

# cast

**Built-in Oven**  
User Manual

**Kuchenka do zabudowy**  
Instrukcja użytkowania

OIM 58900 P

## Please read this user manual first!

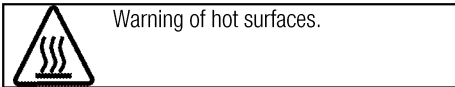
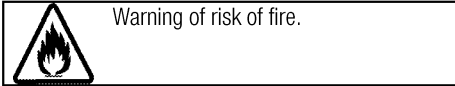
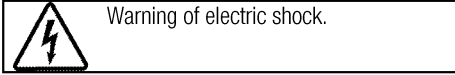
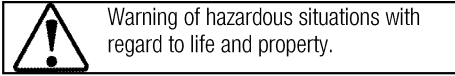
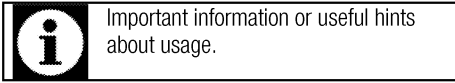
Dear Customer,

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

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

### Explanation of symbols

Throughout this user manual the following symbols are used:



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

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

General safety .....4  
 Electrical safety .....4  
 Product safety .....5  
 Intended use .....6  
 Safety for children .....6  
 Disposing of the old product .....7  
 Package information .....7

**2 General information 8**

Overview .....8  
 Package contents .....9  
 Technical specifications .....10

**3 Installation 11**

Before installation .....11  
 Installation and connection .....13  
 Future Transportation .....14

**4 Preparation 15**

Tips for saving energy .....15  
 Initial use .....15  
 Time setting .....15  
 First cleaning of the appliance .....16  
 Initial heating .....16

**5 How to operate the oven 17**

General information on baking, roasting and  
 grilling ..... 17  
 How to operate the electric oven ..... 18  
 Operating modes ..... 20  
 How to operate the oven control unit ..... 22  
 Using the keylock ..... 25  
 Using the clock as an alarm ..... 26  
 Cooking times table ..... 27  
 Cooking guide functions ..... 28  
 Settings menu ..... 31  
 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 door inner glass ..... 35  
 Replacing the oven lamp ..... 36

**7 Troubleshooting 37**

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

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

### **General safety**

- This appliance can be used by children aged from 8 years and above and persons with reduced physical, sensory or mental capabilities or lack of experience and knowledge if they have been given supervision or instruction concerning use of the appliance in a safe way and understand the hazards involved. Children shall not play with the appliance. Cleaning and user maintenance shall not be made by children without supervision.
- Installation and repair procedures must always be performed by Authorized Service Agents. The manufacturer shall not be held responsible for damages arising from procedures carried out by unauthorized persons which may also void the warranty. Before installation, read the instructions carefully.
- Do not operate the product if it is defective or has any visible damage.

- Ensure that the product function knobs are switched off after every use.

### **Electrical safety**

- If the product has a failure, it should not be operated unless it is repaired by the Authorized Service Agent. There is the risk of electric shock!
- Only connect the product to a grounded outlet/line with the voltage and protection as specified in the "Technical specifications". Have the grounding installation made by a qualified electrician while using the product with or without a transformer. Our company shall not be liable for any problems arising due to the product not being earthed in accordance with the local regulations.
- Never wash the product by spreading or pouring water onto it! There is the risk of electric shock!
- Never touch the plug with wet hands! Never unplug by pulling on the cable, always pull out by grabbing the plug.
- The product must be disconnected during installation, maintenance, cleaning and repairing procedures.

- If the power connection cable for the product is damaged, it must be replaced by the manufacturer, its service agent or similarly qualified persons in order to avoid a hazard.
- The appliance must be installed so that it can be completely disconnected from the mains supply. The separation must be provided by a switch built into the fixed electrical installation, according to construction regulations.
- Rear surface of the oven gets hot when it is in use. Make sure that the 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.
- 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.

## **Product safety**

- The appliance and its accessible parts become hot during use. Care should be taken to avoid touching heating elements. Children less than 8 years of age shall be kept away unless continuously supervised.
- Never use the product when your judgment or coordination is impaired by the use of alcohol and/or drugs.
- Be careful when using alcoholic drinks in your dishes. Alcohol evaporates at high temperatures and may cause fire since it can ignite when it comes into contact with hot surfaces.
- Do not place any flammable materials close to the product as the sides may become hot during use.
- During use the appliance becomes hot. Care should be taken to avoid touching heating elements inside the oven.
- Keep all ventilation slots clear of obstructions.
- Do not heat closed tins and glass jars in the oven. The pressure that would build-up in the tin/jar may cause it to burst.
- Do not place baking trays, dishes or aluminium foil directly onto the bottom of the oven. The heat

accumulation might damage the bottom of the oven.

- Do not use harsh abrasive cleaners or sharp metal scrapers to clean the oven door glass since they can scratch the surface, which may result in shattering of the glass.
- Do not use steam cleaners to clean the appliance as this may cause an electric shock.
- Use the shelves as described in "How to operate the electric oven".
- Do not use the product if the front door glass removed or cracked.
- Do not use the oven handle to hang towels for drying. Do not hang up towel, gloves, or similar textile products when the grill function is at open door.
- Always use heat resistant oven gloves when putting in or removing dishes into/from the hot oven.
- Ensure that the appliance is switched off before replacing the lamp to avoid the possibility of electric shock.

Prevention against possible fire risk!

- Ensure all electrical connections are secure and tight to prevent risk of arcing.
- Do not use damaged cables or extension cables.

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

### **Intended use**

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

- Accessible parts may become hot during use. Young children should be kept away.
- The packaging materials will be dangerous for children. Keep the packaging materials away from children. Please dispose of all parts of the packaging according to environmental standards.
- Electrical products are dangerous to children. Keep children away

from the product when it is operating and do not allow them to play with the product.

- Do not place any items above the appliance that children may reach for.
- When the door is open, do **not** load any heavy object on it and do **not** allow children to sit on it. It may overturn or door hinges may get damaged.

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

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



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

This product has been manufactured with high quality parts and materials which can be reused and are suitable for recycling. Do not dispose of the

waste product with normal domestic and other wastes at the end of its service life. Take it to the collection center for the recycling of electrical and electronic equipment. Please consult your local authorities to learn about these collection centers.

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

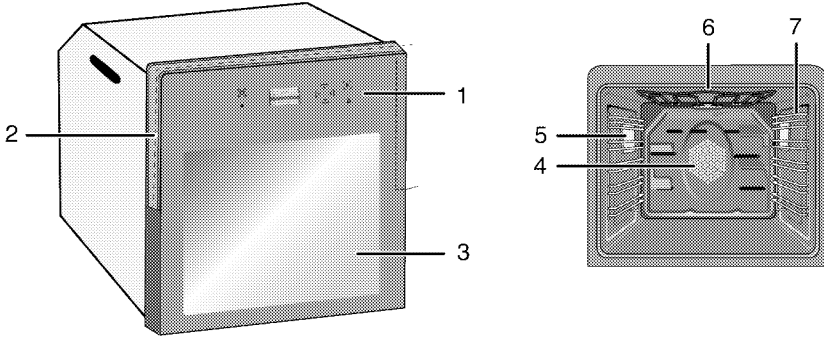
The product you have purchased complies with EU RoHS Directive (2011/65/EU). It does not contain harmful and prohibited materials specified in the Directive.

#### **Package information**

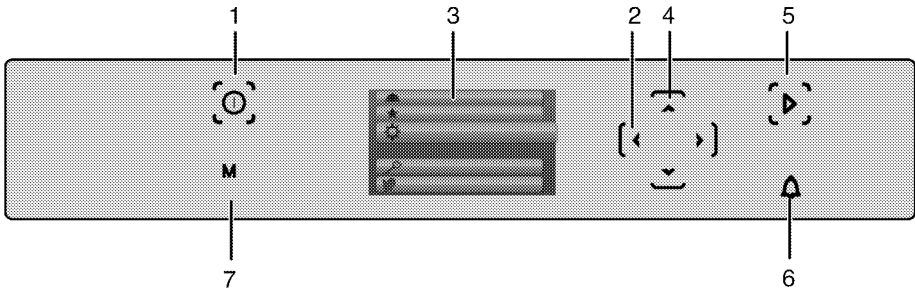
- Packaging materials of the product are manufactured from recyclable materials in accordance with our National Environment Regulations. Do not dispose of the packaging materials together with the domestic or other wastes. Take them to the packaging material collection points designated by the local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

## 2 General information

### Overview



- |   |                                |   |                     |
|---|--------------------------------|---|---------------------|
| 1 | Control panel                  | 5 | Lamp                |
| 2 | Handle                         | 6 | Top heating element |
| 3 | Door                           | 7 | Shelf positions     |
| 4 | Fan motor (behind steel plate) |   |                     |



- |   |                                |
|---|--------------------------------|
| 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                       |

## Package contents

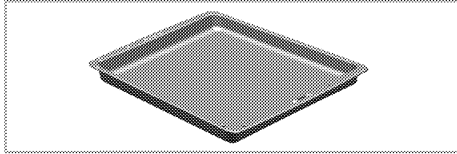


Accessories supplied can vary depending on the product model. Not every accessory described in the user manual may exist on your product.

1. **User manual**

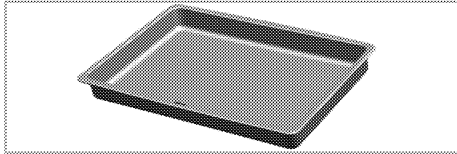
2. **Oven tray**

Used for pastries, frozen foods and big roasts.



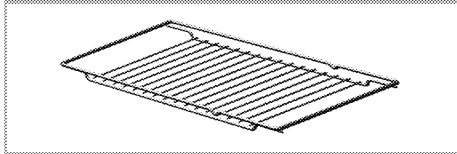
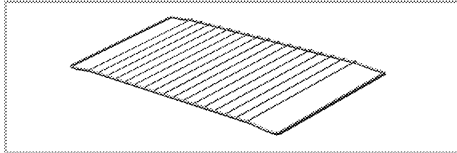
3. **Deep tray**

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



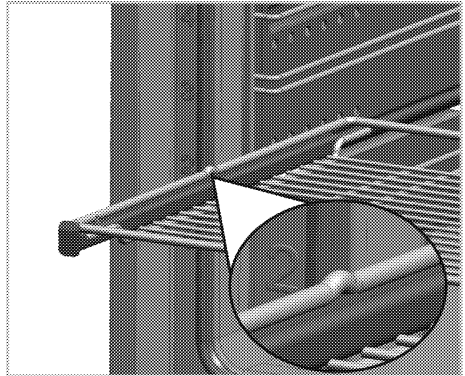
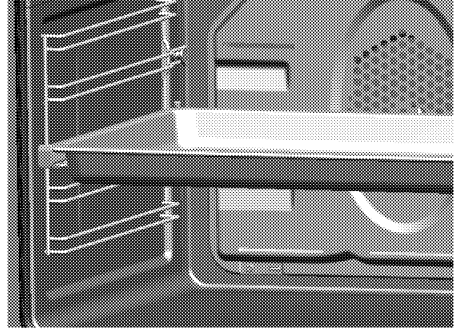
4. **Wire Shelf**

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



5. **Placing the wire shelf and tray onto the telescopic racks properly**

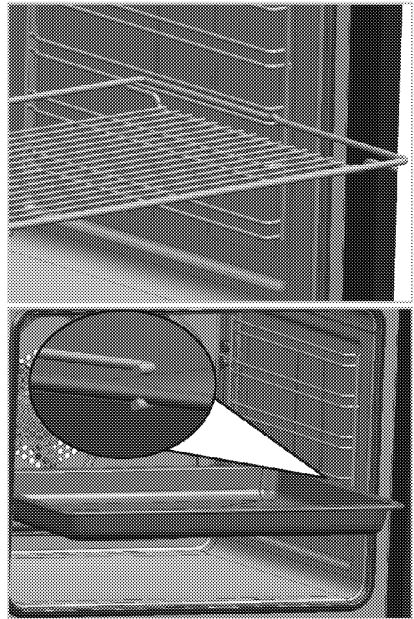
Telescopic racks allow you to install and remove the trays and wire shelf easily. When using the tray and wire shelf with telescopic racks, make sure that the pins at the rear section of the telescopic rack stands against the edges of the wire shelf and tray.



6. **Placing the wire shelf and tray onto the wire racks properly**

**Products without telescopic pull-out:** With product without a telescopic pull-out, the baking tray and grill are pushed in with their edges between the runners on the side mounts.

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



## Technical specifications

|  |                                    |
|--|------------------------------------|
| Voltage / frequency                              | 220-240 V ~ 50 Hz                  |
| Total power consumption                          | 3.25 kW                            |
| Fuse   | min. 16 A                          |
| Cable type / section                             | H05VV-FG 3 x 1,5 mm <sup>2</sup>   |
| 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  | <b>Multifunction oven</b>          |
| Energy efficiency class <sup>#</sup>             | A                                  |
| Inner lamp                                       | 15/25 W                            |
| Grill power consumption                          | 2.2 kW                             |

<sup>#</sup> Basics: Information on the energy label of electrical ovens is given in accordance with the EN 60350-1 / IEC 60350-1 standard. Those values are determined under standard load with bottom-top heater or fan assisted heating (if any) functions.

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

\*\* See. *Installation*, page 11.



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



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



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

### 3 Installation

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



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



#### **DANGER:**

The product must be installed in accordance with all local 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.



