

Built-In oven

User Manual

Kuchenka do zabudowy

Instrukcja użytkowania

Please read this manual first.

Dear Customer,

We would like you to obtain best performance with your product that has been manufactured in modern facilities and passed through strict quality control procedures.

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

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

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

Explanation of symbols

Throughout this User Manual the following symbols are used:



Important information or useful hints about usage.



Warning for hazardous situations with regard to life and property.



Warning for electric shock.



Warning for risk of fire.



Warning for hot surfaces.



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

Table of Contents

1 General information 4

Overview	4
Technical specifications	5
Package contents	5

2 Important safety instructions 7

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

3 Installation 9

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

4 Preparation 14

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

Initial heating	15
-----------------------	----

5 How to operate the oven 16

General information on baking, roasting and grilling	16
How to operate the electric oven	16
Operating modes	19
How to operate the oven control unit	21
Using the keylock	22
Using the clock as an alarm	22
Cooking times table	23
How to operate the grill	25
Cooking times table for grilling	26

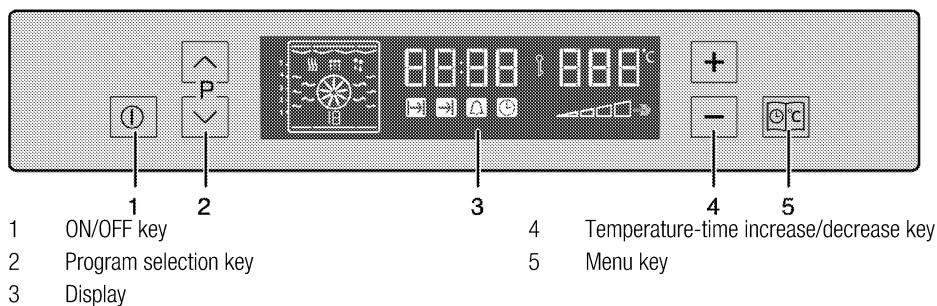
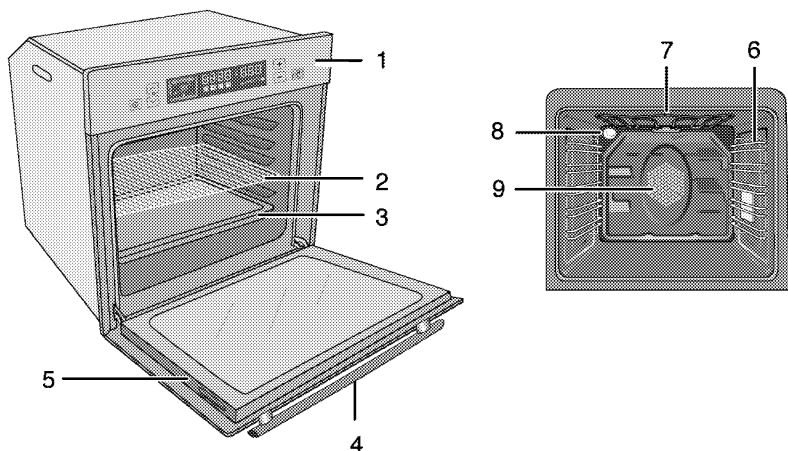
6 Maintenance and care 27

General information	27
Cleaning the control panel	27
Cleaning the oven	27
Removing the oven door	28
Removing the door inner glass	28
Replacing the oven lamp	29

7 Troubleshooting 30

1 General information

Overview



Technical specifications

Voltage / frequency	220-240 V ~ 50 Hz
Total power consumption	3.1 kW
Fuse	min. 16 A
Cable type / section	H05VV-FG 3 x 1,5 mm ²
Cable length	max. 2 m
External dimensions (height / width / depth)	595 mm/594 mm/567 mm
Installation dimensions (height / width / depth)	**590 or 600 mm/560 mm/min. 550 mm
Main oven	Multifunction oven
Energy efficiency class [#]	A
Inner lamp	2X15/25 W
Grill power consumption	2.2 kW

[#] Basics: Information on the energy label of electrical ovens is given in accordance with the EN 50304 standard. Those values are determined under standard load with bottom-top heater or fan assisted heating (if any) functions.
Energy efficiency class is determined in accordance with the following prioritization depending on whether the relevant functions exist on the product or not. 1-Cooking with eco-fan, 2- Turbo slow cooking, 3- Turbo cooking, 4- Fan assisted bottom/top heating, 5-Top and bottom heating.

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

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

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

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

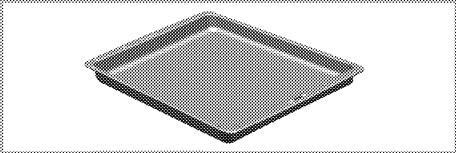
Package contents

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

User manual

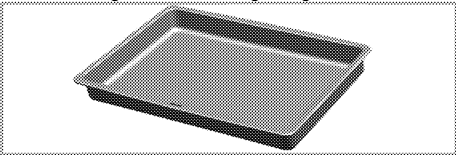
Oven tray

Used for pastries, frozen foods and big roasts.



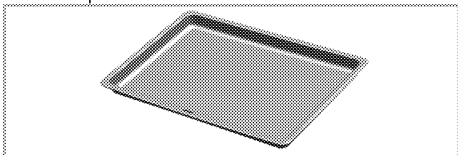
Deep tray

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



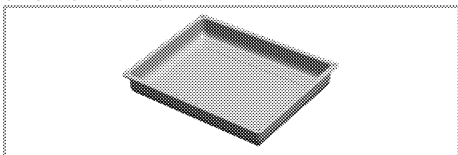
Cake tray

Used for pastries such as cookies and biscuits.



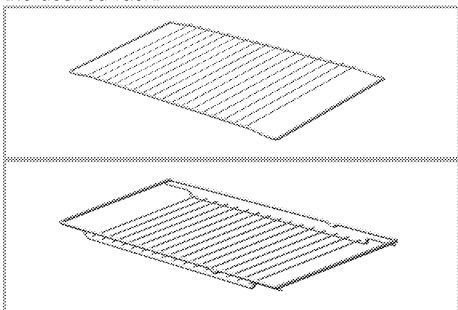
Small oven tray

Used for small portions. This oven tray is placed onto the wire shelf.



Wire Shelf

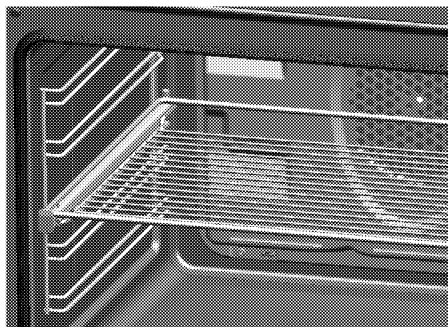
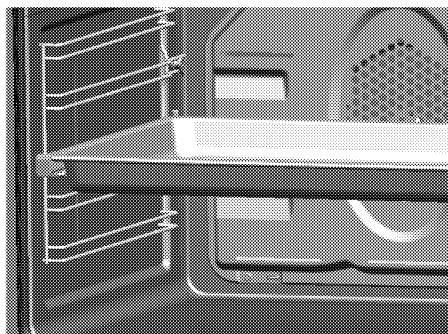
Used for roasting and for placing the food to be baked, roasted or cooked in casserole dishes to the desired rack.



Placing the wire shelf and tray onto the telescopic racks properly

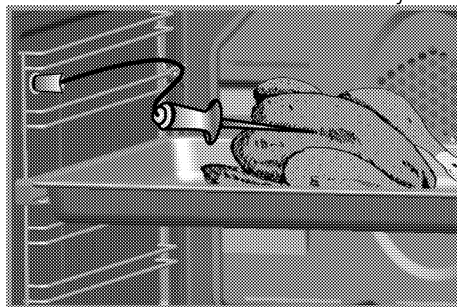
Telescopic racks allow you to install and remove the trays and wire shelf easily.

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



Meat probe

When cooking meat dishes, it is used by stabbing its thin and long end into the meat and attaching the other end to its slot on the side wall of the chassis in order to cook the dish delicately.



2 Important safety instructions

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

General safety

- This product is not intended to be used by persons with physical, sensory or mental disorders or unlearned or inexperienced people (including children) unless they are attended by a person who will be responsible for their safety or who will instruct them accordingly for use of the product. Children must be supervised to prevent them from tampering with the product.
- Connect the product to an earthed outlet/line protected by a fuse of suitable capacity as stated in the "Technical specifications" table. Have the earthing installation made by a qualified electrician while using the product with or without a transformer. Our company shall not be liable for any problems arising due to the product not being earthed in accordance with the local regulations.
- If the supply cord is damaged, it must be replaced by the manufacturer, its service agent or similarly qualified persons in order to avoid a hazard.
- Do not operate the product if it is defective or has any visible damage.
- Do not carry out any repairs or modifications on the product. However, you may remedy some troubles that do not require any repairs or modifications. See *Troubleshooting*, page 30.
- Never wash down the product with water! There is the risk of electric shock!
- Never use the product when your judgment or coordination is impaired by the use of alcohol and/or drugs.
- Product must be disconnected from the mains during installation, maintenance, cleaning and repair procedures.
- Be careful when using alcoholic drinks in your dishes. Alcohol evaporates at high temperatures and may cause fire since it can

ignite when it comes into contact with hot surfaces.

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

Intended use

This product is designed for domestic use.

Commercial use will void the guarantee.

"CAUTION: This appliance is for cooking purposes only. It must not be used for other purposes, for example room heating."

This product should not be used for warming the plates under the grill, drying towels, dish cloths etc. by hanging them on the oven door handles. This product should also not be used for room heating purposes.

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

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

Safety for children

- Electrical and/or gas products are dangerous to children. Keep children away from the product when it is operating and do not allow them to play with the product.
- Accessible parts of the appliance will become hot whilst the appliance is in use. Children should be kept away until the product has cooled down.
- **"CAUTION:** Accessible parts may be hot when the grill is in use. Young children should be kept away."
- Do not place any items above the appliance that children may reach for.
- When the door is open, do **not** load any heavy object on it and do **not** allow children to sit on

it. It may overturn or door hinges may get damaged.

- The packaging materials will be dangerous for children. Keep the packaging materials away from children. Please dispose of all parts of the packaging according to environmental standards.

SAVE THESE INSTRUCTIONS

Safety when working with electricity

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

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

3 Installation

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



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



DANGER

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



DANGER

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

Damaged products cause risks for your safety.

Before installation

The appliance is intended for installation in commercially available kitchen cabinets. A safety

distance must be left between the appliance and the kitchen walls and furniture. See figure (values in mm).

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



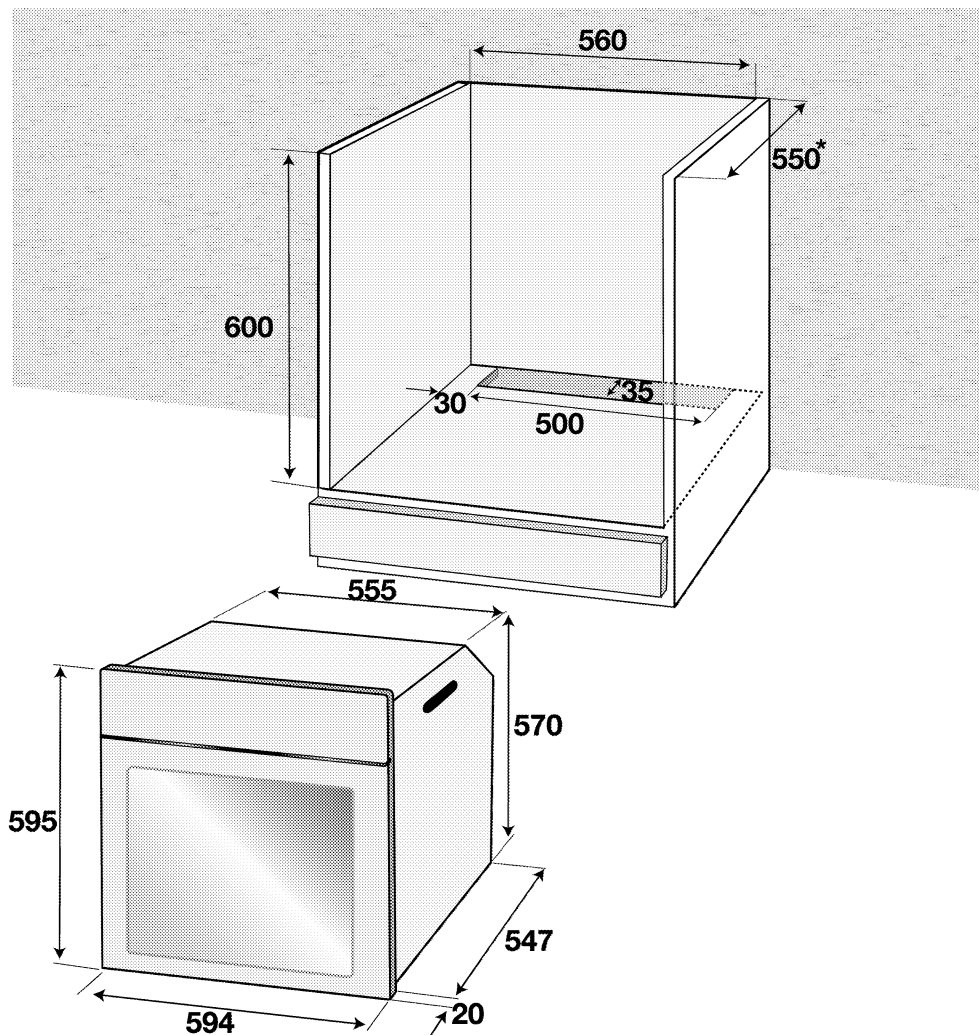
Do not install the appliance next to refrigerators or freezers. The heat emitted by the appliance will lead to an increased energy consumption of cooling appliances.



