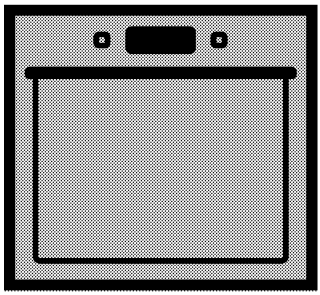
Four Encastrables

Manuel de l'utilisateur



BVM35400XPS

FR | PL

285.4604.74/R.AB/22.11.2017/4-1

Avant de commencer, merci de bien vouloir lire ce manuel d'utilisation !

Chère cliente, cher client,

Nous vous remercions d'avoir porté votre choix sur un produit Beko. Nous espérons que vous tirerez le meilleur parti de votre produit, qui a été fabriqué dans des usines de pointe avec des matériaux de qualité. C'est pourquoi nous vous prions de lire attentivement le présent manuel et tous les autres documents connexes dans leur intégralité avant d'utiliser le produit et de les conserver. Si vous cédez l'appareil à une tierce personne, n'oubliez pas de lui fournir le Manuel d'utilisation. Respectez tous les avertissements et informations contenus dans le manuel d'utilisation. Souvenez-vous que ce Manuel d'utilisation s'applique également à plusieurs autres modèles. Les différences entre les modèles seront identifiées dans le manuel.

Explication des symboles

Vous trouverez les symboles suivants dans ce Manuel d'utilisation :



Informations importantes ou astuces utiles d'utilisation.



Avertissement de situations dangereuses relatives à la santé et aux biens.



Avertissement de risque de choc électrique.



Avertissement de risque d'incendie.



Avertissement de surfaces brûlantes.

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

CE

This product was manufactured using the latest technology in environmentally friendly conditions.

TABLE DES MATIERES

1 Instructions importantes et mises en garde relatives à la sécurité et à l'environnement 4

Sécurité générale....4
Sécurité électrique....4
Sécurité du produit....5
Utilisation prévue....8
Sécurité des enfants....8
Mise au rebut de l'ancien appareil....9
Elimination des emballages....9

2 Généralités 10

Vue d'ensemble....10
Contenu de l'emballage....11
Caractéristiques techniques....12

3 Installation 13

Avant l'installation....13
Installation et branchement....15
Déplacement ultérieur....16

4 Préparation 17

Conseils pour faire des économies d'énergie....17
Première utilisation....17
Réglage initial de l'horloge....17
Premier nettoyage de l'appareil....18
Première cuisson....18

5 Utilisation du four 19

Informations générales concernant la pâtisserie, la rôtisserie et les grillades....19
Utilisation du four électrique....19
Fonctions du four....21
Fonctionnement de l'unité de commande du four....26
Tableau des temps de cuisson....37
Utilisation du gril....39

6 Maintenance et entretien 42

Généralités....42
Nettoyage du bandeau de commande....42
Nettoyage de l'intérieur du four....42
Retirer la porte du four.....44
Retrait de la vitre de la porte....44
Remplacement de l'ampoule du four....45

7 Recherche et résolution des pannes 47

1 Instructions importantes et mises en garde relatives à la sécurité et à l'environnement

Ce chapitre contient les instructions de sécurité qui vous aideront à éviter les risques de blessure corporelle ou de dégâts matériels. Le non respect de ces instructions entraînera l'annulation de toute garantie.

Sécurité générale

- Cet appareil peut être utilisé par des enfants de 8 ans et plus et des personnes aux capacités physiques, sensorielles ou mentales réduites ou des personnes dénuées d'expérience ou de connaissance si elles ont pu bénéficier d'une surveillance ou d'instructions concernant l'utilisation de l'appareil en toute sécurité et comprennent les risques encourus.
  Les enfants ne doivent pas jouer avec l'appareil. Le nettoyage et l'entretien ne doivent pas être effectués par un enfant sans surveillance.
- Cet appareil n'est pas conçu pour être utilisé par des personnes (y compris les enfants) présentant des aptitudes physiques, sensorielles et mentales réduites, ou sans expérience et sans connaissances, à moins d'avoir été encadrées ou reçu des consignes d'utilisation.
  Les enfants bénéficiant d'un encadrement ne doivent pas jouer avec l'appareil.
- Si l'appareil est confié à une autre personne pour usage personnel ou vendu en seconde main, assurez-vous qu'il est toujours accompagné du manuel d'utilisation, des étiquettes, de tout autre document pertinent et des pièces.
- Les procédures d'installation et de réparation doivent être effectuées par des agents d'entretien qualifiés. Le fabricant ne sera pas responsable des dommages causés à la suite d'une utilisation faite par des personnes non qualifiées, situation susceptible d'annuler aussi la garantie. Avant l'installation, lisez attentivement les instructions.
- Ne faites pas fonctionner l'appareil s'il est défectueux ou présente des dégâts visibles.
- Assurez-vous que les boutons de fonctionnement de l'appareil sont en position d'arrêt après chaque utilisation.

Sécurité électrique

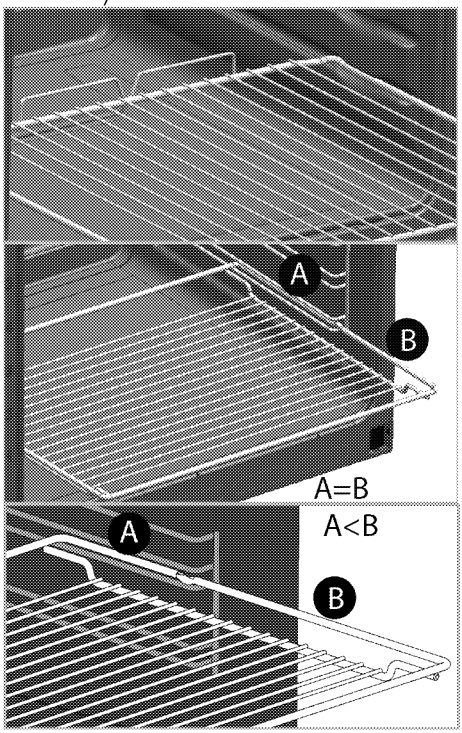
- Si le produit est en panne, ne l'utilisez pas, à moins qu'il ne soit réparé par un Agent d'entretien agréé. Vous risqueriez un choc électrique !

- Branchez l'appareil uniquement à une sortie/ligne avec mise à la terre ainsi que la tension et la protection spécifiées dans le chapitre « Spécifications techniques ». Faites installer la mise à la terre par un électricien qualifié lorsque vous utilisez l'appareil avec ou sans transformateur Notre entreprise décline sa responsabilité par rapport à tout problème consécutif à la non mise à la terre de l'appareil suivant la réglementation locale en vigueur.
- Ne lavez jamais l'appareil en y versant de l'eau. Vous risqueriez un choc électrique !
- Débranchez l'appareil pendant les opérations d'installation, d'entretien, de nettoyage et de réparation.
- Si le cordon d'alimentation est endommagé, il doit être remplacé par le fabricant, l'un de ses techniciens ou une personne de qualification similaire afin d'éviter tout risque.
- Installez l'appareil de sorte que l'on puisse le déconnecter complètement du réseau. La séparation doit être effectuée par une prise secteur ou un commutateur intégré à l'installation électrique fixe, suivant la réglementation en matière de construction.
- La surface arrière du four devient chaude pendant l'utilisation. Vérifiez que le raccordement de électrique n'est pas en contact avec la surface arrière, cela pourrait endommager les connexions.
- Ne pas coincer le câble d'alimentation entre la porte du four et le châssis et ne pas le faire passer sur des surfaces brûlantes. Dans le cas contraire, l'isolation du câble pourrait fondre et provoquer un incendie suite à un court-circuit.
- Toutes les opérations sur des équipements et des systèmes électriques ne peuvent être réalisées que par des personnes habilitées et qualifiées.
- En cas de dégâts, éteignez l'appareil et débranchez-le du secteur. Pour ce faire, coupez le fusible domestique.
- Vérifiez que la tension du fusible est compatible avec l'appareil.

Sécurité du produit

- AVERTISSEMENT : Les parties accessibles de l'appareil deviennent chaudes au cours de son utilisation. Des mesures doivent être prises pour éviter de toucher aux éléments de chauffage. Les enfants de moins de 8 ans doivent être maintenus à l'écart, sauf s'ils sont continuellement surveillés.

- Ne jamais utiliser l'appareil sous l'emprise de l'alcool ou de toute autre drogue.
- Prenez garde lorsque vous utilisez des boissons alcoolisées dans vos plats. L'alcool s'évapore à températures élevées et peut provoquer un incendie étant donné qu'il peut s'enflammer lorsqu'il entre en contact avec des surfaces chaudes.
- Assurez-vous qu'aucune substance inflammable ne soit placée à proximité de l'appareil étant donné que les côtés peuvent chauffer pendant son utilisation.
- L'appareil chauffe pendant son utilisation. Des mesures doivent être prises pour éviter de toucher aux éléments de chauffage qui se trouvent à l'intérieur du four.
- Évitez d'obstruer les éventuelles sorties d'aération.
- Ne pas faire chauffer de boîtes de conserves et de bocaux en verre clos dans le four. La pression qui s'accumulerait dans la boîte/le bocal pourrait le faire éclater.
- Ne placez pas de plaques de cuisson, de plats ou de feuille d'aluminium directement sur le bas du four. L'accumulation de chaleur pourrait endommager le fond du four.
- N'utilisez pas de nettoyants fortement abrasifs ou de grattoir en métal affûté pour nettoyer la porte vitrée du four car ils peuvent rayer la surface, ce qui peut entraîner fêler la vitre.
- N'utilisez pas de nettoyeurs à vapeur pour le nettoyage de l'appareil, car ceux-ci présentent un risque d'électrocution.
- (Varient en fonction du modèle de four.)
  Placer correctement la grille et le lèchefrite sur les gradins
  Faites coulisser la grille ou le lèchefrite entre 2 glissières de coulissement et vérifiez-en l'équilibre avant de placer des aliments dessus (Observez l'illustration ci-dessous).



- Ne pas utiliser l'appareil si la porte en verre est absente ou fendue.
- La poignée du four n'est pas un sèche-serviettes. Ne pendez pas de serviettes, gants ou produits textiles similaires lorsque la porte est ouverte avec la fonction gril.
- Utilisez toujours des gants de protection thermique lorsque vous placez ou retirez des plats du four chaud.
- Placez le papier de cuisson contenant les aliments dans la casserole ou sur l'accessoire du four (plateau, grille métallique, etc.) et insérez l'ensemble dans le four préchauffé. Retirez le surplus de papier de cuisson qui déborde de l'accessoire ou de la casserole afin d'éviter tout contact avec les éléments chauffants du four. N'utilisez jamais le papier de cuisson à une température de fonctionnement supérieure à la valeur recommandée pour un papier de cuisson. Évitez de placer le papier de cuisson directement sur la base du four.
- AVERTISSEMENT : Assurez-vous que votre appareil est déconnecté de l'alimentation électrique avant de procéder au remplacement de l'ampoule. Cette précaution vous évite tout risque de choc électrique.
- Avant le cycle de nettoyage, éliminez d'abord les saletés des surfaces extérieures et intérieures du four à l'aide d'un chiffon humide. Retirez tous les accessoires du four.
  Si l'appareil est équipé d'un accessoire pyrorésistant (Résistant à l'auto-nettoyage à des températures élevées), vous n'avez pas besoin de le retirer du four. Voir *Contenu de l'emballage, page 11*.
- Les surfaces chaudes peuvent provoquer des brûlures ! Ne touchez pas au produit durant l'auto-nettoyage et tenez les enfants à l'écart dudit produit. Patientez au moins 30 minutes avant d'éliminer les résidus.
- Pendant le nettoyage pyrolytique, les surfaces peuvent chauffer plus que d'habitude. Tenez les enfants à distance.
- Pour éviter toute surchauffe, l'appareil ne doit pas être installé derrière une porte décorative.
- L'appareil doit être placé à même le sol. Il ne doit être placé ni sur un socle ni sur un piédestal.

Pour que votre appareil soit fiable:

- veillez à ce que la fiche soit bien branchée dans la prise afin que des étincelles ne se produisent pas.
- Utilisez uniquement les câbles de rallonge d'origine, et veillez à ce

qu'ils ne soient pas coupés ou autrement endommagés.
- Assurez-vous également que la prise ne contient pas de liquide ni de moisissure avant de brancher l'appareil.

Utilisation prévue
- Cet appareil est conçu pour un usage domestique. L'utilisation commerciale est interdite.
- Cet appareil sert uniquement à des fins de cuisson. Il ne doit pas être utilisé à d'autres fins, par exemple le chauffage du local.
- Évitez d'utiliser cet appareil pour réchauffer les assiettes sous le grill, accrocher des serviettes et des torchons, etc. sur les poignées, sécher et réchauffer quoi que ce soit.
- Le fabricant ne saurait être tenu responsable des dégâts causés par une utilisation ou une manipulation incorrecte.
- Le four peut être utilisé pour décongeler, cuire, rôtir et griller des aliments.
- Les pièces détachées d'origine sont disponibles pendant 10 ans, à compter de la date d'achat du produit .

Sécurité des enfants
- AVERTISSEMENT : Les parties accessibles peuvent s'échauffer pendant l'utilisation. Les enfants doivent être tenus à l'écart.
- Les matériaux d'emballage peuvent présenter un danger pour les enfants. Gardez les matériaux d'emballage hors de portée des enfants. Veuillez jeter les pièces de l'emballage en respectant les normes écologiques.
- Les appareils électriques sont dangereux pour les enfants. Tenez les enfants à l'écart de l'appareil lorsqu'il fonctionne et interdisez-leur de jouer avec.
- Ne rangez pas d'objets au dessus de l'appareil que les enfants pourraient atteindre.
- Lorsque la porte avant est ouverte, ne posez pas d'objets lourds dessus et ne permettez pas aux enfants de s'y asseoir. Il pourrait basculer ou les charnières de porte être endommagées.

Mise au rebut de l'ancien appareil
Conformité avec la directive DEEE et mise au rebut des déchets :



Ce produit est conforme à la directive DEEE (2012/19/UE) de l'Union européenne). Ce produit porte un symbole de classification pour la mise au rebut des équipements électriques et électroniques (DEEE).
Le présent produit a été fabriqué avec des pièces et du matériel de qualité supérieure susceptibles d'être réutilisés et adaptés au recyclage. Par conséquent, nous vous conseillons de ne pas le mettre au rebut avec les ordures ménagères et d'autres déchets à la fin de sa durée de vie. Au contraire, rendez-vous dans un point de collecte pour le recyclage de tout matériel électrique et électronique. Veuillez vous rapprocher des autorités de votre localité pour plus d'informations concernant le point de collecte le plus proche.

Conformité avec la directive LdSD :

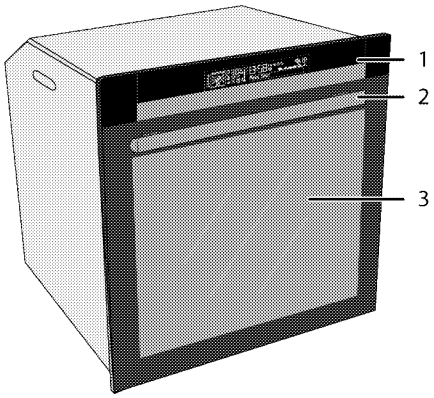
L'appareil que vous avez acheté est conforme à la directive LdSD (2011/65/UE) de l'Union européenne. Il ne comporte pas les matériels dangereux et interdits mentionnés dans la directive.

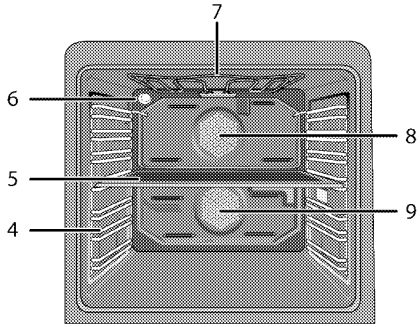
Elimination des emballages

- Les emballages sont dangereux pour les enfants. Conservez les emballages en lieu sûr à l'écart des enfants. Les emballages de l'appareil sont fabriqués à partir de matériaux recyclés. Eliminez-les de manière appropriée et triez-les en fonction des instructions de recyclage des déchets. Ne les jetez pas avec les déchets domestiques normaux.

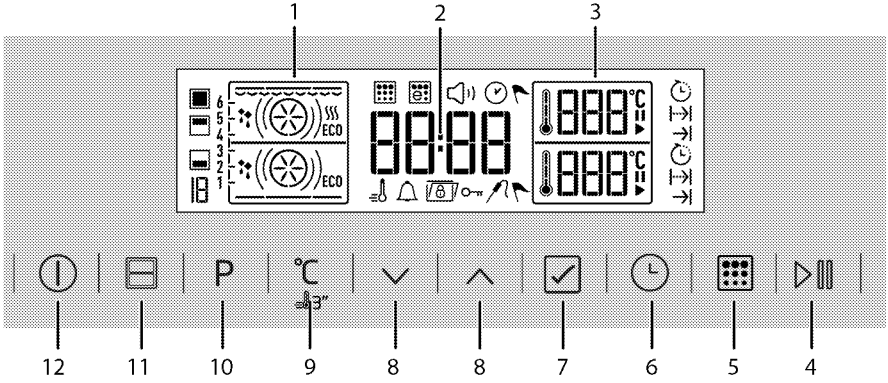
2 Généralités

Vue d'ensemble





1 Bandeau de commande
2 Poignée
3 Porte frontale
4 Gradins
5 Plateau central
6 Ampoule
7 Elément chauffant supérieur
8 Moteur du ventilateur supérieur (derrière la tôle)
9 Moteur du ventilateur inférieur (derrière la tôle)

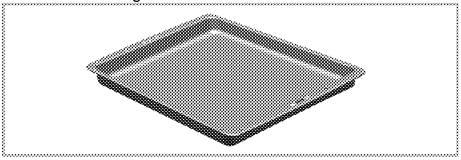


1 Affichage des fonctions
2 Indicateur de l'horloge
3 Champ d'indication de la température
4 Touche Marche/Arrêt de la cuisson
5 Touche Auto-nettoyage (pyrolyse)*
6 Touche Heure et réglages
7 Touche de confirmation
8 Touches Haut/Bas
9 Touche de réglage Température/booster
10 Touche de sélection de fonction
11 Touche de sélection du compartiment four
12 Touche Marche/Arrêt
* (Varient en fonction du modèle de four.)

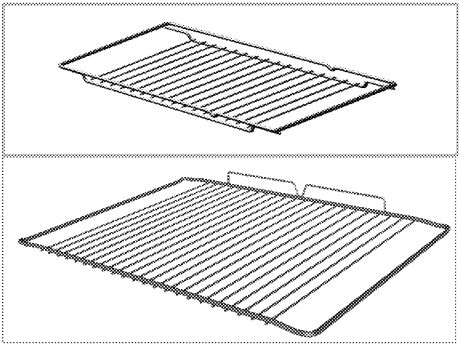
Contenu de l'emballage

Les accessoires fournis peuvent varier selon le modèle de l'appareil. Tous les accessoires décrits dans le manuel d'utilisation peuvent ne pas faire partie de votre appareil.

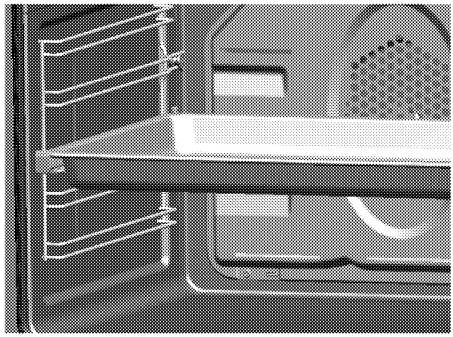
1. Manuel de l'utilisateur
2. Lèchefrite
   Utilisée pour les pâtisseries, les aliments congelés et les grands rôtis.

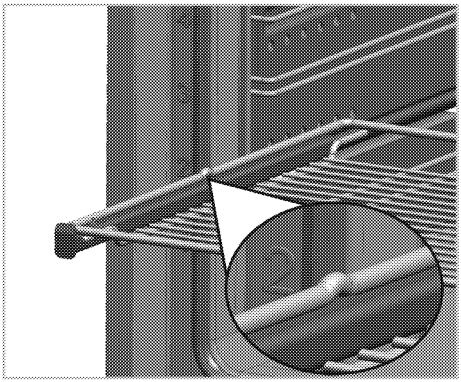


3. Grille
   Utilisée pour les rôtis et pour les aliments à cuire, rôtir ou pour les ragoûts, elle se place dans le four à la hauteur souhaitée.



4. Placer correctement l'étagère métallique et la plaque sur les châssis télescopiques (Cette fonction est optionnelle. Elle peut ne pas être disponible sur votre produit.)
   Les châssis télescopiques vous permettent d'installer et de retirer facilement les plaques et l'étagère métallique.
   Lorsque vous utilisez la plaque et l'étagère métallique avec les châssis télescopiques, vérifiez que les goupilles situées à l'arrière du châssis télescopique reposent contre les bords de l'étagère métallique et du plateau.





Caractéristiques techniques

Tension/fréquence	220-240 V ~ 50 Hz
Consommation d'énergie totale	3,5kW
Fusible	16 A
Type de câble/section	min.H05VV-FG 3 x 1,5 mm^2
Dimensions extérieures (hauteur/longueur/profondeur)	595 mm/594 mm/567 mm
Dimensions d'installation (hauteur/longueur/profondeur)	**590 ou 600 mm/560 mm/min. 550 mm
Four principal	Four multifonction - Four à double cavité
Ampoule interne	15/25 W
Consommation énergétique du grill	2.2 kW

Données de base : Les informations sur l'étiquette énergétique des fours électriques sont fournies conformément à la norme EN 60350-1 / IEC 60350-1. Ces valeurs sont déterminées à charge standard avec des résistances de voûte et de sole ou des fonctions de cuisson ventilée (le cas échéant).
La classe de consommation énergétique est déterminée conformément à la hiérarchie suivante en fonction de la présence ou non sur l'appareil les fonctions correspondantes. 1-Cuisson tournante économique, 2-Cuisson lente Turbo, 3- Cuisson Turbo, 4- Cuisson ventilée sole/voûte, 5- Cuisson voûte et sole.

** Reportez-vous à *Installation, page 13*.

Les caractéristiques techniques peuvent changer sans avis préalable afin d'améliorer la qualité de l'appareil.

Les illustrations comprises dans ce manuel sont schématiques et peuvent ne pas correspondre exactement à l'appareil.

Les valeurs mentionnées sur les étiquettes de l'appareil ou dans la documentation qui l'accompagnent sont obtenues dans des conditions de laboratoire conformément aux normes correspondantes. En fonction des conditions de fonctionnement et de l'environnement de l'appareil, ces valeurs peuvent varier.

3 Installation

Le produit doit être installé par une personne qualifiée conformément à la réglementation en vigueur. Dans le cas contraire, la garantie n'est pas valable. Le fabricant se sera pas tenu pour responsable des dégâts consécutifs à des procédures réalisées par des personnes non autorisées et pourra annuler la garantie dans ce cas.

La préparation de l'emplacement et l'installation de l'électricité pour l'appareil sont sous la responsabilité du client.

DANGER:

Installez l'appareil conformément aux réglementations en matière de gaz et d'électricité en vigueur dans votre localité.

DANGER:

Avant l'installation, regardez si l'appareil présente des défauts. Si tel est le cas, ne le faites pas installer.

Les appareils endommagés présentent des risques pour votre sécurité.

Avant l'installation

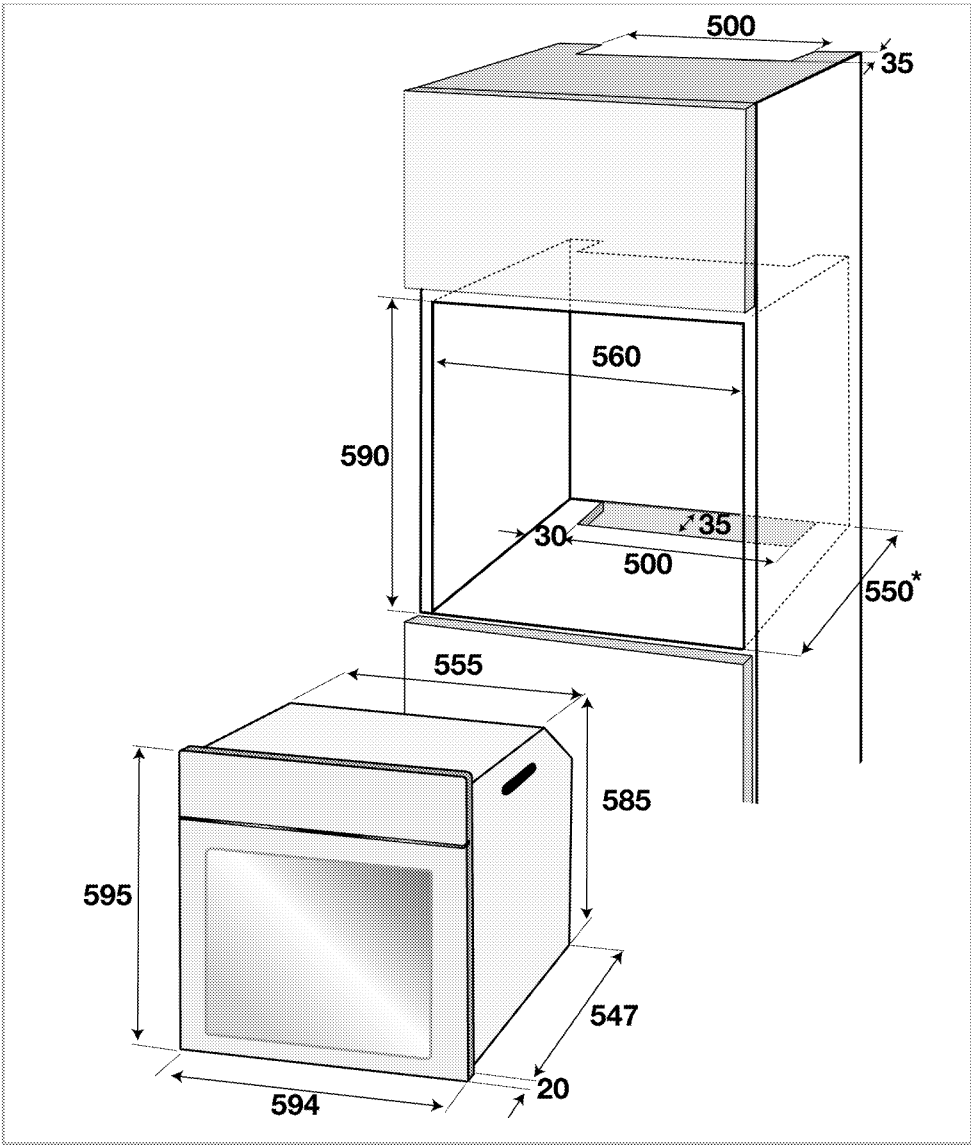
L'appareil est destiné à être installé dans les meubles de cuisine disponibles dans le commerce. Une distance de sécurité doit être laissée entre l'appareil et les parois de la cuisine et des meubles. Voir le schéma (valeurs en mm).

- Les surfaces, les feuilles laminées synthétiques et les adhésifs doivent résister à la chaleur (jusqu'à 100 °C min.).
- Les meubles de cuisine doivent être stables et fixés.
- S'il y a un tiroir sous le four, une étagère doit être installée entre ce four et le tiroir.
- Transportez l'appareil avec au minimum deux personnes.

N'installez pas l'appareil à proximité de réfrigérateurs ou congélateurs. La chaleur émise par l'appareil augmenterait la consommation d'énergie des dispositifs de refroidissement.

N'utilisez pas la porte et/ou la poignée pour porter ou déplacer l'appareil.

Si votre appareil est doté de poignées métalliques, veuillez les repousser à l'intérieur des parois latérales après l'avoir déplacé.



* min.

Installation et branchement

- Installez l'appareil conformément à toutes les réglementations en matière de gaz et d'électricité en vigueur.

Raccordement électrique

Branchez l'appareil à une prise mise à la terre protégée par un disjoncteur miniature de capacité suffisante tel qu'indiqué dans le tableau « Caractéristiques techniques ». Faites installer la mise à la terre par un électricien qualifié lors de l'utilisation de l'appareil avec ou sans transformateur. Notre société ne sera pas tenue pour responsable des dégâts résultant de l'utilisation de l'appareil sans une installation de mise à la terre conforme aux réglementations locales en vigueur.

DANGER:
L'appareil doit uniquement être raccordé à l'alimentation électrique par une personne autorisée et qualifiée. La période de garantie de l'appareil démarre uniquement après son installation correcte.
Le fabricant se sera pas tenu pour responsable des dégâts consécutifs à des procédures réalisées par des personnes non autorisées.

DANGER:
Le câble d'alimentation ne doit pas être serré, plié ou pincé ou entrer en contact avec des pièces chaudes de l'appareil.
Un câble d'alimentation endommagé doit être remplacé par un électricien qualifié. Dans le cas contraire, il présente un risque d'électrocution, de court-circuit ou d'incendie !

- La connexion doit être conforme aux réglementations nationales en vigueur.
- Les valeurs de l'alimentation électrique doivent correspondre aux valeurs figurant sur la plaque signalétique de l'appareil. Ouvrez la porte pour voir la plaque signalétique.
- Le câble d'alimentation de l'appareil doit être conforme aux valeurs du tableau "Caractéristiques techniques".

DANGER:
Avant d'effectuer tout travail sur l'installation électrique, l'appareil doit être débranché du réseau d'alimentation électrique.
Vous risqueriez un choc électrique !

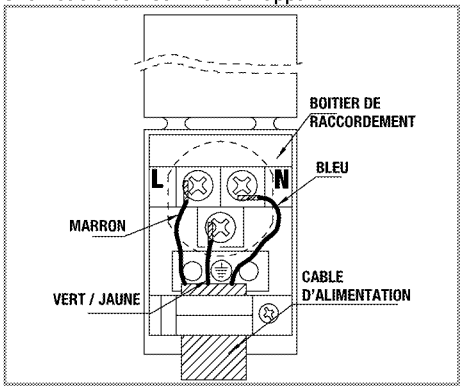
Raccordement du câble d'alimentation

Lors du câblage, vous devez respecter les réglementations nationales/locales en matière d'électricité. Par ailleurs, vous devez utiliser des prises et des fiches recommandées pour fours. Au cas où la limite de puissance de l'appareil est supérieure à la capacité de conduction du courant par la fiche et la prise, branchez l'appareil directement sur une installation électrique fixe sans utiliser de fiche ni de prise.

1. S'il n'est pas possible de débrancher tous les pôles de la source d'alimentation, une unité de déconnexion avec une ouverture minimale de 3 mm (fusibles, interrupteurs de sécurités, contacts) doit être connectée et tous les pôles de cette unité de déconnexion doivent être adjacents au produit (et non au-dessus), conformément aux directives IEE. Le non respect de ces instructions risque de causer des problèmes de fonctionnement et d'invalider la garantie du produit.

Une protection supplémentaire par un disjoncteur de courant résiduel est recommandée.

Si un câble est fourni avec l'appareil :



2. Pour une connexion monophasée, branchez les fils comme indiqué ci-dessous:

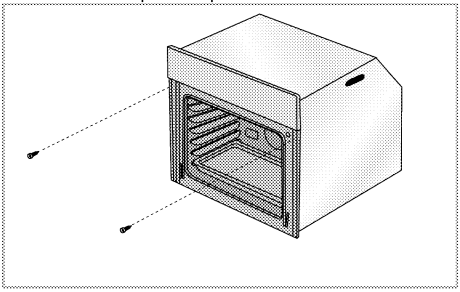
- Câble marron/noir = L (phase)
- Câble Bleu/gris = N (Neutre)
- Cable vert/jaune = (E) ⏚ (Terre)

» ou

- Câble Gris/noir = L (phase)
- Câble Bleu/marron = N (Neutre)
- Cable vert/jaune = (E) ⏚ (Terre)

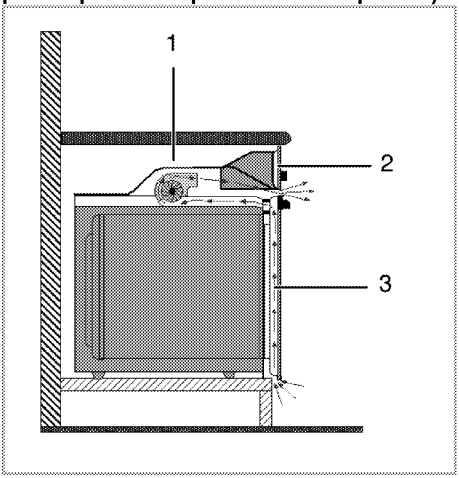
Installation des produits

1. Faites coulisser le four dans le meuble, alignez-le et fixez-le en vous assurant que le câble d'alimentation n'est pas rompu et/ou coincé.



Fixez le four avec les 2 vis comme sur l'illustration.

Pour les produits équipés d'un ventilateur (Elle peut ne pas être disponible sur votre produit.)



