

Oven

User Manual

Piekarnik

Instrukcja użytkowania

Фурна

Ръководство за
употреба

Please read this manual first.

Dear Customer,

We would like you to obtain best performance with your product that has been manufactured in modern facilities and passed through strict quality control procedures.

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

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

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

Explanation of symbols

Throughout this User Manual the following symbols are used:



Important information or useful hints about usage.



Warning for hazardous situations with regard to life and property.



Warning for electric shock.



Warning for risk of fire.



Warning for hot surfaces.



Arçelik A.Ş.
Karaağaç caddesi No:2-6
34445 Söğütözü/İstanbul/TURKEY
Made in TURKEY

Table of Contents

1 General information **4**

Overview	4
Technical specifications	5
Package contents	6

2 Important safety instructions **7**

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

3 Installation **9**

Before installation	9
Installation and connection	9
Disposal	11
Package information	11
Future Transportation	11
Disposing of the old product	11

4 Preparation **12**

Tips for saving energy	12
Initial use	12
Time setting	12
First cleaning of the appliance	13
Initial heating	13

5 How to use the hob **14**

General information about cooking	14
Using the hobs	14

6 How to operate the oven **16**

General information on baking, roasting and grilling	16
How to operate the electric oven	16
Operating modes	17
Using the oven clock	18
Using the keylock	19
Using the clock as an alarm	19
Cooking times table	20
How to operate the grill	21
Cooking times table for grilling	21

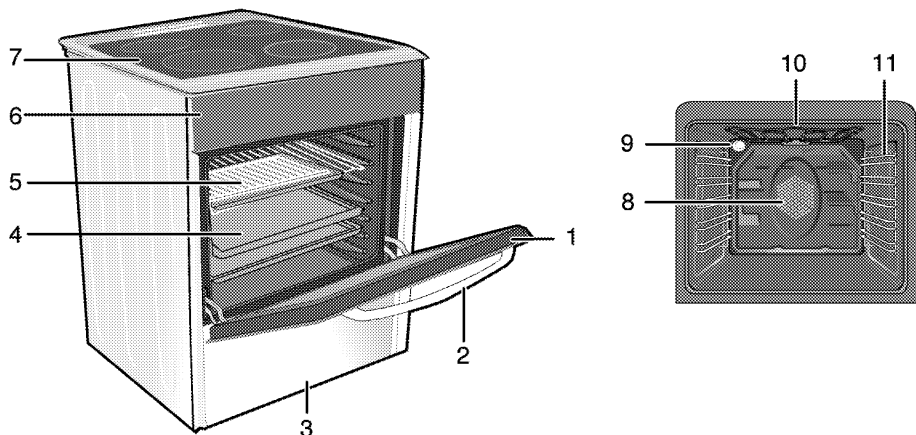
7 Maintenance and care **22**

General information	22
Cleaning the hob	22
Cleaning the control panel	22
Cleaning the oven	22
Removing the oven door	23
Removing the door inner glass	23
Replacing the oven lamp	24

8 Troubleshooting **25**

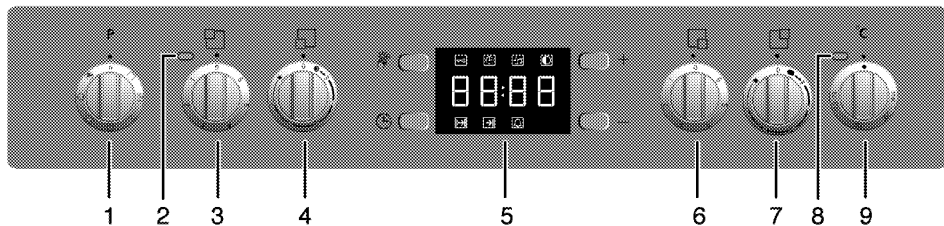
1 General information

Overview



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

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




- 1 Function knob
- 2 Warning lamp
- 3 Single-circuit cooking plate Rear left
- 4 Dual-circuit cooking plate Front left
- 5 Digital timer


- 6 Single-circuit cooking plate Front right
- 7 Extended cooking plate Rear right
- 8 Thermostat lamp
- 9 Thermostat knob


Technical specifications

GENERAL	
External dimensions (height / width / depth)	850 mm/500 mm/600 mm
Voltage / frequency	230 V ~ 50 Hz
Total power consumption	8.2kW
Fuse	min. 16 A x 3 / 32 A
Cable type / section	H05W-FG 3 x 2,5 mm ²
Cable length	max. 2 m
HOB	
Burners	
Rear left	Single-circuit cooking plate
Dimension	140 mm
Power	1200 W
Front left	Dual-circuit cooking plate
Dimension	180/120 mm
Power	700/1700 W
Front right	Single-circuit cooking plate
Dimension	140 mm
Power	1200 W
Rear right	Extended cooking plate
Dimension	140/250 mm
Power	1100/2000 W
OVEN/GRILL	
Main oven	Multifunction oven
Energy efficiency class [#]	A
Inner lamp	15–25 W
Grill power consumption	1.6 kW

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

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

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

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

Package contents

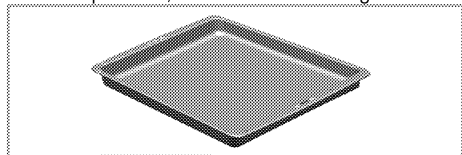


Accessories supplied can vary depending on the product model. Not every accessory described in the user manual may exist on your product.

User manual

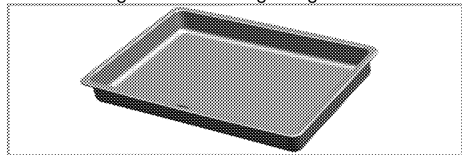
Oven tray

Used for pastries, frozen foods and big roasts.



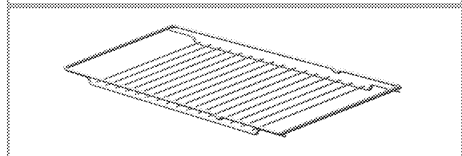
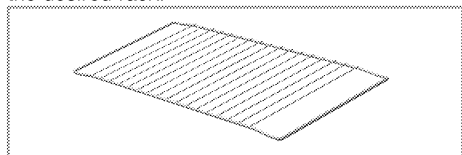
Deep tray

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



Wire Shelf

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



2 Important safety instructions

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

General safety

- This product is not intended to be used by persons with physical, sensory or mental disorders or unlearned or inexperienced people (including children) unless they are attended by a person who will be responsible for their safety or who will instruct them accordingly for use of the product. Children must be supervised to prevent them from tampering with the product.
- Connect the product to an earthed outlet/line protected by a fuse of suitable capacity as stated in the "Technical specifications" table. Have the earthing installation made by a qualified electrician while using the product with or without a transformer. Our company shall not be liable for any problems arising due to the product not being earthed in accordance with the local regulations.
- If the supply cord is damaged, it must be replaced by the manufacturer, its service agent or similarly qualified persons in order to avoid a hazard.
- Do not operate the product if it is defective or has any visible damage.
- Do not carry out any repairs or modifications on the product. However, you may remedy some troubles that do not require any repairs or modifications. See *Troubleshooting*, page 25.
- Never wash down the product with water! There is the risk of electric shock!
- Never use the product when your judgment or coordination is impaired by the use of alcohol and/or drugs.
- Product must be disconnected from the mains during installation, maintenance, cleaning and repair procedures.
- Be careful when using alcoholic drinks in your dishes. Alcohol evaporates at high temperatures and may cause fire since it can

ignite when it comes into contact with hot surfaces.

- Do not heat closed tins and glass jars in the oven. The pressure that would build-up in the tin/jar may cause it to burst.
- Do not place any flammable materials close to the product as the sides may become hot during use.
- Do not place baking trays, dishes or aluminium foil directly onto the bottom of the oven. The heat accumulation might damage the bottom of the oven.
- Keep all ventilation slots clear of obstructions.
- Product may be hot when it is in use. Never touch the hot burners, inner sections of the oven, heaters and etc.
- Always use heat resistant oven gloves when putting in or removing dishes into/from the hot oven.
- Do not use the product with front door glass removed or cracked.
- Rear surface of the oven gets hot when it is in use. Make sure that the gas/electrical connection does not contact the rear surface; otherwise, connections can get damaged.
- Do not trap the mains cable between the oven door and frame and do not route it over hot surfaces. Otherwise, cable insulation may melt and cause fire as a result of short circuit.
- Make sure that the product function knobs are switched off after every use.
- Vapour pressure that build up due to the moisture on the hob surface or at the bottom of the pot can cause the pot to move. Therefore, make sure that the oven surface and bottom of the pots are always dry.



The appliance is not intended to be operated by means of an external timer or separate remote control.

Intended use

This product is designed for domestic use. Commercial use will void the guarantee.

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

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

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

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

Safety for children

- Electrical and/or gas products are dangerous to children. Keep children away from the product when it is operating and do not allow them to play with the product.
- Accessible parts of the appliance will become hot whilst the appliance is in use. Children should be kept away until the product has cooled down.
- "**CAUTION:** Accessible parts may be hot when the grill is in use. Young children should be kept away."

- Do not place any items above the appliance that children may reach for.
- When the door is open, do **not** load any heavy object on it and do **not** allow children to sit on it. It may overturn or door hinges may get damaged.
- The packaging materials will be dangerous for children. Keep the packaging materials away from children. Please dispose of all parts of the packaging according to environmental standards.

SAVE THESE INSTRUCTIONS

Safety when working with electricity

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

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

3 Installation

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



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



DANGER

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



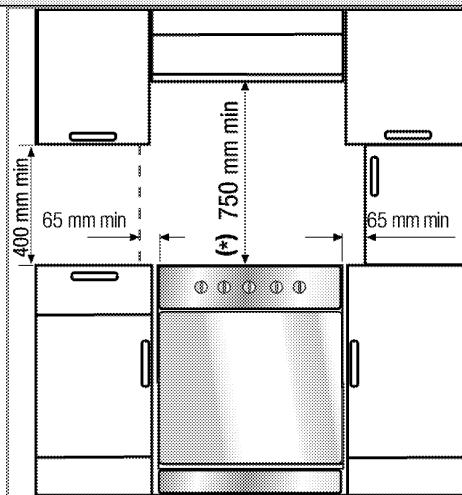
DANGER

Prior to installation, visually check if the product has any defects on it. If so, do not have it installed.

Damaged products cause risks for your safety.

Before installation

To ensure that critical air gaps are maintained under the appliance, we recommend that this appliance is mounted on a solid base and that the feet do not sink into any carpet or soft flooring. The kitchen floor must be able to carry the weight of the appliance plus the additional weight of cookware and bakeware and food.



- It can be used with cabinets on either side but in order to have a minimum distance of 400mm above hotplate level allow a side clearance of 65mm between the appliance and any wall, partition or tall cupboard.
- It can also be used in a free standing position. Allow a minimum distance of 750 mm above the hob surface.
- (*) If a cooker hood is to be installed above the cooker, refer to cooker hood manufacturer' instructions regarding installation height (min 650 mm).
- The appliance corresponds to device class 1, i.e. it may be placed with the rear and **one** side to kitchen walls, kitchen furniture or equipment of any size. The kitchen furniture or equipment on the **other** side may only be of the same size or smaller.
- Any kitchen furniture next to the appliance must be heat-resistant (100 °C min.).

Installation and connection

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



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

- Carry the product with at least two persons.

- Product must be placed directly on the floor. It must not be placed onto a base or a pedestal.

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

Electrical connection

Connect the product to a grounded outlet/line protected by a fuse of suitable capacity as stated in the "Technical specifications" table. Have the grounding installation made by a qualified electrician while using the product with or without a transformer. Our company shall not be liable for any damages that will arise due to using the product without a grounding installation in accordance with the local regulations.

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

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

The mains supply data must correspond to the data specified on the type label of the product. The rating plate is either seen when the door or the lower cover is opened or it is located at the rear wall of the unit depending on the unit type. Power cable of your product must comply with the values in "Technical specifications" table.

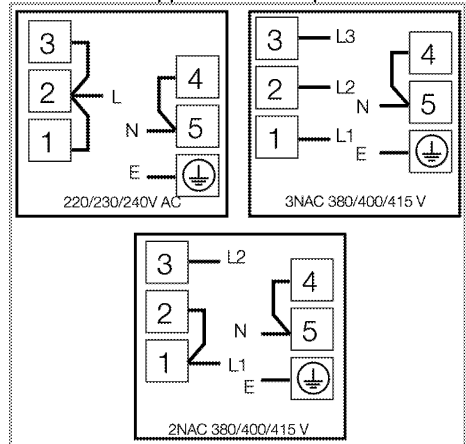
DANGER
Risk of electric shock!
Before starting any work on the electrical installation, please disconnect the appliance from the mains supply.

Connecting the power cable

- 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 a cable is supplied with the product:



- For single-phase connection,** connect as identified below:
 - Brown cable = L (Phase)
 - Blue cable = N (Neutral)
 - Green/yellow cable = (E) \equiv (Ground)
 - Push the product towards the kitchen wall.
 - Adjusting the feet of oven**
Vibrations during use may cause cooking vessels to move. This dangerous situation can be avoided if the product is level and balanced.
For your own safety please ensure the product is level by adjusting the four feet at the bottom by turning left or right and align level with the work top.

Final check

- Reconnect the product to the mains.
- Open gas supply.

Disposal

Package information

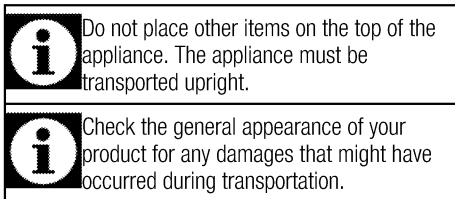
Packaging materials are dangerous to children. Keep packaging materials in a safe place out of reach of children.

Packaging materials of the product are manufactured from recyclable materials in accordance with our National Environment Regulations.

Do not dispose of the packaging materials together with the domestic or other wastes. Take them to the packaging material collection points designated by the local authorities.

Future Transportation

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



Disposing of the old product



Dispose of the old product in an environmentally friendly manner.

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

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

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

4 Preparation

Tips for saving energy

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

- Use dark coloured or enamel coated cookware in the oven since the heat transmission will be better.
- While cooking your dishes, perform a preheating operation if it is advised in the user manual or cooking instructions.
- Do not open the door of the oven frequently during cooking.
- Try to cook more than one dish in the oven at the same time whenever possible. You can cook by placing two cooking vessels onto the wire shelf.
- Cook more than one dish one after another. The oven will already be hot.
- You can save energy by switching off your oven a few minutes before the end of the cooking time. Do not open the oven door.
- Defrost frozen dishes before cooking them.
- Use pots/pans with cover for cooking. If there is no cover, energy consumption may increase 4 times.
- Select the burner which is suitable for the bottom size of the pot to be used. Always select the correct pot size for your dishes. Larger pots require more energy.
- Pay attention to use flat bottom pots when cooking with electric hobs. Pots with thick bottom will provide a better heat conduction. You can obtain energy savings up to 1/3.
- Vessels and pots must be compatible with the cooking zones. Bottom of the vessels or pots must not be smaller than the hotplate.
- Keep the cooking zones and bottom of the pots clean. Dirt will decrease the heat conduction between the cooking zone and bottom of the pot.
- For long cookings, turn off the cooking zone 5 or 10 minutes before the end of cooking time. You can obtain energy savings up to 20% by using the residual heat.

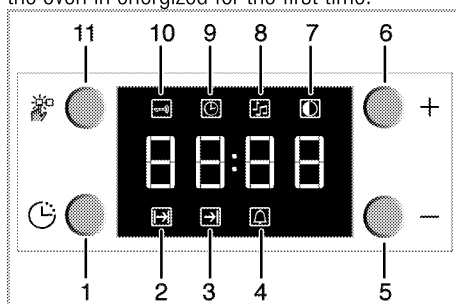
Initial use

Time setting

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

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

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



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

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

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



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

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

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

Changing screen brightness adjustment

1. Press (11) key to activate screen brightness symbol '7' for screen brightness adjustment.
2. Press '- ' or '+ ' (5/6) keys to set the desired brightness.

» Selected brightness level will appear as **d-01**, **d-02** or **d-03** on the display.

First cleaning of the appliance



The surface may get damaged by some detergents or cleaning materials.

Do not use aggressive detergents, cleaning powder/cream or any sharp objects.

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

Initial heating

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



WARNING

Hot surfaces may cause burns!

Do not touch the hot surfaces of the appliance. Use oven gloves. Keep children away from the appliance.

Electric oven

1. Take all baking trays and the wire grill out of the oven.
2. Close the oven door.
3. Select Static position.
4. Select the highest grill power; See *How to operate the electric oven, page 16*.
5. Operate the oven for about 30 minutes.
6. Turn off your oven; See *How to operate the electric oven, page 16*

Grill oven

1. Take all baking trays and the wire grill out of the oven.
2. Close the oven door.
3. Select the highest grill power; see *How to operate the grill, page 21*.
4. Operate the grill about 30 minutes.
5. Turn off your grill; see *How to operate the grill, page 21*



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

5 How to use the hob

General information about cooking



DANGER

Risk of fire by overheated oil!

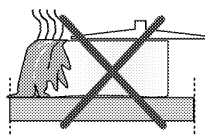
When you heat oil, do not leave it unattended.

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

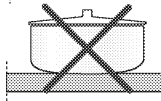
- Before frying foods, always dry them well and gently place into the hot oil. Ensure complete thawing of frozen foods before frying.
- Do not cover the vessel you use when heating oil.
- Place the pans and saucepans in a manner so that their handles are not over the hob to prevent heating of the handles.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

Tips about glass ceramic hobs

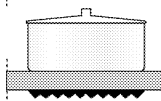
- Glass ceramic surface is heatproof and is not affected by big temperature differences.
- Do not use the glass ceramic surface as a place of storage or as a cutting board.
- Use only the saucepans and pans with machined bottoms. Sharp edges create scratches on the surface.
- Do not use aluminum vessels and saucepans. Aluminum damages the glass ceramic surface.



