

# beko

**Oven**

User Manual

**Piekarnik**

Instrukcja użytkowania



**FSM59305BDT**

**EN / PL**

485.3023.97/R.AB/17.10.2023/2-1

7717187668



RECYCLED &  
RECYCLABLE PAPER

## Please read this user manual first!

Dear Customer,

Thank you for purchasing this Beko product. We hope that you get the best results from your product which has been manufactured with high quality and state-of-the-art technology. Therefore, please read this entire user manual and all other accompanying documents carefully before using the product and keep it as a reference for future use. If you handover the product to someone else, give the user manual as well. Follow all warnings and information in the user manual.

Remember that this user manual is also applicable for several other models. Differences between models will be identified in the manual.

### Explanation of symbols

Throughout this user manual the following symbols are used:



Important information or useful hints about usage.



Warning of hazardous situations with regard to life and property.



Warning of electric shock.



Warning of risk of fire.



Warning of hot surfaces.



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

# TABLE OF CONTENTS

## **1 Important instructions and warnings for safety and environment** **4**

General safety .....	4
Electrical safety .....	5
Product safety .....	6
Intended use .....	10
Safety for children .....	10
Disposing of the old product .....	10
Package information .....	11

## **2 General information** **12**

Overview .....	12
Package contents .....	12
Technical specifications .....	14

## **3 Installation** **15**

Before installation .....	15
Installation and connection .....	16
Future Transportation .....	18

## **4 Preparation** **19**

Tips for saving energy .....	19
Initial use .....	19
Time setting .....	19
First cleaning of the appliance .....	20
Initial heating .....	20

## **5 How to use the hob** **21**

General information about cooking .....	21
Using the hobs .....	22
Control panel .....	22

## **6 How to operate the oven** **28**

General information on baking, roasting and grilling .....	28
How to operate the electric oven .....	28
Using the steam function .....	29
Operating modes .....	30
Using the oven clock .....	31
Cooking times table .....	33
How to operate the grill .....	35
Cooking times table for grilling .....	36

## **7 Maintenance and care** **37**

General cleaning information .....	37
Cleaning the accessories .....	38
Cleaning the hob .....	38
Cleaning the control panel .....	38
Cleaning the inside of the oven (cooking area) .....	38
Cleaning the oven door .....	40
Removing the door inner glass .....	40
Cleaning the oven lamp .....	42

## **8 Troubleshooting** **43**

## **1 Important instructions and warnings for safety and environment**

This section contains safety instructions that will help protect from risk of personal injury or property damage. Failure to follow these instructions shall void any warranty.

### **General safety**

- This appliance can be used by children aged from 8 years and above and persons with reduced physical, sensory or mental capabilities or lack of experience and knowledge if they have been given supervision or instruction concerning use of the appliance in a safe way and understand the hazards involved.  
Children shall not play with the appliance. Cleaning and user maintenance shall not be made by children without supervision.
- The appliance is not to be used by persons (including children) with reduced physical, sensory or mental capabilities, or lack of experience and knowledge, unless they have been given supervision or instruction. Children should be supervised and ensure they do not play with the appliance
- If the product is handed over to someone else for personal use or second-hand use purposes, the user manual, product labels and other relevant documents and parts should be also given.
- Never place the product on a carpet-covered floor. Otherwise, lack of airflow beneath the product will cause electrical parts to overheat. This will cause problems with your product.
- Installation and repair procedures must always be performed by Authorised Service Agents. The manufacturer shall not be held responsible for damages arising from procedures carried out by unauthorised persons which may also void the warranty. Before installation, read the instructions carefully.

- Do not operate the product if it is defective or has any visible damage.
- Ensure that the product function knobs are switched off after every use.

### **Electrical safety**

- If the product has a failure, it should not be operated unless it is repaired by an Authorised Service Agent. There is the risk of electric shock!
- Only connect the product to a grounded outlet/line with the voltage and protection as specified in the "Technical specifications". 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 problems arising due to the product not being earthed in accordance with the local regulations.
- Never wash the product by spreading or pouring water onto it! There is the risk of electric shock!
- The product must be disconnected during installation, maintenance, cleaning and repairing procedures.
- If the power connection cable for the product is damaged, it must be replaced by the manufacturer, its service agent or similarly qualified persons in order to avoid a hazard.
- Only use the connection cable specified in the "Technical specifications".
- The appliance must be installed so that it can be completely disconnected from the mains supply. The separation must be provided by a switch built into the fixed electrical installation, according to construction regulations.
- Rear surface of the oven gets hot when it is in use. Make sure that the electrical connection does not contact with 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.
- Any work on electrical equipment and systems should only be carried out by

authorised and qualified persons.

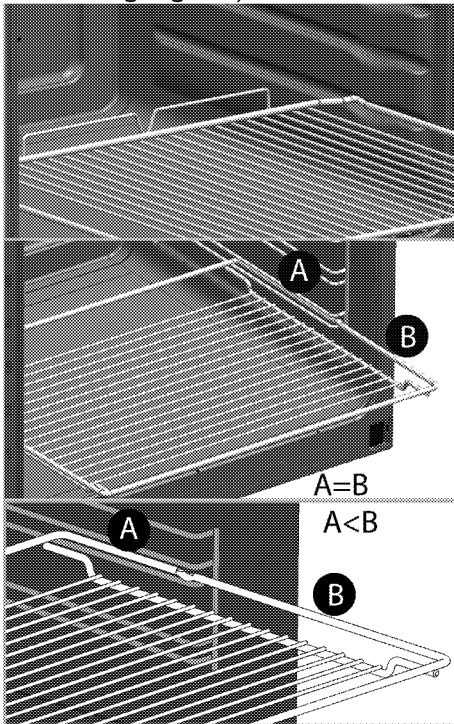
- In case of any damage, switch off the product and disconnect it from the mains. To do this, turn off the fuse at home.
- Make sure that fuse rating is compatible with the product.

### **Product safety**

- **WARNING:** The appliance and its accessible parts become hot during use. Care should be taken to avoid touching heating elements. Children less than 8 years of age shall be kept away unless continuously supervised.
- Never use the product when your judgment or coordination is impaired by the use of alcohol and/or drugs.
- Be careful when using alcoholic drinks in your dishes. Alcohol evaporates at high temperatures and may cause fire since it can ignite when it comes into contact with hot surfaces.
- Food Poisoning Hazard: Do not let food sit in oven for more than 1 hour before or after cooking. Doing so can result in food poisoning or sickness.
- Do not place any flammable materials close to the product as the sides may become hot during use.
- During use the appliances becomes hot. Care should be taken to avoid touching heating elements inside the oven.
- Keep all ventilation slots clear of obstructions.
- Do not heat closed tins and glass jars in the oven. The pressure that would build-up in the tin/jar may cause it to burst.
- Do not place baking trays, dishes or aluminium foil directly onto the bottom of the oven. The heat accumulation might damage the bottom of the oven.
- Do not use harsh abrasive cleaners or sharp metal scrapers to clean the oven door glass since they can scratch the surface, which may result in shattering of the glass.
- Do not use steam cleaners to clean the appliance as this may cause an electric shock.
- (Varies depending on the product model.)

Placing the wire shelf and tray onto the wire racks properly

It is important to place the wire shelf and/or tray onto the rack properly. Slide the wire shelf or tray between 2 rails and make sure that it is balanced before placing food on it (Please see the following figure).



- Do not use the product if the front door glass is removed or cracked.
- Always use heat resistant oven gloves when putting in or removing dishes into/from the hot oven.

- Place the baking paper into the cooking pot or on to the oven accessory (tray, wire grill etc) together with the food and then insert all into the preheated oven. Remove the excess parts of the baking paper overflowing from the accessory or the pot in order to prevent the risk of touching the oven's heating elements. Never use the baking paper in an operating temperature higher than the indicated value for the baking paper. Do not place the baking paper directly on the base of the oven.

- **WARNING:** Ensure that power cord of the appliance is unplugged or circuit breaker is switched off before replacing the lamp to avoid the possibility of electric shock.
- The appliance must not be installed behind a decorative door in order to avoid overheating.
- Product must be placed directly on the floor. It must not be placed onto a base or a pedestal.
- **WARNING:** Unattended cooking on a hob with fat or oil can be dangerous and

may result in fire. NEVER try to extinguish a fire with water, but switch off the appliance and then cover flame e.g. with a lid or a fire blanket.

- **CAUTION:** The cooking process has to be supervised. A short term cooking process has to be supervised continuously.
- **WARNING:** Danger of fire: Do not store items on the cooking surfaces.
- **WARNING:** If the surface is cracked, switch off the appliance to avoid the possibility of electric shock.
- In case of hotplate glass breakage : Immediately shut off all burners and any electrical heating element and isolate the appliance from the power supply. Do not touch the appliance surface. Do not use the appliance.
- After use, switch off the hob element by its control and do not rely on the pan detector.
- Metallic objects such as knives, forks, spoons and lids should not be placed on the hob surface since they can get hot.
- The appliance is not intended to be operated by means of an external timer or separate remote-control system.
- 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 hob surface and bottom of the pots are always dry.
- Hotplates are equipped with "Induction" technology. Your induction hob that provides both time and money savings must be used with pots suitable for induction cooking; otherwise hotplates will not operate. See. *General information about cooking, page 21* , selecting the pots.
- As induction hobs create a magnetic field, they may cause harmful impacts for people who use devices such as insulin pump or pacemaker.
- Do not put electronic products such as mobile phones, tablets, computers on the induction cooker. Your product may be damaged.
- **WARNING:** Use only hob guards designed by the manufacturer of the cooking appliance or indicated by the



manufacturer of the appliance in the instructions for use as suitable or hob guards incorporated in the appliance. The use of inappropriate guards can cause accidents.

**For the steam system:**

- With steam-assisted cooking, steam may come out if you open the door of the product. This may result in risk of burning. Be careful when opening the door.
  - Humidity remaining inside the oven after steam-assisted cooking may lead to corrosion. After cooking, wait for the inside of the oven to dry. Do not preserve wet foods inside the oven for a long time.
  - Do not use distilled or filtered water. Use bottled water only. Do not add solutions that are inflammable, contain alcohol or solid particles into the water tank.
  - With steam-assisted cooking, do not use utensils that may become rusty.
  - Do not clean the lime that may form in the water pool on the oven base by scraping. Otherwise, the product base shall be damaged.
  - Do not use cleaning agents containing acids or chlorides to clean the water pool on the base of the oven.
  - Depending on the frequency of steam assisted cooking-easy steam cleaning operations and the hardness of the water used, lime stains may occur on the oven base.
  - To remove the lime that may occur in the water pool on the oven base after steam assisted cooking-easy steam cleaning operations, add 350 cc of white vinegar (acidity of the vinegar shall not exceed 6%) to the water pool on the base of the oven at ambient temperature after every 2 or 3 operations, and then wait for 30 minutes. After 30 minutes, clean this area with a soft wet cloth and dry with a dry cloth.
  - During steam-assisted cooking, it is recommended to add water in the amount stated in the cooking table.
- Prevention against possible fire risk!
- Ensure all electrical connections are secure and tight to prevent risk of arcing.
  - Do not use damaged cables or extension cables.

- Ensure liquid or moisture is not accessible to the electrical connection point.

### **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**

- **WARNING:** Accessible parts may become hot during use. Young children should be kept away.
- 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.

- Electrical 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.
- 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.

### **Disposing of the old product**

#### **Compliance with the WEEE Directive and Disposing of the Waste Product:**



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

This product has been manufactured with high quality parts and materials which can be reused and are suitable for recycling. Do not dispose of the waste product with normal domestic and other wastes at the end of its service life. Take it to the collection center for the recycling of electrical and electronic equipment. Please consult your local authorities to learn about these collection centers.

#### **Compliance with RoHS Directive:**

The product you have purchased complies with EU RoHS Directive (2011/65/EU). It

does not contain harmful and prohibited materials specified in the Directive.

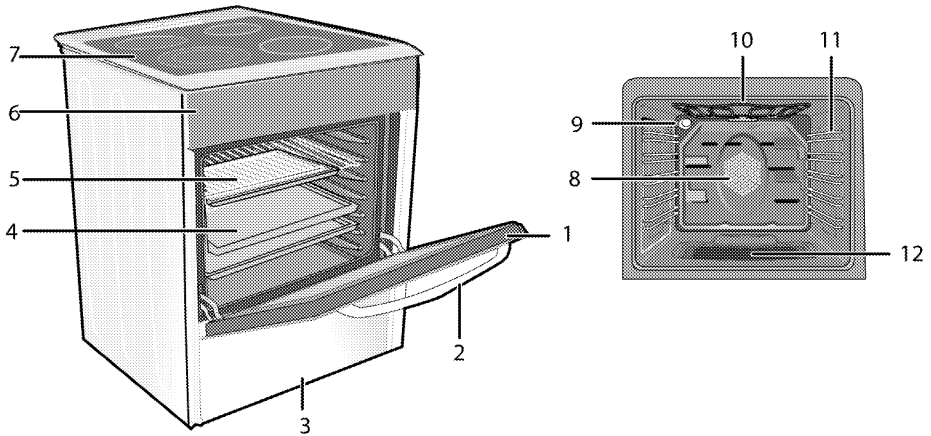
### **Package information**

- Packaging materials of the product are manufactured from recyclable materials in accordance with our National

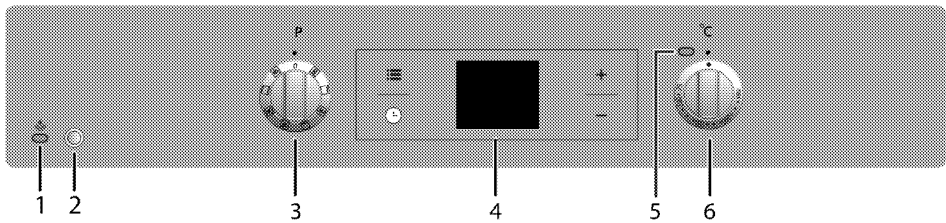
Environment Regulations. Do not dispose of the packaging materials together with the domestic or other wastes. Take them to the packaging material collection points designated by the local authorities.

## 2 General information

### Overview



- |                 |                                  |
|-----------------|----------------------------------|
| 1 Front door    | 7 Burner plate                   |
| 2 Handle        | 8 Fan motor (behind steel plate) |
| 3 Lower part    | 9 Lamp                           |
| 4 Tray          | 10 Grill heating element         |
| 5 Wire shelf    | 11 Shelf positions               |
| 6 Control panel | 12 Water pool                    |



- |  |   |
|--|---|
| 1 Steam assisted cooking/cleaning lamp   | 2. Standard tray                                |
| 2 Steam assisted cooking/cleaning button | Used for pastries, frozen foods and big roasts. |
| 3 Function knob                          |   |
| 4 Digital timer                          |   |
| 5 Warning lamp                           |   |
| 6 Thermostat knob                        |   |

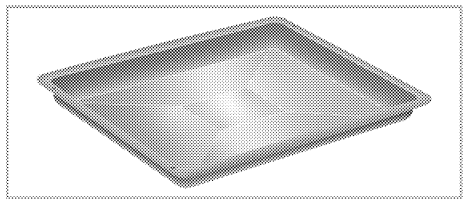
### Package contents

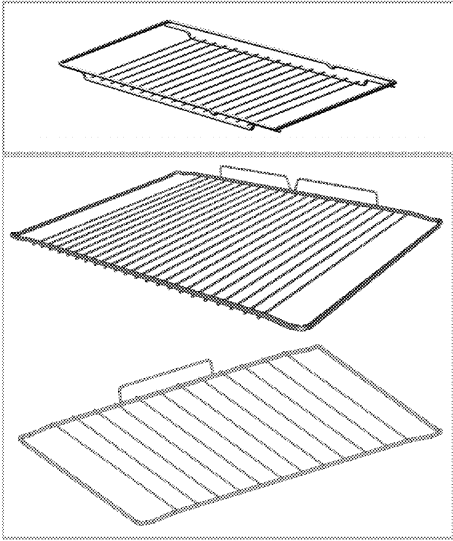
**i** Accessories supplied can vary depending on the product model. Not every accessory described in the user manual may exist on your product.

#### 1. User manual

#### 3. Wire grill

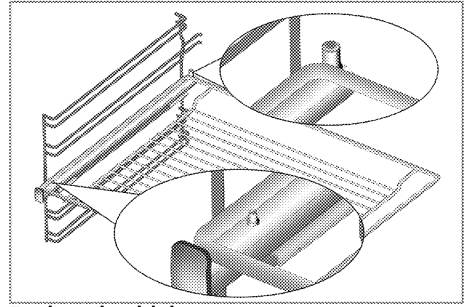
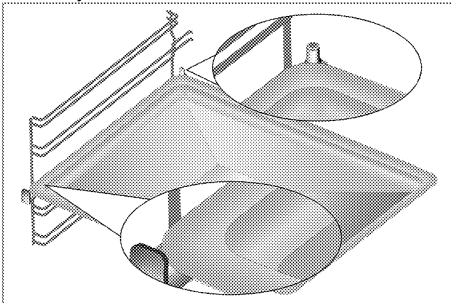
Used for roasting and for placing the food to be baked, roasted or cooked in casserole dishes to the desired rack.





**4. Placing the wire shelf and tray onto the telescopic racks properly (This feature is optional. It may not exist on your product.)**

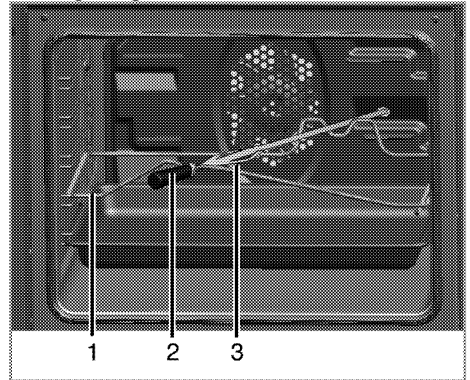
Telescopic racks allow you to install and remove the trays and wire shelf easily. When using the tray and wire shelf with telescopic racks, make sure that the pins at the rear section of the telescopic rack stands against the edges of the wire shelf and tray.



**5. Rotisserie chicken**

Used to grill meat, poultry and fish evenly from all sides.

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



- 1 Turn spit frame
- 2 Plastic handle \*
- 3 Fork


\* (Varies depending on the product model.)


## Technical specifications


<b>GENERAL</b>	
External dimensions (height / width / depth)	850 mm/500 mm/600 mm
Voltage / frequency	1N~220-240V/3N~380-415V 50 Hz
Total power consumption	9,2 kW
Cable type / section	min.H05VV-FG (1N) 3 x 6 mm <sup>2</sup> / (3N) 5 x 1,5 mm <sup>2</sup>
<b>HOB</b>	
<b>Burners</b>	
Rear left	<b>Induction cooking plate</b>
Dimension	145 mm
Power	1600/1800W
Front left	<b>Induction cooking plate</b>
Dimension	180 mm
Power	2000/2300 W
Front right	<b>Induction cooking plate</b>
Dimension	145 mm
Power	1600/1800 W
Rear right	<b>Induction cooking plate</b>
Dimension	180 mm
Power	2000/2300 W
<b>OVEN/GRILL</b>	
Main oven	<b>Multifunction oven</b>
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 60350-1 / IEC 60350-1 standard. Those values are determined under standard load with bottom-top heater or fan assisted heating (if any) functions.

Energy efficiency class is determined in accordance with the following prioritization depending on whether the relevant functions exist on the product or not. 1-Cooking with eco-fan, 2- Turbo slow cooking, 3- Turbo cooking, 4- Fan assisted bottom/top heating, 5-Top and bottom heating.

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

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

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

### 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.

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

**!** The product must be installed in accordance with all local electrical regulations.

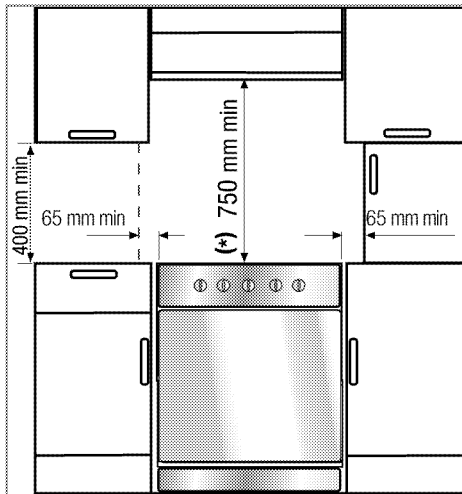
**!** Prior to installation, visually check if the product has any defects on it. If so, do not have it installed. Damaged products cause risks for your safety.

#### 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. If the range is placed on a base, measures have to be taken to prevent the appliance slipping from the base.

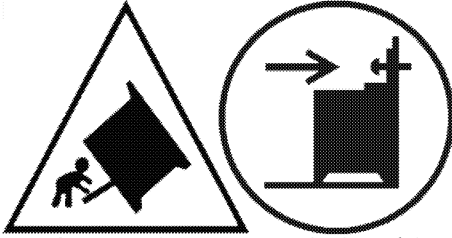
The appliances must not be installed behind a decorative door in order to avoid overheating.



- This product is a class 1 device according to EN 30-1-1 standard, 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.
- 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. If not defined any size in the hood manual, this height should be at least 650 mm.
- Any kitchen furniture next to the appliance must be heat-resistant (100 °C min.).



## Warning - Risk of tipping!



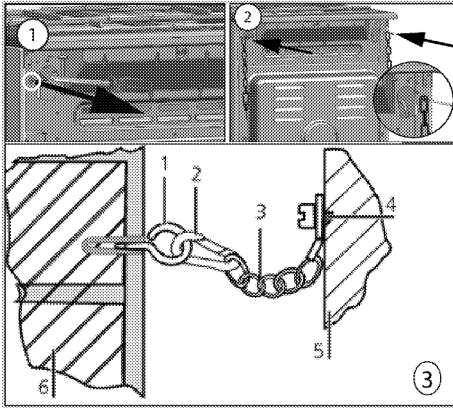
**Warning:** In order to prevent tipping of the appliance, this stabilizing means must be installed. Refer to the instructions for installation.

## Safety chain

### If your product has 2 safety chains;

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

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

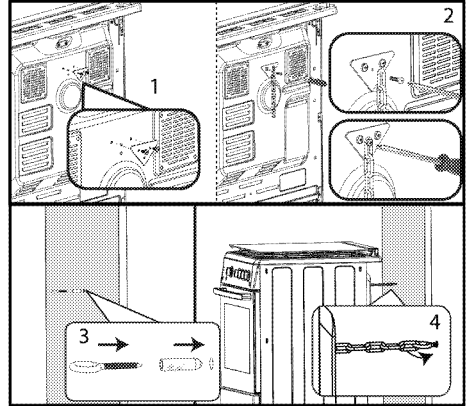


- 1 Stability hook
- 2 Locking mechanism
- 3 Safety chain (supplied and mounted to oven)
- 4 Firmly fix chain to cooker rear
- 5 Rear of cooker
- 6 Kitchen wall

### If your product has 1 safety chain;

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

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



**i** Stability chain to be as short as practicable to avoid oven tilting forward and diagonal to avoid oven side tilting.

Cooker stability chain for cookers is not designed with bracket engagement slot.

## Installation and connection

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

**i** Do not install the product next to refrigerators or freezers. The heat emitted by the product will increase the 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** Do not use the door and/or handle to carry or move the product. The door, handle or hinges get damaged.

## Electrical connection

Connect the product to a grounded outlet/line protected by a miniature circuit breaker of suitable capacity as stated in the "Technical specifications" table. Have the grounding installation made by a qualified electrician while using the product with or without a transformer. Our company shall



not be liable for any damages that will arise due to using the product without a grounding installation in accordance with the local regulations.

**!** The product must be connected to the mains supply only by an authorised and qualified person. The product's warranty period starts only after correct installation. Manufacturer shall not be held responsible for damages arising from procedures carried out by unauthorised persons.

**!** The power cable must not be clamped, bent or trapped or come into contact with hot parts of the product. A damaged power cable must be replaced by a qualified electrician. Otherwise, there is risk of electric shock, short circuit or fire!

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.

**!** Before starting any work on the electrical installation, disconnect the product from the mains supply. There is the risk of electric shock!

## Connecting the power cable

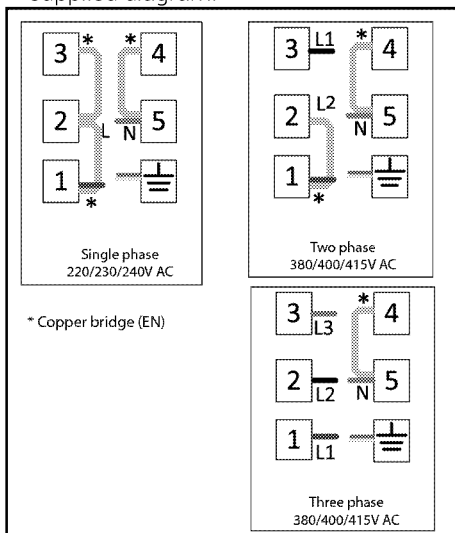
**i** While performing the wiring, you must apply with the national/local electrical regulations and must use the appropriate socket outlet/line and plug for oven. In case of the product's power limits are out of current carrying capability of plug and socket outlet/line, the product must be connected through fixed electrical installation directly without using plug and socket outlet/line.

