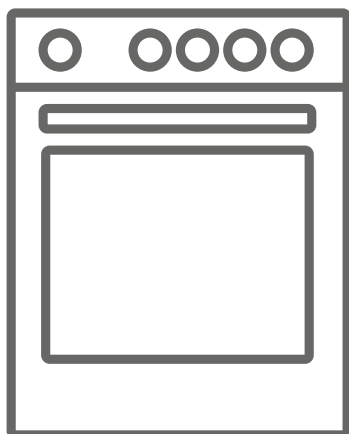


FINLUX

PL Kuchenka wolnostojąca / Instrukcja obsługi

EN Free Standing Cooker / User Manual

SI Samostoječ štedilnik/Uporabniški priročnik






FC-662wgW
FC-662wgB

Dziękujemy za wybranie produktu marki Finlux.

Niniejsza instrukcja obsługi zawiera ważne informacje dotyczące bezpieczeństwa i wytyczne użytkowania oraz konserwacji urządzenia.

Prosimy o poświęcenie czasu na zapoznanie się z niniejszą instrukcją obsługi przed użyciem urządzenia i zachowanie jej w celu późniejszego wykorzystania.

Symbol	Typ	Znaczenie
	OSTRZEŻENIE	Ryzyko poważnych obrażeń lub śmierci
	RYZIKO PORAŻENIA PRĄDEM ELEKTRYCZNYM	Ryzyko dotyczące niebezpiecznego napięcia
	POŻAR	Ryzyko pożaru
	PRZESTROGA	Ryzyko urazu lub uszkodzenia mienia
	WAŻNE	Prawidłowe korzystanie z urządzenia

SPIS TREŚCI


1.INSTRUKCJE BEZPIECZEŃSTWA	4
1.1 Ogólne zasady bezpieczeństwa	4
1.2 Ostrzeżenia dotyczące instalacji	8
1.3 Podczas użytkowania	8
1.4 Podczas czyszczenia i konserwacji.....	10
2.INSTALACJA I PRZYGOTOWANIE DO UŻYTKOWANIA.....	12
2.1 Instrukcje dla instalatora.....	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 palników kuchenki	19
Ustawianie czasu cyfrowego minutnika	21
4.3 Akcesoria.....	22
5.CZYSZCZENIE I KONSERWACJA	23
5.1 Czyszczenie	23
5.2 Konserwacja	25
5.3 Konserwacja	25
6.ROZWIĄZYWANIE PROBLEMÓW I TRANSPORT	26
6.1 Rozwiązywanie problemów	26
6.2 Transport.....	27
7.SPECYFIKACJA TECHNICZNA.....	28
7.1 Tabela dysz gazowych.....	28
7.2 Etykieta energetyczna	29
7.3 Etykieta energetyczna	30



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.

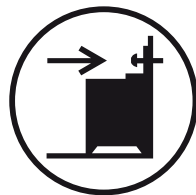
  **OSTRZEŻENIE:** Niebezpieczeństwo pożaru: nie

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 rączek 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 grzejną 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.
- Dzieci i zwierzęta powinny przebywać 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.

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 kuchenke 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.

- Gdy używany jest palnik grilla, nie należy zamykać drzwiczek piekarnika i zawsze należy używać osłony deflektora grilla dostarczonej wraz z kuchenką. Nie należy używać palnika grilla przy zamkniętych drzwiczkach piekarnika.

⚠ 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 uchwytach.

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

 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

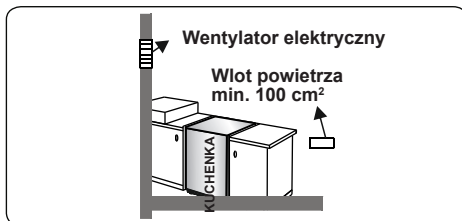
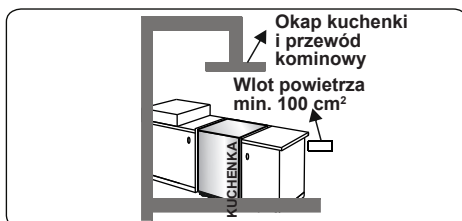
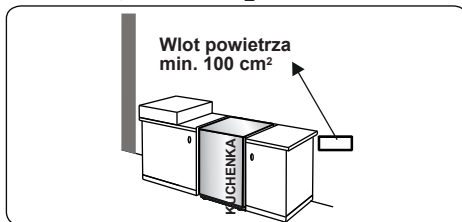
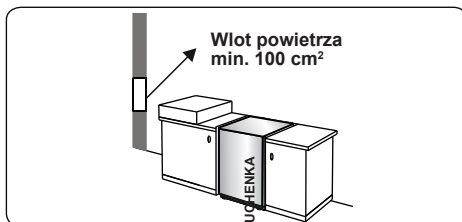
- Dla pomieszczeń o kubaturze mniejszej niż 5 m^3 wymagana jest stała wentylacja wolnego obszaru 100 cm^2 .
- Dla pomieszczeń o kubaturze pomiędzy 5 m^3 a 10 m^3 wymagana jest stała wentylacja wolnego obszaru 50 cm^2 , chyba że pomieszczenie ma drzwi, które otwierają się bezpośrednio na zewnątrz. Wówczas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

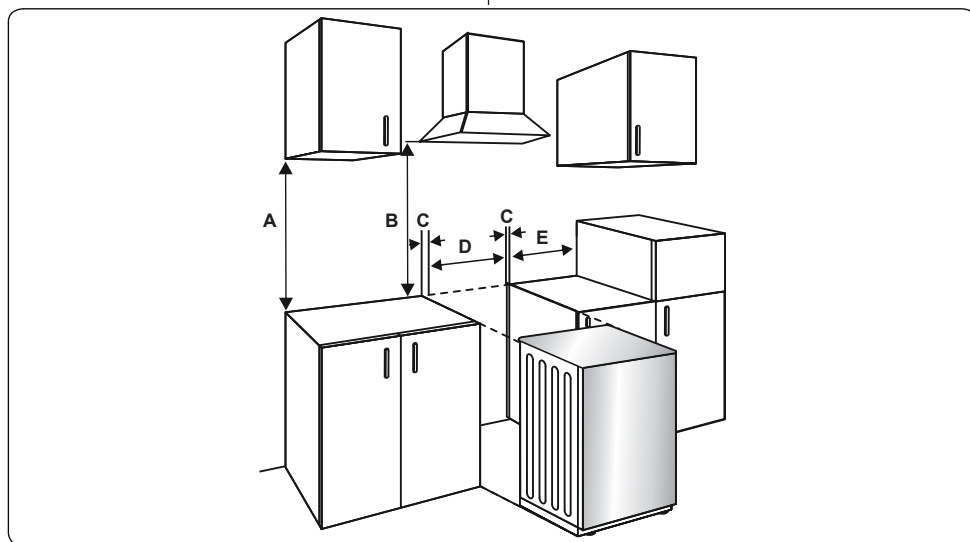
2.2 Montaż kuchenki

- 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 kuchenki	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 najbliżej źródła gazu.
- Dozwolona maksymalna długość węża to 1,5 m.
- Wąż, który doprowadza gaz do kuchenki, należy wymieniać co rok ze względów bezpieczeństwa.
- 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 narzędzi 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

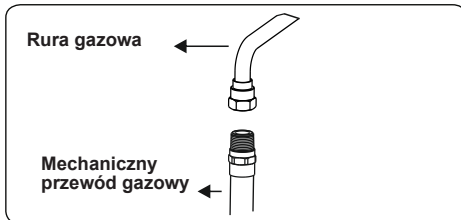
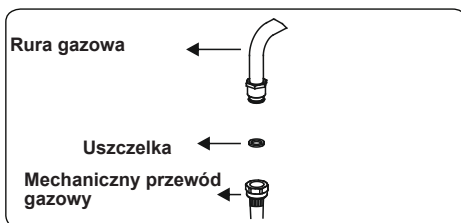
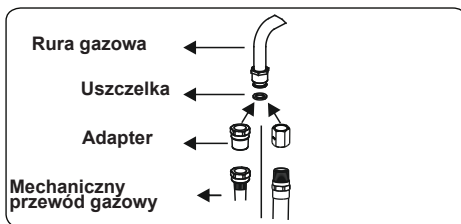
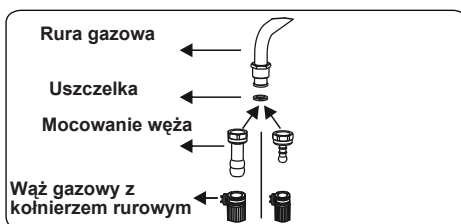
Aby zamontować stałe przyłącze gazowe (przy użyciu połączeń gwintowych, np. nakrętek), w różnych krajach stosuje się różne metody. Części stosowane najczęściej w danym kraju są dostarczane wraz z kuchenką. Wszystkie inne części mogą być dostarczone jako części zamienne.

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 uszczeltek 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.

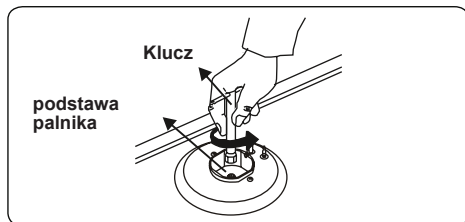
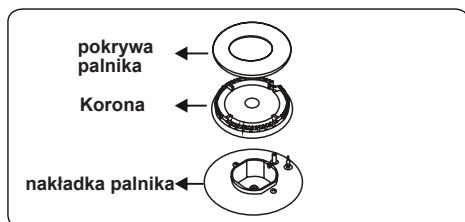
! OSTRZEŻENIE: Używanie otwartego płomienia do sprawdzania wycieków gazu jest zabronione.

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

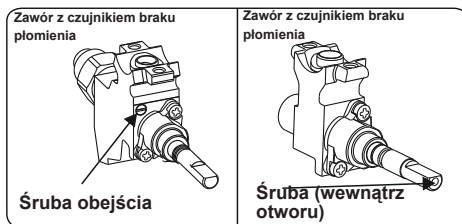
- Odciąć dopływ gazu z sieci i odłączyć kuchenkę od zasilania elektrycznego.
- Zdjąć pokrywy palników i adaptery.
- Aby odkręcić dysze, należy użyć klucza płaskiego 7 mm.
- Wymienić dysze na te z zestawu do dostosowania do rodzaju gazu o odpowiednich średnicach do rodzaju gazu, który ma być użyty, zgodnie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

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 (jeżeli jest) i bezpieczeństwo

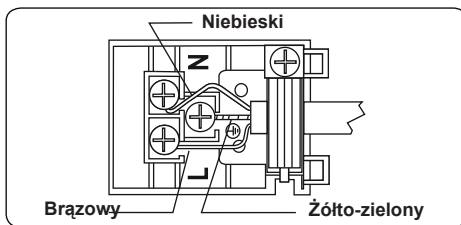
! OSTRZEŻENIE: Połączenie elektryczne urządzenia musi być instalowane przez autoryzowanego serwisanta lub wykwalifikowanego technika,

zgodnie z instrukcjami podanymi w niniejszym podręczniku i zgodnie z obowiązującymi przepisami lokalnymi.

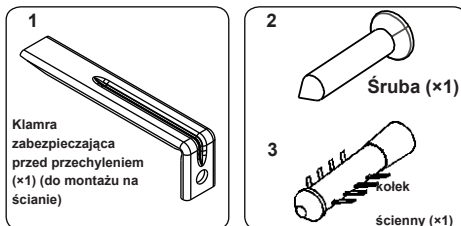
! OSTRZEŻENIE: URZĄDZENIE MUSI BYĆ UZIEMIONE.

- 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

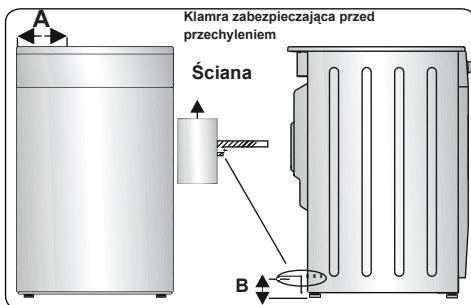
umieszczone na skrzynce zaciskowej.



2.6 Zestaw zabezpieczający 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. Ustaw 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.