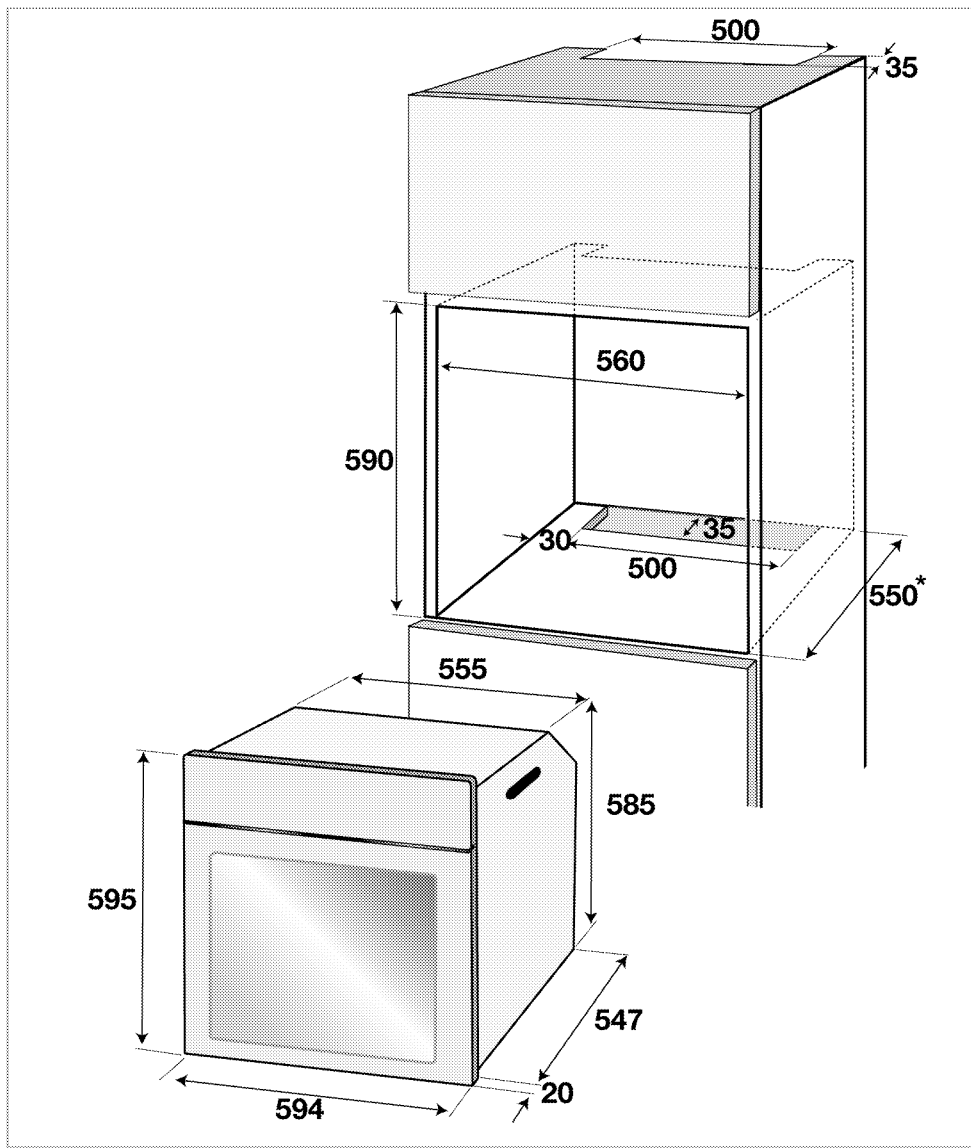
Do not install the appliance next to refrigerators or freezers. The heat emitted by the appliance will lead to an increased energy consumption of cooling appliances.



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.

## Installation and connection

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

### 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:**

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



#### **DANGER:**

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

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



#### **DANGER:**

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

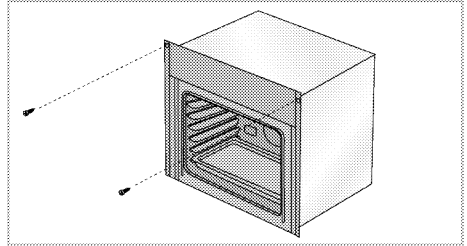


Power cable plug must be within easy reach after installation (do not route it above the hob).

Plug the power cable into the socket.

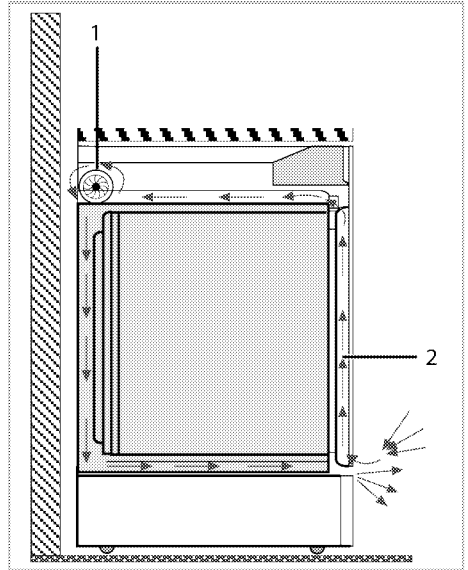
### Installing the product

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. Connect the power cable and switch on the product's fuse.
2. Check the functions.

### Future Transportation

- Keep the product's original carton and transport the product in it. Follow the instructions on the carton. If you do not have the original carton, pack the product in bubble wrap or thick cardboard and tape it securely.
- To prevent the wire grill and tray inside the oven from damaging the oven door, place a

strip of cardboard onto the inside of the oven door that lines up with the position of the trays. Tape the oven door to the side walls.

- Do not use the door or handle to lift or move the product.


|   |  |
|---|--|
|  | Do not place any objects onto the product and move it in upright position.                                   |
|  | Check the general appearance of your product for any damages that might have occurred during transportation. |




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 might get damaged by some detergents or cleaning materials. Do not use aggressive detergents, cleaning powders/creams or any sharp objects during cleaning. Do not use harsh abrasive cleaners or sharp metal scrapers to clean the oven door glass since they can scratch the surface, which may result in shattering of the glass.

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

### Initial heating

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



#### WARNING

Hot surfaces cause burns!

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

### Electric oven

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

### 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*



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

## 5 How to operate the oven

### General information on baking, roasting and grilling



#### WARNING

Hot surfaces cause burns!

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



#### DANGER:

Be careful when opening the oven door as steam may escape.

Exiting steam can scald your hands, face and/or eyes.

#### Tips for baking

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

#### Tips for roasting

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

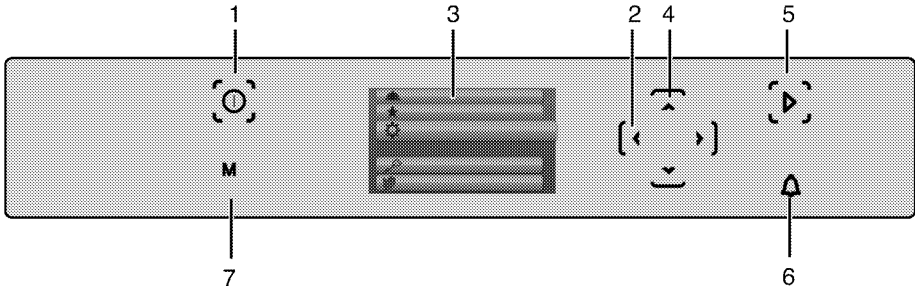
- Fish should be placed on the middle or lower rack in a heat-resistant plate.

#### Tips for grilling

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


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

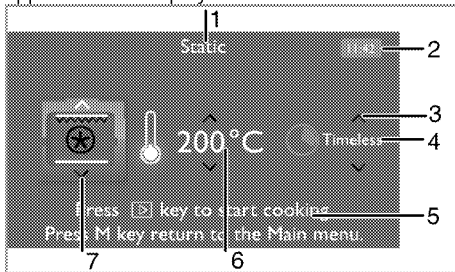
## How to operate the electric oven



- 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

- 7 Function Field: Displays the symbol of the set function.

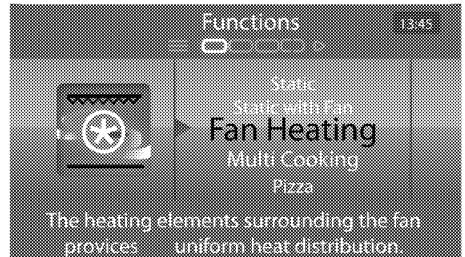
Touch  key to turn on the oven. First an animation and then the Quick Start menu will appear on the display.



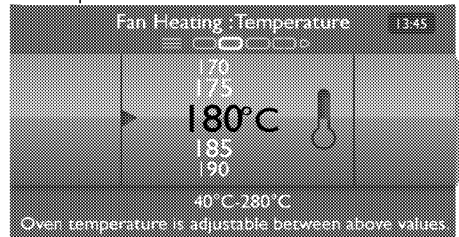
- 1 Function Info Field: Name of the function selected in Quick menu is displayed.
- 2 Time of the Day Field: Displays adjusted time.
- 3 Active Selection Symbol: When it is on function, temperature or time fields, it indicates that the relevant field can be changed.
- 4 Cooking Time Field: Indicates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

### Select temperature and operating mode in Quick Start Menu

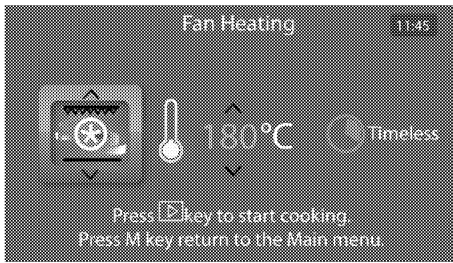
1. Touch the Up/Down keys (4) to select the desired function. For example: Fan Heating function is selected.



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 [Start] key for about 3 seconds to start cooking. To start cooking, you have to press and hold the [Start] key until the [Clock] symbol in the display becomes full.

**i** If you want to cancel the cooking at an earlier time, touch [Start] 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  |
| 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.

**i** 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.

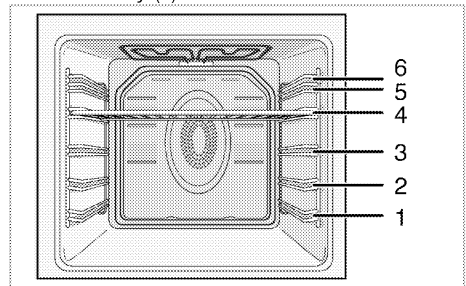
**i** Current time cannot be set while the oven is operating in any function, or if manual or full automatic programming is made on the oven.

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

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

### Switching off the electric oven

Touch [1] key (1) to turn off the oven.



### Rack positions (For models with wire shelf)

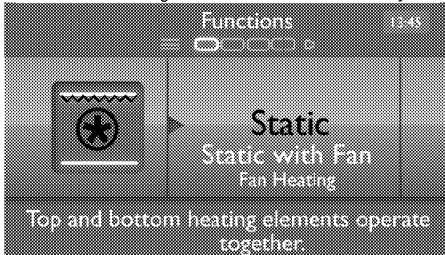
It is important to place the wire shelf onto the side rack correctly. Wire shelf must be inserted between the side racks as illustrated in the figure. Do not let the wire shelf stand against the rear wall of the oven. Slide your wire shelf to the front section of the rack and settle it with the help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

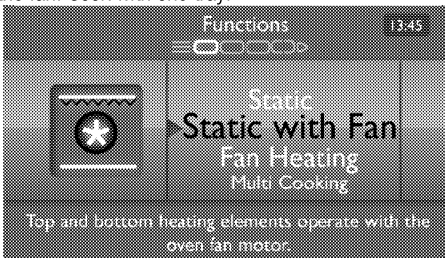
### Static

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.



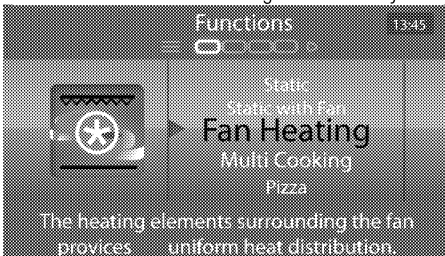
### Static with Fan

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

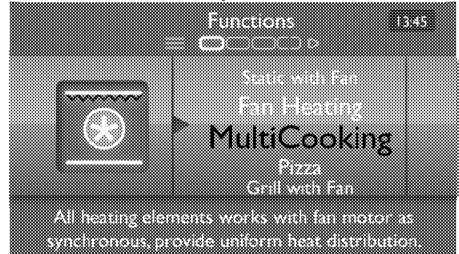
Warm air heated by the rear heater is evenly distributed throughout the oven rapidly by means of the fan. It is suitable for cooking your meals in different rack levels and preheating is not required in most cases. Suitable for cooking with multi trays.



When the oven door is opened, the fan motor will not run in order to keep the hot air inside.

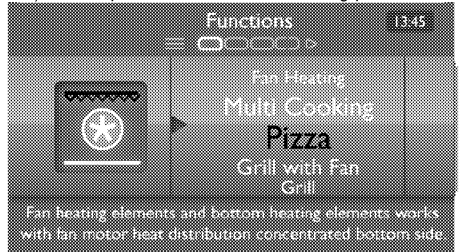
### Multi Cooking(3-D)

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



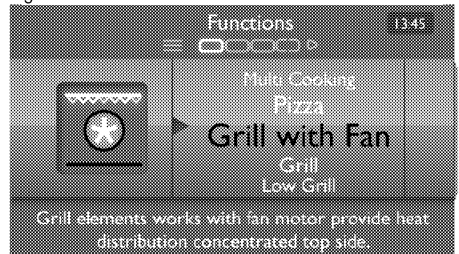
### Pizza

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



### Grill with Fan

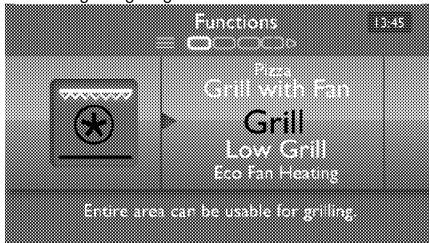
Hot air heated by the full grill is distributed very fast in the oven by means of the fan. It is suitable for grilling large amount of meat.



- 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

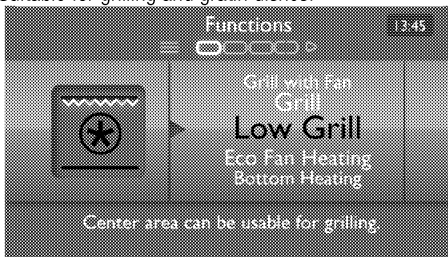
Large grill at the ceiling of the oven is in operation. It is suitable for grilling large amount of meat.



- 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.

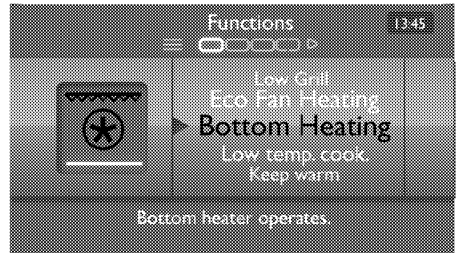
## Eco Fan Heating

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.



