

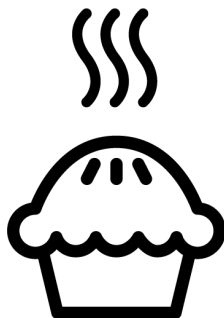
Whirlpool

Cooker

User Manual

Piekarnik

Instrukcja obsługi



W6G8LSSAWTA

®/TM/© 2025 Whirlpool. Produced under license

®/TM/© 2025 Whirlpool. Wyprodukowano na licencji

285381197/ EN/ PL/ R.AA/ 10.03.25 16:27
7734986464

Welcome!

Dear Customer,

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

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

Keep the user's manual. If you give the product to someone else, give the manual with it.

The warranty conditions, usage and troubleshooting methods for your product are provided in this manual.

Before using the appliance, read these safety instructions. Keep them nearby for future reference.

Beko Europe Management Srl

Via Varesina 204, 20156 Milano, Italy

Table of Contents

1	SAFETY INSTRUCTIONS	4
1.1	PERMITTED USE.....	6
1.2	INSTALLATION	7
1.3	GAS CONNECTION	9
1.4	ELECTRICAL WARNINGS	10
1.5	CLEANING AND MAINTENANCE..	11
2	Environmental Instructions	12
3	Your product	13
3.1	Product Introduction	13
3.1.1	Cooking unit	13
3.1.2	Hob section	13
3.2	Introduction of the oven control panel.....	14
3.3	Oven operating functions.....	15
3.4	Product Accessories.....	16
3.5	Use of Product Accessories	16
3.6	Technical Specifications.....	19
4	Installation.....	22
4.1	Right place for installation.....	22
4.2	Electrical connection.....	24
4.3	Gas connection.....	25
4.4	Placing the product	28
4.5	Gas Conversion	28
5	First Use	31
5.1	First Timer Setting.....	31
5.2	Initial Cleaning	31
6	How to use the hob	32
6.1	General information on hob usage.....	32
6.2	Operation of the hobs	32
7	Using the Oven.....	34
7.1	General Information on Using the Oven	34
7.2	Operation of the Oven Control Unit	34
7.3	Steam Assisted Cooking.....	36
7.4	Settings	37
8	General Information About Cooking	38
8.1	General Information About Baking in the Oven	39
8.1.1	Pastries and oven food	39
8.1.2	Meat, Fish and Poultry.....	42

8.1.3	Grill	42
8.1.4	Steam assisted cooking	43
8.1.5	Shallow or Oil-Free Frying Function	44
8.1.6	Test foods.....	46
9	Maintenance and Cleaning.....	47
9.1	General Cleaning Information.....	47
9.2	Cleaning Accessories.....	48
9.3	Cleaning the hob.....	48
9.4	Cleaning the Control Panel	49
9.5	Cleaning the inside of the oven (cooking area).....	50
9.6	Easy Steam Cleaning	50
9.7	Cleaning the Oven Door	51
9.8	Removing the Inner Glass of The Oven Door	52
9.9	Cleaning the Oven Lamp	53
10	Troubleshooting	54



1 SAFETY INSTRUCTIONS

IMPORTANT TO BE READ AND OBSERVED

! These instructions are valid if the country symbol appears on the appliance. If the symbol does not appear on the appliance, it is necessary to refer to the instructions for installation which should provide the necessary instructions concerning modification of the appliance to the conditions of use of the country.

! **CAUTION:** Use of the gas cooking appliance results in the production of heat, moisture and products of combustion in the room in which it is installed. Ensure that the kitchen is well ventilated, especially when the appliance is in use: keep natural ventilation holes open or install a mechanical ventilation device (mechanical extractor hood). Prolonged intensive use of the appliance may call for additional ventilation, such as opening a window, or more effective ventilation, for example increasing the level of mechanical ventilation (if possible), to safely remove the products of combustion to outside (external) air whilst also providing room air changes with

additional ventilation. Consult a professional before installation of additional ventilation.

! Failure to follow the information in this manual exactly may cause a fire or explosion, resulting in property damage or personal injury.

! Before using the appliance, read these safety instructions. Keep them nearby for future reference.

! This appliance shall be installed in accordance with the regulations in force and only used in a well ventilated space. Read the instructions before installing or using this appliance.

! If the burner flames are accidentally blown out, turn the control knob of the burner to the off position and do not try to relight it for at least 1 minute.

These instructions and the appliance itself provide important safety warnings, to be observed at all times. The manufacturer declines any liability for failure to observe these safety instructions, for inappropriate use of the appliance or incorrect setting of controls.

⚠ WARNING: If the hob surface is cracked, do not use the appliance – risk of electric shock.

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

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

⚠ WARNING: Leaving the hob unattended when cooking with fat or oil can be dangerous – risk of fire. NEVER try to extinguish a fire with water, but switch off the appliance and then cover the flames e.g. with a lid or a fire blanket.

⚠ Do not use the hob as a work surface or support. Keep clothes or other flammable materials away from the appliance, until all the components have cooled down completely – risk of fire.

⚠ Very young children (0-3 years) should be kept away from the appliance. Young children (3-8 years) should be kept away from the appliance unless continuously supervised. Children from 8 years old and above and persons with reduced physical, sensory or mental capabilities or lack of experience and knowledge can use this appliance

only if they are supervised or have been given instructions on safe use and understand the hazards involved. Children must not play with the appliance. Cleaning and user maintenance must not be carried out by children without supervision.

⚠ CAUTION: In case of hotplate glass breakage: shut immediately off all burners and any electrical heating element and isolate the appliance from the power supply; do not touch the appliance surface; do not use the appliance.

🚫 The glass lid can break in if it is heated up. Turn off all the burners and the electric plates before closing the lid. Do not shut down lid when burner alight.

⚠ WARNING: The appliance and its accessible parts become hot during use. Care should be taken to avoid touching heating elements. Children less than 8 years of age must be kept away unless continuously supervised.

⚠ Never leave the appliance unattended during use. If the appliance is suitable for probe usage, only use a temperature probe recommended for this oven - risk of fire.

⚠ Keep clothes or other flammable materials away from the appliance, until all the components have cooled down completely - risk of fire. Always be vigilant when cooking foods rich in fat, oil or when adding alcoholic beverages - risk of fire. Use oven gloves to remove pans and accessories. At the end of cooking, open the door with caution, allowing hot air or steam to escape gradually before accessing the cavity - risk of burns. Do not obstruct hot air vents at the front of the oven - risk of fire.

⚠ Exercise caution when the oven door is in the open or down position, to avoid hitting the door. The food must not be left in or on the product for more than one hour before or after cooking.

⚠ WARNING: Escaping gas can ignite. The device shall not be operated for more 15s. If after 15s the burner has not lit, stop operating the device and open the compartment door and/or wait at least 1 min before attempting a further ignition of the burner.

⚠ 1.1 PERMITTED USE

⚠ CAUTION: The appliance is not intended to be operated by means of an external switching device, such as a timer, or separate remote controlled system.

⚠ This appliance is intended to be used in household and similar applications such as: staff kitchen areas in shops, offices and other working environments; farm houses; by clients in hotels, motels, bed & breakfast and other residential environments.

⚠ CAUTION: This appliance is for cooking purpose only. It shall not be used for other purposes, for example room heating.

⚠ This appliance is not for professional use. Do not use the appliance outdoors.

⚠ Do not store explosive or flammable substances (e.g. gasoline or aerosol cans) inside or near the appliance - risk of fire.

⚠ Use pots and pans with bottoms the same width as that of the burners or slightly larger (see specific table). Make sure pots on the grates do not protrude beyond the edge of the hob.

⚠ Improper use of the grids can result in damage to the hob: do not position the grids upside down or slide them across the hob.

⚠ Do not let the burner flame extend beyond the edge of the pan.

⚠ Do not use: Cast iron griddles, ollar stones, terracotta pots and pans. Heat diffusers such as metal mesh, or any other types. Two burners simultaneously for one receptacle (e.g. Fish kettle).

⚠ Should particular local conditions of the delivered gas make the ignition of burner difficult, it is advisable to repeat the operation with the knob turned to small flame setting.

⚠ In case of installation of a hood above the cooktop, please refer to the hood instructions for the correct distance.

⚠ The protective rubber feet on the grids represent a choking hazard for young children. After removing the grids, please ensure that all the feet are correctly fitted.

⚠ 1.2 INSTALLATION

⚠ The appliance must be handled and installed by two or more persons - risk of injury. Use protective gloves to unpack and install - risk of cuts.

⚠ The electrical and gas connections must comply with local regulations.

⚠ Installation, including water supply (if any), electrical connections and repairs must be carried out by a qualified technician. Do not repair or replace any part of the appliance unless specifically stated in the user manual. Keep children away from the installation site. After unpacking the appliance, make sure that it has not been damaged during transport. In the event of problems, contact the dealer or your nearest Aftersales Service. Once installed, packaging waste (plastic, styrofoam parts etc.) must be stored out of reach of children - risk of suffocation. The appliance must be disconnected from the power supply before any installation operation - risk of electric shock. During installation, make sure the appliance does not damage the power cable - risk of fire or

electric shock. Only activate the appliance when the installation has been completed.

The appliance must be installed in domestic dwelling for typical housekeeping functions.

WARNING: Modification of the appliance and its method of installation are essential in order to use the appliance safely and correctly in all the additional countries.

Use pressure regulators suitable for the gas pressure indicated in the instructions.

The room must be equipped with an air extraction system that expels any combustion fumes.

The room must also allow proper air circulation, as air is needed for combustion to occur normally. The flow of air must not be less than 2 m³/h per kW of installed power.

The air circulation system may take air directly from the outside by means of a pipe with an inner cross section of at least 100 cm²; the opening must not be susceptible to blockages.

The system can also provide the air needed for combustion indirectly, i.e. from adjacent rooms fitted with air circulation tubes as described above. However,

these rooms must not be communal rooms, bedrooms or rooms that may present a fire hazard.

Liquid petroleum gas sinks to the floor as it is heavier than air. Therefore, rooms containing LPG cylinders must also be equipped with vents to allow gas to escape in the event of a leak. This means LPG cylinders, whether partially or completely full, must not be installed or stored in rooms or storage areas that are below ground level (cellars, etc.). It is advisable to keep only the cylinder being used in the room, positioned so that it is not subject to heat produced by external sources (ovens, fireplaces, stoves, etc.) which could raise the temperature of the cylinder above 50°C.

Should you find it difficult to turn the knobs for the burner, please contact the After-sales Service, who can replace the burner tap if found to be faulty.

The openings use for the ventilation and dispersion of heat must never be covered.

 Do not remove the appliance from its polystyrene foam base until the time of installation.

 Do not install the appliance behind a decorative door - risk of fire.

 If the range is placed on a base, it must be leveled and fixed to the wall by the retention chain provided, to prevent the appliance slipping from the base.

 **WARNING:** In order to prevent the appliance from tipping, the retention chain provided must be installed. Refer to the instructions for installation.

1.3 GAS CONNECTION

 **WARNING:** Prior to installation, ensure that the local distribution conditions (type of gas and gas pressure) and the configuration of the appliance are compatible.

 **WARNING:** The adjustment conditions for this appliance are stated on the product data plate.

 Check that the pressure of the gas supply is consistent with the values indicated in Table "Burner and nozzle specifications".

 **WARNING:** This appliance is not connected to a combustion products evacuation device. It must be installed and connected in accordance with current in-

stallation regulations. Particular attention must be paid to the relevant requirements regarding ventilation.

 If the appliance is connected to liquid gas, the regulation screw must be fastened as tightly as possible.

 **IMPORTANT:** When the gas cylinder or gas container is installed, it must be properly settled (vertical orientation).

 **WARNING:** This operation must be performed by a qualified technician.

 Use only flexible or rigid metal hose for gas connection.

 Connection with a rigid pipe (copper or steel): Connection to the gas system must be carried out in such a way as not to place any strain of any kind on the appliance. There is an adjustable L-shaped pipe fitting on the appliance supply ramp and this is fitted with a seal in order to prevent leaks. The seal must always be replaced after rotating the pipe fitting (the seal is provided with the appliance). The gas supply pipe fitting is a threaded 1/2 gas cylindrical male attachment.

⚠ Connecting a flexible jointless stainless steel pipe to a threaded attachment:

The gas supply pipe fitting is a threaded 1/2 gas cylindrical male attachment. These pipes must be installed so that they are never longer than 2000 mm when fully extended. Once connection has been made, make sure that the flexible metal pipe does not touch any moving parts and is not compressed. Only use pipes and seals that comply with current national regulations.

⚠ IMPORTANT: If a stainless steel hose is used, it must be installed so as not touch any moving part of the furniture (e.g.drawer). It must pass thorough an area where there are no obstructions and where it is possible to inspect it across its entire length.

⚠ The appliance should be connected to the main gas supply or to a gas cylinder in compliance with the current national regulations. Before making the connection, make sure that the appliance is compatible with the gas supply you wish to use.

⚠ If it is not, follow the instructions indicated in the paragraph "Adapting to different types of gas".

⚠ After connection to the gas supply, check for leaks with soapy water. Light up the burners and turn the knobs from max position 1* to minimum position 2* to check flame stability.

⚠ Connection to the gas network or the gas cylinder may be carried out using a flexible rubber or steel hose, in accordance with current national legislation.

ADAPTING TO DIFFERENT TYPES OF GAS

(This operation needs to be carried out by a qualified technician.)

⚠ In order to adapt the appliance to a type of gas other than the type for which it was manufactured (indicated on the rating label), follow the dedicated steps provided after installation drawings.

1.4 ELECTRICAL WARNINGS

⚠ IMPORTANT: Information about current and voltage consumption is provided on the rating plate.

 The rating plate is on the front edge of the oven (visible when the door is open).

 It must be possible to disconnect the appliance from the power supply by unplugging it if plug is accessible, or by a multi-pole switch installed upstream of the socket in accordance with the wiring rules and the appliance must be earthed in conformity with national electrical safety standards.

 The power cable must be long enough to connect the appliance, once fitted in its housing, to the main power supply. Do not pull the power supply cable.

 Do not use extension leads, multiple sockets or adapters. The electrical components must not be accessible to the user after installation. Do not use the appliance when you are wet or barefoot. Do not operate this appliance if it has a damaged power cable or plug, if it is not working properly, or if it has been damaged or dropped.

 If the supply cord is damaged, it must be replaced with an identical one by the manufacturer, its service agent or simil-

arly qualified persons in order to avoid a hazard - risk of electric shock.

 If the power cable needs to be replaced, contact an authorized service center.

 **WARNING:** Ensure that the appliance is switched off before replacing the lamp to avoid the possibility of electric shock.

 Installation using a power cable plug is not allowed unless the product is already equipped with the one provided by the Manufacturer.

1.5 CLEANING AND MAINTENANCE

 **WARNING:** Ensure that the appliance is switched off and disconnected from the power supply before performing any maintenance operation. To avoid risk of personal injury use protective gloves (risk of laceration) and safety shoes (risk of contusion); be sure to handle by two persons (reduce load); never use steam cleaning equipment (risk of electric shock). Non-professional repairs not authorised by the manufacturer could result in a risk to health and safety, for which the manufacturer cannot be held liable. Any defect or damage caused from non-pro-

fessional repairs or maintenance will not be covered by the guarantee, the terms of which are outlined in the document delivered with the unit.

⚠ Do not use harsh abrasive cleaners or metal scrapers to clean the door glass since they can scratch the surface, which may result in shattering of the glass.

⚠ Do not use abrasive or corrosive products, chlorine-based cleaners or pan scourers.

2 Environmental Instructions

DISPOSAL OF PACKAGING MATERIALS

The packaging material is 100% recyclable and is marked with the recycle symbol . The various parts of the packaging must therefore be disposed of responsibly and in full compliance with local authority regulations governing waste disposal.

DISPOSAL OF HOUSEHOLD APPLIANCES

This appliance is manufactured with recyclable or reusable materials. Dispose of it in accordance with local waste disposal regulations. For further information on the treatment, recovery and recycling of household electrical appliances, contact your local authority, the collection service for household waste or the store where you purchased the appliance. This appliance is marked in compliance with European Directive 2012/19/EU, Waste Electrical and Electronic Equipment (WEEE) and with the Waste Electrical and Electronic Equipment regulations 2013 (as amended). By ensuring this product is disposed of correctly, you will help prevent negative consequences for the environment and human health. The  symbol on the product or on the accompanying documentation indicates

⚠ Make sure the appliance has cooled down before cleaning or performing maintenance. - risk of burns.

⚠ WARNING: Switch off the appliance before replacing the lamp - risk of electric shock.

⚠ To avoid damaging the electric ignition device, do not use it when the burners are not in their housing.

ates that it should not be treated as domestic waste but must be taken to an appropriate collection center for the recycling of electrical and electronic equipment.

ENERGY SAVING TIPS

Only preheat the oven if specified in the cooking table or your recipe.

Use dark lacquered or enamelled baking trays as they absorb heat better.

Use a pressure cooker to save even more energy and time.

DECLARATIONS OF CONFORMITY

This appliance meets: Ecodesign requirements of European Regulation 66/2014; Energy Labelling Regulation 65/2014; Ecodesign for Energy-Related Products and Energy Information (Amendment) (EU Exit) Regulations 2019, in compliance with the European standard EN 60350-1.

This appliance meets Ecodesign requirements of European Regulation 66/2014 and The Ecodesign for Energy-Related Products and Energy Information (Amendment) (EU Exit) Regulations 2019 in compliance with the European standard EN 30-2-1.

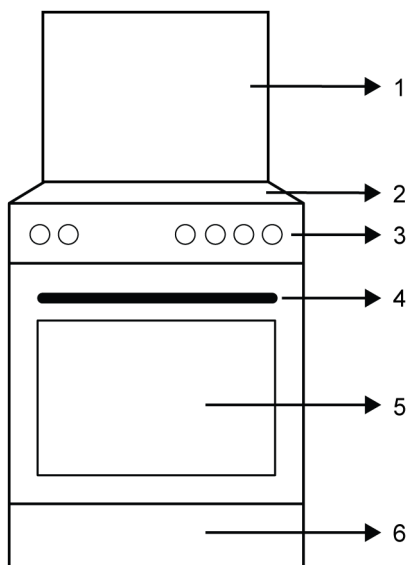
This product can contain halogen light (Energy Efficiency Class G) or LED light source (Energy Efficiency Class F).



3 Your product

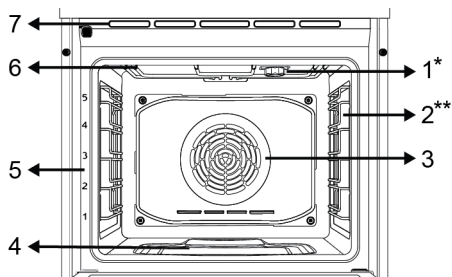
In this section, you can find the overview and basic uses of the product's control panel. There may be differences in images and some features depending on the type of product.

3.1 Product Introduction



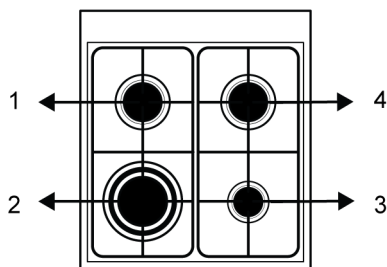
- 1 Top lid
- 2 Hob section
- 3 Control panel
- 4 Handle
- 5 Door
- 6 Bottom part

3.1.1 Cooking unit



- 1 Lamp
- 2 Wire shelves
- 3 Fan motor (behind the steel plate)
- 4 Water pool for steam assisted cooking
- 5 Shelf positions
- 6 Upper heater
- 7 Ventilation holes
- * Varies depending on the model. Your product may not be equipped with a lamp, or the type and location of the lamp may differ from the illustration.
- ** Varies depending on the model. Your product may not be equipped with a wire rack. In the image, a product with wire rack is shown as an example.

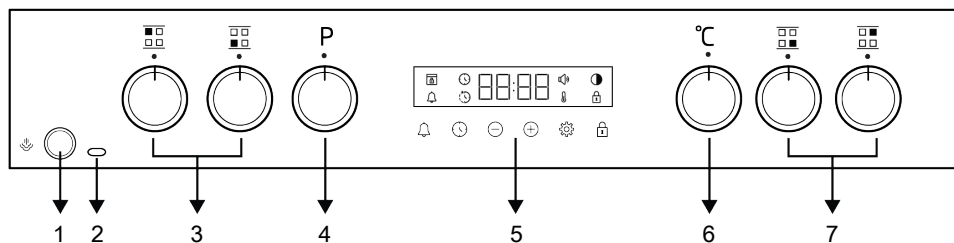
3.1.2 Hob section



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

3.2 Introduction of the oven control panel

EN



- 1 Steam assisted cooking/cleaning button
- 3 Hob control knobs
- 5 Timer
- 7 Hob control knobs

- 2 Steam assisted cooking/cleaning lamp
- 4 Function selection knob
- 6 Temperature knob

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

Function selection knob

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

Temperature knob

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

Oven inner temperature indicator

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

Hob control knobs

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

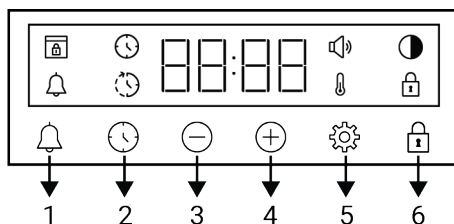
Steam assisted cooking/cleaning button

Used for steam assisted cooking and cleaning. Will not operate in case of power failure.

Steam assisted cooking/cleaning lamp

Indicates that the function is activated when the button is pushed for steam assisted cooking or cleaning. Will not operate in case of power failure.

Timer



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

Display symbols

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

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

3.3 Oven operating functions

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

Recommended operating functions for steam-assisted cooking:

We recommend that you use the “3D” function” and “Fan Heating” operating functions on your product for your steam-assisted cooking (Not all of these functions may be available on your product). Although the steam-assisted cooking/cleaning button is active in other operating functions, the most efficient cooking is provided in these functions according to the cooking tests conducted. You can perform steam-assisted cooking without having to press the steam-assisted cooking/cleaning button specifically for the “3D” function” function.

 Refrain from pressing the steam assisted cooking/cleaning button while using the Operating with fan function. Otherwise, the oven interior temperature will increase and this may have adverse effects on the food.

Function symbol	Function description	Temperature range (°C)	Description and use
	Oven lamp	-	No heater works in the oven. Only the oven lamp lights up.
	Operating with fan	-	The oven is not heated. Only the fan (on the back wall) operates. Frozen food with granules is slowly defrosted at room temperature, cooked food is cooled. The time required to defrost a whole piece of meat is longer than for foods with grains.
	Top and bottom heating	*	Food is heated from above and below at the same time. Suitable for cakes, pastries or cakes and stews in baking moulds. Cooking is done with a single tray.
	Fan assisted bottom heating	*	The hot air heated by the lower heater is distributed equally and rapidly throughout the oven with the fan. Cooking is done with a single tray. This function should also be used for easy steam cleaning.
	Fan Heating / Airfry	*	The hot air heated by the fan heater is distributed equally and rapidly throughout the oven with the fan. It is suitable for multi-tray cooking at different shelf levels. Thanks to the rapidly distributed air by this function, you can make shallow or oil-free frying. For detailed information, see the “Airfry” section.
	Eco fan heating	*	In order to save energy, you can use this function instead of using “Fan Heating”. But; cooking time will be slightly longer.

	Pizza function	*	The lower heater and fan heating work. It is suitable for cooking pizza.
	"3D" function	*	Upper heating, lower heating and fan heating functions operate. Each side of the product to be cooked is cooked equally and quickly. Cooking is done with a single tray.
	Full grill	*	The large grill on the oven ceiling works. It is suitable for grilling in large amounts.

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

3.4 Product Accessories

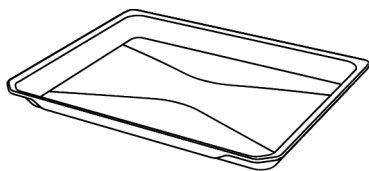
There are various accessories in your product. In this section, the description of the accessories and the descriptions of the correct usage are available. Depending on the product model, the supplied accessory varies. All accessories described in the user's manual may not be available in your product.



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

Standard tray

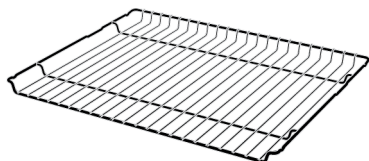
It is used for pastries, frozen foods and frying large pieces.