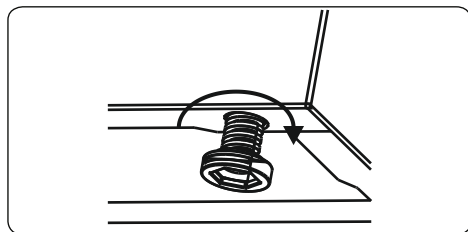


Wymiary produktu (szerokość × głębokość × wysokość) (cm)	A (mm)	B (mm)
60 × 60 × 90 (piekarnik podwójny)	297,5	52
50 × 60 × 90 (piekarnik podwójny)	247,5	52
90 × 60 × 85	430	107
60 × 60 × 90	309,5	112
60 × 60 × 85	309,5	64
50 × 60 × 90	247,5	112
50 × 60 × 85	247,5	64
50 × 50 × 90	247,5	112
50 × 50 ×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


2.7 Regulacja nóżek

Kuchenka stoi na czterech regulowanych nóżkach. Aby zapewnić bezpieczne działanie, ważne jest, aby urządzenie było prawidłowo wyważone. Przed rozpoczęciem gotowania upewnij się, że urządzenie jest wypoziomowane. Aby podwyższyć urządzenie, należy obrócić nóżki w lewo. Aby obniżyć urządzenie, należy obrócić nóżki w prawo.

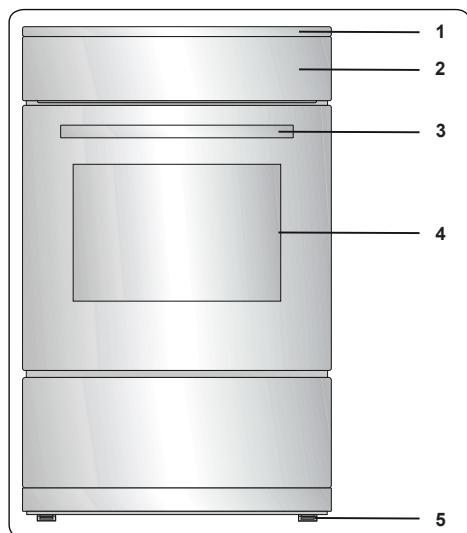
Obracając nóżki, kuchenkę można podnieść do 30 mm. Urządzenie jest ciężkie i powinny je podnosić co najmniej 2 osoby. Nie wolno przeciągać urządzenia.



3. CECHY PRODUKTU

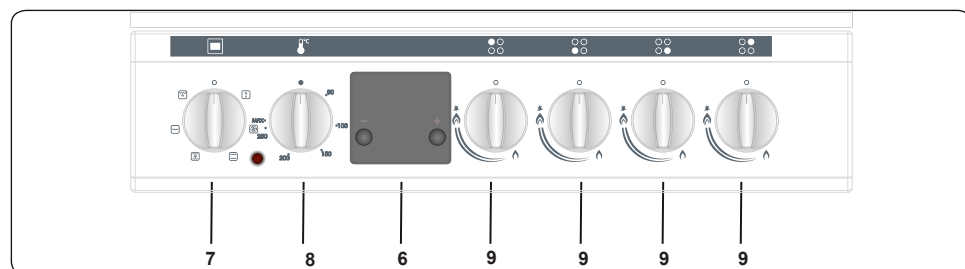
 **Ważne:** Dane techniczne i wygląd danego urządzenia mogą się różnić od przedstawionego na poniższych rysunkach.

Wykaz elementów



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

Panel sterowania



6. Programator czasowy
7. Gałka sterowania funkcjami piekarnika
8. Gałka termostatu piekarnika
9. Gałka sterowania płytą

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 zapalarkę, 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.

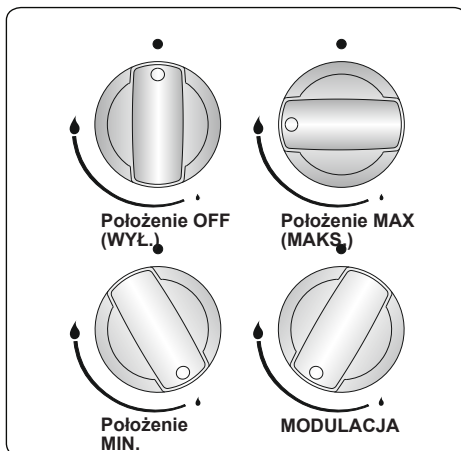
Czujnik braku płomienia

Płyty wyposażone w czujnik braku płomienia zabezpieczają na wypadek jego zaniku. W takim przypadku zabezpieczenie odcina dopływ gazu do palnika, co zapobiega gromadzeniu się niespalonego gazu. Odczekaj 90 sekund przed ponownym zapaleniem zgasłego palnika.

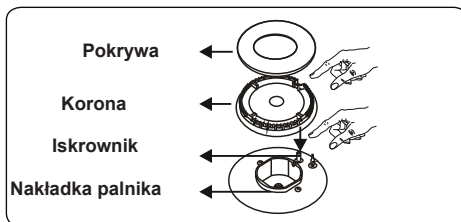
4.2 Regulatory płyty kuchenki

Palnik płyty kuchenki

Gałka ma 3 pozycje: wył. (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 minimalnym 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 i koron palników. Należy się upewnić, że kołpaki 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.

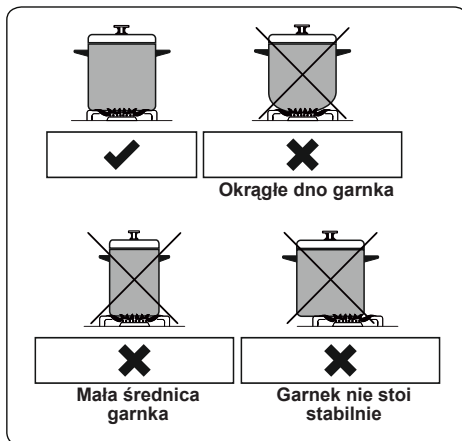
Palnik duży / do woków	22–26 cm
Palnik średni	14–22 cm
Palnik pomocniczy	12–18 cm

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 kuchennej.



Regulatory piekarnika

Gałka sterowania funkcjami piekarnika

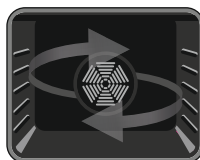
Przekręć gałkę na odpowiedni symbol żądanej funkcji pieczenia. Szczegółowe informacje na temat różnych funkcji znajdują się w sekcji „Funkcje piekarnika”.

Gałka termostatu piekarnika

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

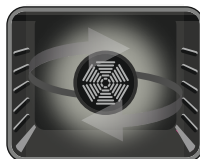
Funkcje piekarnika

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



Funkcja rozmrażania:

Zapalają się lampki ostrzegawcze piekarnika i zaczyna działać wentylator. Aby skorzystać z funkcji rozmrażania, należy umieścić mrożonkę w piekarniku na półce zamontowanej w trzeciej szczelinie 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:

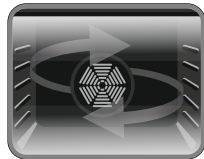
Włącza się termostat i zapalają lampki ostrzegawcze piekarnika, zaczyna działać pierścieniowy

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.



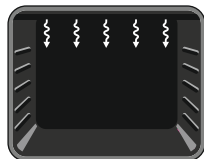
Funkcja pieczenia statycznego: Włącza się termostat i zapalają lampki ostrzegawcze piekarnika. Dolny i górny element grzejny zaczynają działać. Funkcja pieczenia

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



Funkcja pieczenia z wentylatorem: Załącza się termostat i zapalają lampki ostrzegawcze piekarnika oraz zaczynają działać

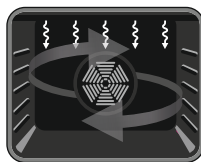
dolne i górne elementy grzejne oraz wentylator. Ta funkcja dobrze nadaje się do pieczenia ciast. Pieką górny i dolny element grzejny w piekarniku oraz wentylator, który zapewnia obieg powietrza, co daje lekki efekt grillowania potraw. Zaleca się wstępne podgrzanie piekarnika przez mniej więcej 10 minut. Funkcja wentylatora i ogrzewania dolnego jest idealna do pieczenia potraw takich jak pizza, równomiernie i w krótkim czasie. Wentylator równomiernie rozprowadza ciepło w piekarniku, a dolny element grzejny zapewnia pieczenie potraw.



Funkcja grillowania: Włącza się termostat i zapalają 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 potrawy do siatki, i umieścić ją na środku siatki. 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.

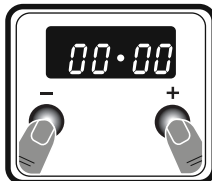


Funkcja grilla i wentylatora: Włącza się termostat i zapalają lampki ostrzegawcze piekarnika, zaczyna działać element grzejny grilla i wentylator. Ta funkcja

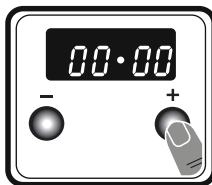
idealnie sprawdza się podczas grillowania grubszych potraw. Użyć górnych półek piekarnika, posmarować lekko olejem siatkę drucianą, aby zapobiec przywieraniu potrawy do siatki, i umieścić ją na środku siatki. Należy zawsze ustawiać tackę pod spodem, aby zbierać krople kapiącego oleju lub tłuszczu.

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

Ustawianie czasu cyfrowego minutnika



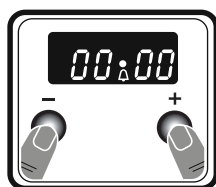
1. Jednocześnie nacisnąć przyciski „+” i „-”. Ekran zacznie migać.




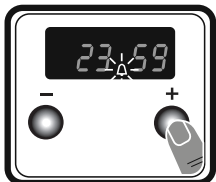
2. Ustawić godzinę, gdy kropka miga, korzystając z przycisków „+” i „-”.


Nastawianie czasu ostrzegawczego sygnału dźwiękowego

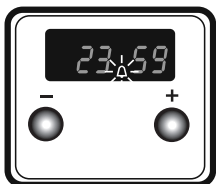
Czas, po którym ma się odezwać dźwiękowy sygnał ostrzegawczy, można ustawić dowolnie w przedziale od **0:00** do **23:59**. Nastawianie czasu, po którym emitowany jest dźwiękowy sygnał ostrzegawczy, służy wyłącznie do celów ostrzegawczych. Funkcja ta nie uruchamia piekarnika.






1. Nacisnąć przyciski „+” i „-”. Symbol  zacznie migać i pojawi się „0000”.



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



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

Gdy regulator czasowy osiągnie zero, wyemitowany zostanie sygnał dźwiękowy, a symbol  zacznie migać na ekranie. Nacisnąć dowolny przycisk, aby zatrzymać dźwiękowy sygnał ostrzegawczy, a symbol  zniknie. Symbol zniknie, ale piekarnik będzie nadal działał. Należy użyć przełącznika i sterowania piekarnika, aby wyłączyć piekarnik.

Regulacja dźwięku

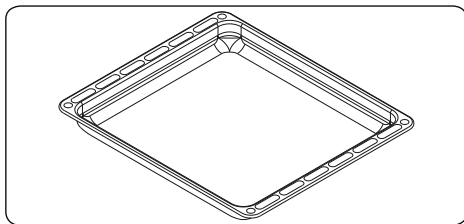
Aby dostosować głośność dźwiękowego sygnału ostrzegawczego podczas wyświetlania czasu dnia, nacisnąć i przytrzymać przycisk „-” przez 1–2 sekundy aż do momentu, kiedy zabrzmi sygnał. Każde naciśnięcie przycisku „-” spowoduje zmianę dźwięku. Istnieją trzy różne rodzaje sygnałów dźwiękowych. Należy wybrać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

4.3 Akcesoria

Tacka głęboka


Tacka głęboka najlepiej sprawdza się do gotowania gulaszu.

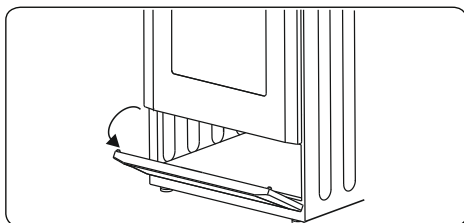
Położyć tackę na dowolnym stelażu, wcisnąć do końca i upewnić się, że jest prawidłowo umieszczona.



Szuflada uchylna

Szuflada pozwala na przechowywanie akcesoriów, takich jak tace, półki, kratki lub małe garnki i patelnie.

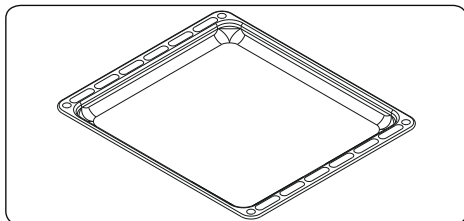
 **OSTRZEŻENIE:** Wewnętrzna powierzchnia szuflady może się rozgrzać podczas użytkowania. W szufladzie nie należy przechowywać żywności, przedmiotów plastikowych ani materiałów łatwopalnych.



Tacka płytka

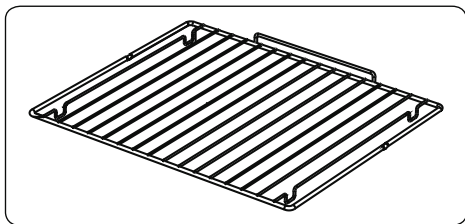
Tacka płytka najlepiej sprawdza się do pieczenia ciastek.