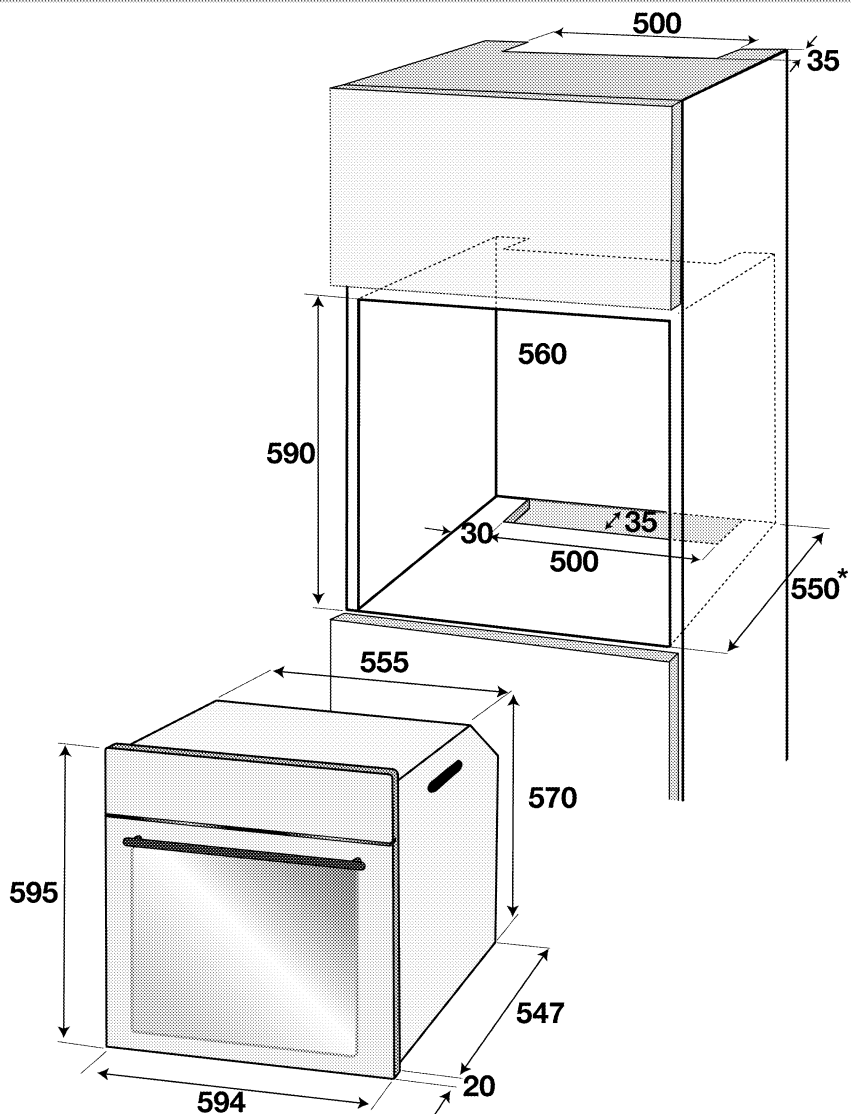
The door and/or handle must not be used for lifting or moving the appliance.



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



* min.



* min.

Installation and connection

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

Electrical connection

Connect the product to a grounded outlet/line protected by a fuse of suitable capacity as stated

in the "Technical specifications" table. Have the grounding installation made by a qualified electrician while using the product with or without a transformer. Our company shall not be liable for any damages that will arise due to using the product without a grounding installation in accordance with the local regulations.



DANGER

Risk of electric shock, short circuit or fire by unprofessional installation!

The appliance may be connected to the mains supply only by an authorized qualified person and the appliance is only guaranteed after correct installation.



DANGER

Risk of electric shock, short circuit or fire by damage of the mains lead!

The mains lead must not be clamped, bent or trapped or come into contact with hot parts of the appliance.

If the mains lead is damaged, it must be replaced by a qualified electrician.

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



DANGER

Risk of electric shock!

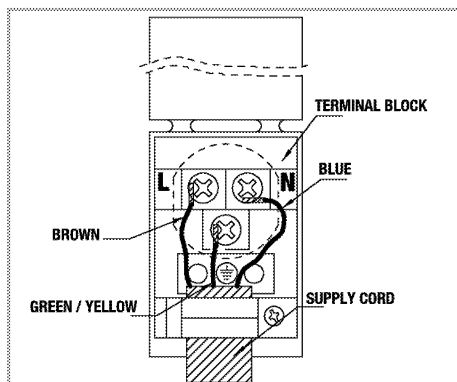
Before starting any work on the electrical installation, please disconnect the appliance from the mains supply.

Connecting the power cable

1. If it is not possible to disconnect all poles in the supply power, a disconnection unit with at least 3 mm contact clearance (fuses, line safety switches, contactors) must be connected and all the poles of this disconnection unit must be adjacent to (not above) the product in accordance with IEE directives. Failure to obey this instruction may cause operational problems and invalidate the product warranty.

Additional protection by a residual current circuit breaker is recommended.

If a cable is supplied with the product:

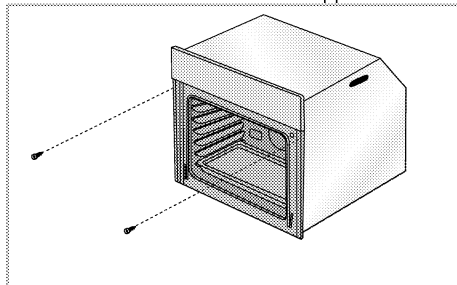


2. **For single-phase connection**, connect the wires as identified below:

- Brown/Black cable = L (Phase)
- Blue/Grey cable = N (Neutral)
- Green/yellow cable = (E) $\equiv$ (Ground)

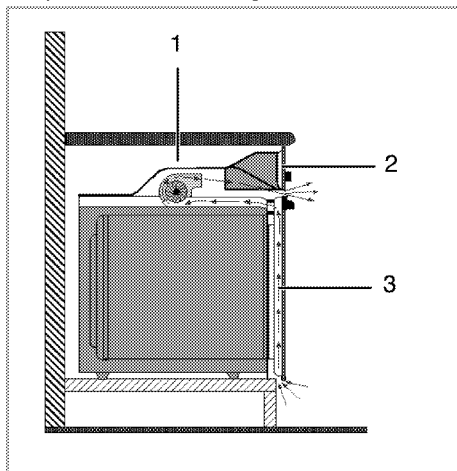
Installing the product

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



Secure the oven with 2 screws as illustrated.

For products with cooling fan



- 1 Cooling fan
- 2 Control panel
- 3 Door

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



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

Final check

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

Disposal

Package information

Packaging materials are dangerous to children. Keep packaging materials in a safe place out of reach of children.

Packaging materials of the product are manufactured from recyclable materials in accordance with our National Environment Regulations.

Do not dispose of the packaging materials together with the domestic or other wastes. Take them to the packaging material collection points designated by the local authorities.

Future Transportation

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



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



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

Disposing of the old product



Dispose of the old product in an environmentally friendly manner.

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

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

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

4 Preparation

Tips for saving energy

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

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

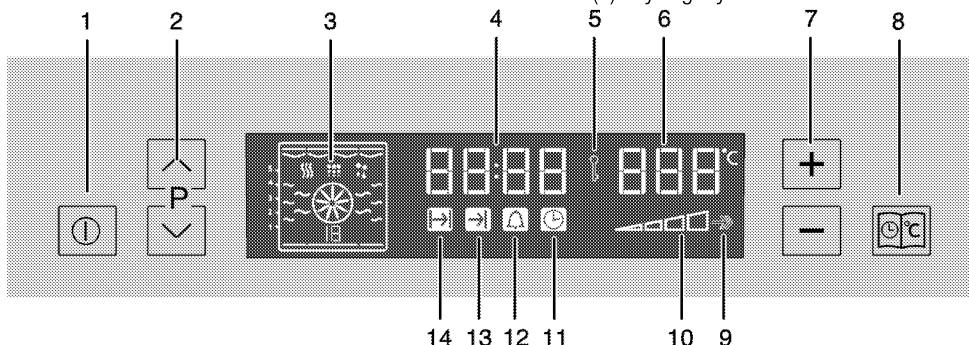
cook by placing two cooking vessels onto the wire shelf.

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

Initial use

Time setting

1. Clock symbol '11' is activated when the oven is operated for the first time. Press „+“ or „-“ (7) keys lightly to set the time.



- 1 On/Off key
- 2 Program selection key
- 3 Function display
- 4 Time Indicator Field
- 5 Keylock symbol
- 6 Temperature Indicator field
- 7 Temperature-Time Adjustment (+ and -) key
- 8 Menu key
- 9 Booster (rapid pre-heating) indicator
- 10 Oven Inner Temperature symbol
- 11 Clock symbol
- 12 Alarm symbol
- 13 End of Cooking Time symbol
- 14 Cooking Time symbol

i If the current time is not set, time setting will start increasing up from **12:00**. Clock icon '11' will remain lit to indicate that the current time has not been set. This icon will disappear once the time is set.

Adjust the time afterwards

1. Press Menu key (8) with short intervals until Clock symbol (11) is activated.
2. Press „+“ or „-“ (7) slightly to set the time.

i Current time settings are cancelled in case of power failure. It needs to be readjusted. Current time can not be changed when any of the oven functions is in use.

First cleaning of the appliance

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

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

Initial heating

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



WARNING

Hot surfaces may cause burns!

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

Electric oven

1. Take all baking trays and the wire grill out of the oven.
2. Close the oven door.
3. Select Static position.

4. Select the highest grill power; See *How to operate the electric oven, page 16*.
5. Operate the oven for about 30 minutes.
6. Turn off your oven; See *How to operate the electric oven, page 16*

Grill oven

1. Take all baking trays and the wire grill out of the oven.
2. Close the oven door.
3. Select the highest grill power; see *How to operate the grill, page 25*.
4. Operate the grill about 30 minutes.
5. Turn off your grill; see *How to operate the grill, page 25*



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

5 How to operate the oven

General information on baking, roasting and grilling



WARNING

Hot surfaces may cause burns!

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



DANGER

Risk of scalding by hot steam!

Take care when opening the oven door as steam may escape.

Tips for baking

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

Tips for roasting

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

Tips for grilling

When meat, fish and poultry are grilled, they quickly get brown, have a nice crust and do not get dry. Flat pieces, meat skewers and sausages

are particularly suited for grilling as are vegetables with high water content such as tomatoes and onions.

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



Fire danger due to food which is unsuitable for grilling!

Only use food for grilling which is suitable for intensive grilling heat.

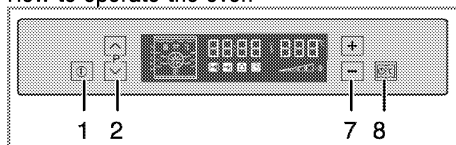
Do not place the food too far in the back of the grill. This is the hottest area and fat food may catch fire.

Tips for meat probe

- Cook by stabbing the meat probe into the thickest section of the meat. Do not allow the probe to touch the dish vessel, bone or fat tissue.
- When cooking full chicken, stab the meat probe between the abdomen and the thigh due to the cavity in the chest section.
- When cooking meat in gobbets, select pieces at approximately similar sizes. Stab the meat probe into the thickest gobbet.
- If you think that meat is not cooked well at the end of cooking, repeat cooking process by stabbing the meat probe into a different point.

How to operate the electric oven

How to operate the oven



- 1 ON/OFF key
- 2 Program selection key
- 7 Temperature-time increase/decrease key
- 8 Menu key

1. Press On/Off button (2) for about 1 second to switch on the oven.

Select temperature and operating mode

Once the oven is switched on, blank function display appears.



When the display is in this mode, cooking time, end of cooking time and Booster (quick heating) function can be set.

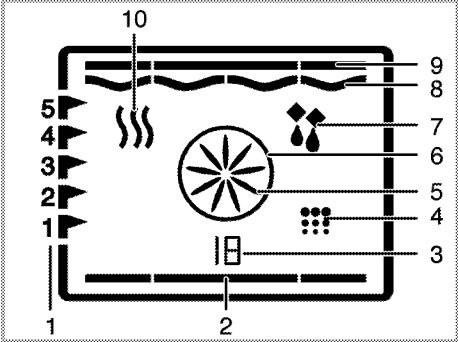


Oven will switch off automatically within 10 seconds if no oven setting is made on this screen.

1. Press $\wedge$ or $\vee$ (2) to select the desired operating mode.
 2. Press „+“ or „-“ keys (7) to set the desired temperature.
- » Your oven will readily start operating in the desired function and will increase the inner temperature to the set temperature.
- » Active heaters and recommended tray position appears in the Function display.
- » If the temperature is not set before, recommended temperature for the set function will be displayed in temperature screen.

Function table:

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



- 1 Rack positions
- 2 Bottom heater

- 3 Function number
- 4 Cleaning position
- 5 Boost fan
- 6 Boost heater
- 7 Operating with fan position
- 8 Grill heater
- 9 Top heater
- 10 Keep warm



Functions vary depending on the product model!

Function table	Recommended temperature (°C)	Temperature range (°C)
Static	200	40-280
Static + Fan	175	40-280
Fan heating	180	40-280
3 D	205	40-280
Pizza	210	40-280
Full grill	280	40-280
Grill	280	40-280
Fan heating - slow	180	160-220
Bottom heating	180	40-220
Warm keeping	60	40-100



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



While making any adjustment, related symbols on the clock will flash.



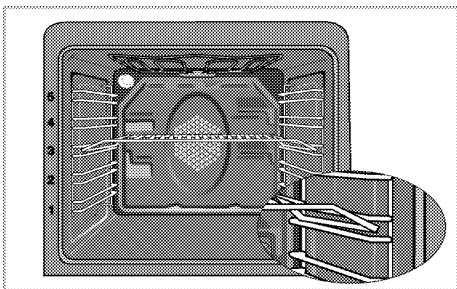
Current time cannot be set while the oven is operating in any function, or if semi-automatic or full automatic programming is made on the oven.



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

Switching off the electric oven

Press On/Off key (1) for about 2 second to switch off the oven.

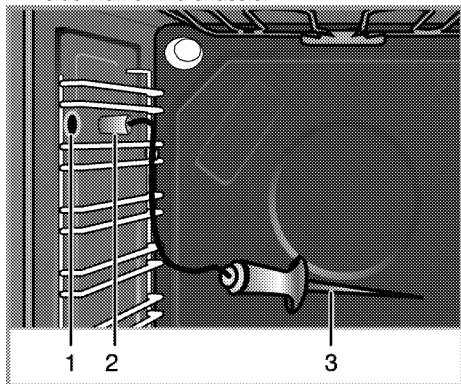


Rack positions (For models with wire shelf)

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

Using meat probe

1. After setting your oven to a certain function and temperature, place the meat probe connection socket (2) into its slot (1) on the side wall of the chassis.



- 1 Meat probe slot
- 2 Meat probe connection socket
- 3 Meat probe sensor end



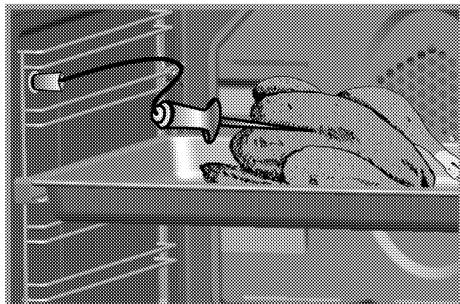
Meat Probe feature operates with all functions apart from Eco Fan Heating, Keep Warm and Defrost functions.

Meat Probe feature operates with all functions apart from Fan Heating-Slow, Keep Warm and Defrost functions.



If you have set the oven timer to a certain cooking time before using the meat probe, this time setting will be cancelled automatically when you attach the meat probe.

2. Stab the sensor end of your meat probe into the meat.



» Your oven detects the meat probe automatically when you attach it and **P75** appears on the Temperature Indicator field. Meat probe sensor automatically detects that the temperature inside the meat has reached the set temperature and then switches off the oven.



If **P75** does not appear in the Temperature Indicator field, make sure that the connection socket has been securely seated into its slot.

- Recommended meat probe temperature is 75 °C. Press + or - (7) to set the desired temperature between 40 and 99 °C.
- If you remove the meat probe before cooking is complete, oven continues to operate with the function and temperature you have previously set.
- Clean the meat probe with a damp cloth and dry with a dry cloth after each time you use it.



