



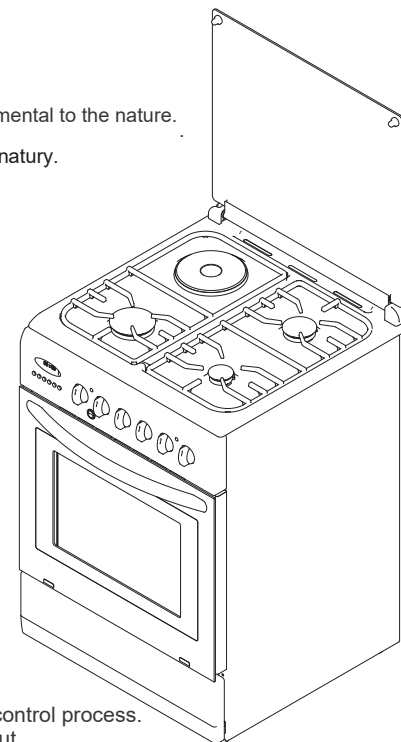
 ***Full size oven operating manual***

 ***Instrukcja Obsługi Piekarnika
Pełnowymiarowego***



This product has been manufactured as considerate to the environment in modern installations without detrimental to the nature.

Ten produkt został wyprodukowany w przyjaznych dla środowiska nowoczesnych obiektach bez szkody dla natury.



GB Our Esteemed Client,

This product has been manufactured in modern installations and presented to your use after a quality control process.

We would like that this product has been bought by you by preferring our firm be provide you best output.

It is kindly requested that operating manual of this product be read prior to use and be kept as reference book in order to make sure your product's guarantee and be satisfied with provided customer satisfaction offered by our company.

Szanowni Klienci,

PL Ten produkt został wyprodukowany w nowoczesnych zakładach i przekazany państwu po przejściu kontroli jakości.

Chcemy aby produkt, który państwo nabyli służył jak największą wydajnością.

Aby być w pełni zadowolonym z produktu i **zagwarantować państwu bezpieczeństwo, prosimy o zapoznanie się z instrukcją obsługi przed użyciem produktu** i zalecamy zachowanie jej jako źródła odniesienia.

TABLE OF CONTENTS

PAGE NO	REMARK
4	Safety information/ Important warnings
5	Installation and assembly oven
6 - 7	Technical specifications of oven
8	Replacement of injectors
9	Wiring in products
10	Description of oven and control panel
11 - 13	Stove and oven use
14 - 17	Adjustment of electronic meter
18	Service and cleaning
19	Button protection board
20	Environment protection
21	Eat baking table



1. SAFETY INFORMATION / IMPORTANT WARNINGS

- 1- Before operating the oven remove all tapes and packaging material.
- 2- Operating voltage of the oven is indicated on label information
- 3- Before operating your oven take all security measures and read this operating manual thoroughly.
- 4- Fuse current value in electrical installation must not be less than 16A in ovens operating with mono phase and 32 A in ovens operating with tri-phase.
- 5- Use your oven with earthed plug. Problems arising from improper connection are not included within the scope of warranty of your equipment
- 6- Keep your oven gas hose and electrical cable away from hot zones, sharp edges and warmed surfaces.
- 7- When feeding cable is failed, refer to service.
- 8- While performing gas leakage control, do not use lighter, matches, cigarette fire or similar types of fire.
- 9- Your oven cannot be used as connected directly to any chimney system for this reason requirements relating to ventilation must be observed in the operating area of equipment.
- 10- Use of your oven causes heat and humidity in the room where it is. Ensure ventilation of room completely. Do not cover the ventilation hole at the burner of product and mount mechanical ventilation equipment (Aspirator). Using oven heavily for a long time may require additional ventilation, for instance opening window or more efficient ventilation or increase of mechanical ventilation if available. While oven is working, ventilation vents must not be covered in any way.
- 11- While the oven is operated, accessible parts may be hot, do not contact with naked hand and it should be kept away from small children.
- 12- Do not touch glass of oven when the oven is hot.
- 13- Before operating your oven, keep flammable and combustible materials such as curtain, veil, paper.
- 14- Do not insert flammable materials such as pressure pot, paper, plastic and fabric in resting room, close to the oven burner or internal cooker part.
- 15- In the event of going off oven fires, turn off control button of oven and ventilate the environment thoroughly. Do not make any operations with electrical switches and causing sparks.
- 16- If leads of power cable are open as per the type of device, insert a switch to disconnect all cable connections between installation and product.
- 17- Make sure that the oven is placed on the floor balanced. If it is not balanced adjust the height of stays and ensure the balance.
- 18- The appliance is not intended to be operated by means of an external timer or separate remote-control system.
- 19- This cooking range must be connected to the supply by a supply cord (3x1 - 1.5mm² H05-VVF) with the socket-outlet fitted to the final sub-circuit in the fixed wiring that is intended to supply this cooking range.
- 20- This appliance is not intended for use 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 concerning use of the appliance by a person responsible for their safety.

WARNING !!!

- Oven cover must not be covered on the hot and/ or burning ovens.
- Never operate your oven or stove other than its purpose.
- Call the nearest authorized service to make the oven ready for the operation.
- Accessible parts may become hot during use. To avoid burns young children should be kept away.
- Children should be supervised to ensure that they do not play with the appliance.
- Ensure that the appliance is switched off before replacing the lamp to avoid the possibility of electric shock.

2. INSTALLATION AND ASSEMBLY OF THE OVEN

FOR PRODUCTS WITH GAS INLET

1. Attach the clamp to the hose. Heat one tip of the hose in boiling water and insert it up to the end of gas inlet and tighten the clamp with screwdriver (See Figure 1)
2. For tightness control pay attention that buttons on the control panel are turned off and tube is in open Position. Spread little soap made foam at the connection tip of pipe. If there is gas leakage, there will be foaming at the soap part. Tighten the clamp again carefully and check it.(See Figure 1)

FOR PRODUCTS WITH POWER INLET

1. Insert the plug of products to the earthed plug.
2. Get the product connected to the installation by using proper cable via authorized service for the products without plug.

PLACEMENT OF OVEN

1. Your equipment is Class 1. It must be mounted and connected in accordance with current installation regulations.
2. The space between horizontal walls adjacent to the oven must be as follows (See Figure. 2)
3. Since there is both gas and electricity connection the oven must be placed to a location Close to both energy sources.

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

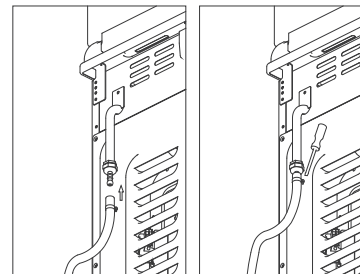


FIGURE 1

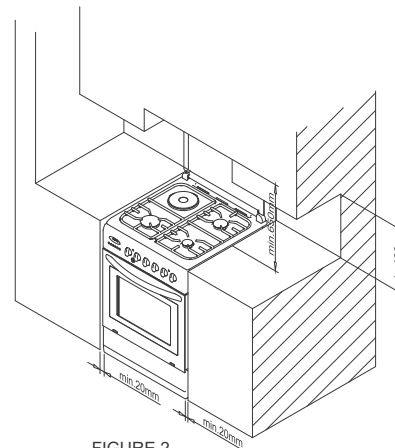


FIGURE 2

3. TECHNICAL SPECIFICATIONS OF OVEN

60X60 FULL SIZE OVEN		50X60 FULL SIZE OVEN		50X50 FULL SIZE OVEN	
EXTERNAL WIDTH	600 mm	EXTERNAL WIDTH	500 mm	EXTERNAL WIDTH	500 mm
EXTERNALDEPTH	600 mm	EXTERNALDEPTH	600 mm	EXTERNALDEPTH	500 mm
EXTERNAL HEIGHT	850 mm	EXTERNAL HEIGHT	850 mm	EXTERNAL HEIGHT	850 mm
OVEN VOLUME	65 Lt	OVEN VOLUME	45 Lt	OVEN VOLUME	45 Lt
LOWER RESISTANCE	1300 W	LOWER RESISTANCE	800 W	LOWER RESISTANCE	800 W
UPPER RESISTANCE	1100 W	UPPER RESISTANCE	800 W	UPPER RESISTANCE	800 W
TURBO RESISTANCE	2200 W	TURBO RESISTANCE	1800 W	TURBO RESISTANCE	1800 W
GRILL RESISTANCE	2200 W	GRILL RESISTANCE	1800 W	GRILL RESISTANCE	1800 W
PLATE POWER Ø 145 mm	1000 W	PLATE POWER Ø 145 mm	1000 W	PLATE POWER Ø 145 mm	1000 W
PLATE POWER Ø 180 mm	1500 W	PLATE POWER Ø 180 mm	1500 W	PLATE POWER Ø 180 mm	1500 W
PLATE POWER Ø 145 mm Rapit	1500 W	PLATE POWER Ø 145 mm Rapit	1500 W	PLATE POWER Ø 145 mm Rapit	1500 W
PLATE POWER Ø 180 mm Rapit	2000 W	PLATE POWER Ø 180 mm Rapit	2000 W	PLATE POWER Ø 180 mm Rapit	2000 W
FEEDING VOLTAGE	220-240 V 50 Hz	FEEDING VOLTAGE	220-240 V 50 Hz	FEEDING VOLTAGE	220-240 V 50 Hz

NOTE: This manual is designed for more than one model. Some of specifications indicated in the manual may not be seen in your equipment.
AS TRANSFORMATION CAN BE DONE FOR PRODUCTS STOVE PART OF WHICH ARE OF RESERVOIRS. HOWEVER, GAS TRANSFORMATION CANNOT BE DONE IN THE PRODUCTS STOVE PART OF WHICH ARE PIPED.

