

Built-In oven

User Manual

Kuchenka do zabudowy

Instrukcja użytkowania

Please read this manual first.

Dear Customer,

We would like you to obtain the best performance from your product which has been manufactured in modern facilities and under strict quality control procedures.

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

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

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

Explanation of symbols

Throughout this User Manual the following symbols are used:



Important information or useful hints about usage.



Warning for hazardous situations with regard to life and property.



Warning for electric shock.



Warning for risk of fire.



Warning for hot surfaces.

Arçelik A.Ş.

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

Made in TURKEY



TABLE OF CONTENTS

1 General information 4

Overview	4
Technical specifications	5
Package contents	6

2 Important safety instructions 7

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

3 Installation 9

Before installation	9
Installation and connection	11
Disposal	12
Package information	12
Future Transportation	13
Disposing of the old product	13

4 Preparation 14

Tips for saving energy	14
Initial use	14
Time setting	14
First cleaning of the appliance	15
Initial heating	15

5 How to operate the oven 16

General information on baking, roasting and grilling	16
How to operate the electric oven	17
Operating modes	19
How to operate the oven control unit	21
Using the keylock	24
Using the clock as an alarm	25
Cooking times table	26
Cooking guide functions	27
Settings menu	30
How to operate the grill	32
Cooking times table for grilling	33

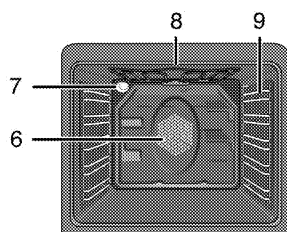
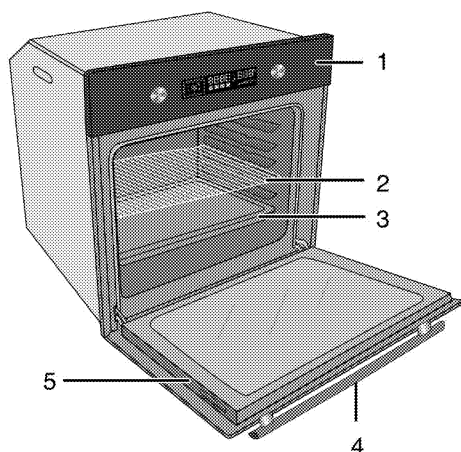
6 Maintenance and care 34

General information	34
Cleaning the control panel	34
Cleaning the oven	34
Removing the oven door	35
Removing the door inner glass	35
Replacing the oven lamp	36

7 Troubleshooting 38

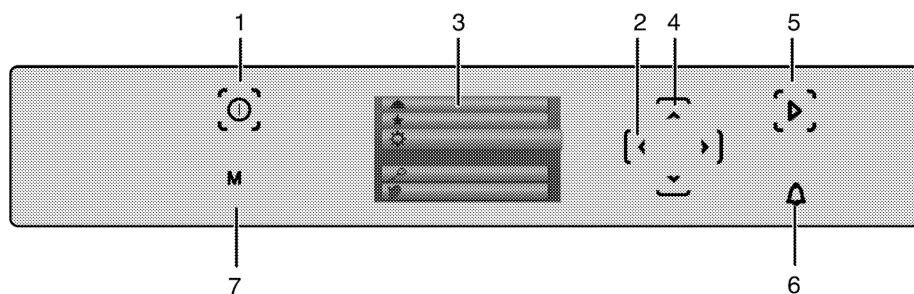
1 General information

Overview



- 1 Control panel
- 2 Wire shelf
- 3 Tray
- 4 Handle
- 5 Door

- 6 Fan motor (behind steel plate)
- 7 Lamp
- 8 Top heating element
- 9 Shelf positions



- 1 ON/OFF key
- 2 Right/left keys (Menu proceed)
- 3 Display
- 4 Up/down keys (Menu step)

- 5 Start/stop cooking key
- 6 Alarm key
- 7 Menu key

Technical specifications

Voltage / frequency	220-240 V ~ 50 Hz
Total power consumption	3,1kW
Fuse	min. 16 A
Cable type / section	H05VV-FG 3 x 1,5 mm ²
Cable length	max. 2 m
External dimensions (height / width / depth)	595 mm/594 mm/567 mm
Installation dimensions (height / width / depth)	**590 or 600 mm/560 mm/min. 550 mm
Main oven	Multifunction oven
Energy efficiency class [#]	A
Inner lamp	15/25 W
Grill power consumption	2.2 kW

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

^{**} See. *Installation*, page 9.



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



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



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

Package contents

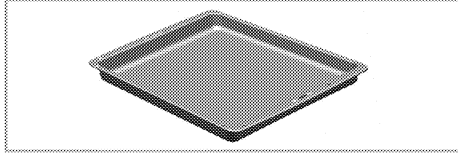


Accessories supplied can vary depending on the product model. Not every accessory described in the user manual may exist on your product.

User manual

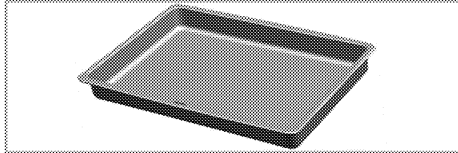
Oven tray

Used for pastries, frozen foods and big roasts.



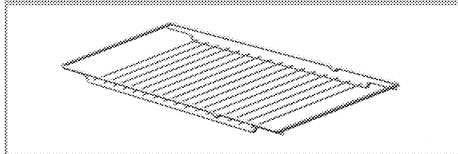
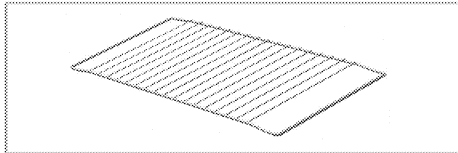
Deep tray

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



Wire Shelf

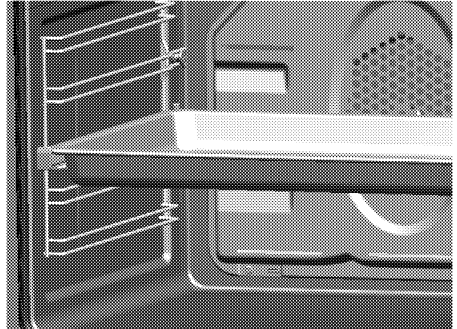
Used for roasting and for placing the food to be baked, roasted or cooked in casserole dishes to the desired rack.



Placing the wire shelf and tray onto the telescopic racks properly

Telescopic racks allow you to install and remove the trays and wire shelf easily.

When using the tray and wire shelf with telescopic racks, make sure that the pins at the rear section of the telescopic rack stands against the edges of the wire shelf and tray.



2 Important safety instructions

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

General safety

- This product is not intended to be used by persons with physical, sensory or mental disorders or unlearned or inexperienced people (including children) unless they are attended by a person who will be responsible for their safety or who will instruct them accordingly for use of the product.
Children must be supervised to prevent them from tampering with the product.
- Connect the product to an earthed outlet/line protected by a fuse of suitable capacity as stated in the "Technical specifications" table. Have the earthing installation made by a qualified electrician while using the product with or without a transformer. Our company shall not be liable for any problems arising due to the product not being earthed in accordance with the local regulations.
- If the supply cord is damaged, it must be replaced by the manufacturer, its service agent or similarly qualified persons in order to avoid a hazard.
- Do not operate the product if it is defective or has any visible damage.
- Do not carry out any repairs or modifications on the product. However, you may remedy some troubles that do not require any repairs or modifications. See *Troubleshooting, page 38*.
- Never wash down the product with water! There is the risk of electric shock!
- Never use the product when your judgment or coordination is impaired by the use of alcohol and/or drugs.
- Product must be disconnected from the mains during installation, maintenance, cleaning and repair procedures.

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

Intended use

This product is designed for domestic use. Commercial use will void the guarantee. "CAUTION: This appliance is for cooking purposes only. It must not be used for other purposes, for example room heating." This product should not be used for warming the plates under the grill, drying towels, dish cloths

etc. by hanging them on the oven door handles. This product should also not be used for room heating purposes.

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

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

Safety for children

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

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

SAVE THESE INSTRUCTIONS

Safety when working with electricity

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

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

3 Installation

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



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



DANGER

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



DANGER

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

Damaged products cause risks for your safety.

Before installation

The appliance is intended for installation in commercially available kitchen cabinets. A safety distance must be left between the appliance and

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

- Surfaces, synthetic laminates and adhesives used must be heat resistant (100 °C minimum).
- Kitchen cabinets must be set level and fixed.
- If there is a drawer beneath the oven, a shelf must be installed between oven and drawer.
- Carry the appliance with at least two persons.



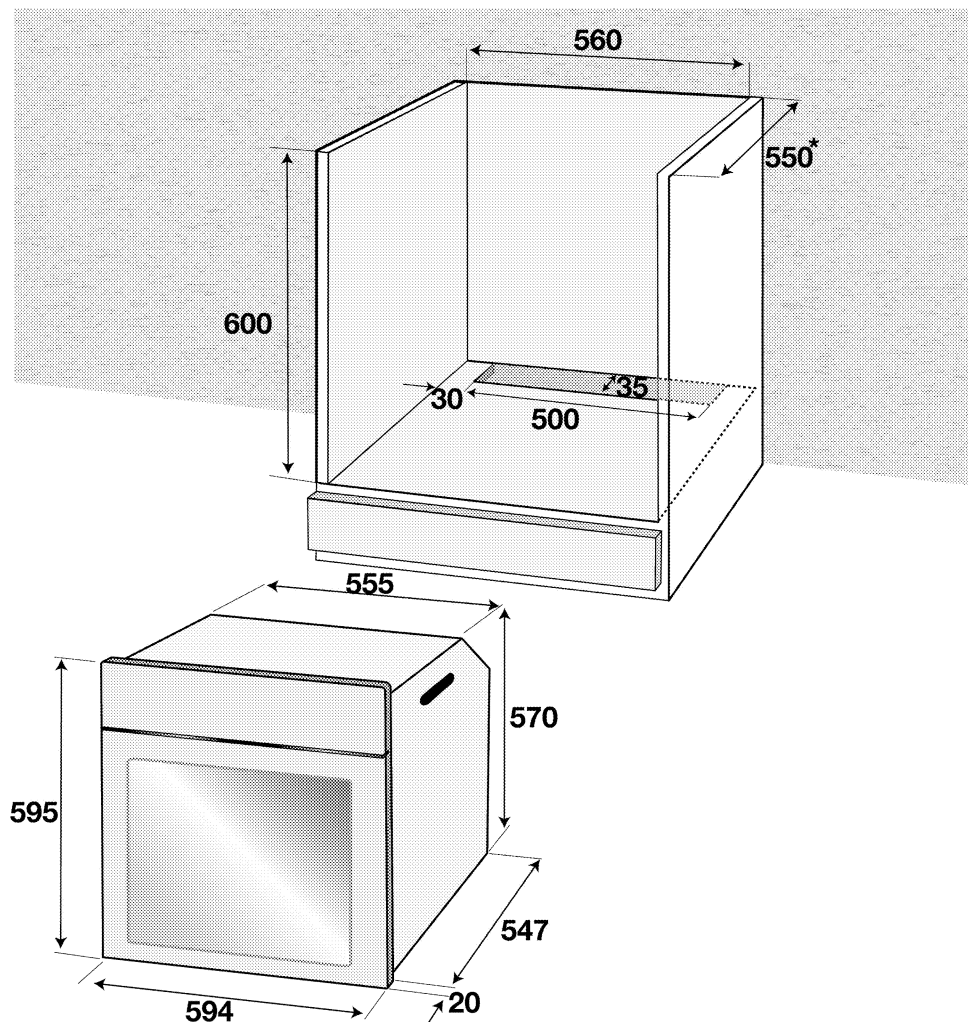
Do not install the appliance next to refrigerators or freezers. The heat emitted by the appliance will lead to an increased energy consumption of cooling appliances.



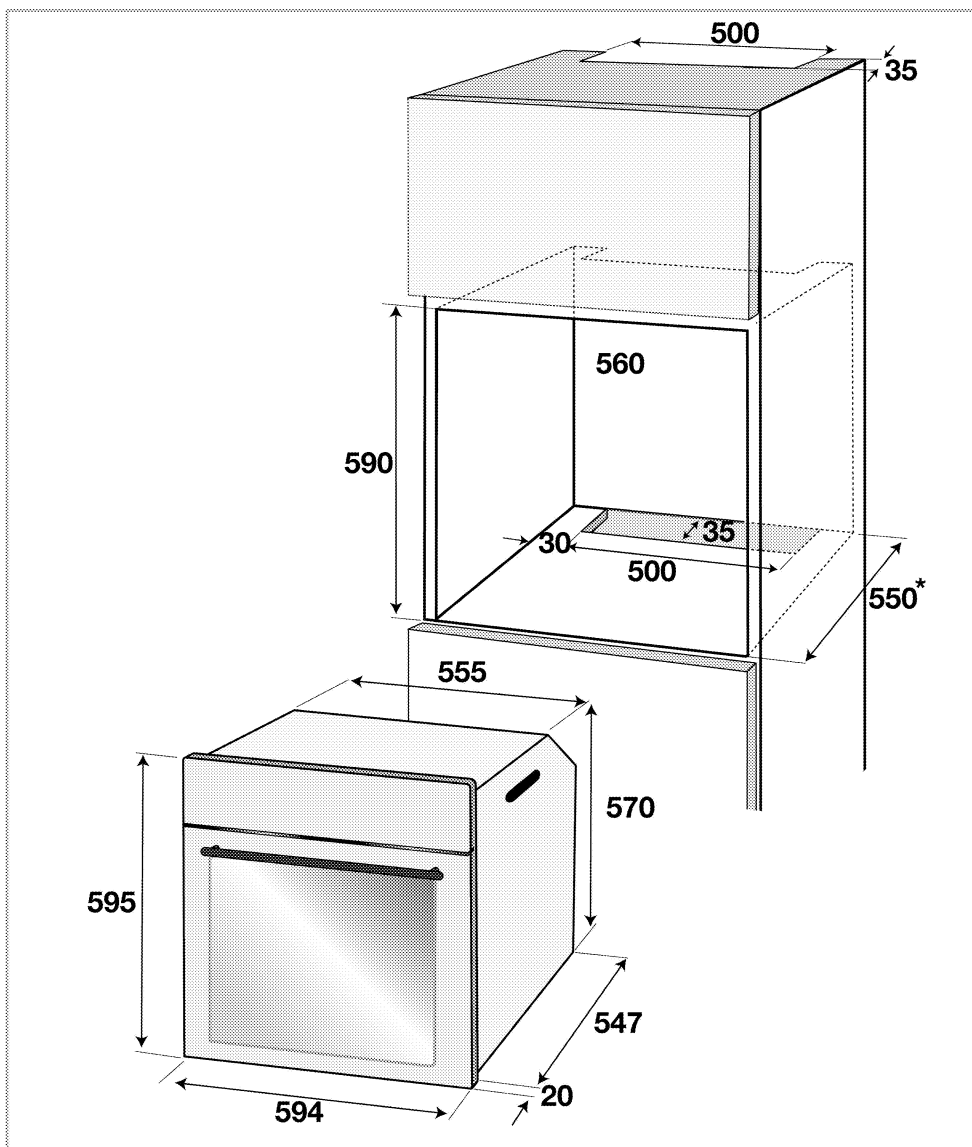
The door and/or handle must not be used for lifting or moving the appliance.



If the appliance has wire handles, push the handles back into the side walls after moving the appliance.



* min.



* min.

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 fuse of suitable capacity as stated in the "Technical specifications" table. Have the grounding installation made by a qualified

electrician while using the product with or without a transformer. Our company shall not be liable for any damages that will arise due to using the product without a grounding installation in accordance with the local regulations.



DANGER

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



DANGER

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

- Connection must comply with national regulations.
- The mains supply data must correspond to the data specified on the type label of the product. Open the front door to see the type label.
- Power cable of your product must comply with the values in "Technical specifications" table.



DANGER

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

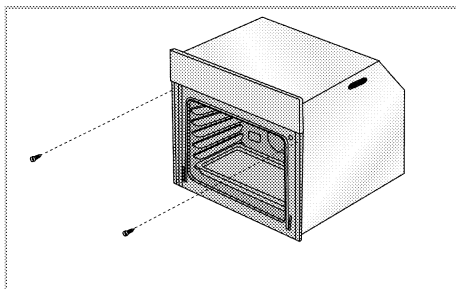


Power cable plug must be within easy reach after installation (do not route it above the hob).

Plug the power cable into the socket.

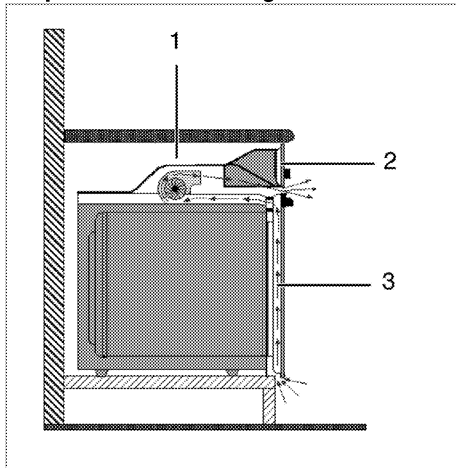
Installing the product

1. Slide the oven into the cabinet, align and secure it while making sure that the power cable is not broken and/or trapped.



Secure the oven with 2 screws as illustrated.

For products with cooling fan



- 1 Cooling fan
- 2 Control panel
- 3 Door

The built-in cooling fan cools both the built-in cabinet and the front of the product.



Cooling fan continues to operate for about 20-30 minutes after the oven is switched off.

Final check

1. Plug in the power cable and switch on the product's fuse.
2. Check the functions.

Disposal

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.

Future Transportation

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

 Do not place other items on the top of the appliance. The appliance must be transported upright.



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

Disposing of the old product



Dispose of the old product in an environmentally friendly manner.

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

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

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

4 Preparation

Tips for saving energy

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

- Use dark coloured or enamel coated cookware in the oven since the heat transmission will be better.
- While cooking your dishes, perform a preheating operation if it is advised in the user manual or cooking instructions.
- Do not open the door of the oven frequently during cooking.
- Try to cook more than one dish in the oven at the same time whenever possible. You

can cook by placing two cooking vessels onto the wire shelf.

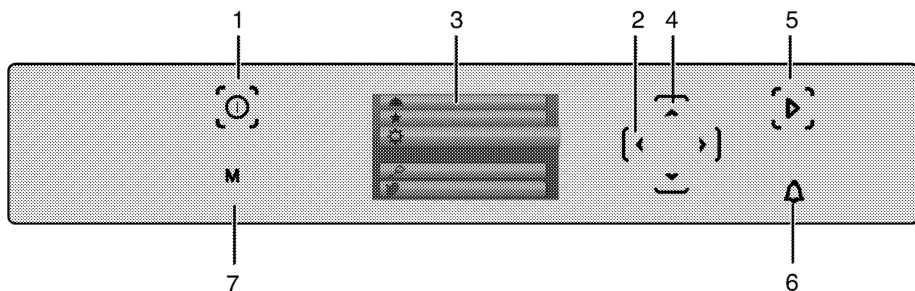
- Cook more than one dish one after another. The oven will already be hot.
- You can save energy by switching off your oven a few minutes before the end of the cooking time. Do not open the oven door.
- Defrost frozen dishes before cooking them.

Initial use

Time setting

Plug in the power cable and switch on the product's fuse.

You have to set the language before setting the time.



- 1 ON/OFF key
- 2 Right/left keys (Menu proceed)
- 3 Display
- 4 Up/down keys (Menu step)
- 5 Start/stop cooking key
- 6 Alarm key
- 7 Menu key



Set the language

1. First an animation and then the Quick Start menu will appear on the display when the oven is operated for the first time.
2. Touch Menu key (7) to exit the Quick Start menu and return to the Main menu.
3. Touch the Right/left keys (2) to scroll to the "Settings" menu.

4. Touch the Right key (2) once to access the "Language" menu.



5. Touch the Up/Down key (4) to set the desired language.
6. Touch the Right key (2) to desired language setting.

Set the time

1. Touch the Up/Down keys (4) to scroll to the "Settings" menu.
2. Touch and release the Left key (2) twice to access the "Day Time" menu.
3. First set the time by touching the Up/Down keys (4).
4. Touch the Right key (2) once to activate minutes section. Touch the Up/Down keys (4) to scroll to set the minute.



Each value you set will be saved automatically once you exit, by touching the Left key (2) .



Adjust the time prior to using the oven.

First cleaning of the appliance



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

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

Initial heating

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



WARNING

Hot surfaces may cause burns!