1. **If a power cable is not supplied together with your product**, a power cable that you would select from the table (*Technical specifications, page 14*) in accordance with the electrical installation at your home must be connected to your product by following the instructions in cable diagram.

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.

**i** Additional protection by a residual current circuit breaker is recommended.

2. Open the terminal block cover with a screwdriver.
3. Insert the power cable through the cable clamp below the terminal and secure it to the main body with the integrated screw on cable clamping component.
4. Connect the cables according to the supplied diagram.



5. After completing the wire connections, close the terminal block cover.
6. Route the power cable so that it will not contact the product and get squeezed between the product and the wall.

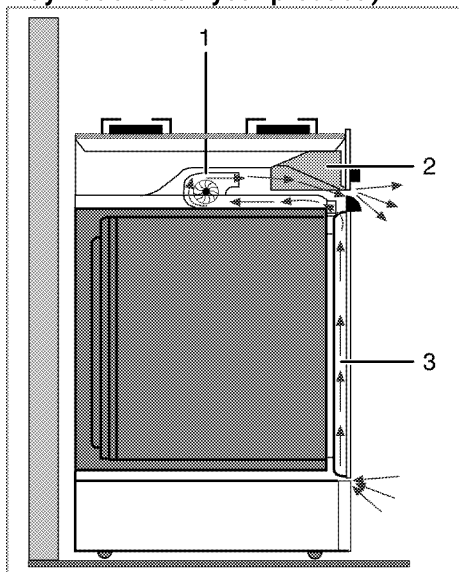
**i** Power cable must not be longer than 2m because of safety reasons.

- 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.

**For products with cooling fan (This may not exist on your product.)**



1 Cooling fan

- 2 Control panel
- 3 Door

The cooling fan cools both the control panel and the front of the appliance.

**i** Cooling fan continues to run for up to 20-30 minutes (approx.) even after the oven is turned off.

**Final check**

1. Reconnect the product to the mains.
2. Check electrical functions.

**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.

**i** Do not place any objects onto the product and move it in upright position.

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

## 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.
- Information on energy efficiency according to EU 66/2014 can be found on the product fiche given with the product.

### Initial use

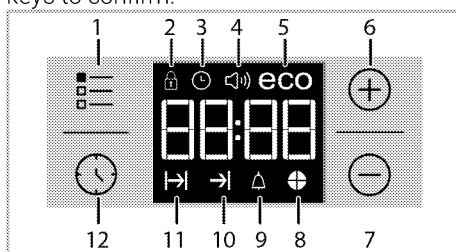
#### Time setting

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

Press **+**/**-** keys to set the time of the day after the oven is energized for the first time.


**i** For touch control models, touch **≡** first and then use **+**/**-** to set the time of the day.

Confirm the setting by touching **⌚** symbol and wait for 4 seconds without touching any keys to confirm.




- 1 Adjustment key
  - 2 Key lock symbol
  - 3 Clock symbol
  - 4 Alarm volume symbol \*
  - 5 Eco mode symbol
  - 6 Plus key
  - 7 Minus key
  - 8 Time slice symbol
  - 9 Alarm symbol
  - 10 End of Cooking Time symbol\*
  - 11 Cooking Time symbol
  - 12 Program key
- \* (Varies depending on the product model.)

**i** If the initial time is not set, clock will run starting from **12:00** and **⌚** symbol will be displayed. The symbol will disappear once the time is set.

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

### First cleaning of the appliance

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


Do not use aggressive detergents, cleaning powders/creams or any sharp objects during cleaning.

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

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.


 Hot surfaces cause burns!  
Product may be hot when it is in use. Never touch the hot burners, inner sections of the oven, heaters and etc. Keep children away.  
Always use heat resistant oven gloves when putting in or removing dishes into/from the hot oven.

### 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 28*.
5. Operate the oven for about 30 minutes.
6. Turn off your oven; See *How to operate the electric oven, page 28*

### 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 35*.
4. Operate the grill about 15 minutes.
5. Turn off your grill; see *How to operate the grill, page 35*

 Smoke and smell may emit for a couple of hours during the initial operation. This is quite normal. Ensure that the room is well ventilated to remove the smoke and smell. Avoid directly inhaling the smoke and the smell that emits.

## 5 How to use the hob

### General information about cooking



Never fill the pan with oil more than one third of it. Do not leave the hob unattended when heating oil. Overheated oils bring risk of fire.

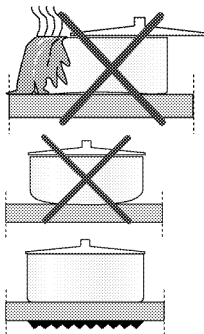
**Never attempt to extinguish a possible fire with water!** When oil catches fire, cover it with a fire blanket or damp cloth. Turn off the hob if it is safe to do so and call the fire department.

- 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.

### Saucepan selection

- 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.



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.

Boiling behaviour may vary depending on the pot types, size of the pot and size of the cooking zone. For a more homogenous boiling behaviour a one step larger cooking zones might be used. To use a larger cooking zone has no negative effect on energy consumption at induction hobs, because the heat is only created in relevant pot area.

**For induction hobs, use only vessels suitable for induction cooking.**

#### Saucepan test

Use following methods to test whether your saucepan is compatible with the induction hob or not.

1. Your saucepan is compatible if its base holds magnet.
2. Your saucepan is compatible if "UL" does not flash when you place your saucepan on cooking zone and start the hob.

You can use steel, teflon or aluminium saucepans with special magnetic base that contains labels or warnings indicating that the saucepan is compatible with induction cooking. Glass and ceramic vessels, pots and the stainless steel vessels with non-

magnetic aluminium base should not be used.

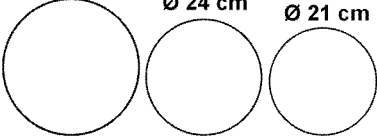
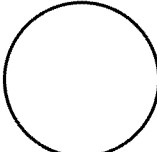
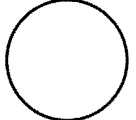
### Pan detection-focusing system

In induction cooking, energy is generated only in the area where the base of the pan on the respective cooking zone covers. The base of the pan is detected by the induction system and only this area is automatically heated. If the pan is removed from the cooking zone during cooking, the cooking process will be stopped. "L" symbol flashes. (For some hob models, the selected cooking zone level and "L" flash respectively.

### Safe use

Do not select high heating levels when you will use a non-sticking (teflon) saucepan with no oil or with very little oil.

### Selecting cooking zone suitable to the vessel

<p><b>Large cooking zone</b> Ø 28-32</p> <p>Ø 24 cm    Ø 21 cm</p> 	<p><b>Normal cooking zone</b> Ø 18 cm</p> 	<p><b>Small cooking zone</b> Ø 14,5-15 cm</p> 
<p><b>Large cooking zone</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>Automatically fits to the saucepan.</li> <li>Distributes the power ideally.</li> <li>Provides perfect heat distribution. Used to cook dishes such as large crepes or large fishes rare or very rare.</li> </ul>	<p><b>Normal cooking zone</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>Automatically fits to the saucepan.</li> <li>Distributes the power ideally.</li> <li>Provides perfect heat distribution. Used for all kinds of cookings.</li> </ul>	<p><b>Small cooking zone</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>Used for slow cookings (sauces, creams)</li> <li>Used to prepare small portions or portions based on number of persons.</li> </ul>

### Using the hobs



Do not allow any object to drop on the hob. Even small objects such as a saltshaker may damage the hob. Do not use cracked hobs. Water may leak through these cracks and cause short circuit.

In case of any kind of damage on the surface (eg., visible cracks), switch off the product immediately to minimize the risk of electric shock.

Do not put metal items such as forks, knives or saucepan covers onto your hob since they can get heated.

Never use aluminium foil for cooking. Never place food items wrapped with aluminium foil onto the cooking zone.

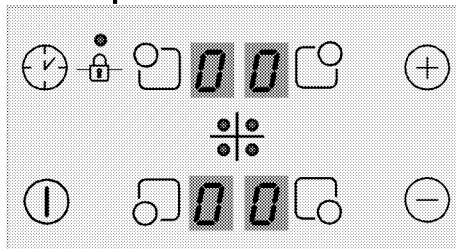


If there is an oven under your hob and if it is running, sensors of the hob can decrease the cooking level or turn off the hob.



When the hob is running, keep items with magnetic properties such as credit cards or cassettes away from the hob.

### Control panel



### Specifications










On / Off key



Temperature setting/Increasing timer

setting/Increasing timer

	Temperature setting/Decreasing timer
	Keylock
	Enable/disable timer
	Front Left Cooking Zone Selection key
	Rear Left Cooking Zone Selection key
	Rear Right Cooking Zone Selection key
	Front Right Cooking Zone Selection key

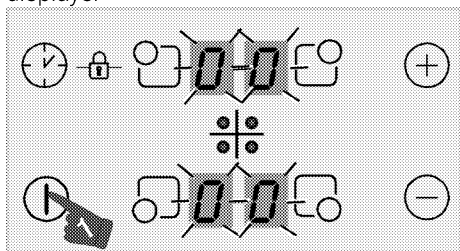
**i** Graphics and figures are for informational purposes only. Actual displays and functions may vary according to the model of your hob.

**i** This product is controlled with a touch control panel. Each operation you make on your touch control panel will be confirmed by an audible signal.

**i** Always keep the control panel clean and dry. Having damp and soiled surface may cause problems in the functions.

### Turning on the hob

1. Touch the "⏸" key on the control panel. "0" icon appears on all cooking zone displays.



**i** If no operation is performed within 20 seconds, the hob will automatically return to Standby mode.

### Turning off the hob

1. Touch the "⏸" key on the control panel. The hob will turn off and return to Standby mode.

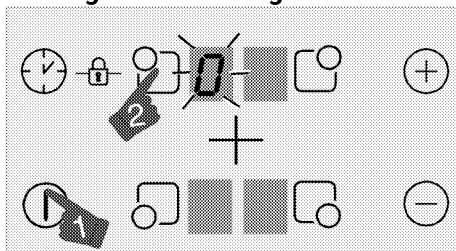
**i** "H" or "h" symbol that appears on the cooking zone display indicates that the cooking zone is still hot. Do not touch cooking zones.

### Residual heat indicator

"H" symbol that appears on the cooking zone display indicates that the hob is still hot and may be used to keep a small amount of food warm. This symbol will soon turn to "h" symbol meaning less hot.

**i** When power is cut off, residual heat indicator will not light up and does not warn the user against hot cooking zones.

### Turning on the cooking zones



1. Touch "⏸" key to turn on the hob.  
2. Touch the selection key of the cooking zone you want to turn on.

"0" symbol appears on the cooking zone display and the related display illuminates more brightly.

**i** If no operation is performed within 20 seconds, the hob will automatically return to Standby mode.

### Setting the temperature level

**i** The product might start-stop when it is operating on levels from 1 to 7, especially with cookware with a small diameter and when water-oil is little. This is not a fault.

Touch "+" or "-" keys to set the temperature level between "1" and "9" or "9" and "1".

**i** The outer section of the 280 mm induction hob cooking zone (if your product is equipped with a 280 mm induction hob cooking zone) is activated only when a saucepan large enough to cover the cooking zone is placed on the cooking zone and the temperature is set to a level higher than 8.

### Turning off the cooking zones:

A cooking zone can be turned off in 3 different ways:

1. **By dropping the temperature level to "0"**

You can turn the cooking zone off by dropping the temperature adjustment to "0" level.

2. **By touching the relevant cooking zone symbol "☐" for a certain time**

Turn on the cooking zone by pressing relevant symbol "☐" for a certain time to drop temperature value to "0".

3. **By using the turn-off on the timer option for the desired cooking zone**

When the time is over, the timer will turn off the cooking zone assigned to it. "0" or "00" will appear on related display.

When the time is over, an audible alarm will sound. Touch any key on the control panel to silence the audible alarm.

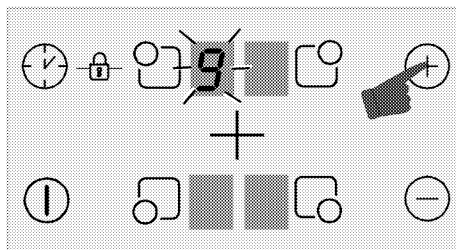
### High Power (Booster)

**(This feature is optional. It may not exist on your product.)**

For rapid heating, you can use booster function "P". However, this function is not recommended for cooking a long time. Booster function may not be available in all cooking zones.

### Turning on High Power (Booster) :

1. Touch "⏻" key to turn on the hob.
2. Select the desired cooking zone by touching the cooking zone selection keys.
3. Touch "⊕" or "⊖" key firstly to reach the level "9".



4. When the cooking zone is at level "9", touch "⊕" key once to set cooking zone temperature to "P".

### Turning off High Power (Booster) :

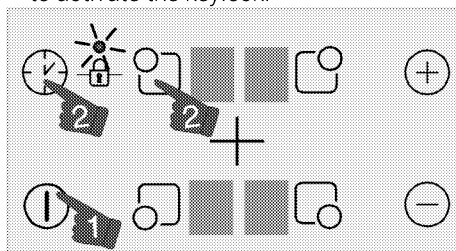
- To disable the Booster function, touch "⊖" and set the temperature to level "9". Cooking zone goes out of booster and continues to operate at level "9".
- You can decrease the temperature level by touching "⊖" or you can switch off the cooking zone completely by decreasing the temperature level to "0".

### Keylock

You can activate the keylock to avoid changing the functions by mistake when the hob is operating.

### Activating the keylock

1. Touch "⏻" key to turn on the hob.
2. Touch "⏻" and "☐" keys simultaneously to activate the keylock.



» Keylock will be activated and the dot on the symbol "🔒" will light up.

**i** If you turn the hob off when the keys are locked, the keylock will be activated next time you turn the hob on again. Key lock must be deactivated in order to be able to operate the hob.



## Deactivating the keylock

1. When the keylock is active, touch "⏸" and "🔒" keys simultaneously.  
» Keylock will be deactivated and the dot on the symbol "🔒" will disappear.

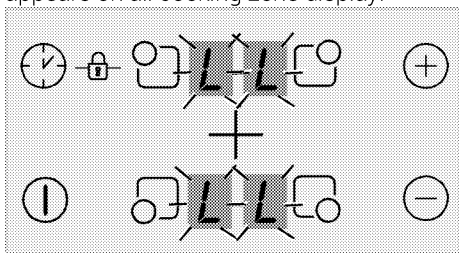
## Childlock (This feature is optional. It may not exist on your product.)

You can protect the hob against being operated unintentionally in order to prevent children from turning on the cooking zone. Child Lock can only be activated and deactivated in Standby mode.

**i** Child lock will be cancelled in case of power failure.

## Activating the childlock (This feature is optional. It may not exist on your product.)

1. Touch "⏸" key to turn on the hob.
2. Touch "⊖" and "⊕" keys simultaneously  
After "beep" signal touch "⊕" to activate the childlock.  
» Childlock will be activated and "L" symbol appears on all cooking zone display.



## Deactivating the childlock (This feature is optional. It may not exist on your product.)

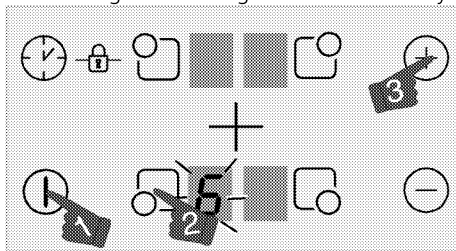
1. When the keylock is active, touch "⏸" key to turn on the hob.
2. Touch "⊖" and "⊕" keys simultaneously  
After "beep" signal touch "⊖" to deactivate the childlock.  
» Childlock will be deactivated and "L" symbol disappears on all cooking zone display.

## Timer function

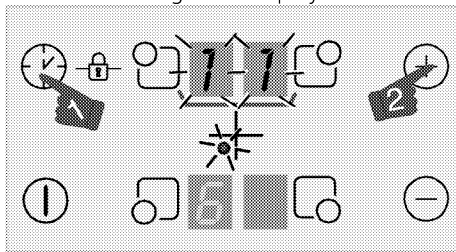
This function facilitates cooking for you. It will not be necessary to attend the oven for the whole cooking period. Cooking zone will be turned off automatically at the end of the time you have selected.

## Activating the timer

1. Touch "⏸" key to turn on the hob.
2. Select the desired cooking zone by touching the cooking zone selection keys.



3. Touch "⊕" or "⊖" keys to set the desired temperature level.
4. Touch "⏸" key to turn the timer on.  
"00" symbol will illuminate on timer display and decimal point will appear on the selected cooking zone display.



**i** Right rear and left rear cooking zone displays serve as timer display when the timer is active.

5. Touch "⊕" or "⊖" keys to set the desired time.  
**i** The timer can only be set for the cooking zones already in use.  
**i** Repeat the above procedures for the other cooking zones for which you wish to set the timer.

**i** Timer cannot be adjusted unless the cooking zone and the temperature value for the cooking zone are selected.

**i** When the cooking zone for which a timer was set is selected, you can see the remaining time by touching the "⌚" key again.

### Deactivating the timer

Once the set time is over, the hob will automatically turn off and give an audible warning.

Press any key to silence the audio warning.

### Turning off the timers earlier

If you turn off the timer earlier, the hob will carry on operating at the set temperature until it is turned off.

1. Select the cooking zone you want to turn off.

2. Touch "⌚" key to turn the timer on.

3. Until "00" appears on the timer screen, touch "⊖" to set the value to "00".

Dot shaped light on the relevant cooking zone display itself turns off **completely** after having flashed for a certain period of time and the timer is cancelled.

### Using induction cooking zones safely and efficiently

**Operating principles:** Induction hob heats directly the cooking vessel as a feature of its operating principles. Therefore, it has various advantages when compared to other hob types. It operates more efficiently and the hob surface does not heat up. Induction hob is equipped with superior safety systems that will provide you maximum usage safety.

**i** Your hob can be equipped with induction cooking zones with a diameter of 145, 180, 210-280 mm depending on the model. With induction feature, each cooking zone detects each vessel placed on them. Energy builds up only where the vessel contacts with the cooking zone and thus, minimum energy consumption is achieved.

### Operation time constraints

The hob control is equipped with an operation time limit. When one or more cooking zones are left on, the cooking zone will automatically be deactivated after a certain period of time (see Table-1). If there is a timer assigned to the cooking zone, the timer display will also turn off later.

Operation time limit depends on the selected temperature level. Maximum operation time is applied at this temperature level.

The cooking zone may be restarted by the user after it is turned off automatically as described above.

**Table-1:** Operation time limits

Temperature level	Operation time limit - hour
0	0
1	6
2	6
3	5
4	5
5	4
6	1,5
7	1,5
8	1,5
9	20-30 min.
P (Booster)	5-10 min. (*)
(*) The hob will drop to level 9 after 5 minutes	

### Overheating protection

Your hob is equipped with some sensors ensuring protection against overheating. Following may be observed in case of overheating:

- Active cooking zone may be turned off.

- Selected level may drop. However, this condition cannot be seen on the indicator.

### **Overflow safety system**

Your hob is equipped with overflow safety system. If there is any overflow that spills onto the control panel, system will cut the power connection immediately and turn off your hob. "F" warning appears on display during this period.

### **Precise power setting**

Induction hob reacts the commands immediately as a feature of its operating principles. It changes the power settings very fast. Thus, you can prevent a cooking pot (containing water, milk and etc.) from overflowing even if it was just about to overflow.

### **Noises**

#### **User may hear noises while cooking**

During using the hob there may be some noises depending on the base material of the pots. These noises are a normal part of induction technology. It is not a defect.

#### **Possible noise causes and types:**

##### **Fan noise**

The hob has a fan which activates automatically according to temperature of the product. Fan has different driving levels and according the temperature it is activated different levels.

### **Low buzzing noise like transformer operation**

This is nature of the induction technology. Since heat is directly transferred to cookware base, there may be such buzzing noise depending on the material of the cookware. Therefore user can hear different noises with different cookwares.

#### **Crakling**

There may be crakling noises while cooking. This is because of the material and construction of the cookware base. If cookware is made of different layers with different materials, crakling noise may occur.

#### **Whistling noises**

There may be whistling noises while cooking two hotplates on same side of the hob with different cooking levels.

#### **Empty pot**

Noise can be heard if an empty pot is heated. When you put water or food in it, this sound will clear away.



If the surface of the touch control panel is exposed to intense vapor, entire control system may become deactivated and give error signal.



Keep the surface of the touch control panel clean. Erroneous operation may be observed.

## 6 How to operate the oven

### General information on baking, roasting and grilling

- ⚠ Hot surfaces cause burns!  
Product may be hot when it is in use. Never touch the hot burners, inner sections of the oven, heaters and etc. Keep children away.  
Always use heat resistant oven gloves when putting in or removing dishes into/from the hot oven.

- ⚠ Be careful when opening the oven door as steam may escape.  
Exiting steam can scald your hands, face and/or eyes.

### Tips for baking

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

### Tips for roasting

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

### Tips for grilling

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

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

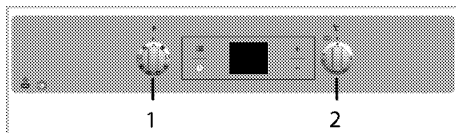


Foods that are not suitable for grilling carry the risk of fire. Only grill food which is suitable for intensive grilling heat.

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

### How to operate the electric oven

#### Select temperature and operating mode



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

## Switching off the electric oven

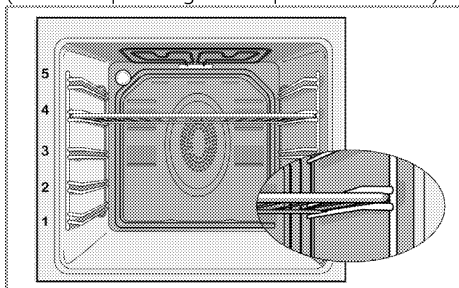
Turn the function knob and temperature knob to off (upper) position.

## 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.

(Varies depending on the product model.)



## Using the steam function

Your oven has a steam-assisted cooking function. During cooking, the water supplied to the bottom plate of the oven will get vaporised with the help of heat, and this steam will ensure better cooking results.

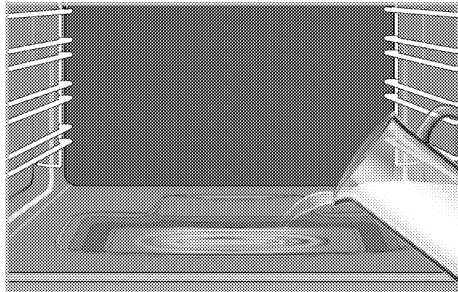
Steam ensures that the surface of pastries are brighter, the crust is more crispy and the size is bigger. Moreover, steam assist reduces loss of moisture in meat, ensuring that it is juicier and more delicious.

**i** Steam assisted cooking can only be done in the steam assisted cooking functions stated in the user manual.

## For steam assisted cooking:

1. Refer to the steam-assisted cooking table to determine the function, temperature, time and the amount of water to be added. For meals not stated in the table, you can determine these values yourself.

2. Depending on your meal, pour the amount of water to be used into the pool on the oven base.



**i** Do not use distilled or filtered water. Use bottled water only. Do not add solutions that are inflammable, contain alcohol or solid particles into the water tank.

3. Set the function knob to the desired steam-assisted operating mode.  
4. Set the temperature knob to the desired temperature.

5. Press the steam-assisted cooking/cleaning button on the control panel.

» Oven heats up to the adjusted temperature and maintains it. During heating, temperature lamp stays on. The temperature light will go off once the inner temperature of the oven reaches the set temperature.

6. Place the meal on the recommended shelf.

**!** Be careful when opening the oven door as steam may escape. Exiting steam can scald your hands, face and/or eyes.

» Cooking process starts.

7. At the end of the cooking process, turn the function and temperature buttons to off position to switch off the oven.

**i** After each cycle of steam assisted cooking, check if there is water on the oven base. If so, use a dry cloth to wipe the water once the oven has cooled down. Otherwise, water remained on the oven base might cause limescale.

## Operating modes

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

**i** "Steam assisted cooking button" the button is only active in the operating modes specified below. In other operating modes not specified, this button will not operate even if it is pressed. When this button is pressed in any operating mode, it does not mean that this function is working or not working. This is not a fault.

### Top and bottom heating



Top and bottom heating are in operation. Food is heated simultaneously from the top and bottom. For example, it is suitable for cakes, pastries, or cakes and casseroles in baking moulds. Cook with one tray only. This function can be used for steam-assisted cooking. To do this, press the steam-assisted cooking/cleaning button.