Oven must be set to a certain function and temperature in order to allow the meat probe to operate.

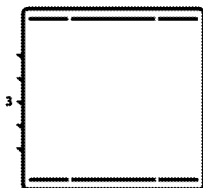


If you use the meat probe without stabbing the sensor end into the meat, sensor end detects the temperature inside the oven and switches the oven off when the set temperature is attained. However, if the meat probe is subjected to temperatures at or above 250 °C, its sensor will be damaged irreparably.

Operating modes

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

1. Top and bottom heating



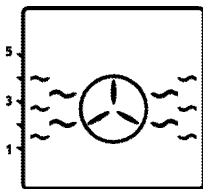
Food is heated simultaneously from the top and bottom. For example, it is suitable for cakes, pastries, or cakes and casseroles in baking moulds. Cook with one tray only. Suitable rack position will be displayed on screen.

2. Fan supported bottom/top heating



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

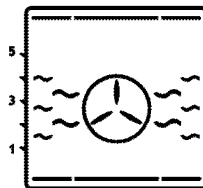
3. Fan Heating



Hot air heated by the fan assisted heater is evenly distributed throughout the oven rapidly by means of the fan. It is suitable for cooking your meals in different rack levels and

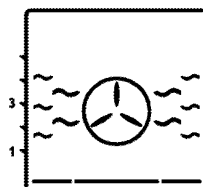
preheating is not required in most cases. Suitable for cooking with multi trays.

4. "3D" function



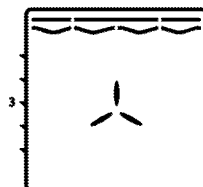
Top heating, bottom heating and fan assisted heating are in operation. Food is cooked evenly and quickly all around. Cook with one tray only.

5. Pizza function



The bottom heating and fan assisted heating are in operation. Suitable for baking pizza.

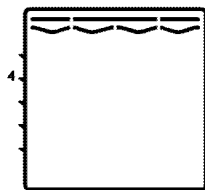
6. Full grill+Fan



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

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

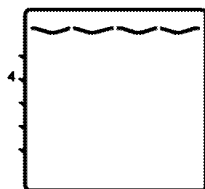
7. Full grill



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

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

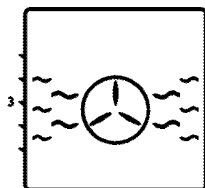
8. Grill



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

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

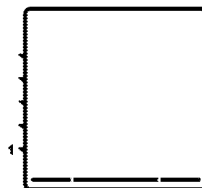
9. Fan heating - slow



To save power, you can use this function instead of the cooking operations that you would perform by using Fan Heating at 160-220°C temperature range. But, the cooking time will increase a little bit.

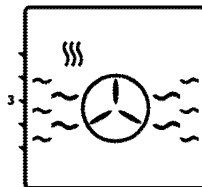
Cooking times related to this function are indicated in "Fan heating - slow" table.

10. Bottom heating



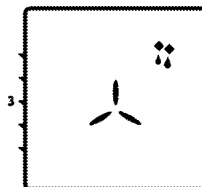
Only bottom heating is in operation. It is suitable for pizza and for subsequent browning of food from the bottom.

11. Keep warm



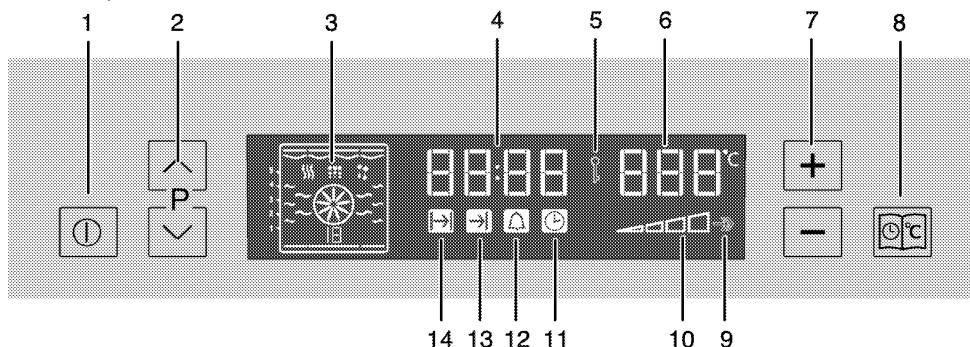
Used for keeping food at a temperature ready for serving for a long period of time.

12. Operating with fan



The oven is not heated. Only the fan (in the rear wall) is in operation. Frozen granular food is thawed slowly at room temperature and cooked food is cooled down.

How to operate the oven control unit



- 1 On/Off key
- 2 Program selection key
- 3 Function display
- 4 Time Indicator Field
- 5 Keylock symbol
- 6 Temperature Indicator field
- 7 Temperature-Time Adjustment (+ and -) key
- 8 Menu key
- 9 Booster (rapid pre-heating) indicator
- 10 Oven Inner Temperature symbol
- 11 Clock symbol
- 12 Alarm symbol
- 13 End of Cooking Time symbol
- 14 Cooking Time symbol

until the end of the cooking time you selected. The oven lamp is lit during the cooking process.



All segments of the inner oven temperature symbol (10) will turn on when your oven reaches the set temperature.

7. After the cooking process is completed, **"End"** appears on the display and the alarm sounds.
8. Press Menu (8) or On/Off (1) key to silence the alarm.
- » Alarm is silenced, oven is switched off automatically and the current time is displayed.

Switch on fully automatic operation

In this operation mode you can adjust cooking time and end of cooking time.

Enable semi-automatic operation

In this operation mode, you may adjust the time period during which the oven will operate (cook time).

1. Press On/Off button (1) to switch on the oven.
2. Press $\wedge$ or $\vee$ (2) to select the desired operating mode (function).
3. When the oven is switched on, press Menu button (8) with short intervals to activate the Cooking Time symbol (14).
4. Press "+" or "-" keys (7) to set the cooking time.
- » Cooking time symbol (14) remains lit after setting the cooking time.
5. Put your dish into the oven.
6. Press "+" or "-" keys (7) to set the cooking temperature.

» The oven will be heated up to the set temperature and will maintain this temperature

1. Press On/Off key (1) to switch on the oven.
2. Press $\wedge$ or $\vee$ (2) to select the desired operating mode.
3. Press Menu key (8) with short intervals to activate the Cooking Time symbol (14).
4. Press "+" or "-" keys (7) to set the cooking time.
5. Press Menu key (8) with short intervals to activate the End of Cooking Time symbol (13).
6. Press "+" or "-" keys (7) to set the end of cooking time.
- » After setting the end of cooking time, End of Cooking Time symbol (13) remains lit.
7. Put your dish into the oven.
8. Press "+" or "-" keys (7) to set the cooking temperature.
- » Oven timer automatically calculates the startup time for cooking by deducting the cooking time

from the end of cooking time you have set. Selected operation mode is activated when the startup time of cooking has come and the oven is heated up to the set temperature. It maintains this temperature until the end of cooking time. The oven lamp is lit during the cooking process.

 All segments of the inner oven temperature symbol (10) will turn on when your oven reaches the set temperature.

9. After the cooking process is completed, **"End"** appears on the display and the alarm sounds.
10. Press Menu (8) or On/Off (1) key to silence the alarm.
 - » Alarm is silenced, oven is switched off automatically and the current time is displayed. Oven lamp turns off.

 If you want to cancel the semi-automatic or automatic programming after you have set them, you need to reset the cooking time.

Setting the booster (Quick Pre-heating)

Use Booster (Rapid Pre-heating) function to make the oven reach the desired temperature faster.

 Booster can be set only when the oven is operating. Booster cannot be selected in defrosting and cleaning positions. Booster settings will be cancelled in case of power outage.

1. Press Menu key (8) with short intervals until Booster (Quick pre-heating) symbol (9) is activated.
 - » **"OFF"** will appear on the display.
2. Press "+" (7) to activate the Booster function.
 - » Once the Booster is activated, **'On'** will appear on the display and the Booster symbol will remain lit.
 - » Booster symbol disappears as soon as the oven reaches the desired temperature and oven resumes operating in the function it was in before the Booster function.
3. To deactivate the Booster function, press Menu key (8) with short intervals until Booster symbol (9) is activated.

» **"On"** will appear on the display.

4. Press "-" (7) deactivate the Booster function.

» **"OFF"** will appear on the display.

Using the keylock

Activating the keylock

You can prevent oven from being used by activating the Keylock function.

 Keylock can be used either when the oven is operating or not. Oven can be switched off by keeping the On/Off key (1) pressed for 2 seconds even when the keylock is activated while the oven is operating.

1. Press the key (8) with short intervals until the Keylock symbol (5) is activated.
 - » **"OFF"** will appear on the display.
2. Press '+' key (7) to activate the keylock.
 - » Once the keylock is activated, **"On"** appears on the display and the Keylock symbol remains lit.

Deactivate the keylock

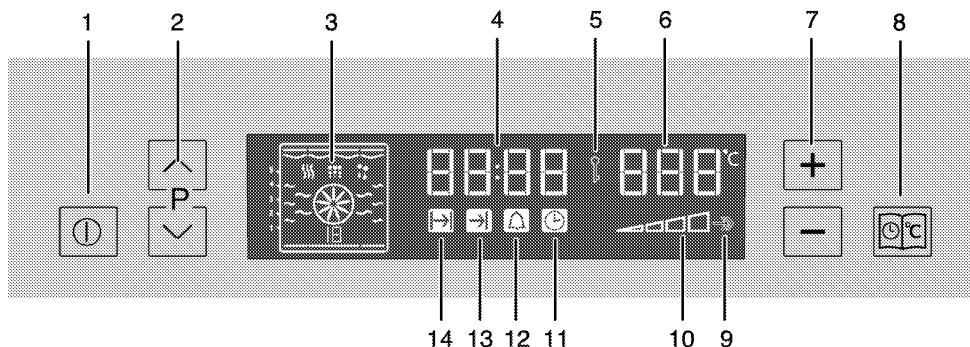
1. Press the key (8) to activate the Keylock symbol (5).
 - » **"On"** will appear on the display.
2. Press '-' key (7) to deactivate the keylock.
 - » Once the keylock is deactivated, **"OFF"** appears on the display and Keylock symbol (5) disappears.

 Oven keys are not functional when the Keylock function is activated. Keylock settings will not be cancelled in case of power outage.

Using the clock as an alarm

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

The alarm clock has no influence on the functions of the oven. It is only used as a warning. For example, this is useful when you want to turn food in the oven at a certain point of time. Alarm clock will give a signal once the time you set is over.



- 1 On/Off key
- 2 Program selection key
- 3 Function display
- 4 Time Indicator Field
- 5 Keylock symbol
- 6 Temperature Indicator field
- 7 Temperature-Time Adjustment (+ and -) key
- 8 Menu key
- 9 Booster (rapid pre-heating) indicator
- 10 Oven Inner Temperature symbol
- 11 Clock symbol
- 12 Alarm symbol
- 13 End of Cooking Time symbol
- 14 Cooking Time symbol

i Alarm clock can be used either when the oven is operating or not.

To set the alarm

1. Press Menu key (8) with short intervals until Alarm symbol (12) is activated.
2. Press „+“ or „-“ keys (7) to set the alarm time.
» Alarm symbol remains lit after setting the alarm time.
3. After the alarm time is finished, Alarm symbol will start flashing and an alarm signal is heard.
4. Press any key to stop the alarm.

If you want to cancel the alarm:

1. Press Menu key (8) with short intervals until Alarm symbol (12) is activated.
2. Press „-“ key (7) until „0.00“ appears on the display.

Using the clock as an alarm

i The alarm clock has no influence on the functions of the oven. It is only used as a warning. For example, this is useful when you want to turn food in the oven at a certain point of time. Alarm clock will give a signal once the time you set is over.

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

Cooking times table

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

Baking and roasting

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

Dish	Cooking level number		Rack position	Temperature (°C)	Cooking time (approx. in min.)
Cakes in tray*	One level		3	175	25 ... 30
Cakes in mould*	One level		2	180	40 ... 50
Cakes in cooking paper*	One level		3	175	25 ... 30
	2 levels		1 - 5	175	30 ... 40

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

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

* It is suggested to perform preheating for all foods.

(**) In a cooking that requires preheating, preheat at the beginning of cooking until the oven temperature symbol **(8)** attains the last level.

Slow cooking times table



Do not change the cooking temperature after cooking starts in Slow cooking mode.



Do not open the door during cooking in Slow cooking mode.

Dish	Cooking level number		Rack position	Temperature (°C)	Cooking time (approx. in min.)
Meat-Casserole	One level		3	160	100 ... 120
Chicken-Casserole	One level		3	160	70 ... 100
Haricot Bean	One level		3	160	130 ... 150
Eggplant-Casserole	One level		3	160	130 ... 150
Steak – Whole	One level		3	160	110 ... 130
Steak – Sliced	One level		3	160	100 ... 120
Cakes in cooking paper	One level		3	185	35 ... 40
Cookie	One level		3	185	30 ... 35
Dough pastry	One level		3	200	40 ... 45
Rich pastry	One level		3	200	40 ... 45

- Perform a preheating for 6-7 minutes.
- White/red meats have to be flipped over in the pan prior to cooking until boiled down.
- Haricot beans have to be boiled for 30 minutes prior to cooking. You may directly use canned bean.
- Covering the cooking pan will increase performance of cooking.

Tips for baking cake

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

Tips for baking pastry

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

the pastry. Try to scatter the sauce equally between the dough layers and on the top of pastry for an even browning.



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

Tips for cooking vegetables

- If the vegetable dish runs out of juice and gets too dry, cook it in a pan with a lid instead of a tray. Closed vessels will preserve the juice of the dish.
- If a vegetable dish does not get cooked, boil the vegetables beforehand or prepare them like canned food and put in the oven.

How to operate the grill



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

Switching on the grill

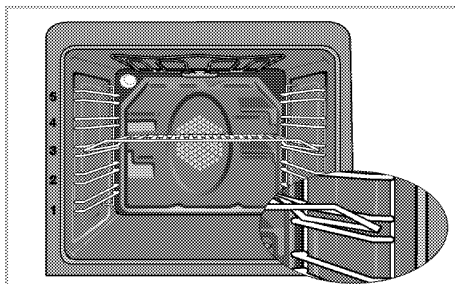
1. Press On/Off key (1) for about 1 second to switch on the oven.
2. Press $\wedge$ or $\vee$ (1) to set the grill function.
3. Press '+' or '-' keys (2) to set the desired temperature.

Switching off the grill

1. Press On/Off key (14) for about 2 second to switch off the oven.

Rack positions

Grill performance will decrease if the wire grill stands against rear part of the oven. Slide your wire grill to the front section of the rack and settle it with the help of the door in order to obtain the best grill performance.



Do not use the upper level for grilling.



Fire danger due to food which is unsuitable for grilling!

Only use food for grilling which is suitable for intensive grilling heat.

Do not place the food too far in the back of the grill. This is the hottest area and fat food may catch fire.

Cooking times table for grilling

Grilling with electric grill

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

6 Maintenance and care

General information

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



DANGER

Risk of electric shock!