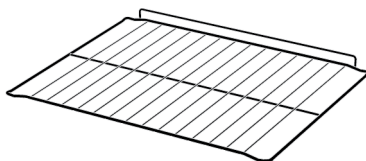
Wire grill

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

On models with wire shelves :

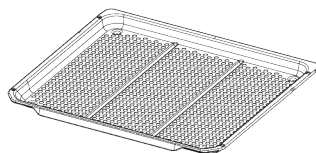


On models without wire shelves :



Barrier coated frying tray (Airfry)

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

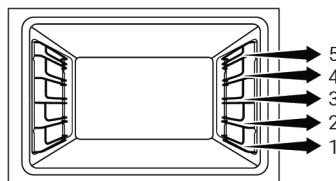


3.5 Use of Product Accessories

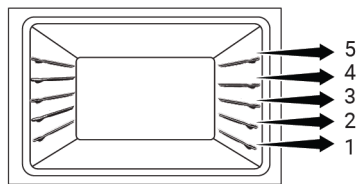
Cooking shelves

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

On models with wire shelves :



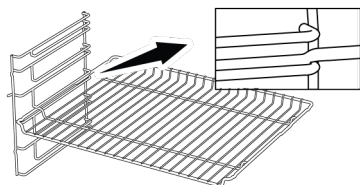
On models without wire shelves :



Placing the wire grill on the cooking shelves

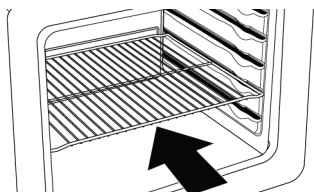
On models with wire shelves :

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



On models without wire shelves :

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

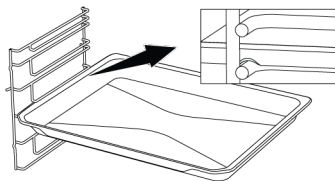


Placing the tray on the cooking shelves

On models with wire shelves :

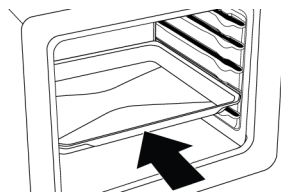
It is also crucial to place the trays on the wire side shelves properly. While placing the tray on the desired shelf, its side designed for holding must be on the front. For better cooking, the tray must be secured on

the stopping socket on the wire shelf. It must not pass over the stopping socket to contact with the rear wall of the oven.



On models without wire shelves :

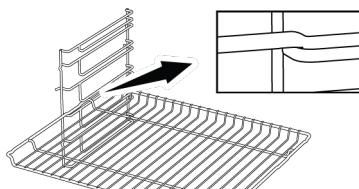
It is also crucial to place the trays on the side shelves properly. The tray has one direction when placing it on the shelf. While placing the tray on the desired shelf, its side designed for holding must be on the front.



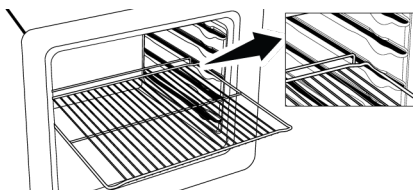
Stopping function of the wire grill

There is a stopping function to prevent the wire grill from tipping out of the wire shelf. With this function, you can easily and safely take out your food. While removing the wire grill, you can pull it forward until it reaches the stopping point. You must pass over this point to remove it completely.

On models with wire shelves :

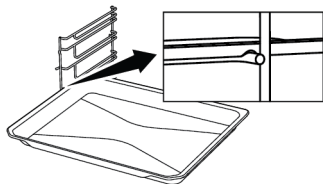


On models without wire shelves :



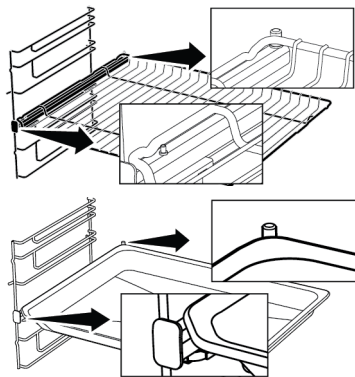
Tray stopping function - On models with wire shelves

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



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

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



3.6 Technical Specifications

General specifications	
Product external dimensions (height/width/depth) (mm)	850 /600 /600
Voltage/Frequency	220-240 V ~ 50 Hz
Cable type and section used/suitable for use in the product	min. H05VV-FG 3 x 1,5 mm ²
Total power consumption (kW)	3,5
Total gas consumption (kW)	8,3 kW (603 g/h - G30)
Oven type	Multifunction oven

Cooking zones	
Front left	Wok burner
Power	3,3 kW (240 g/h – G30)
Front right	Auxiliary burner
Power	1,0 kW (73 g/h – G30)
Rear left	Normal burner
Power	2,0 kW (145 g/h – G30)
Rear right	Normal burner
Power	2,0 kW (145 g/h – G30)

Gas type / pressure that the product is set:	
G20 20 mbar	

Category of gas product	
Cat II 2ELs3B/P	

Gas types / pressures to which the product can be converted:	
G2 350 13 mbar	
G30 37 mbar	

Basics: Information on the energy label of electrical ovens is given in accordance with the EN 60350-1 / IEC 60350-1 standard. Those values are determined under standard load with bottom-top heater or fan assisted heating (if any) functions.

Energy efficiency class is determined in accordance with the following prioritization depending on whether the relevant functions exist on the product or not: 1-Eco fan heating , 2-Fan Heating , 3-Fan assisted low grill , 4-Top and bottom heating.



Technical specifications may be changed without prior notice to improve the quality of the product.



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



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

Country gas categories/types/pressure

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

COUNTRY CODES	CATEGORY		GAS TYPE AND PRESSURE			
FR	Cat II	2E+3+	G20,20 mbar	G25,25 mbar	G30,28 30 mbar	G31,37 mbar
BE	Cat II	2E+3+	G20,20 mbar	G25,25 mbar	G30,28 30 mbar	G31,37 mbar
RU	Cat II	2H3B/P	G20,20 mbar	G30,30 mbar	G20,13 mbar	G20,10 mbar
CZ	Cat II	2H3+	G20,20 mbar	G30,28 30 mbar	G31,37 mbar	
NL	Cat II	2EK3B/P	G25,3,25 mbar	G20,20 mbar	G30,30 mbar	
GB	Cat II	2H3+	G20,20 mbar	G30,28 30 mbar	G31,37 mbar	
IE	Cat II	2H3+	G20,20 mbar	G30,28 30 mbar	G31,37 mbar	
ES	Cat II	2H3+	G20,20 mbar	G30,28 30 mbar	G31,37 mbar	
PT	Cat II	2H3+	G20,20 mbar	G30,28 30 mbar	G31,37 mbar	
CH	Cat II	2H3+	G20,20 mbar	G30,28 30 mbar	G31,37 mbar	
IT	Cat II	2H3+	G20,20 mbar	G30,28 30 mbar	G31,37 mbar	
SK	Cat II	2H3+	G20,20 mbar	G30,28 30 mbar	G31,37 mbar	
CY	Cat II	2H3+	G20,20 mbar	G30,28 30 mbar	G31,37 mbar	
SI	Cat II	2H3+	G20,20 mbar	G30,28 30 mbar	G31,37 mbar	
GR	Cat II	2H3+	G20,20 mbar	G30,28 30 mbar	G31,37 mbar	
PL	Cat II	2ELS3B/P	G20,20 mbar	G2.350,13 mbar	G30,37 mbar	
	Cat II	2E3P(B/P)	G20,20 mbar	G30,37 mbar		
DE	Cat II	2E3B/P	G20,20 mbar	G30,50 mbar		
AT	Cat II	2H3B/P	G20,20 mbar	G30,50 mbar		
SE	Cat II	2H3B/P	G20,20 mbar	G30,30 mbar		
LT	Cat II	2H3B/P	G20,20 mbar	G30,30 mbar		
NO	Cat II	2H3B/P	G20,20 mbar	G30,30 mbar		
MK	Cat II	2H3B/P	G20,20 mbar	G30,30 mbar		
XK	Cat II	2H3B/P	G20,20 mbar	G30,30 mbar		
RS	Cat II	2H3B/P	G20,20 mbar	G30,30 mbar		

COUNTRY CODES	CATEGORY		GAS TYPE AND PRESSURE			
RO	Cat II	2H3B/P	G20,20 mbar	G30,30 mbar		
DK	Cat II	2H3B/P	G20,20 mbar	G30,30 mbar		
EE	Cat II	2H3B/P	G20,20 mbar	G30,30 mbar		
MA	Cat II	2H3B/P	G20,20 mbar	G30,30 mbar		
FI	Cat II	2H3B/P	G20,20 mbar	G30,30 mbar		
HR	Cat II	2H3B/P	G20,20 mbar	G30,30 mbar		
TR	Cat II	2H3B/P	G20,20 mbar	G30,30 mbar		
MT	Cat I	3B/P	G30,30 mbar			
IS	Cat I	2H	G20,20 mbar			
LV	Cat I	2H	G20,20 mbar			
LU	Cat I	2E	G20,20 mbar			
BG	Cat I	2H	G20,20 mbar			
	Cat I	3B/P	G30,30 mbar			
HU	Cat I	2H	G20,25 mbar			
	Cat I	3B/P	G30,30 mbar			

Injector Table

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

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

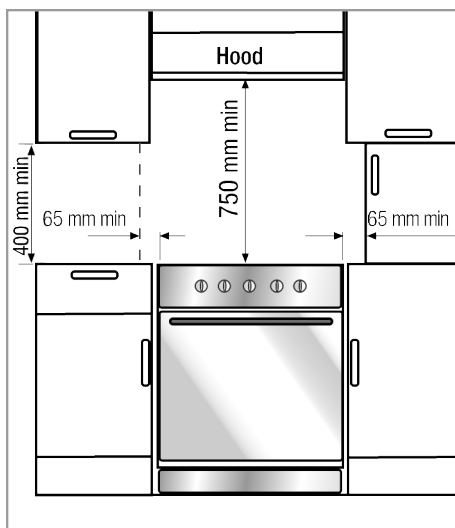
! General information

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

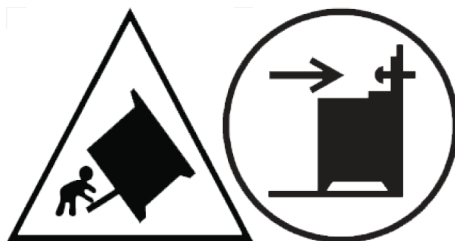
4.1 Right place for installation

- Place the product on a hard surface because of the air ducts under the product. It must not be placed onto a base or a pedestal. The feet of the product should not dip on soft surfaces, e.g. carpet, etc.
- The kitchen floor must be able to carry the weight of the appliance plus the additional weight of cookware and bakeware and food.
- This product is a class 1 device according to EN 30-1-1 standard. It can be placed adjacent to the kitchen walls, kitchen furniture or any other product in any dimension from behind and one edge. The kitchen furniture or equipment on the other side may only be of the same size or smaller.
- It can be used with cabinets on either side but in order to have a minimum distance of 400mm above hotplate level al-

low a side clearance of 65mm between the appliance and any wall, partition or tall cupboard.



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



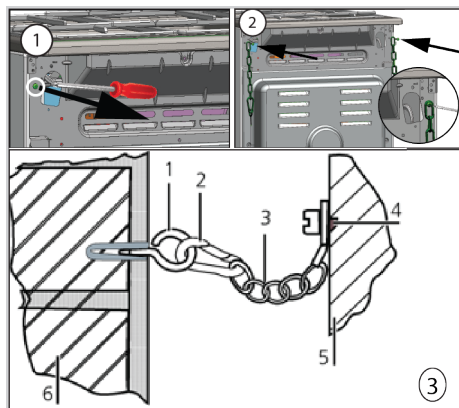
In order to prevent tipping of the appliance, this stabilizing means must be installed. Refer to the instructions for installation.

Safety chain

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

If your product has 2 safety chains;

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

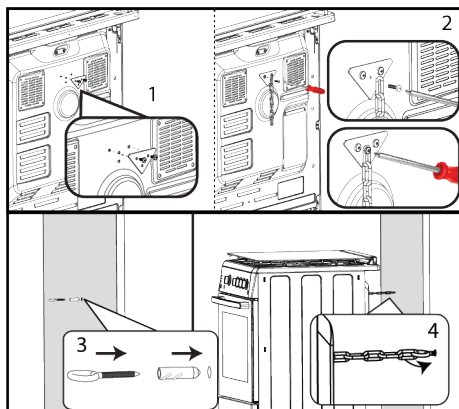


- 1 Hook
- 2 Locking mechanism
- 3 Safety chain
- 4 Firmly fix chain to product rear
- 5 Rear of product
- 6 Kitchen wall

If your product has 1 safety chains;

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

Follow below steps in the picture to secure the safety chain to your product.



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

Room ventilation

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

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

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

Total gas consumption (kW)	Min. ventilation opening (cm ²)
0-2	100
2-3	120
3-4	175
4-6	300
6-8	400
8-10	500
10-11,5	600
11,5-13	700
13-15,5	800
15,5-17	900

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

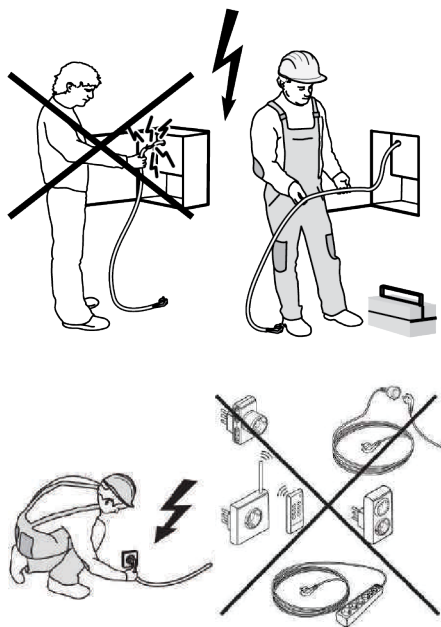
If the room where the appliance is installed does not have a door and/or a window that opens directly to the external environment, other products shall be sought that definitely provide a fixed non-adjustable and non-closable ventilation opening which meets the total minimum ventilation opening requirements for the total gas consumption of the appliance as indicated in the above table. Also the appropriate building regulations advise should be followed. Where a room or internal space contains more than one gas appliance, additional ventilation area shall be provided on top of the requirement given in the table above. Size of additional ventilation area shall be appropriate to regulations of other gas appliances.

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

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

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

4.2 Electrical connection



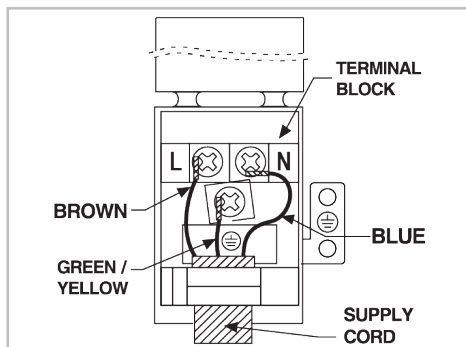
- Disconnect the product from the electric connection before starting any work on the electrical installation. There is an electric shock hazard.
- Connect the product to a grounded outlet/line protected by a miniature circuit breaker of suitable capacity as stated in the "Technical specifications" table. Have the grounding installation made by a qualified electrician while using the product with or without a transformer. Our company shall not be liable for any damages that will arise due to using the product without a grounding installation in accordance with the local regulations.
- The product can only be connected to the mains electricity connection by an authorized and qualified person, and the warranty of the product starts only after correct installation. The manufacturer cannot be held responsible for any damages that may arise due to operations by unauthorized persons.

- The electric cable must not be crushed, folded, jammed or touch hot parts of the product. If the electric cable is damaged, it must be replaced by a qualified electrician. Otherwise there is an electric shock, short circuit or fire hazard!
- The mains supply data must correspond to the data specified on the type label of the product. The rating plate is either seen when the door or the lower cover of the appliance is opened or it is located at the rear wall of the appliance depending on the appliance type.
- and must use the appropriate socket outlet/line and plug for oven. In case of the product's power limits are out of current carrying capability of plug and socket outlet/line, the product must be connected through fixed electrical installation directly without using plug and socket outlet/line.
- **If the product will be connected directly to the supply power:** If it is not possible to disconnect all poles in the supply power, a disconnection unit with at least 3 mm contact clearance (fuses, line safety switches, contactors) must be connected and all the poles of this disconnection unit must be adjacent to (not above) the product in accordance with IEE directives. Failure to obey this instruction may cause operational problems and invalidate the product warranty.
- Additional protection by a residual current circuit breaker is recommended.

If the product is produced with cable and without plug:

Connect the cord of product to supply power as identified below:

Make the terminal block connection of your product according to the connection/phase information on the product type label.



If your supply cord type is 3-conductor type, for 1-phase connection:

- Brown = L (Phase)
- Blue = N (Neutral)
- Green/Yellow wire = (E)  (Earthing)

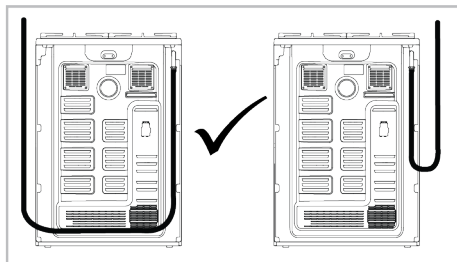
4.3 Gas connection

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

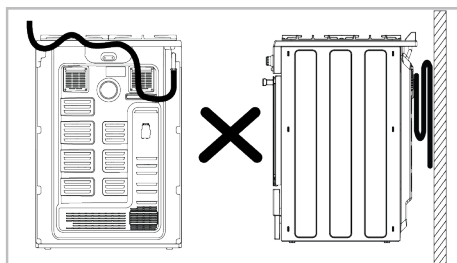
- If you need to use your product later with a different type of gas, you must consult the authorised/licensed/ qualified person or technician for the related conversion procedure.
- Make sure that the gas connection is checked well for tightness after each use. The manufacturer cannot be held responsible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

Gas connection hose placement

- The gas hose should be connected by making wide-angle turns against the possibility of breaking and folding during the connection.
- Before gas connection, make sure that the gas main supply and the gas hose outlet of the product to be connected to the gas is on the same side.



- The gas hose should not be crushed, folded, pinched or come into contact with sharp corners or cookware utensils on the product.



Parts for Gas Connection

The parts and tools visuals, may be required for the gas connection are given below. Depending on the model, these parts may not be given with the product. The gas connections parts to be used may vary according to the gas type and country regulations.

Leakage Seal :



Connection piece EN 10226 R1/2" :



Connection piece for liquid gas (G30,G31) :



Gas outlet connection piece :

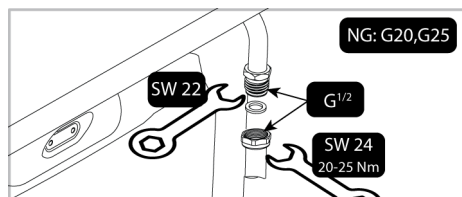


Making the gas connection - NG

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

EN ISO 228 G1/2" type connection

1. Insert the new sealing gasket into the safety gas hose/pipe. Make sure the gasket is seated correctly.
2. Secure the gas connection piece to the appliance with using a 22 mm spanner and place the connection piece into the connection piece using a 24 mm spanner.

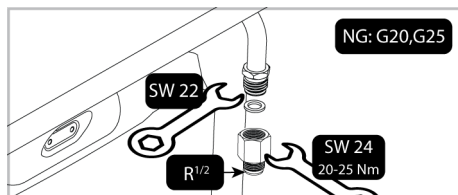


3. You must check for leakage of the connection part after connection.

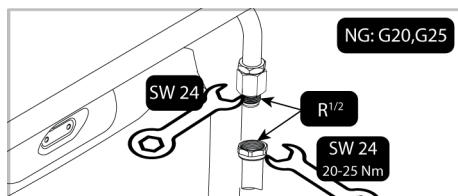
EN 10226 R1/2" type connection

1. Place the new seal in the connection piece and make sure the seal is seated correctly.

2. While holding the gas connection outlet of the product fixed with a 22 spanner, connect the interconnection piece to the product gas outlet with a 24 spanner and tighten securely.



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



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

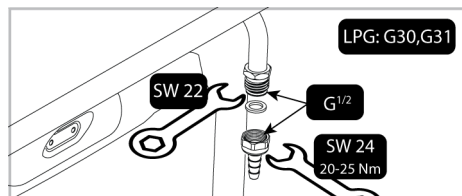
Making the gas connection - LPG

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

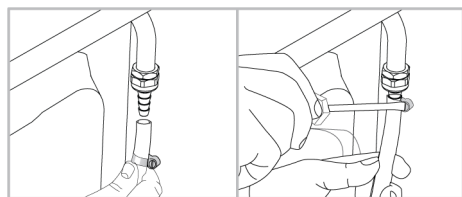
- The gas connection must be made via a gas hose or a fixed connection.

Connection with clamped (threadless) gas hose

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



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



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

Leakage check at the connection point

- Make sure that all knobs on the product are turned off. Make sure that the gas supply is open. Prepare soapy foam and apply it onto the connection point of the hose for gas leakage control.
- Soapy part will froth if there is a gas leakage. In this case, inspect the gas connection once again.
- Instead of soap, you can use commercially available sprays for gas leak check.

- If there is gas leak, shut off the gas supply and ventilate the room.
- Never use a match or lighter to make the gas leakage control.

4.4 Placing the product

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

Adjusting the feet of oven

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

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

Final check

1. Reconnect the product to the mains.
2. Check electrical functions.
3. Open gas supply.
4. Check whether the gas connections are securely attached and whether there are any leaks.
5. Ignite burners and check appearance of the flame.



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

4.5 Gas Conversion



General information

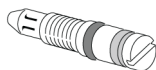
- Before starting any work on the gas installation, disconnect the gas main supply. There is the risk of explosion!
- All gas injectors must be replaced and the burning adjustment of the gas taps must be made in reduced flow rate position in order to make the product suitable for use with another gas.

- After the gas type has been changed, the new gas type label on the spare bag must be applied onto the current label already on the backwall of product.
- The convertible gas type and gas categories of your product by country are given in the "Country gas categories/types/pressure" section. Check the table in this table for the types of gas you can convert in your local area. You cannot convert to unspecified gas types in this table.
- Spare injector suitable for the type of gas you wish to convert may not be supplied with product. You can obtain the injectors from the authorized service or from the place where you purchased the product.
- Injector values and gas types that should be used for burners are given at the end of the section. Make the connection of the gas type to be converted as described in the gas connection section.

Parts for Gas Conversion

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

Bypass nozzle:

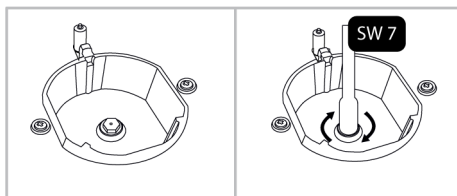


Burner injector:

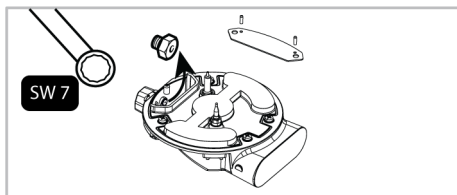


Exchange of injector for the burners

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



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



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

6. Install the new gas injectors. (Tightening torque 4 Nm)

7. Check all connections in order to make sure that they are installed safely and securely.

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

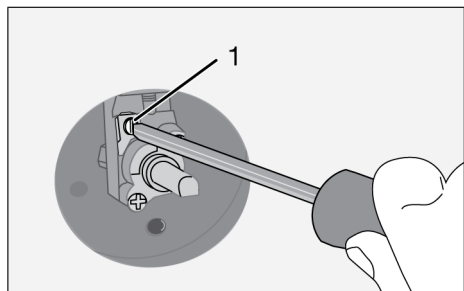
8. You must check for leakage injectors after connection.

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

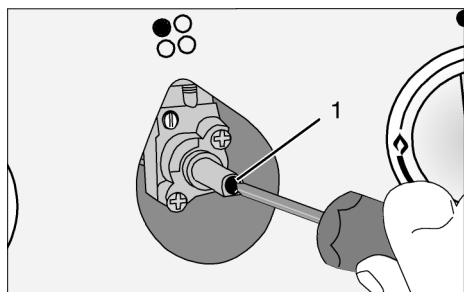
Reduced gas flow rate setting for hob taps

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

4. For LPG (Butane - Propane) turn the screw clockwise. For the natural gas, you should turn the screw counter-clockwise once.
 - ⇒ The normal length of a straight flame in the reduced position should be 6-7 mm.
5. If the flame is higher than the desired position, turn the screw clockwise. If it is smaller turn anticlockwise.
6. For the last control, bring the burner both to high-flame and reduced positions and check whether the flame is on or off.
7. Depending on the type of gas tap used in your appliance the adjustment screw position may vary.



1 Flow rate adjustment screw

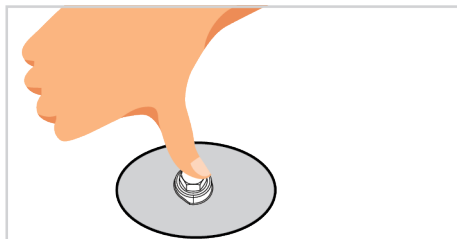


1 Flow rate adjustment screw

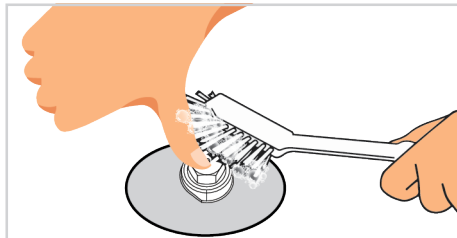
Leakage check at the injectors

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

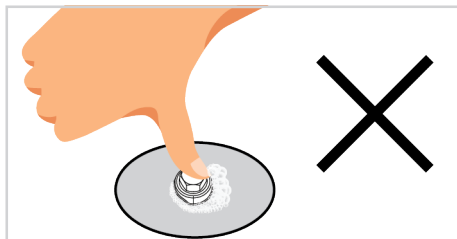
1. Make sure that the gas supply to the product is on, still maintaining all control knobs turned to off position.
2. Each injector hole is blocked with a finger applying reasonable force to stop the gas leakage when corresponding control knob turned to on and it held at depressed position to allow gas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

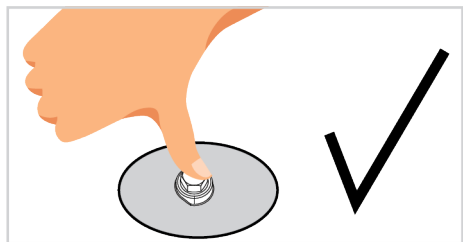


3. Apply prepared soapy water at the injector connection with a small brush, if there is leakage of gas at the injector connection the soapy water will begin to froth. In this case, tighten the injector with a reasonable force and repeat step 3 process once again.