### Bottom heating



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



This function can be used for easy steam cleaning. To do this, press the steam-assisted cooking/cleaning button.

### Fan supported bottom/top heating



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

### Operating with fan



The oven is not heated. Only the fan (in the rear wall) is in operation. Suitable for thawing frozen granular food slowly at room temperature and cooling down the cooked food. The time required to thaw a whole piece of meat is longer than the food with grains.

### Fan Heating



Warm air heated by the rear heater is evenly distributed throughout the oven rapidly by means of the fan.

It is suitable for cooking your meals in different rack levels and preheating is not required in most cases. Suitable for cooking with multi trays.

This function can be used for steam-assisted cooking. To do this, press the steam-assisted cooking/cleaning button.

### "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.

### Grill+Fan



Grilling effect is not as strong as in Full Grill

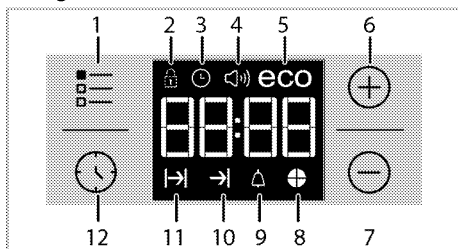
- Put small or medium-sized portions in correct shelf position under the grill heater for grilling.
- Turn the food after half of the grilling time.

## Full grill with turnspit



Full grill and turnspit are in operation. It is suitable for grilling and making rotisserie with large pieces of meat.

## Using the oven clock



- 1 Adjustment key
  - 2 Key lock symbol
  - 3 Clock symbol
  - 4 Alarm volume symbol \*
  - 5 Eco mode symbol
  - 6 Plus key
  - 7 Minus key
  - 8 Time slice symbol
  - 9 Alarm symbol
  - 10 End of Cooking Time symbol\*
  - 11 Cooking Time symbol
  - 12 Program key
- \* (Varies depending on the product model.)

**i** Maximum time that can be set for end of cooking is 5 hours 59 minutes. Program will be cancelled in case of power failure. You must reprogram the oven.

**i** While making any setting, 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** Remaining time will be displayed if cooking time is set when the cooking starts.

## Cooking by setting 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 timer.

1. Select the function for cooking.
  2. Touch until symbol appears on display for cooking time.
  3. Set the cooking time with **+** / **-** keys.
- » » After the cooking time is set, symbol and the time slice will appear on display continuously.
4. Place the dish into the oven and set the temperature with temperature knob. Cooking will start.

» Cooking time starts to count down on display when cooking starts and all parts of time slice symbol is lit. The set cooking time is divided into 4 equal parts and when the time of each parts ends, the symbol of that parts turns off. So you can understand the ratio of remaining cooking time to total cooking time easily.

## Setting the the end of cooking time to a later time; (This feature is optional. It may not exist on your product.)

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

1. Select the function for cooking.
  2. Touch until symbol appears on display for cooking time.
  3. Set the cooking time with **+** / **-** keys.
- » » Once the Cooking Time is set, symbol will appear on display continuously.
4. Touch until symbol appears on display for the end of cooking time.
  5. Press **+** / **-** keys to set the end of cooking time.
- » After the cooking time is set, symbol plus symbol and the time slice will appear on display continuously. Once the cooking starts, symbol disappears.
6. Place the dish into the oven and set the temperature with temperature knob. Cooking will start.

» **Oven timer calculates the startup time by deducting the cooking time from the end of cooking time you have set.** Selected

operating 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.

» Cooking time starts to count down on display when cooking starts and all parts of time slice symbol is lit. The set cooking time is divided into 4 equal parts and when the time of each parts ends, the symbol of that parts turns off. So you can understand the ratio of remaining cooking time to total cooking time easily.


7. After the cooking process is completed, "End" appears on the displayed and the timer gives an audio warning.

8. Audio warning sounds for 2 minutes. To stop the audio warning, just press any key. Audio warning will be silenced and current time will be displayed.

**i** If you press any key at the end of the audio warning, the oven will restart operating. Turn the temperature knob and function knob to "0" (off) position to switch off the oven in order to prevent re-operation of the oven at the end of warning.


## Activating the keylock

You can prevent digital timer from being intervened with by activating the key lock function.

1. Touch  until  symbol appears on display.



» "OFF" will appear on the display.

2. Press  to activate the key lock.


» Once the key lock is activated, "On" appears on the display and the  symbol remains lit.

**i** Digital timer keys are not functional when the key lock is activated. Key lock will not be cancelled in case of power failure.

## To deactivate the keylock

1. Touch  until  symbol appears on display.

» "On" will appear on the display.



2. Disable the key lock by pressing the  key.

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



## Setting the alarm clock

You can use the timer of the product for any warning or reminder apart from the cooking program.


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. Timer will give an audio warning at the end of the set time.


1. Touch  until  symbol appears on display.

**i** Maximum alarm time can be 23 hours and 59 minutes.

2. Set the alarm duration by using  /  keys.

**i** Function keys for alarm tone, time of day, display brightness and temperature keys should be at 0 (OFF) position.

»  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,  symbol starts flashing and the audio warning is heard.


## Turning off the alarm

1. Audio warning sounds for 2 minutes. To stop the audio warning, just press any key.

» Audio warning will be silenced and current time will be displayed.



## Cancelling the alarm;

1. Touch  until  symbol appears on display in order to cancel the alarm.

2. Press and hold  key until "00:00" is displayed.

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

## Changing alarm tone



1. Touch  until  symbol appears on display.



2. Adjust the desired alarm tone with **+** / **-** keys.
  3. The tone you have set will be activated in a short time.
- » Selected alarm tone will appear as **"b-01"**, **"b-02"** or **"b-03"** on the display.

### Changing the time of the day

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


1. Touch  until  symbol appears on display.
2. Set the time of the day with **+** / **-** keys.
3. The time you have set will be activated in a short time.

### Economy mode

You can save energy with economy mode while cooking by setting cooking time in the oven.


This mode completes the cooking with the inner temperature of the oven by switching off the heaters before the end of cooking time.

### Setting the economy mode

1. Touch  symbol until **eco** symbol appears on display.
- » **"OFF"** will appear on the display.
2. Enable economy mode by touching **+** key.


» Once the economy mode is activated, **"On"** appears on the display and the eco symbol remains lit.

### Disabling economy mode


1. Touch  symbol until **eco** symbol appears on display.
- » **"On"** will appear on the display.
2. Disable economy mode by touching **-** key.
- » **"Off"** will be displayed once the eco mode is deactivated.

### Setting the screen brightness


**(This feature is optional. It may not exist on your product.)**














1. Touch  until **d-01** or **d-02** or **d-03** appears on display for display brightness.
2. Set the desired brightness with **+** / **-** keys.
- » The time you have set will be activated in a short time.






### Cooking times table

 The timings in this chart are meant as a guide. Timings may vary due to temperature of food, thickness, type and your own preference of cooking.

### Baking and roasting

 1st rack of the oven is the **bottom** rack.

Dish	Cooking level number	Operating mode	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	20 ... 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
Roasted chicken	One level		2	15 min. 250/max, then 190	55 ... 65

Dish	Cooking level number	Operating mode	Rack position	Temperature (°C)	Cooking time (approx. in min.)
	One level		2	15 min. 220, then 180 ... 190	50 ... 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 oven reached to adjusted temperature.

### Tips for baking cake

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

### Tips for baking pastry

- If the pastry is too dry, increase the temperature by 10°C and decrease the cooking time. Dampen the layers of dough with a sauce composed of milk, oil, egg and yoghurt.
- If the pastry takes too long to bake, pay care that the thickness of the pastry you

have prepared does not exceed the depth of the tray.



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

**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.

### Steam-assisted cooking table

Dish	Accessory to use	Operating mode	Rack position	Temperature (°C)	Amount of water to be used (ml)	Time to add water (min.) **	Cooking time (approx. in min.)	Weight (approx. food weight, in grams)
Bread	Standard tray*		3	200	150	before preheating	35 ... 45	820
Bread	Standard tray*		3	200	250	before preheating	35 ... 45	820

Dish	Accessory to use	Operating mode	Rack position	Temperature (°C)	Amount of water to be used (ml)	Time to add water (min.) **	Cooking time (approx. in min.)	Weight (approx. food weight, in grams)
Chicken with vegetables	Standard tray*		2	15 min. 250/max, then 190	250	before preheating	70 ... 80	2000
Rib steak	Standard tray*		3	15 min. 250/max, then 180	300	before preheating	65 ... 75	1000
Salmon with vegetables	Standard tray*		3	180	250	before preheating	25 ... 35	500
Salmon with vegetables	Standard tray*		3	180	250	before preheating	25 ... 35	500
Coconut cookies	Standard tray*		3	170	200	before preheating	25 ... 35	500
Leavened bun	Standard tray*		3	180	200	before preheating	20 ... 30	1200
Pastry heating (bread, bagels, pastry, bazlama)	Standard tray*		3	120	50	before preheating	15 ... 25	Bread:250 Pastry:500 Bazlama:250 Simit (Turkish style bagel):300

\* These accessories may not supplied with the product.

## How to operate the grill



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

### Switching on the grill

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

### Switching off the grill

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



Foods that are not suitable for grilling carry the risk of fire. Only grill food 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 fatty food may catch fire.

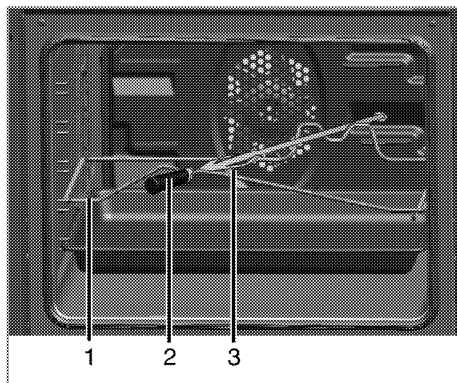
### Turnspit function

When grill function is selected, turnspit motor will start turning.



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

- After selecting the Grill function, skewer the meat or chicken onto the spit by means of the fork (3).
- Insert the turnspit into its slot in the rotation motor located at the rear wall of the oven.  
Place the turnspit onto the spit frame.
- Place the frame to the relevant rack of the oven.
- Place a tray to one of the lower racks in order to collect the fats. Put some water into the tray for ease of cleaning.
- **Do not forget to remove the plastic handle of the turnspit. ((Varies depending on the product model.))**
- When cooking completes, attach the plastic handle and remove your food from the oven. ((Varies depending on the product model.))



- 1 Turnspit frame
  - 2 Plastic handle \*
  - 3 Fork
- \* (Varies depending on the product model.)

### Cooking times table for grilling

#### Grilling with electric grill

Food	Accessory to use	Rack position	Recommended temperature (°C)**	Cooking time (approx. in min.)
Fish	Wire grill	4...5	250/max	20...25 min. #
Sliced chicken	Wire grill	4...5	250/max	25...35 min.
Lamb chops	Wire grill	4...5	250/max	20...25 min.
Roast beef	Wire grill	4...5	250/max	25...30 min. #
Veal chops	Wire grill	4...5	250/max	25...30 min. #
Toast bread*	Wire grill	4	250/max	1...3 min.

#depending on thickness

\*Preheat for 5 minutes

\*\*If the grill temperature of your product cannot be adjusted, the grill will work at the recommended temperature.

Meals in this cooking table are prepared according to EN 60350-1 to make it easier for control institutes to test the product.

Food	Accessory to use	Rack position	Temperature (°C)	Cooking time (approx. in min.)
Toast bread	Wire grill	4	250/max	1...3 min.
Meatballs (beef) - 12 pieces	Wire grill	4	250/max	25...35 min.

Turn the food after 2/3 of the total grilling time.

It is suggested to perform 5 minutes preheating for all foods broiling.

## 7 Maintenance and care

### General cleaning information

#### General warnings

- Wait for the product to cool before cleaning the product. Hot surfaces may cause burns!
- Do not apply the detergents directly on the hot surfaces. This may cause a permanent stains.
- The appliance shall be thoroughly cleaned and dried after each operation. Thus, food residues shall be easily cleaned and these residues shall be prevented from burning when the appliance is used again later. Thus, the service life of the appliance extends and frequently faced problems are decreased.
- Do not use steam cleaning products for cleaning.
- Some detergents or cleaning agents may damage the surface. Do not use abrasive detergents, cleaning powders, cleaning creams, descalers or sharp objects during cleaning.
- There is no need for a special cleaning agent for cleaning after each use. Clean the appliance using dish soap, warm water and a soft cloth or sponge and dry with a dry microfiber cloth.
- Be sure to completely wipe off any remaining liquid after cleaning and immediately clean any food splashing around during cooking.
- Do not wash any component of your appliance in a dishwasher.

#### For the hob:

- Acidic dirt such as milk, tomato paste and oil may cause permanent stains on the hobs and components of the burners/hotplates, clean any overflow fluids immediately after cooling down the hob by turning it off.

#### Inox and stainless surfaces

- Do not use acid or chlorine-containing cleaning agents to clean stainless or inox surfaces and handles.
- Stainless or inox surface may change colour in time. This is normal. After each operation, clean with a detergent suitable for the stainless or inox surface.

- Clean with a soft soapy cloth and liquid (non-scratching) detergent suitable for inox surfaces, taking care to wipe in one direction.
- Remove lime, oil, starch, milk and protein stains on the inox-stainless and glass surfaces immediately without waiting. Stains may rust under long periods of time.

#### Enamelled surfaces

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

#### Catalytic surfaces

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

#### Glass surfaces

- When cleaning glass surfaces, do not use hard metal scrapers and abrasive cleaning materials. They can damage the glass surface.
- Clean the appliance using dishwashing detergent, warm water and a microfiber cloth specific for glass surfaces and dry it with a dry microfiber cloth.

- If there is residual detergent after cleaning, wipe it with cold water and dry with a clean and dry microfiber cloth. Residual detergent residue may damage the glass surface next time.
  - Under no circumstances should the dried-up residue on the glass surface be cleaned off with serrated knives, wire wool or similar scratching tools.
  - You can remove the calcium stains (yellow stains) on the glass surface with the commercially available descaling agent, with a descaling agent such as vinegar or lemon juice.
  - If the surface is heavily soiled, apply the cleaning agent on the stain with a sponge and wait a long time for it to work properly. Then clean the glass surface with a wet cloth.
  - Discolorations and stains on the glass surface are normal and not defects.
- Do not use cleaning agents for cleaning operations you perform while the hob is hot, otherwise permanent stains may occur.

### **Cleaning the control panel**

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

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

- Clean plastic parts and painted surfaces using dishwashing detergent, warm water and a soft cloth or sponge and dry them with a dry cloth.
- Do not use hard metal scrapers and abrasive cleaners. It may damage the surfaces.
- Ensure that the joints of the components of the appliance are not left as damp and with detergent. Otherwise, corrosion may occur on these joints.

### **Cleaning the accessories**

Unless otherwise stated in the user manual, do not wash the product accessories in the dishwasher.

### **Cleaning the hob**

#### **Glass cooking surface**

Follow the cleaning steps described for the glass surfaces in the "General cleaning information" section for the cleaning of glass cooking surface. You may complete your cleaning as per the information below for special cases.

- Sugar-based foods such as dark cream, starch and syrup should be cleaned immediately, without waiting for the surface to cool. Otherwise, the glass cooking surface may be permanently damaged.

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

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

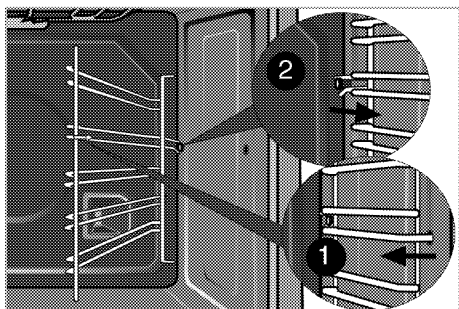
#### **Cleaning the side walls of the oven**

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

If your product is a side rack model, remove the side racks before cleaning your side walls. Then complete the cleaning as described in the "General cleaning information" section according to the side wall surface type.

#### **To remove the side racks:(Varies depending on the product model.) (This feature is optional. It may not exist on your product.)**

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.

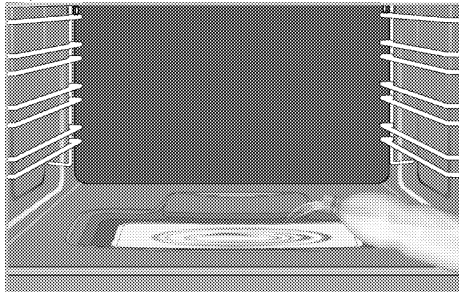


## Cleaning the water pool on the base of the oven

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

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

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



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

**i** Do not use cleaning agents containing acids or chlorides to clean the water pool on the base of the oven. Do not clean the lime that may form in the water pool on the oven base by scraping. Otherwise, the product base shall be damaged.

**In order to increase the cleaning efficiency of limes that may occur in the water pool**

**on the base of the oven, after every 10 uses in addition to the descaling steps above:**

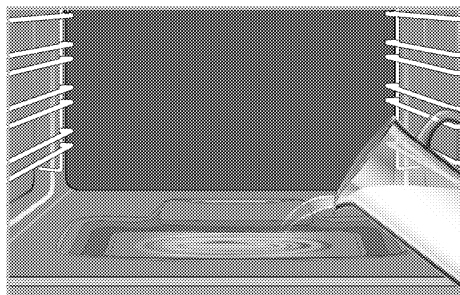
Select an operating function in which the bottom heater is active and run the oven for 2-3 minutes at 100 ° C. After that, turn off the oven and squeeze the oven interior and grill cleaner, which recommended on the website of your product brand, into the water pool on the base of the oven and let it stand for 5 minutes. After 5 minutes, wipe the water pool on the base of the oven with a damp microfiber cloth and dry.

## Easy Steam Cleaning

It ensures easy cleaning because the dirt (having waited not for too long) is softened with the steam that forms inside the oven and the water drops condensing on the inner surfaces of the oven.

1. Remove all accessories inside the oven.
2. Fill 200 ml water in the pool on the base of the oven.

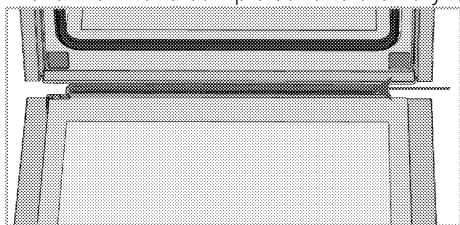
**i** Do not use distilled or filtered water. Use bottled water only. Do not add solutions that are inflammable, contain alcohol or solid particles into the water tank.



3. Press the steam-assisted cooking/cleaning button.
4. Set the oven to easy steam cleaning mode and run it at 100°C for 25 minutes.
5. Open the door and wipe the inner surfaces of the oven with a damp sponge or cloth.
6. Use warm water with washing liquid, a soft cloth or sponge to clean the persistent dirt and wipe it with a dry cloth.

**i** In the easy steam cleaning function, the water in the oven base is expected to evaporate and condense on the inside and door of the oven so that the light dirt on the oven is softened. Condensation on the oven door might cause dripping when opening the door. Wipe the condensation the moment you open the door.

7. (This may not exist on your product.) After condensation in the oven, there might be water or moisture in the pool channel under the oven. After use, clean this pool channel with a damp cloth and then dry it.



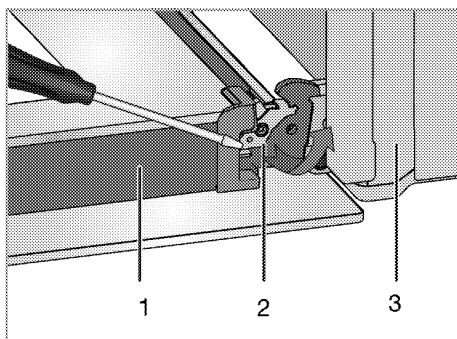
## Cleaning the oven door

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

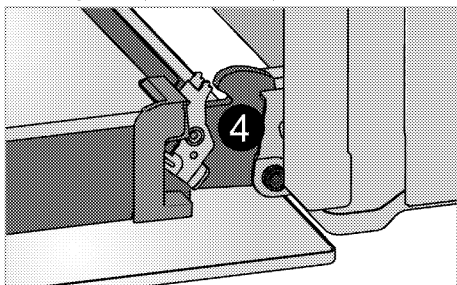
You can remove your oven door and door glasses to clean them. How to remove the doors and windows is explained in the sections "Removing the oven door" and "Removing the inner glasses of the door". After removing the door inner glasses, clean them using a dishwashing detergent, warm water and a soft cloth or sponge and dry them with a dry cloth. Wipe the glass with vinegar and then rinse it against lime residues that may occur on the oven glass.

## Removing the oven door

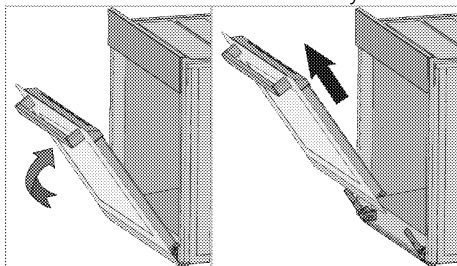
1. Open the front door (1).
2. Open the clips at the hinge housing (2) on the right and left hand sides of the front door by pressing them down as illustrated in the figure.



- 1 Door
- 2 Hinge lock(closed position)
- 3 Oven
- 4 Hinge lock(open position)



3. Move the front door to half-way.



4. Remove the front door by pulling it upwards to release it from the right and left hinges.

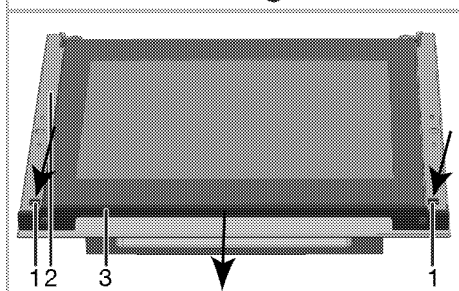
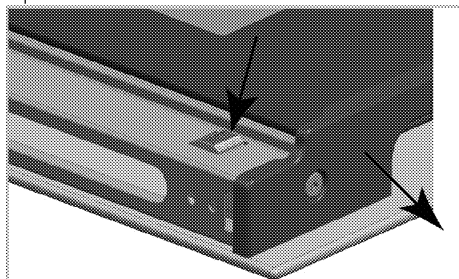
**i** Steps carried out during removing process should be performed in reverse order to install the door. Do not forget to close the clips at the hinge housing when reinstalling the door.

**Removing the door inner glass**  
(This feature is optional. It may not exist on your product.)

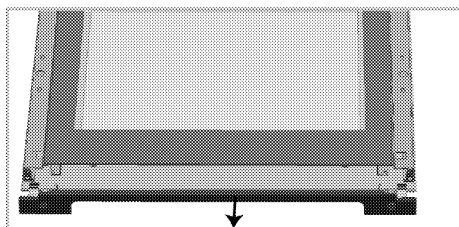


The inner glass panel of the oven door can be removed for cleaning.

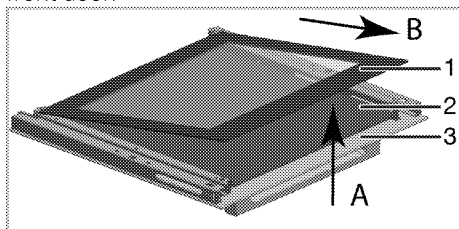
Open the oven door.



- 1 Tab
- 2 Frame
- 3 Profile



As illustrated in the figures above, press on the tabs (1) and pull the profile (3) towards yourself simultaneously to remove the profile attached to the upper side of the front door.



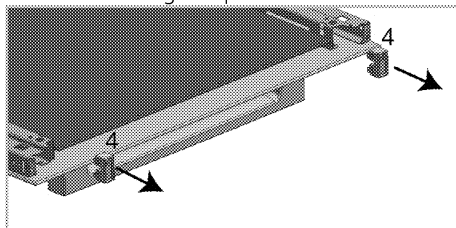
- 1 Innermost glass panel
- 2 Inner glass panel\*

3 Outer glass panel

\* (This may not exist on your product.)

As illustrated in the figure, raise the innermost glass panel (1) slightly in direction 'A' and pull it out in direction 'B'.

If your product is equipped with an inner glass panel; Pull the glass holder connecting elements in the middle as illustrated in the figure to free them from the glass panels.



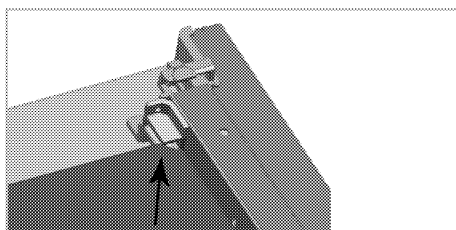
4 Glass holder connecting element\*

\* (This may not exist on your product.)

