

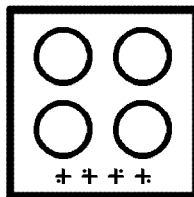
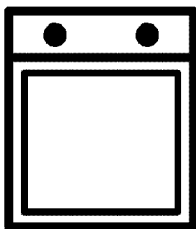


Built-in Hob

User Manual

Plită încorporabilă

Manual de utilizare



BBSM17330BCS

EN / RO

185.9293.77/R.AB/8.05.2023/2-1

7751788365



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 Söğütözü/İstanbul/TURKEY
Made in TURKEY

TABLE OF CONTENTS

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

General safety.....	4
Safety when working with gas	5
Electrical safety	6
Product safety	7
Intended use	8
Safety for children	8
Disposing of the old product.....	8
Package information.....	9

2 General information **10**

Overview.....	10
Technical specifications	11
Injector table.....	11

3 Installation **13**

Before installation	13
Installation and connection.....	15

Gas conversion	17
Future Transportation.....	18

4 Preparation **19**

Tips for saving energy	19
Initial use.....	19
First cleaning of the appliance.....	19

5 How to use the hob **20**

General information about cooking	20
Using the hobs	20

6 Maintenance and care **22**

General information.....	22
Cleaning the hob.....	22
Cleaning the control panel	23

7 Troubleshooting **24**

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.
- 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.

Safety when working with gas

- Any works on gas equipment and systems may only be carried out by authorised qualified persons who are Gas Safe registered.
- Prior to the installation, ensure that the local distribution conditions (nature of the gas and gas pressure) and the adjustment of the appliance are compatible.
- This appliance is not connected to a combustion products or evacuation device. It shall be installed and connected in accordance with current installation regulations. Particular attention shall be given to the relevant requirements regarding ventilation; See *Before installation*, page 13
- **CAUTION:** The use of gas cooking appliance results in the production of heat and moisture in the room in which it is installed. Ensure that the kitchen is well ventilated: keep natural ventilation holes open or install a mechanical ventilation device (mechanical extractor hood). Prolonged intensive use of the appliance may call for additional ventilation, for example increasing the level of the mechanical ventilation where present.
- Gas appliances and systems must be regularly checked for proper functioning. Regulator, hose and its clamp must be checked regularly and replaced within the periods recommended by its manufacturer or when necessary.
- Clean the gas burners regularly. The flames should be blue and burn evenly.
- This product should be used in a room which incorporates a properly adjusted and functioning Carbon Monoxide sensor. Make sure the Carbon Monoxide sensor works properly and is maintained frequently. Carbon Monoxide sensor should be installed maximum 2 meters away from the product.
- Good combustion is required in gas appliances. In case of incomplete combustion, carbon monoxide (CO) might develop. Carbon monoxide is a colourless, odourless and very toxic gas, which

has a lethal effect even in very small doses.

- Request information about gas emergency telephone numbers and safety measures in case of gas smell from you local gas provider.
- Conditions and values for gas adjustment of this product are provided on the rating/type label.

What to do when you smell gas

- Do not use open flame or do not smoke. Do not operate any electrical buttons (e.g. lamp button, door bell and etc.) Do not use fixed or mobile phones. Risk of explosion and toxication!
- Open doors and windows.
- Turn off all valves on gas appliances and gas meter at the main control valve, unless it's in a confined space or cellar.
- Check all tubes and connections for tightness. If you still smell gas leave the property.
- Warn the neighbours.
- Call the fire-brigade. Use a telephone outside the house.
- Do not re-enter the property until you are told it is safe to do so.

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!
- Never touch the plug with wet hands! Never unplug by pulling on the cable, always pull out by holding the plug.
- 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.

- 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.
- 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.
- Do not place any flammable materials close to the product as the sides may become hot during use.
- Keep all ventilation slots clear of obstructions.
- Do not use steam cleaners to clean the appliance as this may cause an electric shock.
- **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.

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.
- To prevent gas leakage ensure that the gas connection is sound.

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

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 and/or gas products are dangerous to children. Keep children away from the product when it is operating and do not allow them to play with the product.
- Do not place any items above the appliance that children may reach for.

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

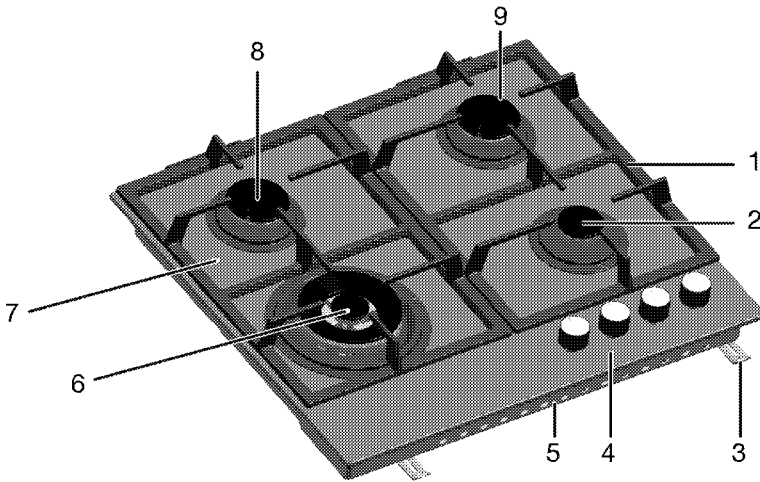
does not contain harmful and prohibited materials specified in the Directive.

Package information

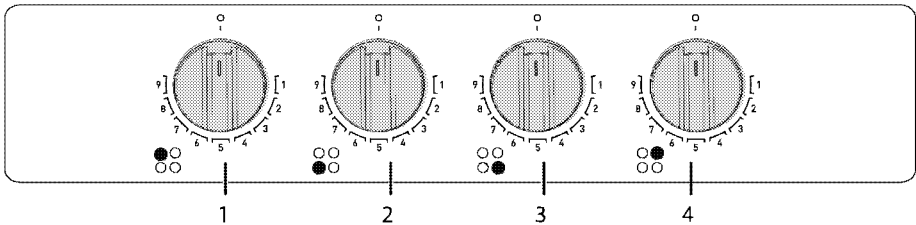
- Packaging materials of the product are manufactured from recyclable materials in accordance with our National Environment Regulations. Do not dispose of the packaging materials together with the domestic or other wastes. Take them to the packaging material collection points designated by the local authorities.

2 General information

Overview



- | | |
|--------------------|------------------|
| 1 Pan support | 6 Wok burner |
| 2 Auxiliary burner | 7 Tempered glass |
| 3 Assembly clamp | 8 Normal burner |
| 4 Control panel | 9 Normal burner |
| 5 Base cover | |



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

Technical specifications

Voltage / frequency	220-240 V ~ 50 Hz
Cable type / section	min.H05V2V2-F 3 x 0,75 mm ²
Category of gas product	Cat II 2H3B/P Kat II 2ELS3B/P
Installed gas type / pressure of the product	G20, 20 mbar/
Total gas consumption	9,5 kW
Converting the gas type / pressure ^s – optional	G2.350, 13 mbar G30, 30 mbar G30,37 mbar
External dimensions (height / width / depth)	46 mm/585 mm/524 mm
Installation dimensions (width / depth)	560 mm/480-490 mm
Burners	
Rear left	Normal burner
Power	1.75 kW
Front left	Wok burner
Power	5 kW
Front right	Auxiliary burner
Power	1 kW
Rear right	Normal burner
Power	1.75 kW

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

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

i 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.

Injector table

Position hob zone	1.75 kW Rear left	5 kW Front left	1 kW Front right	1.75 kW Rear right
Gas type / Gas pressure				
G 20/20 mbar	97	171	72	97
G 30/28-30 mbar	66	110	50	66
G 30/37 mbar	65	105	47	65
G2.350/13mbar	128	250	95	128

You can obtain the injectors which were not provided with your product, from the authorised service provider.

Country gas categories/types/pressure

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

COUNTRY CODES	CATEGORY		GAS TYPE AND PRESSURE			
FR	Cat II	2E+3+	G20,20 mbar	G25,25 mbar	G30,28 30 mbar	G31,37 mbar
BE	Cat II	2E+3+	G20,20 mbar	G25,25 mbar	G30,28 30 mbar	G31,37 mbar
RU	Cat II	2H3B/P	G20,20 mbar	G30,30 mbar	G20,13 mbar	G20,10 mbar
CZ	Cat II	2H3+	G20,20 mbar	G30,28 30 mbar	G31,37 mbar	
NL	Cat II	2E(43.46 - 45.3 MJ/m ³ (0°C))3B/P	G25.3,25 mbar	G20,20 mbar	G30,30 mbar	
	Cat II	2L3B/P	G25,25 mbar	G20,20 mbar	G30,30 mbar	
GB	Cat II	2H3+	G20,20 mbar	G30,28 30 mbar	G31,37 mbar	
IE	Cat II	2H3+	G20,20 mbar	G30,28 30 mbar	G31,37 mbar	
ES	Cat II	2H3+	G20,20 mbar	G30,28 30 mbar	G31,37 mbar	
PT	Cat II	2H3+	G20,20 mbar	G30,28 30 mbar	G31,37 mbar	
CH	Cat II	2H3+	G20,20 mbar	G30,28 30 mbar	G31,37 mbar	
IT	Cat II	2H3+	G20,20 mbar	G30,28 30 mbar	G31,37 mbar	
SK	Cat II	2H3+	G20,20 mbar	G30,28 30 mbar	G31,37 mbar	
CY	Cat II	2H3+	G20,20 mbar	G30,28 30 mbar	G31,37 mbar	
SI	Cat II	2H3+	G20,20 mbar	G30,28 30 mbar	G31,37 mbar	
GR	Cat II	2H3+	G20,20 mbar	G30,28 30 mbar	G31,37 mbar	
PL	Cat II	2ELS3B/P	G20,20 mbar	G2.350,13 mbar	G30,37 mbar	
	Cat II	2E3P(B/P)	G20,20 mbar	G30,37 mbar		
DE	Cat II	2E3B/P	G20,20 mbar	G30,50 mbar		
AT	Cat II	2H3B/P	G20,20 mbar	G30,50 mbar		
SE	Cat II	2H3B/P	G20,20 mbar	G30,30 mbar		
LT	Cat II	2H3B/P	G20,20 mbar	G30,30 mbar		
NO	Cat II	2H3B/P	G20,20 mbar	G30,30 mbar		
RO	Cat II	2H3B/P	G20,20 mbar	G30,30 mbar		
DK	Cat II	2H3B/P	G20,20 mbar	G30,30 mbar		
EE	Cat II	2H3B/P	G20,20 mbar	G30,30 mbar		
MA	Cat II	2H3B/P	G20,20 mbar	G30,30 mbar		
FI	Cat II	2H3B/P	G20,20 mbar	G30,30 mbar		
HR	Cat II	2H3B/P	G20,20 mbar	G30,30 mbar		
TR	Cat II	2H3B/P	G20,20 mbar	G30,30 mbar		
MT	Cat I	3B/P	G30,30 mbar			
IS	Cat I	2H	G20,20 mbar			
LV	Cat I	2H	G20,20 mbar			
LU	Cat I	2E	G20,20 mbar			
BG	Cat I	2H	G20,20 mbar			
	Cat I	3B/P	G30,30 mbar			
HU	Cat I	2H	G20,25 mbar			
	Cat I	3B/P	G30,30 mbar			

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 and gas installation for the product is under customer's responsibility.

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

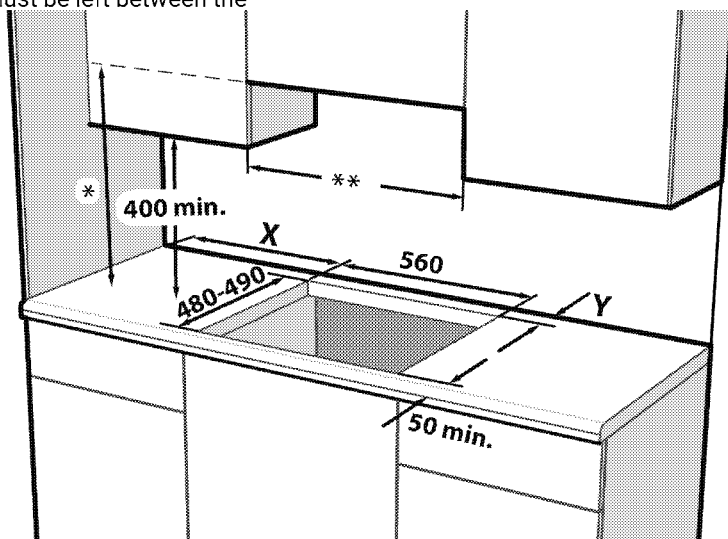
! Prior to installation, visually check if the product has any defects on it. If so, do not have it installed. Damaged products cause risks for your safety.

Before installation

The hob is designed for installation into commercially available work tops. A safety distance must be left between the

appliance and the kitchen walls and furniture. See figure (values in mm).

- 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.
- Remove packaging materials and transport locks.
- Surfaces, synthetic laminates and adhesives used must be heat resistant (100 °C minimum).
- The worktop must be aligned and fixed horizontally.
- Cut aperture for the hob in worktop as per installation dimensions.
- This product is a class 3 device according to EN 30-1-1 standard.



* Minimum height to extractor as recommend in hood instruction manual. If not recommended in the hood instruction manual, this height should be at least 650 mm.

** Minimum distance between cabinetry must be equal to width of hob

X - Minimum distance between the cut-out and the side wall.

Y - Minimum distance between the rear edge of the cut-out and the rear wall.

Hob Control Type	Burner Plate Type	Hob Width (mm) #	X (mm)	Y (mm)
Side knob control	Metal	580 / 610	100	50
Side knob control	Glass	590 / 600 / 601 / 641 / 646	100	60
Front knob control	Metal /Glass	580 / 585 / 590 / 600 / 601 / 641 / 646	170	50 ***
Front knob control	Metal /Glass	750 / 751	170	70

*** This size will be 60mm in models using 9-steps gas taps.

Refer to the width dimension in the technical specifications table of the user manual.

Room ventilation

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

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

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

Total gas consumption (kW)	min. Ventilation opening (cm ²)
15.5-17	900
17-19	1000
19-24	1250

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

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

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

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

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

Total gas consumption (kW)	min. Ventilation opening (cm ²)
0-2	100
2-3	120
3-4	175
4-6	300
6-8	400
8-10	500
10-11.5	600
11.5-13	700
13-15.5	800


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


Installation and connection

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


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!

- Connection must comply with national regulations.
- The mains supply data must correspond to the data specified on the type label of the product. Type label is at the rear housing of the product.
- 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!


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

 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.


Plug the power cable into the socket.

Gas connection


 Product can be connected to gas supply system only by an authorised and qualified person or technician with licence. Risk of explosion or toxication due to unprofessional repairs! Manufacturer shall not be held responsible for damages arising from procedures carried out by unauthorised or unlicensed persons.

 Before starting any work on the gas installation, disconnect the gas supply. There is the risk of explosion!

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

 Your product is equipped for natural gas (NG).

- Natural gas installation must be prepared before installing the product.
- There must be a pipe (Piping advised to be bought from a licensed installer), must comply with local gas standard, at the outlet of the installation for the natural gas connection of your product and the tip of this pipe must be closed with a blind plug. Service Representative will remove the blind plug during connection and connect your product by means of a straight connection device (coupling).
- Make sure that the natural gas valve is readily accessible.

 If you need to use your product later with a different type of gas, you must consult the Authorised Service Agent for the related conversion procedure.

Leakage check at the connection point

- Make sure that all knobs on the product are turned off. Make sure that the gas

supply is open. Prepare soapy foam and apply it onto the connection point of the hose for gas leakage control.

- Soapy part will froth if there is a gas leakage. In this case, inspect the gas connection once again.
- Instead of soap, you can use commercially available sprays for gas leak check.

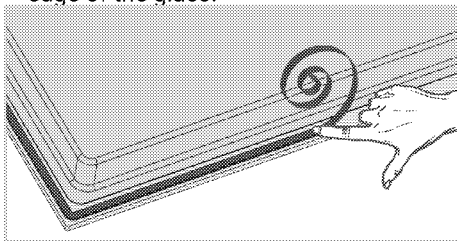
i Never use a match or lighter to make the gas leakage control.

! The flexible gas hose must be connected in a way that it does not contact the moving parts around it and is not trapped when the moving parts are travelling. (e.g. drawers). Besides, it should not be placed in spaces where it might get squeezed.

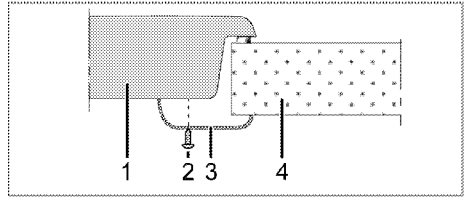
! The gas hose must not be clamped, bent or trapped or come into contact with hot parts of the product. There is the risk of explosion due to damaged gas hose.

Installing the product

1. Remove burners, burner caps and grills on the hob from the product.
2. Turning the hob upside down, place it on a flat surface.
3. When installing the hob, apply the sealing gasket, which was provided in the packaging, around the hob as shown in the following picture, ensuring that it remains 1 to 2 mm inside from the outer edge of the glass.



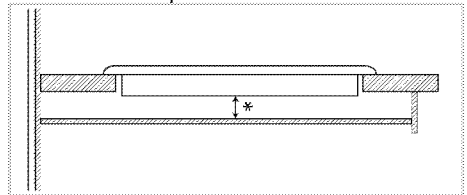
4. Place the hob on the counter and align it.
5. Using the installation clamps secure the hob by fitting through the holes on the lower casing.



- 1 Hob
- 2 Screw
- 3 Installation clamp
- 4 Counter

i When installing the hob onto a cabinet, a shelf must be installed in order to separate the cabinet from the hob as illustrated in the above figure. This is not required when installing onto a built-under oven.

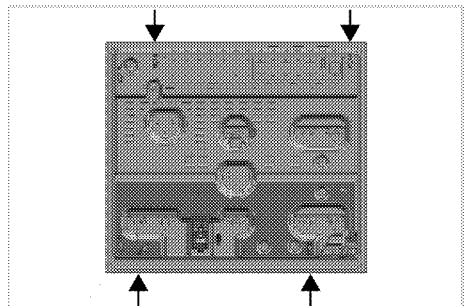
For example, if it is possible to touch the bottom of the product since it is installed onto a drawer, this section must be covered with a wooden plate.



* min. 15 mm

Rear view (connection holes)

i Location of the connection holes shown in the below figure are schematic, may vary depending on the product model. Fix them according to connection holes on your product.



Place the burner plates, burner plate caps and grills back to their seating after installation.

! Making connections to different holes is not a good practice in terms of safety since it can damage the gas and electrical system.

! There are gas and electrical components contained within this hob, therefore when fitting the mounting springs/clamps only attach the supplied fixings to the connection holes shown in this manual. Failure to observe this advise may lead to life and property safety

Final check

1. Open gas supply.
2. Check gas installations for secure fitting and tightness.
3. Ignite burners and check appearance of the flame.

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

Gas conversion

! Before starting any work on the gas installation, disconnect the gas supply.
There is the risk of explosion!

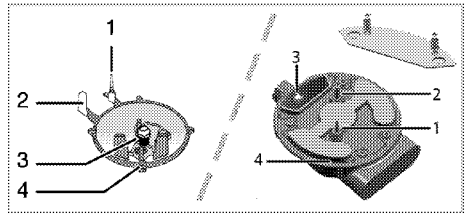
In order to change your appliance's gas type, change all injectors and make flame adjustment for all valves at reduced flow rate position.

Exchange of injector for the burners

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

i New injectors have their position marked on their packing or injector table on *Injector table, page 11* can be referred to.

i ((Varies depending on the product model.))
On some hob burners, the injector is covered with a metal piece. This metal cover must be removed for injector replacement.



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

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

Reduced gas flow rate setting for hob taps

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

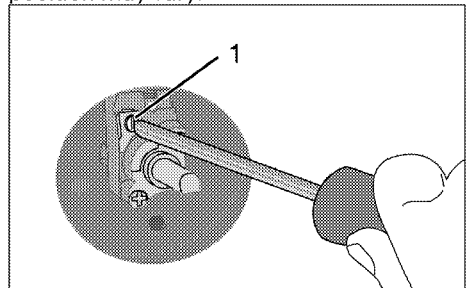
For LPG (Butane - Propane) turn the screw clockwise. For the natural gas, you should turn the screw **counter-clockwise**.

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

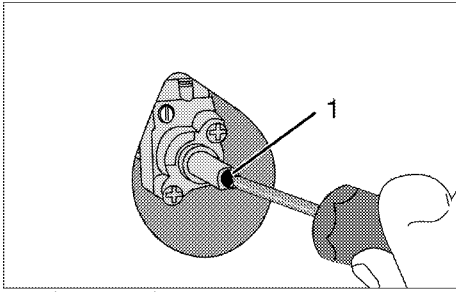
4. If the flame is higher than the desired position, turn the screw clockwise. If it is smaller turn anticlockwise.

5. For the last control, bring the burner both to high-flame and reduced positions and check whether the flame is on or off.

Depending on the type of gas tap used in your appliance the adjustment screw position may vary.



- 1 Flow rate adjustment screw



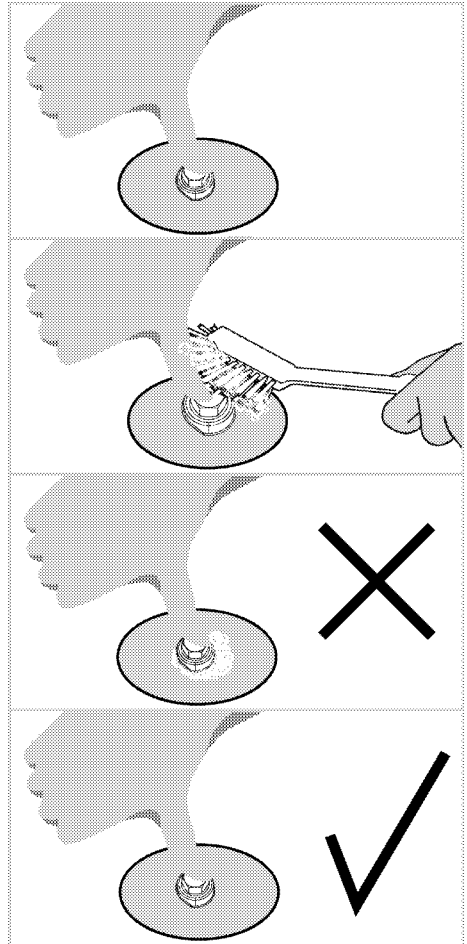
1 Flow rate adjustment screw

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

Leakage check at the injectors

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

1. Make sure that the gas supply to the product is on, still maintaining all control knobs turned to off position.
2. Each injector hole is blocked with a finger applying reasonable force to stop the gas leakage when corresponding control knob turned to on and it held at depressed position to allow gas reach the injector.
3. Apply prepared soapy water at the injector connection with a small brush, if there is leakage of gas at the injector connection the soapy water will begin to froth. In this case, tighten the injector with a reasonable force and repeat step 3 process once again.
4. If the froth still persist you must turn off the gas apply to the product immediately and call an Authorised service agent or technician with licence. Do not use the product until the authorized service has intervened in the product.



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.
- Secure the caps and pan supports with adhesive tape.

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:

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

Initial use

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.

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. Such vessels should not be used to keep foods either.
- Use flat bottomed saucepans or vessels only.
- Put appropriate amount of food in saucepans and pans. Thus, you will not have to make any unnecessary cleaning by preventing the dishes from overflowing. Do not put covers of saucepans or pans on cooking zones. Place the saucepans in a manner so that they are centered on the cooking zone. When you want to move the saucepan onto another cooking zone, lift and place it onto the cooking zone you want instead of sliding it.

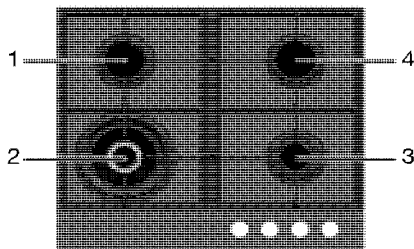
Gas cooking

- Size of the vessel and the flame must match each other. Adjust the gas flames so that they will not extend the bottom of the vessel and center the vessel on saucepan carrier.
- Sudden temperature changes on the glass cooking surface may cause

damage, be careful not to spill cold liquids during cooking.

- Do not use large pans/pots to cover more than one burner.

Using the hobs



- 1 Normal burner 14-20 cm
- 2 Wok burner 22-30 cm
- 3 Auxiliary burner 12-18 cm
- 4 Normal burner 14-20 cm is list of advised diameter of pots to be used on related burners.



Do not use cooking pans beyond the dimension limits given above. Using larger pans causes risk of carbon monoxide poisoning, overheating of adjacent surfaces and control knobs. Using smaller pans causes your risk of being burned by the flame.



Do not use cooking pans/pots beyond the dimension limits given above. Otherwise, the glass cooking surface will overheat and the product will be damaged.



Parts or components of your product may be damaged due to high heat during cooking with similar accessories used for making embers and not recommended in the manual. Damage caused by such use is the responsibility of the user.

Igniting the gas burners

1. Keep burner knob pressed.
2. Rotate counterclockwise to the 9th level.
» Gas is ignited with the spark created.
3. Adjust it to the desired cooking power.

Turning off the gas burners

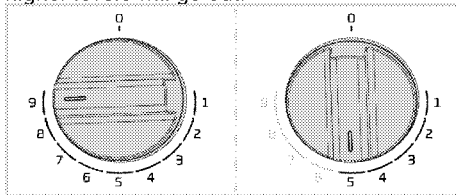
Turn the keep warm zone knob to off (upper) position.



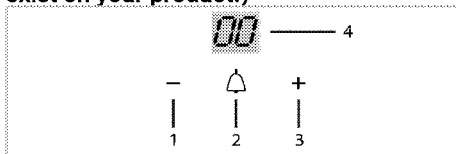
In the event of the burner flames being accidentally extinguished, turn off the burner control and do not attempt to re-ignite the burner for at least 1 min.

Illuminated control panel (This feature is optional. It may not exist on your product.)

Depending on the model, your product may come with an illumination feature on the control panel. In this case, the selected level and the lower levels will be illuminated, and as you set the product to lower levels, the light of higher levels will go out.



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



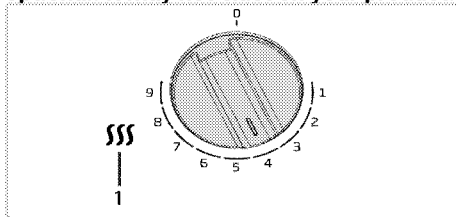
- 1 Minus key
- 2 ON/OFF key
- 3 Plus key
- 4 Display

The timer does not affect the functions of the product. It is only used as a warning. The timer clock will give a signal once the time you set is over. No symbol will appear on the display when the timer is off.

To activate the timer, touch the on/off key for about 3 seconds. Use (+) and (-) keys to set the time after which the alarm will sound. If you keep the keys pressed, the minutes will increase faster or be reset. Countdown will start in 3 seconds. When there is 1 minute left, the countdown will continue in seconds (59, 58, 57,...).

To cancel the timer, touch the on/off key for about 3 seconds.

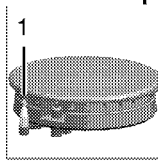
Residual heat indicator(This feature is optional. It may not exist on your product.)



- 1 Hob hot (Residual heat) indicator light

There is a residual heat indicator on the control panel of your hob that shows if each cooking zone is hot or not. If the indicator is on, this means that the hob is still hot. In this case, do not touch the hob. The indicator light will go off when the hob is cold enough.

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



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

1. Gas shut off safety

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



Release the button if the burner is not ignited within 15 seconds.

Wait at least 1 minute before trying again. There is the risk of gas accumulation and explosion!

Wok burner



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


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


You can use wok burner for regular saucepans as well.

6 Maintenance and care


General information


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

-  Disconnect the product from mains supply before starting maintenance and cleaning works.
There is the risk of electric shock!

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

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

-  The surface 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.

-  Do not use steam cleaners to clean the appliance as this may cause an electric shock.

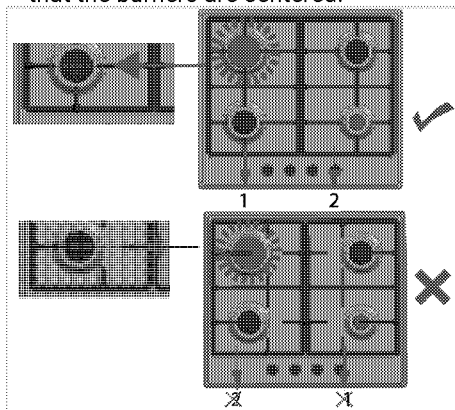
Cleaning the hob

Cleaning the burner

1. Remove the saucepan carriers from the hob.
2. Remove all removable parts of the burner and clean only by hand with sponge, some detergent and hot water.
3. Clean the non-removable parts of the burner with a wet cloth.

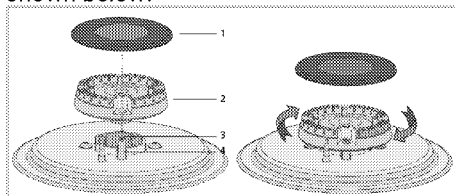
4. Clean the plug and thermal element (in models with ignition and thermal element) with a slightly moist cloth. Afterwards, dry with a clean cloth. Make sure that flame holes and plug are totally dry. Otherwise, no spark occurs at the end of ignition.

5. When placing the pan supports, pay attention to place the pan supports so that the burners are centered.



Assembling the burner parts

After cleaning the burner, place the parts as shown below.



- 1 Burner cap
- 2 Burner head
- 3 Burner chamber
- 4 Spark plug (in products with igniter)

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

Glass ceramic surface

Wipe the glass ceramic surface (vitreoceramic) with cold water, paying attention to leave no residual cleaning agents, and dry with a soft clothing. Residues may cause damage on the glass

ceramic surface when using the hob for the next time.

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

Remove calcium stains (yellow stains) with commercially available lime remover or a small amount of lime remover such as vinegar or lemon juice.

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

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

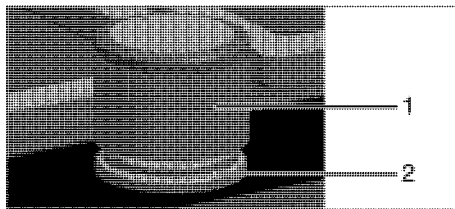
Slight color fading may occur on coatings or other surfaces in time. This does not affect the operation of the product. Color fading and stains on the glass ceramic surface is a normal condition, and not a defect.

Cleaning the control panel

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

i If your product is equipped with buttons/knobs do not remove the control buttons/knobs to clean the control panel.

Control panel may get damaged!



- 1 Knob
- 2 Sealing element

i Do not remove the sealing elements under the knobs for cleaning.

7 Troubleshooting

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.*

There is no ignition spark.

- No current. >>> *Check fuses in the fuse box.*

There is no gas.

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

Burners are not burning properly or at all.

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

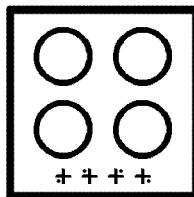
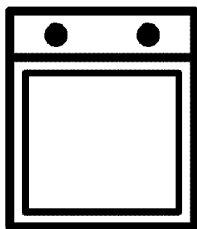


Consult the Authorised Service Agent or technician with licence or the dealer where you have purchased the product if you can not remedy the trouble although you have implemented the instructions in this section. Never attempt to repair a defective product yourself.



Plită încorporabilă

Manual de utilizare



RO



HĂRTIE RECICLATĂ ȘI
RECICLABILĂ

Vă rugăm să citiți mai întâi manualul de utilizare!

Stimate client,

Vă mulțumim pentru că ați ales un produs Beko. Sperăm să obțineți cele mai bune rezultate de pe urma folosirii produsului nostru care a fost fabricat utilizând o calitate superioară și o tehnologie modernă. Prin urmare, vă rugăm să citiți cu atenție întregul manual de utilizare și documentele însoțitoare ale acestuia înainte de utilizarea produsului și să le păstrați pentru consultări ulterioare.. În cazul în care predați produsul altcuiva, predați și manualul de utilizare. Respectați toate avertizările și informațiile din manualul de utilizare.

Rețineți că manualul de utilizare se aplică și pentru alte modele. Diferențele dintre modele vor fi identificate în manual.

Explicația simbolurilor

În manualul de utilizare sunt utilizate următoarele simboluri:



Informații importante sau recomandări utile cu privire la utilizare.



Avertisment de situații periculoase cu privire la viață și proprietate.



Avertisment de șoc electric



Avertisment de risc de incendiu.



Avertisment de suprafețe fierbinți.



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

**1 Instrucțiuni importante și
avertismente privind siguranța
și mediul înconjurător 4**

Siguranța generală	4
Siguranța la lucrul cu gazul.....	4
Siguranța instalațiilor electrice	6
Siguranța produsului	7
Domeniu de utilizare.....	8
Siguranța copiilor.....	8
Depozitarea la deșeuri a produsului vechi	8
Depozitarea la deșeuri a materialelor de ambalare	8

2 Informații generale 9

Prezentare generală	9
Specificații tehnice	10
Tabelul injectoarelor.....	10

3 Instalare 12

Înainte de instalare	12
Instalarea și conectarea.....	14

Adaptarea la tipul de gaz folosit	16
Transportul ulterior.....	17

4 Pregătiri 18

Sfaturi pentru economisirea energiei	18
Prima utilizare.....	18
Curățarea inițială a aparatului.....	18

5 Utilizarea plitei 19

Informații generale despre prepararea alimentelor	19
Utilizarea plitelor.....	19

6 Întreținere și curățare 21

Informații generale	21
Curățarea plitei.....	21
Curățarea panoului de control.....	22

7 Remedierea problemelor 23

1 Instrucțiuni importante și avertismente privind siguranța și mediul înconjurător

Această secțiune conține informații cu privire la siguranța care vă vor ajuta să vă protejați împotriva riscului de vătămare corporală sau pagube materiale.

Nerespectarea acestor instrucțiuni va duce la anularea oricărei garanții.

Siguranța generală

- Acest produs poate fi utilizat de către copii cu vârsta peste 8 ani sau mai mari și persoane cu capacități fizice, senzoriale sau mentale reduse sau lipsă de experiență și cunoștințe, dacă sunt supravegheați sau instruiți cu privire la utilizarea produsului într-o manieră sigură și înțeleg pericolele implicate.

Acest produs nu este destinat pentru jocul copiilor.

Curățarea și întreținerea nu vor fi efectuate de către copii fără supraveghere.

- Acest aparat nu este destinat utilizării de către persoane (inclusiv copii) cu capacități fizice, senzoriale sau mintale reduse, sau lipsă de experiență și cunoștințe necesare, exceptând cazul în care sunt supravegheați sau instruiți.

Acest produs nu este destinat pentru jocul copiilor nesupravegheați.

- Dacă produsul este înmănat către altcineva pentru uz personal sau în scopuri de utilizare second-hand, manualul de utilizare, etichetele produsului, documente importante și componente trebuie de asemenea înmanate împreună cu acesta.
- Procedurile de instalare și reparații trebuie efectuate de către agenți de service autorizați. Producătorul nu este răspunzător pentru daunele rezultate din procedurile efectuate de către persoanele neautorizate care pot anula și garanția. Înainte de instalare, citiți instrucțiunile cu atenție.
- Nu folosiți produsul dacă este defect sau prezintă defecte vizibile.
- După fiecare utilizare verificați dacă butoanele produsului sunt închise.

Siguranța la lucrul cu gazul

- Lucrările la echipamentele și rețelele de gaz pot fi efectuate numai de persoane calificate autorizate.
- Înainte de instalare, asigurați-vă că aparatul este reglat

pentru parametrii rețelei locale de gaz (tipul și presiunea gazului).

- Acest aparat nu este conectat la un sistem de evacuare a gazelor arse. Aparatul trebuie instalat și conectat conform reglementărilor în vigoare. Se va acorda o atenție deosebită reglementărilor în vigoare privind ventilația; vezi *Înainte de instalare, pagina 12*
- **ATENȚIE:** Utilizarea unei mașini de gătit cu gaz produce căldură, umiditate și gaze de combustie în încăperea în care este instalată. Asigurați-vă că bucătăria este bine ventilată în special când folosiți aparatul: mențineți orificiile de ventilare naturală deschise, sau instalați un dispozitiv de ventilare mecanică (hotă). Utilizarea prelungită și intensivă a aparatului poate necesita ventilare suplimentară, de exemplu prin sporirea turației ventilatorului hotei.
- Echipamentele și rețelele de gaz trebuie verificate periodic pentru a asigura funcționarea corectă a acestora. Regulatorul, furtunul și colierul acestuia trebuie verificate periodic și înlocuite la perioadele recomandate de producătorul acestora sau când este necesar.
- Curățați regulat arzătoarele. Flacăra trebuie să fie albastră și uniformă.
- Acest produs trebuie utilizat într-o încăpere care include un senzor de monoxid de carbon bine reglat și funcțional. Asigurați-vă că senzorul de monoxid de carbon funcționează corect și că este menținut frecvent. Senzorul de monoxid de carbon trebuie instalat la maximum 2 metri distanță de produs.
- Aparatele cu gaz necesită o combustie corectă. În cazul unei combustii incomplete, este posibil să se genereze monoxid de carbon (CO). Monoxidul de carbon este un gaz incolor, inodor și foarte toxic, ce poate produce moartea chiar și în doze foarte mici.
- Solicitați de la compania distribuitoare de gaze informații cu privire la numerele de urgență și măsurile de siguranță ce trebuie luate la detectarea mirosului de gaz.
- Condițiile și valorile pentru reglarea gazului a acestui produs sunt furnizate pe eticheta de rating/tip.

Măsuri de luat la detectarea mirosului de gaz

- Nu folosiți flăcări deschise și nu fumați. Nu acționați butoane electrice (de ex. întrerupătoarele becurilor, soneria etc). Nu folosiți telefoane fixe sau mobile. Pericol de explozie și intoxicație!
- Închideți toate robinetele aparatelor cu gaz și gazometrelor.
- Deschideți ușile și ferestrele.
- Verificați strângerea tuturor tuburilor și conexiunilor. Dacă simțiți în continuare miros de gaz, părăsiți locuința.
- Avertizați vecinii.
- Chemați pompierii. Folosiți un telefon din afara locuinței.
- Nu reveniți în casă decât după ce vi se confirmă că nu există pericole.

Siguranța instalațiilor electrice

- Dacă produsul are o defecțiune, nu trebuie folosit decât după ce este reparat de către un agent de service autorizat. Pericol de electrocutare!
- Conectați produsul numai la o priză/linie împământată cu tensiunea și protecția indicată în "Specificații tehnice". Împământarea trebuie efectuată de un electrician calificat la folosirea produsului cu sau

fără transformator. Compania noastră nu își asumă răspunderea pentru daunele survenite în urma împământării neconforme cu normele locale.

- Nu spălați niciodată produsul turnând apă pe acesta! Pericol de electrocutare!
- Nu atingeți niciodată ștecherul cu mâinile ude! Nu trageți de cablu pentru a-l scoate din priză, ci apucați de ștecher.
- Produsul trebuie scos din priză în timpul instalării, întreținerii, curățării și reparațiilor.
- În cazul deteriorării cablului de alimentare, acesta trebuie înlocuit de producător, de agentul său de service sau de o persoană cu calificări similare pentru a evita pericolele.
- Aparatul trebuie instalat astfel încât să permită deconectarea totală de la rețeaua electrică. Separarea trebuie să se realizeze fie printr-un ștecher, fie printr-un comutator încorporat în instalația electrică fixă, conform normelor de construcții.
- Lucrările la echipamentele și rețelele electrice pot fi efectuate numai de persoane calificate autorizate.

- În cazul unei defecțiuni, opriți produsul și deconectați-l de la rețeaua de electricitate. Decuplați siguranța de la panoul electric.
- Asigurați-vă că siguranța are capacitatea adecvată pentru acest produs.

Siguranța produsului

- **AVERTISMENT:** Aparatul și piesele sale accesibile pot deveni fierbinți în timpul folosirii. Evitați atingerea elementelor fierbinți. Copiii mai mici de 8 ani trebuie ținuti la distanță sau supravegheați continuu.
- Nu folosiți produsul când logica sau coordonarea vă sunt afectate de alcool și / sau medicamente.
- Aveți grijă când preparați rețete care includ băuturi alcoolice. Alcoolul se evaporă la temperaturi mari și poate provoca incendii deoarece se va aprinde în contact cu suprafețele fierbinți.
- Nu lăsați materiale inflamabile lângă produs, deoarece părțile laterale ale acestuia se pot încălzi în timpul utilizării.
- Asigurați-vă că orificiile de ventilare nu sunt înfundate.
- Nu folosiți sisteme cu aburi pentru a curăța acest aparat, deoarece există pericol de șoc electric.

- **AVERTISMENT:** Prepararea nesupravegheată pe plită a alimentelor cu ulei sau grăsime poate fi periculoasă și poate provoca incendii. Nu încercați NICIODATĂ să stingeți un incendiu cu apă, ci opriți aparatul, apoi acoperiți flacăra cu un capac sau cu o pătură contra incendiului.
- **ATENȚIE:** Procesul de gătire trebuie supravegheat. Un proces de gătire de scurtă durată trebuie supravegheat tot timpul.
- **AVERTISMENT:** Pericol de incendiu: Nu depozitați obiecte pe suprafețele de gătit.
- **AVERTISMENT:** Dacă suprafața este crăpată, opriți aparatul pentru a evita pericolul de șoc electric.
- În cazul spargerii sticlei plitei : Opriti imediat toate arzătoarele și orice element electric de încălzire și izolați produsul de rețeaua electrică. Nu atingeți suprafața produsului. Nu utilizați produsul.

Pentru a preveni incendiile;

- Asigurați-vă că ștecherul este conectat corect la priză pentru a nu face scânteii.
- Nu folosiți cabluri deteriorate, tăiate sau prelungitoare; folosiți cablul original.

- Asigurați-vă că ștecherul nu este umed sau ud.
- Asigurați-vă că racordul la gaz este montat corect și nu există scurgeri.

Domeniu de utilizare

- Acest produs este destinat uzului casnic. Se interzice utilizarea comercială.
- **ATENȚIE:** Acest aparat este destinat numai gătitului alimentelor. Nu trebuie folosit pentru alte scopuri, de exemplu pentru încălzirea încăperilor.
- Producătorul nu este responsabil pentru pagubele provocate de utilizarea sau manipularea incorectă.

Siguranța copiilor

- **AVERTISMENT:** Componentele accesibile se pot înfierbânta în timpul folosirii. Nu lăsați copiii să se apropie de aparat.
- Ambalajele pot fi periculoase pentru copii. Nu lăsați ambalajele la îndemâna copiilor. Depozitați la deșeuri toate ambalajele conform standardelor de mediu.
- Produsele electrice și/sau pe gaz sunt periculoase

pentru copii. Nu lăsați copiii să se apropie de produs în timp ce funcționează și nu îi lăsați să se joace cu acesta.

- Nu amplasați pe aparat obiecte pe care copiii ar fi tentați să le apuce.

Depozitarea la deșeuri a produsului vechi

Conformitate cu Directiva WEEE și depozitarea la deșeuri a produsului uzat:



Acest produs respectă Directiva UE WEEE (2012/19/UE). Produsul este marcat cu un simbol de clasificare pentru deșeuri electrice și electronice (WEEE).

Acest produs a fost fabricat folosind piese și materiale de înaltă calitate, care pot fi refolosite și reciclate. Nu depozitați produsul uzat împreună cu gunoiul menajer la sfârșitul duratei sale de funcționare. Duceți-l la un centru de colectare pentru reciclarea echipamentelor electrice și electronice. Luați legătura cu autoritățile locale pentru a afla informații despre aceste centre de colectare.

Conformitate cu Directiva RoHS:

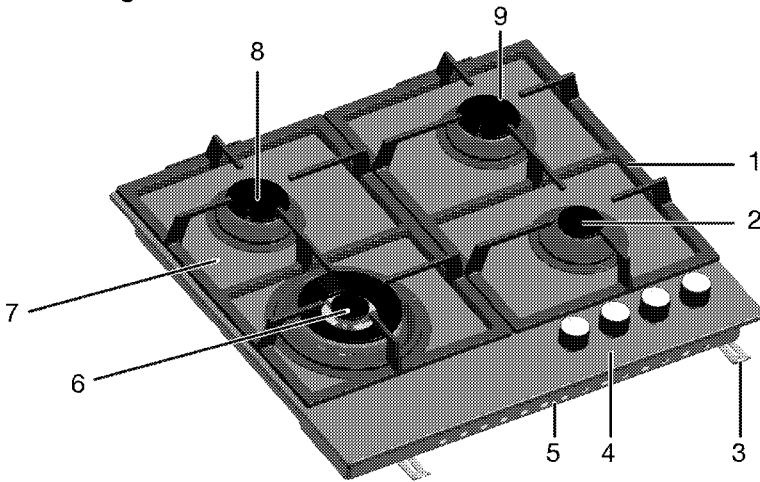
Produsul pe care l-ați achiziționat respectă Directiva UE RoHS (2011/65/UE). Nu conține materiale dăunătoare și interzise specificate în Directivă.

Depozitarea la deșeuri a materialelor de ambalare

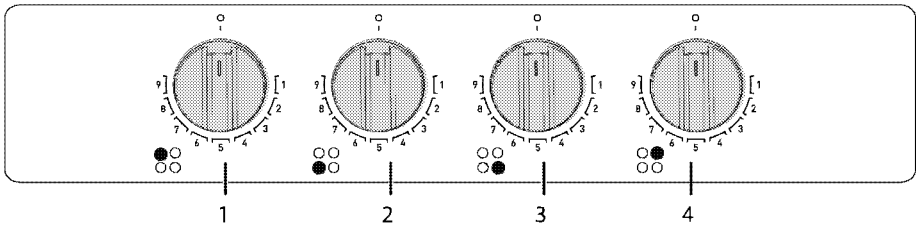
- Materialele de ambalare sunt periculoase pentru copii. Păstrați materialele de ambalare într-un loc sigur, la care copiii nu au acces. Materialele de ambalare ale produsului sunt fabricate din materiale reciclabile. Sortați-le și depozitați-le la deșeuri în mod corect. Nu le depozitați împreună cu gunoiul menajer.

2 Informații generale

Prezentare generală



- | | | | |
|---|--------------------|---|------------------------|
| 1 | Support recipiente | 6 | Arzător pentru wok |
| 2 | Arzător auxiliar | 7 | Sticlă termorezistentă |
| 3 | Clemă asamblare | 8 | Arzător normal |
| 4 | Panou de comandă | 9 | Arzător normal |
| 5 | Capac bază | | |



- | | | | |
|---|--------------------------------|---|-------------------------------|
| 1 | Arzător normal Stânga spate | 3 | Arzător auxiliar Dreapta față |
| 2 | Arzător pentru wok Stânga față | 4 | Arzător normal Dreapta spate |

Specificații tehnice

Tensiune/frecvență	220-240 V ~ 50 Hz
Tip cablu / secțiune	min.H05V2V2-F 3 x 0,75 mm ²
Categorie produs gaz	Cat II 2H3B/P Kat II 2ELS3B/P
Tipul de gaz instalat / presiunea produsului	G20, 20 mbar
Consum total de gaz	9,5 kW
Conversie tip/presiune gaz ^S – opțional	G2.350, 13 mbar G30, 30 mbar G30,37 mbar
Dimensiuni exterioare (înălțime/lățime/adâncime)	46 mm/585 mm/524 mm
Dimensiuni instalare (lățime/adâncime)	560 mm/480-490 mm
Arzătoare	
Stânga spate	Arzător normal
Putere	1.75 kW
Stânga față	Arzător pentru wok
Putere	5 kW
Dreapta față	Arzător auxiliar
Putere	1 kW
Dreapta spate	Arzător normal
Putere	1.75 kW

i Specificațiile tehnice se pot modifica fără preaviz în scopul îmbunătățirii calității produsului.

i Ilustrațiile din acest manual au doar rol explicativ, fiind posibil să nu fie identice cu produsul dv.

i Valorile declarate pe etichetele produsului sau în documentația însoțitoare sunt obținute în condiții de laborator, conform standardelor în vigoare. Aceste valori pot varia în funcție de condițiile de utilizare și de mediu.

Tabелul injectoarelor

Poziție zonă plită	1.75 kW Stânga spate	5 kW Stânga față	1 kW Dreapta față	1.75 kW Dreapta spate
Tip gaz / Presiune gaz				
G 20/20 mbar	97	171	72	97
G 30/28-30 mbar	66	110	50	66
G 30/37 mbar	65	105	47	65
G2.350/13mbar	128	250	95	128

Puteți procura duzele care nu sunt furnizate cu produsul dumneavoastră, prin intermediul rețelei autorizate de service.

Țară categorii/tipuri/presiune de gaze

Tipul de gaz, presiunea și categoria de gaz care pot fi utilizate pentru țara în care va fi instalat produsul, puteți găsi în tabelul de mai jos.

CODURI DE ȚARĂ	CATEGORIE		TIPUL ȘI PRESIUNEA GAZULUI			
FR	Cat II	2E+3+	G20,20 mbar	G25,25 mbar	G30,28 30 mbar	G31,37 mbar
BE	Cat II	2E+3+	G20,20 mbar	G25,25 mbar	G30,28 30 mbar	G31,37 mbar
RU	Cat II	2H3B/P	G20,20 mbar	G30,30 mbar	G20,13 mbar	G20,10 mbar
CZ	Cat II	2H3+	G20,20 mbar	G30,28 30 mbar	G31,37 mbar	
NL	Cat II	2E(43.46 - 45.3 MJ/m ³ (0°C))3B/P	G25.3,25 mbar	G20,20 mbar	G30,30 mbar	
	Cat II	2L3B/P	G25,25 mbar	G20,20 mbar	G30,30 mbar	
GB	Cat II	2H3+	G20,20 mbar	G30,28 30 mbar	G31,37 mbar	
IE	Cat II	2H3+	G20,20 mbar	G30,28 30 mbar	G31,37 mbar	
ES	Cat II	2H3+	G20,20 mbar	G30,28 30 mbar	G31,37 mbar	
PT	Cat II	2H3+	G20,20 mbar	G30,28 30 mbar	G31,37 mbar	
CH	Cat II	2H3+	G20,20 mbar	G30,28 30 mbar	G31,37 mbar	
IT	Cat II	2H3+	G20,20 mbar	G30,28 30 mbar	G31,37 mbar	
SK	Cat II	2H3+	G20,20 mbar	G30,28 30 mbar	G31,37 mbar	
CY	Cat II	2H3+	G20,20 mbar	G30,28 30 mbar	G31,37 mbar	
SI	Cat II	2H3+	G20,20 mbar	G30,28 30 mbar	G31,37 mbar	
GR	Cat II	2H3+	G20,20 mbar	G30,28 30 mbar	G31,37 mbar	
PL	Cat II	2ELS3B/P	G20,20 mbar	G2.350,13 mbar	G30,37 mbar	
	Cat II	2E3P(B/P)	G20,20 mbar	G30,37 mbar		
DE	Cat II	2E3B/P	G20,20 mbar	G30,50 mbar		
AT	Cat II	2H3B/P	G20,20 mbar	G30,50 mbar		
SE	Cat II	2H3B/P	G20,20 mbar	G30,30 mbar		
LT	Cat II	2H3B/P	G20,20 mbar	G30,30 mbar		
NO	Cat II	2H3B/P	G20,20 mbar	G30,30 mbar		
RO	Cat II	2H3B/P	G20,20 mbar	G30,30 mbar		
DK	Cat II	2H3B/P	G20,20 mbar	G30,30 mbar		
EE	Cat II	2H3B/P	G20,20 mbar	G30,30 mbar		
MA	Cat II	2H3B/P	G20,20 mbar	G30,30 mbar		
FI	Cat II	2H3B/P	G20,20 mbar	G30,30 mbar		
HR	Cat II	2H3B/P	G20,20 mbar	G30,30 mbar		
TR	Cat II	2H3B/P	G20,20 mbar	G30,30 mbar		
MT	Cat I	3B/P	G30,30 mbar			
IS	Cat I	2H	G20,20 mbar			
LV	Cat I	2H	G20,20 mbar			
LU	Cat I	2E	G20,20 mbar			
BG	Cat I	2H	G20,20 mbar			
	Cat I	3B/P	G30,30 mbar			
HU	Cat I	2H	G20,25 mbar			
	Cat I	3B/P	G30,30 mbar			

3 Instalare

Produsul trebuie instalat de o persoană calificată, conform reglementărilor în vigoare. În caz contrar, garanția va fi anulată. Producătorul nu își asumă răspunderea pentru daunele produse în urma efectuării procedurilor de către persoane neautorizate și poate anula garanția.

i Pregătirea instalațiilor electrice și de gaz în vederea instalării produsului constituie responsabilitatea clientului.

! Produsul trebuie instalat în conformitate cu toate reglementările locale privind instalațiile de gaz și / sau electricitate.

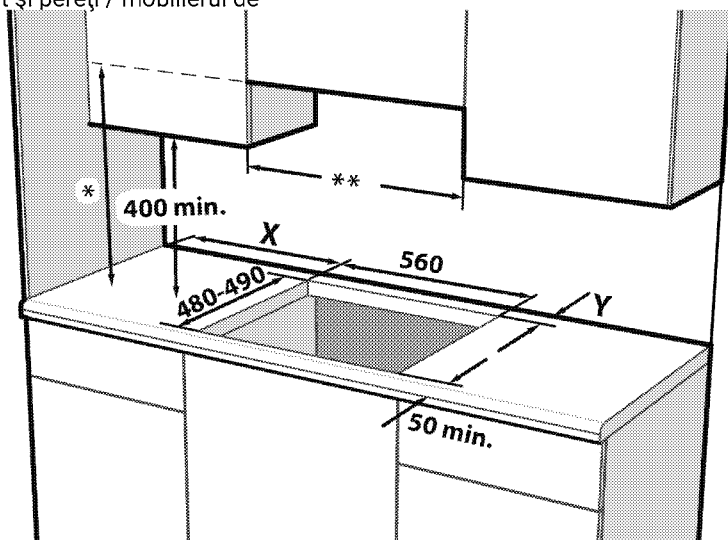
! Înainte de instalare, verificați vizual dacă produsul nu este deteriorat. Dacă este deteriorat, nu îl instalați. Produsele deteriorate sunt periculoase.

Înainte de instalare

Plita este concepută pentru instalarea în mobilierul de bucătărie disponibil în comerț. Între aparat și pereți / mobilierul de

bucătărie trebuie păstrată o distanță de siguranță. Vezi figura (valori date în mm).

- Lăsați o distanță de minim 750 mm deasupra suprafeței plitei.
- (*) Dacă urmează să montați o hotă deasupra mașinii de gătit, citiți instrucțiunile producătorului hotei cu privire la înălțimea de montare. Dacă nu este definită nicio dimensiune în manualul hotei, această înălțime ar trebui să fie de cel puțin 650 mm.
- Îndepărtați ambalajele și elementele de fixare pentru transport.
- Suprafețele, elementele laminate și adevizii utilizați trebuie să fie rezistente la căldură (minim 100 °C).
- Blatul trebuie să fie aliniat și fixat în poziție orizontală.
- Tăiați în blat orificiul necesar pentru plită, conform dimensiunilor de instalare.
- Acest produs este un dispozitiv de clasa 3 conform standardului EN 30-1-1.



* Înălțimea minimă până la hotă conform manualului de instrucțiuni al hotei. Dacă nu este recomandat în manualul de instrucțiuni al hotei, această înălțime trebuie să fie de cel puțin min.650 mm.

** Distanța minimă dintre elementele de mobilier trebuie să fie egală cu lățimea plitei

X - distanța minimă dintre decupaj și peretele lateral.

Y - distanța minimă dintre marginea din spate a decupajului și peretele din spate.

Tip control buton	Tip placă arzător	Lățime pită (mm) #	X (mm)	Y (mm)
Control buton lateral	Metal	600 / 610	100	50
Control buton lateral	Sticlă	600 / 650	100	60
Control buton față	Metal/sticlă	600	170	50 ***
Control buton față	Metal/sticlă	750	170	70

*** La modelele care utilizează robinete de gaz în 9 trepte, această dimensiune va fi de 60 mm.

Consultați dimensiunea lățimii în secțiunea tabelului tehnic din manualul de utilizare.

Aerisirea camerei

Toate încăperile trebuie să aibă o fereastră care se poate deschide, sau echivalentul, iar în unele încăperi poate fi necesară și o aerisire deschisă permanent. Aerul din încăpere este folosit pentru alimentarea arderii, iar gazele rezultate în urma arderii sunt emise direct în încăpere. Ventilarea adecvată este esențială pentru utilizarea în siguranță a aparatului.

Încăperile cu uși și/sau ferestre cu deschidere directă în afara clădirii

Ușile sau ferestrele cu deschidere directă în afara clădirii trebuie să aibă o deschidere totală pentru aerisire conform dimensiunilor specificate în tabelul de mai jos, bazate pe puterea totală a gazului din aparat (consumul total de gaz al aparatului este indicat în tabelul de specificații tehnice al prezentului manual al utilizatorului). Dacă ușile și/sau ferestrele nu au o deschidere totală pentru aerisire corespunzătoare consumului total de gaz al aparatului conform specificațiilor din tabelul de mai jos, atunci în încăpere trebuie să existe un orificiu suplimentar fix, în scop de aerisire, pentru a asigura respectarea cerințelor privind ventilația minimă totală în cazul consumului total de gaz al aparatului. Printre orificiile fixe de ventilație se pot număra orificiile pentru cărămizile de ventilație existente, dimensiunea orificiului instalației hotel de aerisire etc.

Consum total de gaz (kW)	Orificiu de ventilație min. (cm ²)
11.5-13	700
13-15.5	800
15.5-17	900
17-19	1000
19-24	1250

Încăperile fără uși și/sau ferestre cu deschidere directă în afara clădirii

Dacă încăperea în care este instalat aparatul nu are o ușă sau o fereastră care se deschide direct către mediul exterior, trebuie instalate alte produse care furnizează clar un orificiu fix, neajustabil și deschis în permanență astfel încât să fie respectate cerințele minime totale privind orificiul de ventilație pentru consumul total de gaz al aparatului, după cum se indică mai sus. De asemenea, trebuie respectate normativele corespunzătoare privind construcțiile. Dacă încăperea sau spațiul interior conține mai mult de un aparat cu gaz, atunci trebuie să existe zonă suplimentară de ventilație în plus față de cerința prevăzută în tabelul anterior. Dimensiunea zonei suplimentare de ventilație trebuie să fie corespunzătoare normativelor aplicabile celorlalte aparate cu gaz.

Trebuie să existe un spațiu minim de 10 mm la partea inferioară a ușii – care se deschide către interior – în încăperea în care este instalat produsul. Trebuie să vă asigurați că nu există articole cum ar fi covoarele și alte acoperiri de pardoseală etc. care să afecteze acest spațiu la închiderea ușii.

There should also be a minimum clearance of 10mm on the bottom edge of the door that opens to the inner environment in the room where the appliance is installed. You must ensure that items such as carpets

Consum total de gaz (kW)	Orificiu de ventilație min. (cm ²)
0-2	100
2-3	120
3-4	175
4-6	300
6-8	400
8-10	500
10-11.5	600

and other floorcoverings etc., do not affect the clearance when the door is closed. Mașina de gătit poate fi instalată într-o bucătărie, bucătărie-sufragerie sau într-un dormitor-sufragerie, însă nu poate fi instalată într-o încăpere în care se află o cadă sau un duș. Mașina de gătit nu trebuie instalată într-un dormitor-sufragerie mai mic de 20m³.

Nu instalați acest aparat într-o încăpere subterană, cu excepția cazului în care are cel puțin un perete cu deschidere deasupra nivelului solului.

Instalarea și conectarea

- Produsul trebuie instalat în conformitate cu toate reglementările locale privind instalațiile de gaz și electrice.

Racordul electric

Conectați produsul la o priză cu împământare protejată de o siguranță de capacitate adecvată, conform datelor din tabelul "Specificații tehnice". Împământarea trebuie efectuată de un electrician calificat, în momentul folosirii produsului cu sau fără transformator. Compania noastră nu își asumă răspunderea pentru daunele survenite în urma folosirii produsului fără o instalație de împământare în conformitate cu normele locale.



Produsul trebuie conectat la rețeaua electrică numai de o persoană calificată și autorizată. Perioada de garanție a produsului începe numai după instalarea corectă. Producătorul nu își asumă răspunderea pentru daunele produse în urma efectuării procedurilor de către persoane neautorizate.



Cablul de alimentare nu trebuie presat, îndoit, strivit sau atins de piesele fierbinți ale produsului. În cazul în care cablul de alimentare este deteriorat, trebuie înlocuit de un electrician calificat. În caz contrar, există pericol de șoc electric, scurtcircuit sau incendiu!

- Racordurile trebuie să respecte reglementările naționale.
- Parametrii rețelei electrice trebuie să corespundă parametrilor specificați pe eticheta cu tipul produsului. Plăcuța de identificare este amplasată în spatele produsului.

- Cablul de alimentare al produsului trebuie să respecte valorile din tabelul "Specificații tehnice".



Înainte de a efectua lucrări la instalația electrică, deconectați produsul de la priză. Pericol de electrocutare!



Ștecherul cablului de alimentare trebuie să fie ușor accesibil după instalare (nu îl trasați deasupra plitei).



În timpul cablării, respectați normele naționale/locale cu privire la electricitate și folosiți priza și cablul adecvate pentru cuptor. În cazul în care limitele de putere ale produsului depășesc capacitatea de transport a curentului prizei/liniei de alimentare, produsul trebuie conectat direct printr-o instalație electrică fixă, fără utilizarea unei prize/linii de alimentare cu curent.

Introduceți cablul de alimentare în priză.

Racordarea la gaz



Produsul poate fi conectat la rețeaua de gaz numai de o persoană calificată și autorizată. Pericol de explozie sau intoxicație în cazul reparațiilor efectuate de persoane necalificate! Producătorul nu își asumă răspunderea pentru daunele produse în urma efectuării procedurilor de către persoane neautorizate.



Înainte de a începe lucrările la instalația de gaz, opriți alimentarea cu gaz. Pericol de explozie!

- Condițiile și valorile de reglare a gazului sunt indicate pe etichete.



Produsul este echipat pentru gaze naturale (GN).

- Instalația de gaze naturale trebuie pregătită înainte de instalarea aparatului.
- Instalația de gaze naturale trebuie să se termine cu o conductă flexibilă astupată. Reprezentantul de service va demonta dopul în timpul racordării și va conecta produsul folosind un racord drept.
- Asigurați-vă că robinetul conductei de gaze naturale este ușor accesibil.

! Pentru a utiliza ulterior produsul cu alt tip de gaz, apălați la un agent de service autorizat pentru efectuarea conversiei.

Verificarea scurgerilor la conexiune

- Asigurați-vă că toate butoanele produsului sunt în poziția Oprit. Asigurați-vă că alimentarea cu gaz este deschisă. Pregătiți spumă de săpun și aplicați-o pe conexiunile furtunului pentru a verifica scurgerile de gaz.
- Dacă există scurgeri, săpunul va forma bule. În acest caz, verificați din nou racordarea la rețeaua de gaz.
- În loc de spumă de săpun puteți folosi sprayuri pentru verificarea scurgerilor de gaze disponibile în comerț.

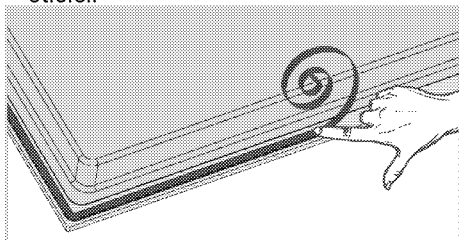
i Nu folosiți chibrituri sau brichete pentru a verifica scurgerile de gaze.

! Furtunul flexibil de gaz trebuie conectat astfel încât să nu atingă părțile mobile din jur și să nu fie prins când aceste părți mobile se deplasează. (de ex. sertare). În plus, nu trebuie amplasat în spații unde ar putea fi strivit.

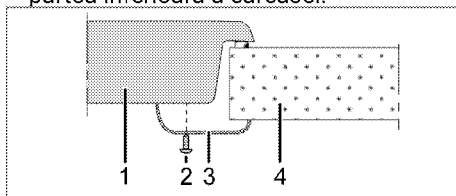
! Furtunul de gaz nu trebuie presat, îndoit, strivit sau atins de piesele fierbinți ale produsului. Deteriorarea furtunului de gaz poate provoca explozii.

Instalarea produselor

1. Demontați arzătoarele, capacele arzătoarelor și grilajele plitei.
2. Răsturnați plita și așezați-o pe o suprafață plană.
3. La instalarea plitei, instalați în jurul plitei garnitura de etanșare furnizată în colet așa cum este indicat în imaginea alăturată, având grijă să rămână retrasă cu 1-2 mm față de marginea exterioară a sticlei.



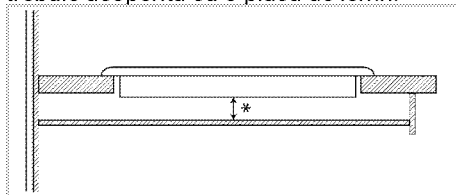
4. Așezați plita pe blat și aliniați-o.
5. Clemele de instalare au rolul de a fixa plita prin introducerea în orificiile din partea inferioară a carcusei.



- 1 Plită
- 2 Șurub
- 3 Clemă de instalare
- 4 Blat

i Când instalați plita pe un corp de mobilă, montați un raft care să separe corpul de mobilă de plită, conform figurii de mai sus. Această măsură nu este necesară dacă instalați plita deasupra unui cuptor încorporat.

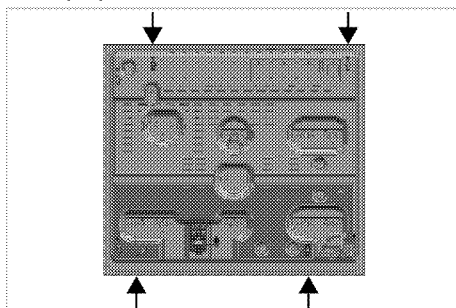
De exemplu, dacă este posibilă atingerea părții inferioare a produsului instalat deasupra unui sertar, secțiunea respectivă trebuie acoperită cu o placă de lemn.



* min. 15 mm

Vedere din spate (orificii de racordare)

i Amplasarea găurilor de conectare arătată în imaginea de mai jos este schematică; pot exista diferențe în funcție de modelul produsului. Fixați-le conform găurilor de conectare de pe produsul dvs.



După instalare montați plăcile arzătoarelor, capacele arzătoarelor și grilajele.

! Conectarea prin alte orificii poate fi periculoasă datorită riscului de deteriorare a sistemului de alimentare cu gaz și electricitate.

! Plita conține componente ce funcționează pe gaz metan și electricitate. Din acest motiv, aceasta trebuie să fie fixată de blat numai prin găuri de fixare, utilizând doar elementele de securitate și șuruburi furnizate după cum este indicat în manual. În caz contrar, aceasta prezintă un pericol asupra siguranței vieții și proprietății.

Verificarea finală

1. Deschideți alimentarea cu gaz.
2. Verificați fixarea și strângerea corectă a instalației de gaz.
3. Aprindeți arzătoarele și verificați aspectul flăcării.

i Flacăra trebuie să fie albastră și să aibă o formă regulată. Dacă flacăra este gălbuie, verificați așezarea corectă a capacului arzătorului sau curățați arzătorul.

Adaptarea la tipul de gaz folosit

! Înainte de a începe lucrările la instalația de gaz, opriți alimentarea cu gaz.
Pericol de explozie!

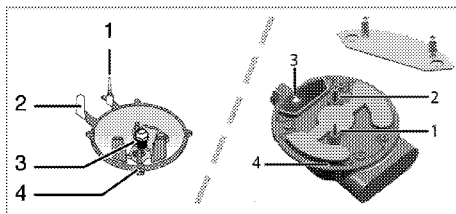
Pentru a modifica tipul de gaz folosit, schimbați toate injectoarele și reglați toate robinetele în poziția de debit redus.

Schimbarea injectoarelor arzătoarelor

1. Scoateți capacul și corpul arzătorului.
2. Deșurubați injectoarele rotindu-le în sens anti orar.
3. Montați injectoarele noi.
4. Verificați fixarea și strângerea corectă a tuturor conexiunilor.

i Poziția injectoarelor noi este marcată pe ambalaj sau în tabelul de la *Tabelul injectoarelor, pagina 10*.

i ((Variază în funcție de model.))
La unele arzătoare de plite, duza e acoperită cu o piesă metalică. Această piesă metalică trebuie scoasă pentru înlocuirea duzei.



