnie wypukłym bez podstawki do woków.



5. CZYSZCZENIE I KONSERWACJA

5.1 CZYSZCZENIE

! OSTRZEŻENIE: Przed czyszczeniem urządzenia należy je wyłączyć i pozostawić do ostygnięcia.


Instrukcje ogólne

- Przed użyciem środków czyszczących należy sprawdzić, czy są odpowiednie i zalecane przez producenta.
- Używać kremowych lub płynnych środków czyszczących, które nie zawierają cząsteczek. Nie używać żrących (powodujących korozję) kremów, szorstkich proszków czyszczących, grubej wełny stalowej ani twardych narzędzi, ponieważ mogą one uszkodzić powierzchnię kuchenki.

☞ Nie używać środków czyszczących, które zawierają cząsteczki, ponieważ mogą one zarysować szklane, emaliowane i/lub

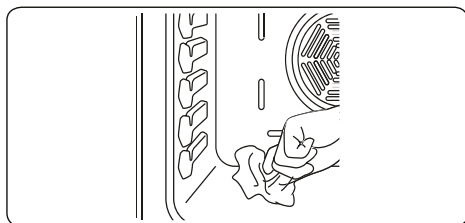
pomalowane części urządzenia.

- W razie wycieku cieczy należy natychmiast wyczyścić urządzenie, aby nie uszkodzić jego części.

 Nie używać oczyszczaczy parowych do czyszczenia jakichkolwiek części urządzenia.

Czyszczenie wnętrza piekarnika

- Emaliowane wnętrze piekarnika czyści się najlepiej, gdy piekarnik jest ciepły.
- Po każdym użyciu wytrzeć piekarnik miękką ściereczką nasączoną wodą z mydłem. Następnie ponownie przetrzeć go wilgotną ściereczką i osuszyć.
- W celu całkowitego wyczyszczenia piekarnika może być konieczne zastosowanie płynnego środka czyszczącego.



Czyszczenie katalityczne

We wnęce piekarnika zainstalowano wkładki katalityczne. Są to matowe, jasne panele po bokach i/lub matowy panel z tyłu piekarnika. Zbierają one tłuszcz i resztki oleju podczas gotowania. Wkładki katalityczne zostały zaprojektowane na 300-godzinny okres eksploatacji.

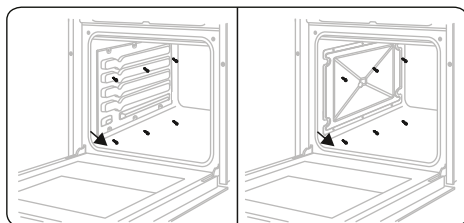
Wkładka oczyszcza się sama, wchłaniając tłuszcz oraz oleje i spalając je na popiół, który można łatwo usunąć z dna piekarnika wilgotną ściereczką. Wkładka musi być porowata, aby działała skutecznie. Z czasem wkładka może się odbarwić.

Jeżeli zostanie rozlana duża ilość tłuszczu, wkładka może być mniej skuteczna. Aby rozwiązać ten problem, należy ustawić maksymalną temperaturę piekarnika na 20–30 minut. Po ostygnięciu piekarnika należy wytrzeć jego dno.

Nie zaleca się ręcznego czyszczenia wkładek katalitycznych. Stosowanie wełny stalowej impregnowanej mydłem lub innych środków ściernych spowoduje uszkodzenia. Do czyszczenia wkładek nie zalecamy również stosowania środków w aerozolu. Ściany wkładki katalitycznej mogą utracić skuteczność z powodu nadmiaru tłuszczu. Nadmiar tłuszczu można usunąć miękką ściereczką lub gąbką nasączoną gorącą wodą, a następnie wykonać cykl czyszczenia w sposób opisany powyżej.


Wymywanie wkładki katalitycznej


Aby wyjąć wkładkę katalityczną, należy odkręcić śruby mocujące każdy panel katalityczny do piekarnika.



Czyszczenie kuchenki gazowej

- Należy regularnie czyścić kuchenkę gazową.
- Zdjąć ruszty, nakładki i korony palników kuchenki.
- Wytrzeć powierzchnię płyty miękką ściereczką nasączoną wodą z mydłem. Następnie ponownie przetrzeć powierzchnię płyty wilgotną ściereczką i osuszyć.
- Wyczyścić i opłukać nakładki palników kuchenki. Nie zostawiać ich wilgotnych. Od razu wysuszyć za pomocą suchej szmatki.
- Po czyszczeniu upewnić się, że wszystkie części ponownie złożono prawidłowo.
- Powierzchnie podstaw garnków mogą się zarysować w wyniku użytkowania. Nie stanowi to wady fabrycznej.

 Nie używać metalowej gąbki do czyszczenia jakiegokolwiek części płyty.

 Upewnić się, że woda nie dostaje się do palników, gdyż może to spowodować zalanie dysz.

Czyszczenie grzałki płyty grzejnej (jeśli jest dostępna)


- Należy regularnie czyścić grzałkę płyty grzejnej.
- Wytrzeć płytę grzejną miękką ściereczką nasączoną samą wodą. Następnie na krótko uruchomić płytę grzejną i doprowadzić do całkowitego wyschnięcia.


Czyszczenie części szklanych

- Należy regularnie czyścić szklane części urządzenia.
- Do czyszczenia wewnętrznych i zewnętrznych części szklanych używać środka do konserwacji szkła. Następnie spłukać i osuszyć je dokładnie suchą szmatką.

Czyszczenie części emaliowanych


- Należy regularnie czyścić emaliowane części urządzenia.
- Wytrzeć części emaliowane miękką ściereczką nasączoną wodą z mydłem. Następnie ponownie przetrzeć je wilgotną ściereczką i osuszyć.


 Emaliowanych części nie należy czyścić, jeśli nie zdążyły jeszcze ostygnąć po gotowaniu.

 Nie należy pozostawiać na dłuższy czas octu, kawy, mleka, wody, soli, soku z cytryny lub pomidorowego na powierzchni emaliowanej.

Czyszczenie części ze stali nierdzewnej (jeśli dotyczy)

- Należy regularnie czyścić części urządzenia wykonane ze stali nierdzewnej.
- Wytrzeć części ze stali nierdzewnej miękką ściereczką nasączoną samą wodą. Następnie osuszyć je dokładnie suchą szmatką.

 Części ze stali nierdzewnej nie należy czyścić, jeśli nie zdążyły jeszcze ostygnąć po gotowaniu.

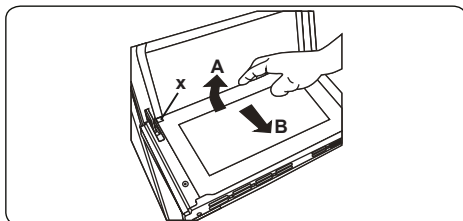
 Nie należy pozostawiać na dłuższy czas octu, kawy, mleka, soli, wody, soku

z cytryny lub pomidorowego na częściach ze stali nierdzewnej.

Wymywanie wewnętrznych szyb

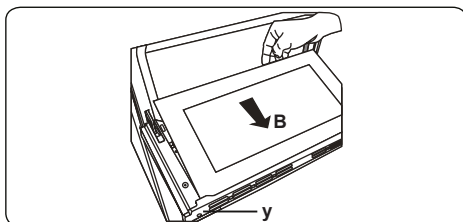
Przed czyszczeniem szyby drzwiczek piekarnika należy ją wyjąć w sposób przedstawiony poniżej.

- Przesunąć szybę w kierunku **B** i zwolnić ją z klamry mocującej (**x**). Wyciągnąć szybę, pociągając w stronę **A**.

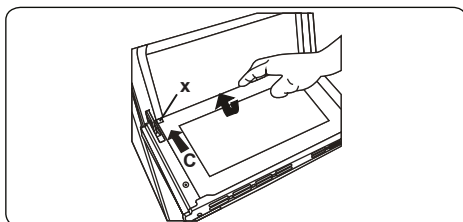



Aby wymienić wewnętrzną szybę:

- Przesunąć szybę w stronę klamry mocującej oraz pod nią (**y**) w kierunku **B**.



- Umieścić szybę pod klamrą mocującą (**x**) w kierunku **C**.

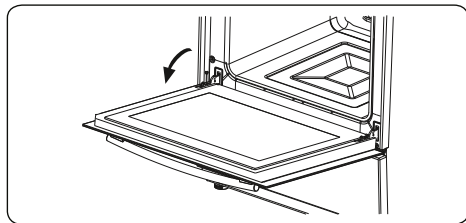


 Jeśli drzwiczki piekarnika mają potrójną szybę, trzecia warstwa szkła może być zdjęta w ten sam sposób, co druga.

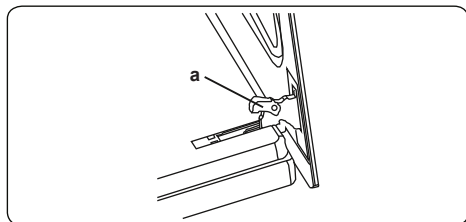
Zdejmowanie drzwiczek piekarnika

Przed czyszczeniem szyby drzwiczek piekarnika zdjąć drzwiczki piekarnika w sposób przedstawiony poniżej.

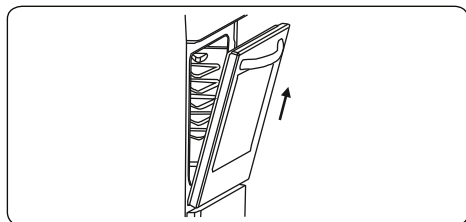
- Otworzyć drzwiczki piekarnika.



2. Otworzyć zatrzask (a) (za pomocą śrubowkręta) do końca.

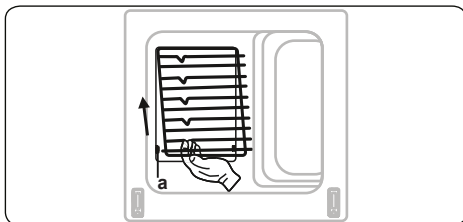


3. Zamknąć drzwiczki prawie do końca i zdjąć je, pociągając do siebie.



Wymowanie półki drucianej

Aby usunąć stelaż druczany, należy za niego pociągnąć, jak pokazano na rysunku. Po uwolnieniu z uchwytu (a) podnieść go.



5.2 KONSERWACJA

! OSTRZEŻENIE: Konserwacja urządzenia powinna być wykonywana tylko przez autoryzowanego serwisanta lub wykwalifikowanego technika.

Zmiana lampki piekarnika

! OSTRZEŻENIE: Przed czyszczeniem urządzenia należy je wyłączyć i pozostawić do ostygnięcia.

- Zdemontować szklaną soczewkę, a następnie zdjąć żarówkę.
- Założyć nową żarówkę (odporną na temperatury do 300°C) w miejsce usuniętej (230 V, 15–25 W, typ E14).
- Po wymianie szklanej soczewki piekarnik jest gotowy do użycia.

! Lampka jest specjalnie zaprojektowana do zastosowania w kuchennych urządzeniach gospodarstwa domowego. Nie nadaje się do oświetlania pomieszczeń domowych.

5.3 KONSERWACJA

 **OSTRZEŻENIE:** Konserwacja urządzenia powinna być wykonywana tylko przez autoryzowanego serwisanta lub wykwalifikowanego technika.

Inne kontrole

- Należy systematycznie sprawdzać przewód zasilania gazem. Jeśli zostanie wyczuła nawet najdrobniejsza nieprawidłowość, należy skontaktować się z autoryzowanym serwisem, aby wymienić przewód.
- Zalecamy coroczną wymianę przyłączy gazowych. W przypadku stwierdzenia usterki podczas korzystania z gałek sterujących należy się skontaktować z autoryzowanym serwisem.

6. ROZWIĄZYWANIE PROBLEMÓW I TRANSPORT

6.1 ROZWIĄZYWANIE PROBLEMÓW



Jeżeli po sprawdzeniu tych podstawowych rozwiązań problem z urządzeniem nadal występuje, należy się skontaktować z autoryzowanym serwisantem lub wykwalifikowanym technikiem.