4. If the froth still persist you must turn off the gas apply to the product immediately and call an Authorised service agent or technician with licence. Do not use the product until the authorized service has intervened in the product.





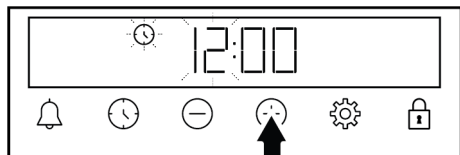
5 First Use

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

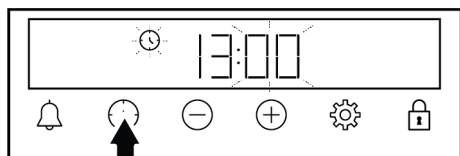
5.1 First Timer Setting

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

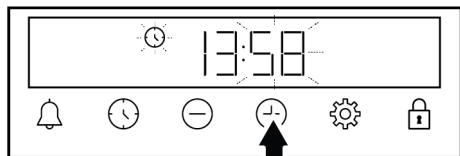
1. When the oven is first started, "12:00" and ⌚ symbol will flash on the display.
2. Set the time of day by touching the $\oplus/\ominus$ keys.



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



4. Touch the $\oplus/\ominus$ keys to set the minute.



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

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

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

5.2 Initial Cleaning

1. Remove all packaging materials.
2. Remove all accessories from the oven provided with the product.
3. Operate the product for 30 minutes and then, turn it off. This way, residues and layers that may have remained in the oven during production are burned and cleaned.
4. When operating the product, select the highest temperature and the operating function that all the heaters in your product operate. See "Oven operating functions". You can learn how to operate the oven in the following section.
5. Wait for the oven to cool.
6. Wipe the surfaces of the product with a wet cloth or sponge and dry with a cloth.

Before using the accessories:

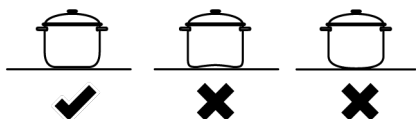
Clean the accessories you remove from the oven with detergent water and a soft cleaning sponge.

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

6 How to use the hob

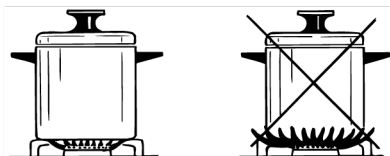
6.1 General information on hob usage

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



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

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



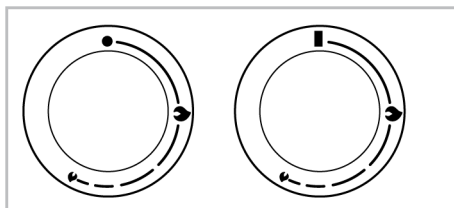
Recommended cooking pots/pans sizes

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

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

6.2 Operation of the hobs

Hob control knob



- Off position

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

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

When turned off (top position), the burner is not fuelled with gas. After igniting the burner, you can cook by setting the gas levels on the knob. Set your desired cooking power by aligning the knob to the respective symbol.

Igniting the gas burners

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

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

6. Adjust your desired power level.

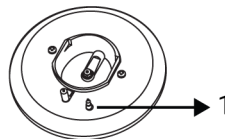
Turning off the gas burners

Bring the burner knob to off position (top).

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

Gas shut-off safety mechanism

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



1 Gas shut off safety

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

i When the glass top lid is closed or removed from the product, the gas coming to the hob burners will be cut off. For this reason, you cannot use the hob burners when the glass top lid is closed or removed from the product.

Wok burner

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

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

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

7 Using the Oven

7.1 General Information on Using the Oven

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

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

Oven lighting

The oven lighting is turned on when the oven starts baking. In some models, the lighting is on during baking, while in some models it turns off after a certain time. If you wish the oven lamp to be on incessantly, select the "Oven lamp" operating status with the function selection knob.

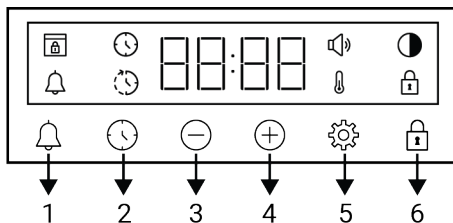
7.2 Operation of the Oven Control Unit

General information for the oven control unit

- The maximum time that can be set for the baking process is 5 hours 59 minutes. In case of a power failure, the program is canceled. You will need to re-program.
- While making any adjustments, the relevant symbols flash on the display. A short time should be waited for the settings to be saved.
- If any cooking setting has been made, the time of day cannot be adjusted.

- If cooking time is set when cooking starts, the remaining time is displayed on the display.
- In cases where cooking time or cooking end time is set; you can cancel automatically by touching the ⌚ key for a long time.

Timer



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

Display symbols

- ⌚ : Baking time symbol
- ⌚ : Baking end time symbol *
- 🔔 : Alarm symbol
- 🌙 : Brightness symbol
- 🔒 : Key lock symbol
- 🍴 : Temperature symbol
- 🔊 : Volume level symbol
- 🔒 : Door lock symbol *

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

Turning on the oven

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

Turning off the oven

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

Manual cooking to select temperature and oven operating function

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

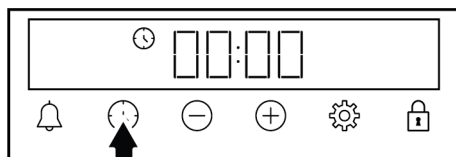


1. Select the operating function you want to cook with the function selection knob.
 2. Set the temperature you want to cook with the temperature knob.
- ⇒ Your oven will start operating immediately at the selected function and temperature, and the  symbol will appear on the display. When the temperature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

Cooking by setting the cooking time:

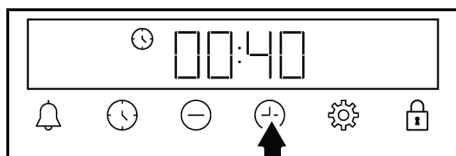
You can have the oven turn off automatically at the end of the time by selecting the temperature and operating function specific to your food and setting the cooking time on the timer.

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



-  After setting the operation function and temperature, you can set the cooking time for 30 minutes by touching the  key directly for quick setting of the cooking time and change the time with the  keys.

3. Set the cooking time with the  keys.



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

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

⇒ Your oven will start operating immediately at the selected function and temperature. The set cooking time starts to count down and the  symbol appears on the display. When the temperature inside the oven reaches the set temperature, the  symbol disappears.
5. After the set cooking time is completed, on the display, "End" appears, the  symbol flashes and the timer beeps.
6. The warning sounds for two minutes. Press any key to stop the warning. The warning stops and the time of day appears on the display.

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

7.3 Steam Assisted Cooking

Your oven has a steam assisted cooking feature. Better baking results are achieved with steam assist. Steam assist ensures that the surface of pastry foods are brighter, their crust is more crunchy and they are more voluminous. Also, steam assist reduces the moisture loss of the foods such as meat and allows them to be cooked more juicy on the inside and more delicious.

General information

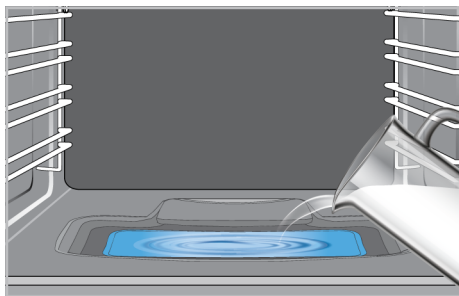
- Steam assisted cooking can only be performed with the steam assisted cooking functions specified in the manual.
- Condensation formed on the oven door after steam assisted cooking may drip around when the oven door is opened. As soon as you open the oven door, wipe off the condensation.
- Stay away when opening the oven door, as steam and heat may escape during and after steam assisted cooking. The steam may burn your hand, face and/or eyes.
- If water remains inside the oven after each steam assisted cooking, dry the remaining water with a dry cloth after the oven has cooled-down. Otherwise, residual water may lead to calcification.
- If your product has a meat probe, make sure that the meat probe cover is closed before steam assisted cooking. Otherwise, there may be steam leakage from the meat probe socket.

For steam assisted cooking:

1. After checking the steam-assisted baking table and setting the function, determine temperature, time and amount

of water to be added according to the food you want to cook. You can set these values yourself for baking not included in the table.

2. Pour the amount of water you will use according to your food into the pool at the bottom of the oven.



- i** Refrain from using distilled or filtered water. Use ready-made waters only.

3. Push the steam assisted cooking/cleaning button on the control panel.

- i** Do not press the steam-assisted cooking/cleaning button for cooking with "3D" function.

⇒ The steam assisted cooking/cleaning lamp on the control panel will illuminate.

4. Switch the function selection knob to the desired steam-assisted operating mode.
5. Switch the temperature knob to the desired temperature.
 - ⇒ Your oven will start operating immediately at the selected function and temperature and  will appear on the display. When the temperature inside the oven reaches the set temperature the  symbol disappears.
6. Place your food in the oven at the recommended rack position.
 - ⇒ Baking starts.

- Once the baking is completed, turn off the oven by setting the function and temperature knobs to off position.



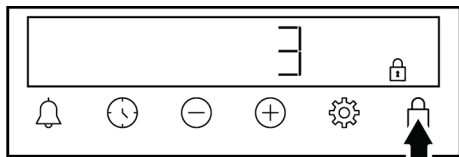
If water remains on the bottom of the oven after each steam assisted cooking, dry the remaining water with a dry cloth after the oven has cooled. Otherwise, water remaining on the oven floor may cause calcification.

7.4 Settings

Activating the key lock

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

- Touch the key until the  symbol appears on the display.



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



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



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

Deactivating the key lock

- Touch the key until the  symbol disappears from the display.

- ⇒ The  symbol disappears from the display and the key lock is disabled.

Setting the alarm

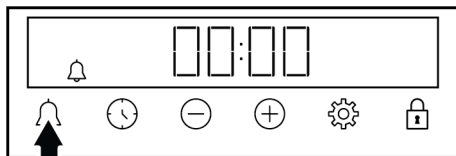
You can also use the timer of the product for any warning or reminder other than baking. The alarm clock has no effect on the

oven operating functions. It is used for warning purposes. For example, you can use the alarm clock when you want to turn the food in the oven at a certain time. As soon as the time you set has expired, the timer gives you an audible warning.

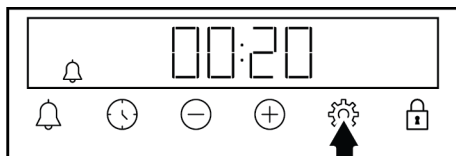


The maximum alarm time may be 23 hours 59 minutes.

- Touch the  until the key  symbol appears on the display.



- Set the alarm time with the $\oplus/\ominus$ keys.



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

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

Turning off the alarm

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

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

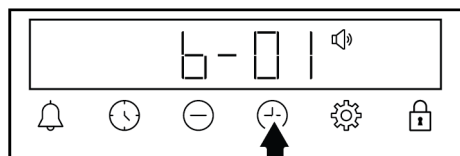
If you want to cancel the alarm;

- Touch the  key until the  symbol appears on the display to reset the alarm time. Touch the $\ominus$ key until the "00:00" symbol appears on the display.

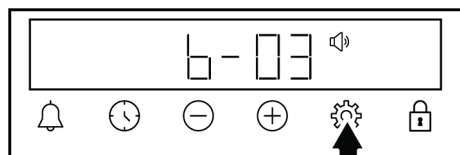
2. You can also cancel the alarm by touching the 🔔 key for a long time.

Adjusting the volume

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



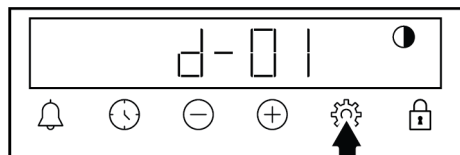
2. Set the desired level with the (+)/(-) keys. **(b-01-b-02-b-03)**



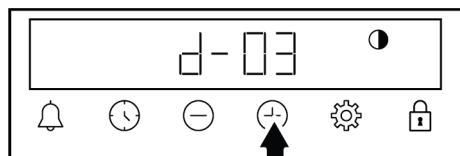
3. Touch the ⚙️ key for confirmation or wait without touching any key. The volume set becomes active after a while.

Setting the display brightness

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



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

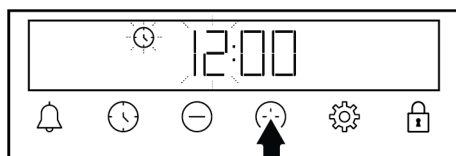


3. Touch the ⚙️ key for confirmation or wait without touching any key. The brightness set becomes active after a while.

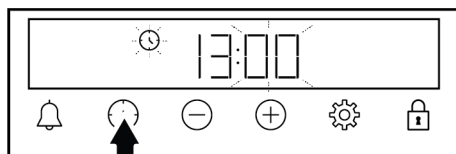
Changing the time of day

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

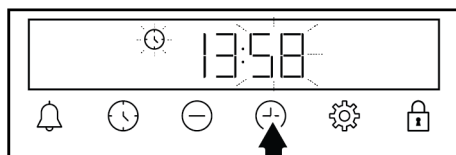
1. Touch the ⚙️ key until the 🕒 symbol appears on the display.
2. Set the time of day by touching the (+)/(-) keys.



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



4. Touch the (+)/(-) keys to set the minute.



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

8 General Information About Cooking

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

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

8.1 General Information About Baking in the Oven

- While opening the oven door during or after baking, hot-burning steam may emerge. The steam may burn your hand, face and/or eyes. When opening the oven door, stay away.
- Intense steam generated during baking may form condensed water drops on the interior and exterior of the oven and on the upper parts of the furniture due to the temperature difference. This is a normal and physical occurrence.
- Condensation or water vapour may appear as sweating or dripping on the oven's inner glass, depending on the food. This common occurrence could happen when cooking. It is advised to use a moist cloth to wipe the inner glass clean when the product has cooled down after cooking.
- The cooking temperature and time values given for foods may vary depending on the recipe and amount. For this reason, these values are given as ranges.
- Always remove unused accessories from the oven before you start cooking. Accessories that will remain in the oven may prevent your food from being cooked at the correct values.
- For foods that you will cook according to your own recipe, you can reference similar foods given in the cooking tables.
- Using the supplied accessories ensures you get the best cooking performance. Always observe the information provided by the manufacturer for the external cookware you will use.
- Cut the greaseproof paper you will use in your cooking in suitable sizes to the container you will cook. Greaseproof papers that are overflowing from the container can create a risk of burns and affect the quality of your baking. Use the greaseproof paper you will use in the temperature range specified.

- For good baking performance, place your food on the recommended correct shelf. Do not change the shelf position during baking.

8.1.1 Pastries and oven food

General Information

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

Tips for baking cakes

- If the cake is too dry, increase the temperature by 10°C and shorten the baking time.
- If the cake is moist, use a small amount of liquid or reduce the temperature by 10°C.

- If the top of the cake is burnt, put it on the lower shelf, lower the temperature and increase the baking time.
- If the inside of the cake is cooked well, but outside is sticky, use less liquid, decrease the temperature and increase the cooking time.

Hints for pastry

- If the pastry is too dry, increase the temperature by 10 °C and shorten the cooking time. Wet the dough sheets with a sauce consisting of milk, oil, egg and yoghurt mixture.
- If the pastry is getting cooked slowly, make sure that the thickness of the pastry you have prepared does not overflow the tray.
- If the pastry is browned on the surface but the bottom is not cooked, make sure that the amount of sauce you will use for the pastry is not too much at the bottom of the pastry. For an even browning, try to spread the sauce evenly between the dough sheets and the pastry.
- Bake your pastry in the position and temperature appropriate to the cooking table. If the bottom is still not browned enough, place it on a bottom shelf for the next cooking.

Cooking table for pastries and oven foods

Suggestions for baking with a single tray

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

Food	Accessory to be used	Operating function	Shelf position	Temperature (°C)	Baking time (min) (approx.)
Apple pie	Round black metal mould, 20 cm in diameter on wire grill **	Top and bottom heating	2	180	60 ... 75
Apple pie	Round black metal mould, 20 cm in diameter on wire grill **	Fan Heating	2	170	50 ... 70
Pizza	Standard tray *	Top and bottom heating	2	220	10 ... 25
Pizza	Standard tray *	Pizza function	3	250	8 ... 15

Suggestions for cooking with two trays

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

Preheating is recommended for all food.

*These accessories may not be included with your product.

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

Cooking table with operating function "Eco fan heating"

- Refrain from changing the temperature setting after starting cooking in the operating function "Eco fan heating".

- Refrain from opening the oven door when cooking in the "Eco fan heating" operating function. If the door does not open, the internal temperature is optimized to save energy, and this temperature may differ from what is shown on the display.
- Refrain from preheating in the "Eco fan heating" operating function.

Food	Accessory to be used	Shelf position	Temperature (°C)	Baking time (min) (approx.)
Small cakes	Standard tray *	3	180	30 ... 40
Cookie	Standard tray *	3	200	30 ... 40
Rich pastry	Standard tray *	3	220	40 ... 50
Dough pastry	Standard tray *	3	200	30 ... 40

*These accessories may not be included with your product.

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

8.1.2 Meat, Fish and Poultry

The key points on grilling

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

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

Cooking table for meat, fish and poultry

Food	Accessory to be used	Operating function	Shelf position	Temperature (°C)	Baking time (min) (approx.)
Steak (whole) / Roast (1 kg)	Standard tray *	Top and bottom heating	3	15 mins. 250/ max, after 180 ... 190	60 ... 80
Lamb's shank (1,5-2 kg)	Standard tray *	Top and bottom heating	3	15 mins. 250/ max, after 170	110 ... 120
Fried chicken (1,8-2 kg)	Wire grill * Place one tray on a lower shelf	Top and bottom heating	2	15 mins. 250/ max, after 190	70 ... 90
Fried chicken (1,8-2 kg)	Wire grill * Place one tray on a lower shelf	Fan Heating	2	200 ... 220	60 ... 80
Fried chicken (1,8-2 kg)	Wire grill * Place one tray on a lower shelf	"3D" function	2	15 mins. 250/ max, after 190	60 ... 80
Turkey (5.5 kg)	Standard tray *	Top and bottom heating	1	25 mins. 250/ max, after 180 ... 190	150 ... 210
Turkey (5.5 kg)	Standard tray *	"3D" function	1	25 mins. 250/ max, after 180 ... 190	150 ... 210
Fish	Wire grill * Place one tray on a lower shelf	Top and bottom heating	3	200	20 ... 40
Fish	Wire grill * Place one tray on a lower shelf	"3D" function	3	200	20 ... 30

Preheating is recommended for all food.

*These accessories may not be included with your product.

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

8.1.3 Grill

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

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

General information

- When the preheating time is 5 minutes in the grill mode, skip the preheating, do not wait for the entire preheating time to pass.
- **Close the oven door during grilling. Never grill with the oven door open.**

The key points of the grill

- Prepare foods of similar thickness and weight as much as possible for the grill.
- Place the pieces to be grilled on the wire grill or wire grill tray by distributing them without exceeding the dimensions of the heater.

- Depending on the thickness of the pieces to be grilled, the cooking times given in the table may vary.
- Slide the wire grill or the wire grill tray to the desired level in the oven. If you are cooking on the wire grill, slide the oven tray to the lower shelf to collect the oils. The oven tray you will slide should be sized to cover the entire grill area. This tray may not be supplied with the product. Put some water into the oven tray for easy cleaning.

Grill table

Food	Accessory to be used	Shelf position	Temperature (°C)	Baking time (min) (approx.)
Fish	Wire grill	4 - 5	250	20 ... 25
Chicken pieces	Wire grill	4 - 5	250	25 ... 35
Meatball (veal) - 12 amount	Wire grill	4	250	20 ... 30
Lamb chop	Wire grill	4 - 5	250	20 ... 25
Steak - (meat cubes)	Wire grill	4 - 5	250	25 ... 30
Veal chop	Wire grill	4 - 5	250	25 ... 30
Vegetable gratin	Wire grill	4 - 5	220	20 ... 30
Toast bread	Wire grill	4	250	1 ... 4
It is recommended to preheat for 5 minutes for all grilled food.				
Turn pieces of food after 1/2 of the total grilling time.				

8.1.4 Steam assisted cooking

General Information

- Steam assisted cooking can only be performed with the steam assisted cooking functions specified in the manual. See "Oven operating functions" [► 15] section for steam assisted cooking functions.
- If preheating is recommended in the cooking table, be sure to put your food in the oven after preheating. The durations specified at the time of water supply indicate the time elapsed after preheating.

- The cooking table contains cooking recommendations tested by the manufacturer. You can set the amount of water, temperature, steam assisted cooking function and time for food which are not in the table.
- Do the steam assisted cooking with one tray.

Food	Accessory to be used	Operating function	Shelf position	Temperature (°C)	Amount of water to be used (ml)	Water intake time	Baking time (min) (approx.)
Whole bread	Standard tray *	"3D" function	2	200	200	before pre-heating	30 ... 35
Whole chicken with vegetables	Standard tray *	"3D" function	2	25 mins. 250/max, after 190	300	before pre-heating	60 ... 80
Rib steak	Standard tray *	"3D" function	3	180	250	before pre-heating	65 ... 75
Lamb shanks with vegetables	Standard tray *	"3D" function	3	170	350	before pre-heating	90 ... 110
Yeast bun	Standard tray *	Fan Heating	3	180	150	before pre-heating	25 ... 35
Cheesecake	Standard tray *	"3D" function	3	120	200	before pre-heating	45 ... 55

* These accessories may not be included with your product.

8.1.5 Shallow or Oil-Free Frying Function

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

General information

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

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

Frying table - "Airfry"

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

Food	Operating function	Shelf position	Temperature (°C)	Baking time (min) (approx.)	Recommended amount
Sausage	Airfry	3	220	15 ... 25	10-20 amount
Mixed Vegetables	Airfry	3	220	20 ... 25	400-1000 g
Muffin	Airfry	3	220	25 ... 35	20-25 amount
Stuffed pepper	Airfry	3	220	25 ... 35	20-25 amount

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

** Preheat.

8.1.5.1 Drying Function

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

- Use the drying function to dry goods including fruits, vegetables, and herbs. Drying is advised to take place between 50 and 70 °C.

- The amount of moisture, sugar content, size and thickness of the food, and ambient humidity all affect how quickly food dries.
- Cut the fruit and vegetables 1-2 cm thick.
- To maintain the color during drying, the oven door must be left open. Placing a wooden spoon in the upper corner between the door and the oven will help keep the door open. Make sure that the object does not touch the oven seal.

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

8.1.6 Test foods

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

Cooking table for test meals

Suggestions for baking with a single tray

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

Suggestions for cooking with two trays

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

Preheating is recommended for all food.

*These accessories may not be included with your product.

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

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

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

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

9 Maintenance and Cleaning

9.1 General Cleaning Information

General information

- Wait for the product to cool before cleaning the product. Hot surfaces may cause burns!
- The product should be thoroughly cleaned and dried after each operation. Thus, food residues shall be easily cleaned and these residues shall be prevented from burning when the product is used again later. Thus, the service life of the appliance extends and frequently faced problems are decreased.
- Some detergents or cleaning agents cause damage to the surface. Unsuitable cleaning agents are: bleach, cleaning products containing ammonia, acid or chloride, steam cleaning products, descaling agents, stain and rust removers, abrasive cleaning products (cream cleaners, scouring powder, scouring cream, abrasive and scratching scrubber, wire, sponges, cleaning cloths containing dirt and detergent residues).
- No special cleaning material is needed in the cleaning made after each use. Clean the appliance using dishwashing detergent, warm water and a soft cloth or sponge and dry it with a dry cloth.
- Be sure to completely wipe off any remaining liquid after cleaning and immediately clean any food splashing around during cooking.
- Refrain from washing any component of your appliance in a dishwasher unless otherwise stated in the user's manual.

For the hobs:

- Acidic dirt such as milk, tomato paste and oil may cause permanent stains on the hobs and components of the hob zones, clean any overflowed fluids immediately after cooling down the hob by turning it off.
- Wok type burners used at high temperatures may change colour. This is normal.
- Moving some cookware may cause metal marks on the pot holders. Do not slide the pans and pots on the surface.
- As hob zone caps contact the fire directly and exposed to high temperatures, change and loss of colour in time is normal. This does not cause a problem while using the hob.