Repeat the same procedure to remove the inner glass panel (2). The first step to regroup the door is reinstalling inner glass panel (2).

As illustrated in the figure, place the glass panel so that it is inserted to the plastic slot.

**i** Otherwise the glass panel will not seat completely and may get exposed to vibration and break.



When installing the innermost glass panel (1), make sure that the printed side of the panel faces towards the inner glass panel. It is important that the lower corners of the innermost glass panel are seated into the plastic slots.

**i** Otherwise the glass panel will not seat completely and may get exposed to vibration and break.

Please remember to place the glass holding connecting parts into their slots.

Finally, press on the tabs of the profile to make them seat into their slots again.

## Cleaning the oven lamp

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

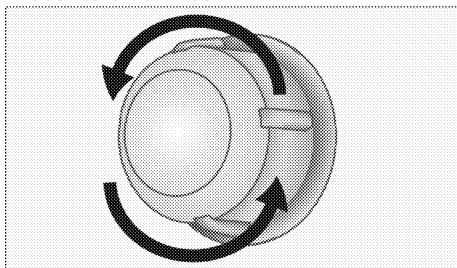
## Replacing the oven lamp

### ⚠ General warnings

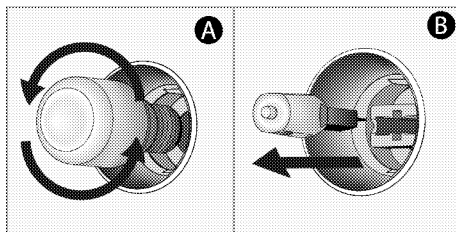
- To avoid the risk of electric shock before replacing the oven lamp, disconnect the electrical connector and wait for the oven to cool. Hot surfaces may cause burns!
- In this oven, an incandescent lamp with a power of less than 40 W, a height of less than 60 mm, a diameter of less than 30 mm or a halogen lamp with socket type G9, a power of less than 60 W is used. The lamps are suitable for operation at temperatures above 300 °C. Oven lamps can be obtained from Authorised Service Agents or technician with licence.
- The position of the lamp may differ from that is shown in the figure.
- The lamp used in this product is not suitable for use in the lighting of home rooms. The purpose of this lamp is to help the user see food products.
- The lamps used in this product must withstand extreme physical conditions such as temperatures above 50 ° C.

### If your oven has a round lamp,

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



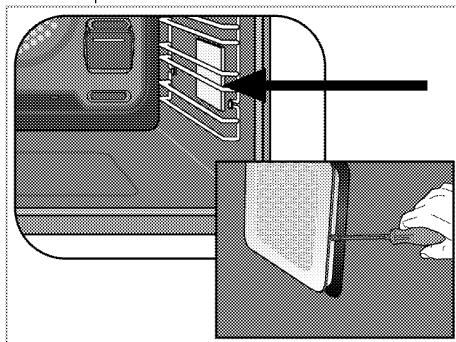
3. If your oven lamp is type (A) shown in the figure below, rotate the oven lamp as shown in the figure and replace it with a new one. If type (B) is a model, pull it out as shown in the figure and replace it with a new one.



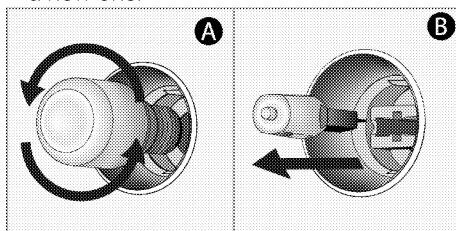
4. Refit the glass cover.

### If your oven has a square lamp,

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



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



5. Refit the glass cover and wire shelves.

## 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.*
- If the display does not light up when you switch the hob on again. >>> *Disconnect the appliance at the circuit breaker. Wait 20 seconds and then reconnect it.*
- Overheat protection is active. >>> *Allow your hob to cool down.*
- The cooking pot is not suitable. >>> *Check your pot.*

### **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.**

- Might not be set to a certain cooking function and/or temperature. >>> *Set the oven to a certain cooking function and/or temperature.*
- 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.*

### **! symbol appears on the cooking zone display.**

- You have not placed the pot on the active cooking zone. >>> *Check if there is a pot on the cooking zone.*
- Your pot is not compatible with induction cooking. >>> *Check if your cooking pot is compatible with induction hob.*
- The cooking pot is not centered properly or the bottom surface of the pot is not wide enough for the cooking zone. >>> *Choose a pot wide enough and center the pot on the cooking zone properly.*
- Cooking pot or cooking zone is overheated. >>> *Allow them to cool down.*

### **Selected cooking zone suddenly turns off during operation.**

- Cooking time for the selected cooking zone may be over. >>> *You may set a new cooking time or finish cooking.*
- Overheat protection is active. >>> *Allow your hob to cool down.*
- An object may be covering the touch control panel. >>> *Remove the object on the panel.*

### **The pot does not get warm even if the cooking zone is on.**

- Your pot is not compatible with induction cooking. >>> *Check if your cooking pot is compatible with induction hob.*
- The cooking pot is not centered properly or the bottom surface of the pot is not wide enough for the cooking zone. >>> *Choose a pot wide enough and center the pot on the cooking zone properly.*

### **(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.*

**i** Consult the Authorised Service Agent or technician with licence 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.

# beko

## Piekarnik

Instrukcja użytkowania



PL



PAPIER Z RECYKLINGU I  
NADAJĄCY SIĘ DO PONÓWNEGO  
PRZETWORZENIA

## Prosimy najpierw przeczytać tę instrukcję obsługi!

Drogi Kliencie,

Dziękujemy za wybór produktu firmy Beko. Mamy nadzieję, że wyrób ten, wyprodukowany zgodnie z najwyższymi wymogami jakościowymi i według najnowszej technologii, służyć Ci będzie jak najlepiej. Prosimy zatem przed użyciem tego wyrobu uważnie przeczytać całą tę instrukcję obsługi i wszystkie inne dostarczone z nim dokumenty i zachować je do wglądu w przyszłości. Jeśli przekażesz ten wyrób komuś innemu, oddajcie mu także tę instrukcję.

Przestrzegaj wszelkich ostrzeżeń i informacji z tej instrukcji.

Pamiętaj, że niniejsza instrukcja użytkowania może odnosić się także do kilku innych modeli. Różnice pomiędzy modelami 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:*

*- 2014/30/WE LVD (Niskie Napięcia)*

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

**Importer: Beko S.A.**

**ul. Puławska 366, 02-819 Warszawa**



**1 Ważne instrukcje i ostrzeżenia dotyczące bezpieczeństwa i ochrony środowiska 4**

Ogólne zasady bezpieczeństwa ..... 4  
 Bezpieczeństwo elektryczne ..... 5  
 Zasady zachowania bezpieczeństwa przy użytkowaniu tego wyrobu ..... 6  
 Zamierzone przeznaczenie ..... 11  
 Bezpieczeństwo dzieci ..... 11  
 Stare urządzenia ..... 11  
 Pozbywanie się materiałów opakowaniowych ..... 12

**2 Informacje ogólne 13**

Opis urządzenia ..... 13  
 Zawartość opakowania ..... 14  
 Dane techniczne ..... 15

**3 Instalacja 16**

Przed zainstalowaniem ..... 16  
 Instalacja i przyłączenie ..... 17  
 Przyszły transport ..... 19

**4 Przygotowanie 21**

Jak oszczędzać energię ..... 21  
 Pierwszy raz ..... 21  
 Ustawianie czasu ..... 21  
 Pierwsze czyszczenie ..... 22  
 Podgrzewanie wstępne ..... 22

**5 Jak używać płyty kuchennej 23**

Ogólne informacje o gotowaniu ..... 23  
 Użytkowanie płyt kuchennych ..... 25  
 Panel sterowania ..... 25

**6 Jak obsługiwać piekarnik 31**

Ogólne informacje o pieczeniu ciast i mięs oraz o grillowaniu ..... 31  
 Jak obsługiwać piekarnik elektryczny ..... 31  
 Korzystanie z funkcji pary ..... 32  
 Tryby pracy ..... 33  
 Korzystanie z zegara piekarnika ..... 34  
 Tabela czasów pieczenia ..... 37  
 Jak obsługiwać grill ..... 39  
 Tabela czasów pieczenia przy grillowaniu ..... 40

**7 Czyszczenie i konserwacja 41**

Ogólne informacje dotyczące czyszczenia ..... 41  
 Czyszczenie akcesoriów ..... 42  
 Czyszczenie płyty ..... 42  
 Czyszczenie panelu sterowania ..... 42  
 Czyszczenie wnętrza piekarnika (strefa pieczenia) ..... 43  
 Czyszczenie drzwiczek piekarnika ..... 44  
 Wymywanie szyby w drzwiczkach ..... 45  
 Czyszczenie oświetlenia piekarnika ..... 46

**8 Rozwiązywanie problemów 48**

## **1 Ważne instrukcje i ostrzeżenia dotyczące bezpieczeństwa i ochrony środowiska**

W rozdziale tym zawarto instrukcje zachowania bezpieczeństwa, które pomogą uniknąć zagrożenia obrażeniem lub szkodą. Nieprzestrzeganie tych instrukcji spowoduje unieważnienie wszelkich gwarancji.

### **Ogólne zasady bezpieczeństwa**

- Urządzenie może być używane przez dzieci w wieku 8 lat i starsze oraz osoby o ograniczonych zdolnościach fizycznych, czuciowych lub umysłowych, lub nieumiejętne i niedoświadczone, jeśli są pod nadzorem lub poinstruowano je w sprawach użytkowania tego urządzenia w sposób bezpieczny i rozumieją związane z tym zagrożenia. Dzieci nie powinny bawić się tym urządzeniem. Dzieciom bez nadzoru nie należy powierzać czyszczenia ani konserwacji.
- Urządzenie może być używane przez osoby (w tym dzieci) niepełnosprawne

fizycznie, psychicznie lub umysłowo, a także przez osoby bez doświadczenia lub wiedzy w zakresie obsługi urządzenia wyłącznie pod nadzorem lub po uprzednim poinstruowaniu w zakresie bezpiecznego korzystania z urządzenia.

Należy dopilnować, aby dzieci nie bawiły się tym urządzeniem.

- W razie przekazania produktu innej osobie do użytku osobistego lub do celów związanych z wykorzystaniem używanego produktu należy przekazać go wraz z podręcznikiem użytkownika, etykietami produktu i innymi stosownymi dokumentami i elementami.
- Nie wolno ustawiać tego urządzenia na podłodze pokrytej wykładziną dywanową. W przeciwnym razie brak przepływu powietrza pod urządzeniem spowoduje przegrzanie jego części elektrycznych. Może to spowodować problemy.



- Instalacje i naprawy musi zawsze wykonywać autoryzowany pracownik serwisowy. Producent nie odpowiada za szkody wynikłe z instalacji i napraw wykonywanych przez osoby nieupoważnione i może z tego powodu unieważnić gwarancję. Przed instalacją uważnie przeczytaj tę instrukcję.
- Nie wolno uruchamiać tego wyrobu, jeśli jest niesprawny lub widocznie uszkodzony.
- Po każdym użyciu sprawdź, czy wyłączony został pokrętła funkcjonalne.

### **Bezpieczeństwo elektryczne**

- W razie awarii tego urządzenia nie należy go używać do czasu naprawy przez autoryzowany serwis. Grozi to porażeniem elektrycznym!
- To urządzenie można podłączyć tylko do gniazdka z uziemieniem o napięciu i z zabezpieczeniem jakie podano w "Danych technicznych". Zleć wykonanie instalacji uziemienia wykwalifikowanemu elektrykowi, niezależnie od

tego, czy używasz transformatora do zasilania. Firma nasza nie ponosi odpowiedzialności za jakiegokolwiek problemy wynikające z braku uziemienia tego urządzenia zgodnie z miejscowymi przepisami.

- Nie wolno myć urządzenia rozlewając nań wodę! Grozi to porażeniem elektrycznym!
- Urządzenie to trzeba odłączyć od zasilania na czas instalacji, konserwacji, czyszczenia i napraw.
- Aby uniknąć zagrożenia w przypadku uszkodzenia przewodu zasilającego, musi go wymienić producent, punkt serwisowy lub osoba o podobnych kwalifikacjach.
- Należy używać tylko kabla zasilającego podanego w "Danych technicznych".
- Urządzenie należy tak zainstalować, aby można było go całkowicie odłączyć od sieci. Odłączenie to należy zapewnić albo poprzez wyjęcie wtyczki z gniazdka, albo wyłączenie wyłącznika, w który wyposażona jest domowa instalacja elektryczna, zgodnie z przepisami budowlanymi.

- Tylna powierzchnia urządzenianagrzewa się w trakcie jego pracy. Upewnij się, że przyłączy 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.
- 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.

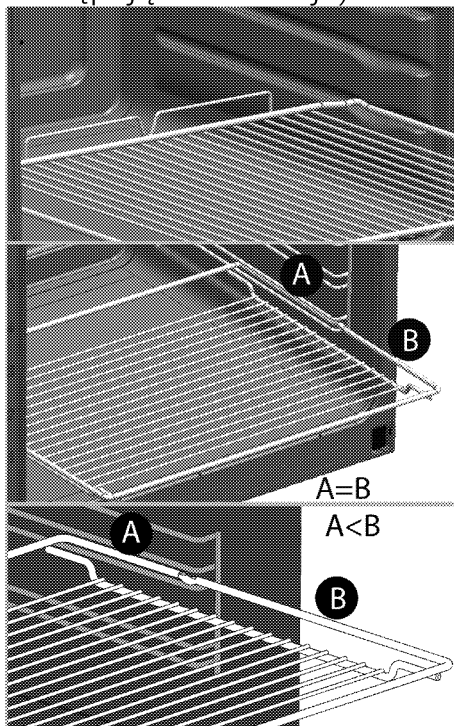
## **Zasady zachowania bezpieczeństwa przy użytkowaniu tego wyrobu**

- **OSTRZEŻENIE:** Podczas użytkowania urządzenie i jego części są gorące. Nie dotykać nagrzanych części. Dzieci poniżej 8 lat mogą przebywać w pobliżu urządzenia wyłącznie pod nadzorem osób dorosłych.
- Nigdy nie wolno używać tego wyrobu w stanie zakłócenia oceny sytuacji lub koordynacji przez konsumpcję alkoholu i/lub innych środków odmieniających świadomość.
- Zachowaj ostrożność, jeśli w potrawach stosuje się napoje alkoholowe. W wysokiej temperaturze alkohol paruje i może się zapalić po zetknięciu z gorącymi powierzchniami.
- Nie umieszczaj żadnych materiałów łatwopalnych w pobliżu tego wyrobu, ponieważ jego boki mogą bardzo się nagrzewać przy pracy.
- W trakcie użytkowania piekarnik nagrzewa się. Należy zachować ostrożność i nie dotykać

elementów grzejnych wewnątrz piekarnika.

- Należy dbać, aby żaden otwór wentylacyjny nie był zakryty.
- Nie podgrzewaj w piekarniku zamkniętych puszek ani szklanych słoików. Ciśnienie, które wytworzy się w takiej puszce/słoiku, może je rozsadzić.
- Nie umieszczaj foremek do pieczenia, naczyń ani folii aluminiowej bezpośrednio na dnie piekarnika. Nagromadzenie ciepła mogłoby zniszczyć dno piekarnika.
- "Do czyszczenia szyby w drzwiczkach piekarnika nie należy używać szorstkich środków czyszczących ani ostrych skrobaków metalowych, ponieważ mogą one zarysować powierzchnię, co może doprowadzić do pęknięcia szyby."
- Do czyszczenia tego urządzenia nie używaj urządzeń parowych, ponieważ może to spowodować porażenie prądem.
- (Różnią się zależnie od modelu piekarnika.) Właściwe umieszczanie rusztu i foremki na stelażach

Właściwe umieszczanie na stelażu rusztu i/lub tacki na ociekający tłuszcz jest niezwykle ważne. Wsuń ruszt lub tackę na ociekający tłuszcz pomiędzy dwie szyny i zanim umieścisz na nim potrawę upewnij się, że jest wypoziomowany (patrz następująca ilustracja).



- Nie używaj tego wyrobu z wyjętą lub pękniętą szybą w przednich drzwiczkach.
- Do wkładania i wyjmowania potraw z gorącego piekarnika zawsze zakładaj odporne na wysokie temperatury rękawice.

- Wyłóż naczynie do pieczenia, lub akcesorium z piekarnika (tackę, ruszt druciany, itp.), papierem do pieczenia, włóż do niego potrawę i wstaw je do wstępnie nagrzanego piekarnika. Utnij nadmiar papieru wystający z naczynia lub akcesorium, aby zapobiec ryzyku dotknięcia elementów grzejnych piekarnika. Nie wolno używać papieru do pieczenia w temperaturze roboczej większej niż wskazana dla tego papieru. Nie wykładaj papierem bezpośrednio dna piekarnika.
- **OSTRZEŻENIE:** Przed wymianą lampy należy się upewnić, że wyjęto przewód zasilający z gniazdka lub wyłączono bezpiecznik, tak aby uniknąć potencjalnego porażenia prądem elektrycznym.
- Aby uniknąć przegrzania, urządzenia nie należy umieszczać za dekoracyjnymi drzwiami.
- Urządzenie należy ustawić bezpośrednio na podłodze. Nie może ono stać na podstawie ani cokole.
- **OSTRZEŻENIE:** Smażenie na kuchence w tłuszczu lub oleju bez dozoru może być niebezpieczne i może doprowadzić do pożaru. NIE próbuj gasić ognia wodą, ale wyłącz kuchenkę, a następnie stłum płomień, np. pokrywką lub kocem gaśniczym.
- **UWAGA:** Gotowanie należy nadzorować. Krótkie gotowanie należy stale nadzorować.
- **OSTRZEŻENIE:** Zagrożenie pożarowe: Nie stawiaj niczego na powierzchniach do gotowania.
- **OSTRZEŻENIE:** Jeżeli powierzchnia jest pęknięta, wyłączyć kuchenkę, aby uniknąć zagrożenia porażeniem prądem elektrycznym.
- W przypadku pęknięcia szklanej płyty kuchenki: Natychmiast wyłącz wszystkie palniki i elektryczne elementy grzejne oraz odłącz urządzenie od zasilania. Nie dotykaj powierzchni urządzenia. Nie używaj urządzenia.
- Po użyciu wyłącz element grzejny odpowiednim wyłącznikiem i nie zdawaj się na działanie detektora garmków.

- Przedmiotów metalowych, takich jak noże, widelce, łyżki i pokrywki, nie należy kłaść na powierzchni płyty kuchennej, ponieważ mogą się nagrzewać.
  - Urządzenia tego nie wolno obsługiwać z wykorzystaniem zewnętrznego zegara ani osobnego pilota.
  - Tworzące się z powodu wilgoci na powierzchni płyty grzejnej lub na dnie naczynia ciśnienie pary może powodować przesuwanie się naczyń. Dlatego upewnij się, że powierzchnia płyty i dno garnków są zawsze suche.
  - Płyty grzejne wyposażone są w technologię "indukcyjną". Zapewniająca oszczędność czasu i pieniędzy indukcyjna płyta grzejna musi być używana z garnkami odpowiednimi do gotowania indukcyjnego. w przeciwnym razie nie będzie działać.  
Patrz *Ogólne informacje o gotowaniu, strona 23*, wybór naczyń.
  - Ponieważ indukcyjne płyty grzejne wytwarzają pole magnetyczne, mogą mieć szkodliwy wpływ na osoby używające pomp insulinowych lub rozruszników serca.
  - Nie umieszczaj na płycie indukcyjnej produktów elektronicznych, takich jak telefony komórkowe, tablety, komputery. Twój produkt może być uszkodzony.
  - **OSTRZEŻENIE:** Używaj tylko osłon płyty zaprojektowanych przez producenta danego sprzętu kuchennego lub wskazanych przezeń w instrukcji obsługi jako odpowiednie, lub osłon związanych z tym sprzętem. Użycie niewłaściwych osłon może powodować wypadki.
- Dotyczy układu parowego:**
- Podczas pieczenia wspomaganego parą para może się wydostać na zewnątrz, jeśli drzwi urządzenia zostaną otwarte. Może to spowodować zagrożenie poparzeniem. Przy otwieraniu drzwi piekarnika należy zachować ostrożność.
  - Wilgoć pozostała w piekarniku po pieczeniu wspomaganym parą może powodować korozję. Po pieczeniu wspomaganym parą należy poczekać aż wewnątrz piekarnika wyschnie. Nie wolno przez dłuższy czas przechowywać

wilgotnej żywności w piekarniku.

- Nie używać wody destylowanej ani filtrowanej. Stosować wyłącznie wodę butelkowaną. Nie dodawać do zbiornika wody roztworów, które są palne, zawierają alkohol lub cząstki stałe.
- Podczas pieczenia wspomaganego parą nie wolno używać przyborów ani naczyń, które mogą zardzewieć.
- Nie zeskrobuje osadu wapiennego, który może gromadzić się w naczyniu na dnie piekarnika, poprzez skrobanie. W przeciwnym razie podstawa urządzenia zostanie uszkodzona.
- Nie używać środków czyszczących zawierających kwasy lub chlorki do czyszczenia pojemnika w podstawie piekarnika.
- W zależności od częstotliwości gotowania na parze - w zależności od częstotliwości czyszczenia parą i twardości użytej wody na podstawie piekarnika mogą pojawić się plamy z wapna.
- Aby usunąć osad wapienny, który może pojawić się w

naczyniu z wodą, znajdującym się na podstawie piekarnika, po gotowaniu na parze - łatwe czyszczenie parą, dodaj 350 cm<sup>3</sup> octu (kwasowość octu nie może przekraczać 6%) do naczynia, znajdującego się na podstawie piekarnika w temperaturze otoczenia po każdym 2 lub 3 użyciach, a następnie odczekać 30 minut. Po 30 minutach wyczyścić miękką wilgotną ściereczką, a następnie wysuszyć suchą szmatką.

- W trakcie pieczenia wspomaganego parą zaleca się dodać wodę w ilości określonej w tabeli gotowania.

Aby uniknąć zagrożenia pożarem przy użytkowaniu tej kuchenki;

- Upewnij się, że wtyczka pasuje do gniazdka i nie powoduje iskrzenia.
- Nie należy używać uszkodzonych ani uciętych przewodów, ani przedłużaczy, a tylko oryginalnego przewodu zasilającego.
- Upewnij się, że gniazdko, do którego włączona jest kuchenka jest suche.

## 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

- **OSTRZEŻENIE:** Dostępne części mogą się nagrzewać podczas użytkowania. Małe dzieci należy trzymać z dala od kuchenki.
- Materiały opakowaniowe mogą być niebezpieczne dla dzieci. Trzymać materiały

opakowaniowe z dala od dzieci. Prosimy pozbyć się całego opakowania zgodnie z normami ochrony środowiska.

- Urządzenia elektryczne są niebezpieczne dla dzieci. W trakcie pracy tego produktu nie dopuszczać do przebywania dzieci w jego pobliżu ani do zabawy.
- Nie stawiaj na tym 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.

## Stare urządzenia

### Zgodność z dyrektywą WEEE i usuwanie odpadów:



Niniejszy wyrób jest zgodny z dyrektywą Parlamentu Europejskiego i Rady (2012/19/WE). Wyrób ten oznaczony jest symbolem klasyfikacji zużytych urządzeń elektrycznych i elektronicznych (WEEE). Wyrób ten wykonano z części i materiałów wysokiej jakości, które mogą być odzyskane i użyte jako surowce wtórne. Po zakończeniu użytkowania nie należy pozbywać się go razem z innymi odpadkami domowymi. Należy przekazać go do punktu zbiórki urządzeń elektrycznych i elektronicznych na surowce wtórne. Aby

dowiedzieć się, gdzie jest najbliższy taki punkt, prosimy skonsultować się z władzami lokalnymi.

Odpowiednie postępowanie ze użytym sprzętem zapobiega potencjalnym konsekwencjom dla środowiska naturalnego i ludzkiego zdrowia.

### **Zgodność z dyrektywą RoHS:**

Niniejszy wyrób jest zgodny z dyrektywą Parlamentu Europejskiego i Rady RoHS (Ograniczenie użycia substancji niebezpiecznych) (2011/65/WE). Nie

zawiera szkodliwych i zakazanych materiałów, podanych w tej dyrektywie.

