

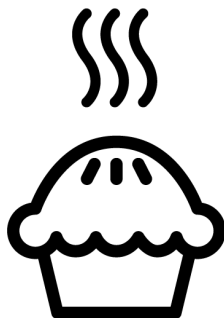


## Oven

User Manual

## Piekarnik

Instrukcja obsługi



FBMA61330GXDTN

285380429\_1/ EN/ PL/ R.AB/ 09.12.24 08:08  
7785886807

## Welcome!

---

Dear Customer,

Thank you for choosing the Beko product. We want your product, manufactured with high quality and technology, to offer you the best efficiency. Therefore, carefully read this manual and any other documentation provided before using the product.

Keep in mind all the information and warnings stated in the user's manual. This way, you will protect yourself and your product against the dangers that may occur.

Keep the user's manual. If you give the product to someone else, give the manual with it. The warranty conditions, usage and troubleshooting methods for your product are provided in this manual.

### The symbols and their descriptions in the user's manual:



Hazard that may result in death or injury.



Important information or useful usage tips.



Read the user's manual.



Hot surface warning.

**NOTICE**

Hazard that may result in material damage to the product or its environment.

**Arçelik A.Ş.**

Karaağaç caddesi No:2-6  
34445 Sütlüce/İstanbul/TURKEY

Made in TURKEY

## Table of Contents

|                                                                                   |           |
|-----------------------------------------------------------------------------------|-----------|
| <b>1 Safety Instructions.....</b>                                                 | <b>4</b>  |
| 1.1 Intended Use.....                                                             | 4         |
| 1.2 Child, Vulnerable Person and Pet Safety .....                                 | 4         |
| 1.3 Electrical Safety .....                                                       | 5         |
| 1.4 Safety While Working with Gas.....                                            | 7         |
| 1.5 Transportation Safety .....                                                   | 8         |
| 1.6 Installation Safety.....                                                      | 9         |
| 1.7 Safety of Use .....                                                           | 10        |
| 1.8 Temperature Warnings .....                                                    | 11        |
| 1.9 Accessory Use.....                                                            | 11        |
| 1.10 Cooking Safety .....                                                         | 11        |
| 1.11 Maintenance and Cleaning Safety                                              | 13        |
| <b>2 Environmental Instructions .....</b>                                         | <b>13</b> |
| 2.1 Waste Directive.....                                                          | 13        |
| 2.1.1 Compliance with the WEEE Directive and Disposing of the Waste Product ..... | 13        |
| 2.2 Package Information.....                                                      | 14        |
| 2.3 Recommendations for Energy Saving.....                                        | 14        |
| <b>3 Your product.....</b>                                                        | <b>14</b> |
| 3.1 Product Introduction .....                                                    | 14        |
| 3.1.1 Cooking unit .....                                                          | 15        |
| 3.1.2 Hob section .....                                                           | 15        |
| 3.2 Introduction of the oven control panel.....                                   | 15        |
| 3.3 Oven operating functions.....                                                 | 16        |
| 3.4 Product Accessories.....                                                      | 17        |
| 3.5 Use of Product Accessories .....                                              | 18        |
| 3.6 Technical Specifications.....                                                 | 20        |
| <b>4 Installation.....</b>                                                        | <b>23</b> |
| 4.1 Right place for installation .....                                            | 23        |
| 4.2 Electrical connection .....                                                   | 25        |
| 4.3 Gas connection.....                                                           | 26        |
| 4.4 Placing the product .....                                                     | 29        |
| 4.5 Gas Conversion .....                                                          | 30        |
| <b>5 First Use .....</b>                                                          | <b>32</b> |
| 5.1 First Timer Setting.....                                                      | 32        |
| 5.2 Initial Cleaning .....                                                        | 33        |
| <b>6 How to use the hob .....</b>                                                 | <b>33</b> |
| 6.1 General information on hob usage.....                                         | 33        |
| 6.2 Operation of the hobs .....                                                   | 34        |

|                                                         |           |
|---------------------------------------------------------|-----------|
| <b>7 Using the Oven.....</b>                            | <b>35</b> |
| 7.1 General Information on Using the Oven .....         | 35        |
| 7.2 Operation of the Oven Control Unit.....             | 35        |
| 7.3 Settings .....                                      | 37        |
| 7.4 Rotisserie Function .....                           | 39        |
| <b>8 General Information About Baking .</b>             | <b>39</b> |
| 8.1 General Warnings About Baking in the Oven.....      | 39        |
| 8.1.1 Pastries and oven food.....                       | 40        |
| 8.1.2 Meat, Fish and Poultry .....                      | 43        |
| 8.1.3 Grill .....                                       | 43        |
| 8.1.4 Shallow or Oil-Free Frying Function .....         | 45        |
| 8.1.5 Test foods.....                                   | 46        |
| <b>9 Maintenance and Cleaning.....</b>                  | <b>47</b> |
| 9.1 General Cleaning Information.....                   | 47        |
| 9.2 Cleaning Accessories.....                           | 49        |
| 9.3 Cleaning the hob.....                               | 49        |
| 9.4 Cleaning the Control Panel .....                    | 50        |
| 9.5 Cleaning the inside of the oven (cooking area)..... | 50        |
| 9.6 Easy Steam Cleaning .....                           | 50        |
| 9.7 Cleaning the Oven Door .....                        | 51        |
| 9.8 Removing the Inner Glass of The Oven Door .....     | 52        |
| 9.9 Cleaning the Oven Lamp .....                        | 52        |
| <b>10 Troubleshooting .....</b>                         | <b>53</b> |



## 1 Safety Instructions

- This section includes the safety instructions necessary to prevent the risk of personal injury or material damage.
- If the product is handed over to someone else for personal use or second-hand use purposes, the user's manual, product labels and other relevant documents and parts should also be given.
- Our company shall not be held responsible for damages that may occur if these instructions are not observed.
- Failure to follow these instructions shall void any warranty.
- Always have the installation and repair works made by the manufacturer, the authorised service or a person that the importer company shall designate.
- Use original spare parts and accessories only.
- Do not repair or replace any component of the product unless it is clearly specified in the user's manual.
- Do not make technical modifications on the product.



### 1.1 Intended Use

- This product is designed to be used at home. It is not suitable for commercial use.
- Do not use the product in gardens, balconies or other outdoors. This product is intended to be used in households and in the staff kitchens of shops, offices and other working environments.
- **CAUTION:** This product should be used for cooking purposes only. It should not be used for different purposes, such as heating the room.
- The oven can be used to defrost, bake, fry and grill food.
- This product should not be used for plate heating, drying by hanging towels or clothes on the handle.



### 1.2 Child, Vulnerable Person and Pet Safety

- This product can be used by children 8 years of age and older, and people who are underdeveloped in physical, sensory or mental skills, or who have lack of experience and knowledge, as long as they are supervised or trained about the safe use and hazards of the product.

- Children should not play with the product. Cleaning and user maintenance should not be performed by children unless there is someone overseeing them.
- This product should not be used by people with limited physical, sensory or mental capacity (including children), unless they are kept under supervision or receive the necessary instructions.
- Children should be supervised to ensure that they do not play with the product.
- Electrical products and/or products with gas are dangerous for children and pets. Children and pets must not play with, climb on, or enter the product.
- Do not put objects that children may reach on the product.
- Turn the handle of the pots and pans to the side of the counter so that children cannot grab and burn.
- **CAUTION:** During use, the accessible surfaces of the product are hot. Keep children away from the product.
- Keep the packaging materials out of the reach of children. There is a hazard of injury and suffocation.
- When the door is open, do not put any heavy objects on it or allow children to sit on it. You may cause the oven to tip over or damage the door hinges.
- Before discarding worn out and useless products:
  1. Unplug the power plug and remove it from the socket.
  2. Cut off the power cable and disconnect it with the plug from the product.
  3. Take precautions to prevent children from entering the product.
  4. Do not allow children to play with product when it is in idle mode.



### 1.3 Electrical Safety

- Plug the product into a grounded outlet protected by a fuse that matches the current ratings indicated on the type label. Have the grounding installation made by a qualified electrician. Do not use the product without grounding in accordance with local / national regulations.
- The plug or the electrical connection of the appliance shall be in an easily accessible place. If this is not possible, there should be a mechanism (fuse, switch, key switch, etc.) on the electrical installation to

which the product is connected, in compliance with the electrical regulations and separating all poles from the network.

- Unplug the product or switch off the fuse before repair, maintenance and cleaning.
  - Plug the product into an outlet that meets the voltage and frequency values specified on the type label.
  - (If your product does not have a mains cable) only use the connecting cable described in the "Technical specifications" section.
  - Do not jam the power cable under and behind the product. Do not put a heavy object on the power cable. The power cable should not be bent, crushed, and come into contact with any heat source.
  - Make sure that the power cable is not jammed while putting the product to its place after assembly or cleaning.
  - The rear surface of the oven gets hot when it is in use. Gas connections and/or electrical cables must not touch the rear surface of the product. Otherwise it might get damaged.
  - Do not jam the electric cables into the oven door and do not pass them over hot surfaces.
- Otherwise, cable insulation may melt and cause fire as a result of short circuit.
- Use original cable only. Do not use cut or damaged cables.
  - Do not use an extension cord or multi-plug to operate your product.
  - Contact the authorized service centre or importer to use the approved adapter in cases where the use of a converter adapter (for plug type) is necessary.
  - Contact the importer or the authorized service centre if the length of the power line is inadequate.
  - Portable power sources or multiple plugs may overheat and catch fire. Keep multiple plugs and portable power sources away from the product.
  - If the power cable is damaged, it must be replaced by the manufacturer, an authorized service or a person to be specified by the importer company in order to prevent possible dangers.
  - **CAUTION:** Before replacing the oven lamp, be sure to disconnect the product from the mains supply to avoid the risk

of electric shock. Unplug the product or turn off the fuse from the fuse box.

If your product has a power cable and plug:

- Never put the product plug into a broken, loose, or out-of-socket plug. Make sure the plug is fully inserted into the socket. Otherwise the connections may overheat and cause a fire.
- Avoid inserting the device into plugs that are greasy, unclean, or potentially exposed to water (such as those near a worktop where water may escape). Otherwise there is a risk of short circuit and electrocution.
- Never touch the plug with wet hands!
- Pull the plug out of the socket using the plug's body rather than the cord itself.

#### **1.4 Safety While Working with Gas**

- **CAUTION:** The use of gas cooking products causes the formation of substances released as a result of heat, humidity and combustion in the room. Make sure that the kitchen is well ventilated, especially when using the product: Keep the natural ventilation holes open or install a mech-

anical ventilation device (mechanical extractor / hood). Intensive use of the product for a long time may require additional ventilation: For example, opening a window or more effective ventilation, raising the level of the mechanical ventilation device, if any, etc.

- This product should be used in a room that has a properly adjusted and functioning carbon monoxide sensor. Make sure that the carbon monoxide sensor is working properly and frequently service the sensor. The carbon monoxide sensor should be placed no more than 2 meters from the product.
- The setting conditions for this device is specified on the label (or on the data plate)
- Proper combustion is required in gas cooking products. In case of incomplete combustion, carbon monoxide (CO) might develop. Carbon monoxide is a colourless, odourless and very toxic gas, which has a lethal effect even in very small doses. You can understand that the gas is burning well if the flames are continuous and blue. If the flames are wavy, cut and intensely yellow, the gas does not burn well.

- Gas cooking products and systems must be regularly checked for proper functioning. Regulator, hose and its clamp must be checked regularly and replaced within the periods recommended by its manufacturer or when necessary.
- Clean the gas hob zones regularly. Make sure that the gas burns properly after cleaning.
- Do not use pots / pans that exceed the dimensions given in the user manual. Using larger pans / pots than specified may cause carbon monoxide poisoning and overheating of nearby surfaces and control knobs. The use of smaller pans / pots may cause you to burn due to flames.
- Request information about gas emergency telephone numbers and safety measures in case of gas smell from your local gas provider.
- Turn off all valves on gas cooking products and gas meter at the main control valve, unless it's in a confined space or cellar.
- Check all tubes and connections for tightness. If you still smell gas, leave the house.
- Warn the neighbors.
- Call the fire-brigade. Use a phone outside the house.
- Call the authorized service and your gas distribution company.



### **1.5 Transportation Safety**

**⚠** What to do when you smell gas!

- Do not use open flame or do not smoke. Do not use any electrical knobs (eg lamp knob or doorbell). Do not use fixed or mobile phones.
- Open the doors and windows.
- Before transporting the product, disconnect the product from the mains and disconnect the gas connections.
- The product is heavy, carry the product with at least two people.
- Do not use the door and / or handle to transport or move the product.
- Do not place items on the appliance. Carry the appliance vertically.
- When you need to transport the product, wrap it with bubble wrap packaging material or thick cardboard and tape it tightly. Secure the moving parts of the product firmly to prevent damage.



- Before the product is installed, check the product for any damage after transport. Contact the importer or the authorized service centre if damaged.

## **1.6 Installation Safety**

- Before beginning the installation, de-energize the power line to which the product will be connected by turning off the fuse.
- Always wear protective gloves during transport and installation. Otherwise there is a risk of injury from sharp edges!
- Before the product is installed, check the product for any damage. Do not have it installed if the product is damaged.
- Never place the product on a carpet-covered floor. Product Otherwise, lack of airflow beneath the product will cause electrical parts to overheat. This will cause problems with your product.
- The product should be placed directly on a clean, flat and hard surface. It should not be placed on a plinth or bed plate. Products must not be placed on cardboard or plastic plates.
- Direct sunlight and heat sources, such as electric or gas heaters, must not be present in the area where the product is installed.
- Keep the surroundings of all ventilation ducts of the product open.
- Do not install the product near a window. There is a risk that the hob flame will ignite curtains and flammable materials around the hob. When you open the window, hot cookware may tip over.
- To avoid overheating, product installation should not be carried out behind decorative covers.
- In cases where a gas hose/ pipe or plastic water pipe is situated behind the designated installation area for the product, it is imperative to guarantee that there is no contact between the product and these utility lines. Otherwise the hose/pipe may be crushed.
- If there is a socket behind the place where the product will be installed, it must be ensured that the product does not come into contact with the socket nor with the plug plugged into the socket.

- There should be no gas hose, plastic water pipe and socket on the back or side wall of the place where the product will be installed. Otherwise, they may be deformed by the heat effect when the hob is operated and may create a safety risk.
  - Please cut off the gas supply before starting any work on gas installation. There is an explosion hazard.
  - The connection of the product to the gas distribution system can only be made by an authorized and qualified person. There is an explosion or poisoning hazard due to repairs by non-professional people.
  - The gas hose must be connected in such a way that it does not touch the moving parts in the area where it is placed and does not get caught when the moving parts move (eg drawer). In addition, the gas hose should not be placed in spaces where there is a possibility of jamming.
  - The gas hose must not be crushed, folded, jammed or touch hot parts of the product and cookware on the product. There is an explosion hazard due to damage to the gas hose.
  - Make sure to check for gas leakage after the gas connection of your product is made. Make sure there are no gas leaks. Do not use the product if there is a gas leak.
-  **1.7 Safety of Use**
- Ensure that the appliance is switched off after every use.
  - If you will not use the product for a long time, unplug it or turn off the power from the fuse box. Shut off the main gas tap.
  - Don't use the product if it breaks down or gets damaged while being used. Disconnect the product from the electricity. Contact the importer or the authorized service centre.
  - Do not use the product if the front door glass is removed or cracked. Otherwise there is a risk of injury and environmental damage.
  - Do not step on the appliance for any reason.
  - Never use the product when your judgement or coordination is impaired by the use of alcohol and/or drugs.
  - Flammable objects must not be kept in and around the cooking area. Otherwise, these may lead to fire.

- The oven handle is not a towel dryer. When using the product, do not hang towels, gloves or similar textiles on the handle.
- The hinges of the product door move when opening and closing the door and might jam. When opening / closing the door, do not hold the part with the hinges.
- This product is not suitable for use with a remote control or an external clock.
- During operation the product is hot. Care should be taken to avoid touching hot parts, inside of the oven and heating elements.
- Always wear heat-resistant oven gloves when handling the product.
- **CAUTION:** Danger of fire: Do not store items on the cooking surfaces.

## 1.8 Temperature Warnings

- **CAUTION:** When the product is in use, the product and its accessible parts will be hot. Care should be taken to avoid touching the product and heating elements. Children under 8 years of age should be kept away from the product unless constantly supervised.
- Do not place flammable / explosive materials near the product, as the surfaces will be hot while it is operating.
- Keep your distance when opening the oven door during or at the end of cooking. The steam may burn your hand, face and/or eyes.

## 1.9 Accessory Use

- It is important that the wire grill and tray are placed properly on the wire shelves. For detailed information, refer to the section "**Usage of accessories**".
- Close the oven door after pushing the accessories completely into the cooking space, otherwise they may hit the door glass and damage it.

## 1.10 Cooking Safety

- **CAUTION:** The cooking process must be observed. Short-term cooking processes must be constantly observed.
- **CAUTION:** In solid or liquid oil cooking, it is dangerous to leave the hob unattended, which may cause a fire. NEVER try to extinguish the fire with water; disconnect the product

from the mains, and then cover the flames with a cover or fire cloth (etc.).

- Be careful when using alcoholic drinks in your dishes. Alcohol evaporates at high temperatures and may cause fire since it can ignite when it comes into contact with hot surfaces.
- Food residues in the cooking area., such as oil, can ignite. Clean these residues before cooking.
- Food Poisoning Hazard: Do not let food sit in oven for more than 1 hour before or after cooking. Otherwise it may cause food poisoning or diseases.
- Do not heat closed tins and glass jars in the oven. The pressure that would build-up in the tin/jar may cause it to burst.
- Do not place baking trays, dishes or aluminium foil directly onto the bottom of the oven. The accumulated heat might damage the bottom of the oven.

Be mindful of the following precautions when using greasy parchment paper or similar materials:

- Place the greaseproof paper in a cookware or on the oven accessory (tray, wire grill, etc.) with food and place it in the preheated oven.
- To prevent the risk of touching the oven heating elements and obstructing the flow of hot air, remove any excess parts of greaseproof paper that hang from accessories or containers. Do not use greaseproof paper at oven temperatures higher than the maximum usage temperature specified by the manufacturer. Never place greaseproof paper on the oven base.
- Do not place it on top of accessories during preheating.
- Always press down with a plate or similar object to prevent the material from flying around due to the air circulation inside the oven.
- Only cover the necessary surface inside the tray.
- After each use, the tray should be cleaned, and any greaseproof paper or similar materials used in the tray should be replaced. Otherwise, liquids dripping onto the tray can cause smoking or even ignite flames.

- An air flow is generated when the product lid is opened. Greaseproof paper can come into contact with heating elements and ignite.
- When using a grilling rack for frying, a tray should be placed on the lower rack. Otherwise, the food oil and other components that drip onto the oven bottom can create heavy smoke and lead to flames.
- Close the oven door during grilling. Hot surfaces may cause burns!
- Food not suitable for grilling carries a fire hazard. Grill only food that is suitable for heavy grill fire. Do not place the food too far in the back of the grill. This is the hottest area and fatty foods may catch fire.
- Place the cookware in the center of the hob zone. Note that the fire in the hob zone with

the cookware does not overflow to the side surface of the cookware.



## 1.11 Maintenance and Cleaning Safety

- Wait for the product to cool before cleaning the product. Hot surfaces may cause burns!
- Never wash the product by spraying or pouring water on it! There is the risk of electric shock!
- Do not use steam cleaners to clean the product as this may cause an electric shock.
- Do not use harsh abrasive cleaners, metal scrapers, scouring pads, dish washing wire or bleach to clean the oven front door glass and oven top door glass (if equipped). These materials can cause glass surfaces to be scratched and broken.

## 2 Environmental Instructions

### 2.1 Waste Directive

#### 2.1.1 Compliance with the WEEE Directive and Disposing of the Waste Product

This product complies with EU WEEE Directive (2012/19/EU). This product bears a classification symbol for waste electrical and electronic equipment (WEEE).



This product has been manufactured with high quality parts and materials which can be reused and are suitable for recycling. Therefore, do not dispose of the waste product with normal domestic and other wastes at the end of its service life. Take it to a collection point for the recycling of electrical and electronic equipment. You can ask your local administration about these collection

points. Disposing of the appliance properly helps prevent negative consequences for the environment and human health.

### Compliance with RoHS Directive:

The product you have purchased complies with EU RoHS Directive (2011/65/EU). It does not contain harmful and prohibited materials specified in the Directive.

## 2.2 Package Information

Packaging materials of the product are manufactured from recyclable materials in accordance with our National Environment Regulations. Do not dispose of the packaging waste with the household or other wastes, take it to the packaging material collection points designated by the local authorities.

## 2.3 Recommendations for Energy Saving

According to EU 66/2014, information on energy efficiency can be found on the product receipt supplied with the product.

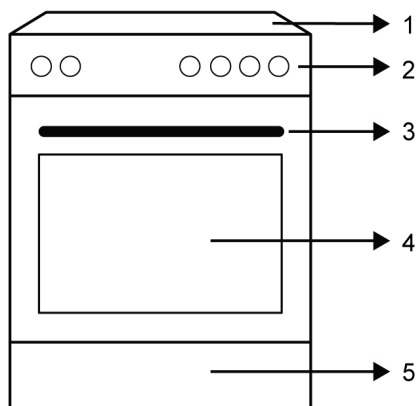
The following suggestions will help you use your product in an ecological and energy-efficient way:

- Defrost frozen food before baking.
- In the oven, use dark or enamelled containers that transmit heat better.
- If specified in the recipe or user's manual, always preheat. Do not open the oven door frequently during baking.
- Turn off the product 5 to 10 minutes before the end time of baking in prolonged bakings. You can save up to 20% electricity by using residual heat.
- Try to cook more than one dish at a time in the oven. You may cook at the same time by placing two cookers on the wire rack. In addition, if you cook your meals one after the other, it will save energy because the oven will not lose its heat.
- Use pots / pans with a size and lid suitable for the hob zone. Always choose the right size pot for your meals. More than necessary energy is needed for containers of the wrong size.
- Keep hob baking areas and pot bases clean. Dirt reduces the heat transfer between the baking area and the pot base.

## 3 Your product

In this section, you can find the overview and basic uses of the product's control panel. There may be differences in images and some features depending on the type of product.

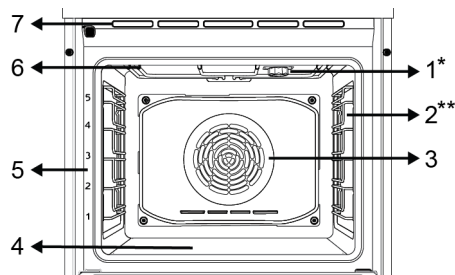
### 3.1 Product Introduction



- 1 Hob section
- 2 Control panel
- 3 Handle

- 4 Door
- 5 Bottom part

### 3.1.1 Cooking unit

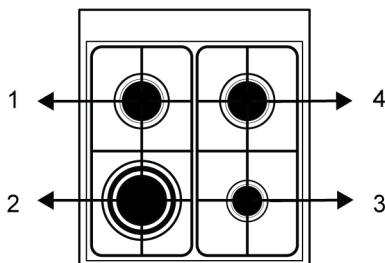


- 1 Lamp
- 2 Wire shelves
- 3 Fan motor (behind the steel plate)
- 4 Lower heater (under the steel plate)
- 5 Shelf positions
- 6 Upper heater
- 7 Ventilation holes

\* Varies depending on the model. Your product may not be equipped with a lamp, or the type and location of the lamp may differ from the illustration.

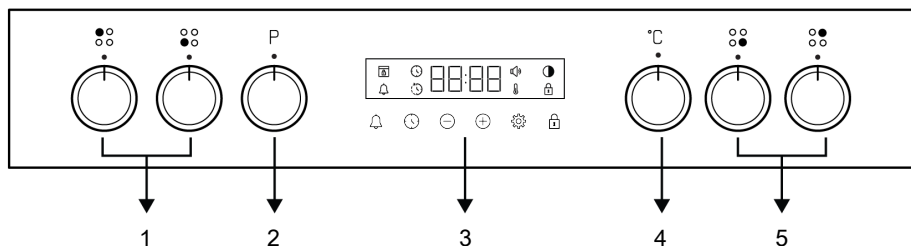
\*\* Varies depending on the model. Your product may not be equipped with a wire rack. In the image, a product with wire rack is shown as an example.

### 3.1.2 Hob section



- 1 Rear left - Normal burner
- 2 Front left - Wok burner
- 3 Front right - Auxiliary burner
- 4 Rear right - Normal burner

### 3.2 Introduction of the oven control panel



- 1 Hob control knobs
- 3 Timer
- 5 Hob control knobs

- 2 Function selection knob
- 4 Temperature knob

If there are knob(s) controlling your product, in some models this/these knob(s) may be so that they come out when pushed (buried knobs). For settings to be made with these knobs, first push the relevant knob in and pull out the knob. After making your adjustment, push it in again and replace the knob.

#### Function selection knob

You can select the oven operating functions with the function selection knob. Turn left / right from closed (top) position to select.

#### Temperature knob

You can select the temperature you want to cook with the temperature knob. Turn clockwise from the closed (top) position to select.

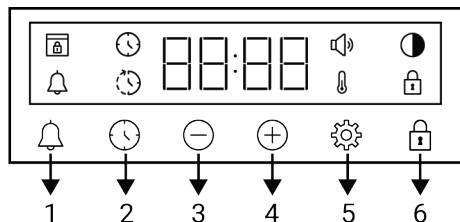
## Oven inner temperature indicator

You can understand the oven interior temperature from the temperature symbol on the timer display. The temperature symbol appears on the display when the cooking starts, and the temperature symbol disappears when the appliance reaches the set temperature. When the temperature inside the oven drops below the set temperature, the temperature symbol reappears.

## Hob control knobs

You can operate your hob with the hob control knobs. Each knob operates the respective burner. You may infer which burner it controls from the symbols on the control panel.

## Timer



1 Alarm key

- 2 Time setting key
- 3 Decrease key
- 4 Increase key
- 5 Settings key
- 6 Key lock key

### Display symbols

- : Baking time symbol
- : Baking end time symbol \*
- : Alarm symbol
- : Brightness symbol
- : Key lock symbol
- : Temperature symbol
- : Volume level symbol
- : Door lock symbol \*

\*It varies depending on the product model. It may not be available on your product.

## 3.3 Oven operating functions

On the function table, the operating functions you can use in your oven and the highest and lowest temperatures that can be set for these functions are shown. The order of the operating modes shown here may differ from the arrangement on your product.

| Function symbol | Function description            | Temperature range (°C) | Description and use                                                                                                                                                                                                                                  |
|-----------------|---------------------------------|------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|                 | Operating with fan              | -                      | The oven is not heated. Only the fan (on the back wall) operates. Frozen food with granules is slowly defrosted at room temperature, cooked food is cooled. The time required to defrost a whole piece of meat is longer than for foods with grains. |
|                 | Top and bottom heating          | *                      | Food is heated from above and below at the same time. Suitable for cakes, pastries or cakes and stews in baking moulds. Cooking is done with a single tray.                                                                                          |
|                 | Bottom heating                  | *                      | Only lower heating is on. It is suitable for foods that need browning on the bottom. This function should also be used for easy steam cleaning.                                                                                                      |
|                 | Fan assisted bottom/top heating | *                      | The hot air heated by the upper and lower heaters is distributed equally and rapidly throughout the oven with the fan. Cooking is done with a single tray.                                                                                           |



|                                                                                  |                            |   |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                        |
|----------------------------------------------------------------------------------|----------------------------|---|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|  | Fan Heating / Airfry       | * | The hot air heated by the fan heater is distributed equally and rapidly throughout the oven with the fan. It is suitable for multi-tray cooking at different shelf levels.<br><br>Thanks to the rapidly distributed air by this function, you can make shallow or oil-free frying. For detailed information, see the "Airfry" section. |
|  | "3D" function              | * | Upper heating, lower heating and fan heating functions operate. Each side of the product to be cooked is cooked equally and quickly. Cooking is done with a single tray.                                                                                                                                                               |
|  | Fan assisted low grill     | * | The hot air heated by the small grill is quickly distributed into the oven with the fan. It is suitable for grilling smaller amounts.                                                                                                                                                                                                  |
|  | Rotisserie with full grill | * | The inner and outer compartment of the upper heater and the rotisserie motor (doner skewer) work. It is suitable for grilling large and medium-sized meats.                                                                                                                                                                            |

\* Your product operates in the temperature range specified on the temperature knob.

### 3.4 Product Accessories

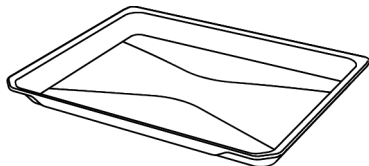
There are various accessories in your product. In this section, the description of the accessories and the descriptions of the correct usage are available. Depending on the product model, the supplied accessory varies. All accessories described in the user's manual may not be available in your product.



The trays inside your appliance may be deformed with the effect of the heat. This has no effect on the functionality. Deformation disappears when the tray is cooled.

#### Standard tray

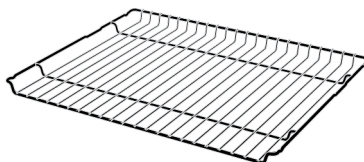
It is used for pastries, frozen foods and frying large pieces.



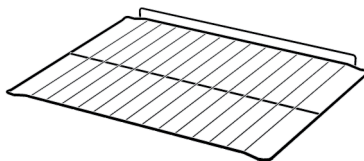
#### Wire grill

It is used for frying or placing the food to be baked, fried and stewed on the desired shelf.

#### On models with wire shelves :

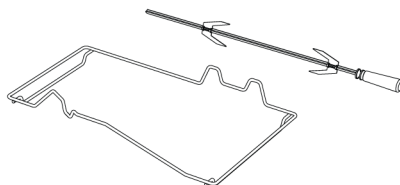


#### On models without wire shelves :



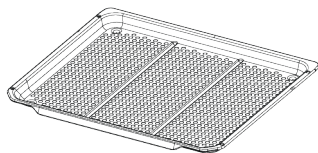
#### Rotisserie grill and skewer

It is used for grilling red meat, poultry and fish from all directions.



#### Barrier coated frying tray (Airfry)

Used for shallow or oil-free frying of foods. The barrier coated oven tray has less adhesion than other trays.

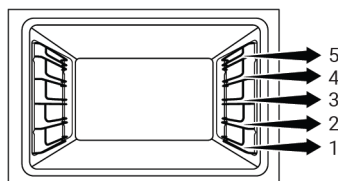


### 3.5 Use of Product Accessories

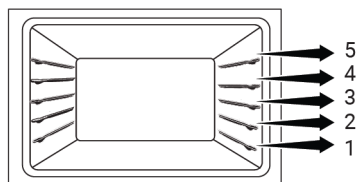
#### Cooking shelves

There are 5 levels of shelf position in the cooking area. You can also see the order of the shelves in the numbers on the front frame of the oven.

##### On models with wire shelves :



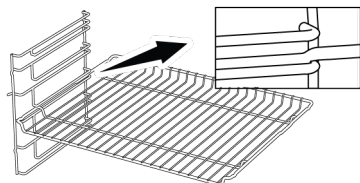
##### On models without wire shelves :



#### Placing the wire grill on the cooking shelves

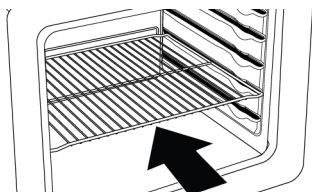
##### On models with wire shelves :

It is crucial to place the wire grill on the wire side shelves properly. While placing the wire grill on the desired shelf, the open section must be on the front. For better cooking, the wire grill must be secured on the wire shelf's stopping point. It must not pass over the stopping point to contact with the rear wall of the oven.



##### On models without wire shelves :

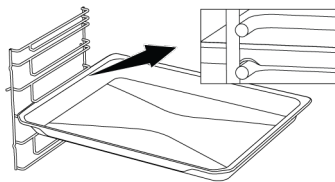
It is crucial to place the wire grill on the side shelves properly. The wire grill has one direction when placing it on the shelf. While placing the wire grill on the desired shelf, the open section must be on the front.



#### Placing the tray on the cooking shelves

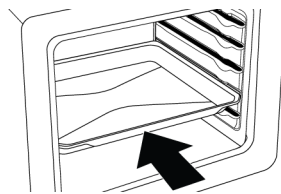
##### On models with wire shelves :

It is also crucial to place the trays on the wire side shelves properly. While placing the tray on the desired shelf, its side designed for holding must be on the front. For better cooking, the tray must be secured on the stopping socket on the wire shelf. It must not pass over the stopping socket to contact with the rear wall of the oven.



##### On models without wire shelves :

It is also crucial to place the trays on the side shelves properly. The tray has one direction when placing it on the shelf. While placing the tray on the desired shelf, its side designed for holding must be on the front.

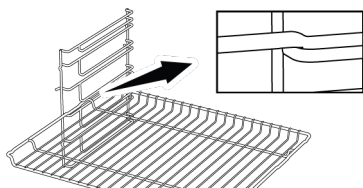


#### Stopping function of the wire grill

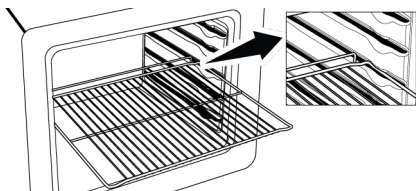
There is a stopping function to prevent the wire grill from tipping out of the wire shelf. With this function, you can easily and safely take out your food. While removing the wire

grill, you can pull it forward until it reaches the stopping point. You must pass over this point to remove it completely.

**On models with wire shelves :**

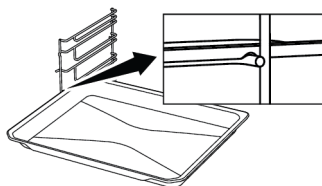


**On models without wire shelves :**



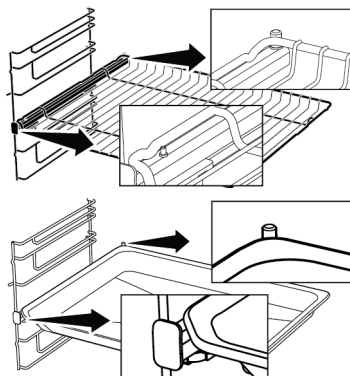
**Tray stopping function - On models with wire shelves**

There is also a stopping function to prevent the tray from tipping out of the wire shelf. While removing the tray, release it from the rear stopping socket and pull it towards yourself until it reaches the front side. You must pass over this stopping socket to remove it completely.



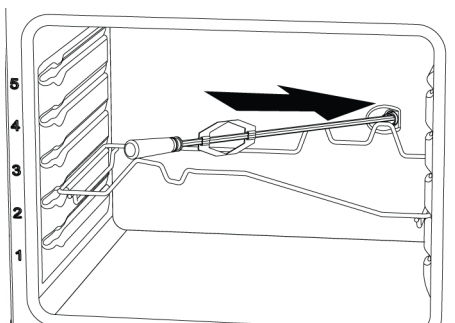
**Proper placement of the wire grill and tray on the telescopic rails-On models with wire shelves and telescopic models**

Thanks to the telescopic rails, trays or wire shelves can be easily installed and removed. Care should be taken to place the trays and wire shelves on the telescopic rails as shown in the figure below.



**Attaching the rotisserie spit**

- Fix the food to be grilled to the turn spit with the forks.
- Place the turn spit frame into the oven by aligning it with the turn spit driver.
- Insert the sharp edge of the turn spit into the turn spit driver and place the turn spit onto the turn spit frame.



- Remove the spit handle while grilling.

## 3.6 Technical Specifications

|                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                         |                                       |
|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------|
| <b>General specifications</b>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                           |                                       |
| Product external dimensions (height/width/depth) (mm )                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                  | 850 /600 /600                         |
| Voltage/Frequency                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                       | 220-240 V ~ 50 Hz                     |
| Cable type and section used/suitable for use in the product                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                             | min. H05VV-FG 3 x 1,5 mm <sup>2</sup> |
| Total power consumption (kW)                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                            | 2,7 kW                                |
| Total gas consumption (kW)                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                              | 8,3 kW (603 g/h - G30)                |
| Oven type                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                               | Multifunction oven                    |
| <b>Cooking zones</b>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                    |                                       |
| Front left                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                              | Wok burner                            |
| Power                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                   | 3,3 kW (240 g/h – G30)                |
| Front right                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                             | Auxiliary burner                      |
| Power                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                   | 1,0 kW (73 g/h – G30)                 |
| Rear left                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                               | Normal burner                         |
| Power                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                   | 2,0 kW (145 g/h – G30)                |
| Rear right                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                              | Normal burner                         |
| Power                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                   | 2,0 kW (145 g/h – G30)                |
| <b>Gas type / pressure that the product is set:</b>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                     |                                       |
| G20 20 mbar                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                             |                                       |
| <b>Category of gas product</b>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                          |                                       |
| Cat II 2H3B/P                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                           |                                       |
| Cat II 2ELs3B/P                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                         |                                       |
| Cat I 2H                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                |                                       |
| <b>Gas types / pressures to which the product can be converted:</b>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                     |                                       |
| G2 350 13 mbar                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                          |                                       |
| G30 30 mbar                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                             |                                       |
| G30 37 mbar                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                             |                                       |
| <p>Basics: Information on the energy label of electrical ovens is given in accordance with the EN 60350-1 / IEC 60350-1 standard. Those values are determined under standard load with bottom-top heater or fan assisted heating (if any) functions.</p> <p>Energy efficiency class is determined in accordance with the following prioritization depending on whether the relevant functions exist on the product or not: 1-Eco fan heating , 2-Fan Heating , 3-Fan assisted low grill , 4-Top and bottom heating.</p> |                                       |
|  Technical specifications may be changed without prior notice to improve the quality of the product.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                  |                                       |



Figures in this manual are schematic and may not exactly match your product.



Values stated on the product labels or in the documentation accompanying it are obtained in laboratory conditions in accordance with relevant standards. Depending on operational and environmental conditions of the product, these values may vary.