CONSUMPTION AND POWER RATES OF 60x60 FULL SIZE OVENS															
NATURAL GAS (NG)							LPG								
Gas Type:		G 20		G 20		G 25		G-30		G-30		G-30		G 31	
Gas Pressure:		20 mbar		25 mbar		25 mbar		30 mbar		37 mbar		50 mbar		37 mbar	
		power (kW)	Spending (m ³ /h)	power (kW)	Spending (m ³ /h)	power (kW)	Spending (m ³ /h)	power (kW)	Spending (g/h)	power (kW)	Spending (g/h)	power (kW)	Spending (g/h)	power (kW)	Spending (g/h)
Small burner	Gross	0,90	0,09	0,90	0,09	0,90	0,10	0,90	65	0,95	69	0,90	65	0,90	64
Med. Burner	Gross	1,40	0,13	1,40	0,13	1,40	0,16	1,35	98	1,40	102	1,40	102	1,35	96
Big burner	Gross	2,60	0,25	2,60	0,25	2,60	0,29	2,40	175	2,65	193	2,65	193	2,40	171
Upper burner	Gross	2,60	0,25	2,75	0,26	2,60	0,29	2,40	175	2,50	182	2,70	196	2,40	171
Lower burner	Gross	2,10	0,20	2,00	0,19	2,00	0,22	2,00	145	2,15	156	2,00	145	2,00	143

CONSUMPTION AND POWER RATES OF 50x50 & 50x60 FULL SIZE OVENS															
NATURAL GAS (NG)							LPG								
Gas Type:		G-20		G-20		G-25		G-30		G-30		G-30		G-31	
Gas Pressure:		20 mbar		25 mbar		25 mbar		30 mbar		37 mbar		50 mbar		37 mbar	
		power (kW)	Spending (m ³ /h)	power (kW)	Spending (m ³ /h)	power (kW)	Spending (m ³ /h)	power (kW)	Spending (g/h)	power (kW)	Spending (g/h)	power (kW)	Spending (g/h)	power (kW)	Spending (g/h)
Small burner	Gross	0,90	0,09	0,90	0,09	0,90	0,10	0,90	65	0,95	69	0,90	65	0,90	64
Med. Burner	Gross	1,40	0,13	1,40	0,13	1,40	0,16	1,35	98	1,40	102	1,40	102	1,35	96
Big burner	Gross	2,60	0,25	2,60	0,25	2,60	0,29	2,40	175	2,65	193	2,65	193	2,40	171
Upper burner	Gross	2,20	0,21	2,40	0,23	2,45	0,27	2,00	145	2,20	160	2,20	160	2,00	143
Lower burner	Gross	1,80	0,17	2,00	0,19	1,85	0,20	1,60	116	1,80	131	1,70	124	1,60	114

Test Results	A class energy consumption (EEI cavity 104,3) (ECgas cavity 6,25) (SECgas cavity 5,99)	
Test Results Hobs (cast iron grid)	EE_{gas hob}	% 55,9
Test Results Hobs (enamel grid)	EE_{gas hob}	% 57,0

4. REPLACEMENT OF INJECTORS :

Take the burner and burner covers of grills from the equipment. By using a proper hand tool, disassemble the injectors and replace with the one in conformity with gas class. (See figure 3)

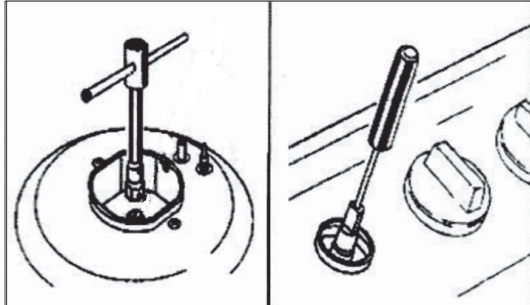
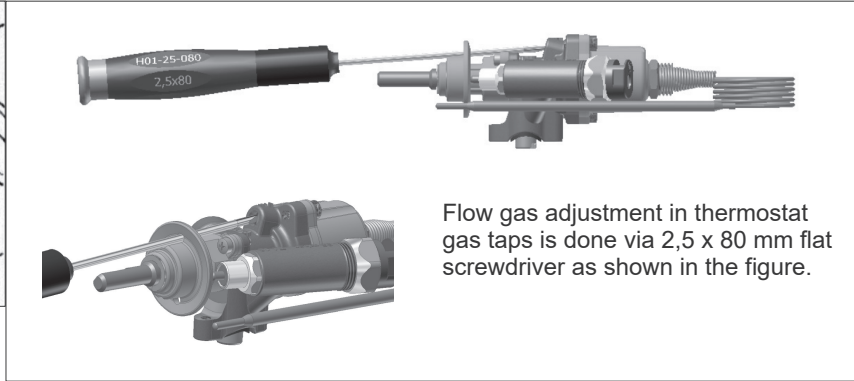


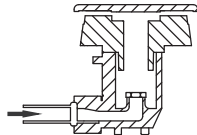
FIGURE 3



MINIMUM SETTING OF OVEN :

- Burn the fire to be set and turn its button to minimum position.
- disassemble the button.
- Bu using proper thin-tip screwdriver as the figure (See figure 4) set the fire size at the minimum position (Turn the screwdriver to the left to increase the size of fire and right to decrease it.)
- Mount the button in place when the operation finished. Your product is ready for operation with new gas setting.

Note: It is recommended that the operations above should be done by an authorized service.



RESERVOIR SYSTEM
(There is conversion)



PIPED SYSTEM
(There is no conversion)

5. WIRING IN PRODUCTS

PLUG-IN PRODUCTS

Before inserting the product to the socket;

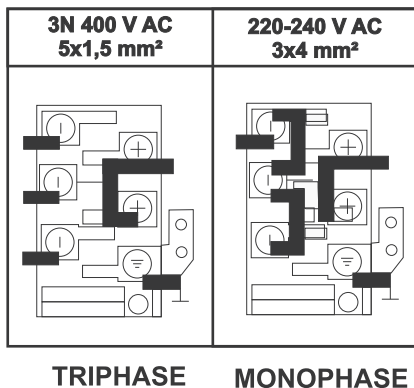
Please check whether voltage rates on the type label at the back of product correspond to the voltage rates used in your country and your installation is fit for power rate on the type label or not. Insert the product to the grounded socket.

!! Do not forget the remove the plug form the socket before all types of repairs on your equipment.

UNPLUGGED PRODUCTS (PRODUCTS MONO-PHASE – TRI PHASE CAN BE CONNECTED)

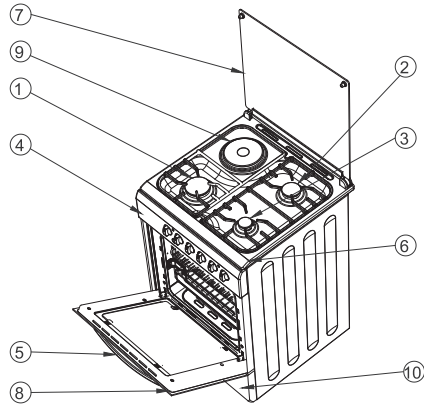
There is no plug or power cable in this type of products. Therefore, the product must be connected to the installation directly.

Connection is done by taking one of the followings as the basis as mono-phase or tri-phase as per the available installation. Bridge materials supplied with the equipment are placed in accordance with connection type below.



NOTE: Direct connection to the installation must be performed by the authorized service.

5. DESCRIPTION OF OVEN AND CONTROL PANEL



- 1- Big burner
- 2- Normal Burner
- 3- Small burner
- 4- Control panel
- 5- Holder
- 6- Upper tray
- 7- Upper glass cover / Metal cover
(can be changed as per the model.)
- 8- Front glass cover
- 9- Hotplate
- 10- Lower Cover



It can be used for accumulating oil dripping during grilling on the oven rack directly, soft cakes, frozen food, pizza.



Oven grill: for use of other pots other than oven tray.

MEANINGS OF MARKS ON THE CONTROL PANEL ARE AS FOLLOWS.

Look at the meaning of the marks that are suitable for your model. Marks are used as general since they include other models as expression.

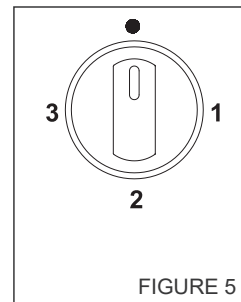
	Shows oven part		Thermostat switch		Fan + lower resistance
	Left rear oven section		Upper burner or upper resistance		Fan + upper resistance
	Left front oven section		lower burner or lower resistance		Fan + lower-upper resistance
	right rear oven section		lower+upper burner or lower-upper resistance		Full fire
	right front oven section		Grill Resistance		Medium heat
	Electrical oven section		Fan		Lighter
	Mechanic timer key		Fan+ Turbo Resistance		Lamp
	Roast chicken				

7. OPERATION OF STOVE AND OVEN

1. Operation of electric stove

Set the heat that you want to operate your electric stove by turning the button clockwise. When cooking ends, switch it to "●" position again. (See figure 5)

	1. STAGE	2 .STAGE	3.STAGE
145 mm 1000 W	250 W	750 W	1000 W
180 mm 1500 W	350 W	1150 W	1500 W
145 mm 1500 W Rapit	500 W	1000 W	1500 W
180 mm 2000 W Rapit	850 W	1150 W	2000 W

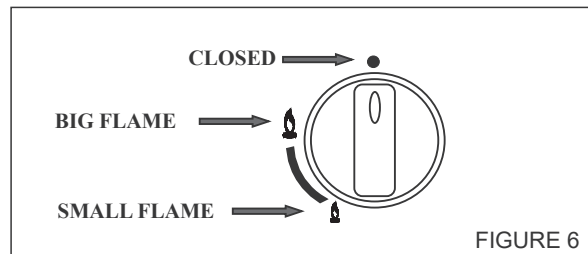


Operate your electric stove at 3. position for 5 minutes.
This process will lead hardening of heat-sensible material on your oven by burning.
Use flat-base pots contacting full as much as possible with electric oven. So you use the energy more efficiently.

2. Operation of gas oven

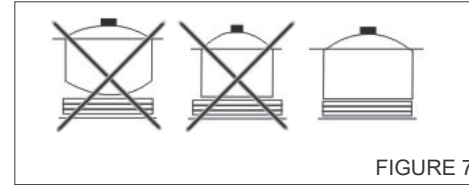
Switching the oven on

- If your product has its own lighter; Press the button of the oven section you want to burn lightly and turn on the gas since it is of lighter, spark plug will be done as long as you press the button. Release the button when the oven section you want is burnt.
- If your product is of lighter on the button
Press lightly on the button of the oven section and turn left and switch the gas. Release the button when oven section you want burns.
- If your product does not have lighter
Press lightly on the button of the oven section and turn left and switch the gas, light the oven section via matches or lighter.



After cooking ends, you should switch the button of oven section to off position. (See figure 6)

To acquire maximum efficiency, make sure that
The base of pan to be used is flat and use the pans base
Sizes of which are stated below. (See figure 7)
For strong burner 24 – 28 cm
For normal burner 18 – 24 cm
For auxiliary burner 12 – 18 cm



- FOR GAS OVENS -

There will be odor arising from use of insulation materials and heater elements when you start up your oven. Operate the oven for 30 minutes by switching the oven button to on position. Ventilate the room after this process.

For the products with oven lighter : You can easily ignite the burner in the oven with ignition button on the control panel. Whenever you press the ignition button spark plug is ignited automatically. You can see whether burner is ignited or not by looking through monitoring hole. Carry on ignition process until burner is on.

For gas safe ovens ; if fire burns out for any reason specific safe installation turns off the gas and prevents filling of gas in the oven.

-Ignite when the button is pressed and wait for being on fire. You may check whether burning starts and continues or not by the control hole.

- Hold down the button for 5-10 seconds after ignition of oven burner. After releasing if burning does not continue, repeat the same process and hold down the button for 15 seconds. If your oven has not burnt yet, **repeat the same process 1 minute.**

-After ignition, close the cover apply 15-minute pre-heating.

-After cooking, turn the button to the right (counter wise) and switch it to off position.

USE OF SINGLE-BURNER OVEN

Oven control button: When you turn the button to the counterclockwise and gas comes to oven burner.

Turn the button to the left (counterclockwise) to switch it on position.

USE OF DOUBLE-BURNER OVEN

Oven control button: When you turn the button to counterclockwise, gas comes to oven lower burner. If you turn it clockwise, gas comes to upper burner. There is no grill burner in your oven. Turn the button to the right for grilling. Perform the processes above for ignition. You may check whether upper burner burns or not by looking.

USE OF OVEN WITH LOWER BURNER + UPPER GRILL RESISTANCE

Oven control button: When you turn the gas switch of the oven to counterclockwise, gas comes to lower burner of the oven, when you turn the grill switch of the oven to the counterclockwise upper grill resistance operates.

