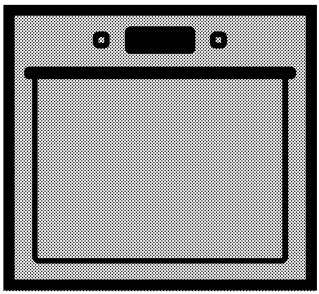
Built-in Oven

User manual



BVM34500B

EN | PL

285.4604.50/R.AB/01.11.2016

Please read this user manual first!

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

Explanation of symbols
Throughout this user manual the following symbols are used:

Important information or useful hints about usage.

Warning of hazardous situations with regard to life and property.

Warning of electric shock.

Warning of risk of fire.

Warning of hot surfaces.

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

CE

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

TABLE OF CONTENTS

1 Important instructions and warnings for safety and environment 4

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

2 General information 8

Overview 8
Package contents 9
Technical specifications 10

3 Installation 11

Before installation 11
Installation and connection 12
Future Transportation....13

4 Preparation 14

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

5 How to operate the oven 16

General information on baking, roasting and grilling16
How to operate the electric oven 16
Oven functions.... 18
How to operate the oven control unit 20
Cooking times table.... 31
Ready meals functions.... 33
Recipes for convenience food menus.... 35
How to operate the grill.... 41

6 Maintenance and care 44

General information.... 44
Cleaning the control panel 44
Cleaning the oven 44
Removing the oven door 45
Removing the door inner glass 45
Replacing the oven lamp.... 46

7 Troubleshooting 48

1 Important instructions and warnings for safety and environment

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

General safety

- This appliance can be used by children aged from 8 years and above and persons with reduced physical, sensory or mental capabilities or lack of experience and knowledge if they have been given supervision or instruction concerning use of the appliance in a safe way and understand the hazards involved.
  Children shall not play with the appliance. Cleaning and user maintenance shall not be made by children without supervision.
- If the product is handed over to someone else for personal use or second-hand use purposes, the user manual, product labels and other relevant documents and parts should be also given.
- Installation and repair procedures must always be performed by Authorized Service Agents. The manufacturer shall not be held responsible for damages arising from procedures carried out by unauthorized persons which may also void the warranty. Before installation, read the instructions carefully.
- Do not operate the product if it is defective or has any visible damage.
- Ensure that the product function knobs are switched off after every use.

Electrical safety

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

the cable, always pull out by holding the plug.

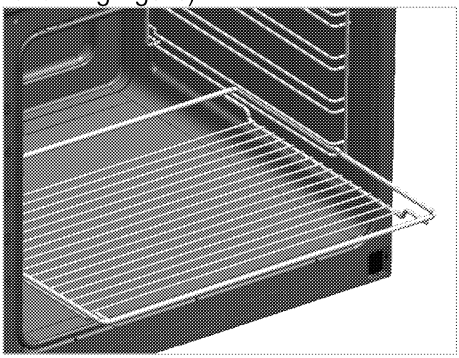
- The product must be disconnected during installation, maintenance, cleaning and repairing procedures.
- If the power connection cable for the product is damaged, it must be replaced by the manufacturer, its service agent or similarly qualified persons in order to avoid a hazard.
- The appliance must be installed so that it can be completely disconnected from the mains supply. The separation must be provided by a switch built into the fixed electrical installation, according to construction regulations.
- Rear surface of the oven gets hot when it is in use. Make sure that the electrical connection does not contact the rear surface; otherwise, connections can get damaged.
- Do not trap the mains cable between the oven door and frame and do not route it over hot surfaces. Otherwise, cable insulation may melt and cause fire as a result of short circuit.
- Any work on electrical equipment and systems should only be carried out by authorized and qualified persons.
- In case of any damage, switch off the product and disconnect it from the mains. To do this, turn off the fuse at home.
- Make sure that fuse rating is compatible with the product.

Product safety

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

that would build-up in the tin/jar may cause it to burst.

- Do not place baking trays, dishes or aluminium foil directly onto the bottom of the oven. The heat accumulation might damage the bottom of the oven.
- Do not use harsh abrasive cleaners or sharp metal scrapers to clean the oven door glass since they can scratch the surface, which may result in shattering of the glass.
- Do not use steam cleaners to clean the appliance as this may cause an electric shock.
- Placing the wire shelf and tray onto the wire racks properly
  It is important to place the wire shelf and/or tray onto the rack properly. Slide the wire shelf or tray between 2 rails and make sure that it is balanced before placing food on it (Please see the following figure).



- Do not use the product if the front door glass removed or cracked.
- Do not use the oven handle to hang towels for drying. Do not hang up towel, gloves, or similar textile products when the grill function is at open door.
- Always use heat resistant oven gloves when putting in or removing dishes into/from the hot oven.
- Place the baking paper into the cooking pot or on to the oven accessory (tray, wire grill etc) together with the food and then insert all into the preheated oven. Remove the excess parts of the baking paper overflowing from the accessory or the pot in order to prevent the risk of touching the oven's heating elements. Never use the baking paper in an operating temperature higher than the indicated value for the baking paper. Do not place the baking paper directly on the base of the oven.
- Ensure that the appliance is disconnected from mains before replacing the lamp to avoid the possibility of electric shock.

Prevention against possible fire risk!

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

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

Intended use

- This product is designed for domestic use. Commercial use will void the guarantee.
- This appliance is for cooking purposes only. It must not be used for other purposes, for example room heating.
- This product should not be used for warming the plates under the grill, drying towels, dish cloths etc. by hanging them on the oven door handles. This product should also not be used for room heating purposes.
- The manufacturer shall not be liable for any damage caused by improper use or handling errors.
- The oven can be used for defrosting, baking, roasting and grilling food.

Safety for children

- Accessible parts may become hot during use. Young children should be kept away.
- The packaging materials will be dangerous for children. Keep the packaging materials away from children. Please dispose of all parts of the packaging according to environmental standards.
- Electrical products are dangerous to children. Keep children away from the product when it is operating and do not allow them to play with the product.
- Do not place any items above the appliance that children may reach for.
- When the door is open, do not load any heavy object on it and do not allow children to sit on it. It may overturn or door hinges may get damaged.