### Country gas categories/types/pressure

You can find the gas type, pressure and gas category that can be used for the country where the product will be installed in the table below.

| COUNTRY CODES | CATEGORY |           | GAS TYPE AND PRESSURE |                |                |             |
|---------------|----------|-----------|-----------------------|----------------|----------------|-------------|
| FR            | Cat II   | 2E+3+     | G20,20 mbar           | G25,25 mbar    | G30,28 30 mbar | G31,37 mbar |
| BE            | Cat II   | 2E+3+     | G20,20 mbar           | G25,25 mbar    | G30,28 30 mbar | G31,37 mbar |
| RU            | Cat II   | 2H3B/P    | G20,20 mbar           | G30,30 mbar    | G20,13 mbar    | G20,10 mbar |
| CZ            | Cat II   | 2H3+      | G20,20 mbar           | G30,28 30 mbar | G31,37 mbar    |             |
| NL            | Cat II   | 2EK3B/P   | G25.3,25 mbar         | G20,20 mbar    | G30,30 mbar    |             |
| GB            | Cat II   | 2H3+      | G20,20 mbar           | G30,28 30 mbar | G31,37 mbar    |             |
| IE            | Cat II   | 2H3+      | G20,20 mbar           | G30,28 30 mbar | G31,37 mbar    |             |
| ES            | Cat II   | 2H3+      | G20,20 mbar           | G30,28 30 mbar | G31,37 mbar    |             |
| PT            | Cat II   | 2H3+      | G20,20 mbar           | G30,28 30 mbar | G31,37 mbar    |             |
| CH            | Cat II   | 2H3+      | G20,20 mbar           | G30,28 30 mbar | G31,37 mbar    |             |
| IT            | Cat II   | 2H3+      | G20,20 mbar           | G30,28 30 mbar | G31,37 mbar    |             |
| SK            | Cat II   | 2H3+      | G20,20 mbar           | G30,28 30 mbar | G31,37 mbar    |             |
| CY            | Cat II   | 2H3+      | G20,20 mbar           | G30,28 30 mbar | G31,37 mbar    |             |
| SI            | Cat II   | 2H3+      | G20,20 mbar           | G30,28 30 mbar | G31,37 mbar    |             |
| GR            | Cat II   | 2H3+      | G20,20 mbar           | G30,28 30 mbar | G31,37 mbar    |             |
| PL            | Cat II   | 2ELS3B/P  | G20,20 mbar           | G2.350,13 mbar | G30,37 mbar    |             |
|               | Cat II   | 2E3P(B/P) | G20,20 mbar           | G30,37 mbar    |                |             |
| DE            | Cat II   | 2E3B/P    | G20,20 mbar           | G30,50 mbar    |                |             |
| AT            | Cat II   | 2H3B/P    | G20,20 mbar           | G30,50 mbar    |                |             |
| SE            | Cat II   | 2H3B/P    | G20,20 mbar           | G30,30 mbar    |                |             |
| LT            | Cat II   | 2H3B/P    | G20,20 mbar           | G30,30 mbar    |                |             |

| COUNTRY CODES | CATEGORY |        | GAS TYPE AND PRESSURE |             |  |  |
|---------------|----------|--------|-----------------------|-------------|--|--|
| NO            | Cat II   | 2H3B/P | G20,20 mbar           | G30,30 mbar |  |  |
| MK            | Cat II   | 2H3B/P | G20,20 mbar           | G30,30 mbar |  |  |
| XK            | Cat II   | 2H3B/P | G20,20 mbar           | G30,30 mbar |  |  |
| RS            | Cat II   | 2H3B/P | G20,20 mbar           | G30,30 mbar |  |  |
| RO            | Cat II   | 2H3B/P | G20,20 mbar           | G30,30 mbar |  |  |
| DK            | Cat II   | 2H3B/P | G20,20 mbar           | G30,30 mbar |  |  |
| EE            | Cat II   | 2H3B/P | G20,20 mbar           | G30,30 mbar |  |  |
| MA            | Cat II   | 2H3B/P | G20,20 mbar           | G30,30 mbar |  |  |
| FI            | Cat II   | 2H3B/P | G20,20 mbar           | G30,30 mbar |  |  |
| HR            | Cat II   | 2H3B/P | G20,20 mbar           | G30,30 mbar |  |  |
| TR            | Cat II   | 2H3B/P | G20,20 mbar           | G30,30 mbar |  |  |
| MT            | Cat I    | 3B/P   | G30,30 mbar           |             |  |  |
| IS            | Cat I    | 2H     | G20,20 mbar           |             |  |  |
| LV            | Cat I    | 2H     | G20,20 mbar           |             |  |  |
| LU            | Cat I    | 2E     | G20,20 mbar           |             |  |  |
| BG            | Cat I    | 2H     | G20,20 mbar           |             |  |  |
|               | Cat I    | 3B/P   | G30,30 mbar           |             |  |  |
| HU            | Cat I    | 2H     | G20,25 mbar           |             |  |  |
|               | Cat I    | 3B/P   | G30,30 mbar           |             |  |  |

## Injector Table

The table below gives injector values for all gas types of combustibles for gas conversion. You can reach your injector values by looking at the technical table for the gas types you can convert according to your combustibles and country. Injectors may not be supplied with your product. You can obtain it from authorized services or from the place where you purchased the product.

| Cooking zones |                                  |                                     |                |                |                |                  |                   |                |                |
|---------------|----------------------------------|-------------------------------------|----------------|----------------|----------------|------------------|-------------------|----------------|----------------|
| Power         | G20,20<br>mbar<br>G25,25<br>mbar | G30,28 30<br>mbar<br>G31,37<br>mbar | G20,10<br>mbar | G20,13<br>mbar | G20,25<br>mbar | G25,3,25<br>mbar | G2.350,13<br>mbar | G30,37<br>mbar | G30,50<br>mbar |
| 1 kW          | 72                               | 50                                  | 90             | 84             | 68             | 80               | 95                | 47             | 43             |
| 2 kW          | 103                              | 72                                  | 125            | 116            | 97             | 110              | 131               | 66             | 60             |
| 3,3 kW        | 140                              | 94                                  | 165            | 155            | 118            | 145              | 200               | 88             | 75             |

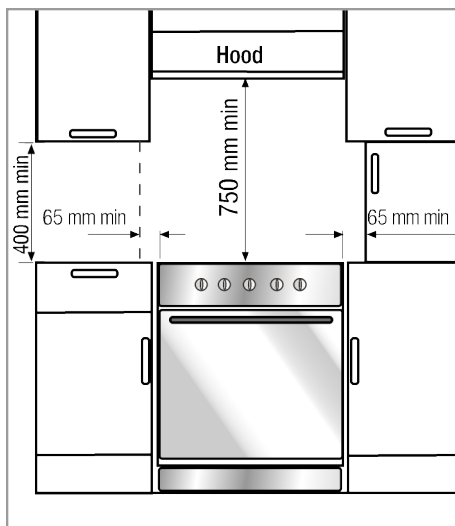
### General warnings

- Refer to the nearest Authorised Service Agent for installation of the product. Make sure that the electric and gas installations are in place before calling the Authorised Service Agent to have the product ready for operation. If not, call a qualified electrician and fitter to have the required arrangements made. The manufacturer shall not be held responsible for damages arising from procedures carried out by unauthorized persons which may also void the warranty.
- It is customer's responsibility to prepare the location the product shall be placed on and also have power and/or gas utility prepared.
- The rules specified in local standards about electrical and/or gas installations (legal rules on installation) shall be followed during product installation./Paragraph
- Check for any damage on the appliance before the installation. Do not have it installed if the appliance is damaged. Damaged products cause risks for your safety.

### 4.1 Right place for installation

- Place the product on a hard surface because of the air ducts under the product. It must not be placed onto a base or a pedestal. The feet of the product should not dip on soft surfaces, e.g. carpet, etc.
- The kitchen floor must be able to carry the weight of the appliance plus the additional weight of cookware and bakeware and food.
- This product is a class 1 device according to EN 30-1-1 standard. It can be placed adjacent to the kitchen walls, kitchen furniture or any other product in any dimension from behind and one edge. The kitchen furniture or equipment on the other side may only be of the same size or smaller.

- It can be used with cabinets on either side but in order to have a minimum distance of 400mm above hotplate level allow a side clearance of 65mm between the appliance and any wall, partition or tall cupboard.

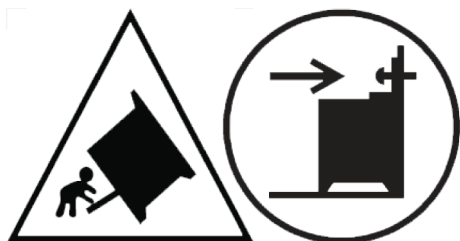


- It can also be used in a free standing position. Allow a minimum distance of 750 mm above the hob surface.
- If a cooker hood is to be installed above the cooker, refer to the instructions of the manufacturer of the cooker hood regarding installation height (min. 650 mm).
- Any kitchen furniture next to the appliance must be heat-resistant (100 °C min.).

### Safety chain

The appliance must be secured against overbalancing by using the supplied one safety chain on your oven.

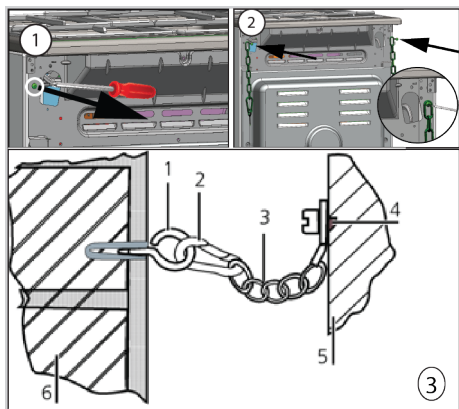
### Warning - Risk of tipping!



**Warning:** In order to prevent tipping of the appliance, this stabilizing means must be installed. Refer to the instructions for installation.

**If your product has 2 safety chains;**

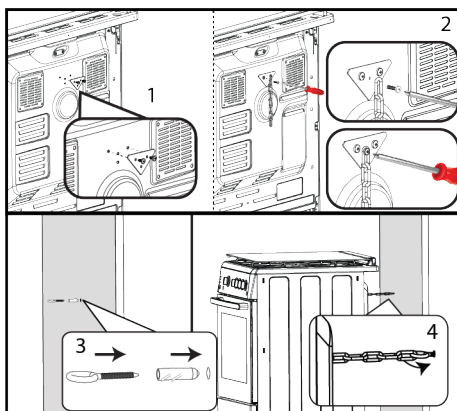
Fasten hook (1) by using a proper peg to the kitchen wall (6) and connect safety chain (3) to the hook via the locking mechanism (2).



- 1 Hook
- 2 Locking mechanism
- 3 Safety chain
- 4 Firmly fix chain to product rear
- 5 Rear of product
- 6 Kitchen wall

**If your product has 1 safety chains;**

The appliance must be secured against overbalancing by using the supplied one safety chain on your oven. Follow below steps in the picture to secure the safety chain to your product.



**i** Stability chain to be as short as practicable to avoid oven tilting forward and diagonal to avoid oven side tilting. Stability chain is designed for cookers without a bracket engagement slot.

**Room ventilation**

All rooms require an openable window, or equivalent, and some rooms will require a permanent vent as well. The air for combustion is taken from the room air and the exhaust gases are emitted directly into the room. Good ventilation is essential for safe operation of your appliance.

**Rooms with doors and/or windows which open directly to the outer environment**

The doors and/or windows that open directly to the outer environment must have a total ventilation opening of the dimensions specified in the table below which is based on the total gas power of the appliance (total gas power consumption of the appliance is shown in the technical specification table of this user manual). If the doors and/or windows do not have a total ventilation opening corresponding to the total gas consumption of the appliance as specified in the table below, then there must definitely be an additional fixed ventilation opening in the room to ensure that the total minimum ventilation requirements for the total gas consumption of the appliance is achieved.



The fixed ventilation opening can include openings for existing airbricks, extraction hood ducting opening dimension etc.

| Total gas consumption<br>(kW) | Min. ventilation opening<br>(cm <sup>2</sup> ) |
|-------------------------------|------------------------------------------------|
| 0-2                           | 100                                            |
| 2-3                           | 120                                            |
| 3-4                           | 175                                            |
| 4-6                           | 300                                            |
| 6-8                           | 400                                            |
| 8-10                          | 500                                            |
| 10-11,5                       | 600                                            |
| 11,5-13                       | 700                                            |
| 13-15,5                       | 800                                            |
| 15,5-17                       | 900                                            |
| 17-19                         | 1000                                           |
| 19-24                         | 1250                                           |

### Rooms that do not have openable doors and/or windows that open directly to the outer environment

If the room where the appliance is installed does not have a door and/or a window that opens directly to the external environment, other products shall be sought that definitely provide a fixed non-adjustable and non-closable ventilation opening which meets the total minimum ventilation opening requirements for the total gas consumption of the appliance as indicated in the above table. Also the appropriate building regulations advise should be followed.

Where a room or internal space contains more than one gas appliance, additional ventilation area shall be provided on top of the requirement given in the table above. Size of additional ventilation area shall be appropriate to regulations of other gas appliances.

There should also be a minimum clearance of 10mm on the bottom edge of the door that opens to the inner environment in the room where the appliance is installed. You must ensure that items such as carpets and other floor coverings etc., do not affect the clearance when the door is closed.

The cooker may be located in a kitchen, kitchen/diner or a bed-sitting room, but not in a room containing a bath or a shower. The cooker must not be installed in a bed-sitting room of less than 20 m<sup>3</sup>.

Do not install this appliance in a room below ground level unless it is open to ground level on at least one side.

## 4.2 Electrical connection

### General warnings

- Disconnect the product from the electric connection before starting any work on the electrical installation. There is an electric shock hazard.
- Connect the product to a grounded outlet/line protected by a miniature circuit breaker of suitable capacity as stated in the "Technical specifications" table. Have the grounding installation made by a qualified electrician while using the product with or without a transformer. Our company shall not be liable for any damages that will arise due to using the product without a grounding installation in accordance with the local regulations.
- The product can only be connected to the mains electricity connection by an authorized and qualified person, and the warranty of the product starts only after correct installation. The manufacturer cannot be held responsible for any damages that may arise due to operations by unauthorized persons.
- The electric cable must not be crushed, folded, jammed or touch hot parts of the product. If the electric cable is damaged, it must be replaced by a qualified electrician. Otherwise there is an electric shock, short circuit or fire hazard!
- The mains supply data must correspond to the data specified on the type label of the product. The rating plate is either seen when the door or the lower cover of the appliance is opened or it is located at the rear wall of the appliance depending on the appliance type.

- Power cable plug must be within easy reach after installation (do not route it above the hob). Do not use extension or multi sockets in power connection.
- and must use the appropriate socket outlet/line and plug for oven. In case of the product's power limits are out of current carrying capability of plug and socket outlet/line, the product must be connected through fixed electrical installation directly without using plug and socket outlet/line.

#### **If your appliance has a cord and plug:**

Perform the electrical connection of your appliance by plugging it to a grounded socket.

### **4.3 Gas connection**

#### **General warnings**

- There is risk of explosion, fire and toxication could be occur if installation, repair or connection are made from unauthorised/unlicensed/ unqualified person or technician.
- Before placing the product, make sure that the local distribution conditions (gas type and pressure) and whether the product gas setting complies with these conditions. Gas adjustment conditions and values of the product are located on the labels (or type label).
- If your country code is not on the label, follow the local technical instructions for your country for gas connection and conversion.
- Product can be connected to gas supply system only by an authorised/licensed/ qualified person or technician.
- Manufacturer shall not be held responsible for damages arising from procedures carried out by unauthorised/unlicensed/ unqualified person or technician.
- Before starting any work on the gas installation, disconnect the gas supply. There is the risk of explosion!

- If you need to use your product later with a different type of gas, you must consult the authorised/licensed/ qualified person or technician for the related conversion procedure.
- Make sure that the gas connection is checked well for tightness after each use. The manufacturer cannot be held responsible for any damages that may arise due to gas leakage that may occur as a result of gas connection or conversion made by unauthorized/non-licensed persons.

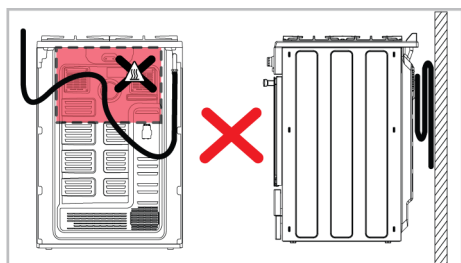
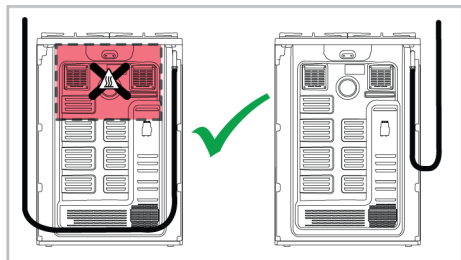
#### **Risks of fire:**

- If you do not make the connection according to the instructions below, there will be the risk of gas leakage and fire. Our company cannot be held responsible for damages resulting from this.
- Gas connection must be made by an authorised/licensed/ qualified person or technician only.
- Make sure that the gas hose to be used in the gas connection complies with the local gas standards.
- The flexible gas hose must be connected in a way that it does not contact the moving parts and hot surfaces (shown below figures) around it and is not trapped when the moving parts are travelling. (e.g. drawers). Besides, it should not be placed in spaces where it might get squeezed.
- Do not move the product whose gas connection is complete. If it is moved, there may be a risk of gas leakage.
- A spanner must be used for gas connection and conversion.

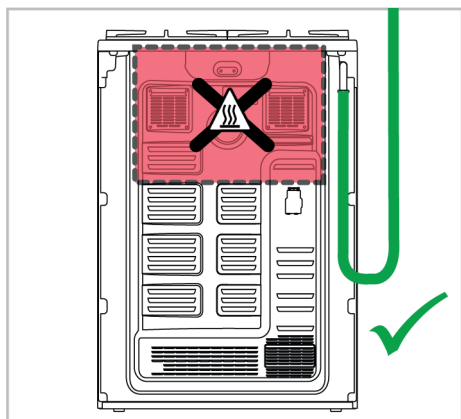
#### **Choosing the gas connection side**

- The gas hose should be connected by making wide-angle turns against the possibility of breaking and folding during the connection.
- The gas hose should not be crushed, folded, pinched, touched by sharp corners or come into contact with hot parts of the product and cookware on the product. There is a risk of explosion due to damage to the gas hose!

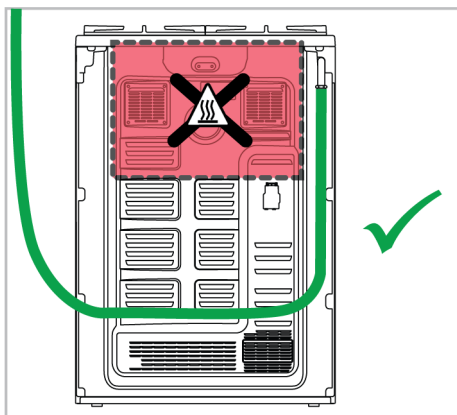
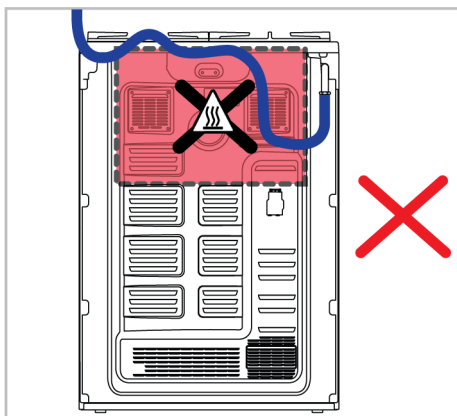
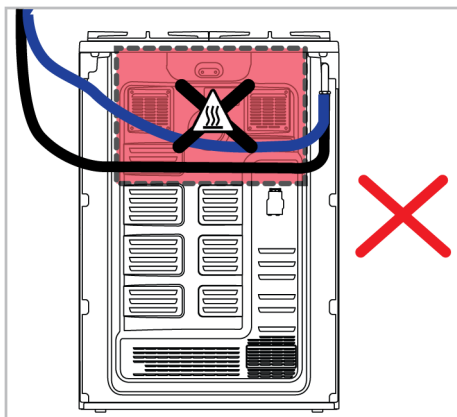
- The gas hose should not come into contact with parts that can reach a temperature of 70 C above room temperature.



- Before gas connection, make sure that the gas main supply and the gas hose outlet of the product to be connected to the gas is on the same side.



- If the gas hose outlet and the gas main supply do not face on the same side, make sure that the hose does not pass through the hot area when connecting it.



### Parts for Gas Connection

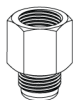
The parts and tools visuals, may be required for the gas connection are given below. Depending on the model, these parts may not be given with the product. The gas

connections parts to be used may vary according to the gas type and country regulations.

Leakage Seal :



Connection piece EN 10226 R1/2" :



Connection piece for liquid gas (G30,G31) :



Gas outlet connection piece :



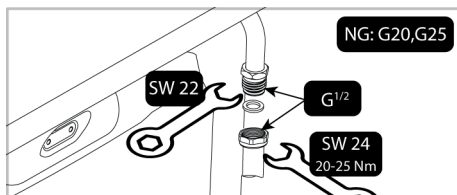
### Making the gas connection - NG

- Natural gas installation must be prepared suitably for the assembly before installing the product. There must be a natural gas valve at the outlet of gas system to be connected to the product.
- Make sure that the natural gas valve is readily accessible.
- Connect your product to the natural gas system in your home with a flexible gas hose that complies with local standards.
- A new sealing gasket must be used while making the gas connection.
- The gas supply must be connected via a gas pipe or a safety gas hose with threaded fittings at both ends.

### EN ISO 228 G1/2" type connection

1. Insert the new sealing gasket into the safety gas hose/pipe. Make sure the gasket is seated correctly.

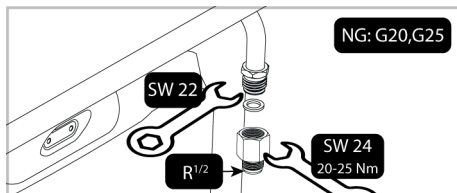
2. Secure the gas connection piece to the appliance with using a 22 mm spanner and place the connection piece into the connection piece using a 24 mm spanner.



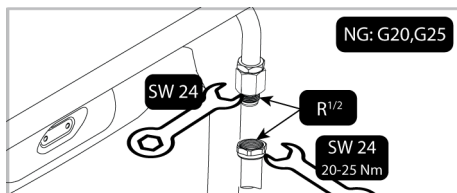
3. You must check for leakage of the connection part after connection.

### EN 10226 R1/2" type connection

1. Place the new seal in the connection piece and make sure the seal is seated correctly.
2. While holding the gas connection outlet of the product fixed with a 22 spanner, connect the interconnection piece to the product gas outlet with a 24 spanner and tighten securely.



3. Insert the new sealing gasket into the safety gas hose/pipe. Make sure the gasket is seated correctly.
4. Connect the threaded part of the safety gas hose/pipe to the interconnector with the 24 mm spanner and tighten securely, holding the interconnector in place with the 24 mm spanner.



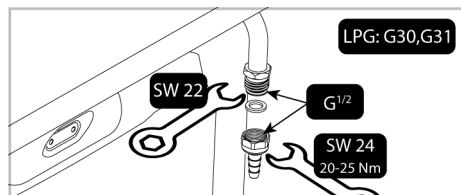
5. You must check for leakage of the connection part after connection.

## Making the gas connection - LPG

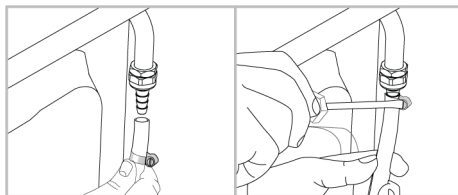
- Your product should be connected in a way that it will be close to the gas connection to prevent gas leakage.
- Before making your gas connection, provide a plastic gas hose and suitable mounting clamp. The inner diameter of the plastic gas hose must be 10 mm and the length should not be longer than 150 cm. The plastic hose must be leak-proof and inspectable.
- Gas appliances and systems must be regularly checked for proper functioning. Regulator, hose and its clamp must be checked regularly and replaced within the periods recommended by its manufacturer or when necessary.
- A new sealing gasket must be used while making the gas connection.
- The gas connection must be made via a gas hose or a fixed connection.

### Connection with clamped (threadless) gas hose

1. Place the new seal in the connection piece for liquid gas and make sure the seal is seated correctly.
2. Secure the gas connection outlet of the product with a 22 mm spanner, connect the connecting piece to the gas outlet of the product with a 24 mm spanner and tighten securely.



3. Fit the mounting clamp to one end of the gas hose. Soften the end of the gas hose to which you have attached the clamp by placing it in boiling water for one minute.
4. Insert the softened gas hose all the way into the connection piece. Tighten the clamp securely with a screwdriver.



5. You must check for leakage of the connection part after connection.

### Leakage check at the connection point

- Make sure that all knobs on the product are turned off. Make sure that the gas supply is open. Prepare soapy foam and apply it onto the connection point of the hose for gas leakage control.
- Soapy part will froth if there is a gas leakage. In this case, inspect the gas connection once again.
- Instead of soap, you can use commercially available sprays for gas leak check.
- If there is gas leak, shut off the gas supply and ventilate the room.
- Never use a match or lighter to make the gas leakage control.

## 4.4 Placing the product

1. Push the product towards the kitchen wall.
2. Secure the safety chain you have connected to the product to the wall.
3. Adjust the feet of oven

### Adjusting the feet of oven

Vibrations during use may cause cooking vessels to move. This dangerous situation can be avoided if the product is level and balanced.

For your own safety please ensure the product is level by adjusting the four feet at the bottom by turning left or right and align level with the work top.

### Final check

1. Reconnect the product to the mains.
2. Check electrical functions.
3. Open gas supply.

4. Check whether the gas connections are securely attached and whether there are any leaks.
5. Ignite burners and check appearance of the flame.



Flame must be blue and have a regular shape. If the flame is yellowish, check if the burner cap is seated securely or clean the burner.

## 4.5 Gas Conversion



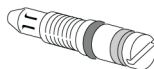
### General warnings

- Before starting any work on the gas installation, disconnect the gas main supply. There is the risk of explosion!
- All gas injectors must be replaced and the burning adjustment of the gas taps must be made in reduced flow rate position in order to make the product suitable for use with another gas.
- After the gas type has been changed, the new gas type label on the spare bag must be applied onto the current label already on the backwall of product.
- The convertible gas type and gas categories of your product by country are given in the "Country gas categories/types/pressure" section. Check the table in this table for the types of gas you can convert in your local area. You cannot convert to unspecified gas types in this table.
- Spare injector suitable for the type of gas you wish to convert may not be supplied with product. You can obtain the injectors from the authorized service or from the place where you purchased the product.
- Injector values and gas types that should be used for burners are given at the end of the section. Make the connection of the gas type to be converted as described in the gas connection section.

## Parts for Gas Conversion

The parts and tools visuals, may be required for the gas conversion are given below. Depending on the model, these parts may not be given with the product.

### Bypass nozzle:

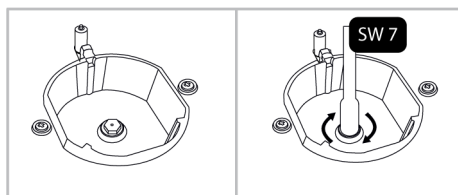


### Burner injector:

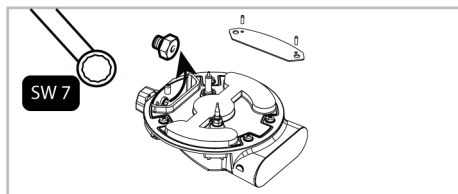


## Exchange of injector for the burners

1. Turn all control knobs to off positions on the control panel.
2. Shut off the gas supply.
3. Remove the pan supports, the cap and head of the hob burners.
4. Remove the gas injectors by turning counter clockwise. (spanner 7)



5. If your product has a wok combustor with a side-entry injector, remove the injector with a number 7 spanner.



On some hob burners, the injector is covered with a metal piece. This metal cover must be removed for injector replacement.

6. Install the new gas injectors. (Tightening torque 4 Nm)
7. Check all connections in order to make sure that they are installed safely and securely.



New injectors have their position marked on their packing or injector table on can be referred to.

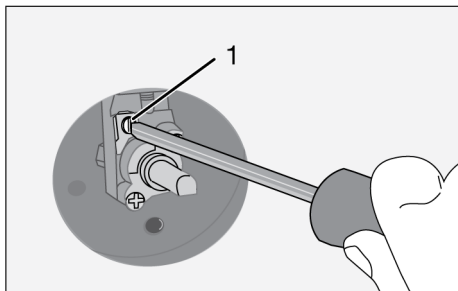
8. You must check for leakage injectors after connection.



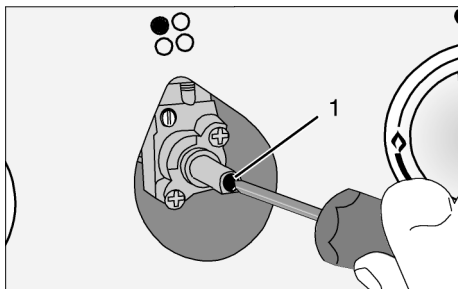
Unless there is an abnormal condition, do not attempt to remove the gas burner taps. You must call an Authorised service agent or technician with licence if it is necessary to change the taps.

### Reduced gas flow rate setting for hob taps

1. Ignite the burner that is to be adjusted and turn the knob to the reduced position.
2. Remove the knob from the gas tap.
3. Use an appropriately sized screwdriver to adjust the flow rate adjustment screw.
4. For LPG (Butane - Propane) turn the screw clockwise. For the natural gas, you should turn the screw counterclockwise once.
  - ⇒ The normal length of a straight flame in the reduced position should be 6-7 mm.
5. If the flame is higher than the desired position, turn the screw clockwise. If it is smaller turn anticlockwise.
6. For the last control, bring the burner both to high-flame and reduced positions and check whether the flame is on or off.
7. Depending on the type of gas tap used in your appliance the adjustment screw position may vary.



1 Flow rate adjustment screw

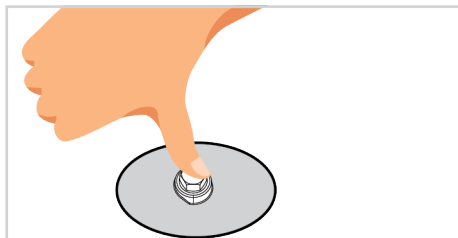


1 Flow rate adjustment screw

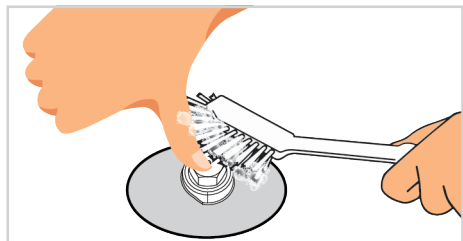
### Leakage check at the injectors

Before carrying out the conversion on the product, ensure all control knobs are turned to off position. After the correct conversion of injectors, for each injectors should be gas leak checked.

1. Make sure that the gas supply to the product is on, still maintaining all control knobs turned to off position.
2. Each injector hole is blocked with a finger applying reasonable force to stop the gas leakage when corresponding control knob turned to on and it held at depressed position to allow gas reach the injector.

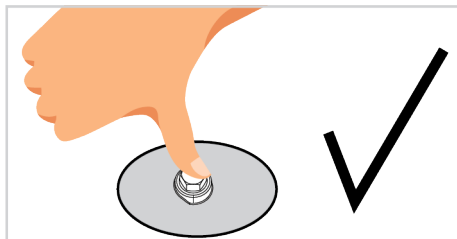
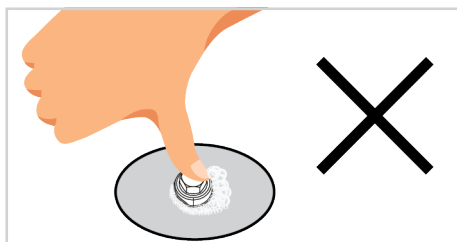


3. Apply prepared soapy water at the injector connection with a small brush, if there is leakage of gas at the injector connection the soapy water will begin to froth. In this case, tighten the injector with a reasonable force and repeat step 3 process once again.



4. If the froth still persist you must turn off the gas apply to the product immediately and call an Authorised service

agent or technician with licence. Do not use the product until the authorized service has intervened in the product.



## 5 First Use

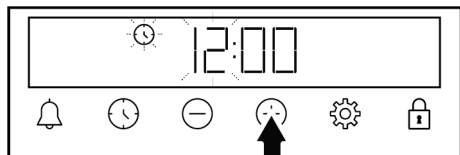
Before you start using your product, it is recommended to do the following stated in the following sections respectively.

### 5.1 First Timer Setting

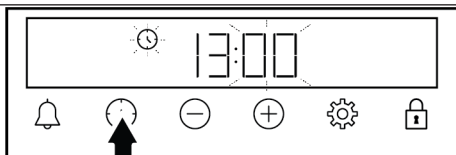


Always set the time of day before using your oven. If you do not set it, you cannot cook in some oven models.

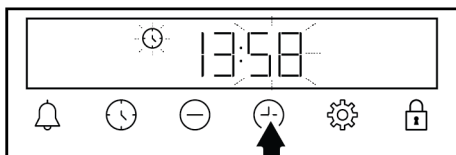
1. When the oven is first started, "12:00" and ⌚ symbol will flash on the display.
2. Set the time of day by touching the +/− keys.



3. Touch ⌚ or ⚙ key to activate the minutes field.



4. Touch the +/− keys to set the minute.



5. Confirm by touching the ⌚ or ⚙ key.

⇒ The time of day is set and the ⌚ symbol disappears on the display.



If the first timer is not set, "12:00" and ⌚ symbol continue to flash and your oven will not start. For your oven to function, you must confirm the time of day by setting the time of day or touching the ⌚ key when it is at "12:00". You can change the time of day setting later as described in the "Settings" section.





In the event of a power outage, the time of day settings are cancelled. It should be set again.

## 5.2 Initial Cleaning

1. Remove all packaging materials.
2. Remove all accessories from the oven provided with the product.
3. Operate the product for 30 minutes and then, turn it off. This way, residues and layers that may have remained in the oven during production are burned and cleaned.
4. When operating the product, select the highest temperature and the operating function that all the heaters in your product operate. See "Oven operating

functions [► 16]". You can learn how to operate the oven in the following section.

5. Wait for the oven to cool.

6. Wipe the surfaces of the product with a wet cloth or sponge and dry with a cloth.

### Before using the accessories:

Clean the accessories you remove from the oven with detergent water and a soft cleaning sponge.

**NOTICE:** Some detergents or cleaning agents may cause damage to the surface. Do not use abrasive detergents, cleaning powders, cleaning creams or sharp objects during cleaning.

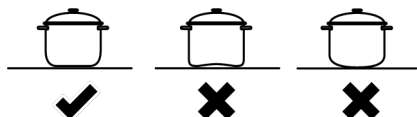
**NOTICE:** During the first use, smoke and odour may come up for several hours. This is normal and you just need good ventilation to remove it. Avoid directly inhaling the smoke and odours that form.

## 6 How to use the hob

### 6.1 General information on hob usage

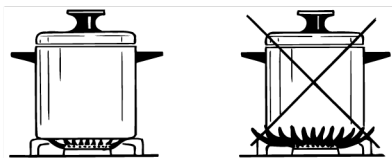
#### General warnings

- Place pots and pans in a manner so that the handles are not over the burners to prevent them from overheating.
- Do not use unbalanced and easily tilting pots/pans on the hob.



- Do not heat the pots/pans and pots empty. The pots and the appliance may be damaged.
- Do not ignite the burners without any pot or pots/pans on the respective burner.
- Always turn off the hob's burners after each use.
- You shall damage the appliance if you operate the hobs without any pot or pots/pans. Always turn off the hobs after each operation.

- Put a sufficient amount of food in pots and pans. Thus, you can prevent food from pouring forth out of the pots/pans and will not need to clean unnecessarily.
- Do not place the covers of pots and pans on burners/zones.
- Place the pots by centering them on the burners/zones. If you wish to place a pot on a different burner/zone, do not slide it towards the desired burner; rather, lift it first and then put it on the other burner.
- The size of the cooking pots/pans shall match the size of the flame. Set the gas flames so that they shall not protrude from the base of the pots/pans and place the pots/pans on pot holder by centering it. Do not use large pans/pots to cover more than one burner.



- Do not place anything, e.g. flame tamer or griddle plate between pan and pan support.
- Do not remove the pan support and enclose the burner with a wok stand, only use the wok support supplied.
- Do not use large pots or heavy weights which can bend the pan support or deflect flame onto the hotplate.

- Locate pan centrally over the burner so that it is stable and does not overhang the appliance.
- Not suitable for aftermarket lids or covers.

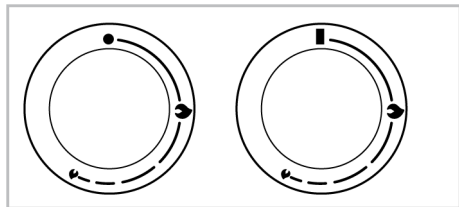
### Recommended cooking pots/pans sizes

| Hob burner type           | Pot diameter - cm |
|---------------------------|-------------------|
| Auxiliary burner          | 12 – 18           |
| Normal burner             | 18 – 20           |
| Rapid burner - Wok burner | 22 - 24           |

Do not use pots/pans that exceed the above stated dimensions. Using larger pans / pots than specified may cause carbon monoxide poisoning and overheating of nearby surfaces and knobs. In addition, if the cooking surface of your product is glass, overheating will occur on this surface and the product will be damaged. The use of smaller pans / pots may cause you to burn due to flames.

## 6.2 Operation of the hobs

### Hob control knob



- Off position
- 🔥 Small flame: Lowest gas power
- 🔥 Large flame: Highest gas power

You can operate your hob with the hob control knobs. Each knob operates the respective burner. You may infer which burner it controls from the symbols on the control panel.

When turned off (top position), the burner is not fuelled with gas. After igniting the burner, you can cook by setting the gas

levels on the knob. Set your desired cooking power by aligning the knob to the respective symbol.

### Igniting the gas burners

- ✓ The gas burners are ignited with the control knobs.

1. Press on the burner knob.
2. While pressing on the knob, turn it counter clockwise to the large flame symbol.
3. With the resulting spark, the gas is ignited.
4. After the initial ignition, keep pressing on the knob for 3-5 seconds.
5. If the gas is not ignited after pressing on and releasing the knob, repeat the same process by pressing on the knob for 15 seconds.



Release the button if the burner is not ignited within 15 seconds. Wait at least 1 minute before trying again. There is the risk of gas accumulation and explosion!

6. Adjust your desired power level.

### Turning off the gas burners

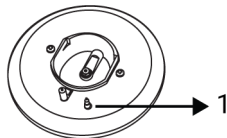
Bring the burner knob to off position (top).



If the flames of the burner are extinguished inadvertently, turn off the burner control knob. Do not attempt to ignite the burner again for 1 minute at least.