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



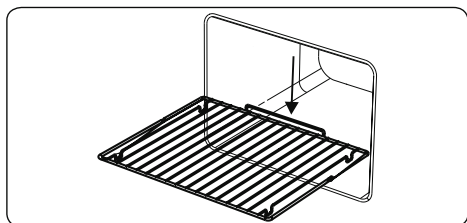
Siatka druczana

Siatka druczana jest głównie używana do grillowania lub przetwarzania żywności w pojemnikach przystosowanych do piekarnika.



OSTRZEŻENIE

Włożyć prawidłowo siatkę do odpowiedniego stelaża we wnęce piekarnika i przesunąć ją do końca.



5. CZYSZCZENIE I KONSERWACJA

5.1 Czyszczenie



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

Instrukcje ogólne

- Przed użyciem środków czyszczących do czyszczenia kuchenki należy sprawdzić, czy są odpowiednie i zalecane przez producenta.
- Używać kremowych lub płynnych środków czyszczących, które nie zawierają cząstek ściernych. 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 cząstki ściernie, ponieważ mogą one zarysować szklane, emaliowane i/lub pomalowane części urządzenia.

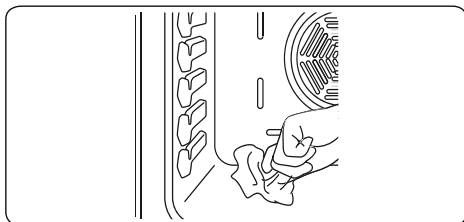
- W przypadku wycieku jakiegokolwiek cieczy natychmiast wyczyścić urządzenie, aby nie uszkodzić jego części.



Do czyszczenia jakichkolwiek części kuchenki nie używać urządzeń czyszczących za pomocą pary.

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 czasem konieczne zastosowanie płynnego środka czyszczącego.



Czyszczenie kuchenki gazowej

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



Nie używać metalowych gąbek 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 do całkowitego wyschnięcia.

Czyszczenie części szklanych

- Należy regularnie czyścić szklane części urządzenia.
- Do czyszczenia wewnętrznych i zewnętrznych części szklanych używać środka do 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 przed ich ostygnięciem 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 przed ich ostygnięciem po gotowaniu.

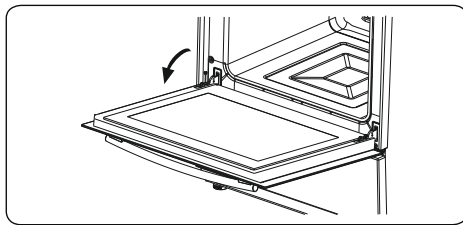


Nie należy pozostawiać na dłuższy czas octu, kawy, mleka, wody, soli, soku z cytryny lub pomidorowego na częściach ze stali nierdzewnej.

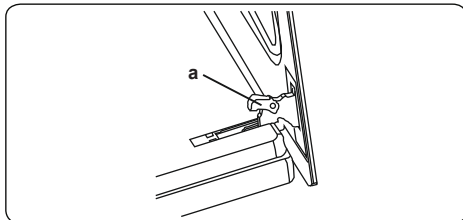
Zdejmowanie drzwiczek piekarnika

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

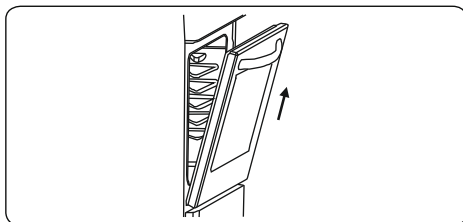
1. Otworzyć drzwiczki piekarnika.



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

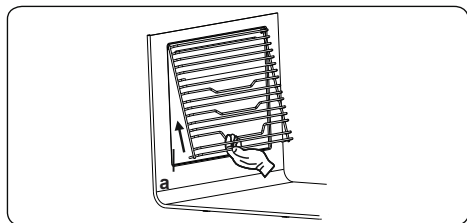


3. Zamknąć drzwiczki prawie do końca i zdjąć je, pociągając do siebie.



Wymowanie półki drucianej

Aby usunąć stelaż druciany, 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.

Wymiana 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 zamontowaniu 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

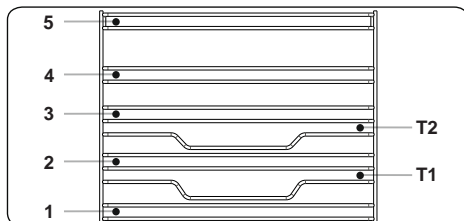
! OSTRZEŻENIE: Konserwacja urządzenia powinna być wykonywana tylko przez autoryzowanego serwisanta lub wykwalifikowanego technika.

Inne kontrole

- Należy systematycznie sprawdzać przewód zasilania gazem. Jeśli zostanie wykryta 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.

Ruszt EasyFix

Przed pierwszym użyciem wyposażenie należy starannie oczyścić za pomocą miękkiej czystej ściereczki namoczonej ciepłą wodą z dodatkiem detergentu.



- Umieść wyposażenie w prawidłowym położeniu w piekarniku.
- Należy pozostawić przynajmniej 1 cm wolnej przestrzeni między osłoną wentylatora i wyposażeniem.
- Podczas wyjmowania naczyń i/lub wyposażenia z piekarnika należy zachować szczególną ostrożność. Gorące naczynia lub wyposażenie może spowodować poparzenia.
- Wyposażenie może odkształcić się pod wpływem ciepła. Po wystygnięciu odzyskuje swój oryginalny wygląd i wydajność.
- Tace i ruszty można ustawić na dowolnym poziomie od 1 do 5.
- Prowadnice teleskopowe można ustawić na poziomie T1, T2, 3, 4, 5.
- Poziom 3 jest zalecany do gotowania na jednym poziomie.
- Poziom T2 jest zalecany do gotowania na jednym poziomie przy wykorzystaniu prowadnic teleskopowych.
- Wspornik różna należy ustawić na poziomie 3.
- Poziom T2 służy do ustawienia wspornika różna z prowadnicami teleskopowymi.

**** Wyposażenie może się różnić w zależności od zakupionego modelu.

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.	<p>Palniki mogą być w pozycji off (wyłączone).</p> <p>Ciśnienie gazu zasilającego może być nieprawidłowe.</p> <p>Zasilanie (jeśli urządzenie ma połączenie elektryczne) jest wyłączone.</p>	<p>Sprawdzić położenie gałki sterującej.</p> <p>Sprawdzić dopływ gazu i ciśnienie gazu.</p> <p>Upewnić się, że jest zasilanie. Upewnić się również, że inne urządzenia kuchenne działają.</p>
Palniki płyty kuchenki się nie zapalają.	<p>Pokrywa i korona palnika nie są poprawnie zamontowane.</p> <p>Ciśnienie gazu zasilającego może być nieprawidłowe.</p> <p>Butla z gazem (jeżeli jest) może być pusta.</p> <p>Zasilanie (jeśli urządzenie ma połączenie elektryczne) jest wyłączone.</p>	<p>Upewnić się, że części palnika zostały prawidłowo zmontowane.</p> <p>Sprawdzić dopływ gazu i ciśnienie gazu.</p> <p>Może być konieczna wymiana butli z gazem.</p> <p>Upewnić się, że jest zasilanie. Upewnić się również, że inne urządzenia kuchenne działają.</p>
Kolor płomienia jest pomarańczowy/ żółty.	<p>Pokrywa i korona palnika nie są poprawnie zamontowane.</p> <p>Różny skład gazu.</p>	<p>Upewnić się, że części palnika zostały prawidłowo zmontowane.</p> <p>Konstrukcja palnika powoduje, że płomień może wyglądać na pomarańczowy/żółty w niektórych obszarach palnika.</p> <p>Jeśli urządzenie jest użytkowane z gazem ziemnym, w mieście może on mieć inny skład. Nie używać urządzenia przez kilka godzin.</p>
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.	<p>Sprawdzić bezpiecznik odpowiedni do danego urządzenia.</p> <p>Sprawdzić, czy nie ma przerwy w zasilaniu, próbując włączyć inne urządzenia elektroniczne.</p>
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.	<p>Temperatura piekarnika nie została poprawnie ustawiona.</p> <p>Drzwiczki piekarnika pozostały otwarte.</p>	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 7.5 kW 545 g/h IIZE3B/P PL Class: 1	NG G20 20 mbar	LPG G30 30-37 mbar
DUŻY PALNIK		
ŚREDNICA DYSZY (1/100 mm)	115	80
MOC ZNAMIONOWA (kW)	2,75	3
ZUŻYCIE ENERGII	261,9 l/h	218.1 g/h
ŚREDNI PALNIK		
ŚREDNICA DYSZY (1/100 mm)	97	62
MOC ZNAMIONOWA (kW)	1,75	1,75
ZUŻYCIE ENERGII	166,7 l/h	127,2 g/h
ŚREDNI PALNIK		
ŚREDNICA DYSZY (1/100 mm)	97	62
MOC ZNAMIONOWA (kW)	1,75	1,75
ZUŻYCIE ENERGII	166,7 l/h	127,2 g/h
MAŁY PALNIK		
ŚREDNICA DYSZY (1/100 mm)	72	47
MOC ZNAMIONOWA (kW)	1	1
ZUŻYCIE ENERGII	95,2 l/h	72.7 g/h

7.2 Etykieta energetyczna

Marka		FINLUX
Model		FC-662wgW FC-662wgB
Rodzaj piekarnika		ELEKTRYCZNY
Masa	kg	40,0
Współczynnik efektywności energetycznej - w trybie konwencjonalnym		103,6
Współczynnik efektywności energetycznej - z wymuszonym obiegiem powietrza		95,3
Klasa energetyczna		A
Zużycie energii (elektrycznej) - w trybie konwencjonalnym	kWgodz/cykl	0,87
Zużycie energii (elektrycznej) - z wymuszonym obiegiem powietrza	kWgodz/cykl	0,80
Liczba wnęk		1
Źródło ciepła		ELEKTRYCZNY
Pojemność	l	69
Piekarnik ten jest zgodny z normą PN-EN 60350-1		

Wskazówki oszczędzania energii

Piekarnik

- 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.

7.3 Etykieta energetyczna

Marka		FINLUX
Model		FC-662wgW FC-662wgB
Rodzaj kuchenki		Gazowa
Liczba stref gotowania		4
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
Efektywność energetyczna płyty	%	58,3
Kuchenka ta jest zgodna z normą PN-EN 30-2-1		

Wskazówki oszczędzania energii

Płyta kuchenna

- 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.

FINLUX

KARTA GWARANCYJNA

Model

Numer
fabryczny

Numer
rachunku

Numer
faktury

Pieczętka
sklepu
i czytelny
podpis
sprzedawcy

Importerem urządzeń marki Finlux w Polsce jest:
Vestel Poland Sp. z o.o. z siedzibą przy ul. Salsy 2, 02-823 Warszawa

INFORMACJA O SERWISIE:

+48 22 272 73 22

(opłata jak za połączenie lokalne)

1. Warunki Gwarancji

- 1.1 Gwarancja obejmuje wyłącznie urządzenia zakupione na terenie Polski, eksploatowane w indywidualnym gospodarstwie domowym zaopatrzone w dowód zakupu.
- 1.2 Okres gwarancji wynosi 24 miesiące od daty zakupu urządzenia podanej na oryginale dowodu zakupu.

2. Zobowiązania Gwaranta

- 2.1 W okresie gwarancji Gwarant zobowiązuje się do bezpłatnej naprawy urządzenia, jeżeli konieczność naprawy nastąpi na skutek wady wynikłej z przyczyn tkwiących w urządzeniu w chwili jego zakupu i nie została spowodowana przez Użytkownika.
- 2.2 Nabywcy przysługuje prawo do wymiany urządzenia na nowe w przypadku gdy:
 - 2.2.1 Gwarant dokona w okresie gwarancji trzech napraw istotnych tego samego elementu i element ten będzie nadal wykazywał wady uniemożliwiające używanie urządzenia zgodnie z jego przeznaczeniem,
 - 2.2.2 Autoryzowany Serwis VESTEL stwierdzi na piśmie, że usunięcie wady urządzenia nie jest możliwe. W razie wymiany urządzenia na nowe Nabywca może zostać obciążony kosztem brakujących lub uszkodzonych przez niego elementów urządzenia podlegającego wymianie, a także kosztem ich wymiany.
- 2.3 Wyłącza się jakkolwiek odpowiedzialność Gwaranta wykraczającą poza zobowiązania określone powyżej w pkt. 2.1–2.2, w szczególności Gwarant nie ponosi odpowiedzialności z tytułu jakichkolwiek szkód pośrednich lub utraconych korzyści wynikłych z wad urządzenia lub niemożności używania przez Użytkownika urządzenia wskutek jego wad.
- 2.4 Każde wadliwe urządzenie lub jego część z chwilą wymiany staje się własnością Gwaranta.