- 1 Dispozitiv de supraveghere a flăcării (în funcție de model)
- 2 Aprindere electrică
- 3 Injector
- 4 Arzător

i Cu excepția unor situații speciale, nu încercați să demontați robinetele arzătoarelor. Schimbarea robinetelor poate fi efectuată numai de personal de service autorizat.

Reglaj debit gaz redus pentru robinetele plitei

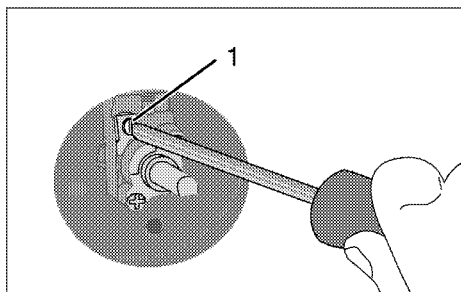
1. Aprindeți arzătorul care trebuie reglat și rotiți butonul la putere minimă.
2. Demontați butonul de pe robinet.
3. Folosiți o șurubelniță de dimensiuni adecvate pentru a acționa șurubul de reglare a debitului.

În cazul GPL (butan - propan) rotiți șurubul în sensul acelor de ceasornic. În cazul gazului natural, rotiți o singură dată șurubul **în sens contrar acelor de ceasornic.**

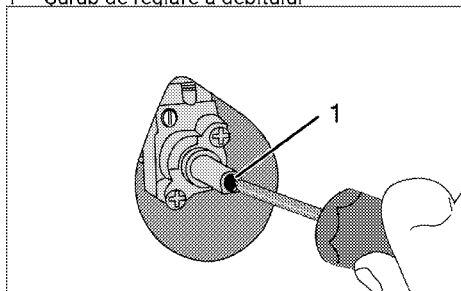
» Înălțimea normală a unei flăcări drepte în poziția flacăra mică trebuie să fie de 6-7 mm.

4. Dacă flacăra este mai înaltă, rotiți șurubul în sensul acelor de ceasornic. Dacă este mai mică, rotiți în sens invers acelor de ceasornic.
5. Ca verificare finală, rotiți robinetul în poziția flacăra mare și flacăra mică și verificați dacă flacăra nu se stinge.

În funcție de tipul robinetului de gaz al aparatului dumneavoastră, poziția șurubului de reglare poate varia.



1 Șurub de reglare a debitului



1 Șurub de reglare a debitului

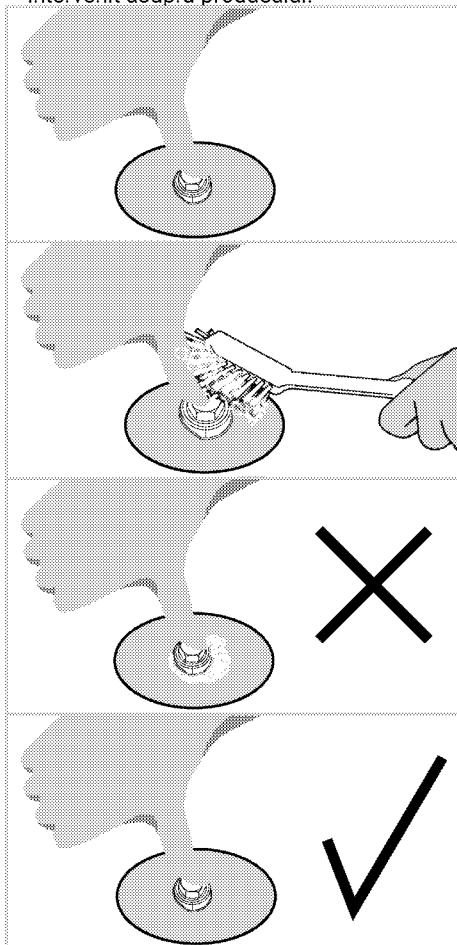
i Dacă ați schimbat tipul gazului, trebuie să schimbați și plăcuța de identificare care indică tipul gazului folosit de aparat.

Verificare scurgeri la injectoare

Înainte de a efectua conversia produsului, asigurați-vă că toate butoanele de control sunt pe poziția off (oprit). După conversia corectă a injectoarelor, fiecare injector trebuie verificat de scurgeri de gaze.

1. Asigurați-vă că alimentarea cu gaz la produs este pornită, menținând toate butoanele de control pe poziția off (oprit).
2. Fiecare orificiu de injector este blocat cu un deget, aplicând o forță rezonabilă pentru a opri scurgerea de gaz atunci când butonul de control corespunzător e pe poziția on (pornit) și a rămas în poziția neapăsată pentru a permite gazului să ajungă la injector.
3. Aplicați apă cu săpun la îmbinarea injectorului cu o mică perie, dacă există scurgere de gaz la îmbinarea injectorului, apa cu săpun va face bule. În acest caz, strângeți injectorul cu o forță rezonabilă și repetați procesul pasului 3 încă o dată.
4. Dacă spuma persistă, trebuie să opriți alimnetarea cu gaz imediat și chemați un agent de service autorizat sau un tehnician autorizat. Nu folosiți produsul decât după

ce un reprezentant autorizat de service a intervenit asupra produsului.



Transportul ulterior

- Păstrați cutia originală a produsului și transportați-l în aceasta. Respectați instrucțiunile de pe cutie. Dacă nu aveți cutia originală, ambalați produsul în folie cu bule sau în carton gros și lipiți-l cu bandă adezivă.
- Asigurați capacele arzătoarelor și suporturile pentru recipiente cu bandă adezivă.

i Verificați aspectul general al produsului pentru a determina dacă nu a fost deteriorat în timpul transportului.

4 Pregătiri

Sfaturi pentru economisirea energiei


Următoarele informații vă vor ajuta să protejați mediul înconjurător și să economisiți energie:

- Decongelați alimentele congelate înainte de a le găti.
- Folosiți recipiente cu capac pentru prepararea mâncărilor. În lipsa capacului, consumul de energie poate crește de 4 ori.
- Selectați arzătorul în funcție de dimensiunea bazei recipientului utilizat. Alegeți recipiente de dimensiune adaptată la mâncarea preparată. Recipientele mari necesită mai multă energie.

- Informații privind eficiența energetică în conformitate cu UE 66/2014 pot fi găsite în fișa produsului furnizată împreună cu produsul.

Prima utilizare

Curățarea inițială a aparatului

-  Suprafața poate fi deteriorată de unii detergenți sau materiale de curățare. Nu folosiți obiecte ascuțite, prafuri / creme de curățare sau detergenți agresivi.

1. Îndepărtați toate ambalajele.
2. Ștergeți suprafețele aparatului cu o cârpă umedă sau cu un burete umed, apoi uscați-le cu o cârpă.

5 Utilizarea plitei

Informații generale despre prepararea alimentelor



Nu umpleți vasele pe mai mult de o treime cu ulei. Nu lăsați nesupravegheată plita când încălziți uleiul. Uleiul supraîncălzit poate provoca incendii. **Nu încercați să stingeți eventualul incendiu cu apă!** Dacă uleiul s-a aprins, acoperiți-l cu o pătură ignifugă sau cu o cârpă umedă. Opriti plita dacă este posibil și telefonați la pompieri.

- Uscați alimentele pe care urmează să le prăjiți înainte de a le așeza în uleiul încălzit. Dezghețați complet alimentele înainte de a le prăji.
- Nu acoperiți vasul în care încălziți uleiul.
- Așezați cratițele și tigăile astfel ca mânerul acestora să nu fie deasupra plitei, pentru a evita înfierbântarea acestora. Nu așezați pe plită recipiente instabile, care se pot răsturna ușor.
- Nu puneți pe zonele de gătit pornite ale plitei recipiente și tigăi goale. Acestea se pot deteriora.
- Produsul se va deteriora dacă porniți zonele pentru gătit fără a așeza pe ele recipiente. Opriti zonele de gătit după ce ați terminat de gătit.
- Nu așezați recipiente de plastic sau aluminiu pe suprafața plitei, aceasta poate fi fierbinte.

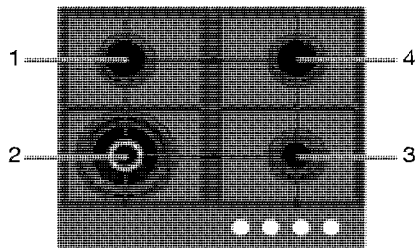
Nu folosiți astfel de recipiente pentru păstrarea alimentelor.

- Folosiți numai recipiente cu fundul plat.
- Puneți cantități adecvate de alimente în recipientele pentru gătit. Astfel preveniți vărsarea acestora și nevoia de a curăța plita. Nu așezați capacele recipientelor de gătit pe zonele de gătit.
- Așezați recipientele în centrul zonelor de gătit. Mutați recipientele de pe o zonă de gătit pe alta ridicându-le; nu le trageți pe suprafața plitei.

Gătitul cu gaz

- Dimensiunea recipientului și a flăcării trebuie să fie similare. Potrivii flacăra încât să nu depășească baza recipientului și centrați recipientul pe suport.
- Schimbările bruște de temperatură pe suprafața de gătit din sticlă pot cauza daune, aveți grijă să nu vărsați lichide reci în timpul gătitului.
- Nu folosiți tigăi / vase mari pentru a acoperi mai multe arzătoare.

Utilizarea plitelor



- 1 Arzător normal 14-20 cm
- 2 Arzător pentru wok 22-30 cm
- 3 Arzător auxiliar 12-18 cm
- 4 Arzător normal 14-20 cm reprezintă diametrul recomandat al recipientelor amplasate pe arzătoarele respective.



Nu utilizați tigăi de gătit peste limitele de dimensiuni menționate mai sus. Folosirea tigăilor mari poate cauza intoxicația cu monoxid de carbon, supraîncălzirea suprafețelor adiacente și a butoanelor de comandă. Folosirea tigăilor mari mici crează riscul de arsuri provocate de flacăra.



Nu folosiți oale / vase de gătit peste limitele de dimensiune indicate mai sus. În caz contrar, suprafața de gătit din sticlă se va supraîncălzi și produsul va fi deteriorat.



Părțile sau componentele produsului dvs. pot fi deteriorate din cauza căldurii mari în timpul gătitului cu accesorii similare utilizate pentru fabricarea jarului și nerecomandate în manual. Daunele cauzate de o astfel de utilizare sunt responsabilitatea utilizatorului.

Aprinderea arzătoarelor pe gaz

1. Țineți butonul arzătorului apăsat.
2. Rotiți în sens anti-orar până la nivelul 9.
» Gazul se aprinde de la scânteia creată.
3. Reglați flacăra după caz.

Oprirea arzătoarelor pe gaz

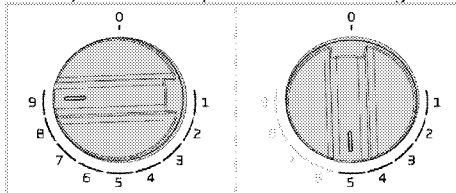
Rotiți butonul arzătorului în poziția oprit (cea de sus).



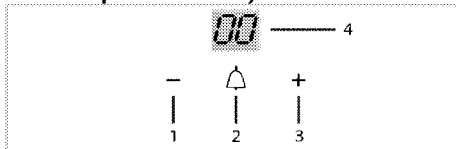
În cazul în care flăcările arzătorului se sting accidental, opriti controlul arzătorului și nu încercați să reaprindeți arzătorul timp de cel puțin 1 minut.

Panou de comandă iluminat (Această caracteristică este opțională. Este posibil ca aceasta să nu existe la produsul dvs.)

În funcție de model, produsul dvs. poate fi dotat cu un panou de comandă iluminat. În acest caz, nivelul selectat și nivelurile inferioare acestuia vor fi iluminate, iar pe măsură ce reglați produsul la un nivel mai scăzut, nivelurile superioare se vor stinge.



Cronometru (Această caracteristică este opțională. Este posibil ca aceasta să nu existe la produsul dvs.)



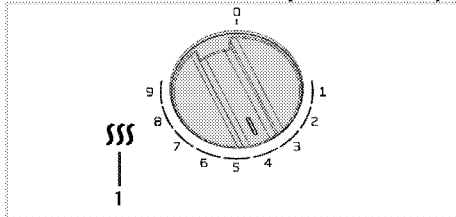
- 1 Tastă minus
- 2 Tastă PORNIT/OPRIT
- 3 Tastă plus
- 4 Afișaj

Cronometrul nu afectează funcțiile produsului. Are doar rol de avertizare. Cronometrul va emite un semnal după scurgerea perioadei alese. Pe afișaj nu apare nici un simbol atunci când cronometrul este oprit.

Pentru a activa cronometrul, atingeți tasta pornit/oprit timp de circa 3 secunde. Utilizați tastele (+) și (-) pentru a seta perioada de timp după care va suna alarma. Dacă mențineți tastele apăsată, numărul de minute va crește rapid sau va fi resetat. Numărătoarea inversă pornește după 3 secunde. Când timpul rămas este 1 minut, numărătoarea inversă continuă în secunde (59, 58, 57,...).

Pentru a anula cronometrul, atingeți tasta pornit/oprit timp de circa 3 secunde.

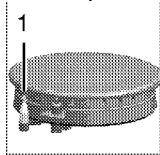
Indicator de căldură reziduală (Această caracteristică este opțională. Este posibil ca aceasta să nu existe la produsul dvs.)



- 1 Lampă indicatoare plită fierbinte

Există un indicator de căldură reziduală pe panoul de comandă al plitei dvs. care arată dacă fiecare suprafață de gătit este fierbinte sau nu. Dacă indicatorul este pornit, asta înseamnă că plita este încă fierbinte. În acest caz, nu atingeți plita. Lumina indicatorului se va stinge când plita este suficient de rece.

Sistemul de siguranță pentru oprirea gazului (pentru modelele cu componentă termică)



Sistemul de siguranță pentru oprirea gazului are rolul de a preveni exploziile cauzate de scurgerile de gaz.

1. Sistem de siguranță pentru oprirea gazului

- Apăsați butonul și rotiți-l în sens anti-orar pentru aprindere.
- După aprinderea gazului țineți butonul apăsat încă 3-5 secunde pentru a activa sistemul de siguranță.
- Dacă gazul nu se aprinde după apăsarea și eliberarea butonului, repetați procesul ținând butonul apăsat timp de 15 secunde.



Eliberați butonul dacă arzătorul nu s-a aprins în 15 secunde.

Așteptați cel puțin 1 minut înainte de a încerca din nou. Pericol de acumulare a gazului și de explozie!

Arzător pentru wok



Arzătoarele pentru wok sunt utile pentru gătitul rapid. Wok-ul este o tigaie adâncă și plată folosită cu precădere în bucătăria asiatică pentru gătitul legumelor și a cărnii la flacăra mare și în timp scurt.

Mâncarea este gătită pe foc mare și într-un timp scurt în aceste tigăi, care conduc rapid și uniform căldura, astfel că alimentele își păstrează calitățile nutritive, iar legumele rămân crocante.

Puteți utiliza arzătorul pentru wok și pentru a găti în recipiente obișnuite.

6 Întreținere și curățare

Informații generale

Curățați produsul regulat pentru a-i prelungi durata de funcționare și a evita problemele frecvente de funcționare.

! Deconectați aparatul de la priză înainte de a începe curățarea sau întreținerea acestuia.
Pericol de electrocutare!

! Lăsați produsul să se răcească înainte de curățare.
Suprafețele fierbinți provoacă arsuri!

- Curățați bine produsul după fiecare folosire. Astfel, reziduurile pot fi îndepărtate mai ușor, evitându-se arderea lor la următoarea utilizare a aparatului.
- Curățarea produsului nu necesită substanțe de curățare speciale. Pentru curățarea produsului folosiți apă caldă cu lichid de spălat vase, un burete sau o cârpă moale, apoi ștergeți-l cu o cârpă uscată.
- Uscati cuptorul în interior după ce îl curățați ștergeți imediat lichidele varsate sau scurse.
- Nu folosiți substanțe de curățare care conțin acid sau clor pentru curățarea mânerului și suprafețelor din oțel inoxidabil. Folosiți o cârpă moale cu detergent lichid (neabraziv) pentru a curăța aceste piese, ștergând într-o singură direcție.

i Suprafața poate fi deteriorată de unii detergenți sau materiale de curățare. Nu folosiți obiecte ascuțite, prafuri / creme de curățare sau detergenți agresivi.

i Nu folosiți sisteme cu aburi pentru a curăța acest aparat, deoarece există pericol de șoc electric.

Curățarea plitei

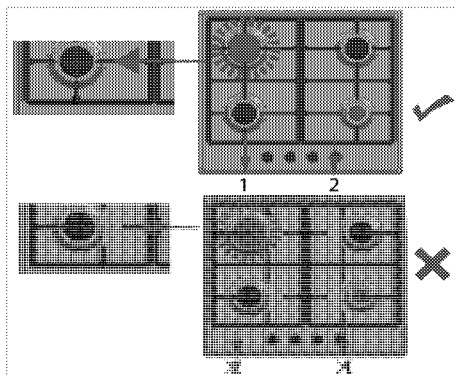
Curățarea arzătorului

1. Demontați suporturile pentru recipiente de pe plită.
2. Demontați toate piesele demontabile ale arzătorului și curățați-l doar manual folosind un burete, detergent și apă caldă.

3. Curățați piesele nedemontabile ale arzătorului cu o cârpă udă.
4. Curățați aprinzătorul și elementul termic (la modelele cu aprindere și element termic) cu o cârpă ușor umezită. Uscăți-le apoi cu o cârpă curată. Asigurați-vă că orificiile pentru flacără și aprinderea sunt complet uscate.

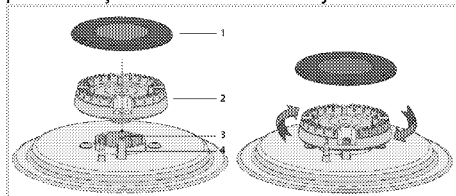
În caz contrar, nu se va produce scânteie de aprindere.

5. Când montați grilajele superioare, aveți grijă să așezați suporturile pentru recipiente astfel încât arzătoarele să fie centrate.



Asamblarea pieselor arzătorului

După curățarea arzătorului, poziționați piesele așa cum se arată mai jos.



1. Capac arzător
2. Cap arzător
3. Cameră de ardere
4. Aprinzător (la modelele cu aprindere)

1. Poziționați capul arzătorului astfel încât să treacă prin orificiul pentru aprinzător (4). Rotiți capul arzătorului în dreapta și stânga astfel încât să fie fixat pe camera de combustie.
2. Amplasați capacul arzătorului pe capul arzătorului.

Suprafață vitroceramică

Ștergeți suprafața vitroceramică cu apă rece, având grijă ca pe aceasta să nu rămână substanțe de curățare, apoi uscați-o cu o cârpă moale. Reziduurile pot cauza deteriorarea suprafeței vitroceramice la următoarea utilizare.

Nu îndepărtați niciodată reziduurile uscate de pe suprafața vitroceramică cu ajutorul lamei cuțitului, a buretelui de sârmă sau a altor instrumente similare.

Îndepărtați petele de calcar (pete galbene) cu ajutorul unei cantități mici de substanță pentru îndepărtarea depunerilor de calcar disponibilă în comerț, cum e oțetul sau sucul de lămâie.

Dacă suprafața este foarte murdară, aplicați substanța de curățare cu un burete și așteptați să se îmbibe bine. Apoi curățați suprafața plitei cu o cârpă umedă.

i Curățați imediat alimentele pe bază de zahăr, cum sunt cremele sau siropul, fără a aștepta răcirea suprafeței. În caz contrar, suprafața vitroceramică poate fi deteriorată definitiv.

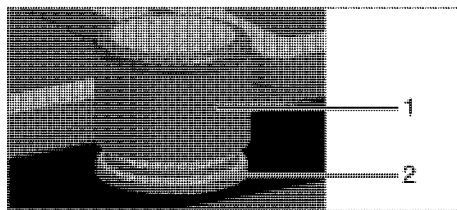
În timp, este posibil să se producă decolorarea ușoară a suprafețelor plitei. Acest lucru nu va afecta funcționarea produsului.

Decolorarea și petele de pe suprafața ceramică sunt normale și nu reprezintă defecțiuni.

Curățarea panoului de control

Curățați panoul de control și butoanele acestuia cu o cârpă umedă, apoi ștergeți-le cu o cârpă uscată.

i Dacă produsul dvs. este echipat cu butoane, nu le demontați când curățați panoul de comandă. Panoul de comandă se poate deteriora!



- 1 Buton
- 2 Element de etanșare

i Nu demontați elementele de etanșare de sub butoane pentru curățare.

7 Remedierea problemelor

Produsul emite zgomote metalice în timpul încălzirii și răcirii.

- Când piesele de metal se încălzesc, se dilată și pot emite zgomote. >>> *Acest lucru nu reprezintă o defecțiune.*

Nu se produce scânteia de aprindere.

- Aparatul nu este alimentat cu curent. >>> *Verificați tabloul de siguranțe.*

Gazul este întrerupt.

- Robinetul principal de gaz este închis. >>> *Deschideți robinetul de gaz.*
- Conducta de gaz este îndoită. >>> *Montați corect conducta de gaz.*

Arzătoarele ard neuniform sau nu ard deloc.

- Arzătoarele sunt murdare. >>> *Curățați componentele arzătorului.*
- Arzătoarele sunt ude. >>> *Uscați componentele arzătorului.*
- Capacul arzătorului nu este amplasat corect. >>> *Amplasați corect capacul arzătorului.*
- Robinetul de gaz este închis. >>> *Deschideți robinetul de gaz.*
- Butelia de gaz este goală (dacă se folosește GPL). >>> >>> *Înlocuiți cilindrul de gaz.*



Dacă instrucțiunile din această secțiune nu v-au ajutat să remediați problema, contactați agentul de service autorizat sau dealerul de la care ați cumpărat produsul. Nu încercați să reparați pe cont propriu produsul defect.

Reteaua de service ARCTIC

Sediul Central Service Gaesti

Str. 13 Decembrie nr. 210 , Gaesti , Jud. Dambovita

Programul de functionare al Centrului de apeluri

Luni – Vineri : 08:30 - 20:00

Sambata : 08:30 - 17:00

E-mail: service@arctic.ro

Centrul de apeluri Arctic si Beko

*9010, numar apelabil din orice retea

Centrul de apeluri Grundig

*9020, numar apelabil din orice retea

Alte numere Centrul de apeluri

0245 – 605 111 , numar apelabil in reseaua Romtelecom

0372 – 015 111, numar apelabil in reseaua Vodafone

Nr. Crt.	JUDET	REPREZENTANTA	ADRESA
1.	ALBA	ALBA IULIA	Bd. Transilvaniei , bl 3EFG, spatiu comercial , nr 27
2.	ARAD	ARAD	Piata Arenei nr 6 , bl. E , sc. A , parter
3.	ARGES	PITESTI	Bd. Fratii Gloesti , nr. 59 ,bl. S9c , sc. B , parter
4.	BACAU	BACAU	Str. Energiei , nr. 39 , sc. B , parter
5.	BIHOR	ORADEA	Bd. I Dacia , nr. 54 , bl.U4, spatiu comercial II
6.	BISTRITA NASAUD	BISTRITA	Str. Constantin Roman Vivu , bl 1 , sc D , parter
7.	BRASOV	BRASOV	Str. Jepilor , nr. 2 , bl. A8
8.	BUCURESTI	BUCURESTI Decebal	Bd. Decebal, Nr.18 , Bloc S4 , sector 3

9.	BUZAU	BUZAU	Str. Ion Baiesu , nr FN , bl C2 , parter
10.	CARAS-SEVERIN	RESITA	Str. B.A. Petculescu , bl. 1
11.	CLUJ	CLUJ-NAPOCA	Str. Constantin Brancus , nr. 2
Nr. Crt.	JUDET	REPREZENTANTA	ADRESA
12.	CONSTANTA	CONSTANTA	Sos. Mangaliei , nr. 93 , bl. S , parter
13.	COVASNA	SF. GHEORGHE	Str. Nicolae Iorga , bl. 10 , sc. A
14.	DAMBOVITA	GAESTI	Str. 1 Decembrie , bl. 64
15.	DAMBOVITA	TARGOVISTE	Bd. I.C. Bratianu , nr. 34 , bl. D1C
16.	DOLJ	CRAIOVA	Bd. Decebal , nr. 53 , bl. 38 , sc. 1
17.	GALATI	GALATI	Str. Constructorilor , nr. 7
18.	GORJ	TARGU JIU	Str. 1 Decembrie 1918 , bl. 67
19.	HARGHITA	MIERCUREA CIUC	Str. Pietii , nr. 7 , sc. D , S.C. nr 3
20.	HUNEDOARA	DEVA	Bd. 22 Decembrie , nr. 33 , bl. 10
21.	IALOMITA	SLOBOZIA	Aleea Tipografiei , nr. 1 , bl. D1 , sc. C , parter
22.	IASI	IASI	Str. Sf. Lazar , nr. 6 , bl. Penes Curcanul , parter
23.	MARAMURES	BAIA MARE	Bd. Traian , nr. 12 , Spatiu Comercial nr 1
24.	MURES	TARGU MURES	Str. Libertatii , nr 97
25.	NEAMT	PIATRA NEAMT	Str. Iulian Antonescu , nr. 6 , bl. T6 , ap 16
26.	OLT	SLATINA	Bd. Nicolae Titulescu , nr. 21
27.	PRAHOVA	PLOIESTI	Str. Gheorghe Doja , nr.15 , bl. 35C, parter
28.	SALAJ	ZALAU	Str. Gheorghe Doja , nr. 91 , bl. D113
29.	SATU MARE	SATU MARE	Str. Piata Soarelui , bl. UU18
30.	SIBIU	SIBIU	Str. Fabricii , nr. 2 , ap. spatiu comercial
31.	SUCEAVA	SUCEAVA	Str. Marasesti , nr. 39A , bl.A12 , sc. A , parter
32.	TELEORMAN	ALEXANDRIA	Str. Dunarii , nr. 220 , bl. BM2F , parter , spatiu comercial
33.	TIMIS	TIMISOARA	Str. St. O. Iosif , nr . 2 , parter , SAD 2
34.	TULCEA	TULCEA	Str. Babadag , nr 7 , bl.3 , sc. B , parter , ap. FN
35.	VALCEA	RM. VALCEA	Bd. Tudor Vladimirescu , Nr.32 , bl. 5 , parter

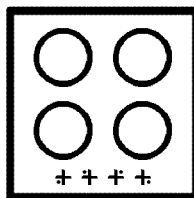
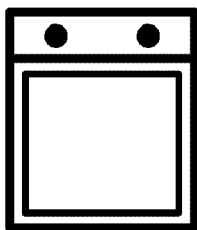


Płyta kuchenna do zabudowy

Instrukcja użytkowania

Вбудована варильна панель

Посібник користувача



BBSM17330BCS

PL / UK

185.9293.77/R.AB/8.05.2023/2-2

7751788365



PAPIER Z RECYKLINGU I
NADAJĄCY SIĘ DO PONOWNEGO
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 przy pracy z gazem.....	5
Bezpieczeństwo elektryczne.....	6
Zasady zachowania bezpieczeństwa przy użytkowaniu tego wyrobu.....	7
Zamierzone przeznaczenie.....	8
Bezpieczeństwo dzieci.....	9
Stare urządzenia.....	9
Pozbywanie się materiałów opakowaniowych.....	9

2 Informacje ogólne 10

Opis urządzenia.....	10
Dane techniczne.....	11
Tabela wtryskiwacza.....	11

3 Instalacja 13

Przed zainstalowaniem.....	13
----------------------------	----

Instalacja i przyłączenie.....	15
Zmiana rodzaju gazu.....	17
Przyszły transport.....	19

4 Przygotowanie 20

Jak oszczędzać energię.....	20
Pierwszy raz.....	20
Pierwsze czyszczenie.....	20

5 Jak używać płyty kuchennej 21

Ogólne informacje o gotowaniu.....	21
Użytkowanie płyt kuchennych.....	21

6 Czyszczenie i konserwacja 24

Informacje ogólne.....	24
Czyszczenie płyty.....	24
Czyszczenie panelu sterowania.....	25

7 Rozwiązywanie problemów 26

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.
- 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 wyłączone zostały pokrętła funkcjonalne.

Bezpieczeństwo przy pracy z gazem

- Wszelkie prace na urządzeniach i instalacjach gazowych może prowadzić wyłącznie autoryzowany i kwalifikowany personel.
- Przed instalacją należy upewnić się, że warunki w miejscowej sieci rozdzielczej (rodzaj i ciśnienia gazu) są kompatybilne z ustawieniami urządzenia.
- Urządzenie to nie jest przyłączone do systemu usuwania produktów spalania. Należy je zainstalować i przyłączyć zgodnie z obowiązującymi przepisami instalacyjnymi. Szczególną uwagę należy zwrócić na odnośne wymogi dotyczące wentylacji; Patrz *Przed zainstalowaniem, strona 13*
- **UWAGA:** Skutkiem użytkowania kuchenki gazowej jest ciepło, wilgoć oraz produkty spalania w pomieszczeniu, w którym ją zainstalowano. Należy

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

- Prawidłowość działania urządzeń i układów gazowych musi być regularnie sprawdzana. Regulator, przewód giętki i jego zacisk muszą być regularnie sprawdzane i wymieniane w okresach zalecanych przez producenta lub w razie potrzeby.
- Regularnie czyść palniki gazowe. Płomienie powinny być błękitne i powinny palić się równo.
- Ten produkt może być wykorzystywany wyłącznie w pomieszczeniu, w którym zamontowano odpowiednio wyregulowany i działający czujnik tlenu węgla. Należy

- się upewnić, że czujnik tlenu węgla działa prawidłowo i jest często serwisowany. Czujnik tlenu węgla należy zainstalować maksymalnie 2 metry od produktu.
- W urządzeniach gazowych potrzeba dobrego spalania. W razie niecałkowitego spalania może powstawać tlenek węgla (CO). Tlenek węgla jest bezbarwnym, bezwonny i bardzo trującym gazem o skutkach śmiertelnych nawet w bardzo małych dawkach.
 - Poproś miejscowego dostawcę gazu o informację o telefonach alarmowych służb gazowych i środkach bezpieczeństwa na wypadek ulatniania się gazu.
 - Warunki i wartości regulacji gazu tego produktu są podane na etykiecie znamionowej/typu.

Co robić, gdy poczujesz się zapach gazu

- Nie używaj otwartego ognia i nie pal tytoniu. Nie używaj żadnych przełączników elektrycznych (np. wyłącznika światła, czy dzwonka u drzwi itd.). Nie używaj telefonu stacjonarnego ani

- komórkowego. Zagrożenie wybuchem i zatruciem!
- Zamknij wszystkie zawory na urządzeniu gazowym i gazomierzach.
 - Otwórz drzwi i okna.
 - Sprawdź szczelność wszystkich rur i połączeń. Jeśli nadal czuć gaz, wyjdź z mieszkania.
 - Ostrzeż sąsiadów.
 - Wezwij straż pożarną. Użyj telefonu poza domem.
 - Nie wracajcie na teren nieruchomości, dopóki nie zostanie zapewnione bezpieczeństwo.

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. Złe 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!
 - Nie wolno dotykać wtyczki mokrymi dłońmi. Nie wolno wyciągać wtyczki ciągnąc za przewód, należy ją wyciągnąć chwytając za nią samą.
 - 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.
 - 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.
 - 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 nagrzaných 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.
 - Należy dbać, aby żaden otwór wentylacyjny nie był zakryty.
 - Do czyszczenia tego urządzenia nie używaj urządzeń parowych, ponieważ może to spowodować porażenie prądem.
 - **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.
- 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.
 - Upewnij się, że przyłącze gazu zainstalowany jest tak, że nie powoduje wycieku gazu.
- 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."
- Producent nie odpowiada za szkody spowodowane niewłaściwym użytkowaniem tego wyrobu lub obchodzeniem się z nim.

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 i/lub gazowe 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.

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:

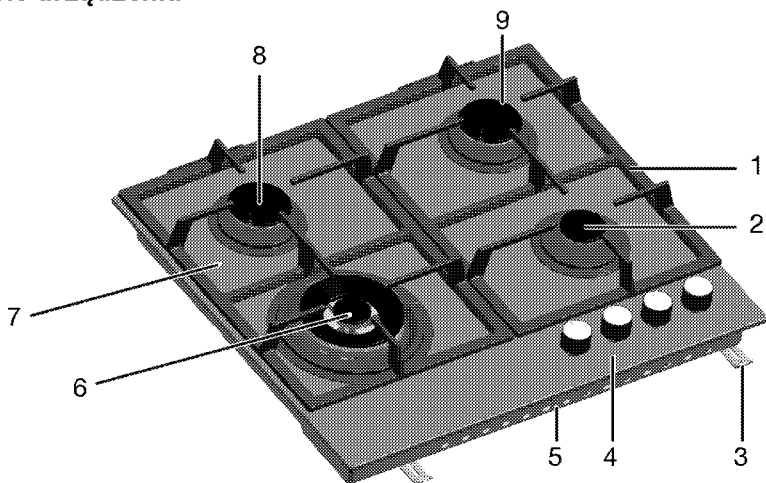
Niniejszy wyrób jest zgodny z dyrektywą Parlamentu Europejskiego i Rady RoHS (Ograniczenie użycia substancji niebezpiecznych) (2011/65/WE). Nie zawiera szkodliwych i zakazanych materiałów, podanych w tej dyrektywie.

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.

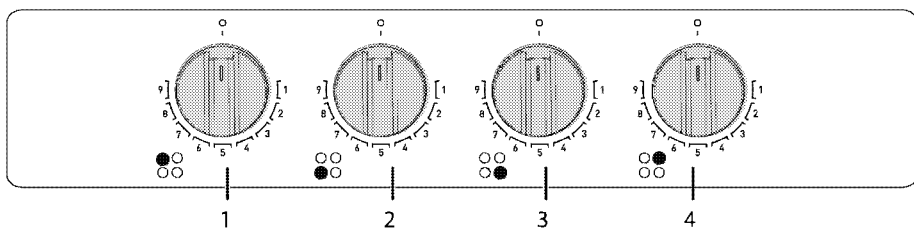
2 Informacje ogólne

Opis urządzenia



- 1 Podpora garnka
- 2 Palnik pomocniczy
- 3 Klamra montażowa
- 4 Panel sterowania
- 5 Pokrywa podstawy

- 6 Palnik do woków
- 7 Szkło hartowane
- 8 Palnik normalny
- 9 Palnik normalny



- 1 Palnik normalny Tylny lewy
- 2 Palnik do woków Przedni lewy

- 3 Palnik pomocniczy Przedni prawy
- 4 Palnik normalny Tylny prawy

Dane techniczne

Napięcie/częstotliwość	220-240 V ~ 50 Hz
Typ/ przekrój przewodu	min.H05V2V2-F 3 x 0,75 mm ²
Kategoria wyrobu gazowego	Cat II 2H3B/P Kat II 2ELS3B/P
Rodzaj zainstalowanego gazu / ciśnienie produktu	G20, 20 mbar
Łączne zużycie gazu	9,5 kW
Konwersja na typ/ciśnienie gazu [§] - opcjonalna	G2.350, 13 mbar G30, 30 mbar G30,37 mbar
Wymiary zewnętrzne (wys./szer./głęb.)	46 mm/585 mm/524 mm
Wymiary instalacyjne (szer./głęb.)	560 mm/480-490 mm
Palniki	
Tylny lewy	Palnik normalny
Moc	1.75 kW
Przedni lewy	Palnik do woków
Moc	5 kW
Przedni prawy	Palnik pomocniczy
Moc	1 kW
Tylny prawy	Palnik normalny
Moc	1.75 kW

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.

Tabela wtryskiwacza

Pozycja strefy płyty kuchennej	1.75 kW Tylny lewy	5 kW Przedni lewy	1 kW Przedni prawy	1.75 kW Tylny prawy
Typ/ciśnienia gazu				
2E (G20)/20 mbar	97	171	72	97
G 30/28-30 mbar	66	110	50	66
3B/P (G30)/37 mbar	65	105	47	65
2Ls (G2.350)/13mbar	128	250	95	128

Dysze, które nie zostały dostarczone wraz z produktem, można zakupić w autoryzowanym serwisie.

Krajowe kategorie/rodzaje/ciśnienie gazu

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

KODY KRAJÓW	KATEGORIA		RODZAJ I CIŚNIENIE GAZU			
FR	Cat II	2E+3+	G20,20 mbar	G25,25 mbar	G30,28 30 mbar	G31,37 mbar
BE	Cat II	2E+3+	G20,20 mbar	G25,25 mbar	G30,28 30 mbar	G31,37 mbar
RU	Cat II	2H3B/P	G20,20 mbar	G30,30 mbar	G20,13 mbar	G20,10 mbar
CZ	Cat II	2H3+	G20,20 mbar	G30,28 30 mbar	G31,37 mbar	
NL	Cat II	2E(43.46 - 45.3 MJ/m ³ (0°C))3B/P	G25.3,25 mbar	G20,20 mbar	G30,30 mbar	
	Cat II	2L3B/P	G25,25 mbar	G20,20 mbar	G30,30 mbar	
GB	Cat II	2H3+	G20,20 mbar	G30,28 30 mbar	G31,37 mbar	
IE	Cat II	2H3+	G20,20 mbar	G30,28 30 mbar	G31,37 mbar	
ES	Cat II	2H3+	G20,20 mbar	G30,28 30 mbar	G31,37 mbar	
PT	Cat II	2H3+	G20,20 mbar	G30,28 30 mbar	G31,37 mbar	
CH	Cat II	2H3+	G20,20 mbar	G30,28 30 mbar	G31,37 mbar	
IT	Cat II	2H3+	G20,20 mbar	G30,28 30 mbar	G31,37 mbar	
SK	Cat II	2H3+	G20,20 mbar	G30,28 30 mbar	G31,37 mbar	
CY	Cat II	2H3+	G20,20 mbar	G30,28 30 mbar	G31,37 mbar	
SI	Cat II	2H3+	G20,20 mbar	G30,28 30 mbar	G31,37 mbar	
GR	Cat II	2H3+	G20,20 mbar	G30,28 30 mbar	G31,37 mbar	
PL	Cat II	2ELS3B/P	G20,20 mbar	G2.350,13 mbar	G30,37 mbar	
	Cat II	2E3P(B/P)	G20,20 mbar	G30,37 mbar		
DE	Cat II	2E3B/P	G20,20 mbar	G30,50 mbar		
AT	Cat II	2H3B/P	G20,20 mbar	G30,50 mbar		
SE	Cat II	2H3B/P	G20,20 mbar	G30,30 mbar		
LT	Cat II	2H3B/P	G20,20 mbar	G30,30 mbar		
NO	Cat II	2H3B/P	G20,20 mbar	G30,30 mbar		
RO	Cat II	2H3B/P	G20,20 mbar	G30,30 mbar		
DK	Cat II	2H3B/P	G20,20 mbar	G30,30 mbar		
EE	Cat II	2H3B/P	G20,20 mbar	G30,30 mbar		
MA	Cat II	2H3B/P	G20,20 mbar	G30,30 mbar		
FI	Cat II	2H3B/P	G20,20 mbar	G30,30 mbar		
HR	Cat II	2H3B/P	G20,20 mbar	G30,30 mbar		
TR	Cat II	2H3B/P	G20,20 mbar	G30,30 mbar		
MT	Cat I	3B/P	G30,30 mbar			
IS	Cat I	2H	G20,20 mbar			
LV	Cat I	2H	G20,20 mbar			
LU	Cat I	2E	G20,20 mbar			
BG	Cat I	2H	G20,20 mbar			
	Cat I	3B/P	G30,30 mbar			
HU	Cat I	2H	G20,25 mbar			
	Cat I	3B/P	G30,30 mbar			

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 i gazowej to obowiązki klienta.

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

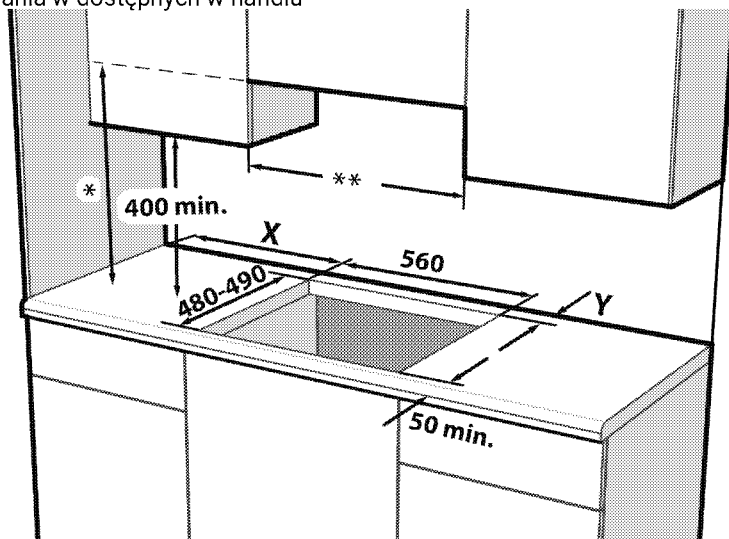
! Przed zainstalowaniem sprawdź, czy wyrób nie ma widocznych defektów. Jeśli ma, nie instaluj go. Uszkodzone wyroby zagrażają Twemu bezpieczeństwu.

Przed zainstalowaniem

Płyta kuchenna przeznaczona jest do zainstalowania w dostępnych w handlu

blatach. Pomiędzy tym urządzeniem a ścianami lub meblami kuchennymi należy pozostawić bezpieczny odstęp. Patrz: rysunek (wymiary w mm)

- 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.
- Usuń materiały opakowaniowe i blokady do transportu.
- Powierzchnie zastosowanych syntetycznych laminatów i lepiszczy muszą być odporne na wysoką temperaturę (minimum 100 °C).
- Blat trzeba ułożyć poziomo i przytwierdzić.
- W blacie wytnij otwór na płytę kuchenną zgodnie z wymiarami instalacyjnymi.
- Ten produkt jest urządzeniem klasy 3 zgodnie z normą EN 30-1-1.



* Minimalna odległość od okapu musi być zgodna z podaną w instrukcji obsługi okapu. Jeśli nie jest to zalecane w instrukcji obsługi okapu, wysokość ta powinna wynosić co najmniej min. 650 mm.

** Minimalna odległość pomiędzy szafkami musi być równa szerokości płyty kuchennej

X - Minimalna odległość między wycięciem a ścianą boczną.

Y - Minimalna odległość między tylną krawędzią wycięcia a tylną ścianą.

Typ sterowania płytą	Typ płyty palnika	Szerokość płyty (mm) ¹	X (mm)	Y (mm)
Boczne pokrętko sterowania	Metalowy	600 / 610	100	50
Boczne pokrętko sterowania	Szkło	600 / 650	100	60
Przednie pokrętko sterowania	Metalowo-szkłany	600	170	50 ***
Przednie pokrętko sterowania	Metalowo-szkłany	750	170	70

*** W modelach z 9-stopniowymi zaworami gazowymi ten rozmiar wyniesie 60 mm.

Zapoznaj się z wymiarami szerokości w sekcji tabeli technicznej w instrukcji obsługi.

Wentylacja pomieszczenia

Wszystkie pomieszczenia powinny być wyposażone w okno, które można otwierać (lub podobne rozwiązanie). W przypadku niektórych pomieszczeń konieczny może być również stały otwór wentylacyjny. Powietrze do spalania jest pobierane z pomieszczenia, a produkty spalania ulatniają się bezpośrednio do pomieszczenia. Dobra wentylacja jest niezwykle ważna dla bezpiecznego użytkowania produktu.

Pomieszczenia z drzwiami i/lub oknami otwieranymi bezpośrednio na zewnątrz budynku

Drzwi i/lub okna otwierane bezpośrednio na zewnątrz budynku muszą tworzyć otwór wentylacyjny o łącznych wymiarach określonych w poniższej tabeli stworzonej na podstawie całkowitej mocy gazowej urządzenia (całkowite zużycie mocy gazowej urządzenia przedstawiono w tabeli specyfikacji technicznych w niniejszej instrukcji obsługi). Jeśli drzwi i/lub okna nie zapewniają łącznego otworu wentylacyjnego odpowiadającego całkowitemu zużyciu gazu przez urządzenie zgodnie z poniższą tabelą, wówczas należy stworzyć dodatkowy stały otwór wentylacyjny w pomieszczeniu, aby zapewnić osiągnięcie minimalnych wymagań dotyczących łącznej wentylacji dla całkowitego zużycia gazu przez urządzenie. Stały otwór wentylacyjny może obejmować wymiary otworów istniejących pustaków, otworu kanału wyciągowego okapu itp.

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

Pomieszczenia bez drzwi i/lub okien otwieranych bezpośrednio na zewnątrz budynku

Jeśli pomieszczenie, w którym urządzenie jest instalowane, nie jest wyposażone w drzwi i/lub okna otwierające się bezpośrednio na zewnątrz budynku, należy znaleźć inne produkty zapewniające stały, nierегulowany i niezamykany otwór wentylacyjny zgodny z łącznymi minimalnymi wymaganiami stawianymi otworom wentylacyjnym dla całkowitego zużycia gazu przez urządzenie wskazanymi w powyższej tabeli. Należy również przestrzegać odpowiednich przepisów budowlanych.

W przypadku, gdy pomieszczenie lub przestrzeń wewnętrzną wyposażono w więcej niż jedno urządzenie gazowe, należy zapewnić dodatkową przestrzeń wentylacyjną ponad tą wymaganą w powyższej tabeli. Wielkość dodatkowego obszaru wentylacyjnego powinna


odpowiadać regulacjom dotyczącym pozostałych urządzeń gazowych. Prześwit pod dolną krawędzią drzwi prowadzących z pomieszczenia, w którym zainstalowano urządzenie do innych pomieszczeń wewnątrz budynku powinien wynosić co najmniej 10 mm. Należy się upewnić, że elementy takie jak dywany, wykładziny podłogowe itp. nie mają wpływu na ten prześwit, gdy drzwi są zamknięte. Kuchenkę można umieścić w kuchni, jadalni lub w pokoju dziennym pełniącym również funkcję sypialni, ale nie w pomieszczeniu wyposażonym w wannę lub prysznic. Kuchenki nie wolno instalować w pokoju dziennym pełniącym również funkcję sypialni o kubaturze mniejszej niż 20 m³. Urządzenia nie wolno instalować w pomieszczeniach znajdujących się poniżej poziomu gruntu, chyba że są one otwarte na poziomie gruntu co najmniej z jednej strony.


Instalacja i przyłączenie

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


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, zwarcie lub pożarem z powodu niefachowej instalacji!

- Przyłączenie musi być zgodne z przepisami krajowymi.
- Parametry zasilania muszą odpowiadać danym podanym na tabliczce znamionowej urządzenia. Tabliczka znamionowa umieszczona jest na tylnej obudowie 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!

 Wtyczka przewodu zasilającego musi być łatwo dostępna po zainstalowaniu (nie prowadzić przewodu ponad płytą kuchenną).

 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.

Włóż wtyczkę przewodu zasilającego do gniazdko.

Złącze gazowe



Wyrób ten musi być przyłączony do sieci gazowej przez osobę uprawnioną i wykwalifikowaną. Zagrożenie wybuchem lub zatruciem na skutek niefachowej naprawy. Producent nie odpowiada za szkody wynikłe z instalacji i napraw wykonywanych przez osoby nieupoważnione.



Przed podjęciem jakichkolwiek prac przy instalacji gazowej, należy odciąć zasilanie gazem. Istnieje groźba wybuchu!

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



Produkt jest przeznaczony do gazu ziemnego (GZ).

- Przez zainstalowaniem tego wyrobu trzeba przygotować instalację gazu ziemnego.
- Na wyjściu z instalacji przyłącza gazu ziemnego do tego wyrobu musi być giętka rura, a jej końcówka musi być zamknięta wtyczką. Przy przyłączaniu pracownik serwisu wyjmie zatyczkę i przyłączy urządzenie za pomocą prostego złącza (mufy).
- Upewnij się, że jest łatwy dostęp do zaworu gazu ziemnego.



Jeśli później zechcesz używać tego urządzenia zasilając go innego typu gazem, musisz skonsultować się z upoważnionym serwisem w sprawie odnośnej procedury konwersji.

Sprawdzanie szczelności w punkcie połączenia

- Upewnij się, że wszystkie pokręta wyrobu są zakręcone. Upewnij się, że doprowadzenie gazu jest otwarte. Przygotuj pianę mydlaną i nakładaj ją w miejscu podłączenia przewodu, aby sprawdzić, czy gaz się nie ulatnia.
- Jeśli gaz się ulatnia, w miejscu nałożenia piany będą się tworzyć bańki mydlane. W takim przypadku raz jeszcze sprawdź złącze gazowe.
- Zamiast mydła można użyć dostępnych w handlu sprayów do sprawdzania wycieków gazu.



Nie wolno sprawdzać ulatniania się gazu zapalką ani zapalniczką.



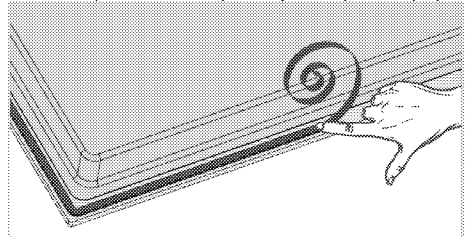
Elastyczny przewód gazu musi zostać podłączony w taki sposób, aby nie stykał się z ruchomymi częściami wokół niego ani nie uwiązał, gdy przemieszczają się ruchome części (np. szuflady). Nie wolno go również umieszczać w miejscach, w których może zostać ściśnięty.



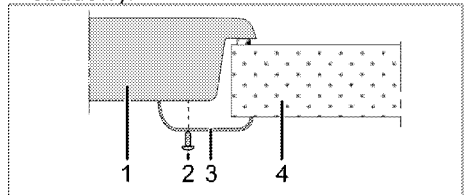
Przewodu gazu nie można klamrować, zginać i przyciskać, ani stykać z gorącymi częściami urządzenia. Istnieje groźba wybuchu z powodu uszkodzenia przewodu.

Instalowanie wyrobu

1. Z płyty kuchennej zdejmij palniki, nakrywkę palników i kratki.
2. Odwrócić ależ odwrócić płytę kuchenną do góry dnem i położyć ją na płaskiej powierzchni.
3. Podczas montażu płyty należy założyć wokół niej uszczelkę dostarczoną w opakowaniu, tak jak pokazano na poniższym rysunku, pozostawiając 1–2 mm wewnątrz od zewnętrznej krawędzi szyby.



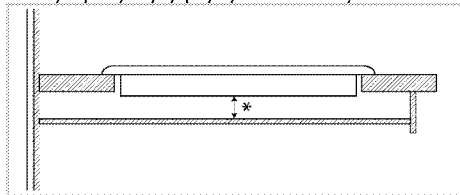
4. Ustaw płytę na blacie i wyrównaj.
5. Płytę kuchenną można umocować w blacie dostarczonymi klamrami wprowadzanymi w otwory dolnej obudowy.



- 1 Płyta kuchenna
- 2 Śrubka
- 3 Klamra instalacyjna
- 4 Blat

i Jeśli płyta kuchenna jest instalowana na szafce, musi zostać zamontowana półka oddzielająca płytę od szafki, jak to pokazano na powyższej ilustracji. Nie jest to potrzebne przy instalacji ponad piekarnikiem do zabudowy.

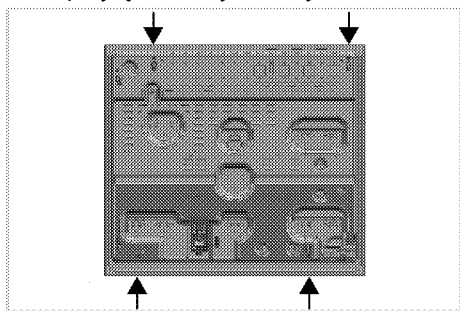
Jeśli, na przykład, ze względu na umieszczenie tego urządzenia ponad szufladą, można dotknąć jego spodu, musi on być przykryty płytą drewnianą.



* min. 15 mm

Widok z tyłu (otwory przyłączeniowe)

i Umieszczenie otworów przyłączeniowych przedstawione na poniższym rysunku jest przykładowe i może się różnić w zależności od modelu wyrobu. Należy je zamocować zgodnie z otworami przyłączeniowymi w wyrobie.



Po instalacji włóż z powrotem płytki palników, kołpaski płytek palników oraz grille na ich miejsca.

! Przyłączanie poprzez różne otwory nie jest dobrą praktyką ze względów bezpieczeństwa, ponieważ może uszkodzić system gazowy i elektryczny.

! Płyta kuchenna zawiera elementy zasilane gazem i energią elektryczną. Z tego powodu płytę kuchenną należy przytwierdzić do blatu wyłącznie poprzez otwory mocujące, przy pomocy wyłącznie dostarczonych elementów mocujących i śrub, tak jak pokazano w tej instrukcji. W przeciwnym razie stwarzać będzie zagrożenie dla życia i mienia.

Ostateczne sprawdzenie

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

i Ogień musi być niebieski i mieć kształt regularny. Jeśli płomienie żółcieją, sprawdź, czy kołpak palnika pewnie siedzi albo oczyść palnik.

Zmiana rodzaju gazu

! Przed podjęciem jakichkolwiek prac przy instalacji gazowej, należy odciąć zasilanie gazem. Istnieje groźba wybuchu!

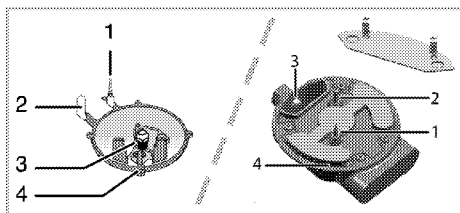
Aby zmienić typ gazu zasilającego to urządzenie wymienia się wszystkie wtryski i reguluje płomień na wszystkich zaworach przy ograniczonym przepływie gazu.

Wymiana wtrysków do palników

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

i Pozycje nowych wtrysków są zaznaczone na ich opakowaniu lub w odpowiedniej tabeli, *Tabela wtryskiwacza, strona 11* do której należy zawsze sięgać.

i ((Różnią się zależnie od modelu piekarnika.))
W niektórych palnikach na płycie kuchennej wtrysk jest nakryty metalową pokrywą. W przypadku wymiany wtrysku tę pokrywę należy zdjąć.



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

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

Ustawienie kurków płyty na ograniczony strumień gazu

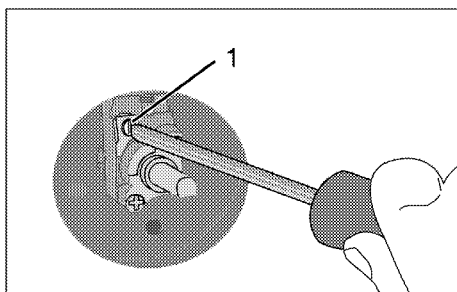
1. Zapal palnik, który ma być ustawiany i obróć pokrętło do pozycji niskiego płomienia.
2. Zdejmij pokrętło z kurka gazu.
3. Do ustawiania śruby regulacji przepływu należy używać śrubokręta o odpowiednim rozmiarze.

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

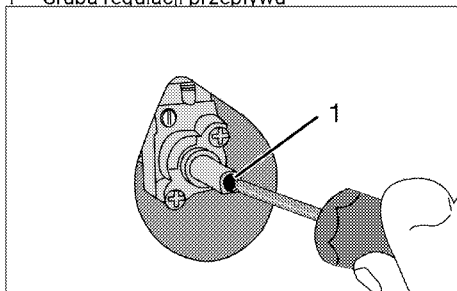
» Normalna długość wyprostowanego płomienia w stanie ograniczenia wynosi 6-7 mm.

4. Jeśli płomień sięga wyżej, niż należy, obróć śrubę zgodnie z ruchem wskazówek zegara. Jeśli jest zbyt mały, obróć ją w lewo.
5. Na koniec kontroli ustaw palnik na płomień wysoki a potem na zredukowany i sprawdź, czy płomień utrzymuje się.

Pozycja śruby regulacyjnej może się różnić, zależnie od typu kurka gazowego zastosowanego w danym urządzeniu.



1 Śruba regulacji przepływu



1 Śruba regulacji przepływu

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

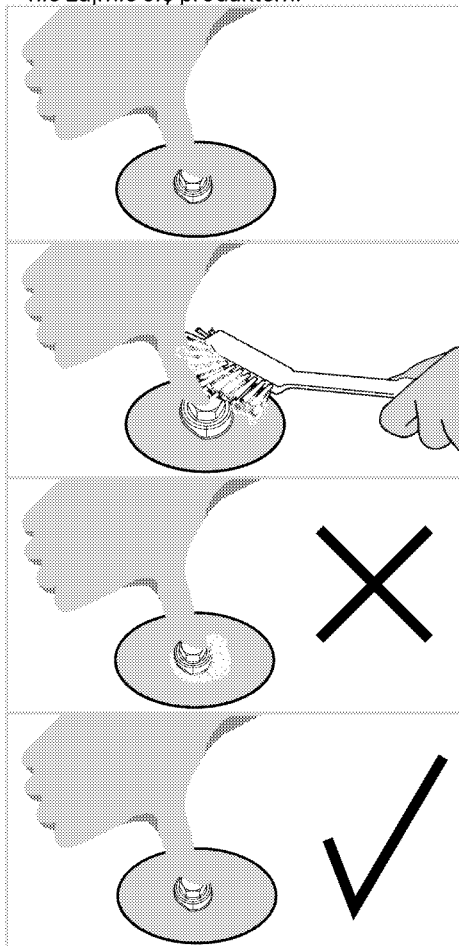
Kontrola szczelności wtryskiwaczy

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

1. Upewnij się, że dopływ gazu do produktu jest włączony, nadal utrzymując wszystkie pokrętła sterowania w pozycji wyłączonej.
2. Każdy otwór wtryskiwacza jest blokowany palcem przykładającym odpowiednią siłę, aby zatrzymać wyciek gazu, gdy odpowiednie pokrętło sterujące jest włączone i przytrzymywane w położeniu wciśniętym, aby umożliwić gazowi dotarcie do wtryskiwacza.
3. Umieść przygotowaną wodę z mydłem na złączy wtryskiwacza za pomocą małej szczotki, jeśli dojdzie do wycieku gazu na złączy wtryskiwacza, woda z mydłem zacznie się pienić. W takim przypadku

dokręć wtryskiwacz z odpowiednią siłą i powtórz krok 3 ponownie.

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



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 grubą tekturę i zabezpiecz taśmą klejącą.
- Zabezpiecz taśmą klejącą kołpaki i podstawki od garnki.

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

4 Przygotowanie

Jak oszczędzać energię

Następujące wskazówki pomogą użytkować urządzenie w sposób ekologiczny oraz energooszczędny.

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

Pierwszy raz

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.

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 przykryć go kocem gaśniczym lub wilgotną szmatą. Gdy już będzie to bezpieczne należy wyłączyć kuchenkę i zadzwonić po straż pożarną.

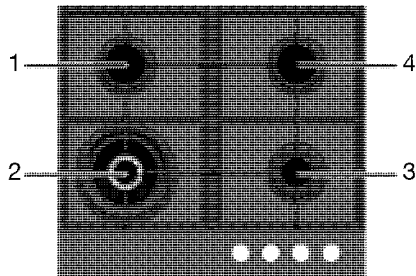
- Przed smaženiem potrawy zawsze dokładnie ją osusz, a potem delikatnie ją połóż na gorącym oleju. Przed smaženiem mrożonek upewnij się, że całkowicie odtajały.
- Nie przykrywaj naczynia, w którym podgrzewasz olej.
- Patelnie i rondle ustawiaj tak, aby ich trzonki nie były nad płytą, co zapobiegnie ich 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. 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 przemieścić garnek do innej strefy gotowania, podnieś go i postaw w tej strefie zamiast go przesuwając.

Gotowanie na gazie

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

- Nagłe zmiany temperatury na szklanej powierzchni do gotowania mogą spowodować uszkodzenie, należy uważać, aby nie rozlać zimnych płynów podczas gotowania.
- Nie używaj dużych patelni/garnków do przykrywania więcej niż jednego palnika.

Użytkowanie płyt kuchennych



- 1 Palnik normalny 14-20 cm
- 2 Palnik do woków 22-30 cm
- 3 Palnik pomocniczy 12-18 cm
- 4 Palnik normalny 14-20 cm to wykaz zalecanych średnic garnków do użytku na oddzielnych palnikach.



Zabrania się stosowania naczyń, których wymiary przekraczają wymiary podane powyżej. Stosowanie większych naczyń może skutkować zatruciem tlenkiem węgla, przegrzaniem sąsiadujących powierzchni i pokręteł sterujących. Stosowanie mniejszych naczyń może skutkować poparzeniem.



Nie używaj patelni/garnków do gotowania o wymiarach przekraczających podane powyżej. W przeciwnym razie szklana powierzchnia do gotowania ulegnie przegrzaniu i produkt ulegnie uszkodzeniu.



Części lub komponenty produktu mogą ulec uszkodzeniu z powodu wysokiej temperatury podczas gotowania z podobnymi akcesoriami używanymi do wytwarzania żaru, a nie zalecanymi w instrukcji. Za szkody spowodowane takim użytkowaniem odpowiada użytkownik.

Zapalanie palników gazowych

1. Wciśnij i przytrzymaj pokrętko palnika.
2. Obróć w kierunku przeciwnym do ruchu wskazówek zegara do 9. poziomu.
3. Nastaw wymaganą moc gotowania.

Wyłączanie palników gazowych

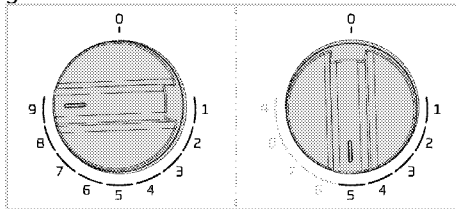
Obróć pokrętko strefy utrzymania w ciepłe w pozycję wyłączoną (górną).



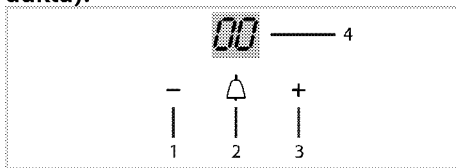
W przypadku przypadkowego zgaśnięcia płomieni palnika należy wyłączyć sterowanie palnika i nie podejmować prób ponownego zapalenia palnika przez co najmniej 1 min.

Podświetlany panel sterowania (Ta funkcja jest dostępna opcjonalnie. Może ona nie wchodzić w zakres wyposażenia zakupionego produktu).

W zależności od modelu produkt może być wyposażony w podświetlany panel sterowania. W tym przypadku poziom wybrany oraz niższe będą podświetlone, a w miarę przechodzenia na niższe poziomy podświetlenie poziomów wyższych będzie gasło.



Minutnik (Ta funkcja jest dostępna opcjonalnie. Może ona nie wchodzić w zakres wyposażenia zakupionego produktu).



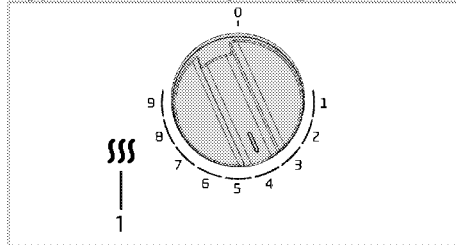
- 1 Klawisz minus
- 2 Klawisz ZAŁ./WYŁ.
- 3 Klawisz plus
- 4 Wyświetlacz

Minutnik nie wpływa na działanie kuchenki. Jest używany wyłącznie w celu ostrzegania. Zegar minutnika sygnalizuje upływanie ustawionego czasu. W przypadku

wyłączenia minutnika na wyświetlaczu nie pojawi się żaden symbol.

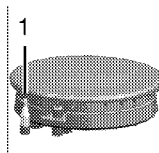
Aby aktywować minutnik, należy przytrzymać przycisk wł./wył. przez około 3 sekundy. Za pomocą przycisków (+) i (-) należy ustawić czas, po którym rozlegnie się alarm. Jeśli naciśniesz i przytrzymasz te przyciski, minuty będą prędzej przyrastać i zerować się. Odliczanie czasu rozpocznie się po 3 sekundach. Kiedy do końca pozostanie 1 minuta, odliczanie będzie kontynuowane w sekundach (59, 58, 57...). Aby wyłączyć minutnik, należy przytrzymać przycisk wł./wył. przez około 3 sekundy.

Wskaźnik ciepła resztkowego (Ta funkcja jest dostępna opcjonalnie. Może ona nie wchodzić w zakres wyposażenia zakupionego produktu).



1 Lampka wskaźnika płyty gorącej
Na panelu sterowania płyty znajduje się wskaźnik ciepła resztkowego, który wskazuje, czy poszczególne strefy gotowania są gorące. Jeśli wskaźnik się świeci, płyta jest nadal gorąca. W takim przypadku nie należy dotykać płyty. Wskaźnik gaśnie, gdy płyta dostatecznie wystygnie.

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




1. Bezpieczne odcięcie dopływu gazu.

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

- Aby zapalić gaz, wciśnij pokrętko i obróć je w lewo.
- Aby uruchomić to zabezpieczenie, po zapaleniu gazu przytrzymaj pokrętko wciśnięte przez kolejne 3-5 sekund.

- Jeśli gaz nie zapalił się po wciśnięciu i zwolnieniu tego pokrętkła, powtórz te same czynności utrzymując pokrętkło wciśnięte przez 15 sekund.

 Jeśli w ciągu 15 sekund nie dojdzie do zapłonu gazu, zwolnij przycisk. Oczekaj co najmniej 1 minutę, zanim ponowisz próbę. Istnieje groźba akumulacji gazu i wybuchu!

Palnik do woków



Palniki do woków zapewniają szybsze gotowanie. Wok, zwłaszcza używany w kuchni azjatyckiej, to rodzaj głębokiej i płaskiej patelni zrobionej z blachy, używanej do szybkiego gotowania siekanych warzyw oraz mięsa na silnym płomieniu.

Ponieważ potrawy są gotowane na silnym płomieniu i bardzo szybko w patelniach, które szybko i równomiernie przewodzą ciepło, zachowuje się wartość odżywcza potraw, a warzywa pozostają kruche. Palnika do woków można także używać do zwykłych rondli.

6 Czyszczenie i konserwacja

Informacje ogólne

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

! Przed konserwacją i czyszczeniem, odłącz urządzenie od sieci.
Grozi to porażeniem elektrycznym!

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

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

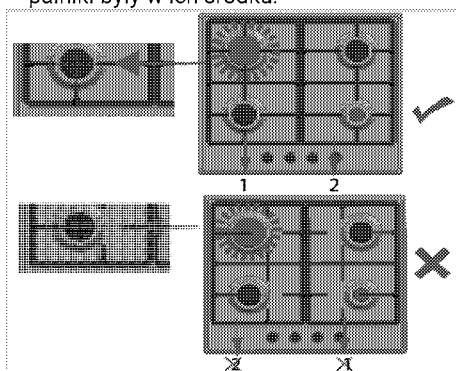
i Pewne detergenty lub środki czyszczące mogą uszkodzić powierzchnię.
Nie używaj agresywnych detergentów, proszku/mleczka do czyszczenia, ani żadnych ostrych przedmiotów.

i Do czyszczenia tego urządzenia nie używaj urządzeń parowych, ponieważ może to spowodować porażenie prądem.

Czyszczenie płyty

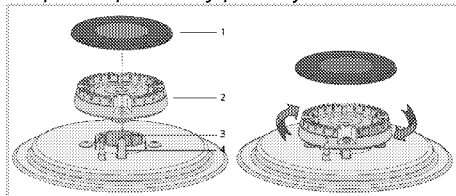
Czyszczenie palnika

1. Zdejmij z płyty podstawki pod garnki.
2. Wyjmij wszystkie zdejmowane części palnika i oczyść je tylko ręcznie gąbką, jakimś detergentem i ciepłą wodą.
3. Niewyjmowane części palnika oczyść mokrą ściereczką.
4. Świecę i element grzejny (w modelach z zapłonem i elementem grzejnym) czyści się lekko wilgotną ściereczką Następnie wyciera się do sucha czystą ściereczką. Upewnij się, że otwory na płomień i świeca są całkowicie suche.
W przeciwnym razie na koniec zapłonu nie pojawi się iskra.
5. Przy zakładaniu górnych grilli zwróć uwagę na takie umieszczenie podstawek, aby palniki były w ich środku.



Montaż części palnika

Po oczyszczeniu palnika złożyć jego części w sposób pokazany poniżej.



- 1 Nasadka palnika
- 2 Głowica palnika
- 3 Komora palnika
- 4 Świeca zapłonowa (w produktach z zapalnikami)

1. Umieścić głowicę palnika, upewniając się, że przechodzi przez świecę zapłonową palnika (4). Przekręcić głowicę palnika w prawo i w lewo, aby się upewnić, że jest osadzona w komorze palnika.
2. Umieścić nasadkę palnika na głowicy palnika.

