

OVEN

User Manual

PIEKARNIK

Instrukcja użytkowania

Please read this manual first.

Dear Customer,

We would like you to obtain the best performance from your product which has been manufactured in modern facilities and under strict quality control procedures.

Therefore, we advise you to read through this User Manual carefully before using your product and keep it for future reference. If you hand over the product to someone else, deliver the User Manual as well.

The User Manual will help you use the product in a fast and safe way.

- Read the User Manual before installing and operating the product.
 - You must strictly observe the safety instructions.
 - Keep this User Manual within easy reach for future reference.
 - Also read other documents supplied with the product.
- Remember that this User Manual may also be applicable for several other models. Differences between models are explicitly identified in the manual.

Explanation of symbols

Throughout this User Manual the following symbols are used:



Important information or useful hints about usage.



Warning for hazardous situations with regard to life and property.



Warning for electric shock.



Warning for risk of fire.



Warning for hot surfaces.

Arçelik A.Ş.

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

Made in TURKEY



TABLE OF CONTENTS

1 General information 4

Overview	4
Technical specifications	5
Accessories	6
Injector table	6

2 Important safety instructions 7

General safety	7
Safety when working with electricity	7
Safety when working with gas	8
Intended use	8
Safety for children	9

3 Installation 10

Before installation	10
Installation and connection	11
Gas conversion	12
Compliance with EEE Directive	13
Package information	13
Future Transportation	14
Disposing of the old product	14

4 Preparation 15

Tips for saving energy	15
Initial use	15
Time setting	15
First cleaning of the appliance	16
Initial heating	16

5 How to use the hob 17

General information about cooking	17
Using the hobs	17

6 How to operate the oven 19

General information on baking, roasting and grilling	19
How to operate the electric oven	19
Operating modes	20
Using the oven clock	21
Using the keylock	22
Using the clock as an alarm	22
Cooking times table	23
How to operate the grill	24
Cooking times table for grilling	25

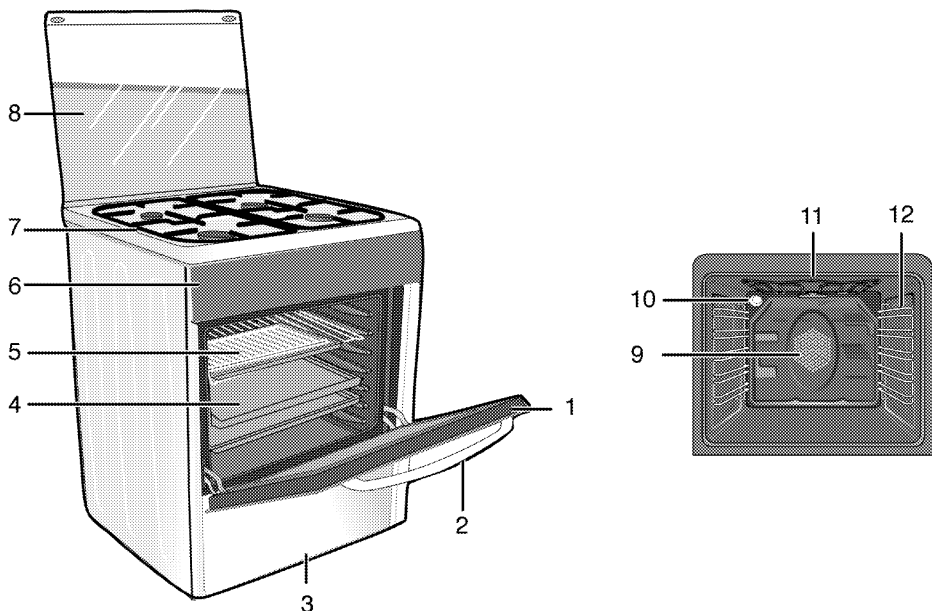
7 Maintenance and care 26

General information	26
Cleaning the hob	26
Cleaning the control panel	26
Cleaning the oven	26
Removing the oven door	27
Replacing the oven lamp	27

8 Troubleshooting 28

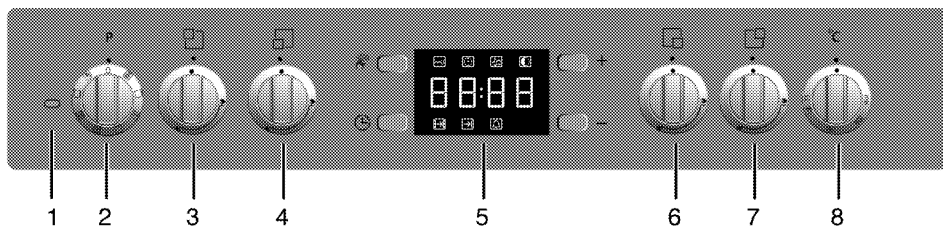
1 General information

Overview



- 1 Front door
- 2 Handle
- 3 Bottom drawer
- 4 Tray
- 5 Wire shelf
- 6 Control panel

- 7 Burner plate
- 8 Top lid
- 9 Fan motor (behind steel plate)
- 10 Lamp
- 11 Grill heating element
- 12 Shelf positions



- 1 Thermostat lamp
- 2 Function knob
- 3 Normal burner Rear left
- 4 Rapid burner Front left

- 5 Digital timer
- 6 Auxiliary burner Front right
- 7 Normal burner Rear right
- 8 Thermostat knob

Technical specifications

GENERAL	
External dimensions (height / width / depth)	850 mm/600 mm/600 mm
Voltage / frequency	220-240 V ~ 50 Hz
Total power consumption	2.4 kW
Fuse	min. 16 A
Cable type / section	H05VV-FG 3 x 1,5 mm ²
Cable length	max. 2 m
Category of gas product	Kat II 2ELs3B/P
Gas type / pressure	2E (G20)/20 mbar
Total gas consumption	7.9 kW
Converting the gas type / pressure ^S – optional	2Ls (G2.350)/13 mbar 3B/P (G30)/37 mbar
HOB	
Burners	
Rear left	Normal burner
Power	2000 W
Front left	Rapid burner
Power	2900 W
Front right	Auxiliary burner
Power	1000 W
Rear right	Normal burner
Power	2000 W
OVEN/GRILL	
Main oven	Multifunction oven
Energy efficiency class [#]	A
Inner lamp	15–25 W
Grill power consumption	2.2 kW

[#] Basics: Information on the energy label of electrical ovens is given in accordance with the EN 50304 standard. Those values are determined under standard load with bottom-top heater or fan assisted heating (if any) functions.



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.

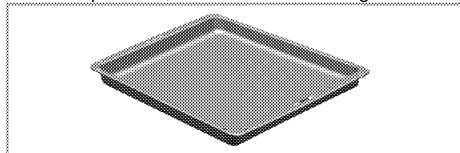
Accessories



Accessories supplied can vary depending on the product model. Not every accessory described in the user manual may exist on your product.

Oven tray

Used for pastries, frozen foods and big roasts.



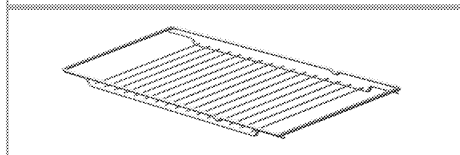
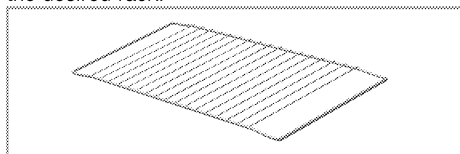
Deep tray

Used for pastries, large roasts, juicy dishes, and for collecting the fat while grilling.



Wire Shelf

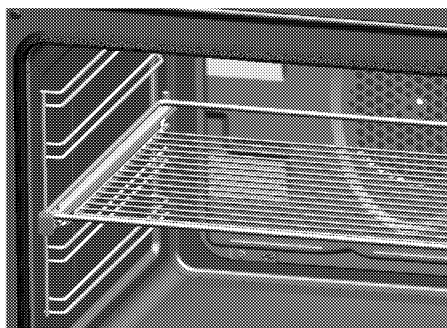
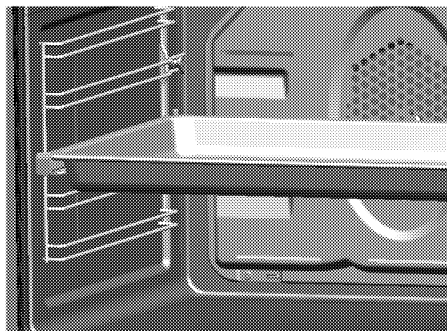
Used for roasting and for placing the food to be baked, roasted or cooked in casserole dishes to the desired rack.



Placing the wire shelf and tray onto the telescopic racks properly

Telescopic racks allow you to install and remove the trays and wire shelf easily.

When using the tray and wire shelf with telescopic racks, make sure that the pins at the rear section of the telescopic rack stands against the edges of the wire shelf and tray.



Injector table

Position hob zone	2000 W Rear left	2900 W Front left	1000 W Front right	2000 W Rear right
Gas type / Gas pressure				
2E (G20)/20 mbar	103	115	72	103
2Ls (G2.350)/13 mbar	66	80	47	66
3B/P (G30)/37 mbar	131	165	95	131

2 Important safety instructions

This section contains safety instructions that will help you avoid risk of injury and damage. All warranties will become void if you do not follow these instructions.

General safety

- This product is not intended to be used by persons with physical, sensory or mental disorders or unlearned or inexperienced people (including children) unless they are attended by a person who will be responsible for their safety or who will instruct them accordingly for use of the product.
Children must be supervised to prevent them from tampering with the product.
- Connect the product to an earthed outlet/line protected by a fuse of suitable capacity as stated in the "Technical specifications" table. Have the earthing installation made by a qualified electrician while using the product with or without a transformer. Our company shall not be liable for any problems arising due to the product not being earthed in accordance with the local regulations.
- If the supply cord is damaged, it must be replaced by the manufacturer, its service agent or similarly qualified persons in order to avoid a hazard.
- Do not operate the product if it is defective or has any visible damage.
- Do not carry out any repairs or modifications on the product. However, you may remedy some troubles that do not require any repairs or modifications. See *Troubleshooting, page 28*.
- Never wash down the product with water! There is the risk of electric shock!
- Never use the product when your judgment or coordination is impaired by the use of alcohol and/or drugs.
- Product must be disconnected from the mains during installation, maintenance, cleaning and repair procedures.
- 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.
- 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 any flammable materials close to the product as the sides may become hot during use.
- Do not place baking trays, dishes or aluminium foil directly onto the bottom of the oven. The heat accumulation might damage the bottom of the oven.
- Keep all ventilation slots clear of obstructions.
- Product may be hot when it is in use. Never touch the hot burners, inner sections of the oven, heaters and etc.
- Always use heat resistant oven gloves when putting in or removing dishes into/from the hot oven.
- Do not use the product with front door glass removed or cracked.
- Rear surface of the oven gets hot when it is in use. Make sure that the gas/electrical connection does not contact the rear surface; otherwise, connections can get damaged.
- Do not trap the mains cable between the oven door and frame and do not route it over hot surfaces. Otherwise, cable insulation may melt and cause fire as a result of short circuit.
- Make sure that the product function knobs are switched off after every use.
- Do not close the top cover before the hotplates or burners cool down. Wipe the top cover dry before opening it in order to avoid water leakage to the rear and inner sections of the oven.

Safety when working with electricity

Defective electric equipment is one of the major causes of house fires.

- Any work on electrical equipment and systems should only be carried out by authorized and qualified persons.
- In case of any damage, switch off the product and disconnect it from the mains. To do this, turn off the fuse at home.
- Make sure that fuse rating is compatible with the product.


Safety when working with gas

- Any works on gas equipment and systems may only be carried out by authorised qualified persons who are Gas Safe registered.
- "Prior to the installation, ensure that the local distribution conditions (nature of the gas and gas pressure) and the adjustment of the appliance are compatible."
- "This appliance is not connected to a combustion products or evacuation device. It shall be installed and connected in accordance with current installation regulations. Particular attention shall be given to the relevant requirements regarding ventilation;" See *Before installation, page 10*
- "CAUTION: The use of gas cooking appliance results in the production of heat and moisture in the room in which it is installed. Ensure that the kitchen is well ventilated: keep natural ventilation holes open or install a mechanical ventilation device (mechanical extractor hood). Prolonged intensive use of the appliance may call for additional ventilation, for example increasing the level of the mechanical ventilation where present."
- 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.
- Clean the gas burners regularly. The flames should be blue and burn evenly.
- Good combustion is required in gas appliances. 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.

- Request information about gas emergency telephone numbers and safety measures in case of gas smell from you local gas provider.

What to do when you smell gas

	<p>DANGER</p> <p>Risk of explosion and poisoning!</p> <p>Put out all naked flames and do not smoke, strike matches or do anything that could cause ignition.</p> <p>Do not operate any electric switches (e.g. light switch, TV, computer, cooker or door bell).</p> <p>Do not use a telephone or mobile phone.</p>
---	--

1. Turn off all valves on gas appliances and gas meter at the main control valve, unless it's in a confined space or cellar.
2. Open doors and windows.
3. Check all tubes and connections for tightness. If you still smell gas leave the property.
4. Warn the neighbours.
5. Call the fire-brigade. Use a telephone outside the house.
 - 5.1 If you have door or gates that are secured by an electric lock, or entry phone, please open these manually.
6. Do not re-enter the property until you are told it is safe to do so.

Intended use

This product is designed for domestic use.

Commercial use will void the guarantee.

"CAUTION: This appliance is for cooking purposes only. It must not be used for other purposes, for example room heating."

This product should not be used for warming the plates under the grill, drying towels, dish cloths etc. by hanging them on the oven door handles. This product should also not be used for room heating purposes.

The manufacturer shall not be liable for any damage caused by improper use or handling errors.

The oven can be used for defrosting, baking, roasting and grilling food.

Safety for children

- Packaging materials are dangerous to children. Keep packaging materials in a safe place out of reach of children.
- Electrical and/or gas products are dangerous to children. Keep children away from the product when it is operating and do not allow them to play with the product.
- Accessible parts of the appliance will become hot whilst the appliance is in use. Children should be kept away until the product has cooled down.
- "**CAUTION:** Accessible parts may be hot when the grill is in use. Young children should be kept away."
- Do not place any items above the appliance that children may reach for.
- When the door is open, do **not** load any heavy object on it and do **not** allow children to sit on it. It may overturn or door hinges may get damaged.
- The packaging materials will be dangerous for children. Keep the packaging materials away from children. Please dispose of all parts of the packaging according to environmental standards.

SAVE THESE INSTRUCTIONS

3 Installation

Product must be installed by a qualified person in accordance with the regulations in force. The manufacturer shall not be held responsible for damages arising from procedures carried out by unauthorized persons which may also void the warranty.



Preparation of location and electrical and gas installation for the product is under customer's responsibility.



DANGER

The product must be installed in accordance with all local gas and/or electrical regulations.



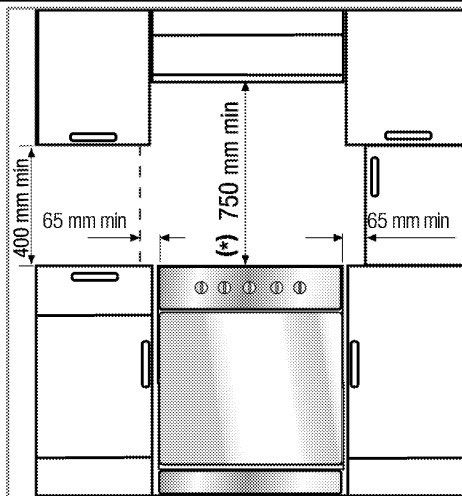
DANGER

Prior to installation, visually check if the product has any defects on it. If so, do not have it installed.
Damaged products cause risks for your safety.

Before installation

To ensure that critical air gaps are maintained under the appliance, we recommend that this appliance is mounted on a solid base and that the feet do not sink into any carpet or soft flooring.

The kitchen floor must be able to carry the weight of the appliance plus the additional weight of cookware and bakeware and food.



- 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 cooker hood manufacturer' instructions regarding installation height (min 650 mm).
- The appliance corresponds to device class 1, i.e. it may be placed with the rear and **one** side to kitchen walls, kitchen furniture or equipment of any size. The kitchen furniture or equipment on the **other** side may only be of the same size or smaller.
- Any kitchen furniture next to the appliance must be heat-resistant (100 °C min.).

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 room ventilation is essential for safe operation of your appliance. If there is no window

or door available for room ventilation, an extra ventilation must be installed.

The appliance may be located in a kitchen, kitchen/diner or a bed-sitting room, but not in a room containing a bath or shower. The appliance must not be installed in a bed-sitting room of less than 20m³.

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

Room size	Ventilation opening
smaller than 5 m ³	min. 100 cm ²
5 m ³ to 10 m ³	min. 50 cm ²
greater than 10 m ³ ,den	not required
In the cellar or basement	min. 65 cm ²

Installation and connection

Product can only be installed and connected in accordance with the statutory installation rules.



Do not install the appliance next to refrigerators or freezers. The heat emitted by the appliance will lead to an increased energy consumption of cooling appliances.

- Carry the product with at least two persons.
- Product must be placed directly on the floor. It must not be placed onto a base or a pedestal.



Material damage!
The door and/or handle must not be used for lifting or moving the appliance.

Electrical connection

Connect the product to a grounded outlet/line protected by a fuse 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.



DANGER

Risk of electric shock, short circuit or fire by unprofessional installation!
The appliance may be connected to the mains supply only by an authorized qualified person and the appliance is only guaranteed after correct installation.



DANGER

Risk of electric shock, short circuit or fire by damage of the mains lead!
The mains lead must not be clamped, bent or trapped or come into contact with hot parts of the appliance.
If the mains lead is damaged, it must be replaced by a qualified electrician.