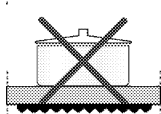
Spills may damage the glass ceramic surface and cause fire.



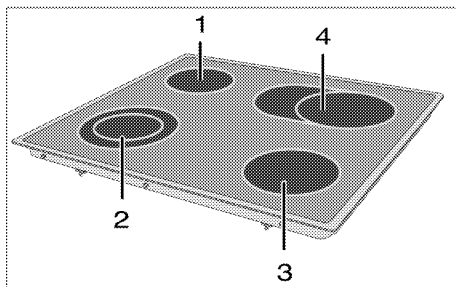
Do not use vessels with concave or convex bottoms.



Use only the saucepans and pans with flat bottoms. They ensure easier heat transfer. If the diameter of the saucepan is too small, energy will be wasted.



Using the hobs



- 1 Single-circuit cooking plate 14-16 cm
- 2 Dual-circuit cooking plate 18-20/12-14 cm
- 3 Single-circuit cooking plate 14-16 cm
- 4 Extended cooking plate 14-16/25-27cm is list of advised diameter of pots to be used on related burners.



DANGER

Broken glass!

Do not let any objects fall onto the hob. Even small objects (e.g. salt shaker) may damage the hob.

Do not use glass ceramic hobs with cracks. Water may enter into the cracks and cause a short circuit.

If the surface is damaged in any way (e. g. visible cracks), switch off the device immediately to reduce the risk of an electric shock.



Quick heating glass-ceramic hobs emit a bright light when they are switched on. Do not stare at the bright light.

Turning on the ceramic plates

The hob control knobs are used for operating the plates. To obtain the desired cooking power, turn the hob control knobs to the corresponding level.

Cooking level	1	2 — 3	4 — 6
	warming	stewing, simmering	cooking, roasting, boiling

Cooking level	1	2	3
	warming	stewing, simmering	cooking, roasting, boiling

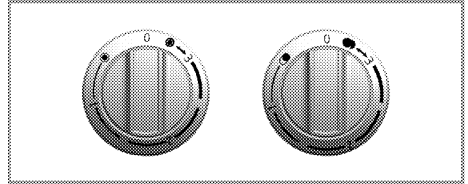
Turning off the ceramic plates

Turn the plate knob to OFF (upper) position.

Using multi-segmented cooking zones

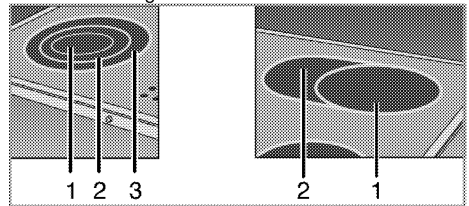
Multi-segmented cooking zones allows to cook with different size of saucepans on the same cooking zone. When these cooking zones are activated, first the inward cooking zone turns on.

1. To change the active cooking zone diameter, turn the control knob clockwise.
2. A "click" will be heard as soon as the hotplate radius changes.



Turning off multi-segment cooking zones

1. Turn the knob counter clockwise to OFF (upper) position to turn off the oven. All segments of the cooking zone are turned off.



- 1 Position 1
- 2 Position 2
- 3 Position 3



Position 2 and 3 of the multi-segment cooking zones do not operate independently.

6 How to operate the oven

General information on baking, roasting and grilling



WARNING

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



DANGER

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

Tips for baking

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

Tips for roasting

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

Tips for grilling

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

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



Fire danger due to food which is unsuitable for grilling!

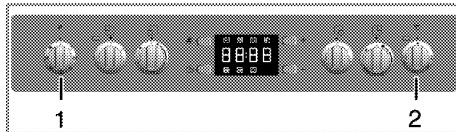
Only use food for grilling which is suitable for intensive grilling heat.
Do not place the food too far in the back of the grill. This is the hottest area and fat food may catch fire.

How to operate the electric oven



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

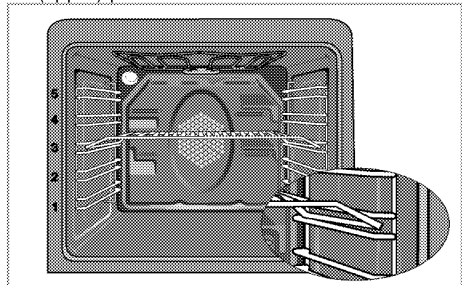
Select temperature and operating mode



- 1 Function knob
 - 2 Thermostat knob
1. Set the Temperature knob to the desired temperature.
 2. Set the Function knob to the desired operating mode.
- » Oven heats up to the adjusted temperature and maintains it. During heating, temperature lamp stays on.

Switching off the electric oven

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



Rack positions (For models with wire shelf)

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

Operating modes

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

Top and bottom heating



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

Bottom heating



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

Fan supported bottom/top heating



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

Operating with fan



The oven is not heated. Only the fan (in the rear wall) is in operation. Frozen granular food is thawed slowly at room temperature and cooked food is cooled down.

Fan Heating



Fan assisted heating (in the rear wall) is in operation. Hot air is evenly distributed throughout the oven rapidly by means of the fan. In most cases, preheating is not required. Suitable for cooking your food in different rack levels. Suitable for cooking with multi trays.

"3D" function



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

Full grill



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

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

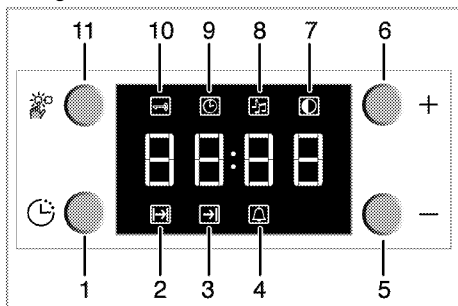
Grill+Fan



Grilling effect is not as strong as in Full Grill

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

Using the oven clock



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

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

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

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

i Cooking time will be displayed once the cooking starts.

Cooking by specifying the cooking time:

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

1. To adjust the cooking time, Press Program key (1) and activate the Cooking Time symbol (2).

2. Press '-' / '+' (5/6) keys to set the cooking time.

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

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

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

1. To adjust the cooking time, press Program key (1) and activate the Cooking Time symbol (2).
2. Adjust the cooking time with Minus (5) and Plus (6) keys.

» Cooking Time symbol remains lit (displayed continuously) after setting the cooking time.

3. To set the End of Cooking Time, Press Program key (1) and activate the Cooking Time symbol (3).

4. Press - (5) and + (6) keys to set the end of cooking time.

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

5. Put your dish into the oven.

6. Select operation mode and temperature.

» Oven timer automatically calculates the startup time for cooking by using the end of cooking time and the cooking period you have set. Selected operation mode is activated when the startup time of cooking has come and the oven is heated up to the set temperature. It maintains this temperature until the end of cooking time.

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

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

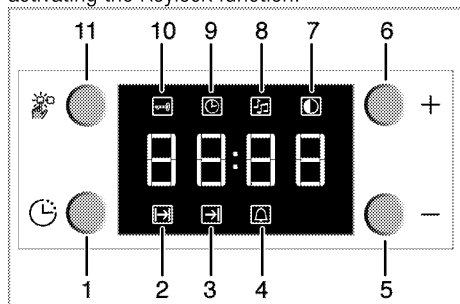
i If you mute the alarm by pressing any key, the oven will restart operating. If you press any button at the end of the alarm period, the oven will restart operating.

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

Using the keylock

Activating the keylock

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



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

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

» "OFF" will appear on the display.

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

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



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

Deactivating the keylock

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

» "On" will appear on the display.

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

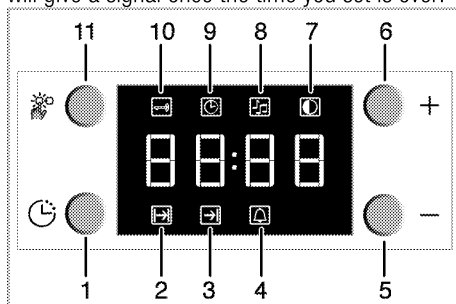
» "OFF" will be displayed once the keylock is deactivated.

Using the clock as an alarm

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

The alarm clock has no influence on the functions of the oven. It is only used as a warning. For example, this is useful when you want to turn food

in the oven at a certain point of time. Alarm clock will give a signal once the time you set is over.



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

Setting the alarm clock

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



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

2. Adjust the alarm time using „+“ / „-“ (5/6) keys.

» Alarm symbol will remain lit and the alarm time will appear on the display once the alarm time is set.

3. At the end of the alarm time, Alarm Time symbol (4) will start flashing and the alarm signal is heard.

Turning off the alarm

1. To stop the alarm, just press any key.

» Alarm will be silenced and current time will be displayed.

If you want to cancel the alarm:

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

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



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

Changing alarm tone

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

Cooking times table



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

Baking and roasting



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

Dish	Cooking level number		Rack position	Temperature (°C)	Cooking time (approx. in min.)
Cakes in tray*	One level		3	175	30 ... 45
Cakes in mould*	One level		2	175	30 ... 50
Cakes in cooking paper*	One level		3	160 ... 170	25 ... 30
Sponge cake*	One level		3	180 ... 200	10 ... 20
Cookies*	One level		3	160 ... 170	20 ... 30
Dough pastry*	One level		3	200	20 ... 30
Rich pastry*	One level		3	190	20 ... 35
Leaven*	One level		3	190	20 ... 40
Lasagna*	One level		2	180	25 ... 45
Pizza*	One level		1	200	10 ... 20
Beef steak (whole) / Roast	One level		2	25 min. 220, then 180 ... 190	80 ... 100
Leg of Lamb (casserole)	One level		2	25 min. 220, then 190	70 ... 90
	One level		2	15 min. 250/max, then 190	55 ... 65
Turkey (Sliced)	One level		3	25 min. 220, then 190	70 ... 120
	One level		2	25 min. 220, then 180 ... 190	60 ... 100
Fish	One level		3	200	20 ... 30
	One level		3	200	20 ... 25

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

* It is suggested to perform preheating for all foods.

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

Tips for baking cake

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

- If cooked well on the inside but sticky on the outside use less liquid, lower the temperature and increase the cooking time.

Tips for baking pastry

- If the pastry is too dry, increase the temperature by 10° and decrease the cooking time. Dampen the layers of dough with a sauce composed of milk, oil, egg and yoghurt.
- If the pastry takes too long to bake, pay care that the thickness of the pastry you have prepared does not exceed the depth of the tray.

- If the upper side of the pastry gets browned, but the lower part is not cooked, make sure that the amount of sauce you have used for the pastry is not too much at the bottom of the pastry. Try to scatter the sauce equally between the dough layers and on the top of pastry for an even browning.

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

Tips for cooking vegetables

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

How to operate the grill

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



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

Switching on the grill

1. Turn the Function knob to the desired grill symbol.
2. Then, select the desired grilling temperature.

Grilling with electric grill

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

depending on thickness

3. If required, perform a preheating of about 5 minutes.

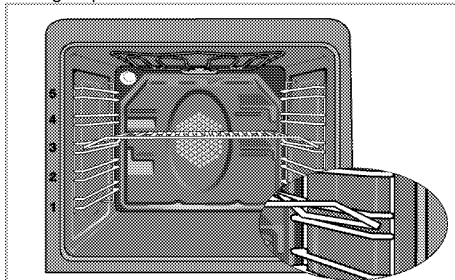
» Temperature light turns on.

Switching off the grill

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

Rack positions

Grill performance will decrease if the wire grill stands against rear part of the oven. Slide your wire grill to the front section of the rack and settle it with the help of the door in order to obtain the best grill performance.



i Do not use the upper level for grilling.


i **Fire danger due to food which is unsuitable for grilling!**
Only use food for grilling which is suitable for intensive grilling heat.
Do not place the food too far in the back of the grill. This is the hottest area and fat food may catch fire.


Cooking times table for grilling

7 Maintenance and care


General information


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

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

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

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

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

 Do not use steam cleaners for cleaning.

Cleaning the hob


Glass ceramic surfaces

Wipe the glass ceramic surface using a piece of cloth dampened with cold water in a manner as not to leave any cleaning agent on it. Dry with a soft and dry cloth. Residues may cause damage on the glass ceramic surface when using the hob for the next time.

Dried residues on the glass ceramic surface should under no circumstances be scraped with hook blades, steel wool or similar tools.

Remove calcium stains (yellow stains) by a small amount of lime remover such as vinegar or lemon juice. You can also use suitable commercially available products.

If the surface is heavily soiled, apply the cleaning agent on a sponge and wait until it is absorbed well. Then, clean the surface of the hob with a damp cloth.


 Sugar-based foods such as thick cream and syrup must be cleaned promptly without waiting the surface to cool down. Otherwise, glass ceramic surface may be damaged permanently.

Slight color fading may occur on coatings or other surfaces in time. This will not affect operation of the product.

Color fading and stains on the glass ceramic surface is a normal condition, and not a defect.

Cleaning the control panel

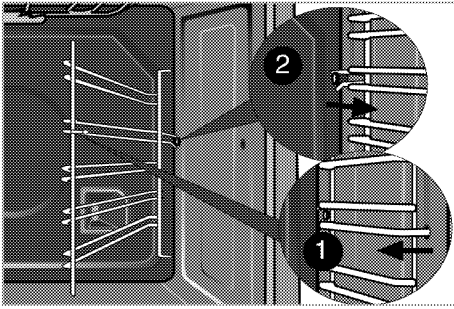
Clean the control panel and control knobs with a damp cloth and wipe them dry.

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

Cleaning the oven

To clean the side wall

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



Clean oven door

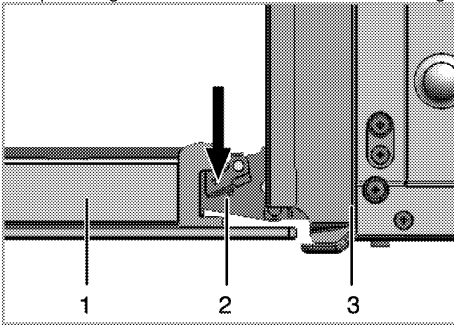
To clean the oven door, use warm water with washing liquid, a soft cloth or sponge to clean the product and wipe it with a dry cloth.



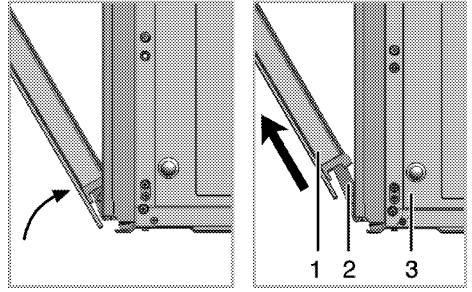
Don't use any harsh abrasive cleaners or sharp metal scrapers for cleaning the oven door. They could scratch the surface and destroy the glass.

Removing the oven door

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



- 1 Front door
- 2 Hinge
- 3 Oven



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

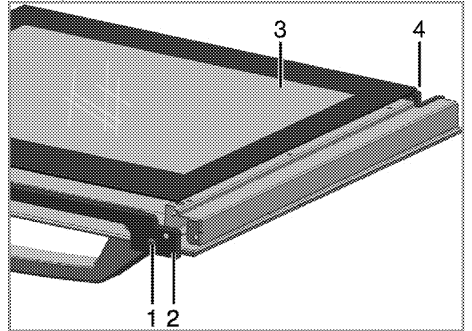


Steps carried out during removing process should be performed in reverse order to install the door. Do not forget to close the clips at the hinge housing when reinstalling the door.

Removing the door inner glass

The inner glass panel of the oven door can be removed for cleaning.

1. Open the oven door.



- 1 Screw
 - 2 Plastic profile
 - 3 Inner glass pane
 - 4 Plastic slot
2. Take out the screw(1) with a screwdriver
 3. Take out the profile (2) then hold up to inner glass (3).
 4. Then group the door again, put the glass pane (3) to the plastic slots (4) and group the profile.

Replacing the oven lamp



DANGER

Hot surfaces may cause burns!

Make sure that the appliance is switched off and cooled down in order to avoid the risk of an electrical shock.



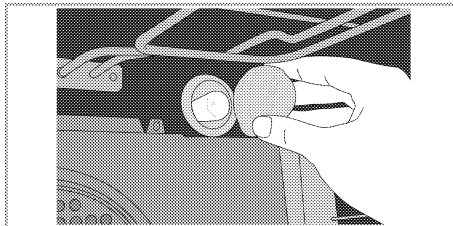
The oven lamp is a special electric light bulb that can resist up to 300 °C. See *Technical specifications, page 5* for details. Oven lamps can be obtained from Authorised Service Agents.



Position of lamp might vary from the figure.

If your oven is equipped with a round lamp:

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



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

8 Troubleshooting

Oven emits steam when it is in use.



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

Product emits metal noises while heating and cooling.



When the metal parts are heated, they may expand and cause noise. This is not a fault.

Product does not operate.

- The mains fuse is defective or has tripped. >>> Check fuses in the fuse box. If necessary, replace or reset them.
- Product is not plugged into the (grounded) socket. >>> Check the plug connection.
- Buttons/knobs/keys on the control panel do not function. >>> Keylock may be enabled. Please disable it. (See. *Using the keylock, page 19*)

Oven light does not work.

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

Oven does not heat.

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

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

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



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

Prosimy zacząć od przeczytania tej instrukcji!

Szanowny Kliencie,

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

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

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

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

Objaśnienie symboli

W niniejszej Instrukcji Użytkowania stosuje się następujące symbole:



Ważna informacja lub przydatna wskazówka dot. użytkowania



Ostrzeżenie przed zagrożeniem dla życia i mienia.