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

Electric oven

1. Take all baking trays and the wire grill out of the oven.
2. Close the oven door.
3. Select Static position.
4. Select the highest grill power;
5. Operate the oven for about 30 minutes.
6. Turn off your oven.

Grill oven

1. Take all baking trays and the wire grill out of the oven.
2. Close the oven door.
3. Select the highest grill power; see *How to operate the grill, page 32*.
4. Operate the grill about 30 minutes.
5. Turn off your grill; see *How to operate the grill, page 32*



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

5 How to operate the oven

General information on baking, roasting and grilling



WARNING

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



DANGER

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

Tips for baking

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

Tips for roasting

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

Tips for grilling

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

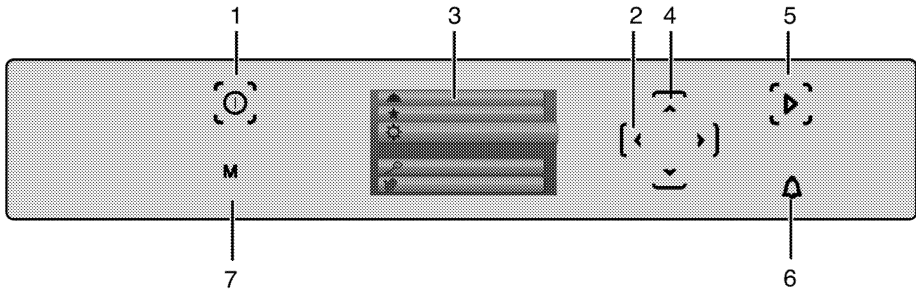
- Distribute the pieces to be grilled on the wire shelf or in the baking tray with wire shelf in such a way that the space covered does not exceed the size of the heater.
- Slide the wire shelf or baking tray with grill into the desired level in the oven. If you are grilling on the wire shelf, slide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



Fire danger due to food which is unsuitable for grilling!

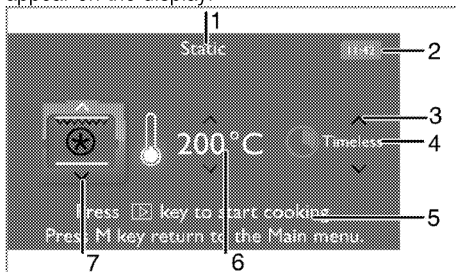
Only use food for grilling which is suitable for intensive grilling heat.
Do not place the food too far in the back of the grill. This is the hottest area and fat food may catch fire.

How to operate the electric oven



- 1 ON/OFF key
- 2 Right/left keys (Menu proceed)
- 3 Display
- 4 Up/down keys (Menu step)
- 5 Start/stop cooking key
- 6 Alarm key
- 7 Menu key

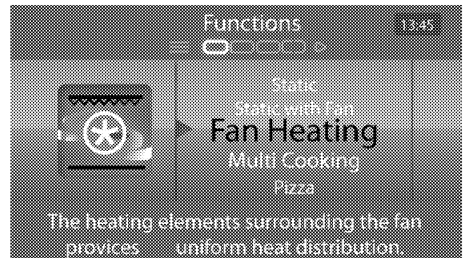
Touch  key to turn on the oven. First an animation and then the Quick Start menu will appear on the display.



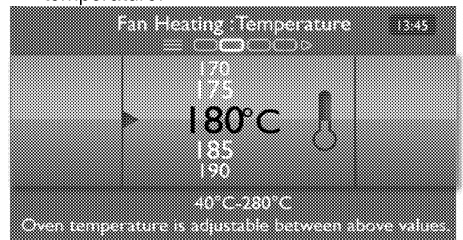
- 1 Function Info Field: Name of the function selected in Quick menu is displayed.
- 2 Time of the Day Field: Displays adjusted time.
- 3 Active Selection Symbol: When it is on function, temperature or time fields, it indicates that the relevant field can be changed.
- 4 Cooking Time Field: Indicates the set cooking time.
- 5 Footer Field: Contains information for the next step.
- 6 Temperature Field: Indicates the set temperature.
- 7 Function Field: Displays the symbol of the set function.

Select temperature and operating mode in Quick Start Menu

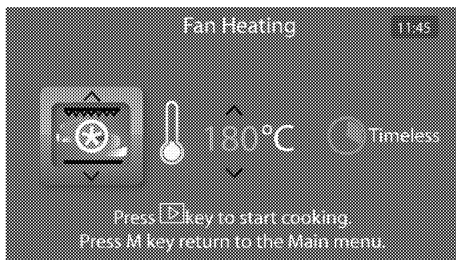
1. Touch the Up/Down keys (4) to select the desired function. For example: Fan Heating function is selected.



2. Touch the Right key (2) once again to access the **"Temperature"** menu. Touch the Up/Down keys (4) to set the desired temperature.



3. Touch the Right key (2) to set the "Cook Time" in following steps.
4. Select "Timeless" if you want to control the cooking time yourself instead of allowing the oven to automatically finish the cooking after a certain time.



5. If cooking function, temperature and time values are suitable, touch the key for about 3 seconds to start cooking. To start cooking, you have to press and hold the key until the symbol in the display becomes full.

If you want to cancel the cooking at an earlier time, touch key for 3 seconds to end cooking.

To make a detailed cooking, touch Menu key (7) to exit the Quick Start menu and return to the Main menu.

At the main menu select **"Manual cooking"** by (4) key and then by touching the (2) key, **"Functions"** menu is selected.

Manual Cooking Menu



Function table indicates the functions that can be used in the oven and their respective maximum and minimum temperatures.

Function table:

Function	Recommended temperature (°C)	Temperature range (°C)
Static	200	40-280
Static with Fan	175	40-280
Fan Heating	180	40-280
Multi Cooking	205	40-280
Pizza	210	40-280
Grill with Fan (fan assisted large grill)	200	40-280
Grill	280	40-280
Low Grill	280	40-280

Function	Recommended temperature (°C)	Temperature range (°C)
Eco Fan Heating	180	160-220
Bottom Heating	180	40-220
Keep warm	60	40-100
Low temperature cooking	75	40-130
Defrost	50	40-60

* Functions vary depending on the product model.

Maximum adjustable cooking time in modes except warm keeping is limited with 6 hours due to safety reasons. Program will be cancelled in case of power failure. You must reprogram the oven.

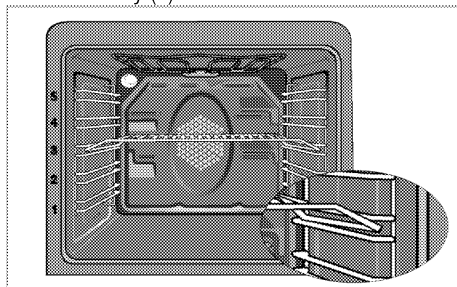
Current time cannot be set while the oven is operating in any function, or if manual or full automatic programming is made on the oven.

If more than 2 minutes elapses without making any selection on the selection screen (except while cooking), the oven will switch to standby mode.

Even if the oven is switched off, oven lamp lights up when the oven door is opened.

Switching off the electric oven

Touch key (1) to turn off the oven.



Rack positions (For models with wire shelf)

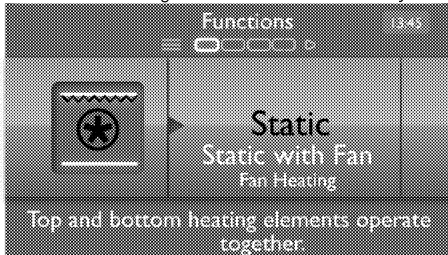
It is important to place the wire shelf onto the side rack correctly. Wire shelf must be inserted between the side racks as illustrated in the figure. Do not let the wire shelf stand against the rear wall of the oven. Slide your wire shelf to the front section of the rack and settle it with the help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

Operating modes

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

Static

Food is heated simultaneously from the top and bottom. It is suitable for cakes, pastries, or cakes and casseroles in baking moulds. Cook with one tray.



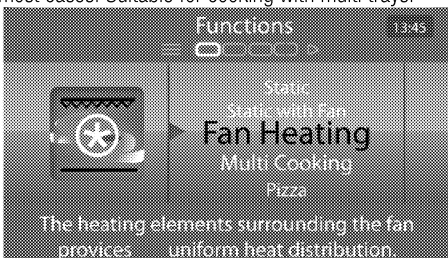
Static with Fan

Hot air heated by the bottom and top heaters is evenly distributed throughout the oven rapidly by means of the fan. Cook with one tray.



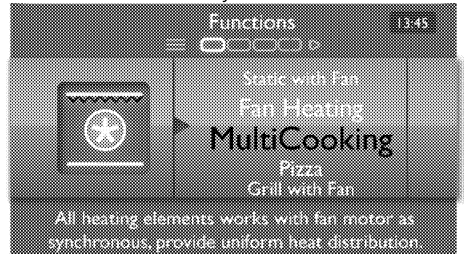
Fan Heating

Warm air heated by the rear heater is evenly distributed throughout the oven rapidly by means of the fan. It is suitable for cooking your meals in different rack levels and preheating is not required in most cases. Suitable for cooking with multi trays.



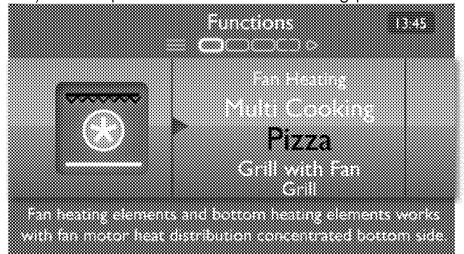
Multi Cooking(3-D)

Top heating, bottom heating and fan assisted heating are in operation. Food is cooked evenly and quickly all around. Cook with one tray.



Pizza

Bottom heating and fan assisted heating (in the rear wall) are in operation. Suitable for baking pizza.



Grill with Fan

Hot air heated by the full grill is distributed very fast in the oven by means of the fan. It is suitable for grilling large amount of meat.



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

Grill

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

Grill



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

Low Grill

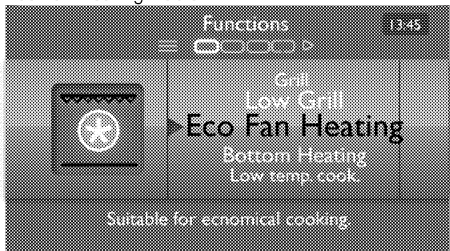
Small grill at the ceiling of the oven is in operation. Suitable for grilling and gratin dishes.



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

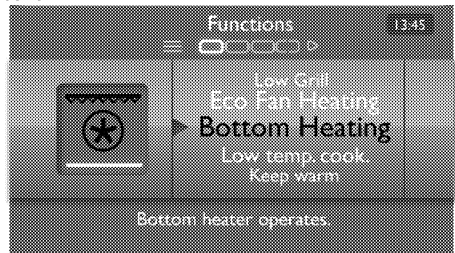
Eco Fan Heating

To save power, you can use this function instead of the cooking operations that you would perform by using Fan Heating at 160-220°C temperature range. However, the cooking time will increase a little bit. Cooking times related to this function are indicated in "Eco Fan Heating" table.



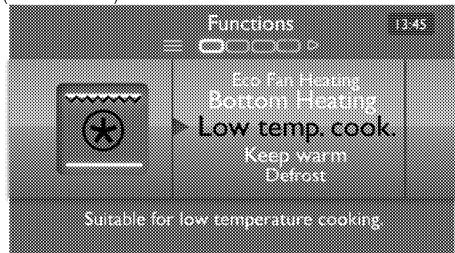
Bottom Heating

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



Low temperature cooking

Used for cooking at low temperatures in longer times (10-15 hours).



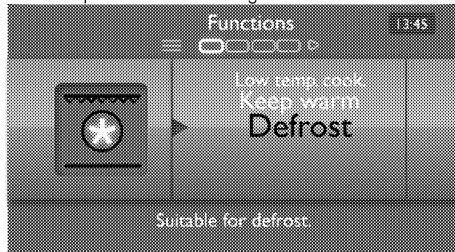
Keep warm

Used for keeping food at a temperature ready for serving for a long period of time.

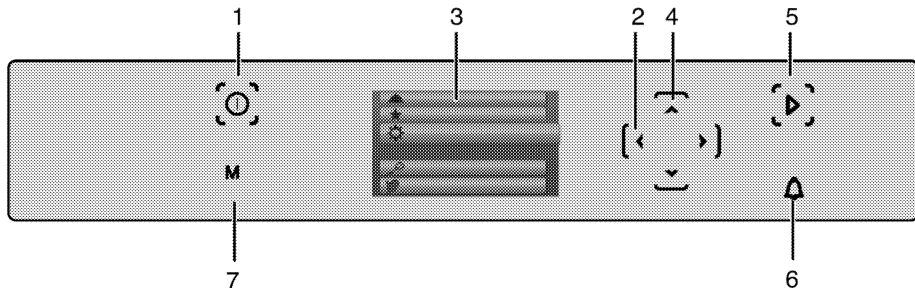


Defrost

Suitable for thawing frozen granular food slowly at room temperature and cooling down the cooked food.



How to operate the oven control unit



- 1 ON/OFF key
- 2 Right/left keys (Menu proceed)
- 3 Display
- 4 Up/down keys (Menu step)
- 5 Start/stop cooking key
- 6 Alarm key
- 7 Menu key

Starting manual cooking

1. Touch key to turn on the oven.
2. Touch Menu key (7) to exit the Quick Start menu and return to the Main menu.
3. In the Main Menu, touch the Up/Down keys (4) to scroll to the "Manual Cooking" menu.

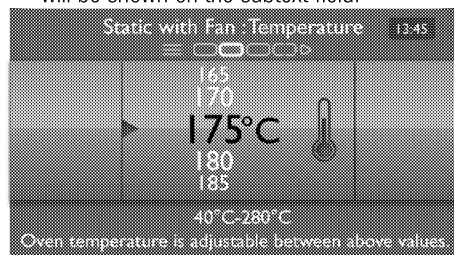
For example: Starting manual cooking with "Static with fan" function at the temperature of 175°C, without activating booster for 25 minutes and Day time: 13:45 explained at the following steps;



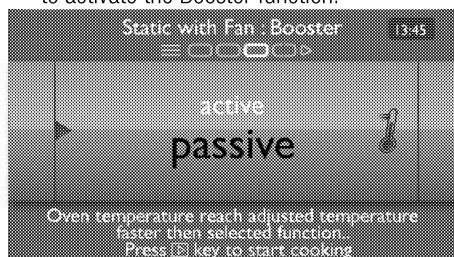
4. Touch the Right key (2) once to access the "Functions" menu.
5. Touch the Up/Down keys (4) to select the desired function.



6. Touch the Right key (2) once again to access the "Temperature" menu. Touch the Up/Down keys (4) to set the desired temperature. Adjustable temperature range will be shown on the subtext field.



7. If you want to activate the Booster function, touch the Right key (2) once to access the "Booster" menu. Touch the Up/Down keys (4) to activate the Booster function.



8. Touch the Right key (2) to access the **"Cook Time"**. Touch the Up/Down keys (4) to set the desired cooking time.



i The cooking time you set is automatically added to the time of the day and end of cooking time setting starts from this value.

9. For this mode, select the value where the cooking time is added to the time of the day. This time value is located just below the **"Add step"** item.



10. Touch the Right key (2) once to access the **"Cooking Overview Screen"**.



i The Cooking Overview Screen includes under which function, at what degree and for how long the cooking will be performed. Recommended tray position is also stated.

11. Place your dish on the recommended rack and close the door.

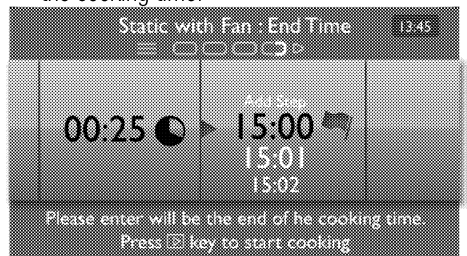
12. If cooking function, temperature and time values are suitable, touch the [Right] key for about 3 seconds to start cooking. To start cooking, you have to press and hold the [Right] key until the [Clock] symbol in the display becomes full.

i If you want to cancel the cooking at an earlier time, touch [Right] key for 3 seconds to end cooking.

Setting "Cooking End Time" to a time you wish;

After repeating the steps from 1 to 8 mentioned above, "Starting Manual Cooking", see page, alarm.

1. Touch the Right key (2) to access the **"End Time"**. Touch the Up/Down keys (4) to scroll to set the desired end of cooking time. Oven timer automatically calculates the startup time by deducting the cooking time from the end of cooking time you have set.
2. Let's say cooking end time is set to 15:00 with a cooking time of 25 minutes as the figure above. So the starting time is 14:35 which is found by deducting 25 minutes from 15:00.
3. Selected operation mode is activated when the startup time of cooking has come and the oven is heated up to the set temperature. It maintains this temperature until the end of the cooking time.
4. Touch the Right key (2) to access the **"Cooking Overview Screen"**.





i The Cooking Overview Screen includes under which function, at what degree, for how long the cooking will be performed and finish time. Recommended tray position is also stated.

5. Place your dish on the recommended rack and close the door.
6. If cooking function, temperature and time values are suitable, touch the key for about 3 seconds to start cooking. To start cooking, you have to press and hold the key until the symbol in the display becomes full.

i If you want to cancel the cooking at an earlier time, touch key for 3 seconds to end cooking.

7. When cooking is finished, **"Cooking was completed. You can save the cooking profile"** message is displayed on the footer area.

Touch the Right key (2) to save the cooking as a profile or turn off the oven by touching the key.



Add step function

This function allows you to make a multifunction cooking by setting a second operation mode, temperature and time for the dish after setting a temperature and time in a particular operation

mode for the same dish. For example, your oven will cook the dish in the "Fan Heating" mode for a certain time. Then, to have its bottom and top roasted, it may continue cooking by automatically switching to the Static mode.

After repeating the steps from 1 to 8 mentioned above, "Starting Manual Cooking", *page 21*.

1. After determining the cook time, touch the Right key (2) to access the **"End Time"**. Touch the Up/Down keys (4) to scroll to select **"Add step"**.



2. Touch the Right key (2) to access the **"Fan Heat Overview Screen"**. The function, temperature and time you have set are displayed.



3. Touch the Right key (2) once to select the second operation mode, temperature and time you want to set as explained above and scroll to the **"Static Overview Screen"**.



i The Cooking Overview Screen includes under which function, at what degree, at what time and for how long the cooking will be performed. Recommended tray position is also stated.

4. Place your dish on the recommended rack and close the door.
5. If cooking function, temperature and time values are suitable, touch the  key for about 3 seconds to start cooking. To start cooking, you have to press and hold the  key until the  symbol in the display becomes full.

i The oven will operate in the first set operation mode for the first set time. When this time is over, it carries on cooking according to the second operation mode and time you have set.

i If you want to cancel the cooking at an earlier time, touch  key for 3 seconds to end cooking.

6. When cooking is finished, **"Cooking was completed. You can save the cooking profile"** message is displayed on the footer area.

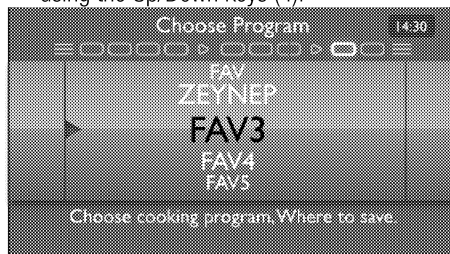
Touch the Right key (2) to save the cooking as a profile or turn off the oven by touching the  key.



Saving the cooking profile

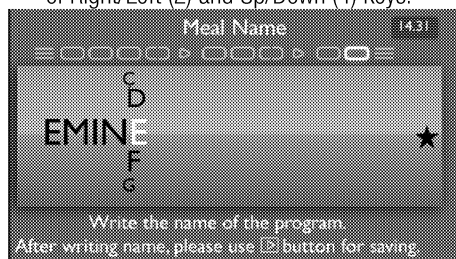
When the cooking you have set with a certain temperature and time comes to an end, you may save these settings as a favorite meal profile and may access these settings later from the **"Favorite Meals"** menu.

1. Touch the Right key (2) once at the end of cooking.
2. Select the program you want to save by using the Up/Down keys (4).



i You can save the cooking settings on an existing favorite meal profile or add it as a new record.

3. Touch the Right key (2) again and write the name of the favorite meal profile by the help of Right/Left (2) and Up/Down (4) keys.



i Profile name can be 12 characters long at most.

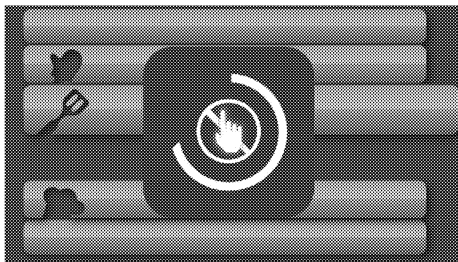
4. Save the profile by touching the  key until the  symbol is full or touch the Left key (2) until you exit the menu.

i You may save maximum 10 cooking profiles in your favorites.