Disposing of the old product

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

This product complies with EU WEEE Directive (2012/19/EU). This product bears a classification symbol for waste electrical and electronic equipment (WEEE).
This product has been manufactured with high quality parts and materials which can be reused and are suitable for recycling. Do not dispose of the waste product with normal domestic and other wastes at the end of its service life. Take it to the collection center for the recycling of electrical and electronic equipment. Please consult your local authorities to learn about these collection centers.

Compliance with RoHS Directive:

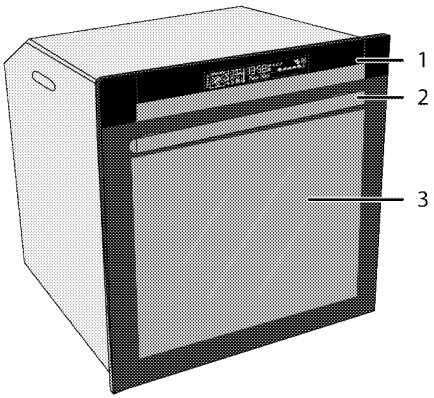
The product you have purchased complies with EU RoHS Directive (2011/65/EU). It does not contain harmful and prohibited materials specified in the Directive.

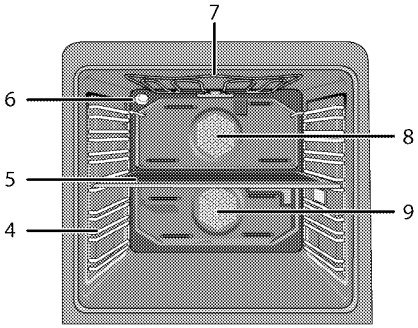
Package information

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

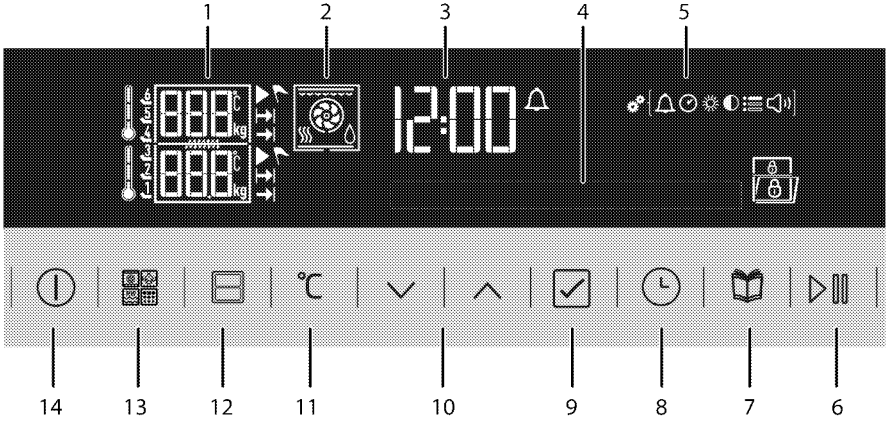
2 General information

Overview





1 Control panel
2 Handle
3 Front door
4 Shelf positions
5 Middle section plate
6 Lamp
7 Top heating element
8 Top section fan motor (behind the sheet iron)
9 Bottom section fan motor (behind the sheet iron)

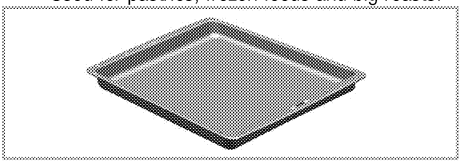


1 Temperature/weight indicator field
2 Function display
3 Current time indicator field
4 Text display
5 Settings menu symbols
6 Start/stop cooking key
7 Convenience food menu selection key
8 Time and settings key
9 Confirmation key
10 Up/down keys (Menu step) (Menu selection)
11 Temperature/weight/booster setting key
12 Oven section selection key
13 Function selection key *
14 ON/OFF key
* Present in ovens with self-cleaning, steamer and microwave properties.

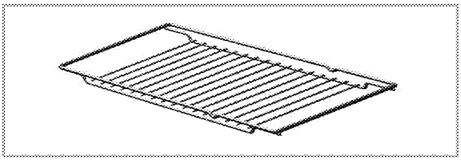
Package contents

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

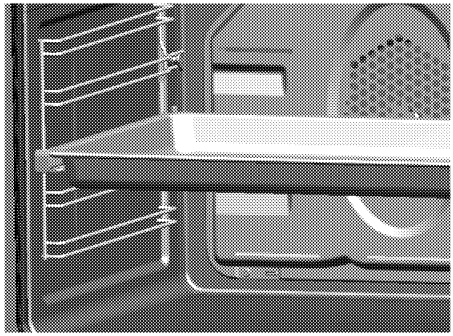
1. **User manual**
2. **Oven tray**
   Used for pastries, frozen foods and big roasts.

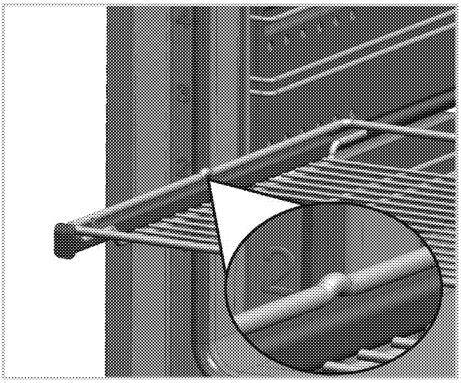


3. **Wire Shelf**
   Used for roasting and for placing the food to be baked, roasted or cooked in casserole dishes to the desired rack.



4. **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.