### Gas shut-off safety mechanism

As a precaution against blow out due to overflows over the top burners, a safety mechanism starts to operate and shuts off the gas immediately.



1 Gas shut off safety

## 7 Using the Oven

### 7.1 General Information on Using the Oven

**Cooling fan ( It varies depending on the product model. It may not be available on your product. )**

Your product has a cooling fan. The cooling fan is activated automatically when necessary and cools both the front of the product and the furniture. It is automatically deactivated when the cooling process is finished. Hot air comes out over the oven door. Do not cover these ventilation openings with anything. Otherwise, the oven may overheat. The cooling fan continues to operate during oven operation or after the oven is turned off (approximately 20-30 minutes). If you cook by programming the oven timer, at the end of the baking time, the cooling fan turns off with all functions. The cooling fan running time cannot be determined by the user. It turns on and off automatically. This is not an error.

### Oven lighting

The oven lighting is turned on when the oven starts baking. In some models, the lighting is on during baking, while in some models it turns off after a certain time.

To activate the gas shut-off safety mechanism, keep the control knob pressed for 3-5 seconds more after igniting the hob.

### Wok burner

Wok burners help you to cook faster. Wok, which is particularly used in Asian kitchen is a kind of deep and flat fry-pan made of sheet metal, which is used to cook minced vegetable and meat at strong flame in a short time.

Since meals are cooked at strong flame and in a very short time in such fry-pans that conduct the heat rapidly and evenly, the nutrition value of the food is preserved and vegetables remain crispy.

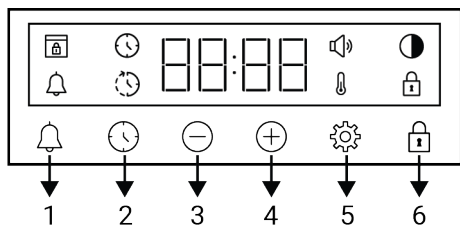
You can use wok burner for regular sauce-pans as well.

### 7.2 Operation of the Oven Control Unit

#### General warnings for the oven control unit

- The maximum time that can be set for the baking process is 5 hours 59 minutes. In case of a power failure, the program is canceled. You will need to re-program.
- While making any adjustments, the relevant symbols flash on the display. A short time should be waited for the settings to be saved.
- If any cooking setting has been made, the time of day cannot be adjusted.
- If cooking time is set when cooking starts, the remaining time is displayed on the display.
- In cases where cooking time or cooking end time is set; you can cancel automatically by touching the ⌚ key for a long time.

## Timer



- 1 Alarm key
- 2 Time setting key
- 3 Decrease key
- 4 Increase key
- 5 Settings key
- 6 Key lock key

### Display symbols

- : Baking time symbol
- : Baking end time symbol \*
- : Alarm symbol
- : Brightness symbol
- : Key lock symbol
- : Temperature symbol
- : Volume level symbol
- : Door lock symbol \*

\*It varies depending on the product model. It may not be available on your product.

### Turning on the oven

When you select a operating function you want to cook with the function selection knob and set a certain temperature with the temperature knob, the oven starts operating.

### Turning off the oven

You can turn the oven off by turning the function selection knob and temperature knob to the off (up) position.

### Manual cooking to select temperature and oven operating function

You can cook by making a manual control (at your own control) without setting the cooking time by selecting the temperature and operating function specific to your food.

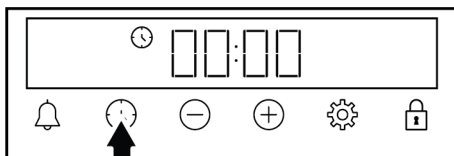


1. Select the operating function you want to cook with the function selection knob.
  2. Set the temperature you want to cook with the temperature knob.
- ⇒ Your oven will start operating immediately at the selected function and temperature, and the symbol will appear on the display. When the temperature inside the oven reaches the set temperature, the symbol disappears. The oven does not switch off automatically since manual cooking is done without setting the cooking time. You have to control cooking and turn it off yourself. When your cooking is completed, turn off the oven by turning the function selection knob and the temperature knob to the off (up) position.

### Cooking by setting the cooking time:

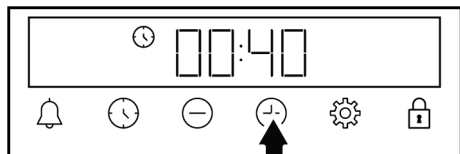
You can have the oven turn off automatically at the end of the time by selecting the temperature and operating function specific to your food and setting the cooking time on the timer.

1. Select the operating function for cooking.
2. Touch the key until the symbol appears on the display for the cooking time.



**i** After setting the operation function and temperature, you can set the cooking time for 30 minutes by touching the  $\oplus$  key directly for quick setting of the cooking time and change the time with the  $\oplus/\ominus$  keys.

3. Set the cooking time with the  $\oplus/\ominus$  keys.



**i** The cooking time increases by 1 minute in the first 15 minutes, after 15 minutes it increases by 5 minutes.

4. Put your food in the oven and set the temperature with the temperature knob.

⇒ Your oven will start operating immediately at the selected function and temperature. The set cooking time starts to count down and the  $\mathbb{I}$  symbol appears on the display. When the temperature inside the oven reaches the set temperature, the  $\mathbb{I}$  symbol disappears.

5. After the set cooking time is completed, on the display, "End" appears, the  $\text{⌚}$  symbol flashes and the timer beeps.
6. The warning sounds for two minutes. Press any key to stop the warning. The warning stops and the time of day appears on the display.

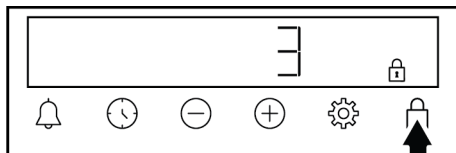
**i** If any key is pushed at the end of the audible warning, the oven will start operating again. To prevent the oven from operating again at the end of the warning, turn off the oven by turning the temperature knob and function knob to the "0" (off) position.

## 7.3 Settings

### Activating the key lock

By using the key lock feature, you can safeguard the timer from interference.

1. Touch the key until the  $\mathbb{I}$  symbol appears on the display.



⇒ The  $\mathbb{I}$  symbol is shown on the display and the 3-2-1 count down starts. The key lock activates when the countdown ends. When any key is touched after the key lock is set, the timer sounds an audible signal and the  $\mathbb{I}$  symbol flashes.

**i** If you release the key before the end of the countdown, the key lock does not activate.

**i** Timer keys cannot be used when the key lock is on. The key lock will not be cancelled in case of power failure.

### Deactivating the key lock

1. Touch the key until the  $\mathbb{I}$  symbol disappears from the display.

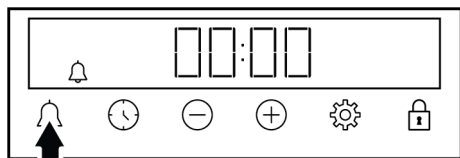
⇒ The  $\mathbb{I}$  symbol disappears from the display and the key lock is disabled.

### Setting the alarm

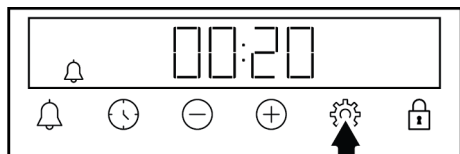
You can also use the timer of the product for any warning or reminder other than baking. The alarm clock has no effect on the oven operating functions. It is used for warning purposes. For example, you can use the alarm clock when you want to turn the food in the oven at a certain time. As soon as the time you set has expired, the timer gives you an audible warning.

**i** The maximum alarm time may be 23 hours 59 minutes.

1. Touch the 🔔 until the key 🔔 symbol appears on the display.



2. Set the alarm time with the (+)/(-) keys.



⇒ After setting the alarm time, the 🔔 symbol remains lit and the alarm time starts to countdown on the display. If the alarm time and baking time are set at the same time, the shorter time is shown on the display.

3. After the alarm time is completed, the 🔔 symbol starts flashing and gives you an audible warning.

### Turning off the alarm

1. At the end of the alarm period, the warning sounds for two minutes. Touch any key to stop the audible warning.

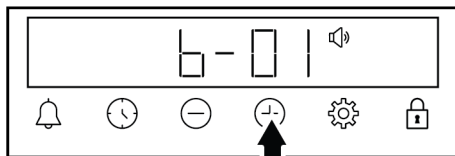
⇒ The warning stops and the time of day appears on the display.

### If you want to cancel the alarm;

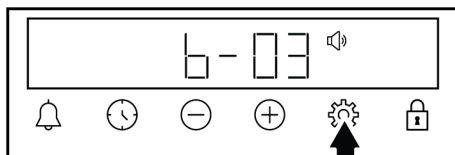
1. Touch the 🔔 key until the 🔔 symbol appears on the display to reset the alarm time. Touch the (-) key until the "00:00" symbol appears on the display.
2. You can also cancel the alarm by touching the 🔔 key for a long time.

### Adjusting the volume

1. Touch ⚙️ key until the 🔊 symbol appears on the display.



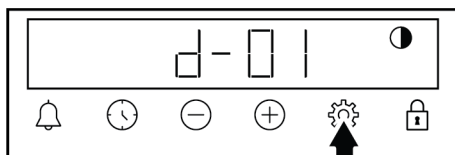
2. Set the desired level with the (+)/(-) keys. (b-01-b-02-b-03)



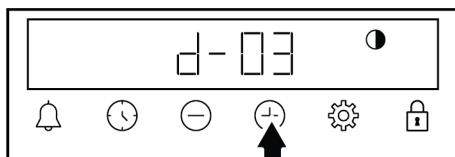
3. Touch the ⚙️ key for confirmation or wait without touching any key. The volume set becomes active after a while.

### Setting the display brightness

1. Touch ⚙️ key until the ☾ symbol appears on the display.



2. Set the desired brightness with the (+)/(-) keys. (d-01-d-02-d-03)

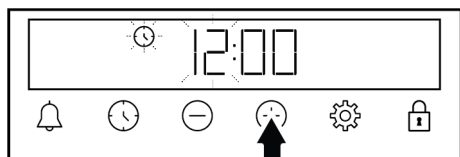


3. Touch the ⚙️ key for confirmation or wait without touching any key. The brightness set becomes active after a while.

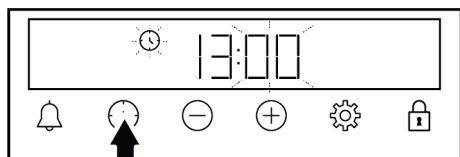
### Changing the time of day

On your oven to change the time of day that you have previously set:

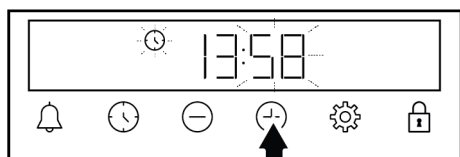
1. Touch the ⚙️ key until the 🕒 symbol appears on the display.
2. Set the time of day by touching the (+)/(-) keys.



3. Touch or key to activate the minutes field.



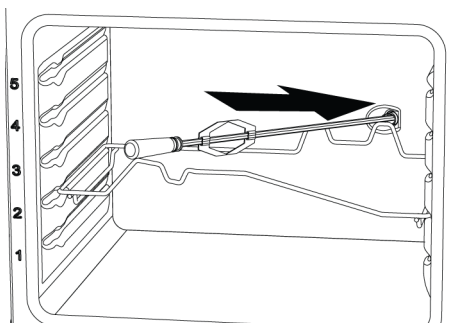
4. Touch the / keys to set the minute.



5. Confirm by touching the or key.  
⇒ The time of day is set and the symbol disappears on the display.

## 7.4 Rotisserie Function

1. Place the rotisserie grill on the 2th shelf of the oven.
2. Attach the food to be grilled to the rotisserie skewer and secure it with forks from both sides.
3. Insert the end of the chicken rotisserie skewer into its slot on the rotisserie motor, located on the back wall of the oven.



4. Place the rotisserie chicken skewer in its slot on the rotisserie grill.
5. Place a tray on the 1th shelf to catch the dripping oil. Add some water inside for ease of cleaning.
6. Do not forget to remove the plastic handle of the skewer. Otherwise, it may be damaged due to heat during cooking.
7. When you turn the function knob to the grill function with the rotisserie, the rotisserie motor also starts to work.

The rotisserie motor works with the grill function. Once the grill function is operated, the grill heater cuts in and out intermittently. Therefore, while the grill heater is enabled, the rotisserie motor runs and when it is disabled the rotisserie motor stops likewise. This is not a fault.

8. At the end of cooking, remove your food from the oven by attaching the plastic handle to the skewer.

## 8 General Information About Baking

You can find tips on preparing and cooking your food in this section.

Plus, this section describes some of the foods tested as producers and the most appropriate settings for these foods. Appropriate oven settings and accessories for these foods are also indicated.

### 8.1 General Warnings About Baking in the Oven

- While opening the oven door during or after baking, hot-burning steam may emerge. The steam may burn your hand, face and/or eyes. When opening the oven door, stay away.
- Intense steam generated during baking may form condensed water drops on the interior and exterior of the oven and on

the upper parts of the furniture due to the temperature difference. This is a normal and physical occurrence.

- The cooking temperature and time values given for foods may vary depending on the recipe and amount. For this reason, these values are given as ranges.
- Always remove unused accessories from the oven before you start cooking. Accessories that will remain in the oven may prevent your food from being cooked at the correct values.
- For foods that you will cook according to your own recipe, you can reference similar foods given in the cooking tables.
- Using the supplied accessories ensures you get the best cooking performance. Always observe the warnings and information provided by the manufacturer for the external cookware you will use.
- Cut the greaseproof paper you will use in your cooking in suitable sizes to the container you will cook. Greaseproof papers that are overflowing from the container can create a risk of burns and affect the quality of your baking. Use the greaseproof paper you will use in the temperature range specified.
- For good baking performance, place your food on the recommended correct shelf. Do not change the shelf position during baking.

### 8.1.1 Pastries and oven food

#### General Information

- We recommend using the accessories of the product for a good cooking performance. If you will use an external cookware, prefer dark, non-sticking and heat resistant ware.
- If preheating is recommended in the cooking table, be sure to put your food in the oven after preheating.
- If you will cook by using cookware on the wire grill, place it in the middle of the wire grill, not near the back wall.
- All materials used in making pastry should be fresh and at room temperature.
- The cooking status of the foods may vary depending on the amount of food and the size of the cookware.
- Metal, ceramic and glass moulds extend the cooking time and the bottom surfaces of pastry foods do not brown evenly.
- If you are using baking paper, a small browning can be observed on the bottom surface of the food. In this situation, you may have to extend your cooking period by approximately 10 minutes.
- The values specified in the cooking tables are determined as a result of the tests carried out in our laboratories. Values suitable for you may differ from these values.
- Place your food on the appropriate shelf recommended in the cooking table. Refer to the bottom shelf of the oven as shelf 1.

#### Tips for baking cakes

- If the cake is too dry, increase the temperature by 10°C and shorten the baking time.
- If the cake is moist, use a small amount of liquid or reduce the temperature by 10°C.
- If the top of the cake is burnt, put it on the lower shelf, lower the temperature and increase the baking time.
- If the inside of the cake is cooked well, but outside is sticky, use less liquid, decrease the temperature and increase the cooking time.

#### Hints for pastry

- If the pastry is too dry, increase the temperature by 10 °C and shorten the cooking time. Wet the dough sheets with a sauce consisting of milk, oil, egg and yoghurt mixture.
- If the pastry is getting cooked slowly, make sure that the thickness of the pastry you have prepared does not overflow the tray.
- If the pastry is browned on the surface but the bottom is not cooked, make sure that the amount of sauce you will use for the pastry is not too much at the bottom



of the pastry. For an even browning, try to spread the sauce evenly between the dough sheets and the pastry.

- Bake your pastry in the position and temperature appropriate to the cooking table. If the bottom is still not browned enough, place it on a bottom shelf for the next cooking.

### Cooking table for pastries and oven foods

#### Suggestions for baking with a single tray

| Food              | Accessory to be used                                     | Operating function              | Shelf position | Temperature (°C) | Baking time (min) (approx.) |
|-------------------|----------------------------------------------------------|---------------------------------|----------------|------------------|-----------------------------|
| Cake on the tray  | Standard tray *                                          | Top and bottom heating          | 3              | 180              | 30 ... 45                   |
| Cake in the mould | Cake mould on wire grill** **                            | Fan Heating                     | 2              | 180              | 35 ... 45                   |
| Small cakes       | Standard tray *                                          | Top and bottom heating          | 3              | 160              | 25 ... 35                   |
| Small cakes       | Standard tray *                                          | Fan Heating                     | 2              | 150              | 25 ... 35                   |
| Sponge cake       | Round springform pan, 26 cm in diameter on wire grill ** | Top and bottom heating          | 2              | 160              | 30 ... 45                   |
| Sponge cake       | Round springform pan, 26 cm in diameter on wire grill ** | Fan Heating                     | 2              | 160              | 30 ... 40                   |
| Cookie            | Pastry tray *                                            | Top and bottom heating          | 3              | 170              | 25 ... 40                   |
| Cookie            | Pastry tray *                                            | Fan Heating                     | 3              | 170              | 20 ... 30                   |
| Rich pastry       | Standard tray *                                          | Top and bottom heating          | 2              | 200              | 30 ... 45                   |
| Rich pastry ***   | Standard tray *                                          | Top and bottom heating          | 2              | 200              | 30 ... 45                   |
| Rich pastry       | Standard tray *                                          | Fan assisted bottom/top heating | 2              | 200              | 30 ... 40                   |
| Rich pastry       | Standard tray *                                          | Fan Heating                     | 2              | 180              | 35 ... 45                   |
| Dough pastry      | Standard tray *                                          | Top and bottom heating          | 2              | 200              | 20 ... 35                   |
| Dough pastry      | Standard tray *                                          | Fan Heating                     | 3              | 180              | 20 ... 30                   |
| Whole bread       | Standard tray *                                          | Top and bottom heating          | 3              | 200              | 30 ... 45                   |
| Whole bread       | Standard tray *                                          | Fan Heating                     | 3              | 200              | 30 ... 40                   |
| Lasagne           | Glass / metal rectangular container on wire grill **     | Top and bottom heating          | 2 or 3         | 200              | 30 ... 45                   |

| Food      | Accessory to be used                                        | Operating function     | Shelf position | Temperature (°C) | Baking time (min) (approx.) |
|-----------|-------------------------------------------------------------|------------------------|----------------|------------------|-----------------------------|
| Apple pie | Round black metal mould, 20 cm in diameter on wire grill ** | Top and bottom heating | 2              | 180              | 60 ... 75                   |
| Apple pie | Round black metal mould, 20 cm in diameter on wire grill ** | Fan Heating            | 2              | 170              | 50 ... 70                   |
| Pizza     | Standard tray *                                             | Top and bottom heating | 2              | 220              | 10 ... 25                   |

Preheating is recommended for all food.

\*These accessories may not be included with your product.

\*\*These accessories are not included with your product. They are commercially available accessories.

### Suggestions for cooking with two trays

| Food         | Accessory to be used                 | Operating function | Shelf position | Temperature (°C) | Baking time (min) (approx.) |
|--------------|--------------------------------------|--------------------|----------------|------------------|-----------------------------|
| Small cakes  | 2-Standard tray *<br>4-Pastry tray * | Fan Heating        | 2 - 4          | 150              | 25 ... 40                   |
| Cookie       | 2-Standard tray *<br>4-Pastry tray * | Fan Heating        | 2 - 4          | 170              | 25 ... 35                   |
| Rich pastry  | 1-Standard tray *<br>4-Pastry tray * | Fan Heating        | 1 - 4          | 180              | 35 ... 45                   |
| Dough pastry | 2-Standard tray *<br>4-Pastry tray * | Fan Heating        | 2 - 4          | 180              | 20 ... 30                   |

Preheating is recommended for all food.

\*These accessories may not be included with your product.

\*\*These accessories are not included with your product. They are commercially available accessories.

## 8.1.2 Meat, Fish and Poultry

### The key points on grilling

- Seasoning it with lemon juice and pepper before cooking whole chicken, turkey and large pieces of meat will increase cooking performance.
- It takes 15 to 30 minutes more to cook boned meat than fillet by frying.
- You should calculate about 4 to 5 minutes of cooking time per centimetre of the meat thickness.

- After the cooking time is expired, keep the meat in the oven for approximately 10 minutes. The juice of the meat is better distributed to the fried meat and does not come out when the meat is cut.
- Fish should be placed on the medium or low level shelf in a heat resistant plate.
- Cook the recommended dishes in the cooking table with a single tray.

### Cooking table for meat, fish and poultry

| Food                         | Accessory to be used                            | Operating function              | Shelf position | Temperature (°C)                     | Baking time (min) (approx.) |
|------------------------------|-------------------------------------------------|---------------------------------|----------------|--------------------------------------|-----------------------------|
| Steak (whole) / Roast (1 kg) | Standard tray *                                 | Fan assisted bottom/top heating | 3              | 15 mins. 250/ max, after 180 ... 190 | 60 ... 80                   |
| Lamb's shank (1,5-2 kg)      | Standard tray *                                 | Fan assisted bottom/top heating | 3              | 15 mins. 250/ max, after 170         | 110 ... 120                 |
| Fried chicken (1,8-2 kg)     | Wire grill *<br>Place one tray on a lower shelf | Fan assisted bottom/top heating | 2              | 15 mins. 250/ max, after 190         | 60 ... 80                   |
| Fried chicken (1,8-2 kg)     | Wire grill *<br>Place one tray on a lower shelf | Fan Heating                     | 2              | 200 ... 220                          | 60 ... 80                   |
| Fried chicken (1,8-2 kg)     | Wire grill *<br>Place one tray on a lower shelf | "3D" function                   | 2              | 15 mins. 250/ max, after 190         | 60 ... 80                   |
| Turkey (5.5 kg)              | Standard tray *                                 | Fan assisted bottom/top heating | 1              | 25 mins. 250/ max, after 180 ... 190 | 150 ... 210                 |
| Turkey (5.5 kg)              | Standard tray *                                 | "3D" function                   | 1              | 25 mins. 250/ max, after 180 ... 190 | 150 ... 210                 |
| Fish                         | Wire grill *<br>Place one tray on a lower shelf | Fan assisted bottom/top heating | 3              | 200                                  | 20 ... 30                   |
| Fish                         | Wire grill *<br>Place one tray on a lower shelf | "3D" function                   | 3              | 200                                  | 20 ... 30                   |

Preheating is recommended for all food.

\*These accessories may not be included with your product.

\*\*These accessories are not included with your product. They are commercially available accessories.

## 8.1.3 Grill

Red meat, fish and poultry meat quickly turns brown when grilled, holds a beautiful crust and does not dry out. Fillet meats,

skewer meats, sausages as well as juicy vegetables (tomatoes, onions, etc.) are particularly suitable for grilling.

### General warnings

- Food not suitable for grilling carries a fire hazard. Grill only food that is suitable for heavy grill fire. Also, do not place the food too far in the back of the grill. This is the hottest area and fatty foods may catch fire.
- When the preheating time is 5 minutes in the grill mode, skip the preheating, do not wait for the entire preheating time to pass.
- **Close the oven door during grilling. Never grill with the oven door open. Hot surfaces may cause burns!**

### The key points of the grill

- Prepare foods of similar thickness and weight as much as possible for the grill.

- Place the pieces to be grilled on the wire grill or wire grill tray by distributing them without exceeding the dimensions of the heater.
- Depending on the thickness of the pieces to be grilled, the cooking times given in the table may vary.
- Slide the wire grill or the wire grill tray to the desired level in the oven. If you are cooking on the wire grill, slide the oven tray to the lower shelf to collect the oils. The oven tray you will slide should be sized to cover the entire grill area. This tray may not be supplied with the product. Put some water into the oven tray for easy cleaning.

### Grill table

| Food                        | Accessory to be used | Shelf position | Temperature (°C) | Baking time (min) (approx.) |
|-----------------------------|----------------------|----------------|------------------|-----------------------------|
| Fish                        | Wire grill           | 4 - 5          | 250              | 20 ... 25                   |
| Chicken pieces              | Wire grill           | 4 - 5          | 250              | 25 ... 35                   |
| Meatball (veal) - 12 amount | Wire grill           | 4              | 250              | 20 ... 30                   |
| Lamb chop                   | Wire grill           | 4 - 5          | 250              | 20 ... 25                   |
| Steak - (meat cubes)        | Wire grill           | 4 - 5          | 250              | 25 ... 30                   |
| Veal chop                   | Wire grill           | 4 - 5          | 250              | 25 ... 30                   |
| Vegetable gratin            | Wire grill           | 4 - 5          | 220              | 20 ... 30                   |
| Toast bread                 | Wire grill           | 4              | 250              | 1 ... 4                     |

It is recommended to preheat for 5 minutes for all grilled food.

Turn pieces of food after 1/2 of the total grilling time.

### Fan assisted low grill

| Food                         | Accessory to be used                         | Operating function     | Shelf position | Temperature (°C)                | Baking time (min) (approx.) |
|------------------------------|----------------------------------------------|------------------------|----------------|---------------------------------|-----------------------------|
| Fish                         | Wire grill                                   | Fan assisted low grill | 4              | 200                             | 30 ... 35                   |
| Chicken pieces               | Wire grill                                   | Fan assisted low grill | 4              | 250                             | 25 ... 35                   |
| Meatball (veal) - 12 amount  | Wire grill                                   | Fan assisted low grill | 4              | 250                             | 30 ... 40                   |
| Steak (whole) / Roast (1 kg) | Wire grill - Place one tray on a lower shelf | Fan assisted low grill | 3              | 15 mins. 250, after 180 ... 190 | 90 ... 110                  |

Do not preheat the dishes recommended in this grill chart.

### 8.1.4 Shallow or Oil-Free Frying Function

In the "Airfry" function, you can make shallow frying or oil-free frying with hot air in the oven.

#### General warnings

- Please refer to the recommended baking table for "Airfry" function.
- Use the frying tray (Airfry) provided with the product for this function.
- For a good frying result, place the foods on the frying tray in a way they will not overlap.

- Place an oven tray on the bottom shelf to collect the oil while frying. Place a heat-resistant baking paper or a similar material recommended for oven use inside the inserted tray.
- If a tray is not used on the bottom shelf, any dripping oil or other substances from the food can cause heavy smoke and even flames.
- You can use the ""3D" function" function to speed up the preheating time. Switch to "Airfry" function when preheating is complete.

#### Frying table - "Airfry"

| Food                                  | Operating function | Shelf position | Temperature (°C)           | Baking time (min) (approx.) | Recommended amount          |
|---------------------------------------|--------------------|----------------|----------------------------|-----------------------------|-----------------------------|
| Homemade potato *                     | Airfry             | 3              | 220                        | 20 ... 40                   | 200-1000 g                  |
| Frozen potato **                      | Airfry             | 3              | 220                        | 15 ... 35                   | 200-1400 g                  |
| Chicken leg /wing                     | Airfry             | 3              | 220                        | 20 ... 40                   | 500-1500 g                  |
| Chicken breast                        | Airfry             | 3              | 220                        | 30 ... 40                   | 200-700 g                   |
| Whole chicken                         | Airfry             | 3              | 15 mins. 250/max after 190 | 60 ... 80                   | 1800-2000 g                 |
| Frozen nugget **                      | Airfry             | 3              | 220                        | 15 ... 25                   | 400-1000 g                  |
| Meatball                              | Airfry             | 3              | 220                        | 20 ... 30                   | 20-25 amount                |
| Whole fish                            | Airfry             | 3              | 220                        | 15 ... 25                   | 2-5 amount                  |
| Frozen crunchy fish ** (fish fingers) | Airfry             | 3              | 220                        | 15 ... 25                   | 500-1500 g                  |
| Frozen pastry **                      | Airfry             | 3              | 220                        | 25 ... 35                   | 200-800 g<br>(10-40 amount) |
| Frozen pizza **                       | Airfry             | 3              | 220                        | 10 ... 20                   | 2-4 amount                  |
| Sausage                               | Airfry             | 3              | 220                        | 15 ... 25                   | 10-20 amount                |
| Mixed Vegetables                      | Airfry             | 3              | 220                        | 20 ... 25                   | 400-1000 g                  |
| Muffin                                | Airfry             | 3              | 220                        | 25 ... 35                   | 20-25 amount                |
| Stuffed pepper                        | Airfry             | 3              | 220                        | 25 ... 35                   | 20-25 amount                |

\* Hold the potatoes in water for 30 minutes, dry and add ¼ to 1 tablespoon of oil.

\*\* Preheat.

#### 8.1.4.1 Drying Function

Use the drying function to preserve and/or dry goods including fruits, vegetables, and herbs. By using a fan heater and fan on the oven's rear wall to circulate optimally heated air throughout the oven, this feature gently removes moisture.

- Use the drying function to dry goods including fruits, vegetables, and herbs. Drying is advised to take place between 50 and 70 °C.
- The amount of moisture, sugar content, size and thickness of the food, and ambient humidity all affect how quickly food dries.
- Cut the fruit and vegetables 1-2 cm thick.

- To maintain the color during drying, the oven door must be left open. Placing a wooden spoon in the upper corner

between the door and the oven will help keep the door open. Make sure that the object does not touch the oven seal.

| Food                 | Accessory to be used | Operating function | Shelf position | Temperature (°C) | Baking time (min) (approx.) |
|----------------------|----------------------|--------------------|----------------|------------------|-----------------------------|
| Apple                | Frying tray (Airfry) | Airfry             | 3              | 50               | 300 ... 540                 |
| Orange slices, peels | Frying tray (Airfry) | Airfry             | 3              | 50               | 300 ... 540                 |
| Limon                | Frying tray (Airfry) | Airfry             | 3              | 50               | 300 ... 540                 |
| Quince               | Frying tray (Airfry) | Airfry             | 3              | 50               | 300 ... 540                 |
| Herb                 | Frying tray (Airfry) | Airfry             | 3              | 50               | 240 ... 420                 |

### 8.1.5 Test foods

### Cooking table for test meals

- Foods in this cooking table are prepared according to the EN 60350-1 standard to facilitate testing of the product for control institutes.

#### Suggestions for baking with a single tray

| Food                      | Accessory to be used                                        | Operating function     | Shelf position                                                      | Temperature (°C) | Baking time (min) (approx.) |
|---------------------------|-------------------------------------------------------------|------------------------|---------------------------------------------------------------------|------------------|-----------------------------|
| Shortbread (sweet cookie) | Standard tray *                                             | Top and bottom heating | 3                                                                   | 140              | 20 ... 30                   |
| Shortbread (sweet cookie) | Standard tray *                                             | Fan Heating            | On models with wire shelves :3<br>On models without wire shelves :2 | 140              | 15 .. 25                    |
| Small cakes               | Standard tray *                                             | Top and bottom heating | 3                                                                   | 160              | 25 ... 35                   |
| Small cakes               | Standard tray *                                             | Fan Heating            | 2                                                                   | 150              | 25 ... 35                   |
| Sponge cake               | Round springform pan, 26 cm in diameter on wire grill **    | Top and bottom heating | 2                                                                   | 160              | 30 ... 45                   |
| Sponge cake               | Round springform pan, 26 cm in diameter on wire grill **    | Fan Heating            | 2                                                                   | 160              | 30 ... 40                   |
| Apple pie                 | Round black metal mould, 20 cm in diameter on wire grill ** | Top and bottom heating | 2                                                                   | 180              | 60 ... 75                   |
| Apple pie                 | Round black metal mould, 20 cm in diameter on wire grill ** | Fan Heating            | 2                                                                   | 170              | 50 ... 70                   |

Preheating is recommended for all food.

\*These accessories may not be included with your product.

\*\*These accessories are not included with your product. They are commercially available accessories.

## Suggestions for cooking with two trays

| Food                      | Accessory to be used                 | Operating function | Shelf position | Temperature (°C) | Baking time (min) (approx.) |
|---------------------------|--------------------------------------|--------------------|----------------|------------------|-----------------------------|
| Small cakes               | 2-Standard tray *<br>4-Pastry tray * | Fan Heating        | 2 - 4          | 150              | 25 ... 40                   |
| Shortbread (sweet cookie) | 2-Standard tray *<br>4-Pastry tray * | Fan Heating        | 2 - 4          | 140              | 15 ... 25                   |

Preheating is recommended for all food.

\*These accessories may not be included with your product.

\*\*These accessories are not included with your product. They are commercially available accessories.

## Grill

| Food                        | Accessory to be used | Shelf position | Temperature (°C) | Baking time (min) (approx.) |
|-----------------------------|----------------------|----------------|------------------|-----------------------------|
| Meatball (veal) - 12 amount | Wire grill           | 4              | 250              | 20 ... 30                   |
| Toast bread                 | Wire grill           | 4              | 250              | 1 ... 4                     |

It is recommended to preheat for 5 minutes for all grilled food.

Turn pieces of food after 1/2 of the total grilling time.

## 9 Maintenance and Cleaning

### 9.1 General Cleaning Information

#### General warnings

- Wait for the product to cool before cleaning the product. Hot surfaces may cause burns!
- Do not apply the detergents directly on the hot surfaces. This may cause permanent stains.
- The product should be thoroughly cleaned and dried after each operation. Thus, food residues shall be easily cleaned and these residues shall be prevented from burning when the product is used again later. Thus, the service life of the appliance extends and frequently faced problems are decreased.
- Do not use steam cleaning products for cleaning.
- Some detergents or cleaning agents cause damage to the surface. Unsuitable cleaning agents are: bleach, cleaning products containing ammonia, acid or chloride, steam cleaning products, descaling agents, stain and rust removers, abrasive cleaning products (cream cleaners, scouring powder, scouring cream, abrasive and scratching scrubber, wire, sponges, cleaning cloths containing dirt and detergent residues).
- No special cleaning material is needed in the cleaning made after each use. Clean the appliance using dishwashing detergent, warm water and a soft cloth or sponge and dry it with a dry cloth.
- Be sure to completely wipe off any remaining liquid after cleaning and immediately clean any food splashing around during cooking.
- Do not wash any component of your appliance in a dishwasher unless otherwise stated in the user's manual.

#### For the hobs:

- Acidic dirt such as milk, tomato paste and oil may cause permanent stains on the hobs and components of the hob zones, clean any overflow fluids immediately after cooling down the hob by turning it off.
- Wok type burners used at high temperatures may change colour. This is normal.

- Moving some cookware may cause metal marks on the pot holders. Do not slide the pans and pots on the surface.
- As hob zone caps contact the fire directly and exposed to high temperatures, change and loss of colour in time is normal. This does not cause a problem while using the hob.

### **Inox - stainless surfaces**

- Do not use acid or chlorine-containing cleaning agents to clean stainless-inox surfaces and handles.
- Stainless-inox surface may change colour in time. This is normal. After each operation, clean with a detergent suitable for the stainless or inox surface.
- Clean with a soft soapy cloth and liquid (non-scratching) detergent suitable for inox surfaces, taking care to wipe in one direction.
- Remove lime, oil, starch, milk and protein stains on the glass and inox surfaces immediately without waiting. Stains may rust under long periods of time.
- Cleaners sprayed/applied to the surface should be cleaned immediately. Abrasive cleaners left on the surface cause the surface to turn white.

### **Enamelled surfaces**

- The oven must cool down before cleaning the cooking area. Cleaning on hot surfaces shall create both fire hazard and damage the enamel surface.
- After each use, clean the enamel surfaces using dishwashing detergent, warm water and a soft cloth or sponge and dry them with a dry cloth.
- If your product has an easy steam cleaning function, you can make easy steam cleaning for light non-permanent dirt. (See "Easy Steam Cleaning [► 50]").)
- For difficult stains, an oven and grill cleaner recommended on the website of your product brand and a non-scratching scouring pad can be used. Do not use an external oven cleaner.

### **Catalytic surfaces**

- The side walls in the cooking area can only be covered with enamel or catalytic walls. It varies by model.
- The catalytic walls have a light matte and porous surface. The catalytic walls of the oven should not be cleaned.
- Catalytic surfaces absorb oil thanks to its porous structure and start to shine when the surface is saturated with oil, in this case it is recommended to replace the parts.

### **Glass surfaces**

- When cleaning glass surfaces, do not use hard metal scrapers and abrasive cleaning materials. They can damage the glass surface.
- Clean the appliance using dishwashing detergent, warm water and a microfiber cloth specific for glass surfaces and dry it with a dry microfiber cloth.
- If there is residual detergent after cleaning, wipe it with cold water and dry with a clean and dry microfiber cloth. Residual detergent may damage the glass surface next time.
- Under no circumstances should the dried-up residue on the glass surface be cleaned off with serrated knives, wire wool or similar scratching tools.
- You can remove the calcium stains (yellow stains) on the glass surface with the commercially available descaling agent, with a descaling agent such as vinegar or lemon juice.
- If the surface is heavily soiled, apply the cleaning agent on the stain with a sponge and wait a long time for it to work properly. Then clean the glass surface with a wet cloth.
- Discolorations and stains on the glass surface are normal and not defects.

### **Plastic parts and painted surfaces**

- Clean plastic parts and painted surfaces using dishwashing detergent, warm water and a soft cloth or sponge and dry them with a dry cloth.



- Do not use hard metal scrapers and abrasive cleaners. They may damage the surfaces.
- Ensure that the joints of the components of the product are not left damp and with detergent. Otherwise, corrosion may occur on these joints.

## 9.2 Cleaning Accessories

Do not put the product accessories in a dishwasher unless otherwise stated in the user's manual.

### Cleaning the barrier coated accessories

Before using the barrier coated tray for the first time; place the tray in the oven and operate the oven at 200°C for 40 minutes just once.

Harsh abrasive cleaning materials should not be used for cleaning the barrier coated accessories. Preferably clean by means of a soft cloth or sponge with a cream surface cleaner.

Soak your barrier-coated accessories in warm water for 10 minutes after demanding cooking conditions (functions such as grill, grill+fan). Then clean with a soft cloth or sponge.

## 9.3 Cleaning the hob

### Cleaning the gas burners

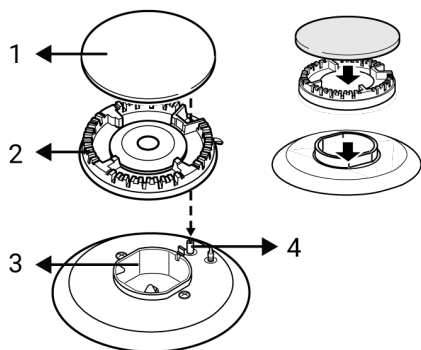
1. Before cleaning the hob, remove pot holders, burner caps and heads from the hob.
2. Clean the surface of the hob as per the recommendations included in the general cleaning information according to the surface type (enamelled, glass, inox, etc.).
3. Clean the burner chamber with a cloth soaked in detergent or with non-scratching, soft brush. Ensure that no food remains are left.
4. Clean the spark plugs and thermal elements (in models with ignition and thermal element) with a well squeezed

cloth. Then dry with a clean cloth. Pay attention that the spark plug and the thermal element are completely dry.