Using the keylock

Activating the keylock

1. Touch  and  keys simultaneously for 3 seconds. To activate the keylock, you have to press and hold the  and  keys until the displayed  symbol is full.



i If you press any key after activating the keylock, **"Keys Locked"** warning is displayed and a "hand" icon appears in the time of the day section at the upper right corner.



i Keylock can not be deactivated before the **"Keys locked"** warning message disappears when the keylock is active. You can cancel the keylock by touching the  and  keys simultaneously once the message disappears.

i Oven keys cannot be used when the keylock is activated. You can turn off the oven by touching the  key when the keylock is activated. You must deactivate the keylock to turn on the oven again.

Deactivating the keylock

1. To deactivate the keylock, touch  and  keys simultaneously for 3 seconds.

Using the clock as an alarm

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

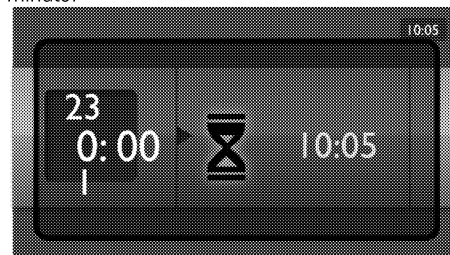
The alarm clock has no influence on the functions of the oven. It is only used as a warning. For example, this is useful when you want to turn

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

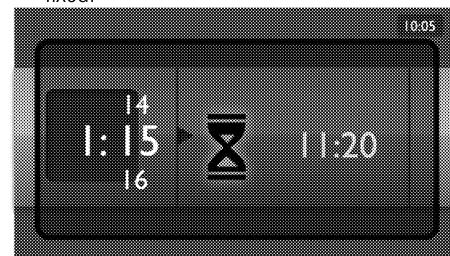
i The maximum alarm time can be 23 hours and 59 minutes.

To set the alarm:

1. Touch the  key on the control panel for about 2 seconds.
Alarm screen will be activated.
2. Touch the Left key (2) once to activate the hour digit of the alarm clock.
Touch the Up/Down keys (4) to scroll to set the hour.
3. Touch the Right key (2) once again to activate the minute digit.
Touch the Up/Down keys (4) to scroll to set the minute.



4. Alarm time and end of alarm time will be fixed.



5. To exit the alarm display and return to the menu screen, touch the  key for about 2 seconds.

i Alarm screen will disappear, but the alarm will keep running and the  symbol will appear in time of the day section at upper right corner. To see the remaining alarm time you may switch to the alarm screen by touching the  key for about 2 seconds.

6. Alarm will be given after the alarm time has elapsed. Press any key to stop the alarm.

Cooking times table



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

Baking and roasting



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

Dish	Cooking level number		Rack position	Temperature (°C)	Cooking time (approx. in min.)
Cakes in tray*	One level		3	175	25 ... 30
Cakes in mould*	One level		2	180	40 ... 50
Cakes in cooking paper*	One level		3	175	25 ... 30
	2 levels		1 - 5	175	30 ... 40
	3 levels		1 - 3 - 5	180	45 ... 55
Sponge cake*	One level		3	200	5 ... 10
	2 levels		1 - 5	175	20 ... 30
Cookies*	One level		3	175	25 ... 30
	2 levels		1 - 5	170 ... 190	30 ... 40
	3 levels		1 - 3 - 5	175	35 ... 45
Dough pastry*	One level		2	200	30 ... 40
	2 levels		1 - 5	200	45 ... 55
	3 levels		1 - 3 - 5	200	55 ... 65
Rich pastry*	One level		2	200	25 ... 35
	2 levels		1 - 5	200	35 ... 45
	3 levels		1 - 3 - 5	190	45 ... 55
Leaven*	One level		2	200	35 ... 45
	2 levels		1 - 3	190	35 ... 45
Lasagna*	One level		2 - 3	200	30 ... 40
Pizza*	One level		2	200 ... 220	15 ... 20
	One level		3	200	10 ... 15
Beef steak (whole) / Roast	One level		3	25 min. 250/max, then 180 ... 190	100 ... 120
Leg of Lamb (casserole)	One level		3	25 min. 250/max, then 190	70 ... 90
	One level		3	25 min. 250/max, then 190	60 ... 80
Roasted chicken	One level		2	15 min. 250/max, then 180 ... 190	55 ... 65
	One level		2	15 min. 250/max, then 180 ... 190	55 ... 65
Turkey (5.5 kg)	One level		1	25 min. 250/max, then 180 ... 190	150 ... 210
	One level		1	25 min. 250/max, then 180 ... 190	150 ... 210
Fish	One level		3	200	20 ... 30
	One level		3	200	20 ... 30

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

* It is suggested to perform preheating for all foods.

Eco Fan Heating



Do not change the cooking temperature after cooking starts in Eco Fan Heating mode.



Do not open the door during cooking in the Eco Fan Heating mode.

Dish	Cooking level number		Rack position	Temperature (°C)	Cooking time (approx. in min.)
Cakes in cooking paper	One level		3	200	35 ... 40
Cookie	One level		3	200	30 ... 35
Dough pastry	One level		3	200	40 ... 45
Rich pastry	One level		3	200	40 ... 45

Tips for baking cake

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

Tips for baking pastry

- If the pastry is too dry, increase the temperature by 10°C and decrease the cooking time. Dampen the layers of dough with a sauce composed of milk, oil, egg and yoghurt.
- If the pastry takes too long to bake, pay care that the thickness of the pastry you have prepared does not exceed the depth of the tray.
- If the upper side of the pastry gets browned, but the lower part is not cooked, make sure that the amount of sauce you have used for the pastry is not too much at the bottom of the pastry. Try to scatter the sauce equally between the dough layers and on the top of pastry for an even browning.



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

Tips for cooking vegetables

- If the vegetable dish runs out of juice and gets too dry, cook it in a pan with a lid

instead of a tray. Closed vessels will preserve the juice of the dish.

- If a vegetable dish does not get cooked, boil the vegetables beforehand or prepare them like canned food and put in the oven.

Cooking guide functions

Selecting ready food functions from the cooking guide

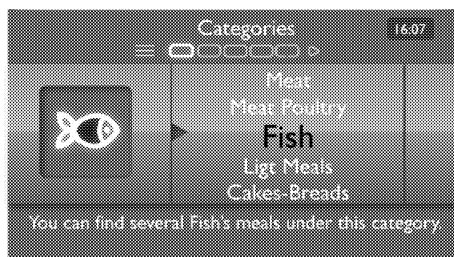
Cooking Guide menu contains meal programmes that are prepared specially for you by professional cooks and stored in the memory of the control unit.

Preparation of the meal is explained step-by-step through pictures in this menu. Furthermore, the temperature, rack position and cooking functions are automatically determined according to the type and weight of the meal.

You can change the weight and cooking time according to your meal and your taste.

To select the Cooking Guide functions:

1. Touch key to turn on the oven.
2. Touch Menu key (7) to exit the Quick Start menu and return to the Main menu.
3. In the Main Menu, touch the Up/Down keys (4) to scroll to the **"Cooking Guide"** menu.
4. Touch the Right key (2) once to access the **"Categories"** menu.
5. Touch the Up/Down keys (4) to select the desired main meal menu (Meat, Meat Poultry, Fish, Light Meals, Cakes-Breads, Desserts, Dried Food, Frozen Foods, Special).



6. To access the meals under the main meal menu, touch the Right key (2) once. Touch the Up/Down keys (4) to set the desired meal.



7. Touch the Right key (2) once to access the recipe of the meal you selected. Touch the Up/Down keys (4) to scroll to read the recipe and prepare the meal accordingly.
8. After preparing the meal, touch the Right key (2) once to access the weight section. Touch the Up/Down keys (4) to set the weight of meal.

i Temperature will be adjusted automatically according to the meal and weight you have selected.

9. Touch the Right key (2) once to access the cooking time and end of cooking time screen. Recommended cooking time and end of cooking time will be displayed according to the meal and weight you have selected.

If you want to change the cooking time and end of cooking time, touch the Up/Down keys (4) to make the desired settings.

10. Touch the Right key (2) to access the **"Cooking Overview Screen"**.



i The Cooking Overview Screen includes under which function, at what degree, at what time and for how long the cooking will be performed. Recommended tray position is also stated.

11. Place your meal on the recommended rack and close the door.
12. If cooking function, temperature and time values are suitable, touch the key for about 3 seconds to start cooking. To start cooking, you have to press and hold the key until the symbol in the display becomes full.

i If you want to cancel the cooking at an earlier time, touch key for 3 seconds to end cooking.

Convenience food menu:

i It may vary according to the model and languages

Meat	Meat Poultry	Fish	Light Meals	Cakes-Breads	Desserts	Dried Food	Frozen Foods	Special
Stuffed Lamb Arms	Chicken < 1600 gr	Trout	Stuffed Peppers	Cookies	Fruit Pie	Dried apple	Frozen Vegetable Gratin	Making Yoghurt
Lamb Roast	Chicken > 1600 gr	Bass	Baked Macaroni	Phyllo Pastry with Cheese	Apple Pie	Dried Quince		Fermenting
Roast Beef	Chicken Piece	Fish with Vegetables	Potato Crusted	Biscuit	Apple Strudel	Dried Pear		

Meat	Meat Poultry	Fish	Light Meals	Cakes-Breads	Desserts	Dried Food	Frozen Foods	Special
Lamb	Chicken Fillet	Poached Anchovy	Quiche Vegetables	Raisin Pie	Meringue			
Steak	Chicken Baguette	Trout on Tile	Moussaka	Puff Pastry	Éclair			
Meat Loaf	Roast Turkey	Bass, Fillet	Potatoes Boereks	Tea Bread	Baked Rice Pudding			
Baked Meatballs	Turkey Drumstick	Fish on Shish	Potatoes	Baguette	Crème Caramel			
Roast beef	Turkey Fillet	Fish Casserole	Casserole	Sandwich Bread	Hot Chocolate Soufflé			
Beef Sirloin	Duck	Salmon Fillet	Quiche Potato	Yeast Cake	Crème Brûlée			
Meat Loaf (pork)	Goose	Salted Salmon	Lasagna	Croissant	Honeyed Apple in Syrup			
Roast Pork	Pheasant hunter style		Fresh Vegetables	Easter Cake	Chocolate Cake			
Pork Chops	Pheasant			Cinnamon Rolls	Cocoa Cake			
	Rabbit			Bun with Cheese Filling	Sponge Cake Dough			
				Bagel	Soft Pastry in Syrup			
				Pizza	Semolina Cake in Syrup			



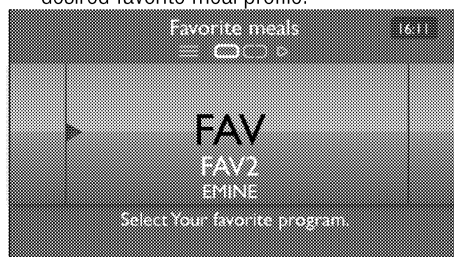
"Special meals" menu includes different recipes for different countries. To select a meal from "Special meals" menu, perform the operations in "Cooking Guide" menu.

Selecting a program from the "Favorite Meals" menu

You can access the cooking profiles you made and saved before from the **"Favorite Meals"** main menu.

1. Touch  key to turn on the oven.
2. Touch Menu key (7) to exit the Quick Start menu and return to the Main menu.
3. In the Main Menu, touch the Up/Down keys (4) to scroll to the **"Favorite Meals"** menu.

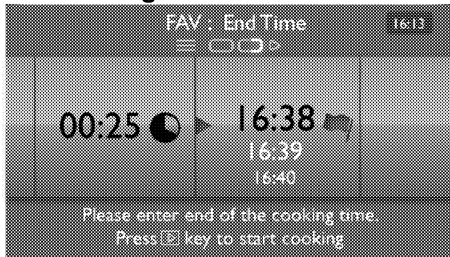
4. Touch the Right key (2) once to access the cooking profiles you saved before.
5. Touch the Up/Down keys (4) to select the desired favorite meal profile.



6. Touch the Right key (2) once to access the cooking time and end of cooking time screen. The cooking time you saved previously in the selected cooking profile will be displayed.

If you want to change the cooking time and end of cooking time, touch the Up/Down keys (4) to make the desired settings.

7. Touch the Right key (2) to access the **"Cooking Overview Screen"**.



The Cooking Overview Screen includes under which function, at what degree, at what time and for how long the cooking will be performed. Recommended tray position is also stated.

8. Place your meal on the recommended rack and close the door.
9. If cooking function, temperature and time values are suitable, touch the [key icon] key for about 3 seconds to start cooking. To start cooking, you have to press and hold the [key icon] key until the [clock icon] symbol in the display becomes full.



If you want to cancel the cooking at an earlier time, touch [key icon] key for 3 seconds to end cooking.

Settings menu

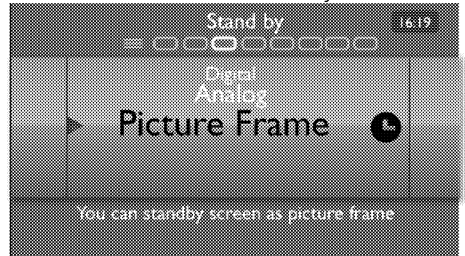
In the "Settings" menu you can adjust the language, time of the day, screen standby mode, clock color, screen theme, brightness and volume level respectively.

1. Touch [key icon] key to turn on the oven.
2. Touch Menu key (7) to exit the Quick Start menu and return to the Main menu.
3. In the Main Menu, touch the Up/Down keys (4) to scroll to the **"Settings"** menu.

"Language" and "Day Time" settings are explained at "Initial time setting", see page,

Standby

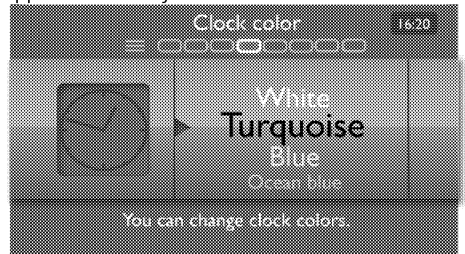
You can determine the image to be displayed when the oven switches to standby mode.



1. In the "Settings" menu, touch the Right key (2) to access the **"Standby"**.
2. Touch the Up/Down keys (4) to select the desired style (Picture Frame, Digital, Analog).
3. The selected standby mode setting will be saved automatically.

Clock Color

You can change the color of clock styles that appear in standby mode.



1. In the **"Settings"** menu, touch the Right key (2) to access the **"Clock Color"**.
2. Touch the Up/Down keys (4) to set the desired color.
3. The selected clock color setting will be saved automatically.

Theme

You can change the theme of the screen.



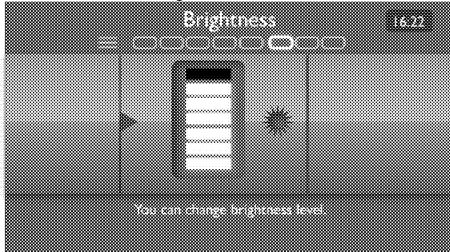
1. In the "Settings" menu, touch the Right key (2) to access the **"Theme"**.

2. Touch the Up/Down keys (4) to select the theme style (Deep Blue, Moon Dust, Autumn Leaves).
3. Touch  key for 3 seconds to save the theme setting.

"Wait.. Theme is changing..." will appear on the display.

Brightness

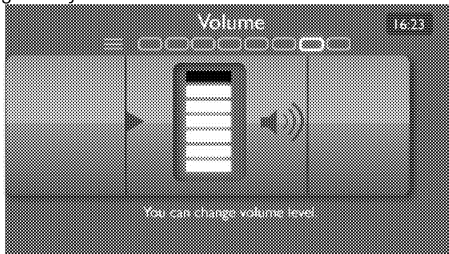
You can set the brightness level of the screen.



1. In the "Settings" menu, touch the Right key (2) to access the **"Brightness"**.
2. Touch the Up/Down keys (4) to set the desired brightness level.
3. The selected brightness setting will be saved automatically.

Volume

You can set the volume levels of the warnings given by the oven for various cases.

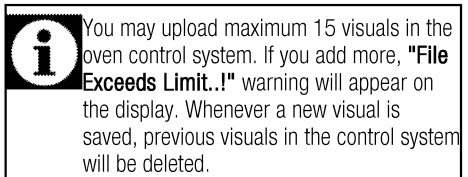


1. In the "Settings" menu, touch the Right key (2) to access the **"Volume"**.
2. Touch the Up/Down keys (4) to set the desired volume.
3. The selected volume level will be saved automatically.

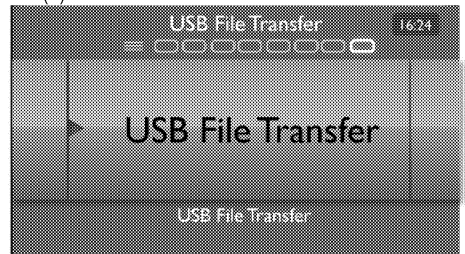
USB File Transfer

If you want to add different images to be displayed on the screen when oven switches to standby mode, you may upload them by means of USB.

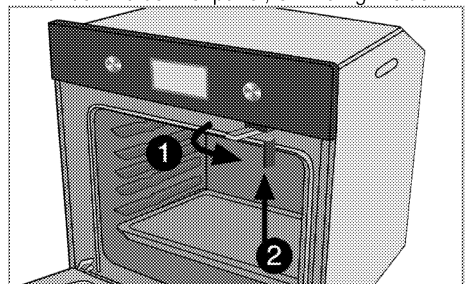
To upload the desired image, the special program supplied with the product or that could be downloaded through internet is required. This program will collect your visuals under the "Photoframe" file. Save this file on the USB memory stick.



1. In the "Settings" menu, touch the Right key (2) to access the **"USB File Transfer"**.



2. Open the oven door.
3. Turn and open the USB protective cover (1) under the control panel, on the right side.



4. Insert the USB memory stick (2) where the "Photoframe" is saved into the USB slot under the protective cover (1).
5. **"Copying Files, Please Wait..."** will appear on the display. When this message disappears, your visuals will be saved into the control system.



6. Remove the USB memory stick from the oven and turn the protective cover again to place it in its housing.

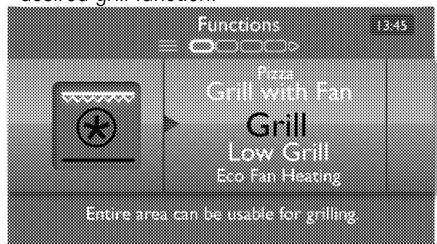
How to operate the grill



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

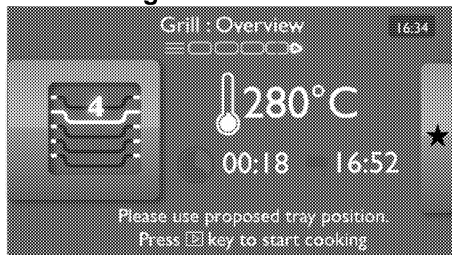
Switching on the grill

1. Touch  key to turn on the oven.
2. Touch Menu key (7) to exit the Quick Start menu and return to the Main menu.
3. In the Main Menu, touch the Up/Down keys (4) to scroll to the **"Manual Cooking"** menu.
4. Touch the Right key (2) once to access the **"Functions"** menu.
5. Touch the Up/Down keys (4) to select the desired grill function.



6. Touch the Right key (2) once again to access the **"Temperature"** menu. Touch the Up/Down keys (4) to set the desired temperature. Adjustable temperature range will be shown on the subtext field.
7. If you want to activate the Booster function, touch the Right key (2) once to access the **"Booster"** menu. Touch the Up/Down keys (4) to scroll to activate the Booster function.

8. Touch the Right key (2) to access the **"Cook Time"**. Touch the Up/Down keys (4) to scroll to set the desired cooking time.
9. Touch the Right key (2) to access the **"End Time"**. Touch the Up/Down keys (4) to set the desired end of cooking time.
10. Touch the Right key (2) to access the **"Cooking Overview Screen"**.



The Cooking Overview Screen includes under which function, at what degree, at what time and for how long the cooking will be performed. Recommended tray position is also stated.

11. Place your dish on the recommended rack and close the door.
12. If cooking function, temperature and time values are suitable, touch the  key for about 3 seconds to start cooking. To start cooking, you have to press and hold the  key until the  symbol in the display becomes full.