3. Warunki obsługi zgłoszeń serwisowych

- 3.1 W okresie gwarancji jedynym podmiotem uprawnionym do wykonywania napraw i konserwacji urządzenia jest Autoryzowany Serwis VESTEL.
- 3.2 Wady urządzenia ujawnione w okresie gwarancji będą usunięte przez Autoryzowany Serwis VESTEL w terminie nie dłuższym niż 14 dni roboczych liczonych od daty przyjęcia urządzenia do naprawy przez Autoryzowany Serwis VESTEL.
- 3.3 W przypadku gdy naprawa wymaga importu części zamiennych, termin naprawy może zostać przedłużony.
- 3.4 Okres gwarancji ulega przedłużeniu o czas naprawy.
- 3.5 W przypadku niestwierdzenia wad lub jeżeli wada powstała z przyczyn określonych w pkt. 4 albo gdy gwarancja wygasa, koszty transportu i wykonanych napraw pokrywa Użytkownik.

3.6 Użytkownik pokrywa koszty: czynności dotyczących konserwacji urządzenia, elementów podlegających naturalnemu zużyciu (kable połączeniowe, bezpieczniki, baterie, itp.) oraz koszty ich wymiany.

4. Gwarancja nie obejmuje:

- 4.1 Czynności związanych z konserwacją urządzenia (czyszczenie, regulacja, wymiana elementów podlegających naturalnemu zużyciu).
- 4.2 Usuwania wad powstałych w wyniku eksploatacji urządzenia niezgodnej z instrukcją lub zaleceniami producenta dotyczącymi eksploatacji i przechowywania urządzenia.
- 4.3 Usuwania wad powstałych w wyniku wahań napięcia w sieci zasilającej oraz wad powstałych na skutek wyładowań atmosferycznych.
- 4.4 Wymiany części i podzespołów, których żywotność jest zależna od sposobu i intensywności eksploatacji lub których wymiana spowodowana jest ich naturalnym zużyciem, np. bezpieczniki, baterie czy akumulatory.
- 4.5 Usuwania wad spowodowanych przez Nabywcę, w szczególności dotyczy to uszkodzeń mechanicznych, elektrycznych, chemicznych itp.

5. Przyczyny utraty gwarancji:

- 5.1 Wykonanie naprawy, przeróbek lub wymiany części przez podmiot nieposiadający autoryzacji Gwaranta (inny niż Autoryzowany Serwis VESTEL).
 - 5.2 Naruszenie plomb lub znaków fabrycznych.
 - 5.3 Stwierdzenie jakichkolwiek uszkodzeń urządzenia (mechanicznych, termicznych, chemicznych, elektrycznych, wywołanych zalaniem itp.) spowodowanych przyczynami zewnętrznymi.
6. Gwarancja na zakupiony towar nie wyłącza, nie ogranicza i nie zawiesza uprawnień klienta wynikających z przepisów o rękojmi za wady rzeczy sprzedanej.

Importer: Vestel Poland Sp. z o.o., ul. Salsy 2, 02-823 Warszawa

INFORMACJE O SERWISIE:






+48 22 272 73 22

(opłata jak za połączenie lokalne)

Thank you for choosing this product.

This User Manual contains important safety information and instructions on the operation and maintenance of your appliance.

Please take the time to read this User Manual before using your appliance and keep this book for future reference.

Icon	Type	Meaning
	WARNING	Serious injury or death risk
	RISK OF ELECTRIC SHOCK	Dangerous voltage risk
	SYMBOL ISO 7010 W021	Warning; Risk of fire / flammable materials
	CAUTION	Injury or property damage risk
	IMPORTANT / NOTE	Operating the system correctly

CONTENTS


1.SAFETY INSTRUCTIONS.....	4
1.1 General Safety Warnings	4
1.2 Installation Warnings	7
1.3 During Use.....	8
1.4 During Cleaning and Maintenance	10
2.INSTALLATION AND PREPARATION FOR USE.....	12
2.1 Instructions for the Installer	12
2.2 Installation of the Cooker.....	13
2.3 Gas Connection.....	13
2.4 Gas Conversion (if available)	14
2.5 Electrical Connection and Safety (if available)	15
2.6 Anti-tilting kit	16
2.7 Adjusting the feet	16
3.PRODUCT FEATURES	18
4.USE OF PRODUCT	19
4.1 Use of gas burners	19
4.2 Hob Controls.....	19
Use of the Digital Minute Minder TimerTime adjustment.....	21
4.3 Accessories	22
5.CLEANING AND MAINTENANCE.....	22
5.1 Cleaning.....	22
5.2 Maintenance	24
5.3 Maintenance	25
6.TROUBLESHOOTING&TRANSPORT	26
6.1 Troubleshooting	26
6.2 Transport.....	27
7.TECHNICAL SPECIFICATIONS.....	28
7.1 Injector Table	28



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.

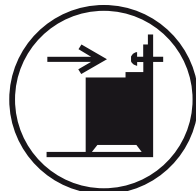
  **WARNING:** Unattended cooking on a hob with fat or oil can be dangerous and may result in fire. NEVER try to extinguish such a fire with water, but switch off the appliance and cover the flame with a lid or a fire blanket.

  **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.

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

 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

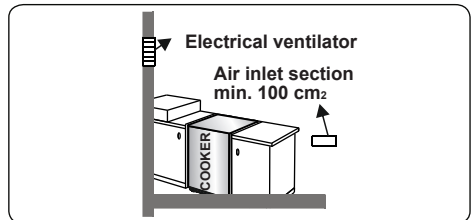
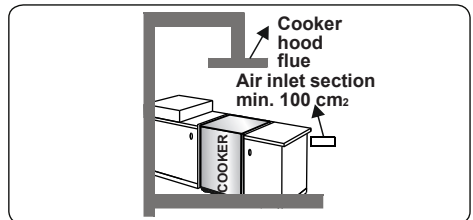
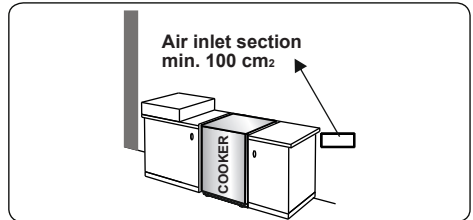
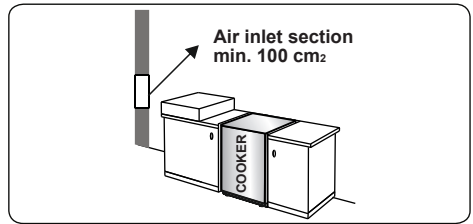
Ventilation requirements

- 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.

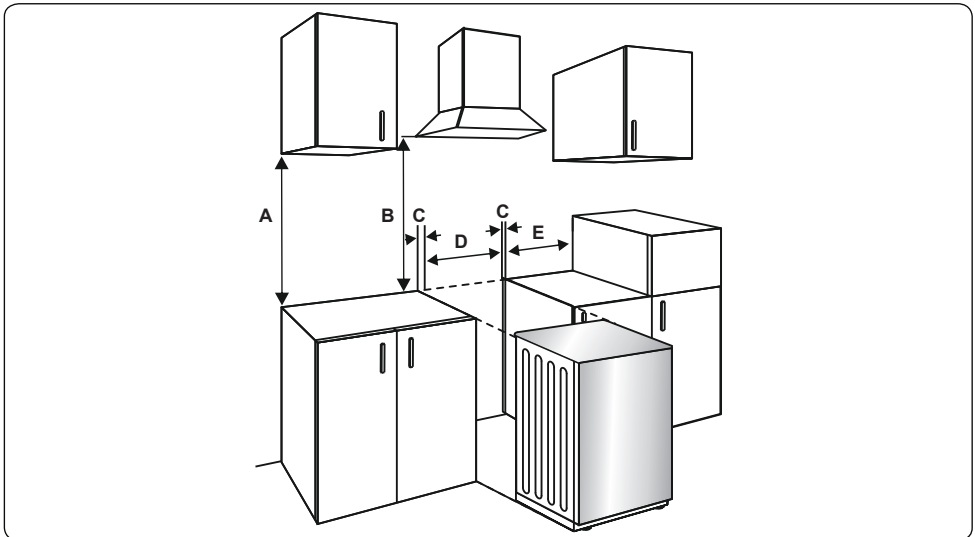
- The appliance should not be installed directly above a dishwasher, fridge, freezer, washing machine or clothes dryer.
- The appliance can be placed close to other furniture on condition that, in the area where the appliance is set up, the furniture's height does not exceed the height of the cooktop.

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) Omarica	420
B (mm) Napa	650/700
C (mm)	20
D (mm)	Širina izdelka
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 hose that supplies the appliance

with gas must be changed once a year for your safety.

- 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.

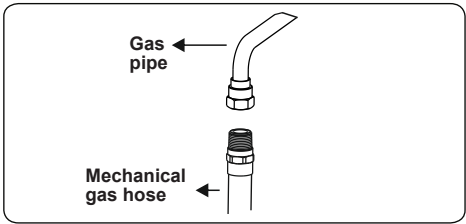
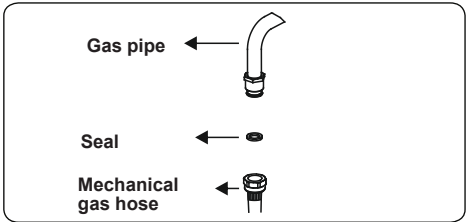
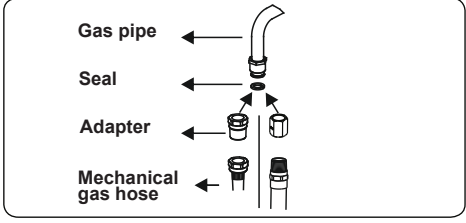
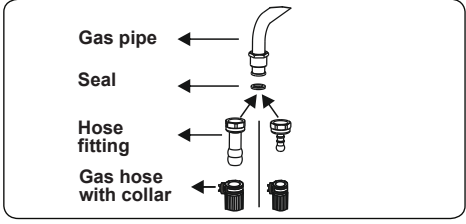
Points that must be checked during fixed gas connection assembly

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.

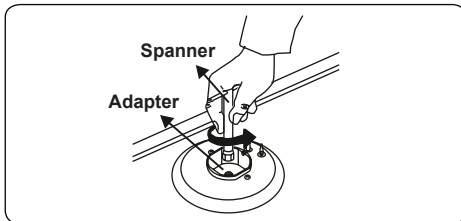
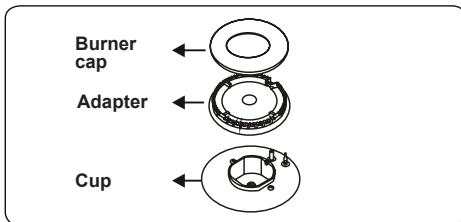
⚠ WARNING: Do not use a naked flame to check for gas leaks.

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.

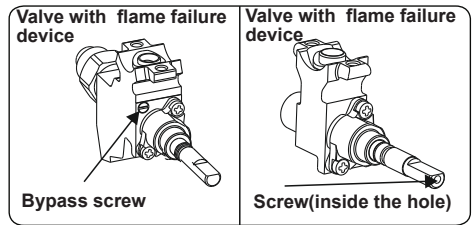
- Changing injectors**
- Hob burners**

- 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.

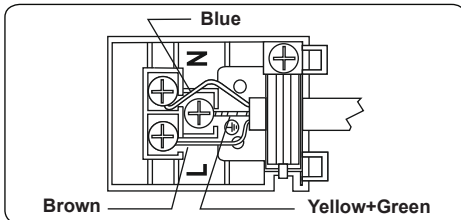
2.5 Electrical Connection and Safety (if available)

⚠ 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.

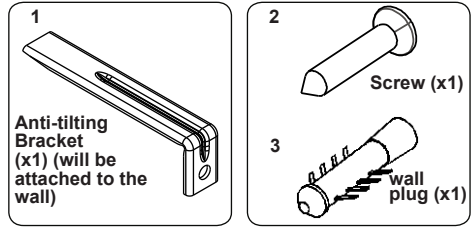
⚠ WARNING: THE APPLIANCE MUST BE EARTHED.

- 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).

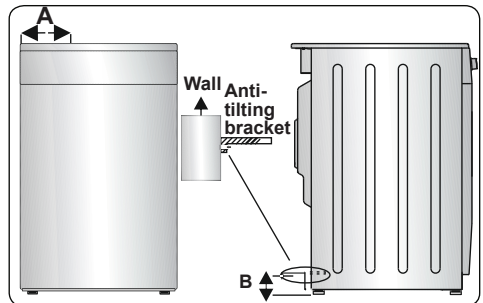
- During installation, please ensure that isolated cables are used. An incorrect connection could damage your appliance. If the mains cable is damaged and needs to be replaced this should be done by a qualified personnel.
- Do not use adaptors, multiple sockets and/or extension leads.
- The supply cord 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.