5. Clean the burner caps and heads with detergent water after each operation and then dry them.
6. For persistent stains, keep burner caps and heads in detergent water or warm soapy water at least for 15 minutes. Clean with a non-metallic and non-scratching brush.
7. You may use the Quick&Shine cleaning agents for the oven interiors and grills, used on enamelled surfaces and recommended by the authorized service, especially for persistent stains on enamelled burner caps.
8. Do not contact burner caps with aggressive detergents such as oven interior cleaning agents, descalers while cleaning them, this may cause discolouration.
9. Clean the pot holders with detergent water and non-scratching, soft brush after each operation and then dry them.
10. When the burner caps and pot holders are used as wet, persistent lime stains may occur as a result of the heat. Ensure that it is dried before operation.
11. Place burner heads, caps and pot holders respectively.
12. When placing the pot holders, ensure that they centre the burners. In pin models, fit the pins on the burner plate to the pin slots on the pot holders.

### Assembling the burner parts

1. Place the parts as in the figure after cleaning the burners.
2. Place the burner head ensuring that it passes through the burner spark plug (4). Turn the burner head right and left to make sure that it is seated in the burner chamber.
3. Place the burner cap on the burner head.



- 1 Burner cap
- 2 Burner head
- 3 Burner chamber
- 4 Spark plug (in models with ignition)

## 9.4 Cleaning the Control Panel

- When cleaning the panels with knob-control, wipe the panel and knobs with a damp soft cloth and dry with a dry cloth. Do not remove the knobs and gaskets underneath to clean the panel. The control panel and knobs may be damaged.
- While cleaning the inox panels with knob control, do not use inox cleaning agents around the knob. The indicators around the knob can be erased.
- Clean the touch control panels with a damp soft cloth and dry with a dry cloth. If your product has a key lock feature, set the key lock before performing control panel cleaning. Otherwise, incorrect detection may occur on the keys.

## 9.5 Cleaning the inside of the oven (cooking area)

Follow the cleaning steps described in the "General Cleaning Information" section according to the surface types in your oven.

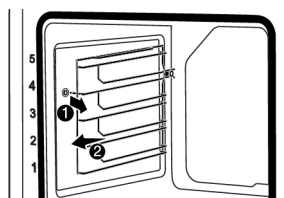
### Cleaning the side walls of the oven

The side walls in the cooking area can only be covered with enamel or catalytic walls. It varies by model. If there is a catalytic wall, refer to the "Catalytic surfaces" section for information.

If your product is a wire shelf model, remove the wire shelves before cleaning the side walls. Then complete the cleaning as described in the "General Cleaning Information" section according to the side wall surface type.

### To remove the side wire shelves:

- Remove the front of the wire shelf by pulling it on the side wall in the opposite direction.
- Pull the wire shelf towards you to remove it completely.



- To reattach the shelves, the procedures applied when removing them must be repeated from the end to the beginning, respectively.

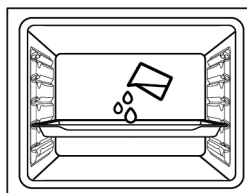
## 9.6 Easy Steam Cleaning

This allows cleaning of the dirt (not remaining for a long time) that is softened by the steam inside the oven and by the water droplets condensed in the internal surfaces of the oven easily.

- Remove all accessories inside the oven.
- Add 500 ml water into the tray and place it on the 2nd shelf of the oven.



Do not use distilled or filtered water. Use ready-made waters only. Do not use flammable, alcoholic or solid particulate solutions instead of water.



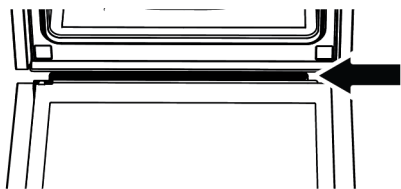
- Set the oven to the easy steam cleaning operating mode and operate it at 100°C for 15 minutes.

Immediately open the door and wipe the oven interiors with a wet sponge or cloth. Steam will be released when opening the door. This may pose a risk of burns. Be careful when opening the door.

For stubborn dirt, clean the product using dishwashing detergent, warm water and a soft cloth or sponge and dry it with a dry cloth.

**i** In the easy steam cleaning function, it is expected that the added water evaporates and condenses on the inside of the oven and the oven door in order to soften the light dirt formed in your oven. Condensation formed on the oven door may drip around when the oven door is opened. As soon as you open the oven door, wipe off the condensation.

(It varies depending on the product model. It may not be available on your product.) After the condensation inside the oven, puddle or moisture may occur in the pool channel under the oven. Wipe this pool channel with a damp cloth after use and dry it.



## 9.7 Cleaning the Oven Door

You can remove your oven door and door glasses to clean them. How to remove the doors and windows is explained in the sections **"Removing the oven door"** and **"Removing the inner glasses of the door"**. After removing the door inner glasses, clean them using a dishwashing detergent, warm water and a soft cloth or sponge and

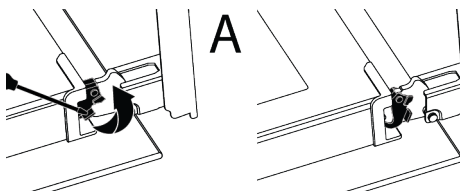
dry them with a dry cloth. For lime residue that may form on the oven glass, wipe the glass with vinegar and rinse.



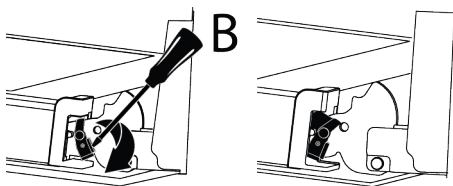
Do not use harsh abrasive cleaners, metal scrapers, wire wool or bleach materials to clean the oven door and glass.

### Removing the oven door

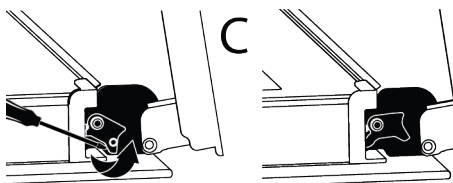
- Open the oven door.
- Open the clips in the front door hinge socket on the right and left by pushing them downwards as shown in the figure.
- Hinge types vary as (A), (B), (C) types according to the product model. The following figures show how to open each type of hinge.
- (A) type hinge is available in normal door types.



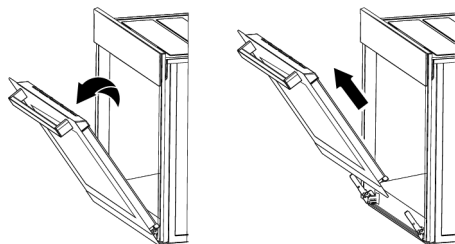
- (B) type hinge is available in soft closing door types.



- (C) type hinge is available in soft opening/closing door types.



- Get the oven door to a half-open position.



8. Pull the removed door upwards to release it from the right and left hinges and remove it.

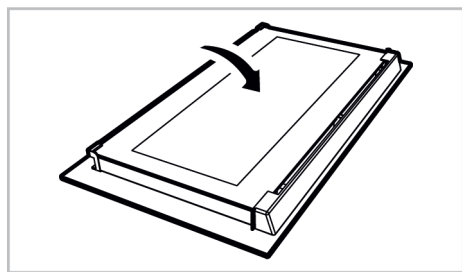


To reattach the door, the procedures applied when removing it must be repeated from the end to the beginning, respectively. When installing the door, be sure to close the clips on the hinge socket.

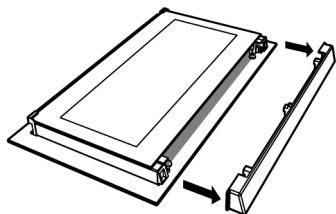
## 9.8 Removing the Inner Glass of The Oven Door

Inner glass of the product's front door may be removed for cleaning.

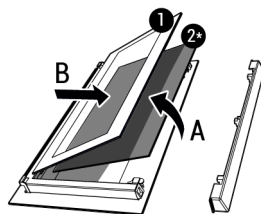
1. Open the oven door.



2. Remove the plastic component attached on the upper section of the front door by pulling it towards yourself.



3. As shown in the figure, gently lift the innermost glass (1) towards "A" and then, remove it by pulling towards "B".



- 1 Innermost glass
- 2\* Inner glass (it may not be available for your product)

4. If your product has an inner glass (2), repeat the same process to detach it (2).
5. The first step of regrouping the door is to reassemble the inner glass (2). Place the bevelled edge of the glass to meet the bevelled edge of the plastic slot. (If your product has an inner glass). Inner glass (2) must be attached to the plastic slot closest to the innermost glass (1).
6. While reassembling the innermost glass (1), pay attention to place the printed side of the glass on the inner glass. It is crucial to place the lower corners of the innermost glass (1) to meet the lower plastic slots.
7. Push the plastic component towards the frame until a "click" sound is heard.

## 9.9 Cleaning the Oven Lamp

In the event that the glass door of the oven lamp in the cooking area becomes dirty; clean using dishwashing detergent, warm water and a soft cloth or sponge and dry with a dry cloth. In case of oven lamp failure, you can replace the oven lamp by following the sections that follow.

### Replacing the oven lamp

#### General Warnings

- To avoid the risk of electric shock before replacing the oven lamp, disconnect the product and wait for the oven to cool. Hot surfaces may cause burns!
- This oven is powered by an incandescent lamp with less than 40 W, less than 60 mm in height, less than 30 mm in diameter, or a halogen lamp with G9 sockets with less than 60 W power. Lamps are

suitable for operation at temperatures above 300 °C. Oven lamps are available from Authorised Services or licensed technicians. This product contains a G energy class lamp.

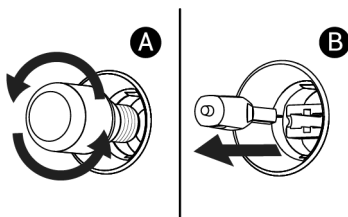
- The position of the lamp may differ from that is shown in the figure.
- The lamp used in this product is not suitable for use in the lighting of home rooms. The purpose of this lamp is to help the user see food products.
- The lamps used in this product must withstand extreme physical conditions such as temperatures above 50 °C.

#### If your oven has a round lamp,

1. Disconnect the product from the electricity.
2. Remove the glass cover by turning it counter clockwise.



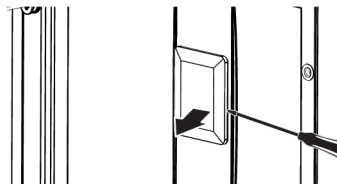
3. If your oven lamp is type (A) shown in the figure below, rotate the oven lamp as shown in the figure and replace it with a new one. If it is type (B) model, pull it out as shown in the figure and replace it with a new one.



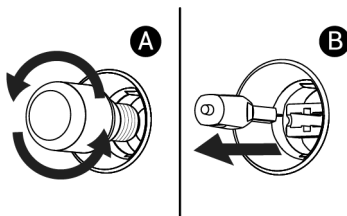
4. Refit the glass cover.

#### If your oven has a square lamp,

1. Disconnect the product from the electricity.
2. Remove the wire shelves according to the description.



3. Lift the lamp's protective glass cover with a screwdriver. Remove the screw first, if there is a screw on the square lamp in your product.
4. If your oven lamp is type (A) shown in the figure below, rotate the oven lamp as shown in the figure and replace it with a new one. If it is type (B) model, pull it out as shown in the figure and replace it with a new one.



5. Refit the glass cover and wire shelves.

## 10 Troubleshooting

If the problem persists after following the instructions in this section, contact your vendor or an Authorized Service. Never try to repair your product yourself.

### Steam is emanated while the oven is working.

- It is normal to see vapour during operation. >>> This is not an error.

**Water droplets appear while cooking**

- The steam generated during cooking condenses when it comes into contact with cold surfaces outside the product and may form water droplets. >>> This is not an error.

**Metal sounds are heard while the product is warming and cooling.**

- Metal parts may expand and make sounds when heated. >>> This is not an error.

**The product does not work.**

- Fuse may be faulty or blown. >>> Check the fuses in the fuse box. Change them if necessary or reactivate them.
- The appliance may not be plugged to the (grounded) outlet. >>> Check if the appliance is plugged in to the outlet.
- (If there is timer on your appliance) Keys on the control panel do not work. >>> If your product has a key lock, the key lock may be enabled, disable the key lock.

**Oven light is not on.**

- Oven lamp may be faulty. >>> Replace oven's lamp.
- No electricity. >>> Ensure the mains is operational and check the fuses in the fuse box. Change the fuses if necessary or reactivate them.

**Oven is not heating.**

- The oven may not be set to a specific cooking function and/or temperature. >>> Set the oven to a specific cooking function and/or temperature.
- For the models with timer, the time is not set. >>> Set the time.
- No electricity. >>> Ensure the mains is operational and check the fuses in the fuse box. Change the fuses if necessary or reactivate them.

**There is no ignition spark.**

- There is no current. >>> Check the fuses in the fuse box.
- Time setting has not been made. >>> Set the time.

**There is no gas.**

- Main gas valve is closed. >>> Open the gas valve.
- The gas pipe is bent. >>> Install the gas pipe properly.

**(For models with timer) The timer display flashes or the timer symbol is left open.**

- There has been a power outage before. >>> Set the time / Turn off the product function knobs and again switch it to the desired position.



## Witamy!

Drogi kliencie,

Dziękujemy za wybór urządzenia Beko. Chcemy, aby produkt, wyprodukowany w wysokiej jakości i technologii, oferował najlepszą wydajność. W tym celu należy uważnie przeczytać niniejszą instrukcję i inną dokumentację dostarczoną z urządzeniem przed użyciem.

Pamiętaj o wszystkich informacjach i ostrzeżeniach zawartych w instrukcji obsługi. W ten sposób będziesz chronić siebie i swoje urządzenie przed zagrożeniami, które mogą wystąpić.

Zachowaj instrukcję obsługi. Przekazując wyrób innemu użytkownikowi, należy dołączyć również niniejszą instrukcję. Niniejsza instrukcja zawiera warunki gwarancji, sposób użytkowania i rozwiązywanie problemów.

### Symbole i ich opisy w instrukcji obsługi:



Zagrożenie, które może doprowadzić do śmierci lub obrażeń.



Ważne informacje lub przydatne wskazówki na temat użytkowania.



Przeczytaj instrukcję obsługi.



Ostrzeżenie przed gorącymi powierzchniami.

**UWAGA**

Zagrożenie, które może doprowadzić do szkody materialną produktu lub jego środowiska.

*Niniejsze urządzenie jest zgodne z następującymi*

*Dyrektywami Unii Europejskiej:*

*- 2014/30/WE LVD (Niskie Napięcia)*

*- 2014/35/WE EMC (Kompatybilność Elektromagnetyczna)*

**Importer: Beko S.A.**

**ul. Puławska 366, 02-819 Warszawa**



## Spis treści

|                                                                                                 |           |
|-------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------|
| <b>1 Instrukcje bezpieczeństwa .....</b>                                                        | <b>58</b> |
| 1.1 Przeznaczenie .....                                                                         | 58        |
| 1.2 Bezpieczeństwo dzieci, osób wymagających szczególnego traktowania i zwierząt domowych ..... | 59        |
| 1.3 Bezpieczeństwo elektryczne .....                                                            | 60        |
| 1.4 Bezpieczeństwo podczas pracy z gazem .....                                                  | 61        |
| 1.5 Zabezpieczenie podczas transportu .....                                                     | 63        |
| 1.6 Bezpieczeństwo montażu .....                                                                | 63        |
| 1.7 Bezpieczeństwo użytkowania .....                                                            | 65        |
| 1.8 Ostrzeżenia dotyczące temperatury .....                                                     | 66        |
| 1.9 Używanie akcesoriów .....                                                                   | 66        |
| 1.10 Bezpieczeństwo pieczenia .....                                                             | 66        |
| 1.11 Bezpieczeństwo konserwacji i czyszczenia .....                                             | 68        |
| <b>2 Instrukcje dotyczące środowiska ...</b>                                                    | <b>69</b> |
| 2.1 Dyrektywa w sprawie odpadów ....                                                            | 69        |
| 2.1.1 Zgodność z dyrektywą WEEE i usuwanie odpadów .....                                        | 69        |
| 2.2 Opakowanie urządzenia .....                                                                 | 69        |
| 2.3 Zalecenia dotyczące oszczędzania energii .....                                              | 69        |
| <b>3 Produkt .....</b>                                                                          | <b>70</b> |
| 3.1 Opis produktu .....                                                                         | 70        |
| 3.1.1 Pole grzejne kuchenki elektrycznej .....                                                  | 70        |
| 3.1.2 Sekcja płyty .....                                                                        | 70        |
| 3.2 Wprowadzenie do panelu sterowania piekarnika .....                                          | 70        |
| 3.3 Funkcje obsługi piekarnika .....                                                            | 72        |
| 3.4 Akcesoria .....                                                                             | 72        |
| 3.5 Zastosowanie akcesoriów urządzenia .....                                                    | 73        |
| 3.6 Specyfikacje techniczne .....                                                               | 76        |
| <b>4 Instalacja .....</b>                                                                       | <b>79</b> |
| 4.1 Odpowiednie miejsce instalacji ....                                                         | 79        |
| 4.2 Połączenie elektryczne .....                                                                | 81        |
| 4.3 Przyłącze gazowe .....                                                                      | 82        |
| 4.4 Umieszczenie produktu .....                                                                 | 86        |
| 4.5 Konwersja na gaz .....                                                                      | 86        |
| <b>5 Pierwsze użycie .....</b>                                                                  | <b>89</b> |

|                                                                   |            |
|-------------------------------------------------------------------|------------|
| 5.1 Pierwsze ustawienie godziny .....                             | 89         |
| 5.2 Czyszczenie wstępne .....                                     | 89         |
| <b>6 Jak używać płyty kuchennej .....</b>                         | <b>90</b>  |
| 6.1 Ogólne informacje na temat użytkowania płyty .....            | 90         |
| 6.2 Obsługa płyt grzewczych .....                                 | 90         |
| <b>7 Korzystanie z piekarnika .....</b>                           | <b>92</b>  |
| 7.1 Ogólne informacje dotyczące korzystania z piekarnika .....    | 92         |
| 7.2 Obsługa panelu sterowania piekarnika .....                    | 92         |
| 7.3 Ustawienia .....                                              | 94         |
| 7.4 Funkcja różna .....                                           | 95         |
| <b>8 Ogólne informacje dotyczące pieczenia .....</b>              | <b>96</b>  |
| 8.1 Ogólne ostrzeżenia dotyczące pieczenia w piekarniku .....     | 96         |
| 8.1.1 Ciasta i wypieki .....                                      | 96         |
| 8.1.2 Mięso, ryby i drób .....                                    | 99         |
| 8.1.3 Grill .....                                                 | 100        |
| 8.1.4 Funkcja smażenia na płytce olej lub smażenie bezolejowe ... | 101        |
| 8.1.5 Test żywności .....                                         | 103        |
| <b>9 Czyszczenie i konserwacja .....</b>                          | <b>104</b> |
| 9.1 Ogólne informacje dotyczące czyszczenia .....                 | 104        |
| 9.2 Czyszczenie akcesoriów .....                                  | 106        |
| 9.3 Czyszczenie płyty grzewczej .....                             | 106        |
| 9.4 Czyszczenie panelu sterowania ..                              | 107        |
| 9.5 Czyszczenie wnętrza piekarnika (strefa pieczenia) .....       | 107        |
| 9.6 Łatwe czyszczenie parą .....                                  | 108        |
| 9.7 Czyszczenie drzwiczek piekarnika .....                        | 109        |
| 9.8 Zdejmowanie wewnętrznej szyby drzwiczek piekarnika .....      | 109        |
| 9.9 Czyszczenie lampki piekarnika ..                              | 110        |
| <b>10 Rozwiązywanie problemów .....</b>                           | <b>111</b> |



## 1 Instrukcje bezpieczeństwa

- Rozdział ten omawia instrukcje bezpieczeństwa, które pomogą zapobiec ryzyku uszkodzenia ciała lub mienia.
- Jeśli produkt zostanie przekazany komuś innemu do użytku osobistego lub do użytku z drugiej ręki, należy również przekazać instrukcję obsługi, etykiety oraz inne istotne dokumenty i części.
- Nasza firma nie ponosi odpowiedzialności za szkody, które mogą wystąpić w przypadku nieprzestrzegania tych instrukcji.
- Nieprzestrzeganie tych instrukcji spowoduje unieważnienie udzielonej gwarancji.
- Prace montażowe i naprawcze należy zawsze zlecać producentowi, autoryzowanemu serwisowi lub osobie wyznaczonej przez firmę importera.
- Używaj tylko oryginalnych części zamiennych i akcesoriów.
- Nie należy naprawić lub wymienić żadnych elementów urządzenia, chyba że jest to wyraźnie określone w instrukcji obsługi.
- Nie dokonuj modyfikacji technicznych urządzenia.



### 1.1 Przeznaczenie

- To urządzenie przeznaczone jest do użytku domowego. Nie jest przeznaczony do użytku komercyjnego.
- Nie wolno używać tego urządzenia w ogrodach, na balkonach lub w innych miejscach na zewnątrz. Urządzenie to jest przeznaczone do użytku w gospodarstwach domowych oraz w kuchniach pracowniczych sklepów, biur i innych środowisk pracy.
- **OSTRZEŻENIE:** Urządzenie to powinno być używane wyłącznie do gotowania. Nie należy go używać do innych celów, takich jak ogrzewanie pomieszczenia.
- Piekarnik może być używany do rozmrażania, pieczenia, smażenia i grillowania potraw.
- Nie należy używać tego produktu do podgrzewania płyt, suszenia poprzez wieszanie ręczników lub ubrań na uchwyty.

## 1.2 Bezpieczeństwo dzieci, osób wymagających szczególnego traktowania i zwierząt domowych



- Ten produkt może być używany przez dzieci w wieku 8 lat i starsze oraz osoby słabo rozwinięte pod względem umiejętności fizycznych, sensorycznych lub umysłowych lub pozbawione doświadczenia i wiedzy, o ile są nadzorowane lub przeszkolone w zakresie bezpiecznego użytkowania i zagrożeń związanych z produktem.
- Dzieci nie powinny bawić się produktem. Czyszczenie i konserwacja przez użytkownika nie powinny być wykonywane przez dzieci, chyba że ktoś je nadzoruje.
- Ten produkt nie powinien być używany przez osoby o ograniczonych zdolnościach fizycznych, sensorycznych lub umysłowych (w tym dzieci), chyba że są one pod nadzorem lub otrzymają niezbędne instrukcje.
- Należy pilnować, aby dzieci nie bawiły się produktem.
- Produkty elektryczne i/lub produkty z gazem są niebezpieczne dla dzieci i zwierząt domowych. Dzieci i zwierzęta nie mogą bawić się, wspinać się na niego ani wchodzić do produktu.
- Nie umieszczaj na produkcie przedmiotów, do których mogą sięgać dzieci.
- Przekręć uchwyt garnków i patelni na bok blatu, aby dzieci nie mogły chwycić i przypalić.
- **OSTRZEŻENIE:** Podczas użytkowania dostępne powierzchnie produktu są gorące. Trzymaj dzieci z dala od produktu.
- Materiały opakowaniowe należy przechowywać w miejscu niedostępnym dla dzieci. Istnieje ryzyko obrażeń i uduszenia.
- Gdy drzwi są otwarte, nie kładź na nich żadnych ciężkich przedmiotów ani nie pozwalaj dzieciom na nich siadać. Możesz spowodować przewrócenie się piekarnika lub uszkodzenie zawiasów drzwi.
- Przed wyrzuceniem zużytych i bezużytecznych produktów:
  1. Odłącz wtyczkę zasilania i wyjmij ją z gniazdka.
  2. Odetnij zasilający i odłącz go wraz z wtyczką od produktu.
  3. Podejmij środki ostrożności, aby zapobiec przedostawaniu się dzieci do produktu.

4. Nie pozwalaj dzieciom bawić się produktem, gdy jest w trybie bezczynności.



### 1.3 Bezpieczeństwo elektryczne

- Podłącz produkt do uziemionego gniazdka zabezpieczonego bezpiecznikiem zgodnym z wartościami znamionowymi prądu podanymi na tabliczce znamionowej. Instalację uziemienia należy zlecić wykwalifikowanemu elektrykowi. Nie używać produktu bez uziemienia zgodnie z lokalnymi/krajowymi przepisami.
- Wtyczka lub złącze elektryczne urządzenia powinno znajdować się w łatwo dostępnym miejscu. Jeśli nie jest to możliwe, powinien istnieć mechanizm (bezpiecznik, wyłącznik, przełącznik itp.) w instalacji elektrycznej, do której urządzenie jest podłączone, zgodnie z przepisami elektrycznymi i oddzielając wszystkie bieguny od sieci.
- Odłącz produkt od zasilania lub wyłącz bezpiecznik przed naprawą, konserwacją lub czyszczeniem.
- Podłącz urządzenie do gniazdka, które spełnia wartości napięcia i częstotliwości podane na tabliczce znamionowej.
- (Jeśli urządzenie nie jest wyposażone w kabel sieciowy) używaj wyłącznie przewodu połączeniowego opisanego w rozdziale „Specyfikacje techniczne”.
- Nie należy blokować kabla zasilającego pod i za urządzeniem. Nie umieszczaj ciężkich przedmiotów na kablu zasilającym. Kabel zasilający nie powinien być skręcony, zgnieciony i nie powinien stykać się z żadnym źródłem ciepła.
- Należy upewnić się, że kabel zasilający nie został zablokowany podczas umieszczania produktu po montażu lub czyszczeniu.
- Tylne powierzchnie piekarnika nagrzewa się podczas pracy. Połączenia gazowe i/lub przewody elektryczne nie mogą dotykać tylnej powierzchni produktu. W przeciwnym razie może dojść do jego uszkodzenia.
- Nie zakleszczaj przewodów elektrycznych w drzwiach piekarnika i nie przekładaj ich nad gorącymi powierzchniami. W przeciwnym razie izolacja kabla może się stopić i spowodować pożar w wyniku zwarcia.

- Używaj wyłącznie oryginalnego kabla. Nie wolno używać przeciętych lub uszkodzonych kabli.
- Nie używaj przedłużacza ani wtyczki wielofunkcyjnej do obrotu produktu.
- Skontaktuj się z autoryzowanym centrum serwisowym lub importerem w celu użycia zatwierdzonego adaptera w przypadkach, gdy konieczne jest użycie adaptera konwertera (dla typu wtyczki).
- Jeśli długość przewodu zasilającego jest niewystarczająca, skontaktuj się z importerem lub autoryzowanym centrum serwisowym.
- Przenośne źródła zasilania lub wielokrotne wtyczki mogą się przegrzać i zapalić. Trzymaj wiele wtyczek i przenośnych źródeł zasilania z dala od produktu.
- W przypadku uszkodzenia kabla zasilającego musi on zostać wymieniony przez producenta, autoryzowany serwis lub osobę wskazaną przez firmę importera w celu uniknięcia ewentualnych zagrożeń.
- **OSTRZEŻENIE:** Przed wymianą żarówki piekarnika należy odłączyć produkt od zasilania,

aby uniknąć ryzyka porażenia prądem. Odłącz urządzenie lub wyłącz bezpiecznik.

Jeśli urządzenie jest wyposażone w kabel zasilania i wtyczkę:

- Nigdy nie podłączaj wtyczki produktu do uszkodzonej, poluzowanej lub wyjętej wtyczki z gniazdka. Upewnij się, że wtyczka jest całkowicie włożona do gniazda. W przeciwnym razie połączenia mogą się przegrzać i spowodować pożar.
- Unikaj wkładania urządzenia do wtyczek, które są zatłuszczone, nieczyste lub potencjalnie narażone na kontakt z wodą (np. w pobliżu blatu roboczego, z którego może wydostawać się woda). W przeciwnym razie istnieje ryzyko zwarcia i porażenia prądem.
- Nie wolno dotykać wtyczki mokrymi rękami!
- Wyciągaj wtyczkę z gniazdka, używając korpusu wtyczki, a nie samego przewodu.



#### 1.4 Bezpieczeństwo podczas pracy z gazem

- **OSTRZEŻENIE:** Używanie produktów do gotowania na gazie powoduje powstawanie substancji uwalnianych w pomieszczeniu na skutek ciepła, wilgoci i spalania. Należy

upewnić się, że kuchnia jest dobrze wentylowana, szczególnie podczas używania produktu: Należy pozostawić istniejące otwory wentylacyjne lub zamontować mechaniczne urządzenie wentylacyjne (wyciąg mechaniczny/okap). Intensywne używanie produktu przez długi czas może wymagać dodatkowej wentylacji: Na przykład otwarcie okna lub bardziej skuteczna wentylacja, podniesienie poziomu mechanicznego urządzenia wentylacyjnego (jeśli jest zamontowane) itp.

- Urządzenie powinno być używane w pomieszczeniu z odpowiednio wyregulowanym i działającym czujnikiem tlenu węgla (czadu). Należy upewnić się, że czujnik tlenu węgla działa prawidłowo i często poddawać go konserwacji. Czujnik tlenu węgla należy umieścić nie dalej niż 2 metry od produktu.
- Warunki ustawień tego urządzenia są podane na etykiecie (lub tabliczce znamionowej)
- W przypadku produktów do gotowania na gazie wymagane jest prawidłowe spalanie. W przypadku niepełnego spalania może powstać tlenek węgla (CO). Tlenek węgla to bezbarwny, bezwonny i bardzo

toksyczny gaz, który już w bardzo małych dawkach ma działanie śmiertelne. Jeśli płomień nie są ciągłe i niebieskie, gaz dobrze się pali. Jeśli płomień są pofalowane, cięte i intensywnie żółte, gaz nie pali się dobrze.

- Produkty i systemy do gotowania na gazie należy regularnie sprawdzać pod kątem prawidłowego działania. Regulator, wąż i jego zacisk muszą być regularnie sprawdzane i wymieniane w okresach zalecanych przez producenta lub w razie potrzeby.
- Regularnie czyść strefy płyty gazowej. Po czyszczeniu należy upewnić się, że gaz pali się prawidłowo.
- Nie używać garnków/patelni, które przekraczają wymiary podane w instrukcji obsługi. Używanie większych patelni/garnków niż zalecane może spowodować zatrucie tlenkiem węgla i przegrzanie pobliskich powierzchni i pokręteł. Korzystanie z mniejszych patelni / garnków może spowodować poparzenie płomieniami.
- Poproś lokalnego dostawcę gazu o informacje na temat numerów telefonów alarmowych

dotyczących gazu i środków bezpieczeństwa na wypadek zapachu gazu.

 Co zrobić, gdy poczujesz zapach gazu!

- Nie używaj otwartego ognia i nie pal. Nie używaj żadnych pokręteł elektrycznych (np. gałki lampy lub dzwonka do drzwi). Nie korzystaj z telefonów stacjonarnych ani komórkowych.
- Otworzyć drzwi i okna.
- Zakręć wszystkie zawory produktów do gotowania na gazie i licznik gazu na głównym zaworze sterującym, chyba że znajduje się to w zamkniętej przestrzeni lub piwnicy.
- Sprawdź szczelność wszystkich rur i połączeń. Jeśli nadal czuć gaz, wyjdź z domu.
- Ostrzeż sąsiadów.
- Zadzwoń po straż pożarną. Użyj telefonu przed domem.
- Skontaktuj się z autoryzowanym serwisem i dystrybutorem gazu.

### **1.5 Zabezpieczenie podczas transportu**

- Przed transportem urządzenia należy je odłączyć od sieci połączeń gazowych.
- Produkt jest ciężki, należy go przenosić przy udziale co najmniej dwóch osób.

- Nie należy trzymać urządzenia za drzwi i/lub uchwyt podczas transportu lub przenoszenia.
- Nie umieszczaj żadnych przedmiotów na urządzeniu. Przenoś urządzenie w pozycji pionowej.
- W przypadku transportu produktu, owiń go folią bąbelkową lub grubym kartonem i szczelnie zaklej taśmą. Mocno zabezpiecz ruchome części produktu, aby zapobiec ich uszkodzeniu.
- Przed zainstalowaniem urządzenia sprawdź, czy nie został on uszkodzony podczas transportu. W przypadku uszkodzenia skontaktuj się z importem lub autoryzowanym centrum serwisowym.

### **1.6 Bezpieczeństwo montażu**

- Przed rozpoczęciem instalacji odłącz napięcie od linii zasilającej, do której podłączony będzie produkt, wyłączając bezpiecznik.
- Podczas transportu i montażu należy nosić rękawice ochronne. W przeciwnym razie istnieje ryzyko obrażeń spowodowanych ostrymi krawędziami!

- Przed zamontowaniem urządzenia należy sprawdzić czy nie posiada uszkodzeń. Nie należy instalować produktu, jeśli jest uszkodzony.
- Nigdy nie umieszczaj produktu na podłodze pokrytej dywanem. W przeciwnym razie brak przepływu powietrza pod produktem spowoduje przegrzanie części elektrycznych. Spowoduje to wystąpienie problemów z produktem.
- Urządzenie należy umieścić bezpośrednio na czystej, płaskiej i twardej powierzchni. Nie należy umieszczać urządzenia na cokole ani płycie podłogowej. Produktów nie należy umieszczać na kartonowych lub plastikowych płytach.
- W miejscu instalacji produktu nie może znajdować się bezpośrednie światło słoneczne ani źródła ciepła, takie jak grzejniki elektryczne lub grzejniki gazowe.
- Utrzymuj otoczenie wszystkich kanałów wentylacyjnych produktu otwarte.
- Nie instaluj produktu w pobliżu okna. Istnieje ryzyko, że płomień płyty zapali zasłony i łatwopalne materiały wokół płyty. Po otwarciu okna gorące naczynia mogą się przewrócić.
- Aby uniknąć przegrzania, nie należy instalować produktu za osłonami dekoracyjnymi.
- W przypadku, gdy wąż/rura gazowa lub plastikowa rura wodna znajdują się za wyznaczonym obszarem instalacji produktu, należy bezwzględnie dopilnować, aby produkt nie stykał się z tymi przewodami. W przeciwnym razie może dojść do zgniecenia węża/rury.
- Jeśli za miejscem instalacji produktu znajduje się gniazdko elektryczne, należy upewnić się, że produkt nie styka się z gniazdkiem ani z wtyczką podłączoną do gniazdka.
- Wąż gazowy, plastikowa rura wodna i gniazdo nie powinny znajdować się na tylnej lub bocznej ścianie miejsca, w którym produkt zostanie zainstalowany. W przeciwnym razie mogą one ulec odkształceniu pod wpływem ciepła podczas pracy płyty, co może stanowić zagrożenie dla bezpieczeństwa.
- Przed rozpoczęciem jakichkolwiek prac związanych z instalacją gazu należy odciąć dopływ gazu. Istnieje ryzyko wybuchu.
- Podłączenie urządzenia do systemu dystrybucji gazu może być wykonane wyłącznie



przez upoważnioną i wykwalifikowaną osobę. Istnieje ryzyko wybuchu lub zatrucia w wyniku napraw wykonywanych przez osoby mające odpowiednich kwalifikacji.

- Wąż gazowy należy podłączyć w taki sposób, aby nie dotykał ruchomych części w obszarze, w którym jest umieszczony i nie zaczepiał się, gdy ruchome części się poruszają (np. szuflada). Ponadto węża gazowego nie należy umieszczać w miejscach, w których istnieje możliwość zablokowania.
- Węża gazowego nie wolno zgniatać, składać, zacinać. Nie może również dotykać gorących części urządzenia i naczyń kuchennych znajdujących się na urządzeniu. Istnieje ryzyko wybuchu z powodu uszkodzenia węża gazowego.
- Po podłączeniu należy sprawdzić, czy gaz nie wycieka. Upewnij się, że gaz nie wycieka. W przypadku wycieku gazu nie używać produktu.



## **1.7 Bezpieczeństwo użytkowania**

- Upewnij się, że urządzenie jest wyłączone po każdym użyciu.
- W przypadku nieużywania produktu przez dłuższy czas odłącz go od zasilania lub wy-

łącz zasilanie w skrzynce bezpieczników. Zamknij główny zawór gazu.

- Nie używaj produktu, jeśli ulegnie on awarii lub uszkodzeniu podczas użytkowania. Odłącz urządzenie od zasilania. Skontaktuj się z importerem lub autoryzowanym centrum serwisowym.
- Nie używaj urządzenia, jeśli szyba przednich drzwi jest usunięta lub pęknięta. W przeciwnym razie istnieje ryzyko obrażeń ciała i szkód środowiskowych.
- Nie wchodź na urządzenie z jakiegokolwiek powodu.
- Nigdy nie używaj produktu, jeśli Twoja ocena sytuacji lub koordynacja są zaburzone przez spożycie alkoholu i/lub narkotyków.
- W obszarze gotowania i wokół niego nie mogą znajdować się łatwopalne przedmioty. W przeciwnym razie może dojść do pożaru.
- Uchwyt piekarnika nie jest przeznaczony do ręczników. Podczas korzystania z urządzenia nie wieszaj na uchwycie ręczników, rękawiczek ani podobnych materiałów tekstylnych.
- Zawiasy drzwi urządzenia poruszają się podczas otwierania i zamykania drzwi i mogą się

zaciąć. Podczas otwierania/zamykania drzwiczek nie wolno trzymać za zawiasy.

- Urządzenie nie nadaje się do użytku z pilotem zdalnego sterowania lub zegarem zewnętrznym.

## 1.8 Ostrzeżenia dotyczące temperatury

- **OSTRZEŻENIE:** W trakcie korzystania z produktu, zarówno produkt, jak i jego łatwo dostępne części będą gorące. Należy zachować ostrożność i unikać dotykania urządzenia i elementów grzejnych. Nie pozwalaj dzieciom w wieku poniżej 8 lat zbliżać się do produktu, chyba że znajdują się one pod stałym nadzorem.
- Nie umieszczaj materiałów łatwopalnych/wybuchowych w pobliżu produktu, ponieważ jego powierzchnie będą gorące podczas pracy.
- Zachowaj dystans podczas otwierania drzwiczek piekarnika w trakcie lub po zakończeniu pieczenia. Para może poparzyć ręce, twarz i/lub oczy.
- Podczas pracy produkt jest gorący. Należy uważać, aby nie dotykać gorących części, wnętrza piekarnika i elementów grzejnych.