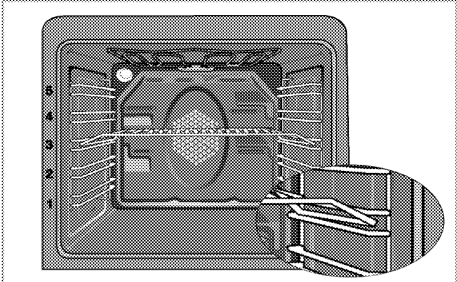
If you want to cancel the cooking at an earlier time, touch  key for 3 seconds to end cooking.

» When cooking is finished, **"Cooking was completed. You can save the cooking profile"** message is displayed on the footer area. Touch the Right key (2) clockwise to save the cooking as a profile or turn off the oven by touching the  key.

Rack positions

Grill performance will decrease if the wire grill stands against rear part of the oven. Slide your wire grill to the front section of the rack and

settle it with the help of the door in order to obtain the best grill performance.



i Do not use the upper level for grilling.

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

Cooking times table for grilling

Grilling with electric grill

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

[#] depending on thickness

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.



DANGER

Risk of electric shock!

Switch off the electricity before cleaning appliance to avoid an electric shock.



DANGER

Hot surfaces may cause burns!

Allow the appliance to cool down before you clean it.

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



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

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



Do not use steam cleaners for cleaning.

Cleaning the control panel

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



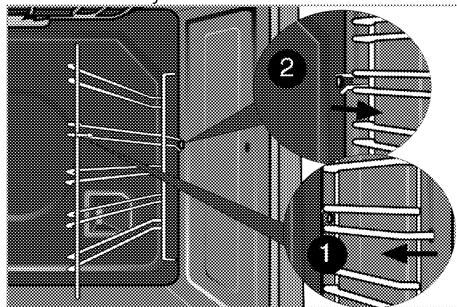
Damage of the control panel!

Do not remove the control knobs for control panel cleaning.

Cleaning the oven

To clean the side wall

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



Catalytic walls

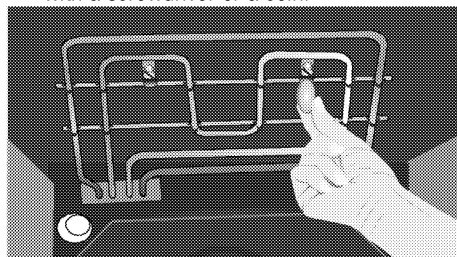
Side walls or just back wall of oven interior may be covered with catalytic enamel.

The catalytic walls of the oven must not be cleaned. The porous surface of the walls is self-cleaning by absorbing and converting spitting fat (steam and carbon dioxide).

Clean oven ceiling

The grill element can be folded out for cleaning the oven ceiling.

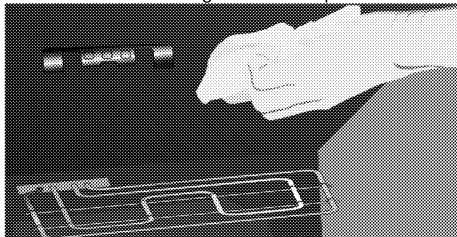
1. Loosening locking screws at the grill element with a screwdriver or a coin.





The grill element folds down. It remains anchored at the oven ceiling.

2. Clean oven ceiling with a damp cloth.



3. Fold the grill element up again and tighten the locking screws with a screwdriver or a coin.

Clean oven door

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



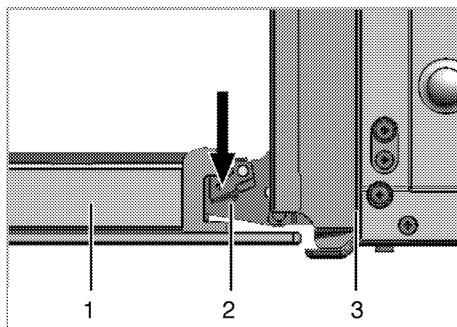
Don't use any harsh abrasive cleaners or sharp metal scrapers for cleaning the oven door. They could scratch the surface and destroy the glass.



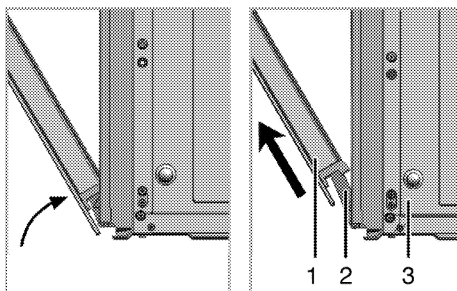
Front door inner glass is coated to easy clean material. Do not use any harsh abrasive cleaners, hard metal scrapers, scouring pads or bleach to clean front door inner glass as they may scratch the surface. This may destroy the coating material.

Removing the oven door

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



- 1 Front door
- 2 Hinge
- 3 Oven



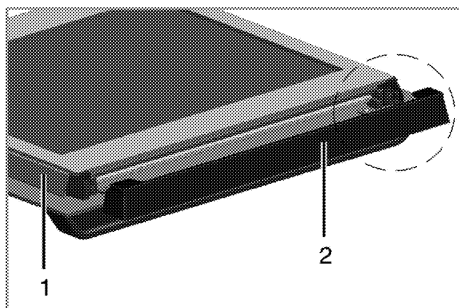
3. Move the front door to half-way.
4. Remove the front door by pulling it upwards to release it from the right and left hinges.



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

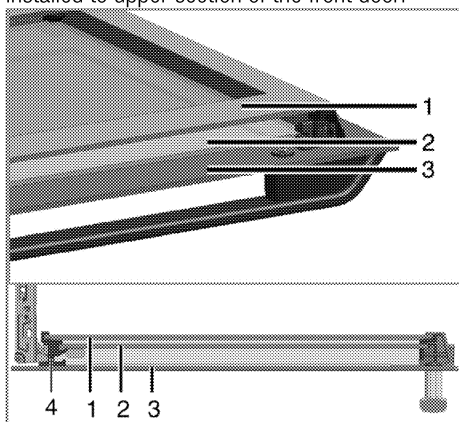
Removing the door inner glass

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



- 1 Frame
- 2 Plastic part

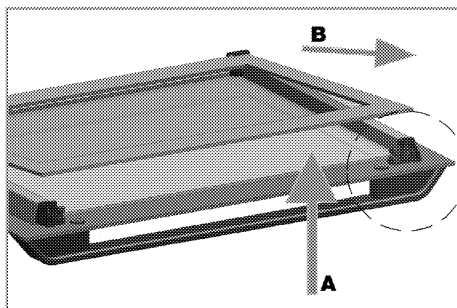
Pull towards yourself and remove the plastic part installed to upper section of the front door.



- 1 Innermost glass panel
- 2 Inner glass panel
- 3 Outer glass panel
- 4 Plastic glass panel slot-Lower

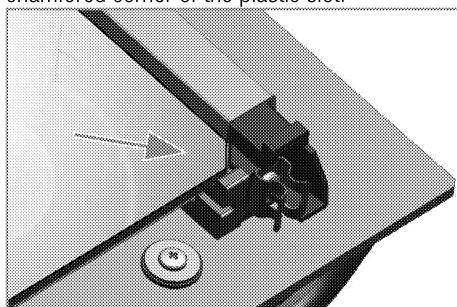
As illustrated in figure, raise the innermost glass panel (1) slightly in direction **A** and pull it out in direction **B**.

Repeat the same procedure to remove the inner glass panel (2).



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

As illustrated in figure, place the chamfered corner of the glass panel so that it will rest in the chamfered corner of the plastic slot.



Inner glass panel (2) must be installed into the plastic slot close the innermost glass panel (1). When installing the innermost glass panel (1), make sure that the printed side of the panel faces towards the inner glass panel.

It is important to seat lower corner of inner glass panel into the lower plastic slot.

Push the plastic part towards the frame until you hear a "click".

Replacing the oven lamp



DANGER

Hot surfaces may cause burns!

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



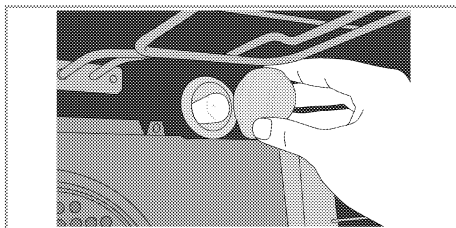
The oven lamp is a special electric light bulb that can resist up to 300 °C. See *Technical specifications, page 5* for details. Oven lamps can be obtained from Authorised Service Agents.



Position of lamp might vary from the figure.

If your oven is equipped with a round lamp:

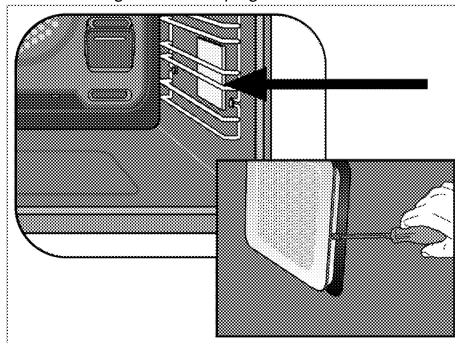
1. Disconnect the product from mains.
2. Turn the glass cover counter clockwise to remove it.



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

If your oven is equipped with a square lamp:

1. Disconnect the product from mains.
2. Remove the wire racks as described. See *Cleaning the oven, page 34*.



3. Remove the protective glass cover with a screwdriver.
4. Unscrew oven lamp and replace it with new one.
5. Install the glass cover and then the wire racks.

7 Troubleshooting

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 does not operate.

The mains fuse is defective or has tripped.

Check fuses in the fuse box. If necessary, replace or reset them.

Product is not plugged into the (grounded) socket.

Check the plug connection.

Buttons/knobs/keys on the control panel do not function.

Keylock may be enabled. Please disable it. (See. *Using the keylock*, page 24

Oven light does not work.

Oven lamp is defective.

Replace oven lamp.

Power is cut.

Check if there is power. Check the fuses in the fuse box. If necessary, replace or reset the fuses.

Oven does not heat.

Function and/or Temperature are not set.

Set the function and the temperature with the Function and/or Temperature knob/key.

Power is cut.

Check if there is power. Check the fuses in the fuse box. If necessary, replace or reset the fuses.



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

Prosimy zacząć od przeczytania tej instrukcji!

Szanowny Kliencie,

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

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

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

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

Objaśnienie symboli

W niniejszej Instrukcji Użytkowania stosuje się następujące symbole:



Ważna informacja lub przydatna wskazówka dot. użytkowania



Ostrzeżenie przed zagrożeniem dla życia i mienia.



Ostrzeżenie przed porażeniem elektrycznym.



Ostrzeżenie przed zagrożeniem pożarem.



Ostrzeżenie przed gorącymi powierzchniami.

Niniejsze urządzenie jest zgodne z następującymi

Dyrektywami Unii Europejskiej:

- 2006/95/WE LVD (Niskie Napięcia)

- 2004/108/WE EMC (Kompatybilność Elektromagnetyczna)

Importer: Beko S.A.

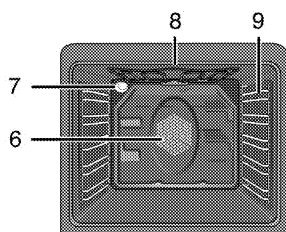
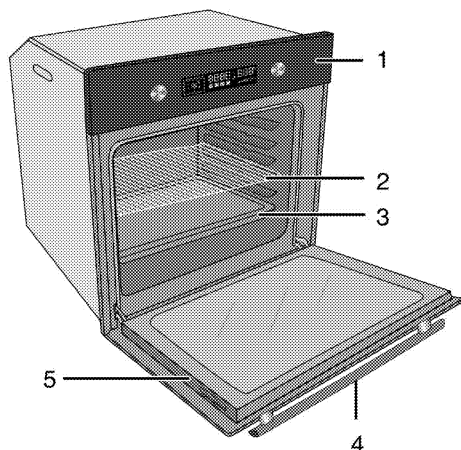
ul. Cybernetyki 7, 02-677 Warszawa



1	Informacje ogólne	4	5	Jak obsługiwać piekarnik	16
	Opis urządzenia	4		Ogólne informacje o pieczeniu ciast i mięs oraz o grillowaniu.	16
	Dane techniczne	5		Jak obsługiwać piekarnik elektryczny	17
	Akcesoria	6		Tryby pracy	19
2	Ważne instrukcje zachowania bezpieczeństwa	7		Jak obsługiwać urządzenia sterujące piekarnika	21
	Ogólne instrukcje zachowania bezpieczeństwa. 7			Blokada przycisków	25
	Zamierzone przeznaczenie	8		Zegar jako programator alarmu	25
	Bezpieczeństwo dzieci	8		Tabela czasów pieczenia	27
	Bezpieczeństwo obsługi urządzeń elektrycznych 8			Funkcje książki kucharskiej	28
3	Instalacja	9		Menu ustawień	31
	Przed zainstalowaniem	9		Jak obsługiwać grill	33
	Instalacja i przyłączenie	11		Tabela czasów pieczenia przy grillowaniu	34
	Pozbywanie się odpadów	12	6	Czyszczenie i konserwacja	35
	Pozbywanie się materiałów opakowaniowych .12			Informacje ogólne	35
	Przyszły transport	13		Czyszczenie panelu sterowania	35
	Stare urządzenia	13		Czyszczenie piekarnika	35
4	Przygotowanie	14		Przenoszenie drzwiczek piekarnika.	36
	Jak oszczędzać energię	14		Wyjmowanie szyby w drzwiczkach	36
	Pierwszy raz	14		Wymiana lampki w piekarniku	37
	Ustawianie czasu	14	7	Rozwiązywanie problemów	39
	Pierwsze czyszczenie	15			
	Podgrzewanie wstępne	15			

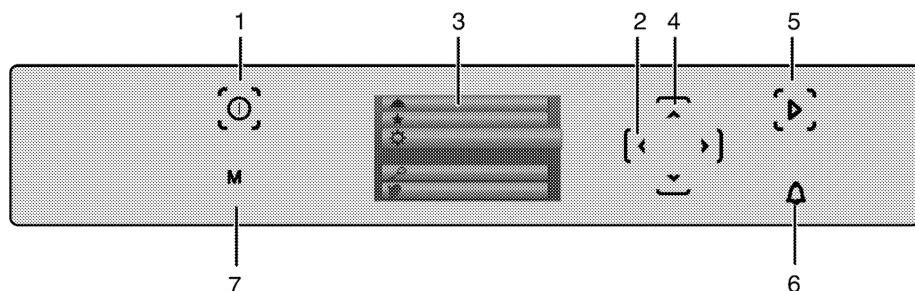
1 Informacje ogólne

Opis urządzenia



- 1 Panel sterowania
- 2 Półka druciana
- 3 Tacka
- 4 Uchwyt
- 5 Drzwiczki

- 6 Silnik wentylatora (za płytą stalową)
- 7 Lampka
- 8 Górny element grzejny
- 9 Pozycje półki



- 1 Klawisz ZAŁ./WYŁ.
- 2 Klawisza prawego/lewego
- 3 Wyświetlacz
- 4 Klawisza w górę/w dół

- 5 Przycisk start/stop gotowania
- 6 Przycisk alarmu
- 7 Klawisz menu

Dane techniczne

Napięcie/częstotliwość	220-240 V ~ 50 Hz
Łączne zużycie energii el.	3,1kW
Bezpiecznik	min. 16 A
Typ/ przekrój przewodu	H05VV-FG 3 x 1,5 mm ²
Długość przewodu	maks. 2 m
Wymiary zewnętrzne (wys./szer./głęb.)	595 mm/594 mm/567 mm
Wymiary instalacyjne (wys./szer./głęb.)	**590 lub 600 mm/560 mm/min. 550 mm
Piekarnik główny	Piekarnik wielofunkcyjny
Klasa sprawności energetycznej [#]	A
Oświetlenie wewnętrzne	15/25 W
Zużycie energii el. przez grill.	2,2 kW

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

^{**} Patrz: *Instalacja, strona 9.*



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



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



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

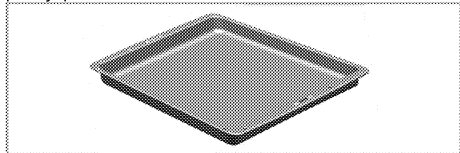
Akcesoria



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

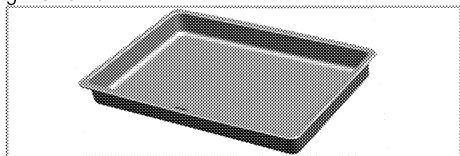
Blacha do pieczenia

Służy do pieczenia ciast, mrożonek i dużych porcji pieczeni.



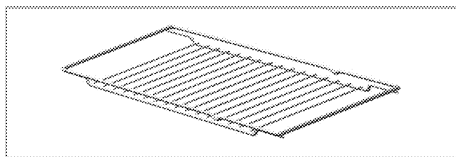
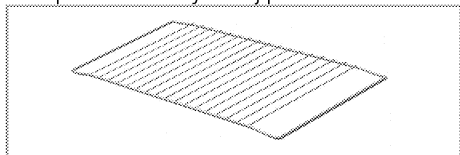
Foremka głęboka

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



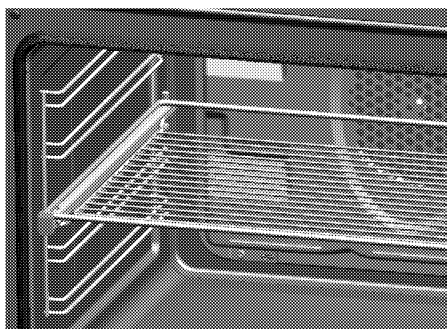
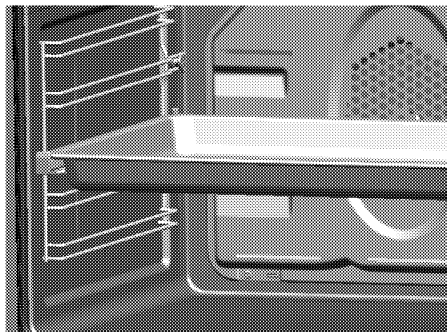
Półka druciana

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



Właściwe umieszczanie półki drucianej i foremki na stelażach teleskopowych

Teleskopowe stelaże pozwalają na łatwe zakładanie i zdejmowanie foremek oraz rusztu. Podczas używania foremki i rusztu ze stelażem teleskopowym, muszą być do nich dosunięte kołki znajdujące się z tyłu stelaża teleskopowego, przy krawędziach rusztu i foremki.



2 Ważne instrukcje zachowania bezpieczeństwa

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

Ogólne instrukcje zachowania bezpieczeństwa

- Wyrób ten nie jest przeznaczony do użytkowania przez osoby z zaburzeniami funkcji fizycznych, czuciowych lub umysłowych, a także przez osoby niewykształcone lub niedoświadczone (w tym dzieci), o ile nie są pod nadzorem osoby odpowiedzialnej za ich bezpieczeństwo lub która odpowiednio pouczy je, jak użytkować ten wyrób.
Dzieci muszą być nadzorowane, aby zapobiec manipulowaniu przy wyrobie.
- Przyłącz ten wyrób do uziemionego gniazdka/obwodu zabezpieczonego bezpiecznikiem o odpowiedniej specyfikacji podanej w tabeli „Dane techniczne”. Zleć wykonanie instalacji uziemienia wykwalifikowanemu elektrykowi, niezależnie od tego, czy używasz transformatora do zasilania. Firma nasza nie odpowiada za żadne szkody wynikłe z użytkowania tego wyrobu bez uziemienia, zgodnie z przepisami miejscowymi.
- Aby uniknąć zagrożenie w przypadku uszkodzenia przewodu zasilającego, musi go wymienić producent, punkt serwisowy lub wykwalifikowany elektryk.
- Nie wolno uruchamiać tego wyrobu, jeśli jest niesprawny lub widocznie uszkodzony.
- Nie wolno wykonywać żadnych napraw ani modyfikacji tego wyrobu. Można jednak zaradzić niektórym niesprawnościom, które nie wymagają napraw ani modyfikacji. Patrz *Rozwiązywanie problemów, strona 39*.
- Nie wolno myć tego wyrobu wodą! Grozi to porażeniem elektrycznym!
- Nigdy nie wolno używać tego wyrobu w stanie zakłócenia oceny sytuacji lub koordynacji przez konsumpcję alkoholu i/lub innych środków odmieniających świadomość.
- Wyrób musi być odłączony od sieci w trakcie instalacji, konserwacji, czyszczenia i napraw.
- Zachowaj ostrożność, jeśli w potrawach stosuje się napoje alkoholowe. W wysokiej temperaturze alkohol paruje i może się zapalić po zetknięciu z gorącymi powierzchniami.
- Nie podgrzewaj w piekarniku zamkniętych puszek ani szklanych słoików. Ciśnienie, które wytworzy się w takim słoiku, może go rozsadzić.
- Nie umieszczaj żadnych materiałów łatwopalnych w pobliżu tego wyrobu, ponieważ jego boki bardzo się nagrzewają przy pracy.
- Nie umieszczaj foremek do pieczenia, naczyń ani folii aluminiowej bezpośrednio na dnie piekarnika. Nagromadzenie ciepła mogłoby zniszczyć dno piekarnika.
- Należy dbać, aby żaden otwór wentylacyjny nie był zakryty.
- Urządzenie to nagrzewa się podczas pracy. Nie dotykaj gorących palników, wewnętrznych części piekarnika, elementów grzejnych itp.
- Do wkładania i wyjmowania potraw z gorącego piekarnika zawsze zakładaj odporne na wysokie temperatury rękawice.
- Nie używaj tego wyrobu z wyjętą lub popękaną szybą w przednich drzwiczkach.
- Tylna powierzchnia piekarnika nagrzewa się w trakcie jego pracy. Upewnij się, że przyłącze gazowe/elektryczne nie dotyka tej tylnej powierzchni; w przeciwnym razie może ono ulec uszkodzeniu.
- Przewód zasilający nie może się zakleszczyć między drzwiczkami i ramą piekarnika, a także nie można go prowadzić przez gorące powierzchnie. W przeciwnym wypadku

izolacja przewodów może się topić i w rezultacie może nastąpić zwarcie.