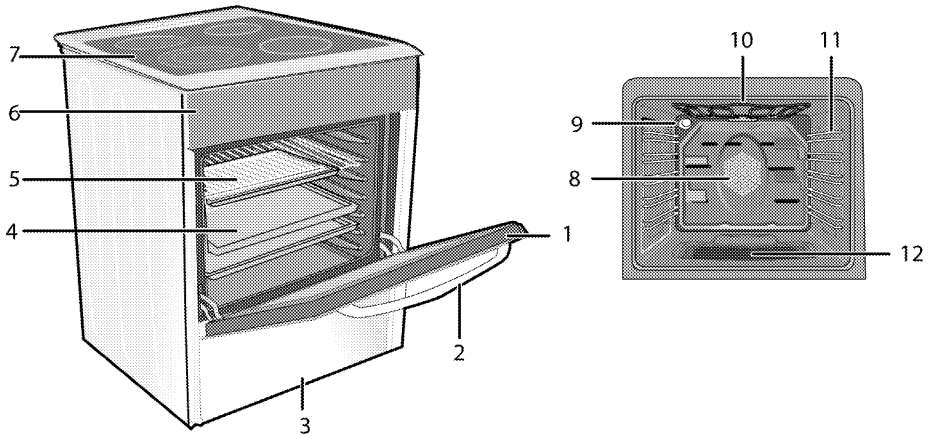
### **Pozbywanie się materiałów opakowaniowych**

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



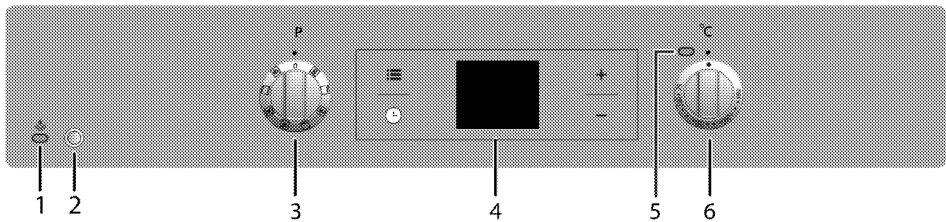
## 2 Informacje ogólne

### Opis urządzenia



- 1 Drzwiczki przednie
- 2 Uchwyt
- 3 Część dolna
- 4 Tacka
- 5 Półka druciana
- 6 Panel sterowania

- 7 Płyta grzejnika
- 8 Silnik wentylatora (za płytą stalową)
- 9 Lampka
- 10 Element grzewczy grilla
- 11 Pozycje półki
- 12 Zasobnik wody



- 1 Lampka pieczenia wspomaganego parą / czyszczenia parowego
- 2 Przycisk pieczenia wspomaganego parą / czyszczenia parowego
- 3 Pokrętko wyboru funkcji
- 4 Czasomierz cyfrowy
- 5 Lampka ostrzegawcza
- 6 Pokrętko termostatu

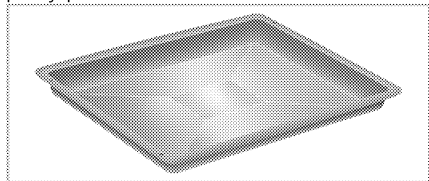
## Zawartość opakowania

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

### 1. Instrukcja użytkownika

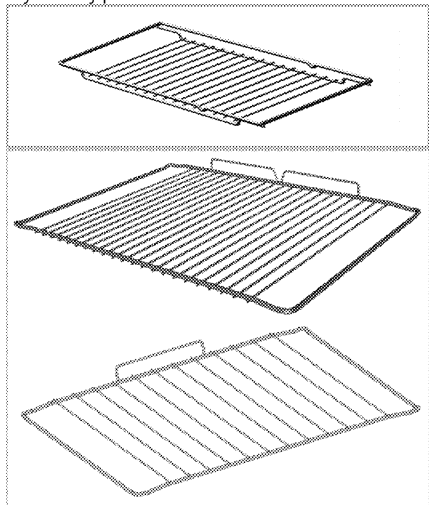
### 2. Standardowa tacka

Służy do pieczenia ciast, mrożonek i dużych porcji pieczeni.



### 3. Ruszt druciany

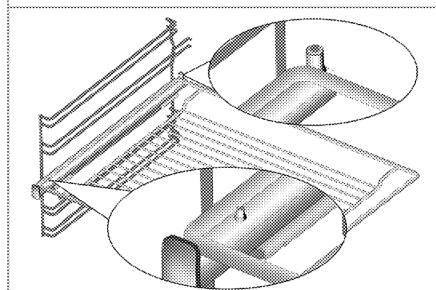
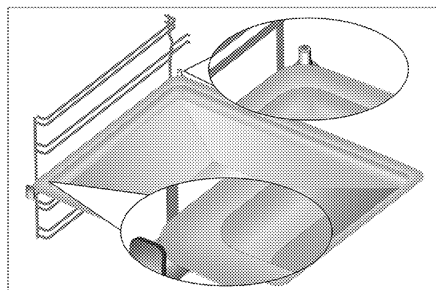
Służy do pieczenia oraz do ustawiania potraw do smażenia, pieczenia lub gotowania w naczyniach do zapiekanek na wybranej półce.



### 4. Właściwe umieszczenie półki drucianej i foremki na stelażach teleskopowych (Ta funkcja jest dostępna opcjonalnie. Może ona nie wchodzić w zakres wyposażenia zakupionego produktu).

Teleskopowe stelaże pozwalają na łatwe zakładanie i zdejmowanie foremek oraz rusztu.

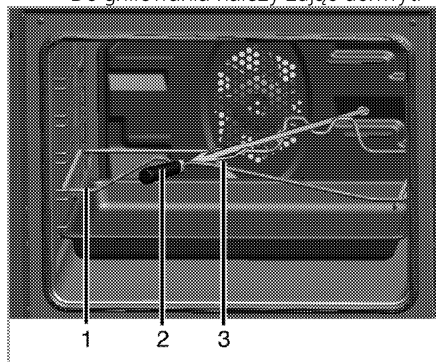
Podczas używania foremki i rusztu ze stelażem teleskopowym, muszą być do nich dosunięte kołki znajdujące się z tyłu stelaża teleskopowego, przy krawędziach rusztu i foremki.



### 5. Pieczeń z kurczaka

Służy do grillowania mięsa, drobiu oraz ryb ze wszystkich stron.

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



1 Rama różna obrotowego

2 Uchwyt plastikowy \*

3 Widelce

\* (Różnią się zależnie od modelu piekarnika.)

## Dane techniczne

<b>DANE OGÓLNE</b>	
Wymiary zewnętrzne (wys./szer./głęb.)	850 mm/500 mm/600 mm
Napięcie/częstotliwość	1N~220-240V/3N~380-415V 50 Hz
Łączne zużycie energii el.	9,2 kW
Typ/ przekrój przewodu	min.H05VV-FG (1N) 3 x 6 mm <sup>2</sup> / (3N) 5 x 1,5 mm <sup>2</sup>
<b>PŁYTA KUCHENNA</b>	
<b>Palniki</b>	
Tyłny lewy	<b>Kuchenna płyta indukcyjna</b>
Wymiary	145 mm
Moc	1600/1800W
Przedni lewy	<b>Kuchenna płyta indukcyjna</b>
Wymiary	180 mm
Moc	2000/2300 W
Przedni prawy	<b>Kuchenna płyta indukcyjna</b>
Wymiary	145 mm
Moc	1600/1800 W
Tyłny prawy	<b>Kuchenna płyta indukcyjna</b>
Wymiary	180 mm
Moc	2000/2300 W
<b>PIEKARNIK/GRILL</b>	
Piekarnik główny	<b>Piekarnik wielofunkcyjny</b>
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 60350-1 / IEC 60350-1. Wartości te określa się przy standardowym obciążeniu z czynnymi funkcjami grzejnika górnego-dolnego i wspomagania 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.

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

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

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

### 3 Instalacja

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

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

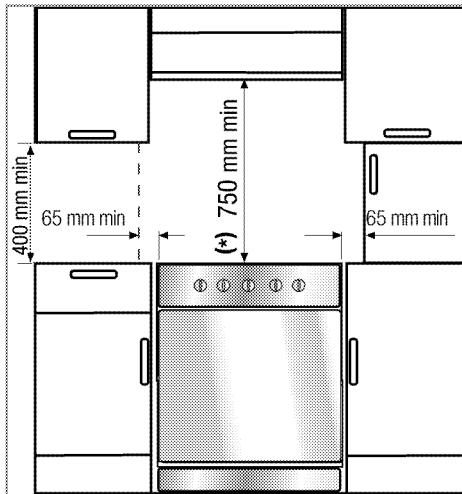
**!** Urządzenie to należy instalować zgodnie z miejscowymi przepisami dot. instalacji gazowych i elektrycznych.

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

#### Przed zainstalowaniem

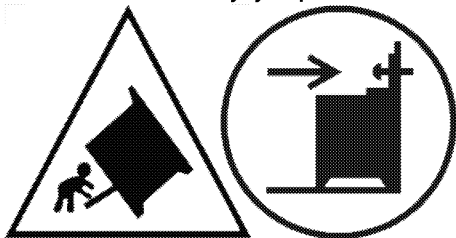
Aby zapewnić zachowanie odpowiedniego odstępu na przepływ powietrza pod tym wyrobem zalecamy zamontowanie go na solidnej podstawie, której nóżki nie zagłębiają się w dywan lub wykładzinę dywanową.

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



- Ten produkt jest urządzeniem klasy 1 zgodnie z normą EN 30-1-1, 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.
- Można go używać razem z szafkami po obu stronach, ale należy zachować minimalny odstęp 400 mm ponad poziomem płyty grzewczej zachowaj boczny odstęp 65 mm 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. Jeśli nie określono żadnego rozmiaru w instrukcji okapu, wysokość ta powinna wynosić co najmniej 650 mm.
- Sąsiadujące z urządzeniem meble kuchenne muszą być odporne na wysoką temperaturę (co najmniej do 100 °C).

**! Ostrzeżenie - Ryzyko przewrócenia!**



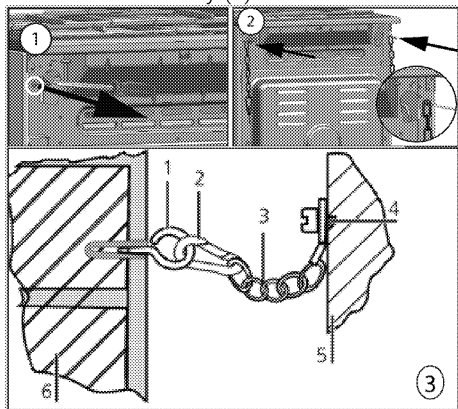
**Ostrzeżenie:** Aby zapobiec przewróceniu się urządzenia, należy zainstalować środki stabilizujące. Zapoznaj się z instrukcjami instalacji.

### Łańcuch bezpieczeństwa

#### Jeśli urządzenie ma 2 łańcuchy zabezpieczające;

Urządzenie to należy zabezpieczyć przed przewróceniem mocując je dwoma łańcuchami bezpieczeństwa dostarczonymi wraz z piekarnikiem.

Umocnij hak (1) używając odpowiedniego kołka wbitego w ścianę kuchni (6) i bezpiecznie zaczep łańcuch bezpieczeństwa (3) o hak, wykorzystując mechanizm blokady (2).

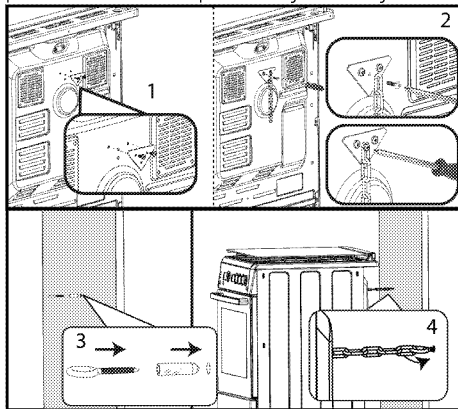


- 1 Hak stabilizujący
- 2 Mechanizm blokady
- 3 Łańcuch bezpieczeństwa
- 4 Mono przytwierdź łańcuch do tyłu piekarnika.
- 5 Tył piekarnika
- 6 Ściana kuchni

#### Jeśli urządzenie ma 1 łańcuch zabezpieczający;

Urządzenie należy zabezpieczyć przed przewróceniem poprzez zamocowanie piekarnika dostarczonym łańcuchem zabezpieczającym.

W celu zabezpieczenia urządzenia łańcuchem należy wykonać czynności przedstawione na poniższej ilustracji.



**i** Łańcuch stabilizujący musi być jak najkrótszy, aby uniemożliwić przechylenie się piekarnika w przód. Przechyłom bocznym zapobiega łańcuch poprzeczny.

Łańcuch stabilizujący kuchenki bez otworu na zaczep uchwytu.

### Instalacja i przyłączenie

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

**i** Nie instaluj tego urządzenia w pobliżu lodówek lub zamrażarek. Wydzielane z tego piekarnika ciepło może zwiększyć zużycie energii przez urządzenia chłodzące.

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

**i** Nie podnoś piekarnika za drzwiczki ani za klamkę. Drzwiczki, uchwyt lub zawiasy mogą się uszkodzić.

## Przyłączenie elektryczne

Przyłączyć ten wyrób do uzziemionego gniazda / obwodu zabezpieczonego miniaturowym wyłącznikiem automatycznym o odpowiedniej mocy, jak podano w tabeli „Dane techniczne”. Zlecić wykonanie instalacji uzziemienia wykwalifikowanemu elektrykowi, niezależnie od tego, czy używany jest transformator do zasilania. Nasza firma nie odpowiada za żadne szkody wynikłe z użytkowania tego wyrobu bez uzziemienia, zgodnie z przepisami miejscowymi.



Wyrób ten musi być przyłączony do sieci elektrycznej przez osobę upoważnioną i wykwalifikowaną. Gwarancja na ten wyrób obowiązuje dopiero po jego prawidłowym zainstalowaniu. Producent nie odpowiada za szkody wynikłe z instalacji i napraw wykonywanych przez osoby nieupoważnione.



Przewodu zasilającego nie można kłamać, zginać i przyciskać, ani stykać z gorącymi częściami urządzenia. Przewody uszkodzone wymieniać może tylko wykwalifikowany elektryk. Zagrożenie porażeniem elektrycznym, zwarcieniem lub pożarem z powodu niefachowej instalacji!

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".



Przed podjęciem jakichkolwiek prac przy instalacji elektrycznej, odłącz to urządzenie od zasilania. Grozi to porażeniem elektrycznym!

## Przyłączanie kabla zasilania



Podczas podłączania kabli należy przestrzegać krajowych/miejscowych przepisów elektrycznych oraz korzystać z właściwego dla urządzenia gniazda zasilającego / obwodu oraz wtyczki. Jeśli ograniczenia mocy produktu znajdują się poza obecną obciążalnością wtyczki i gniazda zasilającego / obwodu, należy podłączyć produkt bezpośrednio za pośrednictwem stałej instalacji elektrycznej bez korzystania z wtyczki i gniazda zasilającego / obwodu.

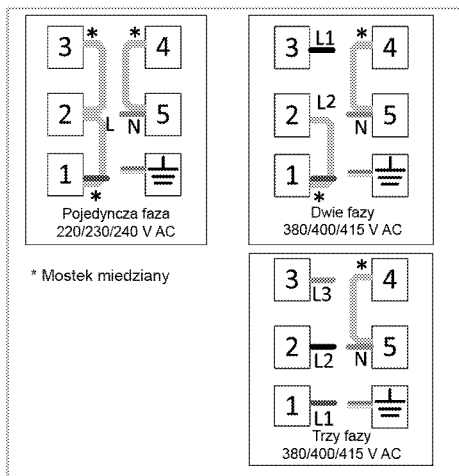
1. **Jeśli razem z tym wyrobem nie dostarczono przewodu zasilającego**, trzeba do niego przyłączyć przewód zasilający wybrany z tabeli (*Dane techniczne, strona 15*) odpowiednio do domowej instalacji elektrycznej, stosując się do instrukcji w schemacie przyłączenia kabla.

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.

2. Śrubokrętem otwórz pokrywę listwy zaciskowej.
3. Wsadź przewód zasilający przez kłamrę pod zaciskiem i umocuj go do korpusu śrubą zintegrowaną na elemencie kłamrowym.
4. Połącz przewody zgodnie z dostarczonym schematem.

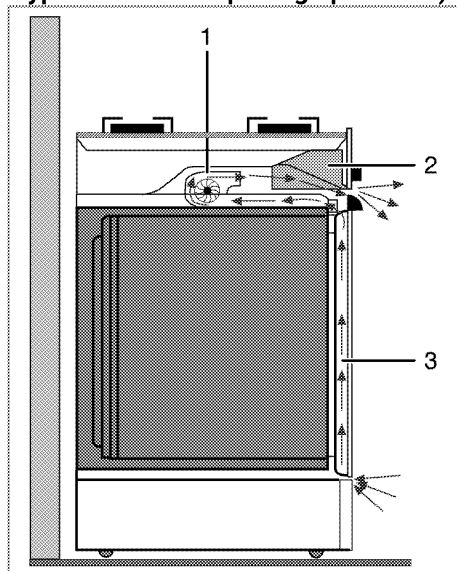


- Po połączeniu przewodów zamknij pokrywę listwy zaciskowej.
- Przewód zasilający ułóż tak, aby nie stykał się z wyrobem i nie uwiązał pomiędzy nim a ścianą.

**i** Ze względów bezpieczeństwa przewód zasilający nie może być dłuższy od 2 m.

- 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.

## Piekarniki z wentylatorem chłodzącym (Może on nie wchodzić w zakres wyposażenia zakupionego produktu).



- Wentylator chłodzący
- Panel sterowania
- Drzwiczki

Wbudowany wentylator chłodzący chłodzi zarówno szafkę do zabudowy, jak i przód urządzenia.

**i** Wentylator chłodzący nadal pracuje przez 20 - 30 minut nawet po wyłączeniu piekarnika.

### Ostateczne sprawdzenie

- Ponowne przyłączenie wyrobu do zasilania el.
- Sprawdź funkcje elektryczne.

### Przyszły transport

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

urządzenia zabezpiecz taśmą klejącą do ścian bocznych.

- Nie podnoś urządzenia za drzwiczki ani za klamkę.

**i** Nie stawiaj na nim żadnych przedmiotów i przemieszczaj go w pozycji pionowej.

**i** Sprawdzaj, czy urządzenie nie uległo w transporcie widocznym uszkodzeniom.



## 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 przeniesienie 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.
- Informacje na temat efektywności energetycznej zgodnie z EU 66/2014 można znaleźć na karcie produktu dołączonej do produktu.

### Pierwszy raz

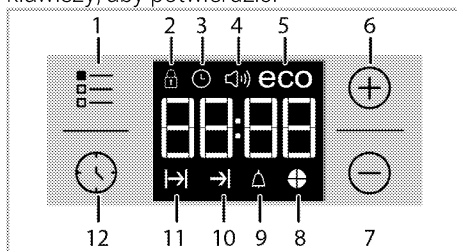
#### Ustawianie czasu

**i** Przy każdej regulacji na wyświetlaczu migać będą odnośne symbole.

Naciskaj przyciski **+**/**-**, aby nastawić godzinę, o której piekarnik zostanie załączony po raz pierwszy.


**i** W przypadku modeli ze sterowaniem dotykowym najpierw dotknij **☰**, a następnie za pomocą **+** / **-** ustaw godzinę.

Potwierdź ustawienie, dotykając symbolu **⌚** i poczekaj 4 sekundy, nie dotykając żadnych klawiszy, aby potwierdzić.




- 1 Klawisz regulacji
  - 2 Symbol blokady klawiszy
  - 3 Symbol zegara
  - 4 Symbol głośności alarmu \*
  - 5 Symbol trybu oszczędnego Eco
  - 6 Klawisz plus
  - 7 Klawisz minus
  - 8 Symbol wykresu czasu
  - 9 Symbol alarmu
  - 10 Symbol końca gotowania\*
  - 11 Symbol czasu gotowania
  - 12 Klawisz programu
- \* (Różnią się zależnie od modelu piekarnika.)

**i** Jeśli nie ustawiono godziny początkowej, zegar zacznie działać począwszy od godziny **12:00** i wyświetli się symbol **⌚**. Symbol ten zniknie po ustawieniu godziny.

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


### **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.


-  Można się poparzyć od gorących powierzchni!  
Urządzenie to nagrzewa się podczas pracy. Nie dotykaj gorących palników, wewnętrznych sekcji piekarnika, elementów grzejnych itp. Zakaz zbliżania się dzieci!  
Do wkładania i wyjmowania potraw z gorącego piekarnika zawsze zakładaj odporne na wysokie temperatury rękawice.

### **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 31*.
5. Niech piekarnik pracuje przez ok. 30 minut.
6. Wyłącz piekarnik; patrz *Jak obsługiwać piekarnik elektryczny, strona 31*

### **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 39*.
4. Niech piekarnik pracuje przez ok. 15 minut.
5. Wyłącz grill; patrz *Jak obsługiwać grill, strona 39*

-  W trakcie pierwszego uruchomienia przez parę godzin mogą się wydzielać dym i zapach. Jest to całkiem normalne. Zadbaj o dobrą wentylację kuchni i pozbadź się dymu i zapachu. Nie wdychać bezpośrednio powstającego dymu i zapachu.

## 5 Jak używać płyty kuchennej

### Ogólne informacje o gotowaniu



Nigdy nie wolno napełniać rondla olejem powyżej jednej-trzeciej jego pojemności. Podczas podgrzewania oleju nie wolno pozostawiać płyty bez nadzoru. Przegrzany olej może zapalić się.

#### **Nigdy nie wolno gasić ognia wodą!**

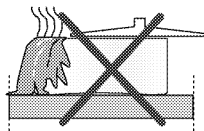
Gdy olej się zapali, natychmiast przykryj go kocem gaśniczym lub wilgotną szmatą. Gdy już będzie to bezpieczne należy wyłączyć kuchenkę i zadzwonić po straż pożarną.

- Przed smaženiem potrawy zawsze dokładnie ją osusz, a potem delikatnie ją połóż na gorącym oleju. Przed smaženiem mrożonek upewnij się, że całkowicie odtajały.
- Nie przykrywaj naczynia, w którym podgrzewasz olej.
- Patelnie i rondle ustawiaj tak, aby ich trzonki nie były nad płytą, co zapobiegnie ich nagrzewaniu się. Nie stawiaj na płycie naczyń niewyważonych i takich, które łatwo mogą się przechylić.
- Nie stawiaj pustych naczyń ani garnków na załączonych strefach gotowania. Mogą się uszkodzić.
- Załączenie strefy gotowania, na której nie stoi zadno naczynie ani garnek, może uszkodzić ten wyrób. Po zakończeniu gotowania wyłącz strefy gotowania.
- Ponieważ powierzchnia tego wyrobu może być gorąca, nie stawiaj na niej naczyń plastikowych ani aluminiowych. 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 przelaniu się zawartości naczynia, a więc unikasz niepotrzebnego czyszczenia. Nie kładź pokrywek garnków ani patelni na strefach gotowania.

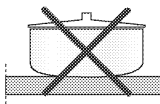
Garnki ustawiaj w środku strefy gotowania. Aby przenieść garnek do innej strefy gotowania, podnieś go i postaw w tej strefie zamiast go przesuwać.

### Dobór garnków

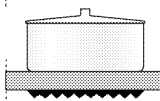
- Powierzchnia szklano-ceramiczna jest odporna na nagrzewanie i niewrażliwa na znaczne różnice temperatur.
- Nie używaj powierzchni szklano-ceramicznej jako półki do ustawiania rzeczy ani jako płyty do krojenia.
- Używaj tylko garnków i patelni z dnem obrobionym mechanicznie. Ostre krawędzie powodują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



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.

„Zachowanie podczas gotowania może się różnić w zależności od typu i wielkości garnka oraz wielkości strefy gotowania; aby uzyskać bardziej równomierne zachowanie podczas gotowania, można użyć strefy gotowania większej o jeden stopień. Używanie większej strefy gotowania nie ma negatywnego wpływu na zużycie energii w płytach indukcyjnych, ponieważ ciepło powstaje tylko w odpowiednim obszarze garnków”.

### **Do gotowania na płytach indukcyjnych używaj tylko przeznaczonych do tego naczyń.**

#### **Próba garnka**

Sprawdź, czy garnek nadaje się do gotowania na płycie indukcyjnej, następującą metodą.

1. Garnek nadaje się, jeśli na jego dnie utrzymuje się magnes.
2. Garnek nadaje się, jeśli "L" nie miga po ustawieniu go na strefie gotowania i załączeniu płyty.

Można używać garnków stalowych, teflonowych lub aluminiowych ze specjalnym dnem magnetycznym oznaczającym etykietką lub ostrzeżeniem oznaczającym, że garnek nadaje się do gotowania indukcyjnego. Nie należy używać naczyń szklanych i ceramicznych ani garnków i naczyń ze stali nierdzewnej z niemagnetycznym dnem aluminiowym.

### System rozpoznawania i ogniskowania garnków

Przy gotowaniu indukcyjnym zasilany energią jest tylko obszar odnośnej strefy gotowania przykryty dnem naczynia. System rozpoznaje dno naczynia i automatycznie nagrzewa tylko ten obszar. Gotowanie przerywa się, jeśli w jego trakcie podniesie się garnek ze strefy gotowania.