- Podczas obsługi produktu zawsze noś rękawice kuchenne odporne na wysoką temperaturę.

- **OSTRZEŻENIE:** Zagrożenie pożarowe: Nie przechowuj przedmiotów na powierzchni do gotowania.

## 1.9 Używanie akcesoriów

- Ważne, aby druciany ruszt i taca były prawidłowo umieszczone na drucianych półkach. Szczegółowe informacje znajdują się w rozdziale „**Użytkowanie akcesoriów**”.
- Zamknij drzwiczki piekarnika po całkowitym wsunięciu akcesoriów do przestrzeni do gotowania, w przeciwnym razie mogą one uderzyć w szybę drzwiczek i uszkodzić ją.

## 1.10 Bezpieczeństwo pieczenia

- **OSTRZEŻENIE:** Należy kontrolować gotowanie. Krótkie gotowanie musi być pod stałą kontrolą.
- **OSTRZEŻENIE:** Podczas gotowania na oleju stałym lub płynnym, niebezpieczne jest pozostawienie płyty grzewczej bez nadzoru, co może spowodować pożar. NIGDY nie próbuj gasić ognia wodą; Odłącz urządzenie.

dzenie od sieci, a następnie zakryj płomienie pokrywą lub tkaniną ognioodporną (itp.).

- Zachowaj ostrożność stosując napoje alkoholowe w swoich potrawach. Alkohol paruje w wysokich temperaturach i może spowodować pożar, ponieważ może zapalić się w kontakcie z gorącymi powierzchniami.
- Resztki jedzenia znajdujące się w obszarze gotowania, takie jak olej, mogą się zapalić. Przed rozpoczęciem gotowania usuń resztki jedzenia.
- Zagrożenie zatruciem pokarmowym: Nie zostawiaj jedzenia w piekarniku dłużej niż 1 godzinę przed lub po pieczeniu. W przeciwnym razie może powodować to zatrucie pokarmowe lub choroby.
- Nie podgrzewaj w piekarniku zamkniętych puszek i szklanych słoików. Ciśnienie, które wytworzyłoby się w puszcze/słoiku może spowodować jego pęknięcie.
- Nie umieszczaj blach do pieczenia, naczyń ani folii aluminiowej bezpośrednio na dnie piekarnika. Nagromadzone ciepło może uszkodzić dno piekarnika.

Pamiętaj o następujących środkach ostrożności podczas używania papieru pergaminowego nawilżonego olejem lub podobnych materiałów:

- Umieść tłuszczoodporny papier w naczyniu do pieczenia lub na innym przedmiocie przeznaczonym do piekarnika (taca, ruszt itp.), umieść potrawę i włóż do rozgrzanego piekarnika.
- Aby uniknąć ryzyka dotknięcia elementów grzejnych piekarnika i zablokowania przepływu gorącego powietrza, usuń nadmiar papieru do pieczenia, który zwisa z akcesoriów lub pojemników. Nie używaj papieru do pieczenia w temperaturze wyższej niż maksymalna temperatura użytkowania określona przez producenta. Nie wolno kłaść papieru tłuszczoodpornego na podstawie piekarnika.
- Nie umieszczaj go na akcesoriach podczas podgrzewania.
- Zawsze dociskaj papier talerzem lub podobnym przedmiotem, aby zapobiec unoszeniu się materiału w wyniku cyrkulacji powietrza wewnątrz piekarnika.
- Zakryj tylko niezbędną powierzchnię wewnątrz blachy.

- Po każdym użyciu umyj tacę, a papier do pieczenia lub podobne materiały wymień na nowe. W przeciwnym razie płyny kapiące na blachę mogą spowodować dymienie lub nawet powstanie płomienia.
- Po podniesieniu pokrywy produktu generowany jest przepływ powietrza. Tłuszczoodporny papier może wejść w kontakt z elementami grzejnymi i zapalić się.
- W przypadku używania rusztu grilla do smażenia, na dolnej półce należy umieścić blachę. W przeciwnym razie olej spożywczy i inne składniki, które kapią na dno piekarnika, mogą wytwarzać gęsty dym i prowadzić do pożaru.
- Zamknij drzwiczki piekarnika podczas grillowania. Gorące powierzchnie mogą powodować oparzenia!
- Żywność nieodpowiednia do grillowania niesie ze sobą ryzyko pożaru. Grilluj tylko potrawy odpowiednie do intensywnego ognia grillowego. Nie należy umieszczać jedzenia za blisko tyłu grilla. To najgorętszy obszar, a tłuste potrawy mogą się zapalić.
- Umieść foremkę na środku strefy płyty. Należy uważać, aby ogień ze strefy płyty nie dotykał powierzchni boku foremki.



### 1.11 Bezpieczeństwo konserwacji i czyszczenia

- Przed czyszczeniem odczekaj, aż produkt ostygnie. Gorące powierzchnie mogą powodować oparzenia!
- Nie wolno myć produktu, spryskując go lub polewając wodą! Istnieje ryzyko porażenia prądem elektrycznym!
- Nie używaj myjek parowych do czyszczenia urządzenia, ponieważ może to spowodować porażenie prądem.
- Do czyszczenia szyby przednich drzwiczek piekarnika i szyby górnych drzwiczek piekarnika (jeśli są na wyposażeniu) nie używaj ostrych, ściernych środków czyszczących, metalowych skrobaków, zmywaków, druciaków do mycia naczyń ani wybielaczy. Środki te mogą powodować porysowanie i rozbicie szklanych powierzchni.

## 2 Instrukcje dotyczące środowiska

### 2.1 Dyrektywa w sprawie odpadów

#### 2.1.1 Zgodność z dyrektywą WEEE i usuwanie odpadów

Niniejszy wyrób jest zgodny z dyrektywą Parlamentu Europejskiego i Rady (2012/19/UE). Urządzenie posiada symbol klasyfikacji zużytego sprzętu elektrycznego i elektronicznego (WEEE).



urządzenie zostało wyprodukowane z wysokiej jakości części i materiałów, które mogą być ponownie użyte i nadają się do recyklingu. Dlatego nie należy wyrzucać zużytego produktu wraz z normalnymi odpadami domowymi i innymi po zakończeniu użytkowania. Zanieś urządzenie do punktu zbiórki w celu recyklingu sprzętu elektrycznego i elektronicznego. O punkty zbiórki możesz zapytać administrację lokalną. Właściwa utylizacja urządzenia pomaga zapobiegać negatywnym skutkom dla środowiska i zdrowia ludzi.

#### Zgodność z dyrektywą RoHS:

Niniejszy wyrób jest zgodny z dyrektywą Parlamentu Europejskiego i Rady RoHS (Ograniczenie użycia substancji niebezpiecznych) (2011/65/WE). Nie zawiera szkodliwych i zakazanych materiałów, podanych w tej dyrektywie.

### 2.2 Opakowanie urządzenia

Opakowanie produktu jest wytwarzane z materiałów nadających się do recyklingu zgodnie z naszymi krajowymi przepisami ochrony środowiska. Nie wyrzucaj odpadów opakowaniowych razem z odpadami domowymi ani innymi odpadami, oddaj je

do punktów zbiórki materiałów opakowaniowych wyznaczonych przez władze lokalne.

### 2.3 Zalecenia dotyczące oszczędzania energii

Zgodnie z EU 66/2014 informacje o efektywności energetycznej można znaleźć na paragonie produktu dołączonym do produktu.

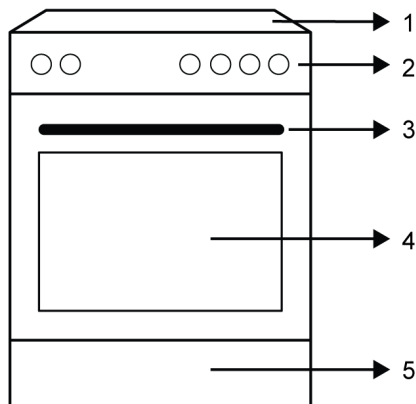
Poniższe wskazówki pomogą używać produktu w sposób ekologiczny i energooszczędny:

- Rozmroź zamrożone jedzenie przed gotowaniem.
- W piekarniku używaj ciemnych lub emaliowanych pojemników, które lepiej przenoszą ciepło.
- Jeśli tak podano w przepisie lub instrukcji obsługi, zawsze należy wstępnie rozgrzać piekarnik. Nie otwieraj zbyt często drzwiczek piekarnika podczas pieczenia.
- W przypadku dłuższego pieczenia wyłącz urządzenie na 5 do 10 minut przed końcem pieczenia. Dzięki wykorzystaniu ciepła resztkowego można zaoszczędzić do 20% energii elektrycznej.
- Staraj się piec więcej niż jedno danie na raz w piekarniku. Możesz gotować w tym samym czasie, umieszczając dwa garnki a drucianym ruszcie. Jeśli pieczesz jedno danie po drugim, oszczędzasz energię, ponieważ piekarnik nie straci ciepła.
- Używaj garnków/patelni o rozmiarze i pokrywie odpowiednich dla płyty grzewczej. Zawsze wybieraj odpowiedni rozmiar garnka do potrawy. Więcej energii jest zużywanej do foremek o niewłaściwym rozmiarze.
- Utrzymuj w czystości obszary pieczenia płyty grzejnej i dna garnków. Zanieczyszczenia zmniejszają wymianę ciepła między obszarem pieczenia a dnem garnka.

## 3 Produkt

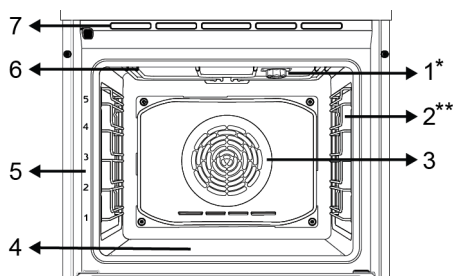
W tej sekcji można znaleźć przegląd i podstawowe zastosowania panelu sterowania produktu. W zależności od rodzaju produktu mogą występować różnice w obrazach i niektórych funkcjach.

### 3.1 Opis produktu



- 1 Sekcja płyty
- 2 Panel sterowania
- 3 Uchwyt
- 4 Drzwi
- 5 Część dolna

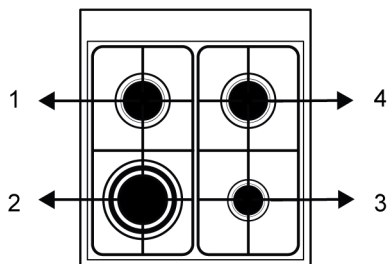
#### 3.1.1 Pole grzejne kuchenki elektrycznej



- 1 Oświetlenie

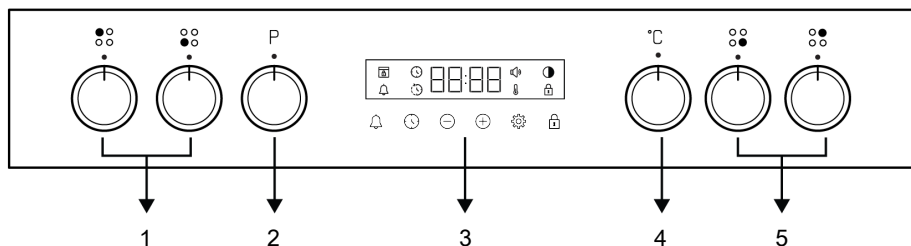
- 2 Półka druciana
- 3 Silnik wentylatora (za stalową płytą)
- 4 Dolna nagrzewnica (pod płytą stalową)
- 5 Umieszczenie półek
- 6 Górna grzałka
- 7 Otwory wentylacyjne
- \* Różni się w zależności od modelu. Twoje urządzenie może nie być wyposażone w lampę lub rodzaj i lokalizacja lampy może różnić się od pokazanej na ilustracji.
- \*\* Różni się w zależności od modelu. Twoje urządzenie może nie być wyposażone w druciany stojak. Na zdjęciu przykładowe urządzenie z drucianą podstawką.

#### 3.1.2 Sekcja płyty



- 1 Lewa tylna - Normalny palnik
- 2 Lewa przednia - Palnik do woka
- 3 Prawa przednia - Palnik pomocniczy
- 4 Prawa tylna - Normalny palnik

### 3.2 Wprowadzenie do panelu sterowania piekarnika



- 1 Pokrętko sterowania płytami
- 3 Timer
- 5 Pokrętko sterowania płytami

- 2 Pokrętko wyboru funkcji
- 4 Pokrętko wyboru temperatury

Jeśli urządzenie jest wyposażone w pokrętki sterujące, w niektórych modelach pokrętki te mogą wysuwać się po naciśnięciu (pokrętki zakopane). Aby dokonać ustawić za pomocą tych pokręteł, najpierw wciśnij odpowiednie pokrętko i wyciągnij je. Po dokonaniu regulacji wciśnij je ponownie z powrotem.

### Pokrętko wyboru funkcji

Pokrętkiem wyboru funkcji można wybrać funkcje obsługi piekarnika. Obróć w lewo / w prawo od pozycji zamkniętej (górnej), aby wybrać.

### Pokrętko wyboru temperatury

Możesz wybrać żądaną temperaturę gotowania za pomocą pokrętki temperatury. Obróć zgodnie z ruchem wskazówek zegara od pozycji zamkniętej (górnej), aby wybrać.

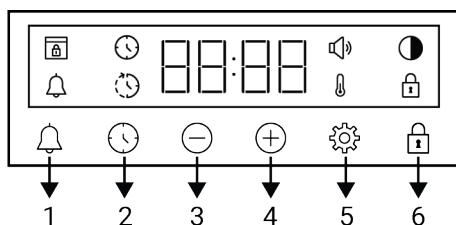
### Wskaźnik temperatury wewnętrznej piekarnika

Temperaturę wnętrza piekarnika można odczytać z symbolu temperatury na wyświetlaczu timera. Symbol temperatury pojawia się na wyświetlaczu po rozpoczęciu gotowania, a symbol temperatury znika, gdy urządzenie osiągnie ustawioną temperaturę. Gdy temperatura wewnątrz piekarnika spadnie poniżej ustawionej temperatury, ponownie pojawi się symbol temperatury.

### Pokrętko sterowania płytami

Płytę kuchenną można obsługiwać za pomocą pokręteł sterujących płyty. Każde pokrętko obsługuje odpowiedni palnik. Z symboli na panelu sterowania można wywnioskować, którym palnikiem steruje.

### Timer



- 1 Przycisk alarmu
- 2 Przycisk ustawienia czasu
- 3 Przycisk zwiększania
- 4 Przycisk zmniejszania
- 5 Przycisk ustawień
- 6 Symbol blokady przycisków

### Wyświetl symbole

- : Symbol czasu pieczenia
- : Symbol zakończenia pieczenia \*
- : Symbol alarmu
- : Symbol jasności
- : Symbol włączonej blokady
- : Symbol temperatury
- : Symbol poziomu głośności
- : Symbol blokady drzwi \*

\*Różni się w zależności od modelu produktu. Może nie być dostępny w Twoim produkcie.

### 3.3 Funkcje obsługi piekarnika

W tabeli funkcji pokazane są funkcje obsługi, z których można korzystać w piekarniku, oraz najwyższa i najniższa temperatura, ja-

ką można ustawić dla tych funkcji. Przedstawiona tutaj kolejność trybów pracy może różnić się od kolejności w urządzeniu.

| Symbol funkcji                                                                     | Opis funkcji                                   | Zakres temperatury (°C) | Opis i użycie                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                  |
|------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------|-------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|    | Pieczenie z wentylatorem                       | -                       | Piekarnik nie nagrzewa się. Działa tylko wentylator (na tylnej ścianie). Zamrożone jedzenie w postaci granulek jest powoli rozmrażane w temperaturze pokojowej, upieczone jedzenie jest schładzane. Czas potrzebny do rozmrożenia całego kawałka mięsa jest dłuższy niż w przypadku produktów zbożowych.                                                                       |
|    | Górne i dolne ogrzewanie                       | *                       | Żywność jest podgrzewana jednocześnie od góry i od dołu. Nadaje się do ciast, ciastek lub ciast i gulaszu w formach do pieczenia. Pieczenie na pojedynczej blasze.                                                                                                                                                                                                             |
|    | Dolne ogrzewanie                               | *                       | Włączona jest tylko dolna grzałka. Nadaje się do potraw, które wymagają przyrumienienia na spodzie. Tej funkcji należy również użyć do łatwego czyszczenia parą.                                                                                                                                                                                                               |
|    | Dolne/górne ogrzewanie wspomagane wentylatorem | *                       | Gorące powietrze w piekarniku z wentylatorem jest ogrzewane przez górne i dolne grzałki, a następnie rozprowadzane równomiernie i szybko po komorze. Pieczenie na pojedynczej blasze.                                                                                                                                                                                          |
|    | Ogrzewanie wentylatorem / Airfry               | *                       | Gorące powietrze w piekarniku z wentylatorem jest ogrzewane przez termowentylator, a następnie rozprowadzane równomiernie i szybko po komorze. Nadaje się do pieczenia na wielu tacach na różnych poziomach półek.<br>Dzięki tej funkcji szybko rozprowadzanemu powietrzu można smażyć na płytkim oleju lub bezolejowo. Szczegółowe informacje znajdują się w sekcji „Airfry”. |
|   | Funkcja 3D                                     | *                       | Włączone są funkcje grzania górnego, grzania dolnego i grzania wentylatorem. Każda strona gotowanego produktu jest gotowana równo i szybko. Pieczenie na pojedynczej blasze.                                                                                                                                                                                                   |
|  | Wentylator wspomagany małym grillem            | *                       | Gorące powietrze w piekarniku z wentylatorem nagrzewane przez mały grill jest szybko rozprowadzane po komorze. Nadaje się do grillowania mniejszych kawałków.                                                                                                                                                                                                                  |
|  | Rożen wspomagany dużym grillem                 | *                       | Działa wewnętrzna i zewnętrzna komora z górną grzałką i silnik rożna (rożen do kebaba). Nadaje się do grillowania dużych i średnich kawałków mięsa.                                                                                                                                                                                                                            |

\* Twój produkt działa w zakresie temperatur określonym na pokrętle temperatury.

### 3.4 Akcesoria

Produkt zawiera różne akcesoria. W tym rozdziale znajduje się opis akcesoriów i ich prawidłowego użytkowania. Dostarczone

akcesoria różnią się w zależności od modelu. Nie wszystkie opisane akcesoria znajdują się w Twoim urządzeniu.

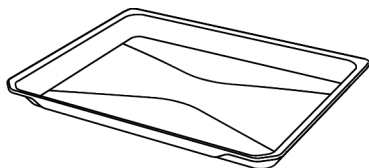




Blachy wewnątrz urządzenia mogą ulec deformacji pod wpływem ciepła. Nie ma to żadnego wpływu na funkcjonalność. Deformacja znika po schłodzeniu blachy.

### Standardowa taca

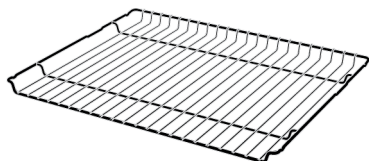
Służy do wypieków, mrożonek i smażenia dużych kawałków.



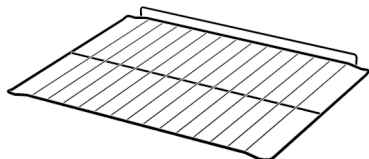
### Ruszt do grilla

Służy do smażenia lub układania potraw, które mają być upieczone, smażone i duszone na wybranej półce.

**W modelach z półkami drucianymi :**

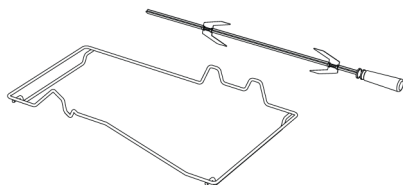


**W modelach bez półek drucianych :**



### Rożen i szpikulec

Służy do grillowania czerwonego mięsa, drobiu i ryb.

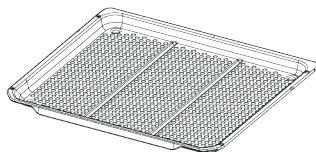


\*Uchwyt z tworzywa sztucznego i szpikulec do rożna dodane są w zależności od modelu. Może nie być dostępny w Twoim produkcie.

### Taca do smażenia z powłoką barierową (Airfry)

Służy do smażenia na płytkim oleju lub smażenia bezolejowego.

Tacka piekarnika z barierą ma mniej przyczepności niż inne tacki.

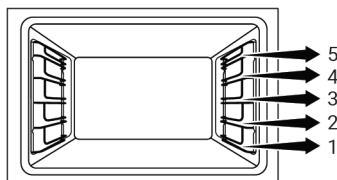


## 3.5 Zastosowanie akcesoriów urządzenia

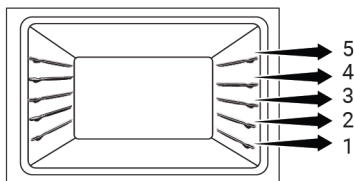
### Półki do pieczenia

Jest 5 poziomów umieszczenia półek w piekarniku. Kolejność półek można jest oznaczona numerami na przedniej obudowie piekarnika.

**W modelach z półkami drucianymi :**



**W modelach bez półek drucianych :**

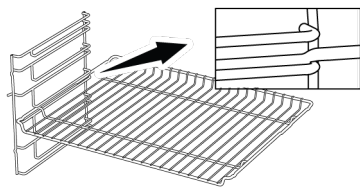


### Umieszczenie rusztu do grilla na półkach do pieczenia

**W modelach z półkami drucianymi :**

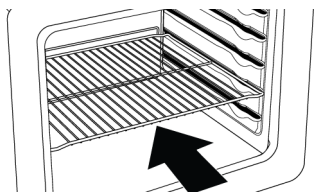
Bardzo ważne jest prawidłowe umieszczenie rusztu do grilla na bocznych półkach. Podczas umieszczania rusztu do grilla na wybranej półce otwarta, część otwarta musi znajdować się z przodu. Aby uzyskać lepsze pieczenie, grill druciany musi być zamocowany w punkcie zatrzymania drucianej

półki. Nie może przechodzić przez punkt zatrzymania, aby stykać się z tylną ścianą piekarnika.



#### **W modelach bez półek drucianych :**

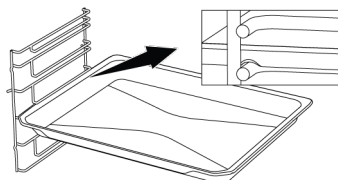
Bardzo ważne jest prawidłowe umieszczenie rusztu do grilla na bocznych półkach. Ruszt do grilla jest umieszczany w jednym kierunku. Podczas umieszczania rusztu do grilla na wybranej półce otwarta, część otwarta musi znajdować się z przodu.



#### **Umieszczenie tacki na półkach do pieczenia.**

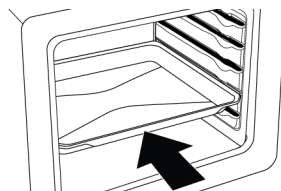
#### **W modelach z półkami drucianymi :**

Bardzo ważne jest prawidłowe umieszczenie tacki na bocznych półkach. Podczas umieszczania tacki na wybranej półce ręczka musi znajdować się z przodu. Aby uzyskać lepsze pieczenie, tackę należy przymocować do gniazda zatrzymującego na ruszcie. Nie może przechodzić przez gniazdo zatrzymujące, aby stykać się z tylną ścianą piekarnika.



#### **W modelach bez półek drucianych :**

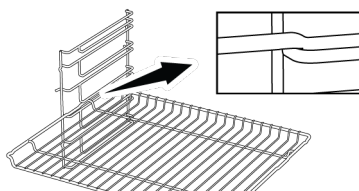
Bardzo ważne jest prawidłowe umieszczenie tacki na bocznych półkach. Tacka jest umieszczana w jednym kierunku. Podczas umieszczania tacki na wybranej półce ręczka musi znajdować się z przodu.



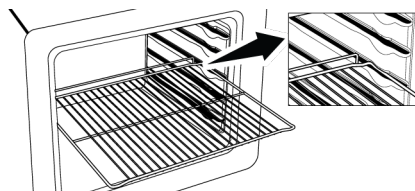
#### **Funkcja zatrzymania grilla drucianego**

Dostępna jest funkcja zatrzymania, która zapobiega wysuwaniu się rusztu drucianego z półki rusztu. Dzięki tej funkcji można łatwo i bezpiecznie wyjąć jedzenie. Podczas zdejmowania drucianej kratki można ją pociągnąć do przodu, aż do oporu. Musisz ominąć ten punkt, aby całkowicie ją wyjąć.

#### **W modelach z półkami drucianymi :**

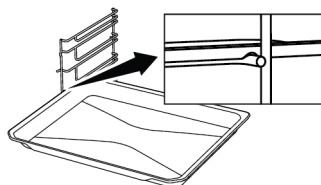


#### **W modelach bez półek drucianych :**



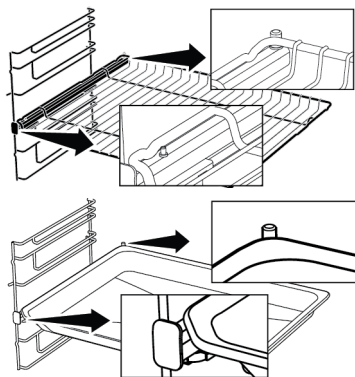
#### **Funkcja zatrzymywania tacki - W modelach z półkami drucianymi**

Dostępna jest również funkcja zatrzymania, która zapobiega wysuwaniu się tacki z drucianej półki. Podczas wyjmowania tacki zwolnij ją z tylnego gniazda blokującego i pociągnij do siebie, aż dotknie przedniej strony. Musisz ominąć to gniazdo zatrzymujące, aby całkowicie ją wyjąć.



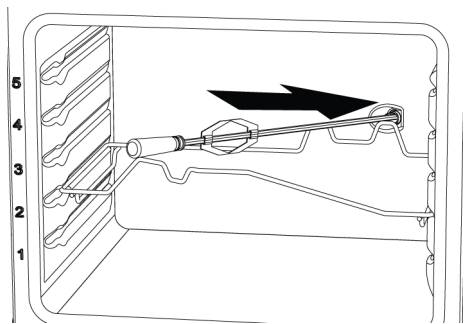
## **Prawidłowe umieszczenie rusztu drucianego i tacy na szynach teleskopowych-W modelach z półkami drucianymi i prowadnicami teleskopowymi**

Dzięki prowadnicom teleskopowym można łatwo zamontować ruszt do grilla i tacki. Używając blach i rusztów drucianych z szyną teleskopową, należy uważać, aby kołki z przodu i z tyłu szyn teleskopowych opierały się o krawędzie rusztu i blachy (pokazane na rysunku).



### **Mocowanie różna**

- Potrawę do grillowania nałóż na widelce różna obrotowego.
- Do piekarnika wstaw ramę różna obrotowego na wysokości jego napędu.
- Wsuń szpikulec różna obrotowego w napęd i nałóż go na ramę różna obrotowego.



- Do grillowania należy zdjąć uchwyt.

## 3.6 Specyfikacje techniczne

| Ogólne specyfikacje                                             |                                       |
|-----------------------------------------------------------------|---------------------------------------|
| Wymiary zewnętrzne produktu (wysokość/szerokość/głębokość) (mm) | 850 /600 /600                         |
| Napięcie/Częstotliwość                                          | 220-240 V ~ 50 Hz                     |
| Typ i przekrój kabla zastosowany/odpowiedni do urządzenia       | min. H05VV-FG 3 x 1,5 mm <sup>2</sup> |
| Całkowite zużycie energii (kW)                                  | 2,7 kW                                |
| Całkowite zużycie gazu (kW)                                     | 8,3 kW (603 g/h - G30)                |
| Rodzaj piekarnika                                               | Wielofunkcyjny piekarnik              |

### Strefy gotowania

|               |                        |
|---------------|------------------------|
| Lewa przednia | Palnik do woka         |
| Zasilanie     | 3,3 kW (240 g/h – G30) |

|                |                       |
|----------------|-----------------------|
| Prawa przednia | Palnik pomocniczy     |
| Zasilanie      | 1,0 kW (73 g/h – G30) |

|            |                        |
|------------|------------------------|
| Lewa tylna | Normalny palnik        |
| Zasilanie  | 2,0 kW (145 g/h – G30) |

|             |                        |
|-------------|------------------------|
| Prawa tylna | Normalny palnik        |
| Zasilanie   | 2,0 kW (145 g/h – G30) |

| Rodzaj gazu / ciśnienie, na jakie nastawiony jest produkt: |  |
|------------------------------------------------------------|--|
| G20 20 mbar                                                |  |

### Kategoria produktu gazowego

|                 |
|-----------------|
| Cat II 2H3B/P   |
| Cat II 2ELs3B/P |
| Cat I 2H        |

### Rodzaje gazu / ciśnienia, na jakie można przekonwertować produkt:

|                |
|----------------|
| G2 350 13 mbar |
| G30 30 mbar    |
| G30 37 mbar    |

Podstawy: Informacje na temat etykiety energetycznej piekarników elektrycznych podano zgodnie z normą EN 60350-1/IEC 60350-1. Wartości te są określane przy standardowym obciążeniu za pomocą funkcji ogrzewania dolnego lub ogrzewania wspomaganego wentylatorem (jeśli występuje).

Klasa efektywności energetycznej jest ustalana zgodnie z następującym priorytetem w zależności od tego, czy odpowiednie funkcje znajdują w produkcie, czy nie: 1-Ogrzewanie wentylatorem tryb ECO , 2-Ogrzewanie wentylatorem , 3-Wentylator wspomagany małym grillem , 4-Górne i dolne ogrzewanie.



W celu poprawy jakości produktu dane techniczne mogą ulec zmianie bez wcześniejszego powiadomienia.



Rysunki w niniejszej instrukcji są schematyczne i mogą nie pasować dokładnie do konkretnego produktu.



Wartości podane na etykietach produktu lub w dołączonej do nich dokumentacji są uzyskiwane w warunkach laboratoryjnych zgodnie z odpowiednimi normami. W zależności od warunków operacyjnych i środowiskowych produktu wartości te mogą się różnić.

### Kategorie/rodzaje/ciśnienie gazu w kraju

W poniższej tabeli można znaleźć rodzaj, ciśnienie i kategorię gazu, które można zastosować w kraju, w którym produkt zostanie zainstalowany.

| KODY KRAJÓW | KATEGORIA |           | RODZAJ GAZU I CIŚNIENIA |                |                |             |
|-------------|-----------|-----------|-------------------------|----------------|----------------|-------------|
| FR          | Cat II    | 2E+3+     | G20,20 mbar             | G25,25 mbar    | G30,28 30 mbar | G31,37 mbar |
| BE          | Cat II    | 2E+3+     | G20,20 mbar             | G25,25 mbar    | G30,28 30 mbar | G31,37 mbar |
| RU          | Cat II    | 2H3B/P    | G20,20 mbar             | G30,30 mbar    | G20,13 mbar    | G20,10 mbar |
| CZ          | Cat II    | 2H3+      | G20,20 mbar             | G30,28 30 mbar | G31,37 mbar    |             |
| NL          | Cat II    | 2EK3B/P   | G25.3,25 mbar           | G20,20 mbar    | G30,30 mbar    |             |
| GB          | Cat II    | 2H3+      | G20,20 mbar             | G30,28 30 mbar | G31,37 mbar    |             |
| IE          | Cat II    | 2H3+      | G20,20 mbar             | G30,28 30 mbar | G31,37 mbar    |             |
| ES          | Cat II    | 2H3+      | G20,20 mbar             | G30,28 30 mbar | G31,37 mbar    |             |
| PT          | Cat II    | 2H3+      | G20,20 mbar             | G30,28 30 mbar | G31,37 mbar    |             |
| CH          | Cat II    | 2H3+      | G20,20 mbar             | G30,28 30 mbar | G31,37 mbar    |             |
| IT          | Cat II    | 2H3+      | G20,20 mbar             | G30,28 30 mbar | G31,37 mbar    |             |
| SK          | Cat II    | 2H3+      | G20,20 mbar             | G30,28 30 mbar | G31,37 mbar    |             |
| CY          | Cat II    | 2H3+      | G20,20 mbar             | G30,28 30 mbar | G31,37 mbar    |             |
| SI          | Cat II    | 2H3+      | G20,20 mbar             | G30,28 30 mbar | G31,37 mbar    |             |
| GR          | Cat II    | 2H3+      | G20,20 mbar             | G30,28 30 mbar | G31,37 mbar    |             |
| PL          | Cat II    | 2ELS3B/P  | G20,20 mbar             | G2.350,13 mbar | G30,37 mbar    |             |
|             | Cat II    | 2E3P(B/P) | G20,20 mbar             | G30,37 mbar    |                |             |
| DE          | Cat II    | 2E3B/P    | G20,20 mbar             | G30,50 mbar    |                |             |
| AT          | Cat II    | 2H3B/P    | G20,20 mbar             | G30,50 mbar    |                |             |
| SE          | Cat II    | 2H3B/P    | G20,20 mbar             | G30,30 mbar    |                |             |
| LT          | Cat II    | 2H3B/P    | G20,20 mbar             | G30,30 mbar    |                |             |
| NO          | Cat II    | 2H3B/P    | G20,20 mbar             | G30,30 mbar    |                |             |

| KODY KRAJÓW | KATEGORIA |        | RODZAJ GAZU I CIŚNIENIA |             |  |  |
|-------------|-----------|--------|-------------------------|-------------|--|--|
| MK          | Cat II    | 2H3B/P | G20,20 mbar             | G30,30 mbar |  |  |
| XK          | Cat II    | 2H3B/P | G20,20 mbar             | G30,30 mbar |  |  |
| RS          | Cat II    | 2H3B/P | G20,20 mbar             | G30,30 mbar |  |  |
| RO          | Cat II    | 2H3B/P | G20,20 mbar             | G30,30 mbar |  |  |
| DK          | Cat II    | 2H3B/P | G20,20 mbar             | G30,30 mbar |  |  |
| EE          | Cat II    | 2H3B/P | G20,20 mbar             | G30,30 mbar |  |  |
| MA          | Cat II    | 2H3B/P | G20,20 mbar             | G30,30 mbar |  |  |
| FI          | Cat II    | 2H3B/P | G20,20 mbar             | G30,30 mbar |  |  |
| HR          | Cat II    | 2H3B/P | G20,20 mbar             | G30,30 mbar |  |  |
| TR          | Cat II    | 2H3B/P | G20,20 mbar             | G30,30 mbar |  |  |
| MT          | Cat I     | 3B/P   | G30,30 mbar             |             |  |  |
| IS          | Cat I     | 2H     | G20,20 mbar             |             |  |  |
| LV          | Cat I     | 2H     | G20,20 mbar             |             |  |  |
| LU          | Cat I     | 2E     | G20,20 mbar             |             |  |  |
| BG          | Cat I     | 2H     | G20,20 mbar             |             |  |  |
|             | Cat I     | 3B/P   | G30,30 mbar             |             |  |  |
| HU          | Cat I     | 2H     | G20,25 mbar             |             |  |  |
|             | Cat I     | 3B/P   | G30,30 mbar             |             |  |  |

### Tabela wtryskiwaczy

Poniższa tabela podaje wartości wtryskiwaczy dla wszystkich rodzajów gazów materiałów palnych do konwersji na gaz. Wartości wtryskiwaczy można uzyskać, przeglądając tabelę techniczną zawierającą rodzaje gazu, które można przeliczyć w zależności od materiału palnego i kraju. Wtryskiwacze mogą nie być dostarczane z produktem. Można go uzyskać w autoryzowanych serwisach lub w miejscu zakupu produktu.

| Strefy gotowania |                                  |                                     |                |                |                |                  |                   |                |                |
|------------------|----------------------------------|-------------------------------------|----------------|----------------|----------------|------------------|-------------------|----------------|----------------|
| Zasilanie        | G20,20<br>mbar<br>G25,25<br>mbar | G30,28 30<br>mbar<br>G31,37<br>mbar | G20,10<br>mbar | G20,13<br>mbar | G20,25<br>mbar | G25.3,25<br>mbar | G2.350,13<br>mbar | G30,37<br>mbar | G30,50<br>mbar |
| 1 kW             | 72                               | 50                                  | 90             | 84             | 68             | 80               | 95                | 47             | 43             |
| 2 kW             | 103                              | 72                                  | 125            | 116            | 97             | 110              | 131               | 66             | 60             |
| 3,3 kW           | 140                              | 94                                  | 165            | 155            | 118            | 145              | 200               | 88             | 75             |

## 4 Instalacja

### ! Ogólne ostrzeżenia

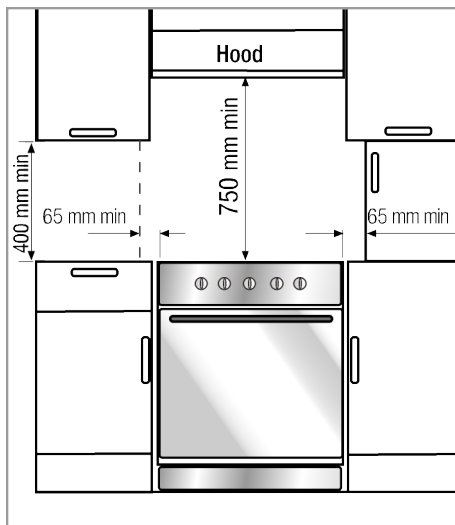
- Skontaktuj się z najbliższym autoryzowanym serwisem w celu zainstalowania produktu. Zanim wezwiesz pracownika autoryzowanego serwisowego w celu przygotowania produktu do pracy, upewnij się, że instalacja elektryczna i gazowa jest na swoim miejscu. Jeśli nie, wezwij wykwalifikowanego elektryka i instalatora w celu wykonania niezbędnych ustaleń. Producent nie ponosi odpowiedzialności za szkody, które mogą powstać w wyniku wykonywania procedur przez osoby nieuprawnione, co może również unieważnić gwarancję.
- Klient jest odpowiedzialny za przygotowanie miejsca, w którym produkt zostanie umieszczony, a także przygotowanie przyłącza energetycznego i/lub gazowego.
- Podczas instalacji produktu należy przestrzegać zasad określonych w lokalnych normach dotyczących instalacji elektrycznych i/lub gazowych (przepisy prawne dotyczące instalacji). /Paragraf
- Przed instalacją sprawdź, czy urządzenie nie jest uszkodzone. Jeśli urządzenie jest uszkodzone nie należy go instalować. Uszkodzone produkty stwarzają zagrożenie dla Twojego bezpieczeństwa.