Problem	Możliwa przyczyna	Rozwiązanie
Palniki płyty kuchenki nie działają.	Palniki mogą być w pozycji off (wyłączone). Ciśnienie gazu zasilającego może być nieprawidłowe. Zasilanie (jeśli urządzenie ma połączenie elektryczne) jest wyłączone.	Sprawdzić położenie gałki sterującej. Sprawdzić dopływ gazu i ciśnienie gazu. Upewnić się, że jest zasilanie. Upewnić się również, że inne urządzenia kuchenne działają.
Palniki płyty kuchenki się nie zapalają.	Pokrywa i korona palnika nie są poprawnie zamontowane. Ciśnienie gazu zasilającego może być nieprawidłowe. Butla z gazem (jeżeli jest) może być pusta. Zasilanie (jeśli urządzenie ma połączenie elektryczne) jest wyłączone.	Upewnić się, że części palnika zostały prawidłowo zamontowane. Sprawdzić dopływ gazu i ciśnienie gazu. Może być konieczna wymiana butli z gazem. Upewnić się, że jest zasilanie. Upewnić się również, że inne urządzenia kuchenne działają.
Kolor płomienia jest pomarańczowy/ żółty.	Pokrywa i korona palnika nie są poprawnie zamontowane. Różny skład gazu.	Upewnić się, że części palnika zostały prawidłowo zamontowane. Konstrukcja palnika powoduje, że płomień może wyglądać na pomarańczowy/żółty w niektórych obszarach palnika. Jeśli urządzenie jest użytkowane z gazem ziemnym, w mieście może on mieć inny skład. Nie używać urządzenia przez kilka godzin.
Palnik nie włącza się lub włącza się częściowo.	Części palnika mogą nie być czyste lub suche.	Upewnić się, że elementy urządzenia są suche i czyste.
Palnik działa głośno.	–	To normalne zjawisko. Poziom hałasu może się zmniejszać w miarę rozgrzewania.
Poziom hałasu	–	To normalne, że niektóre metalowe części kuchenki podczas użytkowania powodują hałas.
Płyta grzejna lub strefy grzejne się nie włączają.	Brak zasilania.	Sprawdzić bezpiecznik odpowiedni do danego urządzenia. Sprawdzić, czy nie ma przerwy w zasilaniu, próbując włączyć inne urządzenia elektroniczne.
Kuchenska nieprzyjemnie pachnie podczas pierwszych sesji gotowania.	Nowe urządzenie.	Podgrzewać garnki pełne wody na każdym polu grzejnym przez 30 minut.
Piekarnik się nie włącza.	Zasilanie jest wyłączone.	Upewnić się, że jest zasilanie. Upewnić się również, że inne urządzenia kuchenne działają.
Brak ciepła lub piekarnik się nie nagrzewa.	Temperatura piekarnika nie została poprawnie ustawiona. Drzwiczki piekarnika pozostały otwarte.	Upewnić się, że gałka sterująca temperaturą piekarnika jest ustawiona poprawnie.

Piekarnik piecze nierównomiernie.	Półki piekarnika są nieprawidłowo rozmieszczone.	Upewnić się, że stosowane są zalecane temperatury i rozmieszczenie półek. Nie otwierać często drzwiczek, chyba że pieczone są potrawy, które należy obrócić. Częste otwieranie drzwiczek powoduje obniżenie temperatury wewnętrznej, co może mieć wpływ na wyniki pieczenia.
Lampka piekarnika (jeśli jest dostępna) nie działa.	Lampka nie działa. Zasilanie elektryczne jest odłączone lub wyłączone.	Wymienić lampkę zgodnie z instrukcjami. Upewnić się, że zasilanie elektryczne jest podłączone do gniazdka sieciowego.
Nie można odpowiednio nacisnąć przycisków regulatora czasowego.	Między przyciskami regulatora czasowego znajdują się ciała obce. Model dotykowy: panel sterowania jest wilgotny. Ustawiona jest funkcja blokady.	Usunąć ciała obce i spróbować ponownie. Usunąć wilgoć i spróbować ponownie. Sprawdzić, czy ustawiona jest funkcja blokady.
Wentylator piekarnika (jeśli jest) działa głośno.	Półki piekarnika drgają.	Upewnić się, że piekarnik stoi poziomo. Upewnić się, że półki i osprzęt do pieczenia nie drgają ani nie stykają się z tylnym panelem piekarnika.

6.2 TRANSPORT

Jeśli zachodzi potrzeba przetransportowania produktu, należy użyć oryginalnego opakowania i przenosić go w oryginalnym opakowaniu. Należy przestrzegać oznaczeń transportowych znajdujących się na opakowaniu. Aby nie dopuścić do uszkodzenia produktu w trakcie transportu, należy zabezpieczyć taśmą wszystkie poszczególne części.

Jeśli oryginalne opakowanie jest niedostępne, należy przygotować pudło do opakowania na czas transportu, tak aby zabezpieczyć kuchenkę, a zwłaszcza jej powierzchnie zewnętrzne, przed zagrożeniami zewnętrznymi.

7. SPECYFIKACJA TECHNICZNA

7.1 TABELA DYSZ GAZOWYCH

G30 28-30mbar 10,7 kW 778 g/h II2E3B/P PL Class: 1	G20 20 mbar	G30 37mbar
DUŻY PALNIK		
ŚREDNICA DYSZY (1/100mm)	115	85
OCENA NOMINALNA (kW)	2,9	2,9
KONSUMPCJA	276,2 l/h	210,9 g/h
ŚREDNI PALNIK		
ŚREDNICA DYSZY (1/100mm)	97	65
OCENA NOMINALNA (kW)	1,75	1,65
KONSUMPCJA	166,7 l/h	120 g/h
ŚREDNI PALNIK		
ŚREDNICA DYSZY (1/100mm)	97	65
OCENA NOMINALNA (kW)	1,75	1,65
KONSUMPCJA	166,7 l/h	120 g/h
MAŁY PALNIK		
ŚREDNICA DYSZY (1/100mm)	72	50
OCENA NOMINALNA (kW)	1	0,9
KONSUMPCJA	95,2 l/h	65,4 g/h
PALNIK WOK		
ŚREDNICA DYSZY (1/100mm)	130	96
OCENA NOMINALNA (kW)	3,6	3,6
KONSUMPCJA	342,8 l/h	261,7 g/h

7.2 ETYKIETA ENERGETYCZNA

Marka		vestfrost
Model		VC-993wnPBG VC-993wnPBR
Rodzaj piekarnika		ELEKTRYCZNY
Masa	kg	70,0
Współczynnik efektywności energetycznej - w trybie konwencjonalnym		103,9
Współczynnik efektywności energetycznej - z wymuszonym obiegiem powietrza		94,9
Klasa energetyczna		A
Zużycie energii (elektrycznej) - w trybie konwencjonalnym	kWgodz/cykl	1,03
Zużycie energii (elektrycznej) - z wymuszonym obiegiem powietrza	kWgodz/cykl	0,94
Liczba wnęk		1
Źródło ciepła		ELEKTRYCZNY
Pojemność	l	105
Piekarnik ten jest zgodny z normą PN-EN 60350-1		
<p>Wskazówki oszczędzania energii</p> <p>Piekarnik</p> <ul style="list-style-type: none"> - Piecz po kilka potraw na raz, jeśli to możliwe. - Skracaj czas wstępnego podgrzewania. -Nie wydłużają czasu pieczenia. -Nie zapomnij włączać piekarnik po zakończeniu pieczenia. - Nie otwieraj drzwiczek piekarnika w trakcie pieczenia. 		

Marka		
Model		VC-993wnPBG VC-993wnPBR
Rodzaj kuchenki		Gazowa
Liczba stref gotowania		5
Technologia grzewcza-1		Gazowa
Rozmiar-1	cm	Pomocnicza
Efektywność energetyczna-1	%	ND
Technologia grzewcza-2		Gazowa
Rozmiar-2		Pół-szybka
Efektywność energetyczna-2	%	59,0
Technologia grzewcza-3		Gazowa
Rozmiar-3		Pół-szybka
Efektywność energetyczna-3	%	59,0
Technologia grzewcza-4		Gazowa
Rozmiar-4		Szybka
Efektywność energetyczna-4	%	57,0
Technologia grzewcza-5		Gazowa
Rozmiar-5		Wok
Efektywność energetyczna-5	%	56,0
Efektywność energetyczna płyty	%	57,8
Kuchenka ta jest zgodna z normą PN-EN 30-2-1		
<p>Wskazówki oszczędzania energii</p> <p>Płyta kuchenna</p> <ul style="list-style-type: none"> - Używaj garnków i rondli o płaskiej podstawie. - Używaj garnków i rondli odpowiedniej wielkości. - Używaj garnków i rondli z pokrywkami. - Minimalizuj ilości płynów i tłuszczu. - Gdy płyn zaczyna wrzeć, zmniejsz ustawienie. 		





Spoštovana stranka,

Hvala za zaupanje in nakup izdelka Vestfrost.

Naša linija izdelkov retro je bila ustvarjena z željo po tem, da klasična zasnova in drzne barve ustvarijo sodobne rešitve. Ustvarili smo vrsto izdelkov, ki so preprosti za uporabo, se lepo prilegajo v vsako kuhinjo in presenečajo s sodobno tehnologijo.

Da boste lahko dolgo časa uživali v našem izdelku, preberite ta navodila za uporabo. Vključujejo vse potrebne informacije za ustrezno namestitev in upravljanja naprave ter kontaktne podatke našega servisnega centra.

Želimo vam prijetno izkušnjo.

Ikona	Tip	Pomen
	OPOZORILO	Resna poškodba ali smrtna nevarnost
	NEVARNOST ELEKTRIČNEGA UDARA	Tveganje za nevarno napetost
	POŽAR	Opozorilo; nevarnost požara/vnetljivi materiali
	SVARILO	Tveganje za poškodbo ali poškodbo lastnine
	POMEMBNO/OPOMBA	Pravilno upravljanje sistema

VSEBINA


1. VARNOSTNA NAVODILA.....	3
1.1 Splošna varnostna opozorila	3
1.2 Namestitvena opozorila.....	6
1.3 Med uporabo	7
1.4 Med čiščenjem in vzdrževanjem.....	9
2. NAMESTITEV IN PRIPRAVA ZA UPORABO	11
2.1 Navodila za monterja.....	11
2.2 Namestitev štedilnika.....	12
2.3 Plinski priključek	12
2.4 Zamenjava plina (če je na voljo).....	13
2.5 Električna povezava in varnost (če je na voljo)	14
2.6 Komplet proti nagibanju.....	15
2.7 Nastavljanje nogic	15
3. LASTNOSTI IZDELKA.....	17
4. UPORABA IZDELKA	19
4.1 Uporaba plinskih gorilnikov.....	19
4.2 Krmilniki kuhalne plošče	19
4.3 Uporaba digitalnega časovnika	21
4.4 Dodatki	24
5. ČIŠČENJE IN VZDRŽEVANJE	26
5.1 Čiščenje	26
5.2 Vzdrževanje.....	29
5.3 Vzdrževanje.....	29
6. ODPRAVLJANJE TEŽAV IN PREVOZ	29
6.1 Odpravljanje težav.....	29
6.2 Prevoz	30
7. TEHNIČNE SPECIFIKACIJE.....	31
7.1 Tabela injektorjev.....	31



1. VARNOSTNA NAVODILA


- Pred uporabo naprave natančno preberite vsa navodila in jih shranite na priročnem mestu, če jih boste potrebovali.
- Ta priročnik je bil pripravljen za več kot en model, zato vaša naprava morda nima nekaterih lastnosti, opisanih v priročniku. Zato je posebej pomembno, da ste pri branju tega priročnika še posebej pozorni na slike.

1.1 SPLOŠNA VARNOSTNA OPOZORILA

- To napravo lahko uporabljajo otroci, stari 8 let ali več in osebe, ki imajo zmanjšane telesne, čutne ali umske zmožnosti ali so brez izkušenj in znanja, če so pod nadzorom ali so prejele navodila za varno uporabo naprave in razumejo vpletena tveganja. Otroci se z napravo ne smejo igrati. Otroci ne smejo opravljati čiščenja ali vzdrževanja naprave brez nadzora.

 **OPOZORILO:** Naprava in njeni dostopni deli postanejo vroči med uporabo. Pazite, da se ne dotaknete grelnih elementov. Otroci, mlajši od 8 let, se ne smejo približevati napravi brez nadzora.

  **OPOZORILO:** Nenadzorovano kuhanje na kuhalni plošči z maščobo ali oljem je lahko nevarno in lahko povzroči požar. Požara NIKOLI ne poskušajte pogasiti z vodo, ampak napravo izklopite in ogenj pokrijte s pokrovom ali požarno odejo.

 **POZOR:** Postopek kuhanja morate nadzorovati. Kratkotrajen postopek kuhanja morate neprekinjeno nadzorovati.

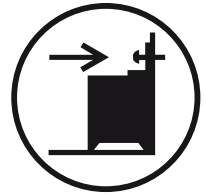
  **OPOZORILO:** Nevarnost požara: Na kuhalnih

površinah ne shranjujte stvari.

⚠️⚡ OPOZORILO: Če je površina razpokana, izklopite napravo, da ne pride do električnega udara.