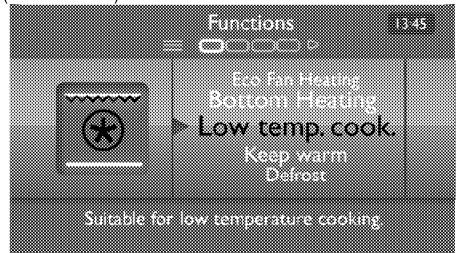
## Bottom Heating

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).



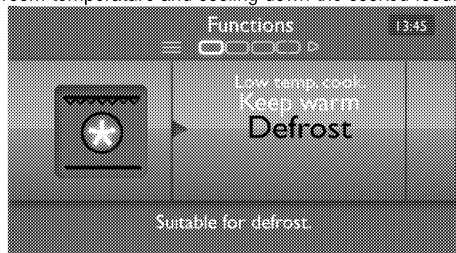
## Keep warm

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

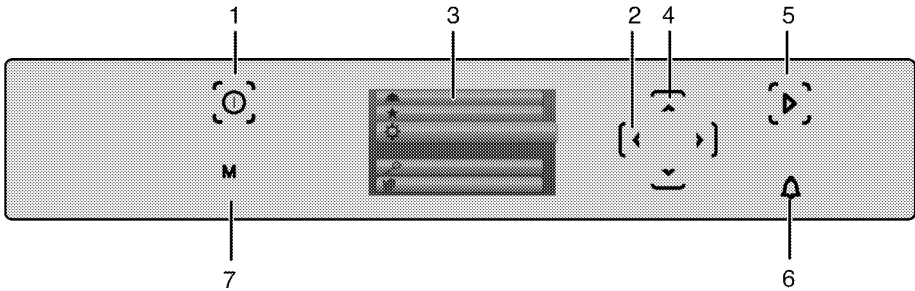


## Defrost

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



## How to operate the oven control unit

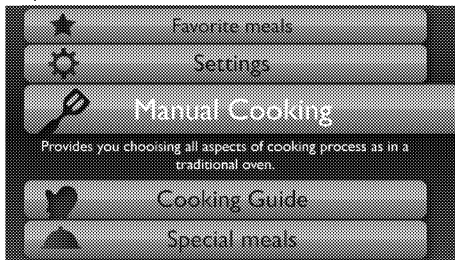


- 1 ON/OFF key
- 2 Right/left keys (Menu proceed)
- 3 Display
- 4 Up/down keys (Menu step)
- 5 Start/stop cooking key
- 6 Alarm key
- 7 Menu key

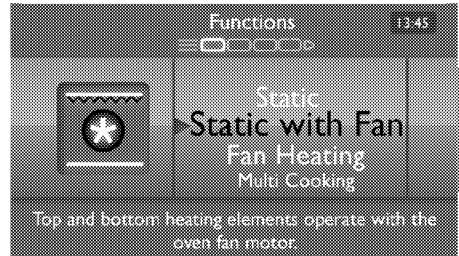
### Starting manual cooking

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.

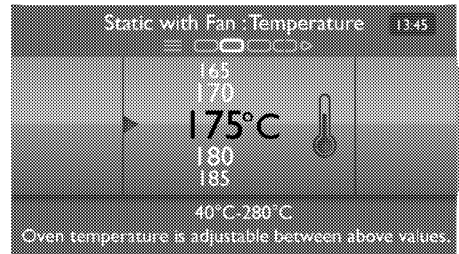
For example: Starting manual cooking with "Static with fan" function at the temperature of 175°C, without activating booster for 25 minutes and Day time: 13:45 explained at the following steps;



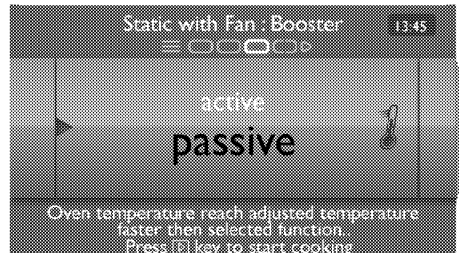
4. Touch the Right key (2) once to access the "Functions" menu.
5. Touch the Up/Down keys (4) to select the desired function.



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.

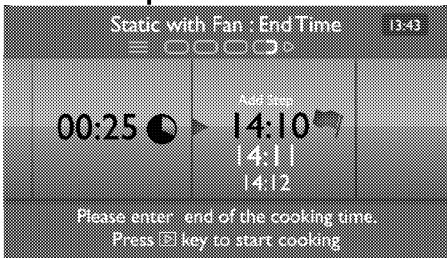


8. Touch the Right key (2) to access the **"Cook Time"**. Touch the Up/Down keys (4) to set the desired cooking time.



**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 [Enter] key for about 3 seconds to start cooking. To start cooking, you have to press and hold the [Enter] key until the [Enter] symbol in the display becomes full.

**i** If you want to cancel the cooking at an earlier time, touch [Enter] 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.

- Place your dish on the recommended rack and close the door.
- 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] 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.

- 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] key.



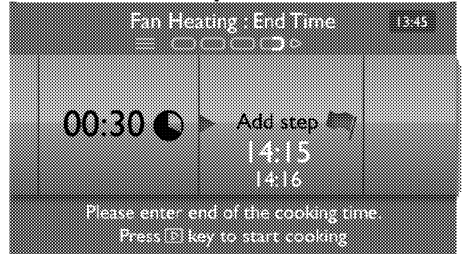
### Add step function

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

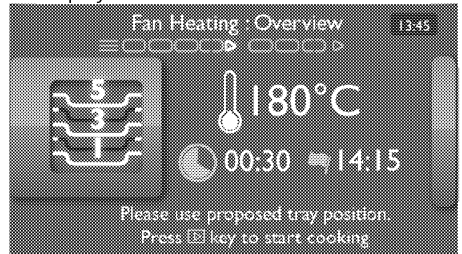
mode for the same dish. For example, your oven will cook the dish in the "Fan Heating" mode for a certain time. Then, to have its bottom and top roasted, it may continue cooking by automatically switching to the Static mode.

After repeating the steps from 1 to 8 mentioned above, "Starting Manual Cooking", *page 22*.

- 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**".






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




- 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.

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

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

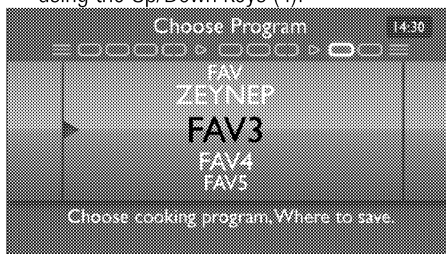
Touch the Right key (2) to save the cooking as a profile or turn off the oven by touching the  key.



### Saving the cooking profile

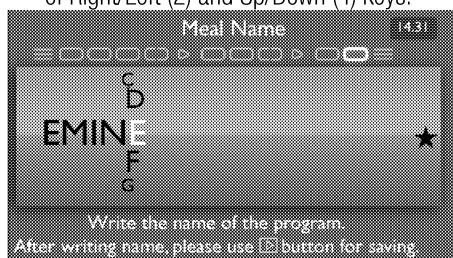
When the cooking you have set with a certain temperature and time comes to an end, you may save these settings as a favorite meal profile and may access these settings later from the **"Favorite Meals"** menu.

- Touch the Right key (2) once at the end of cooking.
- 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.

- 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.

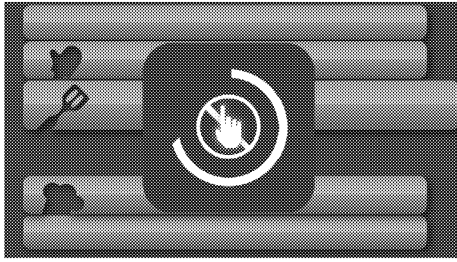
- Save the profile by touching the  key until the  symbol is full or touch the Left key (2) until you exit the menu.

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

### Using the keylock



#### Activating the keylock


- 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**

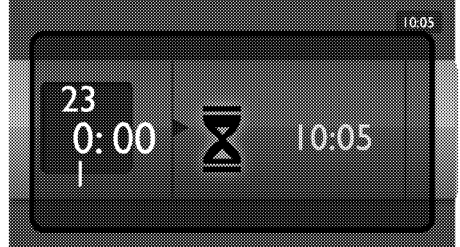
You can use the clock of the product for any warning or reminder apart from the cooking programme. The alarm clock has no influence on the functions of the oven. It is only used as a warning. For example, this is useful when you want to turn food in the oven at a certain point of time. Alarm

clock will give a signal once the time you set is over.

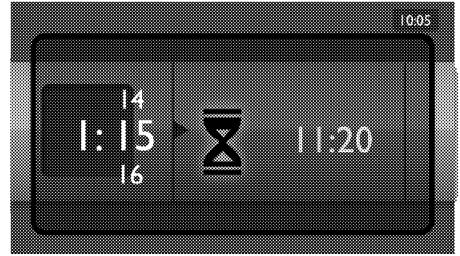
**i** Maximum alarm time can be 23 hours and 59 minutes.

**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.

## Baking and roasting



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

### Cooking times table



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

| 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

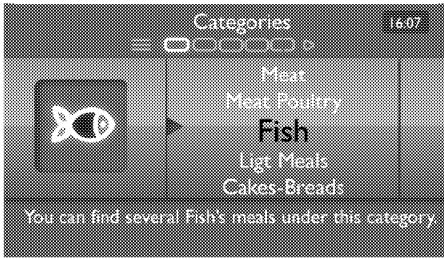
Cooking Guide menu contains meal programmes that are prepared specially for you by professional cooks and stored in the memory of the control unit.

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.

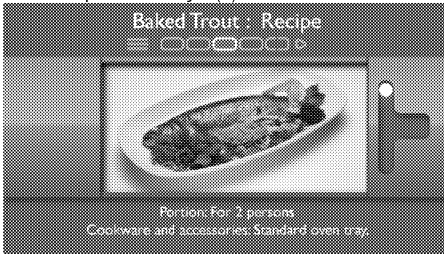
You can change the weight and cooking time according to your meal and your taste.

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).



- 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.



- 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.
- 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.

- 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.

- 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.

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

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

## Convenience food menu:



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   |                         |                |
| 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.

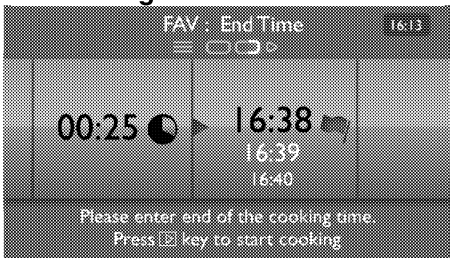
5. Touch the Up/Down keys (4) to select the desired favorite meal profile.



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"**.



**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.

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] key for about 3 seconds to start cooking. To start cooking, you have to press and hold the [key] key until the [symbol] symbol in the display becomes full.

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

## Settings menu

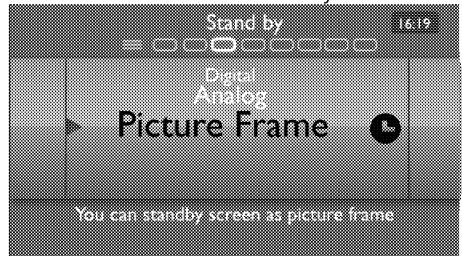
In the "Settings" menu you can adjust the language, time of the day, screen standby mode, clock color, screen theme, brightness and volume level respectively.

1. Touch [key] 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

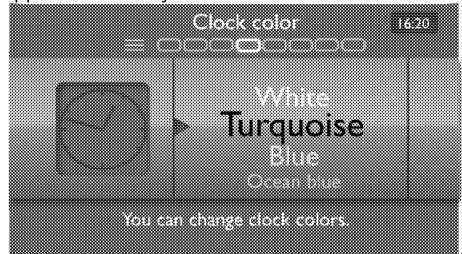
You can determine the image to be displayed when the oven switches to standby mode.



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.

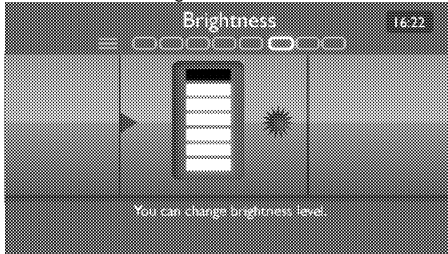


1. In the "Settings" menu, touch the Right key (2) to access the **"Theme"**.
2. Touch the Up/Down keys (4) to select the theme style (Deep Blue, Moon Dust, Autumn Leaves).
3. Touch [button] key for 3 seconds to save the theme setting.

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

## Brightness

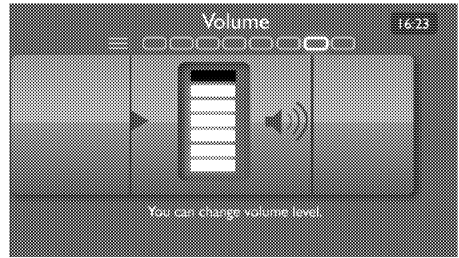
You can set the brightness level of the screen.



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.

## How to operate the grill

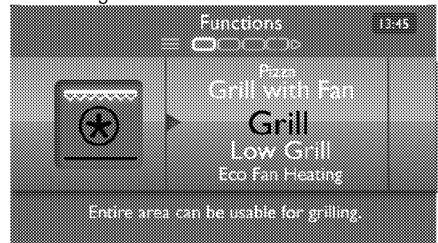


### WARNING

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

## Switching on the grill

1. Touch [button] 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, turn the Up/Down knob (4) to scroll to the **"Manual Cooking"** menu.
4. Turn the Right/left knob (2) clockwise once to access the **"Functions"** menu.
5. Turn the Up/Down knob (4) to select the desired grill function.



6. Turn the Right/left knob (2) clockwise once again to access the **"Temperature"** menu. Turn the Up/Down knob (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, turn the Right/left knob (2) clockwise once to access the **"Booster"** menu. Turn the

Up/Down knob (4) to scroll to activate the Booster function.

8. Turn the Right/left knob (2) clockwise to access the **"Cook Time"**. Turn the Up/Down knob (4) to scroll to set the desired cooking time.
9. Turn the Right/left knob (2) clockwise to access the **"End Time"**. Turn the Up/Down knob (4) to set the desired end of cooking time.
10. Turn the Right/left knob (2) clockwise 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.