- Upewnij się, że po każdym użyciu wyrób ten jest wyłączany.



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

Zamierzone przeznaczenie

Wyrób ten przeznaczony jest do użytku domowego. Nie dopuszcza się użytkowania komercyjnego.

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

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

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

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

Bezpieczeństwo dzieci

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

czasu jego ostygnięcia należy trzymać dzieci z dala od niego.

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

Bezpieczeństwo obsługi urządzeń elektrycznych

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

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

3 Instalacja

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



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



ZAGROŻENIE

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



ZAGROŻENIE

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

Przed zainstalowaniem

Urządzenie to przeznaczone jest do zainstalowania w dostępnych w handlu szafkach kuchennych. Pomiędzy tym urządzeniem a

ścianami lub meblami kuchennymi należy pozostawić bezpieczny odstęp. Patrz: rysunek (wymiary w mm)

- Powierzchnie zastosowanych syntetycznych laminatów i lepiszczy muszą być odporne na wysoką temperaturę (minimum 100 °C).
- Szafki kuchenne należy ustawić równo i przymocować.
- Jeśli pod piekarnikiem jest szuflada, trzeba pomiędzy nimi założyć półkę.
- Urządzenie nosić muszą przynajmniej dwie osoby.



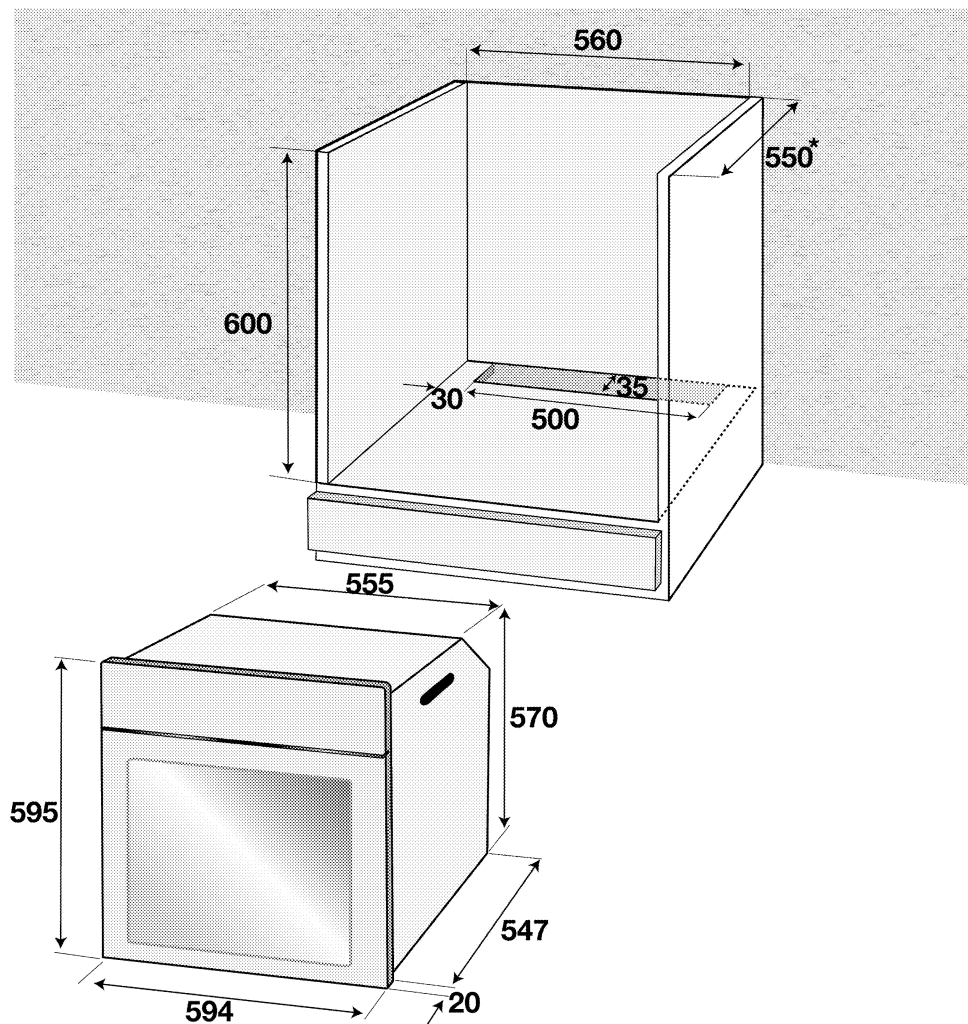
Nie instaluj tego urządzenia w pobliżu lodówek lub zamrażarek. Wydzielane z tego piekarnika ciepło może zwiększyć zużycie energii przez urządzenia chłodzące.



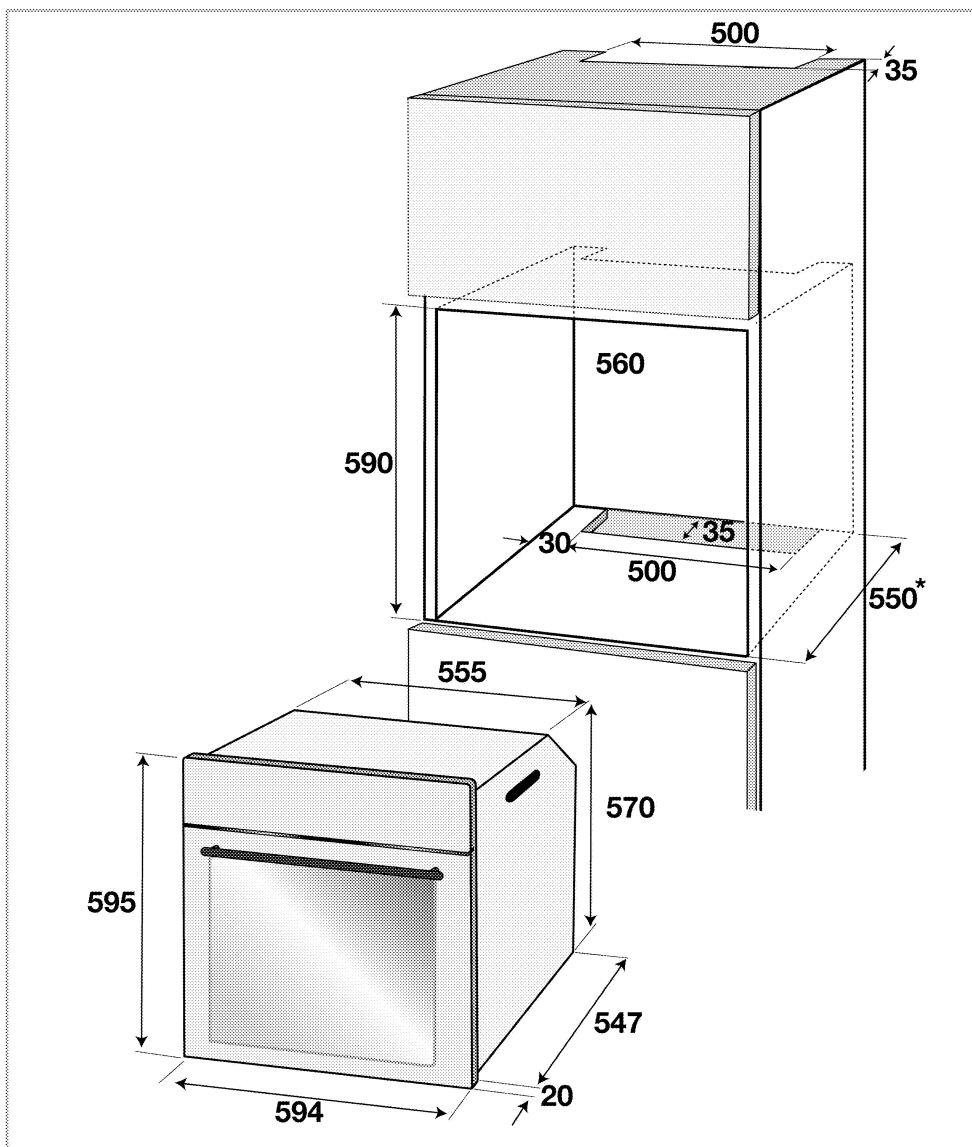
Nie podnoś piekarnika za drzwiczki ani za klamkę.



Jeśli wyrób ma uchwyty z drutu, po jego przesunięciu wciśnij je z powrotem w jego boczne ścianki.



* min.



* min.

Instalacja i przyłączenie

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

Przyłączenie elektryczne

Przyłącz ten wyrób do uziemionego gniazdka/obwodu zabezpieczonego bezpiecznikiem o odpowiedniej specyfikacji

podanej w tabeli „Dane techniczne”. Zleć wykonanie instalacji uziemienia wykwalifikowanemu elektrykowi, niezależnie od tego, czy używasz transformatora do zasilania. Firma nasza nie odpowiada za żadne szkody wynikłe z użytkowania tego wyrobu bez uziemienia, zgodnie z przepisami miejscowymi.



ZAGROŻENIE

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

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



ZAGROŻENIE

Zagrożenie porażeniem elektrycznym, zwarcie lub pożarem od uszkodzonego przewodu zasilającego! Przewodu zasilającego nie można kłamać, zginać i przyciskać, ani stykać z gorącymi częściami urządzenia. Jeśli uszkodzi się przewód zasilający, musi wymienić go kwalifikowany elektryk.

- Przyłączenie musi być zgodne z przepisami krajowymi.
- Parametry zasilania muszą odpowiadać danym podanym na tabliczce znamionowej urządzenia. Tabliczkę znamionową zobaczysz po otwarciu przednich drzwi.
- Przewód zasilający ten wyrób musi odpowiadać parametrom podanym w tabeli "Dane techniczne".



ZAGROŻENIE

Zagrożenie porażeniem elektrycznością! Przed podjęciem jakichkolwiek prac przy instalacji elektrycznej, prosimy odłączyć to urządzenie od zasilania.

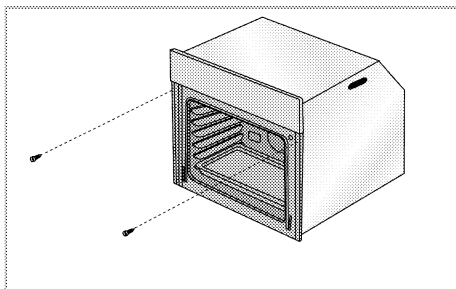


Wtyczka przewodu zasilającego musi być łatwo dostępna po zainstalowaniu (nie prowadzić przewodu ponad płytę kuchenną).

Włóż wtyczkę przewodu zasilającego do gniazdka.

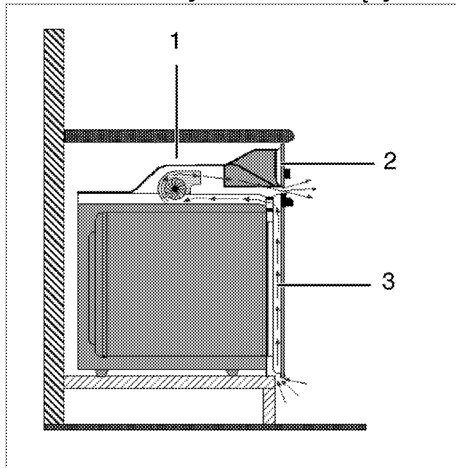
Instalowanie wyrobu

1. Wsuń piekarnik do szafki, wyrównaj ustawienie i zabezpiecz, sprawdzając, czy przewód zasilania nie jest uszkodzony ani nie uwiązł.



Zabezpiecz piekarnik 2 śrubkami, jak na rysunku.

Piekarniki z wentylatorem chłodzącym



- 1 Wentylator chłodzący
- 2 Panel sterowania
- 3 Drzwiczki

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



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

Ostateczne sprawdzenie

1. Włóż wtyczkę do gniazdka i załącz bezpiecznik piekarnika.
2. Sprawdź funkcje

Pozbywanie się odpadów

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.

Przyszły transport

- Zachowaj oryginalne pudło kartonowe na piekarnik i transportuj go w nim. Przestrzegaj instrukcji na pudle. Jeśli nie masz oryginalnego pudła, zapakuj piekarnik w folię bąbelkową lub grubą tkaninę i zabezpiecz taśmą klejącą.
- Aby zapobiec uszkodzeniu drzwiczek przez ruszt druciany i tackę z wnętrza piekarnika włóż do jego środka pasek tkaniny, równo z pozycją tacek. Drzwiczki piekarnika zabezpiecz taśmą klejącą do ścian bocznych.
- Nie podnoś piekarnika za drzwiczki ani za klamkę.

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

Stare urządzenia

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



Takie oznakowanie informuje, że sprzęt ten, po okresie jego użytkowania nie może być umieszczany łącznie z innymi odpadami pochodzącymi z gospodarstwa domowego. Prowadzący zbieranie, w tym lokalne punkty zbiórki, sklepy oraz gminne jednostki, tworzą odpowiedni system umożliwiający oddanie tego sprzętu.

Właściwe postępowanie ze zużyтым sprzętem elektrycznym i elektronicznym przyczynia się do uniknięcia szkodliwych dla zdrowia ludzi i środowiska naturalnego konsekwencji, wynikających z obecności składników niebezpiecznych oraz niewłaściwego składowania i przetwarzania takiego sprzętu.

4 Przygotowanie

Jak oszczędzać energię

Następujące wskazówki pomogą użytkować urządzenie w sposób ekologiczny oraz energooszczędny.

- Używaj naczyń w ciemnych barwach lub emaliowanych, co poprawi przepływ ciepła.
- Gotując potrawy wykonuj operacje podgrzewania, jeśli zaleca się ją w instrukcji obsługi lub przepisie gotowania.
- Nie otwieraj zbyt często drzwiczek w trakcie gotowania.
- O ile to możliwe staraj się gotować w piekarniku więcej niż jedną potrawę na raz. Można gotować w dwóch naczyniach obok siebie na ruszcie.

- Gotuj potrawy po kolei. Piekarnik będzie już gorący.
- Można oszczędzić energię wyłączając piekarnik na kilka minut przed upływem czasu gotowania. Nie otwieraj drzwiczek piekarnika.
- Rozmrażaj mrożonki przed gotowaniem.

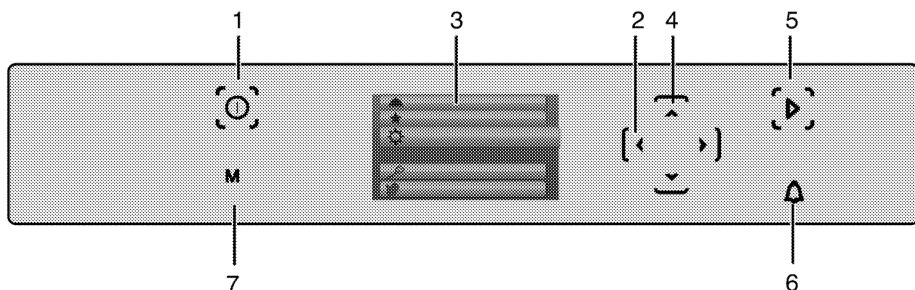
Pierwszy raz

Ustawianie czasu

1.

Włóż wtyczkę do gniazdka i załącz bezpiecznik piekarnika.

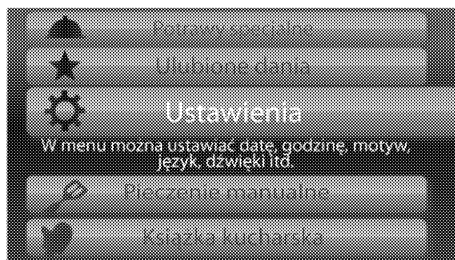
Przed ustawieniem czasu należy ustawić język.



- 1 Klawisz ZAL./WYL.
- 2 Klawisza prawego/lewego
- 3 Wyświetlacz
- 4 Klawisza w górę/w dół
- 5 Przycisk start/stop gotowania
- 6 Przycisk alarmu
- 7 Klawisz menu

Nastawianie języka

1. Przy pierwszym uruchomieniu piekarnika na wyświetlaczu najpierw pojawi się animacja, a potem menu Quick Start [Szybki start].
2. Dotknij przycisku menu (7), aby wyjść z menu Szybki Start i powrócić do menu głównego.
3. Dotknij klawisza prawego/lewego (2), aby przewinąć do menu Ustawień.



5. Dotknij klawisza w górę/w dół (4), aby wybrać potrzebny język.

6. Obróć w lewo i zwolnij pokrętko w prawo/lewo (2), aby wejść w ustawienia potrzebnego języka.

Nastawianie czasu

1. Dotknij klawisza w górę/w dół (4), aby przewinąć do menu Ustawień.
2. Dwa razy dotknij klawisza w lewo (2) i zwolnij, aby wejść do menu Godzina.
3. Najpierw nastaw czas dotykając klawiszy w górę/w dół (4).
4. Dotknij klawisza prawego jeden raz (2), aby uruchomić sekcję minut. Dotknij klawisza w górę/w dół (4), aby ustawić minuty.



Każda z ustawionych wartości zostanie automatycznie zapamiętana przy wyjściu z tego menu, po dotknięciu klawisza w lewo (2).



Nastaw zegar przez uruchomieniem piekarnika.

Pierwsze czyszczenie



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

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

Podgrzewanie wstępne

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



OSTRZEŻENIE

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

Piekarnik elektryczny

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

Piekarnik z grillem

1. Wyjmij z piekarnika wszystkie foremki do pieczenia i ruszt.
2. Zamknij drzwiczki piekarnika.
3. Wybierz najwyższą moc grilla; patrz *Jak obsługiwać grill*, strona 33.
4. Niech piekarnik pracuje przez ok. 30 minut.
5. Wyłącz grill; patrz *Jak obsługiwać grill*, strona 33



W trakcie pierwszego nagrzewania może się wydzielać nieprzyjemny zapach i dym. Należy zapewnić dobrą wentylację.

5 Jak obsługiwać piekarnik

Ogólne informacje o pieczeniu ciast i mięs oraz o grillowaniu.



OSTRZEŻENIE

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



ZAGROŻENIE

Zagrożenie oparzeniem gorącym powietrzem!
Otwierając drzwiczki piekarnika zachowaj ostrożność, bo może uolotnić się z niego gorące powietrze.

Wskazówki do pieczenia ciasta

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

Wskazówki do pieczenia mięsa

- Przyprawienie całych kurcząt, indyków i dużych porcji mięsa, np. sokiem z cytryny ;in czarnym pieprzem przed pieczeniem podniesie jego wydajność.
- Pieczenia mięsa z kością trwa ok. 15 - 30 minut dłużej niż pieczenie takiego samego kawałka bez kości.

- Na upieczenie jednego centymetra grubości mięsa potrzeba ok. 4 do 5 minut.
- Po zakończeniu pieczenia pozostaw pieczeń w piekarniku na ok. 10 minut. Soki lepiej rozchodzą się po całej pieczeni i nie wyciekają przy jej krojeniu.
- Ryby należy piec na półce środkowej lub dolnej na żaroodpornym talerzu.