- Pri modelih, ki imajo pokrov grelne plošče, pred uporabo očistite vsa razlitja in počakajte, da se štedilnik ohladi, šele nato zaprite pokrov.
- Naprave ne upravljajte z zunanjim časovnikom ali ločenim sistemom za daljinski nadzor.

⚠️ OPOZORILO: Da bi preprečili prevračanje naprave, morate namestiti stabilizacijske okvirje. (Za podrobnejše informacije preberite navodila za komplet proti prevračanju.)




- Med uporabo se bo naprava segrela. Pazite, da se ne dotaknete grelnih elementov znotraj pečice.
- Po zelo kratkem času uporabe ročaji postanejo vroči.
- Za čiščenje površin pečice ne uporabljajte abrazivnih čistil, saj lahko opraskajo površino, kar lahko povzroči razbitje steklenih vrat ali poškodbo površin.
- Za čiščenje naprave ne uporabljajte parnih čistilnikov.

⚠️⚡ OPOZORILO: Da se izognete možnosti električnega udara, pred zamenjavo luči poskrbite, da je naprava izklopljena.


⚠️ POZOR: Med kuhanjem ali pečenjem so lahko dostopni deli vroči. Kadar je naprava v uporabi, poskrbite, da se ji otroci ne približujejo.

- Vaša naprava je proizvedena v skladu z ustreznimi lokalnimi in mednarodnimi standardi in predpisi.
- Vzdrževanje in popravila smejo izvajati le pooblašteni serviserji. Namestitev in popravila, ki jih izvede nepooblašteni serviser, so lahko nevarna. Kakršno koli spreminjanje specifikacij naprave je lahko nevarno. Neprimerna varovala grelnih plošč lahko povzročijo nesreče.
- Pred priključitvijo naprave preverite, da so lokalni pogoji distribucije (narava plina in plinskega tlaka ali električne napetosti in frekvence) in specifikacije naprave združljivi. Specifikacije za to napravo so navedene na etiketi.

 **POZOR:** Ta naprava je zasnovana samo za peko hrane in je namenjena le za notranjo uporabo v gospodinjstvu. Ne sme se uporabljati za druge namene, kot je npr. negospodinjska uporaba, v poslovnem okolju ali za ogrevanje prostorov.

- Naprave po poskušajte dvigniti ali premakniti z vlečenjem ročajev na vratih pečice.
- Ta naprava ni priključena na napravo za prezračevanje. Nameščena in priključena mora biti v skladu z veljavnimi predpisi za namestitev. Posebej pozorni bodite na ustrezne zahteve glede prezračevanja.
- Če se gorilnik ne prižge po 15 sekundah, prekinite z uporabo naprave in odprite vrata predala. Pred ponovnim poskusom vžiga gorilnika počakajte vsaj 1 minuto.
- Ta navodila veljajo le, če se na napravi pojavi pravilen simbol države. Če se simbol ne pojavi na napravi, glejte tehnična navodila, ki opisujejo, kako morate nastaviti napravo, da se bo ujemala s pogoji

uporabe v državi.

- Sprejeti so bili vsi mogoči ukrepi za zagotavljanje vaše varnosti. Ker se lahko steklo zlomi, bodite previdni pri čiščenju, da stekla ne opraskate. Poskrbite, da s pripomočki ne boste udarjali ali trkali po steklu.
- Pazite, da med namestitvijo napajalni kabel ni zagozden. Če je napajalni kabel poškodovan, ga mora zamenjati proizvajalec, serviser ali podobna usposobljena oseba, da bi se izognili tveganjem.
- Medtem ko so vrata pečice odprta, otroci ne smejo plezati po vratih ali sedeti na njih.
- Če ima vaša naprava kuhhalno ploščo iz stekla ali steklene keramike:
 **POZOR:** »V primeru počenega stekla kuhhalne plošče«:
 - nemudoma izklopite vse gorilnike in vse električne grelne elemente ter napravo izolirajte iz napajanja,
 - ne dotikajte se površine naprave,
 - naprave ne uporabljajte.
- Poskrbite, da se otroci in domače živali ne bodo zadrževali v bližini naprave.

1.2 NAMESTITVENA OPOZORILA



- Naprave ne uporabljajte, preden ni dokončno nameščena.
- Napravo mora namestiti pooblaščen tehnik. Proizvajalec ni odgovoren za škodo, ki bi jo lahko povzročila nepravilna postavitvev in namestitvev, ki jo opravijo nepooblaščen osebe.
- Ko je naprava razpakirana, preverite, da se med prevozom ni poškodovala. V primeru okvare naprave ne uporabljajte in se nemudoma obrnite

na pooblaščen servis. Ker so materiali embalaže (najlon, spenjači, stiropor itd.) lahko nevarni za otroke, jih nemudoma zberite in odstranite.

- Napravo zaščitite pred atmosferskimi vplivi. Ne izpostavljajte je soncu, dežju, snegu, prahu ali preveliki vlagi.
- Materiali, ki obdajajo napravo (npr. kuhinjske omarice) morajo biti sposobni vzdržati temperaturo najmanj 100 °C.
- Da se izognete pregrevanju, naprave ne smete namestiti za dekorativna vrata.

1.3 MED UPORABO

- Pri prvi uporabi pečice lahko opazite rahel vonj. To je popolnoma normalno in je posledica izolacijskih materialov na grelnih elementih. Predlagamo, da pred prvo uporabo pečico pustite prazno in jo za 45 minut nastavite na najvišjo temperaturo. Poskrbite, da bo okolje, v katerem je nameščen izdelek, dobro prezračeno.
- Po končanem pečenju vrata pečice previdno odprite. Vroča para iz pečice lahko povzroči opekline.
- Med delovanjem v napravo ali v bližino naprave ne dajajte vnetljivih ali gorljivih materialov.
- Za odstranjevanje hrane iz pečice uporabljajte rokavice za pečico.

  Štedilnika ne pustite nenadzorovanega, medtem ko kuhate s trdo ali tekočo maščobo. Pri močnem segrevanju se lahko vnamejo. Nikoli ne vlivajte vode na ogenj, ki ga povzroči olje. Namesto tega izklopite štedilnik in ponev pokrijte s pokrovom ali požarno odejo.

- Ponve vedno položite na sredino kuhalne plošče, ročaje pa obrnite na varno mesto, da jih ni mogoče prevrniti.
- Če izdelka dlje časa ne boste uporabljali, izklopite glavno krmilno stikalo. Kadar plinske naprave niso v uporabi, izklopite plinski ventil.
- Pazite, da so krmilni gumbi naprave vedno v položaju »0« (ustavljeno), ko naprave ne uporabljate.
- Pladenj nagnite, ko ga potegnete ven. Ko hrano jemljete iz pečice, pazite, da je ne razlijete ali da vam ne pade.


⚠ POZOR: Uporaba plinske naprave za kuhanje povzroči proizvodnjo toplote, vlage in produktov zgorevanja v prostoru, v katerem je naprava nameščena. Prepričajte se, da je kuhinja dobro prezračevana, še posebej med delovanjem naprave, naj bodo naravne odprte za zračenje odprte ali pa namestite prezračevalno napravo (mehanska napa).

- Dolgotrajna intenzivna uporaba naprave bo morda zahtevala dodatno prezračevanje, na primer odpiranje oken ali bolj učinkovito prezračevanje, na primer povečanje stopnje mehanskega prezračevanja, kjer je prisotno.
- Med uporabo gorilnika žara naj bodo vrata pečice odprta in vedno uporabljajte ščit za žar, ki je priložen izdelku. Nikoli ne uporabljajte gorilnika žara z zaprtimi vrati pečice.

⚠ POZOR: Stekleni pokrovi se lahko razbijejo pri segrevanju. Ugasnite vse gorilnike in počakajte, da se površina kuhalne plošče ohladi, šele nato zaprite pokrov.



- Ko so vrata pečice odprta, nanje ničesar ne postavljajte. To lahko povzroči neravnovesje pečice ali poškoduje vrata.
- V predal ne polagajte težkih ali vnetljivi stvari (npr. najlona, plastičnih vrečk, papirja, krp itd.). To vključuje kuhinjsko posodo s plastičnimi dodatki (npr. ročaji).


 **POZOR:** Notranja površina predala za shranjevanje lahko postane vroča, kadar je naprava v uporabi. Ne dotikajte se notranje površine.

- Brisač, krp ali oblačil ne obešajte na napravo ali njene ročaje.

1.4 MED ČIŠČENJEM IN VZDRŽEVANJEM

- Pred izvajanjem kakršnega koli čiščenja ali vzdrževanja poskrbite, da bo naprava izklopljena iz omrežja.
- Ne odstranite krmilnih gumbov, da bi očistili nadzorno ploščo.
- Da bi ohranili učinkovitost in varnost naprave, vam priporočamo, da vedno uporabljate originalne rezervne dele in da pokličete naše pooblašene serviserje, kadar je to potrebno.

Izjava o skladnosti CE

 Zagotavljamo, da so naši izdelki skladni z ustreznimi evropskimi direktivami, sklepi in predpisi ter zahtevami, ki so navedene v referenčnih standardih.

Ta naprava je bila zasnovana za uporabo pri kuhanju doma. Vsaka druga uporaba (kot je ogrevanje prostora) je neprimerna in nevarna.

 Navodila za uporabo se nanašajo na več modelov.

Opazite lahko razlike med temi navodili in svojim modelom.

Odlaganje stare naprave



Ta simbol na izdelku ali embalaži označuje, da z izdelkom ne smete ravnati kot z običajnimi gospodinjskimi odpadki. Predati ga morate na ustrezno zbiralni mesto za recikliranje električne in elektronske opreme. S pravilnim odlaganjem tega izdelka boste pomagali preprečiti morebitne negativne posledice na okolje in zdravje ljudi, do česar lahko pride v primeru neustreznega odstranjevanja tega izdelka. Za bolj podrobne informacije o recikliranju tega izdelka se obrnite na lokalni mestni urad, službo za odlaganje gospodinjskih odpadkov ali trgovca, pri katerem ste izdelek kupili.

2. NAMESTITEV IN PRIPRAVA ZA UPORABO

! OPOZORILO: To napravo mora namestiti pooblaščen serviser ali usposobljen tehnik v skladu z navodili v tem priročniku in v skladu z veljavnimi lokalnimi predpisi.

- Nepravilna namestitev lahko povzroči škodo in poškodbo, za katero proizvajalec ne prevzema nobene odgovornosti, garancija pa ne velja.
- Pred namestitvijo preverite, da so lokalni pogoji distribucije (električna napetost in frekvenca in/ali narava plina in tlak plina) in nastavitve naprave združljivi. Pogoji nastavitve za to napravo so navedeni na etiketi.
- Upoštevat je treba zakone, odloke, direktive in standarde, ki veljajo v državi uporabe (varnostni predpisi, ustrezno recikliranje v skladu s predpisi itd.).

2.1 NAVODILA ZA MONTERJA

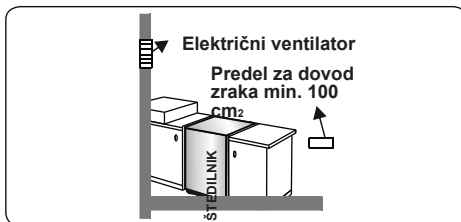
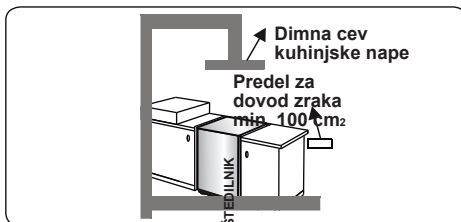
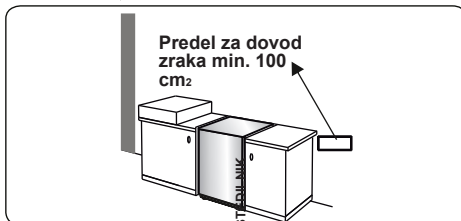
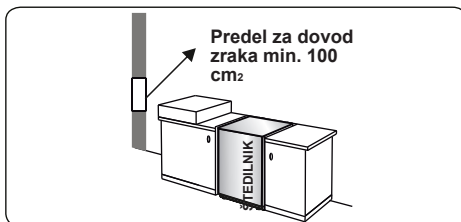
Zahteve glede prezračevanja

- V prostorih z manj kot 5 m³ je potrebno trajno prezračevanje 100 cm² prostega območja.
- V prostorih med 5 m³ in 10 m³ je potrebno trajno prezračevanje 50 cm² prostega območja, razen če ima prostor vrata, ki se odpirajo neposredno v zunanost, potem trajno prezračevanje ni potrebno.
- V prostorih, ki so večji od 10 m³, trajno prezračevanje ni potrebno.

! Pomembno: Ne glede na velikost prostora, morajo imeti vsi prostori, v katerih je nameščena naprava, neposredni dostop do zunanega zraka preko okna na odpiranje ali podobno.