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 is opened or it is located at the rear wall of the unit depending on the unit type. Power cable of your product must comply with the values in "Technical specifications" table.



Power cable plug must be within easy reach after installation (do not route it above the hob).



DANGER

Risk of electric shock!
Before starting any work on the electrical installation, please disconnect the appliance from the mains supply.

Plug the power cable into the socket.

Gas connection



DANGER

Risk of explosion or poisoning by unprofessional installation.
The appliance may be connected to the gas distribution system only by an authorized qualified person who is Gas Safe registered.



DANGER

Risk of explosion!

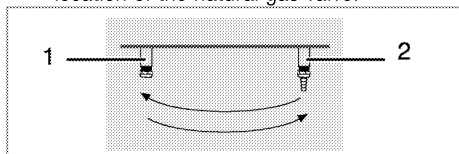
Before starting any work on the gas installation, please shut off the gas supply.

- Gas adjustment conditions and values are stated on labels (or ion type label).



Your appliance is adjusted for Natural gas.

- Natural gas installation must be prepared before installing the product.
- If necessary, interchange the sharp hose tip and the blind plug at the rear of your oven by selecting a suitable place on basis of the location of the natural gas valve.



- 1 Blind plug
- 2 Hose tip

- There must be a flex pipe at the outlet of the installation for the natural gas connection of your product and the tip of this pipe must be closed with a blind plug. Service Representative will remove the blind plug during connection and connect your product by means of a straight connection device (coupling).
- Make sure that the natural gas valve is readily accessible.
- If you need to use your product later with a different type of gas, you must consult the Authorised Service Agent for the related conversion procedure.



DANGER

Risk of explosion by damage of the safety tube!

The safety tube must not be clamped, bent or trapped or come into contact with hot parts of the appliance.

- Push the product towards the kitchen wall.
- **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. Check electrical functions.
2. Open gas supply.
3. Check gas installations for secure fitting and tightness.
4. Ignite burners and check appearance of the flame.



The flames should be blue and burn smoothly. If the flames appear yellowish, check secure position of the burner cap or clean the burner. Switch off gas and let burner cool before touching it.

Gas conversion



DANGER

Risk of explosion!

Before starting any work on the gas installation, please shut off the gas supply.

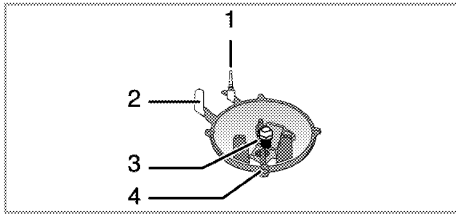
In order to change your appliance's gas type, change all injectors and make flame adjustment for all valves at reduced flow rate position.

Exchange of injector for the burners

1. Take off burner cap and burner body.
2. Unscrew injectors by turning the counter-clockwise.
3. Fit new injectors.
4. Check all connections for secure fitting and tightness.



New injectors have their position marked on their packing or injector table on *Injector table, page 6* can be referred to.



- 1 Flame failure device (model dependant)
- 2 Spark plug
- 3 Injector
- 4 Burner

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

Reduced gas flow rate setting for hob taps

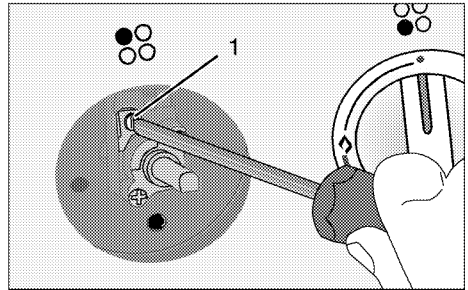
1. Ignite the burner that is to be adjusted and turn the knob to the reduced position.
2. Remove the knob from the gas tap.
3. Use an appropriately sized screwdriver to adjust the flow rate adjustment screw.

For LPG (Butane - Propane) turn the screw clockwise. For the natural gas, you should turn the screw **counter-clockwise** once.

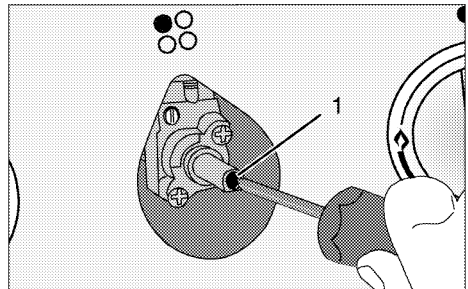
» The normal length of a straight flame in the reduced position should be 6-7 mm.

4. If the flame is higher than the desired position, turn the screw clockwise. If it is smaller turn anticlockwise.
5. For the last control, bring the burner both to high-flame and reduced positions and check whether the flame is on or off.

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

i If the gas type of the unit is changed, then the rating plate that shows the gas type of the unit must also be changed.

Compliance with EEE Directive

This product does not contain harmful and forbidden materials described in the "Directive on the Restriction of the Use of Certain Hazardous Substances in Electrical and Electronic Equipment" (EEE) issued by the T.R. Ministry of Environment and Forest.

Complies with the EEE Directive.

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 materials together with the domestic or other wastes. Take them to the packaging material collection points designated by the local authorities.

Future Transportation

- Keep the product's original carton and transport the product in it. Follow the instructions on the carton. If you do not have the original carton, pack the product in bubble wrap or thick cardboard and tape it securely.
- To prevent the wire grill and tray inside the oven from damaging the oven door, place a strip of cardboard onto the inside of the oven door that lines up with the position of the trays. Tape the oven door to the side walls.
- Secure the caps and pan supports with adhesive tape.
- Do not use the door or handle to lift or move the product.



Do not place other items on the top of the appliance. The appliance must be transported upright.



Check the general appearance of your product for any damages that might have occurred during transportation.

Disposing of the old product



Dispose of the old product in an environmentally friendly manner.

This equipment bears the selective sorting symbol for waste electrical and electronic equipment (WEEE). This means that this equipment must be handled pursuant to European Directive 2002/96/EC in order to be recycled or dismantled to minimize its impact on the environment. For further information, please contact local or regional authorities.

Refer to your local dealer or solid waste collection centre in your area to learn how to dispose of your product.

Before disposing of the product, cut off the power cable plug and make the door lock (if any) unusable to avoid dangerous conditions to children.

4 Preparation

Tips for saving energy

The following information will help you to use your appliance in an ecological way, and to save energy:

- Use dark coloured or enamel coated cookware in the oven since the heat transmission will be better.
- While cooking your dishes, perform a preheating operation if it is advised in the user manual or cooking instructions.
- Do not open the door of the oven frequently during cooking.
- Try to cook more than one dish in the oven at the same time whenever possible. You can cook by placing two cooking vessels onto the wire shelf.
- Cook more than one dish one after another. The oven will already be hot.
- You can save energy by switching off your oven a few minutes before the end of the cooking time. Do not open the oven door.
- Defrost frozen dishes before cooking them.
- Use pots/pans with cover for cooking. If there is no cover, energy consumption may increase 4 times.
- Select the burner which is suitable for the bottom size of the pot to be used. Always select the correct pot size for your dishes. Larger pots require more energy.

Initial use

Time setting

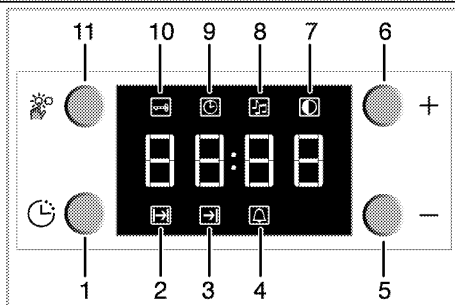


Before using the oven the clock time must be set. If the clock time is not set, the main oven will not work.



While making any adjustment, related symbols on the clock will flash.

Press „-“ or „+“ (5/6) keys to set the time after the oven is energized for the first time.



- 1 Program key
- 2 Cooking time
- 3 End of cooking time
- 4 Alarm
- 5 Minus key
- 6 Plus key
- 7 Screen brightness setting
- 8 Alarm volume
- 9 Current time
- 10 Keylock
- 11 Adjustment key

After setting the time, you can start and end the cooking by selecting the desired position with temperature button and function button.



If the current time is not set, time setting will start increasing/moving up from **12:00**. Clock symbol '9' will be displayed to indicate that the current time has not been set. This symbol will disappear once the time is set.



Current time settings are cancelled in case of power failure. It needs to be readjusted.

Changing the time of the day

To change the time of the day you have previously set:

1. Press (11) key to activate current time symbol '9'.
2. Press „-“ or „+“ (5/6) keys to set the current time.

Changing screen brightness adjustment

1. Press (11) key to activate screen brightness symbol '7' for screen brightness adjustment.
 2. Press '-' or '+' (5/6) keys to set the desired brightness.
- » Selected brightness level will appear as **d-01**, **d-02** or **d-03** on the display.

1.

First cleaning of the appliance



The surface may get damaged by some detergents or cleaning materials. Do not use aggressive detergents, cleaning powder/cream or any sharp objects.

1. Remove all packaging materials.
2. Wipe the surfaces of the appliance with a damp cloth or sponge and dry with a cloth.

Initial heating

Heat up the product for about 30 minutes and then switch it off. Thus, any production residues or layers will be burnt off and removed.



WARNING

Hot surfaces may cause burns! Do not touch the hot surfaces of the appliance. Use oven gloves. Keep children away from the appliance.

Electric oven

1. Take all baking trays and the wire grill out of the oven.
2. Close the oven door.
3. Select Static position.
4. Select the highest grill power; See *How to operate the electric oven*, page 19.
5. Operate the oven for about 30 minutes.
6. Turn off your oven; See *How to operate the electric oven*, page 19

Grill oven

1. Take all baking trays and the wire grill out of the oven.
2. Close the oven door.
3. Select the highest grill power; see *How to operate the grill*, page 24.
4. Operate the grill about 30 minutes.
5. Turn off your grill; see *How to operate the grill*, page 24



Smell and smoke may emit during first heating. Ensure that the room is well ventilated.

5 How to use the hob

General information about cooking



DANGER

Risk of fire by overheated oil!
When you heat oil, do not leave it unattended.

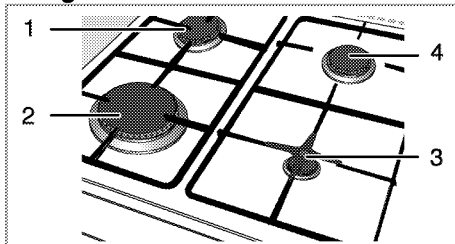
Never try to extinguish the fire with water! When oil has caught fire, immediately cover the pot or pan with a lid. Switch off the hob if safe to do so and phone the fire service.

- Before frying foods, always dry them well and gently place into the hot oil. Ensure complete thawing of frozen foods before frying.
- Do not cover the vessel you use when heating oil.
- Place the pans and saucepans in a manner so that their handles are not over the hob to prevent heating of the handles. Do not place unbalanced and easily tilting vessels on the hob.
- Do not place empty vessels and saucepans on cooking zones that are switched on. They might get damaged.
- Operating a cooking zone without a vessel or saucepan on it will cause damage to the product. Turn off the cooking zones after the cooking is complete.
- As the surface of the product can be hot, do not put plastic and aluminum vessels on it. Such vessels should not be used to keep foods either.
- Use flat bottomed saucepans or vessels only.
- Put appropriate amount of food in saucepans and pans. Thus, you will not have to make any unnecessary cleaning by preventing the dishes from overflowing. Do not put covers of saucepans or pans on cooking zones.
Place the saucepans in a manner so that they are centered on the cooking zone. When you want to move the saucepan onto another cooking zone, lift and place it onto the cooking zone you want instead of sliding it.

Gas cooking

- Size of the vessel and the flame must match each other. Adjust the gas flames so that they will not extend the bottom of the vessel and center the vessel on saucepan carrier.

Using the hobs



- 1 Normal burner 18-20 cm
- 2 Rapid burner 22-24 cm
- 3 Auxiliary burner 12-18 cm
- 4 Normal burner 18-20 cm is list of advised diameter of pots to be used on related burners.

Large flame symbol indicates the highest cooking power and small flame symbol indicates the lowest cooking symbol. In turned off position (top), gas is not supplied to the burners.

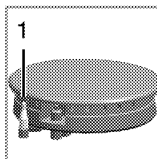
Igniting the gas burners

1. Keep burner knob pressed.
2. Turn it counter clockwise to large flame symbol.
» Gas is ignited with the spark created.
3. Adjust it to the desired cooking power.

Turning off the gas burners

Turn the keep warm zone knob to off (upper) position.

Gas shut off safety system (in models with thermic component)



1. Gas shut off safety

As a counter measure against blow out due to liquid overflows at burners, safety mechanism trips and shuts off the gas.

- Push the knob inwards and turn it counter clockwise to ignite.
- After the gas ignites, keep the knob pressed for 3-5 seconds more to engage the safety system.
- If the gas does not ignite after you press and release the knob, repeat the same procedure by keeping the knob pressed for 15 seconds.



DANGER

Risk of deflagration incase of unburned gas!

Do not press the knob for longer than 15 seconds if there was no ignition.

Wait for one minute and then repeat the ignition process.

6 How to operate the oven

General information on baking, roasting and grilling



WARNING

Hot surfaces may cause burns!
Do not touch the hot surfaces of the appliance. Use oven gloves. Keep children away from the appliance.



DANGER

Risk of scalding by hot steam!
Take care when opening the oven door as steam may escape.

Tips for baking

- Use non-sticky coated appropriate metal plates or aluminum vessels or heat-resistant silicone moulds.
- Make best use of the space on the rack.
- Place the baking mould in the middle of the shelf.
- Select the correct rack position before turning the oven or grill on. Do not change the rack position when the oven is hot.
- Keep the oven door closed.

Tips for roasting

- Treating whole chicken, turkey and large piece of meat with dressings such as lemon juice and black pepper before cooking will increase the cooking performance.
- It takes about 15 to 30 minutes longer to roast meat with bones when compared to roasting the same size of meat without bones.
- Each centimeter of meat thickness requires approximately 4 to 5 minutes of cooking time.
- Let meat rest in the oven for about 10 minutes after the cooking time is over. The juice is better distributed all over the roast and does not run out when the meat is cut.
- Fish should be placed on the middle or lower rack in a heat-resistant plate.

Tips for grilling

When meat, fish and poultry are grilled, they quickly get brown, have a nice crust and do not get dry. Flat pieces, meat skewers and sausages are particularly suited for grilling as are vegetables with high water content such as tomatoes and onions.

- Distribute the pieces to be grilled on the wire shelf or in the baking tray with wire shelf in such a way that the space covered does not exceed the size of the heater.
- Slide the wire shelf or baking tray with grill into the desired level in the oven. If you are grilling on the wire shelf, slide the baking tray to the lower rack to collect fats. Add some water in the tray for easy cleaning.



Fire danger due to food which is unsuitable for grilling!

Only use food for grilling which is suitable for intensive grilling heat.
Do not place the food too far in the back of the grill. This is the hottest area and fat food may catch fire.

How to operate the electric oven



Before using the oven the clock time must be set. If the clock time is not set, the main oven will not work.

Select temperature and operating mode



1 Function knob

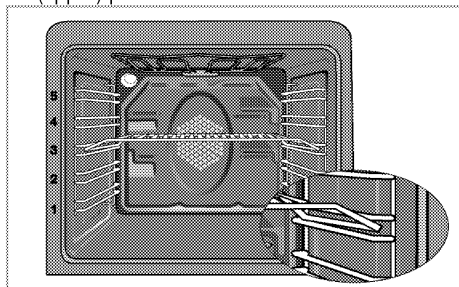
2 Thermostat knob

1. Set the Temperature knob to the desired temperature.
2. Set the Function knob to the desired operating mode.

» Oven heats up to the adjusted temperature and maintains it. During heating, temperature lamp stays on.

Switching off the electric oven

Turn the function knob and temperature knob to off (upper) position.



Rack positions (For models with wire shelf)

It is important to place the wire shelf onto the side rack correctly. Wire shelf must be inserted between the side racks as illustrated in the figure. Do not let the wire shelf stand against the rear wall of the oven. Slide your wire shelf to the front section of the rack and settle it with the help of the door in order to obtain a good grill performance.

Operating modes

The order of operating modes shown here may be different from the arrangement on your product.

Top and bottom heating



Top and bottom heating are in operation. Food is heated simultaneously from the top and bottom. For example, it is suitable for cakes, pastries, or cakes and casseroles in baking moulds. Cook with one tray only.

Bottom heating



Only bottom heating is in operation. It is suitable for pizza and for subsequent browning of food from the bottom.

Fan supported bottom/top heating



Top heating, bottom heating plus fan (in the rear wall) are in operation. Hot air is evenly distributed throughout the oven rapidly by means of the fan. Cook with one tray only.

Operating with fan



The oven is not heated. Only the fan (in the rear wall) is in operation. Suitable for thawing frozen granular food slowly at room temperature and cooling down the cooked food.

Fan Heating



Warm air heated by the rear heater is evenly distributed throughout the oven rapidly by means of the fan. It is suitable for cooking your meals in different rack levels and preheating is not required in most cases. Suitable for cooking with multi trays.

"3D" function



Top heating, bottom heating and fan assisted heating (in the rear wall) are in operation. Food is cooked evenly and quickly all around. Cook with one tray only.

Full grill



Large grill at the ceiling of the oven is in operation. It is suitable for grilling large amount of meat.

- Put big or medium-sized portions in correct rack position under the grill heater for grilling.
- Set the temperature to maximum level.
- Turn the food after half of the grilling time.