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



DANGER

Hot surfaces may cause burns!

Allow the appliance to cool down before you clean it.

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



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

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



Do not use steam cleaners for cleaning.

Cleaning the control panel

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



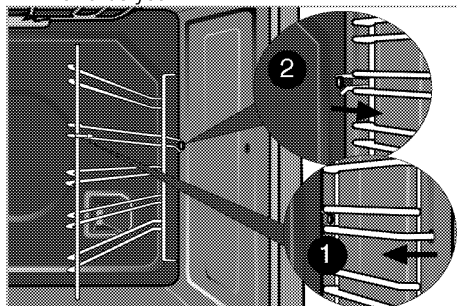
Damage of the control panel!

Do not remove the control knobs for control panel cleaning.

Cleaning the oven

To clean the side wall

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



Catalytic walls

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

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

Clean oven door

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



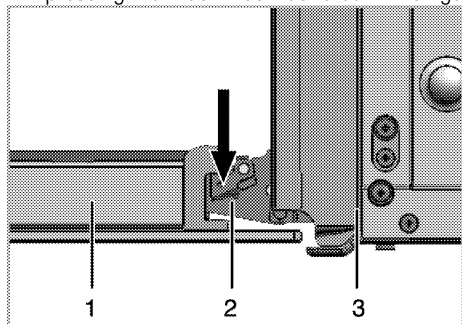
Don't use any harsh abrasive cleaners or sharp metal scrapers for cleaning the oven door. They could scratch the surface and destroy the glass.



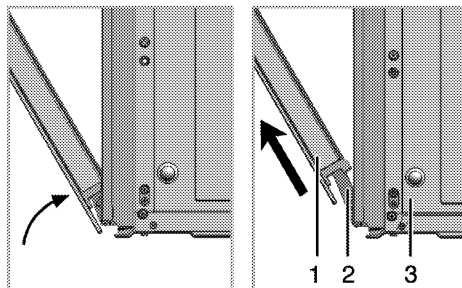
Front door inner glass is coated to easy clean material. Do not use any harsh abrasive cleaners, hard metal scrapers, scouring pads or bleach to clean front door inner glass as they may scratch the surface. This may destroy the coating material.

Removing the oven door

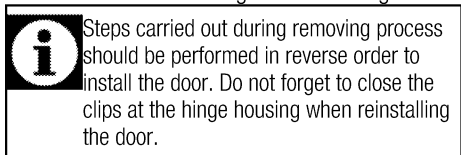
1. Open the front door (1).
2. Open the clips at the hinge housing (2) on the right and left hand sides of the front door by pressing them down as illustrated in the figure.



- 1 Front door
- 2 Hinge
- 3 Oven

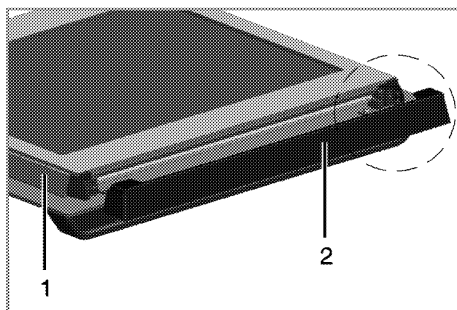


3. Move the front door to half-way.
4. Remove the front door by pulling it upwards to release it from the right and left hinges.



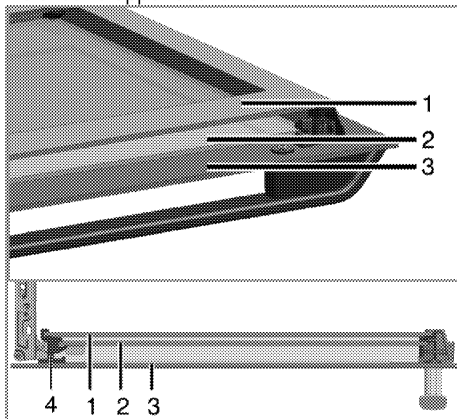
Removing the door inner glass

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



- 1 Frame
- 2 Plastic part

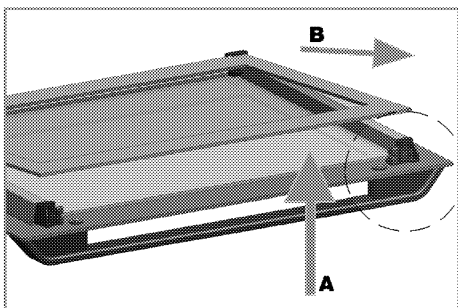
Pull towards yourself and remove the plastic part installed to upper section of the front door.



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

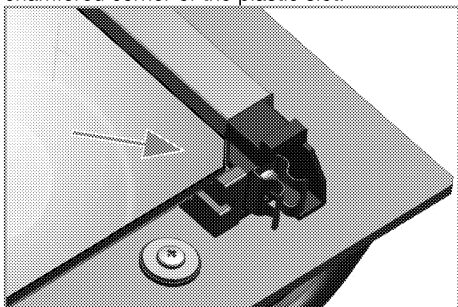
As illustrated in figure, raise the innermost glass panel (1) slightly in direction A and pull it out in direction B.

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



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

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



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

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

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

Replacing the oven lamp



DANGER

Hot surfaces may cause burns!

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



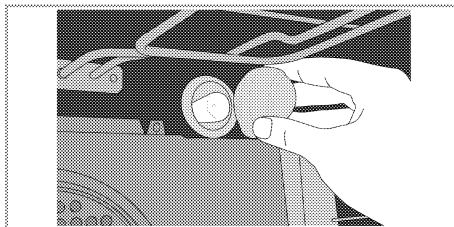
The oven lamp is a special electric light bulb that can resist up to 300 °C. See *Technical specifications, page 5* for details. Oven lamps can be obtained from Authorised Service Agents.



Position of lamp might vary from the figure.

If your oven is equipped with a round lamp:

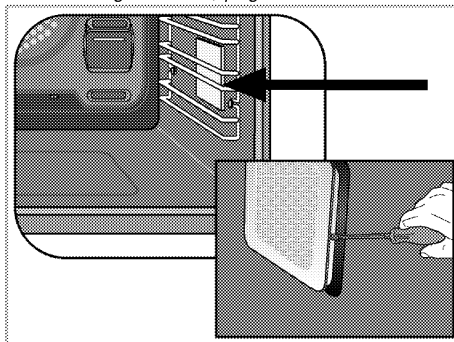
1. Disconnect the product from mains.
2. Turn the glass cover counter clockwise to remove it.



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

If your oven is equipped with a square lamp:

1. Disconnect the product from mains.
2. Remove the wire racks as described. See *Cleaning the oven, page 27*.



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

7 Troubleshooting

Oven emits steam when it is in use.

It is normal that steam escapes during operation. This is not a fault.

Water drops occur during cooking

The vapour that arises during cooking can condense and form water droplets when it hits cold surfaces of the product. This is not a fault.

Product does not operate.

The mains fuse is defective or has tripped.

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

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

Keylock may be enabled. Please disable it. (See. *Using the keylock, page 22*)

Oven light does not work.

Oven lamp is defective.

Replace oven lamp.

Power is cut.

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

Oven does not heat.

Function and/or Temperature are not set.

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

Power is cut.

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



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

Prosimy zacząć od przeczytania tej instrukcji!

Szanowny Kliencie,

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

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

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

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

Objaśnienie symboli

W niniejszej Instrukcji Użytkowania stosuje się następujące symbole:



Ważna informacja lub przydatna wskazówka dot. użytkowania



Ostrzeżenie przed zagrożeniem dla życia i mienia.



Ostrzeżenie przed porażeniem elektrycznym.



Ostrzeżenie przed zagrożeniem pożarem.



Ostrzeżenie przed gorącymi powierzchniami.

Niniejsze urządzenie jest zgodne z następującymi

Dyrektywami Unii Europejskiej:

- 2006/95/WE LVD (Niskie Napięcia)

- 2004/108/WE EMC (Kompatybilność Elektromagnetyczna)

Importer: Beko S.A.

ul. Cybernetyki 7, 02-677 Warszawa



1 Informacje ogólne **4**

Opis urządzenia.....	4
Dane techniczne.....	5
Akcesoria.....	5

2 Ważne instrukcje zachowania bezpieczeństwa **7**

Ogólne instrukcje zachowania bezpieczeństwa	7
Zamierzone przeznaczenie	8
Bezpieczeństwo dzieci	8
Bezpieczeństwo obsługi urządzeń elektrycznych	8

3 Instalacja **9**

Przed zainstalowaniem.....	9
Instalacja i przyłączenie.....	11
Pozbywanie się odpadów	13
Pozbywanie się materiałów opakowaniowych	13
Przyszły transport	13
Stare urządzenia.....	13

4 Przygotowanie **14**

Jak oszczędzać energię	14
Pierwszy raz	14
Początkowe ustawianie czasu.....	14

Pierwsze czyszczenie	15
Podgrzewanie wstępne	15

5 Jak obsługiwać piekarnik **16**

Ogólne informacje o pieczeniu ciast i mięs oraz o grillowaniu.	16
Jak obsługiwać piekarnik elektryczny.....	17
Tryby pracy	19
Jak obsługiwać urządzenia sterujące piekarnika	21
Blokada przycisków	22
Zegar jako programator alarmu	23
Tabela czasów pieczenia.....	24
Jak obsługiwać grill	26
Tabela czasów pieczenia przy grillowaniu.....	26

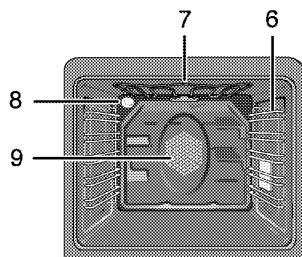
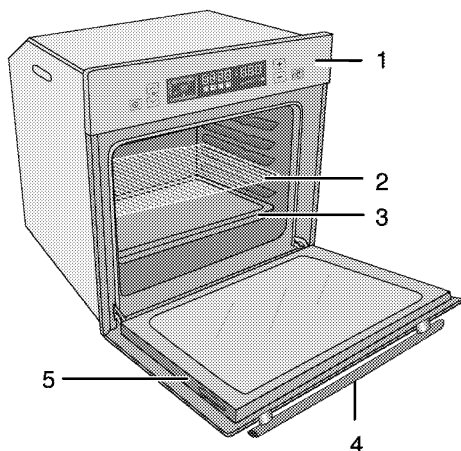
6 Czyszczenie i konserwacja **27**

Informacje ogólne.....	27
Czyszczenie panelu sterowania	27
Czyszczenie piekarnika	27
Removing the oven door	28
Wymywanie szyby w drzwiczkach	28
Wymiana lampki w piekarniku	29

7 Rozwiązywanie problemów **30**

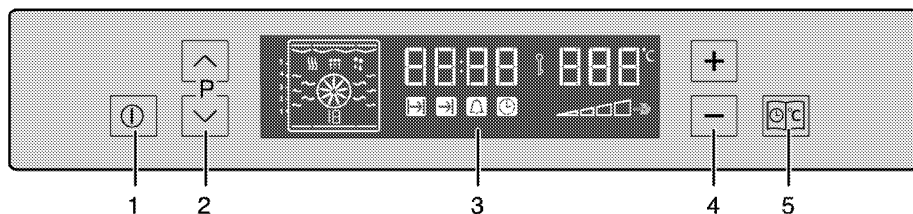
1 Informacje ogólne

Opis urządzenia



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

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



- 1 Klawisz ZAŁ./WYŁ.
- 2 Klawisz wyboru programu
- 3 Wyświetlacz

- 4 Klawisz podnoszenia/obniżania temperatury-czasu
- 5 Klawisz menu

Dane techniczne

Napięcie/częstotliwość	220-240 V ~ 50 Hz
Łączne zużycie energii el.	3.1 kW
Bezpiecznik	min. 16 A
Typ/ przekrój przewodu	H05VV-FG 3 x 1,5 mm ²
Długość przewodu	maks. 2 m
Wymiary zewnętrzne (wys./szer./głęb.)	595 mm/594 mm/567 mm
Wymiary instalacyjne (wys./szer./głęb.)	**590 lub 600 mm/560 mm/min. 550 mm
Piekarnik główny	Piekarnik wielofunkcyjny
Klasa sprawności energetycznej [#]	A
Oświetlenie wewnętrzne	2X15/25 W
Zużycie energii el. przez grill.	2.2 kW

[#] Informacja podstawowa: Dane na etykietach energetycznych piekarników elektrycznych podaje się zgodnie z normą PL-EN 50304. Wartości te określa się przy standardowym obciążeniu z czynnymi funkcjami grzejnika górnego-dolnego i wspomaganie nagrzewania wentylatorem (jeśli funkcje takie są dostępne).

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

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



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



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



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

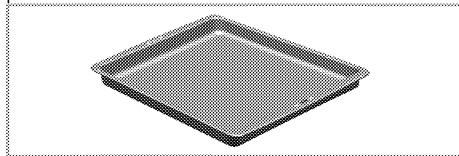
Akcesoria



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

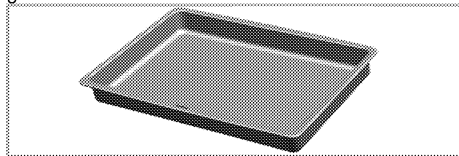
Blacha do pieczenia

Służy do pieczenia ciast, mrożonek i dużych porcji pieczeni.



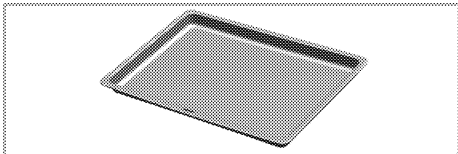
Foremka głęboka

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



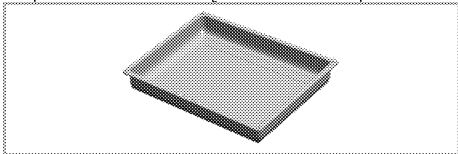
Foremka do pieczenia ciasta

Służy do pieczenia herbatników i kruchych ciasteczek.



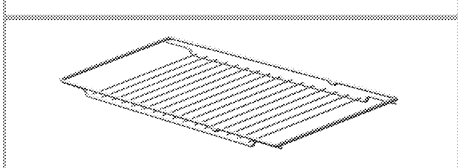
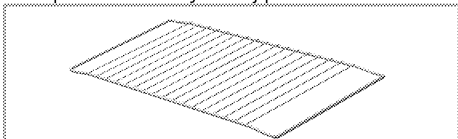
Mała foremka do piekarnika

Służy do pieczenia niewielkich porcji. Tę foremkę do pieczenia stawia się na ruszcie do pieczenia.