Odstranjevanje zgorelih plinov iz prostora

Plinske naprave odstranjujejo plinske odpadke v zunanji zrak neposredno ali skozi nape. Če nape ni mogoče namestiti, namestite ventilator na okno ali steno, ki ima dostop do svežega zraka. Ventilator mora biti dovolj zmogljiv, da zamenja zrak v kuhinji vsaj 4–5. krat na uro.



Splošna navodila

- Odstranite embalažni material z naprave in dodatkov ter preverite, da naprava ni poškodovana. Če sumite, da obstaja kakršna koli poškodba, naprave ne uporabljajte in se nemudoma obrnite na pooblaščenega serviserja ali usposobljenega tehnika.
- Poskrbite, da v neposredni bližini naprave ni vnetljivih ali gorljivih materialov kot so zavese, olja, krpe, itd., ki hitro zagorijo.
- Delovna površina in pohoštvo, ki obkroža napravo mora biti izdelano iz materialov, ki so odporni na temperature nad 100 °C.

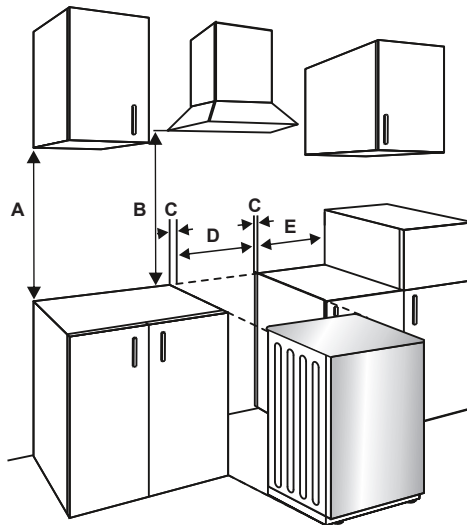
- Naprave ne nameščajte neposredno nad pomivalni stroj, hladilnik, zamrzovalnik, pralni stroj ali sušilni stroj.
- Napravo lahko postavite v bližino drugega pohištva pod pogojem, da na območju, kjer je naprava nameščena, višina pohištva ne presega višine delovne površine.

2.2 NAMESTITEV ŠTEDILNIKA

- Če je kuhinjsko pohištvo višje od kuhalne površine, mora biti pohištvo vsaj 10 cm odmaknjeno od stranic naprave, da je omogočen pretok zraka.

- Okoli naprave mora biti vsaj 2 cm prostora za pretok zraka.
- Če je nad napravo nameščena napa ali kuhinjska omarica, mora biti med površino štedilnika in kuhinjsko omarico/napo spodaj prikazana varnostna razdalja.

A (mm) Omarica	420
B (mm) Napa	650/700
C (mm)	20
D (mm)	Širina izdelka
E (mm)	100



2.3 PLINSKI PRIKLJUČEK

Montaža oskrbe s plinom in preverjanje uhajanja

Napravo priključite v skladu z ustreznimi lokalnimi in mednarodnimi standardi in predpisi. Najprej preverite, katere vrste plin je nameščen na štedilniku. Ta podatek je naveden na nalepki na hrbtni strani štedilnika. Informacije, povezane z ustreznimi vrstami plina in ustreznimi injektorji plina, najdete v tabeli tehničnih podatkov. Preverite, ali se tlak dovodnega plina ujema z vrednostmi v tabeli tehničnih podatkov, da boste zagotovili kar najbolj učinkovito uporabo in zagotovili minimalno porabo plina. Če je tlak uporabljenega plina drugačen od navedenih vrednosti ali ni

stabilen na vašem območju, boste morda morali namestiti razpoložljivi regulator tlaka na dovod plina. Za te nastavitve se obrnite na pooblaščen servisni center.

Točke, ki jih je treba preveriti med montažo upogljive cevi:

- Če je plinska povezava narejena z upogljivo cevjo, ki je pritrjena na dovod plina kuhalne plošče, mora biti pritrjena tudi za vrat cevi.
- Napravo povežite s kratko in vzdržljivo cevjo, ki je čim bližje viru plina.
- Največja dovoljena dolžina cevi je 1,5 m.
- Naprava mora biti priključena v skladu

z veljavnimi lokalnimi standardi za področje plina.

- Cev ne sme biti prisotna na območjih, kjer se lahko segreje do temperatur, višjih od 90 °C.
- Cev ne sme biti počena, strgana, upognjena ali zložena.
- Cev naj ne bo speljana prek ostrih kotov in predmetov, ki se lahko premaknejo.
- Preden sestavite priključek, se prepričajte, da cev ni poškodovana. Za preverjanje uporabite milnico ali tekočine za preverjanje puščanja. Uhajanja plina ne preverjajte z odprtim ognjem.
- Noben kovinski del, ki se uporablja pri priključitvi plina, ne sme biti zarjavel. Preverite rok uporabe vseh komponent, ki se uporabljajo za priključitev.

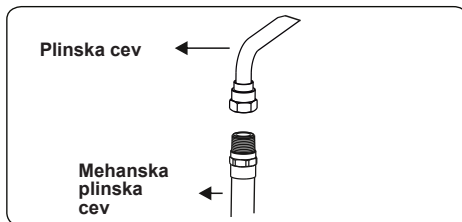
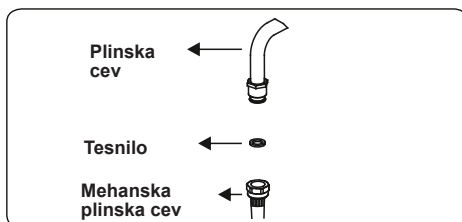
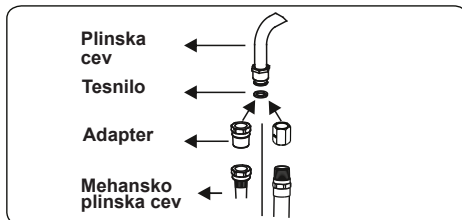
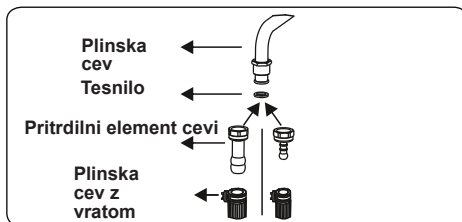
Točke, ki jih je treba preveriti med montažo fiksne povezave

Metode, ki se uporabljajo za montažo fiksne plinske povezave (plinska povezava z navoji, npr. matica), se med državami razlikujejo. Najpogostejši deli za vašo državo so že dobavljeni skupaj z napravo. Drugi zahtevani deli se lahko dobavijo kot rezervni deli.

Med priključitvijo vedno držite matico na plinski cevi fiksno, medtem ko vrtite nasprotni del. Za varno priključitev uporabite ključe ustreznih velikosti. Za površine med različnimi komponentami vedno uporabite tesnila, priložena v kompletu za zamenjavo plina.

Tesnila, ki se uporabljajo med povezavo, morajo biti odobrena za uporabo v plinski povezavi. Za plinske povezave ne uporabljajte vodovodnih tesnil.

Ne pozabite, da je ta naprava pripravljena na povezavo z dovodom plina v državi, kjer je bila proizvedena. Glavna ciljna država je označena na zadnjem pokrovu naprave. Če jo morate uporabiti v drugi državi, lahko zahtevate katerega koli od priključkov na sliki spodaj. V takšnem primeru se obrnite na lokalne organe, ki vam bodo predstavili pravi plinski priključek.



V skladu z veljavno varnostno zakonodajo mora štedilnik namestiti in vzdrževati ustrezno usposobljen tehnik z znanjem s področja plina.

⚠ OPOZORILO: Uhajanja plina ne preverjajte z odprtim ognjem.

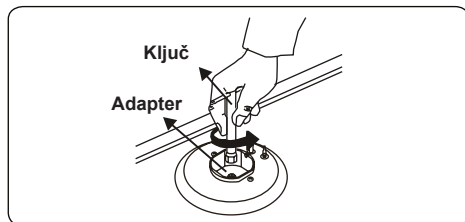
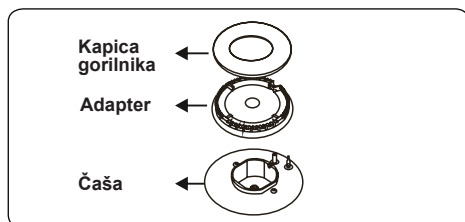
2.4 ZAMENJAVA PLINA (ČE JE NA VOLJO)

Vaša naprava je zasnovana za delovanje s plinom LPG/NG. Plinski gorilniki se lahko prilagodijo na druge vrste plina, tako da se zamenjajo ustrezni injektorji in prilagodi minimalna dolžina plamena, ki je primerna za plin v uporabi. V ta namen je treba izvesti naslednje korake:

Zamenjava injektorjev

Gorilniki kuhalnih plošč

- Prekinite glavni dovod plina in napravo odklopite iz omrežnega električnega napajanja.
- Odstranite kapice gorilnika in adapterje.
- Injektorje odvijte s 7-mm ključem.
- Injektor zamenjajte z injektorjem v kompletu za zamenjavo plina, ki ima pravilen premer za vrsto plina, ki bo uporabljena, v skladu s tabelo plinskega injektorja.



Nastavitev položaja najmanjšega plamena:

Najprej se prepričajte, da je naprava izklopljena iz omrežnega električnega napajanja in da je dovod plina odprt. Najnižji položaj plamena se prilagodi z ravnim vijakom na ventilu. Za ventile z napravo za zaznavanje ugašanja plamena se vijak nahaja na strani ventilskega vretena, kot je prikazano na slikah. Za ventile brez naprave za zaznavanje ugašanja plamena se vijak nahaja na notranji strani ventilskega vretena, kot je prikazano na sliki. Da bo nastavljanje položaja plamena enostavnejše, vam priporočamo, da med spreminjanjem odstranite kontrolno ploščo (in mikro stikalo, če ga vaš model ima). Obvodni vijak mora biti razrahljan za pretvorbo iz LPG na NG. Za pretvorbo iz NG na LPG je treba pritrditi obvodni vijak.



Določanje položaja najmanjšega plamena:

Za določitev najnižjega položaja prižgite gorilnike in jih pustite v najnižjem položaju. Odstranite gumbce, saj so vijaki dostopni le, ko so gumbi odstranjeni. S pomočjo majhnega izvijača, privijte ali odvijte obvodni vijak za okoli 90 stopinj. Ko ima plamen dolžino najmanj 4 mm, je plin dobro porazdeljen. Pazite, da plamen ne ugasne, ko prehaja iz najvišjega v najnižji položaj. Ustvarite umetni veter z rokami proti plamenu, da vidite, ali so plameni stabilni.

Zamenjava plinskega dovoda

Pri nekaterih državah se lahko dovodna odprtina za plin razlikuje za pline NG/LPG. V tem primeru odstranite trenutne dele povezave in matice (če so uporabljene) in ustrezno priključite novo dovodno odprtino za plin. V vsakem primeru morajo biti vsi deli, ki se uporabljajo v plinski povezavi, odobreni s strani lokalnih in/ali mednarodnih organov. Za vse plinske povezave glejte odstavek »Montaža oskrbe s plinom in preverjanje uhajanja«, ki je že razložena zgoraj.

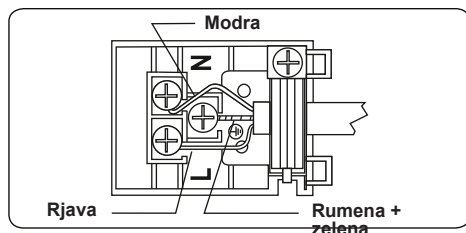
2.5 ELEKTRIČNA POVEZAVA IN VARNOST (ČE JE NA VOLJO)

⚠ OPOZORILO: Električno povezavo te naprave mora izvesti pooblaščen servisier ali usposobljen električar v skladu z navodili v tem priročniku in v skladu z veljavnimi lokalnimi predpisi.

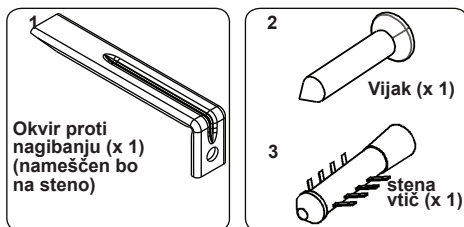
⚠ OPOZORILO: NAPRAVA MORA BITI OZEMLJENA.

- Preden napravo priključite na električno napajanje, preverite skladnost nazivne napetosti naprave (odtisnjene na identifikacijski ploščici naprave) z razpoložljivo omrežno napetostjo, omrežno električno ožičenje pa mora biti sposobno obvladati nazivno moč naprave (prav tako navedeno na identifikacijski ploščici).