Inox - stainless surfaces

- Stainless-inox surface may change colour in time. This is normal. After each operation, clean with a detergent suitable for the stainless or inox surface.
- Clean with a soft soapy cloth and liquid (non-scratching) detergent suitable for inox surfaces, taking care to wipe in one direction.
- Remove lime, oil, starch, milk and protein stains on the glass and inox surfaces immediately without waiting. Stains may rust under long periods of time.
- Cleaners sprayed/applied to the surface should be cleaned immediately. Abrasive cleaners left on the surface cause the surface to turn white.

Enamelled surfaces

- The oven must cool down before cleaning the cooking area. Cleaning on hot surfaces shall create both fire hazard and damage the enamel surface.
- After each use, clean the enamel surfaces using dishwashing detergent, warm water and a soft cloth or sponge and dry them with a dry cloth.
- If your product has an easy steam cleaning function, you can make easy steam cleaning for light non-permanent dirt. (See "Easy Steam Cleaning [► 50]").

Catalytic surfaces

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

Glass surfaces

- Clean the appliance using dishwashing detergent, warm water and a microfiber cloth specific for glass surfaces and dry it with a dry microfiber cloth.
- If there is residual detergent after cleaning, wipe it with cold water and dry with a clean and dry microfiber cloth. Residual detergent may damage the glass surface next time.
- Under no circumstances should the dried-up residue on the glass surface be cleaned off with serrated knives, wire wool or similar scratching tools.
- You can remove the calcium stains (yellow stains) on the glass surface with the commercially available descaling agent, with a descaling agent such as vinegar or lemon juice.

- If the surface is heavily soiled, apply the cleaning agent on the stain with a sponge and wait a long time for it to work properly. Then clean the glass surface with a wet cloth.
- Discolorations and stains on the glass surface are normal and not defects.

Plastic parts and painted surfaces

- Clean plastic parts and painted surfaces using dishwashing detergent, warm water and a soft cloth or sponge and dry them with a dry cloth.
- Ensure that the joints of the components of the product are not left damp and with detergent. Otherwise, corrosion may occur on these joints.

9.2 Cleaning Accessories

Refrain from putting the product accessories in a dishwasher unless otherwise stated in the user's manual.

Cleaning the barrier coated accessories

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

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

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

9.3 Cleaning the hob

Cleaning the gas burners

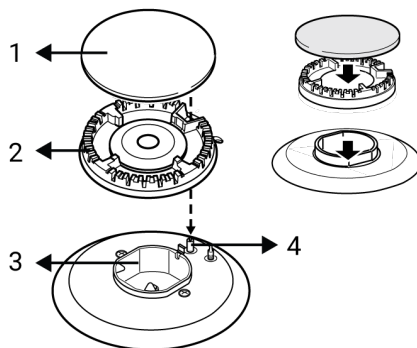
1. Before cleaning the hob, remove pot holders, burner caps and heads from the hob.
2. Clean the surface of the hob as per the recommendations included in the general cleaning information according to the surface type (enamelled, glass, inox, etc.).

3. Clean the burner chamber with a cloth soaked in detergent or with non-scratching, soft brush. Ensure that no food remains are left.
4. Clean the spark plugs and thermal elements (in models with ignition and thermal element) with a well squeezed cloth. Then dry with a clean cloth. Pay attention that the spark plug and the thermal element are completely dry.
5. Clean the burner caps and heads with detergent water after each operation and then dry them.
6. For persistent stains, keep burner caps and heads in detergent water or warm soapy water at least for 15 minutes. Clean with a non-metallic and non-scratching brush.
7. You may use the Quick&Shine cleaning agents for the oven interiors and grills, used on enamelled surfaces and recommended by the authorized service, especially for persistent stains on enamelled burner caps.
8. Do not contact burner caps with aggressive detergents such as oven interior cleaning agents, descalers while cleaning them, this may cause discolouration.
9. Clean the pot holders with detergent water and non-scratching, soft brush after each operation and then dry them.
10. When the burner caps and pot holders are used as wet, persistent lime stains may occur as a result of the heat. Ensure that it is dried before operation.
11. Place burner heads, caps and pot holders respectively.
12. When placing the pot holders, ensure that they centre the burners. In pin models, fit the pins on the burner plate to the pin slots on the pot holders.

Assembling the burner parts

1. Place the parts as in the figure after cleaning the burners.

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



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

9.4 Cleaning the Control Panel

- When cleaning the panels with knob-control, wipe the panel and knobs with a damp soft cloth and dry with a dry cloth. Refrain from removing the knobs and gaskets underneath to clean the panel. The control panel and knobs may be damaged.
- While cleaning the inox panels with knob control, Refrain from using inox cleaning agents around the knob. The indicators around the knob can be erased.
- Clean the touch control panels with a damp soft cloth and dry with a dry cloth. If your product has a key lock feature, set the key lock before performing control panel cleaning. Otherwise, incorrect detection may occur on the keys.

9.5 Cleaning the inside of the oven (cooking area)

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

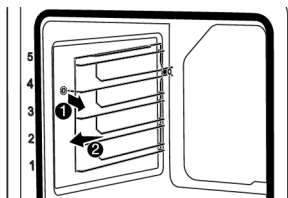
Cleaning the side walls of the oven

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

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

To remove the side wire shelves:

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



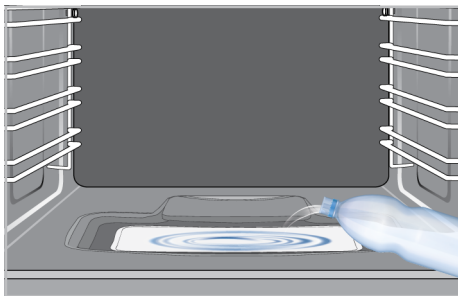
3. To reattach the shelves, the procedures applied when removing them must be repeated from the end to the beginning, respectively.

Cleaning the water pool on the base of the oven

Depending on the frequency of steam assisted cooking-easy steam cleaning operations and the hardness of the water used, lime stains may occur in the water pool on the base of the oven.

To remove the lime that may occur in the water pool on the oven base after steam assisted cooking-easy steam cleaning operations, after every 2 or 3 operations:

1. Add 350 cc of white vinegar (acidity of the vinegar shall not exceed 6%) to the water pool on the base of the oven.



2. Wait at least 30 minutes to allow the vinegar to dissolve the lime residues at ambient temperature.
3. Clean the water pool with a soft wet cloth with a dry cloth.

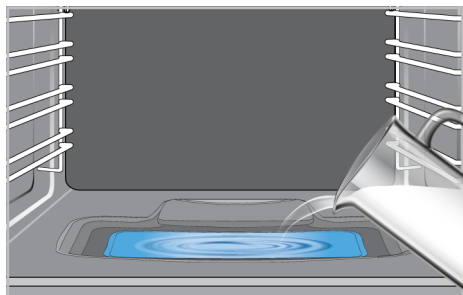
In order to increase the efficiency of descaling likely in the water pool, in addition to the descaling steps above, after every 10 uses:

Select an operating function in which the lower heater is active and operate the oven at 100 °C for 2-3 minutes. Then, turn off the oven and spray the inside of the oven and grill cleaner recommended on the website for the brand of your product into the water pool on the floor of the oven and leave for 5 minutes. After 5 minutes, wipe the pool of water on the floor of the oven with a damp microfiber cloth and dry it.

9.6 Easy Steam Cleaning

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

1. Remove all accessories inside the oven.
2. Fill the pool at the floor of the oven with 200 ml of water.



i Refrain from using distilled or filtered water. Use ready-made waters only.

3. Push the steam assisted cooking/cleaning button on the control panel.

⇒ The steam assisted cooking/cleaning lamp on the control panel will illuminate.

4. Set the oven to the easy steam cleaning operating mode and operate it at 100°C for 20 minutes.

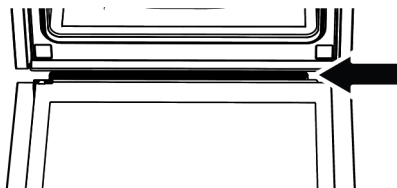
Immediately open the door and wipe the oven interiors with a wet sponge or cloth. Steam will be released when opening the door. This may pose a risk of burns. Be careful when opening the door.

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

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

(It varies depending on the product model. It may not be available on your product.) After the condensation inside the oven, puddle or moisture may occur in the pool

channel under the oven. Wipe this pool channel with a damp cloth after use and dry it.



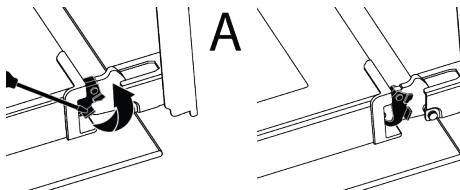
9.7 Cleaning the Oven Door

You can remove your oven door and door glasses to clean them. How to remove the doors and windows is explained in the sections **"Removing the oven door"** and **"Removing the inner glasses of the door"**.

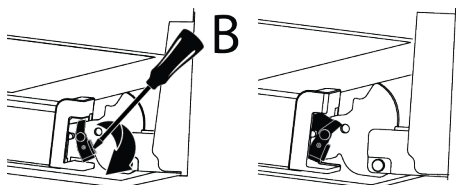
After removing the door inner glasses, clean them using a dishwashing detergent, warm water and a soft cloth or sponge and dry them with a dry cloth. For lime residue that may form on the oven glass, wipe the glass with vinegar and rinse.

Removing the oven door

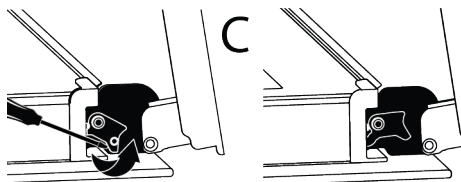
1. Open the oven door.
2. Open the clips in the front door hinge socket on the right and left by pushing them downwards as shown in the figure.
3. Hinge types vary as (A), (B), (C) types according to the product model. The following figures show how to open each type of hinge.
4. (A) type hinge is available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



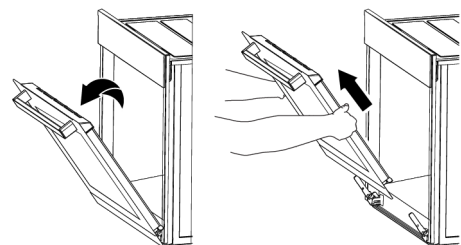
5. (B) type hinge is available in soft closing door types.



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



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



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

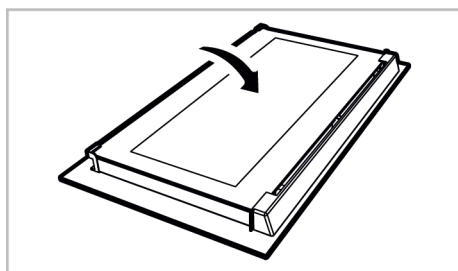


To reattach the door, the procedures applied when removing it must be repeated from the end to the beginning, respectively. When installing the door, be sure to close the clips on the hinge socket.

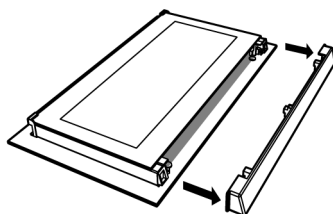
9.8 Removing the Inner Glass of The Oven Door

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

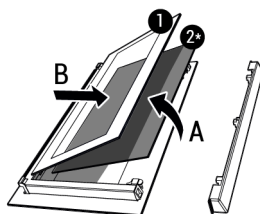
1. Open the oven door.



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



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



1 Innermost glass

2* Inner glass (it may not be available for your product)

4. If your product has an inner glass (2), repeat the same process to detach it (2).
5. The first step of regrouping the door is to reassemble the inner glass (2). Place the bevelled edge of the glass to meet the bevelled edge of the plastic slot. (If your product has an inner glass). Inner glass (2) must be attached to the plastic slot closest to the innermost glass (1).
6. While reassembling the innermost glass (1), pay attention to place the printed side of the glass on the inner glass. It is

crucial to place the lower corners of the innermost glass (1) to meet the lower plastic slots.

7. Push the plastic component towards the frame until a "click" sound is heard.

9.9 Cleaning the Oven Lamp

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

Replacing the oven lamp

General information

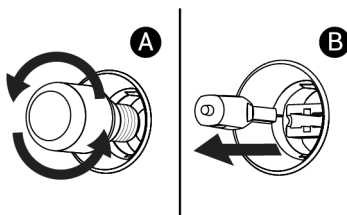
- To avoid the risk of electric shock before replacing the oven lamp, disconnect the product and wait for the oven to cool. Hot surfaces may cause burns!
- This oven is powered by an incandescent lamp with less than 40 W, less than 60 mm in height, less than 30 mm in diameter, or a halogen lamp with G9 sockets with less than 60 W power. Lamps are suitable for operation at temperatures above 300 °C. Oven lamps are available from Authorised Services or licensed technicians. This product contains a G energy class lamp.
- The position of the lamp may differ from that is shown in the figure.
- The lamp used in this product is not suitable for use in the lighting of home rooms. The purpose of this lamp is to help the user see food products.
- The lamps used in this product must withstand extreme physical conditions such as temperatures above 50 °C.

If your oven has a round lamp,

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



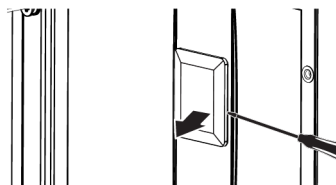
3. If your oven lamp is type (A) shown in the figure below, rotate the oven lamp as shown in the figure and replace it with a new one. If it is type (B) model, pull it out as shown in the figure and replace it with a new one.



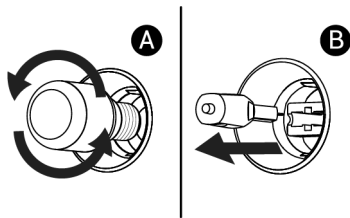
4. Refit the glass cover.

If your oven has a square lamp,

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



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



5. Refit the glass cover and wire shelves.

10 Troubleshooting

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

Steam is emanated while the oven is working.

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

Water droplets appear while cooking

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

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

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

The product does not work.

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

Oven light is not on.

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

Oven is not heating.

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

There is no ignition spark.

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

There is no gas.

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

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

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

Witamy!

Drogi kliencie,

Dziękujemy za wybór urządzenia Whirlpool. Chcemy, aby produkt, wyprodukowany w wysokiej jakości i technologii, oferował najlepszą wydajność. W tym celu należy uważnie przeczytać niniejszą instrukcję i inną dokumentację dostarczoną z urządzeniem przed użyciem. Pamiętaj o wszystkich informacjach i ostrzeżeniach zawartych w instrukcji obsługi. W ten sposób będziesz chronić siebie i swoje urządzenie przed zagrożeniami, które mogą wystąpić.

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

Przed użyciem urządzenia przeczytaj niniejszą instrukcję bezpieczeństwa. Zachowaj ją w pobliżu, aby móc z niej skorzystać w przyszłości.

Beko Europe Management Srl

Via Varesina 204, 20156 Milano, Italy

Spis treści

1 INSTRUKCJE BEZPIECZEŃSTWA ...	58
1.1 DOZWOLONY UŻYTEK	60
1.2 INSTALACJA.....	61
1.3 PRZYŁĄCZE GAZOWE	63
1.4 OSTRZEŻENIA ELEKTRYCZNE	65
1.5 CZYSZCZENIE I KONSERWACJA	66
2 Instrukcje środowiskowe.....	67
3 Produkt.....	68
3.1 Opis produktu	68
3.1.1 Pole grzejne kuchenki elektrycznej	68
3.1.2 Sekcja płyty	68
3.2 Wprowadzenie do panelu sterowania piekarnika.....	69
3.3 Funkcje obsługi piekarnika	70
3.4 Akcesoria	71
3.5 Zastosowanie akcesoriów urządzenia.....	71
3.6 Specyfikacje techniczne	74
4 Instalacja	77
4.1 Odpowiednie miejsce instalacji....	77
4.2 Połączenie elektryczne	79
4.3 Przyłącze gazowe.....	80
4.4 Umieszczenie produktu	83
4.5 Konwersja na gaz	84
5 Pierwsze użycie	86
5.1 Pierwsze ustawienie godziny	86
5.2 Czyszczenie wstępne.....	87
6 Jak używać płyty kuchennej	87
6.1 Ogólne informacje na temat użytkowania płyty.....	87
6.2 Obsługa płyt grzewczych.....	88
7 Korzystanie z piekarnika	89
7.1 Ogólne informacje dotyczące korzystania z piekarnika	89
7.2 Obsługa panelu sterowania piekarnika.....	89
7.3 Gotowanie na parze	91
7.4 Ustawienia	92
8 Ogólne informacje o gotowaniu.....	94
8.1 Ogólne informacje o pieczeniu w piekarniku.....	94
8.1.1 Ciasta i wypieki	95

8.1.2 Mięso, ryby i drób	97
8.1.3 Grill	98
8.1.4 Gotowanie na parze	99
8.1.5 Funkcja smażenia na płytce olej lub smażenie bezolejowe ...	100
8.1.6 Test żywności.....	102

9 Czyszczenie i konserwacja

9.1 Ogólne informacje dotyczące czyszczenia	103
9.2 Czyszczenie akcesoriów	104
9.3 Czyszczenie płyty grzewczej	105
9.4 Czyszczenie panelu sterowania	106
9.5 Czyszczenie wnętrza piekarnika (strefa pieczenia)	106
9.6 Łatwe czyszczenie parą	107
9.7 Czyszczenie drzwiczek piekarnika	108
9.8 Zdejmowanie wewnętrznej szyby drzwiczek piekarnika	108
9.9 Czyszczenie lampki piekarnika...	109

10 Rozwiązywanie problemów



1 INSTRUKCJE BEZPIECZEŃSTWA

WAŻNE DO PRZECZYTANIA I OBSERWOWANIA

! Te instrukcje są ważne, jeśli na urządzeniu znajduje się symbol kraju. Jeśli symbol nie pojawia się na urządzeniu, należy zapoznać się z instrukcją instalacji, która powinna zawierać niezbędne instrukcje dotyczące modyfikacji urządzenia do warunków użytkowania obowiązujących w danym kraju.

! UWAGA: Użytkowanie urządzenia do gotowania gazowego powoduje wytwarzanie ciepła, wilgoci i produktów spalania w pomieszczeniu, w którym jest zainstalowane. Upewnij się, że kuchnia jest dobrze wentylowana, zwłaszcza gdy urządzenie jest w użyciu: pozostaw otwarte naturalne otwory wentylacyjne lub zainstaluj urządzenie wentylacji mechanicznej (mechaniczny okap kuchenny). Długotrwałe, intensywne użytkowanie urządzenia może wymagać dodatkowej wentylacji, takiej jak otwarcie okna, lub bardziej efektywnej wentylacji, na przykład zwiększenia poziomu wentylacji mechanicznej (jeśli to możliwe), w celu bezpiecznego usunięcia produktów spalania do powietrza zewnętrznego (zewnętrzne-

go), zapewniając jednocześnie wymianę powietrza w pomieszczeniu z dodatkową wentylacją. Skonsultuj się z profesjonalistą przed zainstalowaniem dodatkowej wentylacji.

! Nieprzestrzeganie dokładnie informacji zawartych w niniejszej instrukcji może spowodować pożar lub wybuch, powodując uszkodzenie mienia lub obrażenia ciała.

! Przed użyciem urządzenia należy zapoznać się z niniejszymi instrukcjami bezpieczeństwa. Trzymaj je w pobliżu na przyszłość.

! To urządzenie powinno być instalowane zgodnie z obowiązującymi przepisami i używane wyłącznie w dobrze wentylowanym pomieszczeniu. Przeczytaj instrukcję przed instalacją lub użytkowaniem tego urządzenia.

! Jeśli płomień palnika zostanie przypadkowo zdmuchnięte, przekręć pokrętko palnika do pozycji wyłączonej i nie próbuj go ponownie zapalać przez co najmniej 1 minutę.

Niniejsza instrukcja i samo urządzenie zawierają ważne ostrzeżenia dotyczące bezpieczeństwa, których należy zawsze

przestrzegać. Producent nie ponosi żadnej odpowiedzialności za nieprzestrzeganie niniejszych instrukcji bezpieczeństwa, niewłaściwe użytkowanie urządzenia lub nieprawidłowe ustawienie elementów sterujących.

⚠ UWAGA: Jeśli powierzchnia płyty jest pęknięta, nie używaj urządzenia – ryzyko porażenia prądem.

⚠ UWAGA: Niebezpieczeństwo pożaru: Nie przechowywać przedmiotów na powierzchniach do gotowania.

⚠ UWAGA: Proces gotowania musi być nadzorowany. Krótki proces gotowania musi być stale nadzorowany.

⚠ UWAGA: Pozostawienie płyty bez nadzoru podczas gotowania z tłuszczem lub olejem może być niebezpieczne – ryzyko pożaru. NIGDY nie próbuj gasić ognia wodą, ale wyłącz urządzenie, a następnie przykryj płomień np. pokrywką lub kocem gaśniczym.

⚠ Nie używaj płyty jako powierzchni roboczej ani podpory. Ubrania lub inne łatwopalne materiały należy trzymać z dala od urządzenia, aż wszystkie elementy całkowicie ostygną – ryzyko pożaru.

⚠ Bardzo małe dzieci (0-3 lata) należy trzymać z dala od urządzenia. Małe dzieci (3-8 lat) należy trzymać z dala od urządzenia, chyba że są pod stałym nadzorem. Dzieci w wieku 8 lat i starsze oraz osoby o ograniczonych zdolnościach fizycznych, sensorycznych lub umysłowych lub bez doświadczenia i wiedzy mogą korzystać z tego urządzenia tylko wtedy, gdy są nadzorowane lub otrzymały instrukcje dotyczące bezpiecznego użytkowania i rozumieją związane z tym zagrożenia. Dzieci nie mogą bawić się urządzeniem. Czyszczenie i konserwacja przez użytkownika nie mogą być wykonywane przez dzieci bez nadzoru.

⚠ UWAGA: W przypadku stłuczenia szkła płyty grzejnej: natychmiast wyłącz wszystkie palniki i wszelkie elektryczne elementy grzejne oraz odłącz urządzenie od zasilania; nie dotykaj powierzchni urządzenia; Nie używaj urządzenia.

🚫 Szkłana pokrywka może się włamać, jeśli zostanie podgrzana. Wyłącz wszystkie palniki i płyty elektryczne przed zamknięciem pokrywy. Nie zamykaj pokrywy, gdy palnik się zapala.

⚠ UWAGA: Urządzenie i jego dostępne części nagrzewają się podczas użytkowania. Należy uważać, aby nie dotykać elementów grzejnych. Dzieci poniżej 8 roku życia muszą być trzymane z daleka, chyba że są pod stałym nadzorem.

⚠ Nigdy nie pozostawiaj urządzenia bez nadzoru podczas użytkowania. Jeśli urządzenie nadaje się do użytku z sondą, należy używać wyłącznie sondy temperatury zalecanej do tego piekarnika - ryzyko pożaru.

⚠ Ubrania lub inne łatwopalne materiały należy trzymać z dala od urządzenia, aż wszystkie elementy całkowicie ostygną - ryzyko pożaru. Zawsze zachowuj czujność podczas gotowania potraw bogatych w tłuszcz, olej lub podczas dodawania napojów alkoholowych - ryzyko pożaru. Użyj rękawic kuchennych, aby wyjąć patelnię i akcesoria. Pod koniec gotowania należy ostrożnie otworzyć drzwiczki, pozwalając gorącemu powietrzu lub parze stopniowo uciekać przed uzyskaniem dostępu do komory - ryzyko poparzenia. Nie zasłaniaj otworów wentylacyjnych gorącego powietrza z przodu piekarnika - ryzyko pożaru.

⚠ Zachowaj ostrożność, gdy drzwiczki piekarnika są w pozycji otwartej lub opuszczonej, aby uniknąć uderzenia w drzwi. Żywności nie wolno pozostawiać w produkcie ani na nim dłużej niż godzinę przed lub po ugotowaniu.

⚠ UWAGA: Ulatniający się gaz może się zapalić. Urządzenie nie może być używane dłużej niż 15 sekund. Jeśli po 15s palnik się nie zapali, przerwij pracę urządzenia i otwórz drzwiczki komory i/lub odczekaj co najmniej 1 minutę przed próbą dalszego zapłonu palnika.

⚠ 1.1 DOZWOLONY UŻYTEK

⚠ UWAGA: Urządzenie nie jest przeznaczone do obsługi za pomocą zewnętrznego urządzenia przełączającego, takiego jak timer lub oddzielny system zdalnego sterowania.

⚠ To urządzenie jest przeznaczone do użytku w gospodarstwie domowym i podobnych zastosowaniach, takich jak: kuchnie dla personelu w sklepach, biurach i innych środowiskach pracy; gospodarstwa rolne; przez klientów w hotelach, motelach, pensjonatach i innych środowiskach mieszkalnych.

⚠ UWAGA: To urządzenie służy wyłącznie do gotowania. Nie należy go używać do innych celów, na przykład do ogrzewania pomieszczeń.