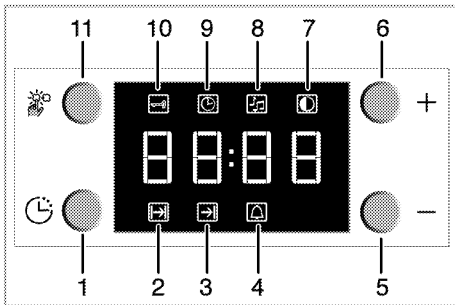
Grill+Fan



Grilling effect is not as strong as in Full Grill

- Put small or medium-sized portions in correct shelf position under the grill heater for grilling.
- Set the desired temperature.
- Turn the food after half of the grilling time.

Using the oven clock



- 1 Program key
- 2 Cooking time
- 3 End of cooking time
- 4 Alarm
- 5 Minus key
- 6 Plus key
- 7 Screen brightness setting
- 8 Alarm volume
- 9 Current time
- 10 Keylock
- 11 Adjustment key

i The maximum time to be set for the end of the cooking process is 5 hours and 59 minutes. In case of power cut, program will be canceled. Reprogram is needed.

i While making any adjustments, related symbols will flash on the display. You must wait for a short time for the settings to take effect.

i If no cooking setting is made, time of the day cannot be set.

i Cooking time will be displayed once the cooking starts.

Cooking by specifying the cooking time:

You can set the oven so that it will stop at the end of the specified time by setting the cooking time on the clock.

1. To adjust the cooking time, Press Program key (1) and activate the Cooking Time symbol (2).
2. Press '-' / '+' (5/6) keys to set the cooking time.

» Once the Cooking Time is set, Cooking symbol will be displayed continuously.

If you want to set the end of cooking time to a later time:

After setting the cooking time on the clock, you can set the end of cooking time to a later time.

1. To adjust the cooking time, press Program key (1) and activate the Cooking Time symbol (2).
 2. Adjust the cooking time with Minus (5) and Plus (6) keys.
- » Cooking Time symbol remains lit (displayed continuously) after setting the cooking time.
3. To set the End of Cooking Time, Press Program key (1) and activate the Cooking Time symbol (3).
 4. Press - (5) and + (6) keys to set the end of cooking time.

» Once the End of Cooking Time is set, End of Cooking symbol and Cooking symbol will be displayed continuously. The End of Cooking Time symbol (3) will disappear as soon as the cooking starts.

5. Put your dish into the oven.
 6. Select operation mode and temperature.
- » Oven timer automatically calculates the startup time for cooking by using the end of cooking time and the cooking period you have set. Selected

operation mode is activated when the startup time of cooking has come and the oven is heated up to the set temperature. It maintains this temperature until the end of cooking time.

7. After the cooking process is completed, **"End"** appears on the displayed and the alarm will sound.

8. Alarm signal will sound for 2 minutes. To stop the alarm signal, just press any key. Alarm will be silenced and current time will be displayed.

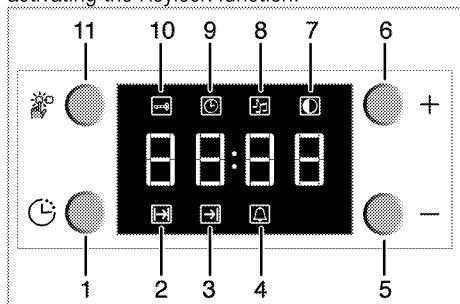
i If you mute the alarm by pressing any key, the oven will restart operating. If you press any button at the end of the alarm period, the oven will restart operating.

9. Turn off the oven with the Temperature knob and Function knob.

Using the keylock

Activating the keylock

You can prevent oven from being used by activating the Keylock function.



- 1 Program key
- 2 Cooking time
- 3 End of cooking time
- 4 Alarm
- 5 Minus key
- 6 Plus key
- 7 Screen brightness setting
- 8 Alarm volume
- 9 Current time
- 10 Keylock
- 11 Adjustment key

1. Press the key (11) to activate Keylock symbol (10).

» **"OFF"** will appear on the display.

2. Press '+' key (6) to activate the keylock.

» Once the keylock is activated, **"On"** appears on the display and the Keylock symbol (10) remains lit.

i When the Keylock function is activated, control panel buttons except for the key (11) cannot be used.

Deactivating the keylock

1. Press Adjustment key (11) to activate Keylock symbol (10).

» **"On"** will appear on the display.

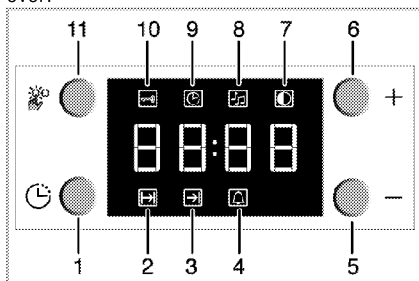
2. Press '-' (5) to deactivate the keylock.

» **"OFF"** will be displayed once the keylock is deactivated.

Using the clock as an alarm

You can use the clock of the product for any warning or reminder apart from the cooking programme.

The alarm clock has no influence on the functions of the oven. It is only used as a warning. For example, this is useful when you want to turn food in the oven at a certain point of time. Alarm clock will give a signal once the time you set is over.



- 1 Program key
- 2 Cooking time
- 3 End of cooking time
- 4 Alarm
- 5 Minus key
- 6 Plus key
- 7 Screen brightness setting
- 8 Alarm volume
- 9 Current time
- 10 Keylock

11 Adjustment key

Setting the alarm clock

1. Press Program key (1) to activate the alarm time symbol (4).



The maximum alarm time can be 23 hours and 59 minutes.

2. Adjust the alarm time using **..+*** / **..-*** (5/6) keys.
 - » Alarm symbol will remain lit and the alarm time will appear on the display once the alarm time is set.
3. At the end of the alarm time, Alarm Time symbol (4) will start flashing and the alarm signal is heard.

Turning off the alarm

1. To stop the alarm, just press any key.
 - » Alarm will be silenced and current time will be displayed.

If you want to cancel the alarm:

1. To reset the alarm time, press Program key (1) to activate the alarm time symbol (4).

2. Press and hold the **'-'** (5) key until **"00:00"** is displayed.



Alarm time will be displayed. If the alarm time and cooking time are set concurrently, shortest time will be displayed.

Changing alarm tone

1. Press Setting key (11) to activate the Alarm Tone symbol (8).
2. Adjust the desired tone using **..+*** / **..-*** (5/6) keys.
 - » Selected alarm tone will appear as **"b-01"**, **"b-02"** or **"b-03"** on the display.

Cooking times table









The values indicated in the table below are data indicative. They may vary according to the type of food as well as your preferences of cooking.

Baking and roasting



Level 1 is the **bottom** level in the oven.

Dish	Cooking level number		Rack position	Temperature (°C)	Cooking time (approx. in min.)
Cakes in tray*	One level		4	175	30 ... 35
Cakes in mould*	One level		2	180	40 ... 50
Cakes in cooking paper*	One level		3	175	25 ... 30
	2 levels		1 - 5	175	30 ... 40
	3 levels		1 - 3 - 5	180	45 ... 55
Sponge cake*	One level		3	200	5 ... 10
	2 levels		1 - 5	175	18 ... 25
Cookies*	One level		3	175	20 ... 25
	2 levels		1 - 5	175	25 ... 30
	3 levels		1 - 3 - 5	175	30 ... 40
Dough pastry*	One level		2	200	30 ... 40
	2 levels		1 - 5	200	45 ... 55
	3 levels		1 - 3 - 5	200	55 ... 65
Rich pastry*	One level		2	200	25 ... 35
	2 levels		1 - 5	200	30 ... 40
	3 levels		1 - 3 - 5	190	40 ... 50
Leaven*	One level		2	200	35 ... 45
	2 levels		1 - 3	200	35 ... 45
Lasagna*	One level		2 - 3	200	30 ... 40
Pizza*	One level		2	200 ... 220	15 ... 20
Beef steak (whole) / Roast	One level		3	25 min. 250/max, then 180 ... 190	100 ... 120
Leg of Lamb (casserole)	One level		3	25 min. 250/max, then 190	70 ... 90

Dish	Cooking level number		Rack position	Temperature (°C)	Cooking time (approx. in min.)
Roasted chicken	One level		2	15 min. 250/max, then 180 ... 190	65 ... 70
	One level		2	15 min. 250/max, then 180 ... 190	55 ... 65
Turkey (5.5 kg)	One level		2	25 min. 250/max, then 180 ... 190	150 ... 210
	One level		2	25 min. 250/max, then 180 ... 190	150 ... 210
Fish	One level		3	200	20 ... 30
	One level		3	200	20 ... 30

When cooking with 2 trays at the same time, place the deeper tray on the upper rack and the other one on the lower rack.

* It is suggested to perform preheating for all foods.

(**) In a cooking that requires preheating, preheat at the beginning of cooking until the thermostat lamp turns off.

Tips for baking cake

- If the cake is too dry, increase the temperature by 10°C and decrease the cooking time.
- If the cake is wet, use less liquid or lower the temperature by 10°C.
- If the cake is too dark on top, place it on a lower rack, lower the temperature and increase the cooking time.
- If cooked well on the inside but sticky on the outside use less liquid, lower the temperature and increase the cooking time.

Tips for baking pastry

- If the pastry is too dry, increase the temperature by 10°C and decrease the cooking time. Dampen the layers of dough with a sauce composed of milk, oil, egg and yoghurt.
- If the pastry takes too long to bake, pay care that the thickness of the pastry you have prepared does not exceed the depth of the tray.
- If the upper side of the pastry gets browned, but the lower part is not cooked, make sure that the amount of sauce you have used for the pastry is not too much at the bottom of the pastry. Try to scatter the sauce equally between the dough layers and on the top of pastry for an even browning.



Cook the pastry in accordance with the mode and temperature given in the cooking table. If the bottom part is still not browned enough, place it on one lower rack next time.

Tips for cooking vegetables

- If the vegetable dish runs out of juice and gets too dry, cook it in a pan with a lid instead of a tray. Closed vessels will preserve the juice of the dish.
- If a vegetable dish does not get cooked, boil the vegetables beforehand or prepare them like canned food and put in the oven.

How to operate the grill



Before using the oven the clock time must be set. If the clock time is not set, the main oven will not work.



Close oven door during grilling.
Hot surfaces may cause burns!

Switching on the grill

1. Turn the Function knob to the desired grill symbol.
 2. Then, select the desired grilling temperature.
 3. If required, perform a preheating of about 5 minutes.
- » Temperature light turns on.

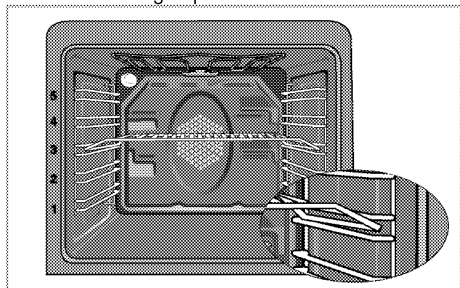
Switching off the grill

1. Turn the Function knob to Off (top) position.

Rack positions

Grill performance will decrease if the wire grill stands against rear part of the oven. Slide your

wire grill to the front section of the rack and settle it with the help of the door in order to obtain the best grill performance.



Cooking times table for grilling

Grilling with electric grill

Food	Insertion level	Grilling time (approx.)
Fish	4...5	20...25 min. [#]
Sliced chicken	4...5	25...35 min.
Lamb chops	4...5	20...25 min.
Roast beef	4...5	25...30 min. [#]
Veal chops	4...5	25...30 min. [#]
Toast bread	4	1...2 min.

[#] depending on thickness



Do not use the upper level for grilling.



Fire danger due to food which is unsuitable for grilling!

Only use food for grilling which is suitable for intensive grilling heat.

Do not place the food too far in the back of the grill. This is the hottest area and fat food may catch fire.

7 Maintenance and care

General information

Service life of the product will extend and the possibility of problems will decrease if the product is cleaned at regular intervals.



DANGER

Risk of electric shock!
Switch off the electricity before cleaning appliance to avoid an electric shock.



DANGER

Hot surfaces may cause burns!
Allow the appliance to cool down before you clean it.

- Clean the product thoroughly after each use. In this way it will be possible to remove cooking residues more easily, thus avoiding these from burning the next time the appliance is used.
- No special cleaning agents are required for cleaning the product. Use warm water with washing liquid, a soft cloth or sponge to clean the product and wipe it with a dry cloth.
- Always ensure any excess liquid is thoroughly wiped off after cleaning and any spillage is immediately wiped dry.
- Do not use cleaning agents that contain acid or chloride to clean the stainless or inox surfaces and the handle. Use a soft cloth with a liquid detergent (not abrasive) to wipe those parts clean, paying attention to sweep in one direction.
- Do not use solid metal scrapers or abrasive cleaning materials to clean the glass cover. Glass surface can get damaged.



The surface may get damaged by some detergents or cleaning materials.
Do not use aggressive detergents, cleaning powder/cream or any sharp objects.



Do not use steam cleaners for cleaning.

Cleaning the hob

Gas hobs

1. Remove and clean the saucepan carriers and burner caps.
2. Clean the hob.
3. Install the burner caps and make sure that they are seated correctly.
4. When installing the upper grills, pay attention to place the saucepan carriers so that the burners are centered.

Cleaning the control panel

Clean the control panel and knobs with a damp cloth and wipe them dry.

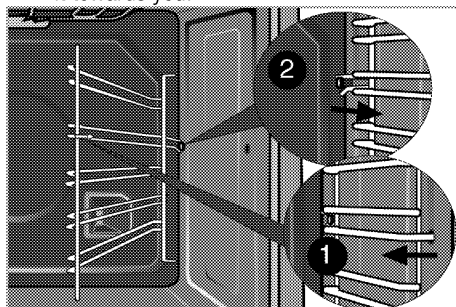


Damage of the control panel!
Do not remove the control knobs for control panel cleaning.

Cleaning the oven

To clean the side wall

1. Remove the front section of the side rack by pulling it in the opposite direction of the side wall.
2. Remove the side rack completely by pulling it towards you.



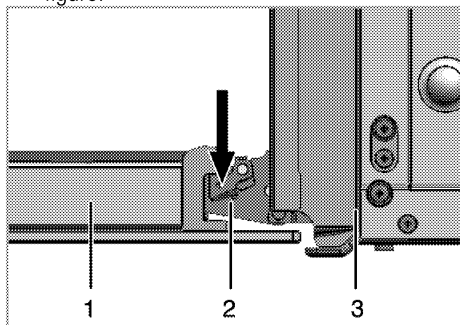
Clean oven door

To clean the oven door, use warm water with washing liquid, a soft cloth or sponge to clean the product and wipe it with a dry cloth.

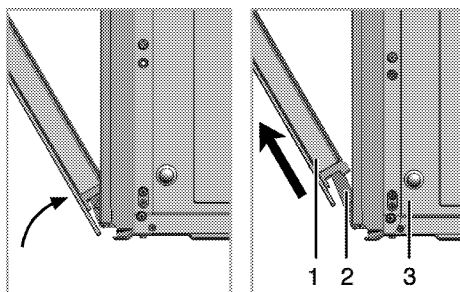
i Don't use any harsh abrasive cleaners or sharp metal scrapers for cleaning the oven door. They could scratch the surface and destroy the glass.

Removing the oven door

1. Open the front door (1).
2. Open the clips at the hinge housing (2) on the right and left hand sides of the front door by pressing them down as illustrated in the figure.



- 1 Front door
- 2 Hinge
- 3 Oven



3. Move the front door to half-way.
4. Remove the front door by pulling it upwards to release it from the right and left hinges.

i Steps carried out during removing process should be performed in reverse order to install the door. Do not forget to close the clips at the hinge housing when reinstalling the door.

Replacing the oven lamp

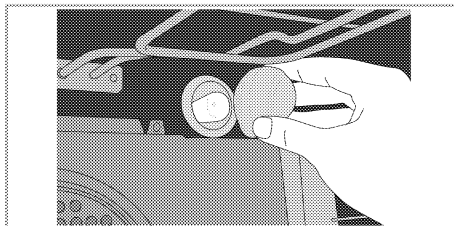
! DANGER
Hot surfaces may cause burns!
Make sure that the appliance is switched off and cooled down in order to avoid the risk of an electrical shock.

i The oven lamp is a special electric light bulb that can resist up to 300 °C. See *Technical specifications, page 5* for details. Oven lamps can be obtained from Authorised Service Agents.

i Position of lamp might vary from the figure.

If your oven is equipped with a round lamp:

1. Disconnect the product from mains.
2. Turn the glass cover counter clockwise to remove it.



3. Remove the oven lamp by turning it counter clockwise and replace it with the new one.
4. Install the glass cover.

8 Troubleshooting

Oven emits steam when it is in use.

It is normal that steam escapes during operation. This is not a fault.

Water drops occur during cooking

The vapour that arises during cooking can condense and form water droplets when it hits cold surfaces of the product. This is not a fault.

Product does not operate.

The mains fuse is defective or has tripped.	Check fuses in the fuse box. If necessary, replace or reset them.
Product is not plugged into the (grounded) socket.	Check the plug connection.
Buttons/knobs/keys on the control panel do not function.	Keylock may be enabled. Please disable it. (See. <i>Using the keylock, page 22</i>)

Oven light does not work.

Oven lamp is defective.	Replace oven lamp.
Power is cut.	Check if there is power. Check the fuses in the fuse box. If necessary, replace or reset the fuses.

Oven does not heat.

Function and/or Temperature are not set.	Set the function and the temperature with the Function and/or Temperature knob/key.
In models equipped with a timer, the timer is not adjusted. (In products with microwave oven, timer controls only microwave oven.)	Adjust the timer.
Power is cut.	Check if there is power. Check the fuses in the fuse box. If necessary, replace or reset the fuses.