1 Ventilateur
2 Bandeau de commande
3 Porte

Le ventilateur intégrée refroidit à la fois le meuble intégrée et la façade de l'appareil.

Le ventilateur continue de fonctionner pendant 20 à 30 minutes même après l'extinction du four.
Si vous avez cuisiné en programmant la minuterie du four, le ventilateur s'arrêtera également à la fin du temps de cuisson avec toutes les autres fonctions.

Vérification finale

1. Mise en marche de l'appareil.
2. Vérifiez les fonctions.

Déplacement ultérieur

- Conservez le carton d'origine de l'appareil et utilisez-le pour déplacer le produit. Suivez les instructions figurant sur le carton. Sl vous n'avez plus le carton original, emballez l'appareil dans du film à bulles ou du carton épais avec du ruban adhésif pour maintenir le tout.
- Afin d'éviter que la grille et la lèchefrite situés à l'intérieur du four n'endommagent la porte, placez une bande de carton sur la contre-porte à hauteur des plaques. Attachez la porte du four aux parois latérales à l'aide de ruban adhésif.
- N'utilisez pas la porte ou la poignée pour soulever ou déplacer l'appareil.

Ne placez aucun objet sur l'appareil et déplacez-le bien à plat.

Inspectez l'aspect général de l'appareil pour déceler les dégâts potentiellement dus au transport.

4 Préparation

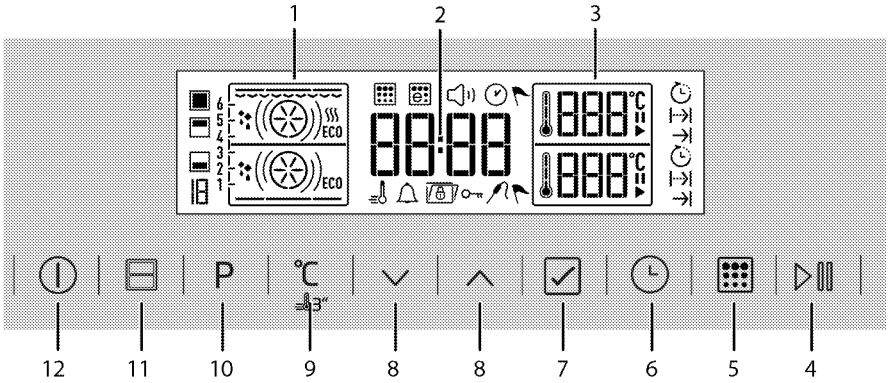
Conseils pour faire des économies d'énergie

Les conseils suivants vous permettront d'utiliser votre appareil de façon écologique et d'économiser ainsi de l'énergie :

- Utilisez des ustensiles de cuisine recouverts d'émail car la transmission de chaleur sera améliorée.
- Lorsque vous cuisinez, lancez un préchauffage si cela est conseillé dans le manuel d'utilisation ou la description de la recette.
- N'ouvrez pas la porte du four trop souvent pendant la cuisson.
- Essayez de faire cuire plusieurs plats simultanément dans le four lorsque vous le pouvez. Vous pouvez placer deux plats de cuisson sur le châssis métallique.
- Faites cuire plusieurs plats successivement. Le four sera déjà à température.
- Vous pouvez économiser de l'énergie en éteignant votre four quelques minutes avant la fin du temps de cuisson. N'ouvrez pas la porte du four.
- Décongelez les plats surgelés avant de les cuire.

Première utilisation

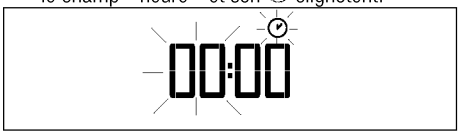
Réglage initial de l'horloge



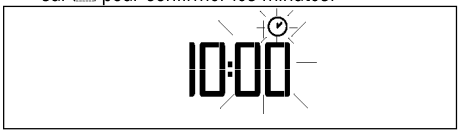
1 Affichage des fonctions
2 Indicateur de l'horloge
3 Champ d'indication de la température
4 Touche Marche/Arrêt de la cuisson
5 Touche Auto-nettoyage (pyrolyse)*
6 Touche Heure et réglages
7 Touche de confirmation
8 Touches Haut/Bas
9 Touche de réglage Température/booster
10 Touche de sélection de fonction
11 Touche de sélection du compartiment four
12 Touche Marche/Arrêt
* (Varient en fonction du modèle de four.)

Réglage initial de l'heure

1. Lors de la première mise en marche de l'appareil, le champ « heure » et son clignotent.



2. Réglez l'heure à l'aide de ∧/∨.
3. Appuyez sur ☑ pour confirmer l'heure.
4. Le champ « Minute » et son symbole clignotent. Réglez les minutes à l'aide de ∧/∨. Appuyez sur ☑ pour confirmer les minutes.



» L'affichage retourne à l'écran de veille. Seule l'heure actuelle s'affiche à l'écran.



En cas de coupure d'électricité prolongée, le menu réglage de l'heure s'affiche à nouveau à l'écran.

Premier nettoyage de l'appareil

La surface pourrait être endommagée par certains détergents ou produits de nettoyage. N'utilisez pas de détergents agressifs, de poudre/crèmes de nettoyage ou d'objets tranchants pour le nettoyage.

1. Retirez tous les matériaux d'emballage.
2. Essuyez les surfaces de l'appareil à l'aide d'un chiffon humide ou d'une éponge et terminez avec un chiffon sec.

Première cuisson

Faites chauffer l'appareil pendant 30 minutes puis éteignez-le. De cette manière, tous les résidus de production ou les couches de conservation seront brûlés et supprimés.

AVERTISSEMENT

Les surfaces chaudes peuvent provoquer des brûlures !

L'appareil peut être très chaud pendant son utilisation. Ne touchez jamais les brûleurs, sections internes du four, résistances, etc. lorsqu'ils sont chauds. Tenez les enfants à l'écart.

Utilisez toujours des gants de protection thermique lorsque vous placez ou retirez des plats du four chaud.

Four électrique

1. Sortez toutes les plaques de cuisson et la grille métallique du four.
2. Fermez la porte du four.
3. Sélectionnez la position "Traditionnel".

Four à grill

1. Sortez toutes les plaques de cuisson et la grille métallique du four.
2. Fermez la porte du four.
3. Sélectionnez l'intensité la plus forte pour le grill ; voir.
4. Faites fonctionner le four environ 30 minutes.
5. Eteignez votre grill ; voir

Une odeur et de la fumée peuvent se dégager pendant quelques heures au cours de la première utilisation. Ce phénomène est tout à fait normal. Assurez-vous que la pièce est bien aérée pour évacuer l'odeur et la fumée. Évitez de respirer la fumée et l'odeur qui se dégagent.

5 Utilisation du four

Informations générales concernant la pâtisserie, la rôtisserie et les grillades

AVERTISSEMENT
Les surfaces chaudes peuvent provoquer des brûlures !
L'appareil peut être très chaud pendant son utilisation. Ne touchez jamais les brûleurs, sections internes du four, résistances, etc. lorsqu'ils sont chauds. Tenez les enfants à l'écart.
Utilisez toujours des gants de protection thermique lorsque vous placez ou retirez des plats du four chaud.

DANGER:
Faites attention lors de l'ouverture du four car de la vapeur peut s'en échapper.
La vapeur peut provoquer des brûlures sur vos mains, votre visage et/ou vos yeux.

Conseils pour la pâtisserie

- Utilisez des plats en métal anti-adhérent adaptés ou des ustensiles en aluminium ou des moules en silicone résistant à la chaleur.
- Utilisez l'espace de la plaque au mieux.
- Placez le moule de cuisson au milieu.
- Sélectionnez l'emplacement adapté avant d'allumer le four ou le grill. Ne changez pas d'emplacement lorsque le four est chaud.
- Gardez la porte du four fermée.

Conseils pour rôtir

- Assaisonner les poulets entiers, dindes et gros morceaux de viande avec du jus de citron et du poivre noir avant la cuisson augmentera la performance de cuisson.
- La viande rôtie met 15 à 30 minutes de plus à cuire avec des os par rapport à un rôti équivalent sans os.
- Chaque centimètre d'épaisseur de viande requiert environ 4 à 5 minutes de temps de cuisson.
- Laissez la viande reposer dans le four pendant environ 10 minutes après le temps de cuisson. Le jus se répartira sur l'ensemble de la viande et ne coulera pas à sa découpe.
- Le poisson doit être placé au milieu du four ou plus bas dans un plat résistant au feu.

Conseils pour les grillades

Lorsque la viande, poissons et volailles sont grillés, ils brunissent rapidement, deviennent croustillants et ne sèchent pas. Les morceaux minces, les brochettes de viandes et les saucisses mais également les légumes à forte teneur en liquide (par exemple les tomates et les oignons) sont particulièrement adaptés à cette cuisson.

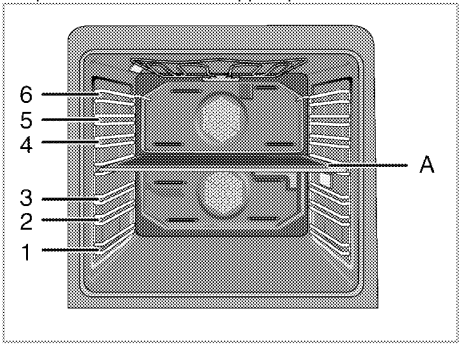
- Répartissez les morceaux à griller sur la grille métallique ou la plaque de cuisson avec la grille métallique de manière à ce que l'espace couvert ne dépasse pas la taille de la résistance.
- Glissez la grille ou la plaque de cuisson avec la grille dans le four au niveau souhaité. Si vous faites des grillades sur la grille, glissez la plaque de cuisson sur le châssis pour recueillir les graisses. Ajoutez un peu d'eau dans la plaque de cuisson pour faciliter le nettoyage.

Les aliments non adaptés pour le gril exposent à des risques d'incendie.
N'utilisez que des aliments à griller adaptés à une chaleur de gril intense.
Ne placez pas la nourriture trop au fond du gril. Il s'agit de la zone la plus chaude et les aliments gras pourraient prendre feu.

Utilisation du four électrique

Emplacements des châssis

Il y a 6 supports adaptés à l'utilisation de votre four ; parmi lesquels 3 sont situés dans la section inférieure et les 3 autres dans la section supérieure. Il existe un autre guide de châssis dans l'espace réservé à l'installation de la plaque de la section médiane (A). N'utilisez pas ce canal comme support pendant la cuisson.



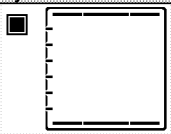
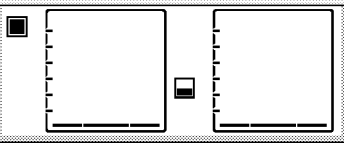
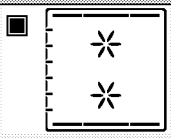
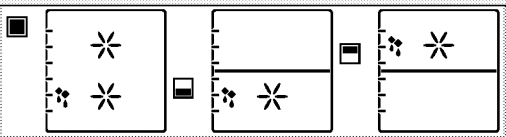
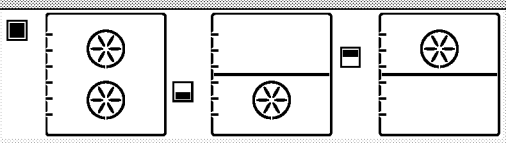
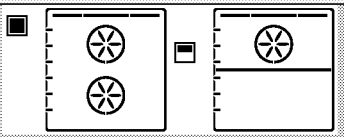
Vous pouvez utiliser 4 diverses sections de votre four.

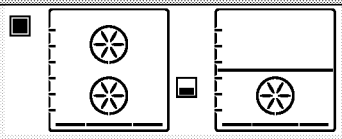
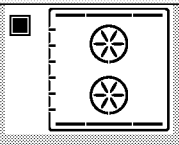
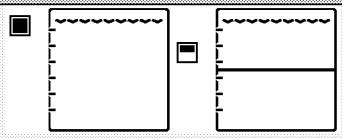
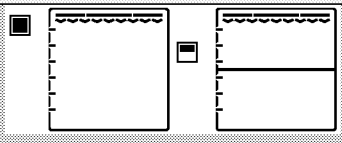
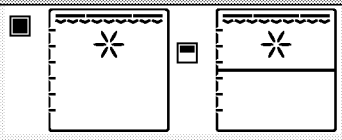
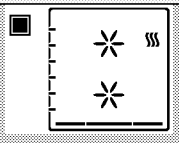
	Section supérieure	Vous pouvez seulement cuisiner en utilisant la section supérieure. Adaptée pour le grill et la cuisson d'aliments en petits morceaux.	Lorsque la section supérieure est activée, la valeur de température, les positions des châssis, le symbole de cuisson, le symbole du mode veille, le symbole de la durée de la cuisson et le symbole de fin de la cuisson de la présente section s'affichent à l'écran.
	Section inférieure	Vous pouvez seulement cuisiner en utilisant la section inférieure. Adaptée pour la cuisson d'aliments coupés en moyens morceaux.	Lorsque la section supérieure est activée, la valeur de température, les positions des châssis, le symbole de cuisson, le symbole du mode veille, le symbole de la durée de la cuisson et le symbole de fin de la cuisson de la présente section s'affichent à l'écran.
	Sections inférieure-supérieure :	Vous pouvez utiliser simultanément les sections supérieure et inférieure. Cette option est adaptée pour la cuisson de deux plats différents.	Lorsque les sections inférieure-supérieure sont activées, la valeur de température, les positions des châssis, le symbole de cuisson, le symbole du mode veille, le symbole de la durée de la cuisson et le symbole de fin de la cuisson de ces sections s'affichent séparément à l'écran.
	Grande section unique	Vous pouvez cuisiner en utilisant la seule grande section. Adaptée pour la cuisson d'aliments coupés en gros morceaux et pour les cuissons multiples.	Lorsque la seule grande section est activée, la valeur de température, les positions des châssis, le symbole de cuisson, le symbole du mode veille, le symbole de la durée de la cuisson et le symbole de fin de la cuisson de la présente section s'affichent à l'écran.

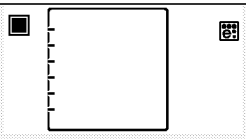
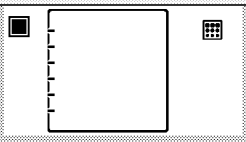
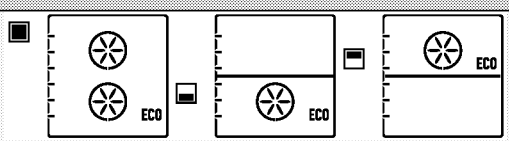
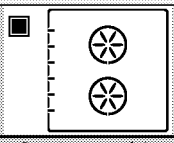
Fonctions du four

L'ordre des modes de fonctionnement présenté peut varier sur votre appareil. Ces fonctions s'appliquent uniquement aux fours présentant une seule grande section.

Toutes les fonctions de votre four sont détaillées dans cette section.

Symbole	Nom	Description
	Statique (Chauffage supérieur et inférieur)	Les éléments chauffants supérieurs et inférieurs fonctionnent simultanément. Cuisson avec une seule plaque.
	Sole	Seul l'élément chauffant inférieur fonctionne. Adapté par ex. pour des pizza et pour dorer le dessous des plats.
	Statique + ventilateur (Élément chauffant supérieur/inférieur avec ventilateur).	Les éléments chauffants supérieurs et inférieurs ainsi que le ventilateur (dans la paroi arrière) sont en marche. De l'air chaud est rapidement envoyé également dans le four au moyen du ventilateur. Cuisson avec une seule plaque.
	Décongélation (Ventilateur en marche)	Le four n'est pas chauffé. Seul le ventilateur (dans la paroi arrière) est en marche. Adapté pour décongeler les aliments granulaires surgelés lentement à température ambiante et refroidir les aliments cuisinés.
	Cuisson tournante	Seul le ventilateur (dans la paroi arrière) est en marche. L'air chaud généré par l'élément chauffant de ventilateur est réparti rapidement et de façon uniforme dans le four à l'aide du ventilateur. Dans la plupart des cas un préchauffage n'est pas nécessaire.
	Élément chauffant supérieur + ventilateur (Ventilateur avec chauffage supérieur)	Les éléments chauffants supérieurs et le ventilateur situés dans la paroi arrière sont en marche. De l'air chaud est mieux distribué avec le ventilateur en comparaison avec la

		situation où seul le chauffage supérieur fonctionne.
	Pizza	L'élément chauffant inférieur et le ventilateur doté d'un élément chauffant (situés dans la paroi arrière) sont en marche. Adapté pour la cuisson des pizzas.
	Multi-cuisson « 3D »	Les éléments chauffants supérieur, inférieur et celui doté d'un ventilateur fonctionnent simultanément. Cuisson avec une seule plaque.
	Grill économique	Uniquement la partie intérieure de l'élément chauffant supérieur située au plafond du four fonctionne. Adapté pour griller de la viande découpée en petits et moyens morceaux.
	Grill fort	Les parties intérieures et extérieures de l'élément chauffant supérieur situé au plafond du four fonctionnent simultanément. Adapté pour griller de la viande découpée en moyens morceaux.
	Grill + Ventilateur (Ventilateur doté d'un grill)	Le ventilateur mural arrière et les parties intérieure et extérieure de l'élément chauffant situé au plafond du four fonctionnent simultanément. De l'air chaud est rapidement envoyé également dans le four au moyen du ventilateur. Adapté pour griller de la viande découpée en moyens morceaux.
	Maintien au chaud	Peut être utilisée garder un plat à une température de service pendant une longue période de temps. Ne l'utilisez pas pour cuire des aliments.

	Mode pyrolyse - économie	Cette fonction permet au four de s'autonettoyer à une température élevée. Il est Il est recommandé de l'utiliser quand le four est légèrement sale. Lisez la description contenue dans la section relative au "Nettoyage et entretien" pour utiliser cette fonction.Voir.
	Pyrolyse	Cette fonction permet au four de s'autonettoyer à une température élevée. Lisez la description contenue dans la section relative au "Nettoyage et entretien" pour utiliser cette fonction.Voir.
	Cuisson économique par ventilateur	Seul le ventilateur (dans la paroi arrière) est en marche. Pour réaliser des économies d'énergie, vous pouvez utiliser cette fonction à la place de la cuisson normale en utilisant le chauffage par ventilateur dans une gamme de température allant de 160 à 220 °C. Cependant, le temps de cuisson augmentera quelque peu. Les temps de cuisson liés à cette fonction sont indiqués dans le tableau « Cuisson économique par ventilateur ».
	Cuisson faible temp	Pour cuire des plats à basse température plus longtemps (10-15 heures).

Section supérieure 	Chaleur tournante Ventilateur économique Élément chauffant supérieur + ventilateur Gril pulsé Grill fort Décongélation

	Grill économique
Section inférieure 	Chaleur tournante Ventilateur économique Décongélation Sole Pizza
Section inférieure-supérieure	Ventilateur + ventilateur

	Grill fort + ventilateur Décongélation + décongélation Grill économique + ventilateur Ventilateur + Élément chauffant inférieur Ventilateur + Pizza
Grande section unique 	Tradition Multifonction Chaleur tournante Multi-cuisson (3D) Pizza Élément chauffant supérieur + ventilateur Gril pulsé Grill fort Grill économique Ventilateur économique Sole Maintien au chaud Cuisson faible temp Décongélation Pyrolyse Mode pyrolyse - économie

Tableau des fonctions

Le tableau des fonctions indique les fonctions que vous pouvez utiliser avec le four et leurs températures maximales et minimales respectives.

Les fonctions varient en fonction du modèle de four.

Lorsque vous effectuez les réglages, les symboles correspondants clignotent à l'écran.

Le programme est annulé en cas de coupure de courant. Vous devez reprogrammer le four.

Il est impossible de régler l'heure pendant que le four fonctionne, ou si une programmation semi-automatique ou automatique est réalisée sur le four.

Même si le four est éteint, la lampe du four s'allume lorsque la porte est ouverte.

Pour des raisons de sécurité, la durée maximum qui peut être définie pour « Durée de cuisson » est limitée à 6 heures pour toutes les positions, à l'exception des fonctions « Maintien au chaud » et « Cuisson à faible température ».

Pour des raisons de sécurité, la durée maximum qui peut être définie pour « Durée de cuisson » est limitée à 6 heures pour toutes les positions, à l'exception des fonctions « Maintien au chaud » et « Cuisson à faible température ».

Grande section unique

Fonction	Température préconisée (°C)	Plage de températures (°C)
Tradition	200	40-250
Statique + ventilateur	175	40-250
Chaleur tournante	180	40-250
Multi-cuisson (3D)	205	40-250
Pizza	210	40-250
Élément chauffant supérieur + ventilateur	200	40-250
Gril pulsé	200	40-250
Grill fort	250	40-250
Grill économique	250	40-250
Ventilateur économique	180	160-220
Sole	180	40-220
Maintien au chaud	60	40-100
Cuisson faible temp	100	50-150
Décongélation	-	-

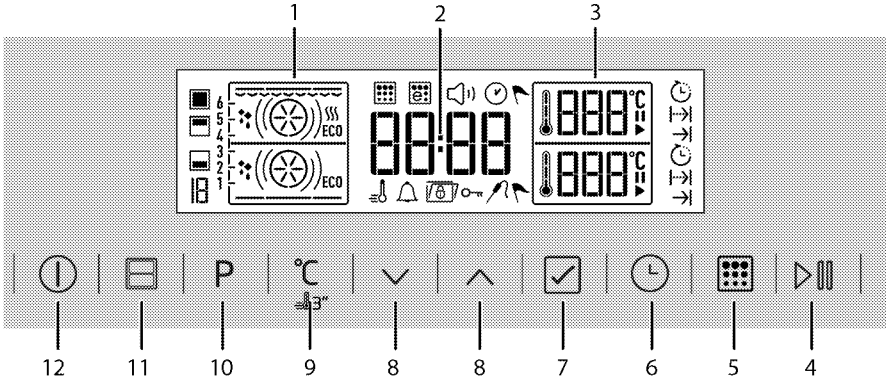
Section supérieure

Fonction	Température préconisée (°C)	Plage de températures (°C)
Chaleur tournante	180	40-250
Élément chauffant supérieur + ventilateur	200	40-250
Gril pulsé	200	40-250
Grill fort	250	40-250
Grill économique	250	40-250
Ventilateur économique	180	160-220
Décongélation	-	-

Section inférieure

Fonction	Température préconisée (°C)	Plage de températures (°C)
Chaleur tournante	180	40-250
Pizza	210	40-250
Ventilateur économique	180	160-220
Sole	180	40-220
Décongélation	-	-

Fonctionnement de l'unité de commande du four



1 Affichage des fonctions
2 Indicateur de l'horloge
3 Champ d'indication de la température
4 Touche Marche/Arrêt de la cuisson
5 Touche Auto-nettoyage (pyrolyse)*
6 Touche Heure et réglages
7 Touche de confirmation
8 Touches Haut/Bas
9 Touche de réglage Température/booster
10 Touche de sélection de fonction
11 Touche de sélection du compartiment four
12 Touche Marche/Arrêt
* (Varient en fonction du modèle de four.)

Symboles d'affichage :

- Symbole de cuisson rapide (Booster)
- Symbole de la durée de cuisson
- Symbole de fin de temps de cuisson
- Symbole de l'alarme
- Symbole de la sélection de compartiment
- Symbole cuisson
- Symbole de l'horloge
- Symbole de l'appareil à l'arrêt
- Symbole de la fonction garde-au-chaud
- Symbole de décongélation
- Symbole de verrouillage des touches
- Symboles d'affichage de la minuterie
- Symbole de réglage du volume
- Symbole d'auto-nettoyage (pyrolyse)*
- Symbole d'auto-nettoyage économique (écopyro)*
- Symbole de thermomètre de cuisine *

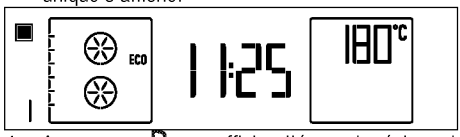
* Varient en fonction du modèle de four.

Fonctionnement du four comme section unique

Cuisson manuelle par sélection de température et de fonction

En mode manuel, le four fonctionne indépendamment du temps de cuisson, une fois que vous avez sélectionné la fonction et la température. Le four ne s'éteindra pas automatiquement à la fin du temps de cuisson. L'utilisateur doit se charger de l'éteindre.
Le four retourne en état de veille après sa première mise en marche et le réglage de l'heure. Seule l'heure actuelle s'affiche à l'écran.

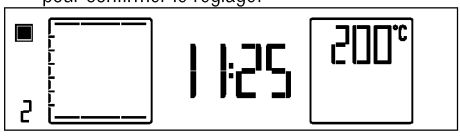
1. Retirez la plaque de la section médiane du four. La minuterie du four entrera en mode cuisson dans la grande section unique uniquement après le retrait de la plaque de la section intermédiaire.
2. Appuyez sur ⏻ pendant deux secondes pour allumer le four.
3. Lorsque le four est allumé, la première fonction propre au mode cuisson par la grande section unique s'affiche.



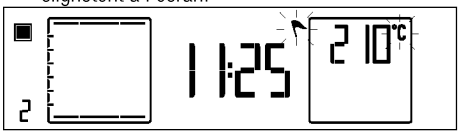
4. Appuyez sur P pour afficher l'écran de réglage de la fonction.

» Le numéro de la fonction correspondante clignote à l'écran.

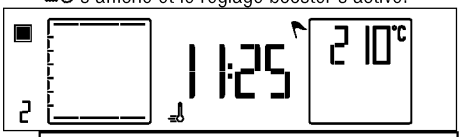
5. Sélectionnez la fonction de cuisson souhaitée en appuyant sur les touches ∧∨. Appuyez sur ☑ pour confirmer le réglage.



6. Si vous souhaitez modifier la température, appuyez sur ℃ une fois pour accéder à l'écran de réglage de la température. Les symboles ℃ et clignotent à l'écran.

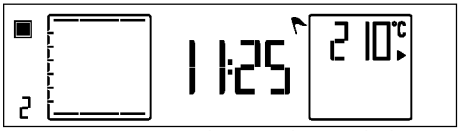


7. Appuyez sur les touches ∧/∨ pour régler la température désirée. Une fois la valeur souhaitée obtenue, validez la température en appuyant sur ☑
8. Pour la fonction Booster (Chauffage rapide), appuyez sur ℃ pendant environ 3 secondes jusqu'à ce que le symbole ≡🌡 apparaît à l'écran. ≡🌡 s'affiche et le réglage booster s'active.



Lorsque le réglage du booster est effectué, le four fonctionne à la puissance maximale pour atteindre la température définie. Lorsque la température définie est atteinte, le symbole ≡🌡 disparaît Le Booster est activé pour les fonctions dans lesquelles le symbole ≡🌡 s'affiche lorsque vous appuyez sur ℃ pendant longtemps. Booster s'active uniquement pour les activités de cuisson réalisées sur la seule grande section.

9. Insérez vos aliments dans le four et fermez la porte.
10. Si la fonction de cuisson et les valeurs de température conviennent, appuyez sur ▷‖ pendant deux secondes pour démarrer la cuisson. La cuisson démarre et ▶ s'affiche à l'écran.



» Le four chauffe jusqu'à la température réglée.

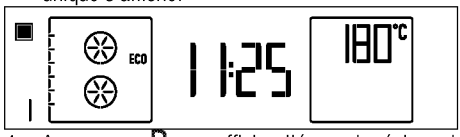
Tous les segments du symbole de température intérieure du four 🌡 s'allument lorsque le four atteint la température définie.

11. À la fin de la cuisson, appuyez sur la touche ▷‖ une fois de plus pendant deux secondes pour mettre fin à la cuisson.

Cuisiner avec la durée de cuisson définie :

Vous pouvez faire en sorte que votre four s'éteigne automatiquement à la fin d'une période de cuisson en sélectionnant la température et la fonction spécifiques à votre plat et en réglant le temps de cuisson.
Le four retourne en état de veille après sa première mise en marche et le réglage de l'heure. Seule l'heure actuelle s'affiche à l'écran.

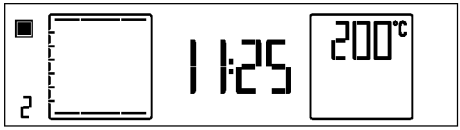
1. Retirez la plaque de la section médiane du four. La minuterie du four entrera en mode cuisson dans la grande section unique uniquement après le retrait de la plaque de la section intermédiaire.
2. Appuyez sur ⏻ pendant deux secondes pour allumer le four.
3. Lorsque le four est allumé, la première fonction propre au mode cuisson par la grande section unique s'affiche.



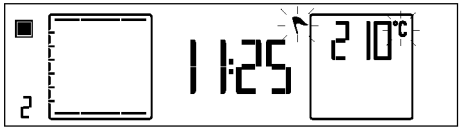
4. Appuyez sur P pour afficher l'écran de réglage de la fonction.

» Le numéro de la fonction correspondante clignote à l'écran.

5. Appuyez sur ∧/∨ pour définir la fonction souhaitée.

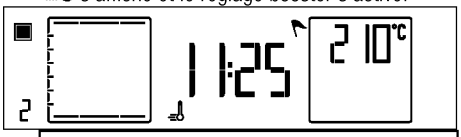


6. Si vous souhaitez modifier la température, appuyez sur ℃ une fois pour accéder à l'écran de réglage de la température. Le symbole ℃ clignote à l'écran.



7. Appuyez sur les touches ∧/∨ pour régler la température désirée. Une fois la valeur souhaitée obtenue, validez la température en appuyant sur ☑
8. Pour la fonction Booster (Chauffage rapide), appuyez sur ℃ pendant environ 3 secondes jus-

qu'à ce que le symbole apparaît à l'écran.
s'affiche et le réglage booster s'active.

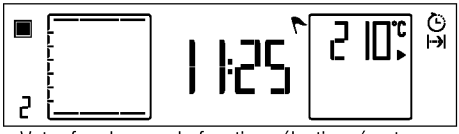


Lorsque le réglage du booster est effectué, le four fonctionne à la puissance maximale pour atteindre la température définie. Lorsque la température définie est atteinte, le symbole disparaît Le Booster est activé pour les fonctions dans lesquelles le symbole s'affiche lorsque vous appuyez sur pendant longtemps. Booster s'active uniquement pour les activités de cuisson réalisées sur la seule grande section.

9. Appuyez une fois sur pour régler le temps de cuisson. clignote à l'écran.



10. Appuyez sur pour régler le temps de cuisson désiré et confirmez le réglage en appuyant sur . Une fois le temps de cuisson défini, les symboles et restent allumés à l'écran.
11. Insérez vos aliments dans le four et fermez la porte.
12. Si la fonction de cuisson, les valeurs de température et de temps sont appropriées, appuyez sur pendant 2 secondes pour commencer la cuisson. La cuisson démarre et s'affiche à l'écran.



» Votre four lancera la fonction sélectionnée et augmentera la température interne jusqu'à atteindre la valeur définie. Il maintient cette température jusqu'à la fin de la durée de cuisson réglée. Chaque niveau du symbole de la température interne s'allumera lorsque la température interne atteint la température réglée. Les résistances actives supplémentaires et la position recommandée de la plaque s'affichent dans l'écran Fonction.

Tous les segments du symbole de température intérieure du four s'allument lorsque le four atteint la température définie.

13. À la fin de la cuisson, les symboles et clignotent à l'écran et une alarme retentit.
14. Vous pouvez toucher n'importe quel bouton pour arrêter l'alarme. Le four s'éteint automatiquement.
15. Si vous souhaitez que le four continue de fonctionner, appuyez sur la touche pendant 2 secondes. Le four continuera la cuisson pendant une durée indéterminée.

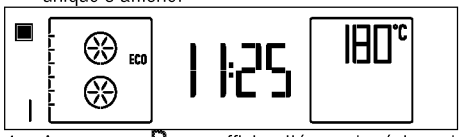
Si vous souhaitez annuler le programme après avoir activé le mode de cuisson en réglant le temps de cuisson, vous devez réinitialiser le temps de cuisson. Vous pouvez également arrêter le four en appuyant sur la touche .

Réglage de la fin de cuisson à une heure ultérieure :

Vous pouvez vous assurer que le four est allumé et qu'il s'éteindra automatiquement en sélectionnant la température et la fonction correspondant à votre repas et en réglant le temps de cuisson et de fin de cuisson à une heure ultérieure, par contrôle manuel et sans régler la durée de cuisson.

Le four retourne en état de veille après sa première mise en marche et le réglage de l'heure. Seule l'heure actuelle s'affiche à l'écran.

1. Retirez la plaque de la section médiane du four. La minuterie du four entrera en mode cuisson dans la grande section unique uniquement après le retrait de la plaque de la section intermédiaire.
2. Appuyez sur pendant deux secondes pour allumer le four.
3. Lorsque le four est allumé, la première fonction propre au mode cuisson par la grande section unique s'affiche.



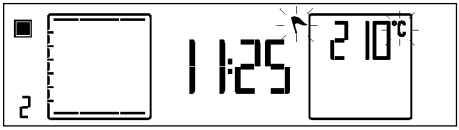
4. Appuyez sur pour afficher l'écran de réglage de la fonction.

» Le numéro de la fonction correspondante clignote à l'écran.