⚠ To urządzenie nie jest przeznaczone do użytku profesjonalnego. Nie używaj urządzenia na zewnątrz.

⚠ Nie przechowywać substancji wybuchowych lub łatwopalnych (np. kanistrów z benzyną lub aerozolami) wewnątrz lub w pobliżu urządzenia - ryzyko pożaru.

⚠ Używaj garnków i patelni z dnem o tej samej szerokości co palniki lub nieco większym (patrz konkretna tabela). Upewnij się, że garnki na rusztach nie wystają poza krawędź płyty.

⚠ Niewłaściwe użytkowanie rusztów może spowodować uszkodzenie płyty: nie należy ustawiać rusztów do góry nogami ani przesuwac ich po płycie.

⚠ Nie pozwól, aby płomień palnika wystawał poza krawędź patelni.

⚠ Nie używaj: Patelni żeliwnych, kamieni ollar, garnków i patelni z terakoty. Dyfuzory ciepła, takie jak metalowa siatka

lub inne typy. Dwa palniki jednocześnie do jednego pojemnika (np. Czajnik na ryby).

⚠ W przypadku, gdy szczególne warunki miejscowe dostarczanego gazu utrudniają zapłon palnika, zaleca się powtórzenie operacji z pokrętle przekręconym na ustawienie małego płomienia.

⚠ W przypadku montażu okapu nad płytą kuchenną należy zapoznać się z instrukcją okapu, aby uzyskać informacje na temat prawidłowej odległości.

⚠ Ochronne gumowe nóżki na rusztach stwarzają ryzyko zadławienia dla małych dzieci. Po zdjęciu kratek upewnij się, że wszystkie nóżki są prawidłowo zamontowane.

⚠ 1.2 INSTALACJA

⚠ Urządzenie musi być obsługiwane i instalowane przez dwie lub więcej osób - ryzyko obrażeń. Do rozpakowywania i montażu używaj rękawic ochronnych - ryzyko skaleczenia.

⚠ Połączenia elektryczne i gazowe muszą być zgodne z lokalnymi przepisami.

⚠ Instalacja, w tym zaopatrzenie w wodę (jeśli występuje), połączenia elektryczne i naprawy

muszą być wykonane przez wykwalifikowanego technika. Nie naprawiaj ani nie wymieniaj żadnej części urządzenia, chyba że jest to wyraźnie określone w instrukcji obsługi. Trzymaj dzieci z dala od miejsca instalacji. Po rozpakowaniu urządzenia należy upewnić się, że nie zostało ono uszkodzone podczas transportu. W przypadku problemów skontaktuj się ze sprzedawcą lub najbliższym serwisem posprzedażowym. Po zamontowaniu odpady opakowaniowe (plastik, części styropianowe itp.) należy przechowywać w miejscu niedostępnym dla dzieci - ryzyko uduszenia. Przed przystąpieniem do jakiegokolwiek instalacji urządzenia należy odłączyć od zasilania - ryzyko porażenia prądem. Podczas instalacji upewnij się, że urządzenie nie uszkodzi zasilającego - ryzyko pożaru lub porażenia prądem. Urządzenie należy aktywować dopiero po zakończeniu instalacji.

Urządzenie musi być zainstalowane w mieszkaniu domowym w celu wykonywania typowych funkcji porządkowych.

UWAGA: Modyfikacja urządzenia i sposób jego instalacji są niezbędne, aby można było bez-

piecznie i prawidłowo korzystać z urządzenia we wszystkich dodatkowych krajach.

Używaj regulatorów ciśnienia odpowiednich do ciśnienia gazu wskazanego w instrukcji.

Pomieszczenie musi być wyposażone w system wyciągu powietrza, który odprowadza wszelkie opary spalania.

Pomieszczenie musi również umożliwiać odpowiednią cyrkulację powietrza, ponieważ powietrze jest potrzebne do normalnego spalania. Przepływ powietrza nie może być mniejszy niż 2 m³/h na kW zainstalowanej mocy.

System cyrkulacji powietrza może pobierać powietrze bezpośrednio z zewnątrz za pomocą rury o wewnętrznym przekroju poprzecznym co najmniej 100 cm²; Otwór nie może być podatny na zablokowanie.

System może również dostarczać powietrze potrzebne do spalania pośrednio, tj. z sąsiednich pomieszczeń wyposażonych w rury cyrkulacyjne powietrza, jak opisano powyżej. Pomieszczenia te nie mogą być jednak pomieszczeniami wspólnymi, sypialniami lub pomieszczeniami, które mogą stwarzać zagrożenie pożarowe.

Ciekły gaz ropopochodny opada na podłogę, ponieważ jest cięższy od powietrza. Dlatego pomieszczenia, w których znajdują się butle LPG, muszą być również wyposażone w otwory wentylacyjne umożliwiające ucieczkę gazu w przypadku wycieku. Oznacza to, że butle LPG, zarówno częściowo lub całkowicie napełnione, nie mogą być instalowane ani przechowywane w pomieszczeniach lub pomieszczeniach magazynowych znajdujących się poniżej poziomu gruntu (piwnice itp.). Zaleca się, aby w pomieszczeniu znajdowała się tylko używana butla, umieszczona w taki sposób, aby nie była narażona na działanie ciepła wytwarzanego przez źródła zewnętrzne (piekarniki, kominki, piece itp.), które mogłoby podnieść temperaturę cylindra powyżej 50°C.

W przypadku trudności z przekręceniem pokręteł palnika należy skontaktować się z serwisem posprzedażowym, który może wymienić kran palnika, jeśli okaże się, że jest uszkodzony. Nigdy nie wolno zakrywać otworów służących do wentylacji i rozpraszania ciepła.

 Nie zdejmuj urządzenia z podstawy z polistyrenu do czasu instalacji.

 Nie instaluj urządzenia za ozdobnymi drzwiami - ryzyko pożaru.

 Jeśli kuchenka jest umieszczona na podstawie, należy ją wypoziomować i przymocować do ściany za pomocą dostarczonego łańcucha mocującego, aby zapobiec zsunięciu się urządzenia z podstawy.

 UWAGA: Aby zapobiec przewróceniu się urządzenia, należy zainstalować dostarczony łańcuch mocujący. Zapoznaj się z instrukcją instalacji.

1.3 PRZYŁĄCZE GAZOWE

 UWAGA: Przed instalacją upewnij się, że lokalne warunki dystrybucji (rodzaj gazu i ciśnienie gazu) oraz konfiguracja urządzenia są zgodne.

 UWAGA: Warunki regulacji tego urządzenia są podane na tabliczce znamionowej produktu.

 Sprawdź, czy ciśnienie zasilania gazem jest zgodne z wartościami wskazanymi w tabeli "Specyfikacja palnika i dyszy".

 UWAGA: To urządzenie nie jest podłączone do urządzenia do odprowadzania produktów spalania. Musi być zainstalowa-

ny i podłączony zgodnie z obowiązującymi przepisami instalacyjnymi. Szczególną uwagę należy zwrócić na odpowiednie wymagania dotyczące wentylacji.

⚠ Jeśli urządzenie jest podłączone do ciekłego gazu, śruba regulacyjna musi być dokręcona tak mocno, jak to możliwe.

⚠ **WAŻNE:** Po zainstalowaniu butli gazowej lub zbiornika na gaz należy ją odpowiednio osadzić (orientacja pionowa).

⚠ **UWAGA:** Ta operacja musi być wykonana przez wykwalifikowanego technika.

⚠ Do podłączenia gazu należy używać wyłącznie elastycznego lub sztywnego metalowego węża.

⚠ Podłączenie za pomocą sztywnej rury (miedzianej lub stalowej): Podłączenie do instalacji gazowej należy wykonać w taki sposób, aby nie obciążać urządzenia. Na rampie zasilającej urządzenie znajduje się regulowana złączka rurowa w kształcie litery L, która jest wyposażona w uszczelkę zapobiegającą wyciekom. Uszczelkę należy zawsze wymieniać po obroceniu złączki rurowej (uszczelka jest dostarczana z urządzeniem). Złączka rury doprowadzającej

gaz jest gwintowanym cylindrycznym nasadką męską 1/2 gazu.

⚠ Podłączanie elastycznej bezspoinowej rury ze stali nierdzewnej do nasadki gwintowanej: Złączka rury doprowadzającej gaz jest gwintowanym cylindrycznym nasadką męską 1/2 gazu. Rury te muszą być instalowane tak, aby nigdy nie były dłuższe niż 2000 mm po całkowitym rozciągnięciu. Po wykonaniu połączenia upewnij się, że elastyczna metalowa rura nie dotyka żadnych ruchomych części i nie jest ściśnięta. Używaj wyłącznie rur i uszczelek, które są zgodne z obowiązującymi przepisami krajowymi.

⚠ **WAŻNE:** Jeśli używany jest wąż ze stali nierdzewnej, należy go zainstalować tak, aby nie dotykał żadnej ruchomej części mebla (np. szuflady). Musi przejść przez obszar, w którym nie ma przeszkód i gdzie możliwe jest sprawdzenie go na całej długości.

⚠ Urządzenie powinno być podłączone do głównego źródła gazu lub do butli gazowej zgodnie z obowiązującymi przepisami krajowymi. Przed wykonaniem połączenia upewnij się, że

urządzenie jest kompatybilne z zasilaniem gazowym, którego chcesz użyć.

⚠ Jeśli tak nie jest, postępuj zgodnie z instrukcjami wskazanymi w paragrafie "Dostosowanie do różnych rodzajów gazu".

⚠ Po podłączeniu do źródła gazu sprawdź, czy nie ma wycieków wodą z mydłem. Zapal palniki i przekręć pokrętki z pozycji max 1* do pozycji minimalnej 2*, aby sprawdzić stabilność płomienia.

⚠ Podłączenie do sieci gazowej lub butli gazowej można wykonać za pomocą elastycznego węża gumowego lub stalowego, zgodnie z obowiązującymi przepisami krajowymi.

DOSTOSOWANIE DO RÓŻNYCH RODZAJÓW GAZU

(Ta operacja musi być wykonana przez wykwalifikowanego technika.)

⚠ Aby dostosować urządzenie do innego rodzaju gazu niż typ, dla którego zostało wyprodukowane (wskazane na etykiecie znamionowej), postępuj zgodnie z dedykowanymi krokami podanymi po rysunkach instalacyjnych.



1.4 OSTRZEŻENIA ELEKTRYCZNE



WAŻNE: Informacje o poborze prądu i napięcia znajdują się na tabliczce znamionowej.



Tabliczka znamionowa znajduje się na przedniej krawędzi piekarnika (widoczna, gdy drzwiczki są otwarte).



Musi istnieć możliwość odłączenia urządzenia od zasilania poprzez odłączenie go, jeśli wtyczka jest dostępna, lub za pomocą przełącznika wielobiegunowego zainstalowanego przed gniazdkiem zgodnie z przepisami dotyczącymi okablowania, a urządzenie musi być uziemione zgodnie z krajowymi normami bezpieczeństwa elektrycznego.



zasilający musi być wystarczająco długi, aby podłączyć urządzenie, po zamontowaniu w obudowie, do głównego źródła zasilania. Nie ciągnij za zasilający.



Nie używaj przedłużaczy, wielu gniazd ani adapterów. Elementy elektryczne nie mogą być dostępne dla użytkownika po instalacji. Nie używaj urządzenia, gdy jesteś mokry lub boso. Nie używaj tego urządzenia, jeśli ma uszkodzony zasilający lub

wtyczkę, jeśli nie działa prawidłowo lub jeśli zostało uszkodzone lub upuszczone.

 Jeśli przewód zasilający jest uszkodzony, musi zostać wymieniony na identyczny przez producenta, jego przedstawiciela serwisowego lub podobnie wykwalifikowaną osobę, aby uniknąć zagrożenia - ryzyka porażenia prądem.

 Jeśli zasilający wymaga wymiany, skontaktuj się z autoryzowanym centrum serwisowym.

 **UWAGA:** Upewnij się, że urządzenie jest wyłączone przed wymianą lamp aby uniknąć możliwości porażenia prądem.

 Montaż za pomocą wtyczki zasilającego jest niedozwolony, chyba że produkt jest już wyposażony w wtyk dostarczony przez Producenta.

1.5 CZYSZCZENIE I KONSERWACJA

 **UWAGA:** Upewnij się, że urządzenie jest wyłączone i odłączone od zasilania przed wykonaniem jakichkolwiek czynności konserwacyjnych. Aby uniknąć ryzyka obrażeń ciała, należy używać rękawic ochronnych (ryzyko skaleczenia) i obuwia ochronnego (ryzyko kontuzji); upewnij się, że są obsługi-

wane przez dwie osoby (zmniejsz obciążenie); Nigdy nie używaj sprzętu do czyszczenia parą (ryzyko porażenia prądem). Nieprofesjonalne naprawy, które nie zostały autoryzowane przez producenta, mogą spowodować zagrożenie dla zdrowia i bezpieczeństwa, za które producent nie ponosi odpowiedzialności. Wszelkie wady lub uszkodzenia powstałe w wyniku nieprofesjonalnych napraw lub konserwacji nie będą objęte gwarancją, której warunki są określone w dokumencie dostarczonym z urządzeniem.

 Nie używaj ostrych, ściernych środków czyszczących ani metalowych skrobaków do czyszczenia szyby drzwi, ponieważ mogą one porysować powierzchnię, co może spowodować pęknięcie szkła.

 Nie używaj produktów ściernych lub, środków czyszczących na bazie chloru ani druciaków do patelni.

 Upewnij się, że urządzenie ostygło przed czyszczeniem lub konserwacją. - ryzyko poparzenia.

 **UWAGA:** Wyłącz urządzenie przed wymianą lamp - ryzyko porażenia prądem.

! Aby uniknąć uszkodzenia elektrycznego urządzenia zapłowego, nie używaj go, gdy palniki nie znajdują się w obudowie.

2 Instrukcje środowiskowe

UTYLIZACJA MATERIAŁÓW OPAKOWANIOWYCH

Materiał opakowaniowy w 100% nadaje się do recyklingu i jest oznaczony symbolem recyklingu . W związku z tym poszczególne części opakowania należy utylizować w sposób odpowiedzialny i w pełnej zgodności z lokalnymi przepisami dotyczącymi utylizacji odpadów.

UTYLIZACJA SPRZĘTU AGD

To urządzenie jest produkowane z materiałów nadających się do recyklingu lub wielokrotnego użytku. Zutylizuj go zgodnie z lokalnymi przepisami dotyczącymi utylizacji odpadów. Aby uzyskać więcej informacji na temat przetwarzania, odzysku i recyklingu domowych urządzeń elektrycznych, skontaktuj się z lokalnymi władzami, firmą zajmującą się zbiórką odpadów domowych lub sklepem, w którym zakupiono urządzenie. To urządzenie jest oznaczone zgodnie z Dyrektywą Europejską 2012/19/UE, Zużyty sprzęt elektryczny i elektroniczny (WEEE) oraz z przepisami dotyczącymi zużytego sprzętu elektrycznego i elektronicznego z 2013 r. (z późniejszymi zmianami). Zapewniając prawidłową utylizację tego produktu, pomożesz zapobiec negatywnym konsekwencjom dla środowiska i zdrowia ludzkiego. Symbol  na produkcie lub w dołączonej dokumentacji oznacza, że nie należy go traktować jako odpadów domowych, ale

należy go oddać do odpowiedniego punktu zbiórki w celu recyklingu sprzętu elektrycznego i elektronicznego.

WSKAZÓWKI DOTYCZĄCE OSZCZĘDZANIA ENERGII

Rozgrzej piekarnik tylko wtedy, gdy jest to określone w tabeli pieczenia lub przepisie. Używaj ciemnych lakierowanych lub emaliowanych blach do pieczenia, ponieważ lepiej pochłaniają ciepło.

Użyj szybkowaru, aby zaoszczędzić jeszcze więcej energii i czasu.

DEKLARACJE ZGODNOŚCI

To urządzenie spełnia: wymagania dotyczące ekoprojektu określone w Rozporządzeniu Europejskim 66/2014; Rozporządzenie 65/2014 w sprawie etykietowania energetycznego; Przepisy dotyczące ekoprojektu dla produktów związanych z energią i informacji o energii (zmiana) (wyjście z UE) z 2019 r., zgodnie z normą europejską EN 60350-1.

To urządzenie spełnia wymagania Ekoprojektu Rozporządzenia Europejskiego 66/2014 oraz Ekoprojektu dla Produktów Związanych z Energią i Przepisów o Informacjach Energetycznych (Poprawka) (Wyjście UE) 2019 zgodnie z normą europejską EN 30-2-1.

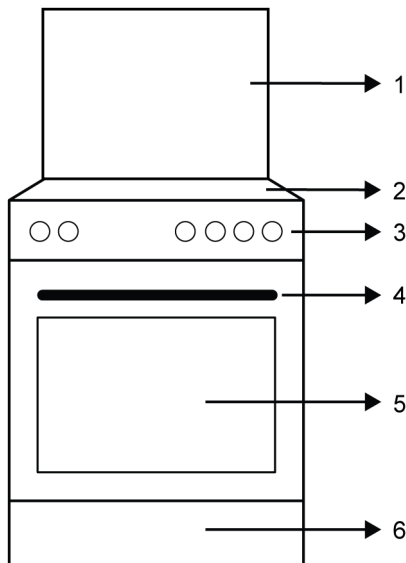
Ten produkt może zawierać światło halogenowe (klasa efektywności energetycznej G) lub źródło światła LED (klasa efektywności energetycznej F).



3 Produkt

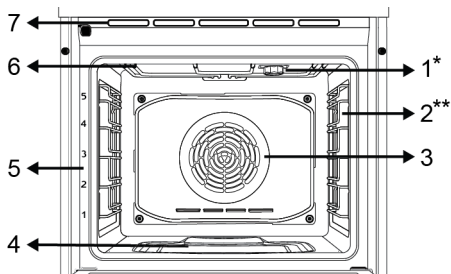
W tej sekcji można znaleźć przegląd i podstawowe zastosowania panelu sterowania produktu. W zależności od rodzaju produktu mogą występować różnice w obrazach i niektórych funkcjach.

3.1 Opis produktu



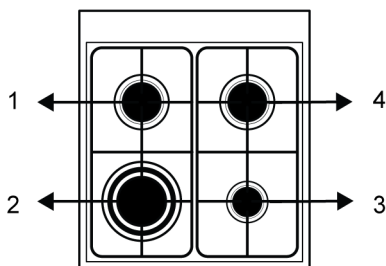
- 1 Górna pokrywa
- 2 Sekcja płyty
- 3 Panel sterowania
- 4 Uchwyt
- 5 Drzwi
- 6 Część dolna

3.1.1 Pole grzejne kuchenki elektrycznej



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

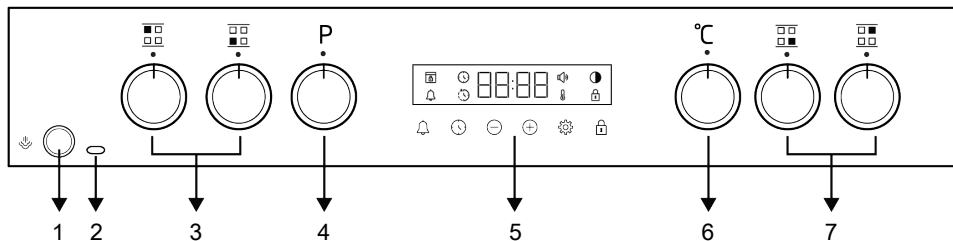
3.1.2 Sekcja płyty



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

3.2 Wprowadzenie do panelu sterowania piekarnika

PL



- 1 Przycisk pieczenia wspomaganego parą / czyszczenia parowego
- 2 Lampka pieczenia wspomaganego parą / czyszczenia parowego
- 3 Pokrętko sterowania płytami
- 4 Pokrętko wyboru funkcji
- 5 Timer
- 6 Pokrętko wyboru temperatury
- 7 Pokrętko sterowania płytami

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

Pokrętko wyboru funkcji

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

Pokrętko wyboru temperatury

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

Wskaźnik temperatury wewnętrznej piekarnika

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

Pokrętko sterowania płytami

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

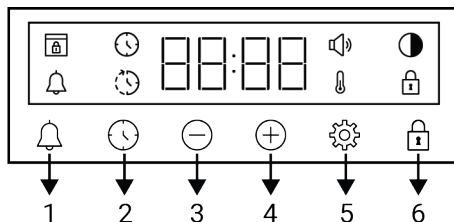
Przycisk pieczenia wspomaganego parą / czyszczenia parowego

Używany do gotowania i czyszczenia na parze. Nie będzie działać w przypadku awarii zasilania.

Lampka pieczenia wspomaganego parą / czyszczenia parowego

Wskazuje, że funkcja jest aktywowana po naciśnięciu przycisku w celu gotowania lub czyszczenia na parze. Nie będzie działać w przypadku awarii zasilania.

Timer



- 1 Przycisk alarmu
- 2 Przycisk ustawienia czasu
- 3 Przycisk zwiększania
- 4 Przycisk zwiększania

- 5 Przycisk ustawień
6 Symbol blokady przycisków

Wyświetl symbole

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

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

3.3 Funkcje obsługi piekarnika

W tabeli funkcji pokazane są funkcje obsługi, z których można korzystać w piekarniku, oraz najwyższa i najniższa temperatura, jaką można ustawić dla tych funkcji. Przedstawiona tutaj kolejność trybów pracy może różnić się od kolejności w urządzeniu.

Zalecane funkcje obsługi do gotowania z użyciem pary:

Zalecamy korzystanie z funkcji obsługi „Funkcja 3D” i „Ogrzewanie wentylatorem” w produkcie do gotowania z użyciem pary (nie wszystkie te funkcje mogą być dostępne w produkcie). Chociaż przycisk gotowania/czyszczenia z użyciem pary jest aktywny w innych funkcjach obsługi, najbardziej wydajne gotowanie jest zapewnione w tych funkcjach zgodnie z przeprowadzonymi testami gotowania. Możesz wykonywać gotowanie z użyciem pary bez konieczności naciskania przycisku gotowania/czyszczenia z użyciem pary specjalnie dla funkcji „Funkcja 3D”.



Nie naciskaj przycisku gotowania/czyszczenia z użyciem pary podczas korzystania z funkcji „Pieczenie z wentylatorem”. W przeciwnym razie temperatura wewnątrz piekarnika wzrośnie, co może mieć negatywny wpływ na żywność.

Symbol funkcji	Opis funkcji	Zakres temperatury (°C)	Opis i użycie
	Oświetlenie piekarnika	-	W piekarniku nie działa grzałka. Świeci się tylko żarówka.
	Pieczenie z wentylatorem	-	Piekarnik nie nagrzewa się. Działa tylko wentylator (na tylnej ścianie). Zamrożone jedzenie w postaci granulek jest powoli rozmrażane w temperaturze pokojowej, upieczone jedzenie jest schładzane. Czas potrzebny do rozmrożenia całego kawałka mięsa jest dłuższy niż w przypadku produktów zbożowych.
	Górne i dolne ogrzewanie	*	Żywność jest podgrzewana jednocześnie od góry i od dołu. Nadaje się do ciast, ciastek lub ciast i gulaszu w formach do pieczenia. Pieczenie na pojedynczej blasze.
	Dolne ogrzewanie wspomagane wentylatorem	*	Gorące powietrze w piekarniku z wentylatorem jest ogrzewane przez dolną grzałkę, a następnie rozprowadzane równomiernie i szybko po komorze. Pieczenie na pojedynczej blasze. Tej funkcji należy również użyć do łatwego czyszczenia parą.
	Ogrzewanie wentylatorem / Airfry	*	Gorące powietrze w piekarniku z wentylatorem jest ogrzewane przez termowentylator, a następnie rozprowadzane równomiernie i szybko po komorze. Nadaje się do pieczenia na wielu tacach na różnych poziomach półek. Dzięki tej funkcji szybko rozprowadzanemu powietrzu można smażyć na płytym oleju lub bezolejowo. Szczegółowe informacje znajdują się w sekcji „Airfry”.

	Ogrzewanie wentylatorem tryb ECO	*	Aby oszczędzać energię, możesz użyć tej funkcji zamiast "Ogrzewanie wentylatorem". Czas gotowania będzie jednak nieco dłuższy.
	Funkcja pizzy	*	Dolna grzałka i ogrzewanie wentylatorem działają. Nadaje się do przyrządzania pizzy.
	Funkcja 3D	*	Włączone są funkcje grzania górnego, grzania dolnego i grzania wentylatorem. Każda strona gotowanego produktu jest gotowana równo i szybko. Pieczenie na pojedynczej blasze.
	Duży grill	*	Duży grill na suficie piekarnika działa. Nadaje się do grillowania większych kawałków.

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

3.4 Akcesoria

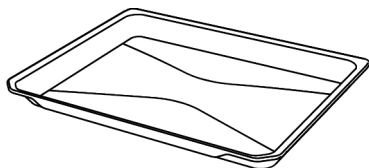
Produkt zawiera różne akcesoria. W tym rozdziale znajduje się opis akcesoriów i ich prawidłowego użytkowania. Dostarczone akcesoria różnią się w zależności od modelu. Nie wszystkie opisane akcesoria znajdują się w Twoim urządzeniu.