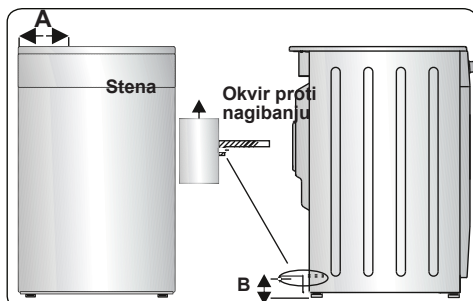
- Med nameščanjem uporabite samo izolirane kable. Nepravilna priključitev lahko poškoduje napravo. Če je omrežni kabel poškodovan in ga je treba zamenjati, mora to opraviti usposobljeno osebje.
- Ne uporabljajte adapterjev, več vtičnic in/ali podaljškov.
- Napajalni kabel ne sme biti v bližini vročih delov naprave in ga ne smete upogibati ali stiskati. Drugače se lahko kabel poškoduje in povzroči kratek stik.
- Če naprava z omrežjem ni povezana s pomočjo vtiča, uporabite prekinjevalec stikala za vse pole (z vsaj 3 mm kontaktnega prostora), da boste izpolnjevali varnostne predpise.
- Naprava je zasnovana za napajanje 220–240 V. Če je vaše napajanje drugačno, se obrnite na pooblaščen servisno osebje ali usposobljenega električarja.
- Napajalni kabel (H05VV-F) mora biti za priključitev na napravo dovolj dolg.
- Stikalo, opremljeno z varovalko, mora biti enostavno dosegljivo, ko je naprava nameščena.
- Prepričajte se, da so vsi priključki dovolj pritrjeni.
- Napajalni kabel pritrdite v kabelsko sponko in zaprite pokrov.
- Priključek priključne omarice se nahaja na priključni omarici.



2.6 KOMPLET PROTI NAGIBANJU



Vrečka z dokumenti vključuje komplet proti nagibanju. Ohlapno pritrdite okvir proti nagibanju (1) na steno s pomočjo vijaka (2) in stenskega vtiča (3), pri čemer upoštevajte izmere, navedene na spodnji sliki in v tabeli. Nastavite višino nosilca proti nagibanju, da bo poravnani z režo na štedilniku, ter privijte vijak. Napravo potisnite proti steni, pri čemer se prepričajte, da je okvir proti nagibanju vstavljen v režo na hrbtni strani naprave.



Dimenzije izdelka (širina X globina X višina) (cm)	A (mm)	B (mm)
60 x 60 x 90 (dvojna pečica)	297,5	52
50 x 60 x 90 (dvojna pečica)	247,5	52
90 x 60 x 85	430	107
60 x 60 x 90	309,5	112
60 x 60 x 85	309,5	64
50 x 60 x 90	247,5	112
50 x 60 x 85	247,5	64
50 x 50 x 90	247,5	112
50 x 50 x 85	247,5	64

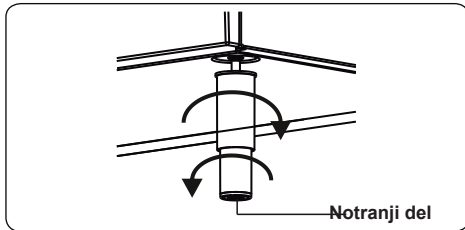
2.7 NASTAVLJANJE NOGIC

Naprava je opremljena s štirimi nastavljivimi nogicami. Nogice pritrdite na podporo

spodnje plošče, tako da jih zavrtite v smeri urnega kazalca, kot je prikazano na sliki.

Za varno delovanje je pomembno, da je naprava pravilno uravnovežena. Pred kuhanjem se prepričajte, da je naprava uravnovežena. Če želite povečati višino naprave, notranji del nogic obrnite v nasprotni smeri urnega kazalca. Če želite zmanjšati višino naprave, notranji del nogic obrnite v smeri urnega kazalca.

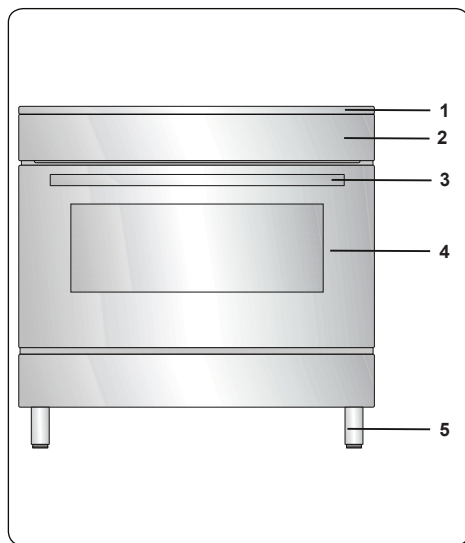
S pomočjo nastavljanja nogic je mogoče višino naprave zvišati do 50 mm. Naprava je težka, zato priporočamo, da jo dvigneta vsaj dve osebi. Naprave nikoli ne vlecite.



3. LASTNOSTI IZDELKA

Pomembno: Specifikacije za izdelek se razlikujejo in videz vaše naprave se lahko razlikuje od naprave, prikazane na slikah v nadaljevanju.

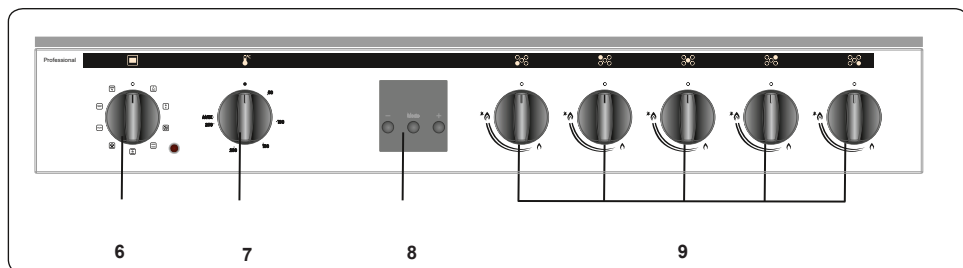
Seznam delov



1. Kuhalna površina
2. Nadzorna plošča
3. Ročaj na vratih pečice
4. Vrata pečice
5. Prilagodljive nogice

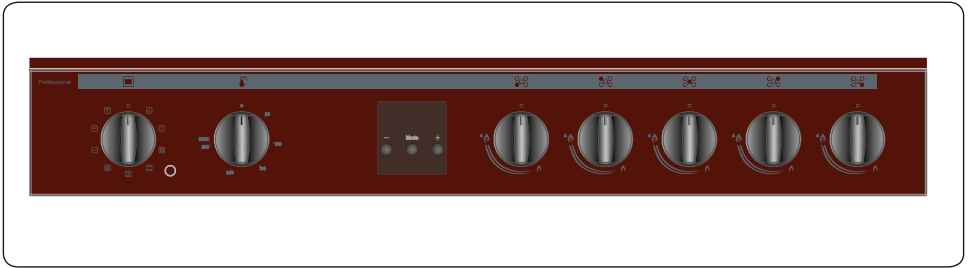
Nadzorna plošča

VC-993wnPBG



6. Kontrolni gumb za funkcijo pečice
7. Termostatski gumb pečice
8. Časovnik
9. Kontrolni gumb grelne plošče

VC-993wnPBR



4. UPORABA IZDELKA

4.1 UPORABA PLINSKIH GORILNIKOV

Vžig gorilnikov

Simbol položaja nad posameznim krmilnim gumbom nakazuje gorilnik, ki ga z gumbom upravljate.

Ročni vžig plinskih gorilnikov

Če vaša naprava ni opremljena z nobenim sistemom za pomoč pri vžigu ali v primeru napake na električnem omrežju, upoštevajte postopke v nadaljevanju.

Za gorilnike kuhalnih plošč: Pritisnite gumb gorilnika, ki ga želite prižgati in ga pridržite, medtem ko ga vrtite v nasprotni smeri urinega kazalca, dokler gumb ni v položaju »maksimalno«. Gumb še naprej pritiskajte in pridržite prižgano vžigalico, koničasto svečo ali drug pripomoček za pomoč pri vžiganju ob zgornjem robu gorilnika. Vir vžiga premaknite takoj, ko zagledate stabilni plamen.

Električni vžig z gumbom za krmiljenje

Pritisnite gumb gorilnika, ki ga želite vžgati, in ga pridržite, medtem ko ga vrtite v nasprotni smeri urinega kazalca, dokler gumb ni v položaju 90 stopinj. Mikroštikalo pod gumbom bo ustvarjalo iskre prek vtiča za iskre, dokler bošče gumb držali pritisnjen. Gumb pritiskajte, dokler na gorilniku ne vidite stabilnega plamena.

Naprava za zaznavanje ugašanja plamena

Gorilniki kuhalnih plošč

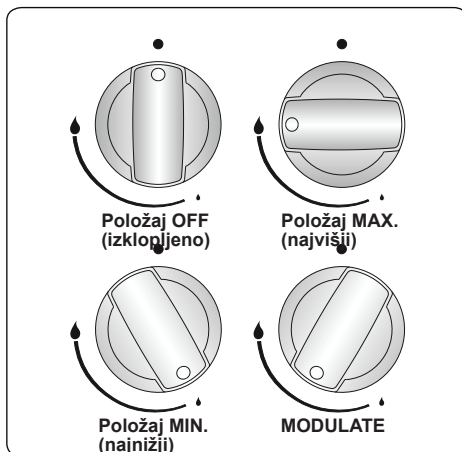
Kuhalne plošče, opremljene z napravo za zaznavanje ugašanja plamena, zagotavljajo varnost v primeru nenamerne ugasnitve plamena. Če pride do takšnega primera, naprava blokira plinske linije gorilnikov in prepreči kakršno koli nabiranje nezagorelih plinov. Počakajte 90 sekund, preden ponovno prižgete gorilnik z izgorelim plinom.

4.2 KRMILNIKI KUHALNE PLOŠČE

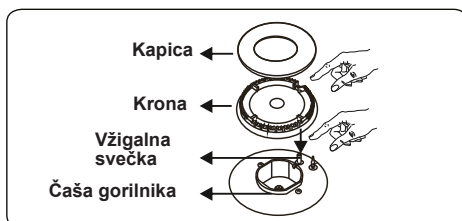
Gorilnik kuhalne plošče

Gumb ima tri položaje: izklopljen (0), najvišji (simbol velikega plamena) in najnižji (simbol malega plamena). Gorilnik prižgite v najvišjem položaju, nato lahko prilagodite dolžino plamena med najvišjim in najnižjim položajem. Gorilnikov ne uporabljajte, ko je gumb med najvišjim in izklopljenim

položajem.



Po vžigu vizualno preverite plamene. Če vidite rumeno konico, dvignjen ali nestabilen plamen, izklopite pretok plina in preverite namestitvev kavic in kron gorilnika, ko se ohladijo. Prepričajte se, da v kavicah gorilnika ni tekočine. Če plamen gorilnika nenamerno ugasne, izklopite gorilnik, prezračite kuhinjo in pred ponovnim vžigom počakajte vsaj 90 sekund.



Če želite izklopiti gorilnike kuhalne plošče, gumb gorilnika kuhalne plošče obrnite v smeri urinega kazalca v položaj »0« oziroma v položaj, v katerem je oznaka na gumbu gorilnika kuhalne plošče usmerjena navzgor.

Vaša kuhalna plošča ima gorilnike z različnimi premeri. Ugotovili boste, da je najbolj ekonomičen način uporabe plina izbira plinskega gorilnika ustrežne velikosti za velikost kuhalne posode in zmanjšanje plamena na minimum, ko enkrat dosežete vrelišče. Priporočamo vam, da ponev za kuhanje vedno pokrijete in se tako izognete izgubi toplote.

Če želite doseči najboljšo učinkovitost glavnih gorilnikov, vam priporočamo,

da uporabite lonce z ravnim dnom in naslednjimi premeri. Uporaba manjših loncev od minimalnih dimenzij, ki so navedene spodaj, povzroči izgubo energije.

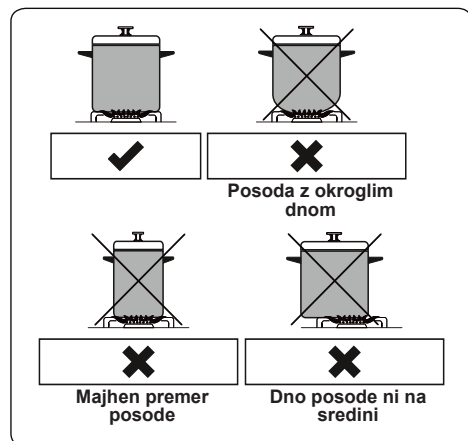
Hitri/vok gorilnik	22–26 cm
Srednje hitri gorilnik	14–22 cm
Dodatni gorilnik	12–18 cm

Pazite, da konice plamenov ne segajo preko oboda posode, saj lahko to poškoduje plastične dodatke, kot so ročaji.