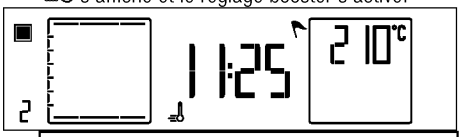
5. Appuyez sur pour définir la fonction souhaitée.



6. Si vous souhaitez modifier la température, appuyez sur °C une fois pour accéder à l'écran de réglage de la température. Le symbole °C clignote à l'écran.

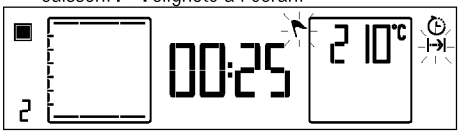


7. Appuyez sur les touches ∧/∨ pour régler la température désirée. Une fois la valeur souhaitée obtenue, validez la température en appuyant sur ☑
8. Pour la fonction Booster (Chauffage rapide), appuyez sur °C pendant environ 3 secondes jusqu'à ce que le symbole ≡🌡 apparaît à l'écran. ≡🌡 s'affiche et le réglage booster s'active.



> Lorsque le réglage du booster est effectué, le four fonctionne à la puissance maximale pour atteindre la température définie. Lorsque la température définie est atteinte, le symbole ≡🌡 disparaît Le Booster est activé pour les fonctions dans lesquelles le symbole ≡🌡 s'affiche lorsque vous appuyez sur °C pendant longtemps. Booster s'active uniquement pour les activités de cuisson réalisées sur la seule grande section.

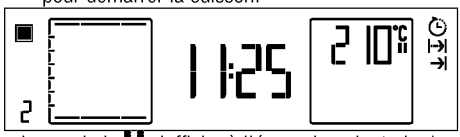
9. Appuyez une fois sur 🕒 pour régler le temps de cuisson. |→| clignote à l'écran.



10. Appuyez sur ∧/∨ pour régler le temps de cuisson désiré et confirmez le réglage en appuyant sur ☑. Une fois le temps de cuisson défini, les symboles |→| et 🕒 restent allumés à l'écran.
11. Pour la fin du temps de cuisson, appuyez sur 🕒 deux fois pendant de courts intervalles. →| clignote à l'écran.



12. Appuyez sur les touches ∧/∨ pour régler la fin du temps de cuisson désirée et confirmez le réglage en appuyant sur ☑. Une fois la fin du temps de cuisson réglé, le symbole →| s'affichera en continu.
13. Insérez vos aliments dans le four et fermez la porte.
14. Si la fonction de cuisson, la température et les valeurs de durée et de l'heure de fin de cuisson conviennent, touchez ▷ ⏸ pendant 2 secondes pour démarrer la cuisson.



» Le symbole ⏸ s'affiche à l'écran. La minuterie du four calcule automatiquement l'heure de début de cuisson en déduisant le temps de cuisson de la fin du temps de cuisson définie. Dès que le temps de démarrage de la cuisson s'affiche, la fonction de cuisson sélectionnée s'active, le symbole →| disparaît et le four continue de chauffer jusqu'à atteindre la température réglée. Il maintient cette température jusqu'à la fin de la durée de cuisson réglée. Chaque niveau du symbole de la température interne s'allumera lorsque la température interne atteint la température réglée. Les résistances actives supplémentaires et la position recommandée de la plaque s'affichent dans l'écran Fonction. La lampe du four s'allume pendant le processus de cuisson.

> Tous les segments du symbole de température Intérieure du four 🌡 s'allument lorsque le four atteint la température définie.

15. À la fin de la cuisson, les symboles ◥ et |→| clignotent à l'écran et une alarme retentit.
16. Vous pouvez toucher n'importe quel bouton pour arrêter l'alarme. Le four s'éteint automatiquement.
17. Si vous souhaitez que le four continue de fonctionner, appuyez sur la touche ▷ ⏸ pendant 2 secondes. Le four continuera la cuisson pendant une durée indéterminée.

Si vous souhaitez annuler le programme après avoir activé le mode de cuisson en réglant le temps de cuisson, vous devez réinitialiser le temps de cuisson. Vous pouvez également arrêter le four en appuyant sur la touche ⏻.

Utilisation du four uniquement comme section supérieure ou inférieure

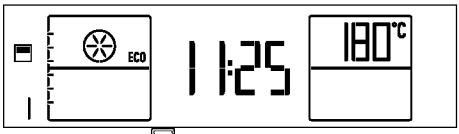
Cuisson manuelle par sélection de température et de fonction

En mode manuel, le four fonctionne indépendamment du temps de cuisson, une fois que vous avez sélectionné la fonction et la température. Le four ne s'éteindra pas automatiquement à la fin du temps de cuisson. L'utilisateur doit se charger de l'éteindre.
Le four retourne en état de veille après sa première mise en marche et le réglage de l'heure. Seule l'heure actuelle s'affiche à l'écran.

1. Rangez la plaque de la section médiane dans son emplacement situé entre les 3e et 4e guides de châssis.

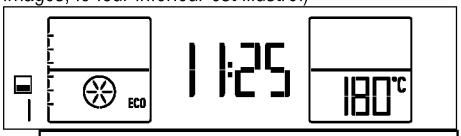
   Si la plaque de la section médiane n'est pas rangée, la minuterie du four fonctionnera comme une section unique.

2. Appuyez sur ⏻ pendant deux secondes pour allumer le four.
3. Lorsque le four est mis en marche, la première fonction du mode de cuisson en section supérieure s'affiche.



4. Appuyez sur ⊟ une fois pour activer la section inférieure du four.

Veuillez suivre la même procédure initiale pour effectuer le réglage de température et la cuisson dans les sections inférieure et supérieure du four. (Dans les images, le four inférieur est illustré.)

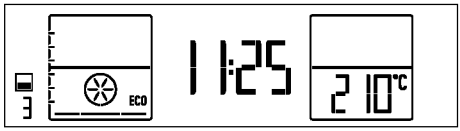


Chaque fois que vous appuyez sur ⊟, la fonction section inférieure uniquement, les sections inférieure et supérieure uniquement s'activent aussi respectivement.

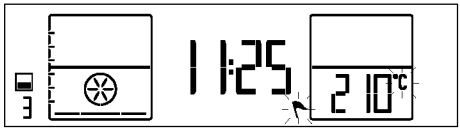
5. Appuyez sur P pour afficher l'écran de réglage de la fonction.

» Le numéro de la fonction correspondante clignote à l'écran.

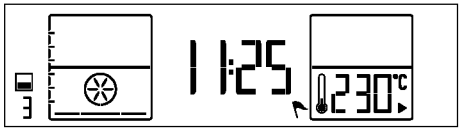
6. Appuyez sur ∧/∨ pour définir la fonction souhaitée.



7. Si vous souhaitez modifier la température, appuyez sur °C une fois pour accéder à l'écran de réglage de la température. Le symbole °C clignote à l'écran.



8. Appuyez sur les touches ∧/∨ pour régler la température désirée. Une fois la valeur souhaitée obtenue, validez la température en appuyant sur ☑
9. Insérez vos aliments dans le four et fermez la porte.
10. Si la fonction de cuisson et les valeurs de température conviennent, appuyez sur ▷‖ pendant deux secondes pour démarrer la cuisson. La cuisson démarre et ▶ s'affiche à l'écran.



» Le four chauffe jusqu'à la température réglée.

Tous les segments du symbole de température intérieure du four s'allument lorsque le four atteint la température définie.

11. À la fin de la cuisson, appuyez sur la touche ▷‖ une fois de plus pendant deux secondes pour mettre fin à la cuisson.



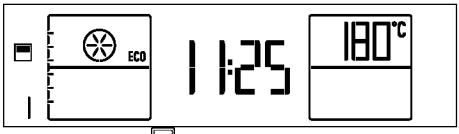
Lorsque vous utilisez uniquement la section supérieure ou inférieure pour la cuisson, laissez la section non utilisée vide, car elle va également chauffer.

Cuisiner avec la durée de cuisson définie :
Vous pouvez faire en sorte que votre four s'éteigne automatiquement à la fin d'une période de cuisson en sélectionnant la température et la fonction spécifiques à votre plat et en réglant le temps de cuisson.
Le four retourne en état de veille après sa première mise en marche et le réglage de l'heure. Seule l'heure actuelle s'affiche à l'écran.

1. Rangez la plaque de la section médiane dans son emplacement situé entre les 3e et 4e guides de châssis.

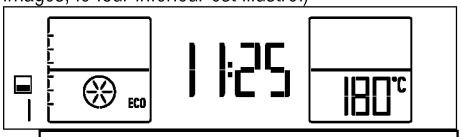
> Si la plaque de la section médiane n'est pas rangée, la minuterie du four fonctionnera comme une section unique.

2. Appuyez sur ⏻ pendant deux secondes pour allumer le four.
3. Lorsque le four est mis en marche, la première fonction du mode de cuisson en section supérieure s'affiche.



4. Appuyez sur ⊟ une fois pour activer la section inférieure du four.

Veuillez suivre la même procédure initiale pour effectuer le réglage de température et la cuisson dans les sections inférieure et supérieure du four. (Dans les images, le four inférieur est illustré.)



> Chaque fois que vous appuyez sur ⊟, la fonction section inférieure uniquement, les sections inférieure et supérieure uniquement s'activent aussi respectivement.

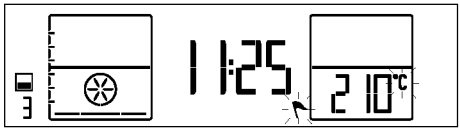
5. Appuyez sur Ⓟ pour afficher l'écran de réglage de la fonction.

» Le numéro de la fonction correspondante clignote à l'écran.

6. Appuyez sur ∧/∨ pour définir la fonction souhaitée.



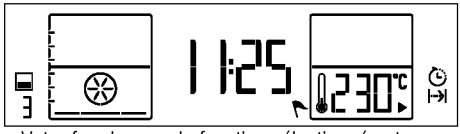
7. Si vous souhaitez modifier la température, appuyez sur ℃ une fois pour accéder à l'écran de réglage de la température. Le symbole ℃ clignote à l'écran.



8. Appuyez sur les touches ∧/∨ pour régler la température désirée. Une fois la valeur souhaitée obtenue, validez la température en appuyant sur ☑.
9. Pour le temps de cuisson, appuyez une fois sur la touche 🕒 pour défiler jusqu'à « Temps de cuisson » à l'affichage du texte. Le symbole ⤚ clignote en même temps.



10. Appuyez sur ∧/∨ pour régler le temps de cuisson désiré et confirmez le réglage en appuyant sur ☑. Une fois le temps de cuisson défini, les symboles ⤚ et 🕒 restent allumés à l'écran.
11. Insérez vos aliments dans le four et fermez la porte.
12. Si la fonction de cuisson, les valeurs de température et de temps sont appropriées, appuyez sur ▷‖ pendant 2 secondes pour commencer la cuisson. La cuisson démarre et ▶ s'affiche à l'écran.



» Votre four lancera la fonction sélectionnée et augmentera la température interne jusqu'à atteindre la valeur définie. Il maintient cette température jusqu'à la fin de la durée de cuisson réglée. Chaque niveau du symbole de la température interne s'allumera lorsque la température interne atteint la température réglée. Les résistances actives supplémentaires et la position recommandée de la plaque s'affichent dans l'écran Fonction.

> Tous les segments du symbole de température intérieure du four ! s'allument lorsque le four atteint la température définie.

13. À la fin de la cuisson, les symboles ◥ et ⤚ clignotent à l'écran et une alarme retentit.

14. Vous pouvez toucher n'importe quel bouton pour arrêter l'alarme. Le four s'éteint automatiquement.
15. Si vous souhaitez que le four continue de fonctionner, appuyez sur la touche ▷‖ pendant 2 secondes. Le four continuera la cuisson pendant une durée indéterminée.

> Si vous souhaitez annuler le programme après avoir activé le mode de cuisson en réglant le temps de cuisson, vous devez réinitialiser le temps de cuisson. Vous pouvez également arrêter le four en appuyant sur la touche ⏻.

Réglage de la fin de cuisson à une heure ultérieure :

Vous pouvez vous assurer que le four est allumé et qu'il s'éteindra automatiquement en sélectionnant la température et la fonction correspondant à votre repas et en réglant le temps de cuisson et de fin de cuisson à une heure ultérieure, par contrôle manuel et sans régler la durée de cuisson.

Le four retourne en état de veille après sa première mise en marche et le réglage de l'heure. Seule l'heure actuelle s'affiche à l'écran.

1. Rangez la plaque de la section médiane dans son emplacement situé entre les 3e et 4e guides de châssis.

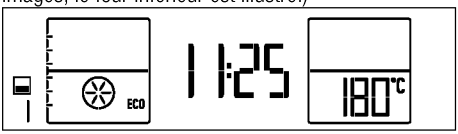
> Si la plaque de la section médiane n'est pas rangée, la minuterie du four fonctionnera comme une section unique.

2. Appuyez sur ⏻ pendant deux secondes pour allumer le four.
3. Lorsque le four est mis en marche, la première fonction du mode de cuisson en section supérieure s'affiche.



4. Appuyez sur ⊟ une fois pour activer la section inférieure du four.

Le symbole ◤ apparaît près de la section du four active. Veuillez suivre la même procédure initiale pour effectuer le réglage de température et la cuisson dans les sections inférieure et supérieure du four. (Dans les images, le four inférieur est illustré.)

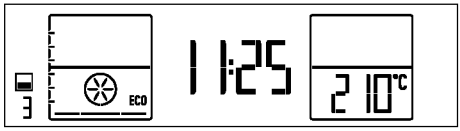


> Chaque fois que vous appuyez sur ⊟, la fonction section inférieure uniquement, les sections inférieure et supérieure uniquement s'activent aussi respectivement.

5. Appuyez sur Ⓟ pour afficher l'écran de réglage de la fonction.

» Le numéro de la fonction correspondante clignote à l'écran.

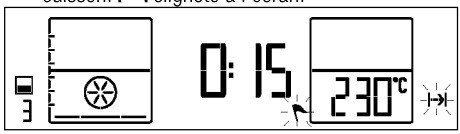
6. Appuyez sur ∧/∨ pour définir la fonction souhaitée.



7. Si vous souhaitez modifier la température, appuyez sur ℃ une fois pour accéder à l'écran de réglage de la température. Le symbole ℃ clignote à l'écran.



8. Appuyez sur les touches ∧/∨ pour régler la température désirée. Une fois la valeur souhaitée obtenue, validez la température en appuyant sur ☑
9. Appuyez une fois sur 🕒 pour régler le temps de cuisson. |→| clignote à l'écran.



10. Appuyez sur ∧/∨ pour régler le temps de cuisson désiré et confirmez le réglage en appuyant sur ☑. Une fois le temps de cuisson réglé, le symbole |→| s'affichera en continu.
11. Pour la fin du temps de cuisson, appuyez sur 🕒 deux fois pendant de courts intervalles. →| clignote à l'écran.



12. Appuyez sur les touches ∧/∨ pour régler la fin du temps de cuisson désirée et confirmez le réglage en appuyant sur ☑. Une fois la fin du temps de cuisson réglé, le symbole →| s'affichera en continu.

13. Insérez vos aliments dans le four et fermez la porte.
14. Si la fonction de cuisson, la température et les valeurs de durée et de l'heure de fin de cuisson conviennent, touchez ▷ pendant 2 secondes pour démarrer la cuisson.

» Le symbole ❚❚ s'affiche à l'écran. La minuterie du four calcule automatiquement l'heure de début de cuisson en déduisant le temps de cuisson de la fin du temps de cuisson définie. Dès que le temps de démarrage de la cuisson s'affiche, la fonction de cuisson sélectionnée s'active, le symbole →| disparaît et le four continue de chauffer jusqu'à atteindre la température réglée. Il maintient cette température jusqu'à la fin de la durée de cuisson réglée. Chaque niveau du symbole de la température interne s'allumera lorsque la température interne atteint la température réglée. Les résistances actives supplémentaires et la position recommandée de la plaque s'affichent dans l'écran Fonction. La lampe du four s'allume pendant le processus de cuisson.

Tous les segments du symbole de température intérieure du four s'allument lorsque le four atteint la température définie.

15. À la fin de la cuisson, les symboles et |→| clignotent à l'écran et une alarme retentit.
16. Vous pouvez toucher n'importe quel bouton pour arrêter l'alarme. Le four s'éteint automatiquement.
17. Si vous souhaitez que le four continue de fonctionner, appuyez sur la touche ▷ pendant 2 secondes. Le four continuera la cuisson pendant une durée indéterminée.

Si vous souhaitez annuler le programme après avoir activé le mode de cuisson en réglant le temps de cuisson, vous devez réinitialiser le temps de cuisson. Vous pouvez également arrêter le four en appuyant sur la touche ⏻.

Utilisation simultanée des sections supérieure et inférieure du four

Cuisson manuelle par sélection de température et de fonction

En mode manuel, le four fonctionne indépendamment du temps de cuisson, une fois que vous avez sélectionné la fonction et la température. Le four ne s'éteindra pas automatiquement à la fin du temps de cuisson. L'utilisateur doit se charger de l'éteindre. Le four retourne en état de veille après sa première mise en marche et le réglage de l'heure. Seule l'heure actuelle s'affiche à l'écran.

1. Rangez la plaque de la section médiane dans son emplacement situé entre les 3e et 4e guides de châssis.

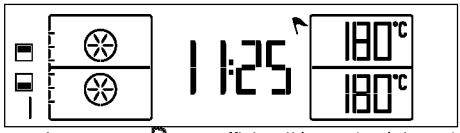
Si la plaque de la section médiane n'est pas rangée, la minuterie du four fonctionnera comme une section unique.

2. Appuyez sur ⏻ pendant deux secondes pour allumer le four.
3. Lorsque le four est mis en marche, la première fonction du mode de cuisson en section supérieure s'affiche.



Chaque fois que vous appuyez sur ▭, la fonction section inférieure uniquement, les sections inférieure et supérieure uniquement s'activent aussi respectivement.

4. Activez les deux sections en appuyant deux fois sur ▭.

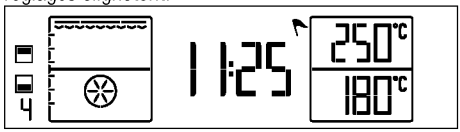


5. Appuyez sur P pour afficher l'écran de réglage de la fonction.

» Le numéro de la fonction correspondante clignote à l'écran.

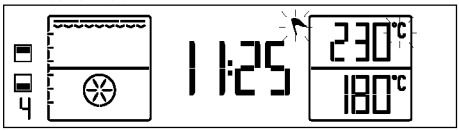
6. Appuyez sur les touches ∿∨ pour sélectionner la fonction de cuisson appropriée parmi celles définies pour les deux sections du four. Par exemple, pour faire des grillades dans la partie supérieure et de la pâtisserie dans la partie inférieure, vous pouvez sélectionner la fonction prise en charge Grill & Fan (Gril pulsé).

Après avoir sélectionné la fonction, vous pouvez ajuster séparément la « Température » et le « Temps de cuisson » de chaque section du four. Les symboles et °C des sections de cuisson actives de ces réglages clignotent.



7. Si vous désirez modifier la température du four supérieur, appuyez sur °C une fois pour accéder à l'écran de réglage de la température du four su-

périeur. Les symboles et clignotent sur l'écran de température de la section du four sélectionnée.



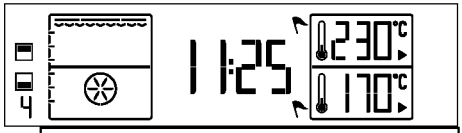
8. Appuyez sur les touches pour régler la température désirée. Une fois la valeur souhaitée définie, confirmez le réglage de température en appuyant sur la touche ☑. Le symbole s'affiche en permanence et le symbole de la section de cuisson active clignote.
9. Pour modifier la température de la section inférieure du four, activez l'écran Température de cette dernière en appuyant sur la touche ☑. Le symbole de la section inférieure du four clignote.



10. Appuyez sur une fois pour accéder à l'écran de réglage de la température de la section inférieure du four. Les symboles et clignotent sur l'écran de température de la section du four sélectionnée.
11. Appuyez sur les touches pour régler la température désirée. Une fois la valeur souhaitée définie, confirmez le réglage de température en appuyant sur la touche ☑. Le symbole s'affiche en permanence et le symbole de la section de cuisson active clignote.

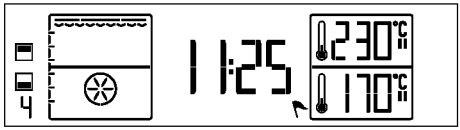
> Lorsque vous utilisez les sections supérieure et inférieure simultanément, si vous souhaitez modifier la température de votre four, assurez-vous que la différence entre ces sections ne soit pas supérieure à 80 °C. Car, elles seront affectées l'une et l'autre par leurs températures respectives.

12. Insérez vos aliments dans le four et fermez la porte.
13. Si la fonction de cuisson et les valeurs de température conviennent, appuyez sur pendant deux secondes pour démarrer la cuisson. La cuisson démarre et les symboles et s'affichent à l'écran des sections de four inférieure et supérieure.



> Tous les segments du symbole de température intérieure du four s'allument lorsque le four atteint la température définie.

14. À la fin de la cuisson, appuyez sur la touche une fois de plus pendant deux secondes pour mettre fin à la cuisson.



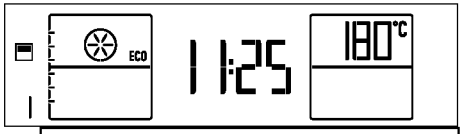
Cuisiner avec la durée de cuisson définie :
Mode semi-automatique

Vous pouvez faire en sorte que votre four s'éteigne automatiquement à la fin d'une période de cuisson en sélectionnant la température et la fonction spécifiques à votre plat et en réglant le temps de cuisson.
Le four retourne en état de veille après sa première mise en marche et le réglage de l'heure. Seule l'heure actuelle s'affiche à l'écran.

1. Rangez la plaque de la section médiane dans son emplacement situé entre les 3e et 4e guides de châssis.

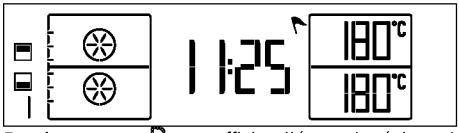
> Si la plaque de la section médiane n'est pas rangée, la minuterie du four fonctionnera comme une section unique.

2. Appuyez sur pendant deux secondes pour allumer le four.
3. Lorsque le four est mis en marche, la première fonction du mode de cuisson en section supérieure s'affiche.



> Chaque fois que vous appuyez sur , la fonction section inférieure uniquement, les sections inférieure et supérieure uniquement s'activent aussi respectivement.

4. Activez les deux sections en appuyant deux fois sur . Le symbole apparaîtra près de chaque section du four.

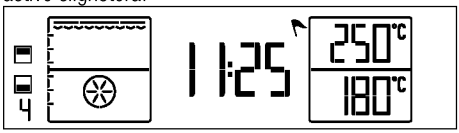


5. Appuyez sur P pour afficher l'écran de réglage de la fonction.

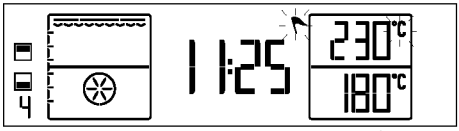
» Le numéro de la fonction correspondante clignote à l'écran.

6. Appuyez sur les touches ∧/∨ pour sélectionner la fonction de cuisson appropriée parmi celles définies pour les deux sections du four. Par exemple, pour faire des grillades dans la partie supérieure et de la pâtisserie dans la partie inférieure, vous pouvez sélectionner la fonction prise en charge Grill & Fan (Gril pulsé).

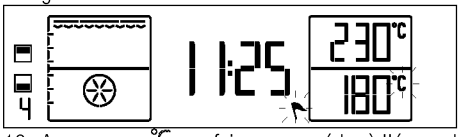
Après avoir sélectionné la fonction, vous pouvez ajuster séparément la **« Température »** et le **« Temps de cuisson »** de chaque section du four. Pour ces paramètres, le symbole de la section de cuisson active clignotera.



7. Si vous désirez modifier la température du four supérieure, touchez une fois °C pour accéder à l'écran de réglage de la température. Le symbole °C clignote sur l'écran de température de la section de four sélectionnée.



8. Appuyez sur les touches ∧/∨ pour régler la température désirée. Une fois la valeur souhaitée définie, confirmez le réglage de température en appuyant sur la touche ☑. Le symbole °C s'affiche en permanence et le symbole de la section de cuisson active clignote.
9. Pour modifier la température de la section inférieure du four, activez l'écran Température de cette dernière en appuyant sur la touche ☑. Le symbole de la section inférieure du four clignote.



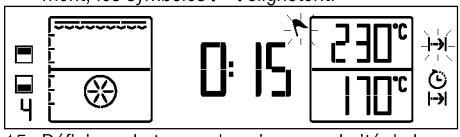
10. Appuyez sur °C une fois pour accéder à l'écran de réglage de la température de la section inférieure du four. Le symbole °C clignote sur l'écran de température de la section du four sélectionnée.
11. Appuyez sur les touches ∧/∨ pour régler la température désirée. Une fois la valeur souhaitée définie, confirmez le réglage de température en appuyant sur la touche ☑. Le symbole °C s'affiche en permanence et le symbole de la section de cuisson active clignote.

> Lorsque vous utilisez les sections supérieure et inférieure simultanément, si vous souhaitez modifier la température de votre four, assurez-vous que la différence entre ces sections ne soit pas supérieure à 80 °C. Car, elles seront affectées l'une et l'autre par leurs températures respectives.

12. Pour définir le temps de cuisson de la section inférieure du four, appuyez une fois sur la touche ⏲. Au même moment, le symbole ⇥| clignote.



13. Appuyez sur ∧/∨ pour régler le temps de cuisson désiré et confirmez le réglage en appuyant sur ☑. Une fois le temps de cuisson réglé, le symbole ⇥| s'affichera en continu à l'écran.
14. Pour définir le temps de cuisson de la section supérieure du four, activez au préalable cette section en appuyant sur la touche ☑. Le symbole de la section supérieure clignote. Ensuite, appuyez une fois sur la touche ⏲. Au même moment, les symboles ⇥| clignotent.



15. Définissez le temps de cuisson souhaité de la section supérieure de votre four en appuyant sur les touches ∧/∨ et confirmez à l'aide de ☑. Une fois le temps de cuisson de la section supérieure réglé, le symbole ⇥| s'affichera en continu à l'écran.
16. Insérez vos aliments dans le four et fermez la porte.
17. Si la fonction de cuisson, les valeurs de température et de temps sont appropriées, appuyez sur ▷|| pendant 2 secondes pour commencer la cuisson. La cuisson démarre et ▶ s'affiche à l'écran.

» Votre four lancera la fonction sélectionnée et augmentera la température interne jusqu'à atteindre la valeur définie. Il maintient cette température jusqu'à la fin de la durée de cuisson réglée. Chaque niveau du symbole de la température interne s'allumera lorsque la température interne atteint la température réglée. Les résistances actives supplémentaires et la position recommandée de la plaque s'affichent dans l'écran Fonction.

Tous les segments du symbole de température Intérieure du four s'allument lorsque le four atteint la température définie.

18. À la fin de la courte durée de cuisson, un signal unique retentit et les symboles et de la section de four correspondante disparaissent.

À la fin de la cuisson, les symboles et clignotent à l'écran et une alarme retentit.

19. Retirez votre plat du four une fois le temps de cuisson écoulé. Lorsque vous refermez la porte de votre four, la cuisson dans l'autre section du four, définie à un temps de cuisson plus long, continue.
20. À la fin de la durée de cuisson prolongée, deux signaux retentissent et les symboles et de la section de four correspondante clignotent.
21. La cuisson s'arrête.
22. Si vous souhaitez que les deux sections du four continuent de fonctionner, appuyez sur la touche pendant deux secondes Le four continuera la cuisson pendant une durée indéterminée.

Si vous souhaitez annuler le programme semi-automatique après l'avoir activé, vous devez réinitialiser le temps de cuisson. Vous pouvez également arrêter le four en appuyant sur la touche pendant 2 secondes.

Arrêt du four électrique

Appuyez sur la touche pendant 2 secondes pour éteindre le four.

Utilisation du Verrouillage des touches

Vous pouvez empêcher l'utilisation du four en activant la fonction de verrouillage des touches.

Le verrouillage des touches peut être activé lorsque le four est en mode Veille. Le verrouillage des touches activé est annulé en cas de coupure d'électricité.

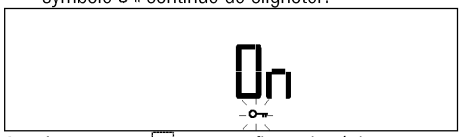
Activation du Verrouillage des touches

1. Appuyez sur à de courts intervalles jusqu'à ce que le symbole « ARRÊT » apparaisse à l'écran.



» Le symbole clignote.

2. Appuyez une fois sur pour activer le verrouillage de touches. Le verrouillage des touches sera alors activé, « Marche » s'affiche à l'écran. Le symbole continue de clignoter.



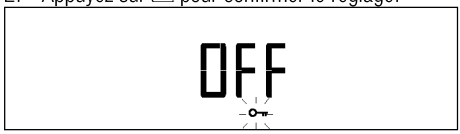
3. Appuyez sur pour confirmer le réglage.

» Le texte disparaît et le symbole reste allumé en continu.

À l'exception des touches /, les autres touches du four ne sont pas opérationnelles lorsque la fonction de verrouillage des touches est activée.

Désactivation du Verrouillage des touches

1. Appuyez une fois sur pour désactiver le verrouillage de touches. La fonction « ARRÊT » s'affiche alors à l'écran.
2. Appuyez sur pour confirmer le réglage.



» Le verrouillage des touches sera alors désactivé et le message à l'écran disparaît.

Utilisation de l'horloge comme alarme

Vous pouvez utiliser le minuteur de l'appareil pour tout type d'avertissement ou rappel en dehors du programme de cuisson.

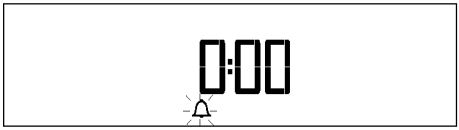
L'alarme n'a aucune influence sur les fonctions du four. Elle sert uniquement d'avertissement. Cela peut être utile, par exemple, lorsque vous voulez retourner les aliments dans le four après un certain temps.

L'alarme émettra un signal une fois l'heure réglée écoulée

L'heure d'alarme maximum de cuisson est de 23 heures et 59 minutes.

Pour régler l'alarme :

1. Appuyez sur à de courts intervalles jusqu'à ce que le symbole apparaisse à l'écran. commence à clignoter.



2. Appuyez sur ∧/∨ pour régler le temps de cuisson désiré et confirmez le réglage en appuyant sur ☑. Une fois la durée de l'alarme réglée, le symbole 🔔 s'affichera en continu.
3. L'alarme retentira quand le temps d'alarme sera écoulé.
4. Vous pouvez arrêter l'alarme en appuyant sur une touche.

Pour désactiver l'alarme :

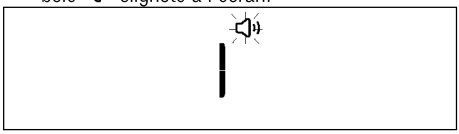
1. Appuyez sur 🕒 à de courts intervalles jusqu'à ce que le symbole 🔔 apparaisse à l'écran.
2. Appuyez sur ∨ jusqu'à ce que **« 00 : 00 »** s'affiche à l'écran et confirmez le réglage en appuyant sur ☑.

» L'alarme se désactive et le symbole 🔔 disparaît.

Réglage du volume

Le volume peut être réglé uniquement lorsque le four est en mode Veille.

1. Appuyez sur 🕒 à de courts intervalles jusqu'à ce que le symbole 🔊 apparaisse à l'écran. Le symbole 🔊 clignote à l'écran.



2. 2 niveaux de volume sont disponibles, notamment, **« 1 »** et **« 2 »**. Appuyez sur les touches ∧/∨ pour sélectionner le niveau souhaité.
3. Appuyez sur ☑ pour confirmer le réglage.

» L'affichage retourne à l'écran de veille. Seule l'heure actuelle s'affiche à l'écran.

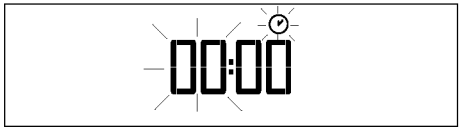
Pour la grande section unique Cuisson au four et rôtisserie

Lorsque vous ouvrez la porte du four, se il sont cuisson conseils disponibles sur la vitre de la porte du four, elles sont applicables pour toute la section unique.

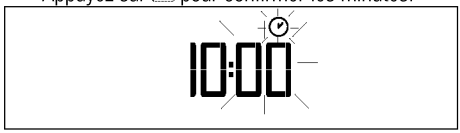
Réglage de l'heure actuelle

L'heure peut être réglée uniquement lorsque le four est éteint. Si vous souhaitez modifier l'heure définie lors du réglage initial de votre four, procédez comme suit :

1. Appuyez sur 🕒 à de courts intervalles jusqu'à ce que le symbole 🕒 apparaisse à l'écran. Le champ des heures et le symbole 🕒 clignotent à l'écran.