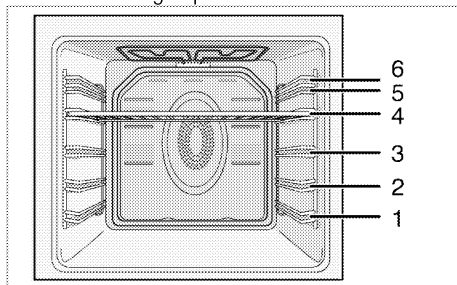
11. Place your dish on the recommended rack and close the door.
12. If cooking function, temperature and time values are suitable, touch the [key] key for about 3 seconds to start cooking. To start cooking, you have to press and hold the [key] key until the [symbol] symbol in the display becomes full.

**i** If you want to cancel the cooking at an earlier time, touch [key] 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. Turn the Right/left knob (2) clockwise to save the cooking as a profile or turn off the oven by touching the [key] 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.



Foods that are not suitable for grilling carry the risk of fire. Only grill food which is suitable for intensive grilling heat. Do not place the food too far in the back of the grill. This is the hottest area and fatty food may catch fire.

### Cooking times table for grilling

| 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:

Disconnect the product from mains supply before starting maintenance and cleaning works.

There is the risk of electric shock!



#### DANGER:

Allow the product to cool down before you clean it.

Hot surfaces may cause burns!

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



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

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

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



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

### Cleaning the control panel

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



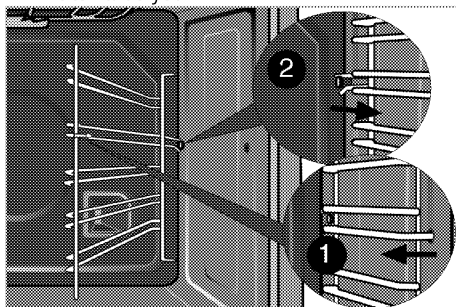
Do not remove the control buttons/knobs to clean the control panel.

Control panel may get damaged!

### 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

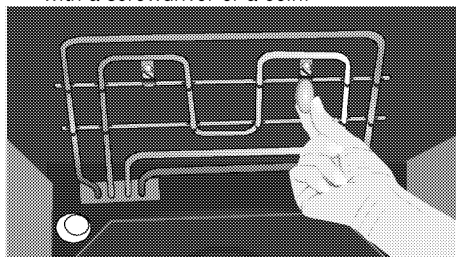
Side walls or just back wall of oven interior may be covered with catalytic enamel.

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.

- Clean oven ceiling with a damp cloth.



- 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.



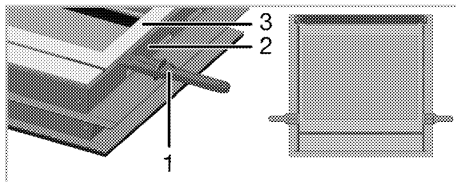
Front door inner glass is coated to easy clean material. Do not use any harsh abrasive cleaners, hard metal scrapers, scouring pads or bleach to clean front door inner glass as they may scratch the surface. This may destroy the coating material.

### Removing the door inner glass

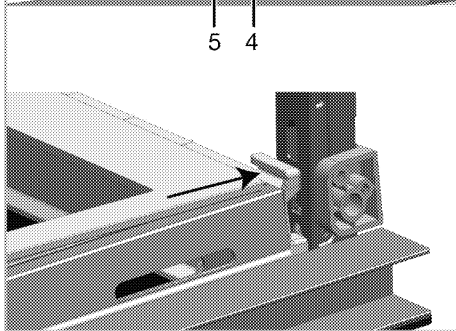
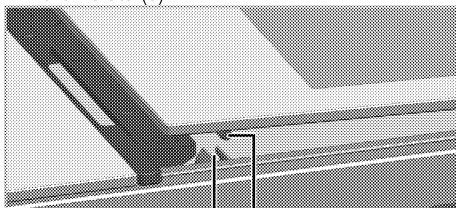
The inner glass panel of the oven door can be removed for cleaning.

Use the spade provided with the product to remove the inner glass for cleaning.

- Open the oven door.
- Place the spade (1) to the areas indicated on the glass panel (3) and push in one direction and then in reverse direction to remove the glass.



- Spade
  - Plastic slot
  - Inner glass panel
- To reattach the glass panel in its seat, insert its bottom part into the plastic slot in the arrow direction. Pressing it from the upper part, ensure that the pins (4) are seated into their slots (5).



- Pin
- Pin housing



Install the inner glass panel so that the printed side will face upwards.

## Replacing the oven lamp



### DANGER:

Before replacing the oven lamp, make sure that the product is disconnected from mains and cooled down in order to avoid the risk of an electrical shock.  
Hot surfaces may cause burns!



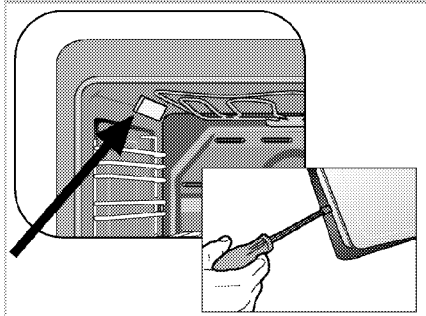
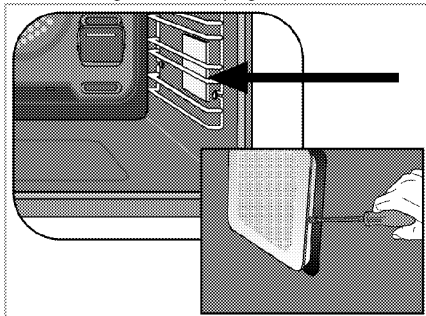
The oven lamp is a special electric light bulb that can resist up to 300 °C. See *Technical specifications, page 10* for details. Oven lamps can be obtained from Authorised Service Agents.



Position of lamp might vary from the figure.

### If your oven is equipped with a 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. Pull out 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.*

### **Product emits metal noises while heating and cooling.**

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

### **Product does not operate.**

- The mains fuse is defective or has tripped. >>> *Check fuses in the fuse box. If necessary, replace or reset them.*
- Product is not plugged into the (grounded) socket. >>> *Check the plug connection.*
- Buttons/knobs/keys on the control panel do not function. >>> *Keylock may be enabled. Please disable it. (See. Using the keylock, page 25 )*

### **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.

- Used software is based in part on the work of the Independent JPEG Group.
- Portions of this software are copyright ©2010 The FreeType Project ([www.freetype.org](http://www.freetype.org)). All rights reserved.
- This product contains some GNU General Public License v2 and GNU Lesser General Public License v2.1 licensed code. Copies of GPL v2 and LGPL 2.1 are available from <http://www.gnu.org/licenses/licenses.html>. Upon written application of customer, these codes are available at the cost of no more than copying media, packaging, handling and postage. This offer is valid for three years, starting with the initial purchase of product.

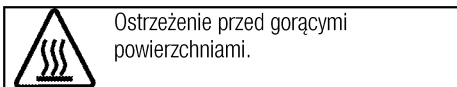
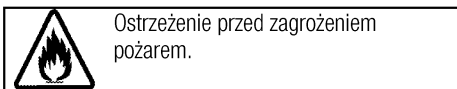
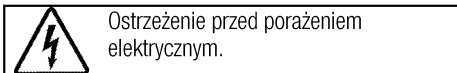
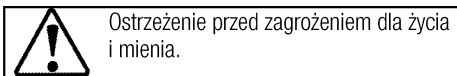
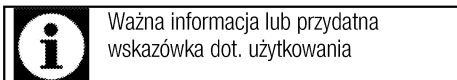
## Prosimy najpierw przeczytać tę instrukcję obsługi!

Drogi Kliencie,

Dziękujemy za wybór wyrobu firmy Beko. Mamy nadzieję, że wyrób ten, wyprodukowany zgodnie z najwyższymi wymogami jakościowymi i według najnowszej technologii, służyć Ci będzie jak najlepiej. Prosimy zatem przed użyciem tego wyrobu uważnie przeczytać całą tę instrukcję obsługi i wszystkie inne dostarczone z nim dokumenty i zachować je do wglądu w przyszłości. Jeśli przekażesz ten wyrób komuś innemu, oddajcie mu także tę instrukcję. Przestrzegaj wszelkich ostrzeżeń i informacji z tej instrukcji. Pamiętaj, że niniejsza instrukcja użytkowania może odnosić się także do kilku innych modeli. Różnice pomiędzy modelami wskazano w niniejszej instrukcji.

### Objaśnienie symboli

W niniejszej instrukcji użytkowania stosuje się następujące symbole:



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

Ogólne zasady bezpieczeństwa .....4  
 Bezpieczeństwo elektryczne .....4  
 Zasady zachowania bezpieczeństwa przy  
 użytkowaniu tego wyrobu .....5  
 Zamierzone przeznaczenie .....6  
 Bezpieczeństwo dzieci .....7  
 Stare urządzenia .....7  
 Pozbywanie się materiałów opakowaniowych ...8

**2 Informacje ogólne 9**

Opis urządzenia .....9  
 Zawartość opakowania .....10  
 Dane techniczne .....11

**3 Instalacja 12**

Przed zainstalowaniem .....12  
 Instalacja i przyłączenie .....14  
 Przyszły transport .....15

**4 Przygotowanie 16**

Jak oszczędzać energię .....16  
 Pierwszy raz .....16  
 Ustawianie czasu .....16

Pierwsze czyszczenie ..... 17  
 Podgrzewanie wstępne ..... 17

**5 Jak obsługiwać piekarnik 18**

Ogólne informacje o pieczeniu ciast i mięs oraz o  
 grillowaniu. .... 18  
 Jak obsługiwać piekarnik elektryczny ..... 19  
 Tryby pracy ..... 21  
 Jak obsługiwać urządzenia sterujące piekarnika  
 ..... 23  
 Blokada przycisków ..... 26  
 Zegar jako programator alarmu ..... 27  
 Tabela czasów pieczenia ..... 28  
 Funkcje książki kucharskiej ..... 29  
 Menu ustawień ..... 32  
 Jak obsługiwać grill ..... 33  
 Tabela czasów pieczenia przy grillowaniu ..... 34

**6 Czyszczenie i konserwacja 35**

Informacje ogólne ..... 35  
 Czyszczenie panelu sterowania ..... 35  
 Czyszczenie piekarnika ..... 35  
 Wyjmowanie szyby w drzwiczkach ..... 36  
 Wymiana lampki w piekarniku ..... 37

**7 Rozwiązywanie problemów 38**

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

W rozdziale tym zawarto instrukcje zachowania bezpieczeństwa, które pomogą uniknąć zagrożenia obrażeniem lub szkodą.

Nieprzestrzeganie tych instrukcji spowoduje unieważnienie wszelkich gwarancji.

### **Ogólne zasady bezpieczeństwa**

- Urządzenie może być używane przez dzieci w wieku 8 lat i starsze oraz osoby o ograniczonych zdolnościach fizycznych, czuciowych lub umysłowych, lub nieumiejętne i niedoświadczone, jeśli są pod nadzorem lub poinstruowano je w sprawach użytkowania tego urządzenia w sposób bezpieczny i rozumieją związane z tym zagrożenia.

Dzieci nie powinny bawić się tym urządzeniem. Dzieciom bez nadzoru nie należy powierzać czyszczenia ani konserwacji.

- Instalacje i naprawy musi zawsze wykonywać autoryzowany pracownik serwisowy. Producent nie odpowiada za szkody wynikłe z instalacji i napraw wykonywanych przez osoby nieupoważnione i może z tego powodu unieważnić gwarancję.

Przed instalacją uważnie przeczytaj tę instrukcję.

- Nie wolno uruchamiać tego wyrobu, jeśli jest niesprawny lub widocznie uszkodzony.
- Po każdym użyciu sprawdź, czy wyłączone zostały pokrętła funkcjonalne.

### **Bezpieczeństwo elektryczne**

- W razie awarii tego urządzenia nie należy go używać do czasu naprawy przez autoryzowany serwis. Grozi to porażeniem elektrycznym!
- Piekarnik ten można podłączyć tylko do gniazdka z uziemieniem o napięciu i z zabezpieczeniem jakie podano w "Danych technicznych". Zleć wykonanie instalacji uziemienia wykwalifikowanemu elektrykowi, niezależnie od tego, czy używasz transformatora do zasilania. Firma nasza nie ponosi odpowiedzialności za jakiegokolwiek problemy wynikające z braku uziemienia tego piekarnika zgodnie z miejscowymi przepisami.
- Nie wolno myć piekarnika rozlewając nań wodę! Grozi to porażeniem elektrycznym!
- Nie wolno dotykać wtyczki mokrymi dłońmi. Nie wolno

wyciągać wtyczki ciągnąc za przewód, należy ją wyciągnij chwytając za nią samą.

- Piekarnik ten trzeba odłączyć od zasilania na czas instalacji, konserwacji, czyszczenia i napraw.
- Aby uniknąć zagrożenie w przypadku uszkodzenia przewodu zasilającego, musi go wymienić producent, punkt serwisowy lub osoba o podobnych kwalifikacjach.
- Piekarnik należy tak zainstalować, aby można było go całkowicie odłączyć od sieci. Odłączenie to należy zapewnić albo poprzez wyjęcie wtyczki z gniazdka, albo wyłączenie wyłącznika, w który wyposażona jest domowa instalacja elektryczna, zgodnie z przepisami budowlanymi.
- Tylna powierzchnia piekarnika nagrzewa się w trakcie jego pracy. Upewnij się, że przyłączy elektryczne nie dotyka tej tylnej powierzchni; w przeciwnym razie może ono ulec uszkodzeniu.
- Przewód zasilający nie może się zakleszczyć między drzwiczkami i ramą piekarnika, a także nie można go prowadzić przez gorące powierzchnie. W przeciwnym wypadku izolacja przewodów może się topić i w rezultacie może nastąpić zwarcie.
- Wszelkie prace na układach i urządzeniach elektrycznych

wykonywać może tylko upoważniony i wykwalifikowany personel.

- W razie jakiegokolwiek awarii wyłącz wyrób i odłącz go od sieci zasilającej. W tym celu wyłącz bezpiecznik zabezpieczający instalację domową.
- Upewnij się, że prąd bezpiecznika jest odpowiedni dla tego wyrobu.