-Lower burner and upper burner grill resistance do not operate simultaneously.

TIMER KEY

Set the cooking time desired by turning the key clockwise. The bell will ring when the time you set expires. Timer is intended for only time notification for gas oven and does not stop the oven when the time expires.

- FOR ELECTRICAL OVENS -

USE OF THERMOSTAT - FOR ELECTRICAL OVENS -

Control switch of thermostat enables you to choose the necessary temperature. When thermostat is activated, thermostat warning lamp lights on the front panel and goes out when selected temperature is achieved.

LOWER UPPER RESISTANCE OVEN

Lower resistance lower resistance, upper resistance or both of them can be operated together.

LOWER UPPER RESISTANCE AND FAN OVEN

Via oven function button, lower resistance, upper resistance or both of them can be operated together and they can be operated with fan and homogenous heat distribution can be ensured.

OVEN WITH LOWER UPPER RESISTANCE AND GRILL

Via the oven function button, the oven can be operated with lower resistance, upper resistance or both of them and grill function is available too.

OVEN WITH LOWER UPPER RESISTANCE FAN AND GRILL

Via the oven function button, it can be operated with lower resistance, upper resistance or both of them and with fan and homogeneous heat distribution can be ensured. Grill function is available.

TURBO- FAN OVEN

Via the oven function button, defrosting function or turbo-fan cooking function can be selected.

MULTI-FUNCTION OVEN

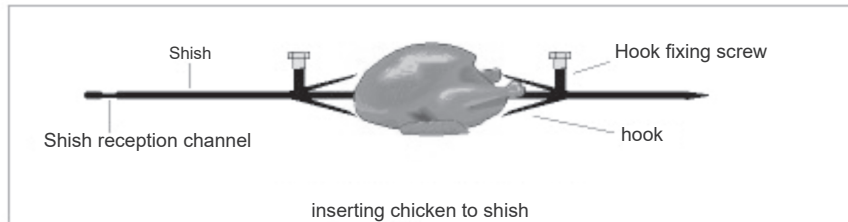
Via the oven function button, lower resistance, upper resistance, grill, turbo-fan, cooking functions can be selected.

MODELS FOR ROAST CHICKEN

To make roast chicken in your oven, place the shish channel in the tray channel as it is seen in the figure. Put the tray on the base of your oven. Insert the sharp part of the shish in the shish section in the reservoir and insert the other end to the shish reception socket. Put 2 glasses of water in the tray you have placed the base of oven (It will prevent burnt oil and smoke). Press the roast chicken button and start the roast chicken.

To start the roasting operation operate the upper burner or grill resistance.

WARNING !!! Accessible parts may become hot when the grill is in use. Children should be kept away.



6. SETTING ELECTRONIC CLOCK (FOR MODELS WITH TIMER)

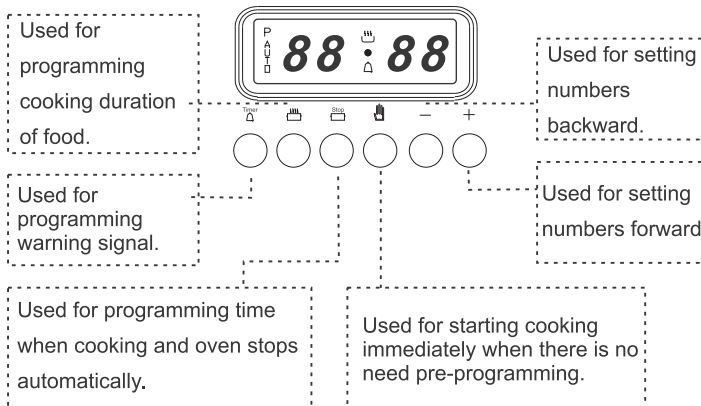
Before starting use of your oven, you should set the time. Otherwise, your oven does not work.

Electrical current comes to resistance over the timer.

In order to activate resistance, the timer must be set.

The timer on your oven works as an ordinary timer.

When there is power failure, your timer resets. If network frequency is less than 50 Hz, your timer is slow. (This is not a failure arising from the timer. Set your timer again in these cases.)



In product's with timer;

Operating oven is done with the help of electronic timer, "oven warming control" and " function selective" buttons.

There is 3 type of cooking:

- Manual
- semi automatic
- Automatic

First, you need to set the timer to daytime.

Your oven's timer;

1. Can be set for cooking time between 0-24 hour.
2. Can be used for bell alarm between 0-24 hour.
3. Can be programmed for cooking automatic, half automatic or manual.
4. The numbers of timer on between 22.00-06.00.(because of the night)? This is not a failure.

AUTO: If it on continuously, it shows the oven was programmed. (except cooking without programming). If it on continuously, it indicates the oven is working. "iiii": If it on continuously, it indicates the timer is programmed.To see the cooking time or to see the finishing time of cooking, press to "iiii" "Stop" buttons. You can see this day's time on the screen after 5 sec of pressing to this buttons.

For doing this process ;

- 1.While pressing the " ^{Timer} ", "iiii" buttons with one hand press the " + ", " - " buttons with other hand . You can move the numbers one by one or fastly by pressing the button constantly.
- 2.When you move your hand your oven will start working manually. If you don't want your oven start working "oven heater control " and "function chooser" buttons must be off. If oven programmed automatic or semi automatic before, clock can't be program without ending these programs.(pls look at the programming the timer)

Cooking without programming (immediate cooking)

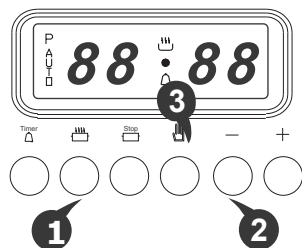
First reset the clock. If there is a program in the memory "auto" word will appear on the screen and start blinking. In both cases you need to reset.

Otherwise you can't cook without programming.

Resetting the clock

First reset the programs.

If a programmed cooking made before or there is a cooking program left in the memory. AUTO sign will be seen on the screen. In both cases you have to reset the program otherwise you can't make unprogrammed cooking.



Attention

Without resetting the previous program you can't reprogram the oven.

For resetting the programs

- 1 Press "0-9" button
- 2 Press "-" and reset the numbers
- 3 Press "Hand" button again.

Cooking without programming (immediate cooking)

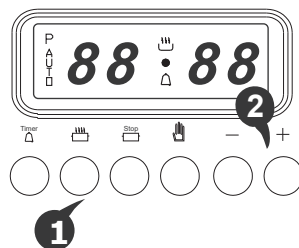
Cooking without making any program by starting the oven and shutting it up by yourself.

- 1.If there is any program in the memory reset it.
- 2.After putting your meal in the oven turn the "oven heater control" and "function chooser" buttons to the place that given on the cooking table.
- 3.In unprogrammed cooking clock won't cut the electricity. You will decide that your meal cooked and then turn the oven heater control button to "0"

Making semiautomatic program

The program that makes your oven start after programming and then stop after the time you programmed. In this program, you have to enter the cooking time that you want.

- 1.Turn the "oven heater control" to the temperature by looking at the cooking table and turn the function button to the plave that is shown in the same table.



After placing your meal to the oven:

- 2.Press to "+" button while pressing to "Hand" button for setting cooking time you chose from cooking table. AUTO word and " " sign appear on the screen continuously. From that time your timer start to count down.You can see remaining time by pressing " " button while the oven is working. After 5 sec pressing to this button, the daytime appears again.

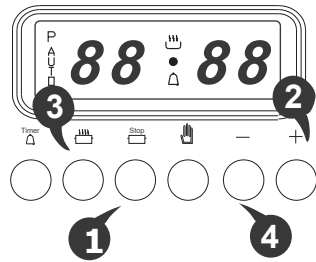
3. Your oven stops automatically at the end of the cooking time you set and alarm starts. During this auto sign will blink on the screen and the "Hand" sign will be erased. To stop the alarm press one of the "Timer", "Stop" and "Hand" buttons.
- 4.Take "oven heater control" and "function chooser" buttons to the off position.
- 5.Auto sign on the screen will go on blinking. this means the program in the memory is not deleted. For deleting this program press "Hand" buttons.

Making autoprogram

Programming the end of the cooking time and cooking time. Before programming you must be sure that the time of the clock is true programmed.

1-Turn the "oven heater control" and "function chooser" buttons to the position that is shown at the cooking table.

After putting your meal in the oven;



2-1 Press " + " button while pressing 2 " Stop " button for entering the cooking end time.

3 Then pres "-" button while pressing the 4 " Stop " button for entering the cooking time. You will see the "auto" word on the screen.

3-After cooking oven will become off automatically and then start alarm. For stoping the alarm sound press one of the " Stop ", " Stop " buttons

4- Turn "oven heater control" and "function chooser" buttons to the off position.

5-Auto sign on the screen will go on blinking. This means the program in the memory is not deleted. For deleting this program press " Stop " buttons

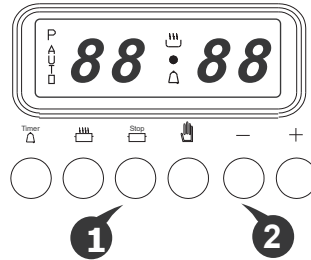
If the electricity cut down, the program will be canceled.

Reprogram the timer again.

You can change the cooking time while oven cooking. if you want. (pls look at changing the cooking time.)

Changing programmed time:

You can change the cooking time or end of cooking time during working of the oven, if you want.



For changing the ending time of the cooking.

If you programmed automatic program while pressing

1 " Stop " button press 2 "+" for increasing the time and press "-" for decreasing the time.

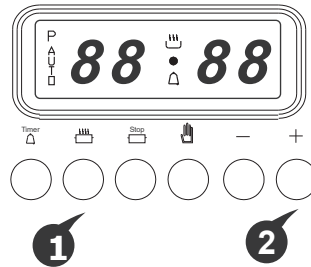
For changing the cooking time:

1 After pressing to " Stop " button, the cooking time is seen on the screen.

2 To pressing to the "+" or "-" button set the new time. To cut down the oven's work (to stop),



Reset with "-" button while pressing to the " Stop "

button. Cooking will stop and the timer will start to give sign sound. To stop the sign sound pres one of " Stop ", " Stop " and " Stop " buttons.



Using sign program for different aim:

You can use your ovens timer like an alarm clock without cooking

- 1-Press the "+" button while pressing the programming button to program the time that u want to get warned.
- 2-Your clock will warn you when at the end of the time you programmed.
- 3-For stopping the alarm press one of the () () buttons.

9. SERVICE AND CLEANING

Warning: Before cleaning and service, take out the plug of your oven.

- Cleaning materials

Before using cleaning materials on your oven, check that they are suitable and whether the manufacturer recommends or not. Do not use caustic creams to damage surfaces, abrasive cleaning powders, hard wire wool or hard items.