2. Utilisez les boutons ∧/∨ pour régler l'heure.
3. Appuyez sur ☑ pour confirmer le réglage.
4. Le champ « Minute » et son symbole 🕒 clignotent. Réglez les minutes à l'aide des touches ∧/∨. Appuyez sur ☑ pour confirmer les minutes.



» L'affichage retourne à l'écran de veille. Seule l'heure actuelle s'affiche à l'écran.



Tableau des temps de cuisson

Les durées indiquées dans ce tableau ne servent que d'exemple. Elles peuvent varier selon la température, l'épaisseur et le type d'aliments, ainsi que vos préférences de cuisson.

Le 1er étage du four est l'emplacement du premier gradin.

Plat	Nombre de plaques (tepsi adeti)	Mode de fonctionnement	Hauteur des gradins	Température (°C)	Temps de cuisson (approx. en min.)
Gâteaux sur plaque*	Une plaque		3	175	25 ... 35
Gâteaux en moule*	Une plaque		2	180	40 ... 50
Gâteaux dans du papier alimentaire*	Une plaque		3	175	20 ... 30
	2 plaques		1 - 5	175	30 ... 40
	3 plaques		1 - 3 - 5	170	35 ... 45
Génoise*	Une plaque		3	200	5 ... 10

	2 plaques		1 - 5	175	20 ... 30
Cookies*	Une plaque		3	175	25 ... 30
	2 plaques		1 - 5	170 ... 190	30 ... 40
	3 plaques		1 - 3 - 5	175	35 ... 45
Pâte à choux*	Une plaque		2	200	30 ... 40
	2 plaques		1 - 5	200	45 ... 55
	3 plaques		1 - 3 - 5	200	55 ... 65
Pâte au beurre*	Une plaque		2	200	25 ... 35
	2 plaques		1 - 5	200	35 ... 45
	3 plaques		1 - 3 - 5	190	45 ... 55
Levain de pâte*	Une plaque		2	200	35 ... 45
	2 plaques		1 - 3	190	35 ... 45
Lasagnes*	Une plaque		2 - 3	200	30 ... 40
Pizza*	Une plaque		2	200 ... 220	15 ... 20
	Une plaque		3	200	10 ... 15
Bifteck (entier) / Rôti	Une plaque		3	25 min. 250/max, puis 180 ... 190	100 ... 120
Gigot d'agneau (casserole)	Une plaque		3	25 min. 250/max, puis 190	70 ... 90
	Une plaque		3	25 min. 250/max puis 190	70 ... 90
Poulet rôti	Une plaque		2	15 min. 250/max, puis 180 ... 190	60 ... 70
	Une plaque		2	15 min. 250/max, puis 180 ... 190	55 ... 65
Dinde (5,5 kg)	Une plaque		1	25 min. 250/max, puis 180 ... 190	150 ... 210
	Une plaque		1	25 min. 250/max, puis 180 ... 190	150 ... 210
Poisson	Une plaque		3	200	20 ... 30
	Une plaque		3	200	20 ... 30

Lors de la cuisson avec deux plaques simultanées, placez la plaque creuse sur la partie supérieure et l'autre plaque sur la partie inférieure.
* Nous vous suggérons de procéder à un préchauffage pour tout aliment à faire cuire.

Pour la section inférieure uniquement Cuisson au four et rôtisserie

Plat	Nombre de plaques (tepsi adeti)	Mode de fonctionnement	Hauteur des gradins	Température (°C)	Temps de cuisson (approx. en min.)
Gâteaux en moule*	Une plaque		2	175	40 ... 50
Gâteaux dans du papier alimentaire*	Une plaque		2	175	25 ... 35
	2 plaques		1 - 3	175	40 ... 45
Cookies*	Une plaque		2	170 ... 180	35 ... 45
	2 plaques		1 - 3	165	35 ... 40
Pâte au beurre*	Une plaque		2	190	35 ... 45
Pizza*	Une plaque		1	200	10 ... 15
Poulet rôti	Une plaque		1	15 min. 250/max, puis 180 ... 190	55 ... 65
Dinde (5,5 kg)	Une plaque		1	25 min. 250/max, puis 180 ... 190	150 ... 210
Poisson	Une plaque		2	200	20 ... 30

* Nous vous suggérons de procéder à un préchauffage pour tout aliment à faire cuire.

Pour la section supérieure uniquement Cuisson au four et rôtisserie

Plat	Nombre de plaques (tepsi adeti)	Mode de fonctionnement	Hauteur des gradins	Température (°C)	Temps de cuisson (approx. en min.)
Gâteaux en moule*	Une plaque		4	175	40 ... 50
Gâteaux dans du papier alimentaire*	Une plaque		4	175	40 ... 45
Cookies*	Une plaque		4	170 ... 180	35 ... 45
Pâte au beurre*	Une plaque		4	190	35 ... 45
Poulet rôti	Une plaque		4	15 min. 250/max, puis 180 ... 190	55 ... 65
Dinde (5,5 kg)	Une plaque		4	25 min. 250/max, puis 180 ... 190	150 ... 210
Poisson	Une plaque		5	200	20 ... 30

* Nous vous suggérons de procéder à un préchauffage pour tout aliment à faire cuire.

Chauffage économique par ventilateur

Ne modifiez pas la température de cuisson après que la cuisson ait commencé en mode «Chauffage économique par ventilateur ».

En mode « Chauffage économique par ventilateur », évitez d'ouvrir la porte pendant la cuisson.

Plat	Nombre de plaques (tepsi adeti)		Hauteur des gradins	Température (°C)	Temps de cuisson (approx. en min.)
Gâteaux dans du papier alimentaire	Une plaque		3	200	35 ... 40
Cookies	Une plaque		3	200	30 ... 35
Pâte à choux	Une plaque		3	200	40 ... 45
Pâte au beurre	Une plaque		3	200	40 ... 45

Conseils pour la pâtisserie

- Si le gâteau est trop sec, augmentez la température de 10°C et réduisez le temps de cuisson.
- Si le gâteau est trop humide, utilisez moins de liquide ou baissez la température de 10°C.
- Si le gâteau est trop foncé sur le dessus, placez-le au niveau inférieur, baissez la température et augmentez le temps de cuisson.
- S'il est bien cuit à l'intérieur mais collant à l'extérieur, utilisez moins de liquide, baissez la température et augmentez le temps de cuisson.

Conseils pour la pâtisserie

- Si la pâte est trop sèche, augmentez la température de 10 °C et réduisez le temps de cuisson. Humectez les couches de pâte avec une sauce composée de lait, d'huile, d'oeuf et de yaourt.
- Si la pâtisserie met trop de temps pour cuire, faites attention à ce que l'épaisseur de la pâtisserie que vous avez préparée ne dépasse pas la profondeur de la plaque.
- Si la partie supérieure de la pâtisserie dore mais que la partie inférieure n'est pas cuite, vérifiez que vous n'avez pas utilisé trop de sauce pour le bas de la pâtisserie. Essayez de répandre la sauce équitablement sur les couches de pâte et le haut de la pâtisserie afin de les dorer au même niveau.

Faites cuire la pâte conformément au mode et à la température indiqués dans le tableau de cuisson. Si la partie inférieure n'est toujours pas suffisamment dorée, la prochaine fois, placez-la à un niveau inférieur.

Conseils pour la cuisson des légumes

- Si le plat de légumes ne contient plus de jus et devient trop sec, cuisez-les dans une casserole avec un couvercle au lieu d'une plaque. Les récipients clos préservent le jus du plat.
- Si un plat de légumes ne cuit pas, faites bouillir les légumes au préalable ou préparez-les comme des aliments en conserve et placez-les au four.

Utilisation du gril

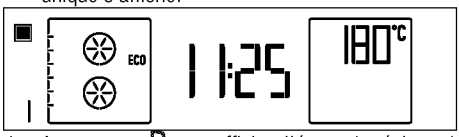
AVERTISSEMENT
Fermez la porte du four pendant les grillades. Les surfaces chaudes peuvent brûler !

Vous pouvez effectuer vos grillades dans la section unique, la section supérieure unique ou la section supérieure lorsque les sections inférieure-supérieure sont utilisées.

Grillade dans la grande section unique

Le four retourne en état de veille après sa première mise en marche et le réglage de l'heure. Seule l'heure actuelle s'affiche à l'écran.

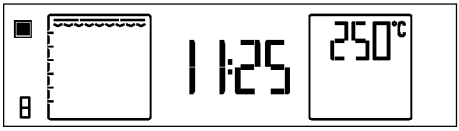
1. Retirez la plaque de la section médiane du four. La minuterie du four entrera en mode cuisson dans la grande section unique uniquement après le retrait de la plaque de la section intermédiaire.
2. Appuyez sur ⏻ pendant deux secondes pour allumer le four.
3. Lorsque le four est allumé, la première fonction propre au mode cuisson par la grande section unique s'affiche.



4. Appuyez sur P pour afficher l'écran de réglage de la fonction.

» Le numéro de la fonction correspondante clignote à l'écran.

5. Appuyez sur ⌒/⌒ pour sélectionner la fonction Gril souhaitée.



6. Après avoir sélectionné ladite fonction, réglez la « Température », le « chauffage rapide (Booster) », le « temps de cuisson » et le « temps de fin de cuisson ». Voir (Utilisation de l'ensemble du four comme une section unique) *Fonctionnement de l'unité de commande du four, page 26*
7. Si la fonction de cuisson et les valeurs de température et de durée conviennent, appuyez sur la touche ▷|| pour démarrer la cuisson. La cuisson démarre.
8. Si la durée de cuisson est réglée, le four s'éteindra à l'heure de fin de cuisson. Deux signaux sonores sont émis. Si aucun temps de cuisson n'est défini, à la fin du processus de cuisson, appuyez de nouveau sur ▷|| pour terminer la cuisson.
9. Appuyez sur la touche ⏻ pour arrêter le four.

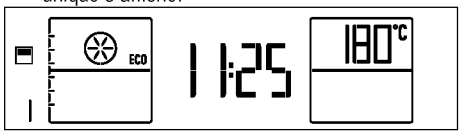
Grillade dans la section supérieure unique

Le four retourne en état de veille après sa première mise en marche et le réglage de l'heure. Seule l'heure actuelle s'affiche à l'écran.

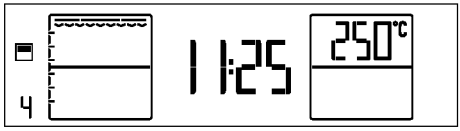
1. Rangez la plaque de la section médiane dans son emplacement situé entre les 3e et 4e guides de châssis.

> Si la plaque de la section médiane n'est pas rangée, la minuterie du four fonctionnera comme une section unique.

2. Appuyez sur ⏻ pendant deux secondes pour allumer le four.
3. Lorsque le four est allumé, la première fonction propre au mode cuisson par la grande section unique s'affiche.



4. Appuyez sur ⌒/⌒ pour sélectionner la fonction Gril souhaitée.



5. Après avoir sélectionné ladite fonction, réglez la « Température », le « chauffage rapide (Booster) », le « temps de cuisson » et le « temps de fin de cuisson ». Voir (Utilisation du four uniquement comme section supérieure ou section inférieure) *Fonctionnement de l'unité de commande du four, page 26*
6. Si la fonction de cuisson et les valeurs de température et de durée conviennent, appuyez sur la touche ▷|| pour démarrer la cuisson. La cuisson démarre.
7. Le four s'éteindra à l'heure de fin de cuisson, si elle a été réglée. Deux signaux sonores sont émis. Si aucun temps de cuisson n'est défini, à la fin du processus de cuisson, appuyez de nouveau sur ▷|| pour terminer la cuisson.
8. Appuyez sur la touche ⏻ pour arrêter le four.

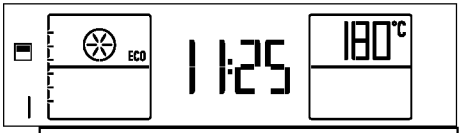
Grillade uniquement dans la section supérieure en utilisant les sections supérieure et inférieure du four.

Le four retourne en état de veille après sa première mise en marche et le réglage de l'heure. Seule l'heure actuelle s'affiche à l'écran.

1. Rangez la plaque de la section médiane dans son emplacement situé entre les 3e et 4e guides de châssis.

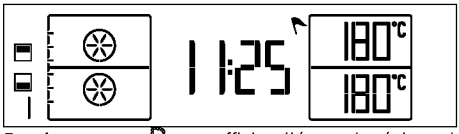
> Si la plaque de la section médiane n'est pas rangée, la minuterie du four fonctionnera comme une section unique.

2. Appuyez sur ⏻ pendant deux secondes pour allumer le four.
3. Lorsque le four est allumé, la première fonction propre au mode cuisson par la grande section unique s'affiche.



Chaque fois que vous appuyez sur ⊟, la fonction section inférieure uniquement, les sections inférieure et supérieure uniquement s'activent aussi respectivement.

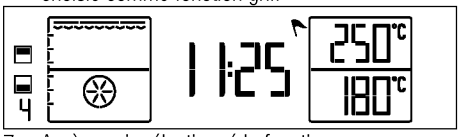
4. Activez les deux sections en appuyant deux fois sur ⊟. Le symbole apparaîtra près de chaque section du four.



5. Appuyez sur P pour afficher l'écran de réglage de la fonction.

» Le numéro de la fonction correspondante clignote à l'écran.

6. Appuyez sur ∧/∨, sélectionnez la fonction souhaitée et associez-la à la fonction supérieure choisie comme fonction gril.



7. Après avoir sélectionné la fonction, vous pouvez ajuster séparément la « Température » et le « Temps de cuisson » de chaque section du four. Pour ces paramètres, le symbole de la section de cuisson active clignotera. Reportez-vous à (Utilisation simultanée des sections supérieure et inférieure du four) *Fonctionnement de l'unité de commande du four, page 26*
8. Si la fonction de cuisson et les valeurs de température et de durée conviennent, appuyez sur la touche ▷‖ pour démarrer la cuisson. La cuisson démarre.
9. Le four s'éteindra à l'heure de fin de cuisson, si elle a été réglée. Deux signaux sonores sont émis. Si aucun temps de cuisson n'est défini, à la fin du processus de cuisson, appuyez de nouveau sur ▷‖ pour terminer la cuisson.
10. Appuyez sur la touche ⏻ pour arrêter le four.

Les aliments non adaptés pour le gril exposent à des risques d'incendie. N'utilisez que des aliments à griller adaptés à une chaleur de gril intense. Ne placez pas la nourriture trop au fond du gril. Il s'agit de la zone la plus chaude et les aliments gras pourraient prendre feu.

Pour la grande section unique : durées de cuisson des grillades

Aliments	Niveaux de d'insertion	Temps de cuisson (approx. en min.)
Poisson	4 - 5	20...25 min. #
Émincés de poulet	4 - 5	25...35 min.
Côtelettes d'agneau	4 - 5	20...25 min.
Rôti de bœuf	4 - 5	25...30 min. #
Côtelettes de veau	4 - 5	25...30 min. #
Pain grillé	5	1...2 min.
# selon l'épaisseur Pour tout aliment à faire cuire, nous vous suggérons de procéder à un préchauffage pendant env. 5 minutes.		

Pour la section supérieure uniquement : durées de cuisson des grillades

Aliments	Niveaux de d'insertion	Temps de cuisson (approx. en min.)
Poisson	4 - 5	20...25 min. #
Émincés de poulet	4 - 5	25...35 min.
Côtelettes d'agneau	4 - 5	20...25 min.
Rôti de bœuf	4 - 5	25...30 min. #
Côtelettes de veau	4 - 5	25...30 min. #
Pain grillé	5	1...2 min.
# selon l'épaisseur Pour tout aliment à faire cuire, nous vous suggérons de procéder à un préchauffage pendant env. 5 minutes.		

6 Maintenance et entretien

Généralités

Un nettoyage régulier de l'appareil en rallongera la durée de vie et diminuera l'apparition de problèmes.

DANGER:
Débranchez l'appareil de la prise d'alimentation avant de commencer le nettoyage et l'entretien.
Vous risqueriez un choc électrique !

DANGER:
Laissez l'appareil refroidir avant de le nettoyer.
Les surfaces chaudes peuvent brûler !

- Nettoyez l'appareil après chaque utilisation. Il vous sera ainsi possible d'ôter plus facilement les résidus de nourriture éventuels, évitant ainsi qu'ils ne brûlent lors de l'utilisation suivante.
- Aucun produit nettoyant particulier n'est nécessaire pour nettoyer l'appareil. Utilisez de l'eau tiède avec du détergent, un chiffon doux ou une éponge pour nettoyer l'appareil et essuyez-le à l'aide d'un chiffon sec.
- Veillez toujours à bien essuyer les excès de liquide après le nettoyage et essuyez immédiatement tout déversement.
- N'utilisez pas de détergents contenant de l'acide ou du chlore pour nettoyer les surfaces en acier inoxydable et la poignée. Utilisez un chiffon doux avec un détergent liquide non abrasif pour nettoyer ces parties, en prenant soin de toujours frotter dans le même sens.

La surface pourrait être endommagée par certains détergents ou produits de nettoyage. N'utilisez pas de détergents agressifs, de poudre/crèmes de nettoyage ou d'objets tranchants pour le nettoyage.

N'utilisez pas de nettoyeurs à vapeur pour le nettoyage de l'appareil, car ceux-ci présentent un risque d'électrocution.

Nettoyage du bandeau de commande

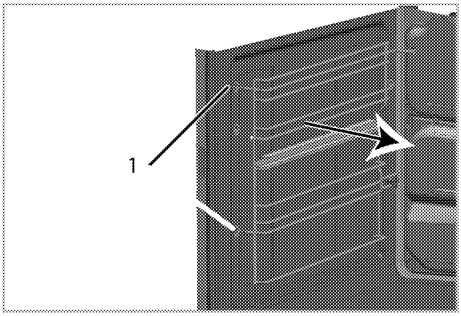
Nettoyez le bandeau de commande et les boutons de commande avec un chiffon humide et essuyez-les.

Ne retirez pas les boutons de commande pour nettoyer le bandeau de commande.
Le panneau de commande pourrait être endommagé !

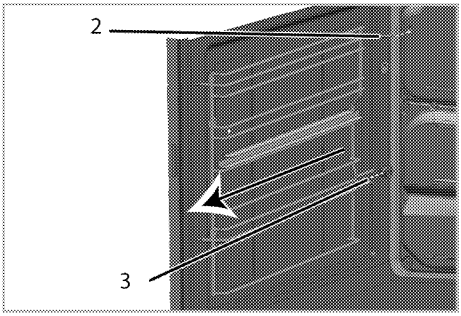
Nettoyage de l'intérieur du four

Pour nettoyer les parois latérales du four
(Cette fonction est optionnelle. Elle peut ne pas être disponible sur votre produit.)

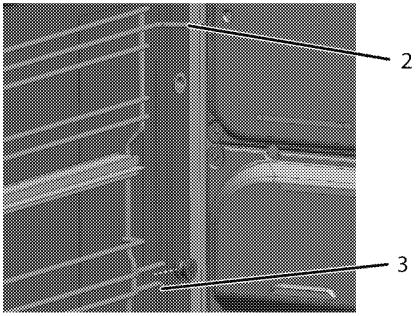
1. Retirez la plaque de la section médiane du four.
2. Tirez le rack métallique et sortez la goupille no (1) de son boîtier.



3. Sortez complètement le rack métallique en le tirant hors du four. Assurez-vous que la goupille no 2 soit hors de son boîtier, dans la paroi arrière et que l'extrémité no 3 soit hors de la vis de la paroi latérale.



4. Nettoyez le rack métallique et les parois latérales du four à l'aide d'un détergent à vaisselle, de l'eau tiède et d'un tissu doux ou d'une éponge, puis séchez à l'aide d'un tissu sec.
5. Fixez la goupille du rack métallique sur le four, de sorte que leurs goupilles (2) se fixent sur les boîtiers sur le châssis, et l'extrémité no 3 s'insère dans la vis de la paroi latérale.



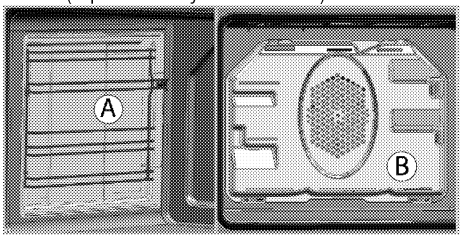
6. Insérez la goupille du rack métallique (1) dans son boîtier, sur le châssis.

Assurez-vous que le rack métallique est correctement installé dans le boîtier.

Parois catalytiques

(Cette fonction est optionnelle. Elle peut ne pas être disponible sur votre produit.)

Les parois latérales internes (A) et/ou la paroi arrière (B) de votre produit peuvent être revêtues d'un émail catalytique. Les parois catalytiques ont une couleur matte claire et une surface poreuse. Ne nettoyez pas les parois catalytiques du four. Les surfaces poreuses des parois catalytiques sont nettoyées automatiquement par absorption et conversion des déversements d'huile (vapeur et dioxyde de carbone).



Auto-nettoyage pyrolytique

DANGER:
Les surfaces chaudes peuvent provoquer des brûlures !
Ne touchez pas au produit durant l'auto-nettoyage et tenez les enfants à l'écart dudit produit. Patientez au moins 30 minutes avant d'éliminer les résidus.

Le four est équipé de la fonction d'auto-nettoyage pyrolytique. Le four est chauffé à environ 430-480 °C et les particules présentes sont réduites en cendres. Une fumée épaisse peut se dégager. Assurez une ventilation correcte de la pièce. Nettoyez le four avec un niveau de chauffe élevé après 10 utilisations.

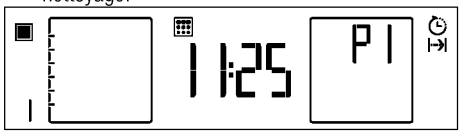
1. Retirez tous les accessoires du four. Pour les modèles équipés d'un châssis métallique, il convient de retirer ce châssis.

Si l'appareil est équipé d'un accessoire pyrorésistant (Résistant à l'auto-nettoyage à des températures élevées), vous n'avez pas besoin de le retirer du four.

2. Avant de débuter le nettoyage, à l'aide d'un chiffon savonneux, il faut nettoyer les surfaces extérieures du four et débarrassez l'intérieur de celui-ci de tout reste d'aliments.

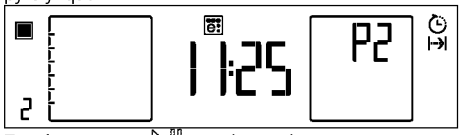
Ne nettoyez pas le joint d'étanchéité de la porte.
Le joint en fibre de verre est extrêmement sensible et peut facilement être endommagé.
En cas de dommage du joint d'étanchéité de la porte du four, faites le remplacer par un joint neuf par le service agréé.

3. Appuyez sur ⏻ pour allumer le four.
4. Retirez la plaque de la section médiane du four. La minuterie du four entrera en mode cuisson dans la grande section unique uniquement après le retrait de la plaque de la section intermédiaire.
5. Appuyez sur ⁘ pour lancer la fonction d'auto-nettoyage.



6. Il est recommandé d'utiliser la fonction de nettoyage économique si le four n'est pas très sale. Appuyez sur P pour sélectionner la fonction de nettoyage économique. Appuyez sur ∧ ou ∨ pour choisir la fonction d'auto-nettoyage économique.

La fonction de nettoyage économique n'est pas appropriée lorsque votre four est très sale. Dans ce cas, le nettoyage se fait à l'aide de la fonction auto-nettoyage pyrolytique.



7. Appuyez sur ▷‖ pour lancer le nettoyage.

La durée de l'auto-nettoyage apparaît à l'écran. Il n'est pas possible de modifier la durée.

Vous pouvez définir l'heure de fin du processus d'auto-nettoyage pyrolytique.

Vous devez appuyer à nouveau sur pour retourner à la fonction de cuisson du four.

8. La porte du four ne peut pas être ouverte et le symbole de verrouillage apparaît sur l'affichage de l'heure pendant le nettoyage automatique. Il ne faut pas forcer la poignée pour déverrouiller la porte tant que le symbole de verrouillage n'a pas disparu à la fin du processus de nettoyage.
9. À la fin du processus de nettoyage, nettoyez les dépôts blancs à l'aide d'eau vinaigrée.

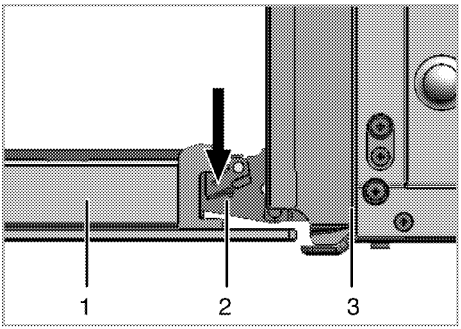
Pour nettoyer la contre-porte du four

Utilisez de l'eau tiède avec du détergent, un chiffon doux ou une éponge pour nettoyer la contre-porte et essuyez-la à l'aide d'un chiffon sec.

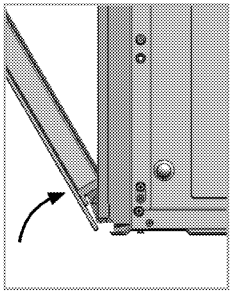
Ne nettoyez pas la contre-porte et la vitre avec des matières qui peuvent endommager la surface telles que les nettoyants abrasifs solides, les grattoirs métalliques, la laine d'acier ou les javellisants.

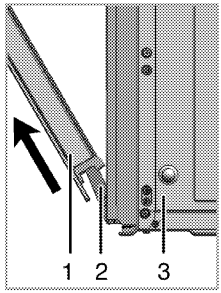
Retirer la porte du four.

1. Ouvrez la porte frontale (1).
2. Ouvrez les clips sur le logement de la charnière (2) sur les côtés droit et gauche de la porte frontale en faisant pression sur les clips, tel qu'illustré dans le schéma.



1 Porte frontale
2 Charnière
3 Four





3. Ouvrez la porte frontale à moitié.
4. Retirez la porte frontale en la tirant vers le haut pour la libérer des charnières droite et gauche.

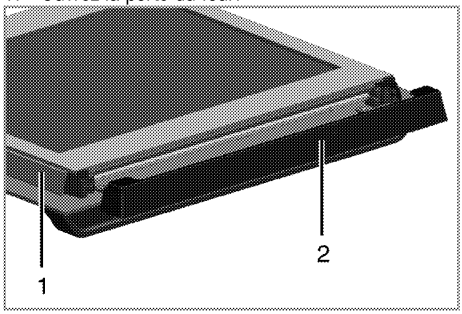
Les étapes effectuées pendant le processus de retrait doivent être suivies dans l'ordre inverse pour installer la porte. N'oubliez pas de fermer les clips du logement de la charnière lors de la réinstallation de la porte.

Retrait de la vitre de la porte

(Cette fonction est optionnelle. Elle peut ne pas être disponible sur votre produit.)

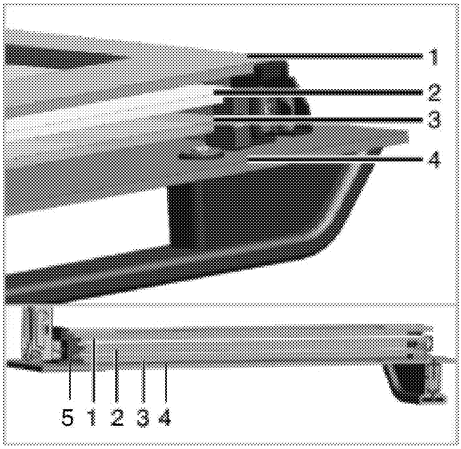
Le panneau vitré interne de la porte du four peut être retiré pour le nettoyage.

1. Ouvrez la porte du four.



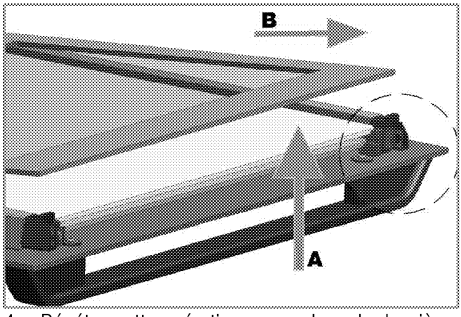
1 Cadre
2 Pièce en plastique

2. Tirez vers vous et retirez le morceau en plastique placé sur le haut de la porte d'entrée.

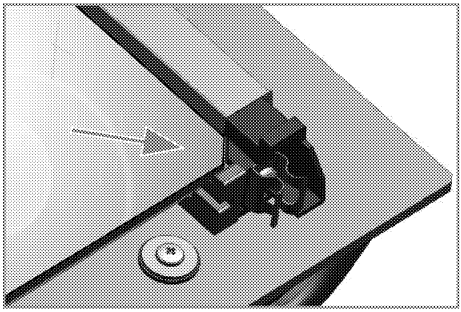


1 Panneau vitré du fond
2 Deuxième panneau de verre intérieur
3 Troisième panneau de verre intérieur
4 Panneau de verre extérieur
5 Encoche en plastique du panneau de vert-Bas

3. Comme illustré sur la figure, soulevez le panneau de verre du fond légèrement dans la direction A et retirez-le dans la direction B.



4. Répétez cette opération pour enlever la deuxième et la troisième vitre intérieure.



La première étape pour remonter la porte et de réinstaller les deuxième et troisième panneaux de verre (2, 3).

Comme illustré sur la figure, placez le coin chanfreiné du panneau en ver pour qu'il reste sur le coin chanfreiné de l'encoche en plastique.
L'ordre d'installation de la deuxième et de la troisième paroi intérieure en verre est important. Le panneau de verre comportant une moulure en aluminium doit être installé en deuxième position.
Quand vous installez le panneau en verre de derrière (1), vérifiez que le côté imprimé du panneau fait face au second panneau en verre.
Il est important d'asseoir les coins inférieurs de tous les panneaux en verre intérieurs dans les encoches en plastiques inférieures (5).
Poussez le morceau en plastique dans le cadre jusqu'à ce que vous entendiez un "click".

Toutes les vitres doivent être remontées après le nettoyage.

Remplacement de l'ampoule du four

DANGER:
Avant de remplacer l'ampoule de four, vérifiez que l'appareil est débranché de l'alimentation et froid afin d'éviter tout risque de choc électrique.
Les surfaces chaudes peuvent brûler !

L'ampoule du four est une ampoule électrique d'éclairage spéciale pouvant résistant à des chaleurs allant jusqu'à 300°C. Reportez-vous aux *Caractéristiques techniques, page 12* pour les détails. Des ampoules de four sont disponibles auprès de votre technicien autorisé.

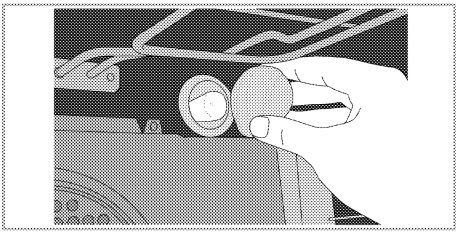
L'emplacement le la lampe peut varier par rapport à l'illustration.

L'ampoule utilisée dans cet appareil n'est pas appropriée à l'éclairage d'une pièce d'un ménage. Cette ampoule est destinée à aider l'utilisateur à distinguer les denrées alimentaires.

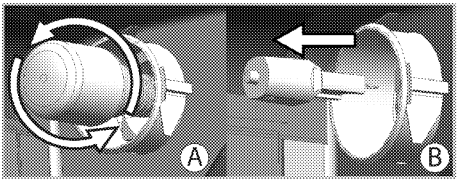
Les ampoules utilisées dans cet appareil doivent résister à des conditions physiques extrêmes telles que des températures supérieures à 50 °C.

Si votre four est équipé d'une lampe ronde :

1. Débranchez l'appareil de l'alimentation.
2. Dévisssez le cache de l'ampoule en le tournant dans le sens contraire des aiguilles d'une montre pour l'enlever.



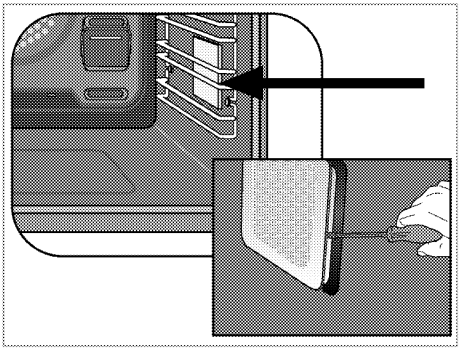
3. Si la lampe de votre four est de type (A) comme l'indique le schéma ci-après, ôtez-la en la faisant pivoter comme illustré, avant de la remplacer. Si, par contre, elle est de type (B), tirez-la pour l'ôter comme illustré sur le schéma avant de la remplacer.



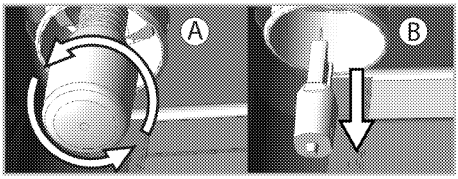
4. Remettez en place le cache de l'ampoule.

Si votre four est équipé d'une lampe carrée :

1. Débranchez l'appareil de l'alimentation.
2. Retirez les châssis métalliques comme sur l'illustration. Reportez-vous à .