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

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

- W trakcie użytkowania piekarnik nagrzewa się. Należy zachować ostrożność i nie dotykać elementów grzejnych wewnątrz piekarnika.
  - Należy dbać, aby żaden otwór wentylacyjny nie był zakryty.
  - Nie podgrzewaj w piekarniku zamkniętych puszek ani szklanych słoików. Ciśnienie, które wytworzy się w takiej puszcze/słoiku, może je rozsadzić.
  - Nie umieszczaj foremek do pieczenia, naczyń ani folii aluminiowej bezpośrednio na dnie piekarnika. Nagromadzenie ciepła mogłoby zniszczyć dno piekarnika.
  - "Do czyszczenia szyby w drzwiczkach piekarnika nie należy używać szorstkich środków czyszczących ani ostrych skrobaków metalowych, ponieważ mogą one zarysować powierzchnię, co może doprowadzić do popękania szyby."
  - Do czyszczenia tego urządzenia nie używaj urządzeń parowych, ponieważ może to spowodować porażenie prądem.
  - Z półek korzystaj tak, jak opisano w "Jak używać elektrycznego piekarnika".
  - Nie używaj tego wyrobu z wyjąta lub popękaną szybą w przednich drzwiczkach.
  - Uchwyt na drzwiach piekarnika nie służy do suszenia ręczników. Przy otwartych drzwiczkach i załączonej funkcji grillowania nie wieszaj na niej ręczników, rękawic, ani podobnych wyrobów tekstylnych.
  - Do wkładania i wyjmowania potraw z gorącego piekarnika zawsze zakładaj odporne na wysokie temperatury rękawice.
  - Przed wymianą lampy upewnij się, że piekarnik jest wyłączony, aby uniknąć zagrożenia porażeniem prądem elektrycznym.
- Aby uniknąć zagrożenia pożarem przy użytkowaniu tej kuchenki;
- Upewnij się, że wtyczka pasuje do gniazdka i nie powoduje iskrzenia.
  - Nie należy używać uszkodzonych ani uciętych przewodów, ani przedłużaczy, a tylko oryginalnego przewodu zasilającego.
  - Upewnij się, że gniazdko, do którego włączona jest kuchenka jest suche.
- Zamierzone przeznaczenie**
- Wyrób ten przeznaczony jest do użytku domowego. Nie dopuszcza się użytkowania komercyjnego.
  - Urządzenie to służy wyłącznie do pieczenia potraw. Nie wolno używać go do innych celów, na przykład do ogrzewania pomieszczeń."

- Urządzenia tego nie należy używać do podgrzewania talerzy pod grillem, suszenia ręczników, ścierek do naczyń, itp. na uchwytach, ani do celów suszenia lub ogrzewania.
- Producent nie odpowiada za szkody spowodowane niewłaściwym użytkowaniem tego wyrobu lub obchodzeniem się z nim.
- Piekarnik można używać do rozmrażania, smażenia, pieczenia i grillowania potraw.

### **Bezpieczeństwo dzieci**

- Dostępne części mogą się nagrzewać podczas użytkowania. Małe dzieci należy trzymać z dala od kuchenki.
- Materiały opakowaniowe mogą być niebezpieczne dla dzieci. Trzymać materiały opakowaniowe z dala od dzieci. Prosimy pozbyć się całego opakowania zgodnie z normami ochrony środowiska.
- Urządzenia elektryczne są niebezpieczne dla dzieci. W trakcie pracy tego produktu nie dopuszczać do przebywania dzieci w jego pobliżu ani do zabawy.
- Nie stawiaj na tym urządzeniu żadnych przedmiotów, po które mogłyby sięgać dzieci.
- Gdy drzwiczki są otwarte nie obciążać ich żadnymi ciężkimi przedmiotami i **nie** pozwalać

dzieciom siadać na nich. Piekarnik może się przewrócić, lub mogą się uszkodzić zawiasy drzwiczek.

### **Stare urządzenia**

#### **Zgodność z dyrektywą WEEE i usuwanie odpadów:**



Niniejszy wyrób jest zgodny z dyrektywą Parlamentu Europejskiego i Rady (2012/19/WE). Wyrób ten oznaczony jest symbolem klasyfikacji zużytych urządzeń elektrycznych i elektronicznych (WEEE).

Wyrób ten wykonano z części i materiałów wysokiej jakości, które mogą być odzyskane i użyte jako surowce wtórne. Po zakończeniu użytkowania nie należy pozbywać się go razem z innymi odpadkami domowymi. Należy przekazać go do punktu zbiórki urządzeń elektrycznych i elektronicznych na surowce wtórne. Aby dowiedzieć się, gdzie jest najbliższy taki punkt, prosimy skonsultować się z władzami lokalnymi.

#### **Zgodność z dyrektywą RoHS:**

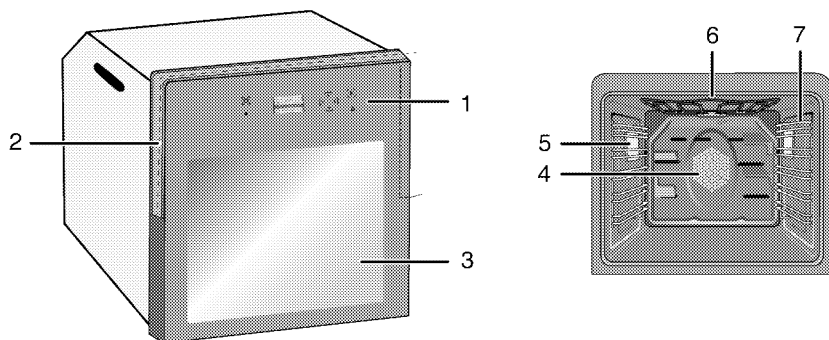
Niniejszy wyrób jest zgodny z dyrektywą Parlamentu Europejskiego i Rady RoHS (Ograniczenie użycia substancji niebezpiecznych) (2011/65/WE). Nie zawiera szkodliwych i zakazanych materiałów, podanych w tej dyrektywie.

## **Pozbywanie się materiałów opakowaniowych**

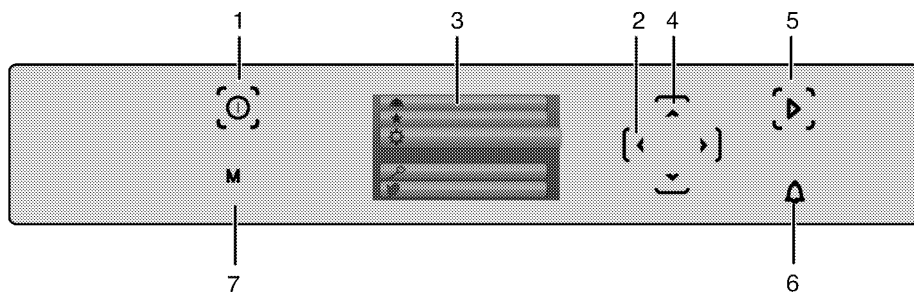
- Materiały opakowaniowe są niebezpieczne dla dzieci. Należy trzymać je w bezpiecznym miejscu, niedostępne dla dzieci. Opakowanie tego wyrobu wyprodukowano z surowców wtórnych. Należy odpowiednio się ich pozbywać i sortować je zgodnie z instrukcjami gospodarki surowcami wtórnymi. Nie należy ich wyrzucać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

## 2 Informacje ogólne

### Opis urządzenia



- |   |                                       |   |                        |
|---|---------------------------------------|---|------------------------|
| 1 | Panel sterowania                      | 5 | Lampka                 |
| 2 | Uchwyt                                | 6 | Górny element grzewczy |
| 3 | Drzwiczki                             | 7 | Pozycje półki          |
| 4 | Silnik wentylatora (za płytą stalową) |   |                        |



- |   |   |
|---|---|
| 1 | Klawisz ZAŁ./WYŁ.                                       |
| 2 | Klawisze w lewo/prawo (Manu proceed [Kontynuacja menu]) |
| 3 | Wyświetlacz   |
| 4 | Klawisze w górę/ dół (Krok menu)                        |
| 5 | Przycisk start/stop gotowania                           |
| 6 | Przycisk alarmu   |
| 7 | Klawisz menu  |

## Zawartość opakowania

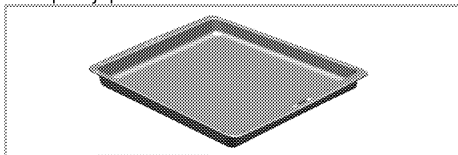


Dostarczane akcesoria różnią się zależnie od modelu wyrobu. Niektóre z akcesoriów opisanych w instrukcji obsługi mogą nie być dostarczane razem z tym modelem produktu.

### 1. Instrukcja użytkownika

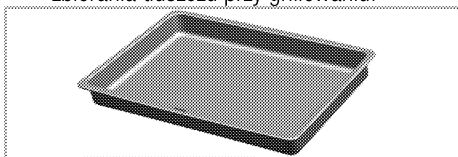
### 2. Blacha do pieczenia

Służy do pieczenia ciast, mrożonek i dużych porcji pieczeni.



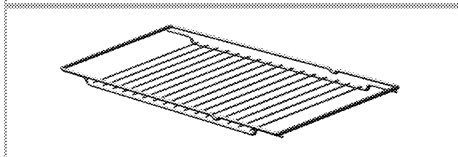
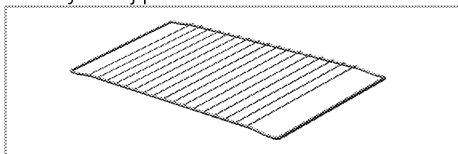
### 3. Foremka głęboka

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



### 4. Półka druciana

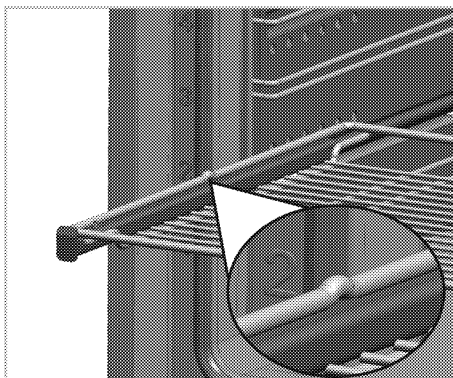
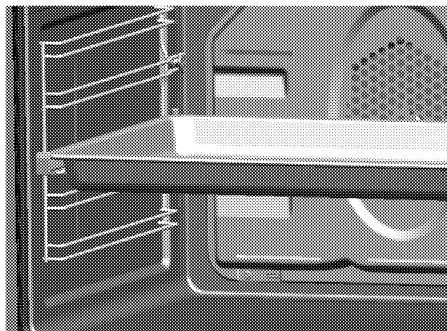
Służy do pieczenia oraz do ustawiania potraw do smażenia, pieczenia lub gotowania w naczyniach do zapiekank na wybranej półce.



### 5. Właściwe umieszczenie 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 kolki znajdujące się z tyłu stelaża teleskopowego, przy krawędziach rusztu i foremki.

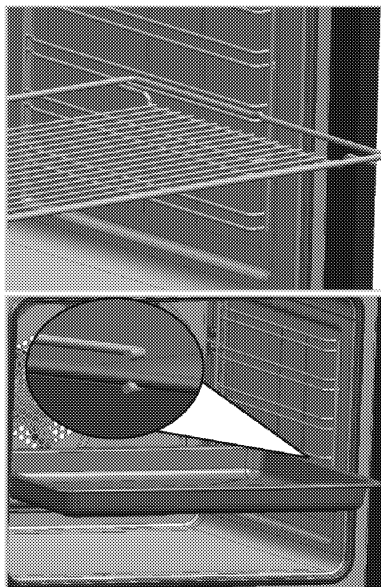


## 6. Właściwe umieszczanie rusztu i foremki na stelażach

### Urządzenia bez elementów teleskopowych

W przypadku urządzeń, w których nie ma elementów teleskopowych blachy do pieczenia i grill należy wsuwać w szyny bocznych wsporników.

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





## Dane techniczne


|   |                                     |
|---|-------------------------------------|
| Napięcie/częstotliwość                      | 220-240 V ~ 50 Hz                   |
| Łączne zużycie energii el.                  | 3,25kW                              |
| Bezpiecznik                                 | min. 16 A                           |
| Typ/ przekrój przewodu                      | H05VV-FG<br>3 x 1,5 mm <sup>2</sup> |
| 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                            | <b>Piekarnik wielofunkcyjny</b>     |
| Klasa sprawności energetycznej <sup>#</sup> | A                                   |
| Oświetlenie wewnętrzne                      | 15/25 W                             |
| Zużycie energii el. przez grill.            | 2.2 kW                              |

<sup>#</sup> Informacja podstawowa: Dane na etykietach energetycznych piekarników elektrycznych podaje się zgodnie z normą PL-EN 60350-1 / IEC 60350-1. Wartości te określa się przy standardowym obciążeniu z czynnymi funkcjami grzejnika górnego-dolnego i wspomaganie nagrzewania wentylatorem (jeśli funkcje takie są dostępne).

Klasę sprawności energetycznej określa się zgodnie z następującą priorytetyzacją, zależnie od występowania odpowiednich funkcji w danym modelu piekarnika. 1-Pieczenie z wentylatorem eco-fan, 2-Pieczenie turbo powolne, 3-Pieczenie turbo, 4-Grzałki dolna/górna wspomagane wentylatorem.

\*\* Patrz: *Instalacja, strona 12.*

|   |
|---|
|  Dane techniczne mogą zostać zmienione bez uprzedzenia w celu poprawy jakości wyrobu. |
|  Rysunki w tej instrukcji są schematyczne i mogą się nieco różnić od danego wyrobu.   |

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

### 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 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 lepszy 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.