There is no gas.

Main gas valve is closed.	Open gas valve.
Gas pipe is bent.	Install gas pipe properly.

There is no ignition spark.

No current.	Check fuses in the fuse box.
Timer is not set.	Set the timer.

Burners are not burning properly or at all.

Burners are dirty.	Clean burner components.
Burners are wet.	Dry the burner components.
Burner cap is not mounted safely.	Mount the burner cap properly.
Gas valve is closed.	Open gas valve.
Gas cylinder is empty (when using LPG).	Replace gas cylinder.

(In models with timer) Clock display is blinking or clock symbol is on.

A previous power outage has occurred.	Adjust the timer / Switch of the product and switch it on again.
---------------------------------------	--



Consult the Authorised Service Agent or the dealer where you have purchased the product if you can not remedy the trouble although you have implemented the instructions in this section. Never attempt to repair a defective product yourself.

Prosimy zacząć od przeczytania tej instrukcji!

Szanowny Kliencie,

Życzymy satysfakcji z użytkowania naszego wyrobu, który wyprodukowano w nowoczesnym zakładzie i poddano wymagającym procedurom kontroli jakości.

Radzimy zatem uważnie przeczytać niniejszą Instrukcję przed jego pierwszym użyciem i zachować ją do wglądu w przyszłości. Jeśli przekażecie ten wyrób komuś innemu, oddajcie mu także tę Instrukcję.

Niniejsza Instrukcja Użytkowania pomoże sprawnie i bezpiecznie korzystać z tego wyrobu.

- Przeczytaj tę Instrukcję Użytkowania przed zainstalowaniem i uruchomieniem wyrobu.
 - Instrukcje zachowania bezpieczeństwa muszą być ściśle przestrzegane.
 - Zachowaj niniejszą Instrukcję Użytkowania pod ręką do wglądu w przyszłości.
 - Przeczytaj także inne dostarczone z tym wyrobem dokumenty.
- Pamiętaj, że niniejsza Instrukcja Użytkowania może odnosić się także do kilku innych modeli. Różnice pomiędzy modelami wyraźnie wskazano w niniejszej instrukcji.

Objaśnienie symboli

W niniejszej Instrukcji Użytkowania stosuje się następujące symbole:



Ważna informacja lub przydatna wskazówka dot. użytkowania



Ostrzeżenie przed zagrożeniem dla życia i mienia.



Ostrzeżenie przed porażeniem elektrycznym.



Ostrzeżenie przed zagrożeniem pożarem.



Ostrzeżenie przed gorącymi powierzchniami.

*Niniejsze urządzenie jest zgodne z następującymi
Dyrektywami Unii Europejskiej:
- 2006/95/WE LVD (Niskie Napięcia)
- 2004/108/WE EMC (Kompatybilność Elektromagnetyczna)
Importer: **Beko S.A.**
ul. Cybernetyki 7, 02-677 Warszawa*



1 Informacje ogólne 4

Opis urządzenia	4
Dane techniczne	5
Akcesoria	6
Tabela wtryskiwacza	6

2 Ważne instrukcje zachowania bezpieczeństwa 7

Ogólne instrukcje zachowania bezpieczeństwa	7
Bezpieczeństwo obsługi urządzeń elektrycznych	8
Bezpieczeństwo przy pracy z gazem	8
Zamierzone przeznaczenie	9
Bezpieczeństwo dzieci	9

3 Instalacja 10

Przed zainstalowaniem	10
Instalacja i przyłączenie	11
Zmiana rodzaju gazu	12
Pozbywanie się odpadów	13
Pozbywanie się materiałów opakowaniowych	13
Przyszły transport	13
Stare urządzenia	14

4 Przygotowanie 15

Jak oszczędzać energię	15
Pierwszy raz	15
Ustawianie czasu	15
Pierwsze czyszczenie	16

Podgrzewanie wstępne	16
----------------------------	----

5 Jak używać płyty kuchennej 17

Ogólne informacje o gotowaniu	17
Użytkowanie płyt kuchennych	17

6 Jak obsługiwać piekarnik 19

Ogólne informacje o pieczeniu ciast i mięs oraz o grillowaniu	19
Jak obsługiwać piekarnik elektryczny	19
Tryby pracy	20
Korzystanie z zegara piekarnika	21
Blokada przycisków	22
Zegar jako programator alarmu	22
Tabela czasów pieczenia	23
Jak obsługiwać grill	24
Tabela czasów pieczenia przy grillowaniu	25

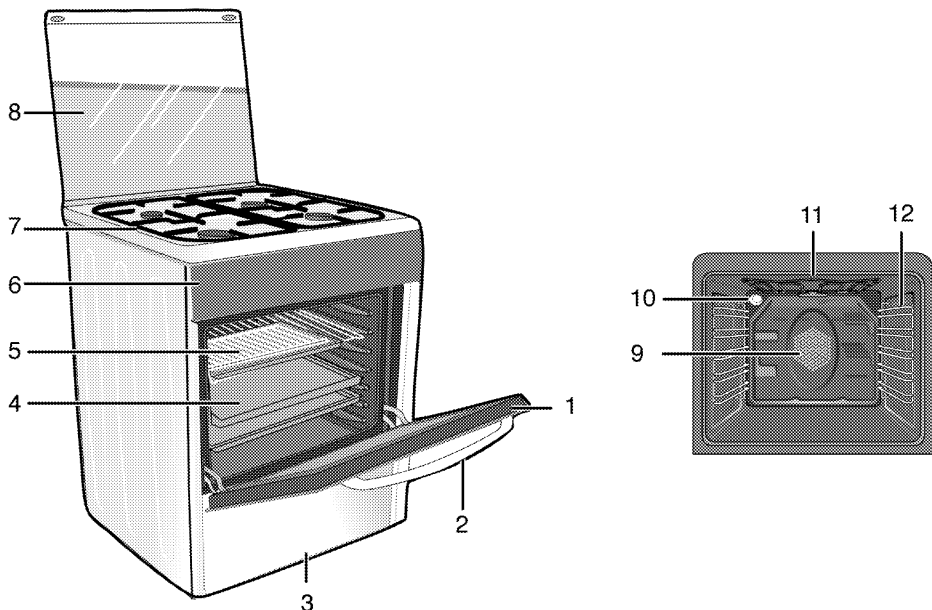
7 Czyszczenie i konserwacja 26

Informacje ogólne	26
Oczyszczenie płyty	26
Czyszczenie panelu sterowania	26
Czyszczenie piekarnika	26
Przenoszenie drzwiczek piekarnika	27
Wymiana lampki w piekarniku	27

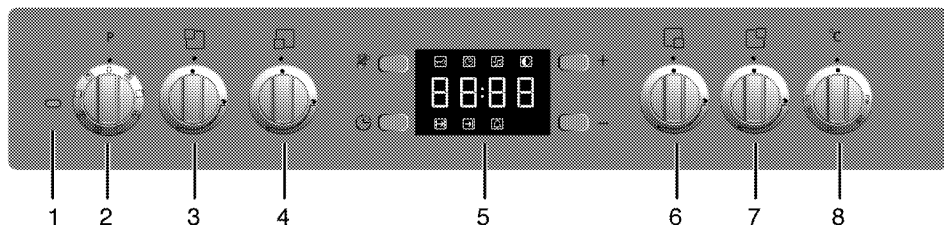
8 Rozwiązywanie problemów 28

1 Informacje ogólne

Opis urządzenia



- | | | | |
|---|--------------------|----|---------------------------------------|
| 1 | Drzwiczki przednie | 7 | Płyta grzejnika |
| 2 | Uchwyt | 8 | Pokrywa górna |
| 3 | Szufłada dolna | 9 | Silnik wentylatora (za płytą stalową) |
| 4 | Tacka | 10 | Lampka |
| 5 | Półka druciana | 11 | Element grzejny grilla |
| 6 | Panel sterowania | 12 | Pozycje półki |



- | | | | |
|---|----------------------------|---|---------------------------------|
| 1 | Lampka termostatu | 5 | Czasomierz cyfrowy |
| 2 | Pokrętko wyboru funkcji | 6 | Palnik pomocniczy Przedni prawy |
| 3 | Palnik normalny Tylny lewy | 7 | Palnik normalny Tylny prawy |
| 4 | Palnik szybki Przedni lewy | 8 | Pokrętko termostatu |

Dane techniczne

DANE OGÓLNE	
Wymiary zewnętrzne (wys./szer./głęb.)	850 mm/600 mm/600 mm
Napięcie/częstotliwość	220-240 V ~ 50 Hz
Łączne zużycie energii el.	2.4 kW
Bezpiecznik	min. 16 A
Typ/ przekrój przewodu	H05VV-FG 3 x 1,5 mm ²
Długość przewodu	maks. 2 m
Kategoria wyrobu gazowego	Kat II 2ELs3B/P
Typ/ciśnienia gazu	2E (G20)/20 mbar
Łączne zużycie gazu	7.9 kW
Konwersja na typ/ciśnienie gazu ^s - opcjonalna	2Ls (G2.350)/13 mbar 3B/P (G30)/37 mbar
PŁYTA KUCHENNA	
Palniki	
Tylny lewy	Palnik normalny
Moc	2000 W
Przedni lewy	Palnik szybki
Moc	2900 W
Przedni prawy	Palnik pomocniczy
Moc	1000 W
Tylny prawy	Palnik normalny
Moc	2000 W
PIEKARNIK/GRILL	
Piekarnik główny	Piekarnik wielofunkcyjny
Klasa sprawności energetycznej [#]	A
Oświetlenie wewnętrzne	15–25 W
Zużycie energii el. przez grill.	2.2 kW

[#] Informacja podstawowa: Dane na etykietach energetycznych piekarników elektrycznych podaje się zgodnie z normą PL-EN 50304. Wartości te określa się przy standardowym obciążeniu z czynnymi funkcjami grzejnika górnego-dolnego i wspomaganie nagrzewania wentylatorem (jeśli funkcje takie są dostępne). Klasę sprawności energetycznej określa się zgodnie z następującą priorytetyzacją, zależnie od występowania odpowiednich funkcji w danym modelu piekarnika. 1-Pieczenie z wentylatorem eco-fan, 2-Pieczenie turbo powolne, 3-Pieczenie turbo, 4-Grzałki dolna/górna wspomagane wentylatorem.



Dane techniczne mogą zostać zmienione bez uprzedzenia w celu poprawy jakości wyrobu.



Rysunki w tej instrukcji są schematyczne i mogą się nieco różnić od danego wyrobu.



Wartości podane na etykietkach wyrobu lub w towarzyszącej mu dokumentacji uzyskano w warunkach laboratoryjnych zgodnie z odnośnymi normami. Wartości te mogą się różnić zależnie od operacyjnych i środowiskowych warunków pracy danego wyrobu.

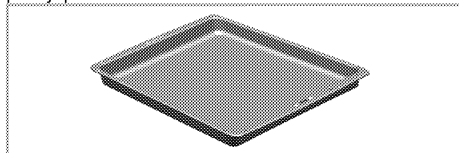
Akcesoria



Dostarczane akcesoria różnią się zależnie od modelu wyrobu. Niektóre z akcesoriów opisanych w instrukcji obsługi mogą nie być dostarczane razem z tym modelem produktu.

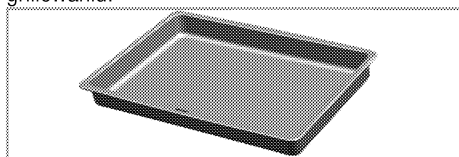
Blacha do pieczenia

Służy do pieczenia ciast, mrożonek i dużych porcji pieczeni.



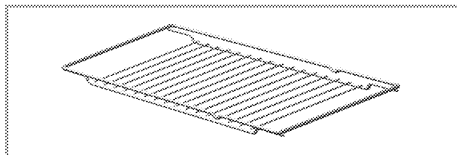
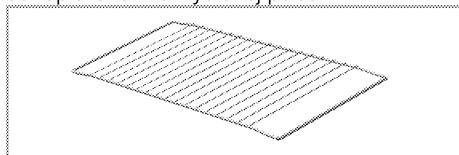
Foremka głęboka

Służy do pieczenia ciast, dużych porcji pieczeni, potraw soczystych oraz do zbierania tłuszczu przy grillowaniu.



Półka druciana

Służy do pieczenia oraz do ustawiania potraw do smażenia, pieczenia lub gotowania w naczyniach do zapiekarek na wybranej półce.



Właściwe umieszczenie półki drucianej i foremki na stelażach teleskopowych

Teleskopowe stelaże pozwalają na łatwe zakładanie i zdejmowanie foremek oraz rusztu. Podczas używania foremki i rusztu ze stelażem teleskopowym, muszą być do nich dosunięte kołki znajdujące się z tyłu stelaża teleskopowego, przy krawędziach rusztu i foremki.

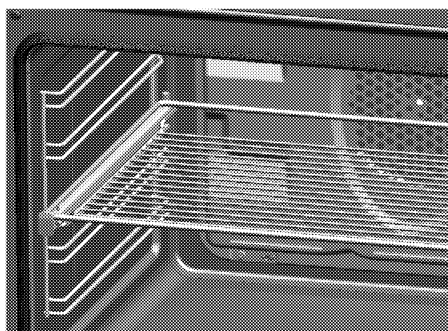
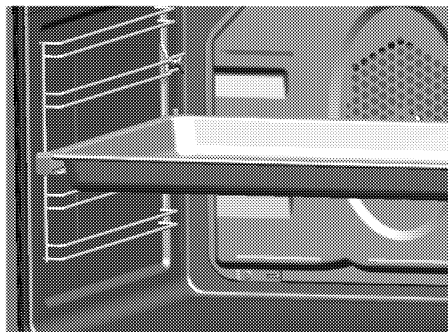


Tabela wtryskiwacza

Pozycja strefy płyty kuchennej	2000 W Tylny lewy	2900 W Przedni lewy	1000 W Przedni prawy	2000 W Tylny prawy
Typ/ciśnienia gazu				
G 20/20 mbar	103	115	72	103
G 30/37 mbar	66	80	47	66
GZ 350/13 mbar	131	165	95	131

2 Ważne instrukcje zachowania bezpieczeństwa

W rozdziale tym zawarto instrukcje zachowania bezpieczeństwa, które pomogą uniknąć zagrożenia obrażeniem lub szkodą.

Nieprzestrzeganie tych instrukcji unieważnia wszelkie gwarancje.

Ogólne instrukcje zachowania bezpieczeństwa

- Wyrób ten nie jest przeznaczony do użytkowania przez osoby z zaburzeniami funkcji fizycznych, czuciowych lub umysłowych, a także przez osoby niewykształcone lub niedoświadczone (w tym dzieci), o ile nie są pod nadzorem osoby odpowiedzialnej za ich bezpieczeństwo lub która odpowiednio pouczy je, jak użytkować ten wyrób.
Dzieci muszą być nadzorowane, aby zapobiec manipulowaniu przy wyrobie.
- Przyłącz ten wyrób do uziemionego gniazdka/obwodu zabezpieczonego bezpiecznikiem o odpowiedniej specyfikacji podanej w tabeli „Dane techniczne”. Zleć wykonanie instalacji uziemienia wykwalifikowanemu elektrykowi, niezależnie od tego, czy używasz transformatora do zasilania. Firma nasza nie odpowiada za żadne szkody wynikłe z użytkowania tego wyrobu bez uziemienia, zgodnie z przepisami miejscowymi.
- Aby uniknąć zagrożenie w przypadku uszkodzenia przewodu zasilającego, musi go wymienić producent, punkt serwisowy lub wykwalifikowany elektryk.
- Nie wolno uruchamiać tego wyrobu, jeśli jest niesprawny lub widocznie uszkodzony.
- Nie wolno wykonywać żadnych napraw ani modyfikacji tego wyrobu. Można jednak zaradzić niektórym niesprawnościom, które nie wymagają napraw ani modyfikacji. Patrz *Rozwiązywanie problemów, strona 28*.
- Nie wolno myć tego wyrobu wodą! Grozi to porażeniem elektrycznym!
- Nigdy nie wolno używać tego wyrobu w stanie zakłócenia oceny sytuacji lub koordynacji przez konsumpcję alkoholu i/lub innych środków odmieniających świadomość.
- Wyrób musi być odłączony od sieci w trakcie instalacji, konserwacji, czyszczenia i napraw.
- Zachowaj ostrożność, jeśli w potrawach stosuje się napoje alkoholowe. W wysokiej temperaturze alkohol paruje i może się zapalić po zetknięciu z gorącymi powierzchniami.
- Nie podgrzewaj w piekarniku zamkniętych puszek ani szklanych stoików. Ciśnienie, które wytworzy się w takim słoiku, może go rozsądzić.
- Nie umieszczaj żadnych materiałów łatwopalnych w pobliżu tego wyrobu, ponieważ jego boki bardzo się nagzewają przy pracy.
- Nie umieszczaj foremek do pieczenia, naczyń ani folii aluminiowej bezpośrednio na dnie piekarnika. Nagromadzenie ciepła mogłoby zniszczyć dno piekarnika.
- Należy dbać, aby żaden otwór wentylacyjny nie był zakryty.
- Urządzenie to nagzewa się podczas pracy. Nie dotykaj gorących palników, wewnętrznych części piekarnika, elementów grzejnych itp.
- Do wkładania i wyjmowania potraw z gorącego piekarnika zawsze zakładaj odporne na wysokie temperatury rękawice.
- Nie używaj tego wyrobu z wyjętą lub popękaną szybą w przednich drzwiczkach.
- Tylne powierzchnie piekarnika nagzewa się w trakcie jego pracy. Upewnij się, że przyłącze gazowe/elektryczne nie dotyka tej tylnej powierzchni; w przeciwnym razie może ono ulec uszkodzeniu.
- Przewód zasilający nie może się zakleszczyć między drzwiczkami i ramą piekarnika, a także nie można go prowadzić przez gorące powierzchnie. W przeciwnym wypadku

izolacja przewodów może się topić i w rezultacie może nastąpić zwarcie.