Ostrzeżenie przed porażeniem elektrycznym.



Ostrzeżenie przed zagrożeniem pożarem.



Ostrzeżenie przed gorącymi powierzchniami.

Niniejsze urządzenie jest zgodne z następującymi

Dyrektywami Unii Europejskiej:

- 2006/95/WE LVD (Niskie Napięcia)

- 2004/108/WE EMC (Kompatybilność Elektromagnetyczna)

Importer: Beko S.A.

ul. Cybernetyki 7, 02-677 Warszawa



1 Informacje ogólne **4**

Opis urządzenia.....	4
Dane techniczne.....	5
Akcesoria.....	6

2 Ważne instrukcje zachowania bezpieczeństwa **7**

Ogólne instrukcje zachowania bezpieczeństwa	7
Zamierzone przeznaczenie	8
Bezpieczeństwo dzieci	8
Bezpieczeństwo obsługi urządzeń elektrycznych	8

3 Instalacja **9**

Przed zainstalowaniem.....	9
Instalacja i przyłączenie.....	9
Pozbywanie się odpadów	11
Pozbywanie się materiałów opakowaniowych	11
Przyszły transport	11
Stare urządzenia.....	11

4 Przygotowanie **12**

Jak oszczędzać energię	12
Pierwszy raz	12
Początkowe ustawianie czasu.....	12
Pierwsze czyszczenie	13
Podgrzewanie wstępne	13

5 Jak używać płyty kuchennej **14**

Ogólne informacje o gotowaniu	14
Użytkowanie płyt kuchennych	14

6 Jak obsługiwać piekarnik **16**

Ogólne informacje o pieczeniu ciast i mięs oraz o grillowaniu.	16
Jak obsługiwać piekarnik elektryczny.....	16
Tryby pracy	17
Korzystanie z zegara piekarnika.....	18
Blokada przycisków	19
Zegar jako programator alarmu	19
Tabela czasów pieczenia.....	20
Jak obsługiwać grill	21
Tabela czasów pieczenia przy grillowaniu.....	22

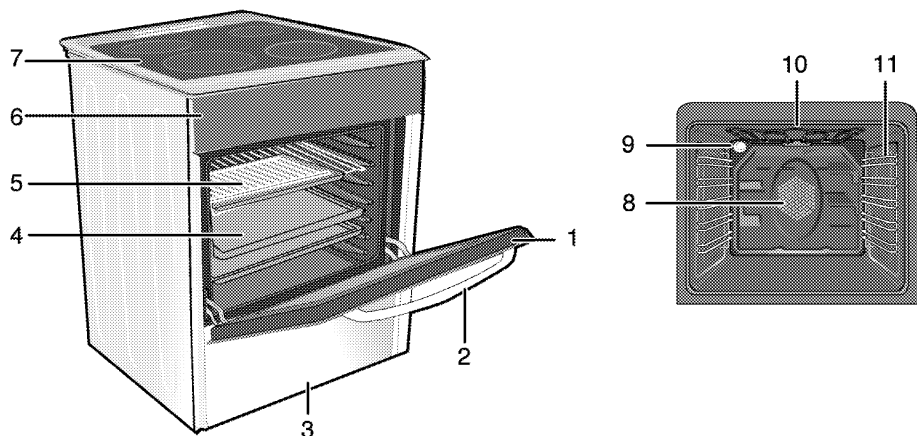
7 Czyszczenie i konserwacja **23**

Informacje ogólne.....	23
Oczyszczenie płyty	23
Czyszczenie panelu sterowania	23
Czyszczenie piekarnika	24
Przenoszenie drzwiczek piekarnika.	24
Wymywanie szyby w drzwiczkach	24
Wymiana lampki w piekarniku	25

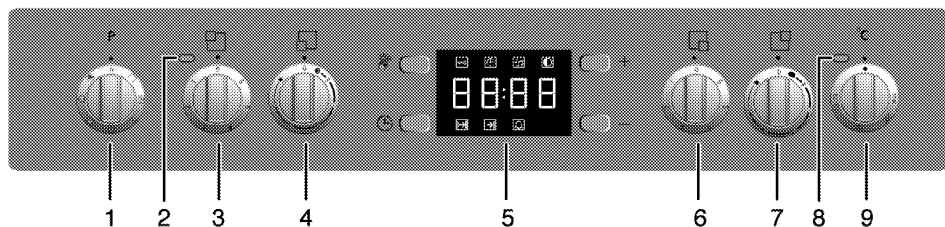
8 Rozwiązywanie problemów **26**

1 Informacje ogólne

Opis urządzenia



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




- | | | | |
|---|--|---|---|
| 1 | Pokrętko wyboru funkcji | 6 | Jednoobwodowa płytka do gotowania Przedni prawy |
| 2 | Lampka ostrzegawcza | 7 | Rozszerzona płytka do gotowania Tylny prawy |
| 3 | Jednoobwodowa płytka do gotowania Tylny lewy | 8 | Lampka termostatu |
| 4 | Dwuobwodowa płytka do gotowania Przedni lewy | 9 | Pokrętko termostatu |
| 5 | Czasomierz cyfrowy | | |


Dane techniczne

DANE OGÓLNE	
Wymiary zewnętrzne (wys./szer./głęb.)	850 mm/500 mm/600 mm
Napięcie/częstotliwość	230 V ~ 50 Hz
Łączne zużycie energii el.	8,2kW
Bezpiecznik	min. 16 A x 3 / 32 A
Typ/ przekrój przewodu	H05W-FG 3 x 2,5 mm ²
Długość przewodu	maks. 2 m
PŁYTA KUCHENNA	
Palniki	
Tylny lewy	Jednoobwodowa płytko do gotowania
Wymiary	140 mm
Moc	1200 W
Przedni lewy	Dwuobwodowa płytko do gotowania
Wymiary	180/120 mm
Moc	700/1700 W
Przedni prawy	Jednoobwodowa płytko do gotowania
Wymiary	140 mm
Moc	1200 W
Tylny prawy	Rozszerzona płytko do gotowania
Wymiary	140/250 mm
Moc	1100/2000 W
PIEKARNIK/GRILL	
Piekarnik główny	Piekarnik wielofunkcyjny
Klasa sprawności energetycznej [#]	A
Oświetlenie wewnętrzne	15–25 W
Zużycie energii el. przez grill.	1,6 kW

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

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

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

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

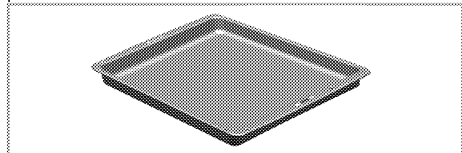
Aksesoria



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

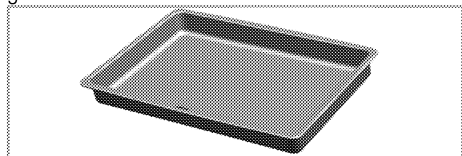
Blacha do pieczenia

Służy do pieczenia ciast, mrożonek i dużych porcji pieczeni.



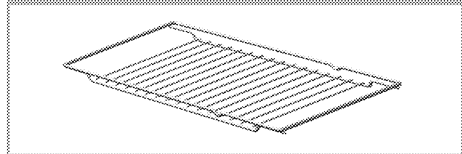
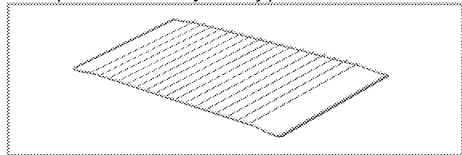
Foremka głęboka

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



Półka druciana

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



2 Ważne instrukcje zachowania bezpieczeństwa

W rozdziale tym zawarto instrukcje zachowania bezpieczeństwa, które pomogą uniknąć zagrożenia obrażeniem lub szkodą. Nieprzestrzeganie tych instrukcji unieważnia wszelkie gwarancje.

Ogólne instrukcje zachowania bezpieczeństwa

- Wyrób ten nie jest przeznaczony do użytkowania przez osoby z zaburzeniami funkcji fizycznych, czuciowych lub umysłowych, a także przez osoby niewykształcone lub niedoświadczone (w tym dzieci), o ile nie są pod nadzorem osoby odpowiedzialnej za ich bezpieczeństwo lub która odpowiednio pouczy je, jak użytkować ten wyrób. Dzieci muszą być nadzorowane, aby zapobiec manipulowaniu przy wyrobie.
- Przyłącz ten wyrób do uziemionego gniazdka/obwodu zabezpieczonego bezpiecznikiem o odpowiedniej specyfikacji podanej w tabeli „Dane techniczne”. Zleć wykonanie instalacji uziemienia wykwalifikowanemu elektrykowi, niezależnie od tego, czy używasz transformatora do zasilania. Firma nasza nie odpowiada za żadne szkody wynikłe z użytkowania tego wyrobu bez uziemienia, zgodnie z przepisami miejscowymi.
- Aby uniknąć zagrożenie w przypadku uszkodzenia przewodu zasilającego, musi go wymienić producent, punkt serwisowy lub wykwalifikowany elektryk.
- Nie wolno uruchamiać tego wyrobu, jeśli jest niesprawny lub widocznie uszkodzony.
- Nie wolno wykonywać żadnych napraw ani modyfikacji tego wyrobu. Można jednak zaradzić niektórym niesprawnościom, które nie wymagają napraw ani modyfikacji. Patrz *Rozwiązywanie problemów*, strona 26.
- Nie wolno myć tego wyrobu wodą! Grozi to porażeniem elektrycznym!
- Nigdy nie wolno używać tego wyrobu w stanie zakłócenia oceny sytuacji lub koordynacji przez konsumpcję alkoholu i/lub innych środków odmieniających świadomość.

- Wyrób musi być odłączony od sieci w trakcie instalacji, konserwacji, czyszczenia i napraw.
- Zachowaj ostrożność, jeśli w potrawach stosuje się napoje alkoholowe. W wysokiej temperaturze alkohol paruje i może się zapalić po zetknięciu z gorącymi powierzchniami.
- Nie podgrzewaj w piekarniku zamkniętych puszek ani szklanych stoików. Ciśnienie, które wytworzy się w takim stoiku, może go rozsądzić.
- Nie umieszczaj żadnych materiałów łatwopalnych w pobliżu tego wyrobu, ponieważ jego boki bardzo się nagrzewają przy pracy.
- Nie umieszczaj foremek do pieczenia, naczyń ani folii aluminiowej bezpośrednio na dnie piekarnika. Nagromadzenie ciepła mogłoby zniszczyć dno piekarnika.
- Należy dbać, aby żaden otwór wentylacyjny nie był zakryty.
- Urządzenie to nagrzewa się podczas pracy. Nie dotykaj gorących palników, wewnętrznych części piekarnika, elementów grzejnych itp.
- Do wkładania i wyjmowania potraw z gorącego piekarnika zawsze zakładaj odporne na wysokie temperatury rękawice.
- Nie używaj tego wyrobu z wyjętą lub popękaną szybą w przednich drzwiczkach.
- Tylna powierzchnia piekarnika nagrzewa się w trakcie jego pracy. Upewnij się, że przyłącze gazowe/elektryczne nie dotyka tej tylnej powierzchni; w przeciwnym razie może ono ulec uszkodzeniu.
- Przewód zasilający nie może się zakleszczyć między drzwiczkami i ramą piekarnika, a także nie można go prowadzić przez gorące powierzchnie. W przeciwnym wypadku izolacja przewodów może się topić i w rezultacie może nastąpić zwarcie.
- Upewnij się, że po każdym użyciu wyrób ten jest wyłączany.
- Tworzące się z powodu wilgoci na powierzchni płyty grzejnej lub na dnie naczynia ciśnienie par może powodować podskakiwanie naczynia. Dlatego

powierzchnia piekarnika i dno naczynia muszą być zawsze suche.



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



Urządzenia nie wolno obsługiwać z wykorzystaniem zewnętrznego zegara ani osobnego pilota.

Zamierzone przeznaczenie

Wyrób ten przeznaczony jest do użytku domowego.

Nie dopuszcza się użytkowania komercyjnego.

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

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

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

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

Bezpieczeństwo dzieci

- Urządzenia elektryczne i gazowe są niebezpieczne dla dzieci. Należy trzymać dzieci z dala od tego wyrobu w trakcie jego pracy i nie pozwalać im na zabawę nim.
- Gdy urządzenie pracuje, jego dostępne części nagrzewają się znacznie, a więc do czasu

jego ostygnięcia należy trzymać dzieci z dala od niego.

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

Bezpieczeństwo obsługi urządzeń elektrycznych

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

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

3 Instalacja

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



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



ZAGROŻENIE

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



ZAGROŻENIE

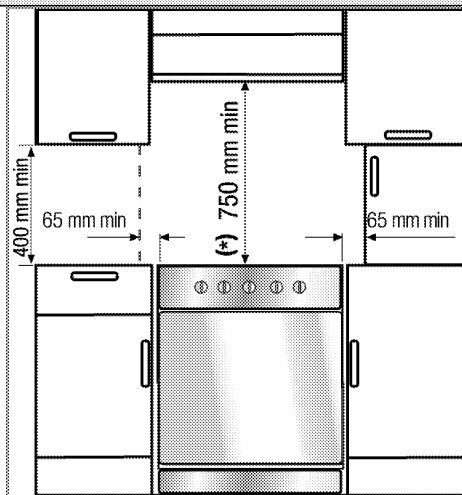
Przed zainstalowaniem sprawdź, czy wyrób nie ma widocznych defektów. elśi ma, nie instaluj go.

Uszkodzone wyroby zagrażają Twemu bezpieczeństwu.

Przed zainstalowaniem

Aby zapewnić zachowanie odpowiedniego odstępu na przepływ powietrza pod tym wyrobem zalecamy zamontowanie go na solidnej podstawie, której nóżki nie zagłębiają się w dywan lub wykładzinę dywanową.

Podłoga kuchni musi unieść masę urządzenia plus dodatkowy ciężar naczyń i żywności.



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

Instalacja i przyłączenie

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



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

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



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

Przyłączenie elektryczne

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



ZAGROŻENIE

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

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



ZAGROŻENIE

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

Przewodu zasilającego nie można klamrować, zginać i przyciskać, ani stykać z gorącymi częściami urządzenia. Jeśli uszkodzi się przewód zasilający, musi wymienić go kwalifikowany elektryk.

Parametry zasilania muszą odpowiadać danym podanym na tabliczce znamionowej urządzenia. Tabliczkę znamionową albo widać przy otwartych drzwiczkach dolnej pokrywy, albo umieszczona jest na tylnej ścianie, zależnie od typu urządzenia.

Przewód zasilający ten wyrób musi odpowiadać parametrom podanym w tabeli "Dane techniczne".



ZAGROŻENIE

Zagrożenie porażeniem elektrycznością!

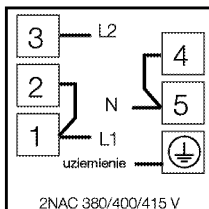
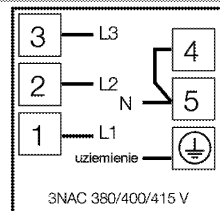
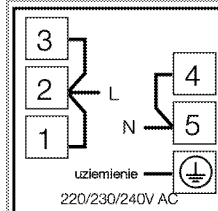
Przed podjęciem jakichkolwiek prac przy instalacji elektrycznej, prosimy odłączyć to urządzenie od zasilania.

Przyłączanie kabla zasilania

1. Jeśli nie jest możliwe odłączenie od zasilania we wszystkich biegunach, trzeba zainstalować wyłącznik z przerwą stykową co najmniej 3 mm (bezpieczniki, liniowy wyłącznik bezpieczeństwa, stycznik), którego wszystkie bieguny powinny sąsiadować z wyrobem (ale nie ponad nią) zgodnie z przepisami IEE. Nieprzestrzeganie tych instrukcji może skutkować problemami eksploatacyjnymi i unieważnieniem gwarancji na wyrób.

Zaleca się dodatkowe zabezpieczenie wyłącznikiem prądu resztkowego.

Jeśli razem z tym wyrobem dostarczony kabel:



2. Przy przyłączeniu jednofazowym, połącz przewody jak wskazano poniżej:
 - Przewód brązowy = L (Faza)
 - Przewód niebieski = N (Zero)
 - Zielony/ żółty kabel = (E) (uziemiający)
 - Przysuń wyrób do ściany kuchni.
 - **Ustawianie nóżek piekarnika**
Drgania w trakcie pracy mogą powodować przesuwanie się naczyń. Jej niebezpiecznej sytuacji można uniknąć poziomując i równoważąc wyrób.

Dla własnego bezpieczeństwa upewnij się, że wyrób stoi prosto nastawiając cztery nóżki na spodzie obracając je w lewo lub prawo i wyrównaj poziom z blatem kuchennym.

Ostateczne sprawdzenie

1. Ponowne przyłączenie wyrobu do zasilania el.
2. Sprawdź funkcje elektryczne.

Pozbywanie się odpadów

Pozbywanie się materiałów opakowaniowych

Materiały opakowaniowe są niebezpieczne dla dzieci. Należy trzymać je w bezpiecznym miejscu, niedostępnym dla dzieci.



Opakowanie tego wyrobu wyprodukowano z surowców wtórnych. Należy odpowiednio się ich pozbywać i sortować je zgodnie z instrukcjami gospodarki surowcami wtórnymi. Nie należy ich wyrzucać razem ze zwykłymi odpadkami domowymi.

Przyszły transport

- Zachowaj oryginalne pudło kartonowe na piekarnik i transportuj go w nim. Przestrzegaj instrukcji na pudle. Jeśli nie masz oryginalnego pudła, zapakuj piekarnik w folię bąbelkową lub grubą tekturę i zabezpiecz taśmą klejącą.
- Aby zapobiec uszkodzeniu drzwiczek przez ruszt druciany i tackę z wnętrza piekarnika włóż do jego środka pasek tektury, równo z

pozycją tacek. Drzwiczki piekarnika zabezpiecz taśmą klejącą do ścian bocznych.