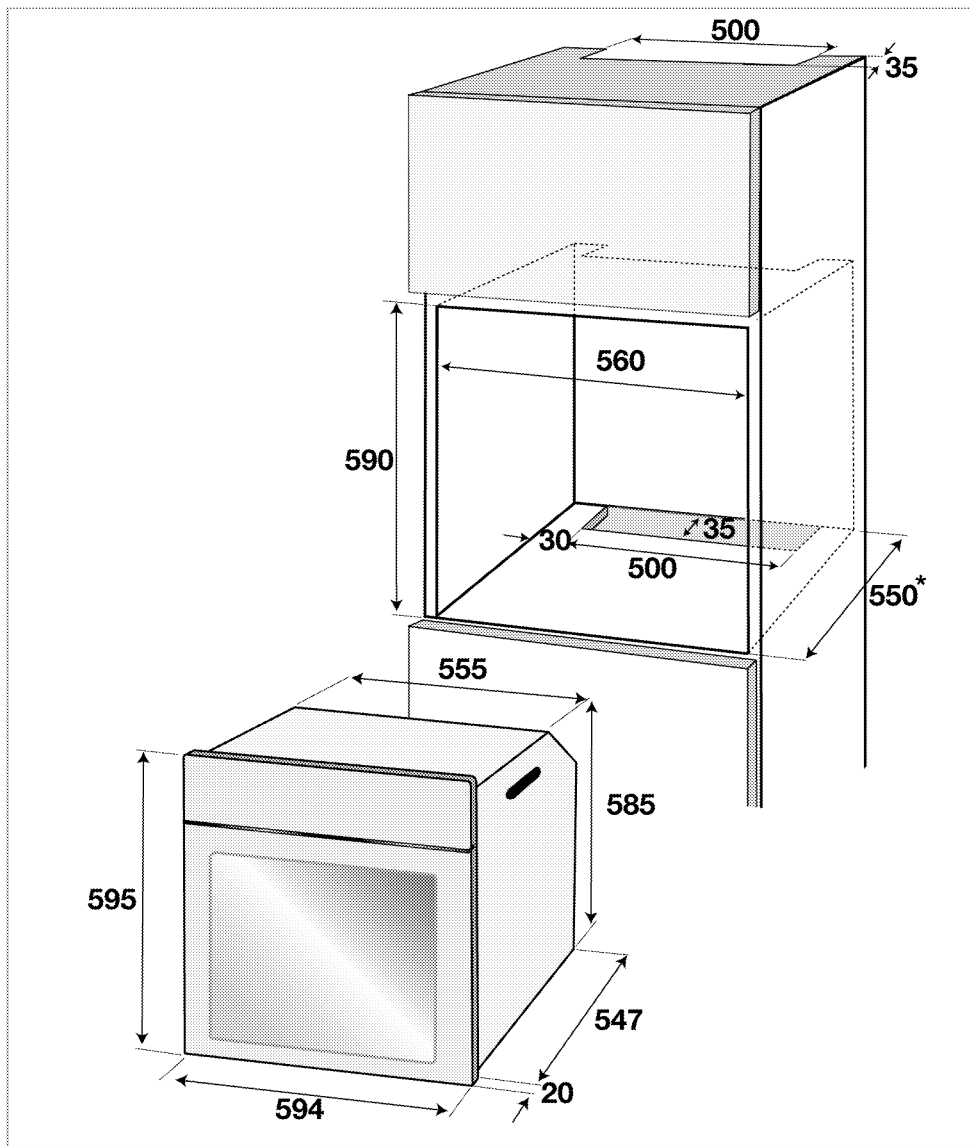
Nie instaluj tego urządzenia w pobliżu lodówek lub zamrażarek. Wydzielane z tego piekarnika ciepło może zwiększyć zużycie energii przez urządzenia chłodzące.



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.

## Instalacja i przyłączenie

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

### 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:

Wyrób ten musi być przyłączony do sieci elektrycznej przez osobę upoważnioną i wykwalifikowaną. Gwarancja na ten wyrób obowiązuje dopiero po jego prawidłowym zainstalowaniu.

Producent nie odpowiada za szkody wynikłe z instalacji i napraw wykonywanych przez osoby nieupoważnione.



#### ZAGROŻENIE:

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

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



#### ZAGROŻENIE:

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

Grozi to porażeniem elektrycznym!

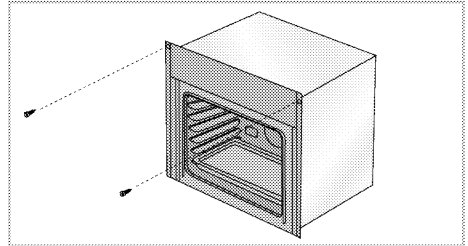


Wtyczka przewodu zasilająca musi być łatwo dostępna po zainstalowaniu (nie prowadzić przewodu ponad płytą kuchenną).

Włóż wtyczkę przewodu zasilającego do gniazdka.

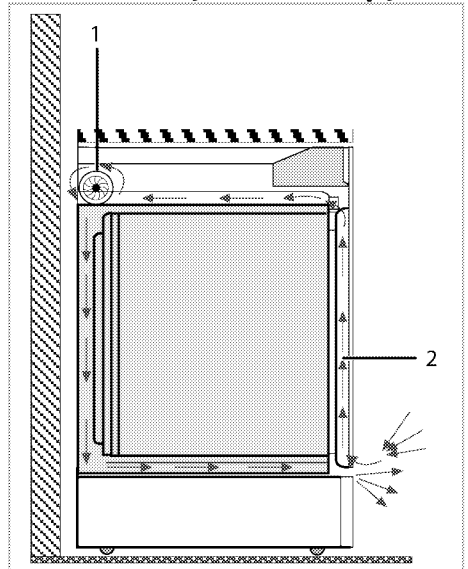
### Instalowanie wyrobu

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

### **Przyszły transport**

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



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



Sprawdzaj, czy piekarnik nie uległ w transporcie widocznym uszkodzeniom.

## 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.

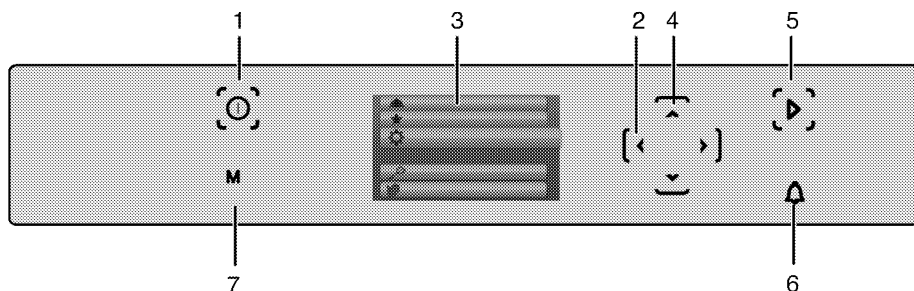
- Gotuj potrawy po kolei. Piekarnik będzie już gorący.
- Można oszczędzić energię wyłączając piekarnik na kilka minut przed upływem czasu gotowania. Nie otwieraj drzwiczek piekarnika.
- Rozmrażaj mrożonki przed gotowaniem.

### Pierwszy raz

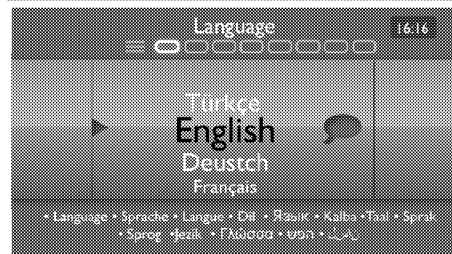
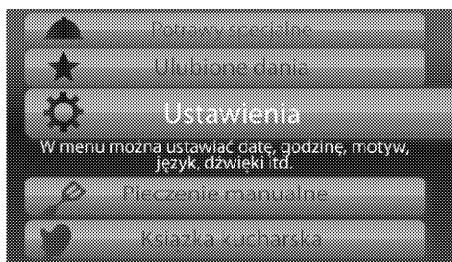
#### Ustawianie czasu

Włóż wtyczkę do gniazdka i załącz bezpiecznik piekarnika.

Przed ustawieniem czasu należy ustawić język.



- 1 Klawisz ZAŁ./WYŁ.
- 2 Klawisze w lewo/prawo (Manu proceed [Kontynuacja menu])
- 3 Wyświetlacz
- 4 Klawisze w górę/ dół (Krok menu)
- 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 w górę/w dół (4), 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 przełączyć 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/mleczka do czyszczenia, ani żadnych ostrych przedmiotów.

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

### Podgrzewanie wstępne

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



### OSTRZEŻENIE

Można się poparzyć od gorących powierzchni!

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

### Piekarnik elektryczny

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

### 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 uruchomienia przez parę godzin mogą się wydzielać dym i zapach. Jest to całkiem normalne. Zadbaj o dobrą wentylację kuchni i pozbądź się dymu i zapachu. Nie wdychać bezpośrednio powstającego dymu i zapachu.

## 5 Jak obsługiwać piekarnik

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



#### OSTRZEŻENIE

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



#### ZAGROŻENIE:

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

#### Wskazówki do pieczenia ciasta

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

#### Wskazówki do pieczenia mięsa

- Przyprawienie całych kurcząt, indyków i dużych porcji mięsa, np. sokiem z cytryny ;in czarnym pieprzem przed pieczeniem podniesie jego wydajność.

- Pieczenia mięsa z kością trwa ok. 15 - 30 minut dłużej niż pieczenie takiego samego kawałka bez kości.
- Na upieczenie jednego centymetra grubości mięsa potrzeba ok. 4 do 5 minut.
- Po zakończeniu pieczenia pozostaw pieczeń w piekarniku na ok. 10 minut. Soki lepiej rozchodzą się po całej pieczeni i nie wyciekają przy jej krojeniu.
- Ryby należy piec na półce środkowej lub dolnej na żaroodpornym talerzu.

#### Wskazówki do grillowania

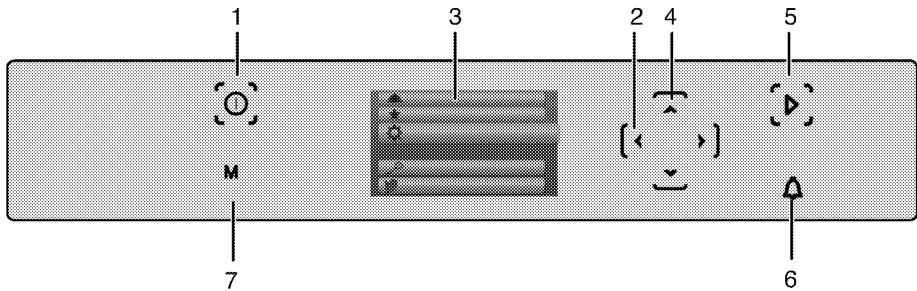
Mięso, ryby i drób szybciej rumienią się, gdy się je grilluje, zachowują miłą kruchość i nie wysychają. Do grillowania szczególnie nadają się płaskie kawałki, nadziane na szpikulec szaszłyki i kielbaski, a także warzywa o znacznej zawartości wody, takie jak pomidory i cebule.

- 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 kąpiący tłuszcz. Aby łatwiej oczyścić to naczynie z tłuszczu wlej do niego trochę wody.




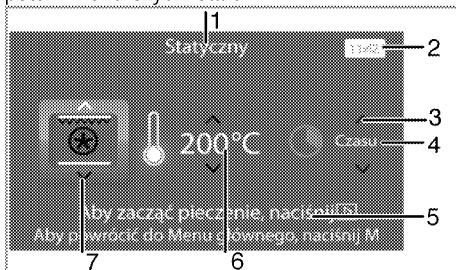
Żywność nie nadająca się do grillowania stwarza zagrożenie pożarowe. Do grillowania używaj wyłącznie żywności, która nadaje się do przyrządzania w wysokich temperaturach.  
Nie wkładaj żywności do grilla zbyt głęboko. Tam jest najgoręcej i tłusta żywność może się zapalić.

# Jak obsługiwać piekarnik elektryczny



- 1 Klawisz ZAL./WYŁ.
- 2 Klawisze w lewo/prawo (Manu proceed [Kontynuacja menu])
- 3 Wyświetlacz
- 4 Klawisze w górę/ dół (Krok menu)
- 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 pokrętko obrotu w prawo/lewo (2), aby wejść w menu **Temperatura**. Obracaj pokrętko w górę/ dół (4), aby wybrać potrzebną temperaturę.



3. Obróć w prawo pokrętko 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 stat] i powrócić do menu Main [Główne].

W menu głównym wybierz pokręteł (4)

**Pieczenie manualne**, a następnie obracaj pokrętko (2), aby wybrać menu **Funkcje**.

**Menu pieczenia manualnego**

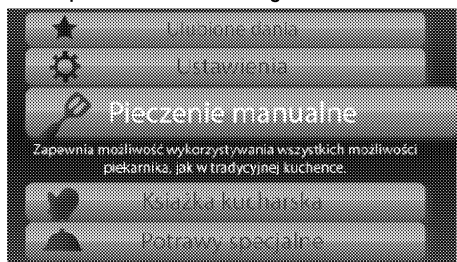


Tabela funkcji pokazuje dostępne funkcje piekarnika i odpowiadające im temperatury maksymalne i minimalne.

Tabela funkcji:

| Funkcja                            | Zalecana temperatura (°C) | Zakres temperatur (°C) |
|------------------------------------|---------------------------|------------------------|
| Stacyjny                           | 200                       | 40-280                 |
| Stacyjny z wentylatorem            | 175                       | 40-280                 |
| Termoobieg                         | 180                       | 40-280                 |
| Wiele potraw                       | 205                       | 40-280                 |
| Pizza                              | 210                       | 40-280                 |
| Grill z wentylatorem (duży grill z | 200                       | 40-280                 |

|                                   |     |         |
|-----------------------------------|-----|---------|
| nawiewem)                         |     |         |
| 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.

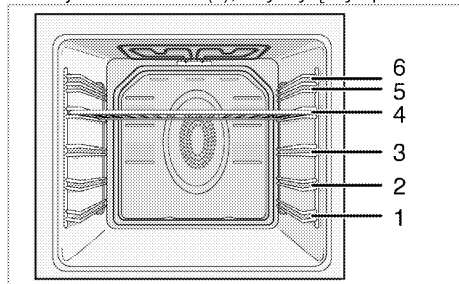
**i** Bieżącej godziny nie można nastawić gdy piekarnik wykonuje jakąś funkcję lub jeśli zaprogramowano go do pracy w trybie manualnym lub w pełni automatycznym.

**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, przesun półkę drucianą do przedniej sekcji stelażu i ustal go przy pomocy drzwiczek.