- Upewnij się, że po każdym użyciu wyrób ten jest wyłączany.
- Nie zamykaj pokrywy, zanim płyta nie ostygnie wystarczająco.

Przed otwarciem pokrywy należy ją wytrzeć do sucha, aby woda nie przedostała się do tylnych i wewnętrznych części piekarnika.



Produkt musi zostać zainstalowany przez wykwalifikowaną osobę i zgodnie z obowiązującymi przepisami. W przeciwnym gwarancja zostanie unieważniona.

Bezpieczeństwo obsługi urządzeń elektrycznych

Uszkodzenia urządzeń elektrycznych są jedną z najważniejszych przyczyn pożarów w domach prywatnych.

- Wszelkie prace na układach i urządzeniach elektrycznych wykonywać może tylko upoważniony i wykwalifikowany personel.
- W razie jakiegokolwiek awarii wyłącz wyrób i odłącz go od sieci zasilającej. W tym celu wyłącz bezpiecznik zabezpieczający instalację domową.
- Upewnij się, że prąd bezpiecznika jest odpowiedni dla tego wyrobu.

Bezpieczeństwo przy pracy z gazem

- Wszelkie prace na urządzeniach i instalacjach gazowych mogące prowadzić wyłącznie autoryzowany i kwalifikowany personel.
- "Przed instalacją należy upewnić się, że warunki w miejscowej sieci rozdzielczej (rodzaj i ciśnienia gazu) są kompatybilne z ustawieniami urządzenia."
- "Urządzenie to nie jest przyłączone do systemu usuwania produktów spalania. Należy je zainstalować i przyłączyć zgodnie z obowiązującymi przepisami instalacyjnymi. Szczególną uwagę należy zwrócić na odnośne wymogi dotyczące wentylacji;" Patrz *Przed zainstalowaniem, strona 10*
- "UWAGA": Skutkiem użytkowania kuchenki gazowej jest ciepło, wilgoć oraz produkty spalania w pomieszczeniu, w którym ją

zainstalowano. Należy zapewnić dobre przewietrzanie kuchni, zwłaszcza w czasie użytkowania kuchenki: utrzymywać naturalne otwory drożne lub zainstalować wentylator mechaniczny (okap z wyciągiem mechanicznym). Długotrwałe intensywne użytkowanie tego urządzenia może wymagać dodatkowej wentylacji, np. poprzez zwiększenie poziomu wentylacji mechanicznej tam, gdzie jest obecna."

- Prawidłowe funkcjonowanie urządzeń i systemów gazowych trzeba regularnie kontrolować. Regulator, crevo i njegova stezaljka se moraju redovno proveravati i zameniti u vremenskom roku preporučenom od strane proizvođača ili kada je potrebno.
- Regularnie czyść palniki gazowe. Płomienie powinny być błękitne i powinny palić się równo.
- W urządzeniach gazowych potrzeba dobrego spalania. W razie niecałkowitego spalania może powstawać tlenek węgla (CO). Tlenek węgla jest bezbarwnym, bezwonny i bardzo trującym gazem o skutkach śmiertelnych nawet w bardzo małych dawkach.
- Poproś miejscowego dostawcę gazu o informację o telefonach alarmowych służb gazowych i środkach bezpieczeństwa na wypadek ulatniania się gazu.

Co robić, gdy poczuje się zapach gazu



ZAGROŻENIE

Zagrożenie wybuchem i skażeniem
Nie używaj otwartego ognia i nie pal.
Nie używaj żadnych przełączników elektrycznych (np. wyłącznika światła, czy dzwonka u drzwi).
Nie używaj telefonu stacjonarnego ani komórkowego.

1. Zamknij wszystkie zawory na urządzeniu gazowym i gazomierzach.
2. Otwórz drzwi i okna.
3. Sprawdź szczelność wszystkich rur i połączeń. Jeśli nadal czuć gaz, wyjdź z mieszkania.
4. Ostrzeż sąsiadów.
5. Wezwij straż pożarną. Użyj telefonu poza domem.

6. Nie wracajcie na teren nieruchomości, dopóki nie zostanie zapewnione bezpieczeństwo.

Zamierzone przeznaczenie

Wyrób ten przeznaczony jest do użytku domowego. Nie dopuszcza się użytkowania komercyjnego.

"UWAGA: Urządzenie to służy wyłącznie do pieczenia potraw. Nie wolno używać go do innych celów, na przykład do ogrzewania pomieszczeń."

Urządzenia tego nie należy używać do podgrzewania talerzy pod grillem, suszenia ręczników, ścierek do naczyń, itp. na uchwytych, ani do celów suszenia lub ogrzewania.

Producent nie odpowiada za szkody spowodowane niewłaściwym użytkowaniem tego wyrobu lub obchodzeniem się z nim.

Piekarnik można używać do rozmrażania, smażenie, pieczenia i grillowania potraw.

Bezpieczeństwo dzieci

- Urządzenia elektryczne i gazowe są niebezpieczne dla dzieci. Należy trzymać

dzieci z dala od tego wyrobu w trakcie jego pracy i nie pozwalać im na zabawę nim.

- Gdy urządzenie pracuje, jego dostępne części nagrzewają się znacznie, a więc do czasu jego ostygnięcia należy trzymać dzieci z dala od niego.
- "**OSTROŻNIE** Gdy używa się grilla, dostępne części kuchenki mogą się bardzo nagrzewać. Małe dzieci należy trzymać z dala od kuchenki."
- Nie stawiać na urządzeniu żadnych przedmiotów, po które mogłyby sięgać dzieci.
- Gdy drzwiczki są otwarte nie obciążać ich żadnymi ciężkimi przedmiotami i **nie** pozwalać dzieciom siadać na nich. Piekarnik może się przewrócić, lub mogą się uszkodzić zawiasy drzwiczek.
- Materiały opakowaniowe mogą być niebezpieczne dla dzieci. Trzymać materiały opakowaniowe z dala od dzieci. Prosimy pozbyć się całego opakowania zgodnie z normami ochrony środowiska.

3 Instalacja

Produkt musi zostać zainstalowany przez wykwalifikowaną osobę i zgodnie z obowiązującymi przepisami. W przeciwnym gwarancja zostanie unieważniona. Producent nie odpowiada za szkody wynikłe z instalacji i napraw wykonywanych przez osoby nieupoważnione i może z tego powodu unieważnić gwarancję.



Przygotowanie miejsca do instalacji i dostępu do sieci elektrycznej i gazowej to obowiązek klienta.



ZAGROŻENIE

Urządzenie to należy instalować zgodnie z miejscowymi przepisami dot. instalacji gazowych i elektrycznych.

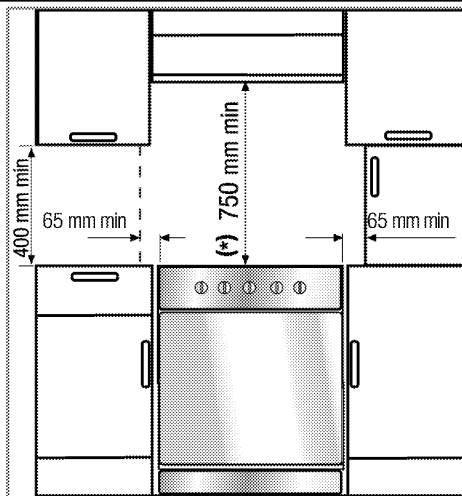


ZAGROŻENIE

Przed zainstalowaniem sprawdź, czy wyrób nie ma widocznych defektów. ełsi ma, nie instaluj go. Uszkodzone wyroby zagrażają Twemu bezpieczeństwu.

Przed zainstalowaniem

Aby zapewnić zachowanie odpowiedniego odstępu na przepływ powietrza pod tym wyrobem zalecamy zamontowanie go na solidnej podstawie, której nóżki nie zagłębiają się w dywan lub wykładzinę dywanową. Podłoga kuchni musi unieść masę urządzenia plus dodatkowy ciężar naczyń i żywności.



- Można go używać razem z szafkami po obu stronach, ale należy zachować minimalny odstęp 40 cm ponad poziomem płyty grzewczej zachowaj boczny odstęp 6,5 cm pomiędzy tym urządzeniem a ścianą, ścianką działową lub wysoką szafką kuchenną.
- Można go także używać w pozycji wolnostojącej. Zachowaj minimalny odstęp 750 mm ponad powierzchnią płyty kuchennej.
- (*) Jeśli nad kuchenką ma być zainstalowany wyciąg, sprawdź wysokość instalacji w instrukcji wytwórcy wyciągu (min. 650 mm).
- Urządzenie te odpowiada klasie 1, tzn. można je ustawić tyłem i **jednym** bokiem do ścian kuchni, mebli kuchennych, czy urządzeń dowolnych rozmiarów. Meble lub sprzęty kuchenne po **drugiej** stronie nie mogą być większe.
- Sąsiadujące z urządzeniem meble kuchenne muszą być odporne na wysoką temperaturę (co najmniej do 100 °C).

Wentylacja pomieszczenia

W każdym pomieszczeniu powinno być otwierane okno lub jego równoważnik, a w niektórych pomieszczeniach potrzeba także stałej wentylacji.

Powietrze do spalania pobierane jest z pomieszczenia, bezpośrednio do pomieszczenia ułatwiają się spaliny.

Dobra wentylacja pomieszczenia jest niezwykle ważna dla pracy tego urządzenia. Jeśli pomieszczenia nie można wietrzyć oknem lub drzwiami, należy zainstalować dodatkową wentylację.

Urządzenie można umieścić w kuchni, kuchni/jadalni lub w pokoju dziennym, a nawet sypialni, ale nie w pomieszczeniu zawierającym wannę lub prysznic. Urządzenia nie wolno instalować w pokoju dziennym mniejszym niż 20 m².³

Nie instaluj tego urządzenia w pomieszczeniu poniżej poziomu ziemi, chyba że jest co najmniej z jednej strony otwarte na tym poziomie.

Rozmiar pomieszczenia	Otwór wentylacyjny
mniejsze niż 5 m ³	min. 100 cm ²
5 m ³ do 10 m ³	min. 50 cm ²
większe niż 10 m ³ /den	nie potrzeba
W piwnicy	min. 65 cm ²

Instalacja i przyłączenie

Urządzenie to można instalować i przyłączać wyłącznie zgodnie z obowiązującymi zasadami instalowania.



Nie instaluj tego urządzenia w pobliżu lodówek lub zamrażarek. Ciepło emitowane przez nie doprowadzi do zwiększonego zużycia energii przez urządzenia chłodzące.

- Urządzenie nosić muszą przynajmniej dwie osoby.
- Urządzenie trzeba ustawić bezpośrednio na podłodze. Nie może stać na podstawie ani cokole.



Szkoda materialna!
Nie wolno podnosić ani przesuwając kuchenki ciągnąc za klamkę.

Przyłączenie elektryczne

Przyłącz ten wyrób do uziemionego gniazdka/obwodu zabezpieczonego

bezpiecznikiem o odpowiedniej specyfikacji podanej w tabeli „Dane techniczne”. Zleć wykonanie instalacji uziemienia wykwalifikowanemu elektrykowi, niezależnie od tego, czy używasz transformatora do zasilania. Firma nasza nie odpowiada za żadne szkody wynikłe z użytkowania tego wyrobu bez uziemienia, zgodnie z przepisami miejscowymi.



ZAGROŻENIE

Zagrożenie porażeniem elektrycznym, zwarcie lub pożarem z powodu niefachowej instalacji!

Urządzenie to może zostać przyłączone do zasilania tylko przez upoważnioną kwalifikowaną osobę i gwarancja na nie obowiązuje dopiero po poprawnym zainstalowaniu.



ZAGROŻENIE

Zagrożenie porażeniem elektrycznym, zwarcie lub pożarem od uszkodzonego przewodu zasilającego!

Przewodu zasilającego nie można kłamać, zginać i przyciskać, ani stykać z gorącymi częściami urządzenia.

Jeśli uszkodzi się przewód zasilający, musi wymienić go kwalifikowany elektryk.

Parametry zasilania muszą odpowiadać danym podanym na tabliczce znamionowej urządzenia. Tabliczkę znamionową albo widać przy otwartych drzwiczkach dolnej pokrywy, albo umieszczona jest na tylnej ścianie, zależnie od typu urządzenia. Przewód zasilający ten wyrób musi odpowiadać parametrom podanym w tabeli "Dane techniczne".



Wtyczka przewodu zasilająca musi być łatwo dostępna po zainstalowaniu (nie prowadzi przewodu ponad płytą kuchenną).



ZAGROŻENIE

Zagrożenie porażeniem elektrycznością!

Przed podjęciem jakichkolwiek prac przy instalacji elektrycznej, prosimy odłączyć to urządzenie od zasilania.

Włóż wtyczkę przewodu zasilającego do gniazdka.

Złącze gazowe



ZAGROŻENIE

Zagrozenie wybuchem lub skażeniem na skutek niefachowej instalacji. Urządzenie to może być [przyłączone do sieci gazowej tylko przez upoważnioną, wykwalifikowaną osobę.



ZAGROŻENIE

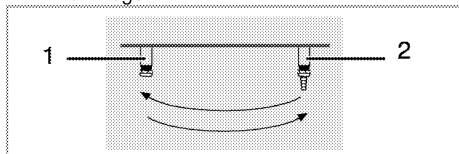
Zagrozenie wybuchem!
Przed podjęciem jakichkolwiek prac przy instalacji gazowych, prosimy odciąć zasilanie gazem.

- Warunki i wartości zasilania w gaz podane są na etykietach (lub tabliczce znamionowej).



Kuchenka ta przystosowana jest do zasilania gazem ziemnym.

- Przed zainstalowaniem tego wyrobu trzeba przygotować instalację gazu ziemnego.
- W razie potrzeby wymień ostrą końcówkę węża i zaślepkę z tyłu piekarnika na wtyczkę, stosownie do umiejscowienia zaworu gazu ziemnego.



1 Zaślepka

2 Końcówka węża

- Na wyjściu z instalacji przyłącza gazu ziemnego do tego wyrobu musi być giętka rura, a jej końcówka musi być zamknięta wtyczką. Przy przyłączaniu pracownik serwisu wyjmie zatyczkę i przyłączy urządzenie za pomocą prostego złącza (mufy).
- Upewnij się, że jest łatwy dostęp do zaworu gazu ziemnego.
- Jeśli później zechcesz używać tego urządzenia zasilając go innego typu gazem, musisz skonsultować się z upoważnionym serwisem w sprawie odnośnej procedury konwersji.



ZAGROŻENIE

Zagrozenie wybuchem z powodu uszkodzenia rurki bezpieczeństwa! Rurki bezpieczeństwa nie można kłamać, zginać i przyciskać, ani stykać z gorącymi częściami urządzenia.

- Przysuń wyrób do ściany kuchni.
- **Ustawianie nóżek piekarnika**
Drgania w trakcie pracy mogą powodować przesuwanie się naczyń. Jej niebezpiecznej sytuacji można uniknąć poziomując i równoważąc wyrób.
Dla własnego bezpieczeństwa upewnij się, że wyrób stoi prosto nastawiając cztery nóżki na spodzie obracając je w lewo lub prawo i wyrównaj poziom z blatem kuchennym.

Ostateczne sprawdzenie

1. Sprawdź funkcje elektryczne.
2. Otwórz zasilanie gazem.
3. Sprawdź bezpieczeństwo pasowania i szczelność instalacji gazowych.
4. Zapal palniki i sprawdź wygląd płomienia.



Płomienie powinny być błękitne i palić się równo. Jeśli płomienie żółcieją, sprawdź, czy kołpak palnika pewnie siedzi albo oczyść palnik.

Zmiana rodzaju gazu



ZAGROŻENIE

Zagrozenie wybuchem!
Przed podjęciem jakichkolwiek prac przy instalacji gazowych, prosimy odciąć zasilanie gazem.

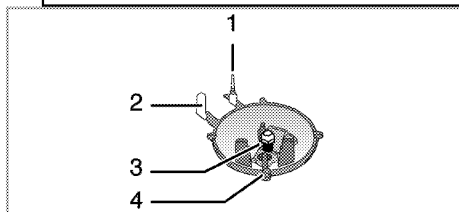
Aby zmienić typ gazu zasilającego to urządzenie wymienia się wszystkie wtryski i reguluje płomienie na wszystkich zaworach przy ograniczonym przepływie gazu.

Wymiana wtrysków do palników

1. Zdejmij kołpak palnika i wyjmij korpus palnika.
2. Odkręć wtryski przekręcając je w lewo.
3. Załóż nowe wtryski.
4. Sprawdź bezpieczeństwo pasowania i szczelność wszystkich połączeń.



Pozycje nowych wtrysków są zaznaczone na ich opakowaniu lub w odpowiedniej tabeli, *Tabela wtryskiwacza, strona 6* do której należy zawsze sięgać.



- 1 Czujnik zaniku płomienia (zależnie od modelu)
- 2 Świeca zapłonowa
- 3 Wtrysk
- 4 Palnik



Jeśli nie zachodzą warunki nienormalne, nie staraj się wyjąć kurków gazowych palników. Jeśli trzeba wymienić te kurki, należy wezwać autoryzowany serwis.