- Nie podnoś piekarnika za drzwiczki ani za klamkę.

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

Stare urządzenia

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



Takie oznakowanie informuje, że sprzęt ten, po okresie jego użytkowania nie może być umieszczany łącznie z innymi odpadami pochodzącymi z gospodarstwa domowego. Prowadzący zbieranie, w tym lokalne punkty zbiórki, sklepy oraz gminne jednostki, tworzą odpowiedni system umożliwiający oddanie tego sprzętu. Właściwe postępowanie ze zużyтым sprzętem elektrycznym i elektronicznym przyczynia się do uniknięcia szkodliwych dla zdrowia ludzi i środowiska naturalnego konsekwencji, wynikających z obecności składników niebezpiecznych oraz niewłaściwego składowania i przetwarzania takiego sprzętu.

4 Przygotowanie

Jak oszczędzać energię

Następujące wskazówki pomogą użytkownikowi urządzenie w sposób ekologiczny oraz energooszczędny.

- Używaj naczyń w ciemnych barwach lub emaliowanych, co poprawi przepływ ciepła.
- Gotując potrawy wykonuj operacje podgrzewania, jeśli zaleca się ją w instrukcji obsługi lub przepisie gotowania.
- Nie otwieraj zbyt często drzwiczek w trakcie gotowania.
- O ile to możliwe staraj się gotować w piekarniku więcej niż jedną potrawę na raz. Można gotować w dwóch naczyniach obok siebie na ruszcie.
- Gotuj potrawy po kolei. Piekarnik będzie już gorący.
- Można oszczędzić energię wyłączając piekarnik na kilka minut przed upływem czasu gotowania. Nie otwieraj drzwiczek piekarnika.
- Rozmrażaj mrożonki przed gotowaniem.
- Do gotowania używaj garnków/rondli z pokrywkami. Gotowanie bez pokrywki może czterokrotnie zwiększyć pobór prądu.
- Gotuj na palniku o średnicy odpowiadającej średnicy garnka. Zawsze wybieraj garnki o rozmiarze odpowiednim do potrawy. Większe garnki zużywają więcej prądu.
- Do gotowania na kuchenkach elektrycznych staraj się używać garnków o płaskim dnie. Naczynia o grubych dnach zapewniają lepsze przenoszenie ciepła. Można zaoszczędzić do 1/3 energii elektrycznej.
- Naczynia i garnki muszą być zgodne ze strefami gotowania. Dno garnka lub naczynia nie może być mniejsze od płyty grzejnej.
- Utrzymuj strefy gotowania i dna garnków w czystości. Brud zmniejsza przenoszenie ciepła między strefą gotowania a dnem garnka.
- W przypadku długiego gotowania wyłączaj strefę gotowania na 5 lub 10 minut przed upływem czasu gotowania. Wykorzystując ciepło resztkowe można zaoszczędzić do 20% energii elektrycznej.

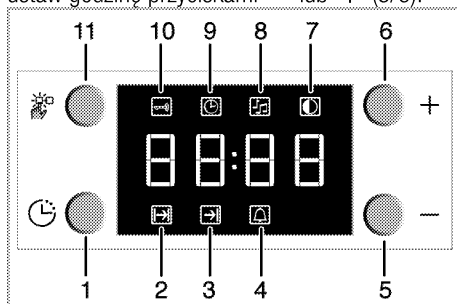
Pierwszy raz

Początkowe ustawianie czasu

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

i Przy każdej regulacji na zegarze migać będą odnośne symbole.

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



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

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

i Jeśli nie ustawi się bieżącej godziny, czas ustawiany będzie od godziny **12:00**. Wyświetli się symbol zegara '9' na znak, że nie ustawiono bieżącej godziny. Symbol ten zniknie po ustawieniu godziny.



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

Aby zmienić poprzednie ustawienie godziny:

1. Naciśnij (11) aby załączyć symbol bieżącej godziny '9'.
2. Naciśnij '-' lub '+' (5/6) aby ustawić bieżącą godzinę.

Zmiana ustawienia jasności ekranu

1. Naciśnij (11) aby załączyć symbol jasności ekranu '7' w celu dokonania jej regulacji.
2. Naciśnij '-' lub '+' (5/6) aby nastawić jasność.
» Wybrane poziomy jasności wyświetlą się na ekranie jako **d-01**, **d-02** lub **d-03**.

Pierwsze czyszczenie



Pewne detergenty lub środki czyszczące mogą uszkodzić powierzchnię.

Nie używaj agresywnych detergentów, proszku/mleczka do czyszczenia, ani żadnych ostrych przedmiotów.

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

Podgrzewanie wstępne

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



OSTRZEŻENIE

Można się poparzyć od gorących powierzchni!

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

Piekarnik elektryczny

1. Wyjmij z piekarnika wszystkie foremki do pieczenia i ruszt.
2. Zamknij drzwiczki piekarnika.
3. Wybierz pozycję „Static” (Statyczne)
4. Wybierz najwyższą moc grilla; patrz *Jak obsługiwać piekarnik elektryczny, strona 16*.
5. Niech piekarnik pracuje przez ok. 30 minut.
6. Wyłącz piekarnik; patrz *Jak obsługiwać piekarnik elektryczny, strona 16*

Piekarnik z grillem

1. Wyjmij z piekarnika wszystkie foremki do pieczenia i ruszt.
2. Zamknij drzwiczki piekarnika.
3. Wybierz najwyższą moc grilla; patrz *Jak obsługiwać grill, strona 21*.
4. Niech piekarnik pracuje przez ok. 30 minut.
5. Wyłącz grill; patrz *Jak obsługiwać grill, strona 21*



W trakcie pierwszego nagrzewania może się wydzielać nieprzyjemny zapach i dym.

Należy zapewnić dobrą wentylację.

5 Jak używać płyty kuchennej

Ogólne informacje o gotowaniu



ZAGROŻENIE

Zagrożenie pożarem od przegrzanego oleju!

Nie pozostawiaj podgrzewanego oleju bez dozoru.

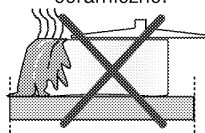
Nie gaś ognia wodą! Gdy olej się zapali, należy natychmiast przykryć garnek lub patelnię pokrywką. Gdy już będzie to bezpieczne należy wyłączyć kuchenkę i zatelefonować po straż pożarną.

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

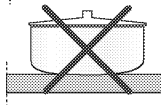
gotowania, podnieś go i postaw w tej strefie zamiast go przesuwając.

Wskazówki dla płyt szklano-ceramicznych

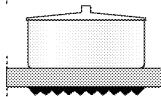
- Powierzchnia szklano-ceramiczna jest odporna na nagrzewanie i niewrażliwa na znaczne różnice temperatur.
- Nie używaj powierzchni szklano-ceramicznej jako półki do ustawiania rzeczy ani jako płyty do krojenia.
- Używaj tylko garnków i patelni z dnem obrobionym mechanicznie. Ostre krawędzie powodują zarysowanie tej powierzchni.
- Nie używaj garnków ani rondli aluminiowych. Aluminium uszkadza powierzchnie szklano-ceramiczne.



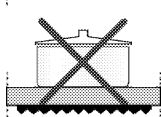
Rozlane płyny mogą uszkodzić powierzchnię szklano-ceramiczną i spowodować pożar.



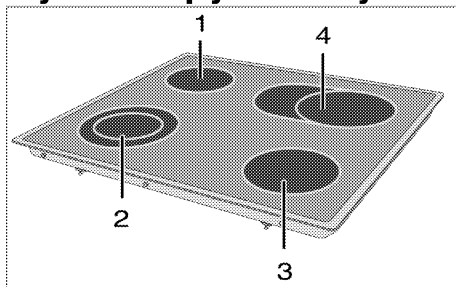
Nie używaj naczyń z dnem wklęsłym ani wypukłym.



Używaj tylko garnków i patelni z dnem płaskim. Zapewnia to łatwiejsze przenoszenie ciepła. Jeśli garnek ma za małą średnicę, marnuje się energia.



Użytkowanie płyt kuchennych



- 1 Jednoobwodowa płytka do gotowania 14-16 cm
- 2 Dwuobwodowa płytka do gotowania 18-20/12-14 cm
- 3 Jednoobwodowa płytka do gotowania 14-16 cm

- 4 Rozszerzona płytko do gotowania 14-16/25-27 cm to wykaz zalecanych średnic garnków do użytku na odnośnych palnikach.

ZAGROŻENIE
Potłuczone szkło!
 Nie dopuszczaj, aby cokolwiek mogło spaść na płytę kuchenną. Nawet małe przedmioty (np. solniczka) mogą uszkodzić płytę. Nie używaj płyt vitroceramicznych z pęknięciami. Do takiego pęknięcia może dostać się woda i spowodować zwarcie. Jeśli powierzchnia płyty zostanie w jakikolwiek sposób uszkodzona (np. widocznie pękła), natychmiast wyłącz płytę aby zmniejszyć zagrożenie porażeniem elektrycznym.

i Szybkonagrzewające się vitroceramiczne płyty kuchenne po załączeniu emitują jasne światło. Prosimy nie wpatrywać się w to jaskrawe światło.

Włączanie vitroceramicznych stref gotowania

Do obsługi vitroceramicznych stref gotowania używaj klawiszy stref gotowania. Aby uzyskać żądany poziom gotowania, ustaw pokrętła stref gotowania na odpowiedni poziom.

Poziom gotowania	1	2 — 3	4 — 6
	podgrzewanie	gotowanie do wrzenia, utrzymywanie w ciepłe	gotowanie, smażenie

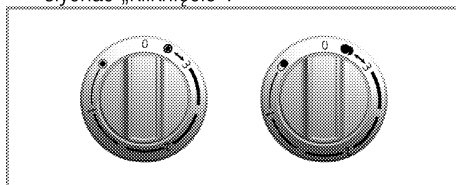
Poziom gotowania	1	2	3
	podgrzewanie	gotowanie do wrzenia, utrzymywanie w ciepłe	gotowanie, smażenie

Wyłączanie vitroceramicznych stref gotowania
 Obróć pokrętło płytki grzejnej do pozycji OFF [WYŁ.] (górnej).

Użytkowanie wielosegmentowych stref gotowania

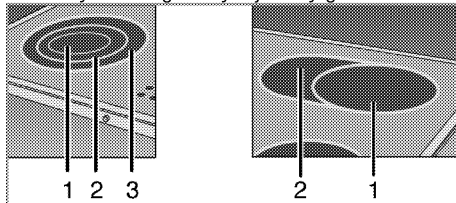
Wielosegmentowe strefy gotowania umożliwiają gotowanie w garnkach różnych wielkości na tej samej strefie gotowania. Przy włączaniu tych stref, pierwsza włącza się strefa wewnętrzna.

1. Aby zmienić średnicę czynnej strefy, obróć jej pokrętło w prawo.
2. Przy zmianie promienia strefy gotowania słychać „kliknięcie”.



Wyłączanie wielosegmentowych stref gotowania

1. Aby wyłączyć strefę gotowania, obróć pokrętło w prawo, w położenie górne. Wyłączą się wszystkie segmenty tej strefy gotowania.



- 1 Pozycja 1
- 2 Pozycja 2
- 3 Pozycja 3

i Pozycje 2 oraz 3 wielosegmentowych stref gotowania nie działają niezależnie.

6 Jak obsługiwać piekarnik

Ogólne informacje o pieczeniu ciast i mięs oraz o grillowaniu.



OSTRZEŻENIE

Można się poparzyć od gorących powierzchni!

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



ZAGROŻENIE

Zagrożenie oparzeniem gorącym powietrzem!

Otwierając drzwiczki piekarnika zachowaj ostrożność, bo może ulotnić się z niego gorące powietrze.

Wskazówki do pieczenia ciasta

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

Wskazówki do pieczenia mięsa

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

Wskazówki do grillowania

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

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



Zagrożenie pożarem z powodu żywności nienadającej się do grillowania!

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

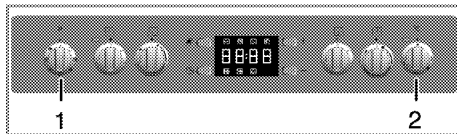
Nie wkładaj żywności do grilla zbyt głęboko. Tam jest najgoręcej i tłusta żywność może się zapalić.

Jak obsługiwać piekarnik elektryczny



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

Wybieranie temperatury i trybu pracy



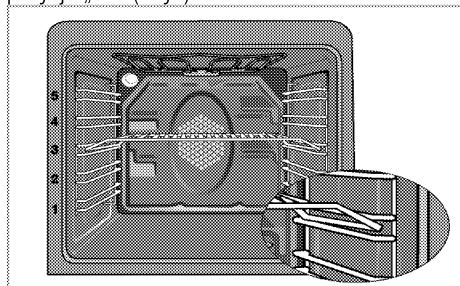
- 1 Pokrętko wyboru funkcji
 - 2 Pokrętko termostatu
1. Nastaw pokrętko Temperature na wybraną temperaturę.

2. Nastaw pokrętkę Function [Funkcja] na wybrany tryb pracy.

» Piekarnik nagrzewa się do nastawionej temperatury i utrzymuje ją. W trakcie nagrzewania lampka temperatury pozostaje zapalona.

Wyłączanie piekarnika elektrycznego

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



Pozycje stelażu (modele z rusztem drucianym)

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

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

Tryby pracy

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

Grzałki górna i dolna



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

Grzałka dolna



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

Grzanie dolne/górne z termoobiegiem



Działają grzałki górna i dolna plus wentylator (w ścianie tylnej). Wentylator szybko równomiernie rozporowadza gorące powietrze po całym piekarniku. Piecz w jednej tylko blaszce.

Praca z wentylatorem.



Piekarnik nie jest nagrzewany. Pracuje tylko wentylator (w ścianie tylnej). Mrożonki granulowane rozmraża się powoli w temperaturze pokojowej, a potrawy gotowane się studzi.

Termoobieg



Nagrzewanie z termoobiegiem (w ścianie tylnej). Wentylator szybko równomiernie rozporowadza gorące powietrze po całym piekarniku. W większości przypadków podgrzewanie nie jest potrzebne. Nadaje się do pieczenia potraw na różnych poziomach półek. Nadaje się do pieczenia w kilku blachach na raz.

Funkcja "3D"



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

Full grill



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

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

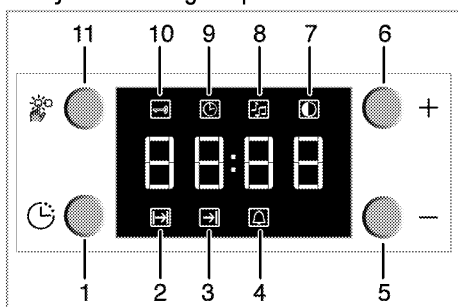
Grill+termoobieg



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

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

Korzystanie z zegara piekarnika



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



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



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



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



Po rozpoczęciu gotowania wyświetli się czas gotowania.

Pieczenie o nastawionej godzinie:

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

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

Jeśli zechcesz nastawić zakończenie pieczenia na późniejszą godzinę:

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

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

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

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



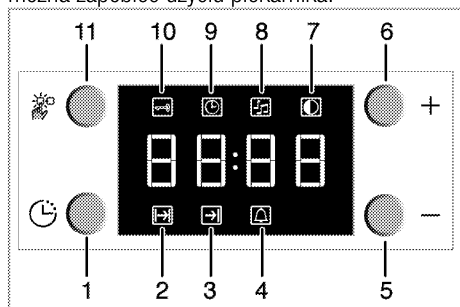
Jeśli ściszy się alarm naciśnięciem dowolnego klawisza, piekarnik ponownie się uruchomi. Jeśli na koniec czasu alarmu przyciśnie się dowolny przycisk, piekarnik ponownie się uruchomi.

9. Wyłącz piekarnik pokręteł temperatury lub pokręteł funkcji.

Blokada przycisków

Zakładanie blokady przycisków

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



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

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



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

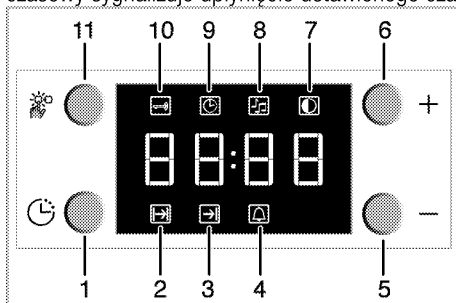
Wyłączanie blokady przycisków

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

Zegar jako programator alarmu

Poza programowaniem pieczenia zegara w piekarniku można użyć do nastawiania dowolnych ostrzeżeń lub przypomnień.

Alarm czasowy nie wpływa na inne funkcje piekarnika. Używa się go tylko do ostrzegania. Na przykład przydaje się, gdy chce się obrócić potrawę w piekarniku o określonej godzinie. Alarm czasowy sygnalizuje upływanie ustawionego czasu.



- 1 Klawisz programu
- 2 Czas gotowania
- 3 Koniec czasu gotowania
- 4 Alarm
- 5 Klawisz minus
- 6 Klawisz plus
- 7 Ustawienia jasności ekranu

- 8 Głośność alarmu
- 9 Bieżący czas
- 10 Blokada przycisków
- 11 Klawisz regulacji

Ustawianie alarmu czasowego

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



Najdłuższy czas alarmu to 23 godzin i 59 minut.

2. Nastaw czas alarmu przyciskami Minus (5) i Plus (6).
 - » Symbol alarmu nadal się pali, a gdy ustawi się godzinę alarmu, pojawi się na wyświetlaczu.
3. Po upływie czasu alarmu symbol Alarm Time [Czasu alarmu] zaczyna migać i odzywa się sygnał alarmowy.