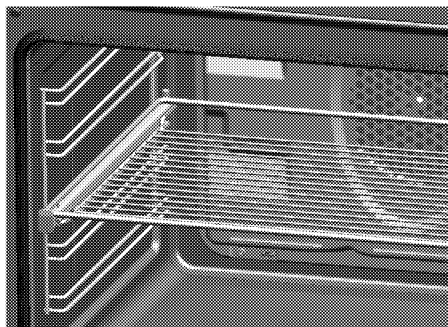
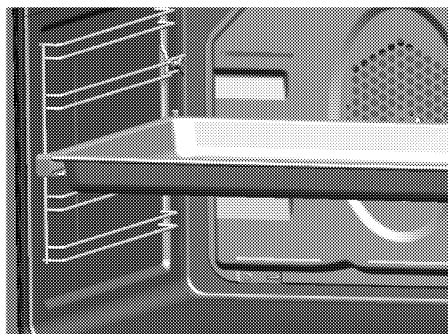
Półka druciana

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



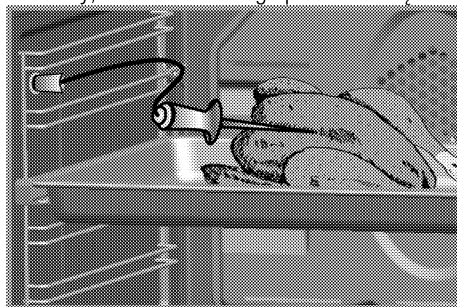
Właściwe umieszczanie półki drucianej i foremki na stelażach teleskopowych

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



Sonda do pieczenia mięsa

Używa się jej przy pieczeniu mięs, wbijając jej cienki, długi koniec w mięso, drugi zaś koniec wkładając do szczeliny na bocznej ścianie obudowy, w celu delikatnego pieczenia mięsa.



2 Ważne instrukcje zachowania bezpieczeństwa

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

Ogólne instrukcje zachowania bezpieczeństwa

- Wyrób ten nie jest przeznaczony do użytkowania przez osoby z zaburzeniami funkcji fizycznych, czuciowych lub umysłowych, a także przez osoby niewykształcone lub niedoświadczone (w tym dzieci), o ile nie są pod nadzorem osoby odpowiedzialnej za ich bezpieczeństwo lub która odpowiednio pouczy je, jak użytkować ten wyrób. Dzieci muszą być nadzorowane, aby zapobiec manipulowaniu przy wyrobie.
- Przyłącz ten wyrób do uziemionego gniazdka/obwodu zabezpieczonego bezpiecznikiem o odpowiedniej specyfikacji podanej w tabeli „Dane techniczne”. Zleć wykonanie instalacji uziemienia wykwalifikowanemu elektrykowi, niezależnie od tego, czy używasz transformatora do zasilania. Firma nasza nie odpowiada za żadne szkody wynikłe z użytkowania tego wyrobu bez uziemienia, zgodnie z przepisami miejscowymi.
- Aby uniknąć zagrożenie w przypadku uszkodzenia przewodu zasilającego, musi go wymienić producent, punkt serwisowy lub wykwalifikowany elektryk.
- Nie wolno uruchamiać tego wyrobu, jeśli jest niesprawny lub widocznie uszkodzony.
- Nie wolno wykonywać żadnych napraw ani modyfikacji tego wyrobu. Można jednak zaradzić niektórym niesprawnościom, które nie wymagają napraw ani modyfikacji. Patrz *Rozwiązywanie problemów, strona 30*.
- Nie wolno myć tego wyrobu wodą! Grozi to porażeniem elektrycznym!
- Nigdy nie wolno używać tego wyrobu w stanie zakłócenia oceny sytuacji lub koordynacji przez konsumpcję alkoholu i/lub innych środków odmieniających świadomość.

- Wyrób musi być odłączony od sieci w trakcie instalacji, konserwacji, czyszczenia i napraw.
- Zachowaj ostrożność, jeśli w potrawach stosuje się napoje alkoholowe. W wysokiej temperaturze alkohol paruje i może się zapalić po zetknięciu z gorącymi powierzchniami.
- Nie podgrzewaj w piekarniku zamkniętych puszek ani szklanych słoików. Ciśnienie, które wytworzy się w takim słoiku, może go rozsadzić.
- Nie umieszczaj żadnych materiałów łatwopalnych w pobliżu tego wyrobu, ponieważ jego boki bardzo się nagzewają przy pracy.
- Nie umieszczaj foremek do pieczenia, naczyń ani folii aluminiowej bezpośrednio na dnie piekarnika. Nagromadzenie ciepła mogłoby zniszczyć dno piekarnika.
- Należy dbać, aby żaden otwór wentylacyjny nie był zakryty.
- Urządzenie to nagzewa się podczas pracy. Nie dotykaj gorących palników, wewnętrznych części piekarnika, elementów grzejnych itp.
- Do wkładania i wyjmowania potraw z gorącego piekarnika zawsze zakładaj odporne na wysokie temperatury rękawice.
- Nie używaj tego wyrobu z wyjętą lub popękaną szybą w przednich drzwiczkach.
- Tylna powierzchnia piekarnika nagzewa się w trakcie jego pracy. Upewnij się, że przyłącze gazowe/elektryczne nie dotyka tej tylnej powierzchni; w przeciwnym razie może ono ulec uszkodzeniu.
- Przewód zasilający nie może się zakleszczyć między drzwiczkami i ramą piekarnika, a także nie można go prowadzić przez gorące powierzchnie. W przeciwnym wypadku izolacja przewodów może się topić i w rezultacie może nastąpić zwarcie.
- Upewnij się, że po każdym użyciu wyrób ten jest wyłączany.



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

Zamierzone przeznaczenie

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

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

Urządzenia tego nie należy używać do podgrzewania talerzy pod grillem, suszenia ręczników, ścierek do naczyń, itp. na uchwytach, ani do celów suszenia lub ogrzewania. Producent nie odpowiada za szkody spowodowane niewłaściwym użytkowaniem tego wyrobu lub obchodzeniem się z nim.

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

Bezpieczeństwo dzieci

- Urządzenia elektryczne i gazowe są niebezpieczne dla dzieci. Należy trzymać dzieci z dala od tego wyrobu w trakcie jego pracy i nie pozwalać im na zabawę nim.
- Gdy urządzenie pracuje, jego dostępne części nagrzewają się znacznie, a więc do czasu jego ostygnięcia należy trzymać dzieci z dala od niego.
- "**OSTROŻNIE** Gdy używa się grilla, dostępne części kuchenki mogą się bardzo nagrzewać. Małe dzieci należy trzymać z dala od kuchenki."

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

Bezpieczeństwo obsługi urządzeń elektrycznych

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

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

3 Instalacja

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



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



ZAGROŻENIE

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



ZAGROŻENIE

Przed zainstalowaniem sprawdź, czy wyrób nie ma widocznych defektów. ełsi ma, nie instaluj go.

Uszkodzone wyroby zagrażają Twemu bezpieczeństwu.

Przed zainstalowaniem

Urządzenie to przeznaczone jest do zainstalowania w dostępnych w handlu szafkach kuchennych.

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

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



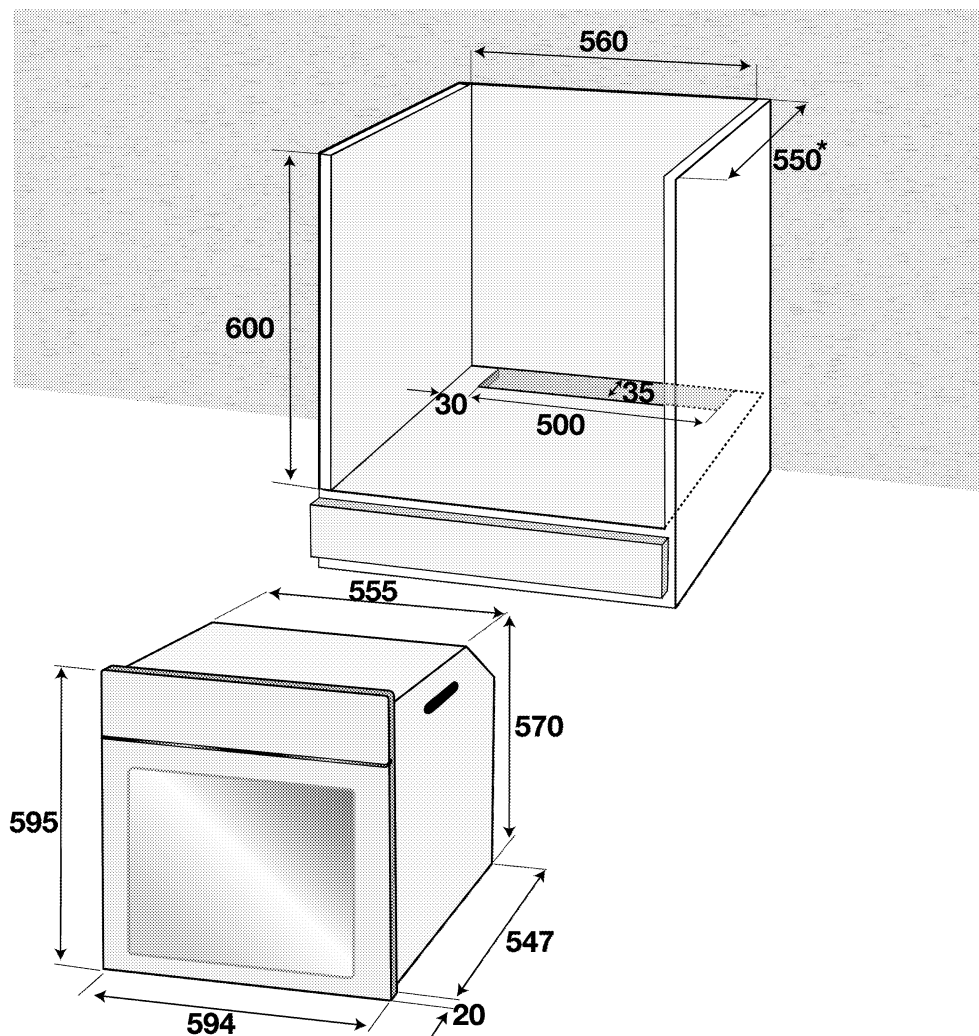
Nie instaluj tego urządzenia w pobliżu lodówek lub zamrażarek. Wydzielane z tego piekarnika ciepło może zwiększyć zużycie energii przez urządzenia chłodzące.



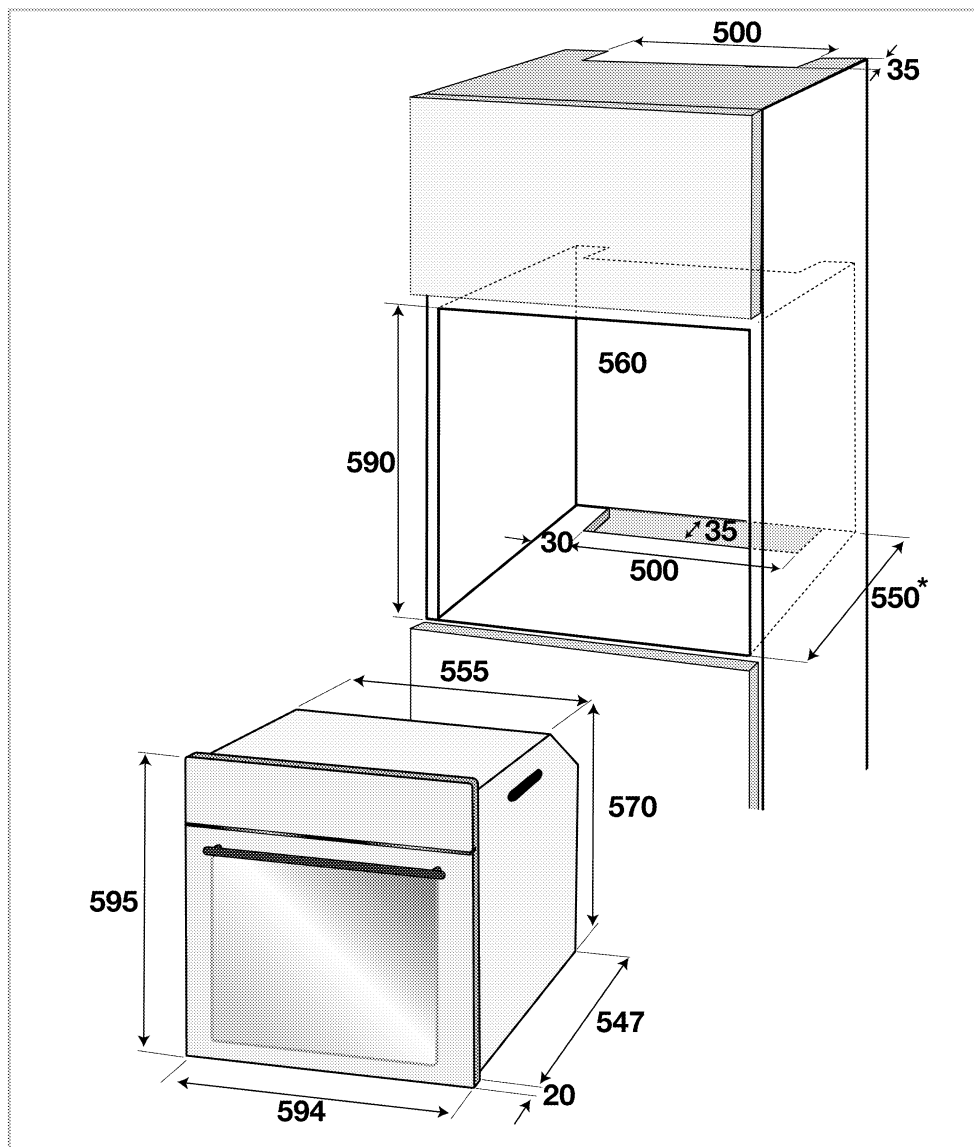
Nie podnoś piekarnika za drzwiczki ani za klamkę.



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



* min.



* min.

Instalacja i przyłączenie

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

Przyłączenie elektryczne

Przyłącz ten wyrób do uziemionego gniazdka/obwodu zabezpieczonego bezpiecznikiem o odpowiedniej specyfikacji podanej w tabeli „Dane techniczne”. Zleć wykonanie instalacji uziemienia wykwalifikowanemu elektrykowi, niezależnie od tego, czy używasz transformatora do zasilania. Firma nasza nie odpowiada za żadne szkody

wynikłe z użytkowania tego wyrobu bez uziemienia, zgodnie z przepisami miejscowymi.



ZAGROŻENIE
Zagrożenie porażeniem elektrycznym, zwarcie lub pożarem z powodu niefachowej instalacji!
Urządzenie to może zostać przyłączone do zasilania tylko przez upoważnioną kwalifikowaną osobę i gwarancja na nie obowiązuje dopiero po poprawnym zainstalowaniu.



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

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



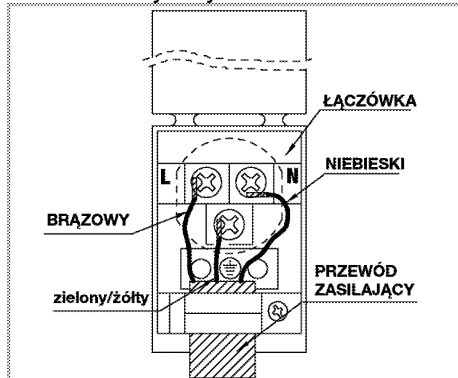
ZAGROŻENIE
Zagrożenie porażeniem elektrycznością!
Przed podjęciem jakichkolwiek prac przy instalacji elektrycznej, prosimy odłączyć to urządzenie od zasilania.