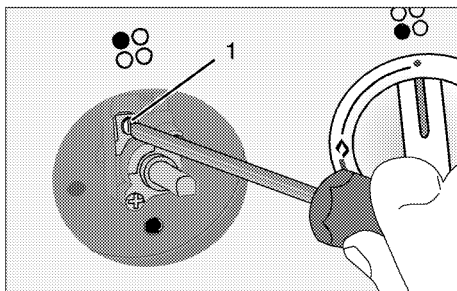
Ustawienie kurków płyty na ograniczony strumień gazu

1. Zapal palnik, który ma być ustawiany i obróć pokrętko do pozycji niskiego płomienia.
2. Zdejmij pokrętko z kurka gazu.
3. Do ustawiania śruby regulacji przepływu należy używać śrubokręta o odpowiednim rozmiarze.

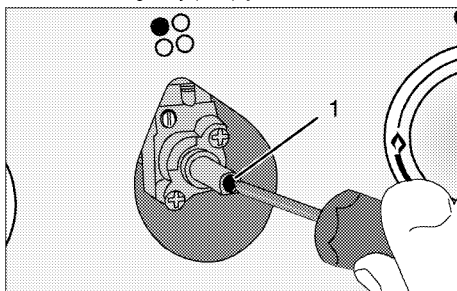
Dla gazu płynnego (butan/propan) należy raz obrócić tę śrubę w prawo. Dla gazu ziemnego należy raz obrócić tę śrubę **w lewo**.

» Normalna długość wyprostowanego płomienia w stanie ograniczenia wynosi 6-7 mm.

4. Jeśli płomień sięga wyżej, niż należy, obróć śrubę zgodnie z ruchem wskazówek zegara. Jeśli jest zbyt mały, obróć ją w lewo.
5. Na koniec kontroli ustaw palnik na płomień wysoki a potem na zredukowany i sprawdź, czy płomień utrzymuje się.
6. Pozycja śruby regulacyjnej może się różnić, zależnie od typu kurka gazowego zastosowanego w danym urządzeniu.



1 Śruba regulacji przepływu



1 Śruba regulacji przepływu



Jeśli zmieniono rodzaj gazu zasilającego urządzenie, wówczas trzeba także zmienić tabliczkę znamionową, gdzie rodzaj gazu jest podany.

Pozbywanie się odpadów

Pozbywanie się materiałów opakowaniowych



- Materiały opakowaniowe są niebezpieczne dla dzieci. Należy trzymać je w bezpiecznym miejscu, niedostępne dla dzieci. Opakowanie tego wyrobu wyprodukowano z surowców wtórnych. Należy odpowiednio się ich pozbywać i sortować je zgodnie z instrukcjami gospodarki surowcami wtórnymi. Nie należy ich wyrzucać razem ze zwykłymi odpadkami domowymi.

Przysyły transport

- Zachowaj oryginalne pudło kartonowe na piekarnik i transportuj go w nim. Przestrzegaj instrukcji na pudle. Jeśli nie masz oryginalnego pudła, zapakuj piekarnik

w folię bąbelkową lub grubą tekturę i zabezpiecz taśmą klejącą.

- Aby zapobiec uszkodzeniu drzwiczek przez ruszt druciany i tackę z wnętrza piekarnika włóż do jego środka pasek tektury, równo z pozycją tacek. Drzwiczki piekarnika zabezpiecz taśmą klejącą do ścian bocznych.
- Zabezpiecz taśmą klejącą kołpaki i podstawki od garnki.
- Nie podnoś piekarnika za drzwiczki ani za klamkę.

	Nie stawiaj na tym urządzeniu żadnych innych przedmiotów. Urządzenie to należy transportować w pozycji stojącej.
	Sprawdzaj, czy piekarnik nie uległ w transporcie widocznym uszkodzeniom.

Stare urządzenia

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



Takie oznakowanie informuje, że sprzęt ten, po okresie jego użytkowania nie może być umieszczany łącznie z innymi odpadami pochodzącymi z gospodarstwa domowego. Prowadzący zbieranie, w tym lokalne punkty zbiórki, sklepy oraz gminne jednostki, tworzą odpowiedni system umożliwiający oddanie tego sprzętu.

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

4 Przygotowanie

Jak oszczędzać energię

Następujące wskazówki pomogą użytkować urządzenie w sposób ekologiczny oraz energooszczędny.

- Używaj naczyń w ciemnych barwach lub emaliowanych, co poprawi przepływ ciepła.
- Gotując potrawy wykonuj operacje podgrzewania, jeśli zaleca się ją w instrukcji obsługi lub przepisie gotowania.
- Nie otwieraj zbyt często drzwiczek w trakcie gotowania.
- O ile to możliwe staraj się gotować w piekarniku więcej niż jedną potrawę na raz. Można gotować w dwóch naczyniach obok siebie na ruszcie.
- Gotuj potrawy po kolei. Piekarnik będzie już gorący.
- Można oszczędzić energię wyłączając piekarnik na kilka minut przed upływem czasu gotowania. Nie otwieraj drzwiczek piekarnika.
- Rozmrażaj mrozonki przed gotowaniem.
- Do gotowania używaj garnków/rondli z pokrywkami. Gotowanie bez pokrywki może czterokrotnie zwiększyć pobór prądu.
- Gotuj na palniku o średnicy odpowiadającej średnicy garnka. Zawsze wybieraj garnki o rozmiarze odpowiednim do potrawy. Większe garnki zużywają więcej prądu.

Pierwszy raz

Ustawianie czasu

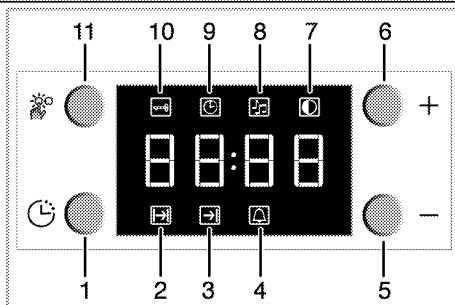


Przed użyciem piekarnika należy nastawić zegar. Piekarnik nie działa, jeśli nie nastawiono zegara.



Przy każdej regulacji na zegarze migać będą odnośne symbole.

Po pierwszym załączeniu zasilania piekarnika ustaw godzinę przyciskami „-” lub „+” (5/6).



- 1 Klawisz programu
- 2 Czas gotowania
- 3 Koniec czasu gotowania
- 4 Alarm
- 5 Klawisz minus
- 6 Klawisz plus
- 7 Ustawienia jasności ekranu
- 8 Głośność alarmu
- 9 Bieżący czas
- 10 Blokada przycisków
- 11 Klawisz regulacji

Po nastawieniu godziny można zaczynać i kończyć gotowanie wybierając pożądaną pozycję przyciskami temperatury i funkcji.



Jeśli nie ustawi się bieżącej godziny, czas ustawiany będzie od godziny **12:00**.

Wyświetli się symbol zegara '9' na znak, że nie ustawiono bieżącej godziny. Symbol ten zniknie po ustawieniu godziny.



W przypadku zaniku zasilania nastawienia bieżącej godziny zostają skasowane. Trzeba je ustawić na nowo.

Zmiana bieżącej godziny

Aby zmienić poprzednie ustawienie godziny:

1. Naciśnij (11) aby załączyć symbol bieżącej godziny '9'.
2. Aby nastawić bieżącą godzinę naciskaj przyciski „-” lub „+” (5/6).

Zmiana ustawienia jasności ekranu

1. Naciśnij (11) aby załączyć symbol jasności ekranu '7' w celu dokonania jej regulacji.

2. Aby nastawić potrzebną jasność naciskaj przyciski „-” lub „+” (5/6).
- » Wybrane poziomy jasności wyświetlą się na ekranie jako **d-01**, **d-02** lub **d-03**.

1.

Pierwsze czyszczenie



Pewne detergenty lub środki czyszczące mogą uszkodzić powierzchnię. Nie używaj agresywnych detergentów, proszku/mleczka do czyszczenia, ani żadnych ostrych przedmiotów.

1. Usuń wszystkie materiały opakowaniowe.
2. Wytrzyj powierzchnie wyrobu wilgotną ściereczką lub gąbką i wytrzyj do sucha ściereczką.

Podgrzewanie wstępne

Nagrzewaj urządzenie przez ok. 30 minut, a potem je wyłącz. Przed pierwszym użyciem należy wypalić wszelkie pozostałości po produkcji i warstwy ochronne.



OSTRZEŻENIE

Można się poparzyć od gorących powierzchni!
Nie dotykaj gorących powierzchni tego urządzenia. Trzymaj dzieci z dala od piekarnika i używaj rękawic kuchennych.

Piekarnik elektryczny

1. Wyjmij z piekarnika wszystkie foremki do pieczenia i ruszt.
2. Zamknij drzwiczki piekarnika.
3. Wybierz pozycję „Static” (Statyczne)
4. Wybierz najwyższą moc grilla; patrz *Jak obsługiwać piekarnik elektryczny, strona 19*.
5. Niech piekarnik pracuje przez ok. 30 minut.
6. Wyłącz piekarnik; patrz *Jak obsługiwać piekarnik elektryczny, strona 19*

Piekarnik z grillem

1. Wyjmij z piekarnika wszystkie foremki do pieczenia i ruszt.
2. Zamknij drzwiczki piekarnika.
3. Wybierz najwyższą moc grilla; patrz *Jak obsługiwać grill, strona 24*.
4. Niech piekarnik pracuje przez ok. 30 minut.
5. Wyłącz grill; patrz *Jak obsługiwać grill, strona 24*



W trakcie pierwszego nagrzewania może się wydzielać nieprzyjemny zapach i dym. Należy zapewnić dobrą wentylację.

5 Jak używać płyty kuchennej

Ogólne informacje o gotowaniu



ZAGROŻENIE

Zagrożenie pożarem od przegrzanego oleju!

Nie pozostawiaj podgrzewanego oleju bez dozoru.

Nie gaś ognia wodą! Gdy olej się zapali, należy natychmiast przykryć garnek lub patelnię pokrywką. Gdy już będzie to bezpieczne należy wyłączyć kuchenkę i zatelefonować po straż pożarną.

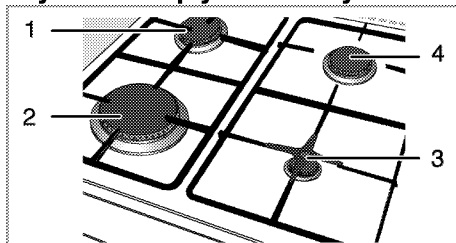
- Przed smaženiem potrawy zawsze dokładnie ją osusz, a potem delikatnie ją połóż na gorącym oleju. Przed smaženiem mrozonek upewnij się, że całkowicie odtajały.
- Nie przykrywaj naczynia, w którym podgrzewasz olej.
- Patelnie i rondle ustawiaj tak, aby ich trzonki nie były nad płytą, co zapobiegnie ich nagrzewaniu się. Nie stawiaj na płycie naczyń niewyważonych i takich, które łatwo mogą się przechylić.
- Nie stawiaj pustych naczyń ani garnków na załączonych strefach gotowania. Mogą się uszkodzić.
- Załączenie strefy gotowania, na której nie stoi zadno naczynie ani garnek, może uszkodzić ten wyrób. Po zakończeniu gotowania wyłącz strefy gotowania.
- Ponieważ powierzchnia tego wyrobu może być gorąca, nie stawiaj na niej naczyń plastikowych ani aluminiowych. W naczyniach takich także nie należy przechowywać żywności.
- Używaj tylko garnków i naczyń z płaskim dnem.
- Do garnków i patelni wkładaj odpowiednie ilości żywności. Tym samym zapobiegasz oprzelaniu suie zawartosci naczynia, a więc unikasz niepotrzebnego czyszczenia. Nie kładź pokrywek garnków ani patelni na strefach gotoweania. Garnki ustawiaj w środku strefy gotoweania. Aby przenieść garnek do innej strefy

gotowania, podnieś go i postaw w tej strefie zamiast go przesuwac.

Gotowanie na gazie

- Rozmiar naczynia musi odpowiadać wielkości płomienia. Nastaw płomień gazu tak, aby nie wystawał poza dno naczynia i ustaw naczynie w środku podstawki pod nie.

Użytkowanie płyt kuchennych



- 1 Palnik normalny 18-20 cm
- 2 Palnik szybki 22-24 cm
- 3 Palnik pomocniczy 12-18 cm
- 4 Palnik normalny 18-20 cm to wykaz zalecanych średnic garnków do użytku na odnośnych palnikach.

Symbol dużego płomienia oznacza największą moc gotowania, symbol małego płomienia zaś oznacza moc najmniejszą. W pozycji wyłączonej (górnej) gaz nie dopływa do palników.

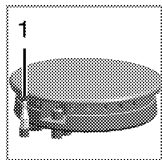
Zapalanie palników gazowych

1. Wciśnij i przytrzymaj pokrętko palnika.
 2. Obróć je w lewo, do symbolu dużego płomienia.
- » Gaz zapala się od wywołanej iskry.
3. Nastaw wymaganą moc gotowania.

Wyłączanie palników gazowych

Obróć pokrętko strefy utrzymywania w ciepłe w pozycję wyłączoną (górną).

System bezpiecznego odcinania dopływu gazu (w modelach z elementem termicznym)



1. Bezpieczne odcięcie dopływu gazu.

Jako środek zapobiegania wybuchowi skutkiem zalania palników przelewającym się płynem, mechanizm zabezpieczający automatycznie zmniejsza dopływ gazu i odcina go.

- Aby zapalić gaz, wciśnij pokrętkę i obróć je w lewo.
- Aby uruchomić to zabezpieczenie, po zapaleniu gazu przytrzymaj pokrętkę wciśniętą przez kolejne 3-5 sekund.
- Jeśli gaz nie zapalił się po wciśnięciu i zwolnieniu tego pokrętła, powtórz te same czynności utrzymując pokrętkę wciśniętą przez 15 sekund.



ZAGROŻENIE

Zagrożenie zapłonem w razie pozostawanie niewypalonego gazu!
Jeśli nie nastąpi zapłon, nie przyciskaj żadnego pokrętła dłużej niż 15 sekund.
Odczekaj jedną minutę i powtórz proces zapalania.

6 Jak obsługiwać piekarnik

Ogólne informacje o pieczeniu ciast i mięs oraz o grillowaniu.



OSTRZEŻENIE

Można się poparzyć od gorących powierzchni!
Nie dotykaj gorących powierzchni urządzenia. Trzymaj dzieci z dala od piekarnika i używaj rękawic kuchennych.



ZAGROŻENIE

Zagrożenie oparzeniem gorącym powietrzem!
Otwierając drzwiczki piekarnika zachowaj ostrożność, bo może ulotnić się z niego gorące powietrze.

Wskazówki do pieczenia ciasta

- Używaj stosownych naczyń metalowych z powłokami nieprzylegającymi, pojemników aluminiowych, lub żaroodpornych form silikonowych.
- Rób najlepszy użytek z miejsca na półce.
- Foremkę do pieczenia stawiaj w środku półki.
- Prze założeniem piekarnika lub grilla wybierz właściwą pozycję półki. Nie zmieniaj pozycji półki, gdy kuchenka jest gorąca.
- Zamknij drzwiczki piekarnika i nie otwieraj ich.

Wskazówki do pieczenia mięsa

- Przyprawienie całych kurcząt, indyków i dużych porcji mięsa, np. sokiem z cytryny ;in czarnym pieprzem przed pieczeniem podniesie jego wydajność.
- Pieczenia mięsa z kością trwa ok. 15 - 30 minut dłużej niż pieczenie takiego samego kawałka bez kości.
- Na upieczenie jednego centymetra grubości mięsa potrzeba ok. 4 do 5 minut.
- Po zakończeniu pieczenia pozostaw pieczeń w piekarniku na ok. 10 minut. Soki lepiej rozchodzą się po całej pieczeni i nie wyciekają przy jej krojeniu.

- Ryby należy piec na półce środkowej lub dolnej na żaroodpornym talerzu.

Wskazówki do grillowania

Mięso, ryby i drób szybciej rumienią się, gdy się je grilluje, zachowują miłą kruchość i nie wysychają. Do grillowania szczególnie nadają się płaskie kawałki, nadziane na szpikulec szaszłyki i kiełbaski, a także warzywa o znacznej zawartości wody, takie jak pomidory i cebule.

- Rozłóż kawałki mięsa do grillowania na ruszcie drucianym lub w foremce do pieczenia z rusztem drucianym w taki sposób, aby pokryta nimi powierzchnia nie wystawała poza grzałkę.
- Wsuń ten ruszt druciany lub foremkę do pieczenia z rusztem na wybrany poziom w piekarniku. Jeśli grillujesz na ruszcie drucianym, na dolną półkę wsuń foremkę do pieczenia na kapiący tłuszcz. Aby łatwiej oczyścić to naczynie z tłuszczu wlej do niego trochę wody.



Zagrożenie pożarem z powodu żywności nienadającej się do grillowania!

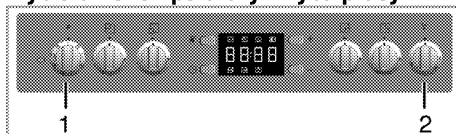
Do grillowania używaj żywności, która nadaje się do gotowania w wysokich temperaturach.
Nie wkładaj żywności do grilla zbyt głęboko. Tam jest najgoręcej i tusta żywność może się zapalić.

Jak obsługiwać piekarnik elektryczny



Przed użyciem piekarnika należy nastawić zegar. Piekarnik nie działa, jeśli nie nastawiono zegara.