Ko gorilnikov ne boste uporabljali dlje časa, vedno ugasnite glavni krmilni ventil za plin.

OPOZORILO:

- Uporabljajte le ponve z ravnim in debelim dnom.
- Preden ponev postavite na gorilnik, se prepričajte, da je dno suho.
- Med delovanjem naprave je lahko temperatura dostopnih delov visoka. Zato je pomembno, da se otroci in živali ne približujejo gorilnikom med in takoj po kuhanju.
- Po uporabi ostane kuhalna plošča zelo vroča še dolgo časa. Ne dotikajte se je in nanjo ne postavljajte nobenih predmetov.
- Na kuhalno ploščo nikoli ne polagajte nožev, vilic, žlic in pokrovov, saj se segrejejo in lahko povzročijo resne opekline.
- Poskrbite, da ročaji ponve ali kateri koli drugi pripomočki za kuhanje ne segajo prek roba štedilnika.



Krmilniki pečice

Kontrolni gumb za funkcijo pečice

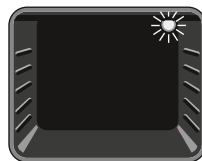
Gumb obrnite v položaj ustreznega simbola zelene funkcije pečenja. Za podrobnosti različnih funkcij glejte »Funkcije pečice«.

Termostatski gumb pečice

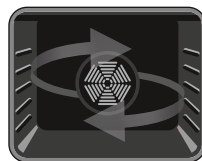
Ko izberete funkcijo pečenja, z obračanjem tega gumba nastavite zeleno temperaturo. Lučka termostata pečice bo svetila kadar koli termostat deluje z namenom segrevanja pečice ali ohranjanja temperature.

Funkcije pečice

* Funkcije vaše pečice se lahko razlikujejo zaradi modela vašega izdelka.

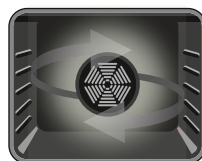


Luč pečice: Zasvetila bo samo luč pečice. Med trajanjem funkcije pečenja bo še naprej svetila.



Funkcija odtajanja: Opozorilne lučke pečice bodo zasvetile in ventilator bo začel delovati. Če želite uporabiti funkcijo odtajanja, zamrznjeno

hrano položite v pečico na polico, ki se nahaja v tretji reži od spodaj navzgor. Priporočeno je, da pod hrano, ki se odtaja, postavite pladenj in tako ujamete vodo, ki se nabira od taljenja ledu. Ta funkcija ne bo skuhalo ali spekla vaše hrane, ampak jo bo samo pomagala odtaliti.



Funkcija turbo:

Termostat pečice in opozorilne lučke pečice se vklopijo, okrogli grelni element in ventilator začneta delovati. Funkcija turbo

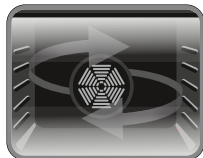
enakomerno razporedi toploto po pečici, tako da se vsa hrana enakomerno speče. Priporočeno je, da pečico predhodno segrevate 10 minut.



Funkcija statičnega

pečenja: Termostat pečice in opozorilne lučke pečice se vklopijo, zgornji in spodnji grelni element začneta delovati.

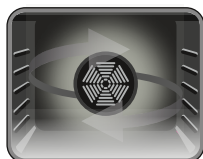
Funkcija statičnega pečenja oddaja toploto in zagotavlja enakomerno pečenje hrane. To je idealno za pripravo peciv, tort, pečenih testenin, lasanje in pice. Pri tej funkciji je priporočeno 10 minut predhodno segreti pečico in hrano peči samo na eni polici naenkrat.



Funkcija ventilatorja:

Termostat pečice in opozorilne lučke pečice se vklopijo, zgornji in spodnji grelni element ter ventilator začnejo delovati. Ta

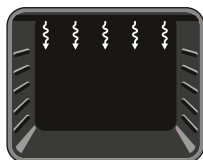
funkcija je primerna za peko peciva. Pečenje se izvede s spodnjim in zgornjim grelnim elementom znotraj pečice in s pomočjo ventilatorja, ki omogoča kroženje zraka, kar daje jedem rahel učinek žara. Priporočeno je, da pečico predhodno segrevate 10 minut.



Funkcija pice:

Termostat pečice in opozorilne lučke pečice se vklopijo, okrogli in spodnji grelni element ter ventilator začnejo delovati. Ta

funkcija je idealna za enakomerno pečenje hrane, kot je pica, v kratkem času. Medtem ko ventilator enakomerno razporedi toploto po pečici, spodnji grelni element zagotavlja pečenje hrane.

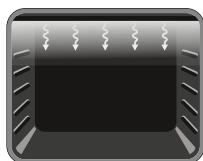


Funkcija žara:

Termostat pečice in opozorilne lučke pečice se vklopijo, grelni element žara začne delovati. Ta

funkcija se uporablja za pečenje na žaru in pečenje hrane na zgornjih policah pečice. Mrežo rahlo premažite z oljem, da se hrana ne bo prijemala, in položite hrano na sredino mreže. Pod hrano vedno postavite pladenj, da ujamate kapljice olja ali maščobe. Priporočeno je, da pečico predhodno segrevate 10 minut.

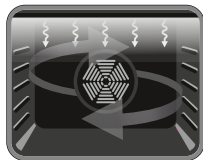
! Opozorilo: Ko pečete na žaru, morajo biti vrata pečice zaprta, temperatura pečice pa mora biti nastavljena na 190 °C.



Funkcija hitrejšega žara: Termostat pečice in opozorilne lučke pečice se vklopijo,

grelni element žara in zgornji grelni element začneta delovati. Ta funkcija se uporablja za hitrejšo pečenje na žaru in pečenje hrane na žaru z večjo površino, kot je pečenje mesa. Uporabite zgornje police pečice. Mrežo rahlo premažite z oljem, da se hrana ne bo prijemala, in položite hrano na sredino mreže. Pod hrano vedno postavite pladenj, da ujamate kapljice olja ali maščobe. Priporočeno je, da pečico predhodno segrevate 10 minut.

! Opozorilo: Ko pečete na žaru, morajo biti vrata pečice zaprta, temperatura pečice pa mora biti nastavljena na 190 °C.



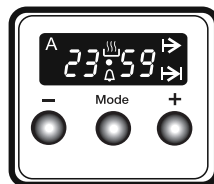
Funkcija dvojnega žara in ventilatorja:





Termostat pečice in opozorilne lučke pečice se vklopijo, grelni element žara, zgornji grelni element

in ventilator začnejo delovati. Funkcija se uporablja za hitrejšo pečenje debelejših hrane na žaru in za pečenje na žaru hrane z večjo površino. Grelni elementi in žar delujejo skupaj z ventilatorjem in zagotavljajo enakomerno pečenje. Uporabite zgornje police pečice. Mrežo rahlo premažite z oljem, da se hrana ne bo prijemala, in položite hrano na sredino mreže. Pod hrano vedno postavite pladenj, da ujamate kapljice olja ali maščobe. Priporočeno je, da pečico predhodno segrevate 10 minut.

! Opozorilo: Ko pečete na žaru, morajo biti vrata pečice zaprta, temperatura pečice pa mora biti nastavljena na 190 °C.

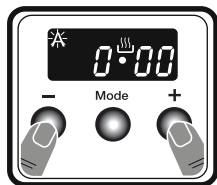
4.3 UPORABA DIGITALNEGA ČASOVNIKA




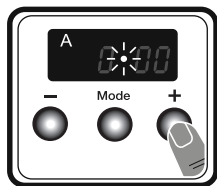
Opis funkcije	
A	Samodejno pečenje
	Ročno pečenje
	Čas pečenja
	Čas konca pečenja
•	
	Ura za kuhanje
Mode	
-	
+	
23 59	

Nastavitev časa

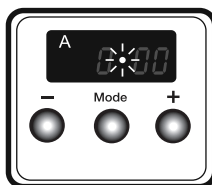
Čas nastavite pred uporabo pečice. Po vzpostavitvi električne povezave bosta na zaslonu utripala simbola »A« in »000«.



1. Istočasno pritisnete tipki »+« in »-«. Pojavil se bo simbol  in pika v sredini zaslona bo začela utripati.



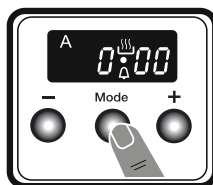
2. Z uporabo tipk »+« in »-« nastavite čas, medtem ko utripa pika.




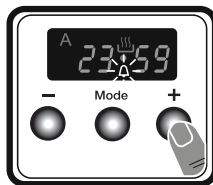
3. Po nekaj sekundah bo pika prenehala utripati in bo ostala osvetljena.


Časovna nastavitev zvočnega opozorila

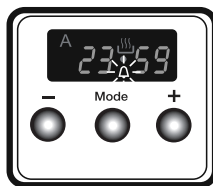
Čas zvočnega opozorila lahko nastavite na čas med **0.00** in **23.59**. Zvočno opozorilo je le za opozorilne namene. Pečica se s to funkcijo ne bo aktivirala.






1. Pritisnite tipko »MODE«. Simbol  bo začel utripati in simbol »000« bo prikazan.



2. S pomočjo tipk »+« in »-« izberite želeno časovno obdobje, medtem ko  utripa.



3. Simbol  bo ostal osvetljen, čas bo shranjen in opozorilo bo nastavljeno.

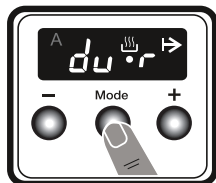
Ko časovnik pride do nič, boste zaslišali zvočno opozorilo in na zaslonu bo začel utripati simbol . S pritiskom katere koli tipke ustavite zvočno opozorilo in simbol  izgine iz zaslona.

Polavtomatska nastavitev časa (obdobje pečenja)

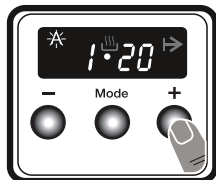
Ta funkcija vam pomaga peči fiksno

časovno obdobje. Nastavite lahko časovno obdobje od 0 do 10 ur. Hrano pripravite za pečenje in jo položite v pečico.

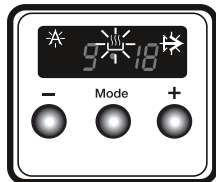
1. S pomočjo kontrolnih gumbov izberite zeleno funkcijo pečenja in temperaturo.



2. Pritisnite tipko »MODE«, dokler na zaslonu ne vidite napisa »dur« in simbola ➤. Simbol »A« bo utripal.



3. S pomočjo tipk »+« in »-« izberite zeleno časovno obdobje pečenja.



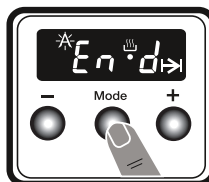
4. Trenutni čas se bo ponovno pojavil na zaslonu, simboli »A«, ➤ in ⏏, pa bodo ostali osvetljeni.

Ko časovnik pride do nič, se bo pečica izklopila in zaslišali boste zvočno opozorilo. Simbola »A« in ➤ bosta utripala. Oba kontrolna gumba obrnite v položaj »0« in na časovniku pritisnite katero koli tipko, da ustavite opozorilni zvok. Simbola bosta izginila in časovnik bo preklopil nazaj v ročno funkcijo.

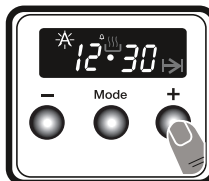
Polavtomatska nastavitve časa (čas zaključka)

Ta funkcija samodejno vklopi pečico, da se pečenje zaključi ob določenem času. Nastavite lahko čas zaključka, ki je do 10 ur kasneje od trenutnega časa v dnevu. Hrano pripravite za pečenje in jo položite v pečico.

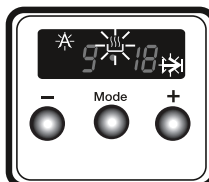
1. S pomočjo kontrolnih gumbov izberite zeleno funkcijo pečenja in temperaturo.



2. Pritisnite tipko »MODE«, dokler na zaslonu ne vidite napisa »end« in simbola ➤. Simbol »A« in trenutni čas dneva bosta utripala.



3. S pomočjo gumbov »+« in »-« nastavite zeleni čas zaključka.



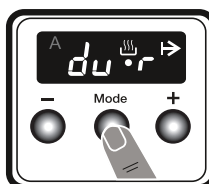
4. Trenutni čas se bo ponovno pojavil na zaslonu, simboli »A«, ➤ in ⏏, pa bodo ostali osvetljeni.