Technical specifications

Voltage / frequency	220-240 V ~ 50 Hz
Total power consumption	3,5kW
Fuse	min. 16 A
Cable type / section	H05VV-FG 3 x 1,5 mm^2
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 - Dual section oven
Inner lamp	15/25 W
Grill power consumption	2.2 kW

Basics: Information on the energy label of electrical ovens is given in accordance with the EN 60350-1 / IEC 60350-1 standard. Those values are determined under standard load with bottom-top heater or fan assisted heating (if any) functions.
Energy efficiency class is determined in accordance with the following prioritization depending on whether the relevant functions exist on the product or not. 1-Cooking with eco-fan, 2- Turbo slow cooking, 3- Turbo cooking, 4- Fan assisted bottom/top heating, 5-Top and bottom heating.

** See. *Installation, page 11.*

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

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

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

3 Installation

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

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

DANGER:
The product must be installed in accordance with all local electrical regulations.

DANGER:
Prior to installation, visually check if the product has any defects on it. If so, do not have it installed.
Damaged products cause risks for your safety.

Before installation

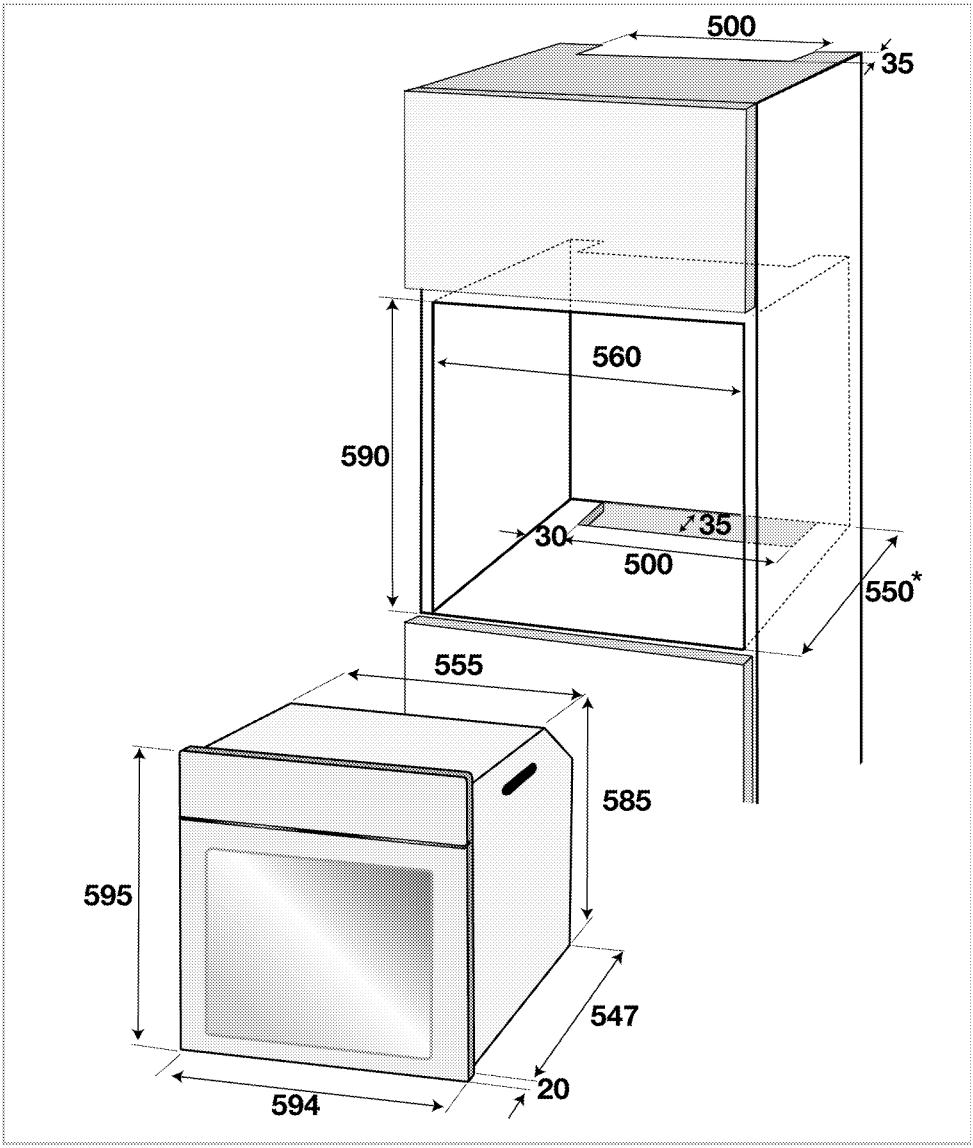
The appliance is intended for installation in commercially available kitchen cabinets. A safety distance must be left between the appliance and the kitchen walls and furniture. See figure (values in mm).

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

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

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

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



* min.

Installation and connection

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

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

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

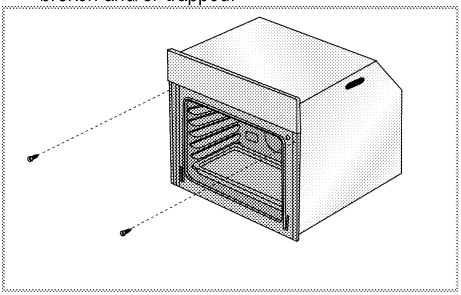
DANGER:
Before starting any work on the electrical installation, disconnect the product from the mains supply.
There is the risk of electric shock!

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

Plug the power cable into the socket.

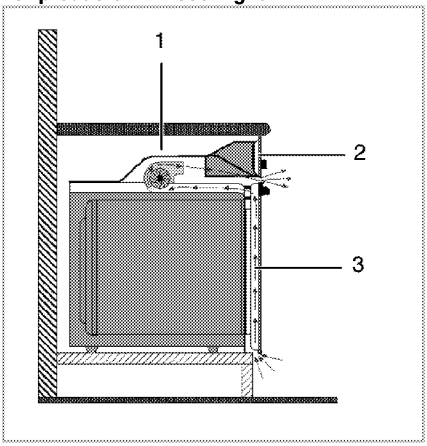
Installing the product

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



Secure the oven with 2 screws as illustrated.

For products with cooling fan



1 Cooling fan
2 Control panel
3 Door

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

Cooling fan continues to operate for about 20-30 minutes after the oven is switched off.
If you have cooked by programming the timer of the oven, cooling fan will also be switched off at the end of the cooking time together with all functions.