- Inside of oven

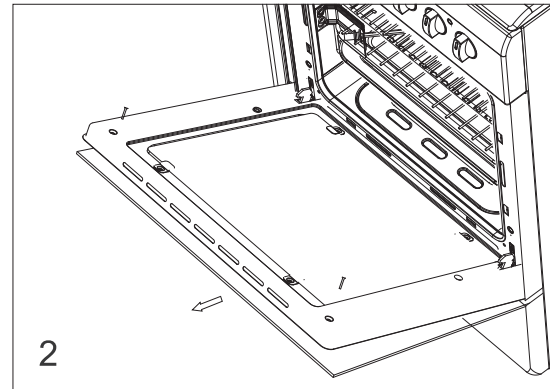
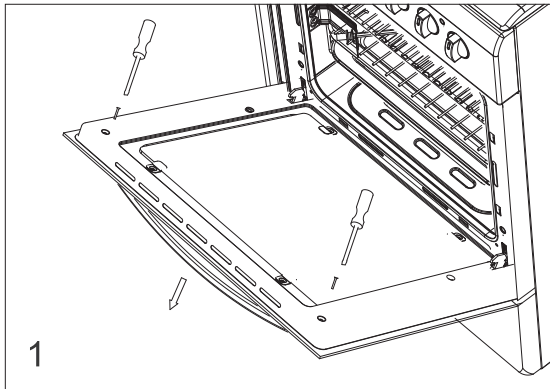
Cleaning of enamel interior part must be done when it is warm. Wipe the oven with a soft cloth soaked in warm soap water. It may be necessary to clean thoroughly using liquid cleaning material from time to time.

NOTE: do not clean the oven door when glass panels are hot. In the event of not taking this measure, glass panel may break.

- Accessories (Tray, grill)

Put accessories in water with detergent after use. Remaining dirt can be removed with a brush or cleaning sponge easily.

- 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.
- Don't use steam cleaners for cleaning the product.
- Any spillage should be removed from the lid before opening.
- The hob surface should be allowed to cool before closing the lid.

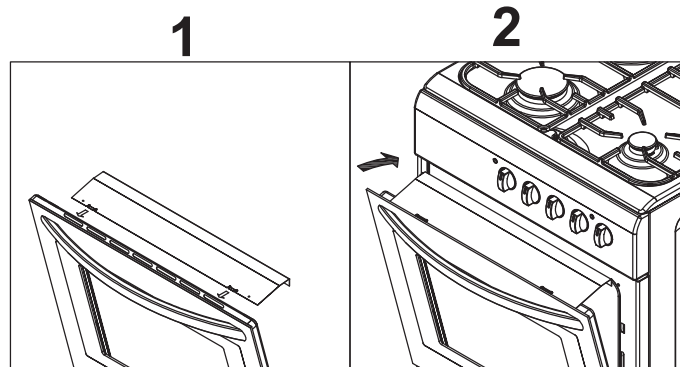


10 .BUTTON PROTECTION PLATE

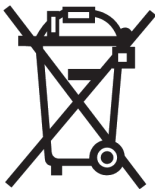
While using grill mode, there will be too much steam and smoke in the oven opening and fresh air is necessary. For this reason, it is necessary to keep the oven door half open to ensure air circulation. Button protection plate is used for protection buttons against smoke and high temperature causing fading..

HOW IS BUTTON PROTECTION PLATE MOUNTED?

1. Open the oven door completely.
2. Insert button protection plate in the holes on the oven door via clips on the plate (Refer to Figure 1).
3. Close the oven door as protection plate will contact with oven body. (Refer to figure 2).
4. You may start the use of grill function of the oven.



Note: If your oven has the grill function, you should use it absolutely



Disposal of electrical devices

2002/96/EC European directive on waste electrical and electronic equipment (WEEE) requires that used electrical home appliances should not be disposed in the municipal waste branch not allocated normally. To optimize recycling of materials of used equipment and to minimize their effects on human health and environment, they must be collected separately.

The "cross" wheeled waste bin symbol on the product indicates that the equipment must be collected separately and your responsibility. Consumers should contact with local authority or seller for information on correct disposal.



PROTECTION OF THE ENVIRONMENT

To protect our environment and human health, disposal of electrical and electronic equipment is performed in accordance with regulations specific to the producer and user. For this reason, as it is shown with symbol on the label or packaging, your product cannot be disposed in urban dump site. The user may take it to a specific municipality collection point and ensures that it can be used for other product in accordance with reuse, recycle or directive.

ENERGY CONSUMPTION

Our esteemed customer,

Please read the recommendations below to use the product you purchased efficiently in terms of energy consumption and energy save for your country.

- 1- Choose ovens with high efficient heat insulations for electrical energy consumption.
- 2- Opening oven door frequently during cooking makes the cool air enter the oven and thus energy loss. For this reason, take care of opening oven door when required.
- 3- Try to cook more than one food in the oven. You may take the one cooking at lower temperature and not change the temperature of the oven and so you may consume less energy.
- 4- Do not perform pre-heating in the oven when it is not necessary. If pre-heating is necessary, do not extend this duration more than necessary.
- 5- Before cooking frozen food in the oven, defrost it.
- 6- Do not keep flammable, combustible materials around the oven. Place the oven in areas far away combustible areas.
- 7- If you switch off the electrical oven a few minutes ago and wait without opening oven door, food continues to cook with existing temperature and you may save energy.

BAKING TABLE

Foods	Temperature (°C)	Shelve Position	Baking Duration(Min)
Cream Cake	150-170	2	30-35
Pie, pastry	200-220	2	35-45
Biscuit	160-170	3	20-25
Sweet bun, Sweet tea bread	160-170	3	20-35
Dry cake with currant/walnut	160-180	2	25-35
Bun, tea bread	200-220	2	30-40
Pie, flaky pastry in a tray (With thin layers of dough and thin layers of cheese/ minced meat)	180-200	2	35-45
Pastry with meat/cheese filling	160-180	2	20-30
Lamb	200-230	3	20-25
Veal	200-230	3	30-40
Mutton	230-250	3	30-40
Chicken(Pieced in parts)	230-240	3	30-40
Fish	200-220	3	20-30

NOTE: The above mentioned values have been determined in accordance with the results obtained in our laboratory tests. You may determine different values in accordance with your experiences and your own tastes, choice. Required that a pre-heating process for 5-10 minutes be executed.

1. INFORMACJE DOTYCZĄCE BEZPIECZEŃSTWA / WAŻNE OSTRZEŻENIA

- 1- Usuń wszystkie taśmy i materiały opakowaniowe przed użyciem piekarnika.
- 2- Napięcie użytkowania piekarnika jest podane na etykiecie z tyłu produktu.
- 3- Przed użyciem piekarnika należy zastosować wszystkie ważne środki ostrożności i dokładnie przeczytać instrukcję obsługi.
- 4- Wartość prądu bezpiecznika w instalacji elektrycznej powinna być nie mniejsza niż 16 A w piekarnikach pracujących z mono-przeciążeniem i 32 A w piekarnikach pracujących z trójfazem.
- 5- Używaj kuchenki w uzziemionym gniazdku. Problemy spowodowane nieprawidłowym podłączeniem nie są objęte **GWARANCJĄ** urzędnienia.
- 6- Wąż gazowy i przewód elektryczny piekarnika należy trzymać z dala od gorących miejsc, ostrych krawędzi i nagranych powierzchni.
- 7- W przypadku awarii przewodu zasilającego skontaktuj się z serwisem.
- 8- Nie używaj zapalniczek, zapalek, płomienia papierosowego ani podobnych płomieni podczas sprawdzania wycieków gazu.
- 9- Piekarnik nie może być używany poprzez bezpośrednie podłączenie do jakiegokolwiek systemu kominowego, dlatego w środowisku, w którym pracuje urządzenie, należy przestrzegać wymogów dotyczących wentylacji.
- 10- Korzystanie z piekarnika powoduje wydzielanie ciepła i wilgoci w pomieszczeniu, w którym się znajduje. Upewnij się, że pomieszczenie jest dobrze wentylowane. Nie blokuj otworów wentylacyjnych z tyłu produktu i zainstaluj mechaniczne urządzenie wentylacyjne (aspirator). Długotrwałe intensywne użytkowanie piekarnika może wymagać dodatkowej wentylacji; takie jak otwarcie okna lub bardziej skuteczna wentylacja lub zwiększenie wentylacji mechanicznej tam, gdzie to możliwe. W żadnym wypadku nie wolno blokować otworów wentylacyjnych podczas pracy piekarnika.
- 11- Gdy piekarnik jest w użyciu, dostępne części mogą być gorące, nie należy ich dotykać gołymi rękami, a małe dzieci należy trzymać z dala.
- 12- Nigdy nie dotykaj szyby piekarnika, gdy piekarnik jest gorący.
- 13- Przed użyciem piekarnika upewnij się, że łatwopalne materiały, takie jak zastony, firanki i papier są z dala od urządzenia.
- 14- Nie umieszczaj naczyń ciśnieniowych, materiałów łatwopalnych, w tym papieru, plastiku i tkaniny, w komorze spoczynkowej, w pobliżu palników lub w wewnętrznej części piekarnika.
- 15- W przypadku przypadkowego zgaszenia płomieni pieca należy wyłączyć przycisk sterowania kuchenką i dobrze przewietrzyć pomieszczenie. W tym czasie nie należy wykonywać żadnych czynności, które mogą spowodować przełączenie elektryczne lub iskrzenie.
- 16- Jeśli końcówki kabla zasilającego są otwarte zgodnie z typem urządzenia, umieść odpowiedni przełącznik między instalacją a produktem, który może odciąć wszystkie połączenia kablowe.
- 17- Ustawiając piekarnik na swoim miejscu, upewnij się, że równomiernie naciska na podłogę. Jeśli nie jest wyważony, wyreguluj wysokość nóg, aby zapewnić równowagę.
- 18- Urządzenie nie jest przeznaczone do obsługi za pomocą zewnętrznego timera lub samodzielnego systemu zdalnego sterowania.
- 19- Ta płyta kuchenna musi być podłączona do zasilania za pomocą kabla zasilającego z wyjściem gniazdowym (3x1-1,5mm² H05-VVF) podłączonego do ostatniego podobodu instalacji stacjonarnej przeznaczonej do zasilania tej płyty.
- 20- Osoby odpowiedzialne/nadzorcy muszą być obecni, gdy urządzenie jest używane w pobliżu dzieci. Osoby (w tym dzieci i osoby starsze) niepełnosprawne fizycznie lub umysłowo lub nieposiadające wiedzy i doświadczenia nie powinny mieć możliwości korzystania z urządzenia bez osób odpowiedzialnych. Używanie tego urządzenia przez dzieci w wieku 8 lat i starsze oraz osoby niepełnosprawne umysłowo lub fizycznie lub osoby nieposiadające doświadczenia i wiedzy powinno być dozwolone wyłącznie pod nadzorem lub pod zapoznaniem się z instrukcjami dotyczącymi bezpiecznego użytkowania produktu i zagrożeń zaangażowany.
"Dzieci nie powinny bawić się urządzeniem, dzieci nie powinny używać ani czyścić urządzenia bez osoby dorosłej."