Powierzchnia szklano-ceramiczna

Przetrzyj powierzchnię ze szkła ceramicznego (szklano-ceramiczną) zimną wodą, zwracając uwagę, aby nie pozostawić resztek środków czyszczących, i wytrzyj do sucha miękką ściereczką.

Pozostawione resztki mogą spowodować uszkodzenie powierzchni szklano-ceramicznej przy ponownym użyciu płyty.

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

Plamy wapienne (żółte) usuwa się dostępnymi w handlu środkami do czyszczenia z wapienia lub niewielką ilością octu lub soku z cytryny.

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

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

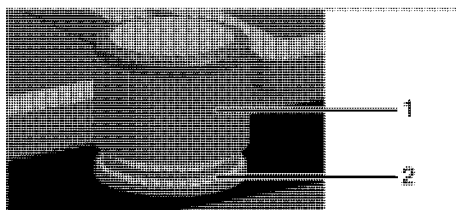
Z czasem kolor powłok i innych powierzchni może z lekka blaknąć. Nie wpływa to na działanie kuchenki. Blednięcie koloru i plamy na powierzchni szklano-ceramicznej to zjawiska normalne, a nie defekt.

Czyszczenie panelu sterowania

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

- i** Jeśli na produkcie znajdują się przyciski/pokrętła, nie należy ich zdejmować do czyszczenia panelu sterowania.

Możesz uszkodzić panel sterowania!



- 1 Pokrętło
- 2 Podkładki uszczelniające

- i** Do czyszczenia nie zdejmuj podkładek uszczelniających spod pokręteł.

7 Rozwiązywanie problemów

Przy nagrzewaniu i studzeniu urządzenia słychać metaliczne odgłosy.

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

Nie zapala się iskra zapłonowa.

- Nie ma prądu. >>> *Sprawdź bezpiecznik w skrzynce bezpiecznikowej.*

Nie ma gazu.

- Zamknięty jest kurek zasilania z sieci gazowej. >>> *Odkręć kurek dopływu gazu.*
- Przewód doprowadzania gazu jest zagięty. >>> *Prawidłowo zamontuj przewód doprowadzania gazu.*

Palniki palą się nierówno albo wcale.

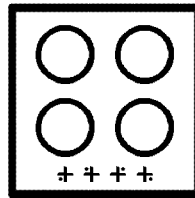
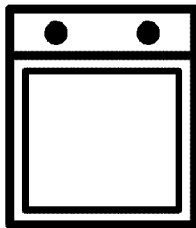
- Palniki są brudne. >>> *Oczyść elementy palników.*
- Palniki są mokre. >>> *Osusz elementy palników.*
- Kołpak palnika nie trzyma się mocno. >>> *Prawidłowo załóż elementy palnika.*
- Zamknięty jest kurek zasilania z sieci gazowej. >>> *Odkręć kurek dopływu gazu.*
- Butla z gazem jest pusta (w przypadku zasilania gazem LPG) >>> *Wymień butlę z gazem.*



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.



Вбудована варильна панель
Посібник користувача



UK

Будь ласка, спочатку прочитайте посібник користувача!

Шановний покупець!

Дякуємо за те, що надали перевагу продукції компанії «Веко». Сподіваємося, що цей високоякісний виріб, виготовлений із застосуванням найсучасніших технологій, демонструватиме найкращі результати експлуатації. Для цього рекомендуємо вам прочитати весь посібник користувача та всю супровідну документацію, перш ніж користуватися виробом, і зберегти їх для майбутнього використання в довідкових цілях. Якщо ви передаєте комусь прилад, передайте й посібник користувача. Дотримуйтеся всіх попереджень й інформації, які містяться в посібнику користувача. Зверніть увагу, що цей посібник також може бути дійсним для інших моделей. У ньому буде чітко вказано розбіжності між моделями.

Пояснення до символів

У цьому посібнику користувача використано такі символи:



Важлива інформація або корисні поради з користування.



Попередження про небезпечні ситуації для життя та майна.



Попередження про ураження електричним струмом.



Попередження про ризик займання.



Попередження про гарячі поверхні.



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

1 Важливі інструкції та попередження з техніки безпеки й охорони навколишнього середовища

Загальні правила техніки безпеки	4
Правила техніки безпеки для газових пристроїв	5
Електрична безпека.....	7
Безпека виробу.....	8
Призначення.....	9
Захист дітей.....	9
Утилізація старого приладу	10
Утилізація пакувальних матеріалів.....	10

2 Загальна інформація **11**

Огляд.....	11
Технічні характеристики.....	12
Таблиця інжекторів	12

3 Установка **14**

До початку установки	14
Встановлення та підключення	16
Перехід на інший тип газу	18

Утилізація старого приладу.....	20
---------------------------------	----

4 Підготовка **21**

Поради щодо збереження електроенергії..	21
Початок використання	21
Початкове очищення виробу.....	21

5 Правила експлуатації варильної панелі **22**

Загальна інформація щодо приготування .	22
Використання варильних панелей.....	22

6 Догляд і технічне обслуговування **25**

Загальна інформація.....	25
Очищення варильної панелі	25
Очищення панелі управління.....	26

7 Пошук та усунення несправностей **27**

1 Важливі інструкції та попередження з техніки безпеки й охорони навколишнього середовища

У цьому розділі наведені правила техніки безпеки, які допоможуть уникнути ризику травмування та пошкодження. При недотриманні цих правил усі гарантійні зобов'язання буде анульовано.

Загальні правила техніки безпеки

- Цей виріб можуть експлуатувати діти, старші за 8 років, і люди з обмеженими фізичними, сенсорними та розумовими здібностями, а також особи, що не мають достатнього досвіду та знань, лише за умови перебування під наглядом осіб, відповідальних за їхню безпеку, чи під їхнім керівництвом стосовно безпечного користування виробом і розуміння можливих ризиків. Слідкуйте за тим, щоб діти не грали з виробом. Діти можуть чистити й обслуговувати виріб лише під наглядом.

- Пристрій не повинен використовуватися особами (зокрема дітьми) з обмеженими фізичними, сенсорними чи розумовими здібностями або браком досвіду та знань, за винятком випадків, коли використання відбувається під безпосереднім наглядом або відповідно до вказівок. Наглядайте за дітьми, щоб вони не грали з пристроєм.
- У випадку передачі виробу третій особі для особистого використання або в цілях повторного використання необхідно також передати посібник користувача, наклейки виробу, а також всі пов'язані з ним документи та компоненти.
- Роботи зі встановлення й ремонту мають виконувати лише представники авторизованої сервісної служби. Виробник не несе відповідальності за шкоду, заподіяну внаслідок виконання робіт особами,

які на це не уповноважені. Це також може призвести до анулювання гарантії. Перед встановленням уважно прочитайте інструкції.

- Не користуйтеся виробом, якщо він несправний чи має видимі ознаки пошкодження.
- Перевіряйте, щоб щоразу після використання перемикачі функцій були вимкнені.

Правила техніки безпеки для газових пристроїв

- Усі роботи з газовим обладнанням та системами має проводити тільки авторизований кваліфікований персонал.
- Перед встановленням переконайтеся в дотриманні умов місцевої розподільної системи (тиск газу й тип газу) та умов регулювання пристрою.
- Цей пристрій не під'єднується до обладнання для видалення продуктів горіння. Його слід встановлювати та під'єднувати відповідно до поточних нормативів зі

встановлення. Особливу увагу слід приділити відповідним вимогам щодо вентиляції; див. *До початку установки, стор. 14*

- **ОБЕРЕЖНО:** Робота газової плити веде до утворення тепла, вологи та продуктів згорання у приміщенні, де вона встановлена. Забезпечте достатню вентиляцію кухні, особливо під час використання приладу: залиште відкритими отвори природної вентиляції або встановіть механічний вентиляційний пристрій (ковпак механічної витяжки). У разі тривалої експлуатації пристрою може знадобитися додаткова вентиляція, наприклад, збільшення рівня потужності механічної вентиляції, якщо така є».
- Слід проводити регулярну перевірку роботи газових пристроїв і систем. Регулятор, шланг і його затискач слід перевіряти регулярно й замінювати в терміни, рекомендовані виробником, чи в разі виникнення потреби.

- Регулярно чистіть газові конфорки. Полум'я має бути блакитним і рівномірним.
- Цей прилад призначений для використання в приміщенні та представляє собою правильно налаштований та функціональний датчик чадного газу. Переконайтеся, що датчик чадного газу працює належним чином та постійно обслуговується. Датчик чадного газу повинен бути встановлений на відстані не більше 2 метрів від приладу.
- Для газових пристроїв необхідне хороше згоряння газу. У випадку неповного згоряння може утворюватися окис вуглецю (CO). Окис вуглецю – це дуже токсичний газ без запаху та кольору, який навіть у малих дозах може призвести до смерті.
- Зверніться до постачальника газу для отримання відомостей про телефонні номери аварійної служби газу та

заходи безпеки у разі появи запаху газу.

- Умови та значення регулювання газу цього виробу наведені на етикетці номінального/типу.

Заходи у разі появи запаху газу

- Не використовуйте відкрите полум'я і не паліть. Не використовуйте електричні вимикачі (наприклад, вимикач світла, дверний дзвінок тощо) Не користуйтеся стаціонарним чи мобільним телефоном. Ризик вибуху й отруєння газом!
- Закрийте всі крани на газових пристроях і лічильниках газу.
- Відчиніть двері та вікна.
- Перевірте всі труби та надійність всіх з'єднань. Якщо запах газу не зникає, вийдіть з помешкання.
- Попередьте сусідів.
- Зателефонуйте до пожежної служби. Скористайтеся телефоном за межами будинку.
- Не заходьте до помешкання, доки вам не

повідомлять, що це безпечно.

Електрична безпека

- У разі несправності виробу слід припинити його експлуатацію, поки виріб не буде відремонтовано в авторизованому сервісному центрі. Існує ризик ураження електричним струмом!
- Підключайте виріб лише до розетки/лінії із заземленням, напруга та рівень захисту якої відповідають значенням, вказаним в таблиці технічних характеристик. У разі використання з трансформатором чи без нього переконайтеся у наявності заземлення, виконаного кваліфікованим електриком. Наша компанія не несе відповідальності за будь-які проблеми, що виникли внаслідок використання виробу без заземлення, виконаного відповідно до місцевих норм і правил.
- Суворо заборонено лити воду на виріб під час миття! Існує ризик

ураження електричним струмом!

- Суворо заборонено торкатися штепсельної вилки виробу мокрими руками! Не тягніть за кабель; щоб відключити виріб від розетки, беріться за штепсельну вилку.
- Під час робіт зі встановлення, обслуговування, чистки й ремонту виріб слід обов'язково від'єднати від електромережі.
- Для запобігання нещасним випадкам, якщо шнур живлення пошкоджений, його має замінити виробник, його спеціаліст з сервісу чи інші особи, котрі мають аналогічну кваліфікацію.
- Пристрій слід встановити таким чином, щоб його можна було повністю від'єднати від мережі. Від'єднання має виконуватися за допомогою штепсельної вилки чи вимикача, вбудованого у стаціонарну електричну мережу із дотриманням відповідних будівельних норм і правил.
- Усі роботи з електричним обладнанням та

системами має проводити лише уповноважений і кваліфікований персонал.

- У разі пошкодження вимкніть пристрій і від'єднайте його від мережі електропостачання. Для цього вимкніть домашній запобіжник.
- Переконайтеся, що номінальні параметри запобіжника відповідають характеристикам виробу.

Безпека виробу

- **УВАГА:** Цей прилад і його зовнішні деталі під час роботи нагріваються. Будьте обережні й не торкайтеся нагрітих частин. За дітьми до 8 років треба постійно наглядати й не допускати їх до приладу.
- Не користуйтеся виробом під впливом алкоголю й/або лікарських засобів, які погіршують кмітливість і координацію рухів.
- Будьте обережні, коли додаєте до страв алкогольні напої. Спирт випаровується за високої температури і може призвести до пожежі,

зайнявшись після контакту з гарячими поверхнями.

- Перевірте, щоб поруч із пристроєм не було легкозаймистих матеріалів, оскільки бічні поверхні можуть сильно нагріватися під час роботи.
- Усі вентиляційні отвори мають бути відкриті.
- Не використовуйте для чищення парові пристрої, бо це може призвести до ураження електричним струмом.
- **УВАГА:** Під час приготування їжі з жиром чи олією не залишайте варильну панель без нагляду, оскільки це може призвести до пожежі. Категорично **ЗАБОРОНЕНО** використовувати воду для гасіння полум'я; натомість слід вимкнути пристрій і накрити вогонь кришкою чи протипожежним покриттям.
- **ОБЕРЕЖНО:** За процесом приготування їжі необхідно наглядати. За короткочасним процесом приготування їжі необхідно наглядати постійно.

- **УВАГА:** Пожежна небезпека: не зберігайте речі на варильних поверхнях.
- **УВАГА:** Якщо поверхня тріснула, вимкніть пристрій, щоб уникнути ураження електричним струмом.
- Якщо скло електроплитки розбилося: негайно вимкніть усі конфорки та всі електричні нагрівальні елементи, а також відключіть пристрій від електромережі. Не торкайтеся поверхні пристрою. Не використовуйте пристрій.

Для забезпечення пожежної безпеки виробу слід дотримуватися нижчезазначених вимог.

- Переконайтеся, що штепсельна вилка щільно вставлена в розетку та не іскрить.
- Не користуйтеся пошкодженим чи обрізаним кабелем або подовжувачем; слід використовувати лише оригінальний кабель.
- Переконайтеся, що в розетці, до якої

підключено виріб, немає рідини чи вологи.

- Переконайтеся, що газ підключено належним чином, щоб уникнути витоків газу.

Призначення

- Прилад призначений для домашнього використання. Використання з комерційною метою є неприпустимим.
- **ОБЕРЕЖНО:** Цей прилад призначений тільки для приготування їжі. Його не можна використовувати для інших цілей, наприклад, для обігріву приміщення."
- Виробник не несе відповідальності за будь-які збитки, спричинені неправильним використанням або помилками експлуатації.

Захист дітей

- **УВАГА:** Доступні частини можуть нагріватися під час використання. Не допускайте дітей до приладу.
- Пакувальні матеріали можуть становити небезпеку для дітей. Зберігайте пакувальні

матеріали у місцях, недоступних для дітей. Всі компоненти упаковки слід утилізувати відповідно до екологічних стандартів.

- Електричне й газове обладнання становить загрозу для дітей. Під час роботи приладу не допускайте до нього дітей та не дозволяйте дітям гратися з ним.
- Не зберігайте над приладом речі, які можуть дістати діти.

Утилізація старого приладу

Відповідність Директиві щодо відпрацьованого електричного й електронного обладнання (Директива WEEE) й утилізація відходів



Цей виріб відповідає вимогам Директиви WEEE (2012/19/EU). Цей виріб позначений символом приналежності до категорії відходів електричного й електронного обладнання (WEEE).

Цей виріб виготовлений з високоякісних деталей та матеріалів, які підлягають повторному використанню й переробці. Після закінчення терміну експлуатації цей виріб не можна викидати разом зі звичайними побутовими відходами. Його слід здати у відповідний пункт збору відходів електричного й електронного обладнання як вторинної сировини. Інформацію про місцезнаходження найближчого пункту збору відходів можна отримати в місцевих органах влади.

Відповідність Директиві щодо обмеження використанням шкідливих речовин (RoHS)

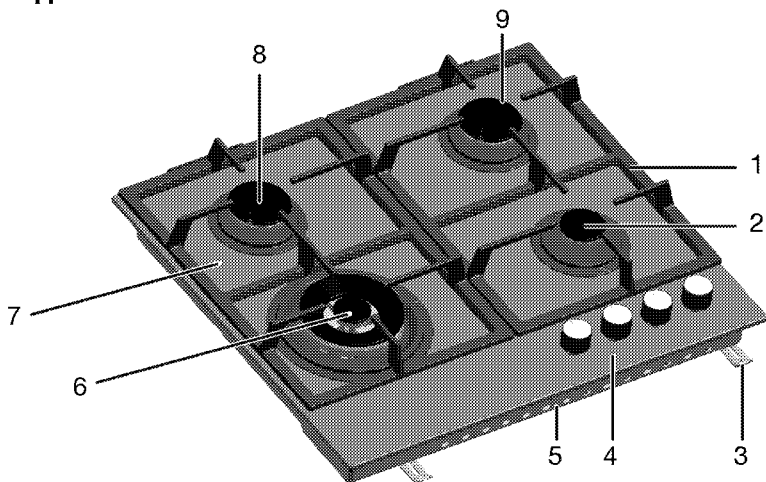
Цей виріб відповідає вимогам Директиви RoHS (2011/65/EU). Він не містить шкідливих та інших речовин, використання яких заборонено цією Директивою.

Утилізація пакувальних матеріалів

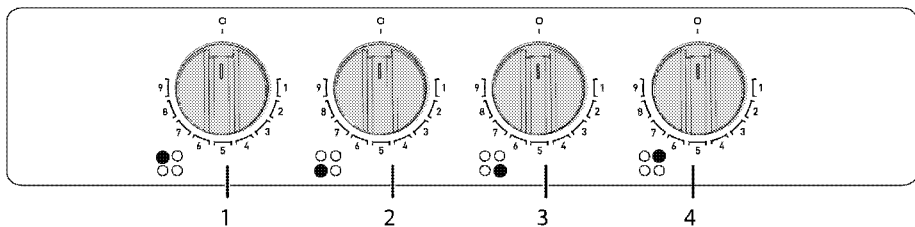
- Пакувальні матеріали становлять загрозу для дітей. Зберігайте пакувальні матеріали в безпечному й недоступному для дітей місці. Пакувальні матеріали для приладу виготовлені з матеріалів, які підлягають вторинній переробці. Правильно утилізуйте їх і сортуйте відповідно до вказівок стосовно відходів, які підлягають переробці. Не викидайте їх разом зі звичайними побутовими відходами.

2 Загальна Інформація

Огляд



- | | |
|------------------------|---------------------------------------|
| 1 Підставка для посуду | 6 Конфорка для посуду з випуклим дном |
| 2 Додатковий пальник | 7 Гартоване скло |
| 3 Монтажний затискач | 8 Нормальний пальник |
| 4 Панель управління | 9 Нормальний пальник |
| 5 Основна кришка | |



- | | |
|---|--------------------------------------|
| 1 Нормальний пальник Задній лівий | 3 Додатковий пальник Передній правий |
| 2 Конфорка для посуду з випуклим дном
Передній лівий | 4 Нормальний пальник Задній правий |

Технічні характеристики

Напруга/частота	220-240 В ~ 50 Гц
Тип кабелю/переріз	мін. H05V2V2-F 3 x 0,75 мм ²
Категорія газового приладу	Cat II 2H3B/P Kat II 2ELS3B/P
Встановлений тип газу / тиск продукту	G20, 20 мбар
Загальне споживання газу	9,5 кВт
Перехід на тип/тиск газу ^S – додатково	G2.350, 13 мбар G30, 30 мбар G30,37 мбар
Зовнішні габарити (висота/ширина/глибина)	46 мм/585 мм/524 мм
Габарити для встановлення (висота/ширина/глибина)	560 мм/480-490 мм
Конфорки	
Задній лівий	Нормальний пальник
Живлення	1.75 кВт
Передній лівий	Конфорка для посуду з випуклим дном
Живлення	5 кВт
Передній правий	Додатковий пальник
Живлення	1 кВт
Задній правий	Нормальний пальник
Живлення	1.75 кВт

i З метою удосконалення якості продукції технічні характеристики приладу можуть бути змінені без попереднього повідомлення.

i Малюнки в цьому посібнику є схематичними і можуть не відповідати вашому виробові.

i Значення, наведені на табличках машини та в супровідній документації, отримані в лабораторних умовах згідно з відповідними стандартами. Залежно від умов експлуатації та навколишнього середовища ці значення можуть змінюватися.

Таблиця інжекторів

Розташування зони варильної панелі	1.75 кВт Задній лівий	5 кВт Передній лівий	1 кВт Передній правий	1.75 кВт Задній правий
Тип/тиск газу				
G 20/20 мбар	97	171	72	97
G 30/28-30 мбар	66	110	50	66
G 30/37 мбар	65	105	47	65
G2.350/13мбар	128	250	95	128

Ви можете придбати форсунки, які не ввійшли в комплектацію вашої моделі в авторизованому сервісному центрі.

Категорії/види/тиск дачного газу

Ви можете знайти тип газу, тиск і категорію газу, які можна використовувати для країни, де буде встановлений продукт, у таблиці нижче.

КОДИ КРАЇНИ	КАТЕГОРІЯ		ТИП ТА ТИСК ГАЗУ			
FR	Cat II	2E+3+	G20,20 мбар	G25,25 мбар	G30,28 30 мбар	G31,37 мбар
BE	Cat II	2E+3+	G20,20 мбар	G25,25 мбар	G30,28 30 мбар	G31,37 мбар
RU	Cat II	2H3B/P	G20,20 мбар	G30,30 мбар	G20,13 мбар	G20,10 мбар
CZ	Cat II	2H3+	G20,20 мбар	G30,28 30 мбар	G31,37 мбар	
NL	Cat II	2E(43.46 - 45.3 MJ/m ³ (0°C))3B/P	G25.3,25 мбар	G20,20 мбар	G30,30 мбар	
	Cat II	2L3B/P	G25,25 мбар	G20,20 мбар	G30,30 мбар	
GB	Cat II	2H3+	G20,20 мбар	G30,28 30 мбар	G31,37 мбар	
IE	Cat II	2H3+	G20,20 мбар	G30,28 30 мбар	G31,37 мбар	
ES	Cat II	2H3+	G20,20 мбар	G30,28 30 мбар	G31,37 мбар	
PT	Cat II	2H3+	G20,20 мбар	G30,28 30 мбар	G31,37 мбар	
CH	Cat II	2H3+	G20,20 мбар	G30,28 30 мбар	G31,37 мбар	
IT	Cat II	2H3+	G20,20 мбар	G30,28 30 мбар	G31,37 мбар	
SK	Cat II	2H3+	G20,20 мбар	G30,28 30 мбар	G31,37 мбар	
CY	Cat II	2H3+	G20,20 мбар	G30,28 30 мбар	G31,37 мбар	
SI	Cat II	2H3+	G20,20 мбар	G30,28 30 мбар	G31,37 мбар	
GR	Cat II	2H3+	G20,20 мбар	G30,28 30 мбар	G31,37 мбар	
PL	Cat II	2ELS3B/P	G20,20 мбар	G2.350,13 мбар	G30,37 мбар	
	Cat II	2E3P(B/P)	G20,20 мбар	G30,37 мбар		
DE	Cat II	2E3B/P	G20,20 мбар	G30,50 мбар		
AT	Cat II	2H3B/P	G20,20 мбар	G30,50 мбар		
SE	Cat II	2H3B/P	G20,20 мбар	G30,30 мбар		
LT	Cat II	2H3B/P	G20,20 мбар	G30,30 мбар		
NO	Cat II	2H3B/P	G20,20 мбар	G30,30 мбар		
RO	Cat II	2H3B/P	G20,20 мбар	G30,30 мбар		
DK	Cat II	2H3B/P	G20,20 мбар	G30,30 мбар		
EE	Cat II	2H3B/P	G20,20 мбар	G30,30 мбар		
MA	Cat II	2H3B/P	G20,20 мбар	G30,30 мбар		
FI	Cat II	2H3B/P	G20,20 мбар	G30,30 мбар		
HR	Cat II	2H3B/P	G20,20 мбар	G30,30 мбар		
TR	Cat II	2H3B/P	G20,20 мбар	G30,30 мбар		
MT	Cat I	3B/P	G30,30 мбар			
IS	Cat I	2H	G20,20 мбар			
LV	Cat I	2H	G20,20 мбар			
LU	Cat I	2E	G20,20 мбар			
BG	Cat I	2H	G20,20 мбар			
	Cat I	3B/P	G30,30 мбар			
HU	Cat I	2H	G20,25 мбар			
	Cat I	3B/P	G30,30 мбар			

3 Установка

Пристрій має встановити кваліфікований спеціаліст відповідно до чинних нормативів. В іншому разі, гарантію буде анульовано. Виробник не несе відповідальності за шкоду, заподіяну внаслідок виконання робіт особами, які на це не уповноважені. Це може призвести до анулювання гарантії.

i Покупець відповідальний за підготовку місця для установки й виконання електричних і газових з'єднань.

! Прилад слід встановити відповідно до всіх місцевих норм з питань газового й/або електричного обладнання.

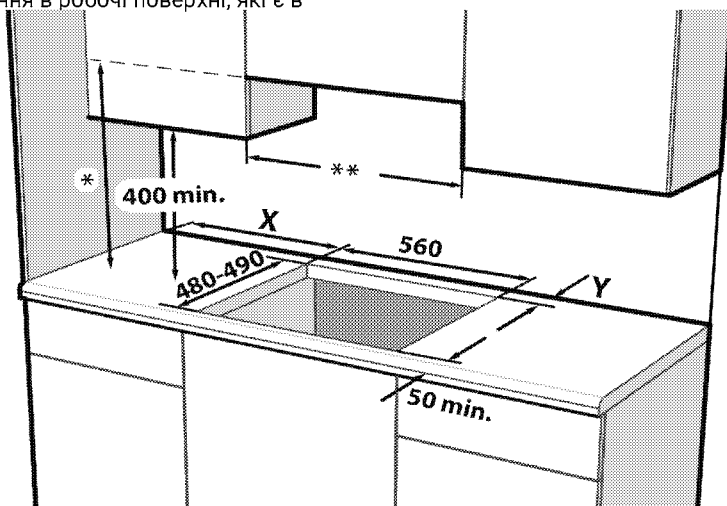
! Перед установкою огляньте прилад на наявність дефектів. Якщо такі є, не встановлюйте його. Пошкоджені прилади можуть становити загрозу для вашої безпеки.

До початку установки

Варильна панель призначена для встановлення в робочі поверхні, які є в

продажу. Між пристроєм і кухонними стінами та меблями слід залишити безпечну відстань. Див. малюнок (значення в мм).

- Забезпечте вільний простір щонайменше 750 мм від поверхні духовки до поверхонь над нею.
- (*) За необхідності встановлення надплитного очисника повітря дотримуйтеся інструкцій його виробника щодо висоти монтажу пристрою. Якщо в інструкції з витяжки не вказано жодного розміру, ця висота повинна бути не менше 650 мм.
- Зніміть пакувальні матеріали і транспортні фіксатори.
- Використовувані поверхні, синтетичний шаруватий пластик і клейкі речовини мають бути термостійкими (витримувати температуру щонайменше 100 °C).
- Робочу поверхню слід вирівняти й закріпити горизонтально.
- Виріжте отвір для варильної панелі в робочій поверхні відповідно до габаритів для встановлення.
- Цей продукт є пристроєм класу 3 відповідно до стандарту EN 30-1-1.



* Мінімальну висоту монтажу витяжки див. в посібнику з її експлуатації. Якщо це не рекомендовано в інструкції з експлуатації витяжки, ця висота повинна бути не менше хв. 650 мм.

** Мінімальна відстань між шафами має дорівнювати ширині варильної поверхні

X - Мінімальна відстань між вирізом та бічною стінкою.

Y - Мінімальна відстань між заднім краєм вирізу та задньою стінкою.

Тип управління зарильною поверхнею	Тип матеріалу конфорки	Ширина варильної поверхні (мм) #	X (мм)	Y (мм)
Бокова ручка управління	Метал	600 / 610	100	50
Бокова ручка управління	Скло	600 / 650	100	60
Передня ручка управління	Метал / Скло	600	170	50 ***
Передня ручка управління	Метал / Скло	750	170	70

*** Цей розмір у моделях із 9-ступінчастими газовими кранами становитиме 60 мм.

Див. розмір ширини в розділі таблиці технічних характеристик у керівництві користувача.

Вентиляція приміщення

У всіх приміщеннях має бути вікно, яке можна відчинити, або аналогічний отвір, а в деяких приміщеннях також необхідна наявність постійної вентиляції. Забір повітря для процесу горіння відбувається в приміщенні, й відпрацьовані гази виділяються безпосередньо в приміщення. Хороша вентиляція – необхідна умова безпечної роботи пристрою.

Двері та/або вікна, що відчиняються безпосередньо на вулицю

На дверях та/або вікнах, що відчиняються безпосередньо на вулицю, повинен бути вентиляційний отвір відповідних розмірів, зазначених у таблиці нижче, який визначається відповідно до загальної потужності газового приладу (загальне споживання газу приладом показане в таблиці технічних умов цього посібника користувача). Якщо двері та/або вікна не мають вентиляційних отворів, які відповідають загальному споживанню газу приладом, як зазначено в таблиці нижче, то в приміщенні обов'язково повинен бути додатковий стаціонарний вентиляційний отвір, щоб забезпечити вимоги щодо мінімальної вентиляції відповідно до загального споживання газу приладом. До стаціонарних вентиляційних отворів належать отвори в пустотілій цеглі, отвори витяжних ковпаків (враховується розмір трубопроводу) і т.д.

Загальне споживання газу (кВт)	мін. вентиляційний отвір (см ²)
0-2	100
2-3	120
3-4	175
4-6	300
6-8	400
8-10	500
10-11,5	600
11,5-13	700
13-15,5	800
15,5-17	900
17-19	1000
19-24	1250

Приміщення, у яких немає дверей та/або вікон, що відчиняються безпосередньо на вулицю

Якщо в приміщенні, де встановлено пристрій, немає дверей та/або вікон, які відчиняються безпосередньо на вулицю, необхідні інші пристрої, які однозначно забезпечать стаціонарний нерегульований і захищений від закривання вентиляційний отвір, який відповідає загальним вимогам щодо мінімального вентиляційного отвору для загального споживання газу приладом, зазначеним у наведеній вище таблиці. Також слід дотримуватися відповідних будівельних норм.

Якщо в приміщенні або у внутрішньому просторі знаходиться більше одного газового пристрою, слід збільшити вентиляційний отвір у відповідності з найвищим рівнем вимог, наведених у

таблиці вище. Збільшення розміру вентиляційного отвору повинно відповідати нормативам для інших газових пристроїв.

Також потрібно залишити проміжок щонайменше 10мм до нижнього краю дверей, які відчиняються всередину приміщення, де встановлено пристрій. Переконайтеся, що предмети, як-от килими та інші покриття для підлоги тощо, не зменшують проміжок, коли двері закриті.

Плиту можна встановлювати в кухні, в кухні-їдальні та житловій кімнаті, але не в приміщенні з ванною та душем. Плиту заборонено встановлювати в житловій кімнаті площею до 20 м².


Не встановлюйте плиту в приміщенні нижче рівня першого поверху, якщо воно не відчиняється щонайменше з однієї сторони на рівні першого поверху.


Встановлення та підключення

- Виріб слід встановити відповідно до всіх місцевих норм щодо газового й електричного обладнання.


Електричне з'єднання


Підключіть прилад до розетки/лінії із заземленням, захищеної мініатюрним вимикачем відповідного номіналу (див.таблицю технічних характеристик). При використанні приладу з трансформатором чи без нього його слід підключати до електромережі, яка має заземлення, виконане кваліфікованим електриком. Наша компанія не несе відповідальності за збитки внаслідок використання приладу без заземлення, виконаного відповідно до місцевих норм і правил.


 Підключення пристрою до джерела електроживлення має виконувати тільки авторизований кваліфікований персонал. Гарантійний період починається тільки після правильного установки. Виробник не несе відповідальності за шкоду, заподіяну внаслідок виконання робіт особами, які на це не уповноважені.

 Шнур живлення не можна затискати або згинати; він не повинен контактувати з гарячими частинами пристрою. Заміну пошкодженого шнура живлення має виконувати кваліфікований електрик. В іншому разі існує ризик ураження електричним струмом, короткого замикання чи пожежі!

- Підключення має здійснюватися відповідно до національного законодавства.
- Показники щодо мережі живлення мають відповідати даним у паспортній табличці виробу. Паспортна табличка знаходиться на задній частині корпусу пристрою.
- Кабель електроживлення вашого пристрою має відповідати значенням у таблиці технічних характеристик.

 Перш ніж розпочинати будь-які роботи зі установки електричного обладнання, відключіть виріб від мережі електроживлення. Існує ризик ураження електричним струмом!

 Після встановлення пристрою кабель електроживлення має бути легко досяжним (проте його не слід розташовувати над варильною панеллю).

 Під час монтажу електропроводки слід дотримуватися національних/місцевих норм, які стосуються електричного обладнання, і використовувати відповідну розетку/лінію та штепсельну вилку для духовки. У випадку, якщо максимальна потужність приладу перевищує характеристики вилки та розетки/лінії, слід підключити його напряму до стаціонарної електричної мережі без використання штепсельної вилки та розетки/лінії.

Вставте штепсельну вилку кабеля електроживлення в розетку.

Підключення газу

! Відключення пристрою до електричної мережі має виконувати тільки уповноважений кваліфікований працівник. Ризик вибуху чи отруєння газом через некваліфікований ремонт! Виробник не несе відповідальності за шкоду, заподіяну внаслідок виконання робіт особами, які на це не уповноважені.

! Перш ніж розпочинати будь-які роботи зі установки газового обладнання, перекрийте постачання газу. Існує ризик вибуху!

- Умови та значення налаштування газопостачання наведені в інформаційних табличках (або в таблиці з позначенням типу іону).

i На ваш виріб може подаватися природний газ (NG).

- Під'єднання природного газу слід виконати перед встановленням пристрою.
- На виході системи подачі природного газу має знаходитися гнучка трубка, кінчик якої має бути закритий заглушкою. Під час процедури підключення представник сервісної служби зніме заглушку і під'єднає пристрій за допомогою відповідного з'єднувача (муфти).
- Упевніться, що вентиль подачі природного газу досяжний.

! У разі необхідності використання пристрою з іншим типом газу проконсультуйтеся зі співробітниками авторизованої сервісної служби щодо відповідної процедури переходу на інший тип газу.

Контроль витоків у місцях з'єднання

- Упевніться, що всі ручки пристрою знаходяться у вимкненому положенні. Упевніться, що подачу газу відкрито. Підготуйте мильну піну та намастіть нею місце з'єднання шланга, щоб перевірити на витік газу.

- У разі наявності витоків у цьому місці мило сильно спіниться. Перевірте підключення до газопостачання ще раз.
- Замість мила можна використовувати спреї для перевірки на витік газу, які можна придбати в торговельних мережах.

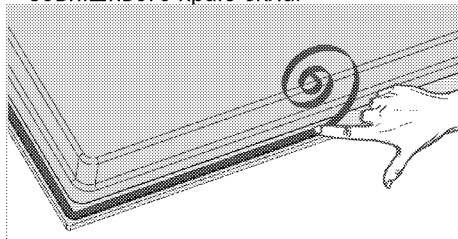
i Для контролю витоків газу заборонено користуватися сирником чи запальничкою.

! Гнучкий газовий шланг необхідно під'єднати таким чином, щоб запобігти його контактам з рухомими деталями та затиску шлангу між рухомими деталями, коли вони працюють. (наприклад, висувні ящики) До того ж, шланг не можна розміщувати у місцях, де можливе його затискання.

! Газовий шланг не можна затискати або згинати; він не повинен контактувати з гарячими частинами пристрою. Існує ризик вибуху через пошкоджений газовий шланг.

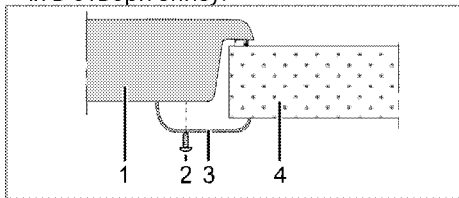
Встановлення виробів

1. Зніміть з виробу конфорки, кришки конфорки й елементи гриля варильної панелі.
2. Перевернувши варильну панель, розташуйте її на рівній поверхні.
3. При установці вручений панелі нанесіть ущільнювальну прокладку, що знаходиться в упаковці, по периметру варильної панелі, як показано на наступному малюнку, щоб вона виступала на 1-2 мм від зовнішнього краю скла.



4. Поставте варильну панель на стільницю та вирівняйте її.

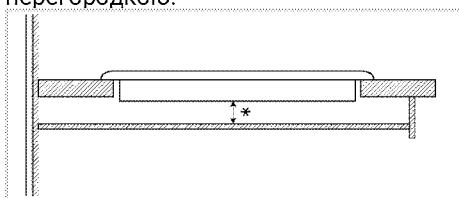
5. За допомогою монтажних затискачів закріпіть варильну панель, вставивши їх в отвори знизу.



- 1 Варильна панель
- 2 Гвинт
- 3 Монтажний затискач
- 4 Стільниця

i Вставляючи варильну панель у кухонну шафу, необхідно відокремити полицю внутрішній простір кухонної шафи від варильної панелі, як показано на малюнку вище. У цьому немає потреби, якщо варильна панель встановлюється на вбудовану духову шафу.

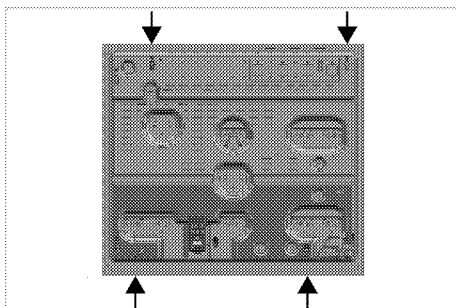
Наприклад, якщо можна торкнутися знизу до виробу, встановленому на висувну шухляду, доступ до цієї частини необхідно закрити дерев'яною перегородкою.



* мін. 15 мм

Вид ззаду (отвори для з'єднання)

i Місце розташування отворів для з'єднань, які схематично показані на малюнку нижче, може відрізнятися залежно від моделі продукту. Приєднайте їх відповідно до отворів до з'єднань у вашому виробі.



Після встановлення поверніть конфорки, кришки конфорок і ґрилі у їхні гнізда.

! Під'єднання до різних отворів не є вдалою практикою з точки зору безпеки, адже може спричинити пошкодження газової та електричної систем.

! Варильна поверхня містить компоненти, що працюють на газі та електриці. З цієї причини варильна поверхня монтується до стільниці виключно за допомогою кріпильних отворів, з використанням виключно елементів кріплення та гвинтів, що входять до комплекту, та за наведеними в посібнику інструкціями. Недотримання цих вимог призведе до ризику отримання травм або пошкодження майна.

Остання перевірка

1. Відкрийте вентиль подачі газу.
2. Перевірте надійність усіх з'єднань.
3. Запаліть конфорку й перевірте на появу полум'я.

i Полум'я має бути блакитним і мати звичайну форму. Якщо полум'я жовтішає, перевірте правильність положення кришки конфорки або очистіть конфорку.

Перехід на інший тип газу

! Перш ніж розпочинати будь-які роботи зі установки газового обладнання, перекрийте постачання газу. Існує ризик вибуху!

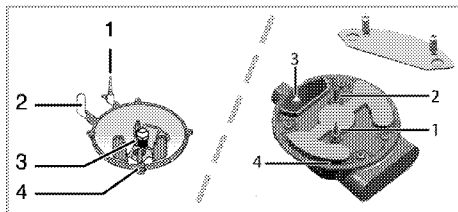
Щоб перевести пристрій на інший тип газу, замініть усі інжектори і виконайте регулювання полум'я на всіх клапанах у положенні мінімальної подачі газу.

Заміна інжекторів для конфорок

1. Зніміть кришку та корпус конфорки.
2. Вигвинтіть інжектори, повертаючи проти годинникової стрілки.
3. Встановіть нові інжектори.
4. Перевірте надійність всіх з'єднань.

i Розташування нових інжекторів вказано на упаковці чи в таблиці *Таблиця інжекторів, стор. 12.*

i ((Залежить від моделі пристрою.))
У деяких моделях конфорок інжектор закритий металевою кришкою. Щоб замінити інжектор, металеву кришку потрібно зняти.



- 1 Запобіжник гасіння (залежно від моделі)
- 2 Запальна свічка
- 3 Інжектор
- 4 Конфорка

i Не намагайтеся витягти вентиля газових конфорок, за винятком аномальних умов. Для заміни вентилів слід звернутися до авторизованої сервісної служби.

Встановлення мінімального потоку газу для вентилів варильної панелі

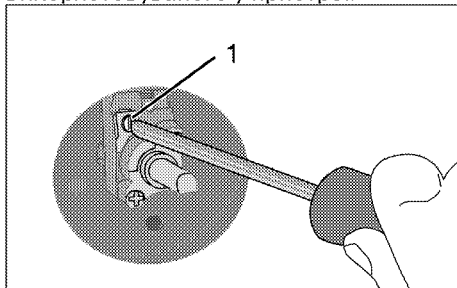
1. Запаліть конфорку, яку слід відрегулювати, і, повернувши ручку, зменшіть горіння до мінімуму.
2. Зніміть ручку регулятора з крана подачі газу.
3. До гвинта регулювання подачі газу застосовуйте викрутку відповідного розміру.

Для скрапленого нафтового газу (бутан-пропан) слід повернути гвинт за годинниковою стрілкою. Для природного газу слід один раз повернути гвинт **проти годинникової стрілки**.

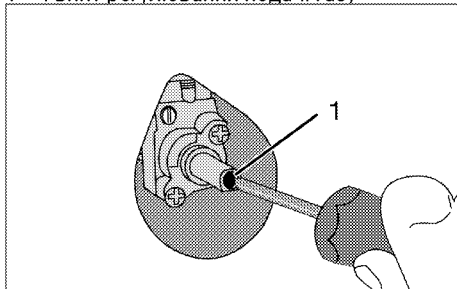
» Нормальна висота прямого полум'я у положенні мінімального потоку має становити 6-7 мм.

4. Якщо полум'я вище, поверніть гвинт за годинниковою стрілкою в потрібне положення, якщо нижче – поверніть у зворотному напрямку.
5. Насамкінець для контролю переведіть конфорку на високе полум'я, далі – на мінімальний потік і перевірте, чи горить полум'я.

Положення гвинта регулювання подачі залежить від типу крана подачі газу, використовуваного у пристрої.



1 Гвинт регулювання подачі газу



1 Гвинт регулювання подачі газу

i Якщо тип газу для пристрою змінено, також слід замінити паспортну табличку, на якій зазначено тип газу, використовуваний пристроєм.

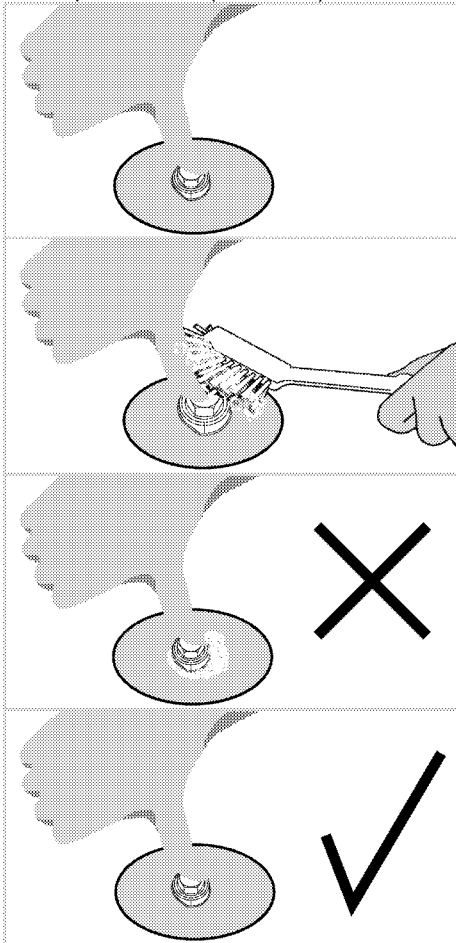
Перевірка інжектора на виток

Перш ніж проводити модернізацію виробу, переконайтеся, що всі кнопки керування вимкнено. Після належної заміни інжекторів кожен із них слід перевірити на виток газу.

1. Переконайтеся, що подачу газу на виріб увімкнено, залишивши всі кнопки керування в положенні вимкнено.
2. Кожен з отворів інжектора закривається пальцем із відповідним зусиллям для зупинення витoku газу після увімкнення відповідної кнопки керування, і вона

утримується в натиснутому положенні, щоб газ міг потрапити до інжектора.

3. За допомогою невеликої щітки нанесіть підготовлену мильну воду у місці з'єднання інжектора; якщо в місці з'єднання інжектора є витік газу, мильна вода почне пінитися. У цьому випадку затягніть інжектор із відповідним зусиллям і повторіть крок 3 ще раз.
4. Якщо піна залишається, потрібно негайно вимкнути подачу газу до виробу та зателефонувати до уповноваженої сервісної служби або ліцензованому технічному фахівцю. Не використовуйте виріб до візиту представника авторизованої сервісної служби.



Утилізація старого приладу

- Збережіть оригінальну упаковку приладу й перевозьте прилад у ній. Дотримуйтеся вказівок, зазначених на упаковці. Якщо оригінальна упаковка не збереглася, обгорніть пристрій пухирчастим поліетиленом або товстим картоном і надійно заклейте стрічкою.
- Закріпіть кришки та підставки для кастроль ізолояційною стрічкою.
- i** Перевірте загальний вигляд пристрою на можливій пошкодження під час транспортування.


4 Підготовка

Поради щодо збереження електроенергії

Наведені нижче поради допоможуть використовувати пристрій, не завдаючи шкоди навколишньому середовищу та зберігаючи електроенергію:

- Розморозуйте заморожені продукти перед приготуванням.
- Використовуйте каструлі/сковорідки з кришками для приготування. Якщо кришки немає, енергоспоживання може зрости в 4 рази.
- Оберіть конфорку, що відповідає розміру використовуваної каструлі. Обирайте для страв каструлі правильного розміру. Більші каструлі потребують більше електроенергії.
- Інформацію про енергоефективність відповідно до ЄС 66/2014 можна знайти на фішці продукту, наданій із продуктом.

Початок використання Початкове очищення виробу

 Деякі засоби для миття або матеріали для чищення можуть пошкодити поверхню. Під час чищення не використовуйте агресивні засоби для миття, порошки/рідини для чищення або гострі предмети.

1. Видаліть всі пакувальні матеріали.
2. Протріть поверхні виробу вологою тканиною чи губкою, а потім витріть насухо.

5 Правила експлуатації варильної панелі

Загальна інформація щодо приготування



Не заповнюйте каструлю рослинною олією понад третину. Під час нагрівання олії не залишайте варильну панель без нагляду. Перегріта олія може спричинити пожежу. **Не намагайтеся загасити пожежу водою!** При займанні олії накрийте посуд ковдрою чи вологою тканиною. Якщо це безпечно, вимкніть варильну панель і зателефонуйте до пожежної служби.

- Завжди ретельно висушуйте продукти перед смаженням й обережно опускайте їх у гарячу олію. Перед смаженням переконайтеся, що заморожені продукти цілком розморожені.
- Під час нагрівання олії не накривайте посуд кришкою.
- Розміщуйте сковорідки й каструлі так, аби їхні ручки не були розташовані над варильною панеллю для запобігання нагріванню. Не ставте на варильну панель нестійкий або здатний до перекидання посуд.
- Не ставте на увімкнені зони нагрівання порожній посуд і каструлі. Це може їх пошкодити.
- Використання зони нагрівання без посуду чи каструлі спричинить пошкодження приладу. Після завершення приготування вимкніть зони нагрівання.
- Оскільки поверхня приладу може бути гарячою, не ставте на неї пластиковий чи алюмінієвий посуд. У посуді з вищезгаданих матеріалів не варто зберігати й продукти.
- Використовуйте лише каструлі й посуд із плоским дном.
- Наповнюйте каструлі та сковорідки достатньою кількістю їжі. Таким чином ви запобігатимете проливанню страв і зайвому чищенню.

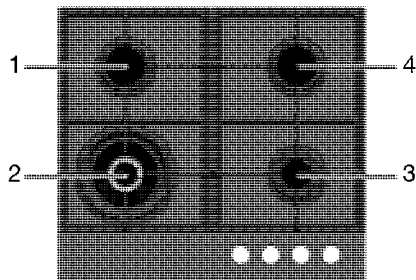
Не кладіть на зони нагрівання кришки каструль або сковорідок.

Розташовуйте каструлі по центру зони нагрівання. При бажанні перемістити каструлю на іншу зону нагрівання, замість посудати, підніміть і поставте її на потрібну зону.

Приготування на газу

- Розмір посуду має відповідати обсягу газового полум'я. Налаштуйте полум'я так, аби воно не виходило за межі дна посуду, й розташуйте посуд по центру тримача.
- Різкі перепади температури на скляній варильній поверхні можуть призвести до пошкодження, будьте обережні, щоб не пролити холодну рідину під час приготування.
- Не використовуйте великі каструлі/каструлі, щоб закривати більше однієї конфорки.

Використання варильних панелей



- 1 Нормальний пальник 14-20 см
- 2 Конфорка для посуду з випуклим дном 22-30 см
- 3 Додатковий пальник 12-18 см
- 4 Нормальний пальник 14-20 см перелік рекомендованих діаметрів посуду для використання на відповідних конфорках.

! Розмір посуду для приготування не повинен перевищувати вказані вище розміри. Використання посуду для приготування більшого розміру викликає ризик отруєння чадним газом, перегрівання сусідніх поверхонь та ручок управління. Використання посуду для приготування меншого розміру викликає ризик опіку полум'ям.

! Не використовуйте каструлі/каструлі поза межами розмірів, зазначеними вище. В іншому випадку скляна поверхня для приготування їжі перегріється, і виріб буде пошкоджено.

! Частина або компоненти вашого виробу можуть бути пошкоджені через високу температуру під час приготування їжі з подібними аксесуарами, які використовуються для приготування вугілля і не рекомендованими в інструкції. Відповідальність за шкоду, заподіяну таким використанням, несе користувач.

Розпалювання газових пальників

1. Утримуйте ручку управління пальником натиснутою.
2. Повертайте проти годинникової стрілки до 9-го рівня.
» Газ розпалюється іскрою, що виводується.
3. Відрегулюйте потрібну потужність нагріву.

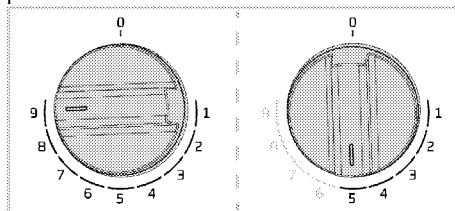
Вимикання газових пальників

Поверніть ручку зони нагрівання у вимкнене (верхнє) положення.

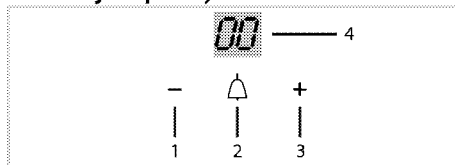
! У разі випадкового згасання полум'я пальника вимкніть пристрій керування пальником і не намагайтеся знову запалити пальник протягом щонайменше 1 хв.

Підсвічування панелі управління (Ця функція — додаткова. Вона може бути відсутньою у вашому виробі.)

Залежно від моделі ваш виріб може бути оснащений функцією підсвічування панелі керування. У цьому випадку вибраний рівень і нижчі рівні будуть підсвічуватися, а після встановлення нижчого рівня підсвічування вищих рівнів погасне.



Таймер (Ця функція — додаткова. Вона може бути відсутньою у вашому виробі.)



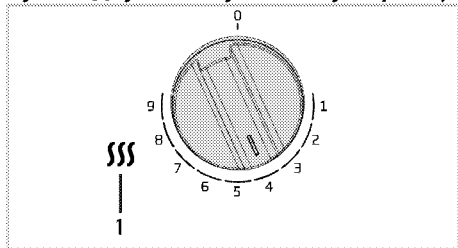
- 1 Кнопка «мінус»
- 2 Кнопка УВІМК./ВИМКН.
- 3 Кнопка «плюс»
- 4 Дисплей

Робота таймера не впливає на роботу приладу. Він використовується як попереджувальний сигнал. Таймер-годинник просигналізує, коли встановлений час завершиться. Коли таймер вимкнено, на дисплеї не відображатиметься жодний символ. Щоб увімкнути таймер, торкніться й утримуйте кнопку увімкнення/вимкнення протягом 3 секунд. За допомогою кнопок (+) і (-) встановіть час, після завершення якого прозвучить звуковий сигнал. Якщо утримувати кнопки натиснутими, кількість хвилин буде збільшуватися або зменшуватися швидше. Зворотний відлік почнеться через 3 секунди. Коли

залишитесь 1 хвилина, зворотний відлік буде продовжуватися в секундах (59, 58, 57, ...).

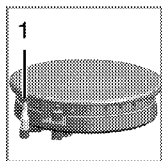
Щоб вимкнути таймер, торкніться й утримуйте кнопку увімкнення/вимкнення протягом 3 секунд.

Індикатор залишкового тепла(Ця функція — додаткова. Вона може бути відсутньою у вашому виробі.)



1 Індикатори нагріву варильної панелі
На панелі управління вашої плити є індикатор залишкового тепла, який відображає, чи гаряча кожна з зон приготування. Якщо індикатор включений, плита ще гаряча. У цьому випадку, не торкайтесь плити. Індикатор вимкнеться, коли плита достатньо охолоне.

Запобіжна система вимикання газу (у моделях із термічним компонентом)



1. Запобіжне вимикання газу

Задля запобігання гасінню пальників через виливання рідини спрацьовує спеціальний механізм і перекриває подачу газу.

- Натисніть ручку всередину та поверніть проти годинникової стрілки, щоб розпалити газ.
- Коли газ буде розпалено, натисніть й утримуйте ручку протягом 3-5 секунд, аби увімкнути запобіжну систему.
- Якщо газ не буде розпалено після того, як ви натиснете й відпустите ручку, повторіть процедуру, натиснувши й утримуючи ручку протягом 15 секунд.

! Якщо протягом 15 секунд запалення конфорки не відбулося, відпустіть кнопку.
Повторіть спробу щонайменше через 1 хвилину. Існує ризик накопичення газу та вибуху!

Пальник для посуду з випуклим дном



Конфорка для посуду з випуклим дном прискорює приготування. Посуд із випуклим дном, широко використовуваний в азіатській кухні, являє собою глибоку сковороду з тонкого металу для швидкого приготування рублених овочів і м'яса на сильному вогні.
Оскільки процес приготування страв у таких сковородах, які швидко проводять тепло й рівномірно його розподіляють, відбувається швидко й на сильному вогні, поживна цінність їжі зберігається, а овочі залишаються хрусткими.
На пальнику для посуду з випуклим дном можна готувати й у звичайному посуді.

6 Догляд і технічне обслуговування

Загальна інформація

За умови регулярного очищення приладу його термін використання буде подовжено, а частоту виникнення несправностей зменшено.



Перш ніж розпочинати роботи з обслуговування та чищення, відключіть виріб від мережі електроживлення.
Існує ризик ураження електричним струмом!



Перед очищенням пристрою зачекайте, поки він охолоне.
Гарячі поверхні можуть стати причиною опіків!

- Ретельно очищуйте прилад після кожного використання. Це спрощує видалення залишків їжі та запобігає їхньому згоранню під час наступного використання приладу.
- Для чистки приладу спеціальні засоби для миття не потрібні. Використовуйте теплу воду з розчищеною в ній рідиною для миття та шматок м'якої тканини чи губку, а також шматок сухої тканини для витирання насухо.
- Слідкуйте за тим, аби після очищення ретельно витирати надлишок води чи усувати пролиті рештки.
- Не користуйтеся засобами, що містять кислоту чи хлор, для чистки поверхонь із нержавіючої сталі та ручки. Втирайте ці частини м'якою тканиною, змоченою в рідкому засобі для миття (не абразивному), не змінюючи напрямку.



Деякі засоби для миття або матеріали для чищення можуть пошкодити поверхню. Під час чищення не використовуйте агресивні засоби для миття, порошки/рідини для чищення або гострі предмети.



Не використовуйте для чищення парові пристрої, бо це може призвести до ураження електричним струмом.

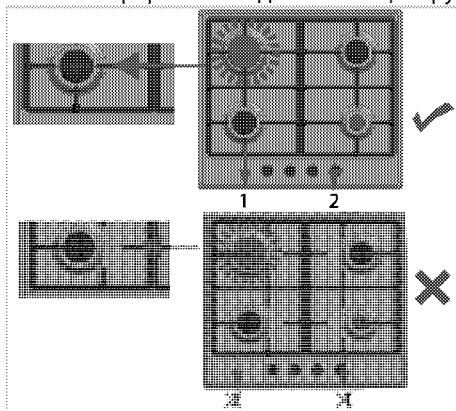
Очищення варильної панелі

Очищення пальника

1. Зніміть підставки для посуду з варильної панелі.
2. Зніміть всі рухомі елементи пальника та очистіть виключно вручну за допомогою губки, миючого засобу та гарячої води.
3. Очистіть нерухомі частини вологою тканиною.
4. Очистіть запальну свічку та нагрівальний елемент (у моделях із розпалюванням та нагрівальним елементом) помірно зволоженою тканиною. Після цього витріть сухою чистою тканиною. Переконайтеся, що отвори для полум'я та запальна свічка повністю висухли.

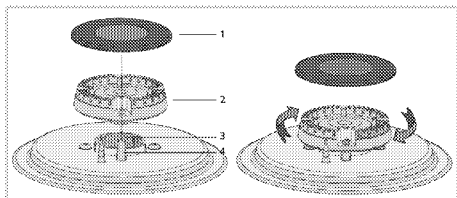
В іншому разі наприкінці розпалювання не з'явиться потрібна іскра.

5. Встановлюючи верхні елементи гриля, розташуйте підставки для посуду так, аби конфорки знаходилися по центру.



Збирання елементів пальника

Після завершення очистки пальника, розташуйте деталі як вказано нижче.



- 1 Накладка пальника
- 2 Голівка пальника
- 3 Камера пальника
- 4 Запальна свічка (у моделях із розпалюванням)

1. Встановіть голівку пальника, так щоб вона проходила крізь запальну свічку пальника (4). Поверніть голівку пальника вліво і вправо, щоб переконатися, що голівка правильно встановлена у камері пальника.
2. Встановіть накладку пальника на його голівку.

Склокерамічна поверхня

Промийте склокерамічну поверхню (ситал) холодною водою, приділяйте увагу, щоб не залишилося жодних решток миючого засобу, та витріть м'якою тканиною. Залишки засобів для чищення можуть пошкодити склокерамічну поверхню під час наступного використання варильної панелі.

Засохлі залишки на склокерамічній поверхні (ситал) ні в якому разі не можна зішкрябати ножами із зубчастим лезом, сталевими мочалками чи подібними предметами.

Змийте кальцієві забруднення (жовті плями) невеликою кількістю доступного засобу для видалення вапняного нальоту, наприклад, оцтом або лимонним соком.

У випадку значного забруднення застосуйте засіб для чищення на губці й зачекайте на його поглинання. Потім очистіть поверхню варильної панелі вологою тканиною.

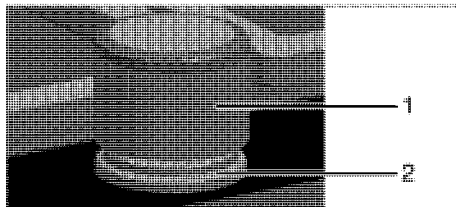
i Продукти зі значним вмістом цукру, наприклад, густий крем і сироп, слід одразу змивати з поверхні; не слід чекаючи, поки вона охолоне. Недотримання цієї вимоги може призвести до пошкоджень склокерамічної поверхні.

Згодом може відбутися знебарвлення покриттів й інших поверхонь. Це не вплине на роботу приладу. Знебарвлення та плями на склокерамічній поверхні є нормальним явищем, а не дефектом.

Очищення панелі управління

Протріть панель управління й ручки вологою тканиною й витріть їх насухо.

i Якщо виріб оснащено кнопками/ручками, не знімайте ручки управління з панелі управління для чищення. Це може пошкодити панель управління!



- 1 Ручка
- 2 Ущільнювальний елемент

i Під час чищення виймати ущільнювальні елементи з-під ручок не слід.

7 Пошук та усунення несправностей

Під час нагрівання й охолодження чути «металічні» звуки.

- Коли металічні частини нагріваються, вони можуть розширюватися і створювати шум. >>> *Це не несправність.*

Немає запалювальної іскри.

- Немає струму. >>> *Перевірте запобіжники.*

Газ не подається.

- Закрито основний кран подачі газу. >>> *Відкрийте кран подачі газу.*
- Труба подачі газу зігнута. >>> *Встановіть трубу подачі газу відповідним чином.*

Конфорки не працюють правильно чи взагалі не працюють.

- Конфорки брудні. >>> *Очистіть компоненти конфорок.*
- Конфорки вологі. >>> *Висушіть компоненти конфорок.*
- Кришка конфорки не встановлена щільно. >>> *Встановіть кришку конфорки щільно.*
- Закрито кран подачі газу. >>> *Відкрийте кран подачі газу.*
- Газовий балон порожній (при використанні нафтового зрідженого газу). >>> >>> *Замініть газовий балон.*



Якщо, незважаючи на застосування інструкцій цього розділу, несправність усунути не вдалося, зверніться до представника авторизованої сервісної служби чи дилера, в якого ви придбали пристрій. Не намагайтеся відремонтувати несправний пристрій самотужки.

Виробник: "Arçelik A.S."

"Arçelik A.S.", м. Стамбул, Сютлюдже, вул. Караагач №2-6, 34445, Туреччина
(Karaağaç Caddesi No:2-6 Sütlüce, 34445, Turkey)

Офіційний представник на території України: ТОВ «Беко Україна»,
адреса: Бізнес Парк «Європасаж» 01033, м. Київ, вул. Сім'ї Прахових, 58/10, 1-й поверх,
тел/факс.: 0-800-500-4-3-2:

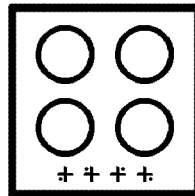
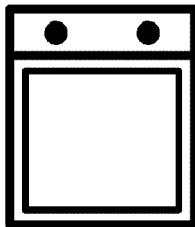
Термін служби десять років

Інформацію про сертифікацію продукту Ви можете уточнити, зателефонувавши на
гарячу лінію 0-800-500-4-3-2.

Дата виробництва міститься в серійному номері продукту, що вказаний на етикетці, розташованій на продукті, а саме, перші дві цифри серійного номера позначають рік виробництва, а останні дві - місяць. Наприклад, «10-100001-05» означає, що продукт виготовлений в травні 2010 року.



Built-in Oven
User Manual
Cuptor încorporabil
Manual de utilizare



BBSM17330BCS

EN / RO

385.4420.90/R.AB/8.05.2023/2-1

7751788365



RECYCLED &
RECYCLABLE PAPER

Dear Customer,

Please read this manual before using the product.

Beko thank you for choosing the product. We want your product, manufactured with high quality and technology, to offer you the best efficiency. To do this, carefully read this manual and any other documentation provided before using the product and keep it as a reference. If you give the product to someone else, give the manual with it. Follow the instructions, taking into account all the information and warnings stated in the user manual.

Heed all information and warnings in the user manual. This way, you will protect yourself and your product against the dangers that may occur.

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

The user manual contains the following symbols:



Hazard that may result in death or injury.

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



Hazard that may result in burns due to contact with hot surfaces.



Important information or useful usage tips.



Read the user manual.



Arçelik A.Ş.

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

Made in TURKEY

TABLE OF CONTENTS

1 Safety instructions **4**

Purpose of usage	4
Child, vulnerable person and pet safety ...	4
Electrical safety	5
Transportation safety.....	7
Installation safety.....	7
Safety of use.....	7
Temperature warnings	8
Accessory use	8
Cooking safety.....	8
Maintenance and cleaning safety.....	9

2 Environmental instructions **10**

Waste regulation.....	10
Compliance with the WEEE Directive and Disposing of the Waste Product	10
Package information.....	10
Recommendations for energy saving.....	10

3 Your product **11**

Product introduction.....	11
Product control panel introduction and usage.....	12
Oven control.....	12
Oven operating functions.....	13
Product accessories.....	14
Use of product accessories	15
Technical specifications	17

4 First use **18**

First time setting.....	18
First cleaning	18

5 How to operate the oven **19**

General information on oven usage.....	19
Operation of the oven control unit	19
Settings	21

6 General information about cooking **23**

General warnings about cooking in the oven	23
Pastries and oven food	23
Meat, Fish and Poultry.....	25
Grill	26
Test foods.....	26

7 Maintenance and care **28**

General cleaning information.....	28
Cleaning the accessories	29
Cleaning the control panel	29
Cleaning the inside of the oven (cooking area)	29
Easy Steam Cleaning.....	29
Cleaning the oven door.....	30
Removing the inner glass of the oven door	32
Cleaning the oven lamp.....	32

8 Troubleshooting **34**

1 Safety instructions

- This section contains safety instructions that will help prevent any risks of personal injuries or material damage.
- If the product is transferred to another person or used second hand, the operating manual, product labels, other relevant documents and accessories should be delivered with the product.
- Our company shall not be held responsible for any damage that may occur as a result of failure to comply with these instructions.
- Failure to comply with these instructions shall render any warranty void.
- **▲** Always have the installation and repair work performed by the manufacturer, the authorized service or a person specified by the importer.
- **▲** Use genuine spare parts and accessories only.
- **▲** Do not attempt to repair or replace any part of the product unless it is clearly specified in the operating manual.
- **▲** Do not perform technical modifications on the product.

▲ Purpose of usage

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

▲ Child, vulnerable person and pet safety

- This product can be used by children 8 years of age and older, and people who are underdeveloped in physical, sensory or mental skills, or lack of experience and knowledge, as long as they

- are supervised or trained about the safe use and hazards of the product.
- Children should not play with the product. Cleaning and user maintenance should not be performed by children unless there is someone overseeing them.
 - This product should not be used by people with limited physical, sensory or mental capacity (including children), unless they are kept under supervision or receive the necessary instructions.
 - Children should be supervised to ensure that they do not play with the product.
 - Electrical products are dangerous for children and pets. Children and pets must not play with, climb on, or enter the product.
 - Do not put objects that children may reach on the product.
 - **WARNING:** During use, the accessible surfaces of the product are hot. Keep children away from the product.
 - Keep the packaging materials out of the reach of children. There is a hazard of injury and suffocation.
- When the door is open, do not put any heavy objects on it or allow children to sit on it. You may cause the oven to tip over or damage the door hinges.
 - **(Not all products are supplied with a plug, so if your product DOES have a plug)** For the safety of children, disconnect the power plug and make the product inoperable before disposing of the product.



Electrical safety

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

compliance with the electrical regulations and separating all poles from the network.

- The product must not be connected into the outlet during installation, repair, and transportation.
- Connect the product into an outlet that meets the voltage and frequency values specified on the type label.
- **(Not all products are supplied with a supply cord, so if your product DOES NOT have a supply cord)**
Use only the connecting cable specified in the "Technical specifications" section.
- Do not jam the power cord under and behind the product. Do not put a heavy object on the power cord. The power cord should not be bent, crushed, and come into contact with any heat source.
- While the oven is operating, its back surface also gets hot. Power cords must not touch the back surface, connections may be damaged.
- Do not jam the electric cables into the oven door and pass them over hot surfaces. You may cause the

oven to short circuit and catch fire as a result of the cable melting.

- Use original cable only. Do not use cut or damaged cables or extension leads.
- If the power cord is damaged, it must be replaced by a manufacturer, an authorized service or a person to be specified by the importer company in order to prevent possible dangers.
- **WARNING:** Before replacing the oven lamp, be sure to disconnect the product from the mains supply to avoid the risk of electric shock. Switch off the product or turn off the fuse from the fuse box.

(Not all products are supplied with a plug, so if your product DOES have a plug)

- Do not plug the product into an outlet that is loose, has come out of its socket, is broken, dirty, oily, with risk of water contact (for example, water that may leak from the counter).
- Never touch the plug with wet hands! To unplug, do not hold the cord, always hold the plug.
- Make sure that the product plug is securely plugged into the outlet to avoid arcing.

Transportation safety

- Disconnect the product from the mains before transporting the product.
- The product is heavy, carry the product with at least two people.
- Do not use the door and / or handle to transport or move the product.
- Do not put other items on the product and carry the product upright.
- When you need to transport the product, wrap it with bubble wrap packaging material or thick cardboard and tape it tightly. Secure the product tightly with tape to prevent the removable or moving parts of the product and the product from damage.
- Check the overall appearance of the product for any damage that may have occurred during transportation.

Installation safety

- Before the product is installed, check the product for any damage. If the product is damaged, do not install it.

- Do not install the product near heat sources (radiators, stoves, etc.).
- Keep all ventilation ducts open around the product.
- To prevent overheating, the product should not be installed behind decorative doors.

Safety of use

- Make sure that the product is turned off after each use.
- If you do not use the product for a long time, disconnect it or turn off the fuse from the fuse box.
- Do not operate defective or damaged product. If any, disconnect the electricity / gas connections of the product and call the authorized service.
- Do not use the product with the front door glass removed or broken.
- Do not climb on the product to reach anything or for any other reason.
- Do not use the product in situations that may affect your judgment, such as drug intake and / or alcohol use.
- Flammable objects kept in the cooking area may catch fire. Never store flammable objects in the cooking area.