Wybieranie temperatury i trybu pracy

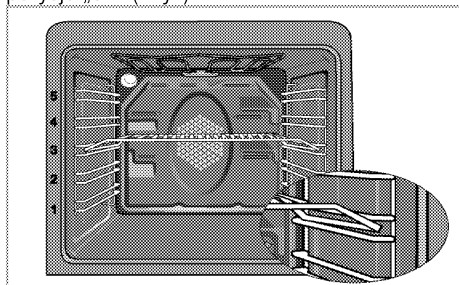


- 1 Pokrętko wyboru funkcji
- 2 Pokrętko termostatu

1. Nastaw pokrętkę Temperature na wybraną temperaturę.
 2. Nastaw pokrętkę Function [Funkcja] na wybrany tryb pracy.
- » Piekarnik nagrzewa się do nastawionej temperatury i utrzymuje ją. W trakcie nagrzewania lampka temperatury pozostaje zapalona.

Wyłączenie piekarnika elektrycznego

Przekręć pokrętkę funkcji i temperatury w górne pozycje „off” („wył.).



Pozycje stelażu (modele z rusztem drucianym)

Ważne jest, aby prawidłowo umieszczać ruszt druciany na półce drucianej. Ruszt druciany trzeba wsadzić pomiędzy półki druciane jak pokazano na rysunku.

Ruszt druciany nie może opierać się o tylną ścianę piekarnika. Aby poprawić wydajność grillowania, przesunąć ruszt druciany do przedniej sekcji stelażu i ustalić go przy pomocy drzwiczek.

Tryby pracy

Podana tutaj kolejność trybów pracy może różnić się od ich układu dla tego urządzenia.

Grzałki górna i dolna



Grzałki górna i dolna działają. Żywność nagrzewana jest równocześnie od góry i od dołu. Na przykład, nadaje się do ciasta, ciasteczek oraz ciasta i zapiekanek w foremkach do pieczenia. Piecz w jednej tylko blaszce.

Grzałka dolna



Pracuje tylko grzałka dolna. Nie nadaje się do pizzy ani do rumienienia potrawy od spodu po upieczeniu.

Grzanie dolne/górne z termoobiegiem



Działają grzałki górna i dolna plus wentylator (w ścianie tylnej).

Wentylator szybko równomiernie rozprowadza gorące powietrze po całym piekarniku. Piecz w jednej tylko blaszce.

Praca z wentylatorem.



Piekarnik nie jest nagrzewany.

Pracuje tylko wentylator (w ścianie tylnej). Nadaje się do powolnego odtajania mrożonek ziarnistych w temperaturze pokojowej lub studzenia potraw gotowanych.

Termoobieg



Gorące powietrze nagrzane grzałką tylną jest bardzo szybko równomiernie rozprowadzane w całym piekarniku przez wentylator. Jest to przydatne do gotowania potraw na różnych poziomach półek i w większości przypadków nie potrzeba wstępnego podgrzewania. Nadaje się do pieczenia w kilku blachach na raz.

Funkcja "3D"



Działają grzałki górna i dolna i nagrzewanie z termoobiegiem (w ścianie tylnej). Potrawy pieką się równomiernie i szybko rumienią. Piecz w jednej tylko blaszce.

Full grill



Działa duży grill w suficie piekarnika. Nadaje się do grillowania dużych ilości mięsa.

- Do grillowania połóż duże lub średnie porcje na odpowiednio ustawionej półce pod grzałką grilla.
- Temperaturę nastaw na poziom maksymalny.
- Obróć potrawę po upływie połowy czasu grillowania.

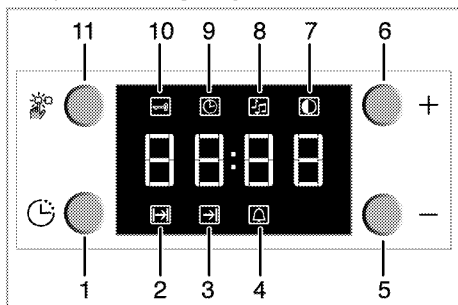
Grill+termoobieg



Efekt grillowania nie jest tak mocny, jak przy Full Grill.

- Do grillowania potóż małe lub średnie porcje na odpowiednio ustawionej półce pod grzałką grilla.
- Nastawianie wybranej temperatury
- Obróć potrawę po upływie połowy czasu grillowania.

Korzystanie z zegara piekarnika



- 1 Klawisz programu
- 2 Czas gotowania
- 3 Koniec czasu gotowania
- 4 Alarm
- 5 Klawisz minus
- 6 Klawisz plus
- 7 Ustawienia jasności ekranu
- 8 Głośność alarmu
- 9 Bieżący czas
- 10 Blokada przycisków
- 11 Klawisz regulacji

i Najpóźniejsza godzina, na którą można nastawić koniec procesu pieczenia, to 5:59. W razie przerwy w zasilaniu, program się skasuje. Należy go ponownie zaprogramować.

i Przy każdej regulacji na wyświetlaczu migają będą odnośne symbole. Trzeba odczekać chwilę, aż ustawienia zaczną działać.

i Jeśli nie nastawi się żadnych ustawień pieczenia, nie można nastawić godziny.

i Po rozpoczęciu gotowania wyświetli się czas gotowania.

Pieczenie o nastawionej godzinie:

Można tak ustawić piekarnik, aby wyłączył się o określonej, nastawionej na zegarze godzinie.

1. Aby nastawić czas pieczenia naciśnij przycisk programu (1) i załącz symbol czasu pieczenia (2).
 2. Aby nastawić godzinę pieczenia naciskaj przyciski '-' / '+' (5/6).
- » Po nastawieniu godziny pieczenia symbol pieczenia wyświetlać się będzie ciągle.

Jeśli zechcesz nastawić zakończenie pieczenia na późniejszą godzinę:

Po nastawieniu godziny pieczenia na zegarze można nastawić późniejszą godzinę zakończenia pieczenia.

1. Aby nastawić czas pieczenia naciśnij przycisk programu (1) i załącz symbol czasu pieczenia (2).
 2. Nastaw czas pieczenia przyciskami minus (5) i plus (6).
- » Po nastawieniu czasu pieczenia symbol czasu nadal (ciągle) się pali.
3. Aby nastawić godzinę zakończenia pieczenia, naciśnij przycisk programu (1) i załącz symbol czasu gotowania (3).
 4. Naciśnij przyciski- (5) oraz + (6) aby nastawić godzinę zakończenia pieczenia.
- » Po nastawieniu czasu zakończenia pieczenia symbole końca pieczenia i pieczenia będą wyświetlać się ciągle. Symbol końca czasu pieczenia(3) zniknie, gdy tylko pieczenie się rozpocznie.
5. Wstaw naczynie z potrawą do piekarnika.
 6. Wybierz tryb pracy i temperaturę.

» Czasomierz piekarnika automatycznie oblicza godzinę rozpoczęcia pieczenia na podstawie godziny końca gotowania i jego czasu trwania. Gdy nadejdzie godzina rozpoczęcia gotowania, aktywuje się wybrany tryb pracy i piekarnik nagrzewa się do nastawionej temperatury. Utrzymuje tę temperaturę przez cały czas pieczenia.

7. Po zakończeniu procesu gotowania wyświetli się "End" i odezwie alarm.
8. Dźwięk alarmu trwa 2 minuty. Aby wyłączyć alarm, naciśnij dowolny klawisz. Alarm ucichnie i wyświetli się bieżąca godzina.

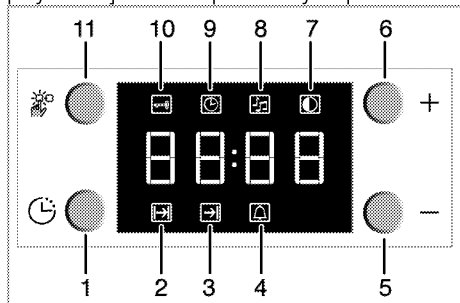
i Jeśli ściszy się alarm naciśnięciem dowolnego klawisza, piekarnik ponownie się uruchomi. Jeśli na koniec czasu alarmu przyciśnie się dowolny przycisk, piekarnik ponownie się uruchomi.

9. Wyłącz piekarnik pokrętletem temperatury lub pokrętletem funkcji.

Blokada przycisków

Zakładanie blokady przycisków

Uruchamiając funkcję Keylock [Blokada przycisków] można zapobiec użyciu piekarnika.



- 1 Klawisz programu
- 2 Czas gotowania
- 3 Koniec czasu gotowania
- 4 Alarm
- 5 Klawisz minus
- 6 Klawisz plus
- 7 Ustawienia jasności ekranu
- 8 Głośność alarmu
- 9 Bieżący czas
- 10 Blokada przycisków

11 Klawisz regulacji

1. Naciśnij przycisk (11) aby zapalić symbol Keylock [Blokada] (10).
- » Na wyświetlaczu pojawi się "OFF" [WYŁ].
2. Naciśnij przycisk '+' (6), aby załączyć blokadę przycisków.
- » Po założeniu blokady, "On" [Zał.] pojawi się na wyświetlaczu, a symbol Keylock [Blokada] (10) pali się nadal.

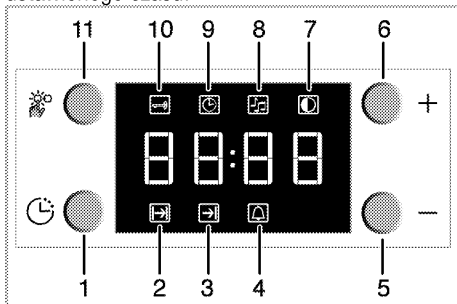
i Przy założonej blokadzie nie można użyć żadnego z przycisków panelu sterowania z wyjątkiem (11).

Wyłączenie blokady przycisków

1. Naciśnij przycisk Adjustment [Regulacja] (11), aby zapalić symbol Keylock [Blokada] (10).
- » Na wyświetlaczu pojawi się "On" [Zał.].
2. Naciśnij przycisk '-' (5), aby wyłączyć blokadę przycisków.
- » Po wyłączeniu blokady wyświetli się "OFF" [WYŁ].

Zegar jako programator alarmu

Poza programowaniem pieczenia zegara w piekarniku można użyć do nastawiania dowolnych ostrzeżeń lub przypomnień. Alarm czasowy nie wpływa na inne funkcje piekarnika. Używa się go tylko do ostrzegania. Na przykład przydaje się, gdy chce się obrócić potrawę w piekarniku o określonej godzinie. Alarm czasowy sygnalizuje upływanie ustawionego czasu.



- 1 Klawisz programu
- 2 Czas gotowania
- 3 Koniec czasu gotowania
- 4 Alarm
- 5 Klawisz minus

- 6 Klawisz plus
- 7 Ustawienia jasności ekranu
- 8 Głośność alarmu
- 9 Bieżący czas
- 10 Blokada przycisków
- 11 Klawisz regulacji

Ustawianie alarmu czasowego

1. Naciśnij przycisk Program (1), aby zapalić symbol alarmu czasowego (4).



Najdłuższy czas alarmu to 23 godzin i 59 minut.

2. Nastaw czas alarmu przyciskami Minus (5) i Plus (6).

» Symbol alarmu nadal się pali, a gdy ustawi się godzinę alarmu, pojawi się na wyświetlaczu.

3. Po upływie czasu alarmu symbol Alarm Time [Czasu alarmu] zaczyna migać i odzywa się sygnał alarmowy.

Wyłączanie alarmu

1. Aby wyłączyć alarm, wystarczy nacisnąć dowolny klawisz.
- » Alarm ucichnie i wyświetli się bieżąca godzina.

Jeśli chcesz skasować alarm:

1. Aby wyzerować czas alarmu naciska się klawisz Program (1), aby uaktywnić symbol czasu alarmu (4).

2. Naciśnij i przytrzymaj klawisz Minus (5), aż wyświetli się "00:00".



Wyświetli się czas alarmu. Jeśli równocześnie nastawi się czas alarmu i czas pieczenia, wyświetli się krótszy z nich.

Zmiana dźwięku alarmu

1. Naciśnij przycisk Setting [Ustawienie] (11), aby zapalić symbol Alarm Tone [Dźwięk alarm] (8).
2. Nastaw dźwięk przyciskami Minus (5) i Plus (6).

» Wybrane dźwięki alarmy wyświetlą się na ekranie jako **b-01**, **b-02** lub **b-03**.

Tabela czasów pieczenia



Podane tu wartości zostały określone w warunkach laboratoryjnych. Mogą się różnić od wartości właściwych dla Twojego urządzenia.

Pieczenie ciast i mięs



Poziom 1 to najniższy poziom piekarnika.

Potrawa	Numer poziomu gotowania		Pozycja półki	Temperatura (°C)	Czas pieczenia (ok., w min.)
Ciasto na blasze*	Jeden poziom		4	175	30 ... 35
Ciasto w foremce*	Jeden poziom		2	180	40 ... 50
Ciasta w papierze*	Jeden poziom		3	175	25 ... 30
	2 poziomy		1 - 5	175	30 ... 40
	3 poziomy		1 - 3 - 5	180	45 ... 55
Ciasto biszkoptowe*	Jeden poziom		3	200	5 ... 10
	2 poziomy		1 - 5	175	18 ... 25
Ciasteczka*	Jeden poziom		3	175	20 ... 25
	2 poziomy		1 - 5	175	25 ... 30
	3 poziomy		1 - 3 - 5	175	30 ... 40
Ciasto*	Jeden poziom		2	200	30 ... 40
	2 poziomy		1 - 5	200	45 ... 55
	3 poziomy		1 - 3 - 5	200	55 ... 65
Ciasto zdobne*	Jeden poziom		2	200	25 ... 35
	2 poziomy		1 - 5	200	30 ... 40
	3 poziomy		1 - 3 - 5	190	40 ... 50
Ciasto na zacznynie*	Jeden poziom		2	200	35 ... 45
	2 poziomy		1 - 3	200	35 ... 45

Potrawa	Numer poziomu gotowania		Pozycja półki	Temperatura (°C)	Czas pieczenia (ok., w min.)
Lazanie*	Jeden poziom		2 - 3	200	30 ... 40
Pizza*	Jeden poziom		2	200 ... 220	15 ... 20
Stek wołowy/ pieczeń wołowa	Jeden poziom		3	25 min. 250/maks, następnie 180... 190	100 ... 120
Udziec jagnięcy (zapiekanka)	Jeden poziom		3	25 min. 250/maks, następnie 190	70 ... 90
Pieczone kurczęta	Jeden poziom		2	15 min. 250/maks, następnie 180... 190	65 ... 70
	Jeden poziom		2	15 min. 250/maks, następnie 180... 190	55 ... 65
Indyk (5,5 kg)	Jeden poziom		2	25 min. 250/maks, następnie 180... 190	150 ... 210
	Jeden poziom		2	25 min. 250/maks, następnie 180... 190	150 ... 210
Ryby	Jeden poziom		3	200	20 ... 30
	Jeden poziom		3	200	20 ... 30

Przy pieczeniu równocześnie w dwóch blachach, głębszą blachę stawia się na półce górnej, a blachę płytszą na dolnej.
* Sugeruje się, aby wstępne nagrzewanie stosować przy wszystkich potrawach.

(**) Przy pieczeniu, które wymaga wstępnego podgrzania, podgrzewaj na początku pieczenia, aż zgaśnie lampka termostatu.

Wskazówki do pieczenia ciasta

- Jeśli ciasto jest zbyt suche, zwiększ temperaturę o ok. 10 i skróć czas pieczenia.
- Jeśli ciasto jest wilgotne, użyj mniej płynu lub obniż temperaturę o 10°C.
- Jeśli ciasto jest zbyt ciemne z góry, umieść je na dolnej półce, obniż temperaturę i przedłuż czas pieczenia.
- Jeśli jest dobrze wypieczone wewnątrz, ale klei się na zewnątrz, użyj mniej płynu, obniż temperaturę i przedłuż czas pieczenia.

Wskazówki przy pieczeniu ciasta

- Jeśli ciasto jest zbyt suche, zwiększ temperaturę o ok. 10 i skróć czas pieczenia. Nawilż warstwy ciasta sosem złożonym z mleka, oleju, jajka i jogurtu.
- Jeśli pieczenie ciasta trwa zbyt długo, sprawdź czy grubość przygotowanego ciasta nie przekracza głębokości blachy.
- Jeśli góra ciasta brązowieje, ale dolna część nie jest upieczona, sprawdź, czy na dnie ciasta nie ma zbyt wiele użytego dom pieczenia sosu. Aby ciasto brązowało równomiernie postaraj się rozprowadzić sos równo pomiędzy warstwami i górą ciasta.

Piecz ciasto zgodnie z trybem i temperaturą podanymi w tabeli gotowania. Jeśli dół nadal nie dość się zbrązowił, następnym razem umieść ciasto na dolnej półce.

Wskazówki przy gotowaniu jarzyn

- Jeśli potrawa warzywna puszcza soki i zbyt wysycha, gotuj ją w garnku z pokrywką zamiast blachy. Zamknięte naczynia zatrzymują sok z potrawy.
- Jeśli potrawa warzywna nie uduł się, najpierw ugotuj te warzywa lub przegotuj je jak potrawę z puszk i wsadź do piekarnika.

Jak obsługiwać grill

Przed użyciem piekarnika należy nastawić zegar. Piekarnik nie działa, jeśli nie nastawiono zegara.

Zamykaj drzwiczki na czas grillowania. Można się poparzyć od gorących powierzchni!

Załączanie grilla

1. Obróć pokrętko Function [Funkcja] wybranego do symbolu grilla.
 2. Następnie nastaw wybraną temperaturę grillowania.
 3. W razie potrzeby nagrzewaj grill przez ok. 5 minut.
- » Zapali się lampka temperatury.

Wyłączania grilla

1. Obróć pokrętło Function [Funkcja] do górnej pozycji "Off" ("wył.").

Pozycje stelaża

Wydajność grillowania zmniejszy się, jeśli ruszt druciany opiera się o tył piekarnika. Aby poprawić wydajność grillowania, przesunij ruszt druciany do przedniej sekcji półki i ustal go przy pomocy drzwiczek.