3. Retirez le cache en verre de protection avec un tournevis.
4. Si la lampe de votre four est de type (A) comme l'indique le schéma ci-après, ôtez-la en la faisant pivoter comme illustré, avant de la remplacer. Si, par contre, elle est de type (B), tirez-la pour l'ôter comme illustré sur le schéma avant de la remplacer.



5. Remettez en place le cache en verre et les châssis métalliques.

7 Recherche et résolution des pannes

Le four émet de la vapeur lorsqu'il est en marche..

- Il est normal que de la vapeur s'échappe pendant le fonctionnement. >>> *Cela n'est pas un défaut.*

Le appareil émet des bruits métalliques lors des phases de chauffage et de refroidissement.

- Lorsque les pièces métalliques sont chauffées, elles peuvent se détendre et émettre ces bruits. >>> *Cela n'est pas un défaut.*

Le appareil ne fonctionne pas.

- Le fusible d'alimentation est défectueux ou grillé. >>> *Vérifiez les fusibles dans la boîte à fusibles. Remplacez ou réactivez-les le cas échéant.*
- L'appareil n'est pas relié à la prise de mise à la terre. >>> *Vérifiez le branchement de la prise.*

La lumière du four ne s'allume pas.

- L'ampoule du four est défectueuse. >>> *Remplacer l'ampoule du four.*
- L'alimentation est coupée. >>> *Vérifiez s'il y a du courant. Vérifiez les fusibles dans la boîte à fusibles. Remplacez ou réactivez-les le cas échéant.*

Le four ne chauffe pas.

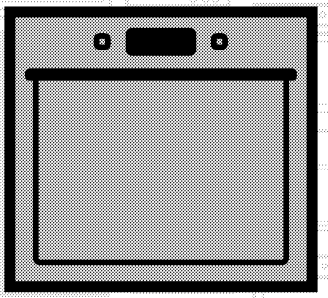
- La fonction et /ou la température ne sont pas réglées. >>> *Réglez la fonction et la température avec les touches/manettes fonction et/ou température.*
- L'alimentation est coupée. >>> *Vérifiez s'il y a du courant. Vérifiez les fusibles dans la boîte à fusibles. Remplacez ou réactivez-les le cas échéant.*



Consultez le technicien autorisé ou le revendeur qui vous a vendu l'appareil si vous ne parvenez pas à résoudre le problème après avoir suivi les instructions comprises dans ce chapitre. N'essayez jamais de réparer un appareil défectueux vous-même.

Piekarnik do zabudowy

Instrukcja użytkowania



PL

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:


Ważna informacja lub przydatna wskazówka dot. użytkowania


Ostrzeżenie przed zagrożeniem dla życia i mienia.


Ostrzeżenie przed porażeniem elektrycznym.


Ostrzeżenie przed zagrożeniem pożarem.


Ostrzeżenie przed gorącymi powierzchniami.

CE

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. Puławska 366, 02-819 Warszawa, www.beko.pl

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 8
Bezpieczeństwo dzieci 8
Stare urządzenia 9
Pozbywanie się materiałów opakowaniowych 9

2 Informacje ogólne 10

Opis urządzenia 10
Zawartość opakowania 11
Dane techniczne 12

3 Instalacja 13

Przed zainstalowaniem 13
Instalacja i przyłączenie 15
Przyszły transport 16

4 Przygotowanie 17

Jak oszczędzać energię 17
Pierwszy raz 17
Początkowe ustawianie czasu 17
Pierwsze czyszczenie 18
Podgrzewanie wstępne 18

5 Jak obsługiwać piekarnik 19

Ogólne informacje o pieczeniu ciast i mięs oraz o grillowaniu 19
Obsługa piekarnika elektrycznego 19
Funkcje piekarnika 20
Obsługa panelu sterowania piekarnikiem 25
Tabela czasów pieczenia 36
Obsługa funkcji grilla 38

6 Czyszczenie i konserwacja 41

Informacje ogólne 41
Czyszczenie panelu sterowania 41
Czyszczenie wnętrza piekarnika 41
Przenoszenie drzwiczek piekarnika. 43
Wyjmowanie szyby w drzwiczkach 43
Wymiana lampki w piekarniku 44

7 Rozwiązywanie problemów 46

1 Ważne instrukcje i ostrzeżenia dotyczące bezpieczeństwa i ochrony środowiska

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

Ogólne zasady bezpieczeństwa

- Urządzenie może być używane przez dzieci w wieku 8 lat i starsze oraz osoby o ograniczonych zdolnościach fizycznych, czuciowych lub umysłowych, lub nieumiejętne i niedoświadczone, jeśli są pod nadzorem lub poinstruowano je w sprawach użytkowania tego urządzenia w sposób bezpieczny i rozumieją związane z tym zagrożenia.
  Dzieci nie powinny bawić się tym urządzeniem. Dzieciom bez nadzoru nie należy powierzać czyszczenia ani konserwacji.
- Urządzenie może być używane przez osoby (w tym dzieci) niepełnosprawne fizycznie, psychicznie lub umysłowo, a także przez osoby bez doświadczenia lub wiedzy w zakresie obsługi urządzenia wyłącznie pod nadzorem lub po uprzednim poinstruowaniu w zakresie bezpiecznego korzystania z urządzenia. Należy dopilnować, aby dzieci nie bawiły się tym urządzeniem.
- W razie przekazania produktu innej osobie do użytku osobistego lub do celów związanych z wykorzystaniem używanego produktu należy przekazać go wraz z podręcznikiem użytkownika, etykietami produktu i innymi stosownymi dokumentami i elementami.
- Instalacje i naprawy musi zawsze wykonywać autoryzowany pracownik serwisowy. Producent nie odpowiada za szkody wynikłe z instalacji i napraw wykonywanych przez osoby nieupoważnione i może z tego powodu unieważnić gwarancję. Przed instalacją uważnie przeczytaj tę instrukcję.
- Nie wolno uruchamiać tego wyrobu, jeśli 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

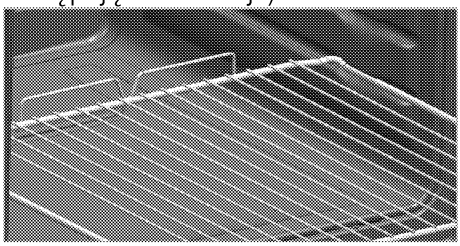
serwis. Grozi to porażeniem elektrycznym!

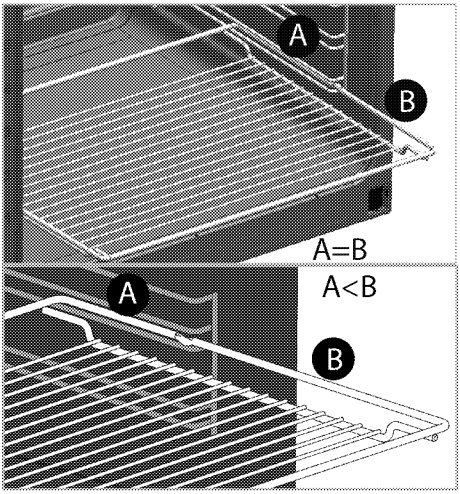
- Piekarnik ten można podłaczyć tylko do gniazdka z uziemieniem o napięciu i z zabezpieczeniem jakie podano w "Danych technicznych. Zleć wykonanie instalacji uziemienia wykwalifikowanemu elektrykowi, niezależnie od tego, czy używasz transformatora do zasilania. Firma nasza nie ponosi odpowiedzialności za jakiekolwiek problemy wynikające z braku uziemienia tego piekarnika zgodnie z miejscowymi przepisami.
- Nie wolno myć piekarnika rozlewając nań wodę! Grozi to porażeniem elektrycznym!
- 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 przyłącze 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 jakiejkolwiek awarii wyłącz wyrób i odłącz go od sieci zasilającej. W tym celu wyłącz bezpiecznik zabezpieczający instalację domową.
- Upewnij się, że prąd bezpiecznika jest odpowiedni dla tego wyrobu.

Zasady zachowania bezpieczeństwa przy użytkowaniu tego wyrobu

- OSTRZEŻENIE: Podczas użytkowania urządzenie i jego części są gorące. Nie dotykać nagrzanych części. Dzieci poniżej 8 lat mogą przebywać w pobliżu urządzenia wyłącznie pod nadzorem osób dorosłych.

- Nigdy nie wolno używać tego wyrobu w stanie zakłócenia oceny sytuacji lub koordynacji przez konsumpcję alkoholu i/lub innych środków odmieniających świadomość.
- Zachowaj ostrożność, jeśli w potrawach stosuje się napoje alkoholowe. W wysokiej temperaturze alkohol paruje i może się zapalić po zetknięciu z gorącymi powierzchniami.
- Nie umieszczaj żadnych materiałów łatwopalnych w pobliżu tego wyrobu, ponieważ jego boki mogą bardzo się nagrzewać przy pracy.
- W trakcie użytkowania piekarnik nagrzewa się. Należy zachować ostrożność i nie dotykać elementów grzejnych wewnątrz piekarnika.
- Należy dbać, aby żaden otwór wentylacyjny nie był zakryty.
- Nie podgrzewaj w piekarniku zamkniętych puszek ani szklanych słoików. Ciśnienie, które wytworzy sie w takiej puszce/słoiku, może je rozsadzić.
- Nie umieszczaj foremek do pieczenia, naczyń ani folii aluminiowej bezpośrednio na dnia 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.
- (Różnią się zależnie od modelu piekarnika.)
  Właściwe umieszczanie rusztu i foremki na stelażach
  Właściwe umieszczanie na stelażu rusztu i/lub tacki na ociekający tłuszcz jest niezwykle ważne. Wsuń ruszt lub tackę na ociekający tłuszcz pomiędzy dwie szyny i zanim umieścisz na nim potrawę upewnij się, że jest wypoziomowany (patrz następująca ilustracja).





- Nie używaj tego wyrobu z wyjętą lub popękaną szybą w przednich drzwiczkach.
- Uchwyt na drzwiach piekarnika nie służy do suszenia ręczników. Przy otwartych drzwiczkach i załączonej funkcji grillowania nie wieszać na niej ręczników, rękawic, ani podobnych wyrobów tekstylnych.
- Do wkładania i wyjmowania potraw z gorącego piekarnika zawsze zakładaj odporne na wysokie temperatury rękawice.
- Wyłóż naczynie do pieczenia, lub akcesorium z piekarnika (tackę, ruszt druciany, itp.), papierem do pieczenia, włóż do niego potrawę i wstaw je do wstępnie nagrzanego piekarnika. Utnij nadmiar papieru wystający z naczynia lub akcesorium, aby zapobiec ryzyku dotknięcia elementów grzejnych piekarnika. Nie wolno używać papieru do pieczenia w temperaturze roboczej większej niż wskazana dla tego papieru. Nie wykładaj papierem bezpośrednio dna piekarnika.
- OSTRZEŻENIE: Przed wymianą lampy upewnij się, że piekarnik jest wyłączony, aby uniknąć zagrożenia porażeniem prądem elektrycznym.
- Przed cyklem czyszczenia oczyść z brudu wilgotną ściereczką zewnętrzne powierzchnie oraz wnętrze piekarnika. Wyjmij z piekarnika wszystkie akcesoria. Jeśli produkt jest wyposażony w akcesoria odporne na proces pirolizy (samoczyszczenie w wysokiej temperaturze), nie ma potrzeby wyjmowania ich z piekarnika. patrz *Zawartość opakowania, strona 11*.
- Można się poparzyć od gorących powierzchni!Nie dotykaj tego urządzenia i trzymaj dzieci z dala od niego w trakcie samo-czyszczenia. Odczekaj co najmniej 30 minut, zanim oczyścisz je z pozostałości czyszczenia.
- Podczas czyszczenia pirolitycznego, powierzchnie mogą nagrzać się bardziej, niż przy zwykłym użytkowaniu. Trzymaj dzieci z dala od tego wyrobu.

- Aby uniknąć przegrzania, urządzenia nie należy umieszczać za dekoracyjnymi drzwiami.
- Urządzenie należy ustawić bezpośrednio na podłodze. Nie może ono stać na podstawie ani cokole.

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 sie 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, smażenie, pieczenia i grillowania potraw.

Bezpieczeństwo dzieci

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

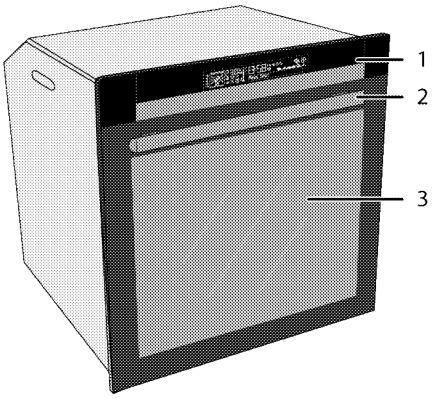
Niniejszy wyrób jest zgodny z dyrektywą Parlamentu Europejskiego i Rady RoHS (Ograniczenie użycia substancji niebezpiecznych) (2011/65/WE). Nie zawiera szkodliwych i zakazanych materiałów, podanych w tej dyrektywie.

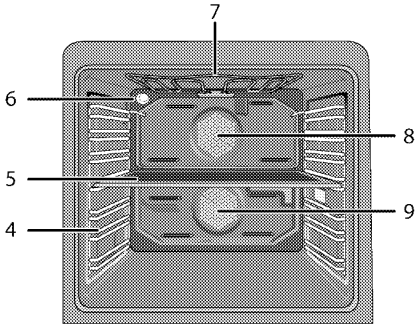
Pozbywanie się materiałów opakowaniowych

- 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.

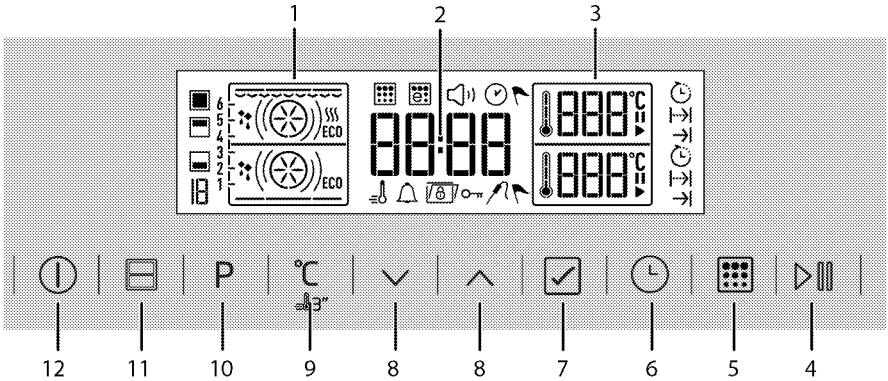
2 Informacje ogólne

Opis urządzenia





1 Panel sterowania
2 Uchwyt
3 Drzwiczki przednie
4 Pozycje półki
5 Płyta sekcja środkowej
6 Lampka
7 Górny element grzejny
8 Silnik wentylatora sekcji górnej (za ekranem z blachy)
9 Silnik wentylatora sekcji dolnej (za ekranem z blachy)

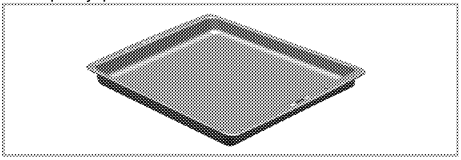


1 Wyświetlacz funkcji
2 Pole wskaźnika czasu bieżącego
3 Pole wskaźnika temperatury
4 Przycisk start/stop gotowania
5 Przycisk samoczyszczenia (pyrolizy)*
6 Klawisz czasu i ustawień
7 Przycisk potwierdzenia
8 Przyciski w górę/w dół
9 Przycisk temperatura – ustawienia boostera
10 Płyta sekcja środkowej
11 Dziel i gotuj
12 Klawisz ZAŁ./WYŁ.
* (Różnią się zależnie od modelu piekarnika.)

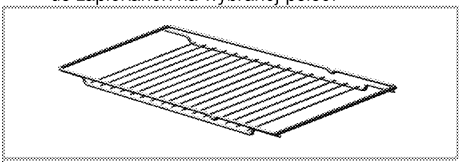
Zawartość opakowania

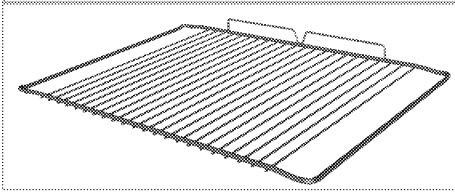
Dostarczane akcesoria różnią się zależnie od modelu wyrobu. Niektóre z akcesoriów opisanych w instrukcji obsługi mogą nie być dostarczane razem z tym modelem produktu.

1. Instrukcja użytkowania
2. Blacha do pieczenia
   Służy do pieczenia ciast, mrożonek i dużych porcji pieczeni.

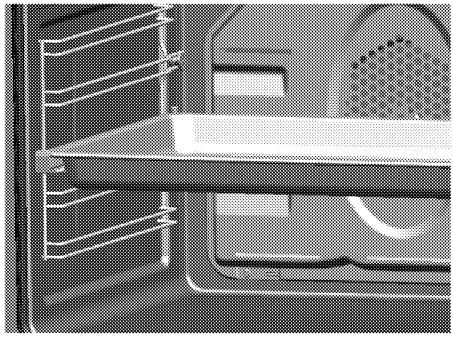


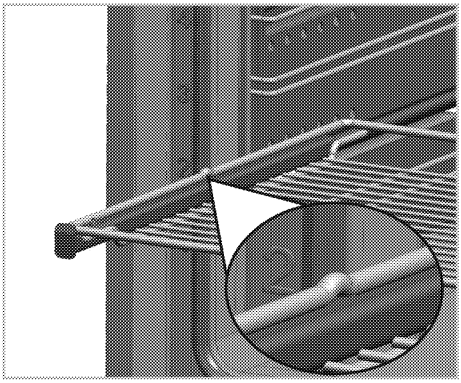
3. Półka druciana
   Służy do pieczenia oraz do ustawiania potraw do smażenia, pieczenia lub gotowania w naczyniach do zapiekanek na wybranej półce.





4. Właściwe umieszczanie półki drucianej i foremki na stelażach teleskopowych (Ta funkcja jest dostępna opcjonalnie. Może ona nie wchodzić w zakres wyposażenia zakupionego produktu).
   Teleskopowe stelaże pozwalają na łatwe zakładanie i zdejmowanie foremek oraz rusztu. Podczas używania foremki i rusztu ze stelażem teleskopowym, muszą być do nich dosunięte kołki znajdujące się z tyłu stelaża teleskopowego, przy krawędziach rusztu i foremki.





Dane techniczne

Napięcie/częstotliwość	220-240 V ~ 50 Hz
Łączne zużycie energii el.	3,5kW
Bezpiecznik	16 A
Typ/ przekrój przewodu	min.H05VV-FG 3 x 1,5 mm^2
Wymiary zewnętrzne (wys./szer./głęb.)	595 mm/594 mm/567 mm
Wymiary instalacyjne (wys./szer./głęb.)	**590 lub 600 mm/560 mm/min. 550 mm
Piekarnik główny	Piekarnik wielofunkcyjny - Silnik wentylatora sekcji dolnej (za ekranem z blachy)
Oświetlenie wewnętrzne	15/25 W
Zużycie energii el. przez grill.	2.2 kW

Informacja podstawowa: Dane na etykietach energetycznych piekarników elektrycznych podaje się zgodnie z normą PL-EN 60350-1 / IEC 60350-1. Wartości te określa się przy standardowym obciążeniu z czynnymi funkcjami grzejnika górnego-dolnego i wspomagania nagrzewania wentylatorem (jeśli funkcje takie są dostępne).
Klasę sprawności energetycznej określa się zgodnie z następującą priorytetyzacją, zależnie od występowania odpowiednich funkcji w danym modelu piekarnika. 1-Pieczenie z wentylatorem eco-fan, 2-Pieczenie turbo powolne, 3-Pieczenie turbo, 4-Grzałki dolna/górna wspomagane wentylatorem.

** Patrz: *Instalacja, strona 13*.

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 odnośnymi normami. Wartości te mogą się różnić zależnie od operacyjnych i środowiskowych warunków pracy danego wyrobu.

3 Instalacja

Produkt musi zostać zainstalowany przez wykwalifikowaną osobę i zgodnie z obowiązującymi przepisami. W przeciwnym 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. elśi ma, nie instaluj go.
Uszkodzone wyroby zagrażają Twemu bezpieczeństwu.

Przed zainstalowaniem

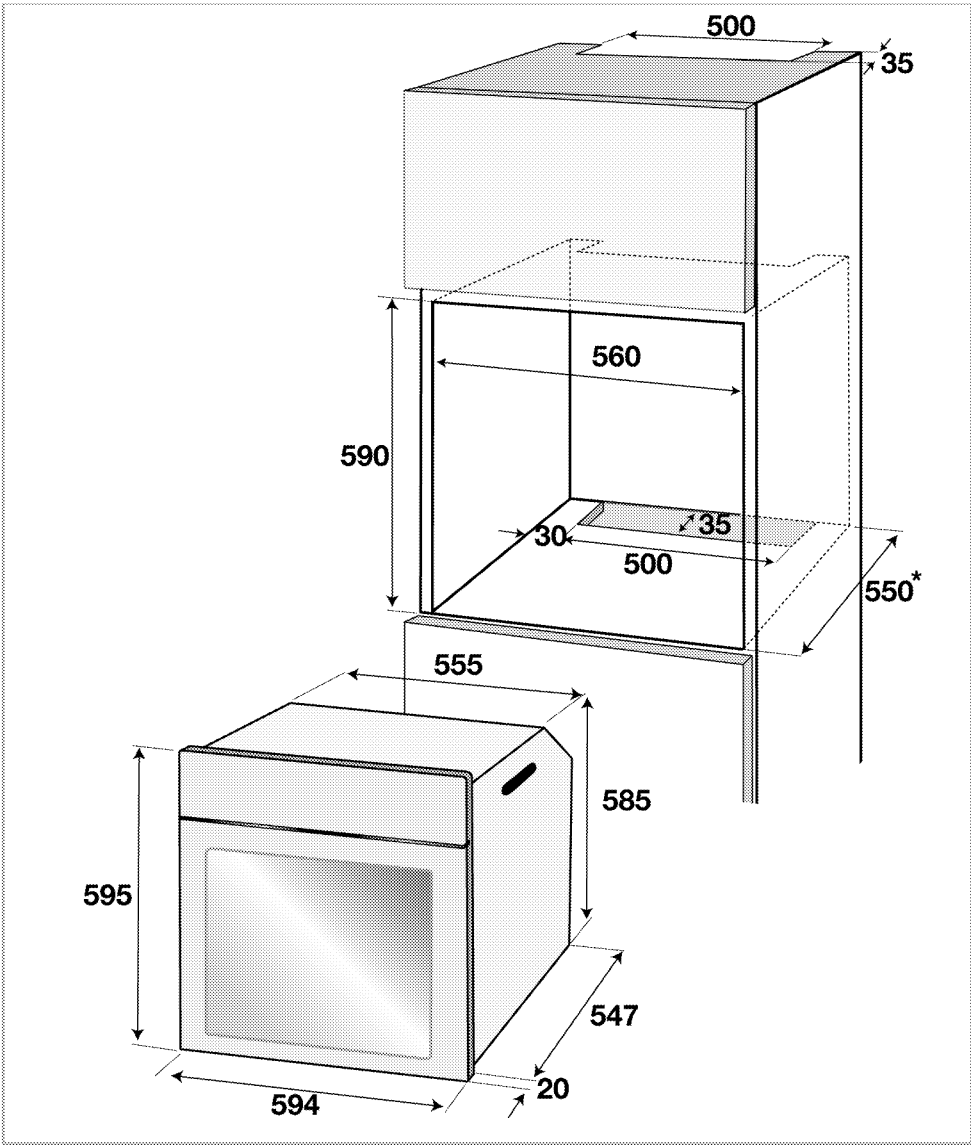
Urządzenie to przeznaczone jest do zainstalowania w dostępnych w handlu szafkach kuchennych. Pomiędzy tym urządzeniem a ścianami lub meblami kuchennymi należy pozostawić bezpieczny odstęp. Patrz: rysunek (wymiary w mm)

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

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

Nie podnoś piekarnika za drzwiczki ani za klamkę.

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



* min.

Instalacja i przyłączenie

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

Przyłączenie elektryczne

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

ZAGROŻENIE:
Wyrób ten musi był 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 klamrować, zginać i przyciskać, ani stykać z gorącymi częściami urządzenia.
Przewody uszkodzone wymieniać może tylko wykwalifikowany elektryk. Zagrożenie porażeniem elektrycznym, zwarciem 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!

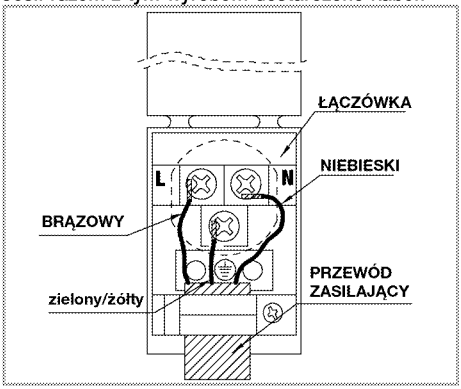
Przyłączanie kabla zasilania

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

1. Jeśli nie jest możliwe odłączenie od zasilania we wszystkich biegunach, trzeba zainstalować wyłącznik z przerwą stykową co najmniej 3 mm (bezpieczniki, liniowy wyłącznik bezpieczeństwa, stycznik), którego wszystkie bieguny powinny sąsiadować z wyrobem (ale nie ponad nią) zgodnie z przepisami IEE. Nieprzestrzeganie tych instrukcji może skutkować problemami eksploatacyjnymi i unieważnieniem gwarancji na wyrób.

Zaleca się dodatkowe zabezpieczenie wyłącznikiem prądu resztkowego.

Jeśli razem z tym wyrobem dostarczono kabel:



2. Przy przyłączeniu jednofazowym, połącz przewody jak wskazano poniżej:

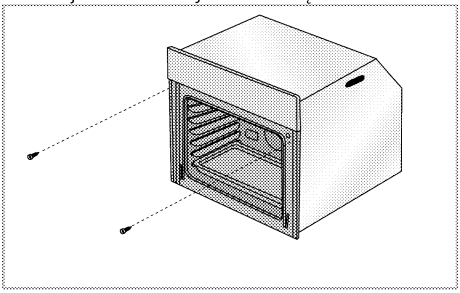
- Brązowy/czarny kabel = L (Faza)
- Niebieski/szary kabel = N (Zero)
- Zielony/ żółty kabel = (E) ⏚ (uziemiający)

» lub

- Szary/czarny kabel = L (Faza)
- Niebieski/brązowy kabel = N (Zero)
- Zielony/ żółty kabel = (E) ⏚ (uziemiający)

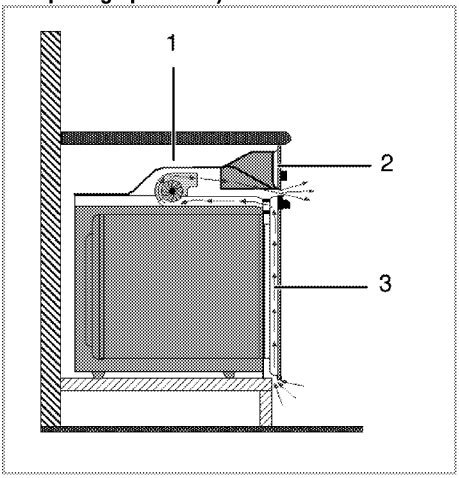
Instalowanie wyrobu

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 (Może ona nie wchodzić w zakres wyposażenia zakupionego produktu).



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. Jeśli pieczenie odbywało się z zaprogramowanym timerem piekarnika, po zakończeniu pieczenia wraz z wszystkimi funkcjami zostanie wyłączony również wentylator.

Ostateczne sprawdzenie

1. Obsługa produktu...
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 gruba 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

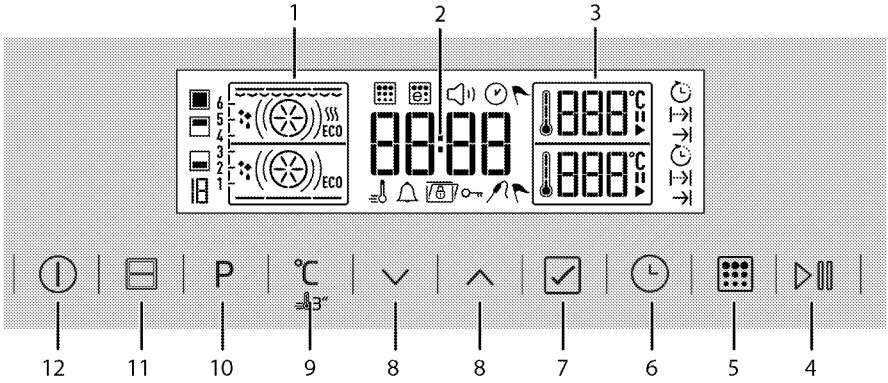
Jak oszczędzać energię

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

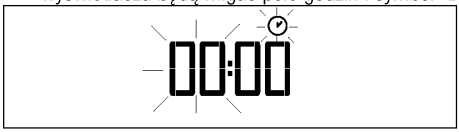
Początkowe ustawianie czasu



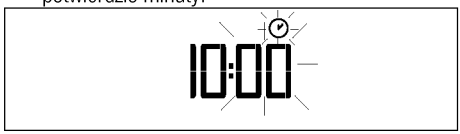
1 Wyświetlacz funkcji
2 Pole wskaźnika czasu bieżącego
3 Pole wskaźnika temperatury
4 Przycisk start/stop gotowania
5 Przycisk samoczyszczenia (pyrolizy)*
6 Klawisz czasu i ustawień
7 Przycisk potwierdzenia
8 Przyciski w górę/w dół
9 Przycisk temperatura – ustawienia boostera
10 Płyta sekcja środkowej
11 Dziel i gotuj
12 Klawisz ZAŁ./WYŁ.
* (Różnią się zależnie od modelu piekarnika.)

Ustaw czas początkowy

1. Po pierwszym włączeniu piekarnika na wyświetlaczu będą migać pole godzin i symbol ⏲.



2. Ustaw godzinę za pomocą przycisków ∧∨.
3. Dotknij ☑, aby potwierdzić godzinę.
4. Pole minut i symbol ⏲ będą migać. Ustaw minuty za pomocą przycisków ∧∨. Dotknij ☑, aby potwierdzić minuty.



» Wyświetlacz powróci do trybu gotowości. Na wyświetlaczu będzie widoczna wyłącznie bieżąca godzina.



Menu ustawiania czasu jest wyświetlane ponownie w przypadku długiej przerwy w zasilaniu.

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)

Piekarnik z grillem

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

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 ulotnić się z niego para. Taka ulatniająca się para może poparzyć dłonie, twarz i oczy.

Wskazówki do pieczenia ciasta

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

Wskazówki do pieczenia mięsa

- Przyprawienie całych kurcząt, indyków i dużych porcji mięsa, np. sokiem z cytryny ;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 kiełbaski, a także warzywa o znacznej zawartości wody, takie jak pomidory i cebule.

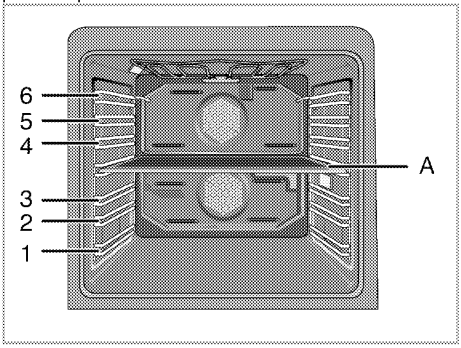
- Rozłóż kawałki mięsa do grillowania na ruszcie drucianym lub w foremce do pieczenia z rusztem drucianym w taki sposób, aby pokryta nimi powierzchnia nie wystawała poza grzałkę.
- Wsuń ten ruszt druciany lub foremkę do pieczenia z rusztem na wybrany poziom w piekarniku. Jeśli grillujesz na ruszcie drucianym,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

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.

Obsługa piekarnika elektrycznego

Pozycje stelaży

W piekarniku jest do dyspozycji 6 stelaży, po 3 w dolnej i górnej sekcji. Jest jeszcze inny kanał w szczelinie, w którym instaluje się płytę sekcji środkowej (A). Nie należy używać tego kanału jako stelaża podczas pieczenia.



Można piec w 4 różnych sekcjach piekarnika.