Wskazówki do grillowania

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

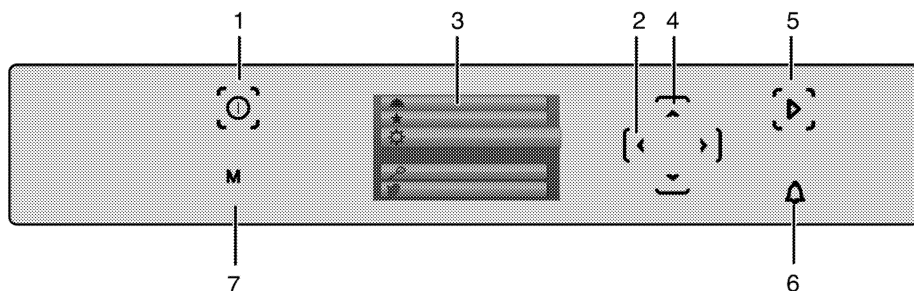
- Rozłóż kawałki mięsa do grillowania na ruszcie drucianym lub w foremce do pieczenia z rusztem drucianym w taki sposób, aby pokryta nimi powierzchnia nie wystawała poza grzałkę.
- Wsuń ten ruszt druciany lub foremkę do pieczenia z rusztem na wybrany poziom w piekarniku. Jeśli grillujesz na ruszcie drucianym,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



Zagrożenie pożarem z powodu żywności nienadającej się do grillowania!

Do grillowania używaj żywności, która nadaje się do gotowania w wysokich temperaturach.
Nie wkładaj żywności do grilla zbyt głęboko. Tam jest najgoręcej i tłusta żywność może się zapalić.

Jak obsługiwać piekarnik elektryczny



- 1 Klawisz ZŁ./WYŁ.
- 2 Klawisze prawego/lewego
- 3 Wyświetlacz
- 4 Klawisze w górę/w dół
- 5 Przycisk start/stop gotowania
- 6 Przycisk alarmu
- 7 Klawisz menu

Dotknij przycisku , aby załączyć piekarnik. Na wyświetlaczu najpierw pojawi się animacja, a potem menu Szybki start.



- 1 Pole Function Info [Dane funkcji]: Wyświetla się nazwa wybranej w menu Quick [Szybkie] funkcji.
- 2 Pole Time of the Day [Godzina]: Wyświetla się nastawiona godzina.
- 3 Symbol Active Selection [Czynny wybór]: Pokazuje, że pole funkcji, temperatury lub czasu, w którym się znajduje, można zmienić.
- 4 Pole Cooking Time [Czas pieczenia] Pokazuje nastawiony czas pieczenia.
- 5 Pole Footer [Stopka]: Zawiera informacje dla następnego kroku.
- 6 Pole Temperature: Pokazuje nastawioną temperaturę.

- 7 Pole Function [Funkcja]: Pokazuje symbol nastawionej funkcji.

Wybierz temperaturę i tryb pracy w menu Quick Start [Szybki start].

1. Dotknij klawiszy w górę/w dół (4), aby wybrać potrzebną funkcję. Na przykład: Termoobieg.



2. Ponownie obróć w prawo pokrętkę obrotu w prawo/lewo (2), aby wejść w menu **Temperatura**. Obracaj pokrętkę w górę/w dół (4), aby wybrać potrzebną temperaturę.



3. Obróć w prawo pokrętkę w prawo/lewo (2), aby nastawić „Czas pieczenia” w następujących krokach.
4. Wybierz "Timeless" [Bez czasu], jeśli chcesz kontrolować czas pieczenia osobiście zamiast powierzyć piekarnikowi automatyczne zakończenie pieczenia po upływie pernego czasu.



5. Jeśli funkcja pieczenia, temperatura oraz wartości czasowe są właściwe, dotknij przycisku [Start] na ok. 3 sekundy, aby rozpocząć pieczenie. Aby rozpocząć pieczenie naciśnij i przytrzymaj przycisk [Start] aż zostanie wyświetlony cały symbol [Start].

i Jeśli chcesz wcześniej przerwać pieczenie, dotknij przycisku [Start] na 3 sekundy, a pieczenie się zakończy.

Aby piec według przepisu, dotknij przycisk menu (7), aby wyjść z menu Quick Start [Szybki start] i powrócić do menu Main [Główne].

W menu głównym wybierz pokrętle (4) **Pieczenie manualne**, a następnie obracaj pokrętle (2), aby wybrać menu **Funkcje**. Menu pieczenia manualnego

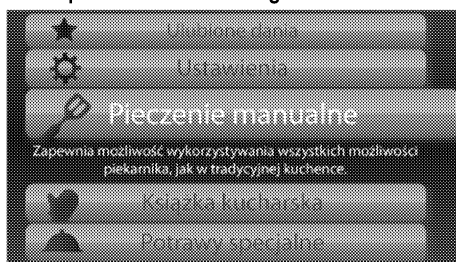


Tabela funkcji pokazuje dostępne funkcje piekarnika i odpowiadające im temperatury maksymalne i minimalne.

Tabela funkcji:

Funkcja	Zalecana temperatura (°C)	Zakres temperatur (°C)
Statyczny	200	40-280
Statyczny z wentylatorem	175	40-280
Termoobieg	180	40-280
Wiele potraw	205	40-280
Pizza	210	40-280

Funkcja	Zalecana temperatura (°C)	Zakres temperatur (°C)
Grill z wentylatorem (duży grill z nawiewem)	200	40-280
Grill	280	40-280
Dolny grill	280	40-280
Nagrzewanie wentylatorowe Eco Fan	180	160-220
Grzałka dolna	180	40-220
Utrzymywanie w cieple	60	40-100
Pieczenie w niskiej temperaturze	75	40-130
Odszranianie	50	40-60

*Funkcje różnią się zależnie od modelu piekarnika.

i Ze względów bezpieczeństwa maksymalny czas pieczenia we wszystkich trybach z wyjątkiem utrzymywania w cieple ograniczono do 6 godzin. W razie przerwy w zasilaniu program kasuje się. Trzeba zaprogramować piekarnik od nowa.

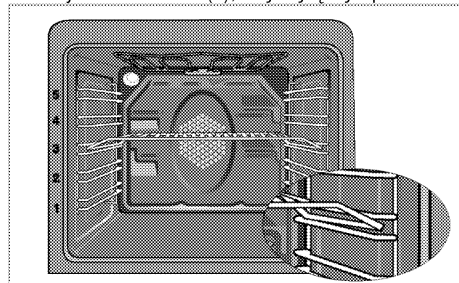
i Bieżącej godziny nie można nastawić gdy piekarnik wykonuje jakąś funkcję lub jeśli zaprogramowano go do pracy w trybie manualnym lub w pełni automatycznym.

i Jeśli w ciągu 2 minut nie dokona się wyboru na ekranie wyboru, piekarnik przełączy się w tryb gotowości, o ile nie trwa pieczenie.

i Nawet jeśli piekarnik jest wyłączony, lampka w jego wnętrzu zapala się przy otwarciu drzwiczek.

Wyłączanie piekarnika elektrycznego

Dotknij klawisza [Stop] (1), aby wyłączyć piekarnik.



Pozycje stelaża (modele z rusztem drucianym)

Ważne jest, aby prawidłowo umieszczać półki druciane na stelażu drucianym. Półkę drucianą

trzeba wsunąć pomiędzy boczne stelaże druciane jak pokazano na rysunku.

Półka druciana nie może opierać się o tylną ścianę piekarnika. Aby poprawić wydajność grillowania, przesunąć półkę drucianą do przedniej sekcji stelażu i ustalić go przy pomocy drzwiczek.

Tryby pracy

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

Statyczny

Żywność nagrzewana jest równocześnie od góry i od dołu. Nadaje się do ciasta, ciasteczek oraz ciasta i zapiekanek w foremkach do pieczenia. Pieczone w jednej tylko blasze.



Statyczny z wentylatorem

Gorące powietrze nagrzane grzałkami górną i dolną jest bardzo szybko równomiernie rozprowadzane w całym piekarniku przez wentylator. Pieczone w jednej tylko blasze.



Termoobiegi

Gorące powietrze nagrzane grzałką tylną jest bardzo szybko równomiernie rozprowadzane w całym piekarniku przez wentylator. Jest to przydatne do gotowania potraw na różnych poziomach półek i w większości przypadków nie potrzeba wstępnego podgrzewania. Nadaje się do pieczenia w kilku blachach na raz.

Termoobieg



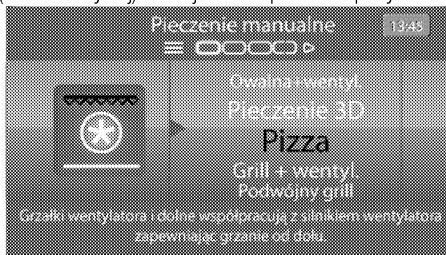
Wiele potraw

Działają grzałki dolna i górna oraz nagrzewanie z termoobiegiem. Potrawy pieką się równomiernie i szybko rumienią. Pieczone w jednej tylko blasze.



Pizza

Działają grzałka dolna i nagrzewanie z termoobiegiem (w ścianie tylnej). Nadaje się do pieczenia pizzy.



Grill z wentylatorem

Gorące powietrze nagrzane dużym grillem jest bardzo szybko równomiernie rozprowadzane w całym piekarniku przez wentylator. Nadaje się do grillowania dużych ilości mięsa.

Grill z wentylatorem



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

Grill

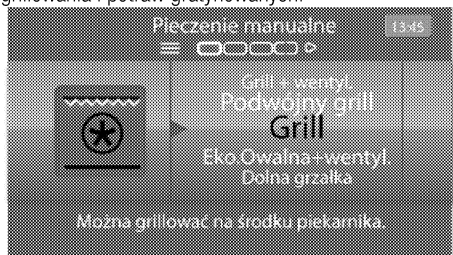
Działa duży grill w suficie piekarnika. Nadaje się do grillowania dużych ilości mięsa.



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

Dolny grill

Działa mały grill w suficie piekarnika. Nadaje się do grillowania i potraw gratynowanych.

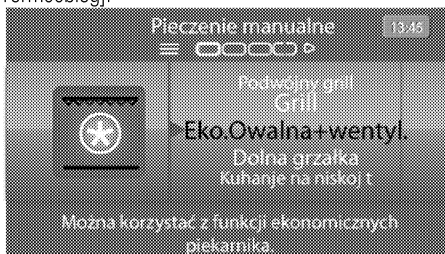


Dolny grill

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

Nagrzewanie wentylatorowe Eco Fan

Aby oszczędzić energię el. można użyć tej funkcji zamiast pieczenia, które wykonałoby się stosując termooobieg w temperaturze z zakresu 160-220 °C. Ale nieco przedłuży się czas gotowania. Czasy trwania pieczenia w odniesieniu do tej funkcji przedstawiono w tabeli "Eco Fan Heating" [Eco Termooobieg].



Grzałka dolna

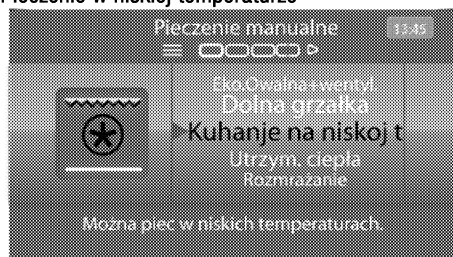
Pracuje tylko grzałka dolna. Nie nadaje się do pizzy ani do rumienienia potrawy od spodu po upieczeniu.



Pieczenie w niskiej temperaturze

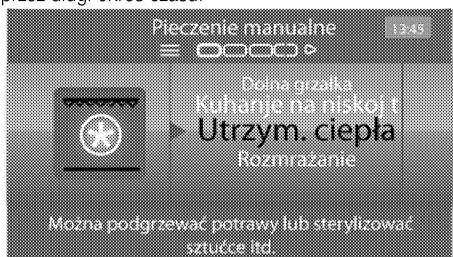
Służy do przygotowania potraw w niskiej temperaturze przez dłuższy czas (10-15 godzin).

Pieczenie w niskiej temperaturze



Utrzymywanie w ciepłe

Służy do utrzymywania potraw gotowych do podawania przez długi okres czasu.

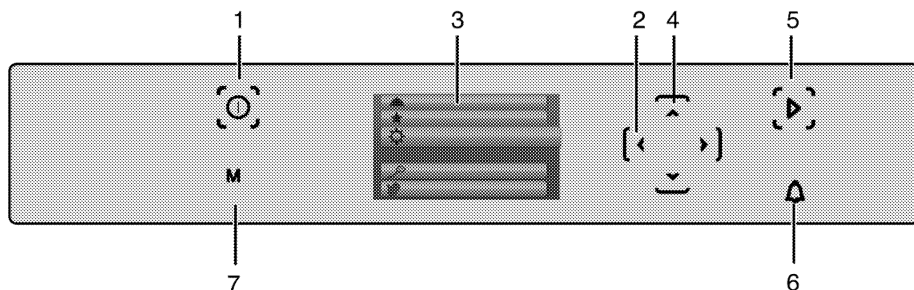


Odszranianie

Nadaje się od powolnego odtajania mrożonek ziarnistych w temperaturze pokojowej lub studzenia potraw gotowanych.



Jak obsługiwać urządzenia sterujące piekarnika

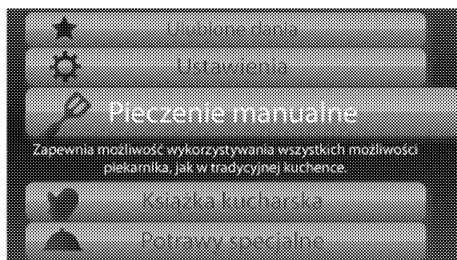


- 1 Klawisz ZAŁ./WYŁ.
- 2 Klawisza prawego/lewego
- 3 Wyświetlacz
- 4 Klawisza w górę/w dół
- 5 Przycisk start/stop gotowania
- 6 Przycisk alarmu
- 7 Klawisz menu

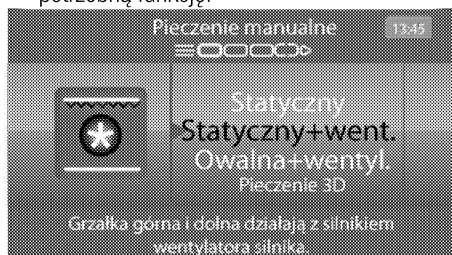
3. W Menu głównym dotknij przycisków (4), aby przewijać menu Pieczenie manualne.
Na przykład: Poniżej wyjaśniono rozpoczęcie pieczenia manualnego z funkcją „Statyczną+wentylator” w temperaturze 175°C, bez włączania boostera przez 25 minut i z ustawioną godziną:13:45;

Zaczynamy pieczenie manualne

1. Dotknij przycisku ①, aby załączyć piekarnik.
2. Dotknij przycisku menu (7), aby wyjść z menu Szybki Start i powrócić do menu głównego.



4. Dotknij klawisza w prawo jeden raz, aby wejść w menu „Funkcje”.
5. Dotknij klawiszy w górę/w dół (4), aby wybrać potrzebną funkcję.



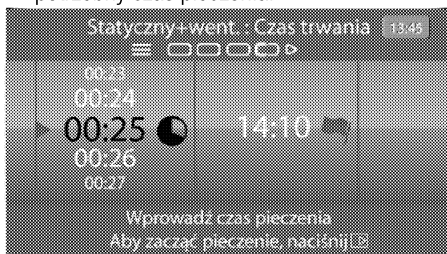
6. Dotknij klawisza w prawo (2) jeden raz, aby wejść w menu „Temperatura”. Dotknij klawiszy w górę/w dół (4), aby ustawić potrzebną temperaturę. W polu pod-tekstu pokaże się zakres wyboru temperatur.



7. Jeśli chcesz uruchomić funkcję Booster, dotknij jeden raz klawisza w prawo (2), aby wejść w menu „Booster”. Dotknij klawisza w górę/w dół (4), aby włączyć funkcję Booster.



8. Dotknij klawisza w prawo (2), aby wejść w menu „Czas pieczenia”. Dotknij klawiszy w górę/w dół (4), aby ustawić potrzebny czas pieczenia.



i Nastawiony czas pieczenia dodaje się automatycznie do bieżącej godziny i od tej wartości zaczyna się wybór godziny zakończenia pieczenia.

9. W tym trybie wybierz wartość, do której czas pieczenia dodaje się do bieżącej godziny. Wartość ta znajduje się zaraz pod pozycją „Dodaj krok”.

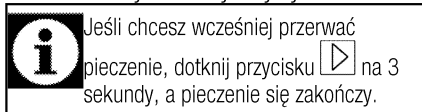


10. Dotknij klawisza w prawo (2) jeden raz, aby wejść w menu „Omówienie pieczenia”.



i Ekran „Omówienie pieczenia” pokazuje według jakiej funkcji, w jakiej temperaturze i jak długo będzie przebiegać pieczenie. Podaje także zalecaną pozycję tacki.

11. Połóż potrawę na zalecanej półce i zamknij drzwiczki.
12. Jeśli funkcja pieczenia, temperatura oraz wartości czasowe są właściwe, dotknij przycisku  na ok. 3 sekundy, aby rozpocząć pieczenie. Aby rozpocząć pieczenie naciśnij i przytrzymaj przycisk  aż zostanie wyświetlony cały symbol .



Ustawianie „Końca czasu” pieczenia na wybraną przez siebie godzinę;

Po powtórzeniu powyższych kroków od 1 do 8, „Rozpoczynanie pieczenia manualnego”, patrz strona, alarm.

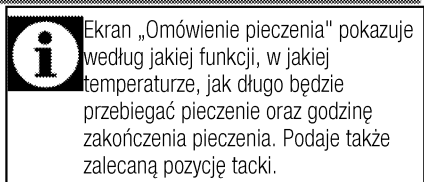
1. Dotknij klawisza w prawo (2), aby wejść w menu „**Koniec czasu**”. Dotknij klawisza w górę/w dół (4), aby przewinąć i ustawić potrzebną godzinę zakończenia pieczenia.

Zegar piekarnika automatycznie wylicza godzinę rozpoczęcia pieczenia odejmując czas trwania pieczenia od nastawionej godziny jego zakończenia.

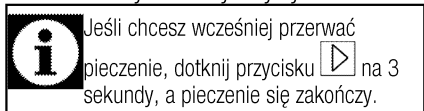
2. Na przykład godzinę zakończenia pieczenia ustawiono na 15:00, gdy sam czas pieczenia trwa 25 minut, jak to pokazano powyżej. Po odjęciu 25 minut od godziny 15:00, wiadomo że pieczenie rozpocznie się o godzinie 14:35.
3. Gdy nadejdzie godzina rozpoczęcia pieczenia, włącza się wybrany tryb pracy i piekarnik nagrzewa się do nastawionej temperatury. Utrzymuje tę temperaturę aż do końca czasu pieczenia.



4. Dotknij klawisza w prawo (2), aby wejść w menu „**Omówienie pieczenia**”.



5. Połóż potrawę na zalecanej półce i zamknij drzwiczki.
6. Jeśli funkcja pieczenia, temperatura oraz wartości czasowe są właściwe, dotknij przycisku  na ok. 3 sekundy, aby rozpocząć pieczenie. Aby rozpocząć pieczenie naciśnij i przytrzymaj przycisk  aż zostanie wyświetlony cały symbol .



7. Na zakończenie pieczenia, wyświetlany jest komunikat: „**Pieczenie ukończone. Możesz zapisać parametry pieczenia**”.

Dotknij klawisza w prawo (2), aby zapisać parametry pieczenia lub wyłącz piekarnik dotknięciem klawisza .



Funkcja Dodaj krok

Funkcja ta umożliwia pieczenie wielofunkcyjne poprzez ustawienie drugiego trybu pracy, temperatury i czasu dla potrawy, dla której już ustawiono temperaturę i czas w pewnym trybie

pracy. Na przykład, piekarnik piec będzie pewną potrawę przez pewien czas w trybie termoobiegu. Następnie, aby przypiec dół i górę, może kontynuować pieczenie po automatycznym przełączeniu w tryb Statyczny.

Po powtórzeniu powyższych kroków od 1 do 8, „Rozpoczynanie pieczenia manualnego”, strona 21.

1. Po ustaleniu czasu pieczenia obróć w dotknij klawisza w prawo (2), aby wejść w menu „**Koniec czasu**”. Dotknij klawisza w górę/w dół (4), aby przewinąć i wybrać funkcję „**Dodaj krok**”.



2. Dotknij klawisza w prawo (2), aby wejść w menu „**Omówienie termoobiegu**”. Wyświetla się nastawiona funkcja, temperatura i czas.



3. Dotknij klawisza w prawo (2) jeden raz, aby wybrać drugi tryb pracy, temperaturę i czas, które chcesz nastawić, zgodnie z powyższymi instrukcjami i przewiń do ekranu **Statyczny: Omówienie**.



i Ekran omówienia pieczenia pokazuje według jakiej funkcji, w jakiej temperaturze, o której godzinie i jak długo odbywać będzie się pieczenie. Podaje także zalecaną pozycję tacki.