Wybrana strefa gotowania oraz symbol "L" migają na przemian.

### Bezpieczne użytkowanie

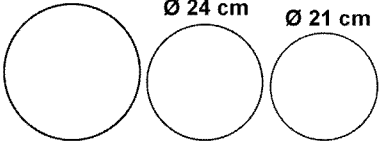
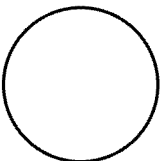
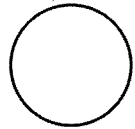
Jeśli zamierzasz użyć granka o powierzchni nieprzywierającej (teflonowej) bez oleju lub z jego niewielką ilością, nie wybieraj najwyższych poziomów nagrzewania. Nie kładź na płycie żadnych przedmiotów metalowych, takich jak widelce, noże, lub pokrywki garnków, ponieważ mogą się rozgrzać.

Nigdy nie używaj aluminiowej folii do pieczenia. Nigdy nie kładź na strefie gotowania żywności owiniętej w folię aluminiową.

**i** Jeśli pod płytą mieści się piekarnik i jest załączony, czujniki płyty mogą obniżyć poziom gotowania lub wyłączyć piekarnik.

**i** Gdy płyta działa, trzymaj z dala od niej przedmioty o własnościach magnetycznych, np. karty kredytowe.

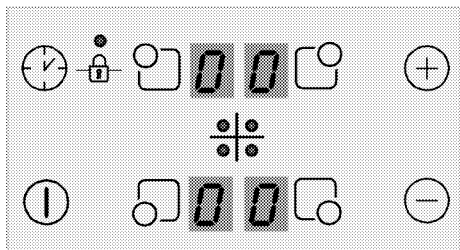
### Wybór odpowiedniej dla naczynia strefy gotowania

<p><b>Duża strefa gotowania</b></p> <p>Ø 28-32      Ø 24 cm      Ø 21 cm</p> 	<p><b>Normalna strefa gotowania</b></p> <p>Ø 18 cm</p> 	<p><b>Mała strefa gotowania</b></p> <p>Ø 14,5-15 cm</p> 
<p><b>Duża strefa gotowania</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Automatycznie dostosowuje się do garnka.</li> <li>• Idelanie rozprawdza moc.</li> <li>• Zapewnia doskonały rozkład ciepła. Rzadko lub bardzo rzadko używa się jej do gotowania potraw takich jak duże naleśniki crepe lub duże ryby.</li> </ul>	<p><b>Normalna strefa gotowania</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Automatycznie dostosowuje się do garnka.</li> <li>• Idelanie rozprawdza moc.</li> <li>• Zapewnia doskonały rozkład ciepła. Używa się jej do wszelkich rodzajów gotowania.</li> </ul>	<p><b>Mała strefa gotowania</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Używana do gotowania "na wolnym ogniu" (sosy, kremy).</li> <li>• Używa się jej do przygotowania niewielkich porcji, zależnie od liczby osób.</li> </ul>

## Użytkowanie płyt kuchennych

**!** Nie dopuszczaj, aby cokolwiek spadło na płytę kuchenną. Nawet małe przedmioty (np. solniczka) mogą uszkodzić płytę. Nie używaj pękniętej płyty kuchennej. Do takiego pęknięcia może dostać się woda i spowodować zwarcie. Jeśli powierzchnia płyty zostanie w jakikolwiek sposób uszkodzona (np. widocznie popęka), natychmiast wyłącz płytę, aby zmniejszyć zagrożenie porażeniem elektrycznym.

## Panel sterowania



### Dane techniczne

	Klawisz Wł./Wył.
	Ustawienia temperatury/ Czasomierz w przód
	Ustawienia temperatury/ Czasomierz w tył
	Blokada przycisków
	Załącz/wyłącz zegar
	Przycisk wyboru przedniej lewej strefy gotowania
	Przycisk wyboru tylnej lewej strefy gotowania
	Przycisk wyboru tylnej prawej strefy gotowania
	Przycisk wyboru przedniej prawej strefy gotowania

**i** Grafika i rysunki służą wyłącznie celom informacyjnym. Rzeczywiste wyświetlacze i funkcje mogą się różnić w różnych modelach płyty.

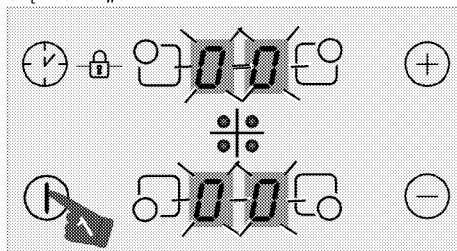
**i** Urządzenie to jest sterowane z dotykowego panelu sterowania. Każda operacja wywołana dotknięciem przycisku jest potwierdzana sygnałem dźwiękowym.

**i** Panel sterowania trzeba stale utrzymywać w czystości. Zawilgocenie i zabrudzenie jego powierzchni może powodować problemy w działaniu funkcji.

## Załączanie płyty.

1. Dotknij przycisku "ⓘ" na panelu sterowania.

Na wyświetlaczach wszystkich stref pojawi się ikona „0”.



**i** Jeśli w ciągu 20 sekund nie wykona się żadnej czynności, płyta automatycznie powróci do stanu gotowości.

## Wyłączanie płyty

1. Dotknij przycisku "ⓘ" na panelu sterowania.

Płyta wyłączy się i powróci do trybu gotowości.

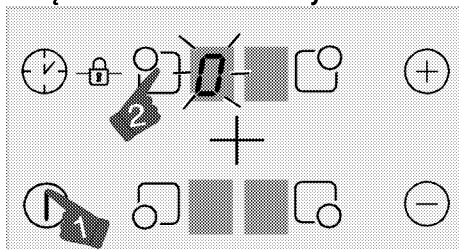
**i** Symbole „H” lub „h”, pojawiające się na wyświetlaczu strefy gotowania po wyłączeniu płyty, oznaczają, że strefa ta jest nadal gorąca. Nie dotykaj stref gotowania.

## Wskaźnik ciepła resztkowego

Pojawiający się na wyświetlaczu strefy gotowania symbol „H” wskazuje, że płyta kuchenna jest wciąż gorąca i może podgrzewać niewielką ilość jedzenia. Symbol ten szybko zamieni się w symbol „h”, oznaczający niższą temperaturę.

- i** Po odcięciu zasilania wskaźnik ciepła resztkowego się nie zapali i nie ostrzeże użytkowników przed gorącymi strefami gotowania.

## Załączanie stref kuchennych



1. Załącz płytę dotknięciem przycisku "⏻".
2. Dotknij przycisku wyboru strefy, którą chcesz załączyć.

Na jej wyświetlaczu pojawi się symbol „0” i wyświetlacz będzie jaśniej świecić.

- i** Jeśli w ciągu 20 sekund nie wykona się żadnej czynności, płyta automatycznie powróci do stanu gotowości.

## Nastawianie temperatury

- i** Płyta może pracować pulsacyjnie na poziomach mocy od 1 do 7. Szczególnie gdy używamy małych naczyń oraz niewielkiej ilości wody, czy oleju. Nie jest to wada urządzenia.

Dotknij przycisków "⊕" lub "⊖" aby nastawić temperaturę na wartość pomiędzy „1” a „9” lub pomiędzy „9” a „1”.

- i** Sekcja zewnętrzna grzejnika indukcyjnego o średnicy 280 mm (jeśli kuchenka jest wyposażona w taki grzejnik) jest włączana wyłącznie przy dostatecznie dużym naczyniu, które zakryje ten obszar, i ustawieniu poziomu temperatury wyższego niż 8.

## Wyłączanie stref kuchennych:

Strefę gotowania można wyłączać na trzy sposoby:

1. **Poprzez obniżenie temperatury do "0".**

Strefę gotowania wyłączyć można obniżając jej temperaturę do „0”.

2. **Po dotknięciu danej strefy gotowania**

symbol "👤" miga przez pewien czas

Włącz strefę gotowania naciskając przez

pewien czas symbol "👤", aby temperatura spadła do „0”

3. **Stosując względem tej strefy wyłączenie poprzez opcję zegara.**

Po upływie nastawionego czasu czasomierz wyłączy przypisaną doń strefę gotowania. Na odpowiednim wyświetlaczu pojawi się „0” lub „00”.

Po upływie tego czasu odezwie się alarm dźwiękowy. Aby go wyłączyć, dotknij dowolnego przycisku na panelu sterowania.

## Funkcja szybkiego nagrzewania (Booster)

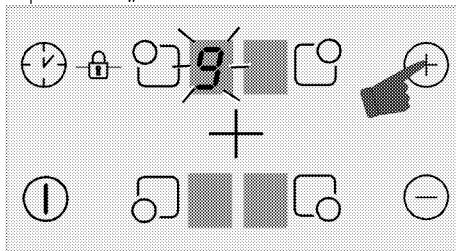
(Ta funkcja jest dostępna opcjonalnie.

Może ona nie wchodzić w zakres wyposażenia zakupionego produktu).

Aby przyspieszyć gotowanie, można korzystać z funkcji szybkiego nagrzewania (booster) „P”. Jednakże długotrwałe gotowanie z użyciem tej funkcji nie jest zalecane. Funkcji booster nie można wybrać we wszystkich strefach gotowania.

## Włączanie funkcji szybkiego nagrzewania (Booster):

1. Załącz płytę dotknięciem przycisku "⏻".
2. Wybierz strefę gotowania dotknięciem odpowiadającego jej przycisku.
3. Dotknij przycisków "⊕" lub "⊖" i najpierw doprowadź do osiągnięcia poziomu „9”.



4. Gdy strefa gotowania nastawiona jest na poziom „9”, jednokrotnie dotknij przycisku "⊕", aby ustawić jej temperaturę na „P”.

## Wyłączenie funkcji szybkiego nagrzewania (Booster):

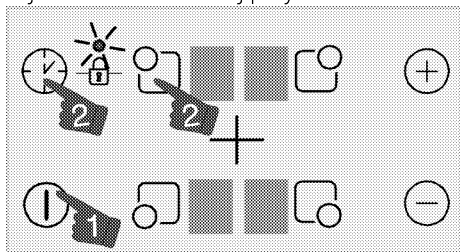
- Aby wyłączyć funkcję Booster dotykaj klawisza "⊖" i ustaw temperaturę na „9”. Funkcja booster zostanie wyłączona i będzie działać na poziomie „9”.
- Można obniżyć temperaturę dotykając klawisza "⊖" lub można ją całkiem wyłączyć obniżając temperaturę do „0”.

## Blokada przycisków

Blokadę przycisków założyć można aby uniknąć pomyłkowych zmian funkcji w trakcie pracy płyty.

### Zakładanie blokady przycisków

1. Załącz płytę dotknięciem przycisku "ⓘ".
2. Aby włączyć blokadę przycisków jednocześnie dotknij przyciski "⌚" i "🔒".



» Zostanie uaktywniona blokada przycisków i zaświeci się kropka na symbolu "🔒".

- Jeśli przy zablokowanych przyciskach wyłączy się płytę, blokada uruchomi się za jej następnym załączeniem. Aby można było korzystać z płyty, blokada musi być wyłączona.

### Wyłączenie blokady przycisków

1. Gdy blokada dostępu dzieci jest aktywna, jednocześnie dotknij przycisków "⌚" i "🔒".
- » Zostanie wyłączona blokada przycisków i zgaśnie kropka na symbolu "🔒".

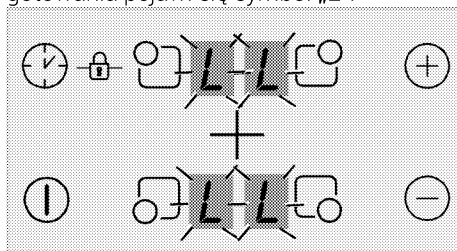
## Blokada dostępu dzieci (Ta funkcja jest dostępna opcjonalnie. Może ona nie wchodzić w zakres wyposażenia zakupionego produktu).

Płytę zabezpieczyć można przed dostępem dzieci zapobiegając niezamierzonemu załączeniu strefy gotowania. Blokadę dostępu dzieci można założyć i zdjąć tylko w trybie gotowości.

- Blokada rodzicielska zostanie anulowana w przypadku awarii zasilania.

## Włączanie blokady dostępu dzieci (Ta funkcja jest dostępna opcjonalnie. Może ona nie wchodzić w zakres wyposażenia zakupionego produktu).

1. Załącz płytę dotknięciem przycisku "ⓘ".
  2. Aby włączyć blokadę dostępu dzieci, jednocześnie dotknij przyciski "⊖" i "⊕", po usłyszeniu brzęczyka dotknij "⊕".
- » Zostanie włączona blokada dostępu dzieci i na wyświetlaczach wszystkich stref gotowania pojawi się symbol „L”.



## Wyłączenie blokady dostępu dzieci (Ta funkcja jest dostępna opcjonalnie. Może ona nie wchodzić w zakres wyposażenia zakupionego produktu).

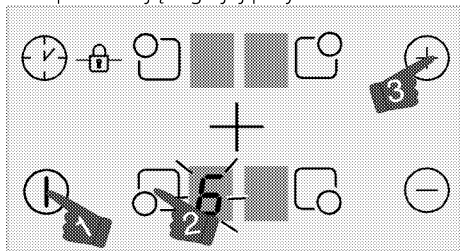
1. Gdy blokada dostępu dzieci jest aktywna dotknij przycisku "ⓘ", aby wyłączyć płytę.
  2. Aby wyłączyć blokadę dostępu dzieci, jednocześnie dotknij przyciski "⊖" i "⊕", po usłyszeniu brzęczyka dotknij "⊖".
- » Zostanie wyłączona blokada dostępu dzieci i na wyświetlaczach wszystkich stref gotowania pojawi się symbol „L”.

## Funkcja czasomierza

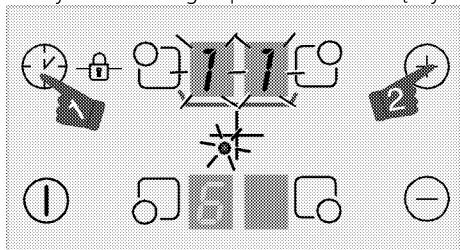
Funkcja ta ułatwia gotowanie. Nie trzeba pilnować kuchenki przez cały czas gotowania. Strefa gotowania wyłączy się automatycznie po upływie nastawionego czasu.

### Załączanie czasomierza

1. Załącz płytę dotknięciem przycisku "⏸".
2. Wybierz strefę gotowania dotknięciem odpowiadającego jej przycisku.



3. Naciśnij przycisk "⊕" lub "⊖", aby nastawić wybraną temperaturę.
  4. Włącz zegar dotknięciem przycisku "⌚".
- Na wyświetlaczu czasomierza pojawi się symbol „00”, a na wyświetlaczu wybranej strefy zacznie migać przecinek dziesiętny.



**i** Wyświetlacze prawej tylnej i lewej tylnej strefy pełnią rolę wyświetlaczy czasomierza po jego włączeniu.

5. Dotknij przyciski "⊕" lub "⊖", aby nastawić wymagany czas.

**i** Czasomierz nastawiać można tylko dla już używanych stref gotowania.

**i** Te same czynności powtórz dla innych stref gotowania, dla których chcesz nastawić czasomierz.

**i** Czasomierza nie można nastawić, jeśli nie wybierze się strefy gotowania i jej temperatury.

**i** Po wybraniu strefy gotowania z ustawionym zegarem, można sprawdzić pozostały czas po ponownym dotknięciu przycisku "⌚".

### Wyłączanie czasomierza

Po upływie nastawionego czasu płyta wyłączy się automatycznie i wyda dźwiękowy sygnał ostrzegawczy. Aby uciszyć ten sygnał naciśnij dowolny przycisk.

### Wcześniejsze wyłączenie czasomierza

Jeśli wcześniej wyłączył czasomierz, płyta nadal będzie działać przy nastawionej temperaturze aż się ją wyłączy.

1. Wybierz strefę gotowania, którą chcesz wyłączyć.
2. Włącz zegar dotknięciem przycisku "⌚".
3. W czasie wyświetlania na ekranie zegara „00” dotknij "⊖", aby ustawić wartość „00”.

Kropka na wyświetlaczu danej strefy gotowania i sam wyświetlacz **całkowicie** wyłączą się po kilku chwilach migania i zegar zostanie anulowany.

### Bezpieczne i wydajne użytkowanie indukcyjnych stref gotowania

**Zasady działania:** Zasada działania płyty indukcyjnej polega na tym, że bezpośrednio nagrzewa naczynia z gotowaną zawartością. Ma zatem różne zalety w porównaniu z innego rodzajami kuchenek. Działa wydajniej, a powierzchnia płyty nie nagrzewa się.

Płyta indukcyjna wyposażona jest w lepsze systemy zabezpieczeń zapewniające maksymalne bezpieczeństwo użytkowania.



**i** Płyta może być wyposażona w indukcyjne strefy gotowania o średnicy, zależnie od modelu, 145, 180 oraz 210-280 mm. Przy nagrzewaniu indukcyjnym każda strefa gotowania rozpoznaje średnice ustawianych na nich naczyń. Energia kierowana jest tylko tam, gdzie ze strefą gotowania styka się z naczyniem, a zatem ogranicza się jej zużycie do minimum.

### Ograniczenia czasu pracy

Sterowanie płytą uwzględnia ograniczenie czasu pracy. Gdy jedna lub więcej stref gotowania pozostawi się załączone, strefa taka zostanie automatycznie wyłączona po upływie pewnego czasu. Jeśli do takiej strefy przydzielony jest czasomierz, później wyłączy się także jego wyświetlacz.

Limit czasu pracy zależy od wybranej temperatury. Maksymalny czas pracy stosuje się do tego poziomu temperatury. Użytkownik może ponownie uruchomić tę strefę gotowania po jej automatycznym wyłączeniu jak opisano poniżej.

**Tabela-1:** Ograniczenia czasu pracy

Poziom temperatury	Limit czasu pracy - w godz.
0	0
1	6
2	6
3	5
4	5
5	4
6	1,5
7	1,5
8	1,5
9	20-30 min.
P Booster - szybkie nagrzewanie	5-10 min. (*)

(\*) Po 5 minutach płyta obniży poziom do 9

### Zabezpieczenie przed przegrzaniem

Płyta ta wyposażona jest w czujniki zabezpieczające przed przegrzaniem. W razie przegrzania można zaobserwować, co następuje:

- Można wyłączyć czynną strefę gotowania.

- Może się obniżyć wybrany poziom. Jednakże stanu takiego nie pokazuje wskaźnik.

### System zabezpieczenia przed wykipieniem

Płyta ta wyposażona jest w system zabezpieczający przed przelaniem się zawartości naczyń. Jeśli zawartość naczyń przelewa się na panel sterowania system bezzwłocznie odetnie zasilanie i wyłączy płytę. Na ten czas na wyświetlaczu pojawi się znak ostrzegawczy "F".

### Precyzyjne ustawienie mocy

Inna zasada działania płyty indukcyjnej polega na tym, że natychmiast reaguje na polecenia. Bardzo szybko zmienia ustawienia mocy. Tym samym można zapobiec przelaniu się zawartości naczyń (woda, mleko itd.) nawet jeśli niewiele do niego brakuje.

### Odgłosy

#### Podczas gotowania słyszalne mogą być pewne odgłosy

W zależności od materiału, z którego wykonano podstawę garnka, podczas korzystania z płyty kuchennej mogą być słyszalne odgłosy. Stanowią one typowe zjawisko podczas korzystania z technologii indukcyjnej i nie oznaczają usterki.

#### Możliwe rodzaje i przyczyny odgłosów:

##### Dźwięk wentylatora

Płyta kuchenna jest wyposażona w wentylator, który jest aktywowany automatycznie w zależności od temperatury produktu. Wentylator ma różne prędkości obrotowe, które są aktywowane w zależności od temperatury.

##### Niskie dźwięki brzęczenia przypominające transformator

To typowe zjawisko dla technologii indukcyjnej. W przypadku naczyń wykonanych z niektórych materiałów może być słychać brzęczenie, ponieważ ciepło jest przekazywane bezpośrednio na podstawę naczyń. W związku z tym w zależności od używanego sprzętu kuchennego słyszalne mogą być różne odgłosy.

##### Trzaski



Podczas gotowania słyszalne mogą być trzaski. Wynikają one z materiału i budowy podstawy naczynia kuchennego. Jeśli naczynie zostało wykonane z kilku warstw różnych materiałów, może to powodować odgłosy trzaskania.

### **Gwizdy**

Gotowanie na dwóch płytach grzewczych po tej samej stronie płyty kuchennej z użyciem różnych poziomów mocy grzewczej może być przyczyną gwizdzących odgłosów.

### **Pusty garnek**

Podgrzewanie pustego garnka spowoduje dźwięki, które znikną po napełnieniu naczynia wodą lub jedzeniem.

-  Jeśli powierzchnia panelu sterowania dotykowego narażona jest na intensywne działanie oparów, cały system sterowania może zostać wyłączony i nadać sygnał błędu.
-  Powierzchnię dotykowego panelu sterowania trzeba stale utrzymywać w czystości. Można zaobserwować błędne działanie.

## 6 Jak obsługiwać piekarnik

### Ogólne informacje o pieczeniu ciast i mięs oraz o grillowaniu

**!** Można się poparzyć od gorących powierzchni!  
Urządzenie to nagrzewa się podczas pracy. Nie dotykaj gorących palników, wewnętrznych sekcji piekarnika, elementów grzejnych itp. Zakaz zbliżania się dzieci!  
Do wkładania i wyjmowania potraw z gorącego piekarnika zawsze zakładaj odporne na wysokie temperatury rękawice.

**!** Otwierając drzwiczki piekarnika zachowaj ostrożność, bo może ulotnić się z niego para. Taka ulatniająca się para może poparzyć dłonie, twarz i oczy.

#### 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 i czarnym pieprzem przed pieczeniem podniesie jego wydajność.
- Pieczenie 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.

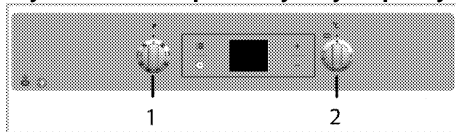
- Rozłóż kawałki mięsa do grillowania na ruszcie drucianym lub w foremce do pieczenia z rusztem drucianym w taki sposób, aby pokryta nimi powierzchnia nie wystawała poza grzałkę.
- Wsuń tę półkę drucianą lub foremkę do pieczenia z rusztem na wybrany poziom w piekarniku. Jeśli grillujesz na półce drucianej, na dolną półkę wsuń foremkę do pieczenia na kapiący tłuszcz. Wsuwana foremka do pieczenia musi mieć rozmiar zakrywający cały obszar grillowania. Foremka może nie być dostarczana z produktem. Aby łatwiej oczyścić to naczynie z tłuszczu, wlej do niego trochę wody.



Żywność nie nadająca się do grillowania stwarza zagrożenie pożarowe. Do grillowania używaj wyłącznie żywności, która nadaje się do przyrządzania w wysokich temperaturach. Nie wkładaj żywności do grilla zbyt głęboko. Tam jest najgoręcej i tłusta żywność może się zapalić.

### Jak obsługiwać piekarnik elektryczny

#### Wybieranie temperatury i trybu pracy



- 1 Pokrętło wyboru funkcji
- 2 Pokrętło termostatu

1. Nastaw pokrętło Function [Funkcja] na wybrany tryb pracy.

2. Nastaw pokrętkę Temperature na wybraną temperaturę.

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

### Wyłączanie piekarnika elektrycznego

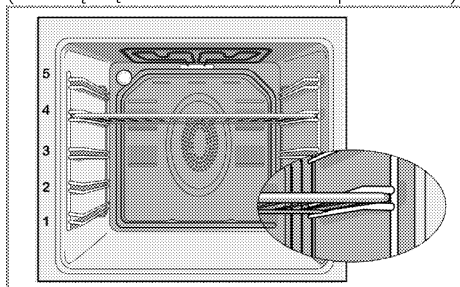
Przekręć pokrętkę funkcji i temperatury w górne pozycje „off” („wył.”).

### 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, przesuń ruszt druciany do przedniej sekcji stelażu i ustal go przy pomocy drzwiczek.

(Różnią się zależnie od modelu piekarnika.)



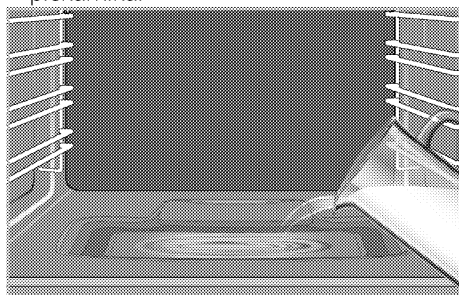
### Korzystanie z funkcji pary

Ten piekarnik jest wyposażony w funkcję pieczenia wspomaganego parą. W trakcie gotowania woda znajdująca się w podstawie piekarnika dzięki podgrzewaniu będzie parowała, a powstała w ten sposób para zapewni lepsze efekty gotowania. Para sprawia, że powierzchnia ciast jest jaśniejsza, skórka bardziej chrupka, a same ciasta są lepiej wyrośnięte. Ponadto wspomaganie parowe zmniejsza utratę wilgoci w mięsie, dzięki czemu jest ono bardziej soczyste i smaczniejsze.