- The oven handle is not a towel dryer. When using the product, do not hang towels, gloves or similar textiles.
- The hinges of the product door move and tighten when opening and closing the door. When opening / closing the door, do not hold the part with the hinges.

Temperature warnings

- **WARNING:** While the product is operating, exposed parts will be hot. Do not touch the product and heating elements. Children under the age of 8 should not be brought close to the product without an adult.
- Do not place flammable / explosive materials near the product, as the edges will be hot while it is operating.
- As steam may be exhaled, keep away while opening the oven door. The steam may burn your hand, face and / or eyes.
- The product may be hot during use. Do not touch the hot compartments, the interior parts of the oven, the heating elements, etc.
- When placing food in the hot oven, removing the food, etc. always use heat resistant oven gloves.

Accessory use

- It is important that the wire grill and tray are placed properly on the wire shelves. For detailed information, refer to the section "Usage of accessories".
- Accessories can damage the door glass when closing the product door. Always push the accessories to the end of the cooking area.

Cooking safety

- Be careful when using alcohol in your food. Alcohol evaporates at high temperatures and may catch fire when exposed to hot surfaces, causing a fire.
- Food waste, oil, etc. in the cooking area may catch fire. Before cooking, remove such coarse dirt.
- Food Poisoning Hazard: Do not keep food in the oven for more than an hour before and after cooking. Otherwise it may cause food poisoning or diseases.
- Do not heat closed tin cans and glass jars. Built up pressure may cause the jar to burst.
- Place the greaseproof paper in a cookware or on the oven accessory (tray, wire grill,

etc.) with food and place it in the preheated oven. Remove any excessive pieces of greaseproof paper hanging from the accessory or container to avoid the risk of touching the oven heating elements. Never use greaseproof paper at an oven temperature higher than the maximum use temperature specified on the greaseproof paper you are using. Never place greaseproof paper on the oven base.

- Do not place baking trays, plates or aluminum foil directly on the bottom of the oven. The accumulated heat can damage the base of the oven.
- Close the oven door during grilling. Hot surfaces may cause burns!
- Food not suitable for grilling carries a fire hazard. Grill only food that is suitable for heavy grill fire. Also, do not place the food too far in the back of the grill. This is the

hottest area and fatty foods may catch fire.

Maintenance and cleaning safety

- Wait for the product to cool before cleaning the product. Hot surfaces may cause burns!
- Never wash the product by spraying or pouring water on it! There is an electric shock hazard!
- Do not clean the product with steam cleaners as this may cause electric shock.
- Do not use harsh abrasive cleaners, metal scrapers, wire wool or bleach materials to clean the oven front door glass / (if present) oven upper door glass. These materials can cause glass surfaces to be scratched and broken.
- Always keep the control panel clean and dry. A damp and dirty surface may cause problems in operating the functions.

2 Environmental Instructions

Waste regulation

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.

Appropriate disposal of used appliance helps prevent potential negative consequences for the environment and human health.

Compliance with RoHS Directive:

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

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.

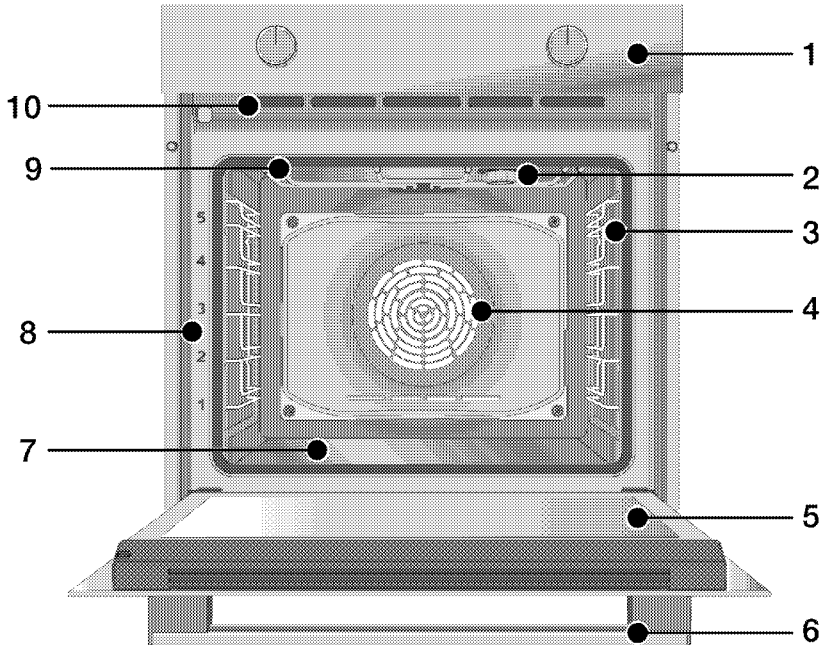
Recommendations for energy saving

Information on energy efficiency according to EU 66/2014 can be found on the product fiche given with the product. The following suggestions will help you use your product in an ecological and energy-efficient way:

- Defrost frozen food before cooking.
- In the oven, use dark or enamelled containers that transmit heat better.
- Turn off the product 5 to 10 minutes before the end time of cooking for prolonged cooking. Now you can save up to 20% electricity by using heat.
- If specified in the recipe or user manual, always preheat. Do not open the oven door frequently during cooking.
- Do not open the oven door when cooking in the "Eco fan heating" operating function. If the door is not opened, the internal temperature is optimized to save energy in the "Eco fan heating" operating function, and this temperature may differ from what is shown on the screen.
- Try to cook more than one dish at a time in the oven. You can cook at the same time by placing two cooking containers on the wire shelf. In addition, if you cook your meals one after the other, it will save energy because the oven will not lose its heat.

3 Your product

Product introduction



- | | | | |
|---|--------------------------------|----|------------------------------------|
| 1 | Control panel | 6 | Handle |
| 2 | Lamp* | 7 | Bottom heater (bottom steel plate) |
| 3 | Wire shelves** | 8 | Shelf positions |
| 4 | Fan motor (behind steel plate) | 9 | Top heater |
| 5 | Door | 10 | Ventilation holes |

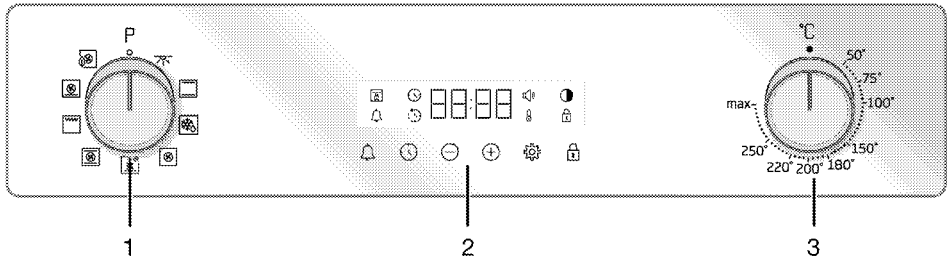
* It depends on the model. Your product may not have a lamp, or the type and location of the lamp may differ from the illustration.

** It depends on the model. Your product may be without wire shelves. In the illustration, wire shelves are shown as examples.

Product control panel introduction and usage

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

Oven control



- 1 Function selection knob
- 2 Timer
- 3 Temperature knob

If there are knob (s) controlling your product, these knob (s) may be recessed in the panel that come out when pressed in on some models. For settings to be made with these knobs, first push the relevant knob in and pull out the knob. After making your adjustment, press it in again and replace the knob.

Function selection knob

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

Temperature knob

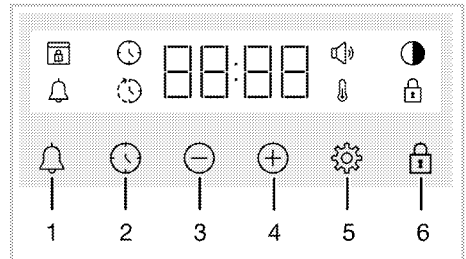
You can select the temperature you want to cook with the temperature knob. Turn clockwise from the closed (top) position to select.

Temperature indicator

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

the oven drops below the set temperature, the temperature symbol reappears.

Timer



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










Display symbols

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

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

Oven operating functions

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

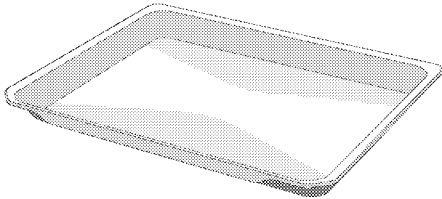
Function symbol	Function description	Temperature range (°C)	Description and use
	Oven lamp	-	No heater works in the oven. Only the oven lamp lights up.
	Operating with fan	-	The oven is not heated. Only the fan (on the back wall) operates. Frozen food with granules is slowly defrosted at room temperature, cooked food is cooled. The time required to thaw a whole piece of meat is longer than the food with grains.
	Top and bottom heating	*	Food is heated from above and below at the same time. Suitable for cakes and stews in baking molds or cakes and pastries. Cooking is done with a single tray.
	Fan assisted bottom heating	*	The hot air heated by the lower heater is distributed equally and rapidly throughout the oven with the fan. Cooking is done with a single tray. This function should also be used for easy steam cleaning.
	Fan Heating	*	The hot air heated by the fan heater is distributed equally and rapidly throughout the oven with the fan. It is suitable for multi-tray cooking of your food at different shelf levels.
	Eco fan heating	*	In order to save energy, you can use this function instead of using "Fan Heating" in the range of 160-220 °C. But; cooking time will be slightly longer.
	Pizza function	*	The lower heater and fan heating work. It is suitable for cooking pizza.
	"3D" function	*	Upper heating, lower heating and fan heating work. All parts of the product are cooked equally and quickly. Cooking is done with a single tray.
	Full grill	*	The large grill on the oven ceiling works. It is suitable for grilling in large amounts.

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

Product accessories

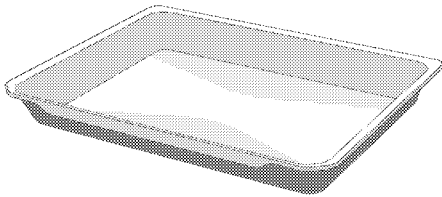
There are various accessories in your product. In this section, the description of the accessories and the descriptions of the correct usage are available. Depending on the product model, the supplied accessory varies. All accessories described in the user guide may not be available in your product.

NOTICE : The trays in your product may be deformed by the effect of the temperature. This has no effect on the function. Deformation disappears when the tray cools down.



Standard tray

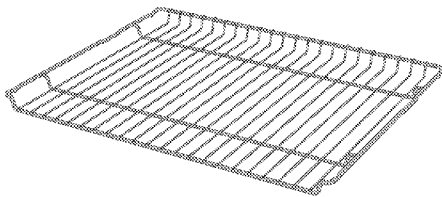
It is used for pastries, frozen foods and frying large pieces.



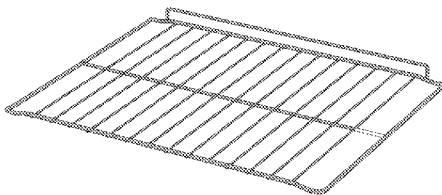
Deep tray

It is used for pastries, frying large pieces, juicy food or for the collection of flowing oils when grilling.

Models with wire shelves:



Models without wire shelves:



Wire grill

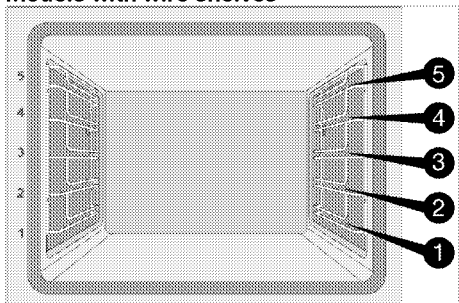
It is used for frying or placing the food to be baked, fried and stewed on the desired shelf.

Use of product accessories

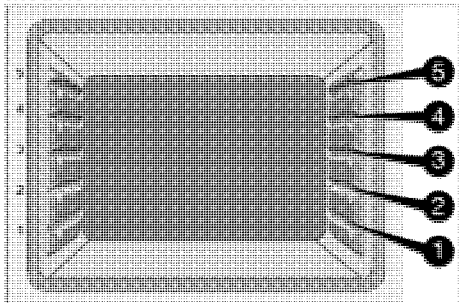
Cooking shelves

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

Models with wire shelves



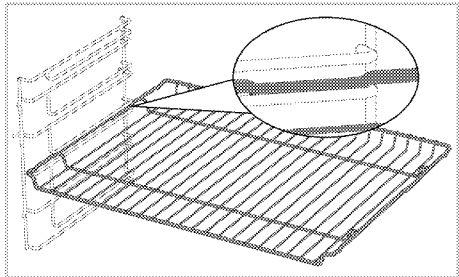
Models without wire shelves



Placing the wire grill on the cooking shelves

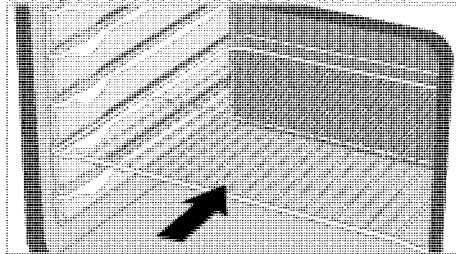
Models with wire shelves:

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



Models without wire shelves:

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

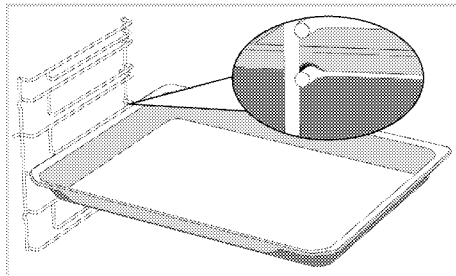


Placing the tray on the cooking shelves

Models with wire shelves:

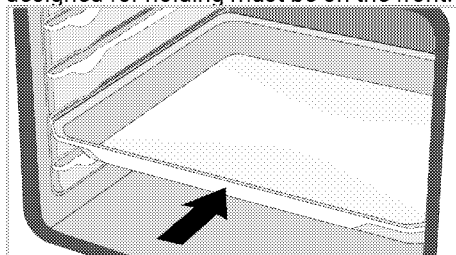
It is also crucial to place the trays on the wire side shelves properly. While placing the tray on the desired shelf, its side designed for holding must be on the front.

For better cooking, the tray must be secured with the stopper on the wire shelf. It must not pass over the stopper to contact with the rear wall of the oven.



Models without wire shelves:

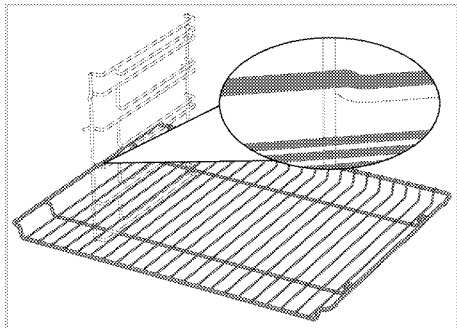
It is also crucial to place the trays on the side shelves properly. The tray has one direction when placing it on the shelf. While placing the tray on the desired shelf, its side designed for holding must be on the front.



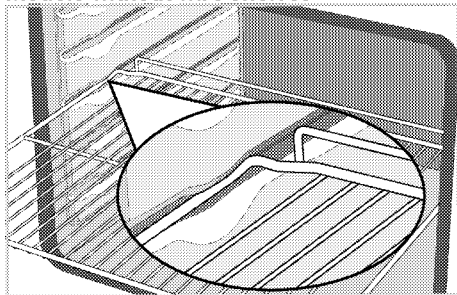
Stopper function of the wire grill

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

Models with wire shelves

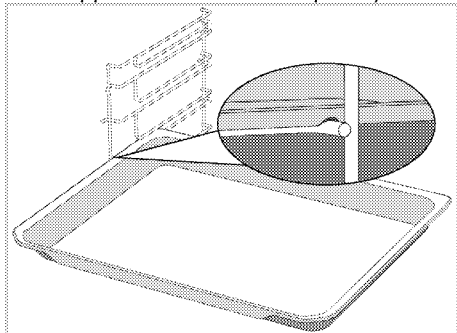


Models without wire shelves



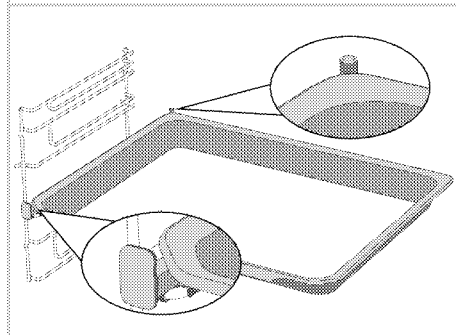
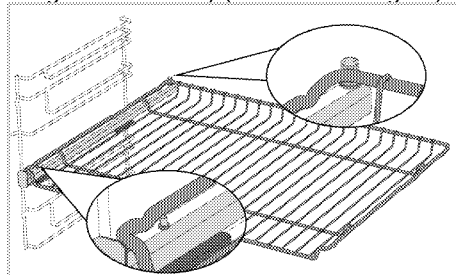
Stopper function of the wire grill tray - Models with wire shelves

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



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

Thanks to telescopic rails, trays or the wire grill can be easily installed and removed. When using trays and wire grills with the telescopic rail, care should be taken that the pins, on the front and back of the telescopic rails, rest against the edges of the grill and the tray (shown in the figure).



Technical specifications

General specifications

Product external dimensions (height/width/depth)	595 mm/594 mm/567 mm
Oven installation dimensions (height/width/depth)	590 or 600 mm/560 mm/min. 550 mm
Voltage / frequency	220-240 V~; 50 Hz
Cable type and cross section used / suitable for use in the product	min. H05VV-FG 3 x 1,5 mm ²
Total power consumption	3,3 kW
Oven type	Multifunction oven

[#] Basics: Information on the energy label of electrical ovens is given in accordance with the EN 60350-1 / IEC 60350-1 standard. Those values are determined under standard load with bottom-top heater or fan assisted heating (if any) functions. Energy efficiency class is determined in accordance with the following prioritization depending on whether the relevant functions exist on the product or not: 1-Eco fan heating, 2-Fan Heating 3- Fan assisted low grill, 4-Top and bottom heating.



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



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



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

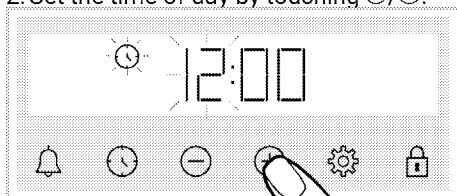
4 First use

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

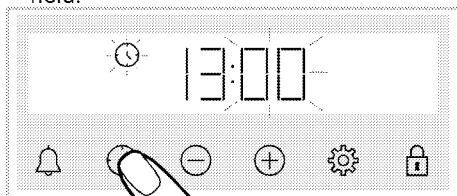
First time setting

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

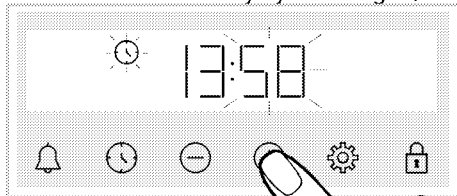
1. When after the oven is energized for the first time, hour field "12:00" and ☰ symbol will flash on the display.
2. Set the time of day by touching +/-.



3. Touch ☰ or ⚙ key to activate the minute field.



4. Set the minute of day by touching +/-.



5. Confirm the setting by touching the ☰ or ⚙ key.

» The time of day is set and the ☰ symbol disappears on the screen.

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

i Current time settings are canceled in case of power failure. It needs to be re-adjusted.

First cleaning

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

Before using the accessories;

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

NOTICE 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.

NOTICE 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 operate the oven

General information on oven usage

Cooling fan (It may not exist on your product.)

Your product has a cooling fan. The cooling fan is activated automatically when necessary and cools both the front of the product and the furniture. It is automatically deactivated when the cooling process is finished. Hot air comes out over the oven door. Do not cover these ventilation openings with anything. Otherwise, the oven may overheat.

The cooling fan continues to operate during oven operation or after the oven is turned off (approximately 20-30 minutes). If you cook by programming the oven timer, at the end of the cooking time, the cooling fan turns off with all functions. The cooling fan running time cannot be determined by the user. It turns on and off automatically. This is not an error.


Oven lighting

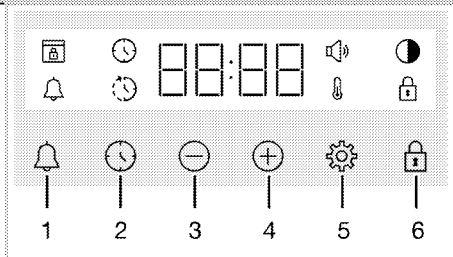
The oven lamp is turned on when the oven starts cooking. In some models, the lamp is on during cooking, while in some models it turns off after a certain time.

If you want the oven lamp to be lit continuously, select the "Oven lamp" operating function with the function selection knob.

Operation of the oven control unit









General warnings for the oven control unit

- 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 adjustments, the relevant symbols flash on the display. Please wait a short time for the settings to be saved.
- i** If any cooking setting has been made, the time of the day cannot be adjusted.
- i** If cooking time is set when cooking starts, the remaining time is displayed on the display.
- i** In cases where cooking time or cooking end time is set, you can cancel automatically by touching the  key for a long time.



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

Display symbols

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

* It varies depending on the product model.

It may not be available on your product.

Turning on the oven

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

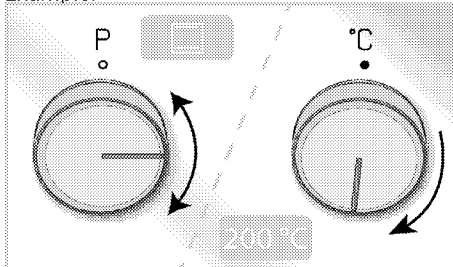
Turning off the oven



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

Manual cooking to select temperature and oven operating function

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



Example:

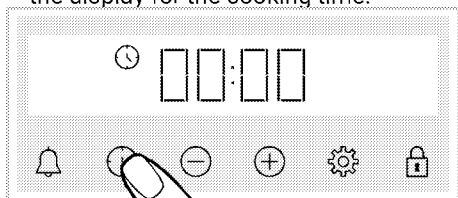




1. Select the operating function you want to cook using the function selection knob.
 2. Set the temperature you want to cook using the temperature knob.
- » Your oven will start operating immediately at the selected function and temperature and  will appear on the display. When the temperature inside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

Cooking by setting the cooking time;

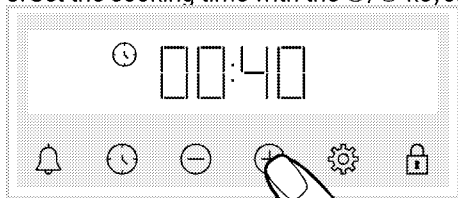
You can have the oven turn off automatically at the end of the time by selecting the temperature and operating function specific to your food and setting the cooking time on the timer.

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






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

3. Set the cooking time with the  keys.





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

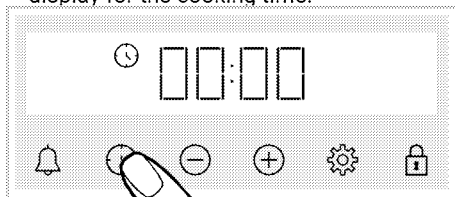
4. Put your food in the oven and set the temperature with the temperature knob.
- » Your oven will start operating immediately at the selected function and temperature.



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


To set the cooking end time to a later time; (It varies depending on the product model. It may not be available on your product.)

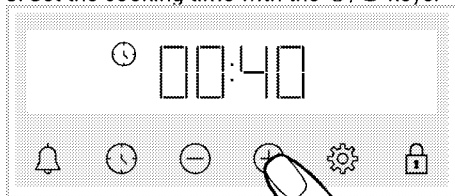
By selecting the temperature and operating function specific to your meal, you can set the cooking time and the cooking end time to a later time, allowing the oven to start and turn off automatically.

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






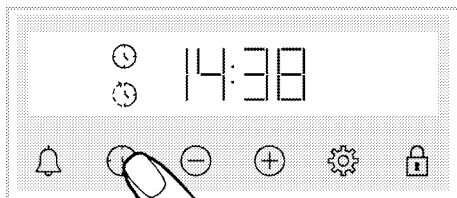
- i** After setting the operation function and temperature, you can set the cooking time for 30 minutes by touching the  key directly for quick setting of the cooking time and change the time with the  keys.

3. Set the cooking time with the  keys.

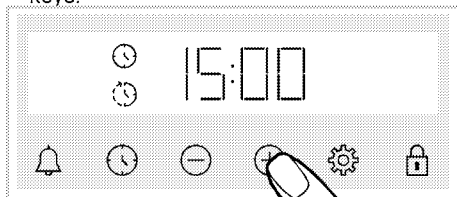


- i** The cooking time increases by 1 minute in the first 15 minutes, after 15 minutes it increases by 5 minutes.

- » After the cooking time has been set, the  symbol is constantly displayed on the display.
4. Touch  until the  symbol appears on the display for the cooking end time.



5. Set the cooking end time with the \oplus/\ominus keys.



» After the cooking end time is set, the ⌚ symbol and the ⌚ symbol with the time period symbol will appear constantly on the display. As soon as cooking starts, the ⌚ symbol disappears.

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

» **The oven time calculates the time to start cooking by subtracting the cooking time from the cooking end time you set.** When the cooking start time comes, the selected function is activated and the oven heats up to the set temperature. The set cooking time starts to count down and ⏰ appears on the display. When the temperature inside the oven reaches the set temperature, the ⏰ symbol disappears.

7. After the set cooking time is completed, on the display, "End" appears, the ⌚ symbol flashes and the timer beeps

8. The warning sounds for two minutes. Touch any key to stop the warning. The warning stops and the time of day appears on the display.

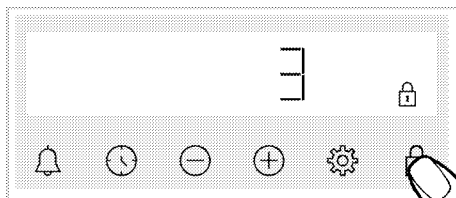
i If any key is pressed at the end of the audible warning, the oven will start operating again. To prevent the oven from operating again at the end of the warning, get the temperature knob and function knob to the "0" position (off) and turn the oven off.

Settings

Activating key lock

You can prevent control unit from being intervened with by activating the key lock function.

1. Touch ⏸ until the ⏸ symbol appears on the display.



» The ⏸ symbol appears and the 3-2-1 countdown begins on the display. When the countdown is over, the key lock is activated. When any key is touched when the key lock is set, the timer sounds an audible signal and the ⏸ symbol flashes.

i If you stop touching the ⏸ key before the countdown ends, the key lock will not be activated.

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

Deactivating the key lock

1. Touch ⏸ until the ⏸ symbol disappears on the display.

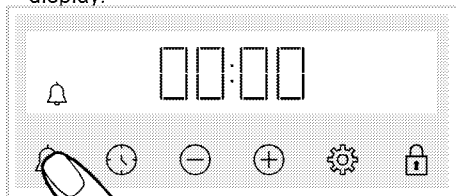
» The ⏸ symbol disappears and the key lock is disabled on the display.

Setting the alarm

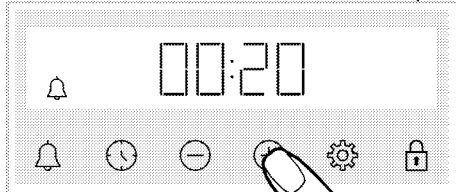
You can also use the timer of the product for any warning or reminder other than cooking. The alarm clock has no effect on the oven operating functions. Used for warning purposes. For example, you can use the alarm clock when you want to turn the food in the oven at a certain time. As soon as the time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

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

1. Touch ⏰ until the ⏰ symbol appears on the display.



2. \oplus Set the alarm time with the \oplus/\ominus keys.



- » After setting the alarm time, the 🔔 symbol remains lit and the alarm time starts the countdown the display. If the alarm time and cooking time are set at the same time, the shorter time is displayed on the display.
3. After the alarm time is completed, the 🔔 symbol starts flashing and gives you an audible warning.

Turning off the alarm

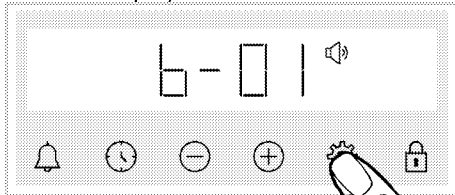
1. At the end of the alarm period, the warning audio for two minutes. Touch any key to stop the warning audio.
- » The warning audio stops and the time of day appears on the display.

If you want to cancel the alarm;

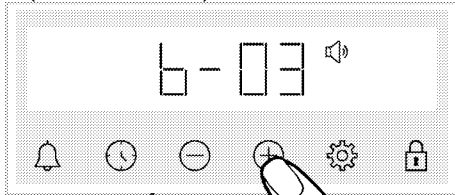
1. Touch 🔔 until the 🔔 symbol appears on the display to reset the alarm time. Touch the ⊖ key until it shows "00:00".
2. 🔔 you can also cancel the alarm by long pressing the key.

Changing the volume level

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



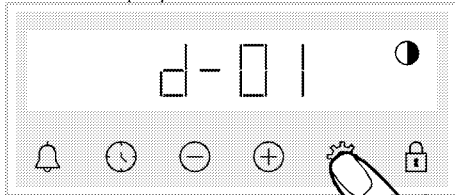
2. Set the desired level with the ⊕/⊖ keys. (b-01-b-02-b-03)



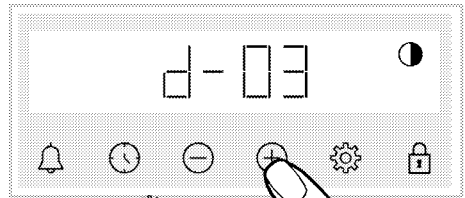
3. Touch the ⚙️ key for confirmation, or the setting is activated shortly without touching a key.

Setting the display brightness

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



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

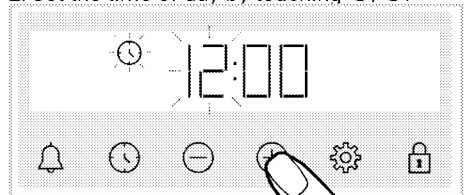


- » Touch the ⚙️ key for confirmation, or the setting is activated shortly without touching a key.

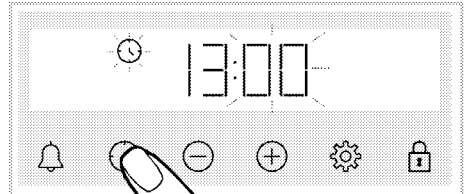
Changing the time of day

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

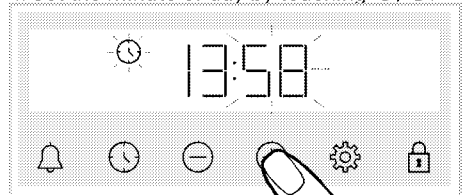
1. Touch ⚙️ until the ⌚ symbol appears on the display.
2. Set the time of day by touching ⊕/⊖.



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



4. Set the minute of day by touching ⊕/⊖.



5. Confirm the setting by touching the ⌚ or ⚙️ key.

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

6 General information about cooking

This section describes tips on preparing and cooking your food.

In addition, you can also find some of the foods tested as producers and the most appropriate settings for these foods. Appropriate oven settings and accessories for these foods are also indicated.

General warnings about cooking in the oven

- While opening the oven door during or after cooking, hot-burning steam may emerge. The steam may burn your hand, face and / or eyes. When opening the oven door, stay away.
- Intense steam generated during cooking may form condensed water drops on the interior and exterior of the oven and on the upper parts of the furniture due to the temperature difference. This is a normal and physical occurrence.
- The cooking temperature and time values given for foods may vary depending on the recipe and amount. For this reason, these values are given as ranges.
- Always remove unused accessories from the oven before you start cooking. Accessories that will remain in the oven may prevent your food from being cooked at the correct values.
- For foods that you will cook according to your own recipe, you can reference similar foods given in the cooking tables.
- Using the supplied accessories ensures you get the best cooking performance. Always observe the warnings and information provided by the manufacturer for the external cookware you will use.
- Cut the greaseproof paper you will use in your cooking in suitable sizes to the container you will cook. Greaseproof papers that are overflowing from the container can create a risk of burns and affect the quality of your cooking. Use the greaseproof paper you will use in the temperature range specified.
- For good cooking performance, place your food on the recommended correct shelf. Do not change the shelf position during cooking.

Pastries and oven food

General Information

- We recommend using the accessories of the product for a good cooking performance. If you are going to use an

external cookware, prefer dark, non-sticking and heat resistant ware.

- If preheating is recommended in the cooking table, be sure to put your food in the oven after preheating.
- If you are going to cook using cookware on the wire grill, place it in the middle of the wire grill, not near the back wall.
- All materials used in making pastry should be fresh and at room temperature.
- The cooking status of the products may vary depending on the amount of food and the size of the cookware.
- Metal, ceramic and glass molds extend the cooking time and the bottom surface of pastry foods do not brown evenly.
- If you use cooking paper during cooking, a little browning may be observed on the bottom surface of the food. In this case, you may need to extend your cooking time about 10 minutes.
- The values specified in the cooking tables are determined as a result of the tests carried out in our laboratories. Values suitable for you may differ from these values.
- Place your food on the appropriate shelf recommended in the cooking table. Refer to the bottom shelf of the oven as shelf 1.

Tips for baking cakes

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

Tips for cooking pastries

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

the sauce evenly between the dough sheets and the pastry.

- Bake your pastry in the position and temperature appropriate to the cooking

table. If the bottom is still not browned enough, place it on a bottom shelf for the next cooking.

Cooking table for pastries and oven food

Suggestions for cooking with a single tray

Food	Accessory to be used	Operating function	Shelf position	Temperature (°C)	Cooking time (min) (approx.)
Cakes in tray	Standard tray*	Top and bottom heating	3	180	30 ... 40
Cakes in mold	Cake mold on wire grill**	Fan Heating	2	180	30 ... 40
Small cakes	Standard tray*	Top and bottom heating	3	160	25 ... 35
	Standard tray*	Fan Heating	Models with wire shelves: 3 Models without wire shelves: 2	150	25 ... 35
Sponge cake	Round cake mold, 26 cm in diameter with clamp on wire grill**	Top and bottom heating	2	160	30 ... 40
	Round cake mold, 26 cm in diameter with clamp on wire grill**	Fan Heating	2	160	30 ... 40
Cookie	Pastry tray*	Top and bottom heating	3	170	25 ... 35
	Pastry tray*	Fan Heating	3	170	20 ... 30
Dough pastry	Standard tray*	Top and bottom heating	2	200	35 ... 45
	Standard tray*	Fan Heating	2	180	35 ... 45
Rich pastry	Standard tray*	Top and bottom heating	2	200	20 ... 30
	Standard tray*	Fan Heating	3	180	20 ... 30
Whole bread	Standard tray*	Top and bottom heating	3	200	30 ... 40
	Standard tray*	Fan Heating	3	200	30 ... 40
Lasagna	Glass / metal rectangular mold on wire grill**	Top and bottom heating	2 or 3	200	30 ... 40
Apple pie	Round black metal mold, 20 cm in diameter on wire grill**	Top and bottom heating	2	180	50 ... 70
	Round black metal mold, 20 cm in diameter on wire grill**	Fan Heating	2	170	50 ... 70
Pizza	Standard tray*	Top and bottom heating	2	200 ... 220	10 ... 20
	Standard tray*	Pizza function	3	250	8 ... 15

Preheating is recommended for all food.

* These accessories may not be included with your product.

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

Suggestions for cooking with two trays

Food	Accessory to be used	Operating function	Shelf position	Temperature (°C)	Cooking time (min) (approx.)
Small cakes	2 – Standard tray* 4 – Pastry tray*	Fan Heating	2 – 4	Models with wire shelves: 150 Models without wire shelves: 140	Models with wire shelves: 25 ... 40 Models without wire shelves: 30 ... 45
Cookie	2 – Standard tray* 4 – Pastry tray*	Fan Heating	2 – 4	170	25 ... 35
Dough pastry	1 – Standard tray* 4 – Pastry tray*	Fan Heating	1 – 4	180	35 ... 45
Rich pastry	2 – Standard tray* 4 – Pastry tray*	Fan Heating	2 – 4	180	20 ... 30

Preheating is recommended for all food.

* These accessories may not be included with your product.

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

Cooking table for Eco fan heating - operating function

- Do not change the cooking temperature after cooking starts in Eco fan heating - operating function.
- Do not open the door during cooking in the Eco fan heating - operating function. If door is not opened, inner temperature is optimized to save energy and may differ from the display.
- Do not preheat in Eco fan heating-mode.

Suggestions for cooking with a single tray

Food	Accessory to be used	Shelf position	Temperature (°C)	Cooking time (min) (approx.)
Small cakes	Standard tray*	3	160	25 ... 35
Cookie	Standard tray*	3	180	25 ... 35
Dough pastry	Standard tray*	3	200	45 ... 55
Rich pastry	Standard tray*	3	200	35 ... 45

* These accessories may not be included with your product.

Meat, Fish and Poultry

The key points on roasting

- Seasoning it with lemon juice and pepper before cooking all chicken, turkey and large pieces of meat will increase cooking performance.
- It takes 15 to 30 minutes more to cook boned meat than fillet by roasting.
- You should calculate about 4 to 5 minutes of cooking time per centimeter of the meat thickness.
- After the cooking time is over, leave the meat in the oven for about 10 minutes. The juice of the meat is better distributed to the fried meat and does not come out when the meat is cut.
- Fish should be placed on a medium or low level shelf in a heat resistant plate.
- Cook the foods recommended in the cooking table with a single tray.

Cooking table for meat, fish and poultry

Food	Accessory to be used	Operating function	Shelf position	Temperature (°C)	Cooking time (min) (approx.)
Steak (whole) / Roast (1 kg)	Standard tray*	Top and bottom heating	3	15 mins. 250/max, then 180 ... 190	60 ... 80
Lamb's shank (1.5 - 2.0 kg)	Standard tray*	Top and bottom heating	3	15 mins. 250/max, then 170	110 ... 120
Roasted chicken (1.8-2 kg)	Wire grill* Place one tray on a lower shelf	Top and bottom heating	2	15 mins. 250/max, then 190	60 ... 80

Food	Accessory to be used	Operating function	Shelf position	Temperature (°C)	Cooking time (min) (approx.)
Turkey (5.5 kg)	Wire grill*	Fan Heating	2	200 ... 220	60 ... 80
	Place one tray on a lower shelf				
	Wire grill*	"3D" function	2	250/max, then 190	60 ... 80
	Place one tray on a lower shelf				
Turkey (5.5 kg)	Standard tray*	Top and bottom heating	1	250/max, then 180 ... 190	150 ... 210
	Standard tray*	"3D" function	1	250/max, then 180 ... 190	150 ... 210
Fish	Wire grill*	Top and bottom heating	3	200	20 ... 30
	Wire grill*	"3D" function	3	200	20 ... 30

Preheating is recommended for all food.

* These accessories may not be included with your product.

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

Grill

Red meat, fish and poultry meat will quickly turn brown when grilled, hold a beautiful crust and do not dry out. Fillet meats, skewer meats, sausages as well as juicy vegetables (tomatoes, onions, etc.) are particularly suitable for grilling.

General warnings

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

Grilling table

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

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

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

Test foods

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

Cooking table for test foods

Suggestions for cooking with a single tray

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

Preheating is recommended for all food.

* These accessories may not be included with your product.

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

Suggestions for cooking with two trays

Food	Accessory to be used	Operating function	Shelf position	Temperature (°C)	Cooking time (min) (approx.)
Shortbread (sweet cookie)	2-Standard tray* 4-Pastry tray*	Fan Heating	2 - 4	140	15 ... 25
Small cakes	2-Standard tray* 4-Pastry tray*	Fan Heating	2 - 4	Models with wire shelves: 150 Models without wire shelves: 140	Models with wire shelves: 25 ... 40 Models without wire shelves: 30 ... 45

Preheating is recommended for all food.

* These accessories may not be included with your product.

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

Grill

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

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

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

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.

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.

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 control panel

- When cleaning the panels with knob control, wipe the panel and knobs with a damp soft cloth and dry with a dry cloth. Do not remove the knobs and gaskets underneath to clean the 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.

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.

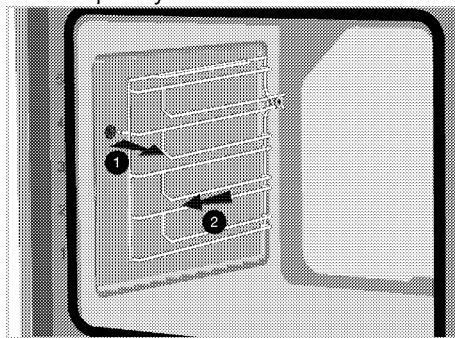
Cleaning the side walls of the oven

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:

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



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

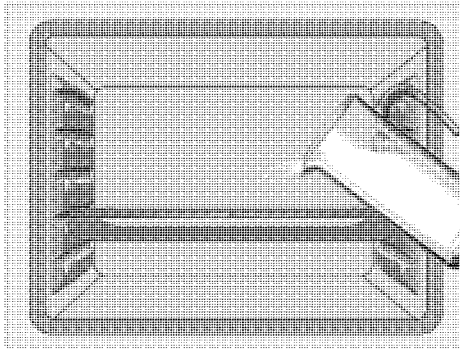
Easy Steam Cleaning

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

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.

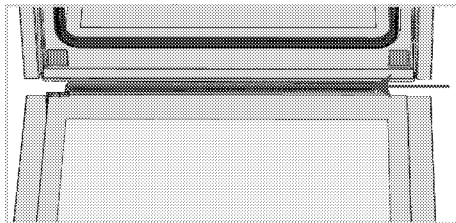
2. Pour 500 ml of water into the oven tray and place the tray at the 2nd rack of the oven.



3. Set the oven to easy steam cleaning mode and run at 100°C for 15 minutes. Open the door immediately and wipe the inner surfaces of the oven with a damp sponge or cloth. When opening the door, steam will escape. This can create a risk of burning. Be careful when opening the oven door. Use warm water with washing liquid, a soft cloth or sponge to clean the persistent dirt and wipe it with a dry cloth.

i During the easy steam cleaning mode, water that is in the pool at the base of the oven to soften lightly formed residues/dirt within the oven cavity will evaporate and condense in the oven cavity and inner glass of the oven door, therefore water may drip when the oven door is opened. Wipe away the condensation as soon as the oven door is opened.

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



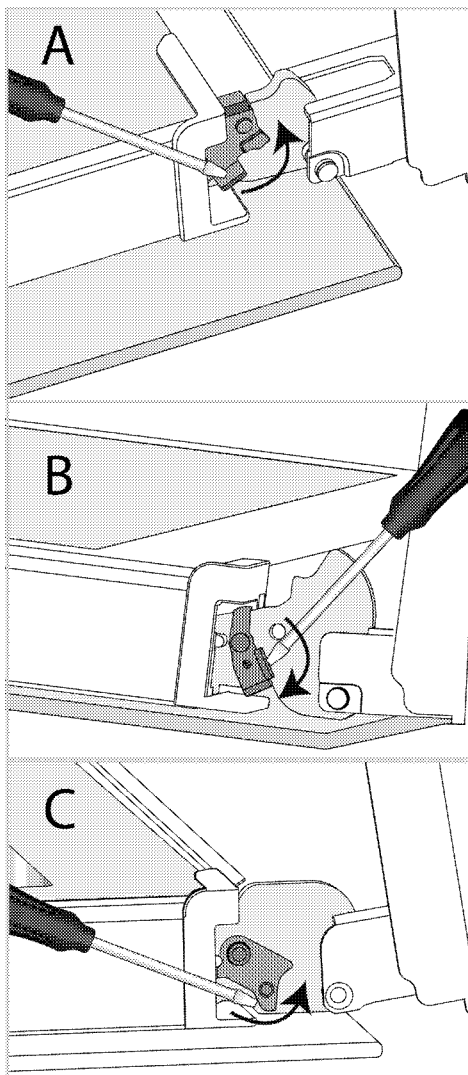
Cleaning the oven door

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

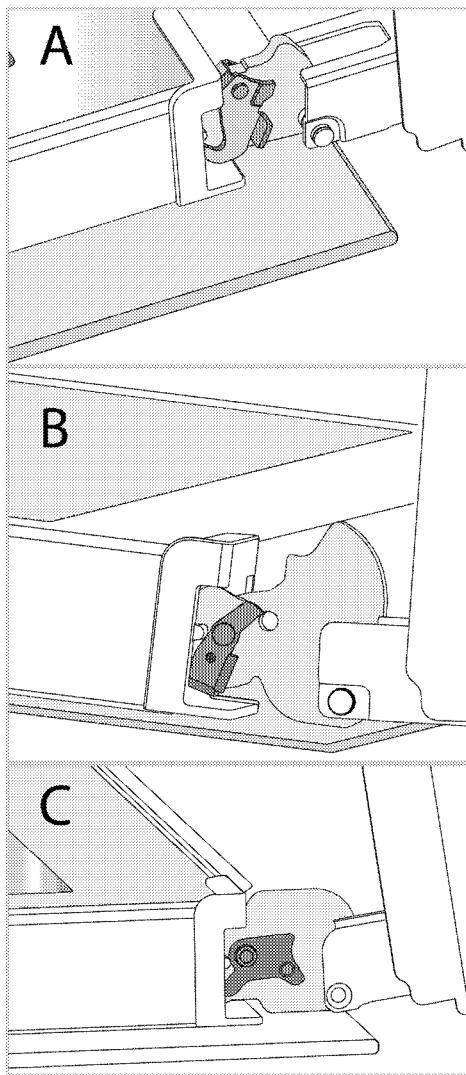
You can remove your oven door and door glasses to clean them. How to remove the doors and windows is explained in the sections "Removing the oven door" and "Removing the inner glasses of the door". After removing the door inner glasses, clean them using a dishwashing detergent, warm water and a soft 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 oven door.
2. Open the clips in the front door hinge socket on the right and left by pressing downwards as shown in the figure. The hinge type (A), (B), (C) varies according to the product model. The figures below show how to open all hinge types. (A) type hinge is available in normal door types. (B) type hinge is available in soft closing door types. (C) type hinge is available in soft opening/closing door types.

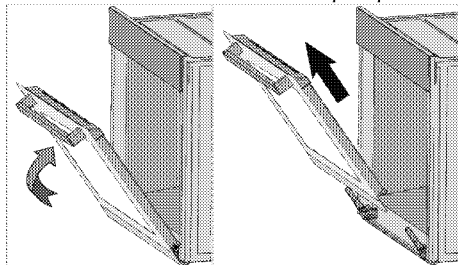


Hinge lock - closed position



Hinge lock - open position

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



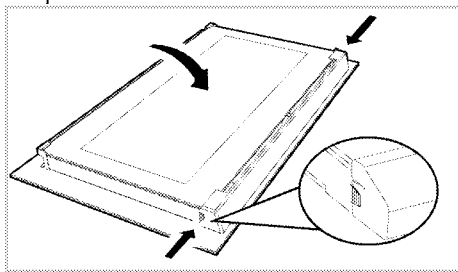
4. Pull the removed door upwards to release it from the right and left hinges and remove it.

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

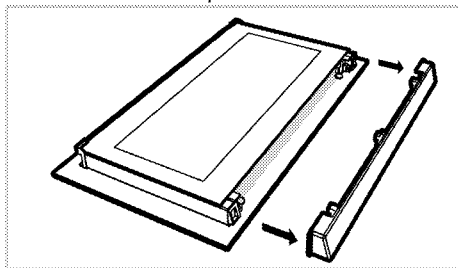
Removing the inner glass of the oven door

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

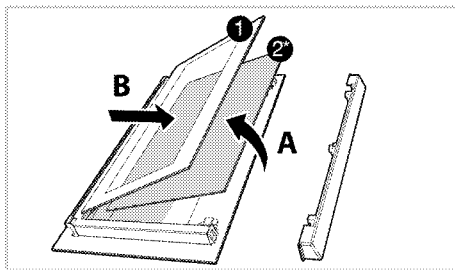
1. Open the oven door.



2. Pull the plastic component, attached on the upper section of the front door, towards yourself by simultaneously pressing on the pressure points on both sides of the component and remove it.



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



1 Innermost glass panel

2* Inner glass panel (It may not exist on your product.)

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

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

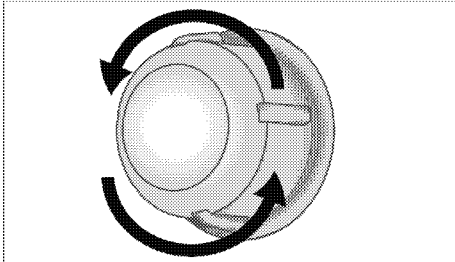
- To avoid the risk of electric shock before replacing the oven lamp, disconnect the electrical connector and wait for the oven to cool. Hot surfaces may cause burns!
- In this oven, an incandescent lamp with a power of less than 40 W, a height of less than 60 mm, a diameter of less than 30 mm or a halogen 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.

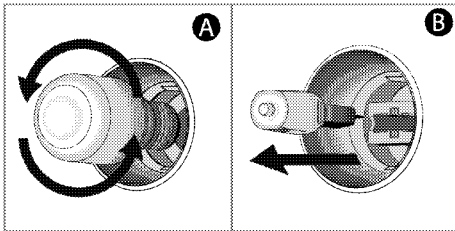
- The position of the lamp may differ from that is shown in the figure.
- The lamp used in this product is not suitable for use in the lighting of home rooms. The purpose of this lamp is to help the user see food products.
- The lamps used in this product must withstand extreme physical conditions such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



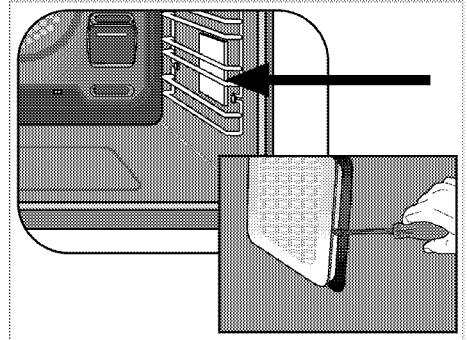
3. If your oven lamp is type (A) shown in the figure below, rotate the oven lamp as shown in the figure and replace it with a new one. If type (B) is a model, pull it out as shown in the figure and replace it with a new one.



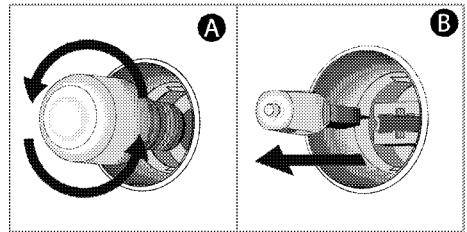
4. Refit the glass cover.

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

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

Oven emits steam when it is in use.

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

Water drops occur during cooking.

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

Product emits metal noises while heating and cooling.

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

Product does not operate.

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

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.*
- Power is cut. >>> *Check if there is power. Check the fuses in the fuse box. If necessary, replace or reset the fuses.*

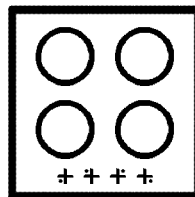
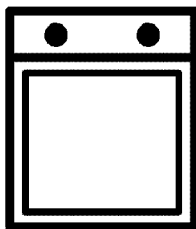
(In models with timer) Clock display is blinking or clock symbol is on.

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



Cuptor încorporabil

Manual de utilizare



RO



HĂRTIE RECICLATĂ ȘI
RECICLABILĂ

Stimate client,

Vă rugăm să citiți acest manual înainte de a utiliza produsul.

Beko Vă mulțumim că ați ales acest produs! Dorim ca produsul dumneavoastră, fabricat cu tehnologie și la o calitate înaltă, să vă ofere o eficiență optimă. Pentru aceasta, studiați cu atenție acest manual și orice altă documentație furnizată, înainte de a utiliza produsul și păstrați pentru consultarea ulterioară. Dacă transferați produsul altcuiva, transmiteți și manualul împreună cu acesta. Urmați instrucțiunile, ținând cont de toate informațiile și avertismentele din manualul de utilizare.

Respectați toate informațiile și avertismentele din manualul de utilizare. Astfel, vă protejați pe dumneavoastră și aparatul împotriva pericolelor care pot apărea.

Păstrați manualul de utilizare Dacă transferați produsul altcuiva, transmiteți și manualul împreună cu acesta.

Manualul de utilizare conține următoarele simboluri:



Pericole care pot provoca vătămarea sau decesul.

NOTIFICARE Pericole care pot provoca defectarea produsului sau compromiterea mediului acestuia.



Pericole care pot conduce la arsuri din cauza contactului cu suprafețele fierbinți.



Informații importante și indicații utile.



Citiți cu atenție manualul de utilizare!



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

1 Instrucțiuni de siguranță 4

Scopul utilizării 4
 Siguranța copiilor, a persoanelor vulnerabile și a animalelor de companie 5
 Siguranța electrică..... 5
 Siguranța transportului..... 7
 Siguranța instalării..... 7
 Siguranța utilizării..... 7
 Avertismente privind temperatura 8
 Utilizarea accesoriilor..... 9
 Siguranța preparării..... 9
 Siguranța legată de întreținere și curățare10

2 Instrucțiuni privind protecția mediului 11

Regulamentul privind deșeurile..... 11
 Depozitarea la deșeurii a materialelor de ambalare 11
 Recomandări pentru economisirea energiei 11

3 Produsul dumneavoastră 12

Prezentarea produsului 12
 Introducerea și utilizarea panoului de control al aparatului..... 13
 Controlul cuptorului..... 13
 Funcțiile de operare a cuptorului 14
 Accesoriile produsului..... 15
 Utilizarea accesoriilor produsului 16
 Specificații tehnice 18

4 Prima utilizare 19

Prima setare..... 19

Prima curățare 19

5 Utilizarea cuptorului 20

Informații generale despre utilizarea cuptorului 20
 Funcționarea unității de control a cuptorului 20
 Setări 22

6 Informații generale privind gătitul 25

Avertismente generale privind coacerea în cuptor 25
 Produse de patiserie și mâncare la cuptor 25
 Carne, pește și pui 28
 Grăitoare 28
 Rețete de test..... 29

7 Întreținere și curățare 31

Informații generale privind curățarea 31
 Curățarea accesoriilor 32
 Curățarea panoului de comandă..... 32
 Curățarea interiorului cuptorului (zona de preparare)..... 32
 Curățarea cu abur 32
 Curățarea ușii cuptorului 33
 Îndepărtarea geamului interior al ușii cuptorului 35
 Curățarea lămpii cuptorului..... 35

8 Depanare 37

1 Instrucțiuni de siguranță

- Această secțiune conține instrucțiuni de siguranță care vor ajuta la prevenirea oricărui risc de vătămare corporală sau daune materiale.
 - În cazul în care produsul este transferat către o altă persoană sau folosit second-hand, manualul de utilizare, etichetele produsului, alte documente relevante și accesorii trebuie livrate împreună cu produsul.
 - Compania noastră nu este responsabilă pentru daunele care ar putea apărea ca urmare a nerespectării acestor instrucțiuni.
 - Nerespectarea acestor instrucțiuni anulează orice garanție.
 - ⚠️ Lucrările de instalare și reparații trebuie realizate întotdeauna de către producător, serviciul autorizat sau o persoană specificată de către importator.
 - ⚠️ Folosiți exclusiv piese de schimb și accesorii originale.
 - ⚠️ Nu reparați și nu înlocuiți nicio componentă a produsului decât dacă este specificat în mod clar în manualul de utilizare.
 - ⚠️ Nu realizați modificări tehnice ale produsului.
- ⚠️ Scopul utilizării**
- Acest produs a fost conceput pentru uz casnic. Nu este adecvat pentru uz comercial.
 - Nu folosiți produsul în grădini, pe balcoane sau alte medii în aer liber. Aparatul este destinat să fie utilizat în bucătăriile casnice și ale personalului din magazine, birouri și alte medii de lucru.
 - **AVERTISMENT:** Acest produs trebuie utilizat exclusiv în scopul gătitului. Nu trebuie folosit în alte scopuri, cum ar fi încălzirea unei încăperi.
 - Cuptorul poate fi folosit pentru decongelare, coacere, frigere și prepararea pe grătar a alimentelor.
 - Acest produs nu trebuie utilizat pentru încălzire, încălzirea farfuriilor, agățarea prosoapelor sau a hainelor, pentru uscare.

Siguranța copiilor, a persoanelor vulnerabile și a animalelor de companie

- Acest produs poate fi utilizat de copiii cu vârsta peste 8 ani și mai mari, precum și de persoane subdezvoltate din punct de vedere al abilităților fizice, senzoriale sau mentale sau lipsite de experiență și cunoștințe, sub condiția supravegherii sau instruirii cu privire la utilizarea în condiții de siguranță și la riscurile produsului.
- Nu permiteți copiilor să se joace cu aparatul. Curățarea și întreținerea nu trebuie realizate de copii, decât dacă aceștia pot fi supravegheați.
- Acest produs nu trebuie utilizat de către persoane cu capacitate fizică, senzorială sau mentală limitată (inclusiv copii), cu excepția cazului în care beneficiază de supraveghere sau primesc instrucțiunile necesare.
- Copiii trebuie supravegheați pentru a vă asigura că nu se joacă cu aparatul.
- Produsele electrice sunt periculoase pentru copii și animalele de companie. Nu lăsați copiii sau animalele de companie să se joace, să se cațere sau să pătrundă în interiorul aparatului.
- Nu așezați pe aparat obiecte la care copiii pot ajunge.
- **AVERTISMENT:** În timpul utilizării, suprafețele accesibile ale produsului se încing. Nu lăsați copiii să stea în apropierea aparatului.
- Nu lăsați ambalajele la îndemâna copiilor. Există pericol de vătămare și sufocare.
- Atunci când ușa este deschisă, nu puneți obiecte grele pe aceasta și nu lăsați copiii să se așeze. Puteți provoca răsturnarea cuptorului sau deteriorarea balamalelor ușii.
- (Dacă produsul dvs. are mufă) Pentru siguranța copiilor, deconectați mufa de alimentare și faceți produsul nefuncțional, înainte de eliminare.

Siguranța electrică

- Conectați produsul la o priză împământată protejată de o siguranță corespunzătoare valorilor nominale indicate pe eticheta aparatului. Instalația de împământare

- trebuie realizată de un electrician calificat. Nu folosiți produsul fără împământare, în conformitate cu reglementările locale/naționale.
- Fișa sau conexiunea electrică a produsului trebuie să se afle într-un loc ușor accesibil (la adăpost de flacăra plitei). Dacă acest lucru nu este posibil, trebuie să existe un mecanism (siguranță, comutator, întrerupător etc.) pe instalația electrică la care este conectat produsul, cu respectarea reglementărilor electrice și separarea tuturor polilor de rețea.
 - Produsul nu trebuie conectat la priză în timpul instalării, reparării și transportului.
 - Conectați produsul la o priză care corespunde valorilor de tensiune și frecvență specificate pe eticheta aparatului.
 - (Dacă produsul dvs. nu are cablu de alimentare) Folosiți exclusiv cablul de conectare specificat în secțiunea „Specificatii tehnice”.
 - Nu blocați cablul de alimentare dedesubtul și în spatele produsului. Nu așezați obiecte grele pe cablul de alimentare. Cablul de alimentare nu trebuie îndoit, strivit și pus în contact cu nicio sursă de căldură.
 - În timpul funcționării cuptorului, suprafața din spate se încinge, de asemenea. Cablurile de alimentare nu trebuie să atingă suprafața din spate, conexiunile pot fi deteriorate.
 - Nu blocați cablurile electrice în ușa cuptorului și nu le treceți peste suprafețe care se încing. Puteți provoca scurtcircuitul cuptorului și aprinderea, în urma topirii cablului.
 - Utilizați exclusiv cablul original. Nu folosiți cabluri secționare sau deteriorate, sau cabluri prelungitoare.
 - În cazul în care cablul de alimentare este deteriorat, acesta trebuie înlocuit de către un producător, un serviciu autorizat sau o persoană specificată de către compania importatoare, pentru a preveni posibilele pericole.
 - **AVERTISMENT:** Înainte de a înlocui becul cuptorului, asigurați-vă că deconectați produsul de la sursa de

alimentare, pentru a evita riscul de electrocutare. Deconectați produsul sau dezactivați siguranța, de la panoul de siguranțe.

(Dacă produsul dvs. are mufă)

- Nu conectați produsul la o priză care este slăbită, ieșită din soclu, ruptă, murdară, uleioasă, cu risc de contact cu apa (de exemplu, apă scursă de la contor).
- Nu atingeți priza cu mâinile ude! Pentru deconectarea de la priză, prindeți întotdeauna de fișă.
- Asigurați-vă că fișa produsului este bine conectată la priză, pentru a evita formarea arcului electric.



Siguranța transportului

- Deconectați aparatul de la rețeaua de alimentare înainte de transportare.
- Aparatul este voluminos și greu, este necesară transportarea de către două persoane.
- Nu utilizați ușa și/sau mânerul pentru a transporta sau deplasa produsul.
- Nu așezați alte obiecte pe aparat și transportați în poziție verticală.

- Atunci când trebuie să transportați aparatul, înfășurați-l cu material de ambalare cu bule sau carton gros și lipiți cu bandă adezivă. Fixați bine aparatul cu bandă adezivă, pentru a preveni deteriorarea părților detașabile sau mobile, sau a produsului.
- Verificați aspectul general al produsului, pentru eventuale daune care s-ar fi putut produce în timpul transportului.



Siguranța instalării

- Înainte de instalarea produsului, verificați dacă există daune. Dacă produsul este deteriorat, nu îl instalați.
- Nu instalați produsul în apropierea surselor de căldură (calorifere, sobe etc.).
- Mențineți toate canalele de ventilație deschise în jurul aparatului.
- Pentru a preveni supraîncălzirea, produsul nu trebuie instalat în spatele ușilor decorative.



Siguranța utilizării

- Asigurați-vă că aparatul este oprit după fiecare utilizare.

- Dacă nu folosiți produsul o perioadă îndelungată, deconectați-l sau opriți siguranța de la panoul de siguranțe.
- Nu folosiți produsul dacă acesta este defect sau deteriorat. Dacă există, decuplați conexiunile electrice/racordurile de alimentare cu gaz ale produsului și contactați serviciul autorizat.
- Nu folosiți produsul cu fără geamul ușii din față, sau dacă geamul este spart.
- Nu urcați pe aparat pentru a ajunge la ceva, sau din orice alt motiv.
- Nu folosiți aparatul în situații în care nu puteți raționa limpede, cum ar fi în cazul consumului de droguri și/sau consumului de alcool.
- Obiectele inflamabile ținute în zona de gătit se pot aprinde. Nu depozitați niciodată obiecte inflamabile în zona de gătit.
- Nu folosiți mânerul cuptorului pentru uscarea prosoapelor. Atunci când folosiți produsul, nu agățați pe acesta prosoape, mănuși sau materiale textile similare.
- Balamalele ușii aparatului se mișcă și se strâng la

deschiderea și închiderea ușii. Atunci când deschideți/închideți ușa, nu prindeți de partea cu balamalele.



Avertismente privind temperatura

- **AVERTISMENT:** Părțile expuse ale aparatului devin fierbinți, în timpul utilizării produsului. Nu atingeți produsul și elementele de încălzire. Copiii sub 8 ani nu trebuie să se apropie de aparat în absența unui adult.
- Nu așezați materiale inflamabile/explozive în apropierea produsului, deoarece marginile se încing în timpul funcționării.
- Deoarece se poate degaja abur, păstrați distanța, atunci când deschideți ușa cuptorului. Aburul poate provoca arsuri ale mâinilor, feței și/sau ochilor.
- Produsul se poate încinge în timpul utilizării. Nu atingeți compartimentele fierbinți, părțile interioare ale cuptorului, elementele de încălzire etc.
- Atunci când introduceți sau scoateți mâncarea în/din cuptorul încins, folosiți

întotdeauna mânuși termorezistente.

Utilizarea accesoriilor

- Este important ca grătarul și tava să fie amplasate corect pe rafturile de sârmă. Pentru informații detaliate, consultați secțiunea „Utilizarea accesoriilor”.
- Accesoriile pot deteriora geamul ușii la închiderea ușii aparatului. Împingeți întotdeauna accesoriile până la capătul zonei de coacere.

Siguranța preparării

- Aveți grijă la utilizarea alcoolului în prepararea alimentelor. Alcoolul se evaporă la temperaturi ridicate și se poate aprinde, atunci când este expus la suprafețe fierbinți, provocând un incendiu.
- Resturile alimentare, uleiul etc. din zona de gătit se pot aprinde. Înainte de a găti, îndepărtați orice astfel de murdărie grosieră.
- Pericol de toxinfecție alimentară: Nu lăsați mâncarea la cuptor mai mult de o oră înainte și după preparare. În caz contrar, pot apărea toxinfecții alimentare sau îmbolnăvirea.

- Nu încălziți conserve închise și borcane de sticlă. Presiunea acumulată poate provoca explozia borcanului.
- Așezați hârtia de copt într-un vas de gătit sau pe accesoriul cuptorului (tavă, grătar de sârmă etc.) cu mâncarea și introduceți în cuptorul preîncălzit. Îndepărtați orice porțiuni în plus de hârtie de copt de la nivelul accesoriului sau vasului, pentru a evita riscul atingerii elementelor de încălzire ale cuptorului. Nu folosiți niciodată hârtie de copt la o temperatură a cuptorului mai mare decât temperatura maximă de utilizare specificată pe hârtia de copt pe care o utilizați. Nu așezați niciodată hârtie de copt pe fundul cuptorului.
- Nu așezați tăvi de copt, farfurii sau folie de aluminiu direct pe fundul cuptorului. Căldura acumulată poate deteriora baza cuptorului.
- Închideți ușa cuptorului în timpul utilizării grătarului. Suprafețele fierbinți pot provoca arsuri!
- Alimentele inadecvate pentru prepararea pe grătar prezintă pericol de incendiu. Puneți pe grătar doar

alimente adecvate pentru frigerea la foc puternic, pe grătar. De asemenea, nu așezați mâncarea prea departe, respectiv în partea din spate a grătarului. Aceasta este cea mai fierbinte zonă, iar alimentele cu un conținut mare de grăsime se pot aprinde.



Siguranța legată de întreținere și curățare

- Așteptați ca aparatul să se răcească, înainte de a-l curăța. Suprafețele fierbinți pot provoca arsuri!
 - Nu spălați niciodată aparatul pulverizând sau turnând apă pe acesta! Există pericol de electrocutare!
- Nu curățați aparatul cu dispozitive de curățare cu abur, deoarece acestea pot provoca șocuri electrice.
 - Nu folosiți produse de curățare abrazive dure, instrumente metalice ascuțite, burete de sârmă sau înălbitori pentru a curăța geamul ușii cuptorului/(dacă există) geamul ușii superioare a cuptorului. Aceste materiale pot provoca zgârierea și spargerea suprafețelor din sticlă.
 - Păstrați întotdeauna panoul de comandă curat și uscat. O suprafață umedă și murdară poate cauza probleme la utilizarea funcțiilor.

2 Instrucțiuni privind protecția mediului

Regulamentul privind deșeurile Conformitate cu Directiva WEEE și depozitarea la deșeurii a produsului uzat



Acest produs respectă Directiva UE WEEE (2012/19/UE). Produsul este marcat cu un simbol de clasificare pentru deșeurii electrice și electronice (WEEE).

Acest produs a fost fabricat folosind piese și materiale de înaltă calitate, care pot fi refolosite și reciclate. Nu depozitați produsul uzat împreună cu gunoiul menajer la sfârșitul duratei sale de funcționare.

Duceți-l la un centru de colectare pentru reciclarea echipamentelor electrice și electronice. Luați legătura cu autoritățile locale pentru a afla informații despre aceste centre de colectare.

Eliminarea corespunzătoare a aparatului uzat ajută la prevenirea posibilelor consecințe negative asupra mediului și sănătății umane

Conformitate cu Directiva RoHS:

Produsul pe care l-ați achiziționat respectă Directiva UE RoHS (2011/65/UE). Nu conține materiale dăunătoare și interzise specificate în Directivă.

Depozitarea la deșeurii a materialelor de ambalare

- Materialele de ambalare sunt periculoase pentru copii. Păstrați materialele de ambalare într-un loc sigur, la care copiii nu au acces. Materialele de ambalare ale produsului sunt fabricate din materiale reciclabile. Sortați-le și depozitați-le la deșeurii în mod corect. Nu le depozitați împreună cu gunoiul menajer.