2.6 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.



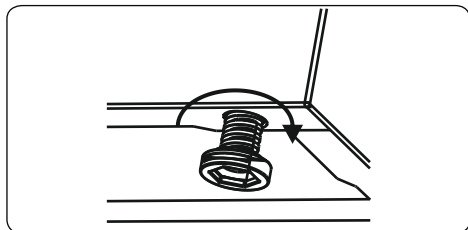
Product Dimensions (Width X Depth X Height) (Cm)	A (mm)	B (mm)
60x60x90 (Double Oven)	297.5	52
50x60x90 (Double Oven)	247.5	52
90x60x85	430	107
60x60x90	309.5	112
60x60x85	309.5	64
50x60x90	247.5	112
50x60x85	247.5	64
50x50x90	247.5	112
50x50x85	247.5	64

2.7 Adjusting the feet

Your product stands on four adjustable feet. 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 feet anti-clockwise. To decrease
the height of the appliance, turn the feet
clockwise.

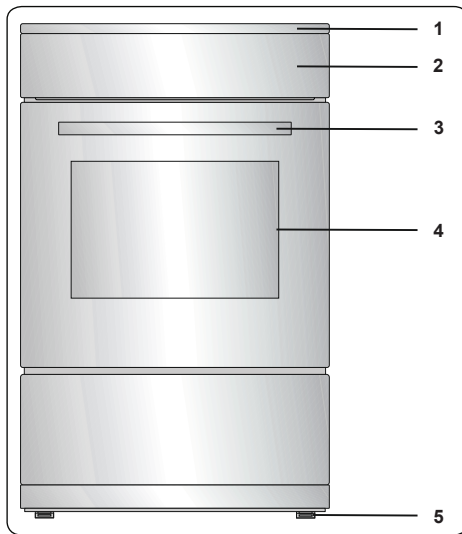
It is possible to raise the height of the
appliance up to 30 mm by adjusting the
feet. The appliance is heavy and we
recommend that a minimum of 2 people lift
it. Never drag the appliance.



3. PRODUCT FEATURES

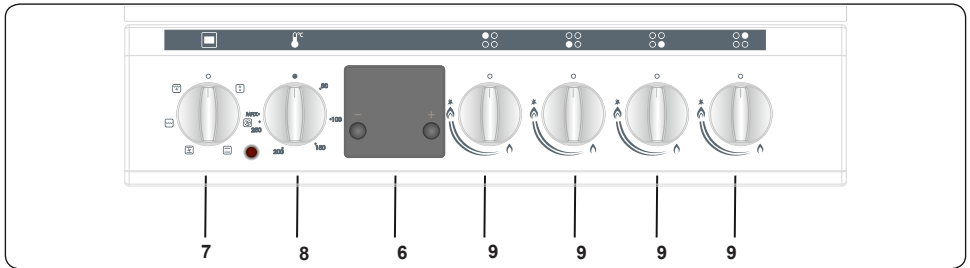
Important: Specifications for the product vary and the appearance of your appliance may differ from that shown in the figures below.

List of Components



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

Control Panel



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

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

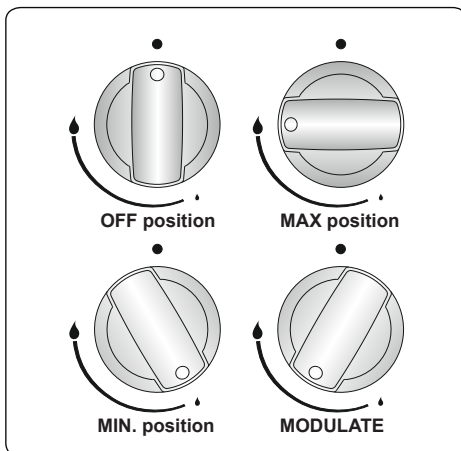
Hob burners

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.

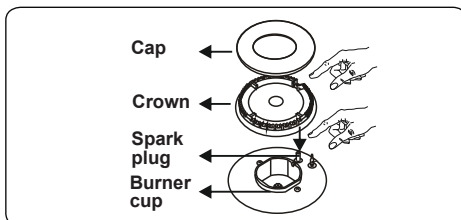
4.2 Hob Controls

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.

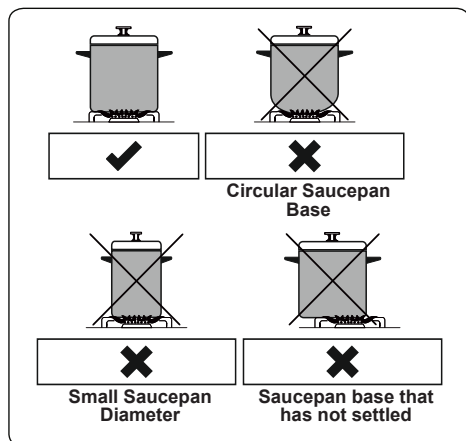
Rapid / Wok Burner	22-26 cm
Semi-rapid Burner	14-22 cm
Auxiliary Burner	12-18 cm

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.



Oven Controls

Oven function control knob

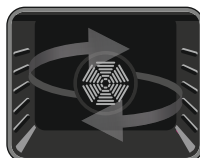
Turn the knob to the corresponding symbol of the desired cooking function. For the details of different functions see 'Oven Functions'.

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.

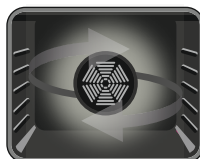
Oven Functions

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



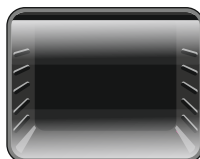
Defrost Function: The oven's warning lights will switch on and the fan will start to operate. To use the defrost function, place your frozen food in the oven

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.



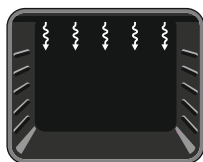
Static Cooking Function: The oven's thermostat and warning lights will switch on, and the lower and upper heating elements will start operating. The

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.

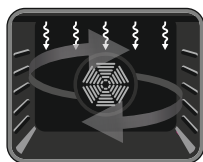
This function is good for baking pastry. Cooking is carried out by the lower and upper heating elements within the oven and by the fan, which provides air circulation, giving a slightly grilled effect to the food. It is recommended that you preheat the oven for about 10 minutes. The fan and lower heating function is ideal for baking food, such as pizza, evenly in a short period of time. The fan evenly disperses the heat of the oven, while the lower heating element bakes 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.

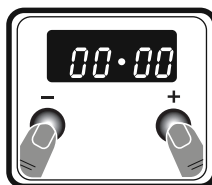


Grill and Fan Function: The oven's thermostat and warning lights will switch on, and the grill heating element and fan will start operating. This function is ideal

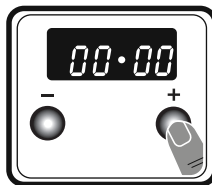
for grilling thicker food. Use the upper shelves of oven, lightly brush the wire grid with oil to stop food sticking and place food in the centre of the grid. Always place a tray beneath the food to catch any drips of oil or fat.

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

Use of the Digital Minute Minder-Time adjustment



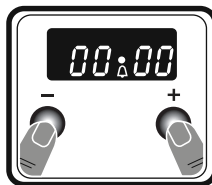
1. Press the "+" and "-" keys simultaneously. The screen will start to flash.




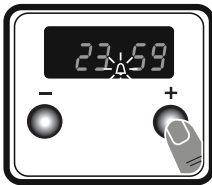
2. Adjust the time while the dot is flashing using the "+" and "-" keys.


Audible warning time adjustment

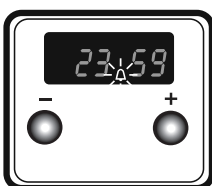
The audible warning time can be set to any time between 0:00 and 23:59 hours. The audible warning time is for warning purposes only. The oven will not be activated with this function.






1. Press the "+" and "-" keys. 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. The symbol will disappear but the oven will continue to operate. Use the switch and oven controls to switch the oven off.

Sound Adjustment

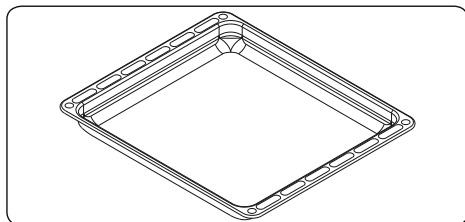
To adjust the volume of the audible warning sound, while the current time of day is displayed, press and hold the “-” button for 1-2 seconds until an audible signal sounds. After this, each time the “-” button is pressed, a different signal will sound. There are three different types of signal sounds. 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 Deep Tray

The deep tray is best used for cooking stews.

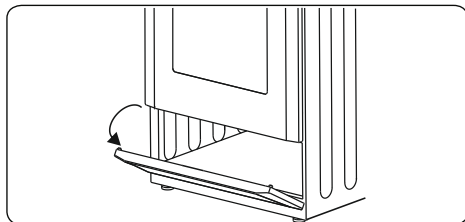
Put the tray into any rack and push it to the end to make sure it is placed correctly.



The Flap Drawer

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

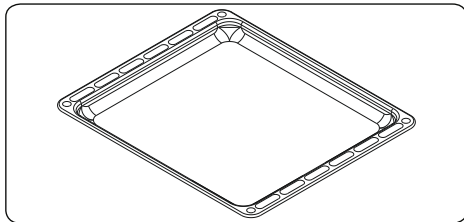
WARNING: The inner surface of the drawer may become hot during use. Do not store any food, plastic or flammable materials in the drawer.



The Shallow Tray

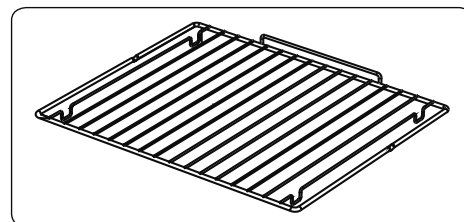
The shallow tray is best used for baking pastries.

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

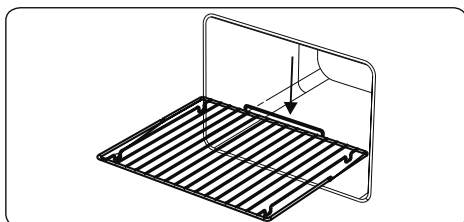


The Wire Grid

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.



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.

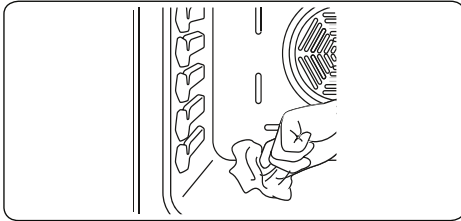
- Should any liquids overflow, clean them immediately to avoid parts becoming damaged.



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 then dry it.
- You may need to use a liquid cleaning material occasionally to completely clean 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.

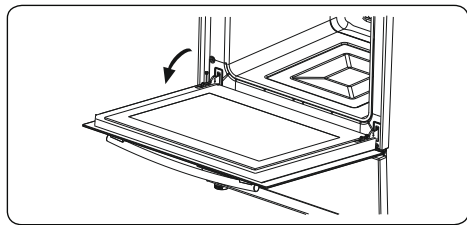


Do not leave vinegar, coffee, milk, salt, water, lemon or tomato juice on the stainless steel for a long time.

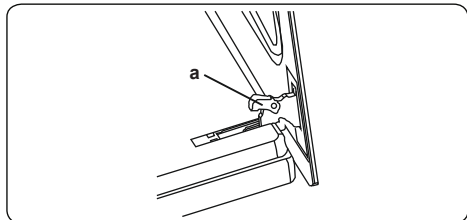
Removal of the Oven Door

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

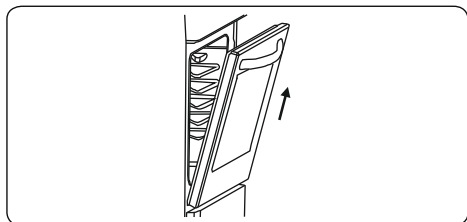
1. Open the oven door.



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

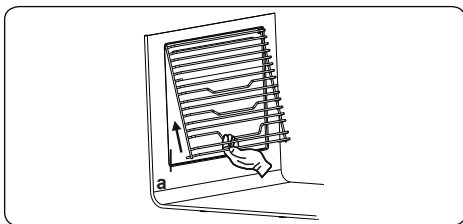


3. Close the door until it almost reaches the fully closed position and remove the door by pulling it towards you.



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.