Przyłączanie kabla zasilania

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.

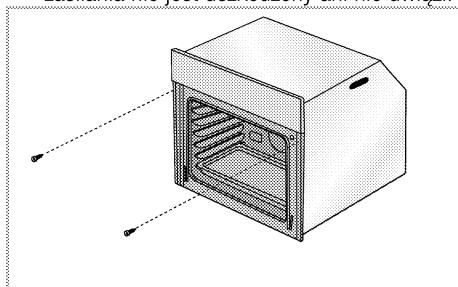
Jeśli razem z tym wyrobem dostarczono kabel:



2. Przy przyłączeniu jednofazowym, połącz przewody jak wskazano poniżej:
 - Brązowy/czarny kabel = L (Faza)
 - Niebieski/szary kabel = N (Zero)
 - Zielony/ żółty kabel = (E)  (uziemiający)

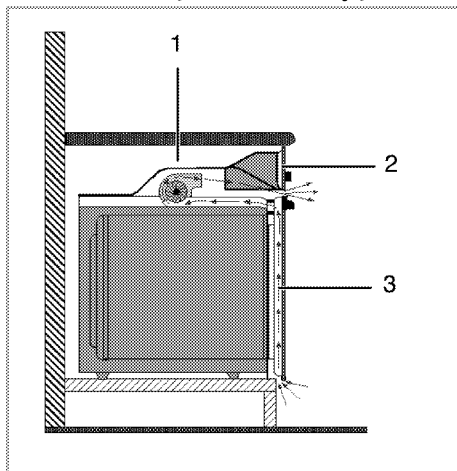
Instalowanie wyrobu

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



Zabezpiecz piekarnik 2 śrubkami, jak na rysunku.

Piekarniki z wentylatorem chłodzącym



- 1 Wentylator chłodzący
- 2 Panel sterowania
- 3 Drzwi

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



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

Ostateczne sprawdzenie

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

Pozbywanie się odpadów

Pozbywanie się materiałów opakowaniowych

Materiały opakowaniowe są niebezpieczne dla dzieci. Należy trzymać je w bezpiecznym miejscu, niedostępnym dla dzieci.

Opakowanie tego wyrobu wyprodukowano z surowców wtórnych. Należy odpowiednio się ich pozbywać i sortować je zgodnie z instrukcjami gospodarki surowcami wtórnymi. Nie należy ich wyrzucać razem ze zwykłymi odpadkami domowymi.

Przyszły transport

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



Nie stawiaj na tym urządzeniu żadnych innych przedmiotów. Urządzenie to należy transportować w pozycji stojącej.



Sprawdź, czy piekarnik nie uległ w transporcie widocznym uszkodzeniom.

Stare urządzenia

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



Takie oznakowanie informuje, że sprzęt ten, po okresie jego użytkowania nie może być umieszczany łącznie z innymi odpadami pochodzącymi z gospodarstwa domowego. Prowadzący zbieranie, w tym lokalne punkty zbiórki, sklepy oraz gminne jednostki, tworzą odpowiedni system umożliwiający oddanie tego sprzętu. Właściwe postępowanie ze zużyтым sprzętem elektrycznym i elektronicznym przyczynia się do uniknięcia szkodliwych dla zdrowia ludzi i środowiska naturalnego konsekwencji, wynikających z obecności składników niebezpiecznych oraz niewłaściwego składowania i przetwarzania takiego sprzętu.

4 Przygotowanie

Jak oszczędzać energię

Następujące wskazówki pomogą użytkować urządzenie w sposób ekologiczny oraz energooszczędny.

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

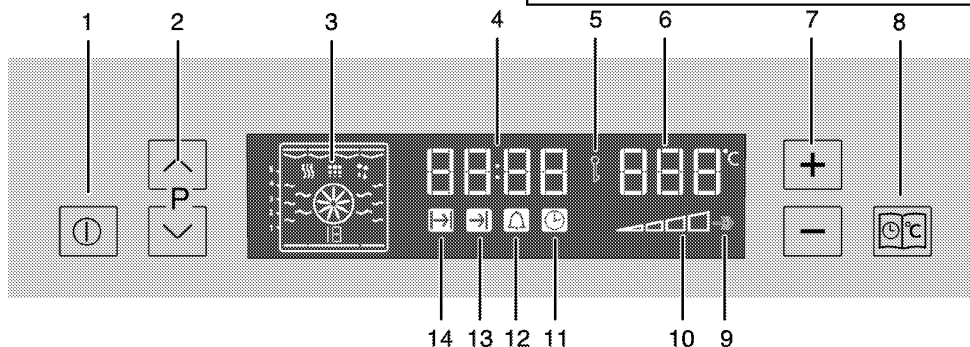
- Gotuj potrawy po kolei. Piekarnik będzie już gorący.
- Można oszczędzić energię wyłączając piekarnik na kilka minut przed upływem czasu gotowania. Nie otwieraj drzwiczek piekarnika.
- Rozmrażaj mrozonki przed gotowaniem.

Pierwszy raz

Początkowe ustawianie czasu

1. Symbol zegara '11' zapala się przy pierwszym uruchomieniu piekarnika. Lekko naciskaj przyciski "+" lub "-" (7) aby nastawić godzinę.

i Minuty będą szybciej, jeśli przytrzyma się odpowiedni klawisz wciśnięty.



- 1 Klawisz Wł./Wyl.
- 2 Klawisz wyboru programu
- 3 Wyświetlacz funkcji
- 4 Pole wskaźnika czasu
- 5 Symbol blokady klawiszy
- 6 Pole wskaźnika temperatury
- 7 Klawisz (+ oraz -) ustawiania temperatury - czasu
- 8 Klawisz menu
- 9 Wskaźnik boostera (szybkie podgrzewanie)
- 10 Symbol temperatury wewnątrz piekarnika
- 11 Symbol zegara
- 12 Symbol alarmu
- 13 Symbol końca gotowania
- 14 Symbol czasu gotowania

i Jeśli bieżący czas nie jest ustawiony, nastawienia czasu zaczną rosnąć/zmieniać się od 12:00. Aby wskazać, że bieżąca godzina nie została ustawiona, wyświetli się kontrolka bieżącego czasu (11). Kontrolka ta zniknie po ustawieniu godziny.

Następnie nastaw zegar.

1. Raz po raz naciskaj przycisk menu (8), aż zapali się symbol zegara (11).
2. Lekko naciskaj przyciski + lub - (7) aby nastawić godzinę.

i W przypadku zaniku zasilania nastawienia bieżącej godziny zostają skasowane. Trzeba je ustawić na nowo. Bieżącej godziny nie można nastawić, gdy użytkowana jest jakakolwiek funkcja piekarnika.

Pierwsze czyszczenie



Pewne detergenty lub środki czyszczące mogą uszkodzić powierzchnię.

Nie używaj agresywnych detergentów, proszku/mleczka do czyszczenia, ani żadnych ostrych przedmiotów.

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

Podgrzewanie wstępne

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



OSTRZEŻENIE

Można się poparzyć od gorących powierzchni!

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

Piekarnik elektryczny

1. Wyjmij z piekarnika wszystkie foremki do pieczenia i ruszt.
2. Zamknij drzwiczki piekarnika.
3. Wybierz pozycję „Static” (Statyczne)
4. Wybierz najwyższą moc grilla; patrz *Jak obsługiwać piekarnik elektryczny, strona 17*.
5. Niech piekarnik pracuje przez ok. 30 minut.
6. Wyłącz piekarnik; patrz *Jak obsługiwać piekarnik elektryczny, strona 17*

Piekarnik z grillem

1. Wyjmij z piekarnika wszystkie foremki do pieczenia i ruszt.
2. Zamknij drzwiczki piekarnika.
3. Wybierz najwyższą moc grilla; patrz *Jak obsługiwać grill, strona 26*.
4. Niech piekarnik pracuje przez ok. 30 minut.
5. Wyłącz grill; patrz *Jak obsługiwać grill, strona 26*



W trakcie pierwszego nagrzewania może się wydzielać nieprzyjemny zapach i dym.

Należy zapewnić dobrą wentylację.

5 Jak obsługiwać piekarnik

Ogólne informacje o pieczeniu ciast i mięs oraz o grillowaniu.



OSTRZEŻENIE

Można się poparzyć od gorących powierzchni!

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



ZAGROŻENIE

Zagrożenie oparzeniem gorącym powietrzem!

Otwierając drzwiczki piekarnika zachowaj ostrożność, bo może uolotnić się z niego gorące powietrze.

Wskazówki do pieczenia ciasta

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

Wskazówki do pieczenia mięsa

- Przyprawienie całych kurcząt, indyków i dużych porcji mięsa, np. sokiem z cytryny ;in czarnym pieprzem przed pieczeniem podniesie jego wydajność.
- Pieczenia mięsa z kością trwa ok. 15 - 30 minut dłużej niż pieczenie takiego samego kawałka bez kości.
- Na upieczenie jednego centymetra grubości mięsa potrzeba ok. 4 do 5 minut.
- Po zakończeniu pieczenia pozostaw pieczeń w piekarniku na ok. 10 minut. Soki lepiej rozchodzą się po całej pieczeni i nie wyciekają przy jej krojeniu.
- Ryby należy piec na półce środkowej lub dolnej na żaroodpornym talerzu.

Wskazówki do grillowania

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

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



Zagrożenie pożarem z powodu żywności nienadającej się do grillowania!

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

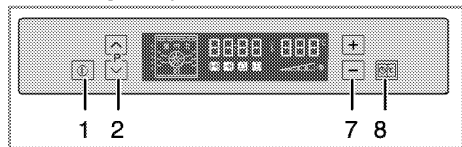
Nie wkładaj żywności do grilla zbyt głęboko. Tam jest najgoręcej i tłusta żywność może się zapalić.

Wskazówki używania sondy do mięsa

- Sondę wbija się w najgrubsze miejsce w mięsie. Nie należy dotykać sondą naczynia, w którym jest potrawa, kości, ani tkanki tłuszczowej.
- Przy pieczeniu całych kurcząt sondę wbija się pomiędzy brzuch i udko, ponieważ klatka piersiowa jest pusta.
- Przy pieczeniu mięsa w kawałkach wybieraj sztuki mniej więcej podobnych rozmiarów. Wbij sondę w kawałek najgrubszy.
- Jeśli pod koniec pieczenia wydaje ci się, że mięso nie jest dobrze wypieczone, powtórz proces pieczenia wbijając sondę w inne miejsce.

Jak obsługiwać piekarnik elektryczny

Jak obsługiwać piekarnik



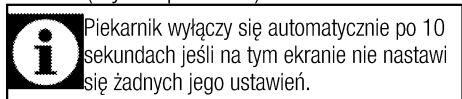
- 1 Klawisz ZAŁ./WYŁ.
 - 2 Klawisz wyboru programu
 - 7 Klawisz podnoszenia/obniżania temperatury-czasu
 - 8 Klawisz menu
1. Naciśnij przycisk On/Off [Zał/wył] (1) na ok. 1 sekundę, aby załączyć piekarnik.

Wybieranie temperatury i trybu pracy

Po załączeniu piekarnika pojawia się pusty wyświetlacz funkcji.



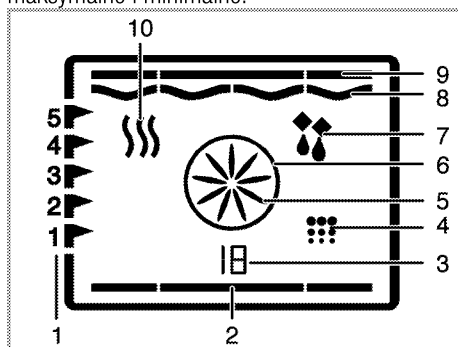
Gdy wyświetlacz jest w tym trybie, można ustawić czas pieczenia, godzinę zakończenia, oraz funkcję Booster (szybkie pieczenie).



1. Naciśnij $\wedge$ lub $\vee$ (2) aby wybrać tryb pracy.
 2. Naciskaj przyciski "+" lub "-" (7), aby nastawić wybraną temperaturę.
- » Piekarnik natychmiast uruchomi się wykonując zadaną funkcję i będzie podnosić temperaturę we wnętrzu aż do zadanej wielkości.
- » Na wyświetlaczu Function [Funkcja] pojawiają się aktywne grzałki i zalecana pozycja tacki.
- » Jeśli nie ustawiono temperatury, na ekranie temperatury pojawi się wartość zalecana dla wybranej funkcji.

Tabela funkcji:

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



- 1 Pozycje stelaża
- 2 Grzejnik dolny
- 3 Numer funkcji
- 4 Pozycja czyszczenia
- 5 Nawiew boostera
- 6 Grzejnik boostera
- 7 Praca z wentylatorem.
- 8 Grzałka grilla
- 9 Grzałka górna
- 10 Utrzymywanie w cieple



Funkcje różnią się zależnie od modelu piekarnika!

Tabela funkcji	Zalecana temperatura (°C)	Zakres temperatur (°C)
Statyczny	200	40-280
Statyczny termo obieg	175	40-280
Nagrzewanie wentylatorowe	180	40-280
3 D	205	40-280
Pizza	210	40-280
Full grill	280	40-280
Grill	280	40-280
Termoobieg - wolny	180	160-220
Grzałka dolna	180	40-220
Utrzymywanie w cieple	60	40-100



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



Przy każdej regulacji na zegarze migać będą odnośnie symbole.



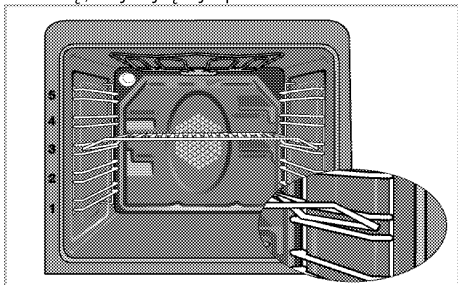
Bieżącej godziny nie można nastawić gdy piekarnik wykonuje jakąś funkcję, lub jeśli zaprogramowano go do pracy w trybie pół-automatycznym lub w pełni automatycznym.



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

Wyłączanie piekarnika elektrycznego

Naciśnij przycisk On/Off [Zał/wył] (1) na ok. 2 sekundę, aby wyłączyć piekarnik.



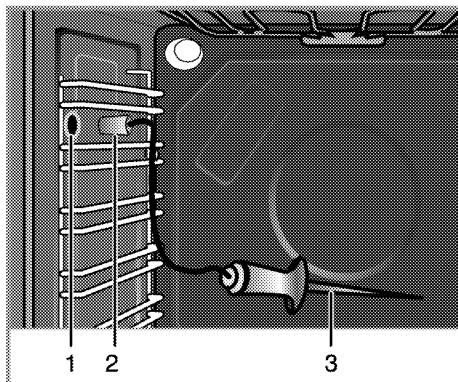
Pozycje stelażu (modele z rusztem drucianym)

Ważne jest, aby prawidłowo umieszczać ruszt druczany na półce druczanej. Ruszt druczany trzeba wsadzić pomiędzy półki druczane jak pokazano na rysunku.