Wyłączanie alarmu

1. Aby wyłączyć alarm, wystarczy nacisnąć dowolny klawisz.
 - » Alarm ucichnie i wyświetli bieżącą godziną.

Jeśli chcesz skasować alarm:

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

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



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

Zmiana dźwięku alarmu

1. Naciśnij przycisk Setting [Ustawienie] (11), aby zapalić symbol Alarm Tone [Dźwięk alarm] (8).
2. Nastaw dźwięk przyciskami Minus (5) i Plus (6).
 - » Wybrane dźwięki alarmy wyświetlą się na ekranie jako **b-01**, **b-02** lub **b-03**.

Tabela czasów pieczenia



















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

Pieczenie ciast i mięs



Poziom 1 to **najniższy** poziom piekarnika.

Potrawa	Numer poziomu gotowania		Pozycja półki	Temperatura (°C)	Czas pieczenia (ok., w min.)
Ciasto na blasze**	Jeden poziom		3	175	30 ... 45
Ciasto w foremce**	Jeden poziom		2	175	30 ... 50
Ciasta w papierze**	Jeden poziom		3	160 ... 170	25 ... 30
Ciasto biskoptowe**	Jeden poziom		3	180 ... 200	10 ... 20
Ciasteczka**	Jeden poziom		3	160 ... 170	20 ... 30
Ciasto**	Jeden poziom		3	200	20 ... 30
Ciasto zdobne**	Jeden poziom		3	190	20 ... 35
Ciasto na zaczynie**	Jeden poziom		3	190	20 ... 40
Lazanie**	Jeden poziom		2	180	25 ... 45
Pizza*	Jeden poziom		1	200	10 ... 20
Stek wołowy/ pieczeń wołowa	Jeden poziom		2	25 min. 220, następnie 180 ... 190	80 ... 100
Udziec jagnięcy (zapiekanka)	Jeden poziom		2	25 min. 220, następnie 190	70 ... 90
Pieczone kurczęta	Jeden poziom		2	15 min. 250/max, następnie 190	55 ... 65
	Jeden poziom		2	15 min. 220, następnie 180 ... 190	50 ... 65

Potrawa	Numer poziomu gotowania		Pozycja półki	Temperatura (°C)	Czas pieczenia (ok., w min.)
Indyk (w plastrach)	Jeden poziom		3	25 min. 220, następnie 190	70 ... 120
	Jeden poziom		2	25 min. 220, następnie 180 ... 190	60 ... 100
Ryby	Jeden poziom		3	200	20 ... 30
	Jeden poziom		3	200	20 ... 25

Przy pieczeniu równocześnie w dwóch blachach, głębszą blachę stawia się na półce górnej, a blachę płytszą na dolnej. .

*Sugeruje się, aby wstępne nagrzewanie stosować przy wszystkich potrawach.


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

Wskazówki do pieczenia ciasta

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

Wskazówki przy pieczeniu ciasta

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


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


Wskazówki przy gotowaniu jarzyn

- Jeśli potrawa warzywna puszcza soki i zbyt szybko wysycha, gotuj ją w garnku z pokrywką zamiast blachy. Zamknięte naczynie zatrzymują sok z potrawy.

- Jeśli potrawa warzywna nie uduł się, najpierw ugotuj te warzywa lub przegotuj je jak potrawę z puszk i wsadź do piekarnika.

Jak obsługiwać grill

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

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

Załączanie grilla

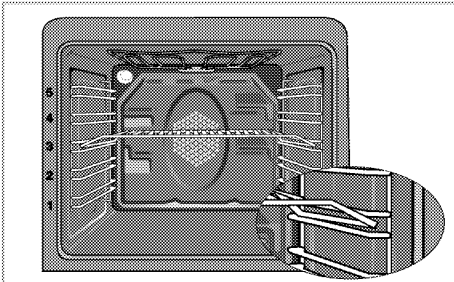
1. Obróć pokrętko Function [Funkcja] wybranego do symbolu grilla.
 2. Następnie nastaw wybraną temperaturę grillowania.
 3. W razie potrzeby nagrzewaj grill przez ok. 5 minut.
- » Zapali się lampka temperatury.

Wyłączanie grilla

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

Pozycje stelaża

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



i Nie używaj górnego poziomu do grillowania.

i **Zagrożenie pożarem z powodu żywności nienadającej się do grillowania!**
 Do grillowania używaj żywności, która nadaje się do gotowania w wysokich temperaturach.
 Nie wkładaj żywności do grilla zbyt głęboko. Tam jest najgoręcej i tłusta żywność może się zapalić.

Tabela czasów pieczenia przy grillowaniu

Grillowanie na grillu elektrycznym

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

7 Czyszczenie i konserwacja

Informacje ogólne

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



ZAGROŻENIE

Zagrożenie porażeniem elektrycznością!

Aby uniknąć porażenia elektrycznego, przed czyszczeniem urządzenie należy odłączyć od źródła zasilania.



ZAGROŻENIE

Można się poparzyć od gorących powierzchni!

Przed czyszczeniem piekarnika odczekaj, aż ostygnie.

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



Pewne detergenty lub środki czyszczące mogą uszkodzić powierzchnię.

Nie używaj agresywnych detergentów, proszku/mleczka do czyszczenia, ani żadnych ostrych przedmiotów.



Do czyszczenia nie używaj urządzeń czyszczących parą.

Oczyszczenie płyty

Powierzchnie szklano-ceramiczne

Przetrzyj powierzchnie ceramiczne ściereczką zamoczoną w zimnej wodzie w taki sposób, aby nie pozostały na nich resztki środka czyszczącego. Wytrzyj je do sucha miękką i suchą ściereczką. Pozostawione resztki mogą spowodować uszkodzenie powierzchni szklano-ceramicznej przy ponownym użyciu płyty.

Zaschłych na powierzchni szklano-ceramicznej resztek w żadnym razie nie należy skrobać żyletką, wełną żelazną, ani podobnymi narzędziami.

Plamy wapienne (żółte) usuwa się niewielką ilością środka do czyszczenia z wapienia, np. octu lub soku z cytryny. Można także użyć odpowiednich środków dostępnych na rynku.

Jeśli powierzchnia jest bardzo zabrudzona, zamocz gąbkę w środku czyszczącym i odczekaj, aż nim nasiąknie. Następnie oczyść powierzchnię płyty wilgotną ściereczką.



Plamy z potraw o znacznej zawartości cukru, np. gęstego kremu lub syropu, trzeba czyścić bezzwłocznie, nie czekając aż zabrudzona powierzchnia ostygnie. W przeciwnym razie szklano-ceramiczna powierzchnia może ulec trwałemu uszkodzeniu.

Z czasem kolor powłok i innych powierzchni może z lekka blaknąć. Nie wyptywa to na działanie kuchenki.

Blednienie koloru i plamy na powierzchni szklano-ceramicznej to zjawiska normalne, a nie defekt.

Czyszczenie panelu sterowania

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

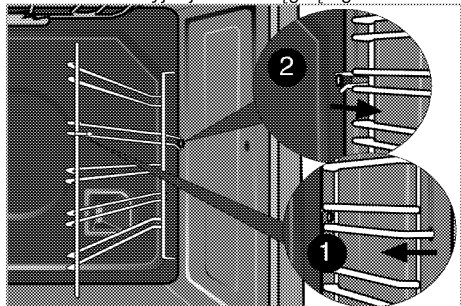


Uszkodzenie panelu sterowania!
Do czyszczenia panelu sterowania nie zdejmuj galek pokręteł.

Czyszczenie piekarnika

Aby oczyścić ścianę boczną

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



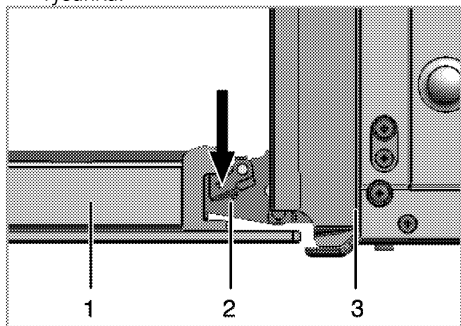
Czyszczenie drzwiczek piekarnika

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

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

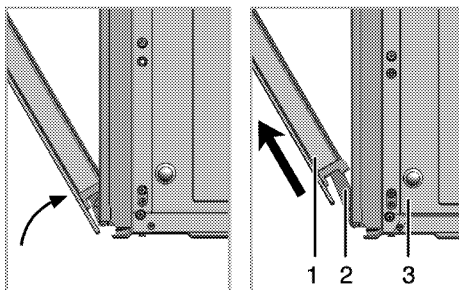
Przenoszenie drzwiczek piekarnika.

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



- 1 Drzwiczki przednie
- 2 Zawias

3 Piekarnik



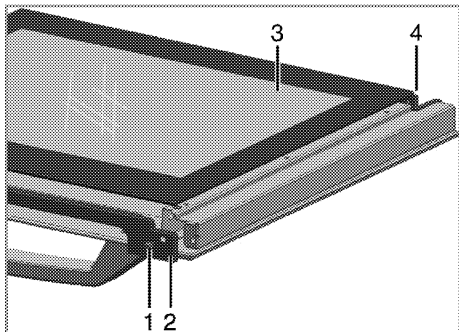
3. Przesuń drzwiczki przednie w pół drogi.
4. Zdejmij drzwiczki przednie ciągnąc je ku górze aby uwolnić je z prawych i lewych zawiasów.

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

Wyjmowanie szyby w drzwiczkach

Szklaną szybę z drzwiczek piekarnika można wyjąć do czyszczenia.

1. Otwórz drzwiczki.



- 1 Śrubka
 - 2 Profil plastikowy
 - 3 Szyba wewnętrzna
 - 4 Szczelina plastikowa
2. Wkrętakiem wykręć śrubę (1)
 3. Zdejmij profil (2), następnie przytrzymaj szybę wewnętrzną (3).
 4. Następnie złoż elementy drzwi, wsuń szybę (3) w plastikowe szczeliny (4) i załóż profil.

Wymiana lampki w piekarniku



ZAGROŻENIE

Można się poparzyć od gorących powierzchni!

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



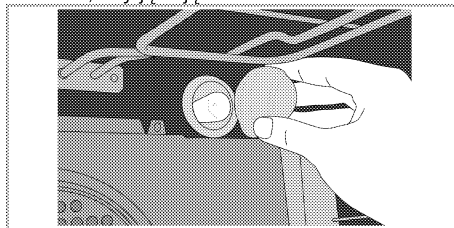
Lampka w piekarniku to specjalna żarówka odporna na temperatury do 300 °C. Patrz *Dane techniczne, strona 5*, w których podano szczegóły. Lampki do piekarnika można nabyć u autoryzowanego przedstawiciela serwisu.



Lampka może być umieszczona gdzie indziej niż na rysunku.

Jeśli w piekarniku jest lampka okrągła:

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



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

8 Rozwiązywanie problemów

W czasie pracy piekarnik wydziela parę.



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

Przy nagrzewaniu i studzeniu urządzenia słychać metaliczne odgłosy.



Podgrzewane części metalowe mogą się rozszerzać i wydawać dźwięki. To nie jest awaria.

Produkt nie działa.

- Bezpiecznik uszkodzony lub zadziałał. >>> Sprawdź bezpieczniki w skrzynce bezpiecznikowej. W razie potrzeby wymień je lub załącz.
- Piekarnik nie jest przyłączony do (uziemionego) gniazdka. >>> Sprawdź kontakt wtyczki.
- Przyciski/pokrętła/ klawisze na panelu sterowania nie działają. >>> Być może założono blokadę przycisków. Prosimy wyłączyć ją. (Patrz: *Blokada przycisków, strona 19*)

Nie świeci lampka w piekarniku.

- Lampka w piekarniku jest uszkodzona. >>> Wymień lampkę w piekarniku.
- Brak zasilania. >>> Sprawdź, czy jest prąd Sprawdź bezpiecznik w skrzynce bezpiecznikowej. W razie potrzeby wymień je lub załącz.

Pieczyk nie grzeje.

- Pokrętło funkcji i/lub temperatury nie są ustawione >>> Ustaw funkcję i temperaturę pokrętłami/klawiszami funkcji i/lub temperatury.
- W modelach z programatorem czasowym, nie nastawiono programatora >>> Nastaw zegar. (W produktach z piekarnikiem mikrofalowym, regulator czasowy steruje tylko piekarnikiem mikrofalowym.)
- Brak zasilania. >>> Sprawdź, czy jest prąd Sprawdź bezpiecznik w skrzynce bezpiecznikowej. W razie potrzeby wymień je lub załącz.

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

- Poprzednio nastąpił zanik zasilania. >>> Nastaw zegar/ Wyłącz piekarnik i ponownie załącz go.



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

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

INFOLINIA 222 50 14 14



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

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

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

Warunki Gwarancji

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

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

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

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

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

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

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

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

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

Wady fizyczne sprzętu sprzedanego Klientowi będą usuwane w następujących terminach:

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

Моля, първо прочетете това упътване.

Уважаеми купувачо,

Бихме желали нашият продукт, произведен по модерни технологии при стриктен контрол на качеството, да ви осигури перфектна работа.

Затова ви съветваме внимателно да прочетете това ръководство за употреба преди да използвате продукта, като го апазите и за справка в бъдеще. Ако преотстъпите продукта на друг потребител, то го предайте заедно с ръководството за употреба.

Ръководството за употреба ще ви помогне да използвате продукта по бърз и безопасен начин.

- Прочетете ръководството за употреба преди да монтирате и стартирате продукта.
 - Трябва стриктно да спазвате указанията за безопасност.
 - Дръжте ръководството за употреба на леснодостъпно място за справки в бъдеще.
 - Прочетете и другите документи, доставени с продукта.
- Помнете, че това ръководство за употреба може да е за няколко модела уреда. Разликите между моделите са изрично уточнени в ръководството.

Обяснение на символите

В това ръководство са използвани следните символи:



Важна информация или полезни съвети за употреба.



Предупреждение за риск за живота или имуществото.



Предупреждение за токов удар.



Предупреждение за риск от пожар.



Предупреждение за гореща повърхност.



Arçelik A.Ş.
Karaağaç caddesi No:2-6
34445 Sütlüce/Istanbul/TURKEY
Made in TURKEY

ТАБЛИЦА НА СЪДЪРЖАНИЕТО

1 Основна информация 4

Общ преглед.....	4
Технически спецификации	5
Принадлежности.....	6

2 Важни указания за безопасност 7

Обща безопасност.....	7
Предвидена употреба	8
Безопасност за децата	8
Безопасност при работа с електричество	8

3 Монтаж 9

Преди монтажа.....	9
Инсталация и свързване	10
Изхвърляне.....	11
Изхвърляне на опаковъчните материали	11
Бъдещо транспортиране	11
Изхвърляне на остарелия продукт	12

4 Подготовка 13

Съвети за спестяване на енергия	13
Първо ползване	13
Настройка на часа	13
Първоначално почистване на уреда	14
Първоначално загряване	14

5 Как да работите с котлона 15

Обща информация за готвенето	15
Използване на котлоните	16

6 Как да работите с фурната 18

Общ преглед.....	18
Обща информация за готвене, печене и грила	18
Как да работите с електрическата фурна	19
Режими на работа	19
Използване на заключването на бутоните	20
Ползване на часовника като аларма.....	21
Таблица с времето за готвене.....	23
Как да работите с грила.....	24
Готварска плоча за печене	24

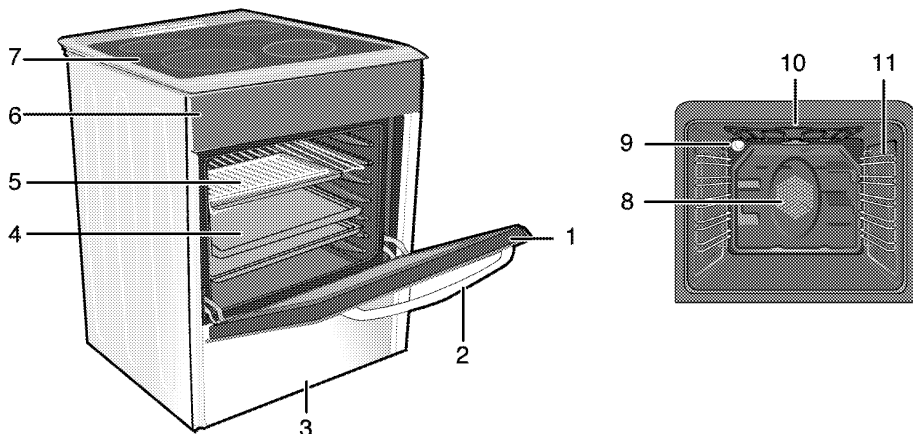
7 Поддържане и грижа 25

Обща информация	25
Почистване на котлона.....	25
Почистване на контролния панел.....	25
Почистване на фурната.....	26
Сваляне на вратата на фурната	26
Сваляне на вътрешното стъкло на вратата.....	27
Подмяна на лампата във фурната	27

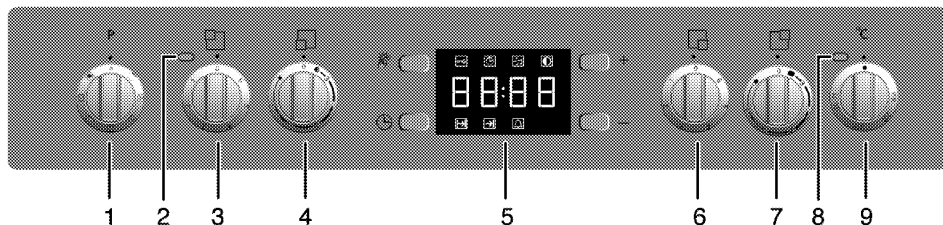
8 Отстраняване на повреди 28

1 Основна информация

Общ преглед



- | | | | |
|---|-----------------|----|---|
| 1 | Предна врата | 8 | Мотор на вентилатора (задна стоманена лоча) |
| 2 | Дръжка | 9 | Лампа |
| 3 | Долно чекмедже | 10 | Нагревател на грила |
| 4 | Тава | 11 | Положения на скарата |
| 5 | Метална скара | | |
| 6 | Контролен панел | | |
| 7 | Плоча на котлон | | |



- | | | | |
|---|--|---|---|
| 1 | Селектор за функциите | 6 | Готварска плоча с един прекъсвач Преден десен |
| 2 | Предупредителна лампа | 7 | Удължена готварска плоча Заден десен |
| 3 | Готварска плоча с един прекъсвач Заден ляв | 8 | Лампа на термостата |
| 4 | Готварска плоча с двоен прекъсвач Преден ляв | 9 | Селектор за термостата |
| 5 | Цифров таймер | | |

Технически спецификации

ОБЩА ИНФОРМАЦИЯ	
Външни размери (височина/ширина/дълбочина)	850 мм/500 мм/600 мм
Волтаж/честота	230 V ~ 50 Hz
Обща консумация на енергия	8.2kW
Бушон	мин. 16 A x 3 / 32 A
Кабел тип/сечение	H05VV-FG 3 x 2,5 мм ²
Дължина на кабела	макс. 2 м
ПЛОТ	
Горелки	
Заден ляв	Готварска плоча с един прекъсвач
Размер	140 мм
Мощност	1200 W
Преден ляв	Готварска плоча с двоен прекъсвач
Размер	180/120 мм
Мощност	700/1700 W
Преден десен	Готварска плоча с един прекъсвач
Размер	140 мм
Мощност	1200 W
Заден десен	Удължена готварска плоча
Размер	140/250 мм
Мощност	1100/2000 W
ФУРНА/ГРИЛ	
Основна фурна	Мултифункционална фурна
Клас на енергийна ефективност [#]	A
Вътрешна лампа	15–25 W
Енергийна консумация на грила	1.6 kW

[#] Базови данни: Информацията върху енергийния етикет на електрическите фурни е дадена в съответствие със стандарт EN 50304. Тези стойности са определени при стандартно натоварване с използване на функции долен-горен нагревател или вентилаторно нагряване (ако има такива).