### 4.1 Odpowiednie miejsce instalacji

- Umieść produkt na twardej powierzchni ze względu na kanały powietrzne znajdujące się pod produktem. Nie należy go stawiać na podstawie ani cokole. Nóżki produktu nie powinny stać na miękkich powierzchniach, np. dywan itp.
- Podłoga kuchni musi być w stanie unieść ciężar urządzenia oraz dodatkowy ciężar naczyń kuchennych, naczyń do pieczenia i żywności.
- Ten produkt jest urządzeniem klasy 1 zgodnie z normą EN 30-1-1. Można go umieścić przy ścianach kuchennych, meblach kuchennych lub dowolnym innym produkcie w dowolnym wymiarze od tyłu

i jednej krawędzi. Meble lub sprzęt kuchenny po drugiej stronie mogą być tylko tej samej wielkości lub mniejsze.

- Można go używać z szafkami po obu stronach, ale aby zachować minimalną odległość 400 mm nad poziomem płyty grzewczej, należy pozostawić odstęp boczny wynoszący 65 mm pomiędzy urządzeniem a dowolną ścianą, przegrodą lub wysoką szafką.

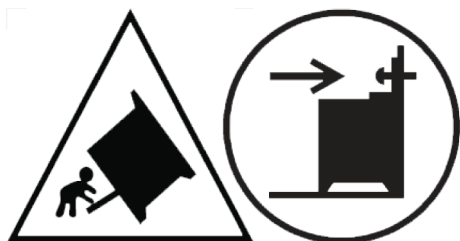


- Można go używać także w pozycji wolno stojącej. Należy zachować minimalną odległość 750 mm nad powierzchnią płyty.
- Jeżeli nad kuchenką ma być montowany okap kuchenny, należy zapoznać się z instrukcją producenta okapu dotyczącą wysokości montażu (min. 650 mm).
- Meble kuchenne stojące obok urządzenia muszą być odporne na ciepło (min. 100 °C).

### Łańcuch bezpieczeństwa

Urządzenie należy zabezpieczyć przed nadmiernym wyważeniem za pomocą dostarczonego łańcucha zabezpieczającego.

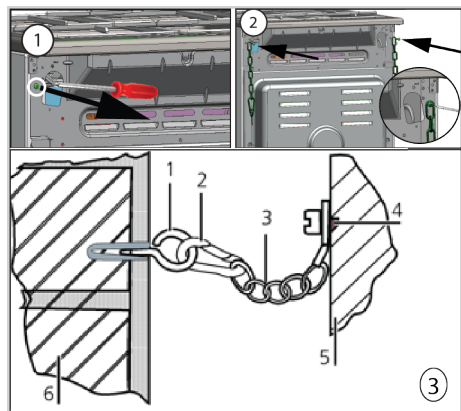
### Ostrzeżenie - Ryzyko przewrócenia!



**Ostrzeżenie:** Aby zapobiec przewróceniu się urządzenia, należy zainstalować środki stabilizujące. Zapoznaj się z instrukcjami instalacji.

**Jeśli Twój produkt ma 2 łańcuchy bezpieczeństwa;**

Przymocuj hak (1) za pomocą odpowiedniego kołka do ściany kuchni (6) i połącz łańcuch zabezpieczający (3) z hakiem za pomocą mechanizmu blokującego (2).

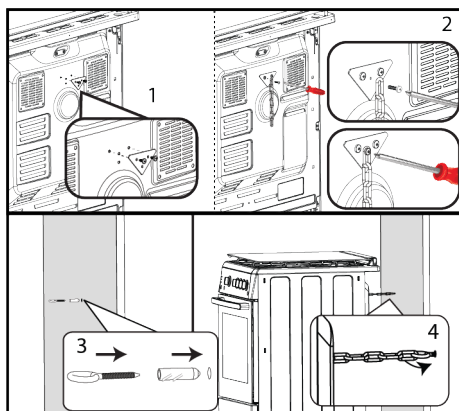


- 1 Hak
- 2 Mechanizm zamykający
- 3 Łańcuch bezpieczeństwa
- 4 Mocno przymocuj łańcuch do tylnej części produktu
- 5 Tył produktu
- 6 Ściana kuchenna

**Jeśli Twój produkt ma 1 łańcuchy bezpieczeństwa;**

Urządzenie należy zabezpieczyć przed nadmiernym wyważeniem za pomocą dostarczonego łańcucha zabezpieczającego.

Wykonaj poniższe czynności przedstawione na ilustracji, aby przymocować łańcuch bezpieczeństwa do produktu.



**i** Łańcuch stabilizujący powinien być tak krótki, jak to możliwe, aby uniknąć przechylenia piekarnika do przodu i po przekątnej, aby zapobiec przechylaniu się piekarnika na bok. Łańcuch stabilizujący przeznaczony jest do kuchенок bez szczeliny zaczepowej wspornika.

### Wentylacja pomieszczenia

Wszystkie pokoje wymagają otwieranego okna lub jego odpowiednika, a niektóre pokoje wymagają również stałego otworu wentylacyjnego. Powietrze do spalania pobierane jest z powietrza w pomieszczeniu, a spaliny emitowane są bezpośrednio do pomieszczenia. Dobra wentylacja jest niezbędna do bezpiecznej pracy urządzenia.

**Pokoje z drzwiami i/lub oknami otwierającymi się bezpośrednio na środowisko zewnętrzne**

Drzwi i/lub okna otwierające się bezpośrednio na otoczenie zewnętrzne muszą mieć całkowity otwór wentylacyjny o wymiarach określonych w poniższej tabeli, która opiera się na całkowitej mocy gazu urządzenia (całkowite zużycie energii gazu przez urządzenie pokazano w tabeli specyfikacji technicznych niniejszej instrukcji obsługi). Jeżeli drzwi i/lub okna nie mają całkowitego otworu wentylacyjnego odpowiadającego całkowitemu zużyciu gazu przez urządzenie, jak określono w poniższej tabeli, wówczas w pomieszczeniu musi koniecznie znajdować się dodatkowy stały otwór



wentylacyjny, aby zapewnić całkowitą minimalną wentylację spełnione są wymagania dotyczące całkowitego zużycia gazu przez urządzenie. Stały otwór wentylacyjny może obejmować otwory na istniejące pustaki, wymiar otworu kanału wyciągowego itp.

| Całkowite zużycie gazu (kW) | Min. otwór wentylacyjny (cm <sup>2</sup> ) |
|-----------------------------|--------------------------------------------|
| 0-2                         | 100                                        |
| 2-3                         | 120                                        |
| 3-4                         | 175                                        |
| 4-6                         | 300                                        |
| 6-8                         | 400                                        |
| 8-10                        | 500                                        |
| 10-11,5                     | 600                                        |
| 11,5-13                     | 700                                        |
| 13-15,5                     | 800                                        |
| 15,5-17                     | 900                                        |
| 17-19                       | 1000                                       |
| 19-24                       | 1250                                       |

#### **Pomieszczenia, które nie mają otwieranych drzwi i/lub okien otwierających się bezpośrednio na środowisko zewnętrzne**

Jeżeli pomieszczenie, w którym zainstalowane jest urządzenie, nie posiada drzwi i/lub okna otwierającego się bezpośrednio na środowisko zewnętrzne, należy poszukać innych produktów, które zdecydowanie zapewniają stały, nieregulowany i niezamykany otwór wentylacyjny, spełniający całkowite minimum wymagania dotyczące otworów wentylacyjnych w odniesieniu do całkowitego zużycia gazu przez urządzenie, jak wskazano w powyższej tabeli. Należy także przestrzegać odpowiednich zaleceń przepisów budowlanych.

Jeżeli w pomieszczeniu lub przestrzeni wewnętrznej znajduje się więcej niż jedno urządzenie gazowe, należy zapewnić dodatkową przestrzeń wentylacyjną oprócz wymagań podanych w powyższej tabeli. Wielkość dodatkowej powierzchni wentylacyjnej powinna być dostosowana do przepisów innych urządzeń gazowych.

Należy również zachować minimalny prześwit wynoszący 10 mm na dolnej krawędzi drzwi otwierających się na otoczenie w po-

mieszczeniu, w którym urządzenie jest zainstalowane. Należy upewnić się, że przedmioty takie jak dywany i inne wykładziny podłogowe itp. nie wpływają na prześwit, gdy drzwi są zamknięte.

Kuchenkę można umieścić w kuchni, kuchni/jadalni lub pokoju dziennym, ale nie w pomieszczeniu, w którym znajduje się wanna lub prysznic. Kuchenka nie może być instalowana w pomieszczeniu sypialnym o kubaturze mniejszej niż 20 m<sup>3</sup>.

Nie należy instalować tego urządzenia w pomieszczeniu poniżej poziomu gruntu, chyba że jest ono otwarte na poziom gruntu z co najmniej jednej strony.

## **4.2 Połączenie elektryczne**

### **Ogólne ostrzeżenia**

- Przed przystąpieniem do jakichkolwiek prac przy instalacji elektrycznej należy odłączyć urządzenie od sieci. Ryzyko porażenia prądem.
- Podłączyć produkt do uziemionego gniazdka /linii zabezpieczonej wyłącznikiem nadprądowym o odpowiedniej mocy, jak podano w tabeli „Dane techniczne”. Uziemienie do urządzenia używane z lub bez transformatora powinno być zamontowane przez wykwalifikowanego elektryka. Nasza firma nie ponosi odpowiedzialności za jakiegokolwiek szkody wynikające z tego, że produkt nie został uziemiony zgodnie z lokalnymi przepisami.
- Produkt może zostać podłączony do sieci elektrycznej tylko przez upoważnioną i wykwalifikowaną osobę, a gwarancja na produkt rozpoczyna się dopiero po prawidłowym zainstalowaniu. Producent nie ponosi odpowiedzialności za jakiegokolwiek szkody, które mogą wystąpić w wyniku czynności wykonywanych przez osoby niewykwalifikowane.
- Kabla nie wolno zginać, składać, zaciągać. Nie może również dotyczyć gorących części urządzenia. Jeśli kabel zasilania zostanie uszkodzony, musi zostać wymieniony przez elektryka. Ryzyko porażenia prądem lub pożarem!

- Dane dotyczące zasilania sieciowego muszą odpowiadać danym podanym na tabliczce znamionowej produktu. Tabliczka znamionowa jest widoczna po otwarciu drzwiczek lub dolnej pokrywy urządzenia lub znajduje się na tylnej ścianie urządzenia, w zależności od typu urządzenia.
- Po instalacji wtyczka kabla zasilającego musi znajdować się w zasięgu ręki (nie należy prowadzić jej nad płytą grzejną). Nie używać przedłużaczy ani gniazd wielogniazdowych do podłączenia zasilania.
- i używać tylko odpowiedniego gniazda/linii i wtyczki do piekarnika. W przypadku, gdy ograniczenia mocy produktu wykraczają poza obciążalność prądową wtyczki i gniazdka, produkt należy podłączyć bezpośrednio poprzez stałą instalację elektryczną, bez korzystania z wtyczki i gniazdka.

#### **Jeśli urządzenie jest wyposażone w przewód i wtyczkę:**

Wykonaj podłączenie elektryczne urządzenia, podłączając je do uziemionego gniazdka.

### **4.3 Przyłącze gazowe**

#### **! Ogólne ostrzeżenia**

- Istnieje ryzyko eksplozji, pożaru i zatrucia, jeśli instalacja, naprawa lub podłączenie zostaną wykonane przez nieupoważnioną/nielicencjonowaną/niewykwalifikowaną osobę lub technikę.
- Przed umiejscowieniem produktu należy upewnić się co do lokalnych warunków dystrybucji (rodzaj i ciśnienie gazu) oraz czy ustawienie gazu w produkcie jest zgodne z tymi warunkami. Warunki regulacji gazu i wartości produktu znajdują się na etykietach (lub na tabliczce znamionowej).
- Jeśli kod kraju nie znajduje się na etykiecie, należy postępować zgodnie z lokalnymi instrukcjami technicznymi dla danej go kraju dotyczącymi podłączenia i konserwacji gazu.
- Produkt może być podłączony do instalacji gazowej tylko przez upoważnioną/licencjonowaną/wykwalifikowaną osobę lub technikę.
- Producent nie ponosi odpowiedzialności za szkody powstałe w wyniku zabiegów przeprowadzonych przez nieupoważnioną/nielicencjonowaną/niewykwalifikowaną osobę lub technikę.
- Przed rozpoczęciem jakichkolwiek prac przy instalacji gazowej należy odłączyć dopływ gazu. Istnieje ryzyko wybuchu!
- W przypadku konieczności późniejszego użytkowania produktu z innym rodzajem gazu, należy skonsultować się z upoważnioną/licencjonowaną/wykwalifikowaną osobą lub techniką w celu przeprowadzenia odpowiedniej procedury konwersji.
- Upewnij się, że po każdym użyciu dobrze sprawdzono szczelność przyłącza gazowego. Producent nie ponosi odpowiedzialności za szkody powstałe w wyniku wycieku gazu, który może nastąpić w wyniku podłączenia gazu lub przebudowy wykonanej przez osoby nieupoważnione/nieposiadające uprawnień.

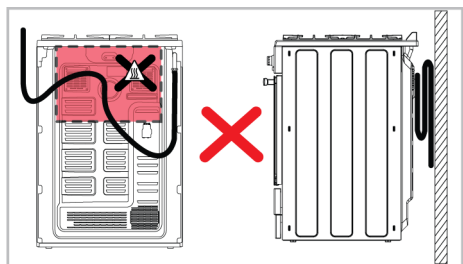
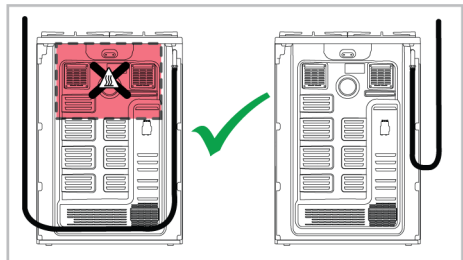
#### **Zagrożenie pożarowe:**

- Jeśli podłączenie nie zostanie wykonane zgodnie z poniższymi instrukcjami, istnieje ryzyko wycieku gazu i pożaru. Nasza firma nie ponosi odpowiedzialności za wyniki z tego szkody.
- Podłączenie gazu musi być wykonane wyłącznie przez upoważnioną/licencjonowaną/wykwalifikowaną osobę lub technikę.
- Upewnij się, że wąż gazowy, który ma być użyty w przyłączy gazowym, spełnia lokalne normy gazowe.
- Elastyczny wąż gazowy musi być podłączony w taki sposób, aby nie stykał się z ruchomymi częściami i gorącymi powierzchniami (pokazanymi na poniższych rysunkach) wokół niego oraz nie był uwięziony podczas przesuwania ruchomych części. (np. szuflady). Poza tym nie należy umieszczać go w przestrzeniach, w których mógłby zostać ściśnięty.

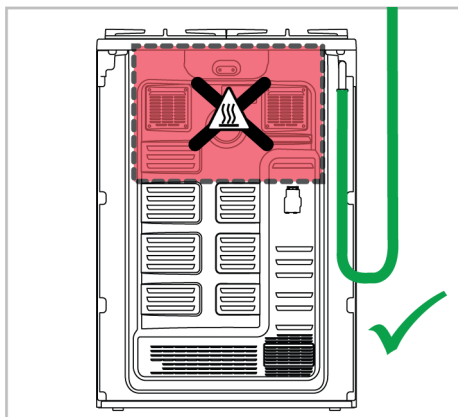
- Nie należy przenosić produktu, którego przyłącze gazowe jest zakończone. Jeśli zostanie przeniesiony, może wystąpić ryzyko wycieku gazu.
- Do podłączenia i konwersji gazu należy użyć klucza.

### Wybór strony przyłącza gazowego

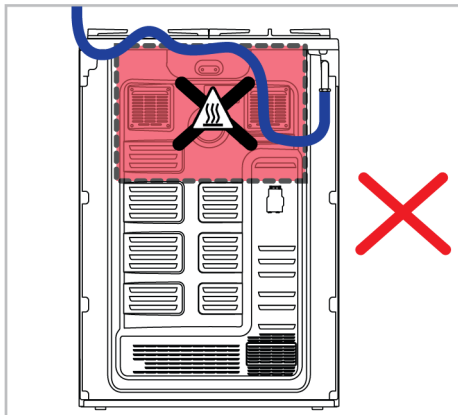
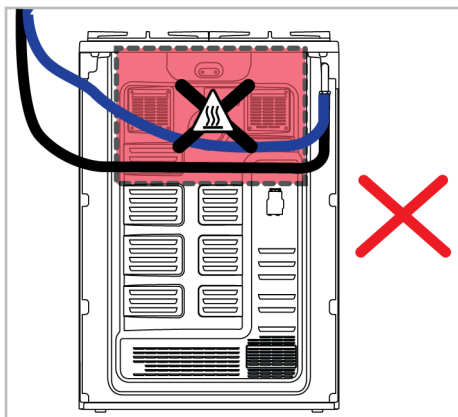
- Wąż gazowy należy podłączać wykonując szerokokątne obroty, aby nie dopuścić do zerwania i zagięcia w trakcie łączenia.
- Wąż gazowy nie powinien być zgniatany, zaginany, ściskany, dotykany ostrymi kantami, ani nie powinien mieć kontaktu z gorącymi częściami produktu i naczyniami kuchennymi na produkcie. Istnieje ryzyko wybuchu z powodu uszkodzenia węża gazowego!
- Wąż gazowy nie powinien stykać się z częściami, które mogą osiągnąć temperaturę o 70 C wyższą od temperatury pokojowej.

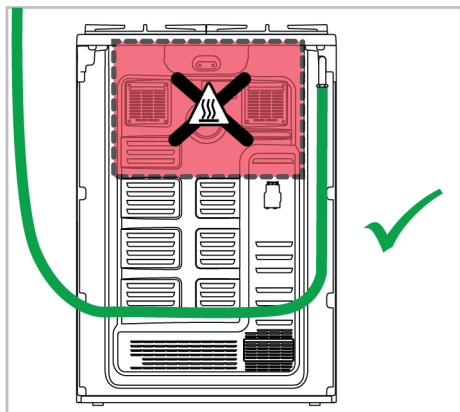


- Przed podłączeniem gazu upewnij się, że główne zasilanie gazem i wylot węża gazowego produktu, który ma być podłączony do gazu, znajdują się po tej samej stronie.



- Jeśli wylot węża gazowego i główny dopływ gazu nie znajdują się po tej samej stronie, należy upewnić się, że wąż nie przechodzi przez gorący obszar podczas podłączania.





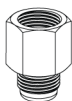
### Części do podłączenia gazu

Poniżej przedstawiono wizualizację części i narzędzi, które mogą być wymagane do podłączenia gazu. W zależności od modelu, części te mogą nie być dostarczone z produktem. Części przyłączy gazowych, które należy zastosować, mogą się różnić w zależności od rodzaju gazu i przepisów obowiązujących w danym kraju.

Uszczelnienie wycieku :



Element łączący EN 10226 R1/2'':



Łącznik do gazu płynnego (G30,G31):



Element przyłączeniowy wylotu gazu:



### Wykonanie przyłącza gazowego - NG

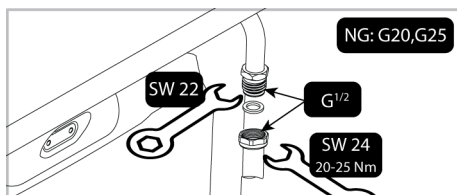
- Instalacja gazu ziemnego musi być odpowiednio przygotowana do montażu przed zainstalowaniem produktu. Na wylocie in-

stalacji gazowej, która ma być podłączona do produktu, musi znajdować się zawór gazu ziemnego.

- Upewnij się, że zawór gazu ziemnego jest łatwo dostępny.
- Podłącz produkt do instalacji gazu ziemnego w domu za pomocą elastycznego węża gazowego zgodnego z lokalnymi normami.
- Podczas wykonywania przyłącza gazowego należy zastosować nową uszczelkę.
- Zasilanie gazem musi być podłączone za pomocą rury gazowej lub bezpiecznego węża gazowego z gwintowanymi złączkami na obu końcach.

### Przyłącze typu EN ISO 228 G1/2"

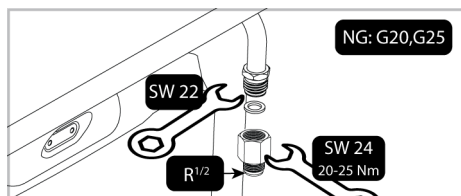
- Włóż nową uszczelkę do węża/rury gazu zabezpieczającego. Upewnij się, że uszczelka jest prawidłowo osadzona.
- Zabezpiecz króciec gazowy na urządzeniu za pomocą klucza 22 mm i umieść króciec przyłączeniowy w króćcu za pomocą klucza 24 mm.



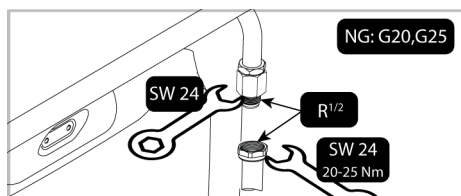
- Po podłączeniu należy sprawdzić szczelność części przyłączeniowej.

### Przyłącze typu EN 10226 R1/2"

- Umieść nową uszczelkę w elemencie łączącym i upewnij się, że jest ona prawidłowo osadzona.
- Przytrzymując wylot przyłącza gazu produktu zamocowany za pomocą klucza 22, połącz element łączący z wylotem gazu produktu za pomocą klucza 24 i mocno dokręć.



3. Włóż nową uszczelkę do węża/rury gazu zabezpieczającego. Upewnij się, że uszczelka jest prawidłowo osadzona.
4. Podłącz gwintowaną część bezpiecznego węża/rury gazowej do złącza za pomocą klucza 24 mm i mocno dokręć, przytrzymując złącze za pomocą klucza 24 mm.



5. Po podłączeniu należy sprawdzić szczelność części przyłączeniowej.

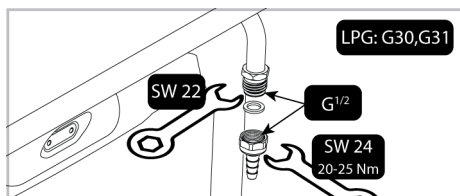
### Wykonanie przyłącza gazowego - LPG

- Twój produkt powinien być podłączony w taki sposób, aby znajdował się blisko przyłącza gazowego, aby zapobiec wyciekowi gazu.
- Przed wykonaniem przyłącza gazowego należy zaopatrzyć się w plastikowy wąż gazowy i odpowiedni zacisk montażowy. Średnica wewnętrzna plastikowego węża gazowego musi wynosić 10 mm, a długość nie powinna być większa niż 150 cm. Wąż z tworzywa sztucznego musi być szczelny i umożliwiający kontrolę.
- Urządzenia i systemy gazowe muszą być regularnie sprawdzane pod kątem prawidłowego funkcjonowania. Regulator, wąż i jego zacisk muszą być regularnie sprawdzane i wymieniane w okresach zalecanych przez producenta lub w razie potrzeby.
- Podczas wykonywania przyłącza gazowego należy zastosować nową uszczelkę.

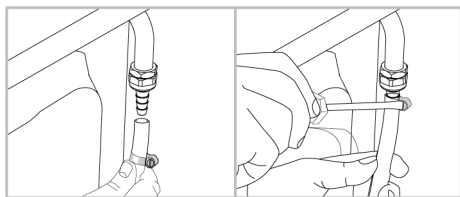
- Podłączenie gazu musi być wykonane za pomocą węża gazowego lub przyłącza stałego.

### Podłączenie za pomocą zaciśniętego (bez gwintu) węża gazowego

1. Umieść nową uszczelkę w króćcu przyłączeniowym dla gazu płynnego i upewnij się, że uszczelka jest prawidłowo osadzona.
2. Zabezpiecz wylot przyłącza gazowego produktu za pomocą klucza 22 mm, podłącz element łączący do wylotu gazu produktu za pomocą klucza 24 mm i mocno dokręć.



3. Zamontuj zacisk montażowy na jednym końcu węża gazowego. Zmięcz końcówkę przewodu gazowego, do której przymocowano zacisk, umieszczając ją we wrzącej wodzie na jedną minutę.
4. Zmięczony wąż gazowy włóż do końca w element łączący. Mocno dokręć zacisk za pomocą śrubokręta.



5. Po podłączeniu należy sprawdzić szczelność części przyłączeniowej.

### Kontrola szczelności w miejscu przyłączenia

- Upewnij się, że wszystkie pokrętła na produkcie są wyłączone. Upewnij się, że dopływ gazu jest otwarty. Przygotuj pianę mydlaną i nanieś ją na miejsce podłączenia węża w celu kontroli wycieku gazu.

- Część mydlana spieni się, jeśli nastąpi wyciek gazu. W takim przypadku należy jeszcze raz sprawdzić przyłącze gazowe.
- Zamiast mydła można użyć dostępnych w handlu sprayów do sprawdzania wycieków gazu.
- W przypadku wycieku gazu należy odciąć dopływ gazu i przewietrzyć pomieszczenie.
- Nigdy nie używaj zapalek ani zapalniczek do kontroli wycieku gazu.

#### 4.4 Umieszczenie produktu

1. Dopchnij produkt do ściany kuchni.
2. Przymocuj łańcuch zabezpieczający podłączony do produktu do ściany.
3. Wyreguluj nóżki piekarnika

##### Regulacja nóżek piekarnika

Wibracje występujące podczas użytkowania mogą powodować przesuwanie naczyń do gotowania. Tej niebezpiecznej sytuacji można uniknąć, jeśli produkt jest wypoziomowany i wyważony.

Dla własnego bezpieczeństwa upewnij się, że produkt jest wypoziomowany, regulując cztery nóżki na dole, obracając w lewo lub w prawo i dopasowując poziom do blatu roboczego.

##### Kontrola końcowa

1. Ponownie podłącz produkt do prądu.
2. Sprawdź funkcje elektryczne.
3. Włącz dopływ gazu.
4. Sprawdź, czy przyłącza gazowe są dobrze zamocowane i czy nie ma wycieków.
5. Włącz palniki i sprawdź wygląd płomienia.



Płomień musi być niebieski i mieć regularny kształt. Jeśli płomień jest żółtawy, sprawdź, czy nasadka palnika jest dobrze osadzona lub wyczyść palnik.

#### 4.5 Konwersja na gaz



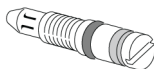
##### Ogólne ostrzeżenia

- Przed rozpoczęciem jakichkolwiek prac przy instalacji gazowej należy odłączyć główny dopływ gazu. Istnieje ryzyko wybuchu!
- Należy wymienić wszystkie wtryskiwacze gazu, a regulację spalania na kranach gazu należy przeprowadzić przy zmniejszonym przepływie, aby produkt nadawał się do stosowania z innym gazem.
- Po zmianie rodzaju gazu należy nakleić nową etykietę rodzaju gazu znajdującą się na torbie zapasowej na aktualną etykietę znajdującą się na tylnej ściance produktu.
- Typ gazu konwertorowego i kategorie gazu dla Twojego produktu w zależności od kraju są podane w sekcji „Kategorie/rodzaje/ciśnienie gazu w danym kraju”. Sprawdź w tabeli, jakie rodzaje gazu można konwertować w Twojej okolicy. W tej tabeli nie można konwertować na nieokreślone typy gazu.
- Zapasowy wtryskiwacz odpowiedni do rodzaju gazu, który ma być konwertowany, może nie być dostarczony z produktem. Wtryskiwacze można nabyć w autoryzowanym serwisie lub w miejscu zakupu urządzenia.
- Wartości wtryskiwaczy i rodzaje gazu, które powinny być stosowane w palnikach, podano na końcu rozdziału. Wykonaj podłączenie rodzaju gazu, który ma zostać przerobiony, zgodnie z opisem w części dotyczącej podłączenia gazu.

##### Części do konwersji gazu

Elementy wizualne części i narzędzi, które mogą być wymagane do konwersji gazu, podano poniżej. W zależności od modelu, części te mogą nie być dostarczone z produktem.

##### Dysza obejściowa:

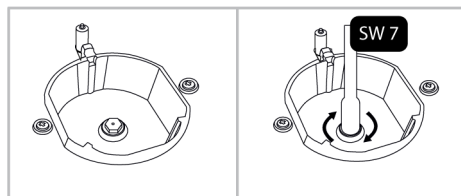


## Wtryskiwacz palnika:

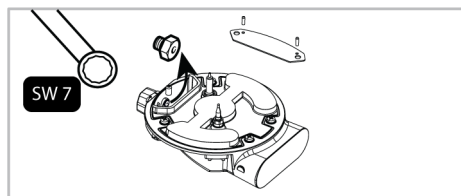


### Wymiana wtryskiwacza do palników

1. Przekręć wszystkie pokręta sterujące do pozycji wyłączonych na panelu sterowania.
2. Odetnij dopływ gazu.
3. Zdejmij wsporniki patelni, pokrywę i głowicę palników płyty.
4. Zdejmij wtryskiwacze gazowe, obracając je w kierunku przeciwnym do ruchu wskazówek zegara. (klucz 7)



5. Jeśli Twój produkt posiada palnik woka z wtryskiwaczem z bocznym wejściem, wyjmij wtryskiwacz za pomocą klucza numer 7.



**i** Na niektórych palnikach płytowych wtryskiwacz jest przykryty metalowym elementem. Ta metalowa osłona musi zostać usunięta w celu wymiany wtryskiwacza.

6. Zamontuj nowe wtryskiwacze gazowe. (Moment dokręcenia 4 Nm)
7. Sprawdź wszystkie połączenia, aby upewnić się, że są one zainstalowane bezpiecznie i pewnie.

**i** Nowe wtryskiwacze mają swoje położenie zaznaczone na opakowaniu lub można zapoznać się z tabelą wtryskiwaczy.

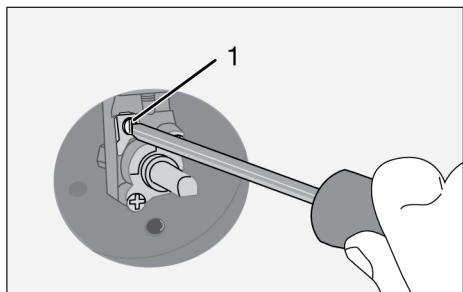
8. Po podłączeniu należy sprawdzić szczelność wtryskiwaczy.

**i** O ile nie wystąpią nietypowe warunki, nie próbuj zdejmować kurków palników gazowych. Jeśli konieczna jest wymiana kranów, należy wezwać autoryzowanego agenta serwisowego lub technika z licencją.

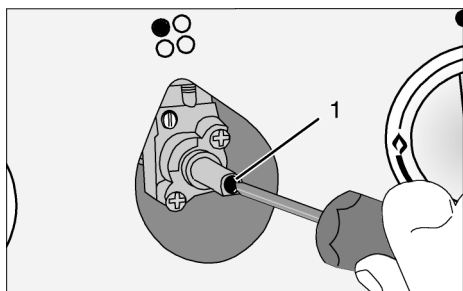
### Zmniejszone ustawienie natężenia przepływu gazu dla kurków płyty grzewczej

1. Włącz palnik, który ma być regulowany i obróć pokrętkę do pozycji zredukowanej.
2. Zdejmij pokrętkę z kurka gazu.
3. Użyj śrubokręta o odpowiedniej wielkości, aby wyregulować śrubę regulacji natężenia przepływu.
4. W przypadku LPG (butan - propan) obróć śrubę w kierunku zgodnym z ruchem wskazówek zegara. W przypadku gazu ziemnego należy jeden raz obrócić śrubę w kierunku przeciwnym do ruchu wskazówek zegara.
  - ⇒ Normalna długość prostego płomienia w pozycji zredukowanej powinna wynosić 6-7 mm.
5. Jeśli płomień jest wyższy niż żądana pozycja, przekręć śrubę w kierunku zgodnym z ruchem wskazówek zegara. Jeśli jest mniejsza, obróć w kierunku przeciwnym do ruchu wskazówek zegara.
6. W ramach ostatniej kontroli należy ustawić palnik zarówno w pozycji wysokiego, jak i zredukowanego płomienia i sprawdzić, czy płomień jest włączony, czy wyłączony.
7. W zależności od typu zaworu gazowego zastosowanego w urządzeniu położenie śruby regulacyjnej może się różnić.





1 Śruba regulacji przepływu

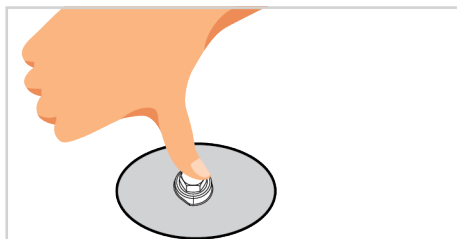


1 Śruba regulacji przepływu

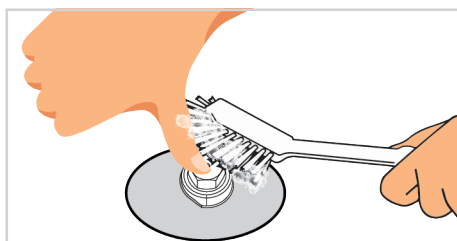
### Kontrola szczelności wtryskiwaczy

Przed przeprowadzeniem konwersji w produkcie upewnij się, że wszystkie pokręta sterujące są wyłączone. Po prawidłowej konwersji wtryskiwaczy, dla każdego wtryskiwacza należy sprawdzić szczelność gazu.

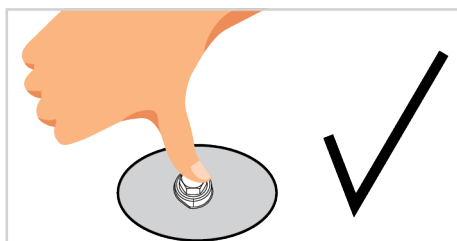
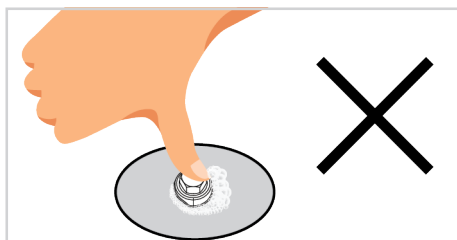
1. Upewnij się, że dopływ gazu do produktu jest włączony, nadal utrzymując wszystkie pokręta sterowania w pozycji wyłączonej.
2. Każdy otwór wtryskiwacza jest blokowany palcem przykładającym odpowiednią siłę, aby zatrzymać wyciek gazu, gdy odpowiednie pokręta sterujące jest włączone i przytrzymywane w położeniu wciśniętym, aby umożliwić gazowi dotarcie do wtryskiwacza.



3. Umieść przygotowaną wodę z mydłem na złączy wtryskiwacza za pomocą małej szczotki, jeśli dojdzie do wycieku gazu na złączy wtryskiwacza, woda z mydłem zacznie się pieniać. W takim przypadku dokręć wtryskiwacz z odpowiednią siłą i powtórz krok 3 ponownie.



4. Jeśli piana nadal się utrzymuje, należy natychmiast wyłączyć dopływ gazu do produktu i wezwać autoryzowanego przedstawiciela serwisu lub technika posiadającego licencję. Nie używaj produktu, dopóki autoryzowany serwisant nie zajmie się produktem.





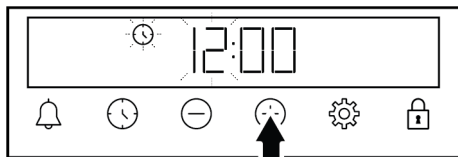
## 5 Pierwsze użycie

Przed rozpoczęciem korzystania z urządzenia zaleca się wykonanie poniższych czynności, odpowiednio w poniższych sekcjach.

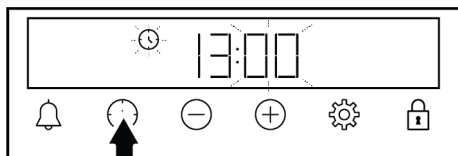
### 5.1 Pierwsze ustawienie godziny

**i** Zawsze ustawiaj porę dnia przed użyciem piekarnika. Jeśli jej nie ustawisz, w niektórych modelach piekarników nie można piec.

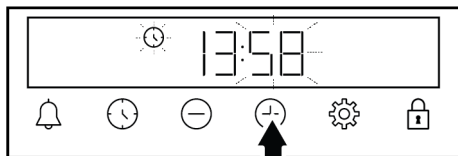
1. Przy pierwszym uruchomieniu piekarnika na wyświetlaczu miga „12:00” i symbol ☀.
2. Ustaw godzinę za pomocą przycisków  $\oplus/\ominus$ .



3. Naciśnij ☀ lub ⚙, aby podświetlić pole minut.



4. Naciśnij  $\oplus/\ominus$ , aby ustawić minuty.



5. Potwierdź, naciskając ☀ lub ⚙.  
⇒ Godzina jest ustawiona, a symbol ☀ zniknie.

**i** Jeśli timer nie zostanie ustawiony, to „12:00” i symbol ☀ będą nadal migać, a piekarnik nie uruchomi się. Aby piekarnik uruchomił się należy ustawić godzinę lub nacisnąć ☀, gdy pokazuje godzinę „12:00”. Możesz później zmienić ustawienie godziny, w sposób opisany w sekcji „Ustawienia”.

**i** W przypadku awarii zasilania ustawienia godziny zostaną anulowane. Powinien zostać ponownie ustawiony.

### 5.2 Czyszczenie wstępne

1. Usuń wszystkie materiały opakowania.
2. Wyjmij wszystkie akcesoria z piekarnika dostarczone wraz z urządzeniem.
3. Włącz urządzenie na 30 minut, a następnie wyłącz. W ten sposób pozostałości i warstwy, które mogły pozostać w piecu podczas produkcji, są spalane i czyszczone.
4. Podczas korzystania z urządzenia wybierz najwyższą temperaturę i funkcję roboczą, na którą działają wszystkie grzałki. Patrz „Funkcje obsługi piekarnika [► 72]”. W dalszej części dowiesz się, jak obsługiwać piekarnik.
5. Poczekać, aż piekarnik ostygnie.
6. Wytrzyj powierzchnię produktu wilgotną szmatką lub gąbką i wytrzyj szmatką.

#### Przed użyciem akcesoriów:

Umyj akcesoria wodą z detergentem i miękką gąbką.

**UWAGA:** Niektóre detergenty lub środki czyszczące mogą uszkodzić powierzchnię. Podczas czyszczenia nie używaj środków do szorowania, proszków do czyszczenia, kremów ani ostrych przedmiotów.