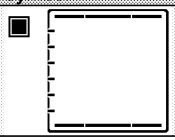
	Sekcja górna	Można piec tylko w górnej sekcji. Nadaje się do grillowania i	Gdy górna sekcja jest aktywna, na wyświetlaczu pojawiają

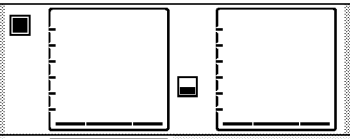
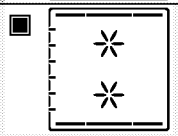
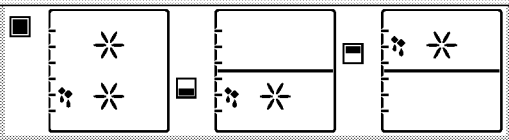
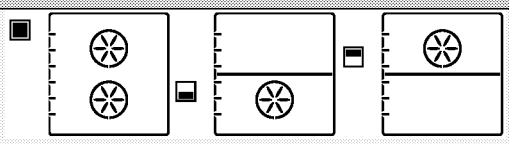
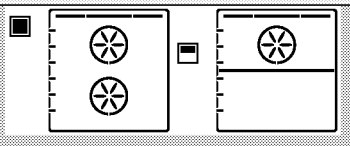
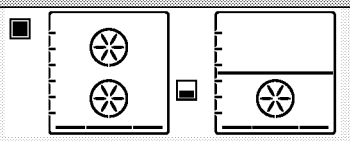
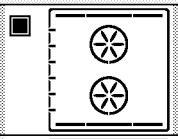
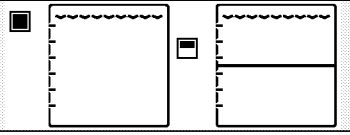
		pieczenia potraw o małych rozmiarach.	się wartość temperatury, pozycja stelaża, symbol pieczenia, symbol gotowości, symbol czasu pieczenia i symbol czasu zakończenia pieczenia w tej sekcji.
	Sekcja dolna	Można piec tylko w dolnej sekcji. Nadaje się do pieczenia potraw o średnich rozmiarach.	Gdy górna sekcja jest aktywna, na wyświetlaczu pojawiają się wartość temperatury, pozycja stelaża, symbol pieczenia, symbol gotowości, symbol czasu pieczenia i symbol czasu zakończenia pieczenia w tej sekcji.
	Sekcje dolna i górna	Można piec w sekcjach dolnej i górnej jednocześnie. Nadaje się do pieczenia dwóch różnych potraw.	Gdy aktywne są obie sekcje, na wyświetlaczu pojawiają się wartość temperatury, pozycje stelaży, symbol pieczenia, symbol gotowości, symbol czasu pieczenia i symbol czasu zakończenia pieczenia dla obu sekcji.
	Jedna duża sekcja	Można piec w jednej dużej sekcji. Nadaje się do pieczenia potraw o dużych rozmiarach lub kilku potraw jednocześnie.	Gdy aktywna jest jedna duża sekcja, na wyświetlaczu pojawiają się wartość temperatury, pozycje stelaży, symbol pieczenia, symbol gotowości, symbol czasu pieczenia i symbol czasu zakończenia pieczenia w tej sekcji.

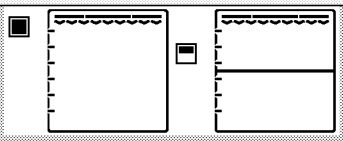
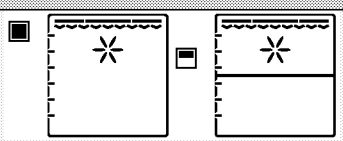
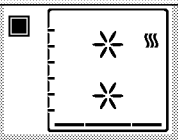
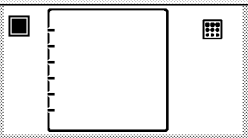
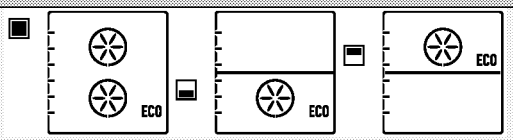
Funkcje piekarnika

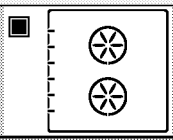
Podana tutaj kolejność trybów pracy może różnić się od ich układu dla tego urządzenia. Funkcje te odnoszą się do piekarnika z jedną tylko dużą sekcją.

W rozdziale tym objaśniono wszystkie funkcje tego piekarnika.

Symbol	Nazwa	Opis
	Statyczna (grzałki górna i dolna)	Grzałki górna i dolna działają równocześnie. Piecz w jednej tylko blasze.

	Nagrzewanie dolne	Działa tylko grzałka dolna. Nie nadaje się do pizzy ani do rumienienie potrawy od spodu po upieczeniu.
	Statyczna + wentylator (Grzanie dolne/górne z termoobiegiem)	Działają grzałki górna i dolna plus wentylator (w ścianie tylnej). Wentylator szybko równomiernie rozprowadza gorące powietrze po całym piekarniku. Piecz w jednej tylko blasze.
	Rozmrażanie (Z wymuszonym wentylatorem termoobiegiem)	Piekarnik nie jest nagrzewany. Pracuje tylko wentylator (w ścianie tylnej). Nadaje się od powolnego rozmrażania mrożonek ziarnistych w temperaturze pokojowej lub studzenia potraw gotowanych.
	Pieczenie z termoobiegiem	Działa tylko grzałka z wentylatorem w ścianie tylnej. Gorące powietrze nagrzane grzałką tylną z wentylatorem jest bardzo szybko równomiernie rozprowadzane w całym piekarniku przez wentylator. W większości przypadków podgrzewanie nie jest potrzebne.
	Grzałka górna + wentylator (Nagrzewanie od góry z wymuszonym wentylatorem termoobiegiem)	Działa grzałka górna plus wentylator w ścianie tylnej. Wentylator poprawia rozprowadzanie gorącego powietrza. w porównaniu do grzania tylko od góry.
	Pizza	Równocześnie działa grzałka dolna oraz grzałka z wentylatorem (w ścianie tylnej). Nadaje sie do pieczenia pizzy.
	Pieczenie wielostronne "3D"	Równocześnie działają grzałki dolna i górna oraz grzałka z wentylatorem. Piecz w jednej tylko blasze.
	Grill oszczędny	Działa tylko wewnętrzna sekcja grzałki górnej w suficie piekarnika. Nadaje się do grillowania małych i średnich

		kawałków mięsa.
	Pełny grill	Równocześnie działają sekcje wewnętrzna i zewnętrzna grzałki górnej w suficie piekarnika. Nadaje się do grillowania kawałków mięsa średniej wielkości.
	Grill + Wentylator (Grill z wymuszonym wentylatorem termoobiegiem)	Działa wentylator w ścianie tylnej razem z sekcjami wewnętrzną i zewnętrzną grzałki górnej w suficie piekarnika. Wentylator szybko równomiernie rozprowadza gorące powietrze po całym piekarniku. Nadaje się do grillowania kawałków mięsa średniej wielkości.
	Utrzymywanie w cieple	Służy do utrzymywania potraw gotowych do podawania przez długi okres czasu. Nie stosuje się go do pieczenia.
	Piroliza - tryb oszczędny	Służy do somoczyszczenia piekarnika w wysokiej temperaturze. Gdy piekarnik jest już lekko zabrudzony, zaleca się jej użycie. Aby użyć tej funkcji, przeczytaj opis w rozdziale "Cleaning and care" ["Czyszczenie i konserwacja'].patrz .
	Piroliza	Służy do somoczyszczenia piekarnika w wysokiej temperaturze. Aby użyć tej funkcji, przeczytaj opis w rozdziale "Cleaning and care" ["Czyszczenie i konserwacja'].patrz .
	Pieczenie z termoobiegiem Eco fan	Działa tylko grzałka z wentylatorem w ścianie tylnej. Aby oszczędzić energię elektryczną, można użyć tej funkcji zamiast pieczenia, które wykonałoby się, stosując termoobieg w temperaturze z zakresu 160–220ºC. Ale nieco przedłuży się czas gotowania. Czasy trwania pieczenia w odniesieniu do tej funkcji przedstawiono w tabeli "Pieczenie z termoobiegiem

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

Sekcja górna 	Termoobieg Wentylator oszczędny Grzałka górna + wentylator Full grill+termoobieg Pełny grill Odszranianie Grillowanie oszczędne
Sekcja dolna 	Termoobieg Wentylator oszczędny Odszranianie Nagrzewanie dolne Pizza
Sekcje dolna i górna 	Termoobieg + Termoobieg Pełen grill+termoobieg Rozmrażanie + Rozmrażanie Grill oszczędny +Termoobieg Termoobieg + Grzałka dolna Termoobieg + Pizza
Jedna duża sekcja 	Statyczny Statyczny + wentylator Termoobieg Pieczenie wielostronne (3D) Pizza Grzałka górna + wentylator Full grill+termoobieg Pełny grill Grillowanie oszczędne Wentylator oszczędny Nagrzewanie dolne Utrzymywanie w cieple Pieczenie w niskiej temperaturze Odszranianie Piroliza Piroliza - tryb oszczędny

Tabela funkcji

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

Funkcje różnią się zależnie od modelu piekarnika.
Przy każdej regulacji na wyświetlaczu migać będą odnośne symbole.
W razie przerwy w zasilaniu program kasuje się. Trzeba zaprogramować piekarnik od nowa.
Bieżącej godziny nie można nastawić, gdy piekarnik wykonuje jakąś funkcję, lub jeśli zaprogramowano go do pracy w trybie pół-automatycznym lub w pełni automatycznym.
Nawet jeśli piekarnik jest wyłączony, lampka w jego wnętrzu zapala się przy otwarciu drzwiczek.
Ze względów bezpieczeństwa "Cook time" (Czas trwania pieczenia) można ustawić na nie więcej niż 6 godzin dla wszystkich funkcji, z wyjątkiem "Warm Keeping" (Podgrzewanie potraw) i "Low Temp. Cooking" (Pieczenie w niskiej temperaturze).
Ze względów bezpieczeństwa "Cook time" (Czas trwania pieczenia) można ustawić na nie więcej niż 6 godzin dla wszystkich funkcji, z wyjątkiem "Warm Keeping" (Podgrzewanie potraw) i "Low Temp. Cooking" (Pieczenie w niskiej temperaturze).

Jedna duża sekcja

Funkcja	Zalecana temperatura (°C)	Zakres temperatur (°C)
Statyczny	200	40–250
Statyczna + wentylator	175	40–250
Termoobieg	180	40–250
Pieczenie wielostronne (3D)	205	40–250
Pizza	210	40–250
Grzałka górna + wentylator	200	40–250
Full grill+termoobieg	200	40–250
Pełny grill	250	40–250
Grill oszczędny	250	40–250
Wentylator oszczędny	180	160-220
Nagrzewanie dolne	180	40-220
Utrzymywanie w cieple	60	40–100
Pieczenie w niskiej temperaturze	100	50-150
Odszranianie	-	-

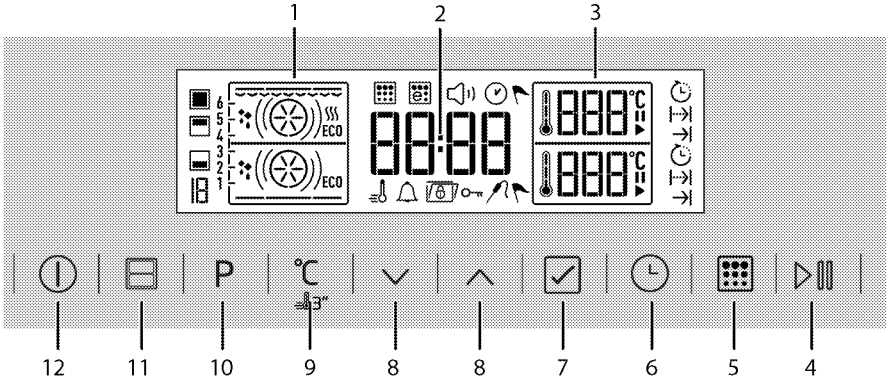
Sekcja górna

Funkcja	Zalecana temperatura (°C)	Zakres temperatur (°C)
Termoobieg	180	40–250
Grzałka górna + wentylator	200	40–250
Full grill+termoobieg	200	40–250
Pełny grill	250	40–250
Grill oszczędny	250	40–250
Wentylator oszczędny	180	160-220
Odszranianie	-	-

Sekcja dolna

Funkcja	Zalecana temperatura (°C)	Zakres temperatur (°C)
Termoobieg	180	40–250
Pizza	210	40–250
Wentylator oszczędny	180	160-220
Nagrzewanie dolne	180	40-220
Odszranianie	-	-

Obsługa panelu sterowania piekarnikiem



1 Wyświetlacz funkcji
2 Pole wskaźnika czasu bieżącego
3 Pole wskaźnika temperatury
4 Przycisk start/stop gotowania
5 Przycisk samoczyszczenia (pyrolizy)*
6 Klawisz czasu i ustawień
7 Przycisk potwierdzenia
8 Przyciski w górę/w dół
9 Przycisk temperatura – ustawienia boostera
10 Płyta sekcja środkowej
11 Dziel i gotuj
12 Klawisz ZAŁ./WYŁ.
* (Różnią się zależnie od modelu piekarnika.)

Wyświetlane symbole:

- Symbol szybkiego nagrzewania (Booster)
- Symbol czasu pieczenia
- Symbol czasu zakończenia pieczenia
- Symbol alarmu
- Symbol wyboru sekcji
- Symbol pieczenia
- Symbol aktualnego czasu
- Symbol zatrzymania
- Symbol funkcji utrzymywania w cieple
- Symbol rozmrażania
- Symbol blokady przycisków
- Symbol wyświetlania czasu
- Symbol ustawienia głośności
- Symbol samoczyszczenia (pyrolizy)*
- Symbol ekonomicznego samoczyszczenia (ekopyrolizy)*
- Symbol sondy do mięsa *

* Mogą występować różnice między modelami piekarników.

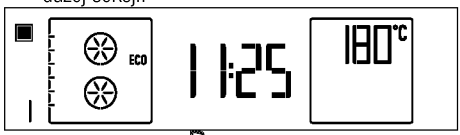
Praca piekarnika jako jednej sekcji

Ręcznie sterowane pieczenie poprzez wybranie temperatury i trybu pracy

W trybie sterowania ręcznego po wybraniu funkcji i temperatury piekarnik działa nie uwzględniając czasu pieczenia. Nie nastąpi automatyczne wyłączenie po upływie czasu pieczenia. Pieczenie musi zostać zakończone przez użytkownika.

Po pierwszym włączeniu piekarnika i ustawieniu bieżącej godziny piekarnik powróci do trybu gotowości. Na wyświetlaczu będzie widoczna wyłącznie bieżąca godzina.

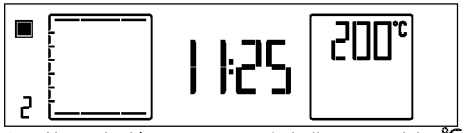
1. Wyjmij płytę sekcji środkowej z piekarnika. Dopiero po wyjęciu płyty sekcji środkowej czasomierz piekarnika działać będzie dla jednej dużej sekcji.
2. Włącz piekarnik dotykając przycisku ⏻ przez dwie sekundy.
3. Po włączeniu piekarnika wyświetli się pierwsza funkcja charakterystyczna dla pieczenia w jednej dużej sekcji.



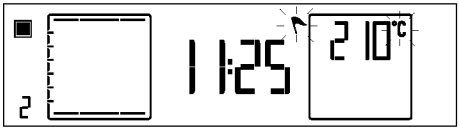
4. Dotknij przycisku P, aby włączyć ekran ustawień funkcji.

» Numer danej funkcji będzie migać na wyświetlaczu.

5. Ustaw żądaną funkcję pieczenia dotykając przycisków ∧/∨. Dotknij ☑, aby potwierdzić ustawienie.

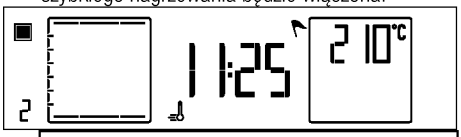


6. Aby zmienić temperaturę, dotknij raz przycisku °C w celu wywołania wyświetlacza temperatury. Symbole °C i ↖ będą migać na wyświetlaczu.



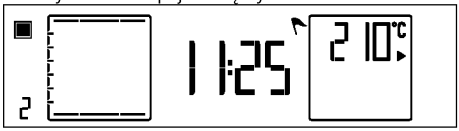
7. Użyj przycisków ∧/∨, aby ustawić żądaną temperaturę. Po osiągnięciu żądanej wartości dotknij przycisku ☑, aby potwierdzić temperaturę.
8. W celu włączenia funkcji Booster (szybkie nagrzewanie), dotknij przycisku °C na około 3 sekundy, aż do wyświetlenia symbolu.

   Symbol pojawi się na wyświetlaczu i funkcja szybkiego nagrzewania będzie włączona.



Po włączeniu funkcji szybkiego nagrzewania piekarnik działa z maksymalną mocą, aby osiągnąć ustawioną temperaturę. Po osiągnięciu ustawionej temperatury symbol zniknie. Funkcja Booster jest aktywna dla funkcji, przy których wyświetlany jest symbol po dłuższym dotknięciu przycisku °C. Funkcję Booster można włączyć tylko w przypadku pieczenia w jednej dużej sekcji.

9. Wstaw potrawę do piekarnika i zamknij drzwi.
10. Po ustawieniu funkcji, temperatury i czasu dotknij przycisku ▷‖ na dwie sekundy, aby rozpocząć pieczenie. Rozpocznie się pieczenie, a na wyświetlaczu pojawi się symbol ▶.



» Piekarnik nagrzeje się do ustawionej temperatury.

Wszystkie segmenty symbolu temperatury wewnątrz piekarnika włączą się, gdy piekarnik osiągnie ustawioną wartość temperatury.

11. Po zakończeniu procesu pieczenia ponownie dotknij przycisku ▷‖ na dwie sekundy, aby zakończyć pieczenie.

Pieczenie przez określony czas.

Piekarnik może wyłączyć się automatycznie po zakończeniu pieczenia, gdy wybierzesz temperaturę i funkcję odpowiednią do dania oraz ustawisz czas pieczenia.

Po pierwszym włączeniu piekarnika i ustawieniu bieżącej godziny piekarnik powróci do trybu gotowości. Na wyświetlaczu będzie widoczna wyłącznie bieżąca godzina.

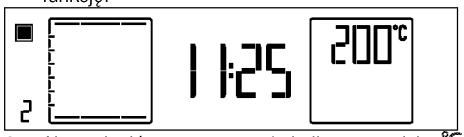
1. Wyjmij płytę sekcji środkowej z piekarnika. Dopiero po wyjęciu płyty sekcji środkowej czasomierz piekarnika działać będzie dla jednej dużej sekcji.
2. Włącz piekarnik dotykając przycisku ⏻ przez dwie sekundy.
3. Po włączeniu piekarnika wyświetli się pierwsza funkcja charakterystyczna dla pieczenia w jednej dużej sekcji.



4. Dotknij przycisku P, aby włączyć ekran ustawień funkcji.

» Numer danej funkcji będzie migać na wyświetlaczu.

5. Użyj przycisków ∧/∨, aby ustawić żądaną funkcję.



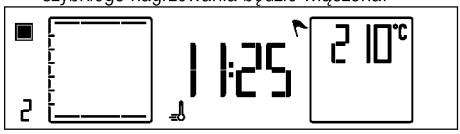
6. Aby zmienić temperaturę, dotknij raz przycisku °C w celu wywołania wyświetlacza temperatury.

   Symbol °C będzie migać na wyświetlaczu.



7. Użyj przycisków ∧/∨, aby ustawić żądaną temperaturę. Po osiągnięciu żądanej wartości dotknij przycisku ☑, aby potwierdzić temperaturę.
8. W celu włączenia funkcji Booster (szybkie nagrzewanie), dotknij przycisku °C na około 3 sekundy, aż do wyświetlenia symbolu.

   Symbol pojawi się na wyświetlaczu i funkcja szybkiego nagrzewania będzie włączona.

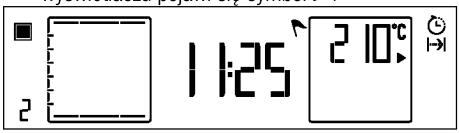


Po włączeniu funkcji szybkiego nagrzewania piekarnik działa z maksymalną mocą, aby osiągnąć ustawioną temperaturę. Po osiągnięciu ustawionej temperatury symbol zniknie. Funkcja Booster jest aktywna dla funkcji, przy których wyświetlany jest symbol po dłuższym dotknięciu przycisku . Funkcję Booster można włączyć tylko w przypadku pieczenia w jednej dużej sekcji.

9. Dotknij raz przycisku , aby ustawić czas pieczenia. Symbol będzie migać na wyświetlaczu.



10. Użyj przycisków , aby ustawić żądany czas pieczenia i potwierdź to ustawienie dotknięciem przycisku . Po ustawieniu czasu pieczenia symbole i pozostaną włączone na wyświetlaczu.
11. Wstaw potrawę do piekarnika i zamknij drzwi.
12. Po ustawieniu funkcji, temperatury i czasu dotknij przycisku na dwie sekundy, aby rozpocząć pieczenie. Rozpocznie się pieczenie, a na wyświetlaczu pojawi się symbol .



» Piekarnik natychmiast uruchomi się wykonując wybraną funkcję i będzie podnosić temperaturę we wnętrzu aż do ustawionej wartości. Temperatura jest utrzymywana aż do końca ustawionego czasu pieczenia. Poszczególne segmenty symbolu temperatury wewnątrz piekarnika będą włączane wraz ze zbliżaniem się do ustawionej wartości temperatury. Na ekranie funkcji pojawiają się dodatkowo aktywne grzałki i zalecana pozycja blachy.

Wszystkie segmenty symbolu temperatury wewnątrz piekarnika włączą się, gdy piekarnik osiągnie ustawioną wartość temperatury.

13. Po zakończeniu pieczenia na wyświetlaczu migają symbole i oraz emitowany jest sygnał alarmu.
14. Aby wyłączyć alarm, dotknij dowolnego przycisku. Piekarnik wyłączy się automatycznie.
15. Jeśli chcesz, aby piekarnik kontynuował działanie, naciśnij na dwie sekundy. Piekarnik będzie kontynuował pieczenie przez nieokreślony czas.

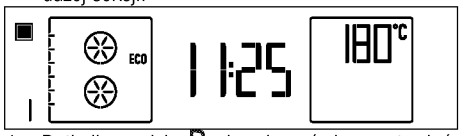
Jeśli chcesz anulować wprowadzone ustawienie po zmianie czasu pieczenia, należy wyzerować czas pieczenia. Można także wyłączyć piekarnik dotykając przycisku .

Ustawianie późniejszego zakończenia pieczenia.

Możesz zaprogramować automatyczne włączenie i wyłączenie piekarnika poprzez ustawienie temperatury i funkcji odpowiedniej do dania oraz czasu pieczenia lub ustawić czas zakończenia pieczenia na późniejszą porę i ręcznie go kontrolować, bez ustawiania czasu pieczenia.

Po pierwszym włączeniu piekarnika i ustawieniu bieżącej godziny piekarnik powróci do trybu gotowości. Na wyświetlaczu będzie widoczna wyłącznie bieżąca godzina.

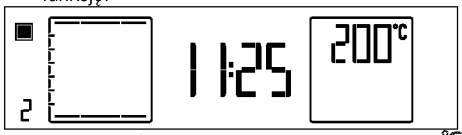
1. Wyjmij płytę sekcji środkowej z piekarnika. Dopiero po wyjęciu płyty sekcji środkowej czasomierz piekarnika działać będzie dla jednej dużej sekcji.
2. Włącz piekarnik dotykając przycisku przez dwie sekundy.
3. Po włączeniu piekarnika wyświetli się pierwsza funkcja charakterystyczna dla pieczenia w jednej dużej sekcji.



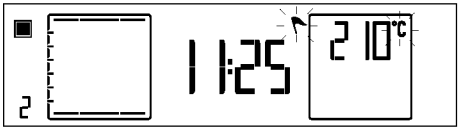
4. Dotknij przycisku , aby włączyć ekran ustawień funkcji.

» Numer danej funkcji będzie migać na wyświetlaczu.

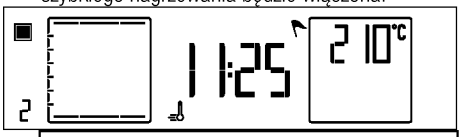
5. Użyj przycisków , aby ustawić żądaną funkcję.



6. Aby zmienić temperaturę, dotknij raz przycisku w celu wywołania wyświetlacza temperatury. Symbol będzie migać na wyświetlaczu.



7. Użyj przycisków ∧/∨, aby ustawić żądaną temperaturę. Po osiągnięciu żądanej wartości dotknij przycisku ☑, aby potwierdzić temperaturę.
8. W celu włączenia funkcji Booster (szybkie nagrzewanie), dotknij przycisku °C na około 3 sekundy, aż do wyświetlenia symbolu ≡🌡.
   Symbol ≡🌡 pojawi się na wyświetlaczu i funkcja szybkiego nagrzewania będzie włączona.



> Po włączeniu funkcji szybkiego nagrzewania piekarnik działa z maksymalną mocą, aby osiągnąć ustawioną temperaturę. Po osiągnięciu ustawionej temperatury symbol ≡🌡 zniknie. Funkcja Booster jest aktywna dla funkcji, przy których wyświetlany jest symbol ≡🌡 po dłuższym dotknięciu przycisku °C. Funkcję Booster można włączyć tylko w przypadku pieczenia w jednej dużej sekcji.

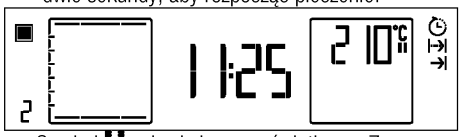
9. Dotknij raz przycisku 🕒, aby ustawić czas pieczenia. Symbol |→| będzie migać na wyświetlaczu.



10. Użyj przycisków ∧/∨, aby ustawić żądany czas pieczenia i potwierdź to ustawienie dotknięciem przycisku ☑. Po ustawieniu czasu pieczenia symbole |→| i 🕒 pozostaną włączone na wyświetlaczu.
11. Dwukrotnie dotknij przycisku 🕒 w krótkich odstępach czasu w celu ustawienia czasu zakończenia pieczenia. Symbol →| będzie migać na wyświetlaczu.



12. Użyj przycisków ∧/∨, aby ustawić żądany czas zakończenia pieczenia i potwierdź to ustawienie dotknięciem przycisku ☑. Po ustawieniu czasu zakończenia pieczenia stale wyświetlany jest symbol →|.
13. Wstaw potrawę do piekarnika i zamknij drzwi.
14. Po ustawieniu funkcji, temperatury, czasu i czasu zakończenia pieczenia dotknij przycisku ▷⏸ na dwie sekundy, aby rozpocząć pieczenie.



» » Symbol ⏸ pojawi się na wyświetlaczu. Zegar piekarnika automatycznie wylicza moment rozpoczęcia pieczenia odejmując czas pieczenia od ustawionego czasu zakończenia pieczenia. Kiedy nadejdzie czas rozpoczęcia pieczenia, wybrana funkcja zostanie włączona, symbol →| zniknie, a piekarnik rozgrzeje się do ustawionej temperatury. Temperatura jest utrzymywana aż do końca ustawionego czasu pieczenia. Poszczególne segmenty symbolu temperatury wewnątrz piekarnika będą włączane wraz ze zbliżaniem się do ustawionej wartości temperatury. Na ekranie funkcji pojawiają się dodatkowo aktywne grzałki i zalecana pozycja blachy. Lampka w piekarniku jest włączona podczas procesu pieczenia.

> Wszystkie segmenty symbolu temperatury wewnątrz piekarnika 🌡 włączą się, gdy piekarnik osiągnie ustawioną wartość temperatury.

15. Po zakończeniu pieczenia na wyświetlaczu migają symbole 🔔 i |→| oraz emitowany jest sygnał alarmu.
16. Aby wyłączyć alarm, dotknij dowolnego przycisku. Piekarnik wyłączy się automatycznie.
17. Jeśli chcesz, aby piekarnik kontynuował działanie, naciśnij ▷⏸ na dwie sekundy. Piekarnik będzie kontynuował pieczenie przez nieokreślony czas.

> Jeśli chcesz anulować program po zmianie czasu pieczenia, należy wyzerować czas pieczenia. Można także wyłączyć piekarnik dotykając przycisku ⏻.

Używanie tylko górnej lub dolnej sekcji piekarnika

Ręcznie sterowane pieczenie poprzez wybranie temperatury i trybu pracy

W trybie sterowania ręcznego po wybraniu funkcji i temperatury piekarnik działa nie uwzględniając czasu pieczenia. Nie nastąpi automatyczne wyłączenie po upływie czasu pieczenia. Pieczenie musi zostać zakończone przez użytkownika.
Po pierwszym włączeniu piekarnika i ustawieniu bieżącej godziny piekarnik powróci do trybu gotowości. Na wyświetlaczu będzie widoczna wyłącznie bieżąca godzina.

1. Umieść płytę sekcji środkowej w jej oprawie znajdującej się pomiędzy 3. i 4. prowadnicą stelaża.

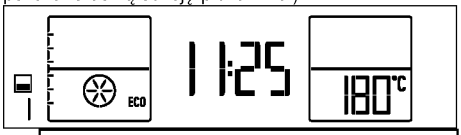
> Jeśli płyta sekcji środkowej nie jest włożona, czasomierz piekarnika będzie działać dla całej jednej sekcji.

2. Włącz piekarnik dotykając przycisku ⏻ przez dwie sekundy.
3. Po włączeniu piekarnika wyświetli się pierwsza funkcja charakterystyczna dla pieczenia w górnej sekcji.



4. Dotknij przycisku ▭, aby uruchomić dolną sekcję piekarnika.

Ustawienie temperatury i kroki uruchomienia procesu pieczenia dla obu sekcji piekarnika będą przebiegać w ten sam sposób. (Na rysunkach jako wybraną pokazano dolną sekcję piekarnika.)

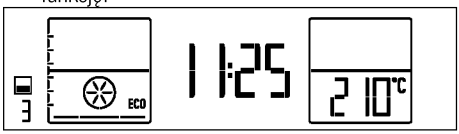


> Po każdym dotknięciu przycisku ▭ uruchamiać się będą, odpowiednio, tylko sekcja dolna, obie sekcje oraz tylko sekcja górna.

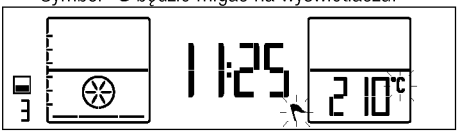
5. Dotknij przycisku P, aby włączyć ekran ustawień funkcji.

» Numer danej funkcji będzie migać na wyświetlaczu.

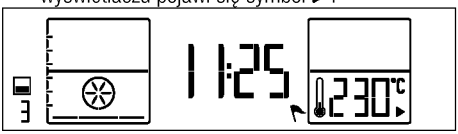
6. Użyj przycisków ∧/∨, aby ustawić żądaną funkcję.



7. Aby zmienić temperaturę, dotknij raz przycisku °C w celu wywołania wyświetlacza temperatury. Symbol °C będzie migać na wyświetlaczu.



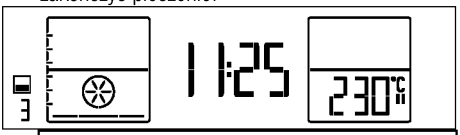
8. Użyj przycisków ∧/∨, aby ustawić żądaną temperaturę. Po osiągnięciu żądanej wartości dotknij przycisku ☑, aby potwierdzić temperaturę.
9. Wstaw potrawę do piekarnika i zamknij drzwi.
10. Po ustawieniu funkcji, temperatury i czasu dotknij przycisku ▷‖ na dwie sekundy, aby rozpocząć pieczenie. Rozpocznie się pieczenie, a na wyświetlaczu pojawi się symbol ▶.



» Piekarnik nagrzeje się do ustawionej temperatury.

> Wszystkie segmenty symbolu temperatury wewnątrz piekarnika włączą się, gdy piekarnik osiągnie ustawioną wartość temperatury.

11. Po zakończeniu procesu pieczenia ponownie dotknij przycisku ▷‖ na dwie sekundy, aby zakończyć pieczenie.



> Gdy do pieczenia używa się tylko dolnej lub górnej sekcji, niewykorzystana sekcja powinna być pusta, ponieważ będzie się nagrzewać.

Pieczenie przez określony czas.

Piekarnik może wyłączyć się automatycznie po zakończeniu pieczenia, gdy wybierzesz temperaturę i funkcję odpowiednią do dania oraz ustawisz czas pieczenia.
Po pierwszym włączeniu piekarnika i ustawieniu bieżącej godziny piekarnik powróci do trybu gotowości. Na wyświetlaczu będzie widoczna wyłącznie bieżąca godzina.

1. Umieść płytę sekcji środkowej w jej oprawie znajdującej się pomiędzy 3. i 4. prowadnicą stelaża.

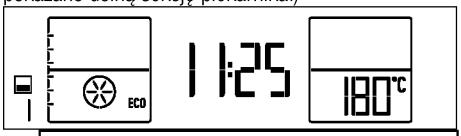
Jeśli płyta sekcji środkowej nie jest włożona, czasomierz piekarnika będzie działać dla całej jednej sekcji.

2. Włącz piekarnik dotykając przycisku ⏻ przez dwie sekundy.
3. Po włączeniu piekarnika wyświetli się pierwsza funkcja charakterystyczna dla pieczenia w górnej sekcji.



4. Dotknij przycisku ▤, aby uruchomić dolną sekcję piekarnika.

Ustawienie temperatury i kroki uruchomienia procesu pieczenia dla obu sekcji piekarnika będą przebiegać w ten sam sposób. (Na rysunkach jako wybraną pokazano dolną sekcję piekarnika.)