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

5.3 Maintenance

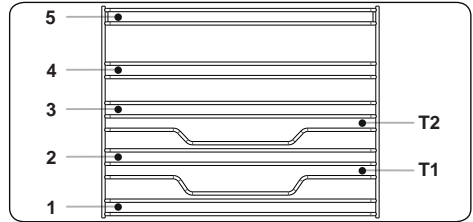
WARNING: The maintenance of this appliance should be carried out by an authorised service person or qualified technician only.

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.

The EasyFix Wire Rack

Clean the accessories thoroughly with warm water, detergent and a soft clean cloth on first use.



- Insert the accessory to the correct position inside the oven.
- Allow at least a 1 cm space between the fan cover and accessories.
- Take care removing cookware and/or accessories out of the oven. Hot meals or accessories can cause burns.
- The accessories may deform with heat. Once they have cooled down, they will recover their original appearance and performance.
- Trays and wire grids can be positioned on any level from 1 to 5.
- Telescopic rails can be positioned on levels T1, T2, 3, 4, 5.
- Level 3 is recommended for single level cooking.
- Level T2 is recommended for single level cooking with the telescopic rails.
- The turnspit wire grid must be positioned on Level 3.
- Level T2 is used for the turnspit wire grid positioning with telescopic rails.

****Accessories may vary depending on the model purchased.

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.	Check that the recommended temperatures and shelf positions are being used. 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.
Oven light (if available) does not operate.	Lamp has failed. Electrical supply is disconnected or switched off.	Replace lamp according to the instructions. Make sure the electrical supply is switched on at the wall socket outlet.
The timer buttons cannot be pressed properly.	There is foreign matter caught between the timer buttons. Touch model: there is moisture on the control panel. The key lock function is set.	Remove the foreign matter and try again. Remove the moisture and try again. Check whether the key lock function is set.
The oven fan (if available) is noisy.	Oven shelves are vibrating.	Check that the oven is level. Check that the shelves and any bake ware are not vibrating or in contact with the oven back panel.

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 Injector Table

G30 28-30mbar 7.5 kW 545 g/h II2E3B/P PL Class: 1	NG G20 20 mbar	LPG G30 30-37 mbar
LARGE BURNER		
DIA. of INJECTOR (1/100mm)	115	80
NOMINAL RATING (KW)	2,75	3
CONSUMPTION	261,9 l/h	218.1 g/h
MEDIUM BURNER		
DIA. of INJECTOR (1/100mm)	97	62
NOMINAL RATING (KW)	1,75	1,75
CONSUMPTION	166,7 l/h	127,2 g/h
MEDIUM BURNER		
DIA. of INJECTOR (1/100mm)	97	62
NOMINAL RATING (KW)	1,75	1,75
CONSUMPTION	166,7 l/h	127,2 g/h
SMALL BURNER		
DIA. of INJECTOR (1/100mm)	72	47
NOMINAL RATING (KW)	1	1
CONSUMPTION	95,2 l/h	72.7 g/h

Brand		FINLUX
Model		FC-662wgW FC-662wgB
Type of Oven		ELECTRIC
Mass	kg	40,0
Energy Efficiency Index - conventional		103,6
Energy Efficiency Index - fan forced		95,3
Energy Class		A
Energy consumption (electricity) - conventional	kWh/cycle	0,87
Energy consumption (electricity) - fan forced	kWh/cycle	0,80
Number of cavities		1
Heat Source		ELECTRIC
Volume	l	69
This oven complies with EN 60350-1		

Energy Saving Tips

Oven

- Cook the meals together, if possible.
- Keep the pre-heating time short.
- Do not elongate cooking time.
- Do not forget to turn-off the oven at the end of cooking.
- Do not open oven door during cooking period.






Brand		FINLUX
Model		FC-662wgW FC-662wgB
Type of Hob		Gas
Number of Cooking Zones		4
Heating Technology-1		Gas
Size-1	cm	Auxiliary
Energy Efficiency-1	%	NA
Heating Technology-2		Gas
Size-2		Semi-Rapid
Energy Efficiency-2	%	59,0
Heating Technology-3		Gas
Size-3	cm	Semi-Rapid
Energy Efficiency-3	%	59,0
Heating Technology-4		Gas
Size-4		Rapid
Energy Efficiency-4	%	57,0
Energy Efficiency of Hob	%	58,3
This hob complies with EN 30-2-1		

<p>Energy Saving Tips</p> <p>Hob</p> <ul style="list-style-type: none"> - Use cookwares having flat base. - Use cookwares with proper size . - Use cookwares with lid. - Minimize the amount of liquid or fat. - When liquid starts boiling , reduce the setting.
--

Hvala, ker ste izbrali ta izdelek.

Ta uporabniški priročnik vsebuje pomembne varnostne informacije in navodila glede delovanja in vzdrževanja naprave.

Pred uporabo naprave si vzemite čas in preberite ta uporabniški priročnik ter ga shranite za kasnejšo uporabo.

Ikona	Tip	Pomen
	OPOZORILO	Resna poškodba ali smrtna nevarnost
	NEVARNOST ELEKTRIČNEGA UDARA	Tveganje za nevarno napetost
	SYMBOL ISO 7010 W021	Opozorilo; Tveganje za požar/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	18
4.1 Uporaba plinskih gorilnikov.....	18
4.2 Krmilniki kuhalne plošče	18
Uporaba digitalnega minutnega časovnikaNastavitev časa	20
4.3 Dodatki	21
5.ČIŠČENJE IN VZDRŽEVANJE	21
5.1 Čiščenje	21
5.2 Vzdrževanje.....	23
5.3 Vzdrževanje.....	24
6.ODPRAVLJANJE TEŽAV IN PREVOZ	25
6.1 Odpravljanje težav	25
6.2 Prevoz	26
7.TEHNIČNE SPECIFIKACIJE.....	27
7.1 Tabela injektorjev	27
7.2 Energijska podatkovna kartica.....	28
7.3 Energijska podatkovna kartica.....	29



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.

  **OPOZORILO:** Nevarnost požara: Na kuhalnih površinah ne shranjujte stvari.

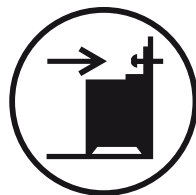
  **OPOZORILO:** Če je površina razpokana, izklopite napravo, da ne pride do električnega udara.

- 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 nepooblaščen 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 namestitvev. 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 kuhalno ploščo iz stekla ali steklene keramike:



POZOR: »V primeru počenega stekla kuhalne plošče«:

- nemudoma izklopite vse gorilnike in vse električne grelne elemente ter napravo izolirajte iz napajanja,
 - ne dotikajte se površine naprave,
 - naprave ne uporabljajte.
- Otroci in živali naj se ne približujejo napravi.

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.

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.

- Poneve 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: Stekljeni 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 pooblaščené 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 zbiralno 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 namestitvev 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.).

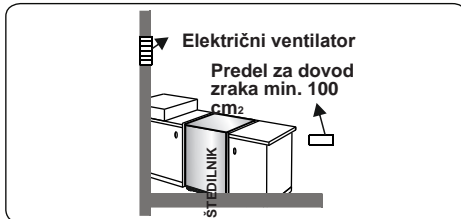
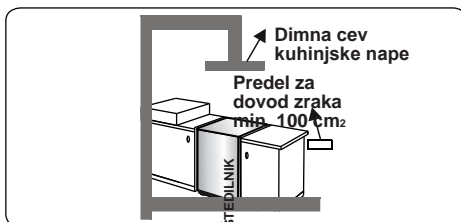
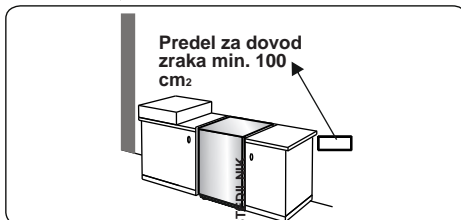
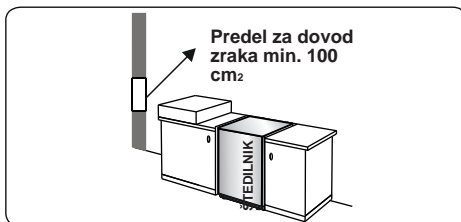
2.1 Navodila za monterja Zahteve glede prezračevanja

- 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 zunanjega 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 pohištvo, 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.

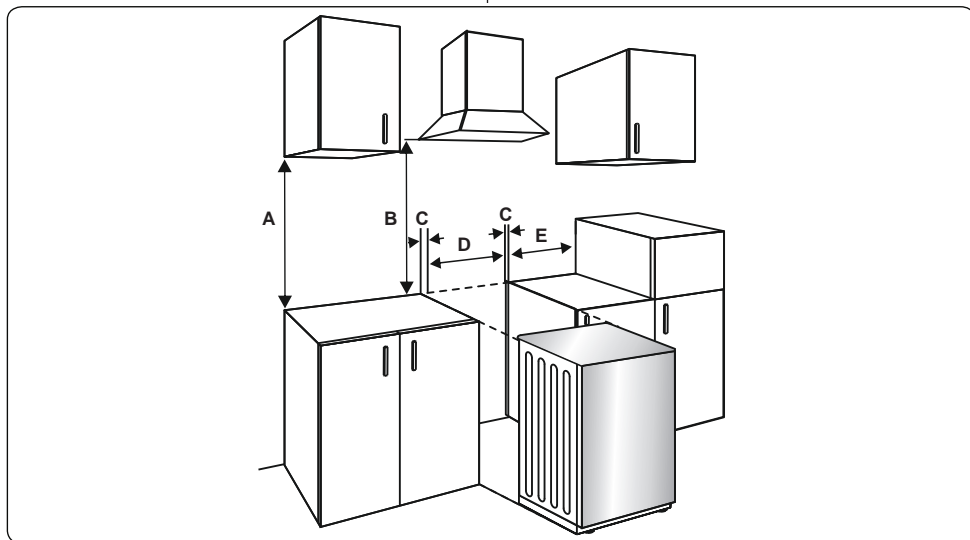
2.2 Namestitvev štedilnika

- 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) Cupboard	420
B (mm) Cooker Hood	650/700
C (mm)	20
D (mm)	Product Width
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.
- Cev, ki dovaja plin do naprave, je treba zaradi varnosti zamenjati enkrat na leto.
- 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.

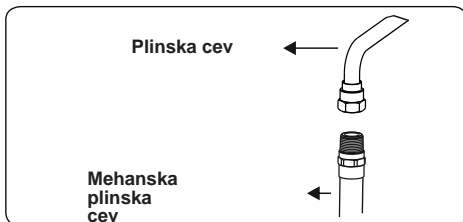
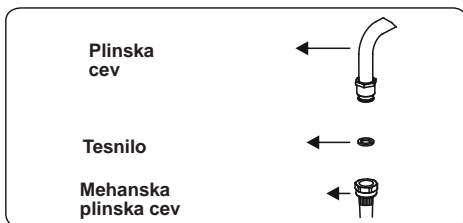
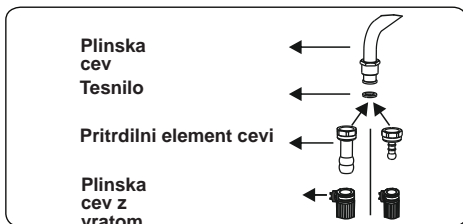
Točke, ki jih je treba preveriti med montažo fiksne plinske povezave

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 ustrezne 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.

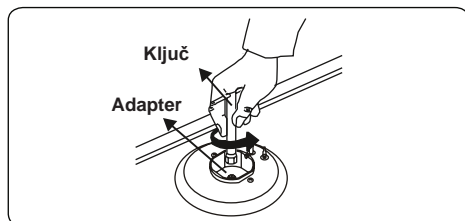
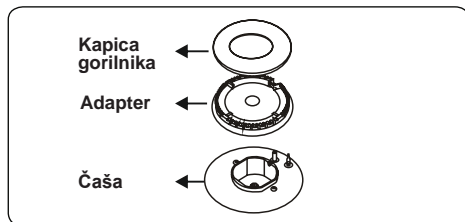
⚠ OPOZORILO: Uhajanja plina ne preverjajte z odprtim ognjem.

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 državih 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)

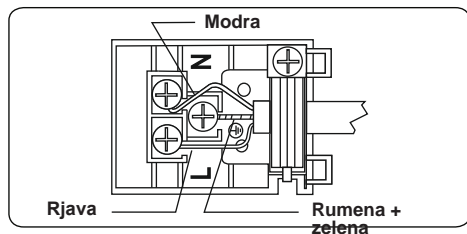
⚠ OPOZORILO: Električno povezavo te naprave mora izvesti pooblaščen servisler ali usposobljen električar v skladu z navodili v tem priročniku in v skladu z veljavnimi lokalnimi predpisi.

⚠ OPOZORILO: NAPRAVA MORA BITI OZEMLJENA.