4. Połóż potrawę na zalecanej półce i zamknij drzwiczki.
5. Jeśli funkcja pieczenia, temperatura oraz wartości czasowe są właściwe, dotknij przycisku [Enter] na ok. 3 sekundy, aby rozpocząć pieczenie. Aby rozpocząć pieczenie naciśnij i przytrzymaj przycisk [Enter] aż zostanie wyświetlony cały symbol [Enter].

i Piekarnik będzie działał w trybie pracy i przez czas pieczenia nastawiony jako pierwszy. Po upływie tego czasu piekarnik będzie kontynuować pieczenie w trybie pracy i przez czas pieczenia nastawiony jako drugi.

i Jeśli chcesz wcześniej przerwać pieczenie, dotknij przycisku [Enter] na 3 sekundy, a pieczenie się zakończy.

6. Na zakończenie pieczenia, wyświetlany jest komunikat: „**Pieczenie ukończone. Możesz zapisać parametry pieczenia**”.

Dotknij klawisza w prawo (2), aby zapisać parametry pieczenia lub wyłącz piekarnik dotknięciem klawisza [Enter].



Zapisywanie parametrów pieczenia

Po zakończeniu pieczenia w ustawionej temperaturze i przez ustawiony czas można zapisać te ustawienia jako parametry pieczenia ulubionego dania i wracać do nich potem z menu **Ulubione dania**

1. Dotknij klawisza w prawo (2) jeden raz, aby zakończyć pieczenie.
2. Klawiszami w górę/w dół (4) wybierz program, który chcesz zapisać.



i Możesz zapisać ustawienia pieczenia w istniejących parametrach ulubionego dania, albo dodać je jako nową pozycję.

3. Dotknij klawisza w prawo (2) i wpisz nazwę parametrów ulubionego dania, używając klawiszy w prawo/lewo (2) i w górę/w dół (4).



i Nazwa parametrów nie może przekraczać 12 znaków.

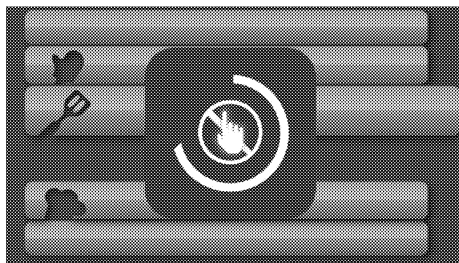
4. Zapisz parametry dotykając klawisza [Z] aż symbol [Z] się wypełni, lub dotknij klawisza w lewo (2) aż wyjdiesz z tego menu.

i Jak ulubione zapisać można 10 profili pieczenia.

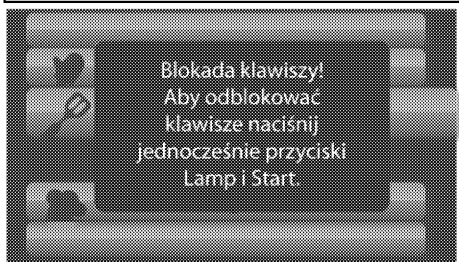
Blokada przycisków

Zakładanie blokady przycisków

1. Równocześnie dotknij przycisków [Z] oraz [Z] na 3 sekundy. Aby uruchomić blokadę musisz nacisnąć i przytrzymać przyciski [Z] oraz [Z] aż symbol [Z] wyświetli się w całości.



i Po założeniu blokady za naciśnięciem dowolnego przycisku wyświetla się ostrzeżenie **"Keys Locked"** [Przyciski zablokowane], a w prawym górnym rogu w miejscu bieżącej godziny wyświetla się ikonka "rączki".



i Blokady nie można wyłączyć, dopóki komunikat ostrzegawczy **"Keys locked"** [Przyciski zablokowane] nie zgaśnie, gdy blokada jest czynna. Można skasować blokadę równocześnie dotykając przycisków [Z] oraz [Z] gdy tylko komunikat ten zgaśnie.

i Przy założonej blokadzie przyciski piekarnika nie działają. Przy założonej bokatdzie można wyłączyć piekarnik dotykając przycisku [Z]. Aby ponownie załączyć piekarnijk trzeba wyłączyć blokadę.

Wyłączanie blokady przycisków

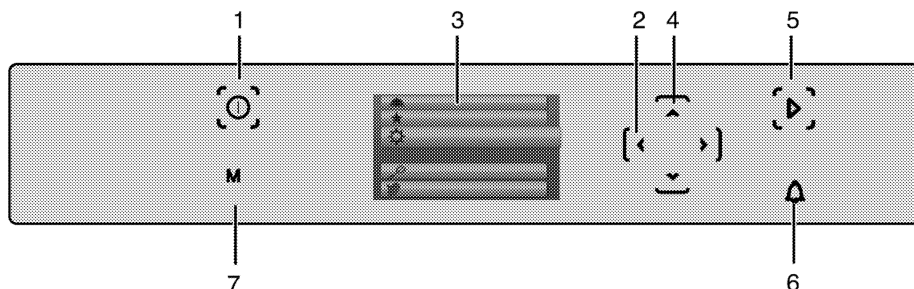
1. Aby wyłączyć blokadę równocześnie dotknij przycisków [Z] oraz [Z] na 3 sekundy.

Zegar jako programator alarmu

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

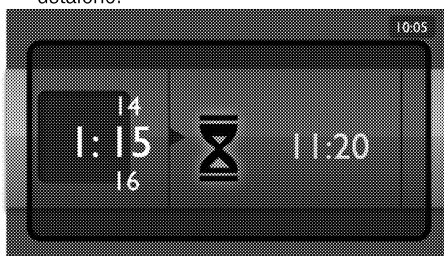
Alarm czasowy nie wpływa na inne funkcje piekarnika. Używa się go tylko do ostrzegania. Na przykład przydaje się, gdy chce się obrócić

potrawę w piekarniku o określonej godzinie. Alarm czasowy sygnalizuje upływanie ustawionego czasu.



- 1 Klawisz ZŁ./WYŁ.
- 2 Klawisza prawego/lewego
- 3 Wyświetlacz
- 4 Klawisza w górę/w dół
- 5 Przycisk start/stop gotowania
- 6 Przycisk alarmu
- 7 Klawisz menu

4. Godzina alarmu i jego zakończenia zostaną ustalone.



5. Aby wyjść z wyświetlacza alarmu i powrócić do ekranu menu, dotknij przycisku  na ok. 2 sekundy.

 Zniknie ekran alarmu, ale alarm nadal będzie działał i w sekcji godziny w prawym górnym rogu pojawi się symbol  . Aby zobaczyć czas pozostały do alarmu można przełączyć się na ekran alarmu dotykając przycisk  na ok. 2 sekundy.

6. Po upływie tego czasu alarm odezwie się. Aby wyłączyć alarm naciśnij dowolny przycisk.

 Najdłuższy czas alarmu to 23 godzin i 59 minut.

Aby nastawić alarm:

1. Dotknij przycisk  na panelu sterowania na ok. 2 sekundy.
Uruchomi się ekran alarmu.
2. Dotknij jeden raz klawisza w lewo (2), aby uruchomić cyfry godziny alarmu.
Dotknij klawisza w górę/w dół (4), aby przewinąć i ustawić minuty.
3. Dotknij klawisza w prawo (2) jeden raz, aby uaktywnić cyfry minut.
Dotknij klawisza w górę/w dół (4), aby ustawić minuty.

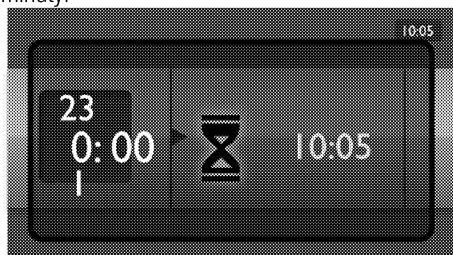


Tabela czasów pieczenia

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

Pieczenie ciast i mięs

 Poziom 1 to **najniższy** poziom piekarnika.

Potrawa	Numer poziomu gotowania		Pozycja półki	Temperatura (°C)	Czas pieczenia (ok., w min.)
Ciasto na blasze*	Jeden poziom		3	175	25 ... 30
Ciasto w foremce*	Jeden poziom		2	180	40 ... 50
Ciasta w papierze*	Jeden poziom		3	175	25 ... 30
	2 poziomy		1 - 5	175	30 ... 40
	3 poziomy		1 - 3 - 5	180	45 ... 55
Ciasto biszkoptowe*	Jeden poziom		3	200	5 ... 10
	2 poziomy		1 - 5	175	20 ... 30
Ciasteczka*	Jeden poziom		3	175	25 ... 30
	2 poziomy		1 - 5	170 ... 190	30 ... 40
	3 poziomy		1 - 3 - 5	175	35 ... 45
Ciasto*	Jeden poziom		2	200	30 ... 40
	2 poziomy		1 - 5	200	45 ... 55
	3 poziomy		1 - 3 - 5	200	55 ... 65
Ciasto zdobne*	Jeden poziom		2	200	25 ... 35
	2 poziomy		1 - 5	200	35 ... 45
	3 poziomy		1 - 3 - 5	190	45 ... 55
Ciasto na zaczynie*	Jeden poziom		2	200	35 ... 45
	2 poziomy		1 - 3	190	35 ... 45
Lazanie*	Jeden poziom		2 - 3	200	30 ... 40
Pizza*	Jeden poziom		2	200 ... 220	15 ... 20
	Jeden poziom		3	200	10 ... 15
Stek wołowy/ pieczeń wołowa	Jeden poziom		3	25 min. 250/maks, następnie 180... 190	100 ... 120
Udziec jagnięcy (zapiekanka)	Jeden poziom		3	25 min. 250/maks, następnie 190	70 ... 90
	Jeden poziom		3	25 min. 250/maks, następnie 190	60 ... 80
Pieczone kurczęta	Jeden poziom		2	15 min. 250/maks, następnie 180... 190	55 ... 65
	Jeden poziom		2	15 min. 250/maks, następnie 180... 190	55 ... 65
Indyk (5,5 kg)	Jeden poziom		1	25 min. 250/maks, następnie 180... 190	150 ... 210
	Jeden poziom		1	25 min. 250/maks, następnie 180... 190	150 ... 210
Ryby	Jeden poziom		3	200	20 ... 30
	Jeden poziom		3	200	20 ... 30

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

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

Nagrzewanie wentylatorowe Eco Fan



Po rozpoczęciu pieczenia w trybie nagrzewania wentylatorowego Eco Fan nie należy zmieniać temperatury pieczenia.



W trakcie pieczenia w trybie nagrzewania wentylatorowego Eco Fan nie należy otwierać drzwiczek.

Potrawa	Numer poziomu gotowania		Pozycja półki	Temperatura (°C)	Czas pieczenia (ok., w min.)
Ciasta w papierze	Jeden poziom		3	200	35 ... 40
Ciasteczko	Jeden poziom		3	200	30 ... 35
Ciasto	Jeden poziom		3	200	40 ... 45
Ciasto zdobne	Jeden poziom		3	200	40 ... 45

Wskazówki do pieczenia ciasta

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

Wskazówki przy pieczeniu ciasta

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



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

Wskazówki przy gotowaniu jarzyn

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

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

Funkcje książki kucharskiej

Wybieranie funkcji potraw gotowych z książki kucharskiej

Menu Cooking Guide [Książka kucharska] zawiera programy dla potraw specjalnie przygotowane przez zawodowych kucharzy i zapisane w pamięci jednostki sterującej. W menu tym przygotowanie potraw objaśnia się krok po kroku na obrazkach. Ponadto automatycznie określa się temperaturę, pozycję półki oraz funkcje pieczenia stosownie do rodzaju i wagi potrawy.

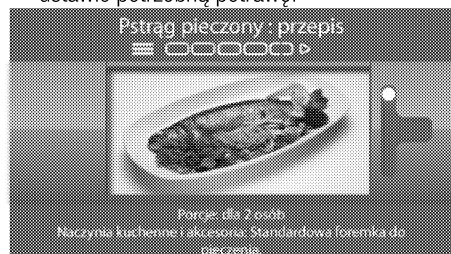
Można zmienić wagę i czas pieczenia stosownie do potrawy i własnego gustu.

Aby wybrać funkcje Cooking Guide [Książka kucharska]:

1. Dotknij przycisku , aby załączyć piekarnik.
2. Dotknij przycisku menu (7), aby wyjść z menu Szybki Start i powrócić do menu głównego.
3. W Menu głównym dotknij klawiszy w górę/w dół (4), aby przewijać menu **Książka kucharska**.
4. Dotknij klawisza w prawo (2) jeden raz, aby wejść w menu „**Kategorie**”.
5. Dotknij klawisza w górę/w dół (4), aby wybrać menu główne potraw (Mięso, Drób, Ryby, Potrawy lekkie, Ciasta, pieczywo, Desery, Żywność suszona, Mrożonki, Specjalne).



6. Aby wejść do potraw w menu głównym menu potraw, dotknij jeden raz klawisza w prawo (2). Dotknij klawiszy w górę/w dół (4), aby ustawić potrzebną potrawę.



7. Aby wejść do przepisu na wybraną potrawę dotknij jeden raz klawisza w prawo (2).

Dotknij klawisza w górę/w dół (4), aby odczytać przepis i przygotować potrawę.

8. Po przygotowaniu potrawy dotknij jeden raz klawisza w prawo (2), aby wejść do sekcji ważenia. Dotknij klawiszy w górę/w dół (4), aby ustawić wagę potrawy.

i Temperatura zostanie nastawiona automatycznie stosownie do potrawy i jej wybranej wagi.

9. Dotknij jeden raz klawisza w prawo (2), aby przejść do ekranu czasu pieczenia i godziny zakończenia. Wyświetlą się zalecany czas pieczenia i godzina zakończenia, zgodnie do potrawy i jej wybranej wagi.

Jeśli chcesz zmienić czas pieczenia oraz godzinę zakończenia, dotknij klawisze w górę/w dół (4), aby wybrać potrzebne ustawienia.

10. Dotknij klawisza w prawo (2), aby wejść w menu „Omówienie pieczenia”.



i Ekran omówienia pieczenia pokazuje według jakiej funkcji, w jakiej temperaturze, o której godzinie i jak długo odbywać będzie się pieczenie. Podaje także zalecaną pozycję tacki.

11. Połóż potrawę na tej zalecanej półce i zamknij drzwiczki.

12. Jeśli funkcja pieczenia, temperatura oraz wartości czasowe są właściwe, dotknij przycisku [icon] na ok. 3 sekundy, aby rozpocząć pieczenie. Aby rozpocząć pieczenie naciśnij i przytrzymaj przycisk [icon] aż zostanie wyświetlony cały symbol [icon].

i Jeśli chcesz wcześniej przerwać pieczenie, dotknij przycisku [icon] na 3 sekundy, a pieczenie się zakończy.

Menu potraw gotowych:

i Może się to różnić zależnie od modelu i języka.

Mięso	Mięso drobiowe	Ryby	Lekkie posiłki	Ciasta, pieczywo	Desery	Żywność suszona	Żywność mrożona	Potrawy specjalne
Faszerowana łopatka jagnięcia	Kurczak < 1 600 g	Pstrąg	Papryka faszerowana	Ciasteczka	Placki owocowe	Suszone jabłka	Zapiekanka z warzyw mrożonych	Przygotowane jogurtu
Pieczeń jagnięcia	Kurczak > 1 600 g	Bass	Zapiekanka makaronowa	Pasztecik z ciasta filo z serem	Placek z jabłkami	Pigwa suszona		Fermentacja
Pieczeń wołowa	Porcja kurczaka	Ryba z warzywami	Zapiekanka ziemniaczana	Herbatnik	Strudel jabłkowy	Gruszka suszona		

Mięso	Mięso drobiowe	Ryby	Lekkie posiłki	Ciasta, pieczywo	Desery	Żywność suszona	Żywność mrożona	Potrawy specjalne
Jagnięcina	Kurczak filetowany	Sardela z wody	Quiche warzywne	Placek rodzynkowy	Bezy			
Stek	Bagietka z kurczakiem	Pstrąg pieczony na kamieniu	Moussaka	Ciasto ptyśowe	Eklerek			
Pieczeń rzymska	Indyk pieczony	Filet z bassy	Boereks ziemniaczane	Słodkie bułeczki do herbaty	Pieczony pudding ryżowy			
Klopsiki zapiekane	Podudzia z indyka	Kebab rybny	Ziemniaki	Bagietka	Deser śmietankowo-karmelowy			
Pieczeń wołowa	Filet z indyka	Zapiekanka rybna	Zapiekanki	Chleb kanapkowy	Gorący suflet czekoladowy			
Półdzwica wołowa	Kaczka	Filet z łososia	Quiche ziemniaczany	Placek drożdżowy	Crème Brûlée			
Kotlety wieprzowe	Gęś	Łosoś solony	Lazania	Rogalik francuski	Jabłka z miodem w syropie			
Pieczeń wieprzowa	Bażant na dziko		Świeże warzywa	Tort Wielkanocny	Tort czekoladowy			
Kotlety wieprzowe	Bażant			Rogaliki	Tort kokosowy			
	Królik			Bułeczki z nadzieniem serowym	Ciasto biszkoptowo-tłuszczowe			
				Obwarzanek	Miękkie paszteciki w syropie			
				Pizza	Placek z kaszy mannej w syropie			



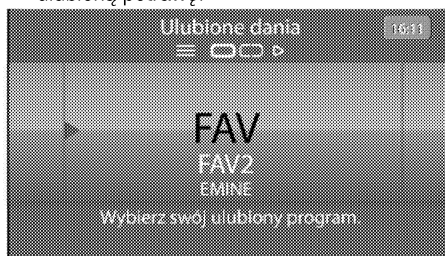
Menu "Special meals" [Potrawy specjalne] zawiera różne przepisy dla różnych krajów. Aby wybrać potrawę z menu potraw specjalnych wykonaj takie same czynności, jak w menu książki kucharskiej.

Wybieranie programu z menu "Favorite Meals" [Potrawy ulubione]

Z menu głównego „Potrawy ulubione” można wybrać przepisy sporządzone wcześniej i zapisane w nim.

1. Dotknij przycisku , aby załączyć piekarnik.
2. Dotknij przycisku menu (7), aby wyjść z menu Szybki Start i powrócić do menu głównego.
3. W Menu głównym dotknij klawisze w górę/w dół (4), aby przewijać menu **Potravy ulubione**.

4. Aby wejść do uprzednio zapisanego przepisu, dotknij jeden raz klawisza w prawo (2).
5. Dotknij klawiszy w górę/w dół (4), aby wybrać ulubioną potrawę.



6. Dotknij jeden raz klawisza w prawo (2), aby przejść do ekranu czasu pieczenia i godziny zakończenia. Wyświetli się czas gotowania zapisany uprzednio w wybranym przepisie.

Jeśli chcesz zmienić czas pieczenia oraz godzinę zakończenia, dotknij klawisze w górę/w dół (4), aby wybrać potrzebne ustawienia.

- Dotknij klawisza w prawo (2), aby wejść w menu „**Omówienie pieczenia**”.



i Ekran omówienia pieczenia pokazuje według jakiej funkcji, w jakiej temperaturze, o której godzinie i jak długo odbywać będzie się pieczenie. Podaje także zalecaną pozycję tacki.

- Połóż potrawę na tej zalecanej półce i zamknij drzwiczki.
- Jeśli funkcja pieczenia, temperatura oraz wartości czasowe są właściwe, dotknij przycisku [Enter] na ok. 3 sekundy, aby rozpocząć pieczenie. Aby rozpocząć pieczenie naciśnij i przytrzymaj przycisk [Enter] aż zostanie wyświetlony cały symbol [Enter].

i Jeśli chcesz wcześniej przerwać pieczenie, dotknij przycisku [Enter] na 3 sekundy, a pieczenie się zakończy.

Menu ustawień

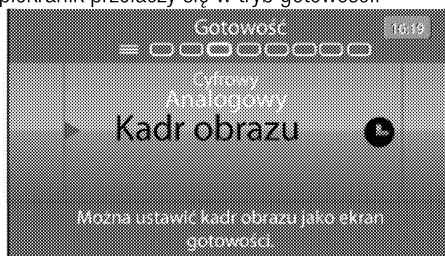
W menu "Settings" [Ustawienia] można ustawić język, bieżącą godzinę, tryb gotowości ekranu, kolor zegara, motyw ekranowy, jasność oraz głośność.

- Dotknij przycisku [Enter], aby załączyć piekarnik.
- Dotknij przycisk menu (7), aby wyjść z menu Quick Start [Szybki start] i powrócić do menu głównego.
- W Menu głównym dotknij klawiszy w górę/w dół (4), aby przewijać do menu

Ustawienia.