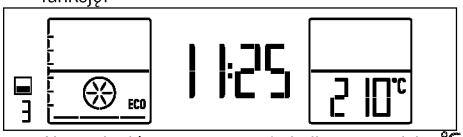


Po każdym dotknięciu przycisku ▤ uruchamiać się będą, odpowiednio, tylko sekcja dolna, obie sekcje oraz tylko sekcja górna.

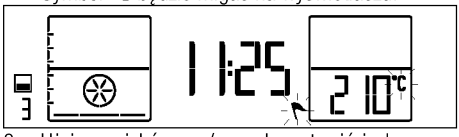
5. Dotknij przycisku P, aby włączyć ekran ustawień funkcji.

» Numer danej funkcji będzie migać na wyświetlaczu.

6. Użyj przycisków ∧/∨, aby ustawić żądaną funkcję.



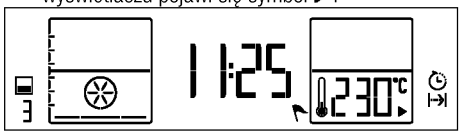
7. Aby zmienić temperaturę, dotknij raz przycisku °C w celu wywołania wyświetlacza temperatury. Symbol °C będzie migać na wyświetlaczu.



8. Użyj przycisków ∧/∨, aby ustawić żądaną temperaturę. Po osiągnięciu żądanej wartości dotknij przycisku ☑, aby potwierdzić temperaturę.
9. W celu ustawienia czasu pieczenia naciśnij raz przycisk ⏲, aby przewinąć do pozycji „Cooking time" (Czas pieczenia) na wyświetlaczu tekstowym. Równocześnie miga symbol |→|.



10. Użyj przycisków ∧/∨, aby ustawić żądany czas pieczenia i potwierdź to ustawienie dotknięciem przycisku ☑. Po ustawieniu czasu pieczenia symbole |→| i ⏲ pozostaną włączone na wyświetlaczu.
11. Wstaw potrawę do piekarnika i zamknij drzwi.
12. Po ustawieniu funkcji, temperatury i czasu dotknij przycisku ▷‖ na dwie sekundy, aby rozpocząć pieczenie. Rozpocznie się pieczenie, a na wyświetlaczu pojawi się symbol ▶.



» Piekarnik natychmiast uruchomi się wykonując wybraną funkcję i będzie podnosić temperaturę we wnętrzu aż do ustawionej wartości. Temperatura jest utrzymywana aż do końca ustawionego czasu pieczenia. Poszczególne segmenty symbolu temperatury wewnątrz piekarnika będą włączane wraz ze zbliżaniem się do ustawionej wartości temperatury. Na ekranie funkcji pojawiają się dodatkowo aktywne grzałki i zalecana pozycja blachy.

Wszystkie segmenty symbolu temperatury wewnątrz piekarnika 🌡 włączą się, gdy piekarnik osiągnie ustawioną wartość temperatury.

13. Po zakończeniu pieczenia na wyświetlaczu migają symbole 🔔 i |→| oraz emitowany jest sygnał alarmu.
14. Aby wyłączyć alarm, dotknij dowolnego przycisku. Piekarnik wyłączy się automatycznie.
15. Jeśli chcesz, aby piekarnik kontynuował działanie, naciśnij ▷‖ na dwie sekundy. Piekarnik będzie kontynuował pieczenie przez nieokreślony czas.

Jeśli chcesz anulować wprowadzone ustawienie po zmianie czasu pieczenia, należy wyzerować czas pieczenia. Można także wyłączyć piekarnik dotykając przycisku ⏻.

Ustawianie późniejszego zakończenia pieczenia.

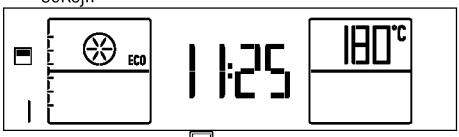
Możesz zaprogramować automatyczne włączenie i wyłączenie piekarnika poprzez ustawienie temperatury

i funkcji odpowiedniej do dania oraz czasu pieczenia lub ustawić czas zakończenia pieczenia na późniejszą porę i ręcznie go kontrolować, bez ustawiania czasu pieczenia.
Po pierwszym włączeniu piekarnika i ustawieniu bieżącej godziny piekarnik powróci do trybu gotowości. Na wyświetlaczu będzie widoczna wyłącznie bieżąca godzina.

1. Umieść płytę sekcji środkowej w jej oprawie znajdującej się pomiędzy 3. i 4. prowadnicą stelaża.

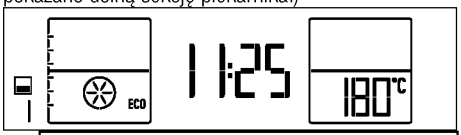
> Jeśli płyta sekcji środkowej nie jest włożona, czasomierz piekarnika będzie działać dla całej jednej sekcji.

2. Włącz piekarnik dotykając przycisku ⏻ przez dwie sekundy.
3. Po włączeniu piekarnika wyświetli się pierwsza funkcja charakterystyczna dla pieczenia w górnej sekcji.



4. Dotknij przycisku ⊟, aby uruchomić dolną sekcję piekarnika.

Symbol pojawi się obok aktywnej sekcji piekarnika. Ustawienie temperatury i kroki uruchomienia procesu pieczenia dla obu sekcji piekarnika będą przebiegać w ten sam sposób. (Na rysunkach jako wybraną pokazano dolną sekcję piekarnika.)

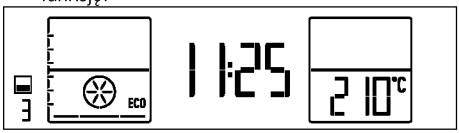


> Po każdym dotknięciu przycisku ⊟ uruchamiać się będą, odpowiednio, tylko sekcja dolna, obie sekcje oraz tylko sekcja górna.

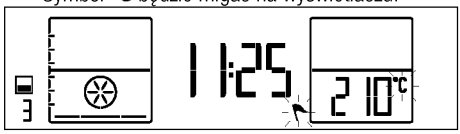
5. Dotknij przycisku P, aby włączyć ekran ustawień funkcji.

» Numer danej funkcji będzie migać na wyświetlaczu.

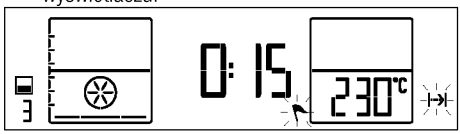
6. Użyj przycisków ∧/∨, aby ustawić żądaną funkcję.



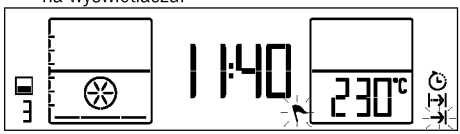
7. Aby zmienić temperaturę, dotknij raz przycisku °C w celu wywołania wyświetlacza temperatury. Symbol °C będzie migać na wyświetlaczu.



8. Użyj przycisków ∧/∨, aby ustawić żądaną temperaturę. Po osiągnięciu żądanej wartości dotknij przycisku ☑, aby potwierdzić temperaturę.
9. Dotknij raz przycisku 🕒, aby ustawić czas pieczenia. Symbol |→| będzie migać na wyświetlaczu.



10. Użyj przycisków ∧/∨, aby ustawić żądany czas pieczenia i potwierdź to ustawienie dotknięciem przycisku ☑. Po ustawieniu czasu pieczenia stale wyświetlany jest symbol |→|.
11. Dwukrotnie dotknij przycisku 🕒 w krótkich odstępach czasu w celu ustawienia czasu zakończenia pieczenia. Symbol →| będzie migać na wyświetlaczu.



12. Użyj przycisków ∧/∨, aby ustawić żądany czas zakończenia pieczenia i potwierdź to ustawienie dotknięciem przycisku ☑. Po ustawieniu czasu zakończenia pieczenia stale wyświetlany jest symbol →|.
13. Wstaw potrawę do piekarnika i zamknij drzwi.
14. Po ustawieniu funkcji, temperatury, czasu i czasu zakończenia pieczenia dotknij przycisku ▷|| na dwie sekundy, aby rozpocząć pieczenie.

» » Symbol ❚❚ pojawi się na wyświetlaczu. Zegar piekarnika automatycznie wylicza moment rozpoczęcia pieczenia odejmując czas pieczenia od ustawionego czasu zakończenia pieczenia. Kiedy nadejdzie czas rozpoczęcia pieczenia, wybrana funkcja zostanie włączona, symbol →| zniknie, a piekarnik rozgrzeje się do ustawionej temperatury. Temperatura jest utrzymywana aż do końca ustawionego czasu pieczenia. Poszczególne segmenty symbolu temperatury wewnątrz piekarnika będą włączane wraz ze zbliżaniem się do ustawionej wartości temperatury. Na ekranie funkcji pojawiają się dodatkowo aktywne

grzałki i zalecana pozycja blachy. Lampka w piekarniku jest włączona podczas procesu pieczenia.

Wszystkie segmenty symbolu temperatury wewnątrz piekarnika włączą się, gdy piekarnik osiągnie ustawioną wartość temperatury.

15. Po zakończeniu pieczenia na wyświetlaczu migają symbole i oraz emitowany jest sygnał alarmu.
16. Aby wyłączyć alarm, dotknij dowolnego przycisku. Piekarnik wyłączy się automatycznie.
17. Jeśli chcesz, aby piekarnik kontynuował działanie, naciśnij na dwie sekundy. Piekarnik będzie kontynuował pieczenie przez nieokreślony czas.

Jeśli chcesz anulować program po zmianie czasu pieczenia, należy wyzerować czas pieczenia. Można także wyłączyć piekarnik dotykając przycisku .

Równoczesne używanie górnej i dolnej sekcji piekarnika

Ręcznie sterowane pieczenie poprzez wybranie temperatury i trybu pracy

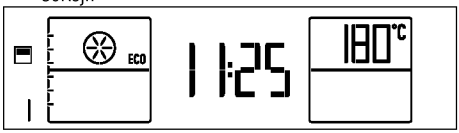
W trybie sterowania ręcznego po wybraniu funkcji i temperatury piekarnik działa nie uwzględniając czasu pieczenia. Nie nastąpi automatyczne wyłączenie po upływie czasu pieczenia. Pieczenie musi zostać zakończone przez użytkownika.

Po pierwszym włączeniu piekarnika i ustawieniu bieżącej godziny piekarnik powróci do trybu gotowości. Na wyświetlaczu będzie widoczna wyłącznie bieżąca godzina.

1. Umieść płytę sekcji środkowej w jej oprawie znajdującej się pomiędzy 3. i 4. prowadnicą stelaża.

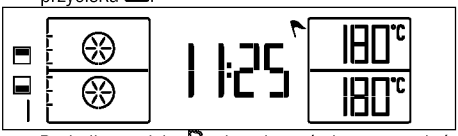
Jeśli płyta sekcji środkowej nie jest włożona, czasomierz piekarnika będzie działać dla całej jednej sekcji.

2. Włącz piekarnik dotykając przycisku przez dwie sekundy.
3. Po włączeniu piekarnika wyświetli się pierwsza funkcja charakterystyczna dla pieczenia w górnej sekcji.



Po każdym dotknięciu przycisku uruchamiać się będą, odpowiednio, tylko sekcja dolna, obie sekcje oraz tylko sekcja górna.

4. Uruchom obie sekcje dwukrotnie dotykając przycisku .

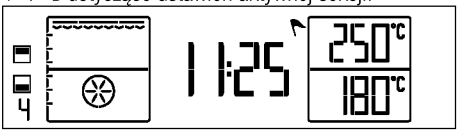


5. Dotknij przycisku P, aby włączyć ekran ustawień funkcji.

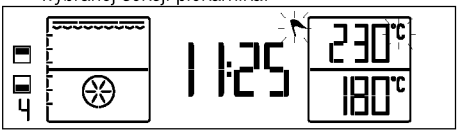
» Numer danej funkcji będzie migać na wyświetlaczu.

6. Użyj przycisków , aby wybrać odpowiednią funkcję pieczenia spośród tych, które wykorzystują obie sekcje piekarnika. Aby grillować w górnej sekcji i piec ciasto w dolnej sekcji, można wybrać funkcję Grill & Fan (grill i termoobieg).

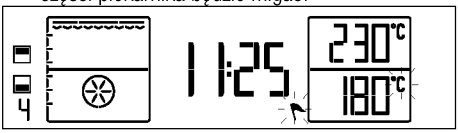
Po wybraniu tej funkcji można dla każdej sekcji osobno ustawić opcje **„Temperature"** (Temperatura) oraz **„Cooking time"** (Czas pieczenia). Migać będą symbole i °C dotyczące ustawień aktywnej sekcji.



7. Aby zmienić temperaturę górnej części piekarnika, dotknij raz przycisku °C w celu wywołania wyświetlacza temperatury tej sekcji. Symbole i °C będą migać na wyświetlaczu temperatury wybranej sekcji piekarnika.



8. Użyj przycisków , aby ustawić żądaną temperaturę. Po osiągnięciu żądanej wartości temperatury potwierdź ją dotykając przycisku . Symbol °C będzie stale włączony, a symbol aktywnej sekcji będzie migać.
9. Aby zmienić temperaturę dolnej części piekarnika, aktywuj wyświetlanie temperatury dla tej sekcji dotknięciem przycisku . Symbol dolnej części piekarnika będzie migać.



10. Dotknij raz przycisku °C w celu wywołania wyświetlacza temperatury dolnej części piekarnika. Symbole °C i będą migać na wyświetlaczu temperatury wybranej sekcji piekarnika.
11. Użyj przycisków , aby ustawić żądaną temperaturę. Po osiągnięciu żądanej wartości temperatury potwierdź ją dotykając przycisku . Symbol °C będzie stale włączony, a symbol aktywnej sekcji będzie migać.

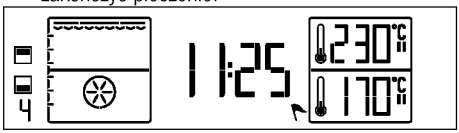
Przy równoczesnym używaniu górnej i dolnej sekcji, jeśli chcesz zmienić ustawienie temperatury, różnica pomiędzy sekcjami nie może przekraczać 80°C, ponieważ temperatury sekcji będą na siebie wzajemnie oddziaływać.

12. Wstaw potrawę do piekarnika i zamknij drzwi.
13. Po ustawieniu funkcji, temperatury i czasu dotknij przycisku na dwie sekundy, aby rozpocząć pieczenie. Rozpocznie się pieczenie, a na wyświetlaczu górnej i dolnej części pojawią się symbole i .



Wszystkie segmenty symbolu temperatury wewnątrz piekarnika włączą się, gdy piekarnik osiągnie ustawioną wartość temperatury.

14. Po zakończeniu procesu pieczenia ponownie dotknij przycisku na dwie sekundy, aby zakończyć pieczenie.



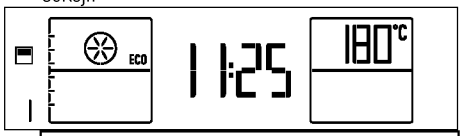
Pieczenie przez określony czas.
Praca w trybie półautomatycznym

Piekarnik może wyłączyć się automatycznie po zakończeniu pieczenia, gdy wybierzesz temperaturę i funkcję odpowiednią do dania oraz ustawisz czas pieczenia.
Po pierwszym włączeniu piekarnika i ustawieniu bieżącej godziny piekarnik powróci do trybu gotowości. Na wyświetlaczu będzie widoczna wyłącznie bieżąca godzina.

1. Umieść płytę sekcji środkowej w jej oprawie znajdującej się pomiędzy 3. i 4. prowadnicą stelaża.

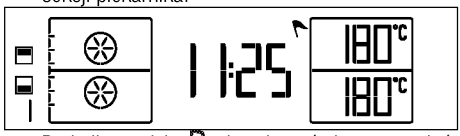
Jeśli płyta sekcji środkowej nie jest włożona, czasomierz piekarnika będzie działać dla całej jednej sekcji.

2. Włącz piekarnik dotykając przycisku przez dwie sekundy.
3. Po włączeniu piekarnika wyświetli się pierwsza funkcja charakterystyczna dla pieczenia w górnej sekcji.



Po każdym dotknięciu przycisku uruchamiać się będą, odpowiednio, tylko sekcja dolna, obie sekcje oraz tylko sekcja górna.

4. Włącz obie sekcje dwukrotnym dotknięciem przycisku . Symbol pojawi się obok każdej sekcji piekarnika.

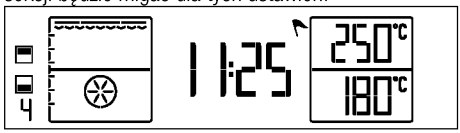


5. Dotknij przycisku P, aby włączyć ekran ustawień funkcji.

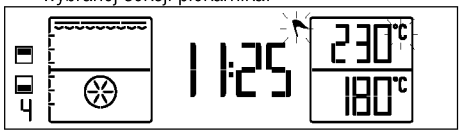
» Numer danej funkcji będzie migać na wyświetlaczu.

6. Użyj przycisków , aby wybrać odpowiednią funkcję pieczenia spośród tych, które wykorzystują obie sekcje piekarnika. Aby grillować w górnej sekcji i piec ciasto w dolnej sekcji, można wybrać funkcję Grill & Fan (grill i termoobieg).

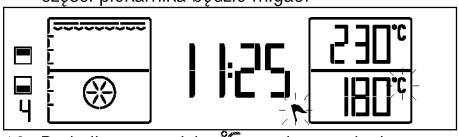
Po wybraniu tej funkcji można dla każdej sekcji osobno ustawić opcje **„Temperature"** (Temperatura) oraz **„Cooking time"** (Czas pieczenia). Symbol aktywnej sekcji będzie migać dla tych ustawień.



7. Aby zmienić temperaturę górnej części piekarnika, dotknij raz przycisku °C w celu wywołania wyświetlacza temperatury tej sekcji. Symbol °C będzie migać na wyświetlaczu temperatury wybranej sekcji piekarnika.



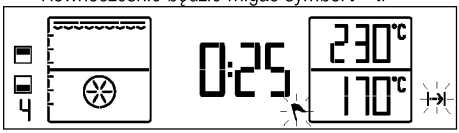
8. Użyj przycisków ∧/∨, aby ustawić żądaną temperaturę. Po osiągnięciu żądanej wartości temperatury potwierdź ją dotykając przycisku ☑. Symbol °C będzie stale włączony, a symbol aktywnej sekcji będzie migać.
9. Aby zmienić temperaturę dolnej części piekarnika, aktywuj wyświetlanie temperatury dla tej sekcji dotknięciem przycisku ☑. Symbol dolnej części piekarnika będzie migać.



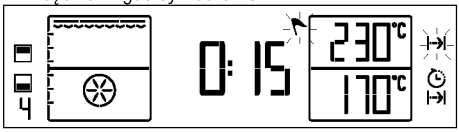
10. Dotknij raz przycisku °C w celu wywołania wyświetlacza temperatury dolnej części piekarnika. Symbol °C będzie migać na wyświetlaczu temperatury wybranej sekcji piekarnika.
11. Użyj przycisków ∧/∨, aby ustawić żądaną temperaturę. Po osiągnięciu żądanej wartości temperatury potwierdź ją dotykając przycisku ☑. Symbol °C będzie stale włączony, a symbol aktywnej sekcji będzie migać.

> Przy równoczesnym używaniu górnej i dolnej sekcji, jeśli chcesz zmienić ustawienie temperatury, różnica pomiędzy sekcjami nie może przekraczać 80°C, ponieważ temperatury sekcji będą na siebie wzajemnie oddziaływać.

12. Dotknij raz przycisku 🕒, aby wyświetlić czas pieczenia dla aktywnej sekcji dolnej piekarnika. Równocześnie będzie migać symbol |→|.



13. Użyj przycisków ∧/∨, aby ustawić żądany czas pieczenia i potwierdź to ustawienie dotknięciem przycisku ☑. Po ustawieniu czasu pieczenia stale wyświetlany jest symbol |→|.
14. Aby wyświetlić czas pieczenia w górnej sekcji, najpierw należy aktywować tę sekcję dotknięciem ☑. Symbol górnej sekcji będzie migać. Następnie dotknij raz przycisku 🕒. Równocześnie będzie migać symbol |→|.



15. Użyj przycisków ∧/∨, aby ustawić żądany czas pieczenia dla górnej sekcji i potwierdź dotknięciem przycisku ☑. Po ustawieniu czasu pieczenia dla górnej sekcji stale wyświetlany jest symbol |→|.
16. Wstaw potrawę do piekarnika i zamknij drzwi.
17. Po ustawieniu funkcji, temperatury i czasu dotknij przycisku ▷‖ na dwie sekundy, aby rozpocząć pieczenie. Rozpocznie się pieczenie, a na wyświetlaczu pojawi się symbol ▶.

» Piekarnik natychmiast uruchomi się wykonując wybraną funkcję i będzie podnosić temperaturę we wnętrzu aż do ustawionej wartości. Temperatura jest utrzymywana aż do końca ustawionego czasu pieczenia. Poszczególne segmenty symbolu temperatury wewnątrz piekarnika będą włączane wraz ze zbliżaniem się do ustawionej wartości temperatury. Na ekranie funkcji pojawiają się dodatkowo aktywne grzałki i zalecana pozycja blachy.

> Wszystkie segmenty symbolu temperatury wewnątrz piekarnika włączą się, gdy piekarnik osiągnie ustawioną wartość temperatury.

18. Po upływie krótkiego czasu pieczenia zostanie wyemitowany sygnał dźwiękowy, a symbole |→| i ▶ danej sekcji piekarnika znikną.

Po zakończeniu pieczenia na wyświetlaczu migają symbole i |→| oraz emitowany jest sygnał alarmu.

19. Po upływie czasu pieczenia wyjmij potrawę z piekarnika. Po ponownym zamknięciu drzwi piekarnika pieczenie w drugiej sekcji o dłuższym czasie procesu będzie kontynuowane.
20. Po upływie długiego czasu pieczenia zostaną wyemitowane dwa sygnały dźwiękowe, a symbole |→| i ▶ danej sekcji piekarnika będą migać.
21. Pieczenie zostanie zakończone.
22. Jeśli chcesz, aby obie sekcje piekarnika kontynuowały działanie, dotknij ▷‖ na dwie sekundy. Piekarnik będzie kontynuował pieczenie przez nieokreślony czas.

> Jeśli chcesz anulować programowanie półautomatyczne po jego ustawieniu, należy wyzerować czas pieczenia. Można także wyłączyć piekarnik dotykając przycisku ⏻ przez 2 sekundy.

Wyłączanie piekarnika elektrycznego

Dotknij przycisku ⏻ na 2 sekundy, aby wyłączyć piekarnik.

Używanie blokady przycisków

Uruchamiając funkcję blokady przycisków można zapobiec zmianom w ustawieniach piekarnika.

Blokada przycisków może być stosowana, kiedy piekarnik jest w trybie gotowości. W razie przerwy w zasilaniu aktywowana blokada przycisków zostaje anulowana.

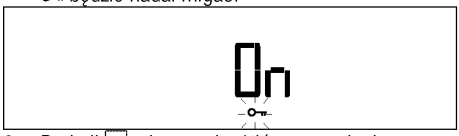
Włączanie blokady przycisków

1. Kilkakrotnie dotknij przycisku ⏲ w krótkich odstępach czasu, aż do wyświetlenia „OFF" (wył.).



» Symbol 🔒 będzie migać.

2. Dotknij raz przycisku ∧, aby włączyć blokadę przycisków. Blokada przycisków zostanie włączona, a na wyświetlaczu pojawi się „On" (wł.). Symbol 🔒 będzie nadal migać.



3. Dotknij ☑, aby potwierdzić to ustawienie.

» Tekst zniknie, a symbol 🔒 pozostanie stale włączony.

Po włączeniu blokady przyciski piekarnika nie działają, z wyjątkiem przycisków ∧∨.

Wyłączanie blokady przycisków

1. Dotknij raz przycisku ∨, aby wyłączyć blokadę przycisków. Na wyświetlaczu pojawi się „OFF" (wył.).
2. Dotknij ☑, aby potwierdzić to ustawienie.



» Blokada przycisków zostanie wyłączona, a symbol 🔒 zniknie z wyświetlacza.

Używanie zegara jako alarmu

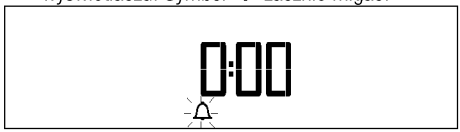
Niezależnie od zaprogramowania funkcji pieczenia, możliwe jest wykorzystanie zegara do ustawiania dowolnych ostrzeżeń lub przypomnień.

Alarm czasowy nie wpływa na inne funkcje piekarnika. Używa się go tylko do ostrzegania. Na przykład przydaje się, gdy chcemy obrócić potrawę w piekarniku o określonej godzinie. Alarm czasowy sygnalizuje upłynięcie ustawionego czasu.

Najdłuższy czas alarmu to 23 godziny i 59 minut.

Aby ustawić alarm:

1. Kilkakrotnie dotknij przycisku ⏲ w krótkich odstępach czasu, aż symbol 🔔 pojawi się na wyświetlaczu. Symbol 🔔 zacznie migać.



2. Użyj przycisków ∧∨, aby ustawić żądany czas i potwierdź to ustawienie dotknięciem przycisku ☑. Po ustawieniu alarmu stale wyświetlany jest symbol 🔔.
3. Po upływie tego czasu alarm zostanie uruchomiony.
4. Alarm można wyłączyć naciskając dowolny przycisk.

Aby anulować alarm:

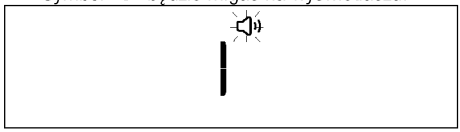
1. Kilkakrotnie dotknij przycisku ⏲ w krótkich odstępach czasu, aż symbol 🔔 pojawi się na wyświetlaczu.
2. Kilkakrotnie dotnkij przycisku ∨, aż „00:00" pojawi się na wyświetlaczu i potwierdź to ustawienie dotknięciem ☑.

» Alarm zostanie anulowany, a symbol 🔔 zniknie.

Ustawianie dźwięków

Dźwięki można ustawiać tylko wtedy, gdy piekarnik jest w trybie gotowości.

1. Kilkakrotnie dotknij przycisku ⏲ w krótkich odstępach czasu, aż do wyświetlenia symbolu 🔊. Symbol 🔊 będzie migać na wyświetlaczu.



2. Dostępne są 2 rodzaje dźwięków, tzn. „1" i „2". Dotknij ∧∨, aby wybrać żądany rodzaj.
3. Dotknij ☑, aby potwierdzić to ustawienie.

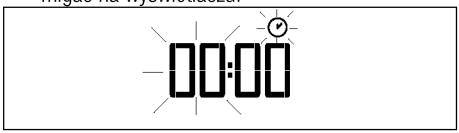
» Wyświetlacz powróci do trybu gotowości. Na wyświetlaczu będzie widoczna wyłącznie bieżąca godzina.

Ustawianie aktualnego czasu

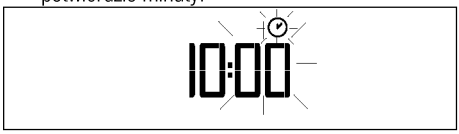
Aktualny czas można ustawić tylko przy wyłączonym piekarniku. Jeśli chcesz zmienić czas ustawiony przy konfiguracji początkowej:

1. Kilkakrotnie dotknij przycisku ⏲ w krótkich odstępach czasu, aż symbol ⏲ pojawi się na

wyświetlaczu. Pole godziny i symbol ⏲ będą migać na wyświetlaczu.



2. Użyj przycisków ∧/∨, aby ustawić godzinę.
3. Dotknij ☑, aby potwierdzić to ustawienie.
4. Pole minut i symbol ⏲ będą migać. Ustaw minuty za pomocą przycisków ∧/∨. Dotknij ☑, aby potwierdzić minuty.



» Wyświetlacz powróci do trybu gotowości. Na wyświetlaczu będzie widoczna wyłącznie bieżąca godzina.



Tabela czasów pieczenia

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

Dla jednej dużej sekcji Pieczenie ciast i mięs

Po otwarciu drzwi piekarnika, jeśli nie są wskazówki dostępne na szybie drzwi piekarnika gotowanie, znajdują one zastosowanie do jednego całego odcinka.

Pierwsza półka w piekarniku to półka **dolna**.

Potrawa	Liczba blach	Symbole menu ustawień	Pozycja półki	Temperatura (°C)	Czas pieczenia (ok., w min.)
Ciasto w foremce*	Jedna blacha		3	175	25... 35
Ciasto w foremce*	Jedna blacha		2	180	40... 50
Ciasta w papierze*	Jedna blacha		3	175	20... 30
	2 blachy		1 - 5	175	30... 40
	3 blachy		1 - 3 - 5	170	35... 45
Ciasto biszkoptowe*	Jedna blacha		3	200	5... 10
	2 blachy		1 - 5	175	20... 30
Ciasteczka*	Jedna blacha		3	175	25... 30
	2 blachy		1 - 5	170... 190	30... 40
	3 blachy		1 - 3 - 5	175	35... 45
Ciasto*	Jedna blacha		2	200	30... 40
	2 blachy		1 - 5	200	45... 55
	3 blachy		1 - 3 - 5	200	55... 65
Ciasto zdobne*	Jedna blacha		2	200	25... 35
	2 blachy		1 - 5	200	35... 45
	3 blachy		1 - 3 - 5	190	45... 55
Ciasto na zaczynie*	Jedna blacha		2	200	35... 45
	2 blachy		1–3	190	35... 45
Lazania*	Jedna blacha		2 - 3	200	30... 40
Pizza*	Jedna blacha		2	200... 220	15... 20
	Jedna blacha		3	200	10... 15
Stek wołowy/ pieczeń wołowa	Jedna blacha		3	25 min. 250/maks. następnie 180... 190	100... 120
Udziec jagnięcy (zapiekanka)	Jedna blacha		3	25 min. 250/maks. następnie 190	70... 90

	Jedna blacha		3	25 min. 250/max następnie 190	70 ... 90
Pieczone kurczęta	Jedna blacha		2	15 min. 250/maks. następnie 180... 190	60... 70
	Jedna blacha		2	15 min. 250/maks. następnie 180... 190	55... 65
Indyk (5,5 kg)	Jedna blacha		1	25 min. 250/maks. następnie 180... 190	150... 210
	Jedna blacha		1	25 min. 250/maks. następnie 180... 190	150... 210
Ryby	Jedna blacha		3	200	20... 30
	Jedna blacha		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.					

Dla samej sekcji dolnej: Pieczenie ciast i mięs

Potrawa	Liczba blach	Symbole menu ustawień	Pozycja półki	Temperatura (°C)	Czas pieczenia (ok., w min.)
Ciasto w foremce*	Jedna blacha		2	175	40... 50
Ciasta w papierze*	Jedna blacha		2	175	25... 35
	2 blachy		1–3	175	40... 45
Ciasteczka*	Jedna blacha		2	170... 180	35... 45
	2 blachy		1–3	165	35... 40
Ciasto zdobne*	Jedna blacha		2	190	35... 45
Pizza*	Jedna blacha		1	200	10... 15
Pieczone kurczęta	Jedna blacha		1	15 min. 250/maks. następnie 180... 190	55... 65
Indyk (5,5 kg)	Jedna blacha		1	25 min. 250/maks. następnie 180... 190	150... 210
Ryby	Jedna blacha		2	200	20... 30
* Sugeruje się, aby wstępne nagrzewanie stosować przy wszystkich potrawach.					

Dla samej sekcji górnej: Pieczenie ciast i mięs

Potrawa	Liczba blach	Symbole menu ustawień	Pozycja półki	Temperatura (°C)	Czas pieczenia (ok., w min.)
Ciasto w foremce*	Jedna blacha		4	175	40... 50
Ciasta w papierze*	Jedna blacha		4	175	40... 45
Ciasteczka*	Jedna blacha		4	170... 180	35... 45
Ciasto zdobne*	Jedna blacha		4	190	35... 45
Pieczone kurczęta	Jedna blacha		4	15 min. 250/maks. następnie 180... 190	55... 65
Indyk (5,5 kg)	Jedna blacha		4	25 min. 250/maks. następnie 180... 190	150... 210
Ryby	Jedna blacha		5	200	20... 30
* Sugeruje się, aby wstępne nagrzewanie stosować przy wszystkich potrawach.					

Nagrzewanie wentylatorowe Eco Fan

Po rozpoczęciu pieczenia w trybie Nagrzewanie wentylatorowe Eco Fan nie należy zmieniać temperatury pieczenia.

Nie należy otwierać drzwiczek w trakcie Nagrzewanie wentylatorowe Eco Fan.

Potrawa	Liczba blach		Pozycja półki	Temperatura (°C)	Czas pieczenia (ok., w min.)
Ciasta w papierze	Jedna blacha		3	200	35 ... 40
Ciasteczka	Jedna blacha		3	200	30 ... 35
Ciasto	Jedna blacha		3	200	40 ... 45
Ciasto zdobne	Jedna blacha		3	200	40 ... 45

Wskazówki do pieczenia ciasta

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

Wskazówki przy pieczeniu ciasta

- Jeśli ciasto jest zbyt suche, zwiększ temperaturę o ok. 10°C i skróć czas pieczenia. Nawilż warstwy 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 brązowiało 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 zabrązowił, następnym razem umieść ciasto na dolnej półce.