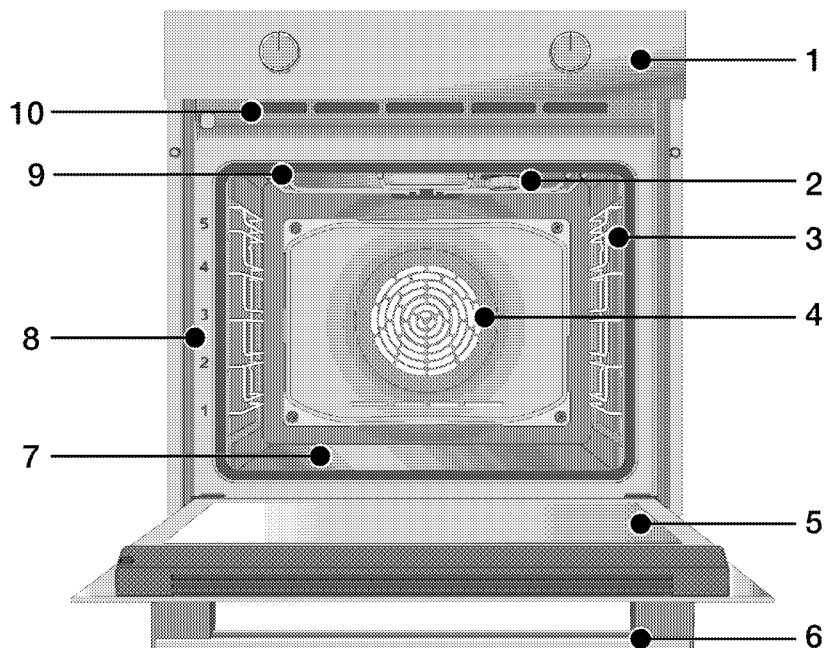
Recomandări pentru economisirea energiei

Informații privind eficiența energetică în conformitate cu UE 66/2014 pot fi găsite în fișa produsului furnizată împreună cu produsul. Următoarele sugestii vă vor ajuta să folosiți produsul în mod ecologic și eficient din punct de vedere energetic:

- Decongelați alimentele congelate înainte de preparare.
- În cuptor, utilizați vase închise la culoare sau emailate, care transmit mai bine căldura.
- Opriti aparatul cu 5 până la 10 minute înainte de ora încheierii coacerii, pentru prelungirea coacerii. Astfel, puteți economisi până la 20% din energia electrică prin utilizarea căldurii.
- Dacă este specificat în rețetă sau manualul de utilizare, aplicați întotdeauna preîncălzirea. Nu deschideți frecvent ușa cuptorului, în timpul coacerii.
- Nu deschideți ușa cuptorului atunci când coaceți în funcția de operare „Încălzire ventilator eco”. Dacă ușa nu este deschisă, temperatura interioară este optimizată pentru economisirea energiei în funcția de operare „Încălzire ventilator eco”, iar această temperatură poate diferi de cea afișată pe ecran.
- Încercați să preparați simultan mai multe feluri în cuptor. Puteți coace în același timp, așezând două vase de gătit pe raftul de sârmă. În plus, dacă realizați coacerea felurilor unul după altul, economisiți energie, deoarece cuptorul nu pierde căldura.

3 Produsul dumneavoastră

Prezentarea produsului



- 1 Panoul de comandă
- 2 Lampă*
- 3 Rafturi de sârmă**
- 4 Motor ventilator (în spatele plăcii de oțel)
- 5 Ușă
- 6 Mâner
- 7 Element de încălzire inferior (placă de oțel la partea de jos)
- 8 Poziții pe raft
- 9 Încălzitor superior
- 10 Orificii de ventilar

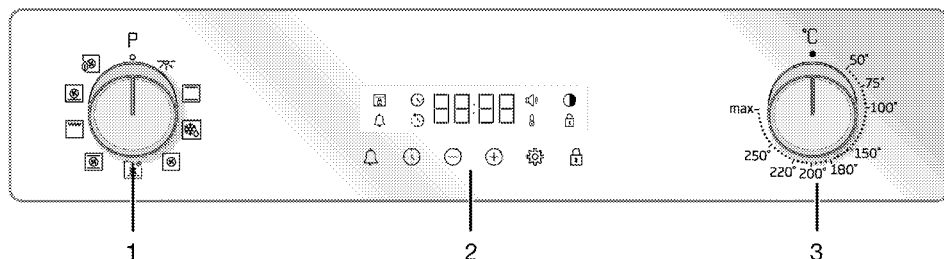
* Depinde de model. Este posibil ca produsul dumneavoastră să nu fie prevăzut cu bec, sau ca tipul și amplasarea becului să difere față de ilustrație.

** Depinde de model. Este posibil ca produsul dumneavoastră să nu fie prevăzut cu rafturi de sârmă. În ilustrație, rafturile cu sârmă sunt prezentate în scopul exemplificării.

Introducerea și utilizarea panoului de control al aparatului

În această secțiune, puteți regăsi prezentarea generală și utilizările de bază ale panoului de control al aparatului. Pot exista diferențe la nivelul imaginilor și al unora dintre caracteristicile în funcție de tipul produsului.

Controlul cuptorului



- 1 Buton de selectare funcție
- 2 Temporizatorul
- 3 Buton de temperatură

Dacă există butoane pentru comanda aparatului, acestea pot fi încastate în panou și pot ieși în momentul apăsării, la unele modele. Pentru a realiza setările cu aceste butoane, mai întâi apăsați spre interior butonul relevant, apoi scoateți-l. După efectuarea reglajului, apăsați butonul din nou și restabiliți poziția.

Buton de selectare funcție

Puteți selecta funcțiile de operare a cuptorului cu butonul de selectare a funcției. Rotiți la stânga/dreapta din poziția închis (sus) pentru a selecta.

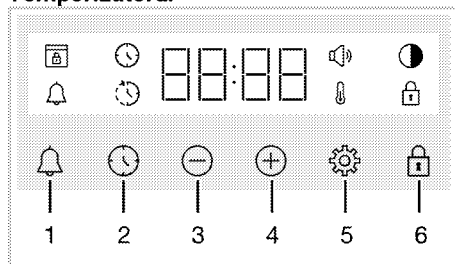
Buton de temperatură

Puteți selecta temperatura la care doriți să gătiți cu butonul de temperatură al cuptorului. Rotiți în sens orar din poziția închis (sus) pentru a selecta.

Indicator de temperatură

Puteți identifica temperatura interiorului cuptorului din simbolul temperaturii, de pe afișaj. Simbolul temperaturii apare pe afișaj atunci când începe coacerea, și dispare la atingerea temperaturii setate. Atunci când temperatura din interiorul cuptorului scade sub temperatura setată, simbolul temperaturii reappare.

Temporizatorul



- 1 Tastă alarmă
- 2 Tastă de setare oră
- 3 Tastă de creștere valoare
- 4 Tastă de reducere valoare
- 5 Tastă setări
- 6 Tastă de blocare taste











Simboluri afișaj

- : Simbol timp de coacere
- : Simbol de încheiere timp de coacere*
- : Simbol alarmă
- : Simbol lumină
- : Simbolul de blocare a tastelor
- : Simbol temperatură
- : Simbol volum
- : Simbol de blocare ușă*

* Variază în funcție de modelul produsului.
Este posibil să nu fie disponibil pentru produsul dumneavoastră.

Funcțiile de operare a cuptorului

În tabelul funcțiilor sunt afișate funcțiile de operare pe care le puteți folosi pentru cuptorul dumneavoastră și temperaturile maximă și minimă care pot fi setate pentru aceste funcții. Ordinea modurilor de operare prezentată aici poate varia, în funcție de aranjamentul produsului dumneavoastră.

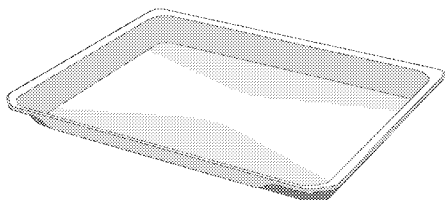
Simbol funcție	Descrierea funcției	Domeniu de temperatură (°C)	Descriere și utilizare
	Becul cuptorului	-	Niciun element de încălzire al cuptorului nu funcționează. Doar becul cuptorului se aprinde.
	Funcționare cu ventilator	-	Cuptorul nu se încălzește. Funcționează doar ventilatorul (pe peretele din spate). Alimentele congelate cu granule se dezgheață lent la temperatura camerei, mâncarea gătită este răcită. Timpul necesar pentru dezghețarea unei bucăți întregi de carne este mai lung decât pentru alimentele cu cereale.
	Încălzire superioară și inferioară	*	Mâncarea este încălzită de sus și de jos, în același timp. Potrivit pentru prăjituri și tocănițe în forme de copt sau prăjituri și produse de patiserie. Coacerea se realizează cu o singură tavă.
 	Încălzire inferioară asistată de ventilator	*	Aerul fierbinte, încălzit de elementul de încălzire inferior, este distribuit rapid și uniform în întregul cuptor, cu ajutorul ventilatorului. Coacerea se realizează cu o singură tavă. Această funcție trebuie folosită și pentru curățarea ușoară cu abur.
	Încălzire ventilator	*	Aerul fierbinte, încălzit de elementul de încălzire al ventilatorului este distribuit rapid și uniform în întregul cuptor, cu ajutorul ventilatorului. Este potrivită pentru coacerea cu mai multe tăvi a alimentelor, pe rafturi de nivel diferit.
	Încălzire ventilator eco	*	Pentru economisirea energiei, puteți utiliza această funcție în loc să utilizați „Încălzire ventilator” în intervalul 160-220 C. Dar timpul de coacere va fi puțin mai lung.
	Funcție Pizza	*	Elementul de încălzire inferior și încălzirea cu ventilator funcționează. Adecvată pentru coacerea pizza.
	Funcție „3D”	*	Încălzirea de sus, cea de jos și ventilatorul sunt pornite. Toate părțile produsului sunt coapte în mod egal și rapid. Coacerea se realizează cu o singură tavă.
	Grătar integral	*	Funcționează grătarul mare din plafonul cuptorului. Este potrivit pentru frigerea alimentelor de dimensiune mai mare.

*Produsul dumneavoastră funcționează în intervalul de temperatură specificat pe butonul de temperatură.

Accesoriile produsului

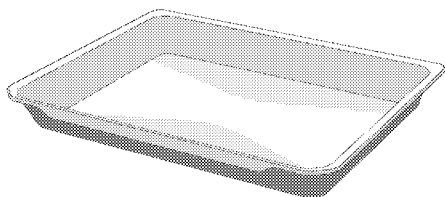
Produsul dumneavoastră este prevăzut cu diverse accesorii. În această secțiune, sunt disponibile descrierea accesoriilor și descrierea modului corect de utilizare. Accesoriile furnizate diferă în funcție de modelul produsului. Este posibil să nu fie disponibile toate accesoriile descrise în ghidul de utilizare pentru aparatul dumneavoastră.

NOTIFICARE : Tăvile aparatului pot fi deformată, prin efectul temperaturii. Acest lucru nu are niciun efect asupra funcționării. Deformarea dispare atunci când tava se răcește.



Tavă standard

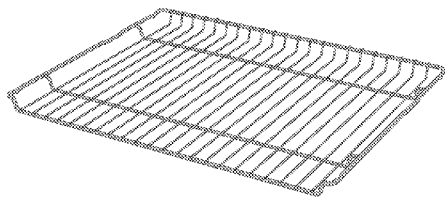
Se folosește pentru produse de patiserie, alimente congelate și prepararea alimentelor voluminoase.



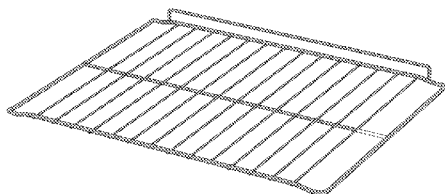
Tavă adâncă

Se folosește pentru produse de patiserie, prepararea alimentelor voluminoase, alimente suculente, sau pentru colectarea uleiurilor scurse de pe grătar.

Modele cu rafturi de sârmă:



Modele fără rafturi de sârmă:



Grătar de sârmă

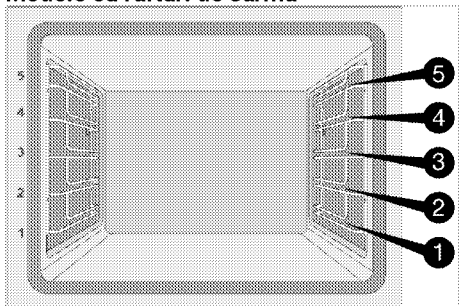
Se folosește pentru frigere sau amplasarea alimentelor care trebuie coapte, fripte sau înăbușite, pe raftul dorit.

Utilizarea accesoriilor produsului

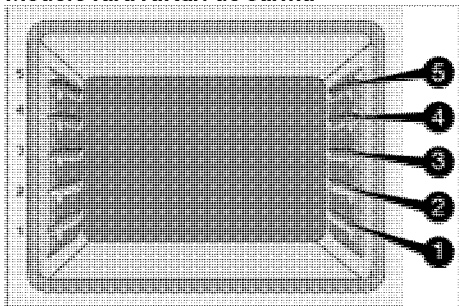
Rafturile de coacere

Există 5 niveluri de poziționare a rafturilor în zona de coacere. Puteți vedea, de asemenea, ordinea rafturilor cu ajutorul numerelor de pe cadrul frontal al cuptorului.

Modele cu rafturi de sârmă



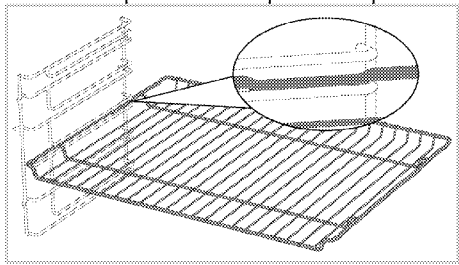
Modele fără rafturi de sârmă



Amplasarea grătarelor de sârmă pe rafturile de coacere

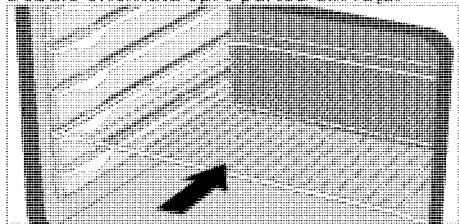
Modele cu rafturi de sârmă:

Este esențial să așezați în mod corespunzător grătarul de sârmă pe suporturile de sârmă laterale. Atunci când așezați grătarul de sârmă pe raftul dorit, secțiunea deschisă trebuie orientată spre partea din față. Pentru o coacere mai bună, grătarul de sârmă trebuie fixat pe raft cu ajutorul opritorului. Aceasta nu trebuie să depășească opritorul, pentru a nu intra în contact cu peretele din spate al cuptorului.



Modele fără rafturi de sârmă:

Este esențial să așezați în mod corespunzător grătarul de sârmă pe suporturile de sârmă laterale. Grătarul de sârmă are o singură direcție, atunci când îl așezați pe raft. Atunci când așezați grătarul de sârmă pe raftul dorit, secțiunea deschisă trebuie orientată spre partea din față.

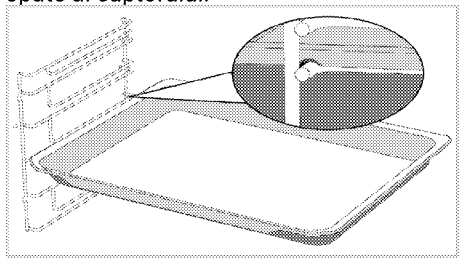


Așezarea tăvii pe rafturile de coacere

Modele cu rafturi de sârmă:

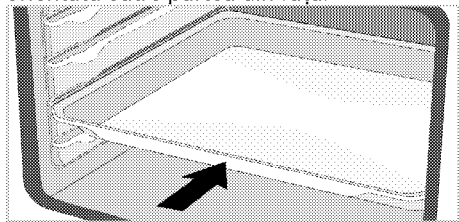
Este esențial să așezați în mod corespunzător tăvile pe rafturile laterale de sârmă.

Atunci când așezați tava pe raftul dorit, partea de prindere a acesteia trebuie orientată către partea din față. Pentru o coacere mai bună, tava trebuie fixată pe raft cu ajutorul opritorului. Aceasta nu trebuie să depășească opritorul, pentru a nu intra în contact cu peretele din spate al cuptorului.



Modele fără rafturi de sârmă:

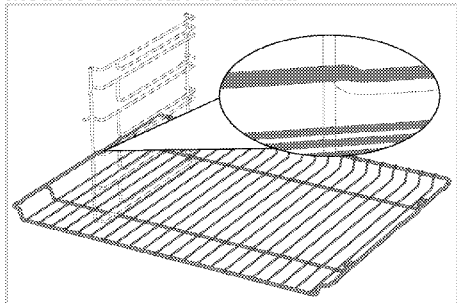
Este esențial să așezați în mod corespunzător tăvile pe rafturi. Tava are o singură direcție, atunci când o așezați pe raft. Atunci când așezați tava pe raftul dorit, partea de prindere a acesteia trebuie orientată către partea din față.



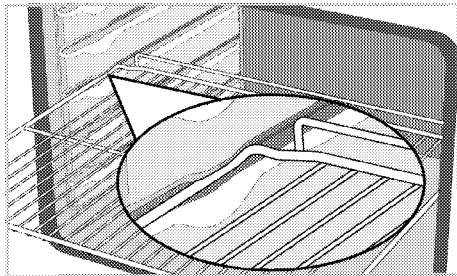
Funcția de oprire a grătarului de sârmă

Există o funcție de oprire care împiedică grătarul de sârmă să cadă de pe raft. Cu această funcție, puteți scoate mâncarea cu ușurință și în siguranță. Atunci când îndepărtați grătarul de sârmă, îl puteți trage în față, până când acesta ajunge la opritor. Trebuie să treceți peste opritor, pentru îndepărtarea completă.

Modele cu rafturi de sârmă

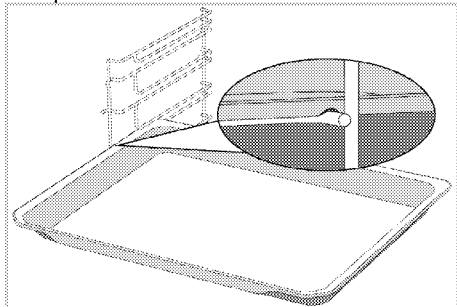


Modele fără rafturi de sârmă



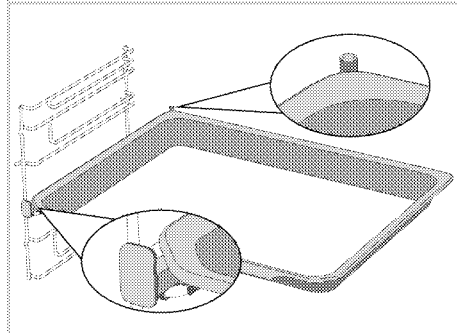
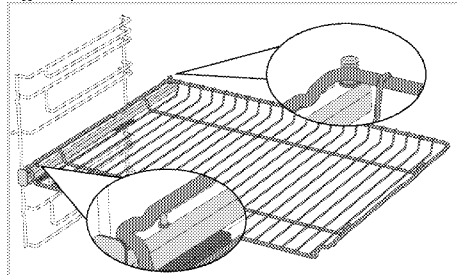
Funcția de oprire a tăvii pe grătarul de sârmă

Există o funcție de oprire care împiedică tava să cadă de pe raft. Atunci când îndepărtați tava, eliberați-o de pe blocarea din spate și trageți spre dumneavoastră, până când ajunge la opritor. Trebuie să treceți peste opritor, pentru îndepărtarea completă.



Amplasarea corectă a grătarului și a tăvii pe șinele telescopice

Datorită șinelor telescopice, tăvile sau grătarul de sârmă pot fi ușor instalate și îndepărtate. Atunci când folosiți tăvi și grătare de sârmă cu șină telescopică, trebuie să aveți grijă ca știfturile de pe față și spatele șinelor telescopice, să se sprijine de marginile grătarului și ale tăvii (ca în în figură).



Specificații tehnice

Specificații generale

Dimensiuni exterioare ale produsului (înălțime/lățime/adâncime)	595 mm/594 mm/567 mm
Dimensiuni de instalare cuptor (înălțime/lățime/adâncime)	590 sau 600 mm/560 mm/min. 550 mm
Tensiune/frecvență	220-240 V~; 50 Hz
Tip de cablu și secțiune transversală folosită/potrivită pentru utilizarea cu produsul	min. H05VV-FG 3 x 1,5 mm ²
Consum total de energie	3,3 kW
Tip cuptor	Cuptor multifuncțional

Noțiuni de bază: Informațiile privind eticheta energetică a cuptoarelor electrice sunt furnizate în conformitate cu standardul EN 60350-1/IEC 60350-1. Aceste valori sunt determinate în condiții de încărcare standard, cu funcții (dacă există) de element de încălzire inferior-superior sau încălzire asistată de ventilator.
Clasa de eficiență energetică este determinată în conformitate cu prioritizarea următoare, în funcție de existența sau nu a funcțiilor relevante ale produsului: 1-Încălzire ventilator eco, 2-Încălzire ventilator 3- Grătar inferior asistat de ventilator, 4-Încălzire superioară și inferioară.



Specificațiile tehnice pot fi modificate fără notificare prealabilă pentru a îmbunătăți calitatea produsului.



Imaginile din acest manual sunt schematic și este posibil să nu fie identice cu produsul dumneavoastră.



Valorile indicate pe etichetele produsului sau în documentația aferentă sunt obținute în condiții de laborator în conformitate cu standardele relevante. În funcție de condițiile operaționale și de mediu ale produsului, aceste valori pot varia.

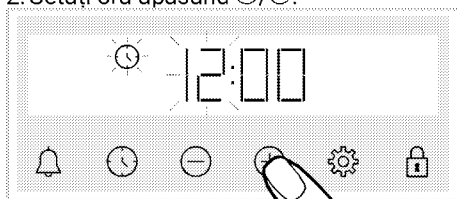
4 Prima utilizare

Înainte de a începe să utilizați produsul, vă recomandăm să realizați următoarele operațiuni, enumerate în secțiunile următoare.

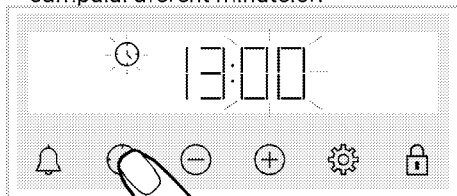
Prima setare

i Setati întotdeauna ora din zi înainte de a folosi cuptorul. Dacă nu o setați, nu puteți găti în unele modele de cuptor.

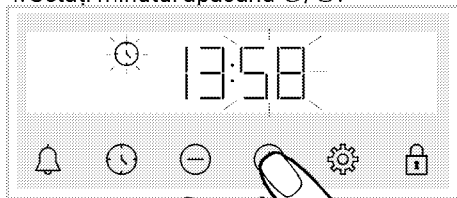
1. Atunci când cuptorul este pornit pentru prima dată, câmpul aferent orei, „12:00” și simbolul ☹ clipească pe afișaj.
2. Setati ora apăsând (+)/(-).



3. Apăsați tasta ☹ sau ⚙ pentru activarea câmpului aferent minutelor.



4. Setati minutul apăsând (+)/(-).



5. Apăsați tasta ☹ sau ⚙ pentru a confirma setarea.

» Ora este setată, iar simbolul ☹ dispare de pe ecran.

i Dacă ora nu este setată, „12:00” și simbolurile ☹ continuă să clipească, iar cuptorul nu pornește. Pentru ca aparatul să funcționeze, trebuie să confirmați momentul zilei setând ora, sau apăsând tasta ☹ atunci când aceasta este la „12:00”. Puteți modifica setarea orei mai târziu, așa cum este descris în secțiunea „Setări”.

i Setările orei curente sunt anulate, în cazul întreruperii alimentării electrice. Acestea trebuie relegate din nou.

Prima curățare

1. Îndepărtați toate materialele de ambalare.
2. Scoateți toate accesoriile din cuptor, furnizate împreună cu produsul.
3. Porniți produsul timp de 30 de minute, apoi opriți-l. Astfel, resturile și petele care pot fi rămase în cuptor în timpul coacerii sunt arse și curățate.
4. Atunci când folosiți produsul, selectați cea mai ridicată temperatură și funcția de operare pentru utilizarea tuturor elementelor de încălzire din aparatul dumneavoastră. A se vedea „Funcții de operare ale cuptorului”. Puteți afla modul de utilizare a cuptorului, în secțiunea următoare.
5. Așteptați răcirea cuptorului.
6. Ștergeți suprafețele produsului cu o cârpă umedă sau cu un burete și uscați cu o cârpă.

Înainte de utilizarea accesoriilor;

Curățați accesoriile pe care le scoateți din cuptor cu soluție de apă și detergent și cu un burete moale.

NOTIFICARE Suprafața poate fi deteriorată de unii detergenți sau materiale de curățare. Nu folosiți obiecte ascuțite, prafuri / creme de curățare sau detergenți agresivi.

NOTIFICARE Este posibil ca timp de câteva ore după prima pornire, cuptorul să emită fum și mirosuri. Acesta este un fenomen normal. Ventilați bine încăperea pentru a elimina fumul și mirosurile. Evitați inhalarea directă a fumului și a mirosului emis.

5 Utilizarea cuptorului

Informații generale despre utilizarea cuptorului

Ventilator de răcire (Este posibil să nu existe pentru produsul dumneavoastră)

Aparatul este prevăzut cu un ventilator de răcire. Ventilatorul de răcire este activat automat, atunci când este necesar și răcește atât partea din față a produsului, cât și mobilierul. Acesta este dezactivat automat, la terminarea procesului de răcire. Aerul cald iese pe la partea de sus a ușii cuptorului. Nu acoperiți aceste deschideri de ventilație cu nimic. În caz contrar, cuptorul se poate supraîncălzi.

Ventilatorul de răcire continuă să funcționeze în timpul funcționării cuptorului sau după oprirea cuptorului (aproximativ 20-30 minute). Dacă gătiți programând cronometrul cuptorului, la sfârșitul timpului de coacere, ventilatorul de răcire se dezactivează odată cu toate funcțiile. Durata de funcționare a ventilatorului de răcire nu poate fi determinată de utilizator. Acesta se activează și se oprește automat. Aceasta nu este o eroare.


Lumina cuptorului

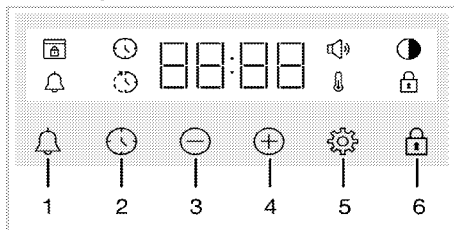
Becul cuptorului se aprinde, atunci când cuptorul începe coacerea. La unele modele, becul este aprins în timpul coacerii, iar la altele se stinge după un anumit timp.

Dacă doriți ca becul cuptorului să fie aprins permanent, selectați funcția de operare „Becul cuptorului” cu ajutorul butonului de selectare a funcției.

Funcționarea unității de control a cuptorului









Avertismente generale pentru unitatea de control a cuptorului

- i** Durata maximă a intervalului de preparare este de 5 de ore și 59 de minute.
Programul va fi anulat în cazul unei pene de curent. Va trebui să reprogramați cuptorul.
- i** În timp ce realizați ajustări, simbolurile relevante se aprind pe ecran. Așteptați puțin, pentru salvarea setărilor.
- i** Dacă s-a realizat orice setare de coacere, ora zilei nu poate fi ajustată.
- i** Dacă timpul de coacere este setat la începerea coacerii, timpul rămas este afișat pe ecran.
- i** În cazurile în care timpul de coacere sau timpul de încheiere a coacerii este setat, puteți anula automat apăsând lung tasta .



- 1 Tastă alarmă
- 2 Tastă de setare oră
- 3 Tastă de creștere valoare
- 4 Tastă de reducere valoare
- 5 Tastă setări
- 6 Tastă de blocare taste

Simboluri afișaj

-  : Simbol timp de coacere
-  : Simbol de încheiere timp de coacere*
-  : Simbol alarmă
-  : Simbol luminozitate
-  : Simbolul de blocare a tastelor
-  : Simbol temperatură
-  : Simbol volum
-  : Simbol de blocare ușă*

*Variază în funcție de modelul produsului.
Este posibil să nu fie disponibil pentru produsul dumneavoastră.

Pornirea cuptorului

Atunci când selectați o funcție de utilizare cu care doriți să realizați coacerea, folosiți

butonul de selectare a funcției și setați o anumită temperatură cu ajutorul butonului de temperatură, cuptorul începe să funcționeze.

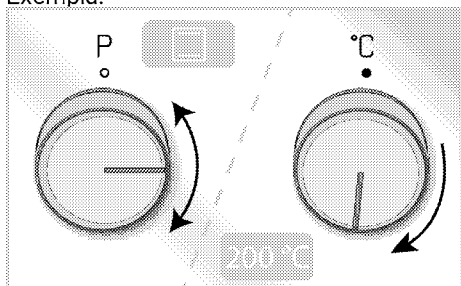
Oprirea cuptorului

Puteți opri cuptorul rotind butonul de selectare a funcției și butonul de temperatură pe poziția off (oprit) (sus).

Prepararea manuală cu selectarea temperaturii și a funcției de operare a cuptorului

Puteți coace realizând controlul manual (prin comanda dumneavoastră) fără setarea timpului de coacere, selectând temperatura și funcția de operare specifice alimentelor dumneavoastră.

Exemplu:

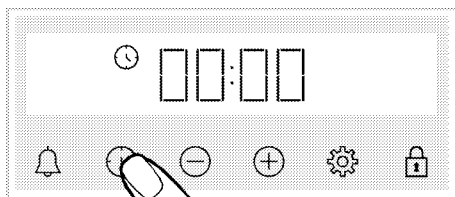


1. Selectați funcția de operare cu care doriți să realizați coacerea, folosind butonul de selectare a funcției.
2. Setati temperatura la care doriți să coaceți, folosind butonul de temperatură.
» Cuptorul începe să funcționeze imediat la funcția și temperatura selectate și pe ecran apare . Atunci când temperatura din cuptor atinge temperatura setată, simbolul dispăre. Cuptorul nu se oprește automat, deoarece prepararea manuală se face fără setarea timpului de coacere. Trebuie să controlați prepararea și să o dezactivați. În cazul în care coacerea s-a încheiat, opriți cuptorul rotind butonul de selecție a funcției Butoane și butonul de temperatură în poziția off (oprit) (sus).

Prepararea prin setarea timpului de coacere;

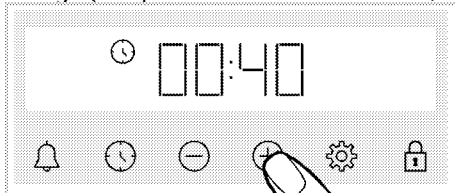
Puteți opri automat cuptorul la sfârșitul timpului de coacere, selectând funcția de temperatura și funcția de operare specifice alimentelor dumneavoastră, și setând timpul de coacere pe cronometru.

1. Selectați funcția de coacere.
2. Apăsati până când simbolul apare pe afișaj pentru timpul de coacere.



- i** După setarea funcției și temperaturii de operare, puteți seta timpul de coacere pentru 30 de minute, apăsând tasta direct pentru setarea rapidă a timpului de coacere și modificați ora cu tastele /.

3. Reațiați timpul de coacere cu tastele /.





- i** Timpul de coacere crește cu 1 minut în primele 15 minute, după 15 minute crește cu 5 minute.

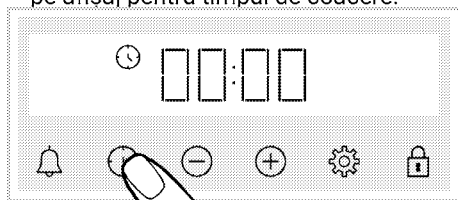
4. Introduceți mâncarea în cuptor și setați temperatura cu butonul de temperatură.
» Cuptorul începe să funcționeze imediat la funcția și temperatura selectate. Timpul de coacere setat începe contorizarea inversă și apare pe afișaj. Atunci când temperatura din cuptor atinge temperatura setată, simbolul dispăre.
5. După încheierea timpului de coacere setat, pe ecran apare mesajul „End” (Terminat) simbolul clipește, iar cronometrul emite semnale sonore.
6. Alarma sonoră este activă două minute. Apăsati orice tastă pentru dezactivarea alarmei sonore. Alarma sonoră se oprește, iar ora curentă apare pe ecran.




Pentru a seta ora de încheiere a coacerii la o oră ulterioară; (Variază în funcție de modelul produsului. Este posibil să nu fie disponibil pentru produsul dumneavoastră.)


Prin selectarea temperaturii și funcției de operare specifice rețetei dumneavoastră, puteți seta timpul de coacere și ora de încheiere a coacerii la un moment de timp ulterior, permițând pornirea și oprirea automată a cuptorului.

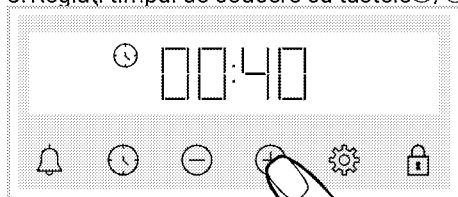
1. Selectați funcția de coacere.

2. Apăsați  până când simbolul  apare pe afișaj pentru timpul de coacere.






- i** După setarea funcției și temperaturii de operare, puteți seta timpul de coacere pentru 30 de minute, apăsând tasta  direct pentru setarea rapidă a timpului de coacere și modificați ora cu tastele / .

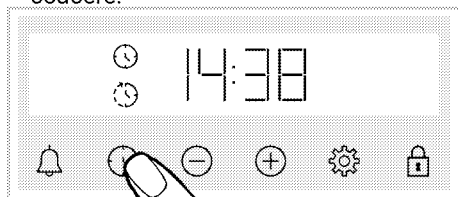
3. Reglați timpul de coacere cu tastele / .





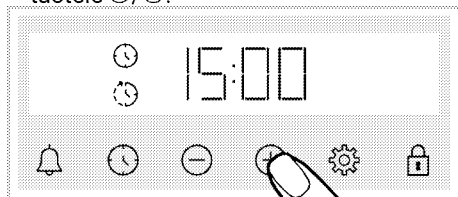
- i** Timpul de coacere crește cu 1 minut în primele 15 minute, după 15 minute crește cu 5 minute.





» După setarea timpului de coacere, simbolul  este afișat constant pe ecran.

4. Apăsați  până când simbolul  apare pe afișaj, pentru încheierea timpului de coacere.





5. Reglați timpul final de preparare cu tastele / .




» După setarea timpului de coacere, simbolul  și simbolul  cu simbolul  perioade de timp apar constant pe afișaj. De îndată ce începe coacerea, simbolul  dispare.

6. Introduceți mâncarea în cuptor și setați temperatura cu butonul de temperatură.

» **Ceasul cuptorului calculează automat timpul pentru începerea coacerii, scăzând timpul de coacere din timpul de încheiere a coacerii setat.** Atunci când sosește ora începerii coacerii, funcția selectată a cuptorului va fi activată, iar cuptorul va fi încălzit la temperatura setată. Timpul de coacere setat începe contorizarea inversă și  apare pe afișaj. Atunci când temperatura din cuptor atinge temperatura setată, simbolul  dispare.

7. După încheierea timpului de coacere setat, pe ecran apare mesajul „End”

(Terminat) simbolul  clipește, iar cronometrul emite semnale sonore



8. Alarma sonoră este activă două minute. Apăsați orice tastă pentru dezactivarea alarmei sonore. Alarma sonoră se oprește, iar ora curentă apare pe ecran.

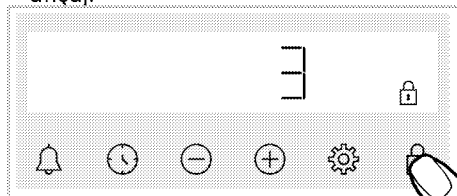
i Dacă se apasă orice tastă la sfârșitul avertizării sonore, cuptorul începe din nou să funcționeze. Pentru a preveni reluarea funcționării cuptorului la sfârșitul avertismentului, fixați butonul de temperatură și butonul de funcție la poziția „0” și opriți cuptorul.



Setări


Activarea blocării tastelor

Puteți împiedica intervențiile asupra unității de control, activând funcția de blocare a tastelor.

1. Apăsați  până când simbolul  apare pe afișaj.






» Simbolul  apare și numărătoarea inversă 3-2-1 începe pe afișaj. La încheierea numărătorii inverse, este activată blocarea tastelor. La apăsarea oricărei taste atunci când blocarea tastelor este setată, cronometrul emite un semnal sonor iar simbolul  clipește.

i Dacă eliberați tasta  înainte de încheierea numărătorii inverse, blocarea tastelor nu va fi activată.

i Tastele cronometrului nu pot fi utilizate atunci când funcția de blocare este activă. În cazul întreruperii alimentării, blocarea tastelor nu este anulată.

Dezactivarea blocării tastelor

1. Apăsați  până când simbolul  dispăre de pe afișaj.



» Simbolul  dispăre, iar blocarea tastelor este dezactivată pe afișaj.

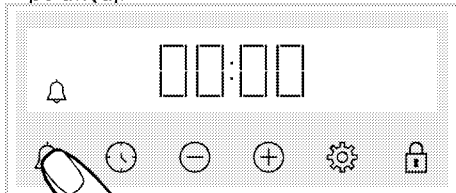
Setarea alarmei

Puteți utiliza, de asemenea, cronometrul aparatului pentru orice avertisment sau reamintire, în afară de coacere.

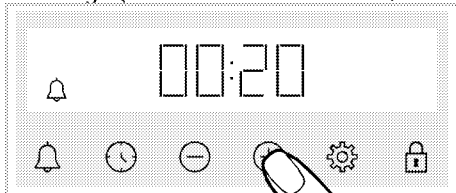
Ceasul cu alarmă nu are niciun efect asupra funcțiilor de operare a cuptorului. Se utilizează în scopul avertismentului. De exemplu, puteți utiliza ceasul cu alarmă atunci când doriți să întoarceți mâncarea în cuptor, la o anumită oră. Imediat ce timpul setat a expirat, ceasul emite o alarmă sonoră.


i Durata maximă a alarmei este de 23 ore și 59 de minute.


1. Apăsați  până când simbolul  apare pe afișaj.



2.  Reglați ora alarmei cu tastele .



» După setarea orei alarmei, simbolul  rămâne aprins iar ora alarmei începe numărătoarea inversă pe afișaj. Dacă ora alarmei și timpul de coacere sunt setate simultan, se va afișa cea cu durata cea mai scurtă.

3. După expirarea timpului de alarmă, simbolul  începe să clipească și emite un semnal sonor.





Dezactivarea alarmei

1. La sfârșitul perioadei de alarmă, alarma sonoră se emite timp de două minute.



Apăsați orice tastă, pentru dezactivarea alarmei sonore.

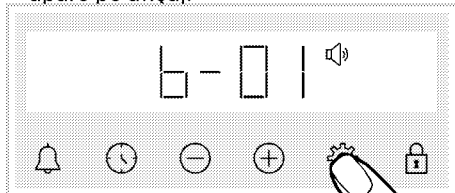
» Alarma sonoră se oprește, iar ora apare pe afișaj.



Dacă doriți să anulați alarma;

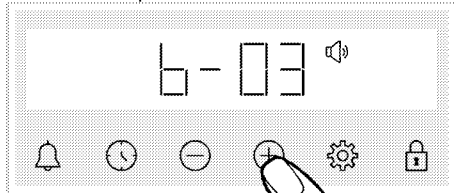
1. Apăsați  până când simbolul  apare pe afișaj, pentru a reseta ora alarmei. Apăsați tasta  până când apare „00:00”.
2.  puteți, de asemenea, să anulați alarma apăsând lung tasta.

Modificarea nivelului volumului

1. Apăsați tasta  până când simbolul  apare pe afișaj.





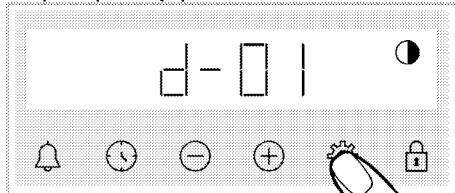
2. Setezi nivelul dorit cu tastele /. (b-01-b-02-b-03)





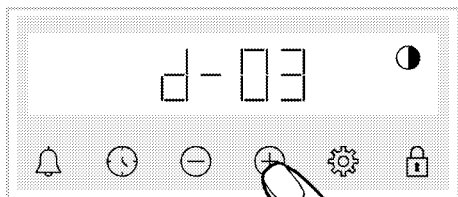
3. Apăsați tasta  pentru confirmare, sau setarea este activată la scurt timp, fără apăsarea vreunei taste.


Setarea luminozității afișajului

1. Apăsați tasta  până când simbolul  apare pe afișaj.







2. Setezi nivelul de luminozitate dorit cu tastele /. (d-01-d-02-d-03)

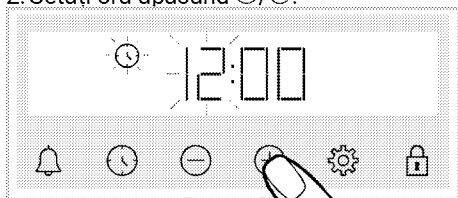




» Apăsați tasta  pentru confirmare, sau setarea este activată la scurt timp, fără apăsarea vreunei taste.

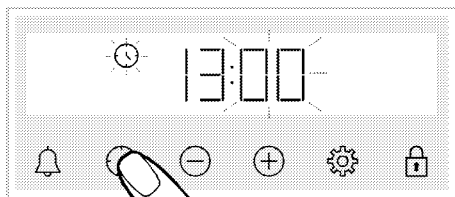
Modificarea orei



Pe cuptor, pentru a schimba ora setată anterior,

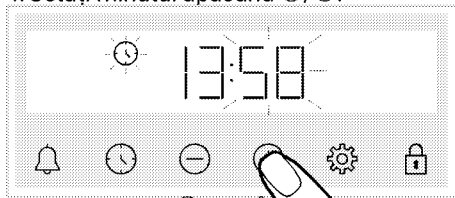
1. Apăsați  până când simbolul  apare pe afișaj.
2. Setati ora apăsând /.






3. Apăsați tasta  sau  pentru activarea câmpului aferent minutelor.



4. Setati minutul apăsând /.



5. Apăsați tasta  sau  pentru a confirma setarea.

» Ora este setată, iar simbolul  dispare de pe ecran.

6 Informații generale privind gătitul

Această secțiune descrie indicațiile privind prepararea și gătitul alimentelor.

În plus, puteți regăsi unele dintre alimentele testate de producători și setările cele mai adecvate pentru aceste alimente. Setările și accesoriile adecvate pentru aceste alimente sunt, de asemenea, indicate.

Avertismente generale privind coacerea în cuptor

- Dacă deschideți ușa cuptorului în timpul sau după încheierea coacerii, se poate degaja abur fierbinte. Aburul poate provoca arsuri ale mâinilor, feței și/sau ochilor. Atunci când deschideți ușa cuptorului, păstrați distanța.
- Aburul intens generat în timpul coacerii poate forma picături de condens pe interiorul și exteriorul cuptorului și pe părțile superioare ale mobilierului, datorită diferenței de temperatură. Acesta este un eveniment fizic normal.
- Temperatura de coacere și valorile de timp indicate pentru alimente pot varia în funcție de rețetă și cantitate. Din acest motiv, aceste valori sunt indicate sub formă de intervale.
- Îndepărtați întotdeauna accesoriile neutilizate din cuptor, înainte de începerea coacerii. Accesoriile rămase în cuptor pot împiedica prepararea alimentelor la valorile corecte.
- Pentru alimentele preparate conform rețetei proprii, puteți consulta ca referință rețetele similare indicate în tabelele de moduri de coacere.
- Folosirea accesoriilor furnizate vă asigură cele mai bune performanțe de coacere. Respectați întotdeauna avertismentele și informațiile furnizate de producător pentru vasele pe care urmează să le folosiți.
- Tăiați hârtia de copt pe care o veți folosi la gătit, la dimensiunile potrivite vasului de coacere. Dacă hârtia de copt iese din vas, există riscul de ardere și aceasta poate afecta calitatea alimentelor. Folosiți hârtia de copt în intervalul de temperatură specificat.
- Pentru o performanță bună de coacere, așezați mâncarea pe raftul corect recomandat. Nu schimbați poziția pe raft, în timpul coacerii.

Produse de patiserie și mâncare la cuptor Informații generale

- Vă recomandăm să folosiți accesoriile produsului, pentru o performanță bună a coacerii. Dacă doriți să folosiți un vas de bucătărie extern, alegeți vasele de culoare închisă, care nu lipesc și rezistă la temperatură înaltă.
 - Dacă se recomandă preîncălzirea în tabelul programelor de coacere, asigurați-vă că puneți mâncarea la cuptor după preîncălzire.
 - Dacă intenționați să gătiți folosind vase pe grătarul de sârmă, așezați vasul în mijlocul grătarului, nu lângă peretele din spate.
 - Toate ingredientele utilizate la prepararea produselor de patiserie trebuie să fie proaspete și la temperatura camerei.
 - Timpul de preparare a produselor poate varia, în funcție de cantitatea de alimente și mărimea vaselor de gătit.
 - Matrițele din metal, ceramică și sticlă extind timpul de gătit, iar suprafața inferioară a alimentelor de patiserie nu se rumenesc uniform.
 - Dacă utilizați hârtie de gătit în timpul gătitului, se poate observa o mică rumenire pe suprafața inferioară a alimentului. În acest caz, poate fi necesar să prelungiți timpul de gătit cu aproximativ 10 minute.
 - Valorile specificate în tabelele de coacere sunt determinate ca urmare a testelor efectuate în laboratoarele noastre. Valorile potrivite pentru dumneavoastră pot diferi de aceste valori.
 - Așezați vasul pe raftul corespunzător recomandat în tabelul programelor de coacere. Luați ca referință raftul de jos al cuptorului, ca fiind raftul 1.
- ### Indicații pentru coacerea prăjiturilor
- Dacă prăjitura este prea uscată, creșteți temperatura cu aproximativ 10 °C și reduceți timpul de coacere.
 - Dacă prăjitura este umedă, folosiți o cantitate mică de lichid, sau reduceți temperatura cu 10 °C.
 - Dacă partea de sus a prăjiturii este arsă, puneți pe raftul inferior, reduceți temperatura și creșteți timpul de coacere.
 - Dacă se coace bine în interior, dar exteriorul este lipicios, folosiți o cantitate

mai mică de lichid, reduceți temperatura și creșteți timpul de coacere.

Indicații pentru coacerea produselor de patiserie

- Dacă produsele de patiserie sunt prea uscate, creșteți temperatura cu aproximativ 10 °C și reduceți timpul de coacere. Umeziți foile de aluat cu un sos preparat din lapte, ulei, ou și amestec de iaurt.
- Dacă produsele de patiserie se coc lent, asigurați-vă că acestea nu sunt atât de groase încât să se reverse peste marginea vasului.

- Dacă aluatul este rumenit la suprafață, dar partea inferioară este necoaptă, asigurați-vă că sosul nu se acumulează în cantitate prea mare la partea de jos a vasului. Pentru o rumenire uniformă, încercați să întindeți sosul uniform între foile de aluat și compoziție.
- Coaceți în poziția și la temperatura adecvată, conform tabelului de preparare. Dacă partea de jos nu este încă suficient de rumenită, așezați pe un raft inferior, la următoarea preparare.

Tabel de gătit pentru produse de patiserie și mâncare la cuptor Sugestii pentru gătit cu o singură tavă

Aliment	Accesoriu de utilizare	Funcție utilizată	Poziție pe raft	Temperatură (°C)	Timp de coacere (min.) (aprox.)
Prăjituri în tavă	Tavă standard*	Încălzire superioară și inferioară	3	180	30 ... 40
Prăjituri în formă de copt	Formă de copt pe grătar de sârmă**	Încălzire ventilator	2	180	30 ... 40
	Tavă standard*	Încălzire superioară și inferioară	3	160	25 ... 35
Torturi mici	Tavă standard*	Încălzire ventilator	Modele cu rafturi de sârmă: 3 Modele fără rafturi de sârmă: 2	150	25 ... 35
	Formă rotundă pentru tort, diametru 26 cm, cu grătar de sârmă la partea de sus**	Încălzire superioară și inferioară		2	160
Prăjitură pandișpan	Formă rotundă pentru tort, diametru 26 cm, cu grătar de sârmă la partea de sus**	Încălzire ventilator	2	160	30 ... 40
	Tavă produse de patiserie*	Încălzire superioară și inferioară	3	170	25 ... 35
Prăjitură	Tavă produse de patiserie*	Încălzire ventilator	3	170	20 ... 30
	Tavă standard*	Încălzire superioară și inferioară	2	200	35 ... 45
Produse de patiserie	Tavă standard*	Încălzire ventilator	2	180	35 ... 45
	Tavă standard*	Încălzire superioară și inferioară	2	200	20 ... 30
Produse de patiserie cu cremă	Tavă standard*	Încălzire ventilator	3	180	20 ... 30
	Tavă standard*	Încălzire superioară și inferioară	3	200	30 ... 40
Pâine întreagă	Tavă standard*	Încălzire ventilator	3	200	30 ... 40

Aliment	Accesorii de utilizare	Funcție utilizată	Poziție pe raft	Temperatură (°C)	Țimp de coacere (min.) (aprox.)
Lasagna	Formă de sticlă/metalic dreptunghiulară pe grătar de sârmă**	Încălzire superioară și inferioară	2 sau 3	200	30 ... 40
Plăcintă cu mere	Formă metalică neagră, diametru 20 cm, pe grătar de sârmă**	Încălzire superioară și inferioară	2	180	50 ... 70
	Formă metalică neagră, diametru 20 cm, pe grătar de sârmă**	Încălzire ventilator	2	170	50 ... 70
Pizza	Tavă standard*	Încălzire superioară și inferioară	2	200 ... 220	10 ... 20
	Tavă standard*	Funcție Pizza	3	250	8 ... 15

Pentru toate rețetele, se recomandă preîncălzirea.

* Este posibil ca aceste accesorii să nu fie incluse în produsul dumneavoastră.

** Aceste accesorii nu sunt incluse în produsul dumneavoastră. Acestea sunt accesorii disponibile comercial.

Sugestii pentru gătit cu două tăvi

Aliment	Accesorii de utilizare	Funcție utilizată	Poziție pe raft	Temperatură (°C)	Țimp de coacere (min.) (aprox.)
Torturi mici	2 -Tavă standard* 4 -Tavă produse de patiserie*	Încălzire ventilator	2 - 4	Modelele cu rafturi de sârmă: 150 Modele fără rafturi de sârmă: 140	Modelele cu rafturi de sârmă: 25 ... 40 Modele fără rafturi de sârmă: 30 ... 45
Prăjitură	2 -Tavă standard* 4 -Tavă produse de patiserie*	Încălzire ventilator	2 - 4	170	25 ... 35
Produse de patiserie	1 -Tavă standard* 4 -Tavă produse de patiserie*	Încălzire ventilator	1 - 4	180	35 ... 45
Produse de patiserie cu cremă	2 -Tavă standard* 4 -Tavă produse de patiserie*	Încălzire ventilator	2 - 4	180	20 ... 30

Pentru toate rețetele, se recomandă preîncălzirea.

* Este posibil ca aceste accesorii să nu fie incluse în produsul dumneavoastră.

** Aceste accesorii nu sunt incluse în produsul dumneavoastră. Acestea sunt accesorii disponibile comercial.

Tablet de gătit pentru Încălzire ventilator eco - funcție de operare

- Nu modificați temperatura de preparare după ce începe să se gătească Încălzire ventilator eco - funcție de operare.
- Nu deschideți ușa atunci când coaceți în Încălzire ventilator eco - funcție de operare. Dacă ușa nu este deschisă, temperatura interioară este optimizată pentru a economisi energie și poate diferi de afișaj.
- Nu preîncălziți în modul Încălzire ventilator eco.

Sugestii pentru gătit cu o singură tavă

Aliment	Accesorii de utilizare	Poziție pe raft	Temperatură (°C)	Țimp de coacere (min.) (aprox.)
Torturi mici	Tavă standard*	3	160	25 ... 35
Prăjitură	Tavă standard*	3	180	25 ... 35
Produse de patiserie	Tavă standard*	3	200	45 ... 55

Aliment	Accesorii de utilizare	Poziția pe raft	Temperatură (°C)	Temp de coacere (min.) (aprox.)
Produse de patiserie cu cremă	Tavă standard*	3	200	35 ... 45

* Este posibil ca aceste accesorii să nu fie incluse în produsul dumneavoastră.

Carne, pește și pui

Punctele cheie ale prăjirii

- Condimentarea cu suc de lămâie și piper înainte de prepararea puiului, curcanului și bucăților mari de carne, crește performanța de preparare.
- Sunt necesare între 15 și 30 de minute în plus, pentru a găti carnea cu os, decât pentru frigerea cărnii tăiată file.
- Luați în calcul aproximativ 4-5 minute de timp de gătire per centimetru din grosimea cărnii.

- După expirarea timpului de preparare, lăsați carnea în cuptor timp de circa 10 minute. Sucul cărnii este mai bine distribuit în timpul frigerei și nu se scurge, atunci când carnea este tăiată.
- Peștele trebuie așezat pe un raft central sau inferior, într-un vas rezistent la temperatură înaltă.
- Gatiti alimentele recomandate in masa de gatit cu o singura tava.

Tabel de gătit pentru carne, pește și pasăre

Aliment	Accesorii de utilizare	Funcție utilizată	Poziție pe raft	Temperatură (°C)	Temp de coacere (min.) (aprox.)
Friptură (bucată întreagă) / Carne de fript (1 kg)	Tavă standard*	Încălzire superioară și inferioară	3	15 min. 250/max, apoi 180 ... 190	60 ... 80
Pulpă de miel (1.5 - 2.0 kg)	Tavă standard*	Încălzire superioară și inferioară	3	15 min. 250/max, apoi 170	110 ... 120
Pui fript (1.8-2 kg)	Grătar de sârmă* Așezați o tavă pe un raft inferior	Încălzire superioară și inferioară	2	15 min. 250/max, apoi 190	60 ... 80
	Grătar de sârmă* Așezați o tavă pe un raft inferior	Încălzire ventilator	2	200 ... 220	60 ... 80
	Grătar de sârmă* Așezați o tavă pe un raft inferior	Funcție „3D”	2	15 min. 250/max, apoi 190	60 ... 80
Turcia (5.5 kg)	Tavă standard*	Încălzire superioară și inferioară	1	25 min. 250/max, apoi 180 ... 190	150 ... 210
	Tavă standard*	Funcție „3D”	1	25 min. 250/max, apoi 180 ... 190	150 ... 210
Pește	Grătar de sârmă* Așezați o tavă pe un raft inferior	Încălzire superioară și inferioară	3	200	20 ... 30
	Grătar de sârmă* Așezați o tavă pe un raft inferior	Funcție „3D”	3	200	20 ... 30

Pentru toate rețetele, se recomandă preîncălzirea.

* Este posibil ca aceste accesorii să nu fie incluse în produsul dumneavoastră.

** Aceste accesorii nu sunt incluse în produsul dumneavoastră. Acestea sunt accesorii disponibile comercial.

Grăitoare

Carnea roșie, peștele și puiul se rumenesc rapid atunci când sunt puse pe grătar, capătă o crustă frumoasă și nu se usucă. Carnea file, frigăruile, cărnații precum și

legumele succulente (roșii, ceapă etc.) se pretează în mod deosebit pentru frigerea pe grătar.

Avertismente generale

- Alimentele inadecvate pentru prepararea pe grătar prezintă pericol de incendiu. Puneți pe grătar doar alimente adecvate pentru frigerea la foc puternic, pe grătar. De asemenea, nu așezați mâncarea prea departe, respectiv în partea din spate a grătarului. Aceasta este cea mai fierbinte zonă, iar alimentele cu un conținut mare de grăsime se pot aprinde.
- Închideți ușa cuptorului în timpul utilizării grătarului. Nu folosiți grătarul cu ușa deschisă. Suprafețele fierbinți pot provoca arsuri!**

Indicații esențiale pentru prepararea pe grătar

- Puneți pe grătar alimente de grosime și greutate pe cât posibil similare.

- Așezați alimentele pe care doriți să le preparați pe grătarul de sârmă sau în tava grătarului, așezându-le astfel încât să nu depășească dimensiunile elementului de încălzire.
- În funcție de grosimea alimentelor de pe grătar, timpii de preparare indicați în tabel pot varia.
- Așezați grătarul de sârmă sau tava grătarului la nivelul dorit, în cuptor. Dacă frigeți pe grătar, introduceți tava cuptorului pe raftul inferior, pentru a colecta grăsimea scursă. Tava cuptorului pe care urmează să o introduceți trebuie să fie dimensionată astfel încât să acopere întreaga zonă a grătarului. Este posibil ca această tavă să nu fie inclusă cu produsul. Pentru o curățare mai ușoară, turnați apă în tava cuptorului.

Tabel de preparare la grătar

Aliment	Accesoriu de utilizare	Poziție pe raft	Temperatură (°C)	Timp de coacere (min.) (aprox.)
Pește	Grătar de sârmă	4 - 5	250	20 ... 25
Bucăți de pui	Grătar de sârmă	4 - 5	250	25 ... 35
Chiftele (vită) - 12 bucăți	Grătar de sârmă	4	250	20 ... 30
Cotlet de miel	Grătar de sârmă	4 - 5	250	20 ... 25
Friptură - (feliată)	Grătar de sârmă	4 - 5	250	25 ... 30
Cotlet de vițel	Grătar de sârmă	4 - 5	250	25 ... 30
Legume gratinate	Grătar de sârmă	4 - 5	220	20 ... 30
Pâine toast	Grătar de sârmă	4	250	1 ... 4

Se recomandă preîncălzirea timp de 5 minute, pentru toate alimentele coapte/fripte pe grătar. Întoarceți mâncarea pe grătar, după scurgerea a 1/2 din timpul total de preparare.

Rețete de test

- Alimentele din acest tabel de preparare sunt pregătite conform standardului EN

60350-1, pentru a facilita testarea produsului pentru institutele de control.

Tabel de gătit pentru alimentele de încercare

Sugestii pentru gătit cu o singură tavă

Aliment	Accesoriu de utilizare	Funcție utilizată	Poziție pe raft	Temperatură (°C)	Timp de coacere (min.) (aprox.)
Fursecuri (dulci)	Tavă standard*	Încălzire superioară și inferioară	3	140	20 ... 30
	Tavă standard*	Încălzire ventilator	Modele cu rafturi de sârmă: 3 Modele fără rafturi de sârmă: 2	140	15 ... 25
Torturi mici	Tavă standard*	Încălzire superioară și inferioară	3	160	25 ... 35

Aliment	Accesorii de utilizare	Funcție utilizată	Poziție pe raft	Temperatură (°C)	Țimp de coacere (min.) (aprox.)
---------	------------------------	-------------------	-----------------	------------------	---------------------------------

	Tavă standard*	Încălzire ventilator	Modele cu rafturi de sârmă: 3 Modele fără rafturi de sârmă: 2	150	25 ... 35
Prăjitură pandișpan	Formă rotundă pentru tort, diametru 26 cm, cu grătar de sârmă la partea de sus**	Încălzire superioară și inferioară	2	160	30 ... 40
	Formă rotundă pentru tort, diametru 26 cm, cu grătar de sârmă la partea de sus**	Încălzire ventilator	2	160	30 ... 40
Plăcintă cu mere	Formă metalică neagră, diametru 20 cm, pe grătar de sârmă**	Încălzire superioară și inferioară	2	180	50 ... 70
	Formă metalică neagră, diametru 20 cm, pe grătar de sârmă**	Încălzire ventilator	2	170	50 ... 70

Pentru toate rețetele, se recomandă preîncălzirea.

* Este posibil ca aceste accesorii să nu fie incluse în produsul dumneavoastră.

** Aceste accesorii nu sunt incluse în produsul dumneavoastră. Acestea sunt accesorii disponibile comercial.

Sugestii pentru gătit cu două tăvi

Aliment	Accesorii de utilizare	Funcție utilizată	Poziție pe raft	Temperatură (°C)	Țimp de coacere (min.) (aprox.)
Fursecuri (dulci)	2-Tavă standard* 4-Tavă produse de patiserie*	Încălzire ventilator	2 - 4	140	15 ... 25
Torturi mici	2-Tavă standard* 4-Tavă produse de patiserie*	Încălzire ventilator	2 - 4	Modele cu rafturi de sârmă: 150 Modele fără rafturi de sârmă: 140	Modele cu rafturi de sârmă: 25 ... 40 Modele fără rafturi de sârmă: 30 ... 45

Pentru toate rețetele, se recomandă preîncălzirea.

* Este posibil ca aceste accesorii să nu fie incluse în produsul dumneavoastră.

** Aceste accesorii nu sunt incluse în produsul dumneavoastră. Acestea sunt accesorii disponibile comercial.

Grăitoare

Aliment	Accesorii de utilizare	Poziție pe raft	Temperatură (°C)	Țimp de coacere (min.) (aprox.)
Pâine toast	Grătar de sârmă	4	250	1 ... 4
Chiftele (vită) - 12 bucăți	Grătar de sârmă	4	250	20 ... 30

Întoarceți mâncarea pe grătar, după scurgerea a 1/2 din timpul total de preparare.

Se recomandă preîncălzirea timp de 5 minute, pentru toate alimentele coapte/fripte pe grătar.

7 Întreținere și curățare

Informații generale privind curățarea

⚠️ Avertismente generale

- Așteptați ca aparatul să se răcească, înainte de a-l curăța. Suprafețele fierbinți pot provoca arsuri!
- Nu aplicați detergenți direct pe suprafețele fierbinți. Acest lucru poate provoca pete permanente.
- Curățați și uscați temeinic aparatul după fiecare utilizare. Astfel, resturile alimentare sunt curățate cu ușurință și este prevenită arderea acestora, atunci când produsul este utilizat din nou, mai târziu. Astfel, veți prelungi durata de viață a aparatului, iar problemele care pot apărea frecvent sunt reduse.
- Nu folosiți aparate de curățare cu aburi, pentru curățare.
- Unii detergenți sau agenți de curățare pot deteriora suprafața. Nu folosiți detergenți abrazivi, pulberi de curățat, creme de curățare, produse pentru îndepărtarea calcarului sau obiecte ascuțite în timpul curățării.
- Nu este nevoie de un agent special de curățare pentru curățarea produsului după fiecare utilizare. Curățați aparatul cu detergent de vase, apă caldă și o cârpă moale sau un burete și uscați-l cu o cârpă uscată din microfibră.
- Asigurați-vă că ștergeți complet lichidul rămas după curățare și curățați imediat orice stropi rămași în urma preparării alimentelor.
- Nu spălați niciun component al produsului în mașina de spălat vase.

Suprafețe de inox și oțel inoxidabil

- Nu folosiți agenți de curățare care conțin acid sau clor, pentru curățarea suprafețelor și mânerelor de inox sau oțel inoxidabil.
- Suprafața de inox sau oțel inoxidabil își poate schimba culoarea în timp. Acest lucru este normal. Curățați suprafața inox sau oțel inoxidabil cu un detergent potrivit după fiecare folosire.
- Curățați cu o cârpă moale cu soluție de detergent lichid (care nu zgârie) potrivit pentru suprafețele de oțel inoxidabil, având grijă să ștergeți într-o singură direcție.

- Îndepărtați urmele de calcar, ulei, amidon, lapte și proteine de pe suprafețe de oțel inoxidabil sau de sticlă imediat, fără întârziere. Petele se pot oxida în timp.

Suprafețe emailate

- După fiecare utilizare, curățați suprafețele emailate cu detergent de vase, apă caldă și o cârpă moale sau burete, și uscați cu o cârpă uscată.
- Dacă aparatul dumneavoastră are o funcție de curățare ușoară cu abur, puteți realiza curățarea ușoară cu abur în cazul murdăriei ușoare, nepersistente. (Consultați secțiunea „Curățarea ușoară cu abur”)
- Pentru pete persistente se poate utiliza produsul de curățare pentru cuptor și grătar, recomandat pe site-ul web al mărcii produsului dvs., dar și bureții de sârmă fără zgâriere. Nu folosiți un produs extern de curățat cuptorul.
- Cuptorul trebuie să se răcească, pentru curățarea zonei de preparare. Curățarea suprafețelor fierbinți va crea atât pericol de incendiu, cât și deteriorarea suprafeței emailate.

Suprafețe catalitice

- Pereții laterali din zona de preparare nu pot fi acoperiți decât cu vopsea de email sau strat catalitic. Acest aspect variază în funcție de model.
- Pereții catalitici au o suprafață mată și poroasă ușoară. Pereții catalitici ai cuptorului nu trebuie curățați.
- Suprafețele catalitice absorb ulei datorită structurii poroase și încep să strălucească atunci când suprafața este saturată cu ulei, în acest caz se recomandă înlocuirea pieselor.

Suprafețe de sticlă

- Atunci când curățați suprafețe de sticlă, nu utilizați instrumente metalice dure și materiale de curățare abrazive. Acestea pot deteriora suprafața sticlei.
- Curățați aparatul cu detergent de vase, apă caldă și o cârpă moale din microfibră, potrivită pentru suprafețele de sticlă și uscați-l apoi cu o cârpă uscată din microfibră.
- Dacă rămân urme de detergent după curățare, ștergeți cu apă rece și uscați cu o cârpă uscată din microfibră. Resturile

de detergent rămase pot deteriora suprafața sticlei, ulterior.

- În nicio situație, resturile uscate de pe suprafața sticlei nu trebuie curățate cu cuțite cu lama zimțată, burete de sârmă sau instrumente ascuțite similare.
- Puteți îndepărta petele de calcar (pete galbene) de pe suprafața sticlei cu agentul de detartrare disponibil în comerț, cu un agent de detartrare cum ar fi oțetul sau suc de lămâie.
- Dacă suprafața este foarte murdară, aplicați agentul de curățare pe pată cu un burete și așteptați până când acesta funcționează corect. Apoi, curățați suprafața de sticlă cu o cârpă umedă.
- Decolorările și petele de pe suprafața sticlei sunt normale și nu reprezintă defecte.

Piese de plastic și suprafețe vopsite

- Curățați părțile de plastic și suprafețele pictate cu detergent de vase, apă caldă și o cârpă moale sau un burete și uscați cu o cârpă uscată.
- Nu utilizați instrumente metalice ascuțite și agenți de curățare abrazivi. Suprafețele pot suferi deteriorări.
- Asigurați-vă că îmbinările componentelor aparatului nu rămân umede sau cu urme de detergent. În caz contrar, acestea pot fi afectate de ruginire.

Curățarea accesoriilor

Dacă nu se specifică altfel în manualul de utilizare, nu curățați accesoriile produsului în mașina de spălat vase.

Curățarea panoului de comandă

- Atunci când curățați panourile de comandă și butoanele, ștergeți panoul și butoanele cu o cârpă moale, umedă și uscați cu o cârpă uscată. Nu îndepărtați butoanele și garniturile de dedesubt pentru a curăța panoul de comandă. Panoul de comandă și butoanele pot fi deteriorate.
- În timpul curățării panourilor de inox cu butoanele de control, nu utilizați agenți de curățare pentru inox în jurul butoanelor. Indicatorii din jurul butoanelor se pot șterge.
- Curățați panourile de control tactile cu o cârpă moale umedă și uscați cu o cârpă uscată. Dacă produsul dumneavoastră este prevăzut cu o caracteristică de blocare a tastelor, setați blocarea tastelor

înainte de curățarea panoului de control. În caz contrar, se pot produce detectări incorecte la nivelul tastelor.

Curățarea interiorului cuptorului (zona de preparare)

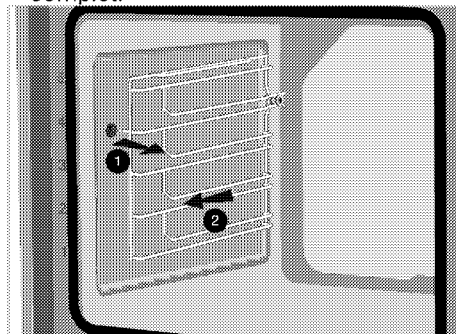
Urmați instrucțiunile de curățare descrise în secțiunea „Informații generale despre curățare” în funcție de tipurile suprafețelor din interiorul cuptorului.

Curățarea pereților laterali ai cuptorului

Pereții laterali din zona de preparare nu pot fi acoperiți decât cu vopsea de email sau strat catalitic. Acest aspect variază în funcție de model. Dacă există un perete catalitic, consultați secțiunea „Pereții catalitici” pentru informații. Dacă aparatul dumneavoastră reprezintă un model cu rafturi de sârmă, scoateți rafturile înainte de a curăța pereții laterali. Apoi, realizați curățarea așa cum este descris în secțiunea „Informații generale despre curățare” în funcție de tipul suprafeței peretelui lateral.