**UWAGA:** Przy pierwszym użyciu przez kilka godzin może pojawić się dym i nieprzyjemny zapach. Jest to normalne i do ich usu-

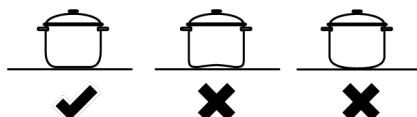
nięcia wystarczy dobra wentylacja. Unikaj bezpośredniego wdychania dymu i zapachów, które się tworzą.

## 6 Jak używać płyty kuchennej

### 6.1 Ogólne informacje na temat użytkowania płyty

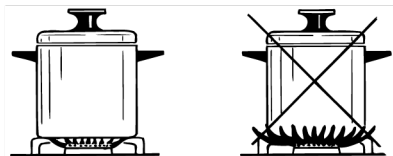
#### Ostrzeżenia ogólne

- Garnki i patelnie należy stawiać w taki sposób, by uchwyty nie znajdowały się nad palnikami. Pozwoli to zapobiec ich nagrzaniu.
- Nie stawiaj na płycie garnków/patelni, które są krzywe lub łatwo się przechylają.



- Nie podgrzewaj pustych garnków/patelni. Zarówno garnki, jak i urządzenie mogą ulec zniszczeniu.
- Nie zapalaj palników, gdy nie ma na nich garnka/patelni.
- Po zakończeniu gotowania zawsze wyłączaj palniki.
- Korzystanie z płyt bez garnków/patelni może uszkodzić urządzenie. Po zakończeniu gotowania zawsze wyłączaj płyty.

- W garnkach/patelni należy umieścić odpowiednią ilość żywności. Zapobiega to wylewaniu się żywności z garnków/patelni i nie trzeba ich dodatkowo czyścić.
- Pokrywek garnków i patelni nie wolno kłaść na palnikach/strefach gotowania.
- Garnki należy umieścić na środku palnika/strefy gotowania. Aby postawić garnek na innym palniku/strefie należy podnieść go i umieścić na wybranym palniku. Nie należy przesuwac garnka po palniku.
- Rozmiar garnków/patelni powinien odpowiadać wielkości płomienia. Płomień nie powinien wystawać za garnek/patelnię, a samo naczynie należy ustawić na środku palnika. Nie używaj dużych patelni/garnków do przykrywania więcej niż jednego palnika.



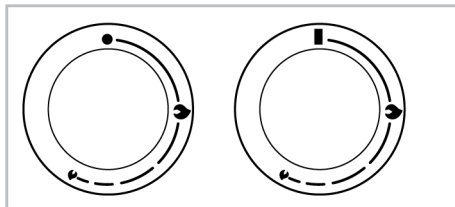
#### Zalecane rozmiary garnków/patelni

| Typ palnika płyty              | Średnica naczynia - cm |
|--------------------------------|------------------------|
| Palnik pomocniczy              | 12 – 18                |
| Normalny palnik                | 18 – 20                |
| Szybki palnik - Palnik do woka | 22 - 24                |

Nie używaj garnków/patelni, które przekraczają podane powyżej wymiary. Używanie garnków/patelni większych niż określone może spowodować zatrucie tlenkiem węgla i przegrzanie pobliskich powierzchni oraz pokręteł. Ponadto, jeśli powierzchnia do gotowania produktu jest szklana, na tej powierzchni nastąpi przegrzanie i produkt zostanie uszkodzony. Korzystanie z mniejszych patelni / garnków może spowodować poparzenie płomieniami.

### 6.2 Obsługa płyt grzewczych

#### Pokrętko sterujące płytą grzejną



- Pozycja wyłączona
- 🔥 Mały płomień: najniższa moc gazu

 Duży płomień: Najwyższa moc gazu

Płytę grzejną można obsługiwać za pomocą pokręteł sterujących płyty. Każde pokrętko obsługuje odpowiedni palnik. Możesz wywnioskować, którą nagrywką steruje, z symboli na panelu sterowania.

Po wyłączeniu (górną pozycją) palnik nie jest zasilany gazem. Po zapaleniu palnika można gotować, ustawiając poziom gazu na pokrętkle. Ustaw żądaną moc gotowania, ustawiając pokrętko do odpowiedniego symbolu.

### Zapalanie palników gazowych

✓ Zapalanie palników gazowych odbywa się za pomocą pokręteł sterujących.

1. Naciśnij pokrętko palnika.
2. Naciskając pokrętko, obróć je w kierunku przeciwnym do ruchu wskazówek zegara, do symbolu dużego płomienia.
3. Powstała iskra powoduje zapalenie gazu.
4. Po pierwszym zapłonie naciskaj pokrętko przez 3-5 sekund.
5. Jeżeli po naciśnięciu i puszczeniu pokrętkła gaz nie zapala się, należy powtórzyć tę samą czynność, przytrzymując pokrętko przez 15 sekund.

 Zwolnić przycisk, jeśli palnik nie zostanie zapalony w ciągu 15 sekund. Przed ponowną próbą odczekaj co najmniej 1 minutę. Istnieje ryzyko gromadzenia się gazu i eksplozji!

6. Dostosuj żądany poziom mocy.

### Wyłączenie palników gazowych

Ustaw pokrętko palnika w pozycji wyłączonej (na górze).

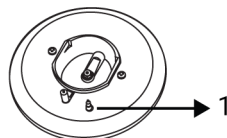


Jeżeli płomienie palnika przypadkowo zgasną, należy wyłączyć pokrętko regulacji palnika. Nie próbuj ponownie zapalać palnika przynajmniej przez 1 minutę.

PL

### Mechanizm zabezpieczający odcięcie gazu

Jako zabezpieczenie przed wydmuchiwanym gazem z powodu przelewania się przez górne palniki, uruchamia się mechanizm bezpieczeństwa, który natychmiast odcina dopływ gazu.



1 Bezpiecznik odcięcia gazu

Aby aktywować zabezpieczenie odcinające gaz, należy po włączeniu płyty przytrzymać pokrętko sterujące jeszcze przez 3-5 sekund.

### Palnik do woka

Palniki do woka pomagają szybciej gotować. Wok, szczególnie stosowany w kuchni azjatyckiej, to rodzaj głębokiej i płaskiej patelni wykonanej z blachy, na której w krótkim czasie przygotowuje się warzywa i mięso na mocnym ogniu.

Ponieważ potrawy gotuje się na mocnym ogniu i w bardzo krótkim czasie na patelni, która szybko i równomiernie przewodzi ciepło, wartości odżywcze potrawy zostają zachowane, a warzywa pozostają chrupiące. Palnika do woka można również używać do zwykłych rondli.

## 7 Korzystanie z piekarnika

### 7.1 Ogólne informacje dotyczące korzystania z piekarnika

**Wentylator chłodzący ( Różni się w zależności od modelu produktu. Może nie być dostępny w Twoim produkcie. )**

Urządzenie posiada wentylator chłodzący. Wentylator chłodzący włącza się automatycznie w razie potrzeby i chłodzi zarówno przód urządzenia, jak i meble. Wyłącza się automatycznie po zakończeniu procesu chłodzenia. Gorące powietrze wydobywa się przez drzwi piekarnika. Nie zakrywać otworów wentylacyjnych. W przeciwnym razie piekarnik może się przegrzać. Wentylator chłodzący nadal działa podczas pracy piekarnika lub po jego wyłączeniu (około 20-30 minut). Jeśli piecysz z użyciem timera, pod koniec czasu pieczenia wentylator chłodzący wyłączy się wraz z wszystkimi funkcjami. Użytkownik nie może ustawić czasu pracy wentylatora chłodzącego. Włącza się i wyłącza automatycznie. To nie jest błąd.

#### Oświetlenie piekarnika

Oświetlenie piekarnika włącza się, gdy piekarnik zaczyna piec. W niektórych modelach oświetlenie jest włączone podczas pieczenia, w niektórych wyłącza się po pewnym czasie.

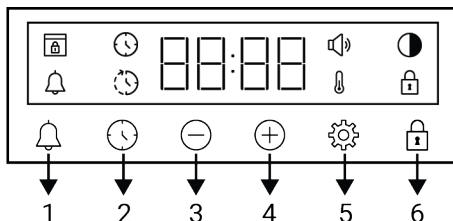
### 7.2 Obsługa panelu sterowania piekarnika

#### Ostrzeżenia ogólne dotyczące panelu sterowania

- Maksymalny czas, jaki można ustawić dla procesu pieczenia to 5 godzin 59 minut. W przypadku awarii zasilania program zostaje anulowany. Należy ustawić program ponownie.
- Podczas ustawiania programu odpowiednie symbole na wyświetlaczu migają. Należy odczekać chwilę, aż ustawienia zostaną zapisane.
- Jeśli dokonano jakichkolwiek ustawień pieczenia, nie można zmienić godziny.

- Jeśli czas pieczenia jest ustawiony na samym początku, pozostały czas jest wyświetlany na ekranie.
- W przypadkach, gdy ustawiono czas pieczenia lub czas zakończenia pieczenia, można automatycznie anulować ustawienie, naciskając długo .

#### Timer



- 1 Przycisk alarmu
- 2 Przycisk ustawienia czasu
- 3 Przycisk zwiększania
- 4 Przycisk zwiększania
- 5 Przycisk ustawień
- 6 Symbol blokady przycisków

#### Wyświetl symbole

-  : Symbol czasu pieczenia
-  : Symbol zakończenia pieczenia \*
-  : Symbol alarmu
-  : Symbol jasności
-  : Symbol włączonej blokady
-  : Symbol temperatury
-  : Symbol poziomu głośności
-  : Symbol blokady drzwi \*

\*Różni się w zależności od modelu produktu. Może nie być dostępny w Twoim produkcie.

#### Włączanie piekarnika

Po wybraniu funkcji pieczenia za pomocą pokrętła wyboru funkcji i po ustawieniu określonej temperatury za pomocą pokrętła temperatury, piekarnik zaczyna działać.

#### Wyłączanie piekarnika

Możesz wyłączyć piekarnik, przekręcając pokrętło wyboru programu i pokrętło temperatury do pozycji wyłączenia (w górę).

## Aby ustawić pieczenie ręcznie ustaw temperaturę i program.

Możesz ręcznie ustawić pieczenie (pod własną kontrolą) bez ustawiania czasu, wybierając temperaturę i funkcję pracy odpowiednią dla potrawy.

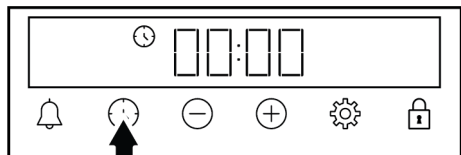


1. Wybierz funkcję za pomocą pokrętki.
  2. Ustaw żądaną temperaturę za pomocą pokrętki temperatury.
- ⇒ Piekarnik zacznie natychmiast pracować na wybranej funkcji i temperaturze, a na wyświetlaczu pojawi się symbol . Gdy temperatura wewnątrz piekarnika osiągnie ustawioną temperaturę, symbol znika. Piekarnik nie wyłącza się automatycznie, ponieważ pieczenie w trybie ręcznym odbywa się bez ustawiania czasu pieczenia. Pieczenie trzeba kontrolować i wyłączać samodzielnie. Po zakończeniu pieczenia wyłącz piekarnik, przekręcając pokrętkę wyboru programu i pokrętkę temperatury do pozycji wyłączenia (w górę).

### Pieczenie z ustawieniem czasu pieczenia:

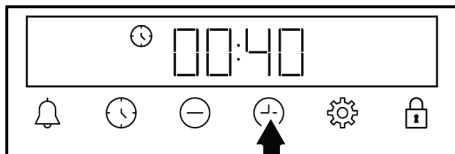
Możesz ustawić automatyczne wyłączenie piekarnika po upływie określonego czasu, wybierając temperaturę i program odpowiednią do potrawy i ustawiając czas pieczenia na timerze.

1. Wybierz program pieczenia.
2. Dotknij przycisku , aż na wyświetlaczu pojawi się symbol oznaczający czas pieczenia.



Po ustawieniu programu i temperatury można ustawić czas pieczenia na 30 minut, naciskając można ustawić czas pieczenia, a naciskając można zmienić ustawienie czas pieczenia.

3. Ustaw czas pieczenia za pomocą przycisków .



Czas pieczenia zwiększa się o 1 minutę w ciągu pierwszych 15 minut, a po 15 minutach zwiększa się o 5 minut.

4. Włóż jedzenie do piekarnika i ustaw temperaturę za pomocą pokrętki.
- ⇒ Piekarnik zacznie działać natychmiast po wybraniu programu i temperatury. Ustawiony czas pieczenia zaczyna być odliczany, a na wyświetlaczu pojawia się symbol . Gdy temperatura wewnątrz piekarnika osiągnie ustawioną temperaturę, symbol znika.
5. Po zakończeniu ustawionego czasu pieczenia na wyświetlaczu pojawi się napis „End”, symbol zacznie migać i rozlegnie się sygnał dźwiękowy timera.
  6. Ostrzeżenie rozlega się przez dwie minuty. Naciśnij dowolny przycisk, aby go wyłączyć. Ostrzeżenie zatrzyma się, a na wyświetlaczu pojawi się godzina.

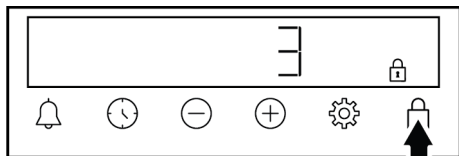
Jeśli po zakończeniu ostrzeżenia dźwiękowego zostanie naciśnięty dowolny przycisk, piekarnik zacznie działać ponownie. Aby zapobiec ponownemu uruchomieniu piekarnika po zakończeniu ostrzeżenia, należy go wyłączyć, obracając pokrętkę temperatury i pokrętkę funkcyjne do pozycji "0" (wyłączone).

## 7.3 Ustawienia

### Włączenie blokady przycisków

Korzystając z funkcji blokady przycisków, można zabezpieczyć timer przed utrudnieniem pracy.

1. Naciśnij , aż na wyświetlaczu pojawi się symbol .



- ⇒ Na wyświetlaczu pojawi się symbol  i rozpocznie się odliczanie 3-2-1. Blokada przycisków aktywuje się po zakończeniu odliczania. Po naciśnięciu dowolnego przycisku, gdy blokada jest włączona, minutnik wyemituje sygnał dźwiękowy, a symbol  zamyga.

 Jeśli zwolnisz przycisk przed końcem odliczania, blokada przycisków nie zostanie aktywowana.

 Przyciski czasowe nie mogą być używane, gdy blokada przycisków jest włączona. Blokada przycisków nie wyłączy się w przypadku awarii zasilania.

### Wyłączenie blokady przycisków

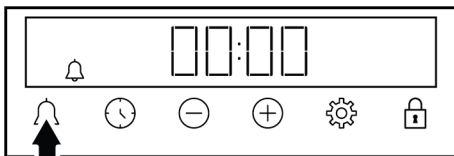
1. Naciskaj , aż z wyświetlacza zniknie symbol .
- ⇒ Symbol  znika z wyświetlacza, a blokada przycisków jest wyłączona.

### Ustawienie alarmu

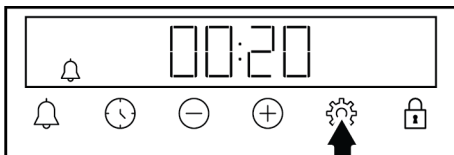
Możesz również użyć timera urządzenia do dowolnego ostrzeżenia lub przypomnienia innego niż pieczenie. Alarm nie wpływa na działanie piekarnika. Służy do ostrzegania. Na przykład można użyć alarmu, gdy piekarnik ma zostać wyłączony o określonej godzinie. Gdy tylko upłynie ustawiony czas, timer wyemituje ostrzeżenie dźwiękowe.

 Maksymalny czas alarmu może wynosić 23 godziny i 59 minut.

1. Naciskaj , aż na wyświetlaczu pojawi się symbol przycisku .



2. Ustaw czas alarmu za pomocą przycisków /.



- ⇒ Po ustawieniu czasu alarmu symbol  pozostaje zapalony, a na wyświetlaczu zaczyna się odliczanie czasu alarmu. Jeśli czas alarmu i czas pieczenia są ustawione jednocześnie, na wyświetlaczu wyświetlany jest krótszy czas.

3. Po upływie czasu alarmu symbol  zaczyna migać i pojawia się ostrzeżenie dźwiękowe.

### Wyłączanie alarmu

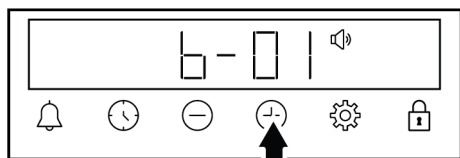
1. Pod koniec czasu alarmu dźwięk ostrzegawczy rozlega się przez dwie minuty. Naciśnij dowolny przycisk, aby go wyłączyć.
- ⇒ Ostrzeżenie zatrzyma się, a na wyświetlaczu pojawi się godzina.

### Czy chcesz anulować alarm?

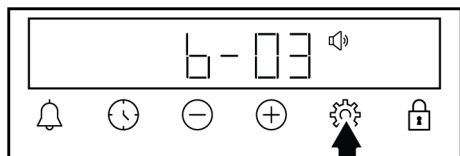
1. Naciskaj przycisk , aż na wyświetlaczu pojawi się symbol , aby zresetować czas alarmu. Naciskaj , aż na wyświetlaczu pojawi się symbol „00:00”.
2. Alarm można również anulować, naciskając dłużej .

### Regulacja głośności

1. Naciskaj przycisk , aż na wyświetlaczu pojawi się symbol .



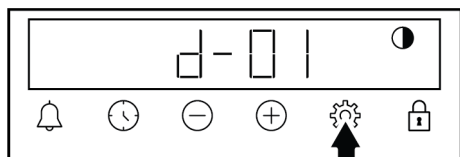
2. Ustaw żądany poziom za pomocą przycisków  $\oplus/\ominus$ . (**b-01-b-02-b-03**)



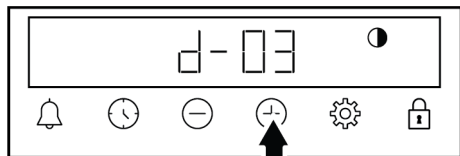
3. Naciśnij przycisk  $\text{⚙}$  w celu potwierdzenia lub poczekaj bez naciskania żadnego przycisku. Zestaw głośności staje się po chwili aktywny.

### Ustawienia jasności wyświetlacza

1. Naciskaj przycisk  $\text{⚙}$ , aż na wyświetlaczu pojawi się symbol  $\text{☾}$ .



2. Ustaw żądaną jasność za pomocą przycisków  $\oplus/\ominus$ . (**d-01-d-02-d-03**)

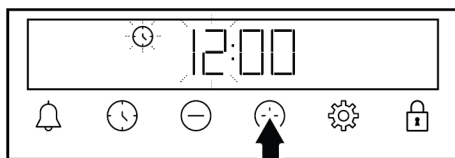


3. Naciśnij przycisk  $\text{⚙}$  w celu potwierdzenia lub poczekaj bez naciskania żadnego przycisku. Ustawienie jasności staje się aktywne po chwili.

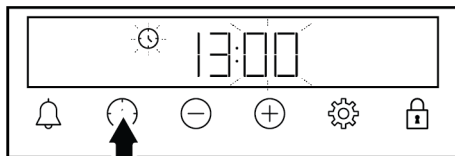
### Zmiana godziny

Aby zmienić wcześniej ustawioną godzinę na piekarniku:

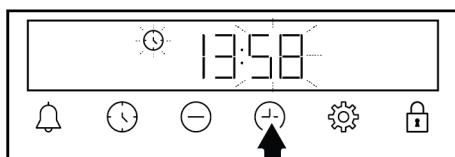
1. Naciśnij  $\text{⚙}$ , aż na wyświetlaczu pojawi się symbol  $\text{⌚}$ .
2. Ustaw godzinę za pomocą przycisków  $\oplus/\ominus$ .



3. Naciśnij  $\text{⌚}$  lub  $\text{⚙}$ , aby podświetlić pole minut.



4. Naciśnij  $\oplus/\ominus$ , aby ustawić minuty.

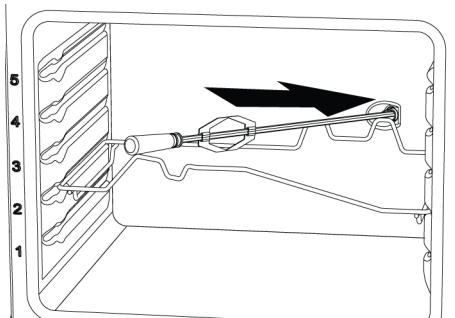


5. Potwierdź, naciskając  $\text{⌚}$  lub  $\text{⚙}$ .

⇒ Godzina jest ustawiona, a symbol  $\text{⌚}$  zniknie.

## 7.4 Funkcja rożna

1. Umieść rożen na 2. półce piekarnika.
2. Przymocuj grillowaną żywność do szpi kulca do rożna i zabezpiecz ją widelcami z obu stron.
3. Włóż koniec szaszłyka do rożna z kurczaka do szczeliny w silniku rożna, znajdującym się na tylnej ścianie piekarnika.



4. Umieść szaszłyk z kurczaka z rożna w szczeliny na grillu z rożna.



5. Umieść tacę na 1. półce, aby zebrać kapący olej. Dodaj trochę wody do środka, aby ułatwić czyszczenie.
6. Nie zapomnij zdjąć plastikowej rączki szpikulca. W przeciwnym razie może ulec uszkodzeniu z powodu ciepła podczas gotowania.
7. Po przekręceniu pokrętła funkcji na funkcję grilla z rożnem, silnik rożna również zaczyna działać.



Silnik rożna współpracuje z funkcją grilla. Po uruchomieniu funkcji grilla grzałka grilla włącza się i wyłącza z przerwami. Dlatego, gdy grzałka grilla jest włączona, silnik rożna pracuje, a gdy jest wyłączony, silnik rożna zatrzymuje się również. To nie jest wada.

8. Pod koniec pieczenia wyjmij jedzenie z piekarnika, przymocowując plastikowy uchwyt do szpikulca.

## 8 Ogólne informacje dotyczące pieczenia

W tej sekcji znajdziesz wskazówki dotyczące przygotowywania i pieczenia potraw.

Ponadto w tej sekcji opisano niektóre produkty spożywcze przetestowane, jako producenci, i najbardziej odpowiednie ustawienia dla tych produktów spożywczych.

Wskazane są również odpowiednie ustawienia piekarnika i akcesoria.

### 8.1 Ogólne ostrzeżenia dotyczące pieczenia w piekarniku

- Podczas otwierania drzwiczek piekarnika w trakcie lub po zakończeniu pieczenia może pojawić się gorąca para. Para może poparzyć ręce, twarz i/lub oczy. Podczas otwierania drzwiczek piekarnika należy trzymać się z daleka.
- Ze względu na różnicę temperatur intensywna para wodna wytwarzana podczas pieczenia może tworzyć krople wody skroplonej na wewnętrznej i zewnętrznej stronie piekarnika oraz na górnych częściach mebli. Jest to normalne zjawisko.
- Podane wartości temperatury i czasu pieczenia potraw mogą się różnić w zależności od przepisu i ilości. Z tego powodu wartości te są podane w przybliżeniu.
- Przed rozpoczęciem pieczenia należy wyjąć z piekarnika wszystkie akcesoria. Akcesoria, które pozostaną w piekarniku, mogą utrudnić prawidłowe pieczenie.
- W przypadku potraw, które będą pieczone według własnego przepisu, można odwoływać się do podobnych dań podanych w tabelach.

- Korzystanie z dostarczonych akcesoriów zapewnia najlepszą wydajność gotowania. Należy przestrzegać ostrzeżeń i informacji dostarczonych przez producenta dla zewnętrznych naczyń kuchennych, które będą używane.
- Wyciąć papier tłuszczoodporny na tłuszcz, który będzie używany podczas pieczenia, o rozmiarach odpowiednich do foremki. Papier tłuszczoodporny, który wystaje z foremki, może stwarzać ryzyko poparzenia i wpływać na jakość pieczenia. Należy użyć papieru tłuszczoodpornego odpowiedniego do danej temperatury.
- Aby uzyskać dobre wyniki pieczenia, należy umieścić potrawy na zalecanej, właściwej półce. Nie należy zmieniać położenia półki podczas pieczenia.

#### 8.1.1 Ciasta i wypieki

##### Informacje ogólne

- Zalecamy korzystanie z akcesoriów dołączonych do urządzenia w celu uzyskania dobrej wydajności pieczenia. Jeśli zamierzasz używać własnych foremek, wybierz ciemne, nieprzywierające i odporne na ciepło naczynia.
- Jeśli w tabeli gotowania zalecane jest wstępne podgrzewanie, należy pamiętać o włożeniu potrawy do piekarnika po wstępnym podgrzaniu.
- Jeśli zamierzasz piec stawiając naczynie na ruszcie, umieść ją na środku, a nie w pobliżu tylnej ściany.



- Wszystkie składniki użyte do wyrobu ciasta powinny być świeże i w temperaturze pokojowej.
- Pieczenie może się różnić w zależności od ilości potraw i wielkości naczyń.
- Formy metalowe, ceramiczne i szklane wydłużają czas pieczenia, a dolne powierzchnie wyrobów cukierniczych nie przysychają równomiernie.
- Jeśli używasz papieru do pieczenia, na dolnej powierzchni potrawy można zaoszczędzić lekkie zrumienienie. W takiej sytuacji może być konieczne wydłużenie czasu pieczenia o około 10 minut.
- Wartości określone w tabelach są ustalone w wyniku testów przeprowadzonych w naszych laboratoriach. Odpowiednie dla Ciebie wartości mogą się różnić od podanych.
- Umieść jedzenie na zalecanej półce. Dolna półka piekarnika to półka numer 1.

#### Wskazówki dotyczące pieczenia ciast

- Jeśli ciasto jest zbyt suche, zwiększ temperaturę o 10°C i skróć czas pieczenia.
- Jeśli ciasto jest wilgotne, użyj niewielkiej ilości płynu lub zmniejsz temperaturę o 10°C.
- Jeśli górna część ciasta jest spalona, umieść je na dolnej półce, obniż temperaturę i zwiększ czas pieczenia.

#### Sugestie dotyczące pieczenia na jednej tacy

| Żywność            | Akcesoria                                                                       | Funkcja operacyjna       | Pozycja półki | Temperatura (°C) | Czas pieczenia (min.) (ok.) |
|--------------------|---------------------------------------------------------------------------------|--------------------------|---------------|------------------|-----------------------------|
| Ciasto na blasze   | Standardowa taca *                                                              | Górne i dolne ogrzewanie | 3             | 180              | 30 ... 45                   |
| Ciasto w formie    | Forma do ciasta na ruszcie drucianym **                                         | Ogrzewanie wentylatorem  | 2             | 180              | 35 ... 45                   |
| Ciasteczka         | Standardowa taca *                                                              | Górne i dolne ogrzewanie | 3             | 160              | 25 ... 35                   |
| Ciasteczka         | Standardowa taca *                                                              | Ogrzewanie wentylatorem  | 2             | 150              | 25 ... 35                   |
| Ciasta biszkoptowe | Okrągła forma do ciasta o średnicy 26 cm z zaciśnięciem na ruszcie drucianym ** | Górne i dolne ogrzewanie | 2             | 160              | 30 ... 45                   |

- Jeśli wewnątrz ciasta jest dobrze upieczony, ale na zewnątrz jest lepki, użyj mniej płynu, zmniejsz temperaturę i zwiększ czas pieczenia.

#### Wskazówki dotyczące ciast

- Jeśli ciasto jest zbyt suche, zwiększ temperaturę o 10 °C i skróć czas pieczenia. Wysmaruj arkusz papieru do pieczenia w „sosie” składającym się z mleka, oleju, jajek i mieszanki jogurtowej.
- Jeśli ciasto powoli się piecze, upewnij się, że grubość przygotowanego ciasta nie przepełnia foremki.
- Jeśli ciasto jest zrumienione na powierzchni, ale spód nie jest upieczony, upewnij się, że ilość „sosu”, którą użyłeś, nie jest zbyt duża na dnie ciasta. Aby ciasto równomiernie się zarumieniło, spróbuj równomiernie rozprowadzić „sos” między arkuszami papieru a ciastem.
- Ciasto piec w temperaturze i pozycji podanej w tabeli. Jeśli spód nadal nie jest wystarczająco zrumieniony, umieść ciasto na dolnej półce do dalszego pieczenia.

#### Tabela pieczenia w piekarniku ciast i wyrobów piekarniczych

| Żywność            | Akcesoria                                                                    | Funkcja operacyjna                             | Pozycja półki | Temperatura (°C) | Czas pieczenia (min.) (ok.) |
|--------------------|------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------|---------------|------------------|-----------------------------|
| Ciasta biszkoptowe | Okrągła forma do ciasta o średnicy 26 cm z zaciśkiem na ruszcie drucianym ** | Ogrzewanie wentylatorem                        | 2             | 160              | 30 ... 40                   |
| Ciastko            | Taca do ciasta *                                                             | Górne i dolne ogrzewanie                       | 3             | 170              | 25 ... 40                   |
| Ciastko            | Taca do ciasta *                                                             | Ogrzewanie wentylatorem                        | 3             | 170              | 20 ... 30                   |
| Ciasto             | Standardowa taca *                                                           | Górne i dolne ogrzewanie                       | 2             | 200              | 30 ... 45                   |
| Ciasto ***         | Standardowa taca *                                                           | Górne i dolne ogrzewanie                       | 2             | 200              | 30 ... 45                   |
| Ciasto             | Standardowa taca *                                                           | Dolne/górne ogrzewanie wspomagane wentylatorem | 2             | 200              | 30 ... 40                   |
| Ciasto             | Standardowa taca *                                                           | Ogrzewanie wentylatorem                        | 2             | 180              | 35 ... 45                   |
| Bułka              | Standardowa taca *                                                           | Górne i dolne ogrzewanie                       | 2             | 200              | 20 ... 35                   |
| Bułka              | Standardowa taca *                                                           | Ogrzewanie wentylatorem                        | 3             | 180              | 20 ... 30                   |
| Chleb w całości    | Standardowa taca *                                                           | Górne i dolne ogrzewanie                       | 3             | 200              | 30 ... 45                   |
| Chleb w całości    | Standardowa taca *                                                           | Ogrzewanie wentylatorem                        | 3             | 200              | 30 ... 40                   |
| Lazania            | Prostokątna szklano-metalowa forma na ruszcie do grilla **                   | Górne i dolne ogrzewanie                       | 2 lub 3       | 200              | 30 ... 45                   |
| Szarlotka          | Okrągła czarna metalowa forma o średnicy 20 cm na ruszcie drucianym **       | Górne i dolne ogrzewanie                       | 2             | 180              | 60 ... 75                   |
| Szarlotka          | Okrągła czarna metalowa forma o średnicy 20 cm na ruszcie drucianym **       | Ogrzewanie wentylatorem                        | 2             | 170              | 50 ... 70                   |
| Pizza              | Standardowa taca *                                                           | Górne i dolne ogrzewanie                       | 2             | 220              | 10 ... 25                   |

Wstępne nagrzewanie jest zalecane dla wszystkich potraw.

\*Akcesoria te mogą nie być dołączone do urządzenia.

\*\*Akcesoria te nie są dołączone do urządzenia. Są to akcesoria dostępne w handlu.

## Sugestie dotyczące pieczenia na dwóch blachach

| Żywność    | Akcesoria                                  | Funkcja operacyjna      | Pozycja półki | Temperatura (°C) | Czas pieczenia (min.) (ok.) |
|------------|--------------------------------------------|-------------------------|---------------|------------------|-----------------------------|
| Ciasteczka | 2-Standardowa taca *<br>4-Taca do ciasta * | Ogrzewanie wentylatorem | 2 - 4         | 150              | 25 ... 40                   |
| Ciastko    | 2-Standardowa taca *<br>4-Taca do ciasta * | Ogrzewanie wentylatorem | 2 - 4         | 170              | 25 ... 35                   |
| Ciasto     | 1-Standardowa taca *<br>4-Taca do ciasta * | Ogrzewanie wentylatorem | 1 - 4         | 180              | 35 ... 45                   |
| Bulka      | 2-Standardowa taca *<br>4-Taca do ciasta * | Ogrzewanie wentylatorem | 2 - 4         | 180              | 20 ... 30                   |

Wstępne nagrzewanie jest zalecane dla wszystkich potraw.

\*Akcesoria te mogą nie być dołączone do urządzenia.

\*\*Akcesoria te nie są dołączone do urządzenia. Są to akcesoria dostępne w handlu.

### 8.1.2 Mięso, ryby i drób

#### Przyciski grillowania

- Doprawienie sokiem z cytryny i pieprzem przed pieczenia całego kurczaka, indyka i dużych kawałków mięsa zwiększy wydajność gotowania.
- Pieczenie mięsa bez kości zajmuje 15–30 minut.
- Należy obliczyć około 4 do 5 minut czasu pieczenia na centymetr grubości mięsa.

- Po upływie czasu pieczenia trzymaj mięso w piekarniku przez około 10 minut. Sok z mięsa lepiej rozprowadza się na smażonym mięsie i nie wypływa po rozkrojeniu.
- Rybę należy umieścić na średniej lub niskiej półce na talerzu żaroodpornym.
- Piecz zalecane potrawy według tabeli pieczenia na jednej blasze.

#### Tabela pieczenia w piekarniku mięsa, ryb i drobiu

| Żywność                      | Akcesoria                                               | Funkcja operacyjna                             | Pozycja półki | Temperatura (°C)                | Czas pieczenia (min.) (ok.) |
|------------------------------|---------------------------------------------------------|------------------------------------------------|---------------|---------------------------------|-----------------------------|
| Stek (cały)/Pieczeń (1 kg)   | Standardowa taca *                                      | Dolne/górne ogrzewanie wspomagane wentylatorem | 3             | 15 min. 250/max, po 180 ... 190 | 60 ... 80                   |
| Podudzie jagnięce (1,5-2 kg) | Standardowa taca *                                      | Dolne/górne ogrzewanie wspomagane wentylatorem | 3             | 15 min. 250/max, po 170         | 110 ... 120                 |
| Smażony kurczak (1,8-2 kg)   | Ruszt do grilla *<br>Umieść jedną tacę na dolnej półce. | Dolne/górne ogrzewanie wspomagane wentylatorem | 2             | 15 min. 250/max, po 190         | 60 ... 80                   |
| Smażony kurczak (1,8-2 kg)   | Ruszt do grilla *<br>Umieść jedną tacę na dolnej półce. | Ogrzewanie wentylatorem                        | 2             | 200 ... 220                     | 60 ... 80                   |

| Żywność                    | Akcesoria                                               | Funkcja operacyjna                             | Pozycja półki | Temperatura (°C)                | Czas pieczenia (min.) (ok.) |
|----------------------------|---------------------------------------------------------|------------------------------------------------|---------------|---------------------------------|-----------------------------|
| Smażony kurczak (1,8-2 kg) | Ruszt do grilla *<br>Umieść jedną tacę na dolnej półce. | Funkcja 3D                                     | 2             | 15 min. 250/max, po 190         | 60 ... 80                   |
| Indyk (5,5 kg)             | Standardowa taca *                                      | Dolne/górne ogrzewanie wspomagane wentylatorem | 1             | 25 min. 250/max, po 180 ... 190 | 150 ... 210                 |
| Indyk (5,5 kg)             | Standardowa taca *                                      | Funkcja 3D                                     | 1             | 25 min. 250/max, po 180 ... 190 | 150 ... 210                 |
| Ryby                       | Ruszt do grilla *<br>Umieść jedną tacę na dolnej półce. | Dolne/górne ogrzewanie wspomagane wentylatorem | 3             | 200                             | 20 ... 30                   |
| Ryby                       | Ruszt do grilla *<br>Umieść jedną tacę na dolnej półce. | Funkcja 3D                                     | 3             | 200                             | 20 ... 30                   |

Wstępne nagrzewanie jest zalecane dla wszystkich potraw.

\*Akcesoria te mogą nie być dołączone do urządzenia.

\*\*Akcesoria te nie są dołączone do urządzenia. Są to akcesoria dostępne w handlu.

### 8.1.3 Grill

Czerwone mięso, ryby i mięso drobiowe podczas grillowania szybko brązowieją, mają piękną skórę i nie wysychają. Mięso filetowe, szaszłyki, kielbaski, a także soczyste warzywa (pomidory, cebula itp.) są szczególnie polecane do grillowania.

#### Ostrzeżenia ogólne

- Żywność nieodpowiednia do grillowania niesie ze sobą ryzyko pożaru. Grilluj tylko potrawy odpowiednie do intensywnego ognia grillowego. Nie należy również umieszczać jedzenia za blisko tyłu grilla. To najgorętszy obszar, a tłuste potrawy mogą się zapalić.
- Zamknij drzwiczki piekarnika podczas grillowania. Nigdy nie grilluj przy otwartych drzwiach piekarnika. Gorące powierzchnie mogą powodować oparzenia!**

#### Przyciski grillowania

- Przygotuj produkty o podobnej grubości i wadze.
- Umieść elementy do grillowania na ruszcie lub ruszcie grillowym, rozprowadzając je bez przekraczania wymiarów rusztu.
- W zależności od grubości grillowanych kawałków czasu pieczenia może się różnić.
- Wsuń ruszt lub tackę dożądanego poziomu. Jeśli pieczesz na ruszcie, umieść tacę na dolnej półce, aby zebrać tłuszcz. Taca piekarnika, która zostanie nasunięta, powinna być tak dobrana, aby obejmowała całą powierzchnię grilla. Taca ta może nie być dostarczona z urządzeniem. Wlej trochę wody na tacę, aby ułatwić czyszczenie.