Final check

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

Future Transportation

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

Do not place any objects onto the product and move it in upright position.

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

4 Preparation

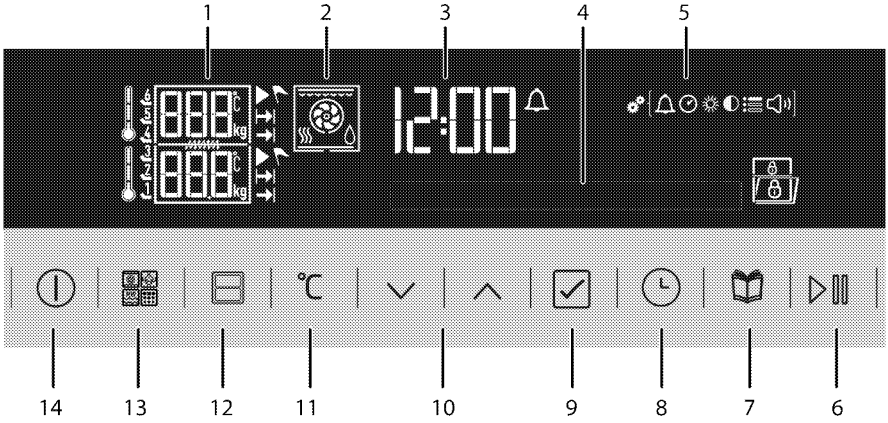
Tips for saving energy

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

Initial time setting



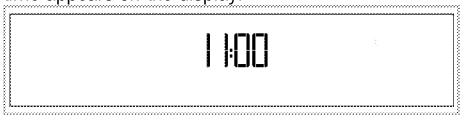
1 Temperature/weight indicator field
2 Function display
3 Current time indicator field
4 Text display
5 Settings menu symbols
6 Start/stop cooking key
7 Convenience food menu selection key
8 Time and settings key
9 Confirmation key
10 Up/down keys (Menu step) (Menu selection)
11 Temperature/weight/booster setting key
12 Oven section selection key
13 Function selection key *
14 ON/OFF key
* Present in ovens with self-cleaning, steamer and microwave properties.

Set the initial time

1. When you switch on the product for the first time, hour field and ⏲ symbol flash. "Set the current time" text will be displayed.

2. Set the hour field with ∧/∨ keys.
3. Touch ☑ to confirm the hour.
4. Minute field and ⏲ symbol flash. Set the minute with ∧/∨ keys. Touch to ☑ confirm the minute.

» It returns to the stand-by display. Only the current time appears on the display.



Language setting

Language can only be set when the oven is on stand-by display.

1. Touch key until you see symbol in settings menu.

2. symbol flashes on the display and set language option will be displayed.
3. Touch keys to select the desired language.
4. Touch to confirm the setting.

» It returns to the stand-by display. Only the current time appears on the display.

» Only the and keys are functional when the display is in this status. You can perform all actions in the Settings menu.

In case of power outage or when the product is disconnected and reconnected in again, time setting menu is displayed again.

First cleaning of the appliance

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

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

Initial heating

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

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

Electric oven

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

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 .
4. Operate the grill about 30 minutes.
5. Turn off your grill; see

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

5 How to operate the oven

General information on baking, roasting and grilling

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

DANGER:
Be careful when opening the oven door as steam may escape.
Exiting steam can scald your hands, face and/or eyes.

Tips for baking

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

Tips for roasting

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

Tips for grilling

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

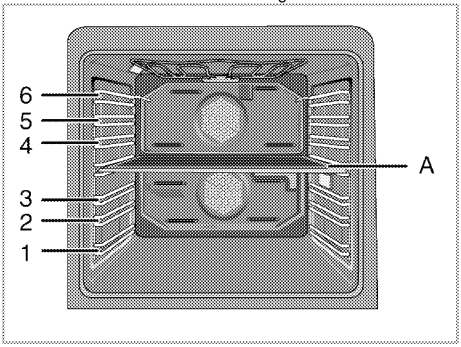
- Distribute the pieces to be grilled on the wire shelf or in the baking tray with wire shelf in such a way that the space covered does not exceed the size of the heater.
- Slide the wire shelf or baking tray with grill into the desired level in the oven. If you are grilling on the wire shelf, slide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

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

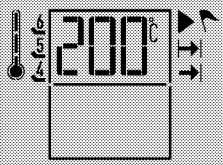
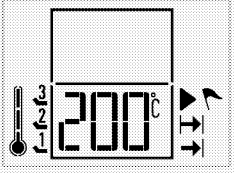
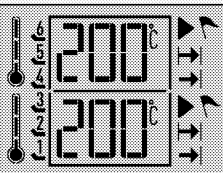
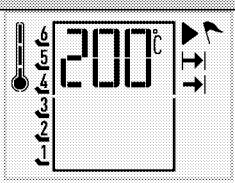
How to operate the electric oven

Rack positions

There are 6 racks suitable for use in your oven, 3 of which are in lower section and 3 of which are in upper section. There is another canal in the gap where middle section plate (A) will be installed. Do not use this canal as a rack while cooking.



You can cook in 4 different sections of your oven.

	Upper section	You can only cook in upper section. It is suitable for grill and small sized items.		When upper section is active, temperature value, rack positions, cooking symbol, stand-by symbol, cooking time symbol and cooking end time symbol of this section appear on the display.
	Lower section	You can only cook in lower section. It is suitable for medium sized items.		When upper section is active, temperature value, rack positions, cooking symbol, stand-by symbol, cooking time symbol and cooking end time symbol of this section appear on the display.
	Lower-upper section	You can cook simultaneously in lower and upper sections. It is suitable for cooking two different dishes.		When lower-upper section is active, temperature value, rack positions, cooking symbol, stand-by symbol, cooking time symbol and cooking end time symbol of these sections appear on the display separately.
	Single large section	You can cook in single large section. It is suitable for large sized and multiple items.		When single large section is active, temperature value, rack positions, cooking symbol, stand-by symbol, cooking time symbol and cooking end time symbol of this section appear on the display.