Pentru a scoate rafturile laterale de sârmă:

1. Scoateți partea din față a raftului de sârmă, trăgându-l către peretele lateral din partea opusă.
2. Trageți raftul de sârmă spre dumneavoastră, pentru a-l îndepărta complet.



3. Pentru reasamblarea rafturilor, procedurile aplicate la îndepărtarea acestora trebuie repetate în ordinea inversă a etapelor.

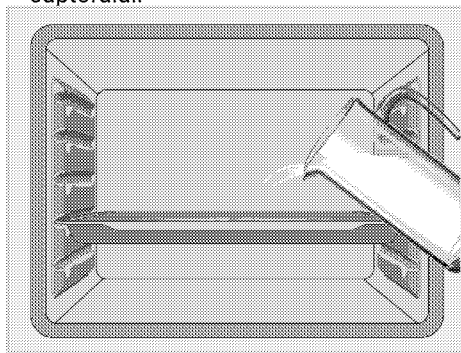
Curățarea cu abur

Variază în funcție de modelul produsului. Este posibil să nu fie disponibil pentru produsul dumneavoastră.

Această funcție asigură o curățare ușoară, deoarece murdăria (care nu a fost lăsată

prea mult timp) este înmuiată de aburul degajat în interiorul cuptorului și picăturile de apă condensate pe suprafețele interioare ale cuptorului.

1. Îndepărtați toate accesoriile din interiorul cuptorului.
2. Turnați 500 ml de apă în tava cuptorului și așezați tava pe al doilea raft al cuptorului.



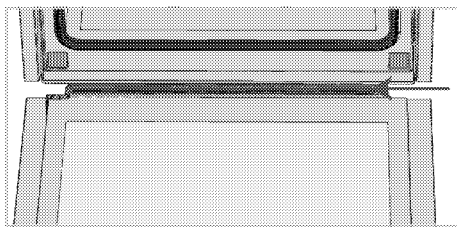
3. Setezi cuptorul la modul „easy steam cleaning” și lăsați să funcționeze la 100°C timp de 15 de minute.

Deschideți ușa imediat și ștergeți suprafața interioară a cuptorului cu o cârpă sau cu un burete umed. La deschiderea ușii, se va degaja abur. Apare pericolul de arsură.

Deschideți cu atenție ușa cuptorului. Folosiți apă caldă cu detergent lichid, o cârpă moale sau un burete pentru a curăța murdăria persistentă, apoi ștergeți cu o cârpă uscată.

i În timpul modului de curățare ușoară cu abur, apa care se află în piscină la baza cuptorului pentru a înmuia reziduurile / murdăria ușor formate din cavitatea cuptorului se va evapora și se va condensa în cavitatea cuptorului și în sticla interioară a ușii cuptorului, prin urmare, apa poate picura când ușa cuptorului este deschisă. Ștergeți condensul imediat ce ușa cuptorului este deschisă.

Variază în funcție de modelul produsului. Este posibil să nu fie disponibil pentru produsul dumneavoastră. După condensarea în cuptor, este posibil să existe apă sau umezeală în canalul concavității de dedesubtul cuptorului. După utilizare curățați acest canal cu o lavetă umedă și uscați-l.



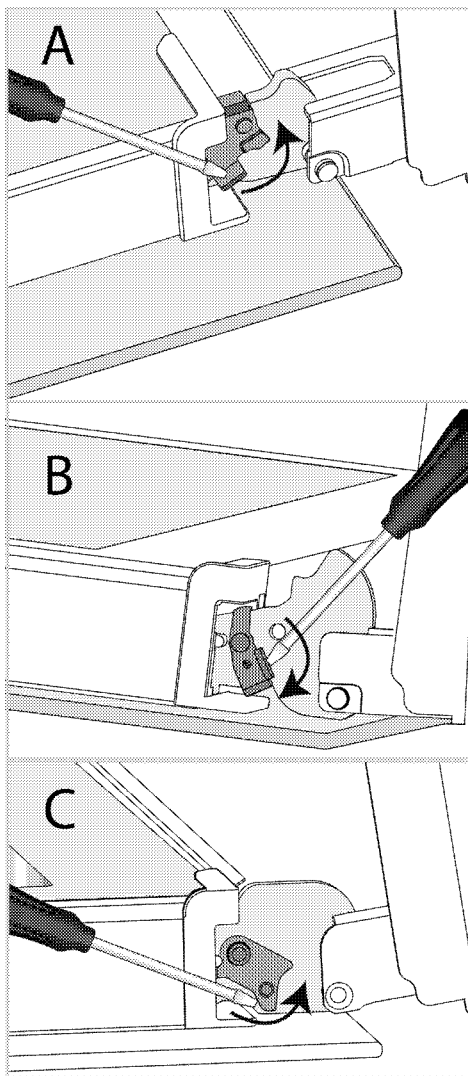
Curățarea ușii cuptorului

i Nu folosiți produse de curățare abrazive dure, instrumente metalice ascuțite, burete de sârmă sau înălbitor, pentru a curăța ușa și geamul cuptorului.

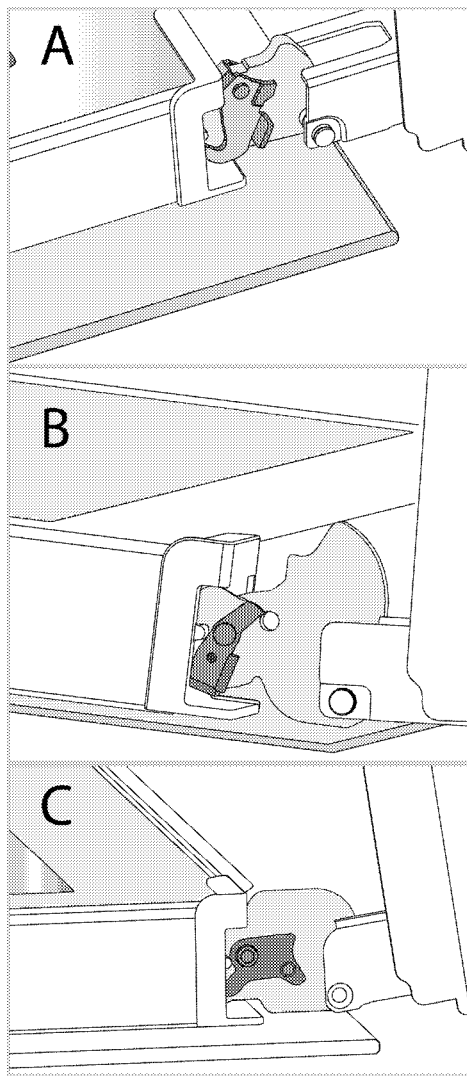
Puteți îndepărta ușa cuptorului și geamurile ușii, pentru a le curăța. Modul îndepărtării ușilor și geamurilor este explicat în secțiunile „Îndepărtarea ușii cuptorului” și „Îndepărtarea geamului interior al ușii”. După scoaterea geamurilor interioare ale ușii, curățați-le cu detergent de vase, apă caldă și o cârpă moale sau burete, și uscați cu o cârpă uscată. Ștergeți sticla cu oțet și apoi clătiți-o împotriva reziduurilor de calcar care pot apărea pe sticla cuptorului.

Îndepărtarea ușii cuptorului

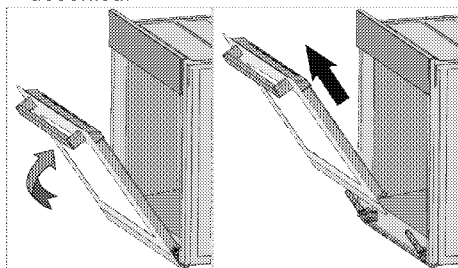
1. Deschideți ușa cuptorului.
2. Deschideți clemele din soclul balamalei ușii din față, la dreapta și la stânga, apăsând în jos, așa cum se arată în figură. Tipul balamalei (A), (B), (C) variază în funcție de modelul produsului. Figurile de mai jos arată cum să deschideți toate tipurile de articulații.
(A) balama de tip este disponibilă în tipurile de uși normale.
(B) balama de tip este disponibilă în tipurile de uși cu închidere ușoară.
(C) balama de tip (C) este disponibilă în tipurile de ușilor de deschidere / închidere ușoare.



Închidere balama - poziție închisă

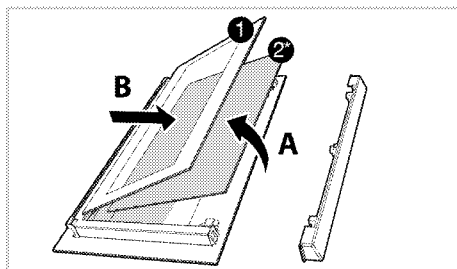


Închidere balama - poziție deschisă
3. Poziționați ușa cuptorului în poziție semi-deschisă.



4. Trageți ușa detașată în sus, pentru a o elibera din balamalele din partea dreaptă și stângă și îndepărtați-o.

i Pentru reatașarea ușii, procedurile aplicate la îndepărtarea acesteia trebuie aplicate în ordinea inversă a etapelor. Atunci când instalați ușa, asigurați-vă că închideți clemele de pe locul balamalei.

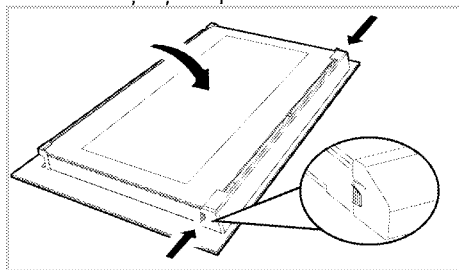


- 1 Panou de sticlă la interfața cu interiorul
- 2* Panou de sticlă interior (Este posibil să nu existe pentru produsul dumneavoastră)
4. Dacă produsul dumneavoastră are geam interior (2), repetați procesul pentru detașarea acestuia (2).
5. Primul pas al reasamblării ușii este reasamblarea geamului interior (2). Așezați marginea teșită a geamului pe marginea teșită a fantei de plastic. (Dacă aparatul este prevăzut cu geam interior). Geamul interior (2) trebuie atașat la fanta de plastic cea mai apropiată de geamul cel mai din interior (1).
6. În timp ce reasamblați geamul de la interior (1), orientați partea imprimată a geamului către geamul dinspre interior. Este crucială așezarea colțurilor inferioare ale geamului cel mai din interior (1) în fantele de plastic de la partea inferioară.
7. Apăsați componenta de plastic în direcția cadrului, până când se aude un „clic”.

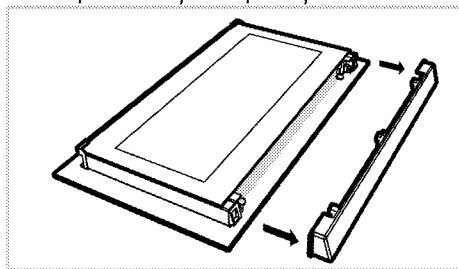
Îndepărtarea geamului interior al ușii cuptorului

Geamul interior al ușii din față a aparatului poate fi îndepărtat pentru curățare.

1. Deschideți ușa cuptorului.



2. Trageți către dumneavoastră componenta de plastic, atașată pe secțiunea superioară a ușii din față, apăsând simultan pe punctele de presiune de pe ambele părți ale componentei și îndepărtați-o.



3. Așa cum se arată în figură, ridicați cu grijă geamul de la partea interioară (1) în direcția „A” apoi scoateți trăgând în direcția „B”.

Curățarea lămpii cuptorului

În cazul în care ușa de sticlă a lămpii cuptorului din zona de preparare se murdărește; curățați cu detergent de vase, apă caldă și o cârpă moale sau un burete și uscați cu o cârpă uscată. În cazul defectării lămpii cuptorului, o puteți înlocui respectând instrucțiunile din secțiunile următoare.

Înlocuirea lămpii cuptorului

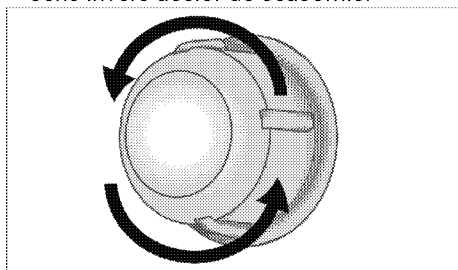
⚠ Avertismente generale

- Pentru a evita riscul de electrocutare înainte de înlocuirea lămpii cuptorului, deconectați conectorul electric și așteptați răcirea cuptorului. Suprafețele fierbinți pot provoca arsuri!

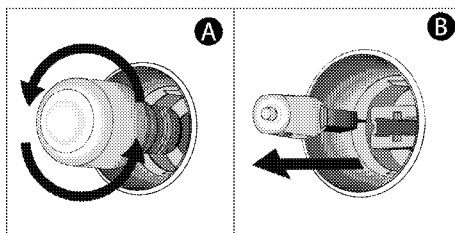
- În acest cuptor se folosește o lampă incandescentă cu o putere mai mică de 40 W, o înălțime mai mică de 60 mm, un diametru mai mic de 30 mm sau o lampă cu halogen cu priză tip G9, o putere mai mică de 60 W. Lămpile sunt potrivite pentru funcționarea la temperaturi peste 300 ° C. Lămpile pentru cuptor pot fi obținute de la agenții de service autorizați sau de la un tehnician cu licență.
- Poziția lămpii poate să difere de cea indicată în figură.
- Lampa folosită pentru acest aparat nu este adecvată pentru iluminatul încăperilor locuinței. Scopul acestei lămpi este să permită utilizatorului să supravegheze alimentele din interiorul cuptorului.
- Lămpile utilizate în acest aparat trebuie să reziste la condiții fizice extreme, cum ar fi temperaturi peste 50 ° C.

În cazul în care cuptorul dumneavoastră este prevăzut cu o lampă rotundă,

1. Deconectați aparatul de la rețeaua de alimentare cu electricitate.
2. Scoateți capacul de sticlă, rotindu-l în sens invers acelor de ceasornic.



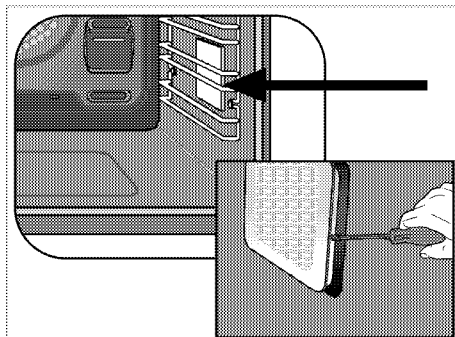
3. Dacă lampa cuptorului este de tip (A), ca în figura de mai jos, rotiți lampa cuptorului așa cum se arată în figură și înlocuiți-o cu una nouă. Dacă este de tip (B), scoateți așa cum se arată în figură și înlocuiți cu una nouă.



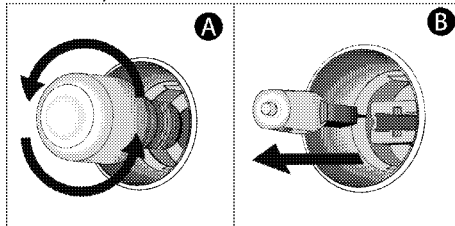
4. Repoziționați capacul de sticlă.

În cazul în care cuptorul este prevăzut cu o lampă de formă pătrată,

1. Deconectați aparatul de la rețeaua de alimentare cu electricitate.
2. Scoateți rafturile de sârmă conform descrierii.



3. Ridicați capacul de sticlă de protecție al lămpii cu o șurubelniță.
4. Dacă lampa cuptorului este de tip (A), ca în figura de mai jos, rotiți lampa cuptorului așa cum se arată în figură și înlocuiți-o cu una nouă. Dacă este de tip (B), scoateți așa cum se arată în figură și înlocuiți cu una nouă.



5. Repoziționați capacul de sticlă și rafturile de sârmă.

8 Depanare

Consultați reprezentantul de servicii tehnice autorizat, tehnicianul deținător de licență sau distribuitorul de la care ați achiziționat produsul, dacă nu puteți remedia problemele, deși ați implementat instrucțiunile din această secțiune. Nu încercați niciodată să reparați singur un aparat defect.

Cuptorul degajă abur, în timpul funcționării.

- Acest lucru este normal. >>> *Aceasta nu este o defecțiune.*

În timpul coacerii, se formează picături de apă.

- Vaporii care apar în timpul coacerii se pot condensa și forma picături de apă, atunci când intră în contact cu suprafețe reci ale aparatului. >>> *Aceasta nu este o defecțiune.*

Aparatul emite zgomote metalice în timpul încălzirii și răcirii.

- Atunci când părțile metalice se încălzească, acestea se pot dilata, provocând zgomot. >>> *Aceasta nu este o defecțiune.*

Aparatul nu funcționează.

- Siguranța de rețea este defectă sau s-a declanșat. >>> *Verificați siguranțele de la tabloul de siguranțe. Dacă este necesar, schimbați-le sau resetați-le.*
- Aparatul nu este conectat la priză (împământată). >>> *Verificați conexiunea la priză.*
- Butoanele/butoanele rotative/tastele de pe panoul de control nu funcționează. >>> Dacă aparatul este prevăzut cu funcție de blocare a tastelor, se poate activa blocarea tastelor. *Dezactivați această funcție.*

Becul cuptorului nu funcționează.

- Becul cuptorului este defect. >>> *Schimbați becul cuptorului.*
- Alimentarea este întreruptă. >>> *Verificați dacă se realizează alimentarea. Verificați siguranțele de la tabloul de siguranțe. Dacă este necesar, schimbați-le sau resetați-le.*

Cuptorul nu se încălzește.

- Este posibil ca acesta să nu fie setat la o anumită funcție și/sau temperatură de coacere. >>> *Setați cuptorul la o anumită funcție și/sau temperatură de coacere.*
- La modelele echipate cu cronometru, cronometrul nu este reglat. >>> *Reglați ora.*
- Alimentarea este întreruptă. >>> *Verificați dacă se realizează alimentarea. Verificați siguranțele de la tabloul de siguranțe. Dacă este necesar, schimbați-le sau resetați-le.*

(La modelele cu cronometru) Afișajul ceasului clipește sau simbolul este aprins.

- A avut loc o întrerupere anterioară a alimentării electrice. >>> *Reglați ora/ Deconectați și reconectați aparatul.*

Reteaua de service ARCTIC

Sediul Central Service Gaesti

Str. 13 Decembrie nr. 210 , Gaesti , Jud. Dambovita

Programul de functionare al Centrului de apeluri

Luni – Vineri : 08:30 - 20:00

Sambata : 08:30 - 17:00

E-mail: service@arctic.ro

Centrul de apeluri Arctic si Beko

*9010, numar apelabil din orice retea

Centrul de apeluri Grundig

*9020, numar apelabil din orice retea

Alte numere Centrul de apeluri

0245 – 605 111 , numar apelabil in reseaua Romtelecom

0372 – 015 111, numar apelabil in reseaua Vodafone

Nr. Crt.	JUDET	REPREZENTANTA	ADRESA
1.	ALBA	ALBA IULIA	Bd. Transilvaniei , bl 3EFG, spatiu comercial , nr 27
2.	ARAD	ARAD	Piata Arenei nr 6 , bl. E , sc. A , parter
3.	ARGES	PITESTI	Bd. Fratii Gloesti , nr. 59 ,bl. S9c , sc. B , parter
4.	BACAU	BACAU	Str. Energiei , nr. 39 , sc. B , parter
5.	BIHOR	ORADEA	Bd. I Dacia , nr. 54 , bl.U4, spatiu comercial II
6.	BISTRITA NASAUD	BISTRITA	Str. Constantin Roman Vivu , bl 1 , sc D , parter
7.	BRASOV	BRASOV	Str. Jepilor , nr. 2 , bl. A8
8.	BUCURESTI	BUCURESTI Decebal	Bd. Decebal, Nr.18 , Bloc S4 , sector 3

9.	BUZAU	BUZAU	Str. Ion Baiesu , nr FN , bl C2 , parter
10.	CARAS-SEVERIN	RESITA	Str. B.A. Petculescu , bl. 1
11.	CLUJ	CLUJ-NAPOCA	Str. Constantin Brancus , nr. 2
Nr. Cr.	JUDET	REPREZENTANTA	ADRESA
12.	CONSTANTA	CONSTANTA	Sos. Mangaliei , nr. 93 , bl. S , parter
13.	COVASNA	SF. GHEORGHE	Str. Nicolae Iorga , bl. 10 , sc. A
14.	DAMBOVITA	GAESTI	Str. 1 Decembrie , bl. 64
15.	DAMBOVITA	TARGOVISTE	Bd. I.C. Bratianu , nr. 34 , bl. D1C
16.	DOLJ	CRAIOVA	Bd. Decebal , nr. 53 , bl. 38 , sc. 1
17.	GALATI	GALATI	Str. Constructorilor , nr. 7
18.	GORJ	TARGU JIU	Str. 1 Decembrie 1918 , bl. 67
19.	HARGHITA	MIERCUREA CIUC	Str. Pietii , nr. 7 , sc. D , S.C. nr 3
20.	HUNEDOARA	DEVA	Bd. 22 Decembrie , nr. 33 , bl. 10
21.	IALOMITA	SLOBOZIA	Aleea Tipografieii , nr. 1 , bl. D1 , sc. C , parter
22.	IASI	IASI	Str. Sf. Lazar , nr. 6 , bl. Penes Curcanul , parter
23.	MARAMURES	BAIA MARE	Bd. Traian , nr. 12 , Spatiu Comercial nr 1
24.	MURES	TARGU MURES	Str. Libertatii , nr 97
25.	NEAMT	PIATRA NEAMT	Str. Iulian Antonescu , nr. 6 , bl. T6 , ap 16
26.	OLT	SLATINA	Bd. Nicolae Titulescu , nr. 21
27.	PRAHOVA	PLOIESTI	Str. Gheorghe Doja , nr.15 , bl. 35C, parter
28.	SALAJ	ZALAU	Str. Gheorghe Doja , nr. 91 , bl. D113
29.	SATU MARE	SATU MARE	Str. Piata Soarelui , bl. UU18
30.	SIBIU	SIBIU	Str. Fabricii , nr. 2 , ap. spatiu comercial
31.	SUCEAVA	SUCEAVA	Str. Marasesti , nr. 39A , bl.A12 , sc. A , parter
32.	TELEORMAN	ALEXANDRIA	Str. Dunarii , nr. 220 , bl. BM2F , parter , spatiu comercial
33.	TIMIS	TIMISOARA	Str. St. O. Iosif , nr . 2 , parter , SAD 2
34.	TULCEA	TULCEA	Str. Babadag , nr 7 , bl.3 , sc. B , parter , ap. FN
35.	VALCEA	RM. VALCEA	Bd. Tudor Vladimirescu , Nr.32 , bl. 5 , parter

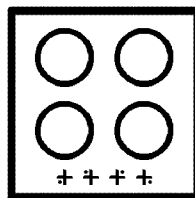
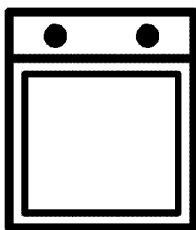


Piekarnik do zabudowy

Instrukcja użytkowania

Вбудована духовка

Посібник користувача



BBSM17330BCS

PL / UK

385.4420.90/R.AB/8.05.2023/2-2

7751788365



PAPIER Z RECYKLINGU I
NADAJĄCY SIĘ DO PONÓWNEGO
PRZETWORZENIA

Drogi kliencie,

przed użyciem produktu zapoznaj się z instrukcją obsługi.

Beko Dziękujemy za wybór urządzenia. Chcemy, aby produkt, wyprodukowany w wysokiej jakości i technologii, oferował najlepszą wydajność. Aby to zrobić, należy uważnie przeczytać niniejszą instrukcję i inną dokumentację dostarczoną z urządzeniem przed użyciem i zachować ją. Przekazując wyrób innemu użytkownikowi, należy dołączyć również niniejszą instrukcję. Należy postępować zgodnie z instrukcją, biorąc pod uwagę wszystkie informacje i ostrzeżenia w niej zawarte.

Należy przestrzegać wszystkich informacji i ostrzeżeń zawartych w instrukcji obsługi. W ten sposób będziesz chronić siebie i swój produkt przed zagrożeniami, które mogą wystąpić. Zachowaj instrukcję obsługi. Przekazując wyrób innemu użytkownikowi, należy dołączyć również niniejszą instrukcję.

W niniejszej instrukcji obsługi stosowane są następujące symbole:



Zagrożenie, które może doprowadzić do śmierci lub obrażeń.

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



Zagrożenie, które może doprowadzić do oparzenia na skutek kontaktu z gorącymi powierzchniami.



Ważne informacje lub przydatne wskazówki na temat użytkowania.



Przeczytaj instrukcję obsługi.

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 Instrukcje bezpieczeństwa 4

Użytkowanie.....	4
Bezpieczeństwo dzieci, osób wymagających szczególnego traktowania i zwierząt domowych	5
Bezpieczeństwo elektryczne.....	6
Zabezpieczenie podczas transportu	7
Bezpieczeństwo montażu	7
Bezpieczeństwo użytkowania.....	8
Ostrzeżenia dotyczące temperatury.....	8
Użycie akcesoriów.....	9
Bezpieczeństwo pieczenia.....	9
Bezpieczeństwo konserwacji i czyszczenia	10

2 Instrukcje dotyczące środowiska 11

Przepisy dotyczące odpadów	11
Zgodność z dyrektywą WEEE i usuwanie odpadów	11
Pozbywanie się materiałów opakowaniowych.....	11
Zalecenia dotyczące oszczędzania energii	11

3 Produkt 12

Wprowadzenie produktu	12
Wprowadzenie i użycie panelu sterowania	13
Panel sterowania piekarnika.....	13
Funkcje obsługi piekarnika.....	14
Akcesoria	15
Zastosowanie akcesoriów	16
Specyfikacje techniczne.....	18

4 Pierwsze użycie 19

Pierwsze ustawienie godziny.....	19
Pierwsze czyszczenie.....	19

5 Jak obsługiwać piekarnik 20

Ogólne informacje na temat użytkowania piekarnika.....	20
Panel sterowania piekarnika.....	20
Ustawienia	23

**6 Ogólne informacje dotyczące
pieczenia. 25**

Ostrzeżenia ogólne dotyczące pieczenia.....	25
Ciasta i wypieki	25
Mięso, ryby i drób.....	28
Grill	29
Test żywności.....	29

7 Czyszczenie i konserwacja 31


Ogólne informacje dotyczące czyszczenia	31
Czyszczenie akcesoriów	32
Czyszczenie panelu sterowania.....	32
Czyszczenie wnętrza piekarnika (strefa pieczenia).....	32
Łatwe czyszczenie parą	33
Czyszczenie drzwiczek piekarnika.....	33
Zdejmowanie wewnętrznej szyby drzwiczek piekarnika.....	35
Czyszczenie oświetlenia piekarnika	35

8 Rozwiązywanie problemów 37

1 Instrukcje bezpieczeństwa

- Rozdział ten omawia instrukcje bezpieczeństwa, które pomogą zapobiec ryzyku uszkodzenia ciała lub mienia.
 - Jeśli produkt zostanie przekazany innej osobie lub używany z drugiej ręki, instrukcja obsługi, oznakowanie, inne ważne dokumenty i akcesoria powinny zostać dostarczone wraz z produktem.
 - Nasza firma nie ponosi odpowiedzialności za jakiegokolwiek szkody, które mogą wystąpić w wyniku nieprzestrzegania niniejszej instrukcji.
 - Nieprzestrzeganie niniejszej instrukcji spowoduje utratę gwarancji.
 - ⚠ Prace instalacyjne i naprawcze należy zawsze zlecać producentowi, autoryzowanemu serwisowi lub osobie wskazanej przez importera.
 - ⚠ Używaj tylko oryginalnych części zamiennych i akcesoriów.
 - ⚠ Nie należy naprawić lub wymienić żadnych części urządzenia, chyba że określono to jasno w instrukcji obsługi.
 - ⚠ Nie wolno modyfikować urządzenia.
- ## ⚠ Użytkowanie
- Ten produkt jest przeznaczony do użytku domowego. Nie jest przeznaczony do użytku komercyjnego.
 - Nie wolno używać produktu w ogrodach, na balkonach lub w innych miejscach na zewnątrz. Urządzenie jest przeznaczone do użytku w kuchniach domowych i dla personelu w sklepach, biurach i innych miejscach pracy.
 - **OSTRZEŻENIE:** Produkt powinien być używany wyłącznie do gotowania. Nie należy go używać do innych celów, takich jak ogrzewanie pomieszczenia.
 - Piekarnik może być używany do rozmrażania, pieczenia, smażenia i grillowania potraw.
 - Produktu nie należy używać do ogrzewania, podgrzewania talerzy, wieszania ręczników lub

odzieży na uchwycie do suszenia.

 **Bezpieczeństwo dzieci, osób wymagających szczególnego traktowania i zwierząt domowych**

- Niniejszy sprzęt może być użytkowany przez dzieci w wieku co najmniej 8 lat i przez osoby o obniżonych możliwościach fizycznych, umysłowych i osoby o braku doświadczenia i znajomości sprzętu, jeżeli zapewniony zostanie nadzór lub instruktaż odnośnie użytkowania sprzętu w bezpieczny sposób, tak aby związane z tym zagrożenia były zrozumiałe.
- Dzieciom nie wolno używać urządzenia do zabawy. Czyszczenia i konserwacji nie mogą wykonywać dzieci bez nadzoru.
- Niniejszy sprzęt może być użytkowany przez osoby o obniżonych możliwościach fizycznych, zmysłowych i umysłowych (w tym dzieci), jeżeli zapewniony zostanie nadzór lub instruktaż odnośnie użytkowania sprzętu w bezpieczny sposób.
- Dzieci nie należy pozostawiać bez opieki, aby mieć pewność, że nie będą się one bawić urządzeniem.
- Produkty elektryczne są niebezpieczne dla dzieci i zwierząt domowych. Dzieci i zwierzęta nie mogą bawić się, wspinać się na urządzenie ani wchodzić do niego.
- Nie wolno kłaść na urządzeniu przedmiotów, do których mogą dosięgnąć dzieci.
- **OSTRZEŻENIE:** Podczas użytkowania powierzchnie produktu są gorące. Trzymaj dzieci z dala od urządzenia.
- Trzymaj materiał użyty do opakowania z dala od dzieci. Ryzyko obrażeń i uduszenia.
- Gdy drzwi są otwarte, nie kładź na nich żadnych ciężkich przedmiotów ani nie pozwalaj dzieciom na nie siadać. Piekarnik może się przewrócić lub może dojść do uszkodzenia zawiasów drzwi.
- (Jeśli twój produkt ma wtyczkę) Ze względu na bezpieczeństwo dzieci należy wyjąć wtyczkę z gniazdka i uniemożliwić działanie produktu przed utylizacją.

Bezpieczeństwo elektryczne

- Urządzenie podłączyć do uziemionego gniazdka chronionego bezpiecznikiem odpowiadającym prądowi wskazanemu na tabliczce znamionowej. Instalację uziemienia należy zlecić wykwalifikowanemu elektrykowi. Nie używać produktu bez uziemienia zgodnie z lokalnymi/krajowymi przepisami.
- Wtyczka lub połączenie elektryczne produktu powinny znajdować się w łatwo dostępnym miejscu (z dala od płomienia). Jeśli nie jest to możliwe, powinien istnieć mechanizm (bezpiecznik, wyłącznik, przełącznik itp.) w instalacji elektrycznej, do której produkt jest podłączony, zgodnie z przepisami elektrycznymi i oddzielając wszystkie bieguny od sieci.
- Produktu nie wolno podłączać do gniazdka podczas montażu, naprawy i transportu.
- Urządzenie podłączyć produkt do gniazdka, które spełnia wartości napięcia i częstotliwości podane na tabliczce znamionowej.
- (Jeśli Twój produkt nie ma przewodu zasilającego) Należy używać wyłącznie kabla połączeniowego określonego w rozdziale „Specyfikacje techniczne”.
- Nie należy blokować przewodu zasilającego pod i za produktem. Nie umieszczaj ciężkich przedmiotów na przewodzie zasilania. Przewód zasilający nie powinien być zgięty, zgnieciony ani stykać się z żadnym źródłem ciepła.
- Podczas pracy piekarnika jego tylna powierzchnia również się nagrzewa. Przewody zasilające nie mogą dotykać tylnej powierzchni, gdyż mogą zostać uszkodzone.
- Nie blokować kabli elektrycznych do drzwiczek piekarnika i nie przesuwaj po gorących powierzchniach. Może to spowodować zwarcie piekarnika i zapalenie się w wyniku stopienia kabla.
- Używać tylko oryginalnego kabla. Nie wolno używać przeciętych lub uszkodzonych kabli lub przedłużaczy.

- Jeśli przewód zasilający jest uszkodzony, musi zostać wymieniony przez producenta, autoryzowany serwis lub osobę wskazaną przez firmę importującą, aby zapobiec możliwym zagrożeniom.
- **OSTRZEŻENIE:** Przed wymianą żarówki piekarnika należy odłączyć produkt od zasilania, aby uniknąć ryzyka porażenia prądem. Odłączyć produkt lub wyłączyć bezpiecznik.

(Jeśli twój produkt ma wtyczkę)

- Nie należy podłączać urządzenia do gniazdka, które jest luźne, wyszło, jest zepsute, brudne, oleiste, istnieje ryzyko kontaktu z wodą (na przykład woda, która może ściekać z blatu).
- Nie wolno dotykać wtyczki mokrymi rękami! Nie wolno trzymać za przewód podczas odłączania.
- Należy upewnić się, że wtyczka produktu jest prawidłowo podłączona do gniazdka, aby uniknąć wyładowania łukowego.



Zabezpieczenie podczas transportu

- Przed transportem odłącz urządzenie od sieci.
- Produkt jest ciężki, dlatego powinny go przenosić co najmniej dwie osoby.
- Nie należy trzymać urządzenia za drzwi i/lub uchwyt podczas transportu lub przenoszenia.
- Nie wolno kłaść na urządzeniu innych przedmiotów i nie przenosić w pozycji pionowej.
- Aby przetransportować urządzenie należy owinąć je folią bąbelkową lub grubym kartonem i mocno okleić. Produkt należy szczelnie zabezpieczyć za pomocą taśmy, aby wyjmowane lub ruchome części produktu i sam produkt zabezpieczyć przed uszkodzeniem.
- Sprawdź ogólny wygląd produktu pod kątem uszkodzeń, które mogły wystąpić podczas transportu.



Bezpieczeństwo montażu

- Przed zamontowaniem urządzenia należy sprawdzić czy nie posiada uszkodzeń. Jeśli produkt jest

uszkodzony nie wolno go zamontować.

- Nie montować urządzenia w pobliżu źródeł ciepła (grzejniki, piece itp.).
- Wszystkie kanały wentylacyjne muszą pozostać otwarte.
- Aby zapobiec przegrzaniu, urządzenia nie należy montować za dekoracyjnymi drzwiami.



Bezpieczeństwo

użytkowania

- Po każdym użyciu należy upewnić się, że urządzenie jest wyłączone.
- Jeśli produkt nie jest używany przez dłuższy czas należy odłączyć go od zasilania lub wyłączyć bezpiecznik.
- Nie wolno używać wadliwego lub uszkodzonego urządzenia. Jeśli urządzenie jest uszkodzone należy odłączyć je od zasilania elektrycznego/gazu i skontaktować się z autoryzowanym serwisem.
- Nie należy używać produktu ze zdjętą lub stłuczoną szybą przednich drzwi.
- Nie wolno wchodzić na produkt, aby dosięgnąć do

innego przedmiotu lub z jakiegokolwiek innego powodu.

- Nie wolno korzystać z urządzenia, gdy jest się pod wpływem narkotyków lub alkoholu.
- Przedmioty łatwopalne przechowywane w strefie pieczenia mogą się zapalić. Nigdy wolno przechowywać przedmiotów łatwopalnych w strefie pieczenia.
- Uchwyt piekarnika nie może służyć jako suszarka do ręczników. Podczas używania urządzenia nie należy wieszać na nim ręczników, rękawiczek ani podobnych tkanin.
- Zawiasy drzwiczek poruszają się i dociskają podczas otwierania i zamykania. Podczas otwierania/zamykania drzwiczek nie wolno trzymać za zawiasy.



Ostrzeżenia dotyczące

temperatury

- **OSTRZEŻENIE:** Podczas pracy urządzenia odłożone części będą gorące. Nie dotykać urządzenia i elementów grzejnych. Dzieci poniżej 8 roku życia nie powinny zbliżać się do

- urządzenia bez nadzoru osoby dorosłej.
- Nie wolno umieszczać łatwopalnych/wybuchowych materiałów w pobliżu urządzenia, ponieważ jego krawędzie będą gorące podczas pracy.
 - Ponieważ para może się wydostawać podczas pieczenia, należy uważać podczas otwierania drzwiczek piekarnika. Para może poparzyć dłoń, twarz i / lub oczy.
 - Urządzenie może się nagrzać podczas pieczenia. Nie dotykać gorących przegród, wewnętrznych części piekarnika, elementów grzejnych itp.
 - Podczas wkładania/wyjmowania potraw do gorącego piekarnika należy używać żaroodpornych rękawic kuchennych.



Użycie akcesoriów

- Ważne jest, aby ruszt do grilla i taca były prawidłowo umieszczone na drucianych półkach. Aby uzyskać szczegółowe informacje, patrz rozdział „Użycie akcesoriów”.

- Akcesoria mogą uszkodzić szybę drzwi podczas zamykania. Należy przesunąć akcesoria na koniec obszaru pieczenia.



Bezpieczeństwo

pieczenia

- Zachowaj ostrożność podczas dodawania alkoholu do potraw. Alkohol odparowuje w wysokich temperaturach i może zapalić się pod wpływem gorących powierzchni, powodując pożar.
- Odpady żywności, olej itp. w strefie pieczenia mogą się zapalić. Przed pieczeniem usunąć zanieczyszczenia.
- Zagrożenie zatruciem pokarmowym: Nie przechowywać żywności w piekarniku dłużej niż godzinę przed i po pieczeniu. W przeciwnym razie może powodować to zatrucie pokarmowe lub choroby.
- Nie podgrzewać zamkniętych puszek i szklanych stoików. Zwiększone ciśnienie może spowodować pęknięcie stoika.
- Umieść tłuszczoodporny papier w naczyniu do pieczenia lub na innym

- przedmiocie przeznaczonym do piekarnika (taca, ruszt itp.), umieść potrawę i włóż do rozgrzanego piekarnika. Usuń wystający z foremki papier, aby uniknąć ryzyka dotknięcia elementów grzejnych piekarnika. Nigdy nie używaj papieru tłuszczoodpornego w temperaturze piekarnika wyższej niż maksymalna temperatura podana na opakowaniu papieru. Nie wolno kłaść papieru tłuszczoodpornego na podstawie piekarnika.
- Nie umieszczać blach do pieczenia, talerzy ani folii aluminiowej bezpośrednio na dnie piekarnika. Zgromadzone ciepło może uszkodzić podstawę piekarnika.
 - Zamknij drzwiczki piekarnika podczas grillowania. Gorące powierzchnie mogą powodować oparzenia!
 - Żywność nieodpowiednia do grillowania niesie ze sobą ryzyko pożaru. Grilluj tylko potrawy odpowiednie do intensywnego ognia grillowego. Nie należy również umieszczać jedzenia za blisko tyłu grilla. To najgorętszy obszar, a

tłuste potrawy mogą się zapalić.



Bezpieczeństwo

konserwacji i czyszczenia

- Przecz czyszczeniem produktu należy poczekać, aż ostygnie. Gorące powierzchnie mogą powodować oparzenia!
- Nie wolno myć produktu, spryskując go lub polewając wodą! Ryzyko porażenia prądem!
- Nie czyścić produktu za pomocą odkurzaczy parowych, ponieważ może to spowodować porażenie prądem.
- Nie używaj ściernych środków czyszczących, metalowych skrobaczek, druciaków lub środków wybielających do czyszczenia szyby przednich drzwi piekarnika/(jeśli są) szyby górnych drzwi piekarnika. Środki te mogą powodować porysowanie i rozbicie szklanych powierzchni.
- Zawsze utrzymuj panel sterowania w czystości i suchości. Wilgotna i brudna powierzchnia może powodować problemy z obsługą funkcji.

2 Instrukcje dotyczące środowiska

Przepisy dotyczące odpadów 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.

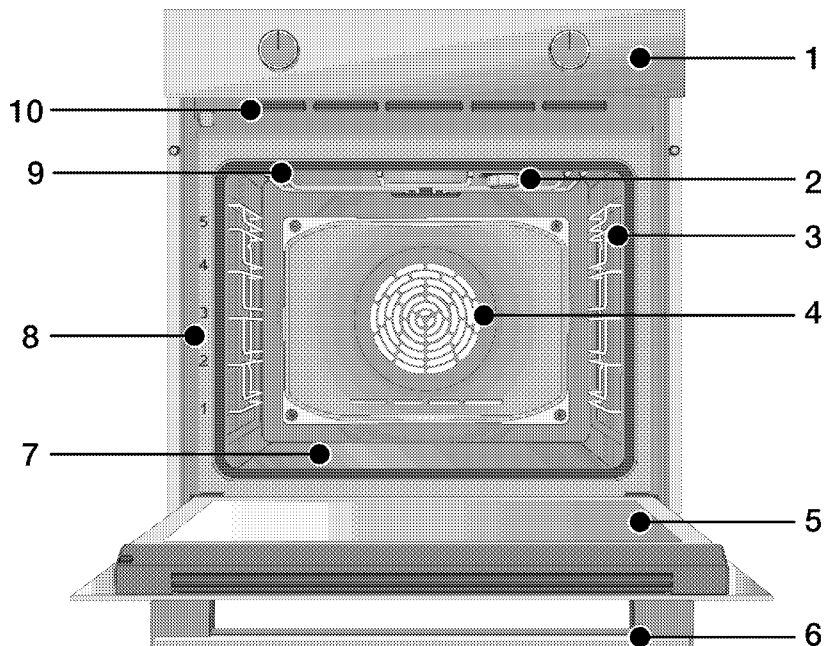
Zalecenia dotyczące oszczędzania energii

Informacje na temat efektywności energetycznej zgodnie z EU 66/2014 można znaleźć na karcie produktu dołączonej do produktu. Poniższe wskazówki pomogą używać produktu w sposób ekologiczny i energooszczędny:

- Rozmroź zamrożone jedzenie przed gotowaniem.
- W piekarniku używaj ciemnych lub emaliowanych pojemników, które lepiej przenoszą ciepło.
- Wyłącz piekarnik na 5-10 minut przed końcem pieczenia, by wykorzystać skumulowane ciepło. W ten sposób zaoszczędzisz do 20% energii.
- Jeśli jest to określone w przepisie lub instrukcji użytkownika, zawsze nagrzewaj piekarnik. Nie otwieraj zbyt często drzwiczek piekarnika podczas pieczenia.
- Nie otwieraj drzwiczek piekarnika podczas pieczenia w funkcji "Ogrzewanie wentylatorem tryb ECO". Jeśli drzwiczki nie zostaną otwarte, temperatura wewnętrzna jest optymalizowana w celu oszczędzania energii w funkcji roboczej "Ogrzewanie wentylatorem tryb ECO" a temperatura ta może różnić się od pokazanej na ekranie.
- Staraj się piec więcej niż jedno danie na raz w piekarniku. Możesz piec w tym samym czasie, umieszczając dwie formy do pieczenia na drucianej półce. Jeśli pieczesz jedno danie po drugim, oszczędzasz energię, ponieważ piekarnik nie straci ciepła.

3 Produkt

Wprowadzenie produktu



- 1 Panel sterowania
- 2 Oświetlenie*
- 3 Półka druciana**
- 4 Silnik wentylatora (za stalową płytą)
- 5 Drzwi
- 6 Uchwyt
- 7 Dolna grzałka (dolna płyta stalowa)
- 8 Umieszczenie półek
- 9 Górna grzałka

- 10 Otwory wentylacyjne

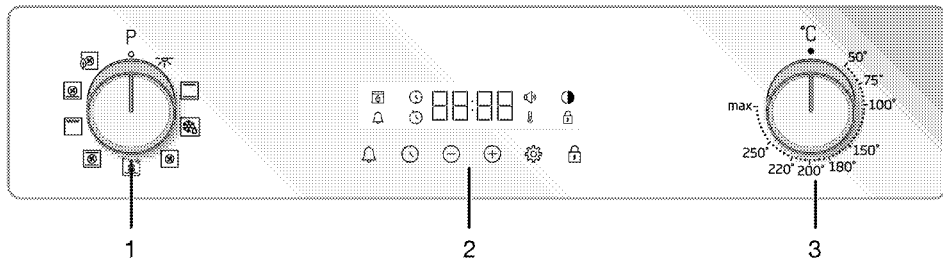
* W zależności od modelu Produkt może nie być wyposażony w oświetlenie lub typ i położenie żarówki mogą różnić się od przedstawionych na ilustracji.

** W zależności od modelu Produkt może nie zawierać drucianych półek. Druciane półki na rysunku są jedynie podglądowe.

Wprowadzenie i użycie panelu sterowania

W tej części można znaleźć przegląd i podstawowe zastosowania panelu sterowania produktu. Mogą występować różnice w rysunkach i niektórych funkcjach w zależności od modelu.

Panel sterowania piekarnika



- 1 Pokrętko wyboru funkcji
- 2 Timer
- 3 Pokrętko temperatury

Jeśli urządzenie posiada gałki sterujące, mogą one być wpuszczone w panel, który wysuwa się po wciśnięciu (dostępny w niektórych modelach). Aby dokonać ustawień za pomocą tych pokręteł, najpierw wciśnij odpowiednie pokrętko i wyciągnij pokrętko. Po dokonaniu regulacji wciśnij go ponownie i wymień pokrętko.

Pokrętko wyboru funkcji

Możesz wybrać funkcje piekarnika za pomocą pokrętki. Aby wybrać przekręć w lewo/prawo od pozycji zamkniętej (na górze).

Pokrętko temperatury

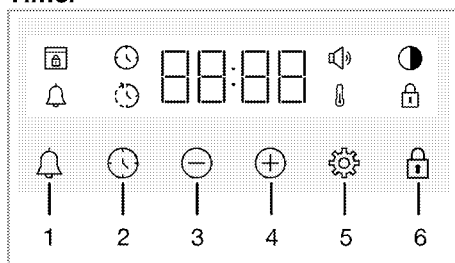
Za pomocą pokrętki sterowania piekarnika można ustawić temperaturę pieczenia. Obróć zgodnie z ruchem wskazówek zegara od pozycji zamkniętej (na górze).

Wskaźnik temperatury

Temperaturę można odczytać z symbolu temperatury znajdującego się na wyświetlaczu. Symbol temperatury na wyświetlaczu włącza się po uruchomieniu urządzenia, a wyłącza po osiągnięciu ustawionej temperatury. Gdy temperatura wewnątrz piekarnika spadnie poniżej

ustawionej temperatury, symbol ponownie się zaświeci.

Timer



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


Wyświetl symbole

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

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

Funkcje obsługi piekarnika

W tabeli pokazano funkcje, których można używać w piekarniku, a także najwyższą i najniższą temperaturę, którą można ustawić dla tych funkcji. Kolejność pokazanych trybów pracy może różnić się od rozmieszczenia w urządzeniu.

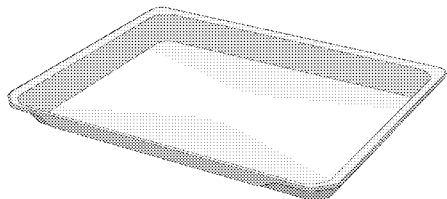
Symbol funkcji	Opis funkcji	Zakres temperatury (°C)	Opis i użycie
	Oświetlenie piekarnika	-	W piekarniku nie działa grzałka. Świeci się tylko żarówka.
	Pieczenie z wentylatorem	-	Piekarnik nie nagrzewa się. Działa tylko wentylator (na tylnej ścianie). Zamrożone jedzenie w postaci granulek jest powoli rozmrażane w temperaturze pokojowej, upieczone jedzenie jest schładzane. Czas potrzebny do rozmrożenia całego kawałka mięsa jest dłuższy niż w przypadku żywności zawierającej ziarna.
	Górne i dolne ogrzewanie	*	Żywność jest podgrzewana jednocześnie od góry i od dołu. Nadaje się do ciast i potraw w foremkach do pieczenia lub ciast i wypieków. Pieczenie na pojedynczej tacy.
	Dolne ogrzewanie wspomagane wentylatorem	*	Gorące powietrze w piekarniku z wentylatorem jest ogrzewane przez dolną grzałkę, a następnie rozprowadzane równomiernie i szybko po komorze. Pieczenie na pojedynczej tacy. Tej funkcji należy również użyć do łatwego czyszczenia parą.
	Ogrzewanie wentylatorem	*	Gorące powietrze w piekarniku z wentylatorem jest ogrzewane przez termowentylator, a następnie rozprowadzane równomiernie i szybko po komorze. Nadaje się do pieczenia potraw na wielu półkach o różnych poziomach.
	Ogrzewanie wentylatorem tryb ECO	*	Aby oszczędzać energię, możesz użyć tej funkcji zamiast „Ogrzewanie wentylatorem” w zakresie 160–220 ° C. Ale czas pieczenia będzie nieco dłuższy. Korzystanie z tej funkcji zostało opisane w rozdziale „Obsługa sterownika piekarnika”.
	Funkcja pizzy	*	Dolna grzałka i ogrzewanie wentylatorem działają. Nadaje się do pizzy.
	Funkcja 3D	*	Górna i dolna grzałka oraz ogrzewanie wentylatorem działają. Wszystkie części produktu są upieczone równo i szybko. Pieczenie na pojedynczej tacy.
	Duży grill	*	Duży grill na suficie piekarnika działa. Nadaje się do grillowania większych kawałków.

* Urządzenie działa w zakresie temperatur określonym na pokrętle temperatury.

Akcesoria

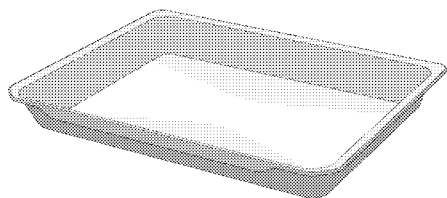
Produkt zawiera różne akcesoria. W tym rozdziale znajduje się opis akcesoriów i ich prawidłowego użytkowania. Dostarczone akcesoria różnią się w zależności od modelu. Nie wszystkie opisane akcesoria znajdują się w Twoim urządzeniu.

UWAGA : Tacki mogą ulec deformacji pod wpływem temperatury. Nie ma to żadnego wpływu na działanie. Deformacja znika, gdy taca ostygnie.



Standardowa taca

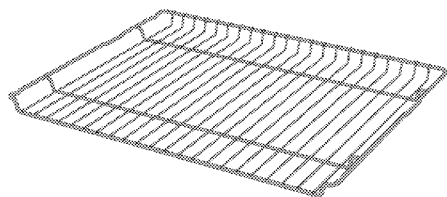
Służy do wypieków, mrożonek i smażenia dużych kawałków.



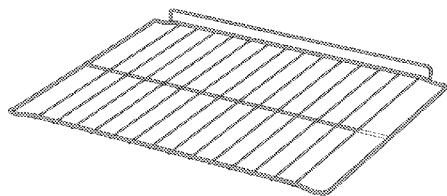
Głęboka taca

Służy do wypieków, smażenia dużych kawałków, soczystych potraw lub do zbierania wypływającego tłuszczu podczas grillowania.

Modele z drucianymi półkami:



Modele bez drucianych półtek:



Ruszt do grilla

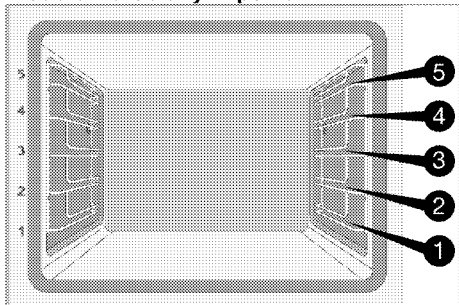
Służy do smażenia lub układania potraw, które mają być upieczone, smażone i duszone na wybranej półce.

Zastosowanie akcesoriów

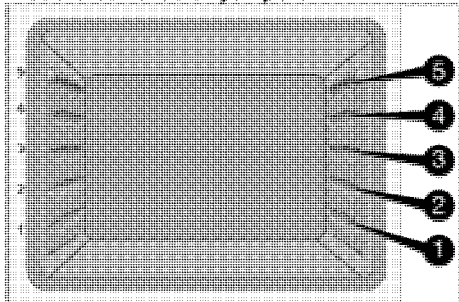
Półki do pieczenia

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

Modele z drucianymi półkami



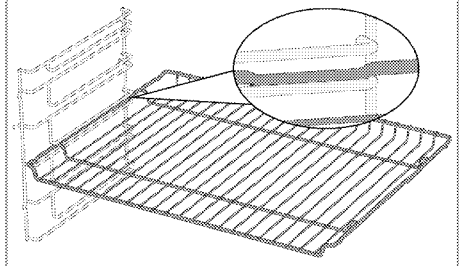
Modele bez drucianych półek



Umieszczenie rusztu do grilla na półkach do pieczenia

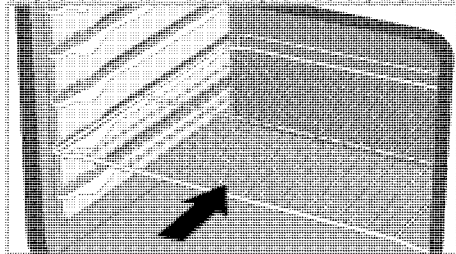
Modele z drucianymi półkami:

Bardzo ważne jest prawidłowe umieszczenie rusztu do grilla na bocznych półkach. Podczas umieszczania rusztu do grilla na wybranej półce otwarta, część otwarta musi znajdować się z przodu. Dla lepszego pieczenia ruszt należy zabezpieczyć ogranicznikiem na półce. Ogranicznik nie może dotykać tylnej ściany.



Modele bez drucianych półek:

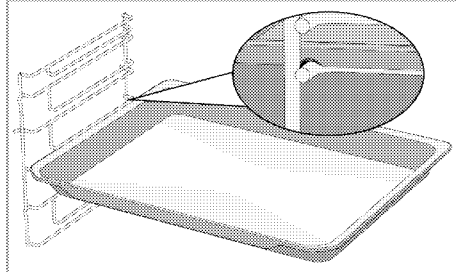
Bardzo ważne jest prawidłowe umieszczenie rusztu do grilla na bocznych półkach. Ruszt do grilla jest umieszczany w jednym kierunku. Podczas umieszczania rusztu do grilla na wybranej półce otwarta, część otwarta musi znajdować się z przodu.



Umieszczenie tacki na półkach do pieczenia.

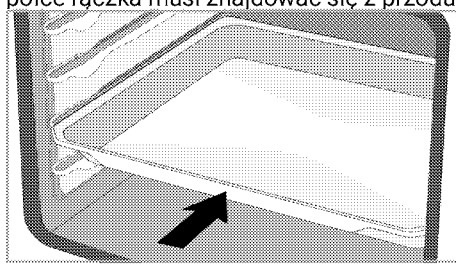
Modele z drucianymi półkami:

Bardzo ważne jest prawidłowe umieszczenie tacki na bocznych półkach. Podczas umieszczania tacki na wybranej półce rączka musi znajdować się z przodu. Dla lepszego pieczenia tackę należy zabezpieczyć stoperem na półce. Ogranicznik nie może dotykać tylnej ściany.



Modele bez drucianych półek:

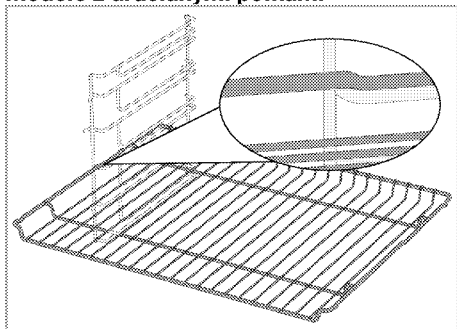
Bardzo ważne jest prawidłowe umieszczenie tacki na bocznych półkach. Tacka jest umieszczana w jednym kierunku. Podczas umieszczania tacki na wybranej półce rączka musi znajdować się z przodu.



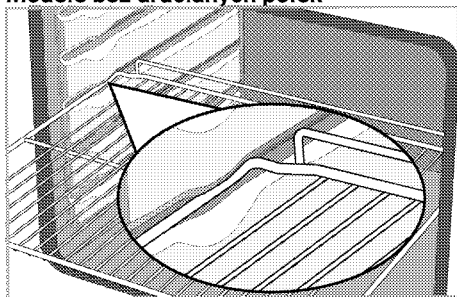
Funkcja blokady rusztu do grilla

Istnieje funkcja ogranicznika, która zapobiega wysunięciu się rusztu do grilla. Dzięki tej funkcji można łatwo i bezpiecznie wyjąć jedzenie. Podczas wyjmowania rusztu można go pociągnąć do przodu, aż dotknie ogranicznika. Należy ominąć ogranicznik, aby go całkowicie usunąć.

Modele z drucianymi półkami



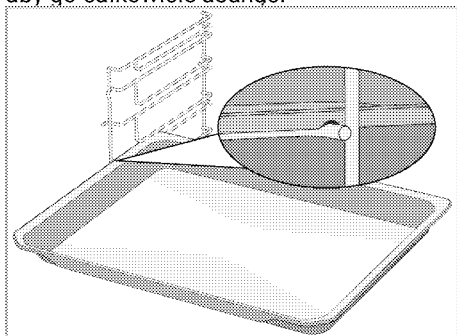
Modele bez drucianych półek



Funkcja blokady tacki rusztu do grilla -

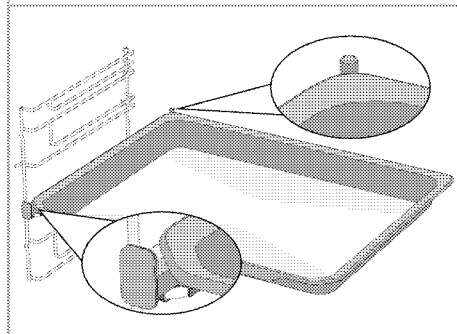
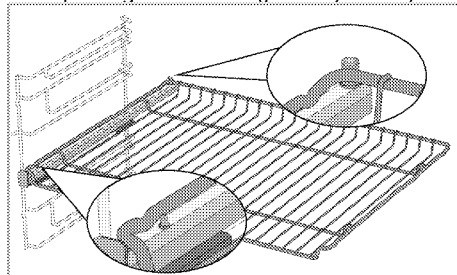
Modele z drucianymi półkami

Istnieje również funkcja ogranicznika, która zapobiega wysunięciu się tacki. Podczas wyjmowania tacki należy zwolnić ją z tylnej blokady i pociągnąć do siebie, aż dotknie ogranicznika. Należy ominąć ogranicznik, aby go całkowicie usunąć.



Ruszt i taca muszą zostać prawidłowo umieszczone na prowadnicach teleskopowych Modele z drucianymi półkami i prowadnicami teleskopowymi

Dzięki prowadnicom teleskopowym można łatwo zamontować ruszt do grilla i tacki. Podczas korzystania z tacek i rusztów na prowadnicach teleskopowych należy uważać, aby ograniczniki znajdujące się z przodu i z tyłu prowadnic opierały się o krawędzie grilla i tacek (patrz rysunek).



Specyfikacje techniczne

Ogólne specyfikacje

Wymiary zewnętrzne produktu (wysokość/szerokość/głębokość)	595 mm/594 mm/567 mm
Wymiary montażowe piekarnika (wysokość/szerokość/głębokość)	590 lub 600 mm/560 mm/min. 550 mm
Napięcie / Częstotliwość	220-240 V~; 50 Hz
Typ i przekrój kabla zastosowany/odpowiedni do urządzenia	min. H05VV-FG 3 x 1,5 mm ²
Całkowite zużycie energii	3,3 kW
Rodzaj piekarnika	Wielofunkcyjny piekarnik

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

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



W celu poprawy jakości produktu specyfikacje techniczne mogą ulec zmianie bez uprzedniego powiadomienia.



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



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

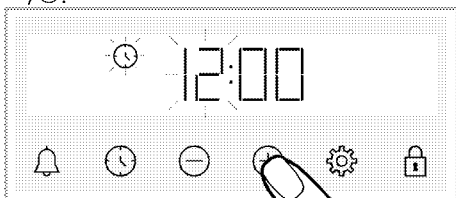
4 Pierwsze użycie

Przed rozpoczęciem korzystania z produktu zaleca się wykonanie następujących czynności.

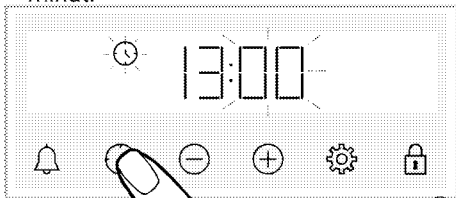
Pierwsze ustawienie godziny

i Zawsze ustawiaj godzinę przed użyciem piekarnika. Jeśli tego nie ustawisz, w niektórych modelach piekarników nie będzie można gotować.

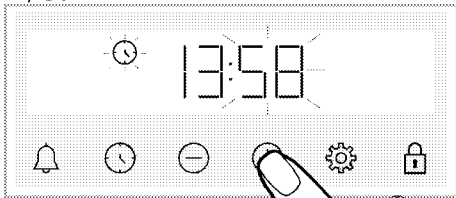
1. Po pierwszym uruchomieniu piekarnika pole godziny pokaże "12:00" i wraz z symbolem ⌚ będą migać.
2. Ustaw godzinę za pomocą przycisków \oplus / \ominus .



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



4. Ustaw minuty za pomocą przycisków \oplus / \ominus .



5. Potwierdź ustawienie, naciskając ⌚ lub ⚙️.

» Godzina jest ustawiona, a symbol ⌚ zniknie.

i Jeśli godzina nie zostanie ustawiona, to "12:00" i symbol ⌚ będą nadal migać, a piekarnik nie uruchomi się. Aby piekarnik uruchomił się należy ustawić godzinę lub nacisnąć ⌚, gdy pokazuje godzinę "12:00". Ustawienie godziny można zmienić zgodnie z opisem w rozdziale „Ustawienia”.

i Godzina resetuje się w przypadku awarii zasilania. Wymaga ponownego ustawienia.

Pierwsze czyszczenie

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

Przed użyciem akcesoriów:

Umyj akcesoria wodą z detergentem i miękką gąbką.

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

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

5 Jak obsługiwać piekarnik

Ogólne informacje na temat użytkowania piekarnika

Wentylator chłodzący (Może nie być dostępny w Twoim produkcie.)

Produkt posiada wentylator chłodzący.

Wentylator chłodzący włącza się automatycznie w razie potrzeby i chłodzi zarówno przód produktu, jak i meble. Wyłącza się automatycznie po zakończeniu procesu chłodzenia. Gorące powietrze wydobywa się przez drzwi piekarnika. Nie zakrywać otworów wentylacyjnych. W przeciwnym razie piekarnik może się przegrzać.

Wentylator chłodzący nadal działa podczas pracy piekarnika lub po jego wyłączeniu (około 20-30 minut). Jeśli pieczesz z użyciem timera, pod koniec czasu pieczenia wentylator chłodzący wyłączy się wraz z wszystkimi funkcjami. Użytkownik nie może ustawić czasu pracy wentylatora chłodzącego. Włącza się i wyłącza automatycznie. To nie jest błąd.

Oświetlenie piekarnika

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

Jeśli chcesz, aby oświetlenie piekarnika świeciło się ciągle, wybierz funkcję "Oświetlenie piekarnika" za pomocą pokrętki.

Panel sterowania piekarnika

Ostrzeżenia ogólne dotyczące panelu sterowania


i Najdłuższy czas, na który można nastawić koniec procesu gotowania, to 5 godziny, 59 minut.

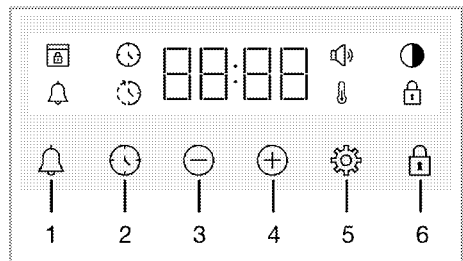
W razie przerwy w zasilaniu program kasuje się. Trzeba zaprogramować piekarnik od nowa.

i Podczas ustawiania programu odpowiednie symbole na wyświetlaczu migają. Poczekaj chwilę, aż ustawienia zostaną zapisane.

i Jeśli wybrano dowolny tryb, nie można zmienić godziny.









i Jeśli czas pieczenia jest ustawiony na samym początku, pozostały czas jest wyświetlany na ekranie.

i W przypadkach, gdy ustawiono czas pieczenia lub czas zakończenia pieczenia, można automatycznie anulować ustawienie, naciskając długo .



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

Wyświetl symbole

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

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

Włącz piekarnik

Po wybraniu programu za pomocą pokrętki i ustawieniu określonej temperatury piekarnik zaczyna działać.

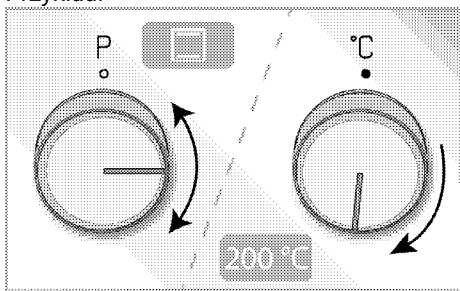
Wyłącz piekarnik;

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

Abymy ustawić pieczenie ręcznie ustaw temperaturę i program.

Możesz ręcznie ustawić pieczenie bez ustawiania czasu, wybierając temperaturę i program odpowiednią do potrawy.

Przykład:



1. Wybierz program za pomocą pokrętki.

2. Za pomocą pokrętki sterowania piekarnika można ustawić temperaturę pieczenia.

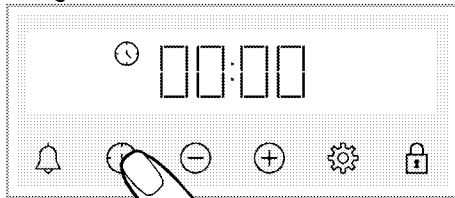
» Piekarnik zacznie działać natychmiast po wybraniu programu i temperatury, na wyświetlaczu pojawi się . Gdy temperatura wewnątrz piekarnika osiągnie ustaloną temperaturę, symbol zniknie. Piekarnik nie wyłącza się automatycznie, ponieważ pieczenie w trybie ręcznym odbywa się bez ustawiania czasu pieczenia. Musisz sam kontrolować pieczenie i je wyłączać. Po zakończeniu pieczenia wyłącz piekarnik, przekręcając pokrętkę wyboru programu i pokrętkę temperatury do pozycji wyłączenia (w górę).

Ustawienie czasu pieczenia

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

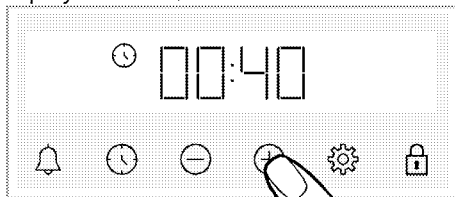
1. Wybierz program pieczenia.

2. Naciśnij aż na wyświetlaczu pojawi się symbol , aby zresetować ustawienie zegara.



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

3. Ustaw czas pieczenia za pomocą przycisków /.



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

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



» Piekarnik zacznie działać natychmiast po wybraniu programu i temperatury. Ustawiony czas pieczenia zaczyna odliczać czas do końca, a na wyświetlaczu pojawi się . Gdy temperatura wewnątrz piekarnika osiągnie ustaloną temperaturę, symbol zniknie.

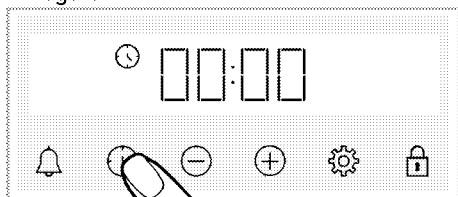
5. Po zakończeniu pieczenia na ekranie pojawi się komunikat "End", symbol miga, a timer wydaje sygnał dźwiękowy



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


Aby ustawić czas zakończenia gotowania na później: (Różni się w zależności od modelu produktu. Może nie być dostępny w Twoim produkcie.)

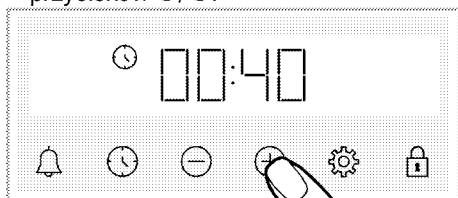
Ustawiając temperaturę i program, można ustawić czas pieczenia i czas zakończenia pieczenia na później, umożliwiając automatyczne włączenie/wyłączenie piekarnika.