## Tryby pracy

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

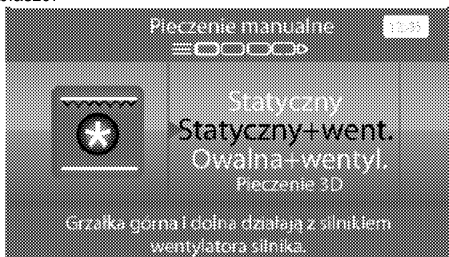
### Statyczny

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



### Statyczny z wentylatorem

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

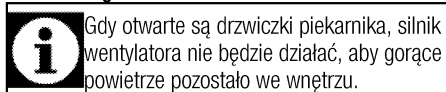


## Termoobieg

Gojące 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



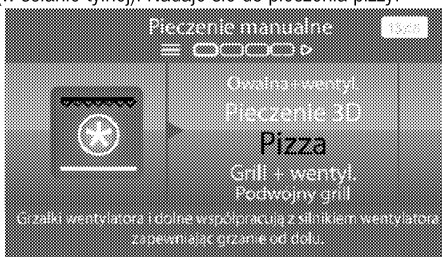
## Wiele potraw

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



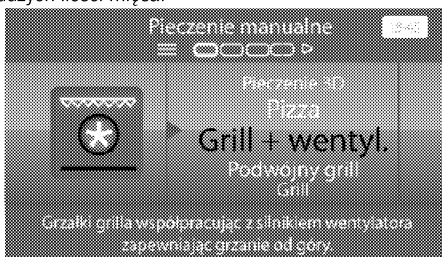
## Pizza

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



## Grill z wentylatorem

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



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

## Grill

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



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

## Dolny grill

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

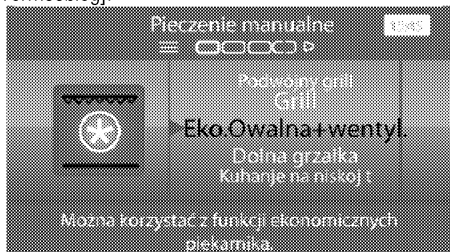


- Do grillowania połóż małe lub średnie porcje na odpowiednio ustawionej półce pod grzałką grilla.
- Temperaturę nastaw na poziom maksymalny.
- Obróć potrawę po upływie połowy czasu grillowania.

## Nagrzewanie wentylatorowe Eco Fan

Aby oszczędzić energię el. można użyć tej funkcji zamiast pieczenia, które wykonywałoby się stosując termoobiegi 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 Termoobieg].



## Grzałka dolna

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



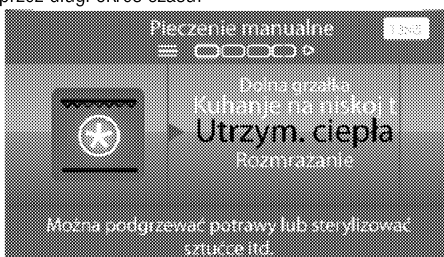
## Pieczenie w niskiej temperaturze

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



## Utrzymywanie w ciepłe

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

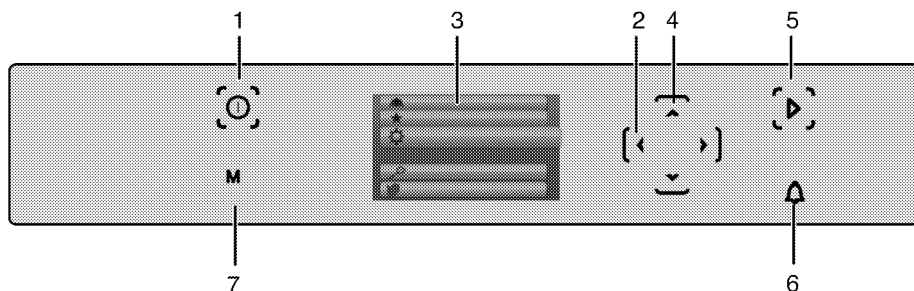


## Odszranianie

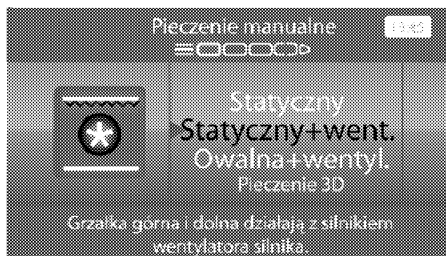
Nadaje się od powolnego odtajania mrozonek ziarnistych w temperaturze pokojowej lub studzenia potraw gotowanych.



## Jak obsługiwać urządzenia sterujące piekarnika



- 1 Klawisz ZAL./WYL.
- 2 Klawisze w lewo/prawo (Manu proceed [Kontynuacja menu])
- 3 Wyświetlacz
- 4 Klawisze w górę/ dół (Krok menu)
- 5 Przycisk start/stop gotowania
- 6 Przycisk alarmu
- 7 Klawisz menu



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.

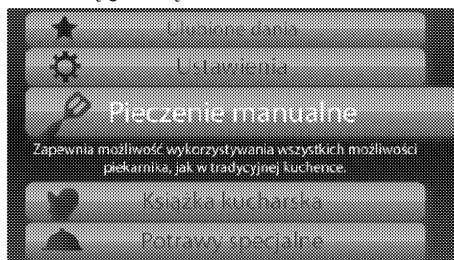


8. Dotknij klawisza w prawo (2), aby wejść w menu „Czas pieczenia”. Dotknij

### Zaczynamy pieczenie manualne

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 przycisków (4), aby przewijać menu Pieczenie manualne.


Na przykład: Poniżej wyjaśniono rozpoczynanie pieczenia manualnego z funkcją „Stacyjną+wentylator” w temperaturze 175°C, bez włączania boostera przez 25 minut i z ustawioną godziną:13:45;



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

klawiszy w górę/w dół (4), aby ustawić potrzebny czas pieczenia.




 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”.



 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 .

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

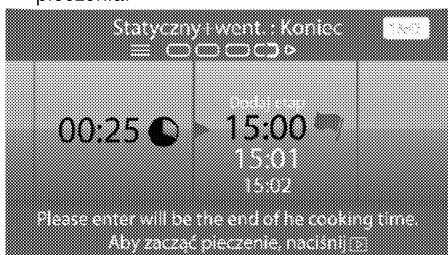
### Ustawianie „Końca czasu” pieczenia na wybraną przez siebie godzinę;

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”.



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

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

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

- 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 [STOP].



### 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 23*.

- 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**”.






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




- 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  na ok. 3 sekundy, aby rozpocząć pieczenie. Aby rozpocząć pieczenie naciśnij i przytrzymaj przycisk  aż zostanie wyświetlony cały symbol .

**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  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 .



### Zapisywanie parametrów pieczenia

Po zakończeniu pieczenia w ustawionej temperaturze i przez ustawiony czas można zapisać te ustawienia jako parametry pieczenia

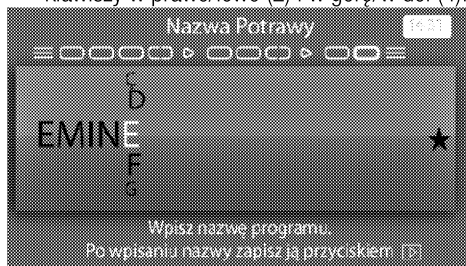
ulubionego dania i wracać do nich potem z menu **Ulubione dania**

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.

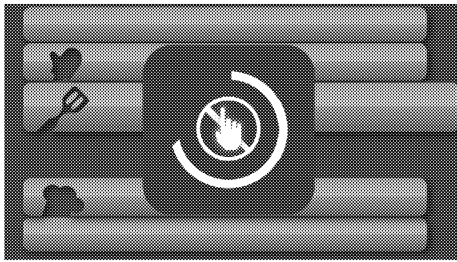
4. Zapisz parametry dotykając klawisza  aż symbol  się wypelni, lub dotknij klawisza w lewo (2) aż wyjdiesz z tego menu.

**i** Jak ulubione zapisać można 10 profili pieczenia.

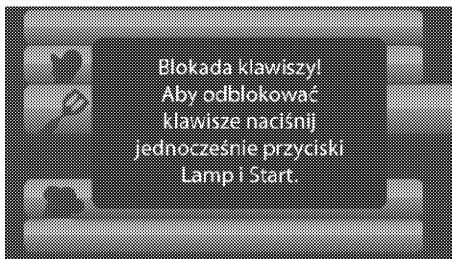
### Blokada przycisków



#### Zakładanie blokady przycisków


1. Równocześnie dotknij przycisków  oraz  na 3 sekundy. Aby uruchomić blokadę musisz nacisnąć i przytrzymać przyciski  oraz  aż symbol  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  oraz  gdy tylko komunikat ten zgaśnie.

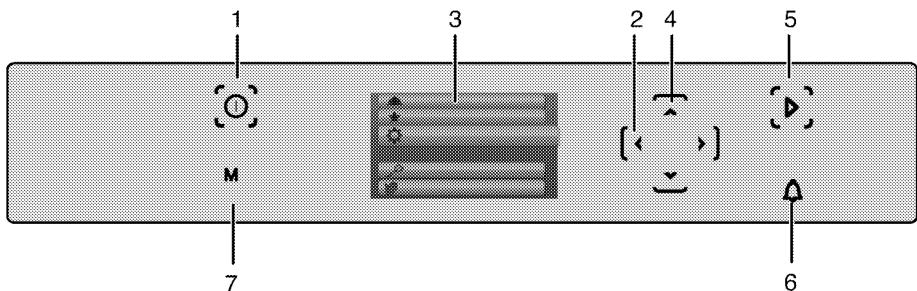
**i** Przy założonej blokadzie przyciski piekarnika nie działają. Przy założonej blokadzie można wyłączyć piekarnik dotykając przycisku . Aby ponownie załączyć piekarnik trzeba wyłączyć blokadę.

### Wyłączanie blokady przycisków

1. Aby wyłączyć blokadę równocześnie dotknij przycisków  oraz  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 ZAL./WYL.
- 2 Klawisze w lewo/prawo (Manu proceed [Kontynuacja menu])
- 3 Wyświetlacz
- 4 Klawisze w górę/ dół (Krok menu)
- 5 Przycisk start/stop gotowania
- 6 Przycisk alarmu
- 7 Klawisz menu

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

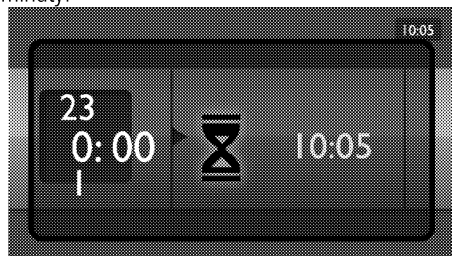
### Aby nastawić alarm:

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.

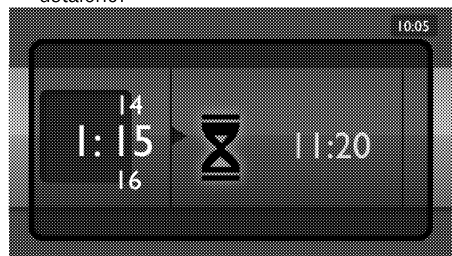
Dotknij klawisza w górę/w dół (4), aby przewinąć i ustawić minuty.


3. Dotknij klawisza w prawo (2) jeden raz, aby uaktywnić cyfry minut.





Dotknij klawisza w górę/w dół (4), aby ustawić minuty.



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.


 Zniknięcie ekranu 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.

### Tabela czasów pieczenia

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

### Pieczenie ciast i mięs

 Pierwsza półka w piekarniku to półka dolna.

| Potrawa             | 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/<br>pieczeń wołowa  | Jeden poziom |  | 3 | 25 min. 250/maks,<br>następnie 180... 190 | 100 ... 120 |
| Udziec jagnięcy<br>(zapiekanka) | Jeden poziom |  | 3 | 25 min. 250/maks,<br>następnie 190        | 70 ... 90   |
|                                 | Jeden poziom |  | 3 | 25 min. 250/maks,<br>następnie 190        | 60 ... 80   |
| Pieczone kurczęta               | Jeden poziom |  | 2 | 15 min. 250/maks,<br>następnie 180... 190 | 55 ... 65   |
|                                 | Jeden poziom |  | 2 | 15 min. 250/maks,<br>następnie 180... 190 | 55 ... 65   |
| Indyk (5,5 kg)                  | Jeden poziom |  | 1 | 25 min. 250/maks,<br>następnie 180... 190 | 150 ... 210 |
|                                 | Jeden poziom |  | 1 | 25 min. 250/maks,<br>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 zabrażowił, 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 uduł się, najpierw ugotuj te warzywa lub przegotuj je jak potrawę z puszek 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).

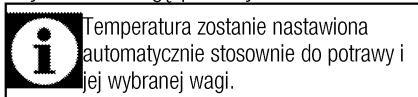


6. Aby wejść do potraw w menu głównym menu potraw, dotknij jeden raz klawisza w prawo (2). Dotknij klawiszy w górę/w dół (4), aby ustawić potrzebną potrawę.

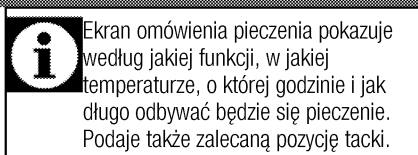





7. Aby wejść do przepisu na wybraną potrawę dotknij jeden raz klawisza w prawo (2). Dotknij klawisza w górę/w dół (4), aby odczytać przepis i przygotować potrawę.

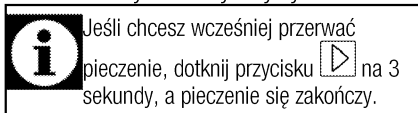
8. Po przygotowaniu potrawy dotknij jeden raz klawisza w prawo (2), aby wejść do sekcji ważenia. Dotknij klawiszy w górę/w dół (4), aby ustawić wagę potrawy.



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**”.