Oven functions

The order of operating modes shown here may be different from the arrangement on your product. These functions apply to oven with a single large section only.

All oven functions of your oven are explained in this section.

Symbol	Name	Description
	Static (Top and bottom heating)	Top and bottom heaters are in operation simultaneously. Cook with one tray only.
	Bottom heating	Only bottom heater is in operation. It is suitable for pizza and for subsequent browning of food from the bottom.
	Static+fan (Fan supported bottom/top heating)	Top heater, bottom heater plus fan (in the rear wall) are in operation. Hot air is evenly distributed throughout the oven rapidly by means of the fan. Cook with one tray only.
	Defrost (Fan operated)	The oven is not heated. Only the fan (in the rear wall) is in operation. Suitable for thawing frozen granular food slowly at room temperature and cooling down the cooked food.
	Fan assisted cooking	Only the fan heater in the rear wall is in operation. Hot air heated by the fan heater is evenly distributed throughout the oven rapidly by means of the fan. In most cases, preheating is not required.
	Top heater+fan (Fan assisted top heating)	Top heater and the fan at the rear wall are in operation. Hot air is distributed better with fan compared to the situation where only top heating is in operation.
	Pizza	Bottom heater and the fan assisted heater (at the rear wall) are in operation simultaneously. Suitable for baking pizza.
	Multi "3D" cooking	Top heater, bottom heater and the fan assisted heater are in operation simultaneously. Cook with one tray only.
	Economic grill	Only the inner section of the top heater at oven ceiling operates. Suitable for grilling small and medium sizes of meat.
	Full grill	Inner and outer sections of the top heater at oven ceiling are in operation simultaneously. Suitable for grilling medium size meat pieces.
	Grill + Fan (Fan supported grill)	Rear wall fan operates along with the inner and outer sections of the top heater at oven ceiling. Hot air is evenly distributed throughout the oven rapidly by means of the fan. Suitable for grilling medium size meat pieces.
	Warm keeping	Used for keeping food at a temperature ready for serving for a long period of time. Do not use for cooking food.
	Eco fan cooking	Only the fan heater in the rear wall is in operation. To save power, you can use this function instead of the cooking operations that you would perform by using Fan Heating at 160-220oC temperature range. But, the cooking time will increase a little bit. Cooking times related to this function are indicated in "Eco Fan Cooking" table.
	Low temperature cooking	Used for cooking at low temperatures in longer times (10-15 hours).

Upper section	Fan heating Economic fan Top heater+fan Full grill+Fan Full grill Defrost Economic grill
Lower section	Fan heating Economic fan Defrost Bottom heating Pizza
Lower-upper section	Fan assisted+Fan assisted Full grill+Fan assisted Defrost+Defrost Economic grill+Fan assisted Fan assisted+Bottom heater Fan assisted+Pizza
Single large section	Static Static+fan Fan heating Multi cooking (3D) Pizza Top heater+fan Full grill+Fan Full grill Economic grill Economic fan Bottom heating Warm keeping Low temperature cooking Defrost

Function table

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

Functions vary depending on the product model.

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

Program will be canceled in case of power failure. You must reprogram the oven.

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

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

Due to safety reasons, maximum time that can be set for “Cooking time" is limited with 6 hours at all positions apart from "Warm Keeping" and "Low Temp. Cooking" functions.

Due to safety reasons, maximum time that can be set for “Cooking time" is limited with 6 hours at all positions apart from "Warm Keeping" and "Low Temp. Cooking" functions.

Single large section

Function	Recommended temperature (°C)	Temperature range (°C)
Static	200	40-280
Static + fan	175	40-280
Fan heating	180	40-250
Multi cooking (3D)	205	40-250
Pizza	210	40-280
Top heater+fan	200	40-280
Full grill+Fan	200	40-280
Full grill	280	40-280
Economic grill	280	40-280
Economic fan	180	160-220
Bottom heating	180	40-220
Warm keeping	60	40-100
Low temperature cooking	100	50-150
Defrost	-	-

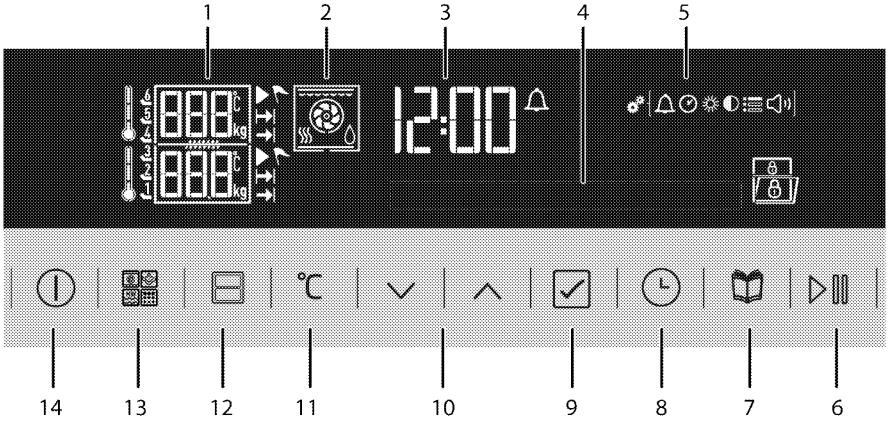
Upper section

Function	Recommended temperature (°C)	Temperature range (°C)
Fan heating	180	40-250
Top heater+fan	200	40-280
Full grill+Fan	200	40-280
Full grill	280	40-280
Economic grill	280	40-280
Economic fan	180	160-220
Defrost	-	-

Lower section

Function	Recommended temperature (°C)	Temperature range (°C)
Fan heating	180	40-250
Pizza	210	40-280
Economic fan	180	160-220
Bottom heating	180	40-220
Defrost	-	-

How to operate the oven control unit



1 Temperature/weight indicator field
2 Function display
3 Current time indicator field
4 Text display
5 Settings menu symbols
6 Start/stop cooking key
7 Convenience food menu selection key
8 Time and settings key
9 Confirmation key
10 Up/down keys (Menu step) (Menu selection)
11 Temperature/weight/booster setting key
12 Oven section selection key
13 Function selection key *
14 ON/OFF key
* Present in ovens with self-cleaning, steamer and microwave properties.