1. Wybierz program pieczenia.
2. Naciśnij  aż na wyświetlaczu pojawi się symbol , aby zresetować ustawienie zegara.






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

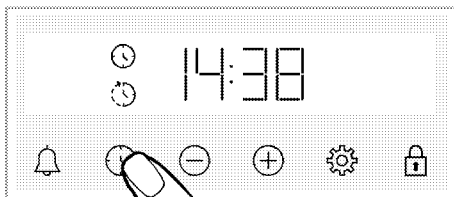
3. Ustaw czas pieczenia za pomocą przycisków .




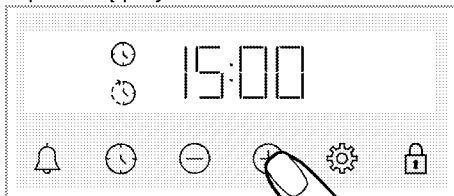
- i** Czas pieczenia zwiększa się o 1 minutę w ciągu pierwszych 15 minut, a po 15 minutach zwiększa się o 5 minut.




» Po ustawieniu czasu pieczenia, na wyświetlaczu pojawi się symbol .

4. Naciśnij  aż na wyświetlaczu pojawi się symbol , aby zresetować ustawienie czas zakończenia pieczenia.






5. Ustaw czas zakończenia pieczenia za pomocą przycisków .



» Po ustawieniu czasu zakończenia pieczenia symbol  oraz  pojawią się na wyświetlaczu. Po rozpoczęciu pieczenia, symbol  znika.

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

» **Zegar oblicza czas rozpoczęcia pieczenia, odejmując czas pieczenia od ustawionego czasu zakończenia pieczenia.** Po rozpoczęciu czasu rozpoczęcia pieczenia zostaje uruchomiony wybrany tryb, a piekarnik nagrzewa się do ustawionej temperatury. Ustawiony czas pieczenia zaczyna odliczać czas do końca, a na wyświetlaczu pojawi się . Gdy temperatura wewnątrz piekarnika osiągnie ustawioną temperaturę, symbol  znika.

7. Po zakończeniu pieczenia na ekranie pojawi się komunikat "End", symbol  miga, a timer wydaje sygnał dźwiękowy



8. Ostrzeżenie rozlega się przez dwie minuty. Naciśnij dowolny przycisk, aby go wyłączyć. Ostrzeżenie zatrzymuje się, a na wyświetlaczu pojawia się godzina.

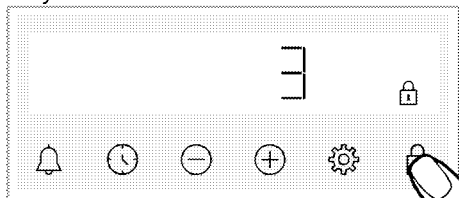
i Jeśli na koniec ostrzeżenia dźwiękowego zostanie naciśnięty dowolny przycisk, piekarnik zacznie ponownie działać. Aby zapobiec dalszemu działaniu piekarnika pod koniec ostrzeżenia, ustaw pokrętkę temperatury i pokrętkę programu w pozycji "0" (wyłączony) i wyłącz piekarnik.



Ustawienia



Włączenie blokady przycisków


Możesz zapobiec interwencji jednostki sterującej, aktywując funkcję blokady przycisków.

1. Naciśnij  aż na wyświetlaczu pojawi się symbol .






» Pojawia się symbol , a na wyświetlaczu rozpoczyna się odliczanie 3-2-1. Po zakończeniu odliczania włącza się blokada przycisków. Po naciśnięciu dowolnego przycisku, gdy blokada jest ustawiona, timer emituje sygnał dźwiękowy a symbol  miga.

 Jeśli przestasz naciskać przycisk przed zakończeniem odliczania, blokada nie zostanie aktywowana. Jeśli przestasz naciskać przycisk  przed zakończeniem odliczania, blokada klawiszy nie zostanie aktywowana.


 Jeśli blokada przycisków jest włączona nie działają przyciski timera. Blokada przycisków nie wyłączy się w przypadku awarii zasilania.



Wyłączenie blokady przycisków

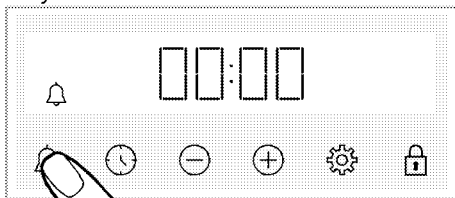
1. Naciśnij  aż symbol  zniknie z wyświetlacza.
- » Symbol  znika, a blokada przycisków jest wyłączona.



Ustawienie alarmu

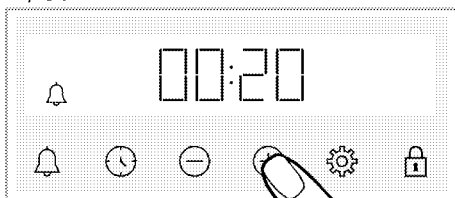
Można użyć timera w celu ostrzeżenia lub przypomnienia innego niż pieczenia. Alarm nie wpływa na działanie piekarnika. Używany w celach ostrzegawczych. Na przykład można użyć alarmu, gdy piekarnik ma zostać wyłączony o określonej godzinie. Po upływie ustawionego czasu zegar wydaje ostrzeżenie dźwiękowe.


 Najdłuższy czas alarmu to 23 godziny i 59 minut.


1. Naciśnij  aż na wyświetlaczu pojawi się symbol .



2.  Ustaw alarmu za pomocą przycisków .







» Po ustawieniu alarmu symbol  pozostanie podświetlony, a czas alarmu rozpocznie odliczanie na wyświetlaczu. Jeśli czas alarmu i czas pieczenia są ustawione jednocześnie, na wyświetlaczu pojawi się krótszy czas.

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



Wyłącz alarm

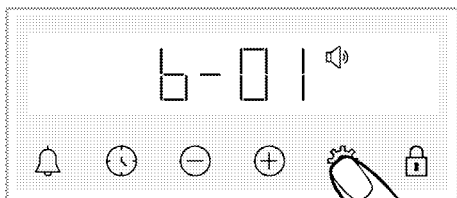
1. Pod koniec czasu alarmu dźwięk ostrzegawczy rozlega się przez dwie minuty. Naciśnij dowolny przycisk, aby wyłączyć ostrzeżenie dźwiękowe.
- » Ostrzeżenie dźwiękowe zatrzymuje się, a na wyświetlaczu pojawia się godzina.

Czy chcesz anulować alarm?

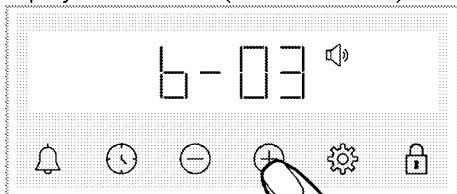
1. Naciśnij  aż na wyświetlaczu pojawi się symbol , aby zresetować ustawienie alarmu. Naciśnij  aż wyświetli się „00:00”.
2.  Aby anulować alarm należy długo nacisnąć przycisk.

Zmienia poziom głośności

1. Naciśnij  aż na wyświetlaczu pojawi się symbol .



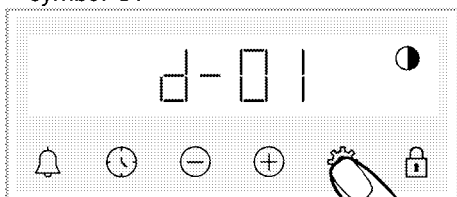
2. Ustaw żądany poziom za pomocą przycisków \oplus/\ominus . **(b-01-b-02-b-03)**



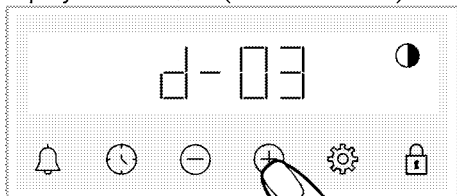
3. Naciśnij ⚙ , aby potwierdzić lub ustawienie zostanie aktywowane po chwili bez naciskania.

Ustawienia jasności wyświetlacza

1. Naciśnij ⚙ aż na wyświetlaczu pojawi się symbol ☾ .



2. Ustaw poziom jasności za pomocą przycisków \oplus/\ominus . **(d-01-d-02-d-03)**

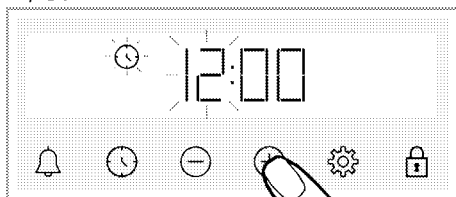


» Naciśnij ⚙ , aby potwierdzić lub ustawienie zostanie aktywowane po chwili bez naciskania.

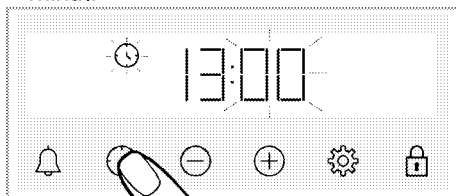
Ustaw godzinę

na piekarniku; aby zmienić godzinę, którą wcześniej ustawiłeś,

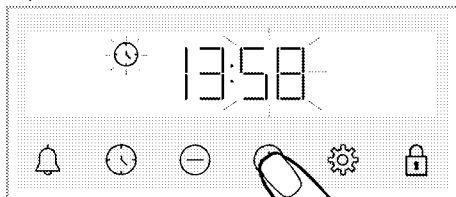
1. Naciśnij ⚙ aż na wyświetlaczu pojawi się symbol 🕒 .
2. Ustaw godzinę za pomocą przycisków \oplus/\ominus .



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



4. Ustaw minuty za pomocą przycisków \oplus/\ominus .



5. Potwierdź ustawienie, naciskając 🕒 lub ⚙ .

» Godzina jest ustawiona, a symbol 🕒 zniknie.

6 Ogólne informacje dotyczące pieczenia.

W tej części opisano wskazówki dotyczące przygotowywania i pieczenia.

Ponadto można znaleźć niektóre produkty spożywcze przetestowane w czasie produkcji i najbardziej odpowiednie ustawienia dla tych produktów. Wskazane są również odpowiednie ustawienia piekarnika i akcesoria.

Ostrzeżenia ogólne dotyczące pieczenia

- Podczas otwierania drzwi piekarnika lub po zakończeniu pieczenia może wydobywać się gorąca para. Para może poparzyć dłoń, twarz i / lub oczy. Podczas otwierania drzwiczek piekarnika należy trzymać się z daleka.
- Intensywna para wytwarzana podczas pieczenia może tworzyć skroplone krople wody wewnątrz i na zewnątrz piekarnika oraz na górnych częściach mebli w wyniku różnicy temperatur. Jest to normalne zjawisko.
- Podane wartości temperatury i czasu pieczenia potraw mogą się różnić w zależności od przepisu i ilości. Z tego powodu wartości te są podane w przybliżeniu.
- Przed rozpoczęciem pieczenia należy wyjąć z piekarnika wszystkie akcesoria. Akcesoria, które pozostaną w piekarniku, mogą utrudnić prawidłowe pieczenie.
- W przypadku potraw, które będą pieczone według własnego przepisu, można odwoływać się do podobnych dań podanych w tabelach.
- Korzystanie z dostarczonych akcesoriów zapewnia najlepszą wydajność gotowania. Należy przestrzegać ostrzeżeń i informacji dostarczonych przez producenta dla zewnętrznych naczyń kuchennych, które będą używane.
- Wyciąć papier tłuszczoodporny na tłuszcz, który będzie używany podczas pieczenia, o rozmiarach odpowiednich do foremki. Papier tłuszczoodporny, które przestają z foremki, mogą stwarzać ryzyko poparzenia i wpływać na jakość pieczenia. Należy użyć papieru tłuszczoodpornego odpowiedniego do danej temperatury.

- Aby pieczenie było prawidłowe należy umieścić potrawę na zalecanej półce. Nie zmienia miejsca półki podczas pieczenia.

Ciasta i wypieki

Informacje ogólne

- Zalecamy korzystanie z akcesoriów dołączonych do urządzenia w celu uzyskania dobrej wydajności pieczenia. Jeśli zamierzasz używać własnych foremek, wybierz ciemne, nieprzysmarowane i odporne na ciepło naczynia.
- Jeśli zalecane jest wcześniejsze nagrzanie należy nagrzać piekarnik i dopiero włożyć foremkę z masą.
- Jeśli zamierzasz piec stawiając naczynie na ruszcie, umieść je na środku, a nie w pobliżu tylnej ściany.
- Wszystkie materiały użyte do wyrobu ciasta powinny być świeże i w temperaturze pokojowej.
- Pieczenie może się różnić w zależności od ilości potraw i wielkości naczyń.
- Formy metalowe, ceramiczne i szklane wydłużają czas gotowania, a dolna powierzchnia wypieków nie rumieni się równomiernie.
- Jeśli podczas gotowania używasz papieru do gotowania, na dolnej powierzchni potrawy może się lekko zarumienić. W takim przypadku konieczne może być wydłużenie czasu gotowania o około 10 minut.
- Wartości określone w tabelach są ustalane w wyniku testów przeprowadzonych w naszych laboratoriach. Odpowiednie dla Ciebie wartości mogą się różnić od podanych.
- Umieść jedzenie na zalecanej półce. Dolna półka piekarnika to półka numer 1.

Wskazówki dotyczące pieczenia ciast

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

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

Tabela pieczenia w piekarniku ciast i wyrobów piekarniczych

Sugestie dotyczące gotowania na jednej tacy

Zywność	Aksesoria	Funkcje	Pozycja półki	Temperatura (°C)	Czas pieczenia (min.) (ok.)
Ciasta na blasze	Standardowa taca*	Górne i dolne ogrzewanie	3	180	30 ... 40
Ciasta w formie	Forma do pieczenia na ruszcie do grilla**	Ogrzewanie wentylatorem	2	180	30 ... 40
	Standardowa taca*	Górne i dolne ogrzewanie	3	160	25 ... 35
Ciasteczka	Standardowa taca*	Ogrzewanie wentylatorem	Modele z drucianymi półkami: 3 Modele bez drucianych półek: 2	150	25 ... 35
	Okrągła forma do ciasta, średnica 26 cm z zaciskiem na ruszcie do grilla**	Górne i dolne ogrzewanie		2	160
Ciasta biszkoptowe	Okrągła forma do ciasta, średnica 26 cm z zaciskiem na ruszcie do grilla**	Ogrzewanie wentylatorem	2	160	30 ... 40
	Taca do ciasta*	Górne i dolne ogrzewanie	3	170	25 ... 35
Ciastko	Taca do ciasta*	Ogrzewanie wentylatorem	3	170	20 ... 30
	Standardowa taca*	Górne i dolne ogrzewanie	2	200	35 ... 45
Ciasto francuskie	Standardowa taca*	Ogrzewanie wentylatorem	2	180	35 ... 45
	Standardowa taca*	Górne i dolne ogrzewanie	2	200	20 ... 30
Krucze ciastka	Standardowa taca*	Ogrzewanie wentylatorem	3	180	20 ... 30
	Standardowa taca*	Górne i dolne ogrzewanie	3	200	30 ... 40
Cały chleb	Standardowa taca*	Ogrzewanie wentylatorem	3	200	30 ... 40

Żywność	Akcesoria	Funkcje	Pozycja półki	Temperatura (°C)	Czas pieczenia (min.) (ok.)
Lasagne	Prostokątna szklano-metalowa forma na ruszcie do grilla**	Górne i dolne ogrzewanie	2 lub 3	200	30 ... 40
Szarlotka	Okrągła czarna metalowa forema do ciasta, o średnicy 20 cm na ruszcie do grilla**	Górne i dolne ogrzewanie	2	180	50 ... 70
	Okrągła czarna metalowa forema do ciasta, o średnicy 20 cm na ruszcie do grilla**	Ogrzewanie wentylatorem	2	170	50 ... 70
Pizza	Standardowa taca*	Górne i dolne ogrzewanie	2	200 ... 220	10 ... 20
	Standardowa taca*	Funkcja pizzy	3	250	8 ... 15

Nagrzewanie jest zalecane dla wszystkich potraw.

* Te akcesoria mogą nie być dołączone do produktu.

** Te akcesoria nie są dołączone do produktu. Są dostępne osobno.

Sugestie dotyczące gotowania z dwoma tacami

Żywność	Akcesoria	Funkcje	Pozycja półki	Temperatura (°C)	Czas pieczenia (min.) (ok.)
Ciasteczka	2 – Standardowa taca*	Ogrzewanie wentylatorem	2 – 4	Modele z drucianymi półkami: 150 Modele bez drucianych półek: 140	Modele z drucianymi półkami: 25 ... 40 Modele bez drucianych półek: 30 ... 45
	4 – Taca do ciasta*				
Ciastko	2 – Standardowa taca*	Ogrzewanie wentylatorem	2 – 4	170	25 ... 35
	4 – Taca do ciasta*				
Ciasto francuskie	1 – Standardowa taca*	Ogrzewanie wentylatorem	1 – 4	180	35 ... 45
	4 – Taca do ciasta*				
Krucze ciastka	2 – Standardowa taca*	Ogrzewanie wentylatorem	2 – 4	180	20 ... 30
	4 – Taca do ciasta*				

Nagrzewanie jest zalecane dla wszystkich potraw.

* Te akcesoria mogą nie być dołączone do produktu.

** Te akcesoria nie są dołączone do produktu. Są dostępne osobno.

Tabela pieczenia w piekarniku przy użyciu funkcji Ogrzewanie wentylatorem tryb ECO

- Nie zmieniać temperatury gotowania po rozpoczęciu gotowania przy użyciu funkcji Ogrzewanie wentylatorem tryb ECO
- Nie otwierać drzwiczek podczas pieczenia przy użyciu funkcji Ogrzewanie wentylatorem tryb ECO. Jeśli drzwiczki nie są otwarte, temperatura wewnętrzna jest optymalizowana w celu oszczędzania energii i może różnić się od wyświetlanej.
- Nie podgrzewaj w trybie Ogrzewanie wentylatorem tryb ECO.

Sugestie dotyczące gotowania na jednej tacy

Zywność	Akcesoria	Pozycja półki	Temperatura (°C)	Czas pieczenia (min.) (ok.)
Ciasteczka	Standardowa taca*	3	160	25 ... 35
Ciastko	Standardowa taca*	3	180	25 ... 35
Ciasto francuskie	Standardowa taca*	3	200	45 ... 55
Kruche ciastka	Standardowa taca*	3	200	35 ... 45

* Te akcesoria mogą nie być dołączone do produktu.

Mięso, ryby i drób

Kluczowe punkty dotyczące palenia

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

- Po zakończeniu pieczenia pozostawić mięso w piekarniku na około 10 minut. Sok z mięsa lepiej rozprowadza się na smażonym mięsie i nie wypływa po rozkrojeniu.
- Ryby należy umieścić na półce o średnim lub niskim poziomie w żaroodpornym naczyniu.
- Gotuj potrawy zalecane w tabeli gotowania na jednej tacy.

Tabela pieczenia w piekarniku mięsa, ryb i drobiu

Zywność	Akcesoria	Funkcje	Pozycja półki	Temperatura (°C)	Czas pieczenia (min.) (ok.)
Stek (cały)/Pieczeń (1 kg)	Standardowa taca*	Górne i dolne ogrzewanie	3	15 min.	60 ... 80
				250/max, następnie 180 ... 190	
Podudzie jagnięce (1.5 - 2.0 kg)	Standardowa taca*	Górne i dolne ogrzewanie	3	15 min.	110 ... 120
				250/max, następnie 170	
Kurczak pieczony (1.8-2 kg)	Ruszt do grilla*	Górne i dolne ogrzewanie	2	15 min.	60 ... 80
	Umieścić jedną tacę na dolnej półce			250/max, następnie 190	
	Ruszt do grilla*	Ogrzewanie wentylatorem	2	200 ... 220	60 ... 80
Indyk (5.5 kg)	Standardowa taca*	Górne i dolne ogrzewanie	1	15 min.	150 ... 210
				250/max, następnie 180 ... 190	
	Standardowa taca*	Funkcja 3D	1	25 min.	150 ... 210
Ryby	Ruszt do grilla*	Górne i dolne ogrzewanie	3	15 min.	20 ... 30
	Umieścić jedną tacę na dolnej półce			200	
	Ruszt do grilla*	Funkcja 3D	3	200	20 ... 30
	Umieścić jedną tacę na dolnej półce				

Nagrzewanie jest zalecane dla wszystkich potraw.

* Te akcesoria mogą nie być dołączone do produktu.

** Te akcesoria nie są dołączone do produktu. Są dostępne osobno.

Grill

Czerwone mięso, ryby i mięso drobiowe szybko stają się brązowe po grillowaniu, utrzymują piękną skórkę i nie wysychają. Mięso filetowane, szaszłyki, kiełbaski, a także soczyste warzywa (pomidory, cebula itp.) są szczególnie polecane do grillowania.

Ostrzeżenia ogólne:

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

Tabela grillowania

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

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

Obrócić formę po 1/2 całkowitego czasu grillowania.

Test żywności

- Potrawy zostały przygotowywane zgodnie z normą EN 60350-1, aby ułatwić

testowanie produktu dla organów kontrolnych.

Tabela pieczenia w piekarniku przykładowego jedzenia

Sugestie dotyczące gotowania na jednej tacy

Żywność	Aksesoria	Funkcje	Pozycja półki	Temperatura (°C)	Czas pieczenia (min.) (ok.)
	Standardowa taca*	Górne i dolne ogrzewanie	3	140	20 ... 30
Krucze ciasteczka (herbatnik)	Standardowa taca*	Ogrzewanie wentylatorem	Modele z drucianymi półkami: 3 Modele bez drucianych półek: 2	140	15 ... 25
Ciasteczka	Standardowa taca*	Górne i dolne ogrzewanie	3	160	25 ... 35

Przyciski grillowania

- Przygotuj produkty o podobnej grubości i wadze.
- Umieść elementy do grillowania na ruszcie lub ruszcie grillowym, rozprowadzając je bez przekraczania wymiarów rusztu.
- W zależności od grubości grillowanych kawałków czasu pieczenia może się różnić.
- Wsuń ruszt lub tackę do żądanego poziomu. Jeśli pieczesz na ruszcie, umieść tackę na dolnej półce, aby zebrać tłuszcz. Taca piekarnika, którą ma być przeniesiona powinna mieć takie wymiary, aby obejmowała cały obszar grilla. Tacka może nie być dołączona do produktu. Wlej trochę wody do tacki, aby ułatwić czyszczenie.

Zywność	Akcesoria	Funkcje	Pozycja półki	Temperatura (°C)	Czas pieczenia (min.) (ok.)
	Standardowa taca*	Ogrzewanie wentylatorem	Modele z drucianymi półkami: 3 Modele bez drucianych półek: 2	150	25 ... 35
Ciasta biszkoptowe	Okrągła forma do ciasta, średnica 26 cm z zaciskiem na ruszcie do grilla**	Górne i dolne ogrzewanie	2	160	30 ... 40
	Okrągła forma do ciasta, średnica 26 cm z zaciskiem na ruszcie do grilla**	Ogrzewanie wentylatorem	2	160	30 ... 40
Szarlotka	Okrągła czarna metalowa forema do ciasta, o średnicy 20 cm na ruszcie do grilla**	Górne i dolne ogrzewanie	2	180	50 ... 70
	Okrągła czarna metalowa forema do ciasta, o średnicy 20 cm na ruszcie do grilla**	Ogrzewanie wentylatorem	2	170	50 ... 70

Nagrzewanie jest zalecane dla wszystkich potraw.

* Te akcesoria mogą nie być dołączone do produktu.

** Te akcesoria nie są dołączone do produktu. Są dostępne osobno.

Sugestie dotyczące gotowania z dwoma tacami

Zywność	Akcesoria	Funkcje	Pozycja półki	Temperatura (°C)	Czas pieczenia (min.) (ok.)
Kuchne ciasteczka (herbatnik)	2-Standardowa taca* 4-Taca do ciasta*	Ogrzewanie wentylatorem	2 - 4	140	15 ... 25
Ciasteczka	2-Standardowa taca* 4-Taca do ciasta*	Ogrzewanie wentylatorem	2 - 4	Modele z drucianymi półkami: 150 Modele bez drucianych półek: 140	Modele z drucianymi półkami: 25 ... 40 Modele bez drucianych półek: 30 ... 45

Nagrzewanie jest zalecane dla wszystkich potraw.

* Te akcesoria mogą nie być dołączone do produktu.

** Te akcesoria nie są dołączone do produktu. Są dostępne osobno.

Grill

Zywność	Akcesoria	Pozycja półki	Temperatura (°C)	Czas pieczenia (min.) (ok.)
Toasty z chleba	Ruszt do grilla	4	250	1 ... 4
Klopsik (wołowina) - 12 sztuk	Ruszt do grilla	4	250	20 ... 30

Obrócić formę po 1/2 całkowitego czasu grillowania.

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

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 napotykanym 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.

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 czyścika 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 emalowanymi 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 nasasycona 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 ząbkowanymi nożami, drutem lub podobnymi narzędziami do drapania.
- Plamy wapniowe (żółte plamy) można usunąć z powierzchni szkła za pomocą środka do usuwania kamienia, takiego jak ocet lub sok z cytryny.
- Jeśli powierzchnia jest mocno zabrudzona, 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 panelu sterowania

- Podczas czyszczenia panelu sterowania z pokrętłami 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 wykrzycie.

Czyszczenie wnętrza piekarnika (strefa pieczenia)

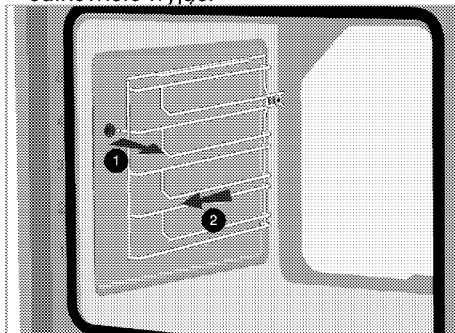
Postępuj zgodnie ze wskazówkami opisanymi w rozdziale „Ogólne informacje dotyczące czyszczenia” w zależności od rodzaju powierzchni w piekarniku.

Czyszczenie bocznych ścian piekarnika

Ściany boczne płyty kuchennej mogą być pokryte emaliowanymi lub katalitycznymi ścianami. Zależy od modelu. Jeśli 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:

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



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

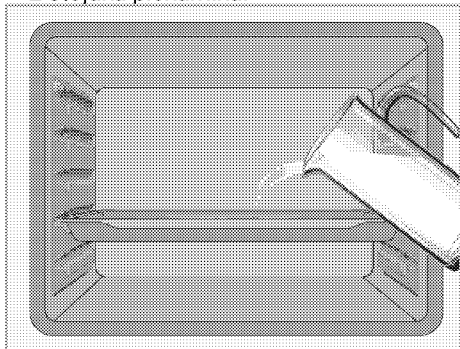
Łatwe czyszczenie parą

Różni się w zależności od modelu produktu.

Może nie być dostępny w Twoim produkcie.

Zapewnia łatwe czyszczenie, ponieważ zabrudzenia (nie czekając zbyt długo) są zmiękczone parą, która tworzy się w piekarniku, a krople wody skraplają się na wewnętrznych powierzchniach piekarnika.

1. Wyjmij wszystkie akcesoria z piekarnika.
2. Wlej 500 ml wody do tacki i umieść ją na 2 stojaku piekarnika.



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

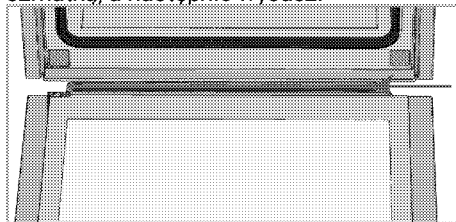
Otwórz drzwiczki i wytrzyj od razu wewnętrzne powierzchnie piekarnika wilgotną gąbką lub ściereczką. Po otwarciu drzwiczek wydostaje się para. Może to stwarzać ryzyko poparzenia. Należy zachować ostrożność podczas otwierania drzwiczek.

Użyj ciepłej wody z płynem, miękkiej szmatki lub gąbki, aby oczyścić trwałe zanieczyszczenia i wytrzyj je suchą szmatką.

i W trybie łatwego czyszczenia parą woda znajdująca się w basenie u podstawy piekarnika w celu zmiękczenia lekko utworzonych pozostałości / brudu we wnętrzu piekarnika odparuje i skropli się w komorze piekarnika i wewnętrznej szybie drzwiczek piekarnika, dlatego może kapać woda, gdy drzwiczki piekarnika są otwarte. Zetrzyj kondensat zaraz po otwarciu drzwi piekarnika.

Różni się w zależności od modelu produktu. Może nie być dostępny w Twoim produkcie. Po skraplaniu w piekarniku, w kanale basenowym 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 „Zdejmowanie drzwi piekarnika” i „Zdejmowanie wewnętrznych szyb drzwi”. Po zdjęciu wewnętrznych szyb drzwi wyczyść je za pomocą płynu do naczyń, ciepłej wody i miękkiej szmatki lub gąbki, a następnie wysusz suchą szmatką. Przetrzyj szybę octem, a następnie opłucz, aby usunąć pozostałości wapna, które mogą osadzać się na szybie piekarnika.

Zdejmowanie drzwiczek piekarnika

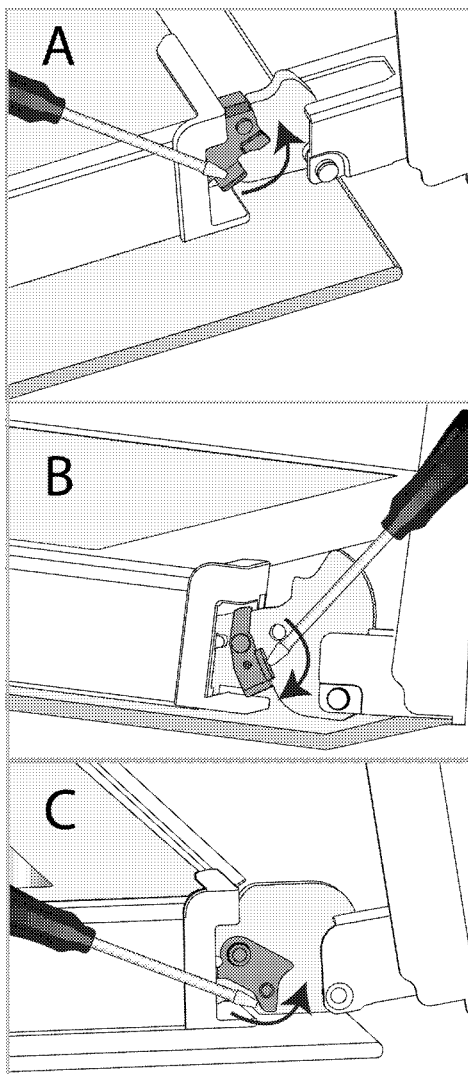
1. Otwórz drzwiczki piekarnika.
2. Otwórz zaczepy w gnieździe zawiasu z przodu drzwi po prawej i lewej stronie, naciskając w dół, jak pokazano na rysunku.

Typ zawiasu (A), (B), (C) różni się w zależności od modelu produktu. Poniższe rysunki pokazują, jak otworzyć wszystkie typy zawiasów.

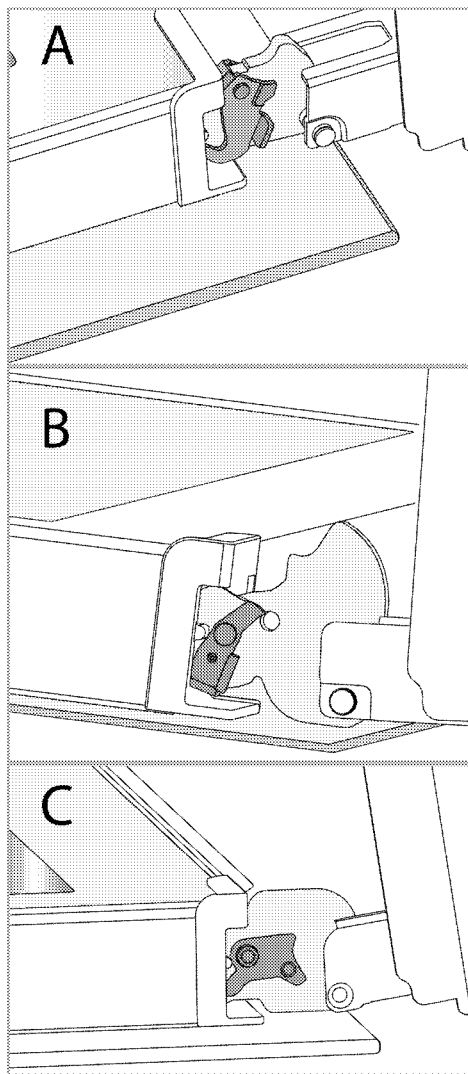
Zawias typu (A) jest dostępny w normalnych typach drzwi.

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

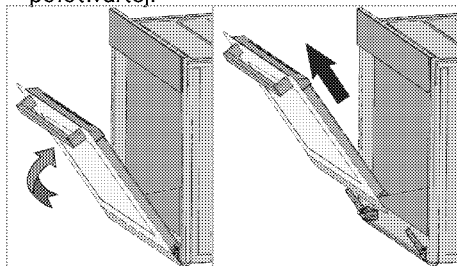
Zawias typu (C) jest dostępny w wersji z miękkim otwieraniem / zamykaniem drzwi.



Blokada zawiasu - pozycja zamknięta



Blokada zawiasu - pozycja otwarta
3. Ustaw drzwi piekarnika w pozycji półotwartej.



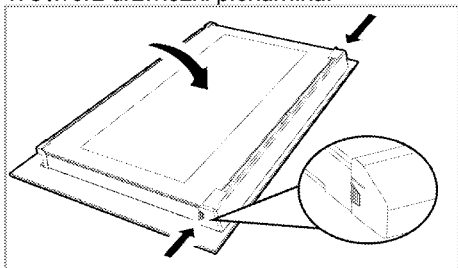
4. Pociągnij zdemontowane drzwi w górę, aby zwolnić je z prawego i lewego zawiasu, a następnie je zdejmij.

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

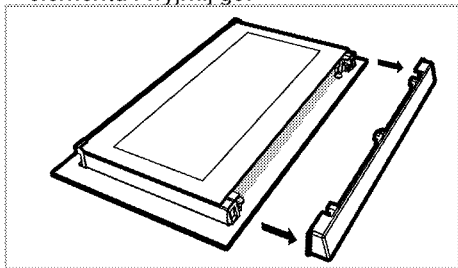
Zdejmowanie wewnętrznej szyby drzwiczek piekarnika

Wewnętrzną szybę przednich drzwiczek urządzenia można zdjąć do czyszczenia.

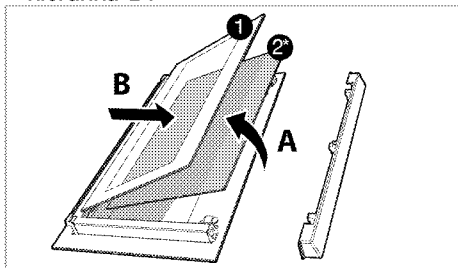
1. Otwórz drzwiczki piekarnika.



2. Pociągnij do siebie plastikowy element przymocowany w górnej części przednich drzwiczek, jednocześnie naciskając punkty dociskowe po obu stronach elementu i wyjmij go.



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



- 1 Głęboki wewnętrzny panel szklany

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

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

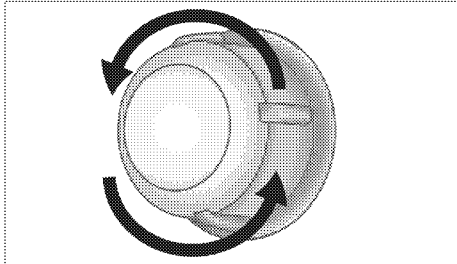
⚠ Ostrzeżenia ogólne:

- 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.

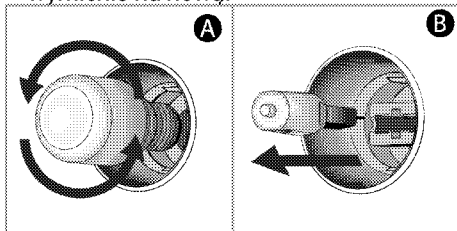
- Żarówki użyte w tym urządzeniu muszą wytrzymywać ekstremalne warunki fizyczne, takie jak temperatura powyżej 50 °C.

Jeśli piekarnik ma okrągłą żarówkę,

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



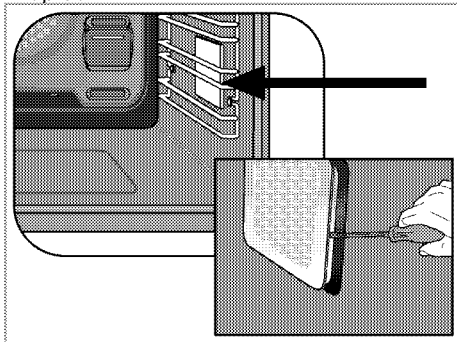
3. Jeśli żarówka jest typu (A) pokazanego na poniższym rysunku należy obrócić żarówkę tak jak pokazano i wymienić na nową. Jeśli jest to typ (B) żarówkę należy wyjąć tak jak pokazano na rysunku i wymienić na nową.



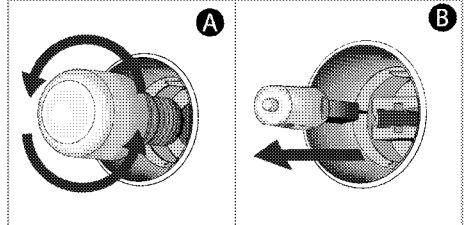
4. Zamontować szklaną pokrywę.

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

Skonsultuj się z autoryzowanym agentem serwisowym lub technikiem posiadającym licencję lub sprzedawcą, u którego produkt został zakupiony, jeśli nie możesz rozwiązać problemu, mimo że zastosowałeś się do instrukcji. Nigdy nie wolno próbować samodzielnie naprawić uszkodzonego urządzenia.

Piekarnik emituje parę, gdy jest pracuje.

- To normalne, że para ucieka podczas pracy. >>> *Nie jest to oznaką niesprawności urządzenia.*

Podczas pieczenia pojawiają się krople wody.

- Para powstająca podczas gotowania może się skraplać i tworzyć krople wody, gdy uderzy w zimne powierzchnie produktu. >>> *Nie jest to oznaką niesprawności urządzenia.*

Produkt emituje odgłosy metali podczas ogrzewania i chłodzenia.

- Nagrzane części metalowe mogą się rozszerzać i powodować hałas. >>> *Nie jest to oznaką niesprawności urządzenia.*

Urządzenie nie działa

- Bezpiecznik sieciowy jest uszkodzony. >>> *Sprawdź bezpieczniki w skrzynce. W razie potrzeby wymień je lub zamontuj ponownie.*
- Urządzenie nie jest podłączone do (uziemionego) gniazda. >>> *Sprawdź połączenie wtykowe.*
- Przyciski/pokrętła/klawisze na panelu sterowania nie działają. >>> *Jeśli urządzenie jest wyposażone w funkcję blokady przycisków, blokada może być włączona. Należy wyłączyć.*

Oświetlenie piekarnika nie działa.

- Żarówka jest uszkodzona. >>> *Wymień żarówkę.*
- Brak zasilania. >>> *Sprawdź zasilanie. Sprawdź bezpieczniki w skrzynce. W razie potrzeby wymień je lub zamontuj ponownie.*

Kuchenka nie podgrzewa

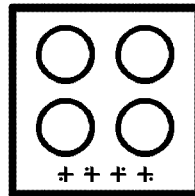
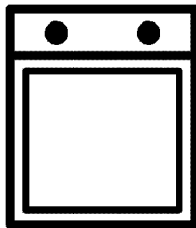
- Nie można ustawić funkcji pieczenia i/lub temperatury. >>> *Ustaw piekarnik na określonej funkcji pieczenia i/lub temperaturę.*
- W modelach wyposażonych w timer, nie jest on regulowany. >>> *Ustaw czas.*
- Brak zasilania. >>> *Sprawdź zasilanie. Sprawdź bezpieczniki w skrzynce. W razie potrzeby wymień je lub zamontuj ponownie.*

(W modelach z zegarem) Wyświetlacz zegara miga lub symbol zegara jest włączony.

- Poprzednio wystąpiła awaria zasilania. >>> *Ustaw czas/Wyłącz urządzenie i włącz ponownie.*



Вбудована духовка
Посібник користувача



UK

Шановний покупцю!

Перед використанням виробу прочитайте це керівництво.

Веко дякуємо вам за вибір нашого виробу. Ми бажаємо, щоб ваш вироб, який виготовлено з високою якістю та технологією, працював найкращім та найефективнішим чином. Для цього уважно ознайомтеся з цим керівництвом та будь-якою іншою документацією, наданою перед використанням виробу, і зберігайте його як орієнтир. При передачі цього продукту іншій особі, передайте їй також це керівництво користувача. Дотримуйтесь інструкцій, беручи до уваги всю інформацію та попередження, викладені в посібнику користувача.

Звертайте увагу на всю інформацію та попередження в посібнику користувача. Таким чином, ви захистите себе і свій вироб від небезпек, що можуть виникнути.

Дотримуйтесь посібника користувача. При передачі цього продукту іншій особі, передайте їй також це керівництво користувача.

Посібник користувача містить такі позначки:



Небезпека, яка може призвести до смерті або травм.

ПРИМІТКА Небезпека, що може призвести до матеріальної шкоди виробу або його навколишньому середовищу.



Небезпека, що може спричинити опіки через контакт з гарячими поверхнями.



Важлива інформація або корисні поради.



Прочитайте посібник користувача.



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

1 Інструкції з техніки безпеки 4

Мета використання.....	4
Безпека дітей, вразливих людей та домашніх тварин	5
Електрична безпека	6
Безпека під час транспортування.....	7
Безпечне встановлення	8
Безпека використання	8
Застереження щодо температури	8
Використання приладдя	9
Безпека при готуванні	9
Безпечне обслуговування та очищення	10

2 Екологічні інструкції 11

Правила щодо відходів	11
Утилізація пакувальних матеріалів.....	11
Поради з енергозбереження	11

3 Ваш вибір 12

Опис виробу.....	12
Знайомство та використання панелі управління виробом.....	13
Управління піччю	13
Функції печі.....	14
Додаткове приладдя	15
Використання додаткового приладдя.....	16
ТЕХНІЧНІ ХАРАКТЕРИСТИКИ	18

4 Перше використання 19

Перше налаштування	19
Перша чистка.....	19

5 Використання духовки 20

Загальна інформація щодо використання духової шафи	20
Функціонування блоку управління піччю	20
Параметри	23

6 Загальна інформація щодо приготування їжі 25

Загальні застереження про приготування їжі в духовці.....	25
Випічка та їжа в духовці	25
М'ясо, риба та птиця.....	28
Гриль	29
Тестові продукти	30

7 Догляд і технічне обслуговування 32

Загальна інформація щодо очищення.....	32
Чищення приладдя	33
Очищення панелі управління.....	33
Очищення внутрішньої частини духовки (зона приготування їжі)	33
Легке чищення парю.....	34
Очищення дверцят духовки.....	34
Зняття внутрішнього скла дверцят печі	36
Чищення лампи печі	36

8 Пошук та усунення несправностей 38

1 Інструкції з техніки безпеки

- Цей розділ містить інструкції з техніки безпеки, які допоможуть запобігти будь-яким ризикам отримання особистих травм або матеріальних збитків.
 - Якщо виріб буде передано іншій особі або використано як бувший у використанні: посібник з експлуатації, етикетки виробу, інші відповідні документи та приладдя слід передати разом із виробом.
 - Наша компанія не несе відповідальності за будь-яку шкоду, яка може статися внаслідок невиконання цих інструкцій.
 - Недотримання цих інструкцій призводить до втрати будь-яких гарантій.
 - **▲** Завжди монтажні та ремонтні роботи має виконувати виробник, уповноважений сервіс або особа, визначена імпортером.
 - **▲** Використовуйте лише оригінальні запчастини та приладдя.
 - **▲** Не намагайтеся ремонтувати або замінювати будь-яку деталь виробу, якщо це чітко не зазначено в посібнику з експлуатації.
 - **▲** Не робіть технічні модифікації виробу.
- ▲** **Мета використання**
- Цей виріб призначений для домашнього використання. Він не підходить для комерційного використання.
 - Не використовуйте виріб у садах, на балконах чи інших приміщеннях на відкритому повітрі. Прилад призначений для використання в домашніх приміщеннях та на кухні персоналу в магазинах, офісах та інших робочих середовищах.
 - **УВАГА:** Цей продукт слід використовувати лише для приготування їжі. Його не слід використовувати для інших цілей, наприклад для обігріву приміщення.
 - Піч можна використовувати для розморожування, запікання, смаження та грилювання їжі.
 - Цей продукт не слід використовувати для

обігріву, нагрівання плити, підвішування рушників або одягу на ручці для сушіння.



Безпека дітей, вразливих людей та домашніх тварин

- Цей продукт можна використовувати дітям 8 років і старше, а також людям, які недостатньо розвинені у фізичних, сенсорних або розумових навичках або не мають досвіду та знань, якщо їх контролюють чи навчають щодо безпечного використання та небезпек виробу.
- Не дозволяйте дітям бавитися з виробом. Прибирання та обслуговування не повинне виконуватись дітьми, якщо хтось не наглядає за ними.
- Цей продукт не слід використовувати людям з обмеженими фізичними, сенсорними або розумовими можливостями (включаючи дітей), якщо вони не знаходяться під наглядом або не отримують необхідних інструкцій.
- Дітей слід контролювати та не дозволяти грати з виробом.
- Електротехнічні вироби є небезпечними для дітей і домашніх тварин. Діти та домашні тварини не повинні грати, залазити на або всередину виробу.
- Не кладіть на виріб предмети, до яких можуть дотягнутися діти.
- **УВАГА:** Під час використання доступні поверхні виробу нагріваються. Тримайте дітей подалі від виробу.
- Зберігайте пакувальні матеріали в недоступному для дітей місці. Існує небезпека травм і задушення.
- Коли дверцята відчинені, не кладіть на них важких предметів і не дозволяйте дітям сидіти на них. Це може спричинити перекидання печі або пошкодження петель дверцят.
- (Якщо ваш виріб має штепсельну вилку) Для безпеки дітей відключіть шнур живлення та зробіть пристрій непридатним перед утилізацією виробу.



Електрична безпека

- Підключіть виріб до заземленої розетки, захищеної запобіжником, що відповідає поточним номіналам, зазначеним на етикетці типу. Монтаж заземлення має бути виконаний кваліфікованим електриком. Не використовуйте виріб без заземлення відповідно до місцевих/національних норм.
- Вилка або електричне з'єднання виробу повинні знаходитися у легкодоступному місці (там, де на нього не буде впливати полум'я печі). Якщо це неможливо, на електричній установці, до якої підключається виріб, повинен бути встановлений механізм (запобіжник, вимикач тощо), відповідно до електричних норм та з відокремленням всіх елементів від мережі.
- Виріб має вимикатись з розетки під час встановлення, ремонту та транспортування.
- Підключіть виріб до розетки, яка відповідає значенню напруги та частоти, зазначеному на етикетці типу.
- (Якщо у вашому виробі відсутній шнур живлення) Використовуйте тільки з'єднувальний кабель, зазначений у розділі «Технічні умови».
- Не затискуйте шнур живлення під і за виробом. Не кладіть важкі предмети на шнур живлення. Шнур живлення не повинен бути зігнутий, розламаний, або контактувати з будь-яким джерелом тепла.
- Під час роботи печі її задня поверхня також нагрівається. Шнури живлення не повинні торкатися задньої поверхні, можливо пошкодження з'єднань.
- Не затискайте електричні кабелі у дверцятах печі та не кладіть їх по гарячих поверхнях. Це може призвести до короткого замикання та загоряння внаслідок плавлення кабелю.
- Використовуйте лише оригінальний кабель. Не використовуйте порізані або пошкоджені кабелі чи подовжувачі.

- Якщо шнур живлення пошкоджений, він повинен бути замінений виробником, уповноваженим сервісом або особою, яка буде зазначена компанією-імпортером, з метою запобігання можливих небезпек.
- **УВАГА:** Перш ніж замінювати лампу печі, обов'язково відключіть виріб від мережі живлення, щоб уникнути небезпеки ураження електричним струмом. Відключіть виріб або вимкніть запобіжник в електричному щитку.
(Якщо ваш виріб має штепсельну вилку)
- Не підключайте виріб до розетки, яка є розхитаною, зламаною, брудною, жирною, з ризиком потрапляння води (наприклад, води, яка може протікти зі стола).
- Ніколи не торкайтеся вилки мокрими руками! Щоб вимкнути шнур, не тримайте шнур, завжди тримайте вилку.
- Переконайтесь, що вилка виробу надійно підключена до розетки, щоб уникнути дуги.

Безпека під час транспортування

- Від'єднайте виріб від мережі живлення перед транспортуванням.
- Зважайте на те, що виріб доволі важкий, тому для його перенесення необхідно щонайменше дві особи.
- Забороняється використовувати дверцята та / або ручку для транспортування та переміщення виробу.
- Забороняється класти інші предмети на виріб. Виріб слід переносити лише у вертикальному положенні.
- У разі необхідності транспортування виробу, оберніть його пакувальним бульбашковим матеріалом або товстим картоном і щільно зафіксуйте за допомогою клейкої стрічки. Зафіксуйте виріб щільно за допомогою клейкої стрічки, щоб запобігти пошкодження знімних або рухомих частин виробу та самого виробу.
- Перевірте загальний зовнішній вигляд виробу на наявність пошкоджень, які могли виникнути під час транспортування.



Безпечне встановлення

- Перед встановленням виробу його слід перевірити на пошкодження. Забороняється встановлювати виріб у випадку виявлення ознак пошкодження.
- Забороняється встановлювати виріб біля нагрівальних приладів (радіаторів опалення, печі і т.п.).
- Забороняється блокувати вентиляційні отвори виробу.
- Задля запобігання перегріванню, виріб не слід встановлювати за декоративними дверима.



Безпека використання

- Переконайтесь, що виріб вимкнено після кожного використання.
- Якщо ви не використовуєте виріб тривалий час, від'єднайте його від мережі або вимкніть запобіжник в електричному щитку.
- Не використовуйте дефектний або пошкоджений виріб. В такому разі, від'єднайте електроенергію/газове з'єднання виробу і зателефонуйте до авторизованого сервісу.

- Не використовуйте виріб із знятим або розбитим склом передніх дверцят.
- Не лізьте на виріб, щоб дістатися до чого-небудь або з будь-якої іншої причини.
- Не використовуйте продукт у стану зміненої свідомості, наприклад, під час прийому ліків та/або вживання алкоголю.
- Легкозаймисті предмети, що знаходяться в зоні приготування їжі, можуть загорітися. Ніколи не зберігайте легкозаймисті предмети в зоні приготування.
- Ручка печі — це не сушарка для рушників. Під час використання виробу не вішайте рушники, рукавички або подібний текстиль.
- Петлі дверцят виробу переміщуються і затягуються при відкриванні і закриванні дверцят. Відчиняючи / закриваючи двері, не тримайте деталь за петлями.



Застереження щодо температури

- **УВАГА:** Відкриті частини виробу можуть нагріватися до дуже високих температур під час роботи.

Забороняється торкатися виробу та нагрівальних елементів. Дітям до 8 років забороняється наближатися до виробу без супроводу дорослих.

- Забороняється зберігати легко займисті або вибухонебезпечні матеріали біля виробу, оскільки його бічні поверхні можуть нагріватися до дуже високих температур під час роботи.
- Дотримуйтесь безпечної дистанції під час відкриття дверцят духової шафи у зв'язку з небезпекою вивільненої пари. Пара може спричинити опіки шкіри рук, обличчя або очей.
- Виріб може нагріватися до дуже високих температур під час роботи. Забороняється торкатися гарячих відділень, внутрішньої поверхні духової шафи, нагрівальних елементів тощо.
- Завжди використовуйте жаростійкі рукавиці, коли ви поміщаєте їжу у духову шафу або виймаєте її.

Використання приладдя

- Важливо правильно встановити решітку для гриля та деко на решітчатих полицях. Ви

можете ознайомитися з додатковою інформацією у розділі «Використання приладдя».

- Приладдя може пошкодити скло дверцят під час закриття дверцят виробу. Завжди розміщуйте приладдя повністю і до упору у зоні приготування їжі.

Безпека при готуванні

- Будьте обережні при застосовуванні алкоголю в їжі. Алкоголь випаровується при високій температурі і може спіймати вогонь з гарячих поверхонь, спричинивши пожежу.
- Харчові відходи, олія тощо у зоні приготування їжі можуть загорітися. Перед приготуванням приберіть такий бруд.
- Небезпека харчового отруєння: Не зберігайте їжу в печі більше години до і після приготування. В іншому випадку це може призвести до харчового отруєння або хвороб.
- Не нагрівайте закриті бляшані та скляні банки. Накопичений тиск може призвести до розриву банку.
- Помістіть жиростійкий папір у посуд або на

приладдя печі (деко, решітку для гриля тощо) з продуктами харчування та поставте їх у попередньо розігріту піч. Видаліть зайві шматки жиростійкого паперу, що звисають з приладдя або контейнера, щоб уникнути дотику до нагрівальних елементів печі. Ніколи не використовуйте жиростійкий папір при температурі печі вище максимальної температури використання, зазначеної на жиростійкому папері, який ви використовуєте. Ніколи не кладіть жирозахисний папір на основу печі.

- Не ставте форми для випічки, тарілки або алюмінієву фольгу безпосередньо на дно печі. Накопичене тепло може пошкодити основу печі.
- Зачиніть дверцята печі під час грилювання. Гарячі поверхні можуть спричинити опіки!
- Непридатна для грилю їжа несе небезпеку пожежі. Готуйте на грилі тільки ту їжу, яка підходить для сильного вогню грилю. Також не кладіть їжу занадто далеко в задню

частину гриля. Це найгарячіша зона, і жирна їжа може загорітися.



Безпечне

обслуговування та очищення

- Перш ніж чистити виріб, зачекайте його охолодження. Гарячі поверхні можуть спричинити опіки!
- Ніколи не мийте виріб, розпилюючи або наливаючи на нього воду! Існує небезпека ураження електричним струмом!
- Не чистіть виріб пароочисниками, оскільки це може спричинити ураження електричним струмом.
- Не використовуйте жорсткі абразивні чистячі засоби, металеві скребки, металеві мочалки або відбілювачі для чищення скла передніх дверцят печі / (якщо є) скла верхнього дверцята печі. Ці матеріали можуть призвести до подряпин та зламів скляних поверхонь.
- Завжди тримайте панель управління чистою та сухою. Волога і забруднена поверхня може спричинити проблеми з функціонуванням.

2 Екологічні інструкції

Правила щодо відходів Відповідність Директиві щодо відпрацьованого електричного й електронного обладнання (Директива WEEE) й утилізація відходів



Цей виріб відповідає вимогам Директиви WEEE (2012/19/EU). Цей виріб позначений символом приналежності до категорії відходів електричного й електронного обладнання (WEEE).

Цей виріб виготовлений з високоякісних деталей та матеріалів, які підлягають повторному використанню й переробці. Після закінчення терміну експлуатації цей виріб не можна викидати разом зі звичайними побутовими відходами. Його слід здати у відповідний пункт збору відходів електричного й електронного обладнання як вторинної сировини. Інформацію про місцезнаходження найближчого пункту збору відходів можна отримати в місцевих органах влади. Відповідне утилізація використаного приладу допомагає запобігти потенційним негативним наслідкам для навколишнього середовища та здоров'я людей.

Відповідність Директиві щодо обмеження використанням шкідливих речовин (RoHS)

Цей виріб відповідає вимогам Директиви RoHS (2011/65/EU). Він не містить шкідливих та інших речовин, використання яких заборонено цією Директивою.

Утилізація пакувальних матеріалів

- Пакувальні матеріали становлять загрозу для дітей. Зберігайте пакувальні матеріали в безпечному й недоступному для дітей місці. Пакувальні матеріали для приладу

виготовлені з матеріалів, які підлягають вторинній переробці. Правильно утилізуйте їх і сортуйте відповідно до вказівок стосовно відходів, які підлягають переробці. Не викидайте їх разом зі звичайними побутовими відходами.

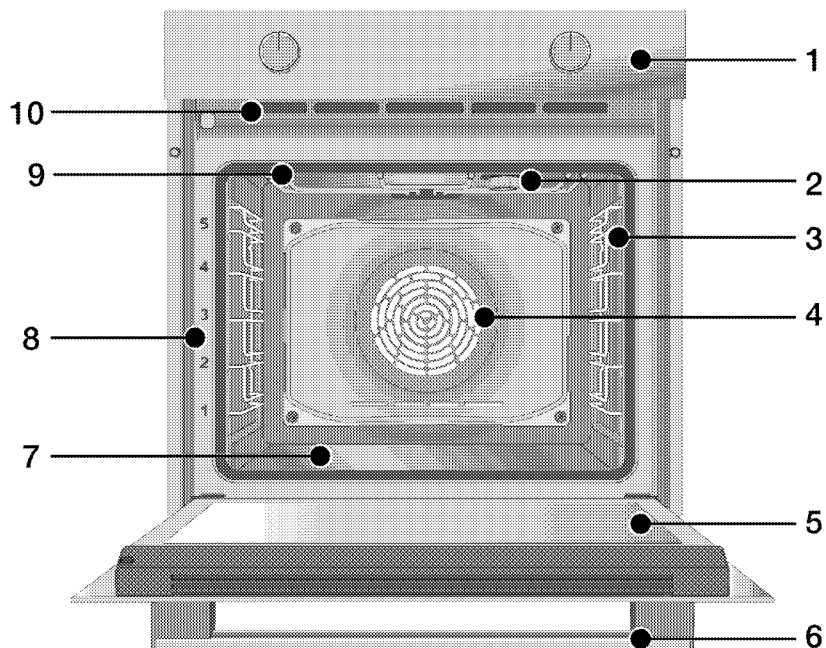
Поради з енергозбереження

Інформацію про енергоефективність відповідно до ЄС 66/2014 можна знайти на фішці продукту, наданій із продуктом. Наступні рекомендації допоможуть вам використовувати ваш продукт в екологічній та енергоефективній спосіб:

- Разморозуйте заморожену їжу перед приготуванням.
- У духовці використовуйте темні або емальовані ємності, які краще передають тепло.
- Вимкніть виріб за 5-10 хвилин до закінчення часу приготування для тривалого приготування. Тепер ви можете заощадити до 20% електроенергії, використовуючи існуюче тепло.
- Якщо це зазначено в рецепті чи посібнику користувача, завжди попередньо розігрійте. Не відкривайте дверцята печі часто під час приготування їжі.
- Не відкривайте дверцята духовки під час готування при виконанні функції «Еко-нагрівання вентилятором». Якщо дверцята не відчинені, внутрішня температура оптимізована для економії енергії при роботі функції «Еко-нагрівання вентилятором», і ця температура може відрізнятись від показаної на екрані.
- Намагайтеся готувати одночасно більше однієї страви в духовці. Ви можете готувати одночасно, помістивши два контейнери для приготування їжі на решітчасту полицю. Крім того, якщо ви готуєте їжу одна за одною, це заощадить енергію, оскільки духовка не втратить тепло.

3 Ваш виріб

Опис виробу



- 1 Панель управління
- 2 Лампа*
- 3 Дротяні полицки**
- 4 електродвигун вентилятора (за сталевною пластиною)
- 5 Дверцята
- 6 Рукотка
- 7 Нижній розігрівач (нижня сталева пластина)
- 8 Положення полицок
- 9 Верхній розігрівач
- 10 Вентиляційні отвори

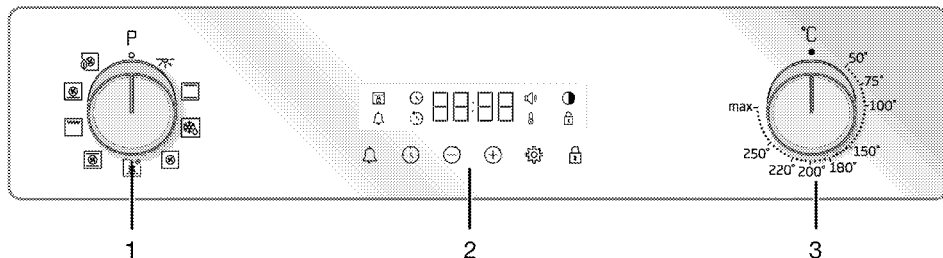
* Залежить від моделі У вашому виробі може не бути лампи, або тип і розташування лампи можуть відрізнитися від ілюстрації.

** Залежить від моделі Ваш виріб може бути без дротяних полицок. На ілюстрації дротяні полицки показані як приклади.

Знайомство та використання панелі управління виробом

У цьому розділі ви можете знайти огляд і основи користування панеллю управління виробом. Можуть бути відмінності в зображеннях та деяких характеристиках залежно від типу виробу.

Управління піччю



- 1 Ручка вибору функції
- 2 Таймер
- 3 Ручка температури

Якщо на вашому виробі є ручки для управління, на деяких моделях їх можна заглибити в панелі, та при натисканні вони знову висунуться. Щоб налаштувати ці ручки, спочатку натисніть відповідну ручку і витягніть її. Зробивши налаштування, знову натисніть і замініть її.

Ручка вибору функції

Ви можете вибрати робочі функції печі за допомогою регулятора вибору функції. Для вибору поверніть ліворуч / праворуч із закритого (верхнього) положення.

Ручка температури

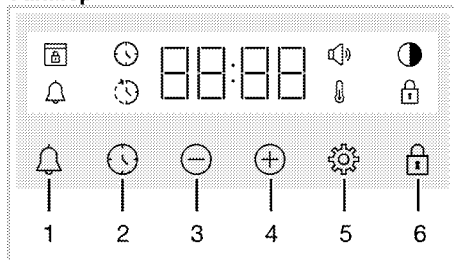
Ви можете вибрати температуру, якою потрібно готувати за допомогою ручки регулятора температури. Поверніть за годинниковою стрілкою із закритого (верхнього) положення, щоб вибрати.

Індикатор температури

Ви можете дізнатися внутрішню температуру печі з позначки температури на дисплеї. Позначка температури з'являється на дисплеї коли починається готування, та зникає, коли вона досягає заданої температури. Коли температура всередині печі опускається нижче встановлених

температур, з'являється позначка температури.

Таймер



- 1 Кнопка сигналу попередження
- 2 Кнопка налаштування часу
- 3 Кнопка зменшення
- 4 Кнопка збільшення
- 5 Кнопка налаштувань
- 6 Кнопка блокування кнопок

Символи на дисплеї

- : Символ часу приготування
- : Символ закінчення часу приготування*
- : Символ сигналу попередження
- : Символ яскравості
- : Символ блокування кнопок
- : Символ блокування дверця*
- : Символ гучності
- : Символ блокування дверця*

* Варіюється залежно від моделі виробу. Може не бути у вашому виробі.

Функції печі

В таблиці функцій показані робочі функції, які можна використовувати у вашій печі, та найвищі та найнижчі температури, які можна встановити для цих функцій. Порядок наведених тут режимів роботи може відрізнятись від їх розташування у вашому виробі.

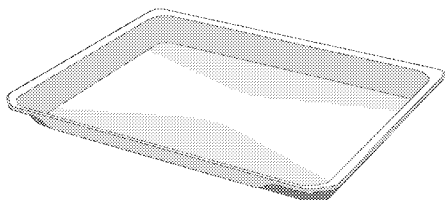
Позначка функції	Опис функції	Діапазон температур (°C)	Опис та використання
	Лампа духовки	-	Нагрівачі в печі не працюють. Горить тільки лампа печі.
	Робота з вентилятором	-	Піч не нагрівається. Працює тільки вентилятор (на задній стінці). Заморожена їжа з гранулами повільно розморожується при кімнатній температурі, готова їжа охолоджується. Для розморожування цілого шматка м'яса необхідно більше часу, порівняно зі злаковими продуктами.
	Верхній і нижній нагрівальні елементи	*	Їжа нагрівається одночасно зверху і знизу. Підходить для тортів і рагу в формах для випічки або тортів і тістечок. Готування їжі здійснюється в одному деко.
 	Підігрів за допомогою нижнього вентилятора	*	Гаряче повітря, нагріте нижнім нагрівачем, розподіляється однаково і стрімко по всій духовці за допомогою вентилятора. Готування їжі здійснюється в одному деко. Цю функцію слід використовувати також для легкої чистки парою.
	Нагрівання вентилятором	*	Гаряче повітря, що нагрівається нагрівачем вентилятора, розподіляється рівномірно та швидко по всій печі за допомогою вентилятора. Підходить для приготування їжі на різних деко на різних рівнях полиць.
	Еко-нагрівання вентилятором	*	Для економії енергії ви можете використовувати цю функцію замість «Нагрівання вентилятором» в межах 160-220 °C. Але час приготування буде трохи довшим.
	Функція піци	*	Працюють нижній нагрівач та вентилятор. Підходить для приготування піци.
	Функція «3D»	*	Працюють верхній нагрівач, нижній нагрівач та вентилятор. Всі частини виробу готують однаково і швидко. Готування їжі здійснюється в одному деко.
	Повний гриль	*	Працює великий гриль на стелі печі. Підходить для грилювання великих порцій.

* Ваш виріб працює в температурному діапазоні, зазначеному на ручці регулятора температури.

Додаткове приладдя

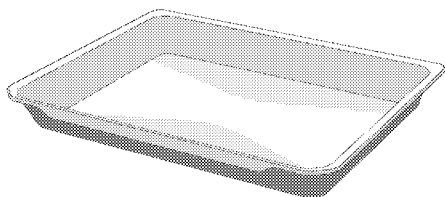
У вашому виробі є різне приладдя. У цьому розділі є описи приладдя та описи правильного використання. Залежно від моделі виробу, допоміжне приладдя, що постачається, може змінюватись. Все приладдя, описане в посібнику користувача, може бути недоступними у вашому виробі.

ПРИМІТКА : Лотки у вашому виробі можуть деформуватися під впливом температури. Це не впливає на функціональність. Деформація зникає, коли деко охолоне.



Стандартний лоток

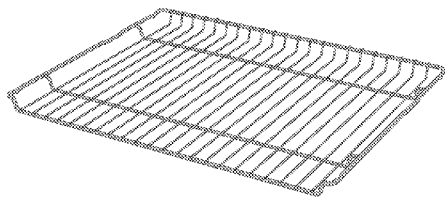
Його використовують для випічки, заморожених продуктів і смаження великих шматочків.



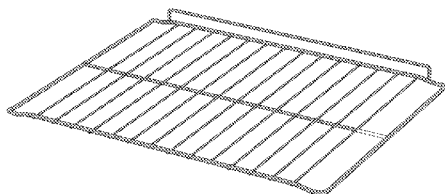
Глибокий лоток

Застосовується для випічки, смаження великих шматочків, соковитої їжі або для збору рідких олій при приготуванні на грилі.

Моделі з дротяними полицками:



Моделі без дротяних полицок:



Дротяний гриль

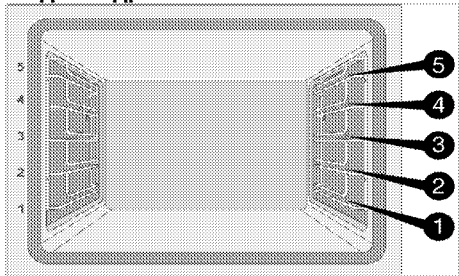
Його використовують для смаження або розміщення їжі, яку потрібно запікати, смажити і тушувати на потрібній полиці.

Використання додаткового приладдя

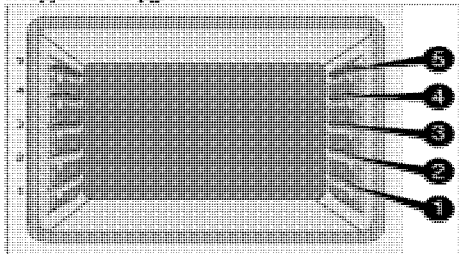
Полички для приготування

У зоні приготування їжі є 5 рівнів положення полиць. Ви також можете побачити пронумерований порядок полиць на передній рамі печі.

Моделі з дротяними поличками



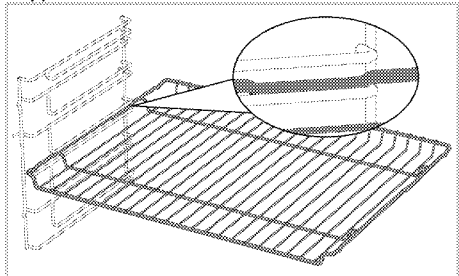
Моделі без дротяних поличок



Розміщення решітки для гриля на полицях для приготування

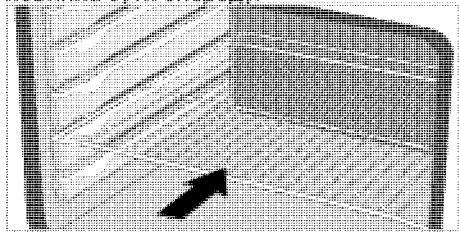
Моделі з дротяними поличками:

Важливо правильно розмістити решітку для гриля на бічних полицях. Розміщуючи решітку для гриля на потрібній полиці, відкрита секція повинна бути спереду. Для кращого приготування решітку для гриля необхідно закріпити затвором на решітчатій полиці. Вона не повинна проходити через затвор та торкатись задньої стінки печі.