Техническите спецификации може да бъдат променени без предупреждение с цел подобряване качеството на продукта.



Фигурите в това ръководство са схематични и може да не съвпадат точно с вашия продукт.



Стойностите посочени върху етикетите на продукта или в прдружителната документация са получени в лабораторни условия при спазване на съответните стандарти. Тези стойности може да варират в зависимост от условията на работа и околната среда на продукта.

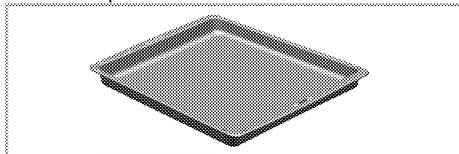
Принадлежности



Предоставените аксесоари могат да варират, в зависимост от модела. Вашият продукт може да не е снабден с всички принадлежности, описани в ръководството.

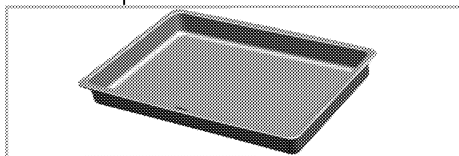
Тава на фурната

Използва се за баници, замразени храни и големи парчета месо.



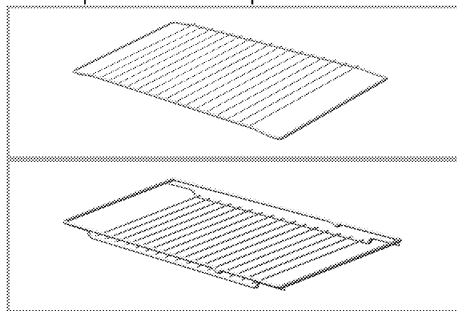
Дълбока тава

Използва се за баници, големи парчета месо, сочни ястия и за събиране на мазнината при печене на грил.



Телен рафт

Използва се за печене и поставяне на храна, която ще се пече в касерол на желания етаж.



2 Важни указания за безопасност

Този раздел съдържа указания за безопасност, които ще ви помогнат да избегнете риска от нараняване или повреда. При неспазване на тези указания всякаква гаранция става невалидна.

Обща безопасност

- Този продукт не е предвиден за използване от лица с физически, сензорни или умствени разстройства или не обучени и неопитни лица (включително деца), освен ако те не са нагледжани от лице, отговорно за тяхната безопасност или което ги е инструктирало за съответната употреба на продукта.
Деца трябва да се нагледжат за да се избегне играенето им с продукта.
- Свържете продукта със заземен контакт, защитен с бушон с подходящ капацитет, както е указано в таблица "Технически спецификации". Заземяването трябва да се направи от квалифициран електротехник, като продуктът се ползва със или без трансформатор. Фирмата ни не носи отговорност за щети, причинени от употребата на продукта без направено заземяване на инсталацията в съответствие с местните разпоредби.
- Ако охраняващият кабел е повреден, трябва да се поправи от производителя, негов сервизен представител или квалифициран техник с цел да се избегне всякакъв риск.
- Не използвайте продукта ако даде дефект или е видимо повреден.
- Не извършвайте никакви ремонти или преобразувания по продукта. Все пак може да направите някои малки поправки, които не са свързани с ремонт или модификации по продукта. Виж *Отстраняване на повреди*, стр. 28.
- Никога не мийте продукта с вода! Съществува риск от токов удар!
- Никога не използвайте продукта ако сте под влиянието на алкохол и/или други опияняващи вещества.
- При монтаж, поддръжка, почистване и ремонт, продуктът трябва да бъде изключен от контакта.
- Внимавайте, когато в съдовете си имате алкохолни напитки. Алкохолът се изпарява при високи температури и може да предизвика пожар при възпламеняване от допира с горещата повърхност.
- Не загрявайте затворени консерви и стъклени буркани във фурната. Налягането, което ще възникне в буркана, може да доведе до пукане.
- Не поставяйте никакви леснозапалими материали в близост до продукта, тъй като той се нагрява по време на употреба.
- Не поставяйте тави за печене, съдове или алуминиево фолио директно върху дъното на фурната. Акумулирането на топлина може да повреди дъното на фурната.
- Дръжте всички вентилационни отвори отпуснени.
- Уредът може да е горещ по време на употреба. Никога не пипайте горещите горелки, вътрешните части на фурната, загряващите елементи и т.н.
- Винаги използвайте термоустойчиви ръкавици при поставяне и изваждане на ястия в/от горещата фурна.
- Не използвайте продукта ако предното стъкло е извадено или напукано.
- По време на употреба, задната част на фурната се загрява. Проверете дали газовото/електрическото свързване не е в контакт със задната повърхност; в противен случай свързките може да се повредят.
- Не заклепвайте охраняващия кабел между вратата на фурната и рамката и не го прекарвайте над нагорещените

повърхности. В противен случай изолацията на кабела може да се стопи и да предизвика пожар в следствие на късо съединение.

- След употреба винаги проверявайте дали уредът е изключен.
- Парното налягане, което се наслабва в следствие на влагата по повърхността на котлона или върху дъното на тенджерата може да накара тенджерата да подскочи. Затова винаги проверявайте дали повърхността на фурната и дъното на тенджерите са сухи.



Уредът не е предназначен за работа чрез управление от външен таймер или отделно дистанционно управление.

Предвидена употреба

Този продукт е предвиден за битова употреба. Употребата му за търговски цели не е допустима.

"ВНИМАНИЕ: Този уред е предназначен само за готварски цели. Той не бива да се използва за други цели, като Например отопляване на стаята."

Продуктът не бива да се ползва за затопляне на чинии под грила, сушене на кърпи, ръкохватки и др. върху дръжките, за сушене или за отопление.

Производителят не носи отговорност за щети, причинени от неправилна употреба.

Фурната може да се използва за размразяване и печене на храна.

Безопасност за децата

- Електрическите и газови уреди са опасни за децата. Дръжте децата далеч

от уреда по време на работа и не им позволявайте да си играят с него.

- Достъпните части на уреда са горещи по време на готвене и докато уреда не изстине децата трябва да се държат надалече.
- **"ВНИМАНИЕ** Външните части може да са нагорещени ако грилът работи. Малките деца трябва да се държат далеч от уреда."
- Не съхранявайте върху уреда никакви предмети, които децата може да опитат да достигнат.
- Когато вратата е отворена, **не** оставяйте никакви тежки предмети върху нея и **не** позволявайте децата да седят върху нея. Вратата може да се извърне или пантите ѝ да се повредят.
- Опаковъчните материали са опасни за децата. Дръжте далеч от децата опаковъчните материали. Изхвърлете всички части от опаковката по природосъобразен начин.

Безопасност при работа с електричество

Неизправното електрическо оборудване е една от главните причини за пожар в домовете.

- Всяка манипулация по електрическите съоръжения и системи може да се извършва само от оторизирани и квалифицирани лица.
- В случай на каквато и да е повреда, изключете продукта и го изключете от захранването. За да направите това, изключете бушона вкъщи.
- Проверете напрежението на бушона е съвместимо с продукта.

3 Монтаж

Продуктът трябва да се монтира от квалифициран специалист в съответствие с текущите законови разпоредби. В противен случай гаранцията става невалидна. Производителят не носи отговорност за щети, причинени от поправка извършена от неоторизирани лица, в който случай гаранцията може да стане нева.



Подготовката на мястото и свързването на електричеството и газа за продукта са отговорност на клиента.



ОПАСНОСТ

Уредът трябва да бъде монтиран в съответствие с всички местни наредби относно газовете и/или електрически уреди.

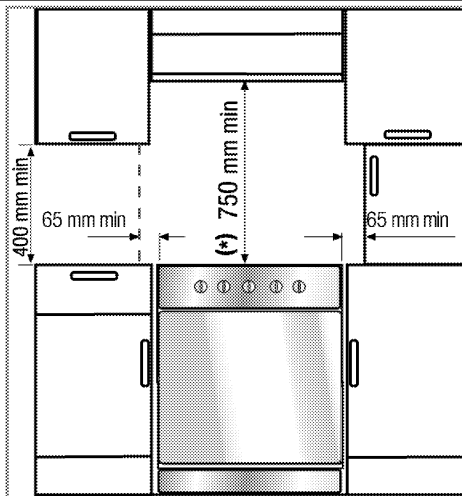


ОПАСНОСТ

Преди монтажа, разгледайте продукта за видими дефекти. Ако има такива, то не го монтирайте. Повредените продукти водят до риск за безопасността.

Преди монтажа

С цел обезопасяване на жизненоважните въздушни отвори отдолу на уреда, препоръчваме уредът да се монтира върху здрава основа, а крачетата да не потъват в килим или друг вид меко покритие на пода. Кухненският под трябва да е способен да издържа теглото на уреда, плюс допълнителното тегло на съдовете за готвене и храната.



- Може да се използва с шкафове и от двете страни, но за да се осигури минимално разстояние от 400мм над нивото на нагряващата плоча оставете разстояние от 65мм отстрани, между уреда и стени, прегради или високи шкафове.
- Може да се използва и в свободно положение. Оставете минимално разстояние от 750 мм над повърхността на котлоните.
- (*) Ако над печката ще бъде монтиран абсорбатор, направете справка с указанията на производителя за височината на монтиране (мин 650 мм).
- Уредът отговаря на устройство от клас 1, т.е. може да се постави със задната и **една** от страничните части към стените в кухнята, кухненските шкафове или оборудване с всякакъв размер. Кухненските мебели или оборудване от **другата** страна трябва да е със същия или с по-малък размер.
- Всяка мебелировка, разположена до уреда трябва да бъде топлоустойчива (100 °C мин.).

Инсталация и свързване

Уредът трябва да бъде инсталиран и свързан в съответствие с установените правила за монтажа.



Не монтирайте уреда до хладилници и фризери. Топлината, излъчвана от уреда може ще повиши енергийната консумация на охлаждащите уреди.

- Уредът трябва да бъде пренесен от най-малко двама души.
- Уредът трябва да се постави на право върху пода. Не трябва да се поставя върху основа или пиедестал.



Материални повреди!
Дръжката и/или вратата не бива да се използват за повдигане или местене на уреда.

Свързване към електричеството

Свържете продукта със заземен контакт, защитен с бушон с подходящ капацитет, както е указано в таблица "Технически спецификации". Заземяването трябва да се направи от квалифициран електротехник, като продуктът се ползва със или без трансформатор. Фирмата ни не носи отговорност за щети, причинени от употребата на продукта без направено заземяване на инсталацията в съответствие с местните разпоредби.



ОПАСНОСТ
Непрофесионалната инсталация може да доведе до риск от токов удар, късо съединение или пожар!
Уредът трябва да се свърже със захранването само от оторизиран квалифициран техник и има гаранция само при правилен монтаж.



ОПАСНОСТ

Повредата на захранващия кабел крие риск от токов удар, късо съединение или пожар!
Захранващият кабел не бива да се защипва, прегъва или да допира горещите части на уреда.
Ако захранващият кабел е повреден, трябва да се смени от квалифициран електротехник.

Данните на захранването трябва да отговарят на данните, описани върху етикета на уреда. В зависимост от вида на уреда информационната табелка може да се види, когато вратата или долния капак са отворени, както и на задната част на уреда.
Захранващият кабел на уреда трябва да отговаря на стойностите в таблица "Технически спецификации".



ОПАСНОСТ

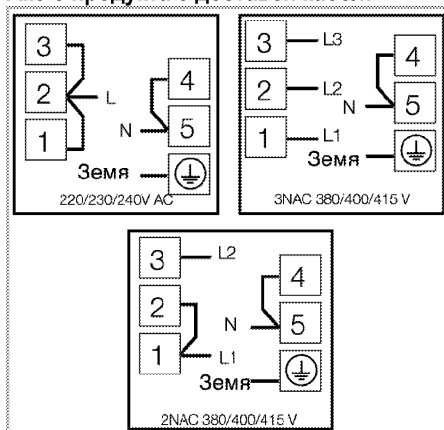
Риск от токов удар!
Преди да започнете каквато и да е работа по електрическата инсталация, изключете уреда от захранването.

Свързване на захранващия кабел

1. Не може да разкачите всички полюси на електрозахранването, трябва да свържете дисконектор с поне 3 мм контактно разстояние (бушони, обезопасяващи прекъсвачи, контактори) и всички полюси на дисконектора трябва да са близо до (не над) уреда в съответствие с директивите на ИЕЕ. Неспазването на тези указания може да доведе до проблеми в работата на уреда, както и да направят гаранцията му невалидна.

Препоръчва се допълнителна защита чрез прекъсвач на остатъчния ток.

Ако с продукта е доставен кабел:



2. **За еднофазна връзка**, свържете както е показано по-долу:

- Кафяв кабел = L (Фаза)
- Син кабел = N (Нула)
- Зелен/жълт кабел = (E) \equiv (заземен)
- Бутнете уреда към кухненската стена.
- **Регулиране на крачетата на фурната**
Вибрациите по време на употреба може да доведат до клатене на готварските съдове. Тези рискови ситуации може да се избегнат с правилно нивелиране и балансиране на уреда.
С оглед на вашата собствена безопасност се уверете, че уредът е нивелиран като регулирате четирите крачета отдолу като ги завъртите наляво или надясно и ги подравните с работния плот.

Финална проверка

1. Свържете уреда отново към захранването.
2. Проверете електрическите функции.



Изхвърляне

Изхвърляне на опаковъчните материали

Опаковъчните материали са опасни за децата. Дръжте опаковъчните материали на безопасно място, извън достъпа на деца. Опаковъчните материали на продукта са изработени от преработваеми материали. Изхвърлете ги по подходящ начин и сортирайте в съответствие с указанията за рециклиране на отпадъци. Не ги изхвърляйте с нормалните битови отпадъци.

Бъдещо транспортиране

- Запазете оригиналния кашон на продукта и го пренесайте в него. Следвайте указанията върху кашона. Ако не сте запазили оригиналния кашон, опакойте уреда в найлон с мехурчета и го залепете плътно.
- За да предпазите телената скара и тавата да не повредят вратата, поставете картонена лента от вътрешната част на вратата, така че да се изравни с положението на тавите. Залепете вратата на фурната към страничните стени.
- Не хващайте за вратата или дръжката при пренасяне на уреда.

	Не поставяйте други предмети върху електроуреда. Уредът трябва да се транспортира в изправено положение.
	Огледайте продукта отвън за евентуални повреди при пренасянето.

Изхвърляне на остарелия продукт



Изхвърлете остарелия продукт по екосъобразен начин.

Този продукт носи селективен символ за сортиране на отпадъците от електрическо и електронно оборудване (ОЕЕО). Това означава, че този продукт трябва да бъде обработен в съответствие с Европейската директива 2002/96/ЕО, за да бъде рециклиран и разглобен и да се сведе до минимум влиянието му върху околната среда. За допълнителна информация, се свържете с местните или регионални власти. Обърнете се към местния търговец или голям център за събиране на отпадъци във вашия район за да разберете как да изхвърлите уреда.

Преди да изхвърлите уреда, отрежете захранващия кабел и направете заключалката (ако има такава) неизползваема за да избегнете излагането на деца на опасност.