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

Standardowa taca

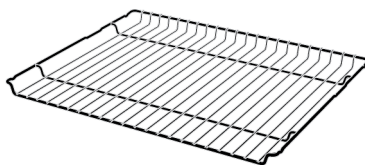
Stosuje się go do wypieków, mrożonek i smażenia dużych kawałków.



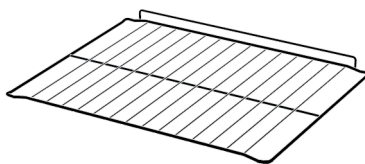
Ruszt do grilla

Służy do smażenia lub umieszczania żywności do pieczenia, smażenia i duszenia na żądanej półce.

W modelach z półkami drucianymi :

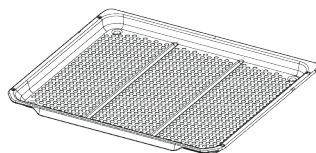


W modelach bez półek drucianych :



Taca do smażenia z powłoką barierową (Airfry)

Służy do smażenia na płytce oleju lub smażenia bezolejowego. Tacka piekarnika z barierą ma mniej przyczepności niż inne tacki.

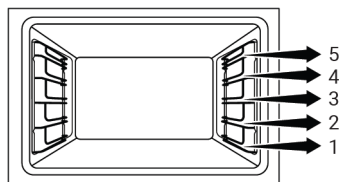


3.5 Zastosowanie akcesoriów urządzenia

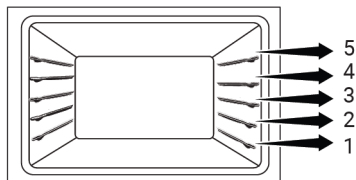
Półki do pieczenia

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

W modelach z półkami drucianymi :



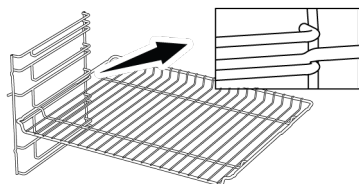
W modelach bez półek drucianych :



Umieszczenie rusztu do grilla na półkach do pieczenia

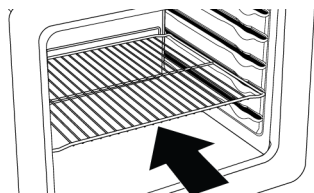
W modelach z półkami drucianymi :

Bardzo ważne jest prawidłowe umieszczenie rusztu do grilla na bocznych półkach. Podczas umieszczania rusztu do grilla na wybranej półce otwarta, część otwarta musi znajdować się z przodu. Aby uzyskać lepsze pieczenie, grill druciany musi być zamocowany w punkcie zatrzymania drucianej półki. Nie może przechodzić przez punkt zatrzymania, aby stykać się z tylną ścianą piekarnika.



W modelach bez półek drucianych :

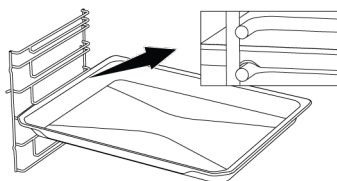
Bardzo ważne jest prawidłowe umieszczenie rusztu do grilla na bocznych półkach. Ruszt do grilla jest umieszczany w jednym kierunku. Podczas umieszczania rusztu do grilla na wybranej półce otwarta, część otwarta musi znajdować się z przodu.



Umieszczenie tacki na półkach do pieczenia.

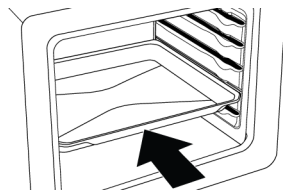
W modelach z półkami drucianymi :

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



W modelach bez półek drucianych :

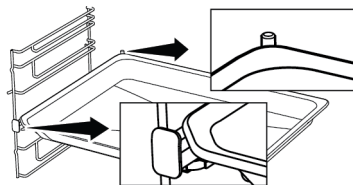
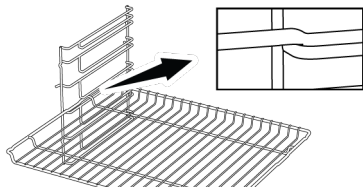
Bardzo ważne jest prawidłowe umieszczenie tacki na bocznych półkach. Tacka jest umieszczana w jednym kierunku. Podczas umieszczania tacki na wybranej półce rączka musi znajdować się z przodu.



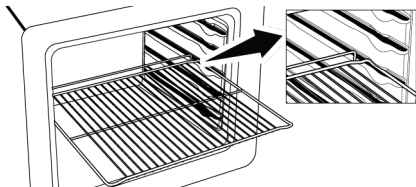
Funkcja zatrzymania grilla drucianego

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

W modelach z półkami drucianymi :

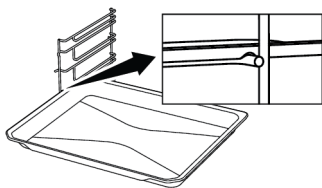


W modelach bez półek drucianych :



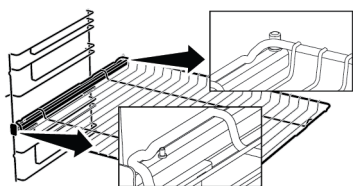
Funkcja zatrzymywania tacy - W modelach z półkami drucianymi

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



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

Dzięki teleskopowym szynom tace lub druciane półki można łatwo instalować i usuwać. Należy zachować ostrożność, aby umieścić tace i druciane półki na teleskopowych szynach, jak pokazano na poniższym rysunku.



3.6 Specyfikacje techniczne

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

Strefy gotowania

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

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

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

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

Rodzaj gazu / ciśnienie, na jakie nastawiony jest produkt:

G20 20 mbar

Kategoria produktu gazowego

Cat II 2ELs3B/P

Rodzaje gazu / ciśnienia, na jakie można przekonwertować produkt:

G2 350 13 mbar

G30 37 mbar

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

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



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



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



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

PL

Kategorie/rodzaje/ciśnienie gazu w kraju

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

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

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

Tabela wtryskiwaczy

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

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

4 Instalacja

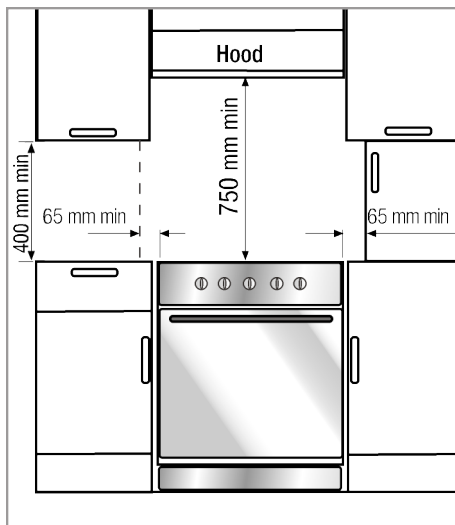
Informacje ogólne

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

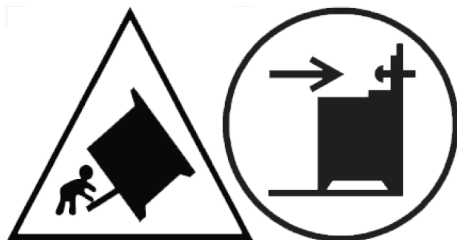
4.1 Odpowiednie miejsce instalacji

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

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



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



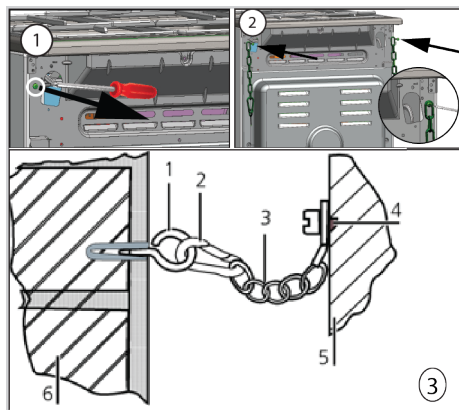
Aby zapobiec przewróceniu się urządzenia, należy zainstalować środki stabilizujące. Zapoznaj się z instrukcjami instalacji.

Łańcuch bezpieczeństwa

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

Jeśli Twój produkt ma 2 łańcuchy bezpieczeństwa;

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

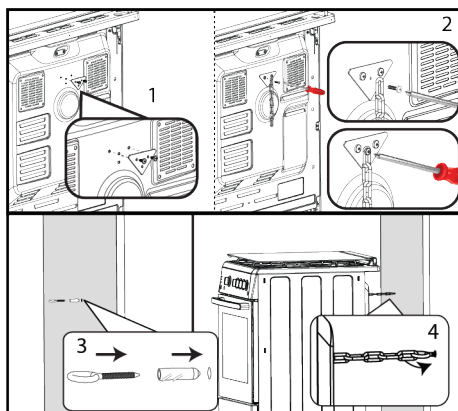


- 1 Hak
- 2 Mechanizm zamykający
- 3 Łańcuch bezpieczeństwa
- 4 Mocno przymocuj łańcuch do tylnej części produktu
- 5 Tył produktu
- 6 Ściana kuchenna

Jeśli Twój produkt ma 1 łańcuchy bezpieczeństwa;

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

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



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

Wentylacja pomieszczenia

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

Kuchenkę można umieścić w kuchni, kuchni/jadalni lub pokoju dziennym, ale nie w pomieszczeniu, w którym znajduje się wanna lub prysznic. Kuchenka nie może być instalowana w pomieszczeniu sypialnym o kubaturze mniejszej niż 20 m³.

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

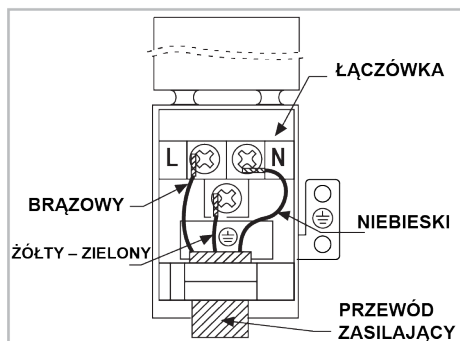
4.2 Połączenie elektryczne

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

- Dane dotyczące zasilania sieciowego muszą odpowiadać danym podanym na tabliczce znamionowej produktu. Tabliczka znamionowa jest widoczna po otwarciu drzwiczek lub dolnej pokrywy urządzenia lub znajduje się na tylnej ścianie urządzenia, w zależności od typu urządzenia.
- i używać tylko odpowiedniego gniazda/linii i wtyczki do piekarnika. W przypadku, gdy ograniczenia mocy produktu wykraczają poza obciążalność prądową wtyczki i gniazodka, produkt należy podłączyć bezpośrednio poprzez stałą instalację elektryczną, bez korzystania z wtyczki i gniazodka.
- **Jeśli produkt zostanie podłączony bezpośrednio do źródła zasilania:** Jeśli nie jest możliwe odłączenie wszystkich biegunów zasilania, należy odłączyć rozłącznik o luzie styków co najmniej 3 mm (bezpieczniki, wyłączniki bezpieczeństwa, styczniki), a wszystkie bieguny tego rozłącznika muszą sąsiadować (nie powyżej) z produktem zgodnym z dyrektywami IEE. Nieprzestrzeganie niniejszej instrukcji może spowodować problemy w działaniu urządzenia i unieważnić gwarancję.
- Zalecane jest dodatkowe zabezpieczenie wyłącznikiem różnicowoprądowym.

Jeśli produkt jest produkowany z kablem i bez wtyczki:

Podłącz przewód do zasilania w sposób opisany poniżej:



Jeśli typ przewodu zasilającego jest 3-żyłowy, do podłączenia 1-fazowego:

- Brązowy = L (Faza)
- Niebieski = N (Neutralny)
- Zielony/żółty przewód = (E)  (Uziemienia)

4.3 Przyłącze gazowe

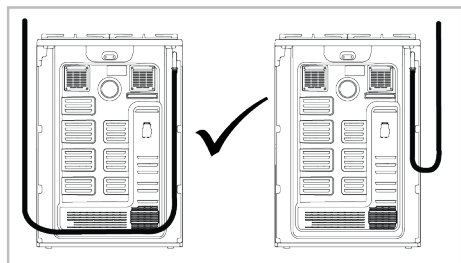
- Istnieje ryzyko eksplozji, pożaru i zatrucia, jeśli instalacja, naprawa lub podłączenie zostaną wykonane przez nieupoważnioną/nielicencjonowaną/niewykwalifikowaną osobę lub technikę.
- Przed umiejscowieniem produktu należy upewnić się co do lokalnych warunków dystrybucji (rodzaj i ciśnienie gazu) oraz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

niku podłączenia gazu lub przebudowy wykonanej przez osoby nieupoważnione/nieposiadające uprawnień.

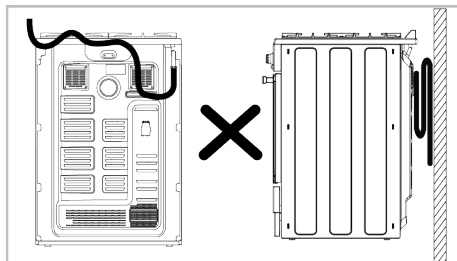
- Jeśli podłączenie nie zostanie wykonane zgodnie z poniższymi instrukcjami, istnieje ryzyko wycieku gazu i pożaru. Nasza firma nie ponosi odpowiedzialności za wynikłe z tego szkody.
- Podłączenie gazu musi być wykonane wyłącznie przez upoważnioną/licencjonowaną/ wykwalifikowaną osobę lub technika.
-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

Wybór strony przyłącza gazowego

- Wąż gazowy należy podłączać wykonując szerokokątne obroty, aby nie dopuścić do zerwania i zagięcia w trakcie łączenia.
- Przed podłączeniem gazu upewnij się, że główne zasilanie gazem i wylot węża gazowego produktu, który ma być podłączony do gazu, znajdują się po tej samej stronie.



- Wąż gazowy nie powinien być zginiaty, zaginany, ściskany, dotykany ostrymi kantami, ani nie powinien mieć kontaktu z gorącymi częściami produktu i naczyniami kuchennymi na produkcie.



Części do podłączenia gazu

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

Uszczelnienie wycieku :



Element łączący EN 10226 R1/2":



Łącznik do gazu płynnego (G30,G31):



Element przyłączeniowy wylotu gazu:

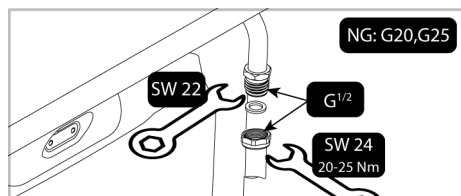


Wykonanie przyłącza gazowego - NG

- Instalacja gazu ziemnego musi być odpowiednio przygotowana do montażu przed zainstalowaniem produktu. Na wylocie instalacji gazowej, która ma być podłączona do produktu, musi znajdować się zawór gazu ziemnego.
- Upewnij się, że zawór gazu ziemnego jest łatwo dostępny.
- Podłącz produkt do instalacji gazu ziemnego w domu za pomocą elastycznego węża gazowego zgodnego z lokalnymi normami.
- Podczas wykonywania przyłącza gazowego należy zastosować nową uszczelkę.
- Zasilanie gazem musi być podłączone za pomocą rury gazowej lub bezpiecznego węża gazowego z gwintowanymi złączkami na obu końcach.

Przyłącze typu EN ISO 228 G1/2"

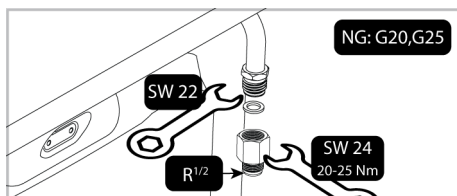
1. Włóż nową uszczelkę do węża/rury gazu zabezpieczającego. Upewnij się, że uszczelka jest prawidłowo osadzona.
2. Zabezpiecz króciec gazowy na urządzeniu za pomocą klucza 22 mm i umieść króciec przyłączeniowy w króćcu za pomocą klucza 24 mm.



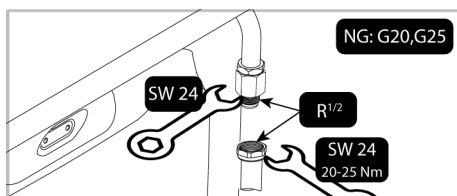
3. Po podłączeniu należy sprawdzić szczelność części przyłączeniowej.

Przyłącze typu EN 10226 R1/2"

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



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



5. Po podłączeniu należy sprawdzić szczelność części przyłączeniowej.

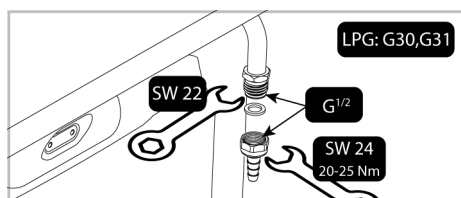
Wykonanie przyłącza gazowego - LPG

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

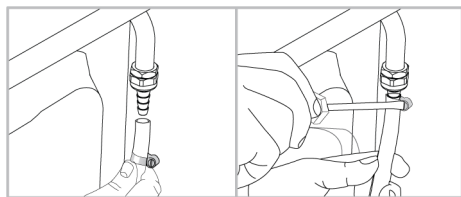
- Podłączenie gazu musi być wykonane za pomocą węża gazowego lub przyłącza stałego.

Podłączenie za pomocą zaciśniętego (bez gwintu) węża gazowego

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



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



5. Po podłączeniu należy sprawdzić szczelność części przyłączeniowej.

Kontrola szczelności w miejscu przyłączenia

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

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

4.4 Umieszczenie produktu

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

Regulacja nożyk piekarnika

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

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

Kontrola końcowa

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



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

4.5 Konwersja na gaz

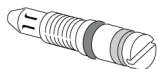
Informacje ogólne

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

Części do konwersji gazu

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

Dysza obejściowa:

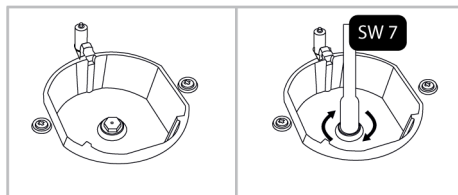


Wtryskiwacz palnika:

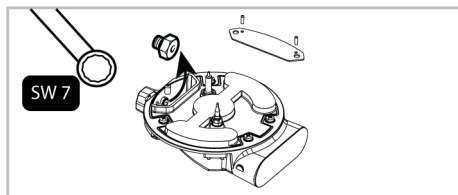


Wymiana wtryskiwacza do palników

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



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



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

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

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

8. Po podłączeniu należy sprawdzić szczelność wtryskiwaczy.

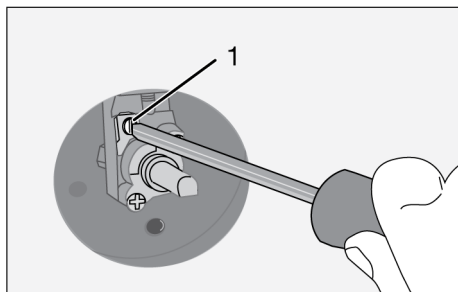
i O ile nie wystąpią nietypowe warunki, nie próbuj zdejmować kurków palników gazowych. Jeśli konieczna jest wymiana kranów, należy wezwać autoryzowanego agenta serwisowego lub technika z licencją.

Zmniejszone ustawienie natężenia przepływu gazu dla kurków płyty grzewczej

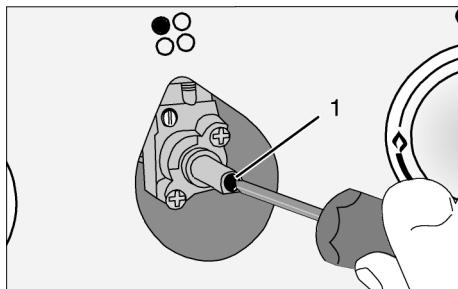
1. Włącz palnik, który ma być regulowany i obróć pokrętło do pozycji zredukowanej.
2. Zdejmij pokrętło z kurka gazu.
3. Użyj śrubokręta o odpowiedniej wielkości, aby wyregulować śrubę regulacji natężenia przepływu.
4. W przypadku LPG (butan - propan) obróć śrubę w kierunku zgodnym z ruchem wskazówek zegara. W przypadku gazu ziemnego należy jeden raz obrócić śrubę w kierunku przeciwnym do ruchu wskazówek zegara.

⇒ Normalna długość prostego płomienia w pozycji zredukowanej powinna wynosić 6-7 mm.

5. Jeśli płomień jest wyższy niż żądana pozycja, przekręć śrubę w kierunku zgodnym z ruchem wskazówek zegara. Jeśli jest mniejsza, obróć w kierunku przeciwnym do ruchu wskazówek zegara.
6. W ramach ostatniej kontroli należy ustawić palnik zarówno w pozycji wysokiego, jak i zredukowanego płomienia i sprawdzić, czy płomień jest włączony, czy wyłączony.
7. W zależności od typu zaworu gazowego zastosowanego w urządzeniu położenie śruby regulacyjnej może się różnić.



1 Śruba regulacji przepływu

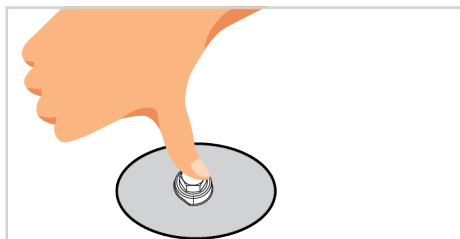


1 Śruba regulacji przepływu

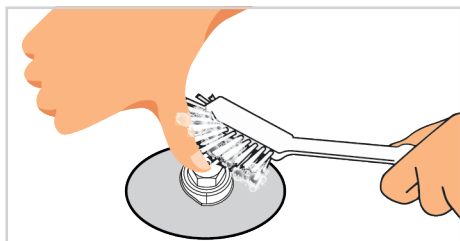
Kontrola szczelności wtryskiwaczy

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

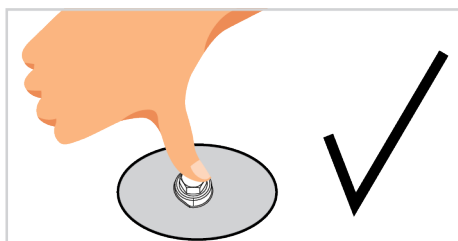
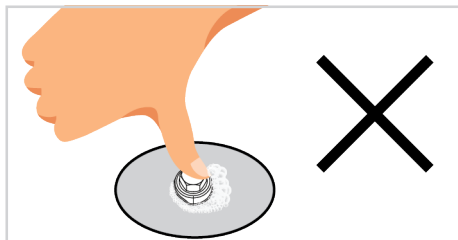
1. Upewnij się, że dopływ gazu do produktu jest włączony, nadal utrzymując wszystkie pokrętła sterowania w pozycji wyłączonej.
2. Każdy otwór wtryskiwacza jest blokowany palcem przykładającym odpowiednią siłę, aby zatrzymać wyciek gazu, gdy odpowiednie pokrętło sterujące jest włączone i przytrzymywane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



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



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



5 Pierwsze użycie

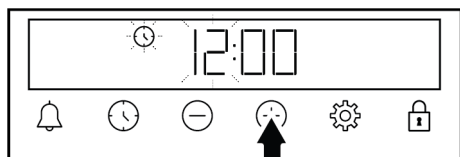
Przed rozpoczęciem korzystania z urządzenia zaleca się wykonanie poniższych czynności, odpowiednio w poniższych sekcjach.

5.1 Pierwsze ustawienie godziny

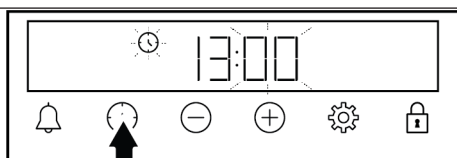


Zawsze ustawiaj porę dnia przed użyciem piekarnika. Jeśli jej nie ustawisz, w niektórych modelach piekarników nie można piec.

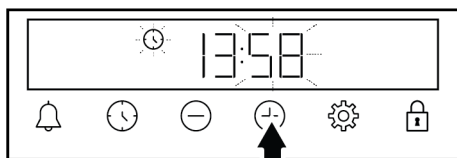
1. Przy pierwszym uruchomieniu piekarnika na wyświetlaczu miga „12:00” i symbol 🕒.
2. Ustaw godzinę za pomocą przycisków +/−.



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



4. Naciśnij +/−, aby ustawić minuty.



5. Potwierdź, naciskając 🕒 lub ⚙️.

⇒ Godzina jest ustawiona, a symbol 🕒 zniknie.

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

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

5.2 Czyszczenie wstępne

1. Usuń wszystkie materiały opakowania.
2. Wyjmij wszystkie akcesoria z piekarnika dostarczone wraz z urządzeniem.

3. Włącz urządzenie na 30 minut, a następnie wyłącz. W ten sposób pozostałości i warstwy, które mogły pozostać w piecu podczas produkcji, są spalane i czyszczone.
4. Podczas korzystania z urządzenia wybierz najwyższą temperaturę i funkcję roboczą, na którą działają wszystkie grzałki. Patrz „Funkcje obsługi piekarnika”. W dalszej części dowiesz się, jak obsługiwać piekarnik.
5. Poczekaj, aż piekarnik ostygnie.
6. Wytrzyj powierzchnie produktu wilgotną szmatką lub gąbką i wytrzyj szmatką.