Ruszt druczany nie może opierać się o tylną ścianę piekarnika. Aby poprawić wydajność grillowania, przesunąć ruszt druczany do przedniej sekcji stelażu i ustalić go przy pomocy drzwiczek.

Używanie sondy do mięsa

1. Po nastawieniu funkcji i temperatury piekarnika włożyć gniazdo połączenia sondy (2) w szczelinę (1) na bocznej ścianie obudowy.



- 1 Szczelina na sondę do mięsa
- 2 Gniazdo połączenia sondy do mięsa
- 3 Koniec czujnika sondy do mięsa



Aby sonda mogła działać w piekarniku musi być nastawiona funkcja i temperatura.



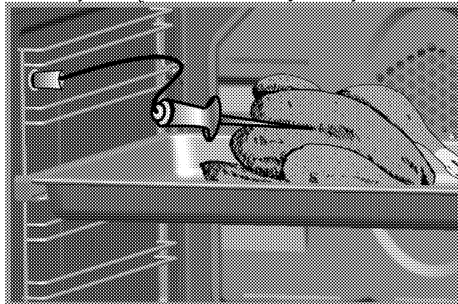
Sonda do mięsa działa przy wszystkich funkcjach poza funkcjami termoobiegu Eco Fan, utrzymywania w cieple i odszraniania.

Sonda do mięsa działa przy wszystkich funkcjach poza funkcjami wolnego termoobiegu, utrzymywania w cieple i odszraniania.



Jeśli czasomierz kuchenki nastawiono na jakiś czas trwania pieczenia przed użyciem sondy do mięsa, po jej przyłączeniu ustawienie to zostanie automatycznie skasowane.

2. Wbij w mięso koniec sondy z czujnikiem.



» Piekarnik automatycznie wykryje sondę po jej przyłączeniu i w polu wskaźnika temperatury

pojawi się **P75**. Czujnik sondy automatycznie wykryje, że temperatura wewnątrz mięsa osiągnęła wartość nastawioną, po czym wyłączy piekarnik.

i Jeśli w polu wskaźnika temperatury nie pojawi się **P75**, sprawdź, czy gniazdo połączenia sondy dobrze włożono do szczeliny.

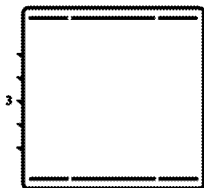
- Zalecana temperatura przy pieczeniu z sondą wynosi 75 °C. Naciśnij **+** lub **- (7)** aby nastawić pożądaną temperaturę z zakresu od 40 do 99 °C.
- Jeśli wyjmie się mięso przed ukończeniem pieczenia piekarnik będzie działał nadal przy uprzednio ustawionej funkcji i temperaturze.
- Po każdym użyciu sondę do mięsa czyści się wilgotną ściereczką i wyciera do sucha ściereczką suchą.

i Jeśli użyje się sondy bez wbicia w mięso jej końca z czujnikiem, koniec ten wykryje temperaturę wewnątrz piekarnika i wyłączy go po osiągnięciu jej nastawionej wartości. Jeśli jednak sondę podda się temperaturze 250 °C lub wyższej, jej czujnik zniszczy się ostatecznie.

Tryby pracy

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

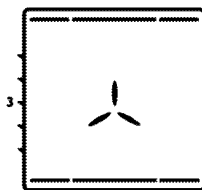
1. Grzałki górna i dolna



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

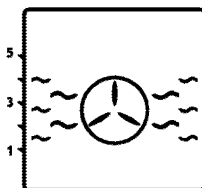
Na ekranie wyświetli się właściwa pozycja półki.

2. Grzanie dolne/górne z termoobiegiem



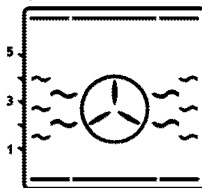
Goście powietrze nagrzane grzałkami górną i dolną jest bardzo szybko równomiernie rozprowadzane w całym piekarniku przez wentylator. Piec w jednej tylko blasze.

3. Termoobieg



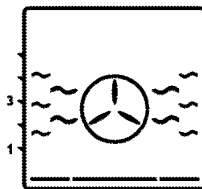
Goście powietrze nagrzane grzałką tylną z termoobiegiem jest bardzo szybko równomiernie rozprowadzane w całym piekarniku przez wentylator. Jest to przydatne do gotowania potraw na różnych poziomach półek i w większości przypadków nie potrzeba wstępnego podgrzewania. Nadaje się do pieczenia w kilku blachach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

4. Funkcja "3D"



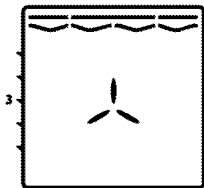
Działają grzałki dolna i górną oraz nagrzewanie z termoobiegiem. Potrawy pieką się równomiernie i szybko rumienią. Piec w jednej tylko blasze.

5. Funkcja pizza



Działają grzałka dolna i nagrzewanie z termoobiegiem. Nadaje się do pieczenia pizzy

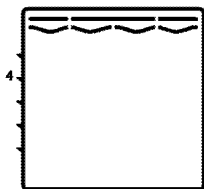
6. Full grill+termoobieg



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

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

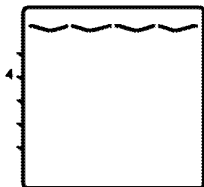
7. Full grill



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

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

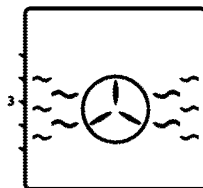
8. Grill



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

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

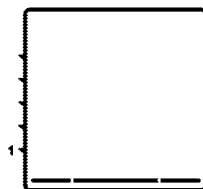
9. Termoobieg - wolny



Aby oszczędzić energię el. można użyć tej funkcji zamiast operacji gotowania, którą wykonałoby się stosując termoobieg w temperaturze z zakresu 160-220°C. Ale nieco przedłuży się czas gotowania.

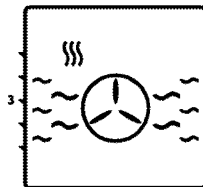
Czasy trwania pieczenia w odniesieniu do tej funkcji przedstawiono w tabeli "Fan heating - slow" [Termoobieg - powolny].

10. Grzałka dolna



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

11. Utrzymywanie w cieple



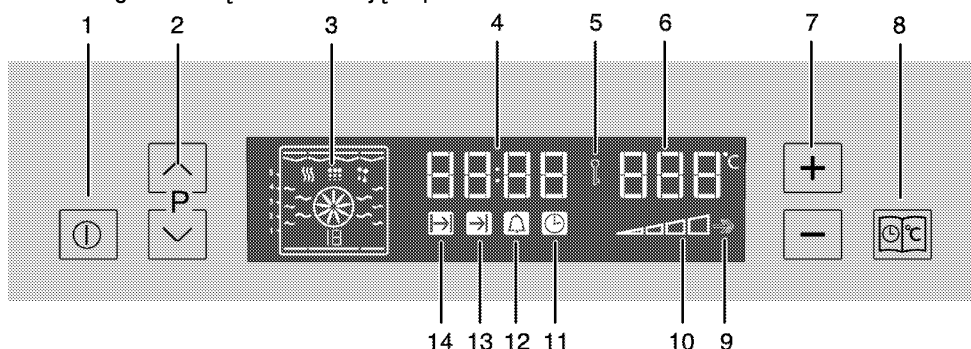
Służy do utrzymywania potraw gotowych do podawania przez długi okres czasu.

12. Praca z wentylatorem.



Piekarnik nie jest nagrzewany. Pracuje tylko wentylator (w ścianie tylnej). Mrożonki granulowane rozmraża się powoli w temperaturze pokojowej, a potrawy gotowane się studzi.

Jak obsługiwać urządzenia sterujące piekarnika



- 1 Klawisz Wł./Wyl.
- 2 Klawisz wyboru programu
- 3 Wyświetlacz funkcji
- 4 Pole wskaźnika czasu
- 5 Symbol blokady klawiszy
- 6 Pole wskaźnika temperatury
- 7 Klawisz (+ oraz -) ustawiania temperatury - czasu
- 8 Klawisz menu
- 9 Wskaźnik boostera (szybkie podgrzewanie)
- 10 Symbol temperatury wewnątrz piekarnika
- 11 Symbol zegara
- 12 Symbol alarmu
- 13 Symbol końca gotowania
- 14 Symbol czasu gotowania
2. Naciśnij lub (2) aby wybrać tryb pracy (funkcję).
3. Gdy piekarnik jest załączony, raz po raz naciśnij przycisk Menu (8), aby zapalić symbol Cooking Time [Czas pieczenia] (14).
4. Naciśnij przyciski "+" lub "-" (7), aby nastawić czas pieczenia.
 - » Po nastawieniu czasu gotowania symbol czasu pieczenia (14) pozostaje zapalony.
5. Wstaw naczynie z potrawą do piekarnika.
6. Naciśnij przyciski "+" lub "-" (7), aby nastawić temperaturę pieczenia.
 - » Piekarnik będzie się nagrzewał aż do ustawionej temperatury i utrzyma ją aż do wybranej godziny zakończenia gotowania. W trakcie procesu pieczenia pali się lampka w piekarniku.

Praca w trybie pół-automatycznym

W tym trybie pracy można nastawić okres czasu, w którym piekarnik będzie działał (czas pieczenia).

1. Naciśnij przycisk On/off (Zał./wyl.) (1) aby załączyć piekarnik.



Wszystkie segmenty symbolu temperatury wewnątrz piekarnika (10) włączą się, gdy piekarnik osiągnie nastawioną temperaturę.

7. Po zakończeniu procesu gotowania wyświetli się **"End"** [Koniec] i odezwie alarm.
8. Aby uciszyć alarm, naciśnij klawisz Menu (8) lub On/Of [Zał/wył.] (1)

» Alarm cichnie, piekarnik wyłącza się automatycznie i wyświetla się bieżąca godzina.

Przełączanie w tryb całkowicie automatyczny

W tym trybie pracy można nastawiać czas trwania gotowania i godzinę jego zakończenia.

1. Naciśnij przycisk On/off (Zał./wył.) (1), aby załączyć piekarnik.
2. Naciśnij $\wedge$ lub $\vee$ (2) aby wybrać tryb pracy.
3. Raz po raz naciskaj przycisk Menu (8), aż zapali się symbol Cooking Time [Czas pieczenia] (14).
4. Naciśnij przyciski "+" lub "-" (7), aby nastawić czas pieczenia.
5. Raz po raz naciskaj klawisz Menu (8), aż zapali się symbol End of Cooking Time [Godzina zakończenia pieczenia] (13).
6. Naciśnij przyciski "+" lub "-" (7), aby nastawić godzinę zakończenia pieczenia.

» Po nastawieniu godziny zakończenia pieczenia symbol End of Cooking Time [Godzina zakończenia pieczenia] (13) pali się nadal.

7. Wstaw naczynie z potrawą do piekarnika.
8. Naciśnij przyciski "+" lub "-" (7), aby nastawić temperaturę pieczenia.

» Zegar piekarnika automatycznie wylicza godzinę rozpoczęcia pieczenia odejmując czas trwania pieczenia od nastawionej godziny jego zakończenia. Gdy nadejdzie godzina rozpoczęcia gotowania, aktywuje się wybrany tryb pracy i piekarnik nagrzewa się do nastawionej temperatury. Utrzymuje tę temperaturę przez cały czas pieczenia. W trakcie procesu pieczenia pali się lampka w piekarniku.



Wszystkie segmenty symbolu temperatury wewnątrz piekarnika (10) włączą się, gdy piekarnik osiągnie nastawioną temperaturę.

9. Po zakończeniu procesu gotowania wyświetli się **"End"** [Koniec] i odezwie alarm.
 10. Aby uciszyć alarm, naciśnij klawisz Menu (8) lub On/Of [Zał/wył.] (1)
- » Alarm cichnie, piekarnik wyłącza się automatycznie i wyświetla się bieżąca godzina. Lampka w piekarniku gaśnie.



Jeśli chce się wyłączyć program półautomatyczny lub automatyczny po jego nastawieniu, trzeba wyzerować czas gotowania.

Nastawienia Boostera (Szybkie podgrzewanie)

Funkcji Booster (szybkie podgrzewanie) używa się, aby szybciej nagrzać piekarnik do nastawionej temperatury.



Booster nastawiać można tylko, gdy piekarnik działa. Funkcji Booster nie można wybrać w pozycjach rozmrażania i czyszczenia. W razie przerwy w zasilaniu ustawienia boostera kasują się.

1. Raz po raz naciskaj klawisz Menu (8), aż zapali się symbol Booster (Szybkie podgrzewanie) (9).
- » Na wyświetlaczu pojawi się **"OFF"** [WYŁ].
2. Naciśnij '+' (7), aby uruchomić funkcję Booster.
- » Po uruchomieniu funkcji Booster, **"On"** [Za.] pojawi się na wyświetlaczu, a Booster pali się nadal.
- » Symbol Booster znika, gdy tylko piekarnik osiągnie nastawioną temperaturę, i piekarnika wraca do wykonywania funkcji czynnej przed uruchomieniem funkcji Booster.
3. Aby wyłączyć funkcję Booster, raz po raz naciskaj przycisk Menu (8), aż zapali się symbol Booster (9).
- » Na wyświetlaczu pojawi się **"On"** [Za.].
4. Naciśnij '-' (7), aby wyłączyć funkcję Booster.
- » Na wyświetlaczu pojawi się **"OFF"** [WYŁ].

Blokada przycisków

Zakładanie blokady przycisków

Uruchamiając funkcję Keylock [Blokada przycisków] można zapobiec użyciu piekarnika.



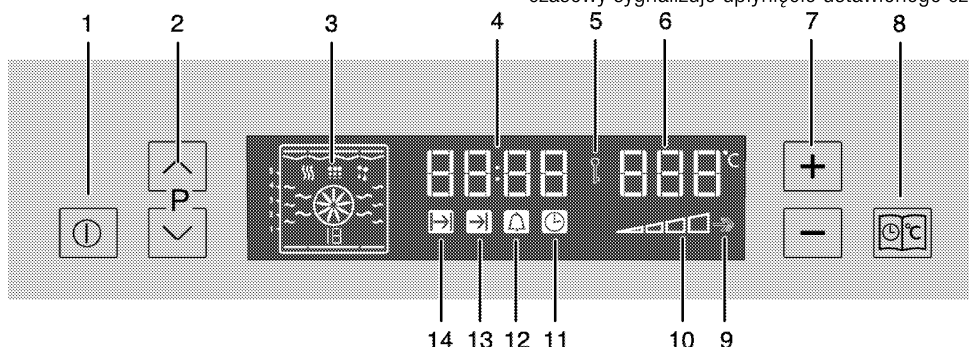
Blokady przycisków można używać także przy wyłączonym piekarniku. Pracujący piekarnik można wyłączyć naciskając przycisk On/Off [Zał./wył.] (1) i przytrzymując przez 2 sek. nawet przy założonej blokadzie przycisków.

1. Raz po raz naciskaj przycisk (8), aż zapali się symbol Keylock [Blokada] (5).
- » Na wyświetlaczu pojawi się **"OFF"** [WYŁ].