2. INSTALACJA I MONTAŻ PIEKARNIKA

PRODUKT Z PRZYŁĄCZEM GAZOWYM

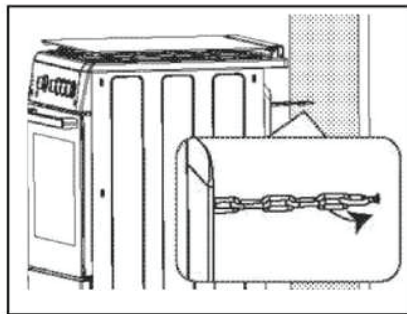
1. Zamocuj zacisk na węży. Podgrzej jeden koniec węża we wrzącej wodzie, przełóż go do końca wlotu gazu i dokręć zacisk śrubokrętem (patrz rysunek 1).
2. Kontrola szczelności: Upewnij się, że przyciski na panelu sterowania są w pozycji zamkniętej, a tuba w pozycji otwartej. Spienić i nałożyć trochę mydła na końcówkę przyłączeniową węża. W przypadku wycieku gazu w części z mydłem pojawi się pienienie. Ponownie ostrożnie dokręć zacisk i sprawdź go (patrz zdjęcie 1).

PRODUKT Z PRZYŁĄCZEM ELEKTRYCZNYM

1. W przypadku produktów z wtyczką włóż wtyczkę do odpowiednio uziemionego gniazdka.
2. W przypadku produktu bez wtyczki zleć podłączenie produktu do instalacji autoryzowanemu serwisowi za pomocą odpowiedniego kabla.

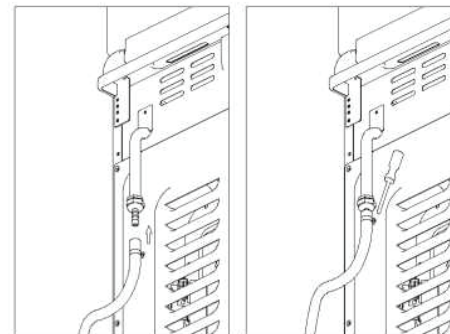
USTAWIENIE PIEKARNIKA

1. Twoje urządzenie jest narzędziem 1 klasy, musi być zmontowane i podłączone zgodnie z przepisami montażu obowiązującymi w danym dniu.
2. Odstęp pomiędzy piekarnikiem a sąsiednimi ścianami poziomymi powinien być następujący (patrz Rys. 2)
3. Ponieważ zarówno gaz jak i energia elektryczna są podłączone, piekarnik musi być umieszczony w pobliżu obu źródeł energii.

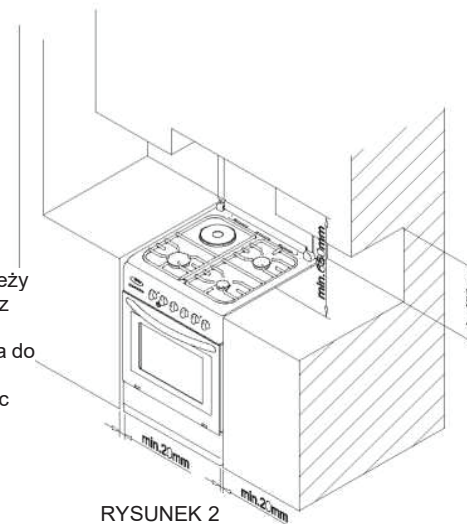


ŁAŃCUCH BEZPIECZEŃSTWA

Aby zapobiec przewróceniu się produktu, mocowanie należy wykonać za pomocą 2 łańcuchów bezpieczeństwa i śrub z hakiem dostarczonych z produktem. Upewnij się, że śruba z hakiem jest pewnie przymocowana do ściany, a łańcuch bezpieczeństwa jest poziomy i napięty. Łańcuch bezpieczeństwa jest jak najkrótszy, aby zapobiec przechyleniu się piekarnika na boki oraz przechyleniu się piekarnika do przodu po przekątnej.



RYSUNEK 1



RYSUNEK 2

3.CECHY TECHNICZNE PIEKARNIKA

PIEKARNIK PEŁNOWYMIAROWY 60 x 60		PIEKARNIK PEŁNOWYMIAROWY 50 x 60		PIEKARNIK PEŁNOWYMIAROWY 50 x 50	
SZEROKOŚĆ ZEWNĘTRZNA	600 mm	SZEROKOŚĆ ZEWNĘTRZNA	500 mm	SZEROKOŚĆ ZEWNĘTRZNA	500 mm
GŁĘBOKOŚĆ ZEWNĘTRZNA	600 mm	GŁĘBOKOŚĆ ZEWNĘTRZNA	600 mm	GŁĘBOKOŚĆ ZEWNĘTRZNA	500 mm
WYSOKOŚĆ ZEWNĘTRZNA	850 mm	WYSOKOŚĆ ZEWNĘTRZNA	850 mm	WYSOKOŚĆ ZEWNĘTRZNA	850 mm
POJEMNOŚĆ PIEKARNIKA	65 Lt	POJEMNOŚĆ PIEKARNIKA	45 Lt	POJEMNOŚĆ PIEKARNIKA	45 Lt
GRZAŁKA DOLNA	1300 W	GRZAŁKA DOLNA	800 W	GRZAŁKA DOLNA	800 W
GRZAŁKA GÓRNA	1100 W	GRZAŁKA GÓRNA	800 W	GRZAŁKA GÓRNA	800 W
GRZAŁKA TURBO	2200 W	GRZAŁKA TURBO	1800 W	GRZAŁKA TURBO	1800 W
GRZAŁKA GRILL	2200 W	GRZAŁKA GRILL	1800 W	GRZAŁKA GRILL	1800 W
MOC PŁYTY Ø 145mm	1000 W	MOC PŁYTY Ø 145mm	1000 W	MOC PŁYTY Ø 145mm	1000 W
MOC PŁYTY Ø 180mm	1500 W	MOC PŁYTY Ø 180mm	1500 W	MOC PŁYTY Ø 180mm	1500 W
MOC PŁYTY Ø 145mm Rapit	1500 W	MOC PŁYTY Ø 145mm Rapit	1500 W	MOC PŁYTY Ø 145mm Rapit	1500 W
MOC PŁYTY Ø 180mm Rapit	2000 W	MOC PŁYTY Ø 180mm Rapit	2000 W	MOC PŁYTY Ø 180mm Rapit	2000 W
NAPIĘCIE ZASILANIA	220-240 V 50 Hz	NAPIĘCIE ZASILANIA	220-240 V 50 Hz	NAPIĘCIE ZASILANIA	220-240 V 50 Hz

UWAGA: Niniejsza instrukcja została przygotowana dla więcej niż jednego modelu. Niektóre funkcje wymienione w instrukcji mogą nie być dostępne w Twoim urządzeniu.

MODYFIKACJA NA GAZ MOŻE BYĆ PRZEPROWADZONA W PRODUKTACH Z CZĘŚCIĄ ZBIORNIKOWYM, ALE NIE MOŻE BYĆ PRZEPROWADZONA W PRODUKTACH Z CZĘŚCIĄ SYSTEMEM RUROWYM.

ZUŻYCIĘ I MOC ZNAMIONOWA PIEKARNIKA PEŁNOWYMIAROWEGO 60x60

		GAZ ZIEMNY (NG)						LPG							
Rodzaj gazu:		G 20		G 20		G 25		G-30		G-30		G-30		G 31	
Ciśnienie gazu:		20 mbar		25 mbar		25 mbar		30 mbar		37 mbar		50 mbar		37 mbar	
		Moc(kW)	Zużycie (m³/h)	Moc(kW)	Zużycie (m³/h)	Moc(kW)	Zużycie (m³/h)	Moc(kW)	Zużycie (g/h)	Moc(kW)	Zużycie (g/h)	Moc(kW)	Zużycie (g/h)	Moc(kW)	Zużycie (g/h)
Mały palnik	Brutto	0,90	0,09	0,90	0,09	0,90	0,10	0,90	65	0,95	69	0,90	65	0,90	64
Średni palnik	Brutto	1,40	0,13	1,40	0,13	1,40	0,16	1,35	98	1,40	102	1,40	102	1,35	96
Duży palnik	Brutto	2,60	0,25	2,60	0,25	2,60	0,29	2,40	175	2,65	193	2,65	193	2,40	171
Palnik dolny	Brutto	2,60	0,25	2,75	0,26	2,60	0,29	2,40	175	2,50	182	2,70	196	2,40	171
Palnik górny	Brutto	2,10	0,20	2,00	0,19	2,00	0,22	2,00	145	2,15	156	2,00	145	2,00	143

ZUŻYCIĘ I MOC ZNAMIONOWA PIEKARNIKA PEŁNOWYMIAROWEGO 50x50

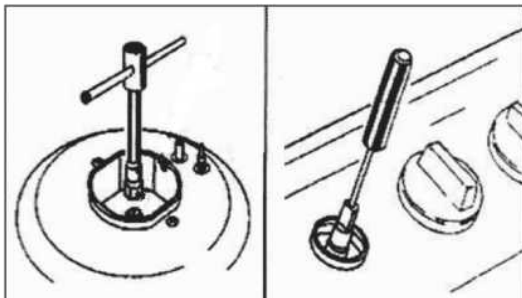
		GAZ ZIEMNY (NG)						LPG							
Gaz Typ:		G-20		G-20		G-25		G-30		G-30		G-30		G-31	
Gaz Basme:		20 mbar		25 mbar		25 mbar		30 mbar		37 mbar		50 mbar		37 mbar	
		Moc(kW)	Zużycie (mA3/h)	Moc(kW)	Zużycie (mA3/h)	Moc(kW)	Zużycie (mA3/h)	Moc(kW)	Zużycie (g/h)	Moc(kW)	Zużycie (g/h)	Moc(kW)	Zużycie (g/h)	Moc(kW)	Zużycie (g/h)
Mały palnik	Brutto	0,90	0,09	0,90	0,09	0,90	0,10	0,90	65	0,95	69	0,90	65	0,90	64
Średni palnik	Brutto	1,40	0,13	1,40	0,13	1,40	0,16	1,35	98	1,40	102	1,40	102	1,35	96
Duży palnik	Brutto	2,60	0,25	2,60	0,25	2,60	0,29	2,40	175	2,65	193	2,65	193	2,40	171
Palnik dolny	Brutto	2,20	0,21	2,40	0,23	2,45	0,27	2,00	145	2,20	160	2,20	160	2,00	143
Palnik górny	Brutto	1,80	0,17	2,00	0,19	1,85	0,20	1,60	116	1,80	131	1,70	124	1,60	114

Wyniki testu	Zużycie energii w klasie A (EEI cavity 104,3) (ECgas cavity 6,25) (SECgas cavity 5,99)	
Wyniki testu (ruszt żeliwny)	EE _{gas hob}	%55,9
Wyniki testu (ruszt emaliowany)	EE _{gas hob}	%57,0

4. WYMIANA WTRYSKIWACZY:

Zdjąć z urządzenia kratki, palniki i osłony palników.

Używając odpowiedniego narzędzia ręcznego, odkręcić wtryskiwacze i wymienić je na zgodne z używaną klasą gazu. (patrz. Rysunek 3)



RYSUNEK 3

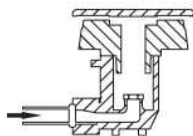


W kurkach gazowych z termostatem: regulacja przepływu gazu odbywa się za pomocą płaskiego wkrętaka 2,5x80 mm, jak pokazano na rysunku.