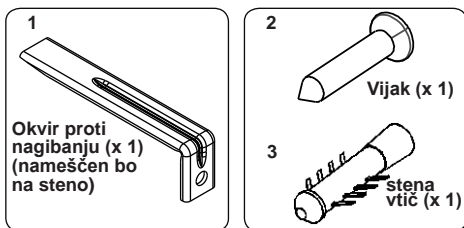
- Preden napravo priključite na električno napajanje, preverite skladnost nazivne napetosti naprave (odtisnjene na identifikacijski ploščici naprave) z razpoložljivo omrežno napetostjo, omrežno električno ožičenje pa mora biti sposobno obvladati nazivno moč naprave (prav tako navedeno na identifikacijski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

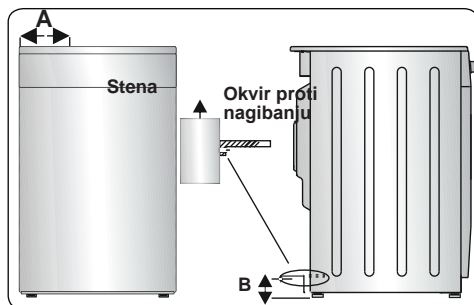
- Ne uporabljajte adapterjev, več vtičnic in/ali podaljškov.
- Napajalni kabel ne sme biti v bližini vročih delov naprave in ga ne smete upogibati ali stiskati. Drugače se lahko kabel poškoduje in povzroči kratek stik.
- Če naprava z omrežjem ni povezana s pomočjo vtiča, uporabite prekinjevalec stikala 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.



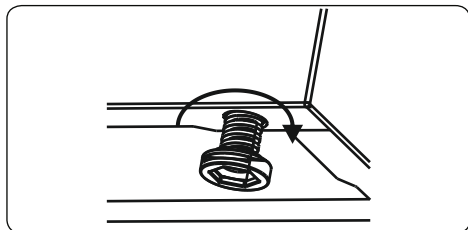
Dimenzije izdelka (širina X globina X višina) (cm)	A (mm)	B (mm)
60 x 60 x 90 (dvojna pečica)	297,5	52
50 x 60 x 90 (dvojna pečica)	247,5	52
90 x 60 x 85	430	107
60 x 60 x 90	309,5	112
60 x 60 x 85	309,5	64
50 x 60 x 90	247,5	112
50 x 60 x 85	247,5	64
50 x 50 x 90	247,5	112
50 x 50 x 85	247,5	64

2.7 Nastavljanje nogic

Vaš izdelek stoji na štirih prilagodljivih nogicah. Za varno delovanje je pomembno, da je naprava pravilno uravnotežena. Pred

kuhanjem se prepričajte, da je naprava uravnotežena. Če želite povečati višino naprave, nogice obrnite v nasprotni smeri urinega kazalca. Če želite zmanjšati višino naprave, nogice obrnite v smeri urinega kazalca.

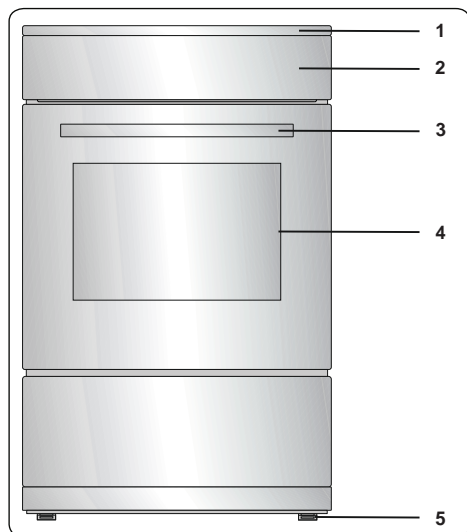
S pomočjo nastavljanja nogic je mogoče višino naprave zvišati za do 30 mm. Naprava je težka, zato priporočamo, da jo dvigneta vsaj dve osebi. Naprave nikoli ne vlecite.



3. LASTNOSTI IZDELKA

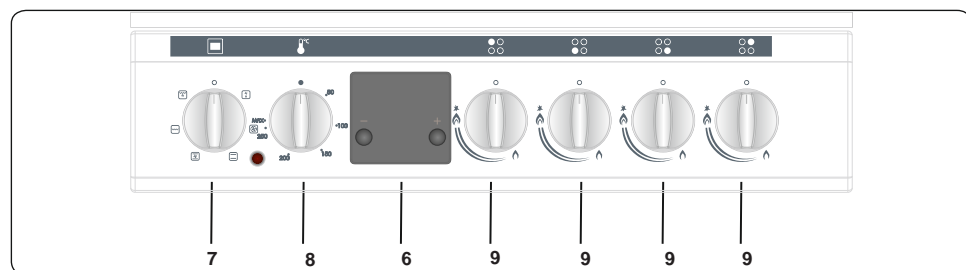
Pomembno: Specifikacije za izdelek se razlikujejo in videz vaše naprave se lahko razlikuje od naprave, prikazane na slikah v nadaljevanju.

Seznam delov:



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

Nadzorna plošča



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

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. Mikrostikalno pod gumbom bo ustvarjalo iskre prek vtiča za iskre, dokler boste gumb držali pritisnjen. Gumb pritiskajte, dokler na gorilniku ne vidite stabilnega plamena.

Naprava za zaznavanje ugašanja plamena

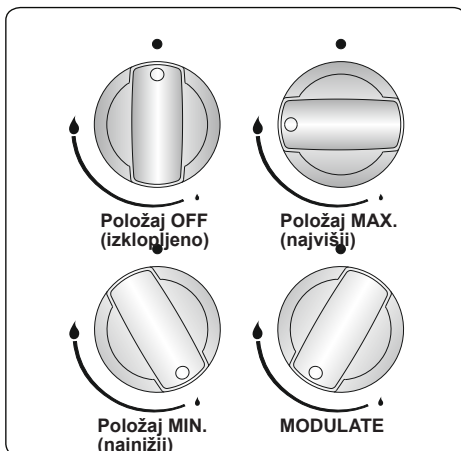
Gorilniki kuhalnih plošč

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 nezgorelih plinov. Počakajte 90 sekund, preden ponovno prižgete gorilnik z izgorelim plinom.

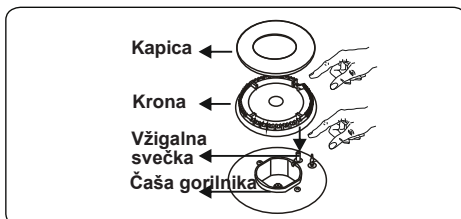
4.2 Krmilniki kuhalne plošče

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. Priporočajte se, da v kavicah gorilnika ni tekočine. Če plamen gorilnika nenamerno ugasne, izklopite gorilnik, prezačite 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 ustrezne 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

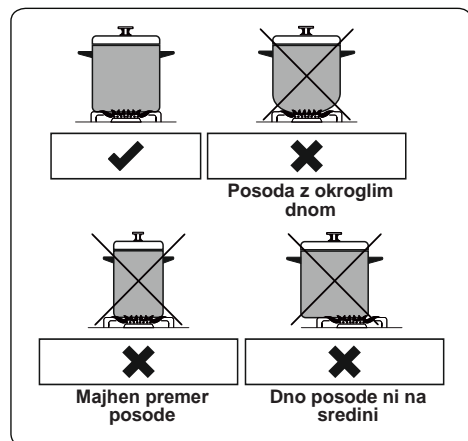
loncev od minimalnih dimenzij, ki so navedene spodaj, povzroči izgubo energije.

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

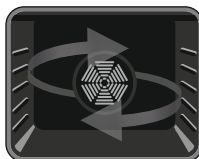
Gumb obrnite v položaj ustreznega simbola zelene funkcije pečenja. Za podrobnosti različnih funkcij glejte »Funkcije pečice«.

Termostatski gumb pečice

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

Funkcije pečice

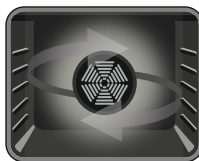
* Funkcije vaše pečice se lahko razlikujejo zaradi modela vašega izdelka.



Funkcija odtajanja:

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

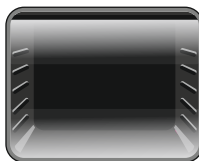
hrano položite v pečico na polico, ki se nahaja v tretji reži od spodaj navzgor. Priporočeno je, da pod hrano, ki se odtaja, postavite pladenj in tako ujamete vodo, ki se nabira od taljenja ledu. Ta funkcija ne bo skuhala ali spekla vaše hrane, ampak jo bo samo pomagala odtaliti.



Funkcija turbo:

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

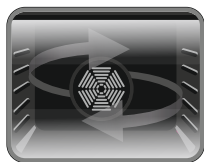
enakomerno razporedi toploto po pečici, tako da se vsa hrana enakomerno speče. Priporočeno je, da pečico predhodno segrevate 10 minut.



Funkcija statičnega

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

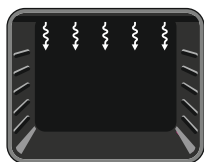
pečenja oddaja toploto in zagotavlja enakomerno pečenje hrane. To je idealno za pripravo peciv, tort, pečenih testenin, lazanje in pice. Pri tej funkciji je priporočeno 10 minut predhodno segrevati pečico in hrano peči samo na eni polici naenkrat.



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. Ventilator in spodnja grelna funkcija sta idealna za enakomerno pečenje hrane, kot je pica, v kratkem času. Medtem ko ventilator enakomerno razporedi toploto po pečici, spodnji grelni element speče hrano.

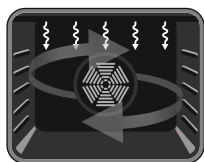


Funkcija žara:

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.



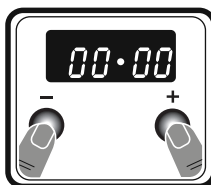
Funkcija žara in ventilatorja:

Termostat pečice in opozorilne lučke pečice se vklopijo, grelni element in ventilator žara začneta delovati. Ta funkcija je idealna za

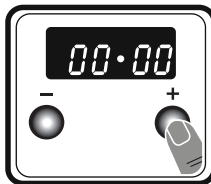
pečenje debelejših živil na žaru. Uporabite zgornje police pečice, mrežo rahlo premažite z oljem, da se hrana ne bo prijemala, in položite hrano na sredino mreže. Pod hrano vedno postavite pladenj, da ujamate kapljice olja ali maščobe.

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

Uporaba digitalnega minutnega časovnika
Nastavitve časa



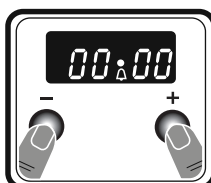
1. Istočasno pritisnite tipki »+« in »-«. Zaslono bo začel utripati.




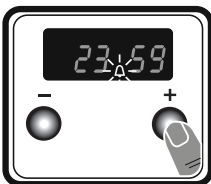
2. Z uporabo tipk »+« in »-« nastavite čas, medtem ko utripa pika.


Časovna nastavitve zvočnega opozorila

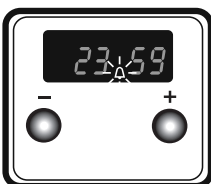
Čas zvočnega opozorila lahko nastavite na čas med 0:00 in 23:59. Zvočno opozorilo je le za opozorilne namene. Pečica se s to funkcijo ne bo aktivirala.






1. Pritisnite tipki »+« in »-«. Simbol  bo začel utripati in prikazan bo simbol »000«.



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. Simbol bo izginil, vendar bo pečica še naprej delovala. Za izklop pečice uporabite stikalo in krmilnike pečice.

Nastavitve zvoka

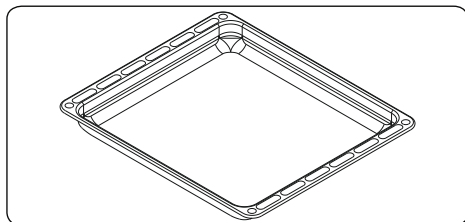
Če želite nastaviti glasnost zvočnega opozorilnega zvoka, medtem ko je prikazan trenutni čas dneva, pritisnite in za 1–2 sekundi pridržite gumb »-«, dokler ne zaslišite zvočnega signala. Potem boste ob vsakem pritisku gumba »-« zaslišali drugačen signal. Obstajajo tri različne vrste signalnih zvokov.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

4.3 Dodatki

Globoki pladenj

Globoki pladenj je najbolj primeren za pripravo enolončnic.

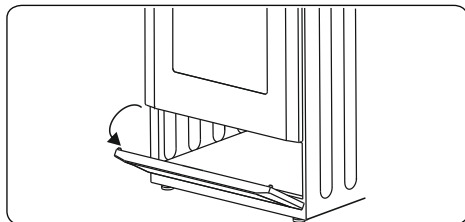
Za pravilno namestitev pladnja ga položite na katero koli polico in ga potisnite do konca.