4 Подготовка

Съвети за спестяване на енергия

Следващата информация ще ви помогнат да използвате електроуреда по екологичен начин и да спестявате електроенергия:

- Използвайте тъмно оцветени и емайлирани покрития на съдовете за печене, тъй като те предават по-добре топлината.
- Ако в ръководството за употреба или в рецептата се препоръчва да извършите операцията подгряване докато приготвяте ястията си, тогава я направете.
- Не отваряйте често вратата на фурната по време на готвене.
- Ако е възможно пригответе едновременно повече от едно ястие във фурната. Може да готвите като поставите два съда върху телената скара.
- Пригответе повече ястия едно след друго. Фурната вече ще е нагорещена.
- Можете да спестите енергия като изключите фурната няколко минути преди края на времето за готвене. Не отваряйте вратата на фурната.
- Размразете замразените храни преди да ги сготвите.
- За готвене използвайте съдове с капаци. Ако готвите без капак, консумацията на енергия се увеличава до 4 пъти.
- Изберете горелката, която е най-подходяща за размера на дъното на съда, който използвате. Винаги избирайте подходящия размер тенджерата за яденето, което ще приготвяте. По-големите тенджери харчат повече енергия.
- При готвене на електрически котлон дъното на съдовете трябва да е равно. Тенджерите с дебло дъно осигуряват по-добър топлообмен. Може да спестите до 1/3 електроенергия.

- Съдовете и тенджерите, които използвате, трябва да са съвместими с котлоните. Дъното на съдовете или тенджерите трябва да е по-малко от котлона.
- Поддържайте зоните за готвене и дъното на тенджерите чисти. Наслаганията от мръсотия намаляват проводимостта между зоните за готвене и дъното на тенджерата.
- При по-продължително готвене, изключете зоната за готвене 5-10 минути преди края на времето за готвене. Може да спестите до 20% електроенергия при ползване на остатъчната топлина.

Първо ползване

Настройка на часа

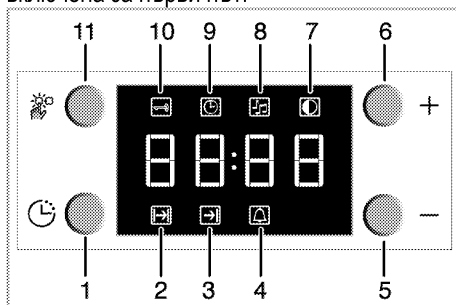


Преди да използвате фурната трябва да настроите таймера. Ако таймерът не е настроен, фурната не може да работи.



Докато правите някаква настройка, съответните символи на часовника премигват.

Натиснете копчета „-“ или „+“ (5/6) за да настроите часа след като фурната бъде включена за първи път.



- 1 Копче за програми
- 2 Време за готвене
- 3 Край на времето за готвене
- 4 Аларма

- 5 Бутон минус
- 6 Бутон плюс
- 7 Настройка на яркостта на екрана
- 8 Сила звук на алармата
- 9 Настоящ час
- 10 Заклучване на бутоните
- 11 Настройващ бутон

След като настроите времето, можете да започнете или да приклучите готвенето като изберете желаната позиция с температурния и функционалния бутон.



Ако текущият час не е настроен, настройката на часа ще започне да расте/придвижва от **12:00**. Символ Часовник '9' се показва на дисплея за да укаже, че текущият час не е настроен. След като часът бъде настроен, този символ изчезва.



Зададените часови настройки се отменят в случай, че тока спре. Трябва отново да се настройат.

Промяна на дневния час

За да промените настроен преди това час:

1. Натиснете копче (11) за да активирате символа за текущо време '9'.
2. Натиснете копчета „-“ или „+“ (5/6) за да настроите текущия час.

Промяна в настройката за яркост на екрана

1. Натиснете копче (11) за да активирате символа за яркост на екрана '7' за да направите настройка на яркостта на екрана.
 2. Натиснете копчета „-“ или „+“ (5/6) за да настроите желаната яркост.
- » Избраното ниво на яркостта ще се появи като **d-01**, **d-02** или **d-03** на дисплея.

Първоначално почистване на уреда



Повърхността може да се повреди от някои почистващи препарати и материали.

Не използвайте агресивни почистващи препарати, прахообразни/кремообразни препарати или остри предмети.

1. Премахнете всички опаковъчни материали.
2. С мекър парцал или гъба забършете всички повърхности и подсушете.

Първоначално загреване

Загрейте уреда за около 30 минути и след това го изключете. По този начин всякакви утайки и наслагвания, останали от процеса на производство, ще бъдат премахнати.



ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ

Горещите повърхности могат да причинят изгаряния!

Не пипайте горещите повърхности на уреда. Дръжте децата далеч от уреда и използвайте предпазващи ръкавици.

Електрическа фурна

1. Извадете от фурната всички тави и телената скара.
2. Затворете вратата на фурната.
3. Изберете позиция "Статично".
4. Изберете най-високата мощност на грила; Виж
5. Пуснете фурната за около 30 минути.
6. Изключете фурната; Виж

Грил-фурна

1. Извадете от фурната всички тави и телената скара.
2. Затворете вратата на фурната.
3. Изберете най-високата мощност на грила; виж *Как да работите с грила*, стр. 24
4. Пуснете фурната за около 30 минути.
5. Изключете грила; виж *Как да работите с грила*, стр. 24



По време на първото загреване може да се появи миризма и дим. Осигурете добро проветрение.

5 Как да работите с котлона

Обща информация за готвенето



ОПАСНОСТ

Прегряното олио може да предизвика пожар!

Когато загревате олио, не го оставяйте без наблюдение.

Никога не опитвайте да потушите пожара с вода! Ако се случи мазнина да се възпламени, веднага покрийте тенджерата или тигана с капак.

Изключете котлона, ако е безопасно и се обадете в пожарната.

- Преди пържене на хранителни продукти, винаги ги подсушавайте добре и ги поставяйте внимателно в нагорещената мазнина. Замразените храни трябва да се размразят напълно преди пържене.
- Не покривайте съда в който загревате олио.
- Поставяйте тиганите и тенджерите по такъв начин, че дръжките им да не изложени на горещината от котлона. Не поставяйте небалансирани и лесно накланящи се съдове върху котлона.
- Не поставяйте празни съдове и тенджери във включените зони за готвене. Това може да ги повреди.
- Пускането на зона за готвене без поставяне на съд или тенджера отгоре ще повреди уреда. Изключете зоните за готвене след приключване на готвенето.
- Не поставяйте пластмасови и алуминиеви съдове върху уреда тъй като повърхността му може да бъде нагорещена. Разтопени вещества от такъв вид трябва да се почистват незабавно. Тези съдове не бива да се използват и за съхранение на храна.
- Използвайте само тенджери и съдове с плоско дъно.
- Поставяйте съразмерно количество ядене в тенджерите и тиганите. По този

начин ще си спестите излишното чистене на преляло ядене.

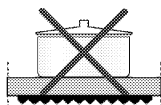
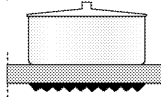
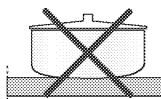
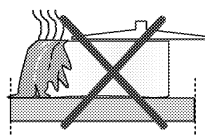
Не поставяйте капациите на тенджерите и тиганите в зоните за готвене.

Поставяйте тенджерите така, че да са центрирани върху зоните за готвене.

Ако желаете да преместите тенджерата върху друга зона за готвене, я повдигнете и преместете вместо да я плъзгате.

Съвети за стъклокерамичните котлони

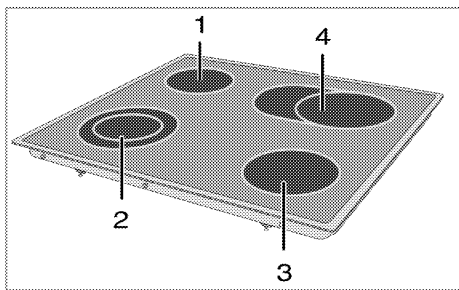
- Стъклокерамичната повърхност е топлоустойчива и не се влияе от големи температурни разлики
- Не използвайте стъклокерамичната повърхност като място за съхранение на продукти или като дъска за рязане.
- Използвайте само тенджери и тигани с равни дъна. Острите ръбове издраскват повърхността.
- Не използвайте алуминиеви съдове и тенджери. Алуминият поврежда стъклокерамичната повърхност.



Разлятото ядене може да повреди стъклокерамичната повърхност и да предизвика пожар. Не използвайте съдове с вдлъбнато или изпъкнало дъно.

Използвайте само тенджери и тигани с равни дъна. Те осигуряват по-добър топлообмен. Ако диаметърът на тенджерата е втърде малък се похабява енергия.

Използване на котлоните



- 1 Готварска плоча с един прекъсвач 140 мм
- 2 Готварска плоча с двоен прекъсвач 180/120 мм
- 3 Готварска плоча с един прекъсвач 140 мм
- 4 Удължена готварска плоча 140/250 мм е списък на препоръчителните диаметри на съдовете, които следва да бъдат използвани със съответните котлони.

Включване на стъклокерамичните зони за готвене

Използвайте копчетата на зоните за готвене за да включите стъклокерамичните зони за готвене. Завъртете копчето на зоната за готвене на съответното ниво за да включите желаното ниво за готвене.

Ниво на готвене	1	2 — 3	4 — 6
	загриване	задушаване, готвене	готвене, пържене

Ниво на готвене	1	2	3
	загриване	задушаване, готвене	готвене, пържене



ОПАСНОСТ

Счупено стъкло!

Не допускайте какъвто и предмет да падне върху плота. Дори малки предмети (например солница) може да повреди плота.

Не използвайте стъклокерамични котлони с пукнатини. В пукнатините може да навлезе вода, която да предизвика късо съединение.

Ако по някакъв начин повърхността е повредена (напр. има видими пукнатини), изключете уреда незабавно за да се намали риска от токов удар.



Бързонагриващите стъклокерамични котлони излъчват ярка светлина когато са включени. Не се взирайте в ярката светлина.

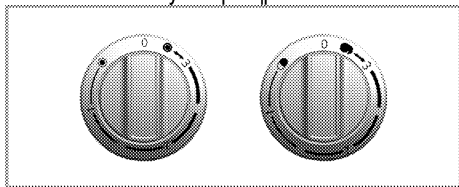
Изключване на стъклокерамичните зони за готвене

Завъртете копчето на котлона на най-горната позиция (изключено).

Използване на мултисегментовите зони за готвене

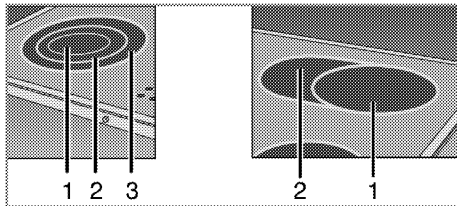
Мултисегментовите зони за готвене ви позволяват използване на тенджери с различен размер върху една и съща зона за готвене. При активиране на тези зони за готвене най-напред се включва най-вътрешната зона.

1. За да промените диаметъра на активната зона за готвене, завъртете контролното копче по посока на часовниковата стрелка.
2. При промяна на радиуса на зоната за готвене се чува прищракване.




Изключване на мултисегментовите зони за готвене

1. Завъртете копчето обратно на часовниковата стрелка към най-горната позиция за да изключите зоната за готвене. Всички сегменти на зоната за готвене се изключват.



- 1 Позиция 1
- 2 Позиция 2
- 3 Позиция 3

 Позиции 2 и 3 на мултисегментовите зони за готвене не работят самостоятелно.

6 Как да работите с фурната

Основна информация за готвене, печене и грила



ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ

Горещите повърхности могат да причинят изгаряния!

Не пипайте горещите повърхности на уреда. Дръжте децата далеч от уреда и използвайте предпазващи ръкавици.



ОПАСНОСТ

Риск от изгаряне с гореща пара!

Внимавайте при отваряне на вратата, възможно е бълване на гореща пара.

Съвети при печене

- Използвайте подходящи метални съдове с незалепащо покритие, алуминиеви контейнери или топлоустойчиви силиконови формички.
- Използвайте възможно най-добре пространството върху поставката.
- Поставете формата за печене по средата на рафта.
- Преди да пуснете фурната или грила, изберете правилната позиция на рафта. Не променяйте позицията на рафта докато фурната е гореща.
- Дръжте вратата на фурната затворена.

Съвети за изпичане

- Обработването на пилета, пуйки и едри парчета месо с лимонов сол, черен пипер и други подобни преди готвенето подобряват печенето.
- Печенето на месо с костите отнема около 15 до 30 минути повече отколкото същото количество безкостено месо.
- Всеки сантиметър от дебелината на месото отнема приблизително 4 до 5 минути печене.
- Оставете месото във фурната за около 10 минути след като го пригответе. Сокът се разпределя по-добре по

цялото печено месо и не потича, когато го разрязвате.

- Рибата трябва да се постави в средата на долния рафт в термоустойчив съд.

Съвети за запичане

Когато месото, рибата или пилешкото се запичат, те бързо потъмняват, имат хубава коричка и не се изсушават. Пържоли, шишчета и наденички са особено подходящи за печене на грил, както и зеленчуци с високо водно съдържание като напр. домати и лук.

- Разпределете парчетата, които ще печете върху теления грил или в тавата за печене с теления грил като заетото пространство не бива да ревишава размера на нагревателя.
- Плъзнете теления грил или тавата с грила на желаното ниво на фурната. Ако печете върху теления грил, плъзнете тавата на долния рафт за да събира мазнината. За по-лесно почистване добавете вода в тавата за мазнината.



Има опасност от пожар при храни, които не са подходящи за печене!

За печене използвайте само храна, която е подходяща за излагане на интензивно печене.

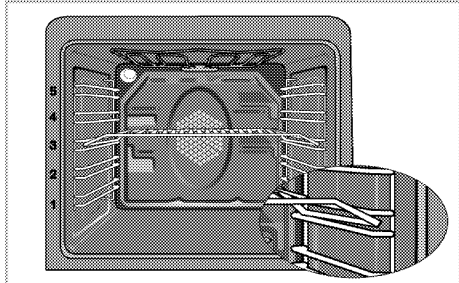
Не поставяйте храната много навътре в задната част на грила. Това е най-горещият сектор и мазната храна може да се възпламени.

Как да работите с електрическата фурна



Преди да използвате фурната трябва да настроите таймера. Ако таймерът не е настроен, фурната не може да работи.

Изключване на електрическата фурна



Позиции на решетката (за модели с телен рафт)

Важно е да поставите правилно теления рафт върху страничните редове. Теленият рафт трябва да бъде поставен между страничните редове както е показано на фигурата.

Не оставяйте теления рафт да се обляга на задната стена на фурната. Плъзнете теления рафт в предната част на реда и го закрепете с помощта на вратата за да получите добри резултати от печенето на грил.

Режими на работа

Показаният тук ред на оперативните режими може да се различава от подредбата върху вашия уред.

Горен и долен нагревател



Горният и долен нагревател работят. Яденето се загрева едновременно отгоре и отдолу. Например е подходящо за кексове, баници или кексове и касероли във форми за печене. Печете само една тава.

Долно нагряване



Работи само долното нагряване. Подходящо е за пица и за постепено запичане на ястието отдолу.

Долно/горно нагряване с вентилатор



Горното и долното нагряване плюс вентилатора (на задната стена) работят. Горещият въздух се разпределя бързо из цялата фурна с помощта на вентилатора. Печете само една тава.

работи с вентилатор



Фурната не се загрева. Работи само вентилатора (на задната стена). Замразената гранулирана храна се размразява бавно на стайна температура, а готвената храна се охлажда.

Вентилационно нагряване



Работи вентилаторно нагряване (на задната стена). Горещият въздух се разпределя бързо из цялата фурна с помощта на вентилатора. В повечето случаи не е нужно предварително загреване. Подходящо за печене на ястия на различни нива на рафта. Подходящо за печене с повече тави.

"3D" функция



Горното и долното нагряване и вентилаторното нагряване (на задната стена) работят. Ястието се изпича равномерно и бързо отвсякъде. Печете само една тава.

Цял грил



Големият грил на тавана на фурната работи. Подходящ е за препичане на големи количества месо.

- За запичане, поставете среден или голям размер порции на правилно позиционирания рафт, под нагревателя на грила.
- Настройте температурата на максимално ниво.
- Обърнете храната, след като изтече половината от времето за запичане.

Грил+вентилатор



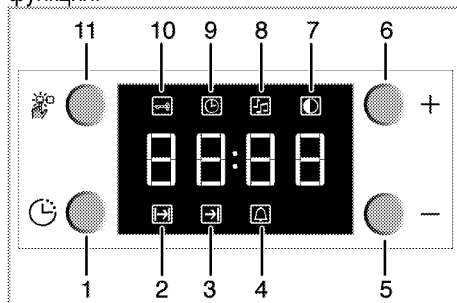
Ефектът от печенето на грил не е толкова осезаем като при пълния грил.

- За запичане, поставете малък или среден размер порции на правилно позиционирания рафт, под нагревателя на грила.
- Настройте желаната температура.
- Обърнете храната, след като изтече половината от времето за запичане.

Използване на заключването на бутоните

Активиране на заключването на бутоните

Можете да предотвратите използването на фурната чрез активиране на заключващата функция.



- 1 Копче за програми
- 2 Време за готвене
- 3 Край на времето за готвене
- 4 Аларма
- 5 Бутон минус
- 6 Бутон плюс
- 7 Настройка на яркостта на екрана
- 8 Сила звук на алармата
- 9 Настоящ час
- 10 Заключване на бутоните
- 11 Настройващ бутон

1. Натиснете бутон (11) за да активирате символа за заключване (10).

» "OFF" ("ИЗКЛЮЧЕНО") се появява на дисплея.

2. Натиснете бутон '+' (6) за да активирате заключващата функция.

» След като заключващата функция бъде активирана, на дисплея се изписва "On" ("Включено"), а символ Заключено (10) остава осветен.



При активирана заключваща функция, бутоните на контролния панел, с изключение на копче (11) не могат да се използват.