Przed użyciem akcesoriów:

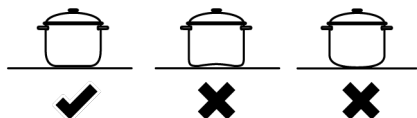
Umyj akcesoria wodą z detergentem i miękką gąbką.

UWAGA: Przy pierwszym użyciu przez kilka godzin może pojawić się dym i nieprzyjemny zapach. Jest to normalne i do ich usunięcia wystarczy dobra wentylacja. Unikaj bezpośredniego wdychania dymu i zapachów, które się tworzą.

6 Jak używać płyty kuchennej

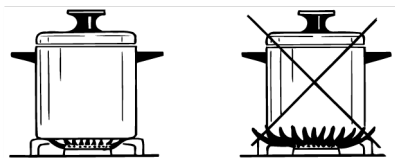
6.1 Ogólne informacje na temat użytkowania płyty

- Garnki i patelnie należy stawiać w taki sposób, by uchwyty nie znajdowały się nad palnikami. Pozwoli to zapobiec ich nagrzaniu.
- Unikaj używania nierównych i łatwo przechylających się garnków/patelni na kuchence.



- Unikaj podgrzewania garnków/patelni i pustych garnków. Garnki i urządzenie mogą zostać uszkodzone.
- Nie zapalaj palników, gdy nie ma na nich garnka/patelni.
- Po zakończeniu gotowania zawsze wyłączaj palniki.

- Korzystanie z płyt bez garnków/patelni może uszkodzić urządzenie. Po zakończeniu gotowania zawsze wyłączaj płyty.
- W garnkach/patelni należy umieścić odpowiednią ilość żywności. Zapobiega to wylewaniu się żywności z garnków/patelni i nie trzeba ich dodatkowo czyścić.
- Unikaj zakładania pokrywek garnków i patelni na palniki/pola grzejne.
- Garnki należy umieścić na środku palnika/strefy gotowania. Aby postawić garnek na innym palniku/strefie należy podnieść go i umieścić na wybranym palniku. Nie należy przesuwając garnka po palniku.
- Rozmiar garnków/patelni powinien odpowiadać wielkości płomienia. Płomienie nie powinny wystawać za garnek/patelnię, a samo naczynie należy ustawić na środku palnika. Nie używaj dużych patelni/garnków do przykrywania więcej niż jednego palnika.



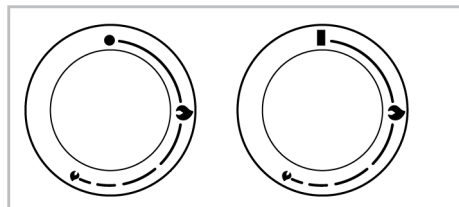
Zalecane rozmiary garnków/patelni

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

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

6.2 Obsługa płyt grzewczych

Pokrętko sterujące płytą grzejącą



- ■ Pozycja wyłączona
- 🔥 Mały płomień: najniższa moc gazu
- 🔥 Duży płomień: Najwyższa moc gazu

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

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

Zapalanie palników gazowych

- ✓ Zapalanie palników gazowych odbywa się za pomocą pokręteł sterujących.

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

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

6. Dostosuj żądany poziom mocy.

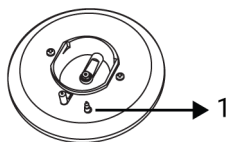
Wyłączenie palników gazowych

Ustaw pokrętko palnika w pozycji wyłączonej (na górze).

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

Mechanizm zabezpieczający odcięcie gazu

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



1 Bezpiecznik odcięcia gazu

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



Po zamknięciu lub zdjęciu górnej pokrywy szklanej z produktu dopływ gazu do palników płyty zostanie odcięty. Z tego powodu nie można używać palników płyty, gdy szklana pokrywa górna jest zamknięta lub zdjęta z produktu.

Palnik do woka

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

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

7 Korzystanie z piekarnika

7.1 Ogólne informacje dotyczące korzystania z piekarnika

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

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

Oświetlenie piekarnika

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

Jeśli chcesz, aby oświetlenie piekarnika świeciło się cały czas, wybierz „Oświetlenie piekarnika” za pomocą pokrętki funkcji.

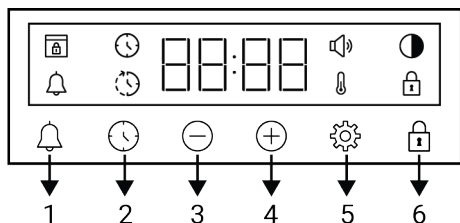
7.2 Obsługa panelu sterowania piekarnika

Informacje ogólne dotyczące jednostki sterującej piekarnika

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

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

Timer



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

Wyświetl symbole

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

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

Włączanie piekarnika

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

Wyłączanie piekarnika

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

Aby ustawić pieczenie ręcznie ustaw temperaturę i program.

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



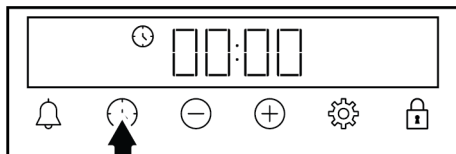
1. Wybierz funkcję za pomocą pokrętła.
2. Ustaw żadaną temperaturę za pomocą pokrętła temperatury.

⇒ Piekarnik zacznie natychmiast pracować na wybranej funkcji i temperaturze, a na wyświetlaczu pojawi się symbol . Gdy temperatura wewnątrz piekarnika osiągnie ustaloną temperaturę, symbol  znika. Piekarnik nie wyłączy się automatycznie, ponieważ pieczenie w trybie ręcznym odbywa się bez ustawiania czasu pieczenia. Pieczenie trzeba kontrolować i wyłączać samodzielnie. Po zakończeniu pieczenia wyłącz piekarnik, przekręcając pokrętło wyboru programu i pokrętło temperatury do pozycji wyłączenia (w górę).

Pieczenie z ustawieniem czasu pieczenia:

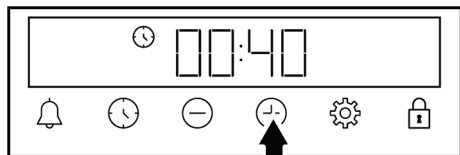
Możesz ustawić automatyczne wyłączenie piekarnika po upływie określonego czasu, wybierając temperaturę i program odpowiednią do potrawy i ustawiając czas pieczenia na timerze.

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



-  Po ustawieniu programu i temperatury można ustawić czas pieczenia na 30 minut, naciskając $\oplus$ można ustawić czas pieczenia, a naciskając $\oplus/\ominus$ można zmienić ustawienie czas pieczenia.

3. Ustaw czas pieczenia za pomocą przycisków $\oplus/\ominus$.



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

4. Włóż jedzenie do piekarnika i ustaw temperaturę za pomocą pokrętki.

⇒ Piekarnik zacznie działać natychmiast po wybraniu programu i temperatury. Ustawiony czas pieczenia zaczyna być odliczany, a na wyświetlaczu pojawia się symbol . Gdy temperatura wewnątrz piekarnika osiągnie ustaloną temperaturę, symbol  znika.

5. Po zakończeniu ustawionego czasu pieczenia na wyświetlaczu pojawi się napis „End”, symbol  zacznie migać i rozlegnie się sygnał dźwiękowy timera.

6. Ostrzeżenie rozlega się przez dwie minuty. Naciśnij dowolny przycisk, aby go wyłączyć. Ostrzeżenie zatrzyma się, a na wyświetlaczu pojawi się godzina.

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

7.3 Gotowanie na parze

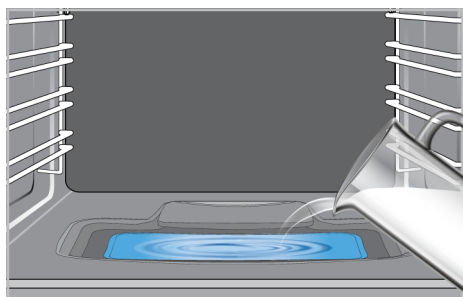
Piekarnik jest wyposażony w funkcję pieczenia na parze. Lepsze rezultaty pieczenia uzyskuje się dzięki wspomaganie parowym. Funkcja wspomaganie parowego zapewnia jaśniejszą powierzchnię wypieków, bardziej chrupiącą skórkę i większą objętość. Ponadto wspomaganie parowe zmniejsza utratę wilgoci z żywności, takiej jak mięso, i sprawia, że podczas pogotowania staje się bardziej soczyste w środku i smaczniejsze.

Informacje ogólne

- Pieczenie wspomagane parą można wykonać tylko przy użyciu funkcji pieczenia na parze opisanych w instrukcji obsługi.
- Skropliny powstające na drzwiczkach piekarnika po pieczeniu na parze mogą kapać po ich otwarciu. Po otwarciu drzwiczek piekarnika, wytrzyj skropliny.
- Podczas otwierania drzwiczek piekarnika trzymaj się z daleka, ponieważ para i ciepło mogą ułatwiać się podczas i po zakończeniu pieczenia na parze. Para może poparzyć ręce, twarz i/lub oczy.
- Jeśli woda pozostaje w piekarniku po każdym pieczeniu na parze, wytrzyj pozostałą wodę suchą szmatką, gdy piekarnik ostygnie. W przeciwnym razie resztki wody mogą prowadzić do zwapnienia.
- Jeśli produkt jest wyposażony w sondę do mięsa, upewnij się, że osłona sondy do mięsa jest zamknięta przed gotowaniem ze wspomaganie parowym. W przeciwnym razie z gniazda sondy do mięsa może wydobywać się para.

Pieczenie na parze:

- Po sprawdzeniu rusztu do pieczenia na parze i ustawieniu funkcji, określ temperaturę, czas i ilość wody do dodania w zależności od potrawy, którą chcesz przygotować. Możesz samodzielnie ustawić te wartości dla wypieków nieuwzględnionych w tabeli.
- Do naczynia na dnie piekarnika wlej ilość wody, którą zużyjesz w zależności od potrawy.



i Unikaj wody destylowanej lub filtrowanej. Używaj wyłącznie gotowych wód.

3. Naciśnięć przycisk gotowania na parze / czyszczenia parowego na panelu sterowania.

i Nie naciśkaj przycisku gotowania/czyszczenia z użyciem pary podczas gotowania z urządzeniem Funkcja 3D.

⇒ Lampka gotowania/czyszczenia z wykorzystaniem pary na panelu sterowania zaświeci się.

4. Ustawić pokrętkę funkcji na odpowiedni tryb z użyciem pary.
5. Ustaw pokrętkę temperatury na odpowiednią temperaturę.
- ⇒ Piekarnik zacznie działać natychmiast po wybraniu programu i temperatury, na wyświetlaczu pojawi się . Gdy temperatura wewnątrz piekarnika osiągnie ustawioną temperaturę, symbol zniknie.
6. Umieść jedzenie w piekarniku na zalecanej półce.

⇒ Rozpoczyna się pieczenie.

7. Po zakończeniu pieczenia wyłącz piekarnik, ustawiając pokrętkę funkcji i temperatury w pozycji wyłączonej.

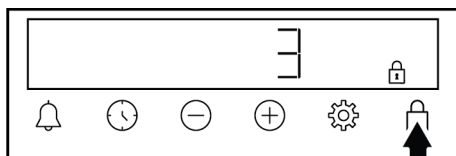
i Jeśli po każdym gotowaniu ze wspomaganie parowym na dnie piekarnika pozostaje woda, po ostygnięciu piekarnika wytrzyj ją suchą ściereczką. W przeciwnym razie woda pozostawiona na dnie piekarnika może doprowadzić do zwapnienia.

7.4 Ustawienia

Włączenie blokady przycisków

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

1. Naciśnij , aż na wyświetlaczu pojawi się symbol .



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

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

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

Wyłączenie blokady przycisków

1. Naciśkaj , aż z wyświetlacza zniknie symbol .

⇒ Symbol znika z wyświetlacza, a blokada przycisków jest wyłączona.

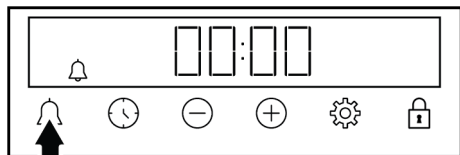
Ustawienie alarmu

Możesz również użyć timera urządzenia do dowolnego ostrzeżenia lub przypomnienia innego niż pieczenie. Alarm nie wpływa na

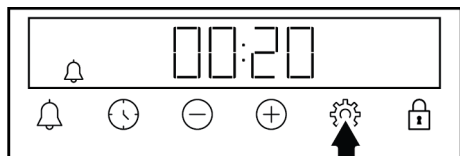
działanie piekarnika. Służy do ostrzegania. Na przykład można użyć alarmu, gdy piekarnik ma zostać wyłączony o określonej godzinie. Gdy tylko upłynie ustawiony czas, timer wyemituje ostrzeżenie dźwiękowe.

 Maksymalny czas alarmu może wynosić 23 godziny i 59 minut.

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



2. Ustaw czas alarmu za pomocą przycisków $\oplus/\ominus$.



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

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

Wyłączanie alarmu

1. Pod koniec czasu alarmu dźwięk ostrzegawczy rozlega się przez dwie minuty. Naciśnij dowolny przycisk, aby go wyłączyć.

⇒ Ostrzeżenie zatrzyma się, a na wyświetlaczu pojawi się godzina.

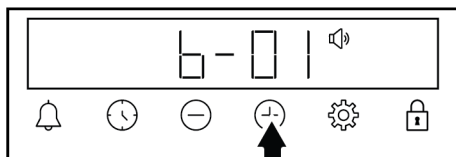
Czy chcesz anulować alarm?

1. Naciskaj przycisk , aż na wyświetlaczu pojawi się symbol , aby zresetować czas alarmu. Naciskaj $\ominus$, aż na wyświetlaczu pojawi się symbol „00:00”.

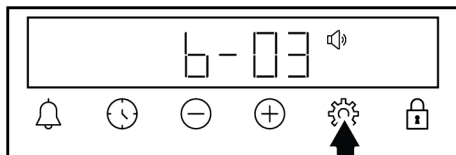
2. Alarm można również anulować, naciskając dłużej .

Regulacja głośności

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



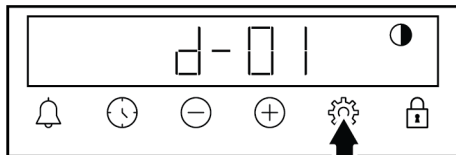
2. Ustaw żądany poziom za pomocą przycisków $\oplus/\ominus$. (**b-01-b-02-b-03**)



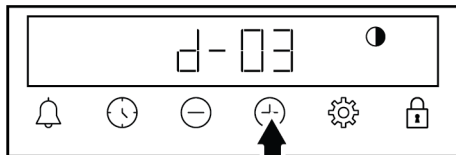
3. Naciśnij przycisk  w celu potwierdzenia lub poczekaj bez naciskania żadnego przycisku. Zestaw głośności staje się po chwili aktywny.

Ustawienia jasności wyświetlacza

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



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

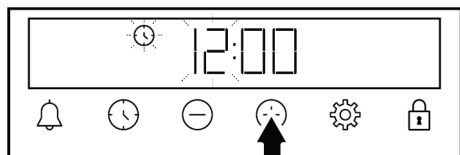


3. Naciśnij przycisk  w celu potwierdzenia lub poczekaj bez naciskania żadnego przycisku. Ustawienie jasności staje się aktywne po chwili.

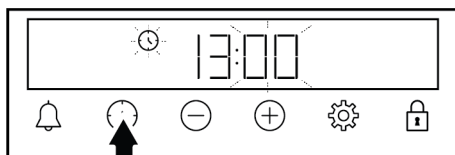
Zmiana godziny

Aby zmienić wcześniej ustawioną godzinę na piekarniku:

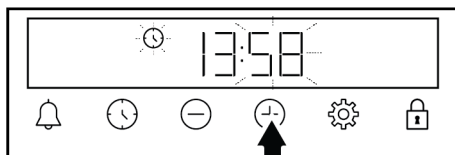
1. Naciśnij , aż na wyświetlaczu pojawi się symbol .
2. Ustaw godzinę za pomocą przycisków /.



3. Naciśnij  lub , aby podświetlić pole minut.



4. Naciśnij /, aby ustawić minuty.



5. Potwierdź, naciskając  lub .

⇒ Godzina jest ustawiona, a symbol  zniknie.

8 Ogólne informacje o gotowaniu

W tej sekcji znajdziesz wskazówki dotyczące przygotowywania i pieczenia potraw.

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

Wskazane są również odpowiednie ustawienia piekarnika i akcesoria.

8.1 Ogólne informacje o pieczeniu w piekarniku

- Podczas otwierania drzwiczek piekarnika w trakcie lub po zakończeniu pieczenia może pojawić się gorąca para. Para może poparzyć ręce, twarz i/lub oczy. Podczas otwierania drzwiczek piekarnika należy trzymać się z daleka.
- Ze względu na różnicę temperatur intensywna para wodna wytwarzana podczas pieczenia może tworzyć krople wody skroplonej na wewnętrznej i zewnętrznej stronie piekarnika oraz na górnych częściach mebli. Jest to normalne zjawisko.
- Kondensacja lub para wodna mogą pojawić się jako pot lub krople na wewnętrznej szybie piekarnika, w zależności od rodzaju żywności. To częste zjawisko może wystąpić podczas gotowania. Zaleca się użycie wilgotnej ściereczki do wytarcia wewnętrznej szyby, gdy produkt ostygnie po gotowaniu.

- Podane wartości temperatury i czasu pieczenia potraw mogą się różnić w zależności od przepisu i ilości. Z tego powodu wartości te są podane w przybliżeniu.
- Przed rozpoczęciem pieczenia należy wyjąć z piekarnika wszystkie akcesoria. Akcesoria, które pozostaną w piekarniku, mogą utrudnić prawidłowe pieczenie.
- W przypadku potraw, które będą pieczone według własnego przepisu, można odwoływać się do podobnych dań podanych w tabelach.
- Używanie dostarczonych akcesoriów zapewnia najlepsze rezultaty gotowania. Zawsze przestrzegaj informacji podanych przez producenta dla zewnętrznych naczyń kuchennych, których będziesz używać.
- Wyciąć papier tłuszczoodporny na tłuszcz, który będzie używany podczas pieczenia, o rozmiarach odpowiednich do foremki. Papier tłuszczoodporny, który wystaje z foremki, może stwarzać ryzyko poparzenia i wpływać na jakość pieczenia. Należy użyć papieru tłuszczoodpornego odpowiedniego do danej temperatury.
- Aby uzyskać dobre wyniki pieczenia, należy umieścić potrawę na zalecanej, właściwej półce. Nie należy zmieniać położenia półki podczas pieczenia.

8.1.1 Ciasta i wypieki

Informacje ogólne

- Zalecamy korzystanie z akcesoriów dołączonych do urządzenia w celu uzyskania dobrej wydajności pieczenia. Jeśli zamierzasz używać własnych foremek, wybierz ciemne, nieprzywierające i odporne na ciepło naczynia.
- Jeśli w tabeli gotowania zalecane jest wstępne podgrzewanie, należy pamiętać o włożeniu potrawy do piekarnika po wstępnym podgrzaniu.
- Jeśli zamierzasz piec stawiając naczynie na ruszcie, umieść ją na środku, a nie w pobliżu tylnej ściany.
- Wszystkie składniki użyte do wyrobu ciasta powinny być świeże i w temperaturze pokojowej.
- Pieczenie może się różnić w zależności od ilości potraw i wielkości naczyń.
- Formy metalowe, ceramiczne i szklane wydłużają czas pieczenia, a dolne powierzchnie wyrobów cukierniczych nie przyrumieniają się równomiernie.
- Jeśli używasz papieru do pieczenia, na dolnej powierzchni potrawy można zaobserwować lekkie zrumienienie. W takiej sytuacji może być konieczne wydłużenie czasu pieczenia o około 10 minut.
- Wartości określone w tabelach są ustalone w wyniku testów przeprowadzonych w naszych laboratoriach. Odpowiednie dla Ciebie wartości mogą się różnić od podanych.
- Umieść jedzenie na zalecanej półce. Dolna półka piekarnika to półka numer 1.

Sugestie dotyczące pieczenia na jednej tacy

Żywność	Akcesoria	Funkcja operacyjna	Pozycja półki	Temperatura (°C)	Czas pieczenia (min.) (ok.)
Ciasto na blasze	Standardowa taca *	Górne i dolne ogrzewanie	3	180	30 ... 45
Ciasto w formie	Forma do ciasta na ruszcie drucianym **	Ogrzewanie wentylatorem	2	180	35 ... 45
Ciasteczka	Standardowa taca *	Górne i dolne ogrzewanie	3	160	25 ... 35
Ciasteczka	Standardowa taca *	Ogrzewanie wentylatorem	2	150	25 ... 35

Wskazówki dotyczące pieczenia ciast

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

Wskazówki dotyczące ciast

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

Tabela pieczenia w piekarniku ciast i wyrobów piekarniczych

Żywność	Akcesoria	Funkcja operacyjna	Pozycja półki	Temperatura (°C)	Czas pieczenia (min.) (ok.)
Ciasta biszkoptowe	Okrągła forma do ciasta o średnicy 26 cm z zaciśkiem na ruszcie drucianym **	Górne i dolne ogrzewanie	2	160	30 ... 45
Ciasta biszkoptowe	Okrągła forma do ciasta o średnicy 26 cm z zaciśkiem na ruszcie drucianym **	Ogrzewanie wentylatorem	2	160	30 ... 40
Ciastko	Taca do ciasta *	Górne i dolne ogrzewanie	3	170	25 ... 40
Ciastko	Taca do ciasta *	Ogrzewanie wentylatorem	3	170	20 ... 30
Ciasto	Standardowa taca *	Górne i dolne ogrzewanie	2	200	30 ... 45
Ciasto	Standardowa taca *	Ogrzewanie wentylatorem	2	180	35 ... 45
Bułka	Standardowa taca *	Górne i dolne ogrzewanie	2	200	20 ... 35
Bułka	Standardowa taca *	Ogrzewanie wentylatorem	3	180	20 ... 30
Chleb w całości	Standardowa taca *	Górne i dolne ogrzewanie	3	200	30 ... 45
Chleb w całości	Standardowa taca *	Ogrzewanie wentylatorem	3	200	30 ... 40
Lazania	Prostokątna szklano-metalowa forma na ruszcie do grilla **	Górne i dolne ogrzewanie	2 lub 3	200	30 ... 45
Szarlotka	Okrągła czarna metalowa forma o średnicy 20 cm na ruszcie drucianym **	Górne i dolne ogrzewanie	2	180	60 ... 75
Szarlotka	Okrągła czarna metalowa forma o średnicy 20 cm na ruszcie drucianym **	Ogrzewanie wentylatorem	2	170	50 ... 70
Pizza	Standardowa taca *	Górne i dolne ogrzewanie	2	220	10 ... 25
Pizza	Standardowa taca *	Funkcja pizzy	3	250	8 ... 15

Sugestie dotyczące pieczenia na dwóch blachach

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

Wstępne nagrzewanie jest zalecane dla wszystkich potraw.

*Akcesoria te mogą nie być dołączone do urządzenia.

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

Stół do gotowania z funkcją obsługi "Ogrzewanie wentylatorem tryb ECO"

- Powstrzymaj się od zmiany ustawienia temperatury po rozpoczęciu gotowania w funkcji pracy "Ogrzewanie wentylatorem tryb ECO".
- Nie otwieraj drzwiczek piekarnika podczas pieczenia w trybie pracy "Ogrzewanie wentylatorem tryb ECO". Jeśli drzwi

się nie otwierają, temperatura wewnętrzna jest optymalizowana w celu oszczędzania energii, a temperatura ta może różnić się od tego, co jest pokazane na wyświetlaczu.

- Powstrzymać się od podgrzewania w funkcji roboczej "Ogrzewanie wentylatorem tryb ECO".

Żywność	Akcesoria	Pozycja półki	Temperatura (°C)	Czas pieczenia (min.) (ok.)
Ciasteczka	Standardowa taca *	3	180	30 ... 40
Ciastko	Standardowa taca *	3	200	30 ... 40
Ciasto	Standardowa taca *	3	220	40 ... 50
Bułka	Standardowa taca *	3	200	30 ... 40

*Akcesoria te mogą nie być dołączone do urządzenia.