Predal z loputo

Vaša naprava ima predal za shranjevanje dodatkov, kot so pladnji, police, mreže oziroma majhni lonci in posode.

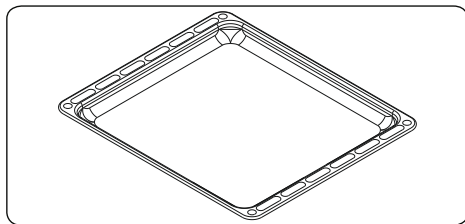
! OPOZORILO: Notranja površina predala lahko med uporabo postane vroča. V predalu ne shranjujte hrane, plastike oziroma vnetljivih materialov.



Plitki pladenj

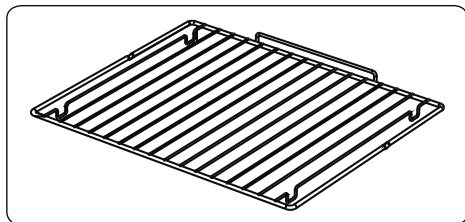
Plitki pladenj je najboljši za peko sladice.

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



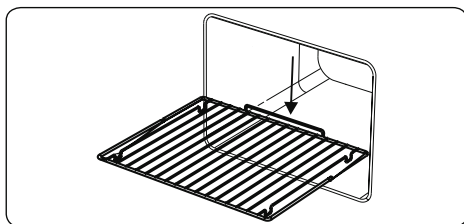
Žična mreža

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.



5. ČIŠČENJE IN VZDRŽEVANJE


5.1 Čiščenje

! OPOZORILO: 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 kremaste čistilce 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.

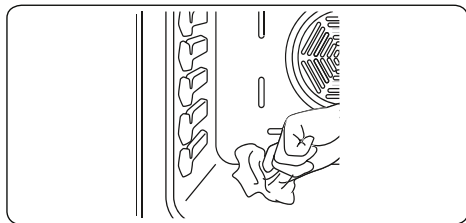
 Ne uporabljajte čistil, ki vsebujejo delce, saj lahko slednji opraskajo steklo, emajlirane in/ali prebarvane dele vaše naprave.

• 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 mokro krpo in jo nato osušite.
- Da boste pečico lahko popolnoma očistili, boste občasno morali uporabiti tekoč čistilni material.




Čiščenje plinske kuhalne plošče

- Plinsko kuhavno ploščo redno čistite.
- Odstranite nastavke za posodo, kapice in krone gorilnikov kuhalne plošče.
- Površino kuhalne plošče obrišite z mehko krpo, namočeno v milnico. Nato kuhavno ploščo ponovno obrišite z mokro krpo in jo osušite.
- Operite in posušite kapice gorilnikov kuhalne 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 kuhalne

plošče ne uporabljajte kovinske gobice.

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

Čiščenje grelnika kuhalne plošče (če je na voljo)


- Kuhavno ploščo redno čistite.
- Površino kuhalne 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 notranjosti 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 v stiku z emajliranimi deli dlje časa.

Čiščenje delov iz nerjavnega jekla (če obstajajo)

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

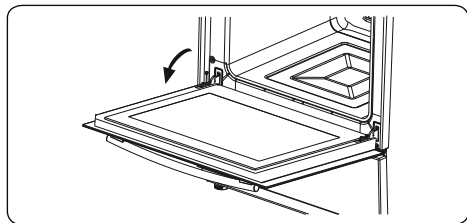
 Delov iz nerjavnega jekla ne čistite, ko so še vroči od kuhanja.

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

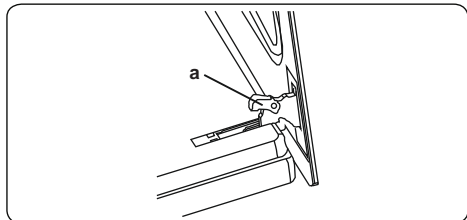
Odstranjevanje vrat pečice

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

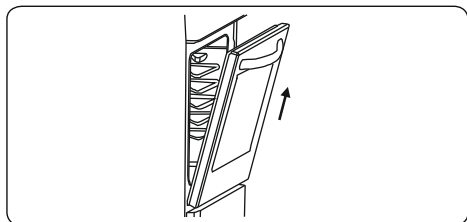
1. Odprite vrata pečice.



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

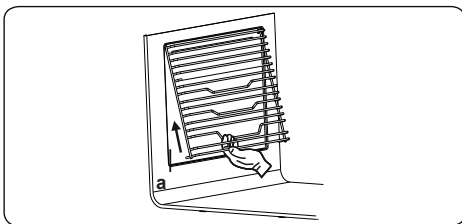


3. Zaprite vrata, dokler niso skoraj v popolnoma zaprtem položaju, in odstranite vrata, tako da jih povlečete proti sebi.



Odstranjevanje rešetke

Če želite odstraniti rešetko, jo povlecite kot je prikazano na sliki. Ko jo sprostite s sponko (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 gospodinjskih napravah za kuhanje. Ni primerna za razsvetljavo prostorov.

5.3 Vzdrževanje

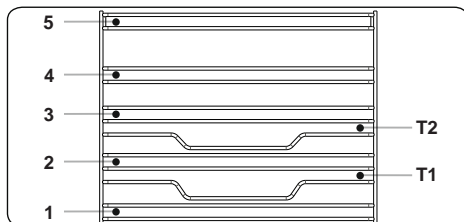
! **OPOZORILO:** Vzdrževanje naprave mora izvesti samo pooblaščen serviser ali usposobljen tehnik.

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.

Žična rešetka EasyFix

Pred prvo uporabo pripomočke temeljito očistite s toplo vodo, čistilnim sredstvom in mehko čisto krpo.



- Vstavite pripomoček v pečico v pravilnem položaju.
- Med pokrovom ventilatorja in pripomočki naj bo vsaj 1 cm prostora.
- Bodite pazljivi pri odstranjevanju posode in/ali pripomočkov iz pečice. Vroči obroki ali pripomočki lahko povzročijo opekline.
- Pripomočki se lahko z vročino deformirajo. Ko se ohladijo, se bodo vrnili v originalno obliko in videz.
- Pladnje in mrežice lahko namestite na vsak nivo od 1 do 5.
- Iztegljiva vodila lahko postavite na nivoje T1, T2, 3, 4, 5.
- Nivo 3 priporočamo za kuhanje na enem nivoju.
- Nivo T2 priporočamo za kuhanje na enem nivoju z iztegljivimi vodili.
- Mrežica vrtljivega ražnja mora biti nameščena na nivoju 3.
- Nivo T2 se uporablja za nameščanje mrežice vrtljivega ražnja z iztegljivimi vodili.

****Pripomočki se lahko spremenijo glede na kupljen model.

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 pravilen. 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 pravilen. 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 37 mbar 7,5 kW 545 g/h I12E3B/P PL Class: 1	NG G20 20 mbar	LPG G30 37 mbar
VELIK GORILNIK		
PREMER INJEKTORJA (1/100 mm)	115	80
NAZIVNA MOČ (kW)	2,9	3
PORABA	276 l/h	218.1 g/h
SREDNJI GORILNIK		
PREMER INJEKTORJA (1/100 mm)	97	62
NAZIVNA MOČ (kW)	1,75	1,75
PORABA	166,7 l/h	127,2 g/h
SREDNJI GORILNIK		
PREMER INJEKTORJA (1/100 mm)	97	62
NAZIVNA MOČ (kW)	1,75	1,75
PORABA	166,7 l/h	127,2 g/h
MAJHEN GORILNIK		
PREMER INJEKTORJA (1/100 mm)	72	47
NAZIVNA MOČ (kW)	1	1
PORABA	95,2 l/h	72.7 g/h

Znamka		FINLUX
Model		FC-662wgW FC-662wgB
Tip pečice		ELEKTRIČNA
Masa	kg	40,0
Indeks energetske učinkovitosti – konvencionalna		103,6
Indeks energetske učinkovitosti – ventilatorska		95,3
Energijski razred		A
Poraba energije (elektrika) – konvencionalna	kWh/cikel	0,87
Poraba energije (elektrika) – ventilatorska	kWh/cikel	0,80
Število pečniških prostorov		1
Vir toplote		ELEKTRIČNA
Prostornina	l	69
Ta pečica je izdelana v skladu s standardom EN 60350–1.		

Nasveti za varčevanje z energijo

Pečica

- Pecite obroke skupaj, če je to mogoče.
- Skrajšajte čas predhodnega segrevanja.
- Ne podaljšujte čas pečenja.
- Ko zaključite s peko, ne pozabite izklopiti pečice.
- Ne odpirajte vrat pečice med pečenjem.

Znamka		FINLUX
Model		FC-662wgW FC-662wgB
Tip grelne plošče		Plin
Število kuhalnih mest		4
Grelna tehnologija-1		Plin
Velikost-1	cm	Pomožna
Energetska učinkovitost-1	%	Ni pomembno.
Grelna tehnologija-2		Plin
Velikost-2		Polhitra
Energetska učinkovitost-2	%	59,0
Grelna tehnologija-3		Plin
Velikost-3		Polhitra
Energetska učinkovitost-3	%	59,0
Grelna tehnologija-4		Plin
Velikost-4		Hitra
Energetska učinkovitost-4	%	57,0
Energetska učinkovitost grelne plošče	%	58,3
Ta grelna plošča je izdelana v skladu s standardom EN 30-2-1.		

Nasveti za varčevanje z energijo

Grelna plošča

- Uporabljajte posodo z ravnim dnom.
- Uporabljajte posodo ustrezne velikosti.
- Uporabljajte posodo s pokrovom.
- Zmanjšajte količino tekočine ali maščobe.
- Ko tekočina začne vreti, zmanjšajte nastavitev.

Garancijski pogoji za FINLUX belo tehniko

Garancijski pogoji veljajo za proizvode kupljene i distribuirane preko podjetja Vestel

Poland Spółka z o.o., ul. Salsy 2, 02-823 Warszawa.

Spoštovani Finlux kupec

Vaša Finlux naprava je bila skrbno izdelana in njeno delovanje je bilo potrjeno strogim končnim kontrolam. Če bi se med garancijsko dobo na vaši napravi vendarle pojavile kakšne napake, lahko poleg vseh zahtevkov iz naslova odgovornosti za izdelke, do katerih ste upravičeni skladno z veljavno zakonodajo in poleg zahtevkov, ki izhajajo iz garancije za brezhibno delovanje, ki jih lahko uveljavljate zoper svojega prodajalca, izrabite ugodnost naslednjih jamstev pri Vestel Poland.

1) Obseg garancije

Poleg zakonske enoletne garancije Svestel Poland jamči, da se na vaši napravi v obdobju 2 let, če jo boste uporabljali skladno z navodili, ne bo pojavila nobena napaka v materialu in/ali izdelavi. Garancija ne vključuje dodatne opreme in napak, ki so nastale kot posledica neprimerne oziroma napačne uporabe ali nepooblaščenih posegov v napravo. Vsi morebitni stroški, povezani s spremembami ali prilagoditvami naprave, ki so potrebni za njeno prilagoditev nacionalnim tehničnim ali varnostnim predpisom države, kjer se bo naprava uporabljala v tej garanciji niso zajeti. Garancijski rok 2 let začne teči z dnem izročitve nove naprave kupcu. V primeru popravila izdelka se garancijski rok podaljša za toliko, kolikor je trajalo popravilo. Ta garancija ne podaljšuje enoletne zakonske garancije za brezhibno delovanje. Garancija velja na geografskem območju republike Slovenije

2) Garancijska storitev

Svestel Poland izpolni svoje obveznosti iz garancije po lastni presoji z brezplačnim popravilom napake ali zamenjavo pokvarjene naprave.

Proizvajalec je dolžan zagotavljati vzdrževanje, nadomestne dele in prikladne aparate v obdobju najmanj treh let po preteku zakonsko predpisanega garancijskega roka.

3) Uveljavljanje garancije

Garancijski zahtevek se lahko uveljavlja le na podlagi garancijskega lista in računa na katerem je naveden datum nakupa, oznaka modela in serijska številka naprave. Napako na napravi mora potrošnik uveljavljati v garancijskem roku pri Vestel Poland, pooblaščenem serviserju ali pooblaščenem distributerju Vestel Poland. Ta garancija ne vpliva na ostale pravice potrošnika, ki izhajajo iz drugih pravnih podlag. Garancija ne izključuje pravic potrošnika, ki izhajajo iz odgovornosti prodajalca za napake na blagu.

Naše priporočilo: prosimo vas, da shranite originalno embalažo.

POOBLAŠČENI SERVIS: AVS

AUDIO-VIDEO-SERVIS

Hribarjeva 38 1234 Mengeš Tel.:

01/729 13 03 Fax: 01/729 13 04

e-mail: avs.menges@siol.net

Delovni čas 9-12 in 15-18 ure

Sobota 10-12 ure