Display symbols:

Rapid heating (Booster) symbol
Cooking time symbol
End of cooking time symbol
Alarm symbol
Stand-by symbol
Cooking symbol
Current time symbol
Settings symbol
Warm keeping symbol
Defrost symbol
Key lock symbol
Door open symbol
Brightness setting symbol
Volume setting symbol
Language setting symbol
Meat probe symbol *
* Varies depending on the product model.

Operating the oven as a single section

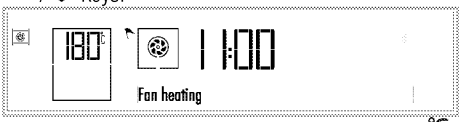
Manual operation

During manual operation, the oven will operate independent of the cooking time after the function and temperature selection is made. The oven will not turn off automatically at the end of cooking time. It should be ended by the user.

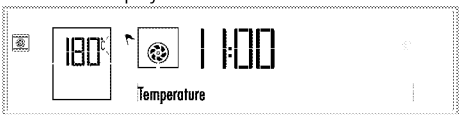
Oven returns to stand-by display after it is powered on for the first time and the current time is set. Only the current time appears on the display.

1. **Remove the middle section plate from the oven. Only after the middle section plate is removed the oven timer will work in single large section cooking setting.**
2. Turn on the oven touching the ⏻ key for two seconds.
3. When the oven is first turned on,the single large section cooking function will be displayed.

4. Set the desired cooking function touching the ∧ /∨ keys.



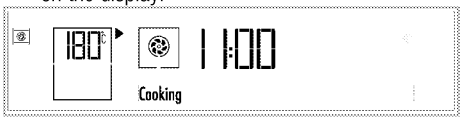
5. If you want to change the temperature, touch °C once to reach the temperature display. °C symbol flashes on the display and **"Temperature"** text will be displayed.



6. Set the desired temperature touching ∧/∨ keys. When the desired value is reached, confirm the temperature by touching ☑ key.
7. For Booster setting, press °C button twice to activate booster setting. "Booster passive" warning and ≡🌡 symbol appear on the display.
8. press any of ∨ or ∧ keys to activate the booster setting. "Booster active" warning and ≡🌡 symbol appear on the display. Confirm the setting by touching ☑.

> When the booster setting is made, the oven operates in maximum power to reach the set temperature. When the set temperature is reached ≡🌡 symbol will disappear. Booster setting is active for the functions during which ≡🌡 is displayed when the °C button is touched twice.

9. Put your dish into the oven and close the door.
10. If cooking function and temperature values are suitable, touch ▷⏸ key for two seconds to start cooking. Cooking starts and **"Cooking"** appears on the display.

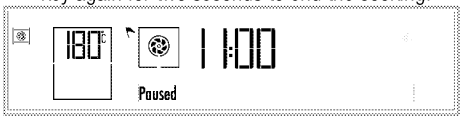


» Oven heats up to the adjusted temperature.

> All segments of the inner oven temperature symbol 🌡 will turn on when the oven reaches the set temperature.

> If the oven door is opened, **"Door open"** warning and/or 🚪 symbol appears on the display.

11. When the cooking process is completed touch ▷⏸ key again for two seconds to end the cooking.

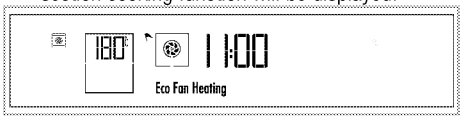


Semi-automatic operation

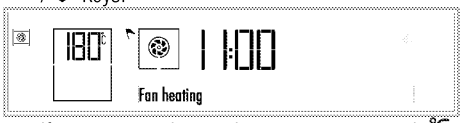
Oven returns to stand-by display after it is powered on for the first time and the current time is set. Only the current time appears on the display.

In semi-automatic operation, you may adjust the time period during which the oven will operate (cooking time).

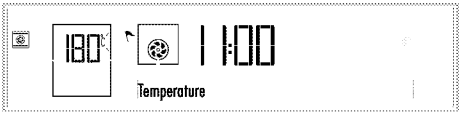
1. **Remove the middle section plate from the oven. Only after the middle section plate is removed the oven timer will work in single large section cooking setting.**
2. Turn on the oven touching the ⏻ key for two seconds.
3. When the oven is first turned on,the single large section cooking function will be displayed.



4. Set the desired cooking function touching the ∧ /∨ keys.



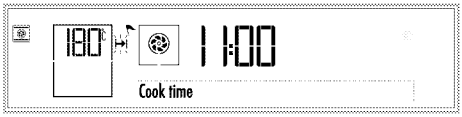
5. If you want to change the temperature, touch °C once to reach the temperature display. °C symbol flashes on the display and **"Temperature"** text will be displayed.



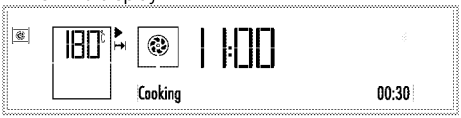
6. Set the desired temperature touching ∧/∨ keys. When the desired value is reached, confirm the temperature by touching ☑ key.
7. For Booster setting, press ℃ button twice to activate booster setting. "Booster passive" warning and symbol appear on the display.
8. press any of ∨ or ∧ keys to activate the booster setting. "Booster active" warning and symbol appear on the display. Confirm the setting by touching ☑.

> When the booster setting is made, the oven operates in maximum power to reach the set temperature. When the set temperature is reached symbol will disappear. Booster setting is active for the functions during which is displayed when the ℃ button is touched twice.

9. For cooking time, press key for once to scroll to the "Cook time" on the text display. symbol flashes at the same time.