**i** Pieczenie wspomaganie parą może być realizowane jedynie po uruchomieniu funkcji gotowania na parze opisanej w instrukcji użytkownika.

### W przypadku gotowania na parze:

1. Sprawdzić tabelę gotowania na parze, aby określić funkcję, temperaturę, czas i ilość wody, które należy dodać. W przypadku potraw nie określonych w tabeli można samodzielnie określić te wartości.
2. W zależności od potrawy wlać daną ilość wody do zasobnika w podstawie piekarnika.




**i** Nie używać wody destylowanej ani filtrowanej. Stosować wyłącznie wodę butelkowaną. Nie dodawać do zbiornika wody roztworów, które są palne, zawierają alkohol lub cząstki stałe.


3. Nastawić pokrętkę function [funkcja] na tryb pracy obejmujący gotowanie na parze.
4. Nastawić pokrętkę temperature [temperatura] na wybraną temperaturę.
5. Nacisnąć przycisk gotowania na parze / czyszczenia parowego na panelu sterowania.

» Piekarnik nagrzewa się do ustawionej temperatury i utrzymuje ją. W trakcie nagrzewania lampka temperatury się świeci. Lampka temperatury wyłączy się po tym, jak wewnętrzna temperatura w piekarniku osiągnie określony poziom.

6. Umieścić posiłek na zalecanej półce piekarnika.


 Otwierając drzwiczki piekarnika zachowaj ostrożność, bo może ułotnić się z niego para. Taka ulatniająca się para może poparzyć dłonie, twarz i oczy.

- » Rozpoczyna się proces gotowania.  
7. Na koniec procesu gotowania należy ustawić przyciski funkcji oraz temperatury w pozycji wył. i wyłączyć piekarnik.

 Po każdym cyklu pieczenia wspomaganego parą należy sprawdzić, czy w podstawie piekarnika znajduje się woda. Jeśli tak, po schłodzeniu piekarnika należy użyć suchej ściereczki, aby wytrzeć wodę. W innym przypadku woda pozostawiona w podstawie piekarnika może być przyczyną osadzania się kamienia.

### Tryby pracy

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

 "Przycisk pieczenia wspomaganego parą." przycisk jest aktywny tylko w programach pieczenia określonych poniżej. W innych programach, które nie zostały określone, ten przycisk nie będzie działał nawet po jego naciśnięciu. Naciśnięcie tego przycisku na dowolnym programie nie oznacza, że ta funkcja działa lub nie działa. To nie jest błąd.

### Grzałki górna i dolna



Grzałki górna i dolna działają. Żywność nagrzewana jest równocześnie od góry i od dołu. Na przykład, nadaje się do ciasta, ciasteczek oraz ciasta i zapiekane w foremkach do pieczenia. Piecz w jednej tylko blasze. Ta funkcja może być używana do pieczenia wspomaganego parą. Aby jej użyć, należy nacisnąć przycisk pieczenia wspomaganego parą / czyszczenia parowego.

### Grzałka dolna



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

Ta funkcja może być używana do łatwego czyszczenia parą. Aby jej użyć, należy nacisnąć przycisk pieczenia wspomaganego parą / czyszczenia parowego.

### Grzanie dolne/górne z termoobiegiem



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

### Praca z wentylatorem



Piekarnik nie jest nagrzewany. Pracuje tylko wentylator (w ścianie tylnej). Nadaje się do powolnego odtajania mrożonek ziarnistych w temperaturze pokojowej lub studzenia potraw gotowanych. Czas potrzebny do rozmrożenia całego kawałka mięsa jest dłuższy niż w przypadku żywności zawierającej ziarna

### Termoobieg



Gorące powietrze nagrzane grzałką tylną jest bardzo szybko równomiernie rozprowadzane w całym piekarniku przez wentylator.

Jest to przydatne do gotowania potraw na różnych poziomach półek i w większości przypadków nie potrzeba wstępnego podgrzewania.

Nadaje się do pieczenia w kilku blachach na raz.

Ta funkcja może być używana do pieczenia wspomaganego parą. Aby jej użyć, należy nacisnąć przycisk pieczenia wspomaganego parą / czyszczenia parowego.

### Funkcja "3D"



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

### Grill+termoobieg



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

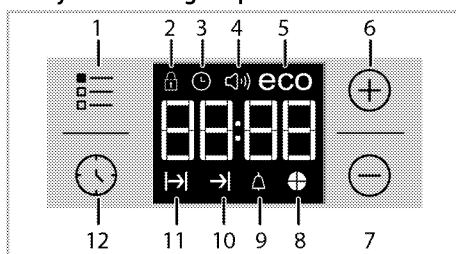
- Do grillowania połów małe lub średnie porcje na odpowiednio ustawionej półce pod grzałką grilla.
- Obróć potrawę po upływie połowy czasu grillowania.

### Full grill z różnym obrotowym



Działają Full Grill i rożen obrotowy. Nadaje się do grillowania i pieczenia dużych porcji mięsa

### Korzystanie z zegara piekarnika






- 1 Klawisz regulacji
  - 2 Symbol blokady klawiszy
  - 3 Symbol zegara
  - 4 Symbol głośności alarmu \*
  - 5 Symbol trybu oszczędnego Eco
  - 6 Klawisz plus
  - 7 Klawisz minus
  - 8 Symbol wykresu czasu
  - 9 Symbol alarmu
  - 10 Symbol końca gotowania\*
  - 11 Symbol czasu gotowania
  - 12 Klawisz programu
- \* (Różnią się zależnie od modelu piekarnika.)

- i** Najdłuższy czas, na który można nastawić koniec procesu gotowania, to 5 godziny, 59 minut. W razie przerwy w zasilaniu program kasuje się. Trzeba zaprogramować piekarnik od nowa.
- i** Przy ustawianiu każdej wartości na wyświetlaczu migać będą odnośne symbole. Trzeba odczekać chwilę, aż ustawienia zaczną działać.
- i** Jeśli nie nastawi się żadnych ustawień pieczenia, nie można ustawić godziny.
- i** Jeśli na początku pieczenia ustawiono czas jego trwania, wyświetli się czas pozostały.

### Pieczenie o nastawionej godzinie:

Nastawiając na czasomierzu czas trwania pieczenia można tak ustawić piekarnik, aby wyłączył się po jego upływie.









1. Wybierz funkcję do pieczenia.

2. Dotykaj , aż na wyświetlaczu pojawi się symbol , aby ustawić czas pieczenia.
  3. Czas trwania pieczenia nastawia się przyciskami **+** / **-**.
- » Po nastawieniu czasu trwania pieczenia na wyświetlaczu na stałe pojawi się symbol  oraz wycinek czasu.
4. Wstaw naczynie do piekarnika i pokręćtem temperatury nastaw temperaturę.

Rozpocznie się pieczenie .

» Odliczenie czasu pieczenia na wyświetlaczu rozpoczyna się wraz z jego rozpoczęciem i zapalają się wszystkie części wycinka czasu. Ustawiony czas pieczenia podzielony jest na cztery równe części, a po upływie czasu każdej części jej symbol gaśnie. Można więc łatwo śledzić upływ czasu pieczenia w stosunku do całkowitego czasu jego trwania.

**Ustawianie zakończenie pieczenia na późniejszą godzinę: (Ta funkcja jest dostępna opcjonalnie. Może ona nie wchodzić w zakres wyposażenia zakupionego produktu).**

- Po ustawieniu na czasomierzu czasu trwania pieczenia można ustawić późniejszą godzinę zakończenia pieczenia.
1. Wybierz funkcję do pieczenia.
  2. Dotykaj , aż na wyświetlaczu pojawi się symbol , aby ustawić czas pieczenia.
  3. Ustaw czas trwania pieczenia przyciskami **+** / **-**.
- » Po ustawieniu czasu trwania pieczenia na wyświetlaczu na stałe pojawi się symbol .
4. Dotykaj , aż na wyświetlaczu pojawi się symbol , oznaczający koniec czasu pieczenia.
  5. Ustaw godzinę zakończenia pieczenia przyciskami **+** / **-**.
- » Po nastawieniu godziny zakończenia pieczenia na wyświetlaczu na stałe pojawia się symbole  oraz , a także wycinek czasu. Gdy zacznie się pieczenie, zniknie symbol .
6. Wstaw naczynie do piekarnika i pokręćtem temperatury nastaw temperaturę.
- Rozpocznie się pieczenie .

**» Czasomierz piekarnika oblicza godzinę rozpoczęcia pieczenia odejmując czas trwania pieczenia od nastawionej godziny jego zakończenia.**

Wybrany tryb pracy uruchamia się gdy nadejdzie godzina rozpoczęcia pieczenia i piekarnik nagrzewa się do nastawionej temperatury. Utrzymuje tę temperaturę przez cały czas pieczenia.




» Odliczenie czasu pieczenia na wyświetlaczu rozpoczyna się wraz z jego rozpoczęciem i zapalają się wszystkie części wycinka czasu. Ustawiony czas pieczenia podzielony jest na cztery równe części, a po upływie czasu każdej części jej symbol gaśnie. Można więc łatwo śledzić upływ czasu pieczenia w stosunku do całkowitego czasu jego trwania.

7. Po zakończeniu pieczenia na wyświetlaczu pojawia się **"End"**, a czasomierz wydaje dźwiękowy sygnał ostrzegawczy.
8. Dźwięk alarmu rozlega się przez 2 minuty. Aby wyłączyć alarm, wystarczy nacisnąć dowolny przycisk. Alarm ucichnie i wyświetli się bieżąca godzina.

**i** Po naciśnięciu dowolnego przycisku na końcu dźwiękowego sygnału ostrzegawczego, piekarnik ponownie się załączy. Obróć pokręćto temperatury i pokręćto funkcji w pozycję **"0"** (wył.), aby wyłączyć piekarnik zapobiegając jego ponownemu załączeniu na konierec sygnału ostrzegawczego.




**Aktywacja blokady przycisków**

Uruchamiając funkcję blokady przycisków, można zapobiec zmianom w ustawieniach piekarnika.

1. Dotykaj , aż na wyświetlaczu pojawi się symbol .
- » Na wyświetlaczu pojawi się **„OFF”** [WYŁ].
2. Naciśnij **+**, aby aktywować blokadę przycisków.
- » Po włączeniu blokady przycisków na wyświetlaczu pojawi się **„On”** [Zał.], a symbol  będzie się nadal świecił.

- i** Po załączeniu blokady przycisków przyciski piekarnika nie działają. W razie przerwy w zasilaniu blokada przycisków nie kasuje się.


## W celu wyłączenia blokady dotknij przycisku

1. Dotykaj , aż na wyświetlaczu pojawi się symbol .
- » Na wyświetlaczu pojawi się „On” [Zał.].
2. Wyłącz blokadę przycisków, naciskając klawisz .
- » **Po wyłączeniu blokady wyświetli się "OFF" [WYŁ].**



## Ustawianie alarmu czasowego

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. Po upływie nastawionego czasu odezwie się alarm dźwiękowy.


1. Dotykaj , aż na wyświetlaczu pojawi się symbol .

**i** Najdłuższy czas alarmu to 23 godziny i 59 minut.

2. Ustaw alarm, korzystając z klawiszy  / .

**i** Przyciski funkcyjne dźwięku alarmu, godziny dnia, jasności wyświetlacza i temperatury powinny być ustawione na 0 (OFF) (WYŁ.).




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

3. Po upływie czasu alarmu symbol  zaczyna migać i odzywa się sygnał alarmowy.

## Wyłączanie alarmu





1. Dźwięk alarmu rozlega się przez 2 minuty. Aby wyłączyć alarm, wystarczy nacisnąć dowolny przycisk.
- » Alarm ucichnie i wyświetli się bieżąca godzina.

## Anulowanie alarmu

1. Aby wyłączyć alarm, dotykaj , aż na wyświetlaczu pojawi się symbol .
2. Naciśnij i przytrzymaj klawisz , aż wyświetli się „00:00”.





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

## Zmiana dźwięku alarmu

1. Dotykaj , aż na wyświetlaczu pojawi się symbol .
2. Ustaw głośność alarmu przyciskami  / .
3. Za krótką chwilę odezwie się dźwięk alarmu o nastawionej głośności.
- » Wybrane dźwięki alarmy wyświetlą się na ekranie jako **b-01**, **b-02** lub **b-03**.

## Zmiana bieżącej godziny

Aby zmienić poprzednie ustawienie godziny:



1. Dotykaj , aż na wyświetlaczu pojawi się symbol .
2. Godzinę nastawia się przyciskami  / .
3. Za krótką chwilę wyświetli się nastawiona godzina.

## Tryb oszczędny


W trybie ekonomicznym można oszczędzać energię przy pieczeniu przez czas ustawiony w piekarniku.

W trybie tym pieczenie kończy się przy utrzymaniu temperatury wewnątrz piekarnika przez wyłączenie grzałek przed końcem pieczenia.


## Nastawienie trybu ekonomicznego.

1. Dotykaj symbolu , aż na wyświetlaczu pojawi się symbol **eco**.
- » Na wyświetlaczu pojawi się „OFF” [WYŁ].
2. Załącz tryb ekonomiczny dotykając przycisku .
- » Po załączeniu blokady przycisków na wyświetlaczu pojawi się „On”, a symbol **eco** pali się nadal.


## Wyłączanie trybu ekonomicznego.

1. Dotykaj symbolu , aż na wyświetlaczu pojawi się symbol **eco**.
- » Na wyświetlaczu pojawi się „On” [Zał.].




2. Tryb ekonomiczny wyłącza się dotknięciem przycisku .
- » Po wyłączeniu blokady przycisków wyświetli się "Off" [Wył.].

**Ustawianie jasności ekranu**  
**(Ta funkcja jest dostępna opcjonalnie. Może ona nie wchodzić w zakres wyposażenia zakupionego produktu).**


1. Dotykaj  aż na wyświetlaczu pojawi się **d-01, d-02** lub **d-03** jako miara jasności wyświetlacza.
2. Nastaw jasność przyciskami **+** / **-**.



















» Po krótkiej chwili wyświetli się nastawiona godzina.

**Tabela czasów pieczenia**

 Podane w tabeli czasy są tylko orientacyjne. Mogą się różnić, zależnie od rodzaju żywności, grubości, rodzaju i preferencji kulinarnych.

**Pieczenie ciast i mięs**

 Pierwsza półka w piekarniku to półka dolna.

Potrawa	Liczba blach	Symbole menu ustawień	Pozycja półki	Temperatura (°C)	Czas pieczenia (ok., w min.)
Ciasto w foremce*	Jedna blacha		3	175	30 ... 45
Ciasto w foremce*	Jedna blacha		2	175	30 ... 50
Ciasta w papierze*	Jedna blacha		3	160 ... 170	20 ... 30
Ciasto biszkoptowe*	Jedna blacha		3	180 ... 200	10 ... 20
Ciasteczka*	Jedna blacha		3	160 ... 170	20 ... 30
Ciasto*	Jedna blacha		3	200	20 ... 30
Ciasto zdobne*	Jedna blacha		3	190	20 ... 35
Ciasto na zaczynie*	Jedna blacha		3	190	20 ... 40
Lazania*	Jedna blacha		2	180	25 ... 45
Pizza*	Jedna blacha		1	200	10 ... 20
Stek wołowy/ pieczeń wołowa	Jedna blacha		2	25 min. 220, następnie 180 ... 190	80 ... 100
Udziec jagnięcy (zapiekanka)	Jedna blacha		2	25 min. 220, następnie 190	70 ... 90
Pieczone kurczęta	Jedna blacha		2	15 min. 250/max, następnie 190	55 ... 65
	Jedna blacha		2	15 min. 220, następnie 180 ... 190	50 ... 65
Indyk (w plastrach)	Jedna blacha		3	25 min. 220, następnie 190	70 ... 120
	Jedna blacha		2	25 min. 220, następnie 180 ... 190	60 ... 100
Ryby	Jedna blacha		3	200	20 ... 30
	Jedna blacha		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.

(\*\*)W przypadku przygotowywania potraw wymagających wstępnego nagrzewania

naależy wstępnie nagrzać piekarnik do wyznaczonej temperatury.

### Wskazówki do pieczenia ciasta

- Jeśli ciasto jest zbyt suche, zwiększ temperaturę o ok. 10°C 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°C i skróć czas pieczenia. Nawilż warstwę 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 rozprzestawić sos równo pomiędzy warstwami i górą ciasta.







Piecz ciasto zgodnie z trybem i temperaturą podanymi w tabeli gotowania. Jeśli dół nadal nie dość się zabrązowił, 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 naczynia zatrzymują sok z potrawy.
- Jeśli potrawa warzywna nie uduśiła się, najpierw ugotuj te warzywa lub przegotuj je jak potrawę z puszki i wsadź do piekarnika.

### Tabela pieczenia wspomaganego parą

Potrawa	Akcesoria do zastosowania	Symbol menu ustawień	Pozycja półki	Temperatura (°C)	Ilość wody do użycia (ml)	Czas dodac wodę (min.) ++	Czas pieczenia (ok., w min.)	Waga (szacunkowa masa potrawy w gramach)
Chleb	Standardowa tacka*		3	200	150	po wstępnym podgrzaniu	35 ... 45	820
Chleb	Standardowa tacka*		3	200	250	po wstępnym podgrzaniu	35 ... 45	820
Kurczak z warzywami	Standardowa tacka*		2	15 min. 250/max, następnie 190	250	po wstępnym podgrzaniu	70 ... 80	2000
Antrykot	Standardowa tacka*		3	15 min. 250/max, następnie 180	300	po wstępnym podgrzaniu	65 ... 75	1000
Łosoś z warzywami	Standardowa tacka*		3	180	250	po wstępnym podgrzaniu	25 ... 35	500

Potrawa	Akcesoria do zastosowania	Symbol e menu ustawień	Pozycja półki	Temperatura (°C)	Ilość wody do użycia (ml)	Czas dodac wodę (min.) **	Czas pieczenia (ok., w min.)	Waga (szacunkowa masa potrawy w gramach)
Łosoś z warzywami	Standardowa tacka*		3	180	250	po wstępnym podgrzaniu	25 ... 35	500
Ciastka kokosowe	Standardowa tacka*		3	170	200	po wstępnym podgrzaniu	25 ... 35	500
Bułeczka drożdżowa	Standardowa tacka*		3	180	200	po wstępnym podgrzaniu	20 ... 30	1200
Podgrzewanie ciasta (chleb, bajgiel, ciasto, bazlama)	Standardowa tacka*		3	120	50	po wstępnym podgrzaniu	15 ... 25	Chleb:250 Ciasto:500 Bazlama:250 Simit (tureckie bajgle):300

\* Te akcesoria mogą nie być dostarczane z produktem.

## Jak obsługiwać grill



Zamykaj drzwiczki na czas grillowania.

Można się poparzyć od gorących powierzchni!

## Załączanie grilla

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

## Wyłączanie grilla

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



Żywność nie nadająca się do grillowania stwarza zagrożenie pożarowe. Do grillowania używaj wyłącznie żywności, która nadaje się do przyrządzania w wysokich temperaturach.

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

## Funkcja Turnspit [Różno obrotowe]

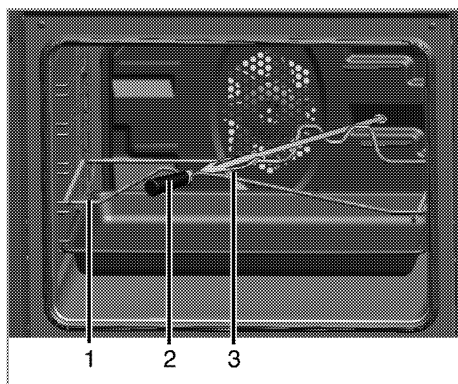
Gdy wybrano funkcję grilla, silnik różno obrotowego zacznie się obracać.



Praca silnika różno uzależniona jest od funkcji grilla. Przy włączonej funkcji grilla grzałka grilla na zmianę włącza się i wyłącza. Gdy grzałka grilla jest włączona, silnik różno pracuje, a gdy grzałka się wyłącza, silnik się zatrzymuje. Nie oznacza to awarii.

- Po wybraniu funkcji Grill, przy pomocy widelca nadziej mięso lub kurczaki na różno.

- Wsadź rożno w jego gniazdo w silniku obrotowym umieszczonym w tylnej ścianie piekarnika.  
Wsadź rożno w ramę.
- Wstaw ramę w odpowiednią półkę w piekarniku.
- Na jednej z półek poniżej ustaw tackę do zbierania tłuszczu. Aby łatwiej było ją potem oczyścić, nalej do tacki trochę wody.
- **Nie zapomnij zdjąć z rożna plastikowego uchwytu. ((Różnią się zależnie od modelu piekarnika.))**
- Po ukończeniu pieczenia załóż ten plastikowy uchwyt i wyjmij potrawę z piekarnika. ((Różnią się zależnie od modelu piekarnika.))



- 1 Rama rożna obrotowego
  - 2 Uchwyt plastikowy \*
  - 3 Widelec
- \* (Różnią się zależnie od modelu piekarnika.)

### Tabela czasów pieczenia przy grillowaniu

### Grillowanie na grillu elektrycznym

Potrawa	Aksesoria do zastosowania	Pozycja półki	Zalecana temperatura (°C)**	Czas grillowania
Ryby	Ruszt druciany	4...5	250/max	20...25 min. #
Sznyce z kurczaka	Ruszt druciany	4...5	250/max	25...35 min.
Kotlety jagnięce	Ruszt druciany	4...5	250/max	20...25 min.
Pieczeń wołowa	Ruszt druciany	4...5	250/max	25...30 min. #
Kotlety cielęce	Ruszt druciany	4...5	250/max	25...30 min. #
Opiekanie chleba *	Ruszt druciany	4	250/max	1...3 min.

# zależnie od grubości

\*Nagrzewać przez 5 minut

\*\*Jeśli nie można ustawić temperatury grilla w produkcie, grill będzie działał w zalecanej temperaturze.

Posiłki w tej tabeli gotowania są przygotowane według EN 60350-1, aby ułatwić instytucjom kontrolnym sprawdzanie produktu.

Potrawa	Aksesoria do zastosowania	Pozycja półki	Temperatura (°C)	Czas pieczenia (ok., w min.)
Pieczyno tostowe	Ruszt druciany	4	250/max	1...3 min.
Klopsiki (wołowina) - 12 kawałki	Ruszt druciany	4	250/max	25...35 min.

Obrócić potrawę po upływie 2/3 całkowitego czasu grillowania.

Zaleca się, aby wszystkie potrawy poddawać wstępnemu ogrzewaniu przez ok. 5 minut przed opiekaniem.

## 7 Czyszczenie i konserwacja

### Ogólne informacje dotyczące czyszczenia

#### **⚠ Ostrzeżenia ogólne:**

- Przeczek czyszczeniem produktu należy poczekać, aż ostygnie. Gorące powierzchnie mogą powodować oparzenia!
- Nie umieszczać detergentów bezpośrednio na gorące powierzchnie. Może to spowodować trwałe zabrudzenie.
- Po każdym użyciu urządzenie należy dokładnie wyczyścić i wysuszyć. Dzięki temu łatwo usunąć pozostałości żywności, co zapobiega się ich spalaniu, gdy produkt zostanie ponownie użyty. W ten sposób żywotność urządzenia wydłuża się, a często napotykanne problemy są zmniejszone.
- Nie używać parownic do czyszczenia urządzenia.
- Niektóre detergenty lub środki czyszczące mogą uszkodzić powierzchnię. Podczas czyszczenia nie używaj środków do szorowania, proszków do czyszczenia, kremów, środków do usuwania kamienia ani ostrych przedmiotów.
- Nie ma potrzeby stosowania specjalnego środka czyszczącego po każdym użyciu. Produkt należy czyścić za pomocą płynu do mycia naczyń, ciepłej wody i miękkiej szmatki lub gąbki, a następnie osuszyć suchą szmatką.
- Pamiętaj, aby całkowicie wyczyścić pozostały płyn i natychmiast wyczyścić resztki żywności podczas gotowania.
- Nie czyść żadnej z części urządzenia w zmywarce.

#### **Do płyty:**

- Zanieczyszczenia kwaśne, takie jak mleko, pasta pomidorowa i olej mogą powodować trwałe plamy na płytach i elementach palników/płyt grzewczych, wszelkie przelane płyny należy usunąć natychmiast po ostygnięciu płyty poprzez jej wyłączenie.