2. Naciśnij przycisk '+' (7), aby uruchomić blokadę.
- » Po założeniu blokady, "On" [Zał.] pojawi się na wyświetlaczu, a symbol Keylock [Blokada] (10) pali się nadal.

Wyłączanie blokady przycisków

1. Naciśnij przycisk (8), aby zapalić symbol Keylock [Blokada] (5).
- » Na wyświetlaczu pojawi się "On" [Zał.].
2. Naciśnij przycisk '-' (7), aby wyłączyć blokadę.
- » Po zdjęciu blokady, "OFF" [WYŁ] pojawi się na wyświetlaczu, a symbol Keylock [Blokada] (5) zgaśnie.



- 1 Klawisz Wł./Wyl.
- 2 Klawisz wyboru programu
- 3 Wyświetlacz funkcji
- 4 Pole wskaźnika czasu
- 5 Symbol blokady klawiszy
- 6 Pole wskaźnika temperatury
- 7 Klawisz (+ oraz -) ustawiania temperatury - czasu
- 8 Klawisz menu
- 9 Wskaźnik boostera (szybkie podgrzewanie)
- 10 Symbol temperatury wewnątrz piekarnika
- 11 Symbol zegara
- 12 Symbol alarmu
- 13 Symbol końca gotowania
- 14 Symbol czasu gotowania

i Po załączeniu blokady przycisków przyciski piekarnika nie działają. W razie przerwy w zasilaniu ustawienia blokady przycisków nie kasują się.

Zegar jako programator alarmu

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

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

Zegar jako programator alarmu

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

i Najdłuższy czas alarmu to 23 godzin i 59 minut.

i Z alarmu dźwiękowego można korzystać także przy wyłączonym piekarniku.

Aby nastawić alarm:

1. Raz po raz naciskaj przycisk Menu (8), aż zapali się symbol Alarm (12).
2. Naciśnij przyciski "+" lub "-" (7), aby nastawić godzinę alarmu.

- » Po nastawieniu czasu alarmu nadal pali się symbol alarmu.
3. Po upływie godziny alarmu symbol alarmu zacznie migać i odezwie się sygnał alarmu.
4. Aby wyłączyć alarm naciśnij dowolny przycisk.

Jeśli chcesz skasować alarm:

1. Raz po raz naciskaj przycisk Menu (8), aż zapali się symbol Alarm (12).
2. Naciskaj przycisk "—" (7) aż "0.00" pojawi się na wyświetlaczu.

Tabela czasów pieczenia



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

Pieczenie ciast i mięs



Poziom 1 to **najniższy** poziom piekarnika.

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

Potrawa	Numer poziomu gotowania		Pozycja półki	Temperatura (°C)	Czas pieczenia (ok., w min.)
	Jeden poziom		1	25 min. 250/maks, następnie 180... 190	150 ... 210
Ryby	Jeden poziom		3	200	20 ... 30
	Jeden poziom		3	200	20 ... 30

Przy pieczeniu równocześnie w dwóch blachach, głębszą blachę stawia się na półce górnej, a blachę płytszą na dolnej.
 * Sugeruje się, aby wstępne nagrzewanie stosować przy wszystkich potrawach.

(**) Przy pieczeniu, które wymaga wstępnego podgrzania, podgrzewaj na początku pieczenia, aż wskaźnik temperatury (8) podniesie się do najwyższego poziomu..

Tabela czasu trwania pieczenia powolnego

Po rozpoczęciu pieczenia w trybie pieczenia powolnego nie należy zmieniać temperatury pieczenia.



Nie należy otwierać drzwiczek w trakcie pieczenia w trybie pieczenia powolnego.

Potrawa	Numer poziomu gotowania		Pozycja półki	Temperatura (°C)	Czas pieczenia (ok., w min.)
Zapiekanka mięsna	Jeden poziom		3	160	100 ... 120
Zapiekanka z kurczaka	Jeden poziom		3	160	70 ... 100
Fasola zwyczajna	Jeden poziom		3	160	130 ... 150
Zapiekanka z oserdkami	Jeden poziom		3	160	130 ... 150
Befsztyk	Jeden poziom		3	160	110 ... 130
Rostbef	Jeden poziom		3	160	100 ... 120
Ciasta w papierze	Jeden poziom		3	185	35 ... 40
Ciasteczko	Jeden poziom		3	185	30 ... 35
Ciasto	Jeden poziom		3	200	40 ... 45
Ciasto zdobne	Jeden poziom		3	200	40 ... 45

- Podgrzewaj przez 6-7 minut
- Białe/czerwone mięso trzeba obracać na patelni przed pieczeniem aż się zagotuje.
- Fasolę przed pieczeniem należy gotować przez 30 minut. Można bezpośrednio użyć fasoli z puszki.
- Przykrycie patelni pokrywką poprawia wydajność smażenia.

Wskazówki do pieczenia ciasta

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

Wskazówki przy pieczeniu ciasta

- Jeśli ciasto jest zbyt suche, zwiększ temperaturę o ok. 10 i skróć czas pieczenia. Nawilż 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 brązowało

równomiernie postaraj się rozprowadzić sos równo pomiędzy warstwami i górą ciasta.



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

Wskazówki przy gotowaniu jarzyn

- Jeśli potrawa warzywna puszcza soki i zbyttno 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.

Jak obsługiwać grill



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

Załączanie grilla

1. Naciśnij przycisk On/Off [Zał/wył] (1) na ok. 1 sekundę, aby załączyć piekarnik.
2. Naciśnij  lub  (1) aby nastawić funkcję grilla.
3. Naciskaj przyciski "+" lub "-" (2), aby nastawić wybraną temperaturę.

Wyłączanie grilla

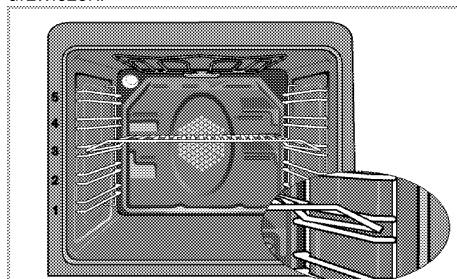
1. Naciśnij przycisk On/Off [Zał/wył] (14) na ok. 2 sekundę, aby wyłączyć piekarnik.

Grillowanie na grillu elektrycznym

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

Pozycje stelaża

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





Nie używaj górnego poziomu do grillowania.



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

Tabela czasów pieczenia przy grillowaniu

6 Czyszczenie i konserwacja

Informacje ogólne

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



ZAGROŻENIE

Zagrożenie porażeniem elektrycznością!

Aby uniknąć porażenia elektrycznego, przed czyszczeniem urządzenie należy odłączyć od źródła zasilania.



ZAGROŻENIE

Można się poparzyć od gorących powierzchni!

Przed czyszczeniem piekarnika odczekaj, aż ostygnie.

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



Pewne detergenty lub środki czyszczące mogą uszkodzić powierzchnię.

Nie używaj agresywnych detergentów, proszku/mleczka do czyszczenia, ani żadnych ostrych przedmiotów.



Do czyszczenia nie używaj urządzeń czyszczących parą.

Czyszczenie panelu sterowania

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



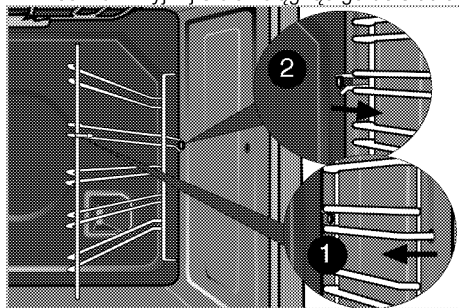
Uszkodzenie panelu sterowania!

Do czyszczenia panelu sterowania nie zdejmuj gałek pokręteł.

Czyszczenie piekarnika

Aby oczyścić ścianę boczną

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



Ściany katalityczne

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

Czyszczenie drzwiczek piekarnika

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



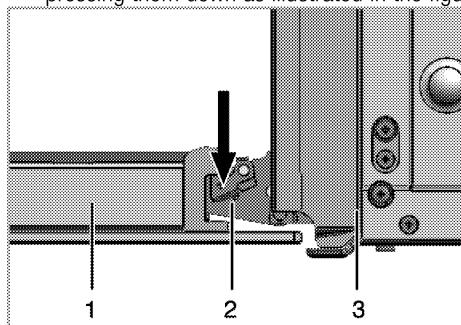
Do czyszczenia drzwiczek piekarnika nie używaj żadnych szorstkich środków czyszczących ani skrobaczek metalowych. Mogą porysować powierzchnię i zniszczyć szymbę.



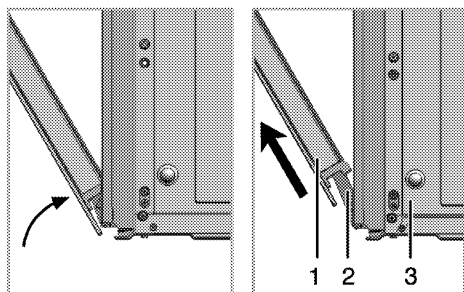
Szyba w drzwiczkach przednich powleczona jest łatwym do czyszczenia materiałem. Nie używaj ostrych iszorstkich środków czyszczących, twardych skrobaczek metalowych, ani myjek czy wybielaczy do czyszczenia szyby w drzwiczkach przednich, ponieważ mogą porysować jej powierzchnię. Może to uszkodzić powłokę.

Removing the oven door

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



- 1 Front door
- 2 Hinge
- 3 Oven



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

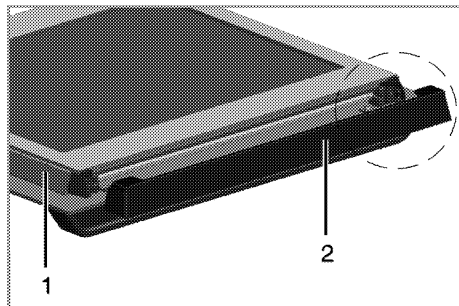


Steps carried out during removing process should be performed in reverse order to install the door. Do not forget to close the clips at the hinge housing when reinstalling the door.

Wyjmowanie szyby w drzwiczkach

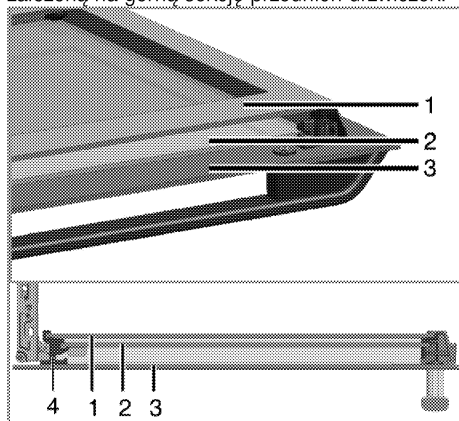
Szklaną szybę z drzwiczek piekarnika można wyjąć do czyszczenia.

Otwórz drzwiczki.



- 1 Rama
- 2 Część plastikowa

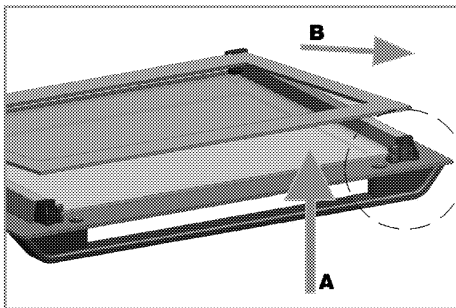
Pociągnij ku sobie i wyjmij część plastikową założoną na górną sekcję przednich drzwiczek.



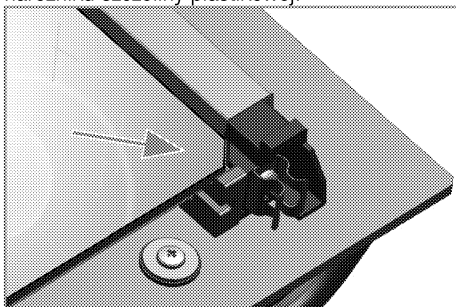
- 1 Szyba wewnętrzna
- 2 Szyba wewnętrzna
- 3 Szyba zewnętrzna
- 4 Plastikowa szczelina na szybę - Dolna

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

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



Pierwszy krok do przegrupowania drzwiczek polega na ponownym założeniu szyby wewnętrznej (2). Jak pokazano na rysunku, włóż szfowany narożnik szyby tak, aby spoczywała w fazowanym narożniku szczeliny plastikowej.



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

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

Naciśnij część plastikową ku ramie, aż usłyszysz kliknięcie.

Wymiana lampki w piekarniku



ZAGROŻENIE

Można się poparzyć od gorących powierzchni!

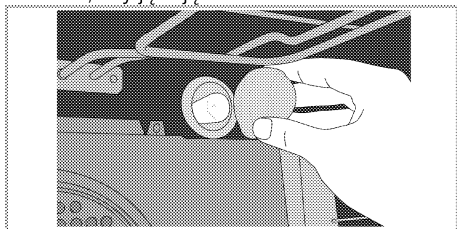
Aby uniknąć zagrożenia porażeniem elektrycznością upewnij się, że urządzenie zostało wyłączone i ostygło.

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

i Lampka może być umieszczona gdzie indziej niż na rysunku.

Jeśli w piekarniku jest lampka okrągła:

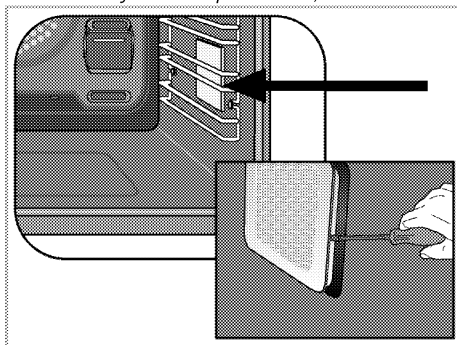
1. Odłącz piekarnik od sieci zasilającej.
2. Odkręć szklaną pokrywę, przekręcając ją w lewo, aby ją zdjąć.



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

Jeśli w piekarniku jest lampka kwadratowa:

1. Odłącz piekarnik od sieci zasilającej.
2. Wyjmij stelaże druciane, zgodnie z opisem. Patrz *Czyszczenie piekarnika, strona 27*.



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

7 Rozwiązywanie problemów

W czasie pracy piekarnik wydziela parę.

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

Podczas gotowania pojawiają się krople wody.

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

Produkt nie działa.

Bezpiecznik uszkodzony lub zadziałał.

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

Przyciski/pokrętła/ klawisze na panelu sterowania nie działają.

Być może założono blokadę przycisków. Prosimy wyłączyć ją. (Patrz: *Blokada przycisków, strona 22*).

Nie świeci lampka w piekarniku.

Lampka w piekarniku jest uszkodzona.

Wymień lampkę w piekarniku.

Brak zasilania.

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

Piecyk nie grzeje.

Pokrętło funkcji i/lub temperatury nie są ustawione .

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

Brak zasilania.

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



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

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

INFOLINIA 222 05 14 14



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

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

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

Warunki Gwarancji

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

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

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

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

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

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

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

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

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

Wady fizyczne sprzętu sprzedanego Klientowi będą usuwane w następujących terminach:

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