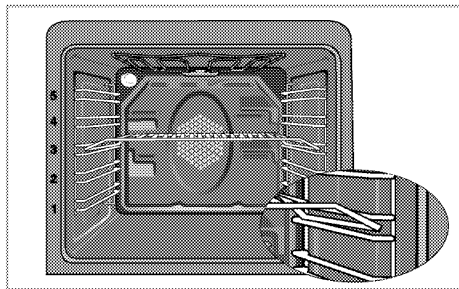


Tabela czasów pieczenia przy grillowaniu

Grillowanie na grillu elektrycznym

Potrawa	Poziom	Czas grillowania
Ryby	4...5	20...25 min. #
Sznicyle z kurczaka	4...5	25...35 min.
Kotlety jagnięce	4...5	20...25 min.
Pieczeń wołowa	4...5	25...30 min. #
Kotlety cielęce	4...5	25...30 min. #
Opiekanie chleba	4	1...2 min.

zależnie od grubości



Nie używaj górnego poziomu do grillowania.



Zagrożenie pożarem z powodu żywności nienadającej się do grillowania!

Do grillowania używaj żywności, która nadaje się do gotowania w wysokich temperaturach.

Nie wkładaj żywności do grilla zbyt głęboko. Tam jest najgoręcej i tłusta żywność może się zapalić.

7 Czyszczenie i konserwacja

Informacje ogólne

Okres użytkowania tego wyrobu przedłuży się, a problemy stana się rzadsze, jeśli wyrób ten czyści się w regularnych odstępach czasu.



ZAGROŻENIE

Zagrożenie porażeniem elektrycznością! Aby uniknąć porażenia elektrycznego, przed czyszczeniem urządzenie należy odłączyć od źródła zasilania.



ZAGROŻENIE

Można się poparzyć od gorących powierzchni! Przed czyszczeniem piekarnika odczekaj, aż ostygnie.

- Po każdym użyciu dokładnie oczyść ten wyrób. Dzięki temu łatwiej będzie usuwać pozostałości pieczenia, unikając tym samym ich zapalenia się na następnym użyciu piekarnika.
- Do jego czyszczenia nie potrzeba żadnych specjalnych środków czyszczących. Wyrób ten czyści się miękką ściereczką lub gąbką i ciepłą wodą z mydłem w płynie, i wyciera suchą ściereczką.
- Pamiętaj, aby zawsze starannie wycierać nadmiar płynu po czyszczeniu i natychmiast wycierać wszystko, co się rozleje.
- Do czyszczenia powierzchni i klamki ze stali nierdzewnej nie używaj środków czyszczących zawierających kwas lub chlorek. Części te wyciera się do czysta miękką ściereczką z detergentem w płynie (nie w proszku), najlepiej ruchami w tym samym kierunku.
- Do czyszczenia szklanej pokrywy nie używaj skrobaczek do metalu ani szorstkich środków czyszczących. Można tak uszkodzić powierzchnię szklaną.



Pewne detergenty lub środki czyszczące mogą uszkodzić powierzchnię. Nie używaj agresywnych detergentów, proszku/mleczka do czyszczenia, ani żadnych ostrych przedmiotów.



Do czyszczenia nie używaj urządzeń czyszczących parą.

Oczyszczenie płyty

Płyty gazowe

1. Wyjmij i oczyść podstawki pod garnki i kołpaki palników.
2. Oczyść płytę.
3. Załóż kołpaki na palniki i upewnij się, że leżą na nich jak należy.
4. Przy instalowaniu górnych grilli zwróć uwagę, na takie umieszczenie podstawek, aby palniki były w ich środku.

Czyszczenie panelu sterowania

Panel sterowania i pokręta czyści się wilgotną ściereczką i wyciera do sucha.

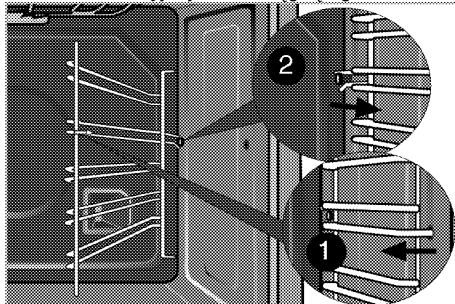


Uszkodzenie panelu sterowania! Do czyszczenia panelu sterowania nie zdejmuj gałek pokręteł.

Czyszczenie piekarnika

Aby oczyścić ścianę boczną

1. Wyjmij przednią sekcję stelaża bocznego wyciągając go w przeciwnym kierunku do ściany bocznej.
2. Całkiem wyjmij stelaż ciągnąc go do siebie.



Czyszczenie drzwiczek piekarnika

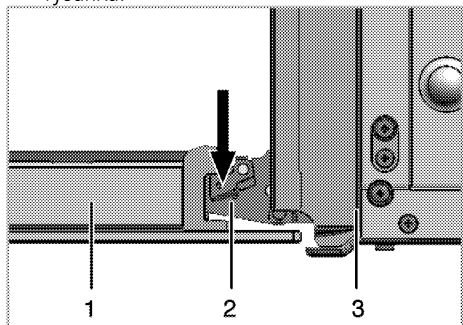
Drzwiczki piekarnia czyści się miękką ściereczką lub gąbką i ciepłą wodą z mydłem w płynie, i wyciera suchą ściereczką.



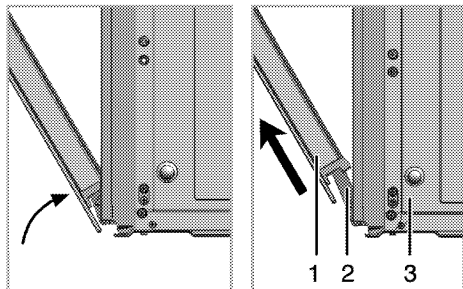
Do czyszczenia drzwiczek piekarnika nie używaj żadnych szorstkich środków czyszczących ani skrobaczek metalowych. Mogą porysować powierzchnię i zniszczyć szybę.

Przenoszenie drzwiczek piekarnika.

1. Otwórz drzwiczki przednie (1).
2. Otwórz zacisk w obudowie zawiasu (2) po prawej i lewej stronach drzwiczek przednich przyciskając je ku dołowi, jak pokazano na rysunku.



- 1 Drzwiczki przednie
- 2 Zawias
- 3 Piekarnik



3. Przesuń drzwiczki przednie w pół drogi.
4. Zdejmij drzwiczki przednie ciągnąc je ku górze aby uwolnić je z prawych i lewych zawiasów.



Kroki procesu wyjmowania drzwiczek powtarza się w odwrotnej kolejności przy ich zakładaniu. Przy zakładaniu drzwi z powrotem nie zapomnij zamknąć zacisk w obudowie zawiasu.

Wymiana lampki w piekarniku



ZAGROŻENIE

Można się poparzyć od gorących powierzchni!

Aby uniknąć zagrożenia porażeniem elektrycznością upewnij się, że urządzenie zostało wyłączone i ostygło.



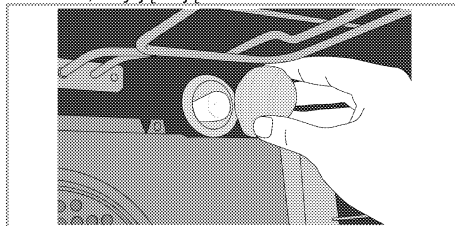
Lampka w piekarniku to specjalna żarówka odporna na temperatury do 300 °C. Patrz *Dane techniczne, strona 5*, w których podano szczegóły. Lampki do piekarnika można nabyć u autoryzowanego przedstawiciela serwisu.



Lampka może być umieszczona gdzie indziej niż na rysunku.

Jeśli w piekarniku jest lampka okrągła:

1. Odłącz piekarnik od sieci zasilającej.
2. Odkręć szklaną pokrywę, przekręcając ją w lewo, aby ją zdjąć.



3. Wyjmij lampkę z piekarnika przekręcając ją w lewo i wymień ją na nową.
4. Załóż szklaną pokrywę.

8 Rozwiązywanie problemów

W czasie pracy piekarnik wydziela parę.

Ulatnianie się pary w trakcie pracy jest normalnym zjawiskiem. To nie jest awaria.

Podczas gotowania pojawiają się krople wody.

Powstająca w czasie gotowania para wodna może ulegać skraplaniu i tworzyć krople wody na zimnych powierzchniach produktu. To nie jest awaria.

Produkt nie działa.

Bezpiecznik uszkodzony lub zadziałał.

Sprawdź bezpieczniki w skrzynce bezpiecznikowej. W razie potrzeby wymień je lub załącz.

Piekarnik nie jest przyłączony do (uziemionego) gniazdka.

Sprawdź kontakt wtyczki.

Przyciski/pokręta/ klawisze na panelu sterowania nie działają.

Być może założono blokadę przycisków. Prosimy wyłączyć ją. (Patrz: *Blokada przycisków, strona 22*).

Nie świeci lampka w piekarniku.

Lampka w piekarniku jest uszkodzona.

Wymień lampkę w piekarniku.

Brak zasilania.

Sprawdź, czy jest prąd. Sprawdź bezpiecznik w skrzynce bezpiecznikowej. W razie potrzeby wymień je lub załącz.

Piecyk nie grzeje.

Pokręto funkcji i/lub temperatury nie są ustawione.

Ustaw funkcję i temperaturę pokrętłami/klawiszami funkcji i/lub temperatury.

W modelach z programatorem czasowym, nie nastawiono programatora.
(W produktach z piekarnikiem mikrofalowym, regulator czasowy steruje tylko piekarnikiem mikrofalowym.)

Nastaw zegar.

Brak zasilania.

Sprawdź, czy jest prąd. Sprawdź bezpiecznik w skrzynce bezpiecznikowej. W razie potrzeby wymień je lub załącz.

Nie ma gazu.

Zamknięty jest kurek zasilania z sieci gazowej.

Odkręć kurek dopływu gazu.

Przewód doprowadzania gazu jest zagięty.

Prawidłowo zamontuj przewód doprowadzania gazu.

Nie zapala się iskra zapłonowa.

Nie ma prądu.

Sprawdź bezpiecznik w skrzynce bezpiecznikowej.

Nie nastawiono czasu.

Nastaw czasomierz.

Palniki palą się nierówno albo wcale.

Palniki są brudne.

Oczyść elementy palników.

Palniki są mokre.

Osusz elementy palników.

Kołpak palnika nie trzyma się mocno.

Prawidłowo załóż elementy palnika.

Zamknięty jest kurek zasilania z sieci gazowej.

Odkręć kurek dopływu gazu.

Butla z gazem jest pusta (w przypadku zasilania gazem LPG).

Wymień butlę z gazem.

(W modelach z programatorem czasowym) Wyświetlacz zegara miga lub pali się symbol zegara.

Poprzednio nastąpił zanik zasilania.

Nastaw zegar/ Wyłącz piekarnik i ponownie załącz go.



Jeśli pomimo postępowania według instrukcji z tego rozdziału problem pozostaje, skonsultuj się z autoryzowanym agentem serwisowym lub sprzedawcą piekarnika. Nie próbuj samemu naprawiać zepsutego piekarnika.

BEKO S.A., ul. Cybernetyki 7B, 02-677 Warszawa
www.beko.com.pl e-mail: serwis@beko.com.pl, fax 22 321 0 691

INFOLINIA 222 50 14 14



Podpis i pieczęć instalatora (z numerem uprawnienia) w przypadku montażu urządzeń gazowych lub płyt i piekarników elektrycznych

Aby otrzymać więcej informacji dotyczących serwisu np. gdzie kupić części zamienne lub akcesoria należy odwiedzić stronę internetową www.beko.com.pl i wybrać zakładkę serwis.

Proszę zarejestrować swoje urządzenie na www.beko.com.pl, a otrzymasz dodatkowe korzyści (szczegóły na stronie internetowej)

Warunki Gwarancji

1. **BEKO S.A.** gwarantuje, że sprzęt zakupiony jest wolny od wad fizycznych. Odpowiedzialność **BEKO S.A.** z tytułu gwarancji obejmuje tylko wady sprzętu powstałe z przyczyn tkwiących w sprzęcie sprzedanym Klientowi, które ujawnią się w ciągu terminu określonego w punkcie 2 niniejszych warunków (zwanego dalej „**Okresem Gwarancyjnym**”).

W razie ujawnienia takich wad sprzętu w Okresie Gwarancyjnym zostaną one usunięte na koszt **BEKO S.A.** w sposób uzależniony od właściwości wady, na zasadach i w zakresie określonym w niniejszych warunkach.

2. Okres gwarancji wynosi **24 miesiące** licząc od daty zakupu.

Udzielona gwarancja nie obejmuje urządzeń zakupionych później niż 36 miesięcy licząc od daty produkcji sprzętu zgodnie z numerem seryjnym znajdującym się na tabliczce znamionowej urządzenia.

3. Zakres i sposób przeprowadzenia naprawy gwarancyjnej sprzętu lub jego wymiany w ramach udzielonej gwarancji określa **BEKO S.A.**

4. Udzielona Gwarancja jest ważna na terenie Rzeczypospolitej Polskiej. Uprawnienia wynikające z gwarancji można zrealizować wyłącznie w Autoryzowanych Punktach Serwisowych **BEKO S.A.** po uprzednim zgłoszeniu na Infolinii **BEKO S.A.**

5. Wady powstałe z przyczyn tkwiących w sprzedanym sprzęcie ujawnione w Okresie Gwarancyjnym, będą usuwane na podstawie ważnego dowodu zakupu (faktura lub paragon) oraz w wymaganych przypadkach

stempla instalatora z numerami uprawnień do montażu instalacji gazowych lub elektrycznych (w przypadku podłączenia elektrycznych płyt grzewczych i piekarników),
Sprzęt o wadze do 10 kg zgłaszający wadę fizyczną Klient powinien dostarczyć do Autoryzowanego Serwisu BEKO S.A. po uprzednim telefonicznym kontakcie z infolinią BEKO S.A wraz z dowodem zakupu oraz w oryginalnym opakowaniu fabrycznym.

Sprzęt do zabudowy powinien być udostępniony do naprawy przez klienta lub sprzedawcę w sposób umożliwiający przystąpienie do jego naprawy przez pracowników Autoryzowanego serwisu BEKO S.A.

Wady fizyczne sprzętu sprzedanego Klientowi będą usuwane w następujących terminach:

– 14 dni od daty dostarczenia sprzętu do Autoryzowanego Serwisu BEKO S.A. (w przypadku sprzętu o wadze do 10 kg),

– 21 dni licząc od daty telefonicznego zgłoszenia na infolinię BEKO S.A wady fizycznej sprzętu, nieobjętego obowiązkiem dostarczenia do Autoryzowanego punktu serwisowego BEKO S.A.

6. Jeżeli wymieniona w ramach uprawnień wynikających z udzielonej gwarancji część jest sprowadzana z zagranicy, termin naprawy nie powinien przekroczyć 30 dni licząc od daty zgłoszenia. Przekroczenie terminu 30 dni naprawy dopuszczane jest przez BEKO S.A. jedynie w sytuacji, gdy usterka nie wpływa na poprawność funkcjonowania sprzętu.

7. Sprzęt jest przeznaczony wyłącznie do eksploatacji w warunkach indywidualnego gospodarstwa domowego pod rygorem utraty uprawnień wynikających z gwarancji. Użytkowanie sprzętu winno odbywać się zgodnie z instrukcją obsługi.

8. Udzielona przez BEKO S.A. gwarancja nie obejmuje:

a) Czynności przewidzianych w instrukcji obsługi do wykonania których zobowiązany jest użytkownik urządzenia we własnym zakresie i na swój koszt m. in. : instruktażu dotyczącego obsługi urządzenia, instalacji i podłączenia sprzętu, konserwacji, wymiany bezpieczników, żarówek przygotowania instalacji elektrycznej oraz regulacji urządzenia gazowego (w tym ustawienia płomienia oszczędnościowego palników) wymiana dysz, itp.

b) usterek powstałych w wyniku nieprawidłowego lub niewłaściwego użytkowania, niedbalstwa, przypadkowego uszkodzenia sprzętu, nieodpowiedniego napięcia prądu lub dokonania jakichkolwiek zmian, które mają wpływ na niewłaściwe działanie urządzenia i które naprawiane były przez osoby nieupoważnione, używania instalacji niezgodnych z Polskimi Normami i innych niż wymienione w instrukcji obsługi sprzętu.

c) uszkodzeń mechanicznych, termicznych, chemicznych, korozji oraz wszystkich innych spowodowanych działaniem użytkownika lub zaniedbaniem użytkownika sprzętu oraz powstałych na skutek działania sił zewnętrznych (w szczególności wyładowania atmosferyczne, skoki napięcia, wszelkiego rodzaju awarie domowej instalacji wodno-kanalizacyjnej, użytkowanie sprzętu niezgodnie z instrukcją obsługi itp) a także powstałych na skutek przedostania się zanieczyszczeń lub ciał obcych do sprzętu,

d) niepodlegają gwarancji elementy ze szkła i plastiku oraz odbarwienia,

e) usterek powstałych w wyniku niewłaściwego montażu sprzętu w zabudowie meblowej.

f) usterek powstałych na skutek przechowywania i użytkowania urządzenia w warunkach, które są niezgodne z normalnymi warunkami domowymi określonymi wymaganiami powszechnie obowiązujących przepisów prawa i Polskich Norm.

9. Koszt wezwania serwisu do wykonania czynności wymienionych w punkcie 8 ponosi użytkownik.

10. Gwarancja na sprzedany towar konsumpcyjny nie wyłącza, nie ogranicza ani nie zawiesza uprawnień kupującego wynikających z niezgodności towaru z umową.