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

8.1.2 Mięso, ryby i drób

Przyciski grillowania

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

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

Tabela pieczenia w piekarniku mięsa, ryb i drobiu

Żywność	Akcesoria	Funkcja operacyjna	Pozycja półki	Temperatura (°C)	Czas pieczenia (min.) (ok.)
Stek (cały)/Pieczeń (1 kg)	Standardowa taca *	Górne i dolne ogrzewanie	3	15 min. 250/max, po 180 ... 190	60 ... 80
Podudzie jagnięce (1,5-2 kg)	Standardowa taca *	Górne i dolne ogrzewanie	3	15 min. 250/max, po 170	110 ... 120
Smażony kurczak (1,8-2 kg)	Ruszt do grilla * Umieść jedną tacę na dolnej półce.	Górne i dolne ogrzewanie	2	15 min. 250/max, po 190	70 ... 90
Smażony kurczak (1,8-2 kg)	Ruszt do grilla * Umieść jedną tacę na dolnej półce.	Ogrzewanie wentylatorem	2	200 ... 220	60 ... 80
Smażony kurczak (1,8-2 kg)	Ruszt do grilla * Umieść jedną tacę na dolnej półce.	Funkcja 3D	2	15 min. 250/max, po 190	60 ... 80
Indyk (5,5 kg)	Standardowa taca *	Górne i dolne ogrzewanie	1	25 min. 250/max, po 180 ... 190	150 ... 210
Indyk (5,5 kg)	Standardowa taca *	Funkcja 3D	1	25 min. 250/max, po 180 ... 190	150 ... 210
Ryby	Ruszt do grilla * Umieść jedną tacę na dolnej półce.	Górne i dolne ogrzewanie	3	200	20 ... 40
Ryby	Ruszt do grilla * Umieść jedną tacę na dolnej półce.	Funkcja 3D	3	200	20 ... 30

Wstępne nagrzewanie jest zalecane dla wszystkich potraw.

*Akcesoria te mogą nie być dołączone do urządzenia.

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

8.1.3 Grill

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

Informacje ogólne

- **Zamknij drzwiczki piekarnika podczas grillowania. Nigdy nie grilluj przy otwartych drzwiach piekarnika.**

Przyciski grillowania

- Przygotuj produkty o podobnej grubości i wadze.
- Umieść elementy do grillowania na ruszcie lub ruszcie grillowym, rozpraszając je bez przekraczania wymiarów rusztu.
- W zależności od grubości grillowanych kawałków czasu pieczenia może się różnić.
- Wsuń ruszt lub tackę dożądanego poziomu. Jeśli pieczesz na ruszcie, umieść tacę na dolnej półce, aby zebrać tłuszcz. Taca piekarnika, która zostanie nasunięta, powinna być tak dobrana, aby obejmowała

wała całą powierzchnię grilla. Taca ta może nie być dostarczona z urządzeniem. Wlej trochę wody na tacę, aby ułatwić czyszczenie.

Tabela grillowania

Żywność	Akcesoria	Pozycja półki	Temperatura (°C)	Czas pieczenia (min.) (ok.)
Ryby	Ruszt do grilla	4 - 5	250	20 ... 25
Kawałki kurczaka	Ruszt do grilla	4 - 5	250	25 ... 35
Klopsik (cielęcina) - 12 ilość	Ruszt do grilla	4	250	20 ... 30
Kotlet jagnięcy	Ruszt do grilla	4 - 5	250	20 ... 25
Stek - (mięso w kostkach)	Ruszt do grilla	4 - 5	250	25 ... 30
Kotlet cielęcy	Ruszt do grilla	4 - 5	250	25 ... 30
Zapiekane warzywa	Ruszt do grilla	4 - 5	220	20 ... 30
Tosty z chleba	Ruszt do grilla	4	250	1 ... 4

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

Obrócić formę po 1/2 całkowitego czasu grillowania.

8.1.4 Gotowanie na parze

Informacje ogólne

- Gotowanie na parze można wykonać tylko przy użyciu funkcji gotowania na parze opisanych w instrukcji obsługi. Patrz rozdział „Funkcje obsługi piekarnika” [► 70], aby zapoznać się z funkcjami gotowania na parze.
- Jeśli w tabeli gotowania zalecane jest wstępne podgrzewanie, należy pamiętać o włożeniu potrawy do piekarnika po wstępnym podgrzaniu. Czas trwania podany w momencie dostarczania wody wskazuje na czas, jaki upłynął po wstępnym podgrzaniu.
- Tabela gotowania zawiera sprawdzone przez producenta zalecenia dotyczące gotowania. Możesz ustawić ilość wody, temperaturę, funkcję gotowania na parze i czas dla potraw, których nie ma w tabeli.
- Gotuj na parze przy użyciu jednej tacy.

Żywność	Akcesoria	Funkcja operacyjna	Pozycja półki	Temperatura (°C)	Ilość wody do użycia (ml)	Czas pobierania wody	Czas pieczenia (min.) (ok.)
Chleb w całości	Standardowa taca *	Funkcja 3D	2	200	200	przed rozpoczęciem podgrzewania	30 ... 35
Cały kurczak z warzywami	Standardowa taca *	Funkcja 3D	2	25 min. 250/ max, po 190	300	przed rozpoczęciem podgrzewania	60 ... 80
Żeberka	Standardowa taca *	Funkcja 3D	3	180	250	przed rozpoczęciem podgrzewania	65 ... 75
Podudzie jagnięce z warzywami	Standardowa taca *	Funkcja 3D	3	170	350	przed rozpoczęciem podgrzewania	90 ... 110

Żywność	Akcesoria	Funkcja operacyjna	Pozycja półki	Temperatura (°C)	Ilość wody do użycia (ml)	Czas pobierania wody	Czas pieczenia (min.) (ok.)
Bułka drożdżowa	Standardowa taca *	Ogrzewanie wentylatorem	3	180	150	przed rozpoczęciem podgrzewania	25 ... 35
Sernik	Standardowa taca *	Funkcja 3D	3	120	200	przed rozpoczęciem podgrzewania	45 ... 55

* Akcesoria te mogą nie być dołączone do urządzenia.

8.1.5 Funkcja smażenia na płytce olej lub smażenie bezolejowe

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

Informacje ogólne

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

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

Stół do smażenia - "Airfry"

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

Żywność	Funkcja operacyjna	Pozycja półki	Temperatura (°C)	Czas pieczenia (min.) (ok.)	Zalecana ilość
Buleczka	Airfry	3	220	25 ... 35	20-25 ilość
Papryka faszerowana	Airfry	3	220	25 ... 35	20-25 ilość

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

8.1.5.1 Funkcja suszenia

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

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

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

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

8.1.6 Test żywności

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

PL

Tabela pieczenia posiłków testowych

Sugestie dotyczące pieczenia na jednej tacy

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

Sugestie dotyczące pieczenia na dwóch blachach

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

Wstępne nagrzewanie jest zalecane dla wszystkich potraw.

*Akcesoria te mogą nie być dołączone do urządzenia.

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

Grill

Żywność	Akcesoria	Pozycja półki	Temperatura (°C)	Czas pieczenia (min.) (ok.)
Klopsik (ciielęcina) - 12 ilość	Ruszt do grilla	4	250	20 ... 30
Tosty z chleba	Ruszt do grilla	4	250	1 ... 4
Zaleca się nagrzewanie piekarnika przez 5 minut dla wszystkich potraw z grilla.				
Obrócić formę po 1/2 całkowitego czasu grillowania.				

9 Czystczenie i konserwacja

9.1 Ogólne informacje dotyczące czyszczenia

Informacje ogólne

- Przed czyszczeniem produktu należy poczekać, aż ostygnie. Gorące powierzchnie mogą powodować oparzenia!
- Po każdym użyciu urządzenie powinno być dokładnie wyczyszczone i wysuszone. W ten sposób można łatwo usunąć resztki jedzenia i zapobiec ich przypaleniu podczas późniejszego użycia urządzenia. W ten sposób wydłuża się okres eksploatacji urządzenia i zmniejsza ilość często występujących problemów.
- Niektóre detergenty lub środki czyszczące powodują uszkodzenie powierzchni. Nieodpowiednie środki czyszczące to: wybielacze, środki czyszczące zawierające amoniak, kwas lub chlorek, środki do czyszczenia parą wodną, środki do usuwania kamienia, środki do usuwania plam i rdzy, środki czyszczące o właściwościach ściernych (środki czyszczące w kremie, proszek do szorowania, krem do szorowania, druciak ścierny i drapiący, druty, gąbki, ściereczki czyszczące zawierające brud i pozostałości środka czyszczącego).
- Do czyszczenia po każdym użyciu nie są potrzebne żadne specjalne środki czyszczące. Urządzenie należy czyścić płynem do mycia naczyń, ciepłą wodą i miękką ściereczką lub gąbką i osuszyć suchą szmatką.

- Pamiętaj, aby całkowicie wyczyścić pozostały płyn i natychmiast wyczyścić resztki żywności podczas gotowania.
- Nie myj żadnej części urządzenia w zmywarce, chyba że instrukcja obsługi stanowi inaczej.

Dla płyt:

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

Inox - powierzchnie nierdzewne

- Powierzchnia ze stali nierdzewnej może z czasem zmienić kolor. Jest to normalne. Po każdej pracy wyczyść je detergentem odpowiednim do powierzchni ze stali nierdzewnej lub inox.

- Czyść miękką ściereczką z mydłem i płynnym (nierysującym) detergentem odpowiednim do powierzchni ze stali nierdzewnej, uważając, aby wycierać w jednym kierunku.
- Plamy z wapna, oleju, skrobi, mleka i białka na powierzchniach szklanych i inox usuwać natychmiast, nie czekając. Plamy mogą rdzewieć pod wpływem długiego czasu.
- Środki czyszczące rozpylone lub nałożone na powierzchnię należy natychmiast usunąć. Pozostawione na powierzchni ściernie środki czyszczące powodują, że powierzchnia staje się biała.

Powierzchnie emaliowane

- Piekarnik musi ostygnąć przed czyszczeniem strefy pieczenia. Czyszczenie na gorących powierzchniach stwarza zarówno zagrożenie pożarowe, jak i uszkodza powierzchnię emalii.
- Po każdym użyciu umyj emaliowane powierzchnie płynem do mycia naczyń, ciepłą wodą i miękką ściereczką lub gąbką i wysusz suchą szmatką.
- Jeśli produkt posiada funkcję łatwego czyszczenia parą, można jej użyć do czyszczenia lekkich zabrudzeń. (Patrz „Łatwe czyszczenie parą ► 107”).

Powierzchnie katalityczne

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

Szklana powierzchnia

- Wyczyść urządzenie używając detergentu do mycia naczyń, ciepłej wody i ściereczki z mikrofibry przeznaczonej do powierzchni szklanych, a następnie osusz je suchą ściereczką z mikrofibry.

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

Części z tworzyw sztucznych i malowane powierzchnie

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

9.2 Czyszczenie akcesoriów

Nie myj akcesoriów produktu w zmywarce, chyba że instrukcja obsługi stanowi inaczej.

Czyszczenie akcesoriów pokrytych powłoką barierową

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

Do czyszczenia akcesoriów pokrytych barierą nie należy używać ostrych, ściernych materiałów czyszczących. Najlepiej czyścić je miękką szmatką lub gąbką z kremowym środkiem do czyszczenia powierzchni. Zanurz akcesoria z powłoką barierową w ciepłej wodzie na 10 minut po wymagających warunkach gotowania (funkcje takie jak grill, grill + wentylator). Następnie umyj miękką szmatką lub gąbką.

9.3 Czyszczenie płyty grzewczej

Czyszczenie palników

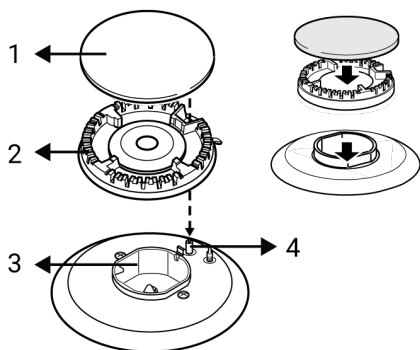
1. Przed czyszczeniem płyty należy zdjąć z niej podkładki kuchenne, nakładki na palnik i głowice.
2. Wyczyść płytę zgodnie z zaleceniami zawartymi w ogólnych informacjach dotyczących czyszczenia w zależności od rodzaju powierzchni (emaliowana, szklana, inox itp.).
3. Wyczyść komorę palnika szmatką nasączoną detergentem lub nierysującą powierzchnię miękką szczoteczką. Upewnij się, że nie zostały żadne resztki jedzenia.
4. Wyczyść świece zapłonowe i elementy termiczne (w modelach z zapłonem i elementem termicznym) dobrze wyciśniętą szmatką. Następnie osusz czystą szmatką. Pamiętaj, aby świeca zapłono-wa i element termiczny były całkowicie suche.
5. Po każdym użyciu wyczyść nakładki na palnik i głowice palników wodą z detergentem, a następnie je wysusz.
6. W przypadku uporczywych plam pozostawić nakładki na palnik i głowice w wodzie z detergentem lub ciepłej wodzie z mydłem przez co najmniej 15 minut. Użyj niemetalowej i nierysującej powierzchni szczotki.
7. Do wnętrza piekarników i rusztów można używać środków czyszczących Quick&Shine, stosowanych do powierzchni emaliowanych i zalecanych przez auto-

ryzowany serwis, zwłaszcza do trwałych plam na emaliowanych pokrywach palników.

8. Podczas czyszczenia nakładek do palników nie używaj agresywnych środków czyszczących, takich jak środki do czyszczenia wnętrza piekarnika, odkamieniacze, ponieważ mogą spowodować przebarwienia.
9. Po każdym użyciu wyczyść podkładki kuchenne wodą z detergentem i nierysującą powierzchnię miękką szczotką, a następnie wysusz.
10. Używanie wilgotnych nakładek na palniki i podkładek kuchennych może spowodować pojawienie się trwałych plam wapiennych. Należy upewnić się, że przed użyciem zostały wysuszone.
11. Umieść w odpowiednim miejscu głowice i nakładki na palniki oraz podkładki kuchenne.
12. Należy upewnić się, że podkładki znajdują się na środku palników. W modelach z kołkami dopasuj kołki na płycie palnika do otworów na kołki w uchwytach garnków.

Montaż części palnika

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



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

9.4 Czyszczenie panelu sterowania

- Podczas czyszczenia paneli ze sterowaniem pokrętkiem, przetrzyj panel i pokrętkę wilgotną, miękką ściereczką i osusz suchą ściereczką. Nie usuwaj pokręteł i uszczelek znajdujących się pod spodem, aby wyczyścić panel. Panel sterowania i pokrętki mogą zostać uszkodzone.
- Podczas czyszczenia paneli ze stali nierdzewnej ze sterowaniem pokrętkiem, nie używaj środków czyszczących do stali nierdzewnej wokół pokrętki. Wskaźniki wokół pokrętki mogą zostać wymazane.
- Dotykowe panele sterowania należy wyczyścić wilgotną miękką szmatką i osuszyć suchą szmatką. Jeśli urządzenie ma funkcję blokady przycisków należy ustawić blokadę przed rozpoczęciem czyszczenia panelu sterowania. W przeciwnym razie na przyciskach może wystąpić nieprawidłowe wykrycie.

9.5 Czyszczenie wnętrza piekarnika (strefa pieczenia)

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

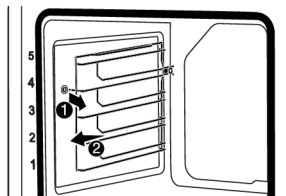
Czyszczenie bocznych ścian piekarnika

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

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

Aby wyjąć boczne półki druciane:

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



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

Czyszczenie naczynia znajdującego się na podstawie piekarnika

W zależności od częstotliwości gotowania na parze - w zależności od częstotliwości czyszczenia parą i twardości użytej wody w naczyniu z wodą na podstawie piekarnika mogą pojawić się plamy z wapna.

Aby usunąć osad wapienny, który może pojawić się w naczyniu z wodą na podstawie piekarnika po gotowaniu na parze należy ustawić czyszczenie parą po 2 lub 3 użyciach:

1. Dodaj 350 cm³ białego octu (kwasowość octu nie powinna przekraczać 6%) do naczynia z wodą na dnie piekarnika.



2. Odczekaj co najmniej 30 minut, aby ocet rozpuścił pozostałości wapna w temperaturze otoczenia.
3. Wyczyść naczynie miękką wilgotną szmatką, a następnie wytrzyj suchą ściereczką.

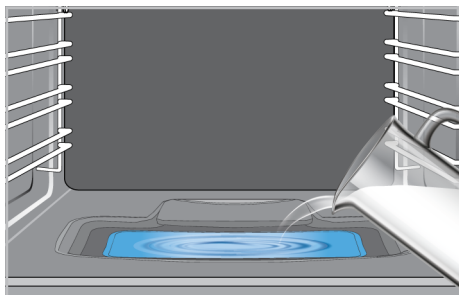
W celu zwiększenia skuteczności odkamieniania naczynia, oprócz powyższych czynności, po każdych 10 użyciach należy:

Wybierz funkcję pracy, w której aktywna jest dolna grzałka i uruchom piekarnik w temperaturze 100°C na 2-3 minuty. Następnie wyłącz piekarnik i spryskaj wnętrze piekarnika środkiem do czyszczenia grilla zalecanym na stronie internetowej marki Twojego produktu do naczynia z wodą na dnie piekarnika i pozostaw na 5 minut. Po 5 minutach wytrzyj naczynie z wodą na dnie piekarnika wilgotną ściereczką z mikrofibry i wysusz.

9.6 Łatwe czyszczenie parą

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

1. Wyjmij wszystkie akcesoria z piekarnika.
2. Napełnij naczynie na dnie piekarnika 200 ml wody.



i Unikaj wody destylowanej lub filtrowanej. Używaj wyłącznie gotowych wód.

3. Nacisnąć przycisk gotowania na parze / czyszczenia parowego na panelu sterowania.

⇒ Lampka gotowania/czyszczenia z wykorzystaniem pary na panelu sterowania zaświeci się.

4. Ustaw piekarnik na łatwy tryb czyszczenia parą i temperaturę 100°C na 20 minut.

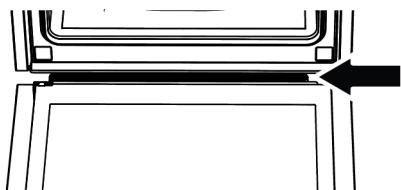
Natychmiast otwórz drzwi i wytrzyj wnętrze piekarnika wilgotną gąbką lub ściereczką. Para zostanie uwolniona po otwarciu drzwi. Może to stwarzać ryzyko poparzenia. Należy zachować ostrożność podczas otwierania drzwi.

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

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

(Różni się w zależności od modelu produktu. Może nie być dostępny w Twoim produkcie.) Po kondensacji wewnątrz piekarnika w kanale basenu pod piekarnikiem może

pojawić się kałuża lub wilgoć. Po użyciu wytrzyj kanał basenu wilgotną szmatką i wysusz.

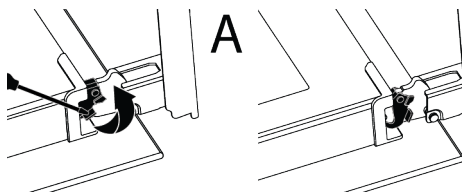


9.7 Czyszczenie drzwiczek piekarnika

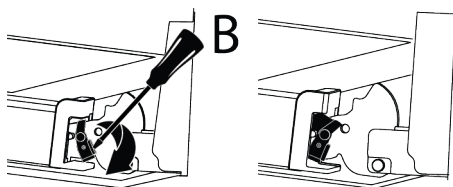
Możesz zdjąć drzwi piekarnika i szyby, aby je wyczyścić. Jak zdemontować drzwi i okna, opisano w rozdziałach „Zdejmowanie drzwi piekarnika” i „Zdejmowanie wewnętrznych szyb drzwi”. Po zdjęciu wewnętrznych szyb drzwi wyczyść je za pomocą płynu do naczyń, ciepłej wody i miękkiej szmatki lub gąbki, a następnie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

Zdejmowanie drzwiczek piekarnika

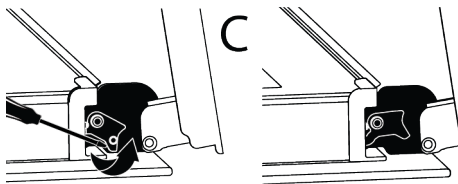
1. Otwórz drzwiczki piekarnika.
2. Otwórz zaczepy w gnieździe zawiasu z przodu drzwi po prawej i lewej stronie, naciskając w dół, jak pokazano na rysunku.
3. Rodzaje zawiasów różnią się jako (A), (B), (C) w zależności od modelu produktu. Poniższe rysunki pokazują, jak otworzyć każdy rodzaj zawiasu.
4.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



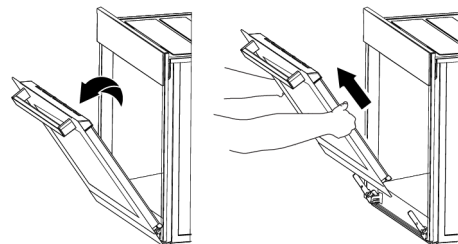
5. Zawias typu (B) jest dostępny w wersjach z cichym domykaniem drzwi.



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



7. Ustaw drzwi piekarnika w pozycji pół-otwartej.



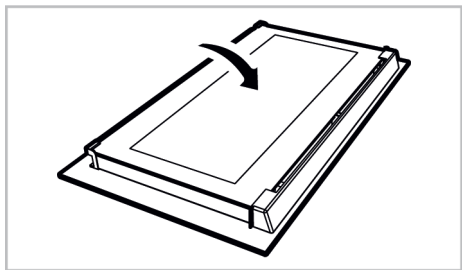
8. Pociągnij zdemontowane drzwi w górę, aby zwolnić je z prawego i lewego zawiasu, a następnie je zdejmij.

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

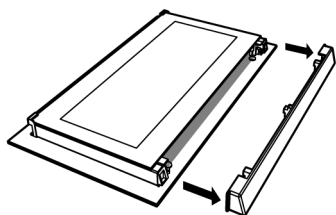
9.8 Zdejmowanie wewnętrznej szyby drzwiczek piekarnika

Wewnętrzną szybę przednich drzwi produktu można zdjąć w celu wyczyszczenia.

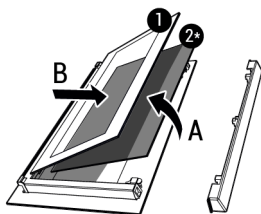
1. Otwórz drzwiczki piekarnika.



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



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



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

4. Jeśli urządzenie ma szybę wewnętrzną (2), powtórz ten sam proces, aby ją wyjąć (2).
5. Pierwszym krokiem wyjęcia drzwi jest ponowne zamontowanie szyby wewnętrznej (2). Umieść ściętą krawędź szkła tak, aby zetknęła się ze ściętą krawędzią plastikowej szczeliny. (Jeśli urządzenie ma szybę wewnętrzną). Szyba wewnętrzna (2) musi być przymocowana do przewodnicy jak najbliższej wewnętrznej szyby (1).

6. Podczas ponownego montażu szyby wewnętrznej (1), zwróć uwagę, aby umieścić szybę z naklejką w stronę drugiej szyby wewnętrznej. Istotne jest umieszczenie dolnych rogów szyby wewnętrznej (1), tak aby stykały się z dolnymi przewodnicami.
7. Popchnij w kierunku ramy, aż usłyszysz „kliknięcie”.

9.9 Czyszczenie lampki piekarnika

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

Wymiana lampki piekarnika

Informacje ogólne

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

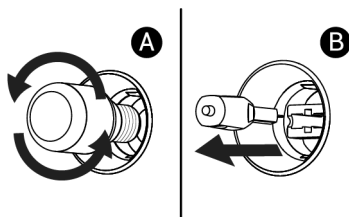
Jeśli piekarnik ma okrągłą lampkę,

1. odłącz urządzenie od zasilania.

2. Zdejmij szklaną pokrywę, obracając ją w kierunku przeciwnym do ruchu wskazówek zegara.



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

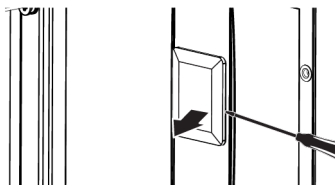


4. Zamontuj szklaną pokrywę.

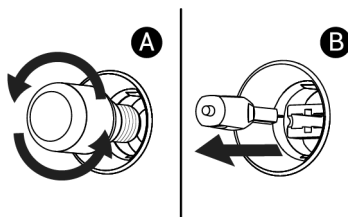
Jeśli piekarnik ma kompaktową świetlówkę o kwadratowym kształcie,

1. odłącz urządzenie od zasilania.

2. Druciane półki należy wyjąć zgodnie z opisem.



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



5. Zamontować szklaną pokrywę i druciane półki.

10 Rozwiązywanie problemów

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

Podczas pracy piekarnika wydobywa się para.

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

Podczas pieczenia pojawiają się kropelki wody

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

Podczas podgrzewania i chłodzenia urządzenia słychać metalowe dźwięki.

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

Urządzenie nie działa.

- Bezpiecznik może być uszkodzony lub przepalony. >>> Sprawdź bezpieczniki w skrzynce. Zmień je, jeśli to konieczne, lub aktywuj je ponownie.
- Urządzenie może nie być podłączone do gniazdka (z uziemieniem). >>> Sprawdź, czy urządzenie jest podłączone do gniazdka.

- (Jeśli w urządzeniu jest timer) Przyciski na panelu sterowania nie działają. >>> Jeśli urządzenie jest wyposażone w blokadę klawiszy, może ona być włączona, wyłącz blokadę klawiszy.

Oświetlenie piekarnika nie jest włączone.

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

Piekarnik nie nagrzewa się.

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

Nie ma iskry zapłonowej.

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

Nie ma gazu.

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

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

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