MINIMALNE USTAWIENIA PIEKARNIKA:

- Włączyć kuchenkę, która ma być regulowana i obrócić pokrętko do pozycji minimalnej.
- Odkręć przycisk.
- Wyregulować wielkość płomienia w pozycji minimalnej za pomocą odpowiedniego śrubokręta z drobną końcówką, jak pokazano na rysunku (patrz rys. 4) (przekręcić śrubokręt w lewo, aby zwiększyć wielkość płomienia i w prawo, aby ją zmniejszyć).
- Po zakończeniu procesu należy wymienić przycisk. Twój produkt jest gotowy do użycia z nowym ustawieniem gazu.

Uwaga: Zaleca się, aby powyższe czynności wykonywał wyspecjalizowany autoryzowany serwis.



SYSTEM ZE ZBIORNIKIEM
(Modyfikacja możliwa)



SYSTEM RUROWY
(Modyfikacja niemożliwa)

5. PRZYŁĄCZA ELEKTRYCZNE W PRODUKTACH

PRODUKTY Z WTYCZKĄ

Przed podłączeniem produktu;

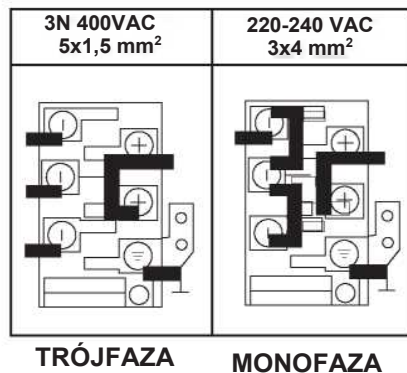
Sprawdź, czy wartości napięcia na etykiecie typu z tyłu produktu są odpowiednie do wartości napięcia stosowanego w Twoim kraju, a także sprawdź, czy Twoja instalacja jest odpowiednia dla wartości mocy podanej na etykiecie typu.

Podłącz produkt do uziemionego gniazdka odpowiedniego dla danego typu wtyczki.

!! Nie zapomnij odłączyć wtyczki z gniazdka przed jakimikolwiek naprawami urządzenia.

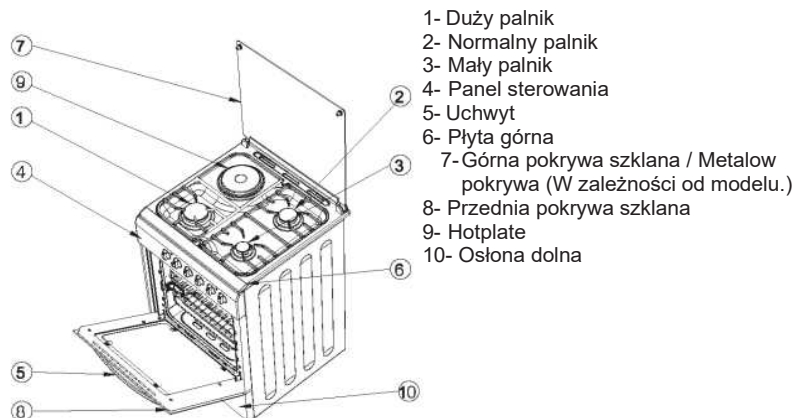
PRODUKTY BEZ WTYCZKI (PRODUKTY Z MOŻLIWOŚCIĄ PODŁĄCZENIA JEDNOFAZOWEGO-TRÓJFAZOWEGO)

Ten typ produktu nie posiada wtyczki ani kabla zasilającego. Dlatego produkt musi być podłączony bezpośrednio do instalacji. Podłączenie odbywa się na podstawie jednego z poniższych rysunków jako monofazowe lub trójfazowe w zależności od istniejącej instalacji. Metalowe części w kształcie mostków dostarczone z urządzeniem umieszcza się zgodnie z typem połączenia pokazanym na poniższych rysunkach.



UWAGA: Bezpośrednie podłączenie do instalacji musi być wykonane przez autoryzowany serwis.

5. OPIS PIEKARNIKA I PANEL KONTROLNY



Kratka: Do stosowania pojemników innych niż blacha do pieczenia.



Można ją również wykorzystać do zbierania kapiącego tłuszczu podczas grillowania, pieczenia miękkich ciast, mrożonek, pizzy bezpośrednio na półce piekarnika.



PONIŻEJ PODANO ZNACZENIE ZNAKÓW, KTÓRE MOGĄ ZNAJDOWAĆ SIĘ NA PANELU STEROWANIA.

Zapoznaj się z symbolami znajdującymi się na Twoim urządzeniu.

Symbole te są ogólnie, ponieważ swym znaczeniem obejmują również inne modele.

	Wnętrze piekarnika		Przycisk termostatu		Termoobieg + Grzałka dolna
	Tylny lewy palnik		Palnik górny lub grzałka górna		Termoobieg + Grzałka górna
	Przedni lewy palnik		Palnik dolny lub grzałka dolna		Termoobieg + Grzałka dolna i górna
	Tylny prawy palnik		Palnik dolny + górny lub grzałka dolna - górna		Pełny ogień
	Przedni prawy palnik		Grzałka grill		Mały ogień
	Palnik elektryczny		Termoobieg		Zapalniczka
	Przycisk timera mechanicznego		Termoobieg + Grzałka Turbo		Światło
	Kurczak z rożna				

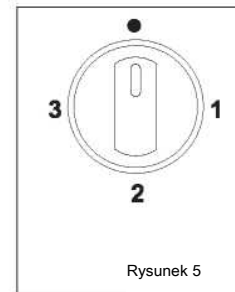
7. UŻYWANIE KUCHENKI I PIEKARNIKA

1. Używanie kuchenki elektrycznej

Ustawić temperaturę kuchenki elektrycznej, obracając pokrętko zgodnie z ruchem wskazówek zegara.

Po zakończeniu procesu gotowania przekręć pokrętko z powrotem do pozycji "•". (patrz. Rys 5)

	1. POZIOM	2. POZIOM	3. POZIOM
145 mm 1000 w	250W	750W	1000W
180 mm 1500W	350W	1150W	1500W
145 mm 1500W Rapit	500W	1000W	1500W
180 mm 2000W Rapit	850W	1150 W	2000W



Przy pierwszym użyciu uruchom swoją kuchenkę elektryczną na 5 minut w pozycji 3.

Pozwoli to na utwardzenie materiału wrażliwego na ciepło na Twojej płycie grzewczej poprzez przypalenie.

W miarę możliwości używaj garnków z płaskim dnem, które zapewniają pełny kontakt z płytą elektryczną. W ten sposób efektywniej wykorzystasz energię.

2. Używanie kuchenki gazowej

Zapalenie kuchenki

- **Jeżeli produkt ma wbudowaną zapalarkę;**

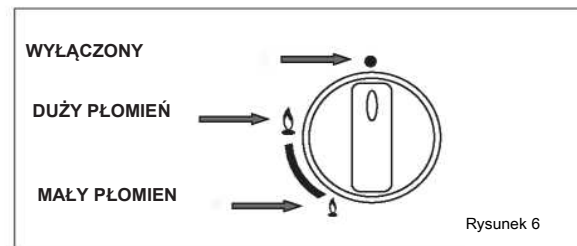
Lekko naciśnij przycisk palnika, który chcesz zapalić, przekręć pokrętko w lewo i włącz gaz. Ponieważ zapalarka jest samodzielna, zapłon świecy zapłonowej nastąpi tak długo, jak długo będziesz naciskać przycisk, zwolnij przycisk po zapaleniu palnika.

- **Jeżeli zapalenia dokonuje się za pomocą przycisku**

Lekko naciśnij przycisk kuchenki, obrócić pokrętko palnika w lewo. Włączyć gaz i drugą ręką nacisnąć przycisk zapalarki, zwolnić przycisk po zapaleniużądanego palnika.

- **Jeżeli produkt nie ma zapalarki**

Lekko naciśnij przycisk strefy grzewczej, którą chcesz zapalić, obróć go w lewo, włącz gaz i zapal pole grzejne za pomocą zapalniczki lub zapalniczki.



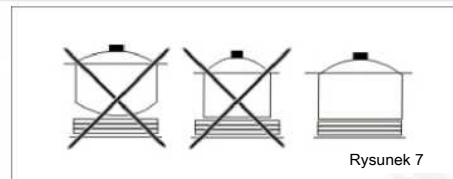
Po zakończeniu procesu gotowania należy ustawić przycisk gotowej strefy gotowania w pozycji wyłączonej (patrz rysunek 6).

Aby uzyskać maksymalną wydajność, należy upewnić się, że dno używanego garnka ma płaskie dno i używać garnków o wymiarach dna podanych poniżej (patrz rys 3)

24- 28 cm dla palnika mocnego

18-24 cm dla palnika normalnego

12-18 cm dla palnika pomocniczego



3. UŻYWANIE PIEKARNIKA

- PIEKARNIKI GAZOWE -

Przy pierwszym uruchomieniu piekarnika będzie wydzielał się zapach spowodowany zastosowaniem materiałów izolacyjnych i elementów grzejnych. Najpierw należy włączyć wyłącznik piekarnika na 30 minut i włączyć piekarnik. Po tym procesie należy przewietrzyć otoczenie.

Produkty z zapalarką piekarnika: Palnik w piekarniku można łatwo zapalić za pomocą przycisku zapalarki na panelu sterowania piekarnika. Po każdym naciśnięciu przycisku zapłonu następuje automatyczny zapłon świecy zapłonowej. Możesz sprawdzić, czy palnik jest włączony, patrząc przez wizjer. Kontynuować proces zapłonu, aż palnik zostanie zapalony.

W piekarnikach z zabezpieczeniem gazowym; Jeśli z jakiegokolwiek powodu płomień zgaśnie, specjalne zabezpieczenie odcina gaz i zapobiega wypełnieniu piekarnika gazem.

- Gdy przycisk jest w pozycji wciśniętej, zapalić i poczekać, aż się zapali. Możesz sprawdzić, czy palenie rozpoczyna się i trwa w piekarniku przez otwór kontrolny. -Po zapaleniu się palnika piekarnika przytrzymać przycisk wciśnięty przez 5-10 sekund. Jeśli po jego zwolnieniu spalanie nie trwa nadal; powtórz ten sam proces Trzymać przycisk wciśnięty przez 15 sekund. **Jeśli nadal nie ma spalania w piekarniku, odczekaj 1 minutę i powtórz tę samą procedurę.**- Po zapaleniu zamknąć drzwiczki i nagrzewać przez 15 minut.

- Po zakończeniu pieczenia obrócić pokrętkę w prawo (zgodnie z ruchem wskazówek zegara) i wyłączyć urządzenie.

UŻYWANIE PIEKARNIKA JEDNOPALNIKOWEGO

Pokrętkę sterowania piekarnikiem: Po obróceniu pokrętki w kierunku przeciwnym do ruchu wskazówek zegara, do palników piekarnika doprowadzany jest gaz. Aby przełączyć pokrętkę sterowania piekarnikiem do pozycji włączonej, należy je nacisnąć i obrócić w lewo (w kierunku przeciwnym do ruchu wskazówek zegara).

UŻYWANIE PIEKARNIKA WIELOPALNIKOWEGO

Pokrętkę sterowania piekarnikiem: Po przekręceniu pokrętki w kierunku przeciwnym do ruchu wskazówek zegara, gaz jest dostarczany do dolnego palnika piekarnika. Po obróceniu go w kierunku zgodnym z ruchem wskazówek zegara, gaz jest dostarczany do górnego palnika.