Wskazówki przy gotowaniu jarzyn

- Jeśli potrawa warzywna puszcza soki i zbytnio wysycha, gotuj ja w garnku z pokrywką zamiast blachy. Zamknięte naczynia zatrzymują sok z potrawy.
- Jeśli potrawa warzywna nie udusiła się, najpierw ugotuj te warzywa lub przegotuj je jak potrawę z puszki i wsadź do piekarnika.

Obsługa funkcji grilla

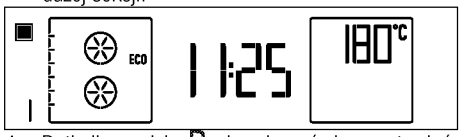
OSTRZEŻENIE
Zamykaj drzwiczki na czas grillowania.
Można się poparzyć od gorących powierzchni!

Grillować można w jednej całej sekcji, tylko w sekcji górnej lub w sekcji górnej, kiedy działają sekcje dolna i górna.

Grillowanie w jednej dużej sekcji

Po pierwszym włączeniu piekarnika i ustawieniu bieżącej godziny piekarnik powróci do trybu gotowości. Na wyświetlaczu będzie widoczna wyłącznie bieżąca godzina.

1. Wyjmij płytę sekcji środkowej z piekarnika. Dopiero po wyjęciu płyty sekcji środkowej czasomierz piekarnika działać będzie dla jednej dużej sekcji.
2. Włącz piekarnik dotykając przycisku ⏻ przez dwie sekundy.
3. Po włączeniu piekarnika wyświetli się pierwsza funkcja charakterystyczna dla pieczenia w jednej dużej sekcji.



4. Dotknij przycisku P, aby włączyć ekran ustawień funkcji.

» Numer danej funkcji będzie migać na wyświetlaczu.

5. Użyj przycisków ∧/∨, aby wybrać żądaną funkcję grilla.



6. Po wybraniu funkcji można ustawić opcje „Temperature" (Temperatura), „Rapid Heating [Booster]" (Szybkie nagrzewanie), „Cooking time"

(Czas pieczenia) i „Cooking end time" (Czas zakończenia pieczenia). Patrz (Praca piekarnika jako jednej sekcji) *Obsługa panelu sterowania piekarnikiem, strona 25*

7. Po ustawieniu funkcji, temperatury i czasu dotknij przycisku ▷‖, aby rozpocząć pieczenie. Rozpoczyna się pieczenie.
8. Piekarnik wyłączy się automatycznie po upływie czasu pieczenia, jeśli go ustawiono. Wyemitowane zostaną dwa sygnały dźwiękowe. Jeśli nie ustawiono czasu pieczenia, ponownie dotknij przycisku ▷‖ po zakończeniu procesu pieczenia.
9. Dotknij przycisku ⏻, aby wyłączyć piekarnik.

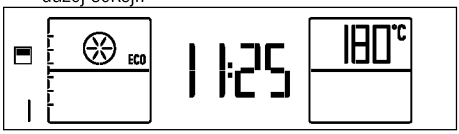
Grillowanie w trybie tylko górnej sekcji

Po pierwszym włączeniu piekarnika i ustawieniu bieżącej godziny piekarnik powróci do trybu gotowości. Na wyświetlaczu będzie widoczna wyłącznie bieżąca godzina.

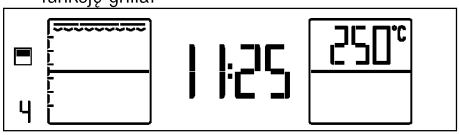
1. Umieść płytę sekcji środkowej w jej oprawie znajdującej się pomiędzy 3. i 4. prowadnicą stelaża.

> Jeśli płyta sekcji środkowej nie jest włożona, czasomierz piekarnika będzie działać dla całej jednej sekcji.

2. Włącz piekarnik dotykając przycisku ⏻ przez dwie sekundy.
3. Po włączeniu piekarnika wyświetli się pierwsza funkcja charakterystyczna dla pieczenia w jednej dużej sekcji.



4. Użyj przycisków ⌒/⌒, aby wybrać żądaną funkcję grilla.



5. Po wybraniu funkcji można ustawić opcje „Temperature" (Temperatura), „Rapid Heating [Booster]" (Szybkie nagrzewanie), „Cooking time" (Czas pieczenia) i „Cooking end time" (Czas zakończenia pieczenia). Patrz (Używanie tylko górnej lub dolnej sekcji piekarnika) *Obsługa panelu sterowania piekarnikiem, strona 25*
6. Po ustawieniu funkcji, temperatury i czasu dotknij przycisku ▷‖, aby rozpocząć pieczenie. Rozpoczyna się pieczenie.
7. Piekarnik wyłączy się automatycznie po upływie czasu pieczenia, jeśli go ustawiono. Wyemitowane zostaną dwa sygnały dźwiękowe. Jeśli nie ustawiono czasu pieczenia, ponownie dotknij przycisku ▷‖ po zakończeniu procesu pieczenia.
8. Dotknij przycisku ⏻, aby wyłączyć piekarnik.

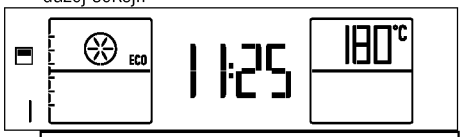
Grillowanie tylko w górnej sekcji, gdy działają obie sekcje piekarnika

Po pierwszym włączeniu piekarnika i ustawieniu bieżącej godziny piekarnik powróci do trybu gotowości. Na wyświetlaczu będzie widoczna wyłącznie bieżąca godzina.

1. Umieść płytę sekcji środkowej w jej oprawie znajdującej się pomiędzy 3. i 4. prowadnicą stelaża.

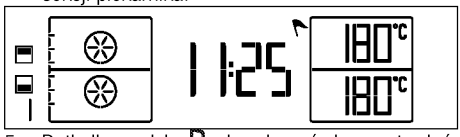
> Jeśli płyta sekcji środkowej nie jest włożona, czasomierz piekarnika będzie działać dla całej jednej sekcji.

2. Włącz piekarnik dotykając przycisku ⏻ przez dwie sekundy.
3. Po włączeniu piekarnika wyświetli się pierwsza funkcja charakterystyczna dla pieczenia w jednej dużej sekcji.



> Po każdym dotknięciu przycisku uruchamiać się będą, odpowiednio, tylko sekcja dolna, obie sekcje oraz tylko sekcja górna.

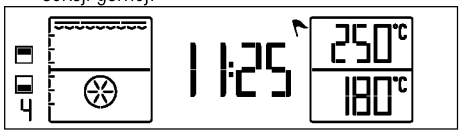
4. Włącz obie sekcje dwukrotnym dotknięciem przycisku. Symbol pojawi się obok każdej sekcji piekarnika.



5. Dotknij przycisku P, aby włączyć ekran ustawień funkcji.

» Numer danej funkcji będzie migać na wyświetlaczu.

6. Dotykając przycisków ⌒/⌒ wybierz żądaną parę funkcji, przy funkcji grillowania wybranej dla sekcji górnej.



7. Po wybraniu tej funkcji można dla każdej sekcji osobno ustawić opcje „Temperature” (Temperatura) oraz „Cooking time” (Czas pieczenia). Symbol aktywnej sekcji będzie migać dla tych ustawień. Patrz (Równoczesne używanie górnej i dolnej sekcji piekarnika) *Obsługa panelu sterowania piekarnikiem, strona 25*
8. Po ustawieniu funkcji, temperatury i czasu dotknij przycisku ▷‖, aby rozpocząć pieczenie. Rozpoczyna się pieczenie.
9. Piekarnik wyłączy się automatycznie po upływie czasu pieczenia, jeśli go ustawiono. Wyemitowane zostaną dwa sygnały dźwiękowe. Jeśli nie ustawiono czasu pieczenia, ponownie dotknij przycisku ▷‖ po zakończeniu procesu pieczenia.
10. Dotknij przycisku ⏻, aby wyłączyć piekarnik.



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.

Jedna duża sekcja: tabela czasów grillowania

Potrawa	Poziom	Czas pieczenia (ok., w min.)
Ryby	4...5	20...25 min. #
Siekany kurczak	4...5	25...35 min.
Kotlety jagnięce	4...5	20...25 min.
Pieczeń wołowa	4...5	25...30 min. #
Kotlety cielęce	4...5	25...30 min. #
Pieczywo tostowe	5	1...2 min.
# zależnie od grubości Sugeruje się, aby wszystkie potrawy poddawać wstępnemu ogrzewaniu przez ok. 5 minut.		

Tylko sekcja górna: tabela czasów grillowania

Potrawa	Poziom	Czas pieczenia (ok., w min.)
Ryby	4...5	20...25 min. #
Siekany kurczak	4...5	25...35 min.
Kotlety jagnięce	4...5	20...25 min.
Pieczeń wołowa	4...5	25...30 min. #
Kotlety cielęce	4...5	25...30 min. #
Pieczywo tostowe	5	1...2 min.
# zależnie od grubości Sugeruje się, aby wszystkie potrawy poddawać wstępnemu ogrzewaniu przez ok. 5 minut.		

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 użyciem 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

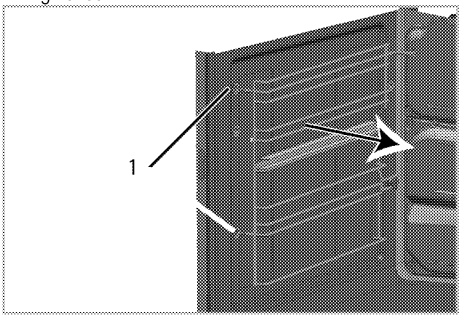
Panel sterowania i pokrętła czyści się wilgotną ściereczką i wyciera do sucha.

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

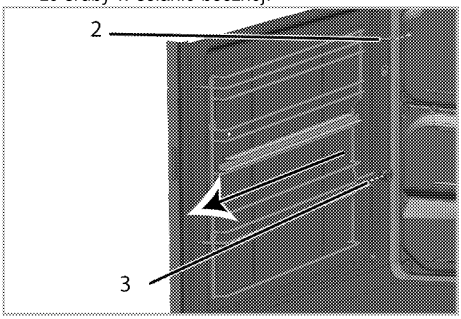
Czyszczenie wnętrza piekarnika

Czyszczenie bocznych ścian piekarnika
(Ta funkcja jest dostępna opcjonalnie. Może ona nie wchodzić w zakres wyposażenia zakupionego produktu).

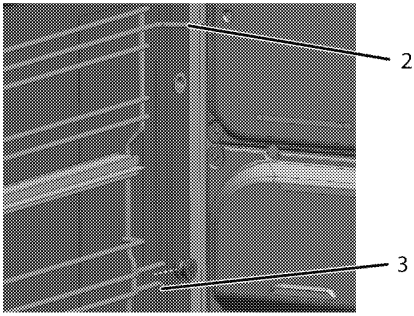
1. Wyjmij płytę sekcji środkowej z piekarnika
2. Pociągnij stelaż i wyciągnij kołek nr (1) z jego gniazda.



3. Całkowicie wyjmij stelaż ciągnąc go na zewnątrz. Upewnij się, że kołek nr 2 został wyjęty z gniazda w ścianie tylnej, a końcówka nr 3 została wyjęta ze śruby w ścianie bocznej.



4. Oczyść stelaż i ściany boczne piekarnika przy użyciu detergentu do naczyń, letniej wody i miękkiej ściereczki lub gąbki, a następnie wytrzyj suchą ściereczką.
5. Umieść kołek stelaża w piekarniku, tak aby ich kołki (2) mogły trafić do swych gniazd w obudowie, a końcówka nr 3 trafiła do śruby znajdującej się na ścianie bocznej.



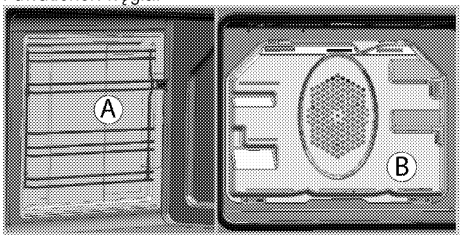
6. Włóż kołek stelaża (1) do jego gniazda w obudowie.

Upewnij się, że stelaż jest dobrze osadzony w oprawie.

Ściany katalityczne

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

Wewnętrzne ściany boczne (A) i/lub ściana tylna (B) urządzenia mogą być pokryte emalią katalityczną. Ściany katalityczne mają jasny, matowy kolor i porowatą powierzchnię. Nie należy ich czyścić. Porowata powierzchnia takich ścian czyści się sama pochłaniając i przekształcając odpryski tłuszczu w parę i dwutlenek węgla.



Samoczyszczenie pyrolityczne

ZAGROŻENIE:
Można się poparzyć od gorących powierzchni! Nie dotykaj tego urządzenia i trzymaj dzieci z dala od niego w trakcie samo-czyszczenia. Odczekaj co najmniej 30 minut, zanim oczyścisz je z pozostałości czyszczenia.

Piekarnik wyposażony jest w funkcję samoczyszczenia pyrolitycznego. Piekarnik rozgrzewa się do ok. 430-480 °C i cały brud spala się na popiół. Może powstawać sporo dymu. Należy zapewnić dobrą wentylację. Piekarnik należy czyścić z wykorzystaniem wysokiej temperatury po każdych 10 użyciach.

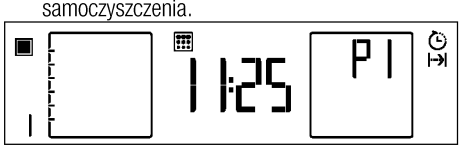
1. Wyjmij z piekarnika wszystkie akcesoria. W przypadku modeli ze stelażem, należy go wyjąć.

Jeśli produkt jest wyposażony w akcesoria odporne na proces pyrolizy (samoczyszczenie w wysokiej temperaturze), nie ma potrzeby wyjmowania ich z piekarnika.

2. Przed rozpoczęciem procesu czyszczenia należy wyczyścić zewnętrzne powierzchnie piekarnika i resztki żywności znajdujące się w środku za pomocą szmatki zwilżonej wodą z mydłem.

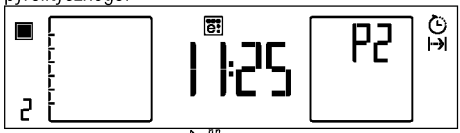
Nie wolno czyścić uszczelki w drzwiczkach.
Uszczelka z włókna szklanego jest bardzo wrażliwa i łatwo ją uszkodzić.
W razie uszkodzenia uszczelki drzwiczek piekarnika wymień ja na nową z autoryzowanego serwisu.

3. Dotknij przycisku ⏻, aby włączyć piekarnik.
4. Wyjmij płytę sekcji środkowej z piekarnika. Dopiero po wyjęciu płyty sekcji środkowej czasomierz piekarnika działać będzie dla jednej dużej sekcji.
5. Dotknij przycisku ⁘, aby uruchomić funkcję samoczyszczenia.



6. Jeśli piekarnik nie jest mocno zabrudzony, zalecamy funkcję czyszczenia ekonomicznego. Dotknij przycisku P, aby wybrać funkcję czyszczenia ekonomicznego. Dotknij przycisku ∧ lub ∨, aby wybrać funkcję samoczyszczenia ekonomicznego.

Jeśli piekarnik jest mocno zabrudzony, wówczas funkcja czyszczenia ekonomicznego nie wystarczy. W tym przypadku zalecana jest funkcja samoczyszczenia pyrolitycznego.



7. Dotknij przycisku ▷||, aby uruchomić proces czyszczenia.

Na wyświetlaczu pojawia się czas samoczyszczenia. Czasu trwania procesu nie można zmienić. Możesz ustawić czas zakończenia funkcji samoczyszczenia pyrolitycznego.

Musisz ponownie dotknąć przycisku ⁘, aby powrócić do funkcji pieczenia.

8. W trakcie samoczyszczenia nie można otwierać drzwi piekarnika. Symbol blokady pojawia się na wyświetlaczu podczas samoczyszczenia. Nie

próbuj otwierać drzwi siłą zanim zniknie symbol blokady, a czyszczenie dobiegnie końca.

9. Po zakończeniu procesu czyszczenia usuń pozostałości używając wody z octem.

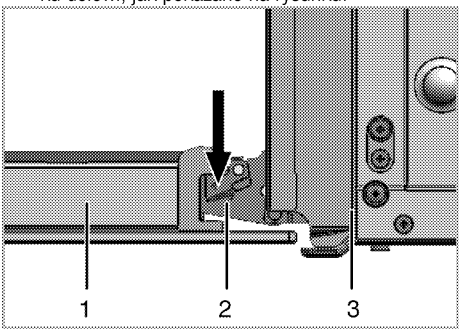
Czyszczenie drzwi piekarnika

Drzwi piekarnika czyści się miękką ściereczką lub gąbką i ciepłą wodą z płynem do zmywania, a następnie wyciera się suchą ściereczką.

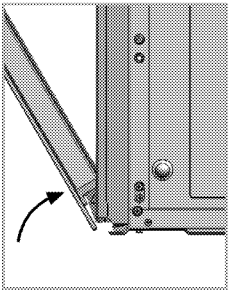
Nie czyścić drzwi piekarnika i szyby za pomocą materiałów mogących uszkodzić powierzchnie, takich jak środki ścierne, metalowe skrobaki, szczotki druciane lub wybielacze.

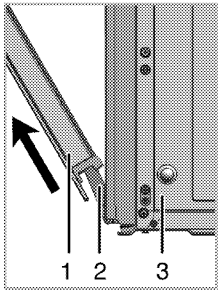
Przenoszenie drzwiczek piekarnika.

1. Otwórz drzwiczki przednie (1).
2. Otwórz zacisk w obudowie zawiasu (2) po prawej i lewej stronach drzwiczek przednich przyciskając je ku dołowi, jak pokazano na rysunku.



1 Drzwiczki przednie
2 Zawias
3 Piekarnik





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

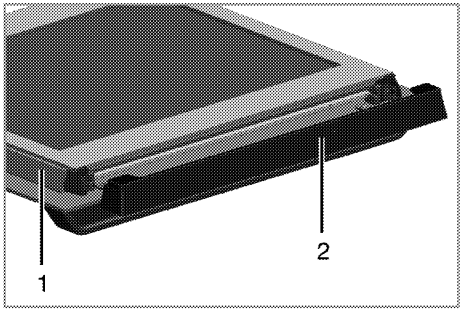
Kroki procesu wyjmowaniu drzwiczek powtarza się w odwrotnej kolejności przy ich zakładaniu. Przy zakładaniu drzwi z powrotem nie zapomnij zamknąć zacisk w obudowie zawiasu.

Wyjmowanie szyby w drzwiczkach

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

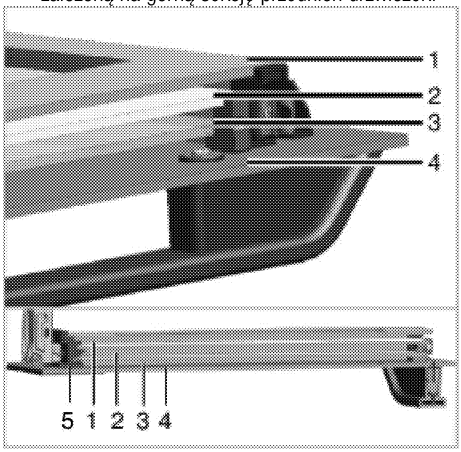
Szklaną szybę z drzwiczek piekarnika można wyjąć do czyszczenia.

1. Otwórz drzwiczki.



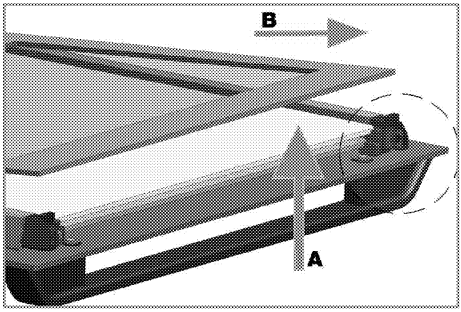
1 Rama
2 Część plastikowa

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

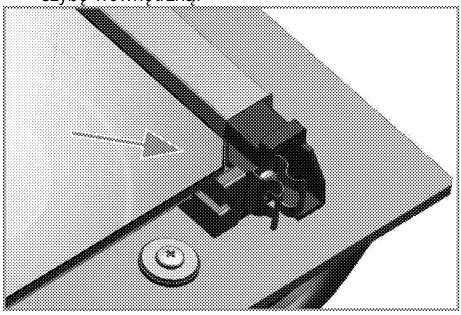


1 Szyba wewnętrzna
2 Drugie szyba wewnętrzna
3 Trzecia szyba wewnętrzna
4 Szyba zewnętrzna
5 Plastikowa szczelina na szybę - Dolna

3. Jak pokazano na ilustracji, podnieś lekko szybę wewnętrzną w kierunku A i wyciągnij ją w kierunku B.



4. Powtórz tę czynność, aby wyjąć drugą i trzecią szybę wewnętrzną.



Pierwszy krok do przegrupowania drzwiczek polega na ponownym założeniu szyby wewnętrznej drugiej i trzeciej (2, 3).
Jak pokazano na rysunku, włóż sfazowany narożnik szyby tak, aby spoczywała w fazowanym narożniku szczeliny plastikowej.
Kolejność instalowania drugiego i trzeciego wewnętrznego panelu szklanego jest ważna. Panel szklany w obramowaniu aluminiowym należy instalować jako drugi.
Zakładając szybę wewnętrzną (1), upewnij się, że jej strona z nadrukiem zwrócona jest ku szybie drugiej.
Ważne jest, aby wsadzić dolne narożniki wszystkich szyb wewnętrznych w dolne szczeliny plastikowe (9).
Naciśnij część plastikową ku ramie, aż usłyszysz kliknięcie.

Po czyszczeniu należy ponownie założyć wszystkie szyby.

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 12*, w których podano szczegóły. Lampki do piekarnika można nabyć u autoryzowanego przedstawiciela serwisu.

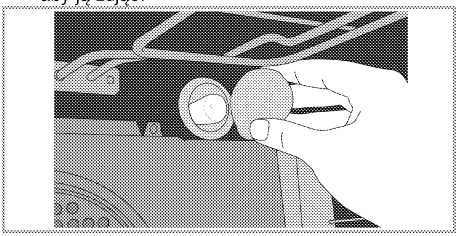
Lampka może być umieszczona gdzie indziej niż na rysunku.

Żarówka używana w tym urządzeniu nie jest odpowiednia do oświetlania pomieszczeń domowych. Zgodnie z przeznaczeniem żarówka ta służy do oświetlania żywności.

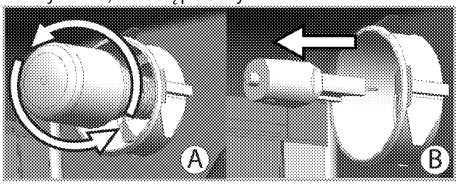
Żarówki używane w tym urządzeniu muszą wytrzymać ekstremalne warunki fizyczne, jak temperatury powyżej 50°C.

Jeśli w piekarniku jest lampka okrągła:

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



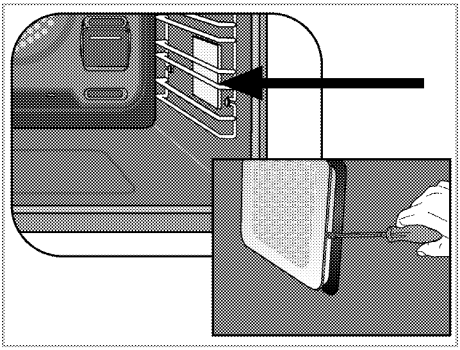
3. Jeżeli lampka w piekarniku to lampka typu (A) pokazana na poniższym rysunku, należy ją wykręcić zgodnie z oznaczeniem na rysunku, a następnie wymienić. Jeśli typ lampki to (B), należy ją pociągnąć i wyjąć w sposób pokazany na rysunku, a następnie wymienić.



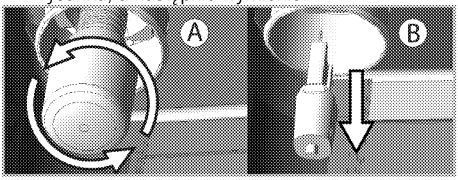
4. Załóż szklaną pokrywę.

Jeśli w piekarniku jest lampka kwadratowa:

1. Odłącz piekarnik od sieci zasilającej.
2. Wyjmij stelaże druciane, zgodnie z opisem. Patrz .



3. Wkrętakiem zdejmij szklaną pokrywę.
4. Jeżeli lampka w piekarniku to lampka typu (A) pokazana na poniższym rysunku, należy ją wykręcić zgodnie z oznaczeniem na rysunku, a następnie wymienić. Jeśli typ lampki to (B), należy ją pociągnąć i wyjąć w sposób pokazany na rysunku, a następnie wymienić.



5. Załóż szklaną pokrywę, a następnie stelaże druciane.

7 Rozwiązywanie problemów

W czasie pracy piekarnik wydziela parę.

- Ulatnianie sie 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.*

Nie świeci lampka w piekarniku.

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

Piecyk nie grzeje.

- Pokrętło funkcji i/lub temperatury nie są ustawione >>> *Ustaw funkcję i temperaturę pokrętłami/klawiszami funkcji i/lub temperatury.*
- Brak zasilania. >>> *Sprawdź, czy jest prąd Sprawdź bezpiecznik w skrzynce bezpiecznikowej. W razie potrzeby wymień je lub załącz.*



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

Beko S.A. ul. Puławska 366,
02-819 Warszawa, www.beko.pl
Infolinia 22 250 14 14

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

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

WARUNKI GWARANCJI BEKO S.A.

BEKO spółka akcyjna z siedzibą w Warszawie (02-819), przy ulicy Puławskiej 366, wpisana do rejestru przedsiębiorców prowadzonego przez Sąd Rejonowy dla m.st. Warszawy w Warszawie, XIII Wydział Gospodarczy Krajowego Rejestru Sądowego, pod numerem: 0000078147 (dalej: „BEKO") udziela gwarancji jakości (dalej: „Gwarancja") na wprowadzone przez BEKO do obrotu na terenie Polski produkty marki BEKO (dalej: „Urządzenia") osobom, które nabyły te produkty („Użytkownik") na następujących warunkach:

I. ZAKRES OCHRONY.

1. BEKO gwarantuje, że Urządzenie zakupione przez Użytkownika jest wolne od wad produkcyjnych lub materiałowych, powstałych z przyczyn tkwiących w tym Urządzeniu (dalej: „Wada"), które ujawnią się w ciągu terminu określonego w części II. niniejszych Warunków Gwarancji (dalej: „Okres Gwarancyjny").

2. W razie ujawnienia się Wady Produktu w trakcie Okresu Gwarancyjnego, zostanie ona usunięta na koszt BEKO w sposób uzależniony od właściwości wady, na zasadach i w zakresie określonym w niniejszych Warunkach Gwarancji.

3. BEKO zobowiązuje się do usunięcia Wady poprzez dokonanie nieodpłatnej naprawy lub wymiany Urządzenia, bądź też reklamacja zgłoszona na podstawie niniejszych Warunków Gwarancji zostanie rozpoznana w inny sposób uzgodniony przez BEKO i Użytkownika.

4. Udzielona gwarancja jest ważna na terytorium Rzeczypospolitej Polskiej.

II. CZAS TRWANIA GWARANCJI.

1. Okres Gwarancyjny wynosi 24 miesiące licząc od daty zakupu Urządzenia przez pierwszego Użytkownika, z zastrzeżeniem wynikającym z punktu 2 poniżej.

2. Udzielona gwarancja nie obejmuje Urządzeń zakupionych później niż 36 miesięcy licząc od daty produkcji Urządzenia zgodnie z numerem seryjnym znajdującym się na tabliczce znamionowej Urządzenia.

III. PROCEDURA ZGŁOSZENIA REKLAMACYJNEGO.

1. Wady Urządzenia ujawnione w Okresie Gwarancyjnym będą usuwane pod warunkiem przedstawienia przez Użytkownika dowodu zakupu tego Urządzenia zawierającego oznaczenia niezbędne do jego identyfikacji (model, datę zakupu).

2. W przypadku zgłoszenia wad Urządzeń, które wymagają fachowej instalacji do sieci elektrycznej lub gazowej (t.j.: kuchnie, płyty grzewcze i piekarniki elektryczne),realizacja uprawnień z Gwarancji uzależniona jest od przedstawienia przez Użytkownika dowodu, na którym widnieją dane instalatora oraz jego numer uprawnień elektrycznych lub gazowych.

3. Uprawnienia wynikające z niniejszych Warunków Gwarancji mogą być zrealizowane przez Użytkownika wyłącznie w Autoryzowanych Punktach Serwisowych BEKO (dalej: „Serwis") po uprzednim dokonaniu zgłoszenia na Infolinii BEKO pod numerem telefonu: 222 50 14 14. Lista wszystkich lokalizacji Serwisu dostępna jest na stronie internetowej BEKO www.beko.pl

4. Urządzenie do zabudowy meblowej powinno być udostępnione do naprawy przez Użytkownika lub Sprzedawcę w sposób umożliwiający przystąpienie do jego naprawy przez pracowników Serwisu Beko.

5. Wady Urządzenia będą usunięte w terminie 21 dni od daty zgłoszenia Wady na Infolinii BEKO.

6. Jeżeli część zamienna wymieniana w ramach uprawnień wynikających z niniejszych Warunków Gwarancji Urządzenia jest sprowadzana z zagranicy, termin naprawy, o którym mowa w punkcie 5 powyżej, może ulec wydłużeniu jednak, nie więcej niż do 30 dni licząc odpowiednio od daty zgłoszenia Wady na Infolinii BEKO. BEKO zastrzega, że w wyjątkowych przypadkach, gdy Wada nie wpływa na funkcjonowanie Urządzenia, dopuszczalne jest przekroczenie terminu 30 dni opisanego w zdaniu poprzedzającym, jednak nie więcej niż o 30 kolejnych dni. Informacje o spodziewanych terminach napraw dostępne są na Infolinii BEKO pod numerem 22 250 14 14.

7. Po usunięciu Wady, Urządzenie zostanie dostarczone Użytkownikowi na koszt BEKO.

IV. WYŁĄCZENIA.

1. Warunkiem skorzystania z niniejszych Warunków Gwarancji jest: a. użytkowanie Urządzenia zgodnie z Instrukcją Obsługi dołączoną do tego Urządzenia i jego przeznaczeniem, jak również odpowiednia konserwacja Urządzenia; b. użytkowanie w warunkach indywidualnego gospodarstwa domowego. c. stosowanie osprzętu zalecanego przez producenta; d. brak ingerencji w Urządzenie przez osoby do tego nieupoważnione; e. brak ingerencji w tabliczkę znamionową z numerem seryjnym Urządzenia.

2. Udzielona przez Beko Gwarancja nie obejmuje:

a. wad powstałych z przyczyn innych niż tkwiące w Urządzeniu;

b. czynności przewidzianych w Instrukcji Obsługi, do wykonania których zobowiązany jest Użytkownik Urządzenia we własnym zakresie i na swój koszt, w tym: instruktażu dotyczącego obsługi Urządzenia, instalacji oraz regulacji urządzenia gazowego (w tym ustawienia płomienia oszczędnościowego palników, wymiana dysz itp.);

c. usterek powstałych w wyniku nieprawidłowego lub niewłaściwego użytkowania, niedbalstwa, przypadkowego uszkodzenia Urządzenia, 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 odpowiednimi Polskimi Normami i innych niż wymienione w Instrukcji Obsługi Urządzenia;

d. uszkodzeń mechanicznych, termicznych, chemicznych, korozji, innych uszkodzeń spowodowanych działaniem lub zaniedbaniem Użytkownika lub powstałych na skutek działania sił zewnętrznych (do których zalicza się w szczególności wyładowania atmosferyczne, skoki napięcia, wszystkiego rodzaju awarie domowej instalacji wodno-kanalizacyjnej, itp.), a także powstałych na skutek przedostania się zanieczyszczeń lub ciał obcych do Urządzenia.

e. elementów ze szkła oraz plastiku;

f. odbarwień Urządzenia lub poszczególnych jego części;

g. usterek powstałych w wyniku niewłaściwego montażu Urządzenia w zabudowie meblowej, niezgodnego z Instrukcją Obsługi Urządzenia lub innymi wytycznymi dotyczącymi montażu sprzętu w zabudowie meblowej określonymi przez Producenta;

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

V. POZOSTAŁE POSTANOWIENIA. Niniejsze warunki gwarancji mają zastosowanie do Urządzeń zakupionych od dnia 25.12.2014 r. Gwarant oświadcza, że niniejsza Gwarancja jest udzielana Użytkownikowi dodatkowo i nie wyłącza, nie ogranicza ani nie zawiesza uprawnień Użytkownika wynikających z przepisów o rękojmi za wady rzeczy sprzedanej na podstawie Kodeksu cywilnego.

guarantee.rev.AF