#### Tabela grillowania

| Żywność                        | Akcesoria       | Pozycja półki | Temperatura (°C) | Czas pieczenia (min.) (ok.) |
|--------------------------------|-----------------|---------------|------------------|-----------------------------|
| Ryby                           | Ruszt do grilla | 4 - 5         | 250              | 20 ... 25                   |
| Kawałki kurczaka               | Ruszt do grilla | 4 - 5         | 250              | 25 ... 35                   |
| Klopsik (cielęcina) - 12 ilość | Ruszt do grilla | 4             | 250              | 20 ... 30                   |

| Żywność                                                                         | Akcesoria       | Pozycja półki | Temperatura (°C) | Czas pieczenia (min.) (ok.) |
|---------------------------------------------------------------------------------|-----------------|---------------|------------------|-----------------------------|
| Kotlet jagnięcy                                                                 | Ruszt do grilla | 4 - 5         | 250              | 20 ... 25                   |
| Stek - (mięso w kostkach)                                                       | Ruszt do grilla | 4 - 5         | 250              | 25 ... 30                   |
| Kotlet cielęcy                                                                  | Ruszt do grilla | 4 - 5         | 250              | 25 ... 30                   |
| Zapiekane warzywa                                                               | Ruszt do grilla | 4 - 5         | 220              | 20 ... 30                   |
| Tosty z chleba                                                                  | Ruszt do grilla | 4             | 250              | 1 ... 4                     |
| Zaleca się nagrzewanie piekarnika przez 5 minut dla wszystkich potraw z grilla. |                 |               |                  |                             |
| Obrócić formę po 1/2 całkowitego czasu grillowania.                             |                 |               |                  |                             |

### Wentylator wspomagany małym grillem

| Żywność                                                           | Akcesoria                                            | Funkcja operacyjna                  | Pozycja półki | Temperatura (°C)            | Czas pieczenia (min.) (ok.) |
|-------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------|-------------------------------------|---------------|-----------------------------|-----------------------------|
| Ryby                                                              | Ruszt do grilla                                      | Wentylator wspomagany małym grillem | 4             | 200                         | 30 ... 35                   |
| Kawałki kurczaka                                                  | Ruszt do grilla                                      | Wentylator wspomagany małym grillem | 4             | 250                         | 25 ... 35                   |
| Klopsik (cielęcina) - 12 ilość                                    | Ruszt do grilla                                      | Wentylator wspomagany małym grillem | 4             | 250                         | 30 ... 40                   |
| Stek (cały)/Pieczeń (1 kg)                                        | Ruszt do grilla - Umieść jedną tacę na dolnej półce. | Wentylator wspomagany małym grillem | 3             | 15 min. 250, po 180 ... 190 | 90 ... 110                  |
| Nie należy podgrzewać potraw zalecanych w tej tabeli grillowania. |                                                      |                                     |               |                             |                             |

### 8.1.4 Funkcja smażenia na płytce lub smażenie bezolejowe

W funkcji „Airfry” można wykonać smażenie na płytce oleju lub smażenie bezolejowe z użyciem gorącego powietrza w piekarniku.

#### Ogólne ostrzeżenia

- Proszę zapoznać się z tabelą zaleceń pieczenia dla funkcji „Airfry”.
- Do tej funkcji należy używać tacki do smażenia (Airfry) dołączonej do produktu.
- Aby uzyskać dobry efekt smażenia, ułóż potrawę na blasze w taki sposób, aby nie zachodziły na siebie.

- Umieść blachę do pieczenia na dolnej półce, aby zbierał się w niej olej podczas smażenia. Umieść żaroodporny papier do pieczenia lub podobny materiał zalecany do użytku w piekarniku wewnątrz blachy.
- Jeśli blacha znajdująca się na dolnej półce nie jest używana, kapiący olej lub inne substancje z żywności mogą powodować silne dymienie, a nawet pojawienie się płomieni.
- Można użyć funkcji "Funkcja 3D", aby przyspieszyć czas nagrzewania wstępnego. Przełącz na funkcję "Airfry" po zakończeniu nagrzewania wstępnego.

## Stół do smażenia - "Airfry"

| Żywność                                    | Funkcja operacyjna | Pozycja półki | Temperatura (°C)       | Czas pieczenia (min.) (ok.) | Zalecana ilość             |
|--------------------------------------------|--------------------|---------------|------------------------|-----------------------------|----------------------------|
| Domowy ziemniak *                          | Airfry             | 3             | 220                    | 20 ... 40                   | 200-1000 g                 |
| Mrożony ziemniak **                        | Airfry             | 3             | 220                    | 15 ... 35                   | 200-1400 g                 |
| Udko z kurczaka / Skrzydło                 | Airfry             | 3             | 220                    | 20 ... 40                   | 500-1500 g                 |
| Pierś z kurczaka                           | Airfry             | 3             | 220                    | 30 ... 40                   | 200-700 g                  |
| Kurczak w całości                          | Airfry             | 3             | 15 min. 250/max po 190 | 60 ... 80                   | 1800-2000 g                |
| Mrożony nugget **                          | Airfry             | 3             | 220                    | 15 ... 25                   | 400-1000 g                 |
| Klopsik                                    | Airfry             | 3             | 220                    | 20 ... 30                   | 20-25 ilość                |
| Ryba w całości                             | Airfry             | 3             | 220                    | 15 ... 25                   | 2-5 ilość                  |
| Mrożona chrupiąca ryba ** (Paluszki rybne) | Airfry             | 3             | 220                    | 15 ... 25                   | 500-1500 g                 |
| Mrożone ciasto **                          | Airfry             | 3             | 220                    | 25 ... 35                   | 200-800 g<br>(10-40 ilość) |
| Mrożona pizza **                           | Airfry             | 3             | 220                    | 10 ... 20                   | 2-4 ilość                  |
| Kiełbasa                                   | Airfry             | 3             | 220                    | 15 ... 25                   | 10-20 ilość                |
| Mieszanka warzyw                           | Airfry             | 3             | 220                    | 20 ... 25                   | 400-1000 g                 |
| Bułeczka                                   | Airfry             | 3             | 220                    | 25 ... 35                   | 20-25 ilość                |
| Papryka faszerowana                        | Airfry             | 3             | 220                    | 25 ... 35                   | 20-25 ilość                |

\* Zanurz ziemniaki w wodzie na 30 minut, osusz je i dodaj ¼ do 1 łyżki oleju.

\*\* Rozgrzej.

### 8.1.4.1 Funkcja suszenia

Funkcja suszenia umożliwia konserwowanie i/lub suszenie produktów, w tym owoców, warzyw i ziół. Dzięki zastosowaniu termowentylatora i wentylatora na tylnej ścianie piekarnika do cyrkulacji optymalnie ogrzanego powietrza w całym piekarniku, funkcja ta delikatnie usuwa wilgoć.

- Użyj funkcji suszenia do suszenia produktów, w tym owoców, warzyw i ziół. Zaleca się suszenie w temperaturze od 50 do 70°C.

- Ilość wilgoci, zawartość cukru, rozmiar i grubość żywności oraz wilgotność otoczenia wpływają na szybkość wysychania żywności.
- Pokrój owoce i warzywa na kawałki o grubości 1-2 cm.
- Aby zachować kolor podczas suszenia, drzwiczki piekarnika muszą pozostać otwarte. Umieszczenie drewnianej łyżki w górnym rogu między drzwiczkami a piekarnikiem pomoże utrzymać drzwiczki otwarte. Upewnij się, że przedmiot nie dotyka uszczelki piekarnika.

| Żywność                      | Akcesoria                 | Funkcja operacyjna | Pozycja półki | Temperatura (°C) | Czas pieczenia (min.) (ok.) |
|------------------------------|---------------------------|--------------------|---------------|------------------|-----------------------------|
| Jabłko                       | Taca do smażenia (Airfry) | Airfry             | 3             | 50               | 300 ... 540                 |
| Plasterki pomarańczy, skórki | Taca do smażenia (Airfry) | Airfry             | 3             | 50               | 300 ... 540                 |
| Cytryna                      | Taca do smażenia (Airfry) | Airfry             | 3             | 50               | 300 ... 540                 |
| Pigwa                        | Taca do smażenia (Airfry) | Airfry             | 3             | 50               | 300 ... 540                 |
| Zioła                        | Taca do smażenia (Airfry) | Airfry             | 3             | 50               | 240 ... 420                 |

### 8.1.5 Test żywności

### Tabela pieczenia posiłków testowych

- Potrawy zostały przygotowywane zgodnie z normą EN 60350-1, aby ułatwić testowanie produktu dla organów kontrolnych.

### Sugestie dotyczące pieczenia na jednej tacy

| Żywność                       | Akcesoria                                                                    | Funkcja operacyjna       | Pozycja półki                                                            | Temperatura (°C) | Czas pieczenia (min.) (ok.) |
|-------------------------------|------------------------------------------------------------------------------|--------------------------|--------------------------------------------------------------------------|------------------|-----------------------------|
| Kruche ciasteczka (herbatnik) | Standardowa taca *                                                           | Górne i dolne ogrzewanie | 3                                                                        | 140              | 20 ... 30                   |
| Kruche ciasteczka (herbatnik) | Standardowa taca *                                                           | Ogrzewanie wentylatorem  | W modelach z półkami drucianymi :3<br>W modelach bez półek drucianych :2 | 140              | 15 ... 25                   |
| Ciasteczka                    | Standardowa taca *                                                           | Górne i dolne ogrzewanie | 3                                                                        | 160              | 25 ... 35                   |
| Ciasteczka                    | Standardowa taca *                                                           | Ogrzewanie wentylatorem  | 2                                                                        | 150              | 25 ... 35                   |
| Ciasta biszkoptowe            | Okrągła forma do ciasta o średnicy 26 cm z zaciśkiem na ruszcie drucianym ** | Górne i dolne ogrzewanie | 2                                                                        | 160              | 30 ... 45                   |
| Ciasta biszkoptowe            | Okrągła forma do ciasta o średnicy 26 cm z zaciśkiem na ruszcie drucianym ** | Ogrzewanie wentylatorem  | 2                                                                        | 160              | 30 ... 40                   |
| Szarlotka                     | Okrągła czarna metalowa forma o średnicy 20 cm na ruszcie drucianym **       | Górne i dolne ogrzewanie | 2                                                                        | 180              | 60 ... 75                   |
| Szarlotka                     | Okrągła czarna metalowa forma o średnicy 20 cm na ruszcie drucianym **       | Ogrzewanie wentylatorem  | 2                                                                        | 170              | 50 ... 70                   |

Wstępne nagrzewanie jest zalecane dla wszystkich potraw.

\*Akcesoria te mogą nie być dołączone do urządzenia.

\*\*Akcesoria te nie są dołączone do urządzenia. Są to akcesoria dostępne w handlu.

## Sugestie dotyczące pieczenia na dwóch blachach

| Żywność                       | Akcesoria                                  | Funkcja operacyjna      | Pozycja półki | Temperatura (°C) | Czas pieczenia (min.) (ok.) |
|-------------------------------|--------------------------------------------|-------------------------|---------------|------------------|-----------------------------|
| Ciasteczka                    | 2-Standardowa taca *<br>4-Taca do ciasta * | Ogrzewanie wentylatorem | 2 - 4         | 150              | 25 ... 40                   |
| Kruche ciasteczka (herbatnik) | 2-Standardowa taca *<br>4-Taca do ciasta * | Ogrzewanie wentylatorem | 2 - 4         | 140              | 15 ... 25                   |

Wstępne nagrzewanie jest zalecane dla wszystkich potraw.

\*Akcesoria te mogą nie być dołączone do urządzenia.

\*\*Akcesoria te nie są dołączone do urządzenia. Są to akcesoria dostępne w handlu.

## Grill

| Żywność                        | Akcesoria       | Pozycja półki | Temperatura (°C) | Czas pieczenia (min.) (ok.) |
|--------------------------------|-----------------|---------------|------------------|-----------------------------|
| Klopsik (cielęcina) - 12 ilość | Ruszt do grilla | 4             | 250              | 20 ... 30                   |
| Tosty z chleba                 | Ruszt do grilla | 4             | 250              | 1 ... 4                     |

Zaleca się nagrzewanie piekarnika przez 5 minut dla wszystkich potraw z grilla.

Obrócić formę po 1/2 całkowitego czasu grillowania.

## 9 Czystczenie i konserwacja

### 9.1 Ogólne informacje dotyczące czyszczenia

#### Ostrzeżenia ogólne

- Przed czyszczeniem produktu należy poczekać, aż ostygnie. Gorące powierzchnie mogą powodować oparzenia!
- Nie nakładaj detergentu bezpośrednio na gorące powierzchnie. Może to spowodować trwałe plamy.
- Po każdym użyciu urządzenie powinno być dokładnie wyczyszczone i wysuszone. W ten sposób można łatwo usunąć resztki jedzenia i zapobiec ich przypaleniu podczas późniejszego użycia urządzenia. W ten sposób wydłuża się okres eksploatacji urządzenia i zmniejsza ilość często występujących problemów.
- Do czyszczenia nie używaj środków do czyszczenia parą.

- Niektóre detergenty lub środki czyszczące powodują uszkodzenie powierzchni. Nieodpowiednie środki czyszczące to: wybielacze, środki czyszczące zawierające amoniak, kwas lub chlorek, środki do czyszczenia parą wodną, środki do usuwania kamienia, środki do usuwania plam i rdzy, środki czyszczące o właściwościach ściernych (środki czyszczące w kremie, proszek do szorowania, krem do szorowania, druciak ścierny i drapiący, druty, gąbki, ściereczki czyszczące zawierające brud i pozostałości środka czyszczącego).
- Do czyszczenia po każdym użyciu nie są potrzebne żadne specjalne środki czyszczące. Urządzenie należy czyścić płynem do mycia naczyń, ciepłą wodą i miękką ściereczką lub gąbką i osuszyć suchą szmatką.



- Pamiętaj, aby całkowicie wyczyścić pozostały płyn i natychmiast wyczyścić resztki żywności podczas gotowania.
- Nie myj żadnego elementu urządzenia w zmywarce, chyba że w instrukcji obsługi określono inaczej.

### **Dla płyt:**

- Zanieczyszczenia kwaśne, takie jak mleko, koncentrat pomidorowy i olej mogą powodować trwałe plamy na płytach i elementach składowych stref grzewczych, należy wyczyścić wypływające płyny natychmiast po schłodzeniu płyty poprzez jej wyłączenie.
- Palniki typu Wok stosowane w wysokich temperaturach mogą zmieniać kolor. Jest to normalne.
- Przesuwanie niektórych naczyń może spowodować, że na uchwytych garnków pojawią się metalowe ślady. Nie przesuwaj patelni i garnków po powierzchni.
- Nakładki na płyty grzejne stykają się bezpośrednio z ogniem i są wystawione na działanie wysokich temperatur, dlatego zmiana i utrata koloru z czasem jest zjawiskiem normalnym. Nie stanowi to problemu podczas użytkowania płyty.

### **Inox - powierzchnie nierdzewne**

- Do czyszczenia powierzchni i uchwytów ze stali nierdzewnej nie używaj środków czyszczących zawierających kwas lub chlor.
- Powierzchnia ze stali nierdzewnej może z czasem zmienić kolor. Jest to normalne. Po każdej pracy wyczyść je detergentem odpowiednim do powierzchni ze stali nierdzewnej lub inox.
- Czyść miękką ściereczką z mydłem i płynnym (nierysującym) detergentem odpowiednim do powierzchni ze stali nierdzewnej, uważając, aby wycierać w jednym kierunku.
- Plamy z wapna, oleju, skrobi, mleka i białka na powierzchniach szklanych i inox usuwać natychmiast, nie czekając. Plamy mogą rdzewieć pod wpływem długiego czasu.

- Środki czyszczące rozpylone lub nałożone na powierzchnię należy natychmiast usunąć. Pozostawione na powierzchni ściernie środki czyszczące powodują, że powierzchnia staje się biała.

### **Powierzchnie emaliowane**

- Piekarnik musi ostygnąć przed czyszczeniem strefy pieczenia. Czyszczenie na gorących powierzchniach stwarza zarówno zagrożenie pożarowe, jak i uszkodza powierzchnię emalii.
- Po każdym użyciu umyj emaliowane powierzchnie płynem do mycia naczyń, ciepłą wodą i miękką ściereczką lub gąbką i wysusz suchą szmatką.
- Jeśli produkt posiada funkcję łatwego czyszczenia parą, można jej użyć do czyszczenia lekkich zabrudzeń. (Patrz „Łatwe czyszczenie parą [► 108]”.)
- W przypadku uporczywych plam można użyć środka do czyszczenia piekarników i grilla zalecanego na stronie internetowej marki produktu oraz nierysującej czyszcika drucianego. Nie używaj zewnętrznego środka do czyszczenia piekarników.

### **Powierzchnie katalityczne**

- Ściany boczne płyty kuchennej mogą być pokryte emaliowanymi lub katalitycznymi ścianami. Zależy od modelu.
- Katalityczne ściany mają lekką matową i porowatą powierzchnię. Katalityczne ściany piekarnika nie powinny być czyszczone.
- Powierzchnie katalityczne pochłaniają olej dzięki porowatej strukturze i zaczynają świecić, gdy powierzchnia jest nasyczona olejem, w takim przypadku zaleca się wymianę części.

### **Szklana powierzchnia**

- Do czyszczenia powierzchni szklanych nie należy używać metalowych skrobaków ani ściernych materiałów czyszczących. Mogą uszkodzić szklaną powierzchnię.

- Wyczyść urządzenie używając detergentu do mycia naczyń, ciepłej wody i ściereczki z mikrofibry przeznaczonej do powierzchni szklanych, a następnie osusz je suchą ściereczką z mikrofibry.
- Jeśli po czyszczeniu pozostaną resztki detergentu, przetrzyj je zimną wodą i osusz czystą i suchą ściereczką z mikrofibry. Resztki detergentu mogą następnym razem uszkodzić szklaną powierzchnię.
- W żadnym wypadku zaschniętej pozostałości na powierzchni szkła nie należy czyścić żąbkowanymi nożami, drutem lub podobnymi narzędziami do drapania.
- Plamy wapniowe (żółte plamy) można usunąć z powierzchni szkła za pomocą środka do usuwania kamienia, takiego jak ocet lub sok z cytryny.
- Jeśli powierzchnia jest mocno zabrudzona, nanieś na plamę środek czyszczący gąbką i długo odczekaj, aż zadziała. Następnie wyczyść szklaną powierzchnię wilgotną szmatką.
- Przebarwienia i plamy na szklanej powierzchni są normalne i nie są uznawane za wady.

### **Części z tworzyw sztucznych i malowane powierzchnie**

- Plastikowe części i pomalowane powierzchnie należy czyścić za pomocą płynu do mycia naczyń, ciepłej wody i miękkiej szmatki lub gąbki, a następnie osuszyć suchą szmatką.
- Nie należy używać metalowych skrobaków ani ściernych środków czyszczących. Mogą uszkodzić powierzchnie.
- Upewnij się, że połączenia elementów wyrobu nie są zawilgocone i pokryte detergentem. W przeciwnym razie na tych połączeniach może wystąpić korozja.

## **9.2 Czyszczenie akcesoriów**

Nie wkładaj akcesoriów urządzenia do zmywarki, chyba że w instrukcji obsługi określono inaczej.

### **Czyszczenie akcesoriów pokrytych powłoką barierową**

Przed pierwszym użyciem tacki powlekanej barierą, umieść blachę w piekarniku i tylko raz ustaw piekarnik na temperaturę 200°C na 40 minut.

Do czyszczenia akcesoriów pokrytych barierą nie należy używać ostrych, ściernych materiałów czyszczących. Najlepiej czyścić je miękką szmatką lub gąbką z kremowym środkiem do czyszczenia powierzchni.

Zanurz akcesoria z powłoką barierową w ciepłej wodzie na 10 minut po wymagających warunkach gotowania (funkcje takie jak grill, grill + wentylator). Następnie umyj miękką szmatką lub gąbką.

## **9.3 Czyszczenie płyty grzewczej**

### **Czyszczenie palników**

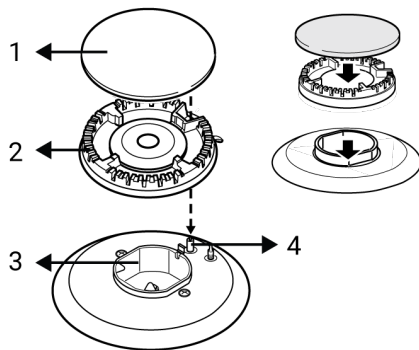
1. Przed czyszczeniem płyty należy zdjąć z niej podkładki kuchenne, nakładki na palnik i głowice.
2. Wyczyść płytę zgodnie z zaleceniami zawartymi w ogólnych informacjach dotyczących czyszczenia w zależności od rodzaju powierzchni (emaliowana, szklana, inox itp.).
3. Wyczyść komorę palnika szmatką nasączoną detergentem lub nierysującą powierzchnię miękką szczoteczką. Upewnij się, że nie zostały żadne resztki jedzenia.
4. Wyczyść świece zapłonowe i elementy termiczne (w modelach z zapłonem i elementem termicznym) dobrze wyciśniętą szmatką. Następnie osusz czystą szmatką. Pamiętaj, aby świeca zapłonowa i element termiczny były całkowicie suche.
5. Po każdym użyciu wyczyść nakładki na palnik i głowice palników wodą z detergentem, a następnie je wysusz.
6. W przypadku uporczywych plam położyć nakładki na palnik i głowice w wodzie z detergentem lub ciepłej wo-

dzie z mydłem przez co najmniej 15 minut. Użyj niemetalowej i nierysującej powierzchni szczotki.

7. Do wnętrza piekarników i rusztów można używać środków czyszczących Quick&Shine, stosowanych do powierzchni emaliowanych i zalecanych przez autoryzowany serwis, zwłaszcza do trwałych plam na emaliowanych pokrywach palników.
8. Podczas czyszczenia nakładek do palników nie używaj agresywnych środków czyszczących, takich jak środki do czyszczenia wnętrza piekarnika, odkamieniacze, ponieważ mogą spowodować przebarwienia.
9. Po każdym użyciu wyczyść podkładki kuchenne wodą z detergentem i nierysującą powierzchnią miękką szczotką, a następnie wysusz.
10. Używanie wilgotnych nakładek na palniki i podkładek kuchennych może spowodować pojawienie się trwałych plam wapiennych. Należy upewnić się, że przed użyciem zostały wysuszone.
11. Umieść w odpowiednim miejscu głowice i nakładki na palniki oraz podkładki kuchenne.
12. Należy upewnić się, że podkładki znajdują się na środku palników. W modelach z kołkami dopasuj kołki na płycie palnika do otworów na kołki w uchwytych garnków.

### Montaż części palnika

1. Po wyczyszczeniu palników umieść części jak na rysunku.
2. Głowica palnika powinna przechodzić przez świecę zapłonową palnika (4). Obróć głowicę palnika w prawo i w lewo, aby upewnić się, że jest osadzona w komorze palnika.
3. Umieść nasadkę palnika na głowicy.



- 1 Nakładka na palnik
- 2 Głowica
- 3 Komora palnika
- 4 Świeca zapłonowa (w modelach z zapłonem)

### 9.4 Czyszczenie panelu sterowania

- Podczas czyszczenia paneli z pokrętkami należy przetrzeć panel i pokrętła wilgotną, miękką ściereczką, a następnie wytrzeć do sucha. Nie należy zdejmować pokręteł i uszczelzek znajdujących się pod spodem w celu wyczyszczenia panelu. Panel sterujący i pokrętła mogą ulec uszkodzeniu.
- Podczas czyszczenia paneli inox z pokrętkami nie należy używać środków czyszczących inox wokół pokręteł. Wskaźniki wokół pokręteł mogą zostać wymazane.
- Dotykowe panele sterowania należy wyczyścić wilgotną miękką szmatką i osuszyć suchą szmatką. Jeśli urządzenie ma funkcję blokady przycisków należy ustawić blokadę przed rozpoczęciem czyszczenia panelu sterowania. W przeciwnym razie na przyciskach może wystąpić nieprawidłowe wykrycie.

### 9.5 Czyszczenie wnętrza piekarnika (strefa pieczenia)

Postępuj zgodnie ze wskazówkami opisanymi w rozdziale „Ogólne informacje dotyczące czyszczenia” w zależności od rodzaju powierzchni w piekarniku.

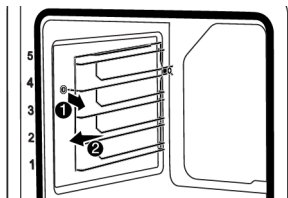
## Czyszczenie bocznych ścian piekarnika

Ściany boczne płyty kuchennej mogą być pokryte emaliowanymi lub katalitycznymi ścianami. Zależy od modelu. Jeśli istnieje ściana katalityczna, należy zapoznać się z informacjami zawartymi w rozdziale „Powierzchnie katalityczne”.

Jeśli twoje urządzenie to model z drucianą półką, zdejmij druciane półki przed czyszczeniem ścian bocznych. Następnie dokończ czyszczenie zgodnie z opisem w rozdziale „Ogólne informacje dotyczące czyszczenia” w zależności od rodzaju powierzchni ścianek bocznych.

### Abby wyjąć boczne półki druciane:

1. Zdejmij przód półki drucianej, ciągnąc ją na bocznej ścianie w przeciwnym kierunku.
2. Pociągnij drucianą półkę do siebie, aby ją całkowicie wyjąć.



3. Aby ponownie przymocować półki, należy powtórzyć kroki wyjmowania, ale od końca do początku.

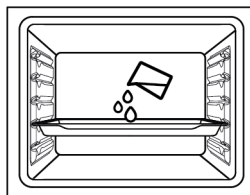
## 9.6 Łatwe czyszczenie parą

Pozwala to z łatwością usunąć brud (nie pozostający na długo), który jest zmiękczaany przez parę wewnątrz piekarnika oraz przez kropelki wody skondensowane na wewnętrznych powierzchniach piekarnika.

1. Wyjmij wszystkie akcesoria z piekarnika.
2. Dodaj 500 ml wody do blachy i umieść ją na drugiej półce piekarnika.



Nie używać wody destylowanej lub filtrowanej. Należy używać wyłącznie przegotowanej wody. Nie używać łatwopalnych, alkoholowych lub innych stałych roztworów zamiast wody.



3. Ustaw piekarnik na łatwy tryb czyszczenia parą i temperaturę 100°C na 15 minut.

Natychmiast otwórz drzwi i wytrzyj wewnątrz piekarnika wilgotną gąbką lub ściereczką. Para zostanie uwolniona po otwarciu drzwi. Może to stwarzać ryzyko poparzenia. Należy zachować ostrożność podczas otwierania drzwi.

W przypadku uporczywych zabrudzeń urządzenie należy czyścić płynem do mycia naczyń, ciepłą wodą i miękką ściereczką lub gąbką i osuszyć suchą szmatką.



W funkcji łatwego czyszczenia parą oczekuje się, że dodana woda odparuje i skropli się po wewnętrznej stronie piekarnika i na drzwiach piekarnika, aby zmiękczyć lekkie zabrudzenia powstałe w piekarniku. Skropliny powstające na drzwiach piekarnika mogą skapywać po otwarciu drzwiczek piekarnika. Po otwarciu drzwiczek piekarnika, wytrzyj skropliny.

(Różni się w zależności od modelu produktu. Może nie być dostępny w Twoim produkcie.) Po kondensacji wewnątrz piekarnika w kanale basenu pod piekarnikiem może pojawić się kałuża lub wilgoć. Po użyciu wytrzyj kanał basenu wilgotną szmatką i wysusz.



## 9.7 Czyszczenie drzwiczek piekarnika

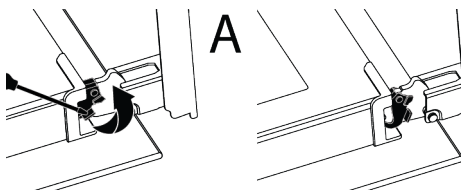
Możesz zdjąć drzwi piekarnika i szyby, aby je wyczyścić. Jak zdemontować drzwi i okna, opisano w rozdziałach „Zdejmowanie drzwi piekarnika” i „Zdejmowanie wewnętrznych szyb drzwi”. Po zdjęciu wewnętrznych szyb drzwi wyczyść je za pomocą płynu do naczyń, ciepłej wody i miękkiej szmatki lub gąbki, a następnie wysusz suchą szmatką. W przypadku osadów wapiennych, które mogą tworzyć się na szkłe piekarnika, przetrzyj szkło octem i spłucz.



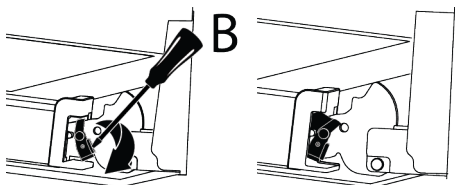
Nie używaj szorstkich środków ściernych, metalowych skrobaczek, druciaków lub środków wybielających do czyszczenia drzwi piekarnika i szyb.

### Zdejmowanie drzwiczek piekarnika

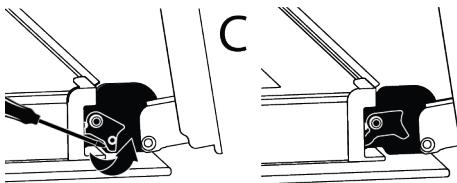
1. Otwórz drzwiczki piekarnika.
2. Otwórz zaczepy w gnieździe zawiasu z przodu drzwi po prawej i lewej stronie, naciskając w dół, jak pokazano na rysunku.
3. Rodzaje zawiasów różnią się jako (A), (B), (C) w zależności od modelu produktu. Poniższe rysunki pokazują, jak otworzyć każdy rodzaj zawiasu.
4. Zawias typu (A) jest dostępny w normalnych typach drzwi.



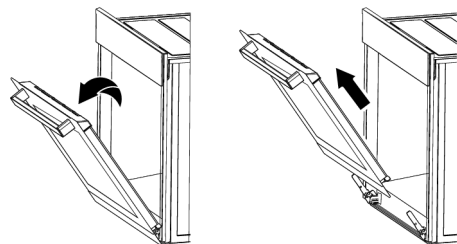
5. Zawias typu (B) jest dostępny w wersjach z cichym domykaniem drzwi.



6. Zawias typu (C) jest dostępny w wersjach z miękkim otwieraniem/zamykaniem drzwi.



7. Ustaw drzwi piekarnika w pozycji półotwartej.



8. Pociągnij zdemontowane drzwi w górę, aby zwolnić je z prawego i lewego zawiasu, a następnie je zdejmij.

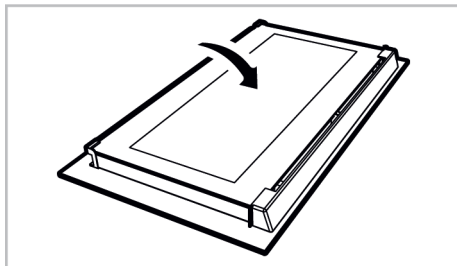


Aby ponownie przymocować drzwiczki, należy powtórzyć kroki wyjmowania, ale od końca do początku. Podczas montowania drzwi pamiętaj o zamknięciu zatrzasków w gnieździe zawiasu.

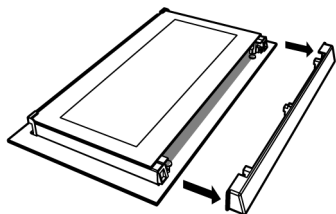
## 9.8 Zdejmowanie wewnętrznej szyby drzwiczek piekarnika

Wewnętrzną szybę przednich drzwi produktu można zdjąć w celu wyczyszczenia.

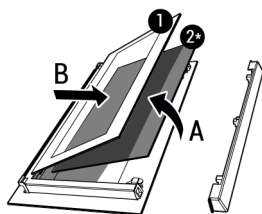
1. Otwórz drzwiczki piekarnika.



2. Zdejmij plastikowy element przymocowany w górnej części przednich drzwi-czek, pociągając go do siebie.



3. Jak pokazano na rysunku, delikatnie unieś wewnętrzną szybę (1) w kierunku „A” a następnie wyjmij ją, pociągając w kierunku „B”.



- 1 Szyba wewnętrzna      2\* Szyba wewnętrzna (może nie być dostępna dla Twojego urządzenia)

4. Jeśli urządzenie ma szybę wewnętrzną (2), powtórz ten sam proces, aby ją wyjąć (2).
5. Pierwszym krokiem wyjęcia drzwi jest ponowne zamontowanie szyby wewnętrznej (2). Umieść ściętą krawędź szkła tak, aby zetknęła się ze ściętą krawędzią plastikowej szczeliny. (Jeśli urządzenie ma szybę wewnętrzną). Szyba wewnętrzna (2) musi być przymocowana do prowadnicy jak najbliższej wewnętrznej szyby (1).
6. Podczas ponownego montażu szyby wewnętrznej (1), zwróć uwagę, aby umieścić szybę z naklejką w stronę drugiej szyby wewnętrznej. Istotne jest umieszczenie dolnych rogów szyby wewnętrznej (1), tak aby stykały się z dolnymi prowadnicami.
7. Popchnij w kierunku ramy, aż usłyszysz „kliknięcie”.

## 9.9 Czyszczenie lampki piekarnika

W przypadku zabrudzenia osłony lampki w strefie pieczenia należy umyć ją za pomocą płynu do naczyń, ciepłej wody i miękkiej szmatki lub gąbki, a następnie osuszyć suchą szmatką. W przypadku awarii lampki można wymienić ją, postępując zgodnie z poniższymi wskazówkami.

### Wymiana lampki piekarnika

#### Ostrzeżenia ogólne

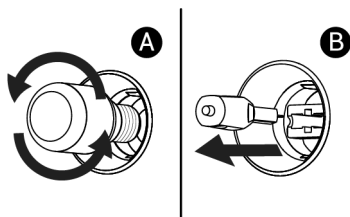
- Aby uniknąć ryzyka porażenia prądem przed wymianą lampki należy odłączyć zasilanie i odczekać, aż piekarnik ostygnie. Gorące powierzchnie mogą powodować oparzenia!
- Ten piekarnik jest zasilany lampką żarową o mocy mniejszej niż 40 W, o wysokości mniejszej niż 60 mm i średnicy mniejszej niż 30 mm lub lampką halogenową z gniazdami G9 o mocy mniejszej niż 60 W. Lampki są przystosowane do pracy w temperaturach powyżej 300 °C. Lampki do piekarnika są dostępne w autoryzowanych serwisach lub u licencjonowanych techników. Ten produkt zawiera lampkę klasy energetycznej G.
- Położenie lampki może różnić się od pokazanego na rysunku.
- Lampka ta nie nadaje się do oświetlania pomieszczeń domowych. Lampka ma pomóc zobaczyć potrawy.
- Lampki zastosowane w tym urządzeniu są odporne na ciężkie warunki fizyczne, takie jak temperatura powyżej 50°C.

#### Jeśli piekarnik ma okrągłą lampkę,

1. odłącz urządzenie od zasilania.
2. Zdejmij szklaną pokrywę, obracając ją w kierunku przeciwnym do ruchu wskazówek zegara.



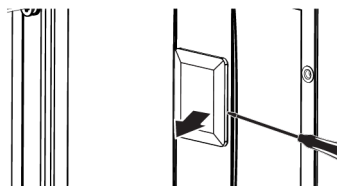
3. Jeśli lampka jest typu (A) pokazanego na poniższym rysunku, obróć lampkę tak jak pokazano na rysunku i wymień na nową. Jeśli jest to model typu (B), wyciągnij go, jak pokazano na rysunku i wymień na nowy.



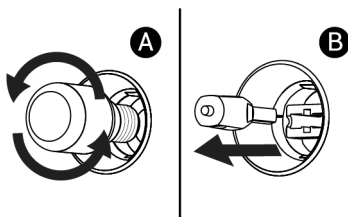
4. Zamontuj szklaną pokrywę.

**Jeśli piekarnik ma kompaktową świetlówkę o kwadratowym kształcie,**

1. odłącz urządzenie od zasilania.
2. Druciane półki należy wyjąć zgodnie z opisem.



3. Podnieś szklaną osłonę żarówki za pomocą śrubokręta. Najpierw wykręć śrubę, jeśli kwadratowa lampka w twoim produkcie jest wkręcona.
4. Jeśli lampka jest typu (A) pokazanego na poniższym rysunku, obróć lampkę tak jak pokazano na rysunku i wymień na nową. Jeśli jest to model typu (B), wyciągnij go, jak pokazano na rysunku i wymień na nowy.



5. Zamontować szklaną pokrywę i druciane półki.

## 10 Rozwiązywanie problemów

Jeśli problem nie zniknie po wykonaniu instrukcji podanych w tym rozdziale, skontaktuj się ze sprzedawcą lub autoryzowanym serwisem. Nigdy nie próbuj samodzielnie naprawić urządzenia.

**Podczas pracy piekarnika wydobywa się para.**

- To normalne, że para ucieka podczas pracy. >>> To nie jest błąd.

**Podczas pieczenia pojawiają się kropelki wody**

- Para wytwarzana podczas pieczenia skrapla się w kontakcie z zimnymi powierzchniami na zewnątrz urządzenia i może tworzyć kropelki wody. >>> To nie jest błąd.

**Podczas podgrzewania i chłodzenia urządzenia słychać metalowe dźwięki.**

- Części metalowe mogą się rozszerzać i wydawać dźwięki po podgrzaniu. >>> To nie jest błąd.

**Urządzenie nie działa.**

- Bezpiecznik może być uszkodzony lub przepalony. >>> Sprawdź bezpieczniki w skrzynce. Zmień je, jeśli to konieczne, lub aktywuj je ponownie.
- Urządzenie może nie być podłączone do gniazdka (z uziemieniem). >>> Sprawdź, czy urządzenie jest podłączone do gniazdka.
- (Jeśli w urządzeniu jest timer) Przyciski na panelu sterowania nie działają. >>> Jeśli urządzenie jest wyposażone w blokadę klawiszy, może ona być włączona, wyłącz blokadę klawiszy.



### **Oświetlenie piekarnika nie jest włączone.**

- Lampka piekarnika może być uszkodzona. >>> Wymień lampkę piekarnika.
- Brak prądu. >>> Upewnij się, że sieć jest sprawna i sprawdź bezpieczniki w skrzynce. W razie potrzeby wymień bezpieczniki lub ponownie je włącz.

### **Piekarnik nie nagrzewa się.**

- Piekarnik może nie być ustawiony na określoną funkcję pieczenia i/lub temperaturę. >>> Ustaw piekarnik na określoną funkcję pieczenia i/lub temperaturę.
- W modelach z timerem czas nie jest ustawiony. >>> Ustaw czas.
- Brak prądu. >>> Upewnij się, że sieć jest sprawna i sprawdź bezpieczniki w skrzynce. W razie potrzeby wymień bezpieczniki lub ponownie je włącz.

### **Nie ma iskry zapłonowej.**

- Nie ma prądu. >>> Sprawdź bezpieczniki w skrzynce bezpieczników.
- Nie dokonano ustawienia czasu. >>> Ustaw czas.

### **Nie ma gazu.**

- Główny zawór gazu jest zamknięty. >>> Otwórz zawór gazu.
- Rura gazowa jest wygięta. >>> Zainstaluj prawidłowo rurę gazową.

### **(Dla modeli z timerem) Wyświetlacz timera miga lub symbol timera pozostaje otwarty.**

- Wystąpiła wcześniej awaria zasilania. >>> Ustaw czas / Wyłącz pokrętła funkcji urządzenia i ponownie ustaw je w żądanym położeniu.