### Powierzchnie ze stali nierdzewnej i INOX

- Nie wolno używać środków czyszczących zawierających kwas lub chlor do czyszczenia powierzchni i uchwytów ze stali nierdzewnej lub INOX.
- Powierzchnia ze stali nierdzewnej lub Inox może z czasem zmienić kolor. To jest normalne. Po każdym użyciu wyczyść za pomocą detergentu odpowiednim do powierzchni ze stali nierdzewnej lub Inox.
- Należy używać miękkiej ściereczki z mydłem i płynnym (nie rysującym) detergentem odpowiednim do powierzchni ze stali nierdzewnej, starając się wycierać w jednym kierunku.
- Należy natychmiast usunąć z powierzchni plamy z wapna, oleju, skrobi, mleka i białka z powierzchni ze stali nierdzewnej i szkła. Plamy mogą rdzewieć przez długi czas.

### Powierzchnie emaliowane

- Po każdym użyciu emaliowane powierzchnie należy czyścić za pomocą płynu do mycia naczyń, ciepłej wody i miękkiej szmatki lub gąbki, a następnie osuszyć suchą szmatką.
- Jeśli produkt posiada funkcję łatwego czyszczenia parą, można jej użyć do czyszczenia lekkich zabrudzeń. (Patrz rozdział „Funkcja łatwego czyszczenia parą”)
- W przypadku uporczywych plam można użyć środka do czyszczenia piekarników i grilla zalecanego na stronie internetowej marki produktu oraz nierysującej czyszczącej drucianego. Nie używaj zewnętrznego środka do czyszczenia piekarników.
- Przed czyszczeniem piekarnik musi ostygnąć. Czyszczenie na gorących powierzchniach stwarza zarówno zagrożenie pożarowe, jak i uszkodzenie powierzchni.

### Powierzchnie katalityczne

- Ściany boczne płyty kuchennej mogą być pokryte emaliowanymi lub katalitycznymi ścianami. Zależy od modelu.
- Katalityczne ściany mają lekką matową i porowatą powierzchnię. Katalityczne

ściany piekarnika nie powinny być czyszczone.

- Powierzchnie katalityczne pochłaniają olej dzięki porowatej strukturze i zaczynają świecić, gdy powierzchnia jest nasycona olejem, w takim przypadku zaleca się wymianę części.

### **Szklana powierzchnia**

- Do czyszczenia powierzchni szklanych nie należy używać metalowych skrobaczek ani ściernych materiałów czyszczących. Mogą uszkodzić szklaną powierzchnię.
- Produkt należy czyścić za pomocą płynu do mycia naczyń, ciepłej wody i szmatki z mikrofibry przeznaczoną do powierzchni szklanych, a następnie osuszyć suchą szmatką.
- Jeśli po czyszczeniu pozostały resztki detergentu, należy wytrzeć je zimną wodą, a następnie osuszyć czystą i suchą ściereczką z mikrofibry. Resztki detergentu mogą uszkodzić szklaną powierzchnię przy następnym użyciu.
- W żadnym wypadku zaschniętej pozostałości na powierzchni szkła nie należy czyścić żąbkowanymi nożami, drutem lub podobnymi narzędziami do drapania.
- Plamy wapniowe (żółte plamy) można usunąć z powierzchni szkła za pomocą środka do usuwania kamienia, takiego jak ocet lub sok z cytryny.
- Jeśli powierzchnia jest mocno zabrudzona, nałóż na gąbkę środek czyszczący i odczekaj dłuższy czas aż zadziała. Następnie wyczyść szklaną powierzchnię wilgotną szmatką.
- Przebarwienia i plamy na szklanej powierzchni są normalne i nie są uznawane za wady.

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

- Plastikowe części i pomalowane powierzchnie należy czyścić za pomocą płynu do mycia naczyń, ciepłej wody i miękkiej szmatki lub gąbki, a następnie osuszyć suchą szmatką.
- Nie należy używać metalowych skrobaczek ani ściernych środków czyszczących. Mogą uszkodzić powierzchnię.

- Należy upewnić się, że połączenia elementów urządzenia nie są wilgotne i nie mają śladów detergentu. W przeciwnym razie na tych połączeniach może wystąpić korozja.

### **Czyszczenie akcesoriów**

O ile nie podano inaczej w instrukcji obsługi, nie myj akcesoriów w zmywarce.

### **Czyszczenie płyty**

#### **Szklana powierzchnia do gotowania**

Postępuj zgodnie z krokami opisanymi w rozdziale „Ogólne informacje dotyczące czyszczenia”, dotyczącymi czyszczenia szklanej powierzchni do gotowania. W szczególnych przypadkach możesz wyczyścić urządzenie zgodnie z poniższymi informacjami.

- Produkty, na bazie cukru, takie jak ciemna śmietana, skrobia i syrop, należy natychmiast wyczyścić, nie czekając, aż powierzchnia ostygnie. W przeciwnym razie szklana powierzchnia może zostać trwale uszkodzona.
- Nie używaj środków czyszczących, gdy płyta jest gorąca, w przeciwnym razie mogą pojawić się trwałe plamy.

### **Czyszczenie panelu sterowania**

- Podczas czyszczenia panelu sterowania z pokrętkami należy użyć wilgotnej miękkiej ściereczki i osuszyć suchą szmatką. Nie wolno zdejmować pokręteł ani uszczelek znajdujących się pod spodem. Panel sterowania i pokrętła mogą zostać uszkodzone.
- Podczas czyszczenia paneli ze stali nierdzewnej z pokrętłem nie należy używać środków czyszczących do stali nierdzewnej wokół pokręteł. Wskaźniki wokół pokręteł można usunąć.
- Dotykowe panele sterowania należy wyczyścić wilgotną miękką szmatką i osuszyć suchą szmatką. Jeśli urządzenie ma funkcję blokady przycisków należy ustawić blokadę przed rozpoczęciem czyszczenia panelu sterowania. W przeciwnym razie na przyciskach może wystąpić nieprawidłowe wykrycie.

## Czyszczenie wnętrza piekarnika (strefa pieczenia)

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

### Czyszczenie bocznych ścian piekarnika

Ściany boczne płyty kuchennej mogą być pokryte emalowanymi lub katalitycznymi ścianami. Zależy od modelu. Jeśli urządzenie ma ścianę katalityczną, zapoznaj się z częścią „Ściany katalityczne”.

Jeśli urządzenie ma półki druciane, usuń je przed czyszczeniem ścian bocznych.

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

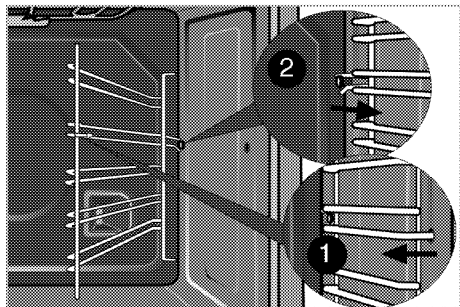
### Aby wyjąć druciane półki: (Różnią się zależnie od modelu piekarnika.)

(Ta funkcja jest dostępna opcjonalnie.)

Może ona nie wchodzić w zakres

wyposażenia zakupionego produktu).

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

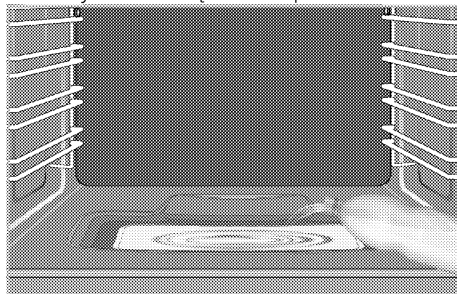


### Czyszczenie naczynia znajdującego się na podstawie piekarnika

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

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

1. Dodaj 350 cm<sup>3</sup> białego octu (kwasowość octu nie powinna przekraczać 6%) do naczynia z wodą na dnie piekarnika.



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

**i** Nie używać środków czyszczących zawierających kwasy lub chlorki do czyszczenia pojemnika w podstawie piekarnika. Nie zeskrubuj osadu wapiennego, który może gromadzić się w naczyniu na dnie piekarnika, poprzez skrobanie. W przeciwnym razie podstawa urządzenia zostanie uszkodzona.

**W celu zwiększenia skuteczności czyszczenia kamienia, który może pojawić się z zbiornika z wodą na dnie piekarnika, po każdym 10 użyciach oprócz opisanych powyżej czynności związanych z odkamienianiem:**

Wybierz funkcję roboczą, w której dolna grzałka jest aktywna i włącz piekarnik na 2-3 minuty w temperaturze 100°C. Następnie wyłącz piekarnik i wyciśnij środek do czyszczenia wnętrza piekarnika i grilla polecany na stronie internetowej firmy urządzenia, do zbiornika z wodą na dnie piekarnika i pozostaw na 5 minut. Po 5 minutach wytrzyj zbiornik z wodą na dnie

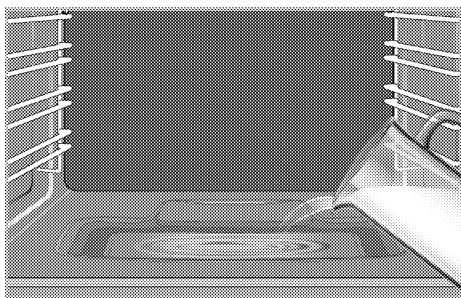
piekarnika wilgotną ściereczką z mikrofibry i wysusz.

### Łatwe czyszczenie parowe

Zapewnia łatwe czyszczenie, ponieważ brud (który nie był osadzony zbyt długo) mięknie pod wpływem wytwarzanej wewnątrz piekarnika pary, a krople wody skraplają się na jego wewnętrznych powierzchniach.

1. Wyjąć z piekarnika wszystkie akcesoria.
2. Wlać 200 ml wody do zasobnika w podstawie piekarnika.

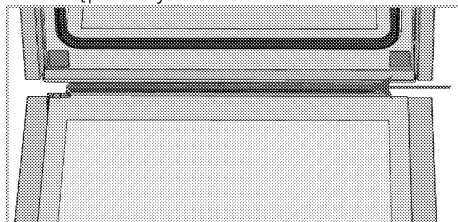
**i** Nie używać wody destylowanej ani filtrowanej. Stosować wyłącznie wodę butelkowaną. Nie dodawać do zbiornika wody roztworów, które są palne, zawierają alkohol lub cząstki stałe.



3. Nacisnąć przycisk pieczenia wspomaganego parą / czyszczenia parowego.
4. Ustawić piekarnik na tryb łatwego czyszczenia parowego i uruchomić w temperaturze 100°C na 25 min.
5. Otworzyć drzwi i wilgotną gąbką lub ściereczką wytrzeć wewnętrzne powierzchnie piekarnika.
6. Uporczywe zabrudzenia czyści się miękką ściereczką lub gąbką i ciepłą wodą z płynem do naczyń, a następnie wyciera się suchą ściereczką.

**i** W przypadku funkcji prostego czyszczenia parowego woda w podstawie piekarnika będzie parować i kondensować się we wnętrzu i na drzwiach piekarnika, dzięki czemu brud w piekarniku będzie zmiękczony. Skroplona para w piekarniku może kapać po otwarciu drzwi. Wytrzeć skroploną parę po otwarciu drzwi.

7. (Może on nie wchodzić w zakres wyposażenia zakupionego produktu). Po skropleniu w piecu, w kanale zasobnika pod piekarnikiem może znajdować się woda lub wilgoć. Po użyciu wyczyść ten kanał basenowy wilgotną szmatką, a następnie wysusz.



### Czyszczenie drzwiczek piekarnika

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

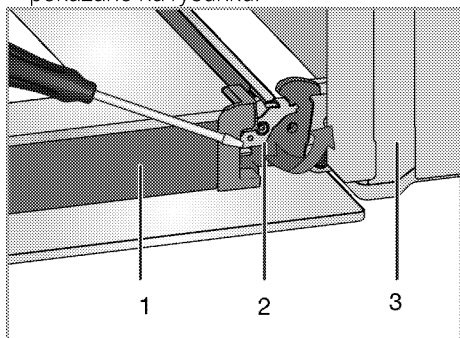
Możesz zdjąć drzwi piekarnika i szyby, aby je wyczyścić. Jak zdemontować drzwi i okna, opisano w rozdziałach „Zdemontowanie drzwi piekarnika” i „Zdemontowanie wewnętrznych szyb drzwi”. Po zdjęciu wewnętrznych szyb drzwi wyczyść je za pomocą płynu do naczyń, ciepłej wody i miękkiej szmatki lub gąbki, a następnie wysusz suchą szmatką. Przetrzyj szybę octem, a następnie optucz, aby usunąć pozostałości wapna, które mogą osadzać się na szybie piekarnika.

### Przenoszenie drzwiczek piekarnika

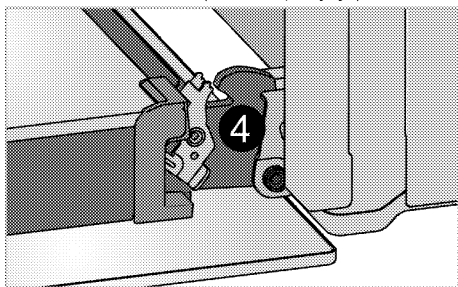
1. Otwórz drzwiczki przednie (1).
2. Otwórz zacisk w obudowie zawiasu (2) po prawej i lewej stronach drzwiczek



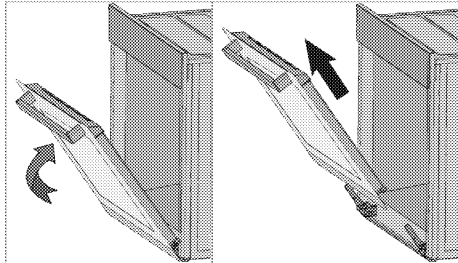
przednich przyciskając je ku dołowi, jak pokazano na rysunku.



- 1 Drzwiczki
- 2 Blokada zawiasu (pozycja zamknięta)
- 3 Piekarnik
- 4 Blokada zawiasu (otwarta pozycja)



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.

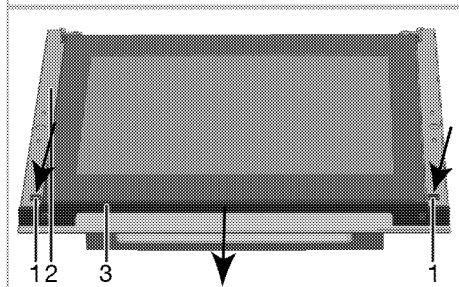
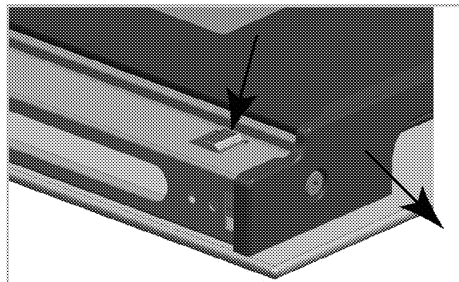
## Wycinanie szyby w drzwiczkach

(Ta funkcja jest dostępna opcjonalnie.

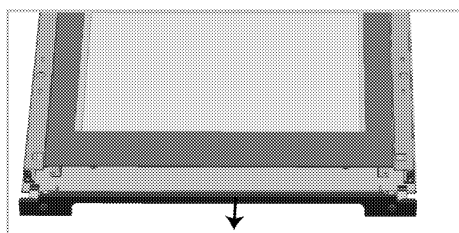
Może ona nie wchodzić w zakres wyposażenia zakupionego produktu).

Szklaną szybę z drzwiczek piekarnika można wyjąć do czyszczenia.

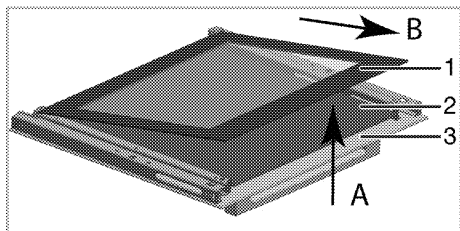
Otwórz drzwiczki.



- 1 Zaczep
- 2 Rama
- 3 Profil



Przyciśnij zaczepy (1) i jednocześnie pociągnij profil (3) do siebie, tak jak pokazano na powyższych ilustracjach. W ten sposób wyciągniesz profil zamocowany do górnej krawędzi przednich drzwiczek.



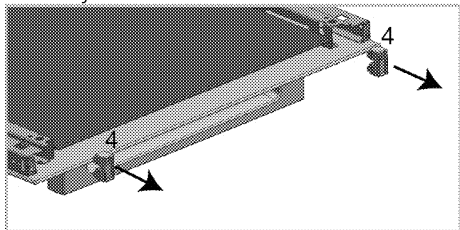
- 1 Szyba wewnętrzna
- 2 Szyba wewnętrzna\*
- 3 Szyba zewnętrzna

\* (Może on nie wchodzić w zakres wyposażenia zakupionego produktu).

Podnieś lekko szybę wewnętrzną (1) w kierunku **A** i pociągnij ją w kierunku **B**, tak jak pokazano na ilustracji.

Jeśli urządzenie jest wyposażone w szybę wewnętrzną:

pociągnij złącza uchwyty szyby pośrodku, aby je wyciągnąć, tak jak pokazano na ilustracji.



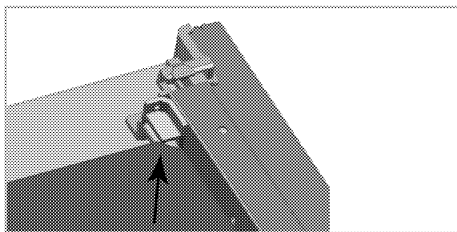
- 4 Złącze uchwyty szyby\*

\* (Może on nie wchodzić w zakres wyposażenia zakupionego produktu).

Powtórz tę czynność, aby wyjąć szybę wewnętrzną (2). Pierwszy krok do przegrupowania drzwiczek to ponowne założenie szyby wewnętrznej (2).

Umieść szybę w plastikowej szczelinie, tak jak pokazano na ilustracji.

**i** W przeciwnym razie szyba będzie zamontowana niedokładnie i może ulec uszkodzeniu na skutek wibracji.



Zakładając szybę wewnętrzną (1), upewnij się, że strona z nadrukiem zwrócona jest ku szybie drugiej.

Dołne narożniki szyby wewnętrznej muszą być osadzone w plastikowych szczelinach.

**i** W przeciwnym razie szyba będzie zamontowana niedokładnie i może ulec uszkodzeniu na skutek wibracji.

Pamiętaj o umieszczeniu złączy uchwyty szyby w odpowiednich szczelinach.

Na koniec przyciśnij zaczepy profilu, aby ponownie osadzić je w szczelinach.

## Czyszczenie oświetlenia piekarnika

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

## Wymiana żarówki

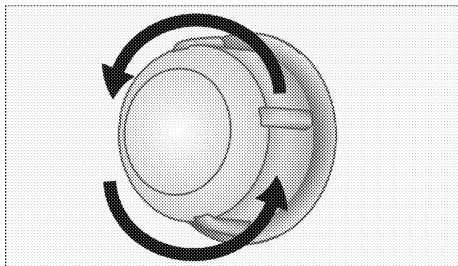
### ⚠ Ostrzeżenia ogólne:

- Aby uniknąć ryzyka porażenia prądem przed wymianą żarówki należy odłączyć zasilanie i odczekać, aż piekarnik ostygnie. Gorące powierzchnie mogą powodować oparzenia!
- W tym piekarniku stosuje się żarówkę o mocy mniejszej niż 40 W, wysokość mniejszą niż 60 mm, średnicę mniejszą niż 30 mm lub lampę halogenową z gniazdem typu G9, o mocy mniejszej niż 60 W. LAMPY NADAJĄ SIĘ DO PRACY W TEMPERATURACH POWYŻEJ 300 °C. Lampy piekarnika można nabyć u autoryzowanych agentów serwisowych lub technika z licencją.
- Żarówka może różnić się od tej przedstawionej na rysunku.

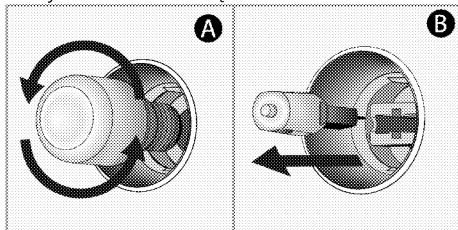
- Żarówka ta nie nadaje się do oświetlenia pomieszczeń domowych. Żarówka ma pomóc zobaczyć potrawy.
- Żarówki użyte w tym urządzeniu muszą wytrzymywać ekstremalne warunki fizyczne, takie jak temperatura powyżej 50 °C.

### Jeśli piekarnik ma okrągłą żarówkę,

1. odłącz urządzenie od zasilania.
2. Zdejmij szklaną pokrywę, przekręcając ją w lewo.



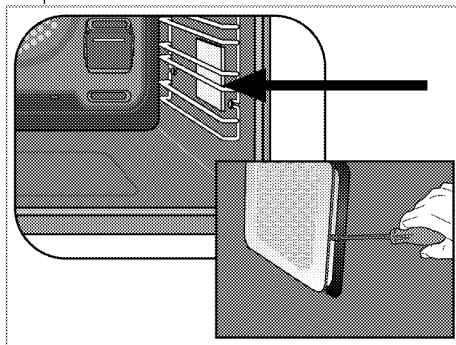
3. Jeśli żarówka jest typu (A) pokazanego na poniższym rysunku należy obrócić żarówkę tak jak pokazano i wymienić na nową. Jeśli jest to typ (B) żarówkę należy wyjąć tak jak pokazano na rysunku i wymienić na nową.



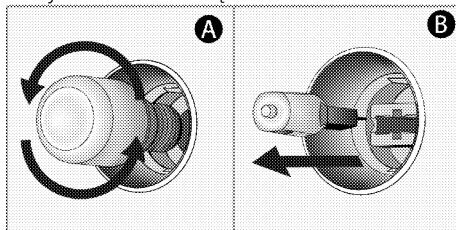
4. Zamontować szklaną pokrywę.

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

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



3. Podnieś szklaną osłonę żarówki za pomocą śrubokręta.
4. Jeśli żarówka jest typu (A) pokazanego na poniższym rysunku należy obrócić żarówkę tak jak pokazano i wymienić na nową. Jeśli jest to typ (B) żarówkę należy wyjąć tak jak pokazano na rysunku i wymienić na nową.



5. Zamontować szklaną pokrywę i druciane półki.

## 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.*
- Urządzenie nie jest przyłączone do (uziemionego) gniazdka. >>> *Sprawdź kontakt wtyczki.*
- Jeśli wyświetlacz nie świeci się po ponownym włączeniu płyty kuchennej. >>> *Odłącz urządzenie bezpiecznikiem. Włącz je ponownie po upływie 20 sekund.*
- Zabezpieczenie przed przegrzaniem jest aktywne. >>> *Pozostaw płytę kuchenną do wystygnięcia.*
- Używasz niewłaściwego naczynia. >>> *Sprawdź naczynie.*

### 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.*

### Piekarnik nie grzeje.

- Urządzenie może nie być ustawione na pewne funkcje gotowania i/lub temperatury. >>> *Ustaw urządzenie na pewne funkcje gotowania 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.*

### Na jej wyświetlaczu pojawi się symbol "L".

- Naczynie nie stoi na aktywnej strefie gotowania. >>> *Sprawdź, czy w strefie gotowania znajduje się naczynie.*
- Naczynie nieodpowiednie do gotowania na płycie indukcyjnej. >>> *Sprawdź, czy naczynie jest odpowiednie do gotowania na płycie indukcyjnej.*
- Naczynie nie stoi na środku lub dno naczynia ma za małą średnicę dla strefy gotowania. >>> *Wybierz naczynie o właściwej średnicy i prawidłowo ustaw je na środku strefy gotowania.*
- Naczynie lub strefa gotowania mają za wysoką temperaturę. >>> *Pozostaw je do wystygnięcia.*

### Wybrana strefa gotowania nagle wyłącza się w czasie pracy.

- Prawdopodobnie upłynął czas gotowania w wybranej strefie gotowania. >>> *Możesz ustawić nowy czas gotowania lub zakończyć gotowanie.*
- Zabezpieczenie przed przegrzaniem jest aktywne. >>> *Pozostaw płytę kuchenną do wystygnięcia.*
- Jakiś przedmiot może zasłaniać dotykowy panel sterowania. >>> *Usuń przedmiot z panelu.*

### Naczynie nie nagrzewa się, chociaż strefa gotowania jest włączona.

- Naczynie nieodpowiednie do gotowania na płycie indukcyjnej. >>> Sprawdź, czy naczynie jest odpowiednie do gotowania na płycie indukcyjnej.
- Naczynie nie stoi na środku lub dno naczynia ma za małą średnicę dla strefy gotowania. >>> Wybierz naczynie o właściwej średnicy i prawidłowo ustaw je na środku strefy gotowania.

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

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

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