Ustawienia języka i godziny omówiono w części „Początkowe ustawianie czasu”, patrz strona **Gotowość**

Można wybrać obrazek do wyświetlania, gdy piekarnik przełączy się w tryb gotowości.



- W menu „Ustawienia”, dotknij klawisza w prawo (2), aby wejść do **Gotowość**.
- Dotknij klawiszy w górę/w dół (4), aby wybrać potrzebny styl (ramka obrazu, cyfrowy, analogowy).
- Wybrane ustawienia trybu gotowości zostaną automatycznie zapamiętane.

Kolor zegara

Można zmieniać kolor sytylizacji zegara, który pojawia się w trybie gotowości.



- W menu „Ustawienia”, dotknij klawisza w prawo (2), aby wejść do **Kolor zegara**.
- Dotknij klawiszy w górę/w dół (4), aby ustawić potrzebny kolor.
- Wybrane ustawienia koloru zostanie automatycznie zapamiętane.

Motyw

Można zmienić motyw ekranowy.



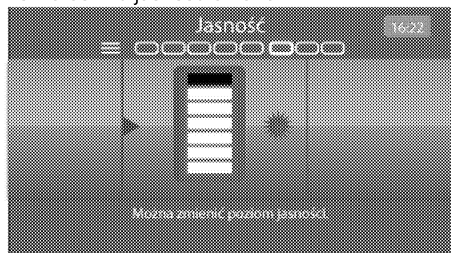
- W menu „Ustawienia”, dotknij klawisza w prawo (2), aby wejść do menu **Motyw**.

- Dotknij klawisza w górę/w dół (4), aby ustawić wybrany motyw (Ciemnoniebieski, Pył książkowy, Jesienne liście).
- Dotknij przycisk  na 3 sekundy, aby zapamiętać ustawienie motywu.

"Wait.. Theme is changing..." [Czekaj, zmienia się motyw] pojawi się na wyświetlaczu.

Jasność

Można ustawić jasność ekranu.



- W menu „Ustawienia”, dotknij klawisza w prawo (2), aby wejść do **Jasność**.
- Dotknij klawiszy w górę/w dół (4), aby ustawić potrzebną jasność.
- Wybrane ustawienia jasności zostaną automatycznie zapamiętane.

Głośność

Można ustawić poziomy dźwięku sygnałów ostrzegawczych wydawanych przez piekarnik w różnych przypadkach.



- W menu „Ustawienia”, dotknij klawisza w prawo (2), aby wejść do menu **Głośność**.
- Dotknij klawiszy w górę/w dół (4), aby ustawić potrzebną głośność.
- Wybrane ustawienia głośności zostaną automatycznie zapamiętane.

USB

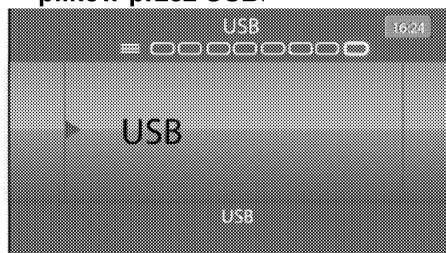
Jeśli chcesz dodać różne obrazki, aby były wyświetlane na ekranie, gdy piekarnik przełącza się w tryb gotowości, możesz załadować je poprzez złącze USB.

Do załadowania wybranego obrazku potrzeba specjalnego programu, który dostarcza się wraz z piekarnikiem, albo można ściągnąć z Internetu. Program ten gromadzić będzie grafiki w pliku "Photoframe" [Foto kadry]. Zapisz ten plik na karcie pamięci USB.

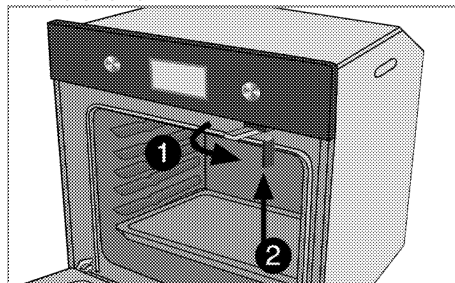
i Jeśli na karcie pamięci USB nie ma żadnego pliku, lub zawarte w niej obrazy są w nieprawidłowym formacie, na wyświetlaczu pojawi się komunikat **"File not found..!"** [Nie odnaleziono pliku].

i Do systemu sterowania piekarnikiem można załadować do 15 grafik. Jeśli spróbujesz dodać ich więcej, na wyświetlaczu pojawi się ostrzeżenie **"File Exceeds Limit..!"** [Przekroczony limit plików]. Przy zapamiętywaniu nowej grafiki skasowane zostaną poprzednie grafiki w systemie sterowania.

- W menu „Ustawienia”, dotknij klawisza w prawo (2), aby wejść do menu **Transfer plików przez USB**.



- Otwórz drzwiczki.
- Obróć i zdejmij pokrywkę ochronną złącza USB (1) po prawej stronie pod panelem sterowania.



4. Wsadz kartę pamięci USB, na której zapisany jest plik "Photoframe" do gniazda USB pod pokrywką ochronną (1).
5. Na wyświetlaczu pojawi się **"Copying Files, Please Wait..."** [Kopiowanie plików, prosimy poczekać]. Gdy zniknie ten komunikat, grafiki będą zapisane w systemie sterowania.



6. Wyjmij kartę pamięci USB z piekarnika i ponownie obróć pokrywkę ochronną, aby umieścić ją w jej obudowie.

Jak obsługiwać grill



Zamykaj drzwiczki na czas grillowania.

Można się poparzyć od gorących powierzchni!

Załączanie grilla

1. Dotknij przycisku , aby załączyć piekarnik.
2. Dotknij przycisk menu (7), aby wyjść z menu Quick Start [Szybki stat] i powrócić do menu głównego.
3. W Menu głównym dotykaj klawiszy w górę/w dół (4), aby przewijać menu **Pieczenie manualne**.
4. Dotknij klawisza w prawo (2) jeden raz, aby wejść w menu **„Funkcje”**.
5. Dotknij klawiszy w górę/w dół (4), aby wybrać potrzebną funkcję grillowania.



6. Dotknij klawisza w prawo (2) jeden raz, aby wejść w menu **„Temperatura”**. Dotknij klawiszy w górę/w dół (4), aby ustawić potrzebną temperaturę. W polu pod-tekstu pokaże się zakres wyboru temperatur.
7. Jeśli chcesz uruchomić funkcję Booster, dotknij jeden raz klawisza w prawo (2), aby wejść w menu **„Booster”**. Dotknij klawisza w górę/w dół (4), aby przewinąć i włączyć funkcję Booster.
8. Dotknij klawisza w prawo (2), aby wejść w menu **„Czas pieczenia”**. Dotknij klawiszy w górę/w dół (4), aby przewinąć i ustawić potrzebny czas pieczenia.
9. Dotknij klawisza w prawo (2), aby wejść w menu **„Koniec czasu”**. Dotknij klawiszy w górę/w dół (4), aby ustawić potrzebny czas zakończenia pieczenia.
10. Dotknij klawisza w prawo (2), aby wejść w menu **„Omówienie pieczenia”**.



Ekran omówienia pieczenia pokazuje według jakiej funkcji, w jakiej temperaturze, o której godzinie i jak długo odbywać będzie się pieczenie. Podaje także zalecaną pozycję tacki.

11. Połóż potrawę na tej zalecanej półce i zamknij drzwiczki.
12. Jeśli funkcja pieczenia, temperatura oraz wartości czasowe są odpowiednie, dotknij przycisku  na ok. 3 sekundy, aby rozpocząć pieczenie. Aby rozpocząć pieczenie trzeba nacisnąć i przytrzymać przycisk  aż symbol  wyświetli się w całości.



Jeśli chcesz wcześniej przerwać pieczenie, dotknij przycisku  na 3 sekundy, a pieczenie się zakończy.

» Na zakończenie pieczenia, wyświetlany jest komunikat: „**Pieczenie ukończone.** **Możesz zapisać parametry pieczenia**”. Obróć w prawo pokrętkę w prawo/lewo (2), aby zapisać parametry pieczenia lub wyłącz piekarnik dotknięciem klawisza .

Pozycje stelaża

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

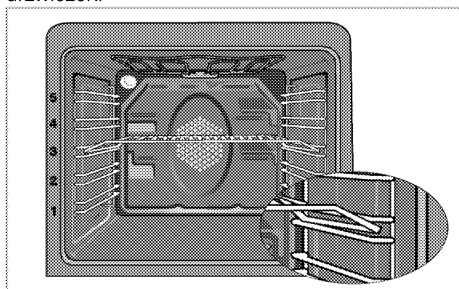


Tabela czasów pieczenia przy grillowaniu

Grillowanie na grillu elektrycznym

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



Nie używaj górnego poziomu do grillowania.



Zagrożenie pożarem z powodu żywności nienadającej się do grillowania!

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

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

6 Czyszczenie i konserwacja

Informacje ogólne

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



ZAGROŻENIE

Zagrożenie porażeniem elektrycznością! Aby uniknąć porażenia elektrycznego, przed czyszczeniem urządzenie należy odłączyć od źródła zasilania.



ZAGROŻENIE

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

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



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



Do czyszczenia nie używaj urządzeń czyszczących parą.

Czyszczenie panelu sterowania

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

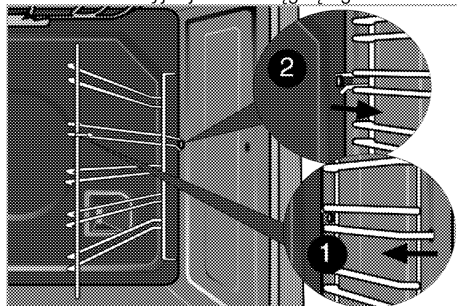


Uszkodzenie panelu sterowania! Do czyszczenia panelu sterowania nie zdejmuj gałek pokręteł.

Czyszczenie piekarnika

Aby oczyścić ścianę boczną

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



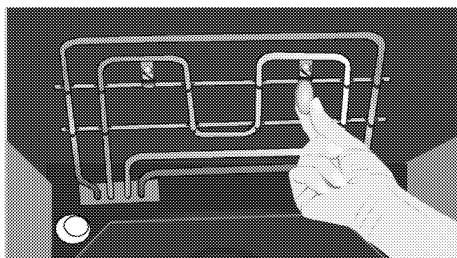
Ściany katalityczne

Ściany boczne, lub tylko sciana tylna, wewnątrz piekarnika mogą być pokryte emalią katalityczną. Tych katalitycznych ścian piekarnika nie trzeba czyścić. Porowata powierzchnia tych ścian czyści się sama pochłaniając i przekształcając odpryski tłuszczu (na parę i dwutlenek węgla).

Czyszczenie sufitu piekarnika

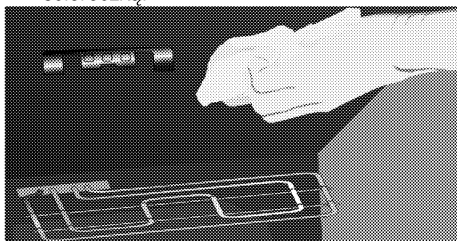
Grill składa się do czyszczenia sufitu piekarnika.

1. Śruby mocujące w grillu poluznia się śrubokrętem lub monetą.



Grill złoży się. Pozostaje zakotwiczony w suficie piekarnika.

2. Sufit piekarnika czyści się wilgotną ściereczką.



3. Z powrotem rozłóż grill i zakręć śruby mocujące śrubokrętem lub monetą.

Czyszczenie drzwiczek piekarnika

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



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

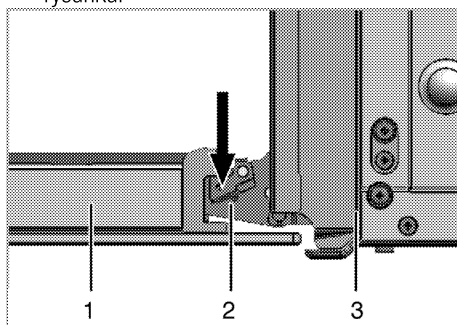


Szyba w drzwiczkach przednich powleczone jest łatwym do czyszczenia materiałem. Nie używaj ostrych iszorstkich środków czyszczących, twardych skrobaczek metalowych, ani myjek czy wybielaczy do czyszczenia szyby w drzwiczkach przednich, ponieważ mogą porysować jej powierzchnię. Może to uszkodzić powłokę.

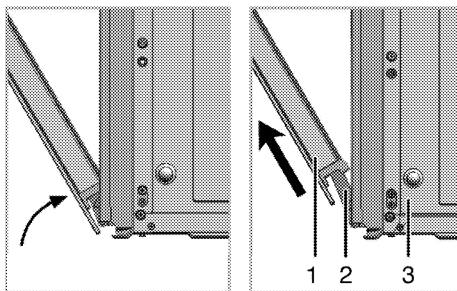
Przenoszenie drzwiczek piekarnika.

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

przyciskając je ku dołowi, jak pokazano na rysunku.



- 1 Drzwiczki przednie
- 2 Zawias
- 3 Piekarnik



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

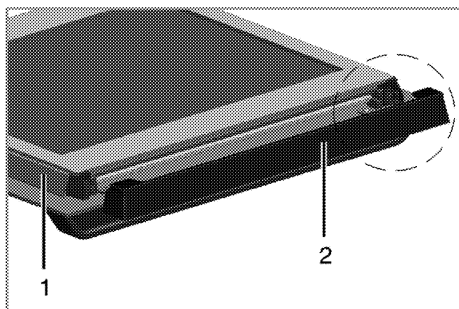


Kroki procesu wyjmowania drzwiczek powtarza się w odwrotnej kolejności przy ich zakładaniu. Przy zakładaniu drzwi z powrotem nie zapomnij zamknąć zacisk w obudowie zawiasu.

Wymowanie szyby w drzwiczkach

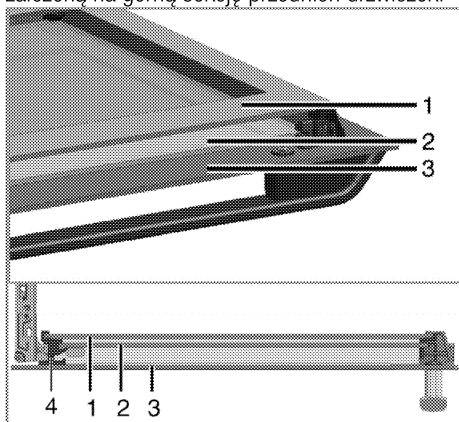
Szklaną szybę z drzwiczek piekarnika można wyjąć do czyszczenia.

Otwórz drzwiczki.



- 1 Rama
- 2 Część plastikowa

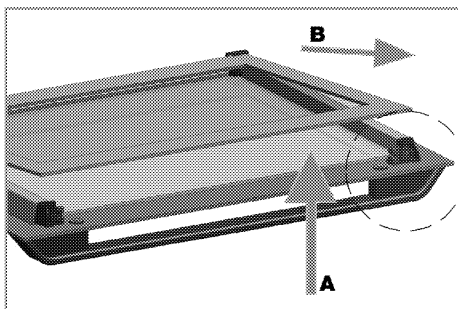
Pociągnij ku sobie i wyjmij część plastikową założoną na górną sekcję przednich drzwiczek.



- 1 Szyba wewnętrzna
- 2 Szyba wewnętrzna
- 3 Szyba zewnętrzna
- 4 Plastikowa szczelina na szybę - Dolna

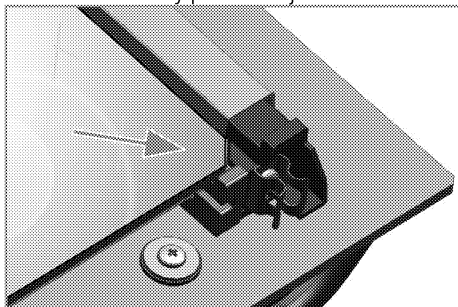
Jak pokazano na ilustracji, podnieś lekko szybę wewnętrzną (1) w kierunku **A** i wyciągnij ją w kierunku **B**.

Powtórz tę czynność, aby wyjąć szybę wewnętrzną (2).



Pierwszy krok do przegrupowania drzwiczek polega na ponownym założeniu szyby wewnętrznej (2).

Jak pokazano na rysunku, włóż szfowany narożnik szyby tak, aby spoczywała w fazowanym narożniku szczeliny plastikowej.



Druga szyba wewnętrzna (2) musi być założona w szczelinę plastikową blisko szyby wewnętrznej (1). Zakładając szybę wewnętrzną (1), upewnij się, że jej strona z nadrukiem zwrócona jest ku szybie drugiej.

Ważne jest, aby wsadzić dolne narożniki wszystkich szyb wewnętrznych w dolne szczeliny plastikowe.

Naciśnij część plastikową ku ramie, aż usłyszysz kliknięcie.

Wymiana lampki w piekarniku



ZAGROŻENIE

Można się poparzyć od gorących powierzchni!

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



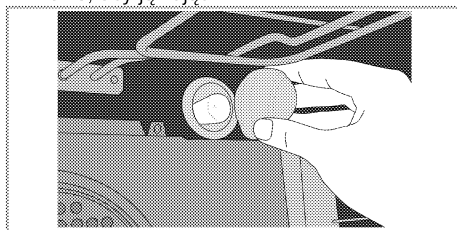
Lampka w piekarniku to specjalna żarówka odporna na temperatury do 300 °C. Patrz *Dane techniczne, strona 5*, w których podano szczegóły. Lampki do piekarnika można nabyć u autoryzowanego przedstawiciela serwisu.



Lampka może być umieszczona gdzie indziej niż na rysunku.

Jeśli w piekarniku jest lampka okrągła:

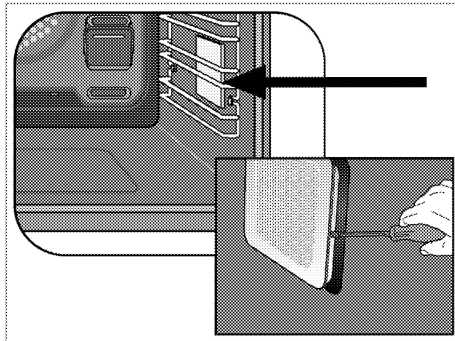
1. Odłącz piekarnik od sieci zasilającej.
2. Odkręć szklaną pokrywę, przekręcając ją w lewo, aby ją zdjąć.



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

Jeśli w piekarniku jest lampka kwadratowa:

1. Odłącz piekarnik od sieci zasilającej.
2. Wyjmij stelaże druciane, zgodnie z opisem. Patrz *Czyszczenie piekarnika, strona 35*.



3. Wkrętakiem zdejmij szklaną pokrywę.
4. Wykręć lampkę z piekarnika i wymień ją na nową.
5. Załóż szklaną pokrywę, a następnie stelaże druciane.

7 Rozwiązywanie problemów

W czasie pracy piekarnik wydziela parę.

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

Podczas gotowania pojawiają się krople wody.

Powstająca w czasie gotowania para wodna może ulegać skraplaniu i tworzyć krople wody na zimnych powierzchniach produktu. To nie jest awaria.

Produkt nie działa.

Bezpiecznik uszkodzony lub zadziałał.

Sprawdź bezpieczniki w skrzynce bezpiecznikowej. W razie potrzeby wymień je lub załącz.

Piekarnik nie jest przyłączony do (uziemionego) gniazdka.

Sprawdź kontakt wtyczki.

Przyciski/pokrętła/ klawisze na panelu sterowania nie działają.

Być może założono blokadę przycisków. Prosimy wyłączyć ją. (Patrz: *Blokada przycisków, strona 25*).

Nie świeci lampka w piekarniku.

Lampka w piekarniku jest uszkodzona.

Wymień lampkę w piekarniku.

Brak zasilania.

Sprawdź, czy jest prąd Sprawdź bezpiecznik w skrzynce bezpiecznikowej. W razie potrzeby wymień je lub załącz.

Piecyk nie grzeje.

Pokrętło funkcji i/lub temperatury nie są ustawione .

Ustaw funkcję i temperaturę pokrętłami/klawiszami funkcji i/lub temperatury.

Brak zasilania.

Sprawdź, czy jest prąd Sprawdź bezpiecznik w skrzynce bezpiecznikowej. W razie potrzeby wymień je lub załącz.



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

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

INFOLINIA 222 50 14 14



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

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

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

Warunki Gwarancji

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

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

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

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

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

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

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

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

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

Wady fizyczne sprzętu sprzedanego Klientowi będą usuwane w następujących terminach:

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

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

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

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

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

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

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

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

d) nie podlegają gwarancji elementy ze szkła i plastiku oraz odbarwienia,

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

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

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

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