Ko časovnik pride do nič, se bo pečica izklopila in zaslišali boste zvočno opozorilo. Simbola »A« in ➤ bosta utripala. Oba kontrolna gumba obrnite v položaj »0« in na časovniku pritisnite katero koli tipko, da ustavite zvok. Simbol bo izginil in časovnik bo preklopil nazaj v ročno funkcijo.

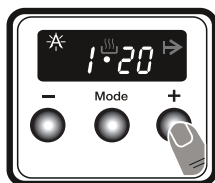
Popolno avtomatsko programiranje

Ta funkcija se uporablja za začetek pečenja po določenem času in za določeno obdobje. Nastaviti je mogoče čas zaključka, ki je do 10 ur kasneje od trenutnega časa v dnevu. Hrano pripravite za pečenje in jo položite v pečico.

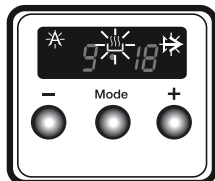
1. S pomočjo kontrolnih gumbov izberite zeleno funkcijo pečenja in temperaturo.



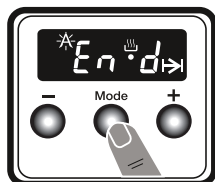
2. Pritisnite tipko »MODE«, dokler na zaslonu ne vidite napisa »dur« in simbola ➤. Simbol »A« bo utripal.



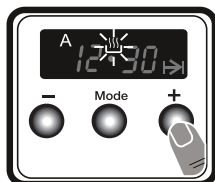
3. S pomočjo tipk »+« in »-« izberite želeno časovno obdobje pečenja.



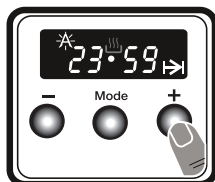
4. Trenutni čas se bo ponovno pojavil na zaslону, simboli »A«, ➔ in ☹️ pa bodo ostali osvetljeni.



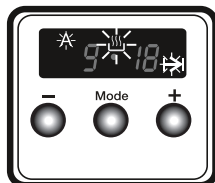
5. Pritisnite tipko »MODE«, dokler na zaslону ne vidite napisa »end« in simbola ➔. Čas in simbola »A« in ➔ bosta utripala.



6. S pomočjo tipk »+« in »-« izberite želeni čas zaključka.



7. Trenutnemu času dneva dodajte obdobje pečenja. Nastavite lahko čas, ki je do 23 ur in 59 minut kasneje od dnevnega časa.



8. Trenutni čas se bo ponovno pojavil na zaslону, simboli »A«, ➔ in ☹️ pa bodo ostali osvetljeni.

Izračunan bo čas delovanja in pečica se bo samodejno vklopila, da se bo pečenje zaključilo ob nastavljenem času zaključka. Ko časovnik pride do nič, se bo pečica izklopila, zaslišali boste zvočno opozorilo in utripala bosta simbola »A« in ➔. Oba kontrolna gumba obrnite v položaj »0« in pritisnite katero koli tipko, da ustavite zvok.

Simbol bo izginil in časovnik bo preklopil nazaj v ročno funkcijo.

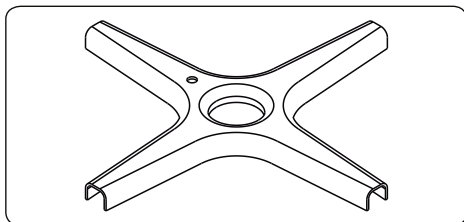
Nastavitev zvoka

Če želite nastaviti glasnost zvočnega opozorilnega zvoka, medtem ko je prikazan trenutni čas dneva, pritisnite in za 1–2 sekundi pridržite gumb »-«, dokler ne zaslišite zvočnega signala. Potem boste ob vsakem pritisku gumba »-« zaslišali drugačen signal. Obstajajo tri različne vrste signalnih zvokov. Izberite želeni zvok in ne pritiskajte nobenega drugega gumba. Po kratkem času bo izbrani zvok shranjen.

4.4 DODATKI

Nastavek za kavo

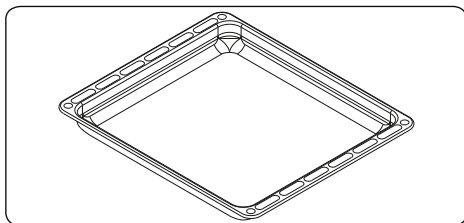
Položite nastavek za kuhanje kave na dodatni gorilnik, medtem ko je manjši gorilnik v uporabi, da preprečite prevračanje posode.



Globoki pladenj

Globoki pladenj je najbolj primeren za pripravo enolončnic.

Za pravilno namestitev pladnja ga položite na katero koli polico in ga potisnite do konca.

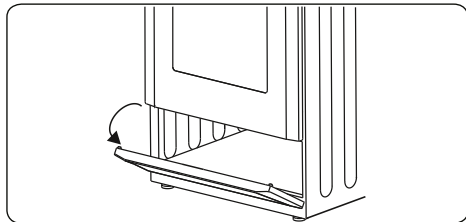


Predal z loputo

Vaša naprava ima predal za shranjevanje

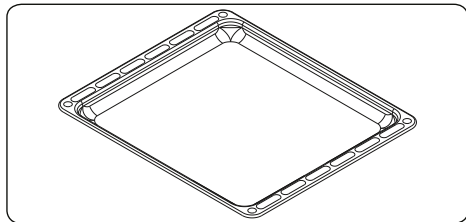
dotatkov, kot so pladnji, police, mreže oziroma majhni lonci in posode.

! OPOZORILO: Notranja površina predala lahko med uporabo postane vroča. V predalu ne shranjujte hrane, plastike oziroma vnetljivih materialov.



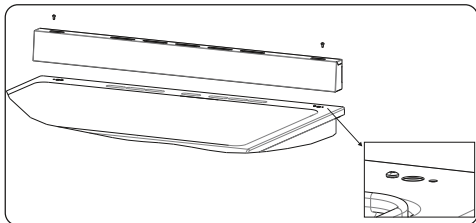
Plitki pladenj

Plitki pladenj je najboljši za peko sladice. Za pravilno namestitev pladnja ga položite na katero koli polico in ga potisnite do konca.



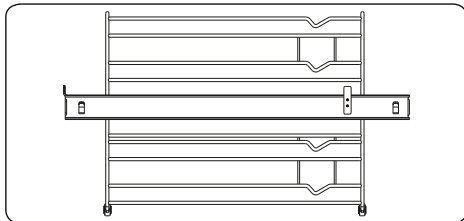
Zaščita

Zaščita je na kuhhalno površino pritrjena z dvema vijakoma.



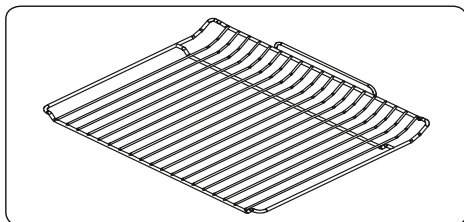
Rešetka s polovičnim teleskopskim vodilom

Ena izmed rešetk je teleskopska. Brez težav se na krogličnih ležajih raztegne do polovice navzven, kar omogoča enostaven dostop do hrane.



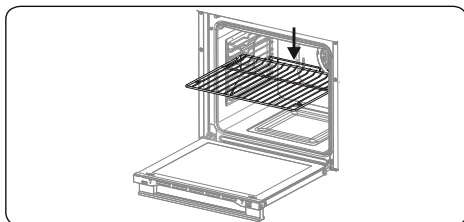
Žična mreža

Žična mreža je najboljša za peko na žaro ali obdelavo živil v posodah, primernih za uporabo v pečici.



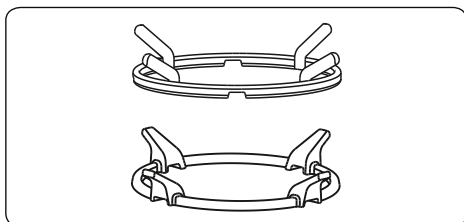
! OPOZORILO

Mrežo namestite na katero koli polico v notranjosti pečice in jo pravilno potisnite do konca.



Nastavek za vok

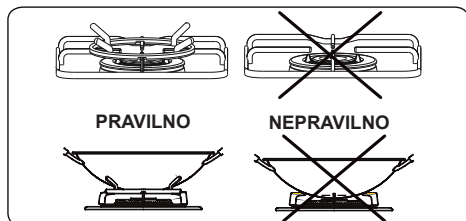
Nastavek za vok položite na nosilec gorilnika za vok.



! OPOZORILO: Uporaba vok ponev

brez nastavka za vok lahko povzroči okvaro gorilnika.

- Ne uporabljajte nastavka za vok s posodami z ravnim dnom. Ne uporabljajte posod s konveksnim dnom z nastavkom za vok.



5. ČIŠČENJE IN VZDRŽEVANJE

5.1 ČIŠČENJE

- OPAZORILO:** Napravo izklopite in počakajte, da se ohladi, šele nato začnite s čiščenjem.

Splošna navodila

- Preverite, ali so čistilni materiali ustrezni in priporočeni s strani proizvajalca, preden jih uporabite na pečici.
- Uporabite kremasta ali tekoča čistila, ki ne vsebujejo delčkov. Ne uporabljajte jedkih (korozivnih) krem, abrazivnih čistilnih praškov, debele žičnate volne ali trdega orodja, saj lahko poškodujejo površine štedilnika.

- Ne uporabljajte čistil, ki vsebujejo delce, saj lahko slednji opraskajo steklo, emajlirane in/ali prebarvane dele vaše naprave.

- Če pride do izlivanja katere koli tekočine, jo takoj očistite, da se izognete poškodbam delov.

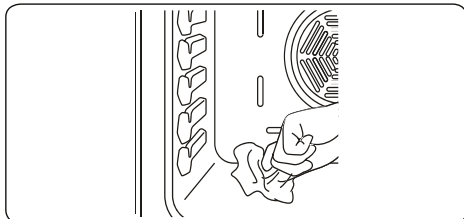
- Za čiščenje katerih koli delov naprave ne uporabljajte parnih čistilnikov.

Čiščenje notranjosti pečice

- Notranjost emajliranih pečic se najbolje očisti, ko je pečica topla.
- Po vsaki uporabi obrišite pečico z mehko krpo, namočeno v milnico. Nato

pečico ponovno obrišite z moko krpo in jo osušite.

- Da boste pečico lahko popolnoma očistili, boste občasno morali uporabiti tekoč čistilni material.



Katalitično čiščenje

Katalitične podloge so nameščene v notranjosti pečice. Podloge so matirane plošče svetle barve na straneh in/ali matirani plošči hrbtne strani pečice. Na njih se med peko nabirajo maščoba in ostanki olja. Katalitične podloge so oblikovane za življenjsko dobo približno 300 ur.

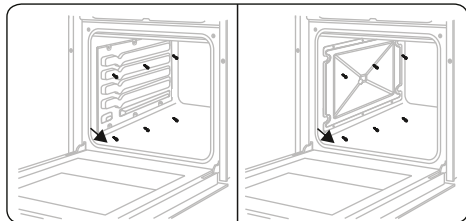
Podloga se samodejno očisti, tako da vpija maščobe in olja ter jih zažge, da iz njih nastane pepel, ki ga je nato mogoče enostavno odstraniti z dna pečice z vlažno krpo. Podloga je učinkovita samo, če je porozna. Z leti se podloga lahko razbarva.

Če na podlogo kapne večja količina maščobe, lahko to zmanjša njeno učinkovitost. Da to preprečite, pečico nastavite na najvišjo temperaturo za 20 do 30 minut. Ko se pečica ohladi, obrišite dno pečice.

Ročno čiščenje katalitičnih podlog ni priporočljivo. Gobica iz jeklene volne ali drugi abrazivni pripomočki lahko povzročijo škodo. Poleg tega za čiščenje podlog ne priporočamo aerosolnih čistil. Stene katalitične podloge lahko izgubijo učinkovitost, če je na njih preveč maščobe. Odvečno maščobo je mogoče odstraniti z mehko krpo ali gobico, namočeno v vročo vodo. Cikel čiščenja lahko izvedete, kot je opisano zgoraj.


Odstranjevanje katalitične podloge


Za odstranjevanje katalitične podloge odstranite vijake, s katerimi je vsaka katalitična plošča pritrjena na pečico.



Čiščenje plinske kuhalne plošče

- Plinsko kuhavno ploščo redno čistite.
- Odstranite nastavke za posodo, kapice in krone gorilnikov kuhavne plošče.
- Površino kuhavne plošče obrišite z mehko krpo, namočeno v milnico. Nato kuhavno ploščo ponovno obrišite z mokro krpo in jo osušite.
- Operite in posušite kapice gorilnikov kuhavne plošče. Ne pustite jih mokrih. S pomočjo suhe krpe jih nemudoma osušite.
- Po čiščenju pazite, da vse dele pravilno ponovno namestite.
- Površine nastavkov za posodo se lahko sčasoma zaradi uporabe opraskajo. To ne nakazuje napake pri proizvodnji.