Моделі без дротяних поличок:

Важливо правильно розмістити решітку для гриля на бічних полицях. Решітка для гриля може бути розміщена на полиці лише в один напрямок. Розміщуючи решітку для гриля на потрібній полиці, відкрита секція повинна бути спереду.

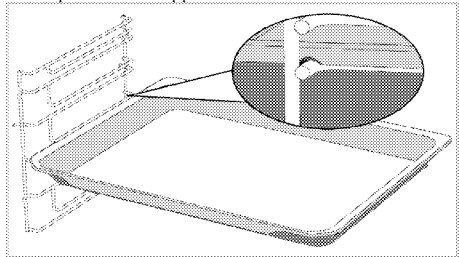


Розміщення лотка на полицях для приготування їжі

Моделі з дротяними поличками:

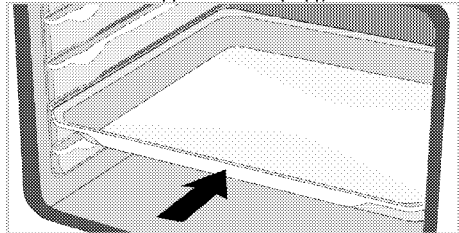
Також важливо правильно розмістити лотки на решітчатих бічних полицях. Розміщуючи деко на потрібній полиці, його сторона для тримання повинна знаходитися спереду.

Для кращого приготування деко необхідно закріпити затвором на решітчатій полиці. Вона не повинна проходити через затвор та торкатись задньої стінки печі.



Моделі без дротяних поличок:

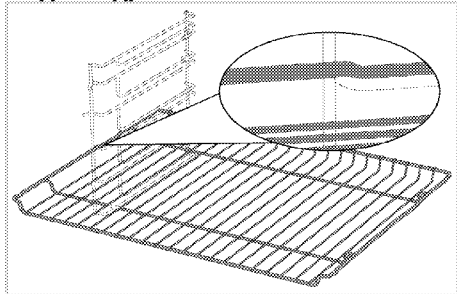
Також важливо правильно розмістити лотки на бічних полицях. Деко може бути розміщено на полиці лише в один напрямок. Розміщуючи деко на потрібній полиці, його сторона для тримання повинна знаходитися спереду.



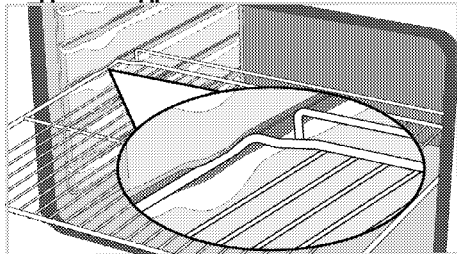
Функція затвора решітки для гриля

Існує функція затвора, щоб запобігти скиданню решітки з реґітчатої полиці. За допомогою цієї функції ви можете легко та безпечно вийняти свою їжу. Виймаючи решітку для гриля, ви можете тягнути її вперед, поки вона не досягне затвора. Ви повинні пронести через затвор, щоб повністю його зняти.

Моделі з дротяними полицками

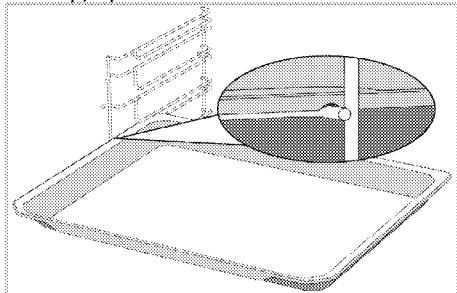


Моделі без дротяних полицчок



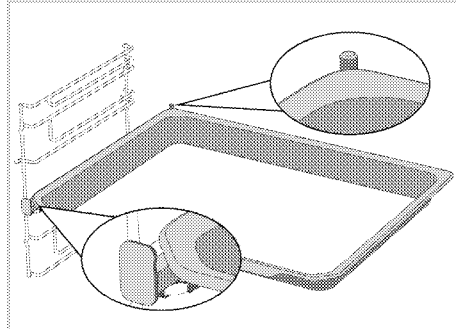
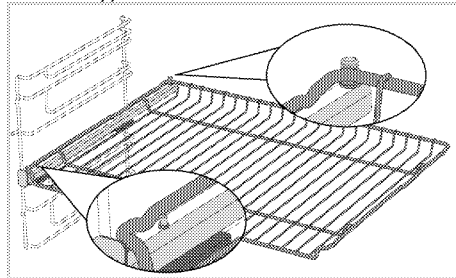
Функція затвора лотка решітки для гриля – Моделі з дротяними полицками

Також є функція затвора, щоб запобігти скиданню лотка з реґітчатої полиці. Виймаючи деко, вийміть його із заднього замка та потягніть його до себе, поки воно не дістанеться до затвора. Ви повинні пронести через затвор, щоб повністю його зняти.



Правильне розміщення решітки для гриля та лотка на телескопічних рейках – Моделі з дротяними полицками та телескопічними рейками

Завдяки телескопічним рейкам, лотки або решітки для гриля можна легко встановити та зняти. Користуючись лотками та решітками для грилю з телескопічною рейкою, слід подбати про те, щоб шпильки на передній і задній стороні телескопічних рейок опиралися до країв решітки та лотка (показано на малюнку).



ТЕХНІЧНІ ХАРАКТЕРИСТИКИ

Загальні характеристики

Зовнішні розміри виробу (висота/ширина/глибина)	595 мм/594 мм/567 мм
Габарити установки печі (висота/ширина/глибина)	590 або 600 мм/560 мм/мін. 550 мм
Напруга / частота	220-240 В~; 50 Гц
Тип кабелю та поперечний розріз, що використовується/підходить для використання у виробі	мін. H05VV-FG 3 x 1,5 мм ²
Загальне енергоспоживання	3,3 кВт
Тип духовки	Багатофункціональна духовка

Основна інформація: Інформація на енергетичній етикетці електричних печей подається відповідно до стандарту EN 60350-1 / IEC 60350-1. Ці значення визначаються за стандартним навантаженням з роботою нижнього-верхнього нагрівача або допоміжного вентилятора (якщо є).

Клас енергоефективності визначається відповідно до наступної пріоритетності залежно від того, існують відповідні функції на виробі чи ні: 1-Еко-нагрівання вентилятором, 2-Нагрівання вентилятором 3- Малий гриль за допомогою вентилятора, 4-Верхній і нижній нагрівальні елементи.



Технічні характеристики можуть бути змінені без попереднього попередження для поліпшення якості продукту.



Зображення в цьому посібнику є схематичними і можуть не точно збігатися з вашим продуктом.



Значення, зазначені на етикетках виробу або в супровідній документації, отримуються в лабораторних умовах відповідно до відповідних стандартів. Залежно від експлуатаційних та екологічних умов виробу ці значення можуть змінюватися.

4 Перше використання

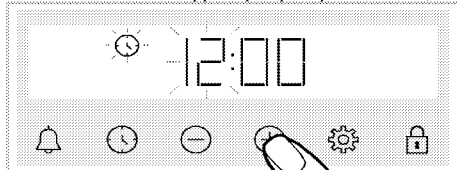
Будь ласка, перед початком використання виробу виконайте вказані дії у наступних розділах.

Перше налаштування

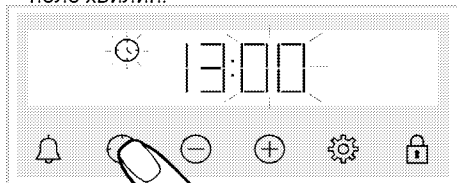
i Завжди встановлюйте час доби перед тим, як користуватися духовкою. Якщо ви цього не встановите, у деяких моделях духовки не можна готувати.

1. Коли піч ввімкнеться вперше, на дисплеї блимає поле годинника «12:00» та позначка.

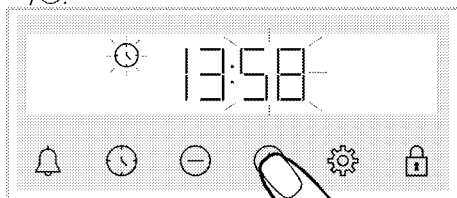
2. Встановіть час доби, торкнувшись +/–.



3. Натисніть або , щоб активувати поле хвилин.



4. Встановіть хвилини дня, торкаючись +/–.



5. Підтвердьте налаштування, натиснувши кнопку або .

» Час доби встановлено, і позначка зникає з екрану.

i Якщо час не було встановлено, «12:00» та позначка продовжують блимати, і піч не почне працювати. Щоб ваша духовка працювала, ви повинні підтвердити час доби, встановивши час доби або торкнувшись кнопки о «12:00». Ви можете змінити налаштування часу доби пізніше, як описано в розділі «Налаштування».

i Поточні налаштування часу скидаються у разі відключення живлення. Їх потрібно буде переналаштувати.

Перша чистка

1. Видаліть всі упаковочні матеріали.
2. Витягніть усе приладдя з духової шафи, що поставлено з виробом.
3. Увімкніть виріб на 30 хвилин, а потім вимкніть його. Таким чином, залишки та шари, які, можливо, залишилися в печі під час виробництва, спалюються та очищаються.
4. Коли ви користуєтесь виробом, виберіть найвищу функцію с найвищою температурою, а також, з якою працюють усі нагрівальні елементи виробу. Див. «Функції печі». Як користуватися пічкою ви можете дізнатися у наступному розділі.
5. Зачекайте, поки духовка охолоне.
6. Протріть поверхні виробу вологою ганчіркою або губкою та висушіть тканиною.

Перед використанням приладдя:

Почистіть приладдя, яке виймаєте з духовки, м'якою губкою для чищення.

ПРИМІТКА Деякі засоби для чищення або матеріали для чищення можуть пошкодити поверхню. Під час чищення не використовуйте агресивні засоби для чищення або гострі предмети.

ПРИМІТКА Після першого вмикання протягом кількох годин можуть з'явитися запахи і дим. Це цілком нормально. Забезпечте достатню вентиляцію приміщення, щоб усунути дим і запахи. Не вдихайте дим і запахи, що виділяються.

5 Використання духовки

Загальна інформація щодо використання духової шафи Вентилятор охолодження (Може не існувати у вашому виробі.)

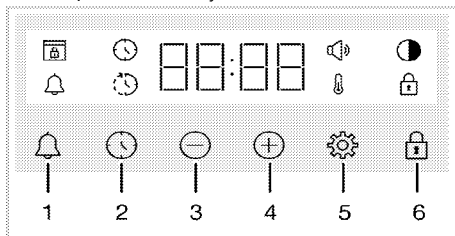
У вашому виробі використовується вентилятор охолодження. Вентилятор охолодження активується автоматично тоді, коли це необхідно, та охолоджує фронтальну поверхню виробу та меблі. Він автоматично вимикається по завершенню процесу охолодження. Гаряче повітря виводиться через дверцята духової шафи. Забороняється у будь-який спосіб блокувати ці вентиляційні отвори. Невиконання цієї вимоги може призвести до надмірного нагрівання духової шафи. Вентилятор охолодження продовжує працювати під час використання духової шафи або після її вимкнення (приблизно протягом 20-30 хвилин). Якщо ви використовуєте програмні налаштування таймеру духової шафи під час приготування їжі, вентилятор охолодження буде вимкнено по завершенню часу приготування страви разом з усіма іншими функціями. Користувач не може змінювати налаштування часу роботи вентилятора охолодження. Він вмикається та вимикається автоматично. Це не є несправністю.

Освітлення духової шафи

Лампа освітлення духової шафи вмикається автоматично на початку приготування страви. У деяких моделях лампа залишається ввімкненою під час приготування їжі, а у інших моделях вона вимикається через деякий час. Якщо ви хочете, щоб лампа духової шафи світила постійно, оберіть функцію «Лампа духовки» за допомогою перемикача функцій.

Функціонування блоку управління піччю Загальні застереження для пристрою керування піччю.

- i** Максимальний час налаштування для завершення процесу приготування становить 5 години 59 хвилин. У разі перебоїв електроживлення виконання програм припиняється. У цьому разі необхідно перепрограмувати духову шафу.
- i** Під час внесення будь-яких налаштувань відповідні позначки блимають дисплеї. Будь ласка, зачекайте трохи, щоб налаштування були збережені.
- i** Якщо встановлено будь-яке налаштування щодо готування, час доби не може бути змінено.
- i** Якщо час готування встановлено на початку готування, на екрані відобразиться час, що залишився.
- i** Якщо встановлено час готування або час закінчення приготування: ви можете автоматично скасувати його, натискаючи на кнопку ⌚ протягом тривалого часу.



- 1 Кнопка сигналу попередження
- 2 Кнопка налаштування часу
- 3 Кнопка зменшення
- 4 Кнопка збільшення
- 5 Кнопка налаштувань
- 6 Кнопка блокування кнопок

Символи на дисплеї

- ⌚ : Символ часу приготування
- ⌚ : Символ закінчення часу приготування*
- 🔔 : Символ сигналу попередження
- 🌙 : Символ яскравості
- 🔒 : Символ блокування кнопок
- 🍷 : Символ температури
- 🔊 : Символ гучності
- 🔒 : Символ блокування дверцят*

* Варіюється залежно від моделі виробу. Може не бути у вашому виробі.

Увімкнення печі

Вибравши функцію для приготування за допомогою регулятора вибору функції та встановивши певну температуру за допомогою регулятора температури, піч почне працювати.

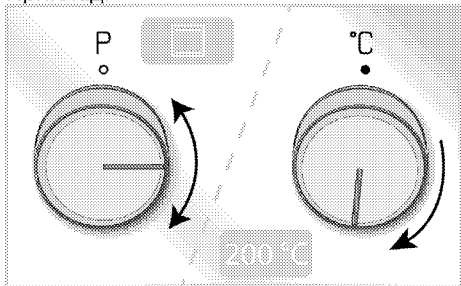
Вимкніть піч

Ви можете вимкнути піч за допомогою повороту ручки вибору функції і регулятора температури до вимкненої (вгору) позиції.

Для приготування в ручному режимі оберіть температуру та робочу функцію печі

Ви можете готувати в ручному режимі (самостійно), не встановлюючи час готування, вибравши температуру та функцію для вашої їжі.

Приклад:



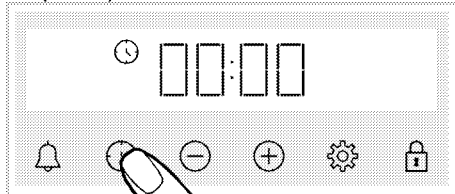
1. За допомогою регулятора вибору функції оберіть функцію, якою бажаєте скористатись для приготування.
2. Встановіть температуру, з якою бажаєте готувати, використовуючи регулятор температури.

» Ваша піч почне працювати негайно за обраною функцією і температурою, та відобразитиметься на екрані. Коли температура всередині духовки досягне встановленої температури, позначка зникне. Піч не вимикається автоматично, оскільки приготування в ручному режимі використовується без встановлення часу приготування. Ви повинні контролювати приготування їжі самостійно і вимикати її. Після закінчення приготування вимкніть духовку, повернувши регулятор вибору функції та регулятор температури в положення вимкнення (вгору).

Готування з встановленням часу приготування.

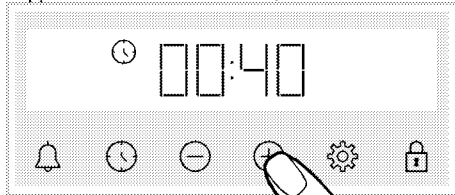
Можете вимкнути духовку автоматично наприкінці певного часу, вибравши температуру та функцію, характерну для вашої їжі, та встановивши таймер на певний час приготування.

1. Виберіть функцію для приготування їжі.
2. Тисніть на поки позначка не з'явиться на дисплеї щодо часу приготування.



- i** Після встановлення функції і температури, ви можете встановити час приготування — 30 хвилин, натиснувши безпосередньо на кнопку для швидкого встановлення часу приготування їжі, а також змінювати час за допомогою кнопок .

3. Встановіть час готування за допомогою кнопок .



- i** Час готування збільшується на 1 хвилину в перші 15 хвилин, через 15 хвилин збільшується на 5 хвилин.

4. Поставте страву в піч та встановіть температуру ручкою регулятора температури.

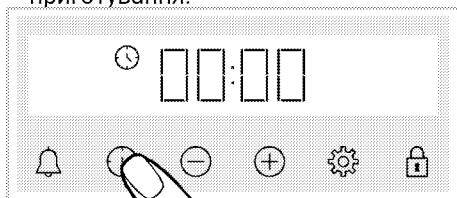
» Ваша піч почне працювати одразу за обраною функцією і температурою. Встановлений час приготування починає відлічуватись та відображається на дисплеї. Коли температура всередині духовки досягне встановленої температури, позначка зникне.

- Після спливання часу готування, на екрані з'явиться "End" позначка 🕒 блиматиме і таймер подаватиме звуковий сигнал
- Сигнал лунатиме дві хвилини. Натисніть на будь-яку кнопку, щоб зупинити сигнал. Сигнал припиняється і час доби з'явиться на дисплеї.

Щоб змінити час завершення приготування на пізніший час: (Варіюється залежно від моделі виробу. Може не бути у вашому виробі.)

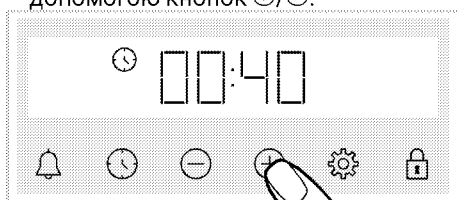
Вибравши температуру та функцію для вашої страви, ви можете встановити час готування та час завершення приготування на більш пізній час, дозволяючи пічці вмикатись та вимикатись автоматично.

- Виберіть функцію для приготування їжі.
- Тисніть на 🕒 поки позначка 🕒 не з'явиться на дисплеї щодо часу приготування.



- i** Після встановлення функції і температури, ви можете встановити час приготування — 30 хвилин, натиснувши безпосередньо на кнопку + для швидкого встановлення часу приготування їжі, а також змінювати час за допомогою кнопок +/-.

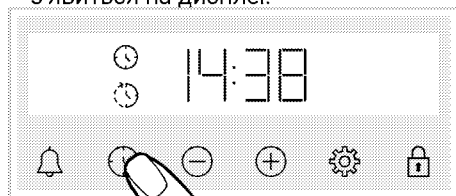
- Встановіть час готування за допомогою кнопок +/-.



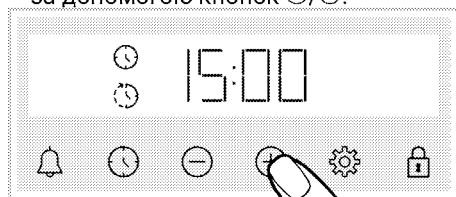
- i** Час готування збільшується на 1 хвилину в перші 15 хвилин, через 15 хвилин збільшується на 5 хвилин.

» Після встановлення часу приготування, позначка 🕒 постійно відображається на екрані.

- Тисніть на 🕒 поки позначка 🕒 часу завершення приготування не з'явиться на дисплеї.



- Встановіть час завершення готування за допомогою кнопок +/-.



» Після встановлення часу завершення приготування, позначка 🕒 та позначка 🕒 протягом встановленого часу буде постійно на дисплеї. Як тільки починається готування, позначка 🕒 зникне.

- Поставте страву в піч та встановіть температуру рукою регулятора температури.

» **Піч обчислює час початку готування, віднімаючи час готування від встановленого часу завершення приготування.** Коли підійде час початку готування, обраний режим активується і піч нагрівається до встановлених температур. Встановлений час приготування починає відлічуватись та відображається на дисплеї. Коли температура всередині духовки досягне встановленої температури, позначка 🕒 зникне.

- Після спливання часу готування, на екрані з'явиться "End" позначка 🕒 блиматиме і таймер подаватиме звуковий сигнал
- Сигнал лунатиме дві хвилини. Натисніть на будь-яку кнопку, щоб



зупинити сигнал. Сигнал припиняється і час доби з'явиться на дисплеї.

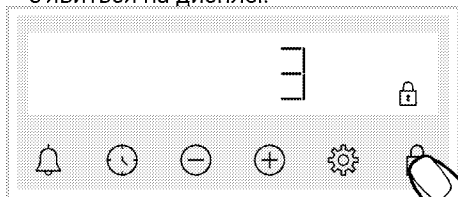
i Якщо в кінці сигналу натиснути якусь кнопку, піч знову почне працювати. Щоб уникнути повторної роботи духовки після сигналу, поверніть ручки регулятора температури та функцій до «0» положення (вимкнено) і вимкніть піч.



Параметри


Активация блокування кнопок

Ви можете запобігти зовнішньому впливу на блок управління, активувавши функцію блокування кнопок.

1. Тисніть на  поки позначка  не з'явиться на дисплеї.






» З'являється позначка  та на дисплеї починається відлік 3-2-1. Коли відлік закінчується, активується блокування кнопок. Якщо натиснути будь-яку кнопку коли встановлено блокування, таймер зробить звуковий сигнал і позначка блиматиме .

i Якщо ви перестанете тиснути кнопку  до закінчення відліку, блокування кнопок не активується.

i Кнопки таймера не можна використовувати пока блокування кнопок Оп. Блокування кнопок не буде скинуто у разі відключення живлення.

Вимкнення блокування кнопок

1. Тисніть на  поки позначка  не зникне з дисплею.



» Позначка  зникне, а блокування кнопок вимкнеться на дисплеї.

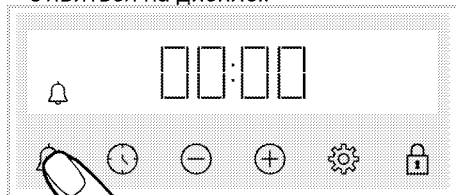
Встановлення сигналу




Ви також можете використовувати таймер виробу для будь-якого нагадування або попередження, окрім приготування їжі.

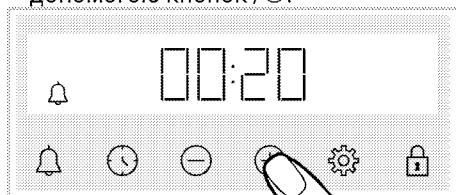
Будильник не впливає на роботу духовки. Використовується в попереджувальних цілях. Наприклад, ви можете використовувати будильник, коли хочете в певний час перевернути їжу в печі. Як тільки час, встановлений вами, мине, пролунає звуковий сигнал попередження.


i Максимальний можливий час сигналу будильника становить 23 години 59 хвилин.


1. Тисніть на  поки позначка  не з'явиться на дисплеї.



2.  Встановіть час будильника за допомогою кнопок  / .



» Після встановлення часу сигналу, позначка  продовжує світитись і на дисплеї починається відлік часу. Якщо час сигналу і час готування встановлюються одночасно, на дисплеї відобразиться короткий час.




3. Після спливання часу сигналу, позначка  почне блимати та лунає звуковий сигнал.


Вимкнення сигналу

1. Після спливання часу, протягом двох хвилин лунатиме сигнал. Торкніться будь-якої кнопки щоб зупинити сигнал.



» Сигнал припиняється і час доби з'явиться на дисплеї.

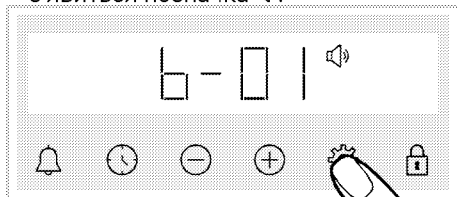
Якщо ви хочете скасувати сигнал:



1. Торкніться  поки на дисплеї не з'явиться позначка  щоб скинути час сигналу. Тисніть кнопку  поки не з'явиться «00:00».

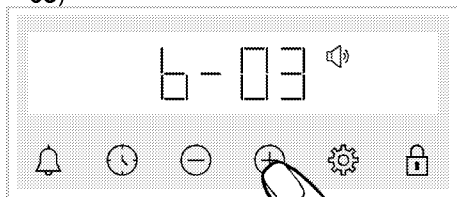
2.  ви також можете скасувати будильник тривалим натисканням кнопки.


Зміна рівня гучності

1. Тисніть кнопку  поки на дисплеї не з'явиться позначка .





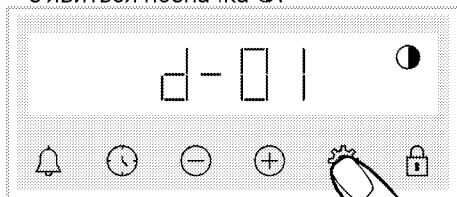
2. Встановіть потрібний рівень за допомогою кнопок /. (b-01-b-02-b-03)





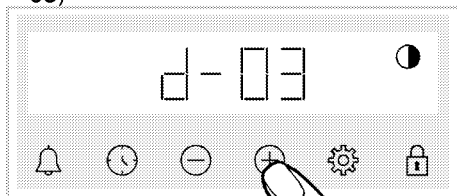
3. Натисніть кнопку  для підтвердження, або налаштування активується незабаром без натискання кнопки.


Налаштування яскравості дисплея

1. Тисніть кнопку  поки на дисплеї не з'явиться позначка .







2. Встановіть бажану яскравість за допомогою кнопок /. (d-01-d-02-d-03)

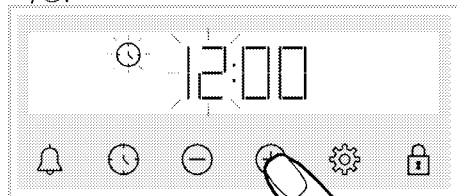



» Натисніть кнопку  для підтвердження, або налаштування активується незабаром без натискання кнопки.

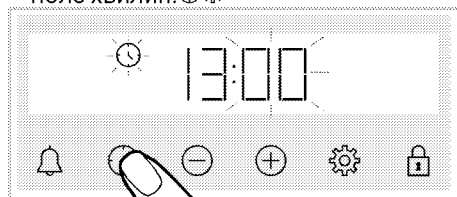
Зміна часу доби



На вашій печі: щоб змінити час доби, який ви встановили раніше,

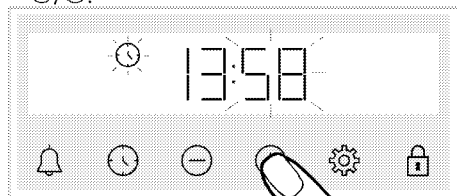
1. Тисніть на  поки позначка  не з'явиться на дисплеї.
2. Встановіть час доби, торкнувшись /.






3. Натисніть на кнопки, щоб активувати поле хвилин.  .



4. Встановіть хвилини дня, торкаючись /.



5. Підтвердьте налаштування, натиснувши кнопку  або .
- » Час доби встановлено, і позначка  зникає з екрану.

6 Загальна інформація щодо приготування їжі

У цьому розділі ви знайдете поради щодо підготування та приготування ваших страв.

Також ви зможете дізнатися про приготування деяких зі страв, які були випробовані виробником, та найбільш важливі налаштування для цих страв. Також у розділі зазначені відповідні налаштування духової шафи та приладдя, що необхідне для цих страв.

Загальні застереження про приготування їжі в духовці

- Відкриваючи дверцята духовки під час приготування їжі або після приготування може з'являтися гаряча пара. Пара може спричинити опіки шкіри рук, обличчя або очей. Відкриваючи дверцята духовки, відійдіть подалі.
- Інтенсивна пара, що утворюється під час приготування їжі, може утворювати конденсовані краплі води на внутрішній та зовнішній стороні духовки та на верхніх частинах меблів через різницю температур. Це нормально та є звичайним фізичним явищем.
- Температурні та часові значення для приготування їжі можуть бути різними в залежності від рецепту та об'єму. З цієї причини ці значення наводяться як діапазони.
- Завжди виймайте зайве приладдя з духовки перед початком приготування. Приладдя, яке залишиться в духовці, може перешкоджати приготуванню їжі із відповідними значеннями.
- Щодо продуктів, які ви будете готувати за власним рецептом, ви можете знайти подібні продукти, наведені в таблицях приготування.
- Використання приладдя, що постачаються з виробом, зробіть приготування ще кращім. Завжди дотримуйтесь попереджень та інформації, наданої виробником щодо іншого приладдя, яке ви будете використовувати.
- Наріжте жирозахисний папір, який ви будете використовувати при приготуванні їжі, у відповідних розмірах до тієї ємності, в якій будете готувати. Якщо жирозахисний папір

перевищує розмір контейнера за виходить за його межі, може спричинити підпал та вплинути на якість вашої їжі. Використовуйте жиростійкий папір у відповідному вказаному на ньому температурному діапазоні.

- Для кращого приготування їжі, помістіть її на рекомендовану правильну полицю. Не змінюйте положення полиці під час готування.

Випічка та їжа в духовці

Загальна інформація

- Ми рекомендуємо використовувати приладдя виробі для вдалого готування. Якщо ви збираєтесь використовувати інше приладдя, віддайте перевагу темному жаростійкому приладдю, такому що не липне.
- Якщо рекомендується попереднє нагрівання в таблиці приготування їжі, обов'язково поставте їжу в піч після попереднього нагрівання.
- Якщо ви збираєтесь готувати за допомогою посуду на решітці для грилю, поставте його посередині решітки, а не біля задньої стінки.
- Всі матеріали, які використовуються для виготовлення виробів тіста, повинні бути свіжими і кімнатної температури.
- Стан приготування продуктів може змінюватися залежно від кількості їжі та розміру посуду.
- Металеві, керамічні та скляні форми продовжують час варіння, а нижня поверхня кондитерських виробів не рівномірно підрум'янюється.
- Якщо ви використовуєте кулінарний папір під час готування, на нижній поверхні їжі може спостерігатися невелике підрум'янення. У цьому випадку вам може знадобитися продовжити час приготування приблизно на 10 хвилин.
- Значення, вказані в таблицях приготування, визначаються в результаті випробувань, проведених в наших лабораторіях. Значення, які підходять для вас, можуть відрізнятись від цих значень.

- Покладіть їжу на відповідну полицю, відповідно до рекомендацій в таблиці приготування. Дивіться нижню полицю печі на полиці 1.

Поради для випікання тортів

- Якщо торт занадто сухий, підвищить температуру на 10 ° C і скорочує час випічки.
- Якщо пиріг вологий, використовуйте невелику кількість рідини або зменшіть температуру на 10 ° C.
- Якщо верх торта згорів, поставте його на нижню полицю, зменшіть температуру і збільшіть час випікання.
- Якщо він добре готується всередині, але зовні липкий, використовуйте меншу кількість рідини, зменшіть температуру та збільште час готування.

Поради для готування випічки

- Якщо випічка занадто суха, збільшіть температуру на 10 ° C і скоротіть час

приготування. Намочіть шар тіста соусом, що складається з молочної, оліїної, ячної та йогуртової суміші.

- Якщо випічка готується повільно, переконайтесь, що товщина приготованого тіста не переповною деко.
- Якщо тісто підрум'янюється на поверхні, але дно не готується, переконайтесь, що кількість соусу, який ви будете використовувати для випічки, не буде занадто великим на дні випічки. Для рівномірного підрум'янення спробуйте рівномірно розподілити соус між шарами тіста та випічкою.
- Випікайте у положенні та температурі, відповідно до таблиці готування. Якщо дно все ще недостатньо підрум'янилося, поставте його на нижню полицю для наступного приготування.

Стіл для приготування тістечок і страв у духовці

Пропозиції щодо приготування на одному лотку

Страви	Акcesуар для використання	Робоча функція	Положення полицячки	Температура (°C)	Час приготування (хв) (приблизно)
Торти в лотку	Стандартний лоток*	Верхній і нижній нагрівальні елементи	3	180	30 ... 40
Торти в формі	Форма для торта на дротяному грилі**	Нагрівання вентилятором	2	180	30 ... 40
	Стандартний лоток*	Верхній і нижній нагрівальні елементи	3	160	25 ... 35
Маленькі торти	Стандартний лоток*	Нагрівання вентилятором	Моделі з дротяними полицьками: 3 Моделі без дротяних полицьок: 2	150	25 ... 35
	Кругла форма для торта діаметром 26 см із затискачем на дротяному грилі**	Верхній і нижній нагрівальні елементи		2	160
Бісквіт	Кругла форма для торта діаметром 26 см із затискачем на дротяному грилі**	Нагрівання вентилятором	2	160	30 ... 40
Печиво	Лоток для тістечок*	Верхній і нижній нагрівальні елементи	3	170	25 ... 35
	Лоток для тістечок*	Нагрівання вентилятором	3	170	20 ... 30

Страви	Акcesуар для використання	Робоча функція	Положення полицки	Температура (°C)	Час приготування (хв) (приблизно)
Тістечко з тіста	Стандартний лоток*	Верхній і нижній нагрівальні елементи	2	200	35 ... 45
	Стандартний лоток*	Нагрівання вентилятором	2	180	35 ... 45
Пірог	Стандартний лоток*	Верхній і нижній нагрівальні елементи	2	200	20 ... 30
	Стандартний лоток*	Нагрівання вентилятором	3	180	20 ... 30
Цілісний хліб	Стандартний лоток*	Верхній і нижній нагрівальні елементи	3	200	30 ... 40
	Стандартний лоток*	Нагрівання вентилятором	3	200	30 ... 40
Лазанья	Скляна / металева прямокутна форма на дротяному грилі**	Верхній і нижній нагрівальні елементи	2 або 3	200	30 ... 40
Яблучний пиріг	Кругла чорна металева форма діаметром 20 см на дротяному грилі**	Верхній і нижній нагрівальні елементи	2	180	50 ... 70
	Кругла чорна металева форма діаметром 20 см на дротяному грилі**	Нагрівання вентилятором	2	170	50 ... 70
Піца	Стандартний лоток*	Верхній і нижній нагрівальні елементи	2	200 ... 220	10 ... 20
	Стандартний лоток*	Функція піци	3	250	8 ... 15

Для всіх страв рекомендується попередній розігрів.

* Ці акcesуари можуть не входити у комплект вашого виробу.

** Ці акcesуари не входять у комплект вашого виробу. Вони є у продажу.

Пропозиції щодо приготування на двох лотках

Страви	Акcesуар для використання	Робоча функція	Положення полицки	Температура (°C)	Час приготування (хв) (приблизно)
Маленькі торти	2 – Стандартний лоток* 4 – Лоток для тістечок*	Нагрівання вентилятором	2 – 4	Моделі з дротяними полицками: 150 Моделі без дротяних полицок: 140	Моделі з дротяними полицками: 25 ... 40 Моделі без дротяних полицок: 30 ... 45
Печиво	2 – Стандартний лоток* 4 – Лоток для тістечок*	Нагрівання вентилятором	2 – 4	170	25 ... 35
Тістечко з тіста	1 – Стандартний лоток* 4 – Лоток для тістечок*	Нагрівання вентилятором	1 – 4	180	35 ... 45

Страви	Аксесуар для використання	Робоча функція	Положення полицки	Температура (°C)	Час приготування (хв) (приблизно)
Пірог	І – Стандартний лоток* 4 – Лоток для тістечок*	Нагрівання вентилятором	2 – 4	180	20 ... 30

Для всіх страв рекомендується попередній розігрів.

* Ці аксесуари можуть не входити у комплект вашого виробу.

** Ці аксесуари не входять у комплект вашого виробу. Вони є у продажу.

Стіл для приготування Еко-нагрівання вентилятором - робоча функція

- Не змінюйте температуру приготування після початку приготування Еко-нагрівання вентилятором - робоча функція.
- Не відчиняйте дверцята під час приготування страв Еко-нагрівання вентилятором - робоча функція. Якщо дверцята не відкриваються, внутрішня температура оптимізується для економії енергії і може відрізнятись від показаної на дисплеї.
- Не попередньо розігривайте в режимі Еко-нагрівання вентилятором.

Пропозиції щодо приготування на одному лотку

Страви	Аксесуар для використання	Положення полицки	Температура (°C)	Час приготування (хв) (приблизно)
Маленькі торти	Стандартний лоток*	3	160	25 ... 35
Печиво	Стандартний лоток*	3	180	25 ... 35
Тістечко з тіста	Стандартний лоток*	3	200	45 ... 55
Пірог	Стандартний лоток*	3	200	35 ... 45

* Ці аксесуари можуть не входити у комплект вашого виробу.

М'ясо, риба та птиця

Ключові моменти щодо смаження

- Приправляйте курку, індичку та великі шматки м'яса лимонним соком і перцем перед тим, як готувати, це підвищить якість вашої страви.
- Приготування м'яса на кістці потребує на 15-30 хвилин більше, ніж при обсмаженні філе.
- Ви повинні розрахувати приблизно 4-5 хвилин часу варіння на сантиметр товщини м'яса.
- Після закінчення часу готування залиште м'ясо в печі приблизно на 10 хвилин. Сік м'яса краще розподіляється із смаженим м'ясом і не виходить, коли м'ясо розрізається.
- Рибу слід помістити на полиці середнього або низького рівня в жаростійкій тарілці.
- Готуйте продукти, рекомендовані на кулінарному столі, на одному лотку.

Стіл для приготування м'яса, риби та птиці

Страви	Аксесуар для використання	Робоча функція	Положення полицки	Температура (°C)	Час приготування (хв) (приблизно)
Стейк (цілий) / Смажений (1 кг)	Стандартний лоток*	Верхній і нижній нагрівальні елементи	3	15 хв 250/max, потім 180 ... 190	60 ... 80
Бараняча ніжка (1.5 - 2.0 кг)	Стандартний лоток*	Верхній і нижній нагрівальні елементи	3	15 хв 250/max, потім 170	110 ... 120
Смажена курка (1.8-2 кг)	Дротяний гриль* Поставте один лоток на нижню полицку	Верхній і нижній нагрівальні елементи	2	15 хв 250/max, потім 190	60 ... 80

Страви	Акcesуар для використання	Робоча функція	Положення полицки	Температура (°C)	Час приготування (хв) (приблизно)
	Дротяний гриль*	Нагрівання вентилятором	2	200 ... 220	60 ... 80
	Дротяний гриль*	Функція «3D»	2	15 хв 250/max, потім 190	60 ... 80
Індичка (5.5 кг)	Стандартний лоток*	Верхній і нижній нагрівальні елементи	1	25 хв 250/max, потім 180 ... 190	150 ... 210
	Стандартний лоток*	Функція «3D»	1	25 хв 250/max, потім 180 ... 190	150 ... 210
Риба	Дротяний гриль*	Верхній і нижній нагрівальні елементи	3	200	20 ... 30
	Дротяний гриль*	Функція «3D»	3	200	20 ... 30

Для всіх страв рекомендується попередній розігрів.

* Ці акcesуари можуть не входити у комплект вашого виробу.

** Ці акcesуари не входять у комплект вашого виробу. Вони є у продажу.

Гриль

Червоне м'ясо, риба та м'ясо птиці швидко підрум'янюються на грилі, тримають красиву скоринку і не висихають. Філейне м'ясо, м'ясо на шпакжах, сосиски, а також соковиті овочі (помідори, цибуля і т. д.) особливо підходять для гриля.

Загальні попередження:

- Непридатна для грилю їжа несе небезпеку пожежі. Готуйте на грилі тільки ту їжу, яка підходить для сильного вогню грилю. Також не кладіть їжу занадто далеко в задню частину гриля. Це найгарячіша зона, і жирна їжа може загорітися.
- **Зачиніть дверцята печі під час грилювання. Ніколи не готуйте на грилі із відкритими дверцятами духовки. Гарячі поверхні можуть спричинити опіки!**

Ключові моменти готування на грилі

- Готуйте їжу якомога більш подібної товщини та ваги для гриля.
- Покладіть шматки, які слід обсмажити, на решітці для гриля або деко, розподіливши їх, але не перевищуючи розмірів нагрівача.
- Залежно від товщини шматочків, що підлягають обсмажуванню, час приготування, наведений в таблиці, може відрізнятись.
- Посуньте решітчастий мангал або решітчастий деко для гриля на потрібний рівень в печі. Якщо ви готуєте на решітці, посуньте деко печі на нижню полицю, щоб зібрати олію. Деко для духовки, який ви розмістите, повинен бути розміром покриваючим всю площу гриля. Таке деко може не входити у комплект виробу. Налийте трохи води в піддон духовки для легкого очищення.

Стіл для смаження

Страви	Акcesуар для використання	Положення полицки	Температура (°C)	Час приготування (хв) (приблизно)
Риба	Дротяний гриль	4 - 5	250	20 ... 25
Шматочки курки	Дротяний гриль	4 - 5	250	25 ... 35
Фрикаделька (яловичина) - 12 шматочки	Дротяний гриль	4	250	20 ... 30
Відбивна з баранини	Дротяний гриль	4 - 5	250	20 ... 25

Страви	Акcesуар для використання	Положення полицки	Температура (°C)	Час приготування (хв) (приблизно)
Стейк - (нарізаний)	Дротяний гриль	4 - 5	250	25 ... 30
Відбивна з телятини	Дротяний гриль	4 - 5	250	25 ... 30
Овочевий ґратен	Дротяний гриль	4 - 5	220	20 ... 30
Підсмажений хліб	Дротяний гриль	4	250	1 ... 4

Рекомендується попередньо розігрівати протягом 5 хвилин всі страви, які готуються на грилі.

Переверніть шматочки страви через 1/2 загального часу смаження.

Тестові продукти

• Продукти в цій таблиці для приготування готуються відповідно до

стандарту EN 60350-1 для полегшення тестування продукту контрольними установами.

Стіл для приготування страв на пробу

Пропозиції щодо приготування на одному лотку

Страви	Акcesуар для використання	Робоча функція	Положення полицки	Температура (°C)	Час приготування (хв) (приблизно)
Пісочне печиво (солодке печиво)	Стандартний лоток*	Верхній і нижній нагрівальні елементи	3	140	20 ... 30
	Стандартний лоток*	Нагрівання вентилятором	Моделі з дротяними полицками: 3 Моделі без дротяних полицок: 2	140	15 ... 25
Маленькі торти	Стандартний лоток*	Верхній і нижній нагрівальні елементи	3	160	25 ... 35
	Стандартний лоток*	Нагрівання вентилятором	Моделі з дротяними полицками: 3 Моделі без дротяних полицок: 2	150	25 ... 35
Бісквіт	Кругла форма для торта діаметром 26 см із затискачем на дротяному грилі**	Верхній і нижній нагрівальні елементи	2	160	30 ... 40
	Кругла форма для торта діаметром 26 см із затискачем на дротяному грилі**	Нагрівання вентилятором	2	160	30 ... 40
Яблучний пиріг	Кругла чорна металева форма діаметром 20 см на дротяному грилі**	Верхній і нижній нагрівальні елементи	2	180	50 ... 70
	Кругла чорна металева форма діаметром 20 см на дротяному грилі**	Нагрівання вентилятором	2	170	50 ... 70

Для всіх страв рекомендується попередній розігрів.

* Ці акcesуари можуть не входити у комплект вашого виробу.

** Ці акcesуари не входять у комплект вашого виробу. Вони є у продажу.

Пропозиції щодо приготування на двох лотках

Страви	Акcesуар для використання	Робоча функція	Положення полицки	Температура (°C)	Час приготування (хв) (приблизно)
Пісочне печиво (солодке печиво)	2-Стандартний лоток* 4-Лоток для тістечок*	Нагрівання вентилятором	2 - 4	140	15 ... 25
Маленькі торти	2-Стандартний лоток* 4-Лоток для тістечок*	Нагрівання вентилятором	2 - 4	Моделі з дротяними полицками: 150 Моделі без дротяних полицок: 140	Моделі з дротяними полицками: 25 ... 40 Моделі без дротяних полицок: 30 ... 45

Для всіх страв рекомендується попередній розігрів.

* Ці акcesуари можуть не входити у комплект вашого виробу.

** Ці акcesуари не входять у комплект вашого виробу. Вони є у продажу.

Гриль

Страви	Акcesуар для використання	Положення полицки	Температура (°C)	Час приготування (хв) (приблизно)
Підсмажений хліб	Дротяний гриль	4	250	1 ... 4
Фрикаделька (яловичина) - 12 шматочки	Дротяний гриль	4	250	20 ... 30

Переверніть страву через 1/2 загального часу смаження.

Рекомендується попередньо розігрівати протягом 5 хвилин всі страви, які готуються на грилі.

7 Догляд і технічне обслуговування

Загальна інформація щодо очищення

▲ Загальні попередження

- Зачекайте, поки виріб охолоне, перш ніж його очистити. Гарячі поверхні можуть спричинити опіки!
- Не наносіть миючі засоби безпосередньо на гарячі поверхні. Це може призвести до постійних плям.
- Прилад слід ретельно очищати та висушувати після кожного використання. Так, залишки їжі легко очищаються, і ці залишки не буде спалено при повторному використанні виробу. Таким чином, термін служби приладу продовжується, і зменшуються кількість часто виникаючих проблем.
- Не використовуйте засоби для чищення парою.
- Деякі миючі та чистячі засоби можуть пошкодити поверхню. Під час чищення не використовуйте абразивні миючі засоби, чистячі порошки, чистячі креми, засоби видалення накипу або гострі предмети.
- Не потрібно використовувати спеціальні миючі засоби для чищення після кожного використання. Очистіть прилад посудомийним засобом, теплою водою та м'якою тканиною або губкою та висушіть сухою тканиною з мікрофібри.
- Упевнитесь, що повністю витераєте залишки рідини після чищення та негайно відчіщаєте будь-яку їжу, яка бризкає під час готування.
- Не мийте будь-які компоненти приладу в посудомийній машині.

Поверхні з нержавіючої сталі

- Не використовуйте чистячі засоби, що містять кислоту або хлор, для очищення поверхонь та ручок з нержавіючої сталі.
- Поверхня з нержавіючої сталі може змінювати колір з часом. Це нормально. Після кожного використання очищайте миючим засобом, придатним для поверхонь з нержавіючої сталі.
- Чистіть м'якою мильною тканиною та рідким (не дряпаючим) миючим засобом, придатним для нержавіючих поверхонь, обережно протираючи в одному напрямку.

- Негайно, не чекаючи видаляйте вапно, масло, крохмаль, молоко та білкові плями на нержавіючих і скляних поверхнях. Плями можуть іржавіти протягом тривалого часу.

Емальовані поверхні

- Після кожного використання очистіть емальовані поверхні за допомогою засобу для миття посуду, теплої води та м'якої тканини або губки та висушіть його сухою тканиною.
- Якщо ваш виріб має функцію легкого очищення парою, ви можете зробити легке очищення парою від легких непостійних забруднень. (Див. розділ «Легке очищення парою»)
- Для видалення стійких плям можна використовувати очищувач для духовки та гриля, рекомендований на веб-сайті з інформацією про торгову марку придбаного вами виробу, а також металевий шкребок, що не дряпає поверхню. Не використовуйте очищувач, призначений для зовнішніх поверхонь духовки.
- Піч повинна охолонути для прибирання в зоні приготування. Чищення на гарячих поверхнях створить як пожежну небезпеку, так і може призвести до пошкодження поверхні з емалі.

Каталітичні поверхні

- Бічні стінки в зоні готування можуть бути покриті тільки емаллю або каталітичними стінками. Це залежить від моделі.
- Каталітичні стінки мають легку матову і пористу поверхню. Не слід очищати каталітичні стінки печі.
- Каталітичні поверхні поглинають олію завдяки її пористій структурі і починають блищати, коли поверхня насичена олією, в цьому випадку рекомендується замінити деталі.

Скляні поверхні

- При очищенні скляних поверхонь не використовуйте скребки з твердих металів та абразивні миючі матеріали. Вони можуть пошкодити скляну поверхню.
- Очистіть виріб за допомогою засобу для миття посуду, теплої води та м'якої тканини з мікрофібри для скляних

поверхонь, та висушіть його сухою тканиною.

- Якщо після чищення залишився миючий засіб, протріть його холодною водою і висушіть м'якою та сухою тканиною з мікрофібри. Залишки миючого засобу можуть пошкодити скляну поверхню наступного разу.
- Ні в якому разі не слід очищати висушені залишки на скляній поверхні зубчастими ножами, металевою губкою або подібними дряпаючими інструментами.
- Ви можете видалити плями кальцію (жовті плями) на скляній поверхні за допомогою комерційно доступного засобу для видалення накипу за допомогою засобу, с такими складовими як оцет або лимонний сік.
- Якщо поверхня сильно забруднена, нанесіть губкою засіб для чищення на пляму і довго чекайте, щоб вона зпрацювала. Потім очистіть скляну поверхню мокрою ганчіркою.
- Знебарвлення та плями на скляній поверхні це нормально та не є дефектами.

Пластикові деталі та пофарбовані поверхні

- Очистіть пластикові частини та пофарбовані поверхні за допомогою миючого засобу для миття посуду, теплої води та м'якої тканини або губки та висушіть їх сухою ганчіркою.
- Не використовуйте тверді металеві скребки та абразивні чистячі засоби. Вони можуть пошкодити поверхні.
- Переконайтеся, що з'єднання частин приладу не залишаються вологими та з миючим засобом. В іншому випадку на цих з'єднаннях може виникнути корозія.

Чищення приладдя

Якщо інше не вказано в посібнику користувача, не мийте приладдя виробу в посудомийній машині.

Очищення панелі управління

- Під час очищення панелей та ручи регулятора, протріть панель та ручки вологою м'якою тканиною та висушіть сухою тканиною. Не знімайте ручки та прокладки під ними для чищення панель управління. Так можна пошкодити панель управління та ручки.
- Під час чищення панелей з нержавіючої сталі та ручки регулятора

- не використовуйте засоби для чищення нержавіючої сталі на ручках та біля них. Індикатори навколо регуляторів можуть бути пошкоджені.
- Сенсорні кнопки слід очистити за допомогою вологої м'якої ганчірки та висушити сухою ганчіркою. Якщо ваш виріб має функцію блокування елементів управління, перед проведенням очищення панелі управління слід застосувати цю функцію. Інакше сенсорні кнопки можуть працювати неправильно.

Очищення внутрішньої частини духовки (зона приготування їжі)

Дотримуйтесь кроків очищення, описаних у розділі «Загальна інформація про очищення» відповідно до типів поверхні у вашій духовці.

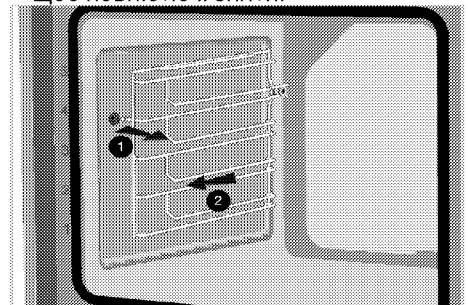
Очищення бічних стінок печі

Бічні стінки в зоні готування можуть бути покриті тільки емаллю або каталітичним стінками. Це залежить від моделі. Якщо є каталітична стінка, для отримання інформації зверніться до розділу «Каталітичні стінки».

Якщо ваш виріб з решітчастою полицкою, зніміть решітчасту полицю перед чищенням бічних стінок. Потім завершіть очищення, як описано в розділі «Загальна інформація про очищення» відповідно до типу бічної стінки.

Щоб зняти бічні решітчасті полицки:

1. Зніміть передню частину решітчастої полицки, потягнувши її за бічну стінку в зворотному напрямку.
2. Потягніть решітчасту полицку до себе, щоб повністю її зняти.



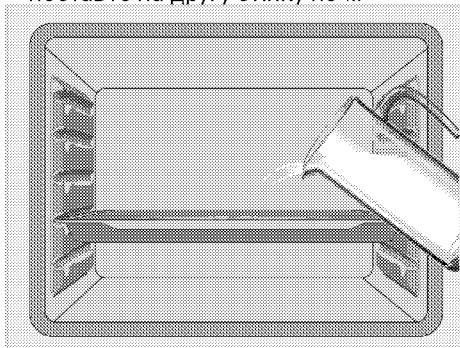
3. Для повторного закріплення полицки, кроки що застосовуються при їх вийманні, мають бути виконані від кінця до початку.

Легке чищення парою

Варіюється залежно від моделі виробу.
Може не бути у вашому виробі.

Легке очищення можливо коли бруд (не надто довго чекаючи) розм'якшується паром, яка утворюється всередині печі, і краплі води конденсуються на внутрішніх поверхнях печі.

1. Вийміть усе приладдя з печі.
2. Налийте 500 мл води в деко печі і поставте на другу стійку печі.



3. Встановіть духовку на режим легкого очищення парою і ввімкніть на 15 хвилин при 100 ° С.

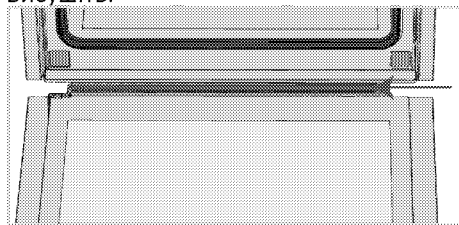
Відкрийте дверцята негайно і протріть внутрішні поверхні духовки вологою губкою або ганчіркою. Відкриваючи дверцята пара буде виходити. Це може призвести до опіку. Будьте обережні, відкриваючи дверцята печі.

Використовуйте теплу воду з миючою рідиною, м'якою ганчіркою або губкою, щоб очистити стійкий бруд і протріть її сухою ганчіркою.

i Під час легкого режиму парового очищення вода, яка знаходиться в басейні біля основи духовки, щоб пом'якшити злегка утворені залишки / бруд у порожнині духовки, випаровуватиметься і конденсуватиметься в порожнині духовки та внутрішньому склі дверцят духовки, отже вода може капати коли дверцята духовки відчинені. Витріть конденсат, як тільки відкриються дверцята духовки.

Варіюється залежно від моделі виробу.
Може не бути у вашому виробі. У каналі резервуару під духовкою може накопичуватися вода чи волога, що

утворилися у наслідок конденсації.
Після використання очистіть цей канал басейну вологою ганчіркою, а потім висушіть.



Очищення дверцят духовки

i Не використовуйте жорсткі абразивні чистячі засоби, металеві скребки, металеві мочалки або відбілювачі для чищення скла передніх дверцят печі.

Ви можете зняти дверцята печі та скляні дверцята для їх очищення. Як зняти дверцята та вікна, пояснено в розділах «Зняття дверцят печі» та «Зняття внутрішніх стекол дверцят». Вийнявши внутрішнє скло дверей, очистіть його за допомогою миючого засобу для миття посуду, теплої води та м'якої тканини або губки та висушіть їх сухою ганчіркою. Протріть скло оцтом, а потім промийте його, щоб прибрати вапняний наліт, який може утворитися на склі духовки.

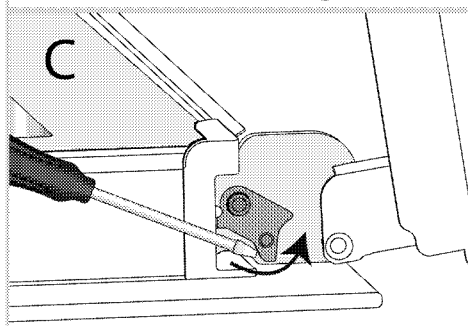
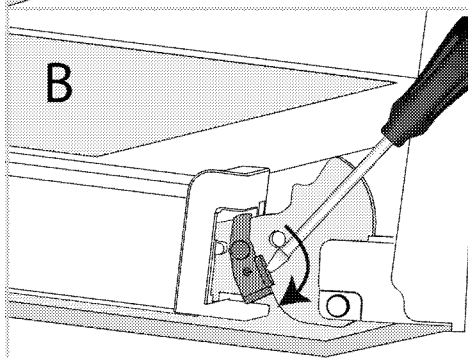
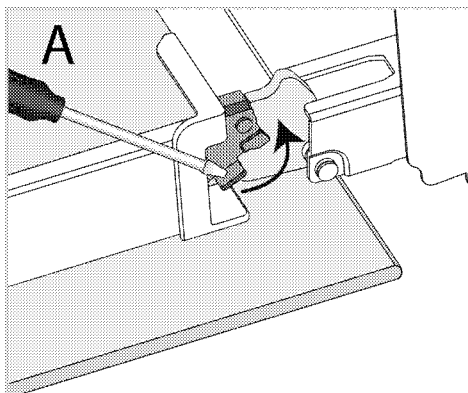
Зняття дверцят печі

1. Відкрийте дверцята печі.
2. Відкрийте затиски цоколя на передній панелі дверцят праворуч і ліворуч, натиснувши вниз, як показано на малюнку.

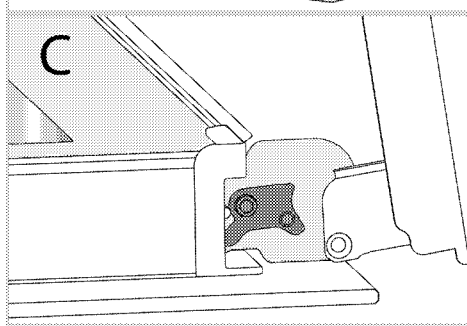
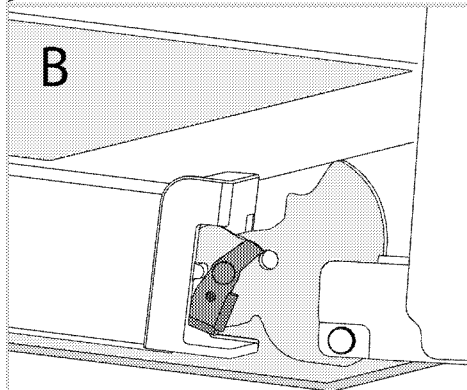
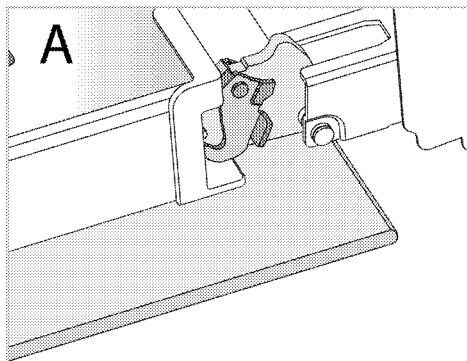
Тип шарніра (А), (В), (С) залежить від моделі виробу. На малюнках нижче показано, як відкрити всі типи петель. (А) петля типу доступна для звичайних типів дверей.

(В) петля типу доступна у типах м'яких дверей.

Петля типу (С) доступна у типах м'яких дверей, що відкриваються / закриваються.

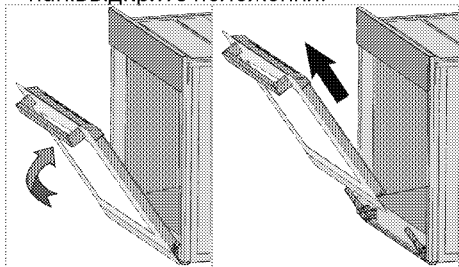


Шарнірний замок - закрите положення



Шарнірний замок - відкрите положення

3. Поставте дверцята духовки в напіввідкрите положення.



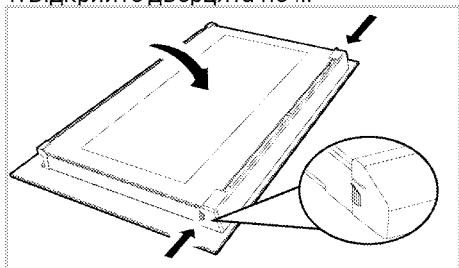
4. Потягніть дверцята вгору, щоб звільнити її з правої та лівої петель і вийняти її.

i Для повторного закріпити дверцят, кроки що застосовуються при їх вийманні, мають бути виконані від кінця до початку. Встановлюючи двері, обов'язково закрийте затиски шарніру.

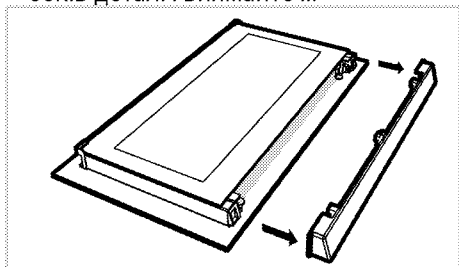
Зняття внутрішнього скла дверцят печі

Внутрішнє скло передніх дверцят виробу може бути видалено для чищення.

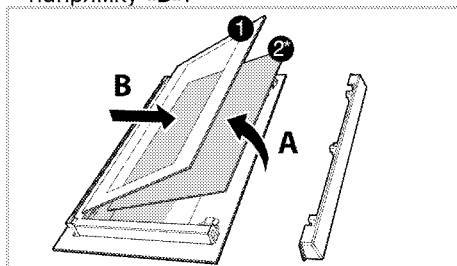
1. Відкрийте дверцята печі.



2. Потягніть пластикову деталь, прикріплену у верхній частині вхідних дверцят, до себе, одночасно натискаючи на точки тиску з обох боків деталі і виймайте її.



3. Як показано на малюнку, обережно підніміть найглибше скло до «А», а потім вийміть його, потягнувши в напрямку «В».



- 1 Сама остання внутрішня скляна панель
2* Внутрішня скляна панель (Може не існувати у вашому виробі.)

4. Якщо ваш виріб має внутрішнє скло (2), повторіть той самий процес, щоб від'єднати його (2).

5. Перший крок перегрупування дверей – зібрати внутрішнє скло (2).

Покладіть скошений край скла відповідно до скошеного краю пластикового слоту. (Якщо ваш виріб має внутрішнє скло). Внутрішнє скло (2) має бути прикріплене до пластикового слоту, найближчого до найглибшого скла (1).

6. Прикріплюючи найглибше скло (1), зверніть увагу на розміщення друкованої сторони скла на другому внутрішньому склі. Важливо розмістити нижні кути найглибшого скла (1), щоб відповідати нижнім пластиковим слотам.

7. Притисніть пластиковий компонент до рами, поки не почується звук «кляцання».

Чищення лампи печі

У випадку, якщо скляна дверцята лампи печі в зоні приготування забрудниться: очистіть за допомогою м'якого засобу для миття посуду, теплої води та м'якої тканини або губки та висушіть сухою ганчіркою. У разі несправності лампи духовки ви можете замінити лампу духовки, дотримуючись інструкцій наступних розділів.

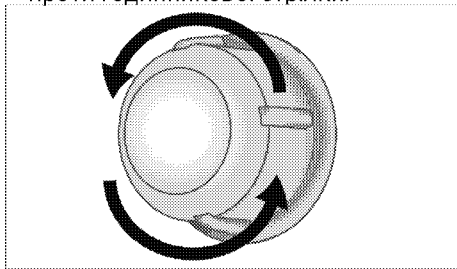
Заміна лампи духовки

⚠ Загальні попередження:

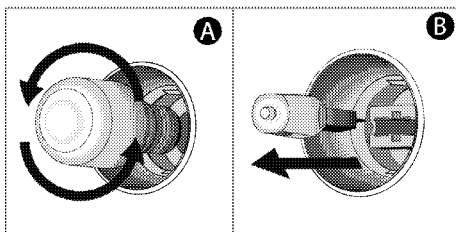
- Щоб уникнути ризику ураження електричним струмом перед заміною лампи духовки, відключіть електричний роз'єм і зачекайте, поки піч охолоне. Гарячі поверхні можуть спричинити опіки!
- У цій печі використовується лампа розжарювання потужністю менше 40 Вт, висотою менше 60 мм, діаметром менше 30 мм або галогенна лампа з розеткою типу G9, потужністю менше 60 Вт. Лампи придатні для роботи при температурі вище 300 °С. Лампи для духовки можна отримати у авторизованих сервісних агентів або техніка з ліцензією.
- Положення лампи може відрізнятись від того, як зображено на малюнку.
- Лампа, використана в цьому виробі, не підходить для освітлення домашніх приміщень. Мета цієї лампи — допомогти користувачеві побачити харчові продукти.
- Лампи, що використовуються в цьому виробі, повинні витримувати екстремальні фізичні умови, такі як температури вище 50 °С.

Якщо у вашій печі є кругла лампа,

- Від'єднайте виріб від електромережі.
- Зніміть скляну кришку, повернувши її проти годинникової стрілки.



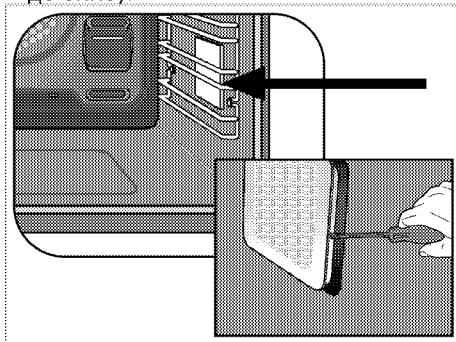
- Якщо лампа духової шафи типу (А) показана на малюнку нижче, поверніть лампу духовки, як показано на рисунку, та замініть її новою. Якщо модель типу (В) — витягніть її, як показано на зображенні та замініть її новою.



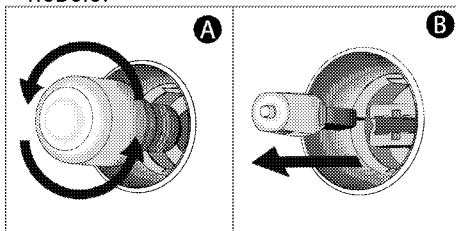
- Установіть скляну кришку.

Якщо у вашій печі є квадратна лампа,

- Від'єднайте виріб від електромережі.
- Зніміть решітчаті полицки відповідно до опису.



- Підніміть захисну скляну кришку лампи за допомогою викрутки.
- Якщо лампа духової шафи типу (А) показана на малюнку нижче, поверніть лампу духовки, як показано на рисунку, та замініть її новою. Якщо модель типу (В) — витягніть її, як показано на зображенні та замініть її новою.



- Установіть скляну кришку та решітчаті полицки.

8 Пошук та усунення несправностей

Якщо ви не можете усунути несправності, хоча ви виконали інструкції в цьому розділі, зверніться до авторизованого сервісного центру або ліцензованого спеціаліста чи торговельного представника, у якого ви придбали виріб. Ніколи не намагайтеся самостійно відремонтувати несправний виріб.

Під час використання з духової шафи виходить пара.

• Це нормально, якщо пара виходить під час роботи. >>> *Це не є несправністю.*

Під час приготування їжі створюються краплі води.

• Пара, яка утворюється під час приготування їжі, може конденсуватися і утворювати краплі води, коли вона потрапляє на холодні поверхні виробу. >>> *Це не є несправністю.*

При нагріванні та охолодженні виріб видає металеві шуми.

• При нагріванні металевих деталей вони можуть розширюватися і викликати шум. >>> *Це не є несправністю.*

Виріб не працює.

• Мережевий запобіжник несправний або спрацював. >>> *Перевірте запобіжники у блоці запобіжників. За необхідності замініть їх або виконайте скидання.*

• Виріб не підключено до (заземленої) розетки. >>> *Перевірте підключення.*

• Кнопки / регулятори на панелі управління не функціонують. >>> *Якщо ваш виріб оснащений функцією блокування клавіш, можливо ця функція була увімкнена. Будь ласка, вимкніть її.*

Не працює освітлення духової шафи.

• Несправна лампа духової шафи. >>> *Замініть лампу.*

• Вимкнено живлення. >>> *Перевірте наявність живлення. Перевірте запобіжники у блоці запобіжників. За необхідності замініть їх або виконайте скидання.*

Духова шафа не нагрівається.

• Можливо не було встановлено необхідний режим приготування та / або температуру. >>> *Встановіть необхідний режим приготування та / або температуру.*

• У моделях, оснащених таймером, неможливо змінити налаштування таймеру. >>> *Змініть час.*

• Вимкнено живлення. >>> *Перевірте наявність живлення. Перевірте запобіжники у блоці запобіжників. За необхідності замініть їх або виконайте скидання.*

(У моделях з таймером) Індикатор годинника блимає або вмикається позначка годинника.

• Мало місце попереднє відключення електроенергії. >>> *Відрегулюйте час / Вимкніть виріб та увімкніть його знову.*

Виробник: "Arçelik A.S."

"Arçelik A.S.", м. Стамбул, Сютлюдже, вул. Караагач №2-6, 34445, Туреччина
(Karaağaç Caddesi No:2-6 Söğütözü, 34445, Turkey)

Офіційний представник на території України: ТОВ «Беко Україна»,
адреса: Бізнес Парк «Європасаж» 01033, м. Київ, вул. Сім'ї Прахових, 58/10, 1-й поверх,
тел./факс.: 0-800-500-4-3-2:

Термін служби десять років

Інформацію про сертифікацію продукту Ви можете уточнити, зателефонувавши на гарячу лінію 0-800-500-4-3-2.

Дата виробництва міститься в серійному номері продукту, що вказаний на етикетці, розташованій на продукті, а саме, перші дві цифри серійного номера позначають рік виробництва, а останні дві - місяць. Наприклад, «10-100001-05» означає, що продукт виготовлений в травні 2010 року.