10. Touch ∧/∨ keys to set the desired cooking time and confirm the setting by touching the ☑ key. Once the Cooking Time is set, symbol will be displayed continuously.
11. Put your dish into the oven and close the door.
12. If cooking function, temperature and time values are suitable, touch ▷‖ key for 2 seconds to start cooking. Cooking starts and **"Cooking"** appears on the display.



» The oven will be heated up to the set temperature and will maintain this temperature until the end of the cooking time you selected.

> All segments of the inner oven temperature symbol will turn on when the oven reaches the set temperature.

> If the oven door is opened, **"Door open"** warning and/or symbol appears on the display.

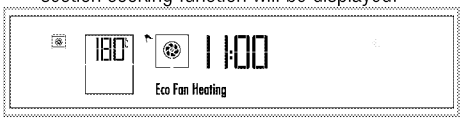
13. After the cooking is completed, **"Enjoy your meal"** and **"Press start to continue"** texts appear on the display and alarm signal is heard.
14. To stop the alarm signal, just touch any key. The oven is switched off automatically.
15. If you want the oven to continue operating, press ▷‖ key for 2 seconds. The oven will continue cooking for an indefinite period of time.

> If you want to cancel the semi-automatic programming after you have set it, you need to reset the cooking time. You can also switch off the oven by touching the ⏻ key if you want.

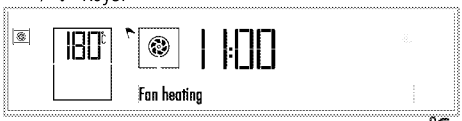
Full-automatic operation

In full-automatic operation mode, you can adjust cooking time and end of cooking time.
Oven returns to stand-by display after it is powered on for the first time and the current time is set. Only the current time appears on the display.

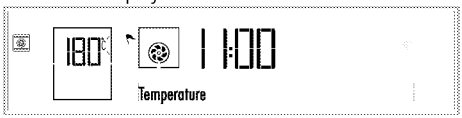
1. **Remove the middle section plate from the oven. Only after the middle section plate is removed the oven timer will work in single large section cooking setting.**
2. Turn on the oven touching the ⏻ key for two seconds.
3. When the oven is first turned on,the single large section cooking function will be displayed.



4. Set the desired cooking function touching the ∧ /∨ keys.



5. If you want to change the temperature, touch ℃ once to reach the temperature display. ℃ symbol flashes on the display and **"Temperature"** text will be displayed.



6. Set the desired temperature touching ∧/∨ keys. When the desired value is reached, confirm the temperature by touching ☑ key.
7. For Booster setting, press ℃ button twice to activate booster setting. "Booster passive" warning and ≡🌡 symbol appear on the display.
8. press any of ∨ or ∧ keys to activate the booster setting. "Booster active" warning and ≡🌡 symbol appear on the display. Confirm the setting by touching ☑.

> When the booster setting is made, the oven operates in maximum power to reach the set temperature. When the set temperature is reached ≡🌡 symbol will disappear. Booster setting is active for the functions during which ≡🌡 is displayed when the ℃ button is touched twice.

9. For cooking time, press 🕒 key for once to scroll to the **"Cook time"** on the text display. |→| symbol flashes at the same time.

10. Touch ∧/∨ keys to set the desired cooking time and confirm the setting by touching the ☑ key. Once the Cooking Time is set, |→| symbol will be displayed continuously.
11. For the end of cooking time, touch 🕒 with short intervals until **"Cook end time"** appears on the text display. →| symbol flashes at the same time.

12. Touch ∧/∨ keys to set the desired end of cooking time and confirm the setting by touching the key. Once the Cook end time is set, →| will be displayed continuously.
13. Put your dish into the oven and close the door.
14. If cooking function, temperature, time and end of cooking time values are suitable, touch ▷|| key for 2 seconds to start cooking.

» » **"Stand by"** message will appear on the display. Oven timer automatically calculates the startup time for cooking by deducting the cooking time from the end of cooking time you have set.

15. Selected operation mode is activated when the startup time of cooking has come, **"Cooking"** appears on the display and the oven is heated up to the set temperature. It maintains this temperature until the end of the cooking time. The oven lamp is lit for a certain time during the cooking process.

> All segments of the inner oven temperature symbol 🌡 will turn on when the oven reaches the set temperature.

> If the oven door is opened, **"Door open"** warning and/or symbol appears on the display.

16. After the cooking is completed, **"Enjoy your meal"** and **"Press start to continue"** texts appear on the display and alarm signal is heard.
17. To stop the alarm signal, just touch any key. The oven is switched off automatically.
18. If you want the oven to continue operating, press ▷|| key for 2 seconds. The oven will continue cooking for an indefinite period of time.

> If you want to cancel the full-automatic programming after you have set it, you need to reset the cooking time. You can also switch off the oven by touching the ⏻ key if you want.

Using the oven only as the top or bottom section

Manual operation

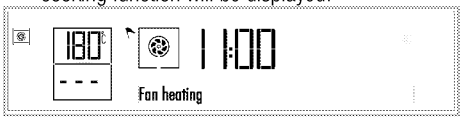
During manual operation, the oven will operate independent of the cooking time after the function and temperature selection is made. The oven will not turn off automatically at the end of cooking time. It should be ended by the user.

Oven returns to stand-by display after it is powered on for the first time and the current time is set. Only the current time appears on the display.

1. **Place the middle section plate in its housing found between the 3rd and 4th rack guides.**

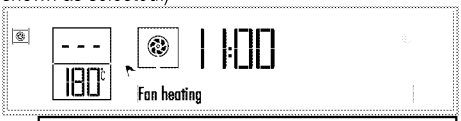
> If the middle section plate is not placed in position, the oven will operate as a whole single section.

2. Turn on the oven touching the ⏻ key for two seconds.
3. When the oven is first turned on, the top section cooking function will be displayed.



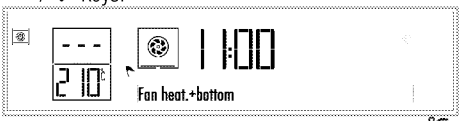
4. Touch ▭ once to activate the bottom section of oven.

symbol will appear next to the active oven section. Temperature setting and cooking process initiation steps for both bottom and top oven sections will iterate in the same way. (In the images, the bottom oven is shown as selected.)