 Za čiščenje katerega koli dela kuhavne plošče ne uporabljajte kovinske gobice.

 Poskrbite, da voda ne bo vdrla v gorilnike, saj lahko blokira injektorje.

Čiščenje grelnika kuhavne plošče (če je na voljo)

- Kuhavno ploščo redno čistite.
- Površino kuhavne plošče obrišite z mehko krpo, namočeno v vodo. Nato kuhavno ploščo za kratek čas vklopite, da se popolnoma posuši.


Čiščenje steklenih delov


- Steklene dele naprave redno čistite.
- Za čiščenje notranosti in zunanosti steklenih delov uporabite čistilno sredstvo za steklo. Nato jih sperite in temeljito osušite s suho krpo.

Čiščenje emajliranih delov

- Emajlirane dele naprave redno čistite.
- Emajlirane dele obrišite z mehko krpo,


namočeno v milnico. Nato jih ponovno obrišite z mokro krpo in jih osušite.


 Emajliranih delov ne čistite, ko so še vroči od kuhanja.

 Kisa, kave, mleka, soli, vode, limone ali paradižnikovega soka ne puščajte dlje časa v stiku z emajliranimi deli.

Čiščenje delov iz nerjavnega jekla (če obstajajo)

- Dele naprave iz nerjavnega jekla redno čistite.
- Dele iz nerjavnega jekla obrišite z mehko, vlažno krpo. Nato jih temeljito osušite s suho krpo.

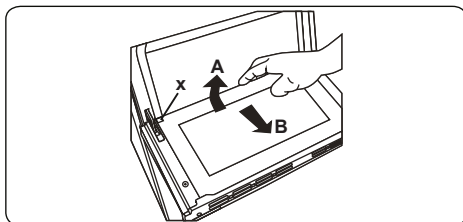
 Delov iz nerjavnega jekla ne čistite, ko so še vroči od kuhanja.

 Kisa, kave, mleka, soli, vode, limone ali paradižnikovega soka ne puščajte dlje časa v stiku z deli iz nerjavnega jekla.

Odstranjevanje notranjega stekla

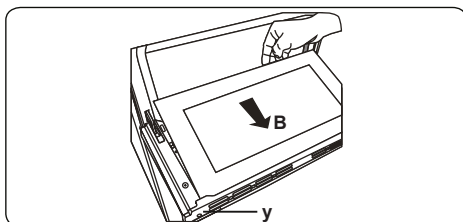
Pred čiščenjem steklo vrat pečice odstranite, kot je prikazano spodaj.

1. Steklo potisnite v smeri **B** in ga sprostite iz lokacijske konzole (**x**). Steklo povlecite v smeri **A**.

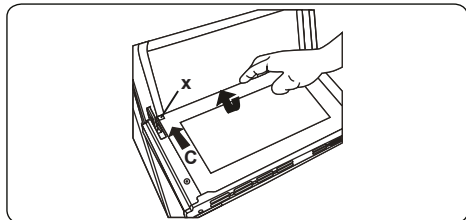



Menjava notranjega stekla:

1. Steklo potisnite naprej in pod lokacijsko konzolo (**y**) v smeri **B**.



3. Steklo namestite pod lokacijsko konzolo (**x**) v smeri **C**.

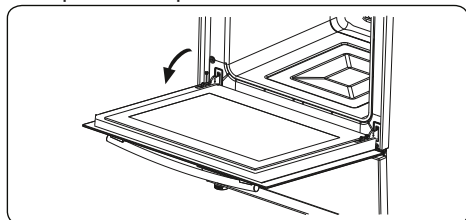


 Če so vrata pečice izdelana iz troslojnega stekla, je tretji sloj stekla mogoče odstraniti enako kot drugega.

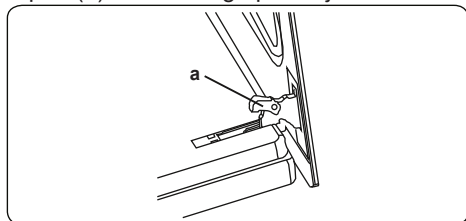
Odstranjanje vrat pečice

Pred čiščenjem stekla vrat pečice, odstranite vrata pečice, kot je prikazano spodaj.

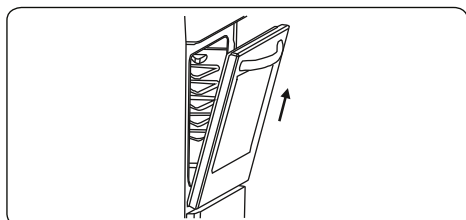
1. Odprite vrata pečice.



2. S pomočjo izvijača odprite zaklepni zapah (a) do končnega položaja.

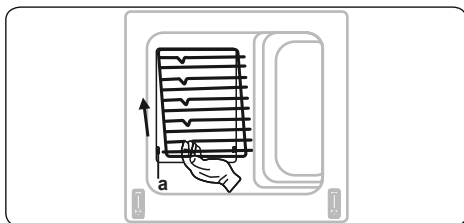


3. Zaprite vrata, dokler niso skoraj v popolnoma zaprtem položaju, in odstranite vrata, tako da jih povlečete proti sebi.




Odstranjanje rešetke


Če želite odstraniti rešetko, jo povlecite kot je prikazano na sliki. Ko jo sprostite s sponk (a), jo dvignite navzgor.




5.2 VZDRŽEVANJE

 **OPOZORILO:** Vzdrževanje naprave mora izvesti samo pooblaščen serviser ali usposobljen tehnik.


Menjava luči pečice

 **OPOZORILO:** Napravo izklopite in počakajte, da se ohladi, šele nato jo očistite.

- Odstranite stekleno lečo, nato odstranite žarnico.
- Na mesto stare žarnice (230 V, 15–25 W, tipa E14) namestite novo žarnico (odporno na temperaturo 300 °C).
- Ponovno namestite stekleno lečo in vaša pečica je pripravljena za uporabo.

 Luč je zasnovana izključno za uporabo v gospodinskih napravah za kuhanje. Ni primerna za razsvetljavo prostorov.

5.3 VZDRŽEVANJE

 **OPOZORILO:** Vzdrževanje naprave mora izvesti samo pooblaščen serviser ali usposobljen tehnik.

Drugi nadzori

- Redno preverjajte cev za plinsko povezavo. V primeru odkrite okvare se obrnite na pooblaščenega serviserja, da cev zamenja.
- Priporočamo vam, da komponente plinskega priključka menjate na letni ravni. Če odkrijete okvaro pri uporabi kontrolnih gumbov naprave, se obrnite na pooblaščenega ponudnika servisnih storitev.

6. ODPRAVLJANJE TEŽAV IN PREVOZ

6.1 ODPRAVLJANJE TEŽAV

 Če imate z napravo po pregledu teh osnovnih korakov za odpravljanje težav še vedno težave, se obrnite na pooblaščenega serviserja ali usposobljenega tehnika.

Težava	Verjeten vzrok	Rešitev
Gorilniki kuhalnih plošč ne delujejo.	Gorilniki so morda v položaju »off« (izklop). Tlak dovodnega plina morda ni pravičen. Napajanje (če ima naprava električno povezavo) je izklopljeno.	Preverite položaj krmilnega gumba. Preverite dovod plina in tlak plina. Preverite, ali je na voljo napajanje. Prav tako preverite, ali ostale kuhinjske naprave delujejo.
Gorilniki kuhalnih plošč se ne prižgejo.	Kapica in krona gorilnika nista pravilno sestavljeni. Tlak dovodnega plina morda ni pravičen. Jeklenka LPG (če je v uporabi) je morda izpraznjena. Napajanje (če ima naprava električno povezavo) je izklopljeno.	Prepričajte se, da so deli gorilnikov pravilno nameščeni. Preverite dovod plina in tlak plina. Jeklenko LPG je treba morda zamenjati. Preverite, ali je na voljo napajanje. Prav tako preverite, ali ostale kuhinjske naprave delujejo.
Plamen je oranžne/rumene barve.	Kapica in krona gorilnika nista pravilno sestavljeni. Različne sestave plina	Prepričajte se, da so deli gorilnikov pravilno nameščeni. Zaradi zasnove gorilnika je lahko plamen v določenih delih gorilnika oranžne/rumene barve. Če uporabljate napravo z naravnim plinom, lahko ima mestni naravni plin drugačno sestavo. Naprave ne uporabljajte več ur.
Gorilnika ni mogoče prižgati oziroma samo delno gori.	Deli gorilnika morda niso čisti ali suhi.	Prepričajte se, da so deli naprave suhi in čisti.
Gorilnik je glasen.	-	To je normalno. Hrup lahko poneha, ko se gorilnik segreje.
Hrup	-	Za nekatere kovinske dele štedilnika je običajno, da pri uporabi povzročajo hrup.
Kuhalne plošče ali kuhalnih območij ni mogoče vklopiti.	Ni napajanja.	Preverite varovalko v gospodinjstvu za napravo. S preizkusom drugih naprav preverite, ali je prišlo do prekinitve električnega toka.
Pri prvih nekaj kuhanjih kuhalna plošča oddaja vonj.	Nova naprava	Posodo, napolnjeno z vodo, segrevajte 30 minut na vsakem kuhalnem območju.
Pečica se ne vklopi.	Napajanje je izklopljeno.	Preverite, ali je na voljo napajanje. Prav tako preverite, ali ostale kuhinjske naprave delujejo.
Ni toplote oziroma pečica se ne segreje.	Nadzor temperature pečice ni pravilno nastavljen. Vrata pečice so ostala odprta.	Preverite, ali je gumb za nadzor temperature pečice pravilno nastavljen.

Pečenje v pečici je neenakomerno.	Police v pečici so nepravilno nameščene.	Preverite, ali uporabljate priporočene temperature in položaje polic. Vrat ne odpirajte pogosto, razen če pečete jedi, ki jih je treba obračati. Če vrata pogosto odpirate, se notranja temperatura zniža, kar vpliva na rezultate pečenja.
Luč pečice (če je na voljo) ne deluje.	Luč je pokvarjena. Električno napajanje je prekinjeno ali izklopljeno.	Luč zamenjajte v skladu z navodili. Prepričajte se, da je električno napajanje vključeno v stenski vtičnici.
Gumbov časovnika ni mogoče ustrezno pritisniti.	Med gumbi časovnika so ujeti tujki. Model na dotik: kontrolna plošča je vlažna. Nastavljena je funkcija zaklepanja tipk.	Odstranite tujke in poskusite znova. Odstranite vlago in poskusite znova. Preverite, ali je nastavljena funkcija zaklepanja tipk.
Ventilator pečice (če obstaja) je hrupen.	Police v pečici se tresejo.	Preverite, ali je pečica uravnotežena. Preverite, ali se police in pekači ne tresejo oziroma ali so v stiku s hrbtno ploščo.

6.2 PREVOZ

Če morate izdelek prepeljati, uporabite originalno embalažo izdelka in ga nesite v originalni škatli. Upoštevajte znake za prevoz na embalaži. Vse samostojne dele prilepite na izdelek, da preprečite poškodbe izdelka med prevozom.

Če nimate originalne embalaže, pripravite nosilno škatlo, da je naprava, še posebej pa zunanje površine izdelka, zaščitena pred zunanjimi vplivi.

7. TEHNIČNE SPECIFIKACIJE

7.1 TABELA INJEKTORJEV

G30 28-30mbar 10,7 kW 778 g/h II2E3B/P PL Class: 1	G20 20 mbar	G30 28-30 mbar
VELIKI GORILNIK		
DIA. of INJECTOR (1/100mm)	115	85
NOMINALNA RATING (kW)	2,9	2,9
PORABA	276,2 l/h	210,9 g/h
MEDIUM BURNER		
DIA. of INJECTOR (1/100mm)	97	65
NOMINALNA RATING (kW)	1,75	1,65
PORABA	166,7 l/h	120 g/h
MEDIUM BURNER		
DIA. of INJECTOR (1/100mm)	97	65
NOMINALNA RATING (kW)	1,75	1,65
PORABA	166,7 l/h	120 g/h
MALI GORILNIK		
DIA. of INJECTOR (1/100mm)	72	50
NOMINALNA RATING (kW)	1	0,9
PORABA	95,2 l/h	65,4 g/h
WOK BURNER		
DIA. of INJECTOR (1/100mm)	130	96
NOMINALNA RATING (kW)	3,6	3,6
PORABA	342,8 l/h	261,7 g/h

vestfrost

CE