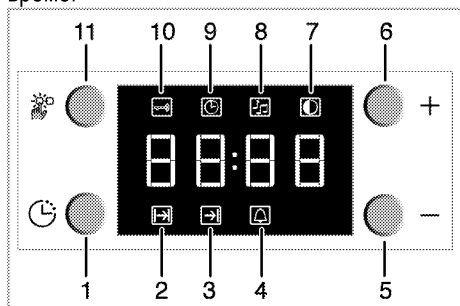
Деактивиране на заключването на бутоните

1. Натиснете копчето за настройка (11) за да активирате символа за заключване (10).
» "On" ("Включено") се появява на дисплея.
2. Натиснете бутон '-' (5) за да деактивирате заключващата функция.
» "OFF" ("ИЗКЛЮЧЕНО") ще се появи след като заключването се деактивира.

Ползване на часовника като аларма

Може да използвате часовника на фурната за всякакво предупреждение или напомняне извън програмата на готвене.

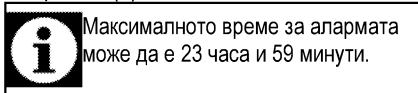
Алармата не оказва никакво влияние върху функциите на фурната. Тя се използва само като предупреждение. Можете да я ползвате например когато искате да преобърнете яденето в определен момент. Алармата издава сигнал след изтичане на зададеното време.



- 1 Копче за програми
- 2 Време за готвене
- 3 Край на времето за готвене
- 4 Аларма
- 5 Бутон минус
- 6 Бутон плюс
- 7 Настройка на яркостта на екрана
- 8 Сила звук на алармата
- 9 Настоящ час
- 10 Заключване на бутоните
- 11 Настройващ бутон

Настройване на алармата

1. Натиснете копчето за програмите (1) за да активирате символа за час на алармата (4).



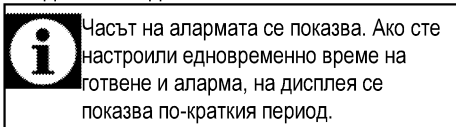
2. Настройте часа на алармата с копчета '-' / '+' (5/6).
» Символ аларма остава осветен и часът на алармата се появява на дисплея след като алармата бъде настроена.
3. В края на периода на алармата, символът за час на алармата (4) започва да премигва и аларменият сигнал прозвучава.

Изключване на алармата

1. За да спрете алармата натиснете което и да е копче.
» Аларменият сигнал ще спре и ще се покаже часът в момента.

Ако желаете да откажете алармата:


1. За пренастройване на алармения час, натиснете копчето за програмите (1) за да активирате символа на алармата (4).
2. Натиснете и задръжте копче '-' (5) докато на дисплея се изпише "00:00".




Промяна на алармения тон




















1. Натиснете копчето за настройка (11) за да активирате символа за тон на алармата (8).
2. Настройте желанния тон като използвате копчета '-' / '+' (5/6).
» Избраният тон на алармата ще се появи като "b-01", "b-02" или "b-03" на дисплея.

Таблица с времето за готвене

 Посочените стойности са измерени във лаборатория. Вашите стойности може да се различават от посочените.

Печене и запичане

 Ниво 1 е долното ниво на фурната.

Ястие	Ниво на готвене-номер		Позиция на рафта	Температур (°C)	Време на готвене (приблиз. в мин.)
Кексове в тава*	Едно ниво		3	175	30 ... 45
Кексове във форма*	Едно ниво		2	175	30 ... 50
Кексове в готварска хартия*	Едно ниво		3	160 ... 170	25 ... 30
Пандишпан*	Едно ниво		3	180 ... 200	10 ... 20
Кифлички*	Едно ниво		3	160 ... 170	20 ... 30
Баница от тесто*	Едно ниво		3	200	20 ... 30
Мазна баница*	Едно ниво		3	190	20 ... 35
Мая*	Едно ниво		3	190	20 ... 40
Лазаня*	Едно ниво		2	180	25 ... 45
Пица*	Едно ниво		1	200	10 ... 20
Бифтек (цял) / Печено	Едно ниво		2	25 мин. 220, след това 180 ... 190	80 ... 100
Пилешки бут (касерол)	Едно ниво		2	25 мин. 220, след това 190	70 ... 90
Печено пиле	Едно ниво		2	15 мин. 250/макс, след това 190	55 ... 65
	Едно ниво		2	15 мин. 220, след това 180 ... 190	50 ... 65
Пуйка (нарязана)	Едно ниво		3	25 мин. 220, след това 190	70 ... 120
	Едно ниво		2	25 мин. 220, след това 180 ... 190	60 ... 100
Риба	Едно ниво		3	200	20 ... 30
	Едно ниво		3	200	20 ... 25

Ако печете едновременно 2 тави, поставете по-дълбоката тава на горния рафт, а другата на долния рафт.

*Препоръчва се да ползвате предварително загряване за всякакъв вид храни.

(**) При готвене, изискващо предварително загряване, загрейте в началото докато лампата на термостата изгасне.

Съвети при печене на кекс

- Ако кексът е твърде сух, увеличете температурата с около 10°C и намалете времето на готвене.
- Ако кексът е влажен, използвайте по-малко течност или намалете температурата с 10°C.
- Ако кексът потъмнее твърде много отгоре, го поставете на по-долен рафт, намалете температурата и увеличете времето на готвене.
- Ако е добре опечен отвърте, но лепне отвън, използвайте по-малко течност, намалете температурата и увеличете времето на готвене.

Съвети при печене на баница

- Ако баницата е твърде суха, увеличете температурата с около 10°C и намалете времето на готвене. Напоете слоевете тесто със сос направен от мляко, олио, яйца и кисело мляко.
- Ако баницата се пече твърде дълго, внимавайте дебелината на баницата, която сте приготвили да не надвишава дълбочината на тавата.
- Ако баницата почернее отгоре, а отдолу е недопечена, трябва да внимавате да не използвате твърде много сос в долната част на баницата. Опитайте да разпределите равномерно соса между и върху слоевете на баницата за развомерно изпичане.

i Печете баницата съгласно режима и температурата, посочени в таблицата за готвене. Ако долната част все още не е изпечена достатъчно, я поставете един рафт по-надолу във фурната следващия път.

Съвети за приготвяне на зеленчуци

- Ако зеленчуковите ястия останат без течност и станат твърде сухи, то ги пригответе в тиган с капак вместо в тава следващия път. Затворените съдове запазват сока на ястието.
- Ако зеленчуковите ястия не се изпичат добре, ги сварете предварително или ги подгответе като консервирана храна и след това поставете във фурната.

Как да работите с грила

i Преди да използвате фурната трябва да настроите таймера. Ако таймерът не е настроен, фурната не може да работи.



По време на печенето затворете вратата на фурната.
Горещите повърхности могат да причинят изгаряния!

Включване на грила

1. Завъртете копчето за функциите до желанния символ грил.
 2. След това изберете желаната температура за печене на грил.
 3. При необходимост, извършете предварително загряване за 5 минути.
- » Лампичката за температурата светва.

Готварска плоча за печене

Печене с електрически грил

Храна	Включване на ниво	Време на печене (приблизително)
Риба	4...5	20...25 мин. #
Нарязано пиле	4...5	25...35 мин.
Агнешки котлет	4...5	20...25 мин.
Говеждо печено	4...5	25...30 мин. #
Телешки котлети	4...5	25...30 мин. #
Тостер	4	1...2 мин.

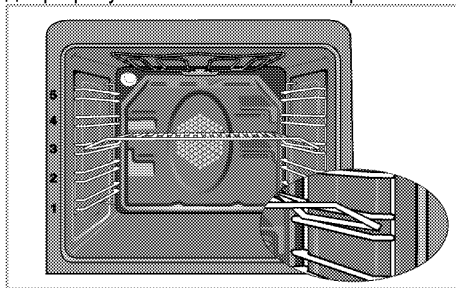
в зависимост от дебелината

Изключване на грила

1. Завъртете функционалното копче в изключена позиция (горе).

Позиции на решетките

Работата на грила се влошава ако телената скара е поставена срещу задната част на фурната. Плъзнете телената скара в предната част на рафта и я закрепете с помощта на вратата за да получите най-добри резултати от печенето на грил.



i Не използвайте горното ниво за запичане.

i Има опасност от пожар при храни, които не са подходящи за печене!

За печене използвайте само храна, която е подходяща за излагане на интензивно печене. Не поставяйте храната много навътре в задната част на грила. Това е най-горещият сектор и мазната храна може да се възпламени.

7 Поддържане и грижа

Обща информация

Оперативният живот на уреда ще се удължи, а често срещаните проблеми ще намалееят ако уредът се почиства редовно.



ОПАСНОСТ

Риск от токов удар!

За да избегнете токов удар прекъснете електрическото захранване преди да почистите уреда.



ОПАСНОСТ

Горещите повърхности могат да причинят изгаряния!

Преди да почистите уреда, го оставете да изстине.

- След всяко ползване почиствайте уреда добре. По този начин всякакви остатъци от отвенето се почистват по-лесно и се избягва изгарянето им при следващото ползване на уреда.
- За почистването на уреда не са необходими специални почистващи препарати. Използвайте хладка вода и измивен препарат, мек парцал или гъба за почистване на фурната и я забършете със сух парцал.
- Внимавайте излишната вода да бъде добре подсушена след почистването, а всякакви разляти течности незабавно да бъдат подсушавани.
- Не използвайте почистващи вещества, съдържащи киселина или хлор за почистване на неръждаемото покритие и дръжката. Използвайте мек парцал с течен препарат (неабразивен) за да забършете тези части, като внимавате да забърсвате в една посока.



Повърхността може да се повреди от някои почистващи препарати и материали.

Не използвайте агресивни почистващи препарати, прахообразни/кремообразни препарати или остри предмети.



За чистене не използвайте почистващи средства с пара.

Почистване на котлона

Стъклокерамични повърхности

Забършете стъклокерамичната повърхност с помощта на навлажнен със съдена вода парцал по такъв начин, че по нея да не остават следи от измивния препарат.

Подсушете с мек сух парцал. Остатъкният материал може да повреди стъклокерамичната повърхност при следващото ползване на котлоните.

Засъхналите остатъци по стъклокерамичната повърхност в никакъв случай не бива да се чегъртат с остри четки, стоманена тел и подобни.

Калциевите петна (жълти на цвят) се премахват с малко количество оцет или лимонов сок. Можете също така да ползвате подходящи за целта препарати.

Ако повърхността е силно замърсена, нанесете почистващият препарат с гъба и изчакайте да попие добре. След това почистете повърхността на плота с влажен парцал.



Храни на захарна основа като гъста сметана и сироп трябва да бъдат почистени бързо преди повърхността да се охлади. В противен случай рискувате стъклокерамичната повърхност да се повреди перманентно.

Повърхностното покритие може да се обезцвети леко с течение на времето. Това не се отразява на работата на продукта. Обезцветяването и петната по стъклокерамичната повърхност са нормално явление, а не дефект.

Почистване на контролния панел

Почистете контролния панел и контролните копчета с влажен парцал и подсушете.

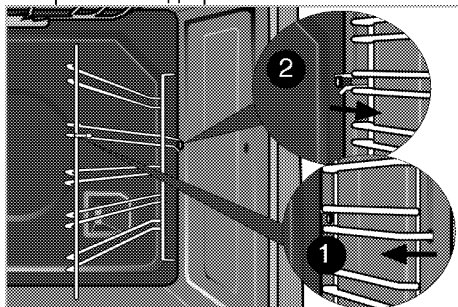


Повреда по контролния панел!
При почистването на контролния панел не премахвайте контролните копчета.

Почистване на фурната

За почистване на страничната стена

1. Свалете предната част на страничната решетка като я издърпате в посока обратна на страничната стена.
2. Издърпайте към вас за да извадите решетката докрай.



Почистване на вратата на фурната

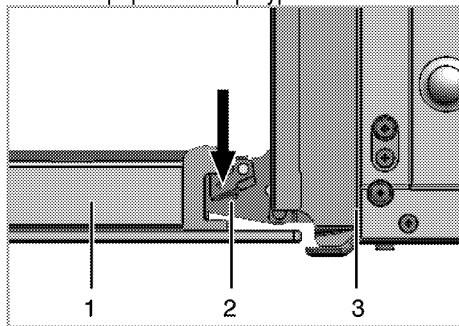
За почистване на вратата на фурната, използвайте хладка вода и измивен препарат, мек парцал или гъба за почистване на уреда и после забършете със сух парцал.



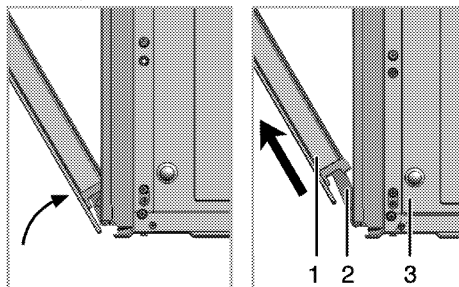
Не използвайте никакви груби абразивни почистващи материали или остри метални стъргалки за почистване на вратата на фурната. Те може да издраскат повърхността и да повредят стъклото.

Сваляне на вратата на фурната

1. Отворете предната врата (1).
2. Отворете скобите върху гнездата на пантите (2) отляво и отдясно на предната врата, като ги натиснете надолу по илюстрирания на фигурата начин.



- 1 Предна врата
- 2 Панта
- 3 Фурна



3. Преместете предната врата до половината.
4. Премахнете предната врата като я издърпате нагоре, докато се освободи от лявата и дясната панта.

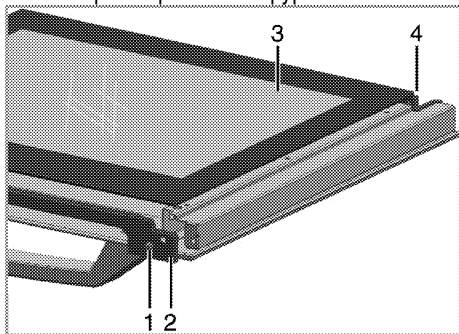


Стъпките, изпълнени при свалянето на вратата се извършват в обратен ред за да я монтирате. Не забравяйте да затворите скобите върху гнездото на пантата, когато поставяте вратата отново.

Сваляне на вътрешното стъкло на вратата

Вътрешния стъклен панел на вратата на фурната може да се маха за почистване.

1. Отворете вратата на фурната.



- 1 Винт
 - 2 Пластмасов профил
 - 3 Вътрешен стъклен панел
 - 4 Пластмасов прорез
2. Извадете винта (1) с отверка
 3. Извадете профила (2), прикрепен към вътрешното стъкло (3).
 4. След това сглобете вратата отново, поставете вътрешната стъклена рамка (3) в пластмасовите отвори (4) и сглобете профила.

Подмяна на лампата във фурната



ОПАСНОСТ

Горещите повърхности могат да причинят изгаряния!

За да избегнете риска от токов удар се уверете, че уреда е изключен и охладен.



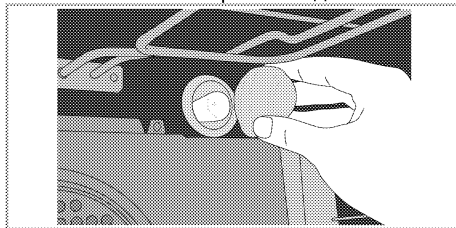
Лампата във фурната е специална електрическа крушка, която издържа на температура до 300 °С. За повече детайли виж *Технически спецификации*, стр. 4. Можете да се сдобие с лампи за фурната от оторизиран сервизен агент.



Позицията на лампата може да се различава от фигурата.

Ако фурната ви е оборудвана с кръгла лампа:

1. Изключете уреда от захранването.
2. Завъртете стъкления капак обратно на часовниковата стрелка за да го свалите.



3. Развийте лампата на фурната като завъртите обратно на часовниковата стрелка и я подмените с нова.
4. Монтирайте обратно стъкления капак.

8 Отстраняване на повреди

Фурната изпуска пара при употреба.

Нормално е да излиза пара по време на работа. Това не е повреда.

По време на готвене капят капки вода

Парата, която излиза по време на готвене може да се кондензира и да формира водни капки при допира ѝ със студените повърхности на уреда. Това не е повреда.

Уредът не работи.

Бушонът е дефектен или се е изключил.

Проверете предпазителите в електрическата кутия. Ако е необходимо ги сменете или ги пренастройте.

Уредът не е включен в (заземен) контакт.

Проверете контакта.

Бутоните/копчетата на контролния панел не функционират.

Заклучването на клавиатурата може да бъде активирано. Моля, деактивирайте го.
(Виж. Използване на заключването на бутоните, стр. 20).

Лампата във фурната не работи.

Лампата на фурната е дефектна.

Подменете лампата на фурната.

Токът е спрял.

Проверете има ли ток. Проверете предпазителите в електрическата кутия. Ако е необходимо ги сменете или ги пренастройте.

Фурната не се загрева.

Няма настроени функция и/или температура.

Настройте функцията и температурата с копчето за функциите и/или копчето за температурата.

При модели, оборудвани с таймер, таймерът не е настроен.
(При продукти съдържащи микровълнова фурна, таймерът контролира само микровълновата фурна.)

Настройте часа.

Токът е спрял.

Проверете има ли ток. Проверете предпазителите в електрическата кутия. Ако е необходимо ги сменете или ги пренастройте.

(При модели с таймер) Дисплеят на часовника мига или часовниковият символ е включен.

Имало е прекъсване на тока.

Настройте часа / Изключете уреда и го включете отново.



Ако въпреки, че сте изпълнили указанията от този раздел не можете да решите проблема, се консултирайте с представител на оторизирания сервиз или магазина, от който сте закупили уреда. Нкога не се опитвайте сами да поправите неизправния уред.