11. Połóż potrawę na tej 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 .



## Menu potraw gotowych:



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 łopatką 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   | Pasztetek 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 |                               |                      |
| 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 ziemniaczany    | 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       |                 |                               |                      |
| Półędwica wołowa              | Kaczka                | Filet z łososia             | Quiche ziemniaczany     | Placek drożdżowy                | Crème Brûlée                    |                 |                               |                      |
| Kotlety wieprzowe             | Goś                   | Łosoś solony                | Lazania                 | Rogaliki 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-łuszczone    |                 |                               |                      |
|                               |                       |                             |                         | Obwarzanki                      | Miękkie pasztetki w syropie     |                 |                               |                      |
|                               |                       |                             |                         | Pizza                           | Placek z kaszy mannej w syropie |                 |                               |                      |



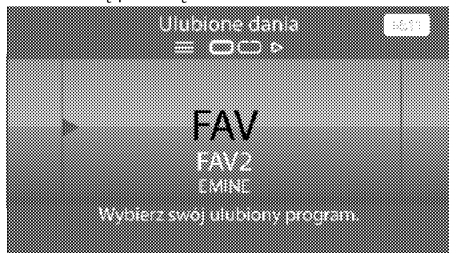
Menu "Special meals" [Potrawy specjalne] zawiera różne przepisy dla różnych krajów. Aby wybrać potrawę z menu potraw specjalnych wykonaj takie same czynności, jak w menu książki kucharskiej.

## 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.

- Dotknij przycisku menu (7), aby wyjść z menu Szybki Start i powrócić do menu głównego.
- W Menu głównym dotknij klawisze w górę/w dół (4), aby przewijać menu **Potrawy ulubione**.
- Aby wejść do uprzednio zapisanego przepisu, dotknij jeden raz klawisza w prawo (2).
- Dotknij klawiszy w górę/w dół (4), aby wybrać ulubioną potrawę.



- 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.

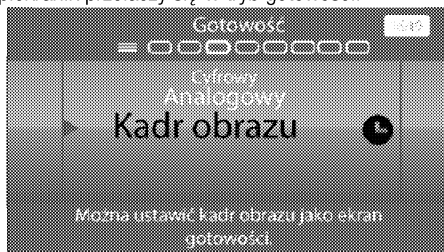
## Menu ustawień

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

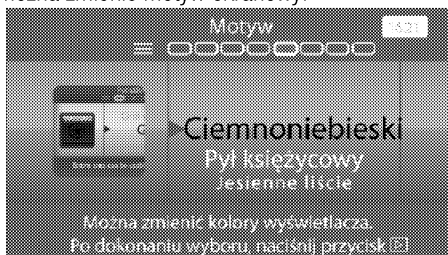
Można zmieniać kolor sytylizacji zegara, który pojawia się w trybie gotowości.




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

### Motyw

Można zmienić motyw ekranowy.

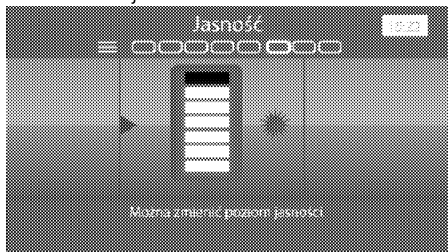


1. W menu „Ustawienia”, dotknij klawisza w prawo (2), aby wejść do menu **Motyw**.
2. Dotknij klawisza w górę/w dół (4), aby ustawić wybrany motyw (Ciemnoniebieski, Pył księżycowy, Jesienne liście).
3. Dotknij przycisk  na 3 sekundy, aby zapamiętać ustawienie motywu.

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

### Jasność

Można ustawić jasność ekranu.

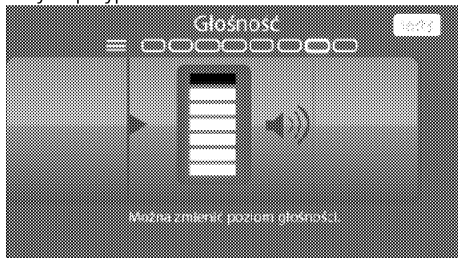


1. W menu „Ustawienia”, dotknij klawisza w prawo (2), aby wejść do **Jasność**.

2. Dotknij klawiszy w górę/w dół (4), aby ustawić potrzebną jasność.
3. Wybrane ustawienia jasności zostanie automatycznie zapamiętane.

### Głośność

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



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


### Jak obsługiwać grill



#### OSTRZEŻENIE

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 start] i powrócić do menu głównego.
3. W menu głównym obracaj pokrętko w górę/w dół (4), aby przewijać menu **Pieczenie manuale**.
4. Obróć w prawo pokrętko w prawo/lewo (2), aby wejść w menu **Funkcje**.
5. Obracaj pokrętko w górę/w dół (4), aby wybrać potrzebną funkcję grilla.



6. 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. W polu pod-tekstu pokaże się zakres wyboru temperatur.
7. Jeśli chcesz uruchomić funkcję **Booster**, obróć jeden raz w prawo pokrętkę w prawo/lewo (2), aby wejść w menu **Booster**. Obracaj pokrętkę w górę/w dół (4), aby przewinąć i włączyć funkcję **Booster**.
8. Obróć w prawo pokrętkę w prawo/lewo (2), aby wejść w menu „**Czas pieczenia**”. Obracaj pokrętkę w górę/w dół (4), aby ustawić potrzebny czas pieczenia.
9. Obróć w prawo pokrętkę w prawo/lewo (2), aby wejść w menu **Godzina zakończenia**. Obracaj pokrętkę w górę/w dół (4), aby ustawić czas końca pieczenia.
10. Obróć w prawo pokrętkę w prawo/lewo (2), aby wejść w menu „**Pieczenie: 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.

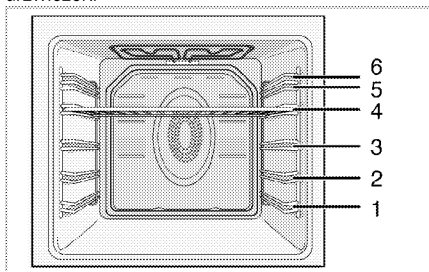
11. Połóż potrawę na tej zalecanej półce i zamknij drzwiczki.
12. Jeśli funkcja pieczenia, temperatura oraz wartości czasowe są odpowiednie, dotknij przycisku [Start] na ok. 3 sekundy, aby rozpocząć pieczenie. Aby rozpocząć pieczenie trzeba nacisnąć i przytrzymać przycisk [Start] aż symbol [Start] wyświetli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

**i** Jeśli chcesz wcześniej przerwać pieczenie, dotknij przycisku [Start] 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 [Stop].

### Pozycje szelaka

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



## Tabela czasów pieczenia przy grillowaniu Grillowanie na grillu elektrycznym

| Potrawa           | Poziom | Czas grillowania |
|-------------------|--------|------------------|
| Ryby              | 4..5   | 20...25 min. *   |
| Sznyce z kurczaka | 4..5   | 25...35 min.     |
| Kotlety jagnięce  | 4..5   | 20...25 min.     |
| Pieczeń wołowa    | 4..5   | 25...30 min. *   |
| Kotlety cielece   | 4..5   | 25...30 min. *   |
| Opiekanie chleba  | 4      | 1...2 min.       |

\* zależnie od grubości

## 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:

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



#### ZAGROŻENIE:

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

- 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 tego urządzenia nie używaj urządzeń parowych, ponieważ może to spowodować porażenie prądem.

### Czyszczenie panelu sterowania

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

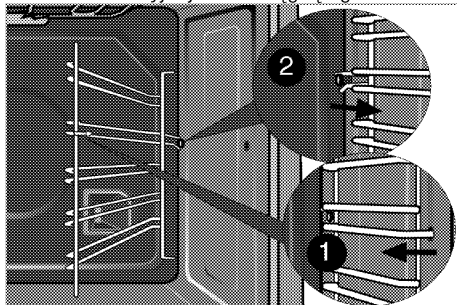


Nie zdejmuj przycisków/pokręteł do czyszczenia panelu sterowania.  
Możesz uszkodzić panel sterowania!

### 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.



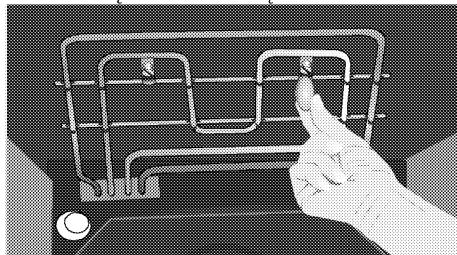
#### Ściany katalityczne

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.

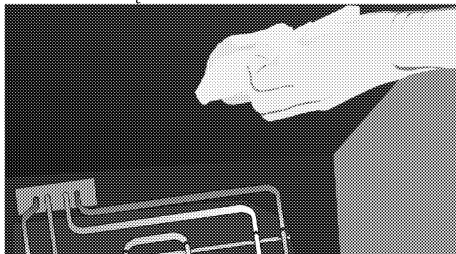
1. Śruby mocujące w grillu połuznia się śrubokrętem lub monetą.





Grill złoży się. Pozostaje zakotwiczony w suficie piekarnika.

- Sufit piekarnika czyści się wilgotną ściereczką.



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

### Czyszczenie drzwiczek piekarnika

Drzwiczki piekarnia 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.



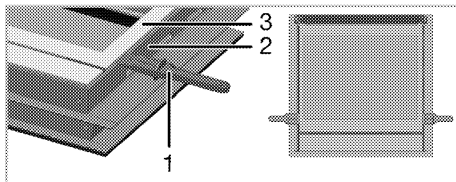
Szyba w drzwiczkach przednich powleczona jest łatwym do czyszczenia materiałem. Nie używaj ostrych iszorstkich środków czyszczących, twardych skrobaczek metalowych, ani myjek czy wybielaczy do czyszczenia szyby w drzwiczkach przednich, ponieważ mogą porysować jej powierzchnię. Może to uszkodzić powłokę.

### Wymywanie szyby w drzwiczkach

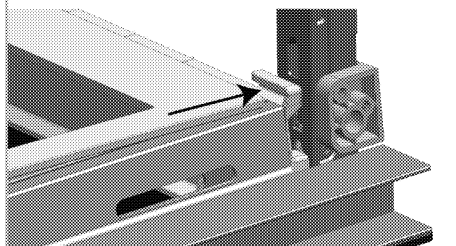
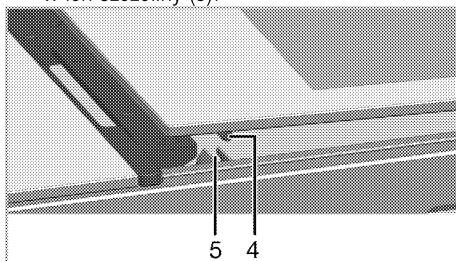
Szklaną szybę z drzwiczek piekarnika można wyjąć do czyszczenia.

Do wyjmowania tej szyby do czyszczenia służy dostarczona razem z piekarnikiem łopatką.

- Otwórz drzwiczki.
- Wsadź łopatkę (1) w miejscu wskazanym na szybie (3) i popchnij we wskazanym kierunku aby wyjąć szybę.



- Łopatką
- Szczeliną plastikową
- Szybą wewnętrzną
- Aby ponownie założyć szybę w jej gniazdo, wsadź jej dolną część w plastikową szczelinę (2). Przyciskając jej górną część ku metalowej ramie (6) wprowadza się kołki (4) w ich szczeliny (5).



- Kolek
- Gniazdo kołka



Szybę zakłada się stroną z nadrukiem do góry.

## Wymiana lampki w piekarniku



### ZAGROŻENIE:

Aby uniknąć zagrożenia porażeniem elektrycznym, zanim wymienisz lampkę upewnij się, że piekarnik jest odłączony od sieci zasilającej i że ostygł. Można się poparzyć od gorących powierzchni!



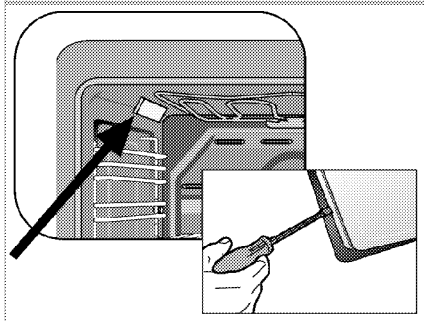
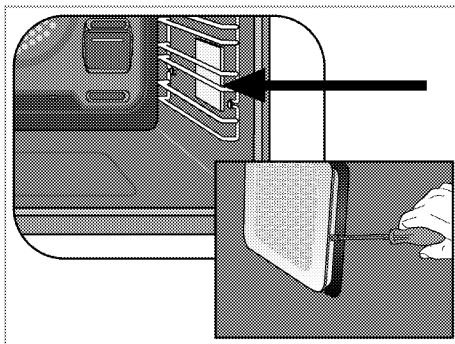
Lampka w piekarniku to specjalna żarówka odporna na temperatury do 300 °C. Patrz *Dane techniczne, strona 11*, w których podano szczegóły. Lampki do piekarnika można nabyć u autoryzowanego przedstawiciela serwisu.



Lampka może być umieszczona gdzieś indziej niż na rysunku.

### 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. Wyjmij 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.*

### **Przy nagrzewaniu i studzeniu urządzenia słychać metaliczne odgłosy.**

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

### **Produkt nie działa.**

- Bezpiecznik uszkodzony lub zadziałał. >>> *Sprawdź bezpieczniki w skrzynce bezpiecznikowej. W razie potrzeby wymień je lub załącz.*
- Piekarnik nie jest przyłączony do (uziemionego) gniazdka. >>> *Sprawdź kontakt wtyczki.*
- Przyciski/pokrętła/ klawisze na panelu sterowania nie działają. >>> *Być może założono blokadę przycisków. Prosimy wyłączyć ją. (Patrz: Blokada przycisków, strona 26 )*

### **Nie świeci lampka w piekarniku.**

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

### **Pieczyk nie grzeje.**

- Pokrętło funkcji i/lub temperatury nie są ustawione >>> *Ustaw funkcję i temperaturę pokrętlami/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.

- Used software is based in part on the work of the Independent JPEG Group.
- Portions of this software are copyright ©2010 The FreeType Project ([www.freetype.org](http://www.freetype.org)). All rights reserved.
- This product contains some GNU General Public License v2 and GNU Lesser General Public License v2.1 licensed code. Copies of GPL v2 and LGPL 2.1 are available from <http://www.gnu.org/licenses/licenses.html>. Upon written application of customer, these codes are available at the cost of no more than copying media, packaging, handling and postage. This offer is valid for three years, starting with the initial purchase of product.

**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 uprawnień) 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](http://www.beko.com.pl) i wybrać zakładkę serwis.**

**Proszę zarejestrować swoje urządzenie na [www.beko.com.pl](http://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 wymienniona 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 w własnym zakresie i na swój koszt m. in. : instruktazu 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.







Part no: 285.4431.72/6-1  
Rev: AA/29.09.2014