Twój piekarnik posiada palnik do grillowania. Przekręć pokrętkę w prawo, aby rozpocząć grillowanie. Wykonaj procedury opisane powyżej dla zapłonu. Możesz sprawdzić, czy górny palnik jest zapalony.

Uwaga: Nie włączać palnika grillowego razem z trybem turbo

KORZYSTANIE Z DOLNEGO PALNIKA + GÓRNEJ GRZAŁKI GRILLOWEJ

Pokrętkę kontrolne: Po przekręceniu pokrętki gazu piekarnika w kierunku przeciwnym do ruchu wskazówek zegara, gaz jest dostarczany do dolnego palnika piekarnika, po obróceniu pokrętki grilla piekarnika w kierunku przeciwnym do ruchu wskazówek zegara działa opór górnego grilla.

USTAWIENIE CZASU (PRZYCISK TIMER)

Ustaw żądany czas gotowania, obracając pokrętkę zgodnie z ruchem wskazówek zegara. Dzwonek zadzwoni, gdy upłynie ustawiony czas. W piekarnikach gazowych timer służy tylko do zgłaszania czasu, nie wyłącza piekarnika, gdy czas jest pełny.

UŻYWANIE TERMOSTATU

Pokrętło termostatu pozwala wybrać żądaną temperaturę pieczenia. Gdy termostat jest włączony, lampka ostrzegawcza termostatu na panelu przednim zapala się i gaśnie po osiągnięciu wybranej temperatury.

GRZANIE GÓRNE I DOLNE

Za pomocą przycisku funkcji piekarnika można obsługiwać dolną grzałkę, grzałkę górną lub obie.

GRZANIE GÓRNE I DOLNE i PIEKARNIK Z TERMOOBIEGIEM

Za pomocą przycisku funkcyjnego piekarnika można ustawić grzanie dolne, górne lub oba jednocześnie. Można uzyskać jednorodną dystrybucję ciepła, włączając termoobieg.

GRZANIE GÓRNE I DOLNE i PIEKARNIK Z FUNKCJĄ GRILL

Za pomocą przycisku funkcji piekarnika można obsługiwać dolną grzałkę, górną grzałkę lub obie, a także funkcję grilla.

GRZANIE GÓRNE I DOLNE i PIEKARNIK Z TERMOOBIEGIEM I FUNKCJĄ GRILL

Za pomocą przycisku funkcyjnego piekarnika można ustawić grzanie dolne, górne lub oba jednocześnie. Można uzyskać jednorodną dystrybucję ciepła, włączając termoobieg. Dodatkowo dostępna jest również funkcja grilla.

PIEKARNIK Z FUNKCJĄ TURBOWENTYLATORA

Za pomocą przycisku funkcji piekarnika można wybrać funkcję rozmrażania lub funkcję pieczenia z turbowentylatorem.

PIEKARNIK WIELOFUNKCYJNY

Za pomocą przycisku funkcji piekarnika można wybrać grzanie górne lub dolne, grill, turbowentylator, funkcje pieczenia.

MODELE Z FUNKCJĄ KURCZAK Z ROŻNĄ;

Aby upiec kurczaka z rożna w piekarniku, umieść rożen w wyznaczonym kanale, jak pokazano na rysunku. Umieść tacę na dnie piekarnika. Włóż spiczastą część rożna do wyznaczonej szczeliny w komorze, a drugi koniec do szczeliny rożna. Umieść 2 filiżanki wody na blasze na dnie piekarnika (Zapobiegnie to spalaniu oleju i powstawaniu dymu. Możesz rozpocząć opiekanie, naciskając przycisk funkcji kurczak z rożną.

Aby rozpocząć proces pieczenia, włącz górny palnik lub grzałkę grilla.



6. USTAWIENIE ZEGARA ELEKTRONICZNEGO (W MODELACH Z ZEGAREM)

Zanim zaczniesz używać swojego piekarnika, musisz ustawić czas.

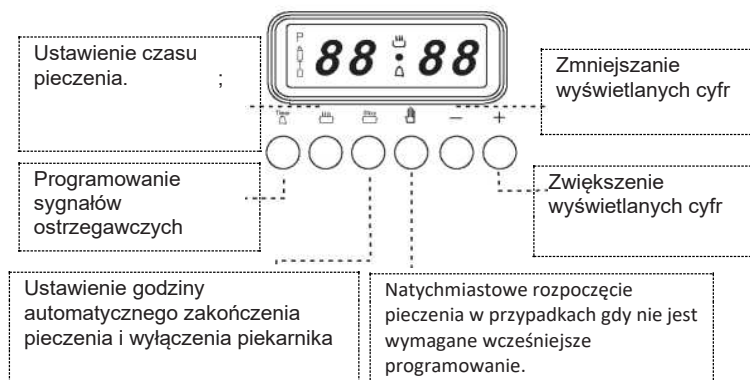
W przeciwnym razie Twój piekarnik nie będzie działał.

Prąd elektryczny do grzałek pochodzi z zegara.

Aby włączyć grzałki, należy ustawić zegar

Zegar w Twoim piekarniku działa jak zwykły zegar.

Twój zegar jest resetowany po odłączeniu zasilania. Jeśli częstotliwość sieci jest mniejsza niż 50 Hz, zegar jest ustawiany z powrotem. (Nie jest to usterka spowodowana przez zegar. W takich przypadkach należy ponownie ustawić zegar).



W produktach z zegarami;

Obsługa piekarnika odbywa się za pomocą zegara elektronicznego oraz przycisków "sterowanie grzałką piekarnika" i "wybór funkcji".

Dostępne są trzy programy pieczenia.

- Ręczny
- Pół automatyczny
- W pełni automatyczny

Najpierw należy ustawić zegar.

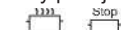
Zegar piekarnika;

1. Ustawienie czasu pieczenia między 0-24 godz.
2. Ustawienie dźwięku alarmu między 0-24 godz.
3. Program pieczenia: w pełni automatyczny, półautomatyczny lub bez programu (ręczny)
4. W godzinach 22.00- 06.00 cyfry zegara (w nocy) świecą słabo. To nie jest usterka.

AUTO: Wskazuje, że ustawiono piekarnik został zaprogramowany. (oprócz pieczenia bez żadnego programu) Wskazuje, że piekarnik pracuje.

Jeżeli miga oznacza to, że ustawiono timer.

Aby podejrzeć czas pieczenia lub pozostały czas naciśnij przycisk



5 sekund po naciśnięciu, na wyświetlaczu ponownie pojawi się godzina.

Aby to zrobić;

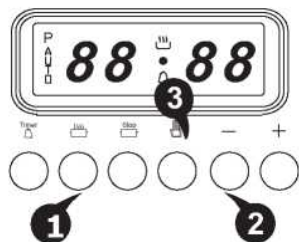
1. Naciśnij " " jednocześnie naciskając przyciski "-", "+" aby Ustawić godzinę zmniejszając lub zwiększając pokazujące się liczby.
2. Po zwolnieniu przycisków, zegar i piekarnik zaczną działać ręcznie w tym samym czasie. Jeśli nie chcesz, aby Twój piekarnik działał, przyciski "sterowanie grzałką piekarnika" i "wybór funkcji" muszą być wyłączone. Jeśli został już ustawiony program w pełni lub półautomatyczny, nie można zresetować zegara bez przerwania programu. (Patrz: resetowanie zegara).

Pieczenie bez programu (Natychmiastowe)

Najpierw należy przeprowadzić reset. Jeśli z jakiegokolwiek powodu Twój piekarnik był wcześniej gotowany z programem lub bez programu i jeśli w pamięci znajduje się już program, na wyświetlaczu będzie migać "AUTO". W obu tych przypadkach należy zresetować program. W przeciwnym razie nie można gotować bez programu.

Reset zegara

Najpierw należy przeprowadzić reset. Jeśli z jakiegokolwiek powodu Twój piekarnik był wcześniej gotowany z programem lub bez programu i jeśli w pamięci znajduje się już program, na wyświetlaczu będzie migać "AUTO". W obu tych przypadkach należy zresetować program. W przeciwnym razie nie można gotować bez programu.



Uwaga!

Nowy program można ustawić dopiero po zresetowaniu wybranego programu.

Aby zresetować program;

- 1 Naciśnij przycisk "0".
- 2 Naciśnij przycisk "-" i wyzeruj cyfry po
- 3 czym naciśnij przycisk "AUTO".

Pieczenie bez programu (Pieczenie natychmiastowe)

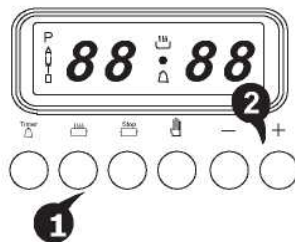
Oznacza to, że możesz samodzielnie rozpocząć i zakończyć proces gotowania bez żadnych programów.

- 1- Jeśli w pamięci znajduje się jakiś program, zresetuj zegar.
- 2- Po umieszczeniu w piekarniku potrawy, ustaw przyciski "regulacja grzałki piekarnika" i "selektor funkcji" w pozycji podanej w tabeli gotowania.
- 3- W pieczeniu bez programu zegar nie przerywa obrotu elektrycznego; przekreślić pokrętkę regulacji grzałki piekarnika do pozycji "0" decydując samodzielnie, że potrawa jest upieczona

Ustawienie programu półautomatycznego

Piekarnik rozpoczyna gotowanie natychmiast i zatrzymuje się automatycznie po upływie ustawionego czasu. W tym programowaniu musisz wprowadzić czas, w którym chcesz gotować swoje potrawy.

- 1- Ustawić pokrętkę "regulacja grzałki piekarnika" na żądaną temperaturę z tabeli gotowania, a pokrętkę "wybór funkcji" na pozycję pokazaną na tej samej tabeli.



Po umieszczeniu potrawy w piekarniku:

- 2- Naciskając przycisk "AUTO" naciśnij "+" i ustaw żądany czas pieczenia zgodnie z tabelą. Na ekranie zaświeci się napis AUTO

i symbol "AUTO". Zegar zacznie odliczać czas.

Podczas pracy piekarnika naciśnij przycisk "AUTO" aby sprawdzić pozostały czas. Czas pojawi się ponownie 5 sekund po naciśnięciu tego przycisku.

- 3- Po upływie ustawionego czasu pieczenia piekarnik automatycznie wyłączy się i rozlegą się alarm.

W tym czasie napis AUTO będzie migał a symbol, "AUTO" zniknie.

Aby wyłączyć alarm naciśnij jeden z przycisków "0", "AUTO", "AUTO".

- 4- Wyłącz przyciski "sterowanie grzałką piekarnika" i "wybór funkcji"

- 5- Napis AUTO na wyświetlaczu będzie nadal migał. Oznacza to, że program w pamięci

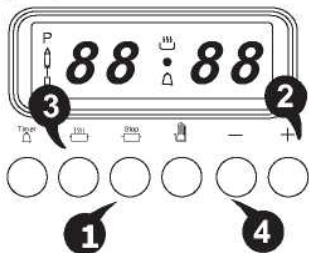
nie został usunięty. Aby usunąć program naciśnij przycisk "0".

Ustawiani programu automatycznego

Zaprogramowanie z wyprzedzeniem czasu i godziny pieczenia.

Przed przystąpieniem do programowania upewnij się, że ustawiona jest pora dnia.

1- Przesuń przyciski „sterowania grzałką piekarnika” i „wyboru funkcji” piekarnika do pozycji określonej w tabeli gotowania w przewodniku. Po umieszczeniu potrawy w piekarniku:



2- Naciskając ten przycisk **1** "Time" ustawić przewidywany czas zakończenia pieczenia przez naciśnięcie **2** "+".

Naciskając ten przycisk **3** "Time" i jednocześnie ustawić żądany czas pieczenia przez naciśnięcie **4** "-". Na wyświetlaczu pojawi się napis AUTO.

3- Po zakończeniu procesu gotowania piekarnik automatycznie się zatrzyma i włączy się alarm. Aby zatrzymać alarm naciśnij

"Time", "Stop" lub "Time".

4- "Wyłącz przyciski „sterowanie grzałką piekarnika” i „wybór funkcji”.

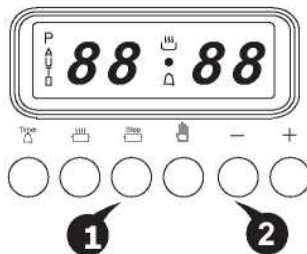
5- Napis AUTO na wyświetlaczu będzie nadal migał. Oznacza to, że program w pamięci nie został usunięty. Aby usunąć program naciśnij przycisk "Time".

W przypadku przerwy w dostawie prądu program zostanie aniuowany. Należy zaprogramować ponownie.

Podczas działania piekarnika można zmienić czas pieczenia według uznania. (Patrz później zmiana czasu programowania).

Późniejsza zmiana czasu programowania

Podczas pracy piekarnika można zmienić czas pieczenia lub czas zakończenia pieczenia.



Aby zmienić czas pieczenia:

Jeżeli wybrano program automatyczny;

Po naciśnięciu przycisku **1** "-", naciśnij przycisk **2** "+", aby zmniejszyć i przycisk "+", aby zwiększyć.

Aby zmienić czas pieczenia:

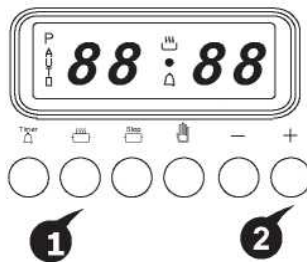
Po naciśnięciu tego przycisk **1** "Time" pojawia się czas pieczenia.

Naciśnij przycisk **2** "+" lub "-" aby ustawić nowy czas.

Aby przerwać (zatrzymać) działanie piekarnika; Reset za pomocą przycisku "-" przy jednoczesnym naciśnięciu przycisku "Time".

Pieczenie zostanie zatrzymane, a zegar zacznie wyemituje sygnał.


Aby zatrzymać sygnał naciśn jeden z przycisków "Time", "Stop" i "Time".



Różne zastosowania programu ostrzegania

Możesz również użyć zegara swojego piekarnika do dowolnego celu ostrzegawczego, innego niż program gotowania.

1-Naciśnij przycisk  jednocześnie naciskając "+" i wybierz dowolny okres czasu (Np. 30 minut.)

Na ekranie pojawi się symbol 

2-Zegar włączy alarm o ustawionej godzinie.

3-Naciśnij dowolny przycisk , , ,  aby wyłączyć alarm.

9. KONSERWACJA I CZYSZCZENIE

Ostrzeżenie: Przed czyszczeniem i konserwacją upewnij się, że piekarnik jest odłączony od zasilania.

- Środki czystości

Przed użyciem środków czyszczących do piekarnika należy sprawdzić, czy są one odpowiednie i zalecane przez producenta.

Żrące kremy, ścierne proszki czyszczące, szorstka wełna druciana lub twarde przedmioty, które mogą uszkodzić powierzchnie.

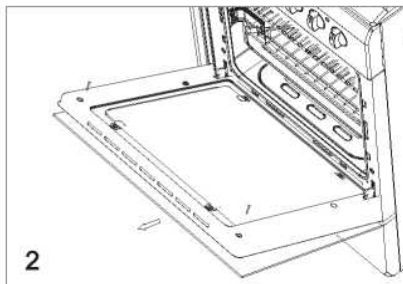
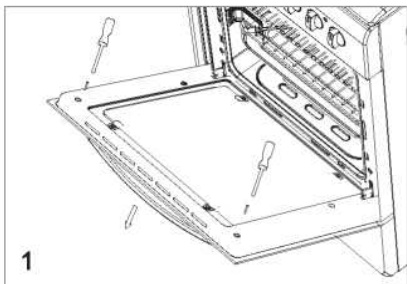
- Wnętrze piekarnika

Emaliowane wnętrze należy czyścić, gdy piekarnik jest ciepły. Po każdym użyciu przetrzeć piekarnik miękką szmatką nasączoną ciepłą wodą z mydłem. Od czasu do czasu może być konieczne przeprowadzenie gruntownego czyszczenia przy użyciu płynnego środka czyszczącego.

UWAGA: Nie należy czyścić drzwi piekarnika, gdy szklane panele są gorące. W przypadku niezachowania tego środka ostrożności, szklany panel może się roztrzaskać.

- Akcesoria (Taca, Kratka)

Natychmiast po użyciu namoczyć akcesoria w wodzie z dodatkiem płynu do mycia naczyń. Pozostałe zabrudzenia można następnie łatwo usunąć za pomocą szczotki lub gąbki do czyszczenia.

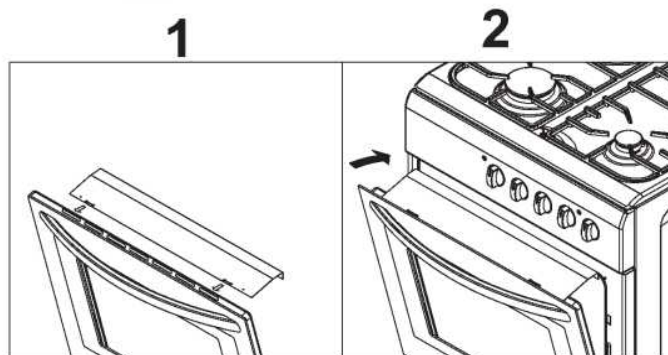


10. PŁYTA OCHRONNA PRZYCISKÓW

Podczas korzystania z trybu Grill, piekarnik generuje dużo pary i dymu w komorze piekarnika i potrzebne jest świeże powietrze. Dlatego konieczne jest utrzymywanie drzwi piekarnika w połowie otwartych, aby umożliwić cyrkulację powietrza. Płyta ochronna przycisków służy do ochrony przycisków przed dymem i wysoką temperaturą, która powoduje ich topnienie i odbarwienie.

MONTAŻ PŁYTY OCHRONNEJ PRZYCISKÓW

1. Otworzyć drzwiczki.
2. Włożyć płytę ochronną przycisku do otworów na drzwiczkach piekarnika za pomocą klipsów na płycie (patrz rys. 1).
3. Zamknąć drzwi piekarnika tak, aby płyta ochronna stykała się z korpusem piekarnika (patrz rys. 2).
4. Teraz możesz zacząć korzystać z funkcji grill.



Not: Jeśli Twój piekarnik ma funkcję grilla, wymagane jest korzystanie z tej funkcji.



Utylizacja sprzętu elektrycznego

Europejska dyrektywa 2002/96/WE w sprawie zużytego sprzętu elektrycznego i elektronicznego (WEEE) stanowi, że stare domowe urządzenia elektryczne nie powinny być usuwane w normalnym strumieniu niesortowanych odpadów komunalnych. Stare urządzenia powinny być zbierane oddzielnie, aby zoptymalizować odzysk i recykling zawartych w nich materiałów oraz zmniejszyć wpływ na zdrowie ludzi i środowisko.

Przekreślony symbol "pojemnika na kółkach" na górze produktu wskazuje na odpowiedzialność użytkownika za oddzielne zbieranie urządzenia podczas jego utylizacji. Konsumenty powinni skontaktować się z lokalnym autoryzowanym sprzedawcą lub sprzedawcą w celu uzyskania informacji na temat prawidłowej utylizacji starych urządzeń.

OCHRONA ŚRODOWISKA

W celu ochrony środowiska i zdrowia ludzkiego utylizacja urządzeń elektrycznych i elektronicznych podlega zasadom określonym przez producenta i użytkownika. Z tego powodu Państwa produkt, zgodnie z symbolem na etykiecie lub opakowaniu, nie może być utylizowany na specjalnie wydzielonym składowisku komunalnym. Użytkownik może oddać go do specjalnego miejskiego punktu zbiórki i zlecić ponowne użycie, recykling lub wykorzystanie w innym produkcie zgodnie z dyrektywą.

ZUŻYCIE ENERGII

Szanowni Klienci,

Aby efektywnie korzystać z zakupionego produktu pod względem zużycia energii i oszczędzać energię w kraju, należy przestrzegać następujących zaleceń.

- 1- Wybieraj piekarniki o wysokiej wydajności izolacji termicznej w zużyciu energii elektrycznej.
- 2- Częste otwieranie drzwiczek piekarnika podczas pieczenia powoduje za każdym razem dostawanie się zimnego powietrza do piekarnika, co prowadzi do utraty energii. Dlatego należy uważać, aby w razie potrzeby otworzyć drzwiczki piekarnika.
- 3- Staraj się piec więcej niż jeden posiłek w piekarniku na raz. Możesz piec w niskiej temperaturze i zużywać mniej energii bez zmiany temperatury piekarnika.
- 4- Nie nagrzewaj piekarnika, gdy nie jest to konieczne. Jeśli wymagane jest wstępne nagrzanie, nie należy przedłużać tego czasu dłużej niż to konieczne.
- 5- Rozmrozić zamrożoną żywność przed pieczeniem jej w piekarniku.
- 6- Nie trzymaj łatwopalnych i wybuchowych materiałów w pobliżu kuchenki. Umieść kuchenkę z dala od łatwopalnych środowisk.
- 7- Jeśli wyłączysz piekarnik elektryczny kilka minut wcześniej i poczekaś bez otwierania drzwi piekarnika, jedzenie będzie nadal pieczone w bieżącej temperaturze, a Ty zaoszczędzisz energię.

TABELA PIECZENIA

POTRAWA	TEMPERATURA (°C)	POZYCJA PÓŁKI	CZAS PIECZENIA (min.)
CIASTO	150-170	2	30-35
ZAPIEKANKA	200-220	2	35-45
CIASTEczKA	160-170	3	20-25
CIASTKA	160-170	3	20-35
KEKS	160-180	2	25-35
CIASTO DROŻDŻOWE	200-220	2	30-40
TARTA	180-200	2	35-45
BUŁECZKI	160-180	2	20-30
JAGNIECINA	200-230	3	20-25
WOŁOWINA	200-230	3	30-40
BARANINA	230-250	3	30-40
KURCZAK (CZĘŚCI)	230-240	3	30-40
RYBA	200-220	3	20-30

NOT: Wartości w tabeli są wynikami uzyskanymi w naszym laboratorium. Dzięki swojemu doświadczeniu możesz znaleźć różne wartości, które są różne i odpowiednie dla Twojego gustu. Rozgrzewanie powinno odbywać się przez 5-10 minut przed pieczeniem.