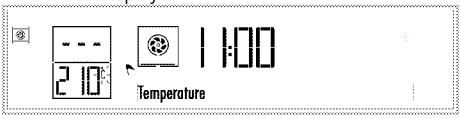


Each time you touch the ▭ key is, bottom section only, both bottom and top sections and top section only will be activated respectively.

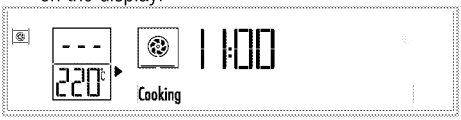
5. Set the desired cooking function touching the ∧ /∨ keys.



6. If you want to change the temperature, touch ℃ once to reach the temperature display. ℃ symbol flashes on the display and **"Temperature"** text will be displayed.



7. Set the desired temperature touching ∧∨ keys. When the desired value is reached, confirm the temperature by touching ☑ key.
8. Put your dish into the oven and close the door.
9. If cooking function and temperature values are suitable, touch ▷‖ key for two seconds to start cooking. Cooking starts and **"Cooking"** appears on the display.

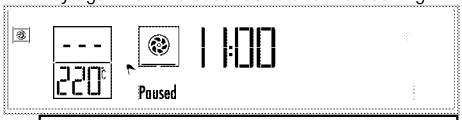


» Oven heats up to the adjusted temperature.

All segments of the inner oven temperature symbol 🌡 will turn on when the oven reaches the set temperature.

If the oven door is opened, **"Door open"** warning and/or ▭ symbol appears on the display.

10. When the cooking process is completed touch ▷‖ key again for two seconds to end the cooking.



When using only the top or bottom section for cooking, keep the unused section empty as it will get hot.

Semi-automatic operation

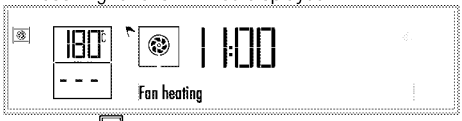
In semi-automatic operation, you may adjust the time period during which the oven will operate (cooking time).

Oven returns to stand-by display after it is powered on for the first time and the current time is set. Only the current time appears on the display.

1. **Place the middle section plate in its housing found between the 3rd and 4th rack guides.**

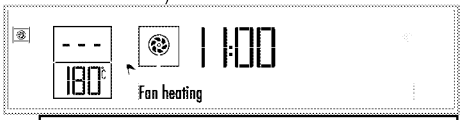
If the middle section plate is not placed in position, the oven will operate as a whole single section.

2. Turn on the oven touching the ⏻ key for two seconds.
3. When the oven is first turned on, the top section cooking function will be displayed.



4. Touch ▭ once to activate the bottom section of oven.

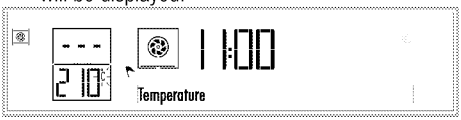
symbol will appear next to the active oven section. Temperature setting and cooking process initiation steps for both bottom and top oven sections will iterate in the same way. (In the images, the bottom oven is shown as selected.)



Each time you touch the ▭ key is, bottom section only, both bottom and top sections and top section only will be activated respectively.

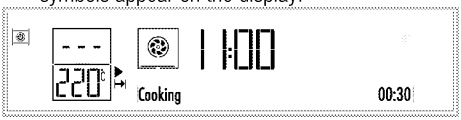
5. Set the desired cooking function touching the ∧ /∨ keys.

6. If you want to change the temperature, touch ℃ once to reach the temperature display. ℃ symbol flashes on the display and **"Temperature"** text will be displayed.



7. Set the desired temperature touching ∧/∨ keys. When the desired value is reached, confirm the temperature by touching ☑ key.
8. For cooking time, press 🕒 key for once to scroll to the "Cook time" on the text display. |→| symbol flashes at the same time.

9. Touch ∧/∨ keys to set the desired cooking time and confirm the setting by touching the ☑ key. Once the Cooking Time is set, |→| symbol will be displayed continuously.
10. Put your dish into the oven and close the door.
11. If cooking function and temperature values are suitable, touch ▷|| key for two seconds to start cooking. Cooking starts and **"Cooking"** appears on the display. symbols disappear while ▷|| symbols appear on the display.



» The oven will be heated up to the set temperature and will maintain this temperature until the end of the cooking time you selected.

All segments of the inner oven temperature symbol will turn on when the oven reaches the set temperature.

If the oven door is opened, **"Door open"** warning and/or symbol appears on the display.

12. After the cooking is completed, **"Enjoy your meal"** and **"Press start to continue"** texts appear on the display and alarm signal is heard.
13. To stop the alarm signal, just touch any key. The oven is switched off automatically.
14. If you want the oven to continue operating, press ▷|| key for 2 seconds. The oven will continue cooking for an indefinite period of time.

When using only the top or bottom section for cooking, keep the unused section empty as it will get hot.

If you want to cancel the semi-automatic programming after you have set it, you need to reset the cooking time. You can also switch off the oven by touching the ⏻ key if you want.

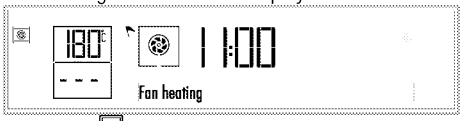
Full-automatic operation

In full-automatic operation mode, you can adjust cooking time and end of cooking time.
Oven returns to stand-by display after it is powered on for the first time and the current time is set. Only the current time appears on the display.

1. **Place the middle section plate in its housing found between the 3rd and 4th rack guides.**

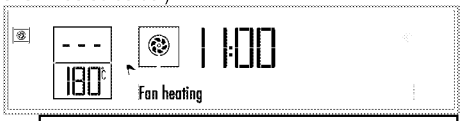
If the middle section plate is not placed in position, the oven will operate as a whole single section.

2. Turn on the oven touching the ⏻ key for two seconds.
3. When the oven is first turned on, the top section cooking function will be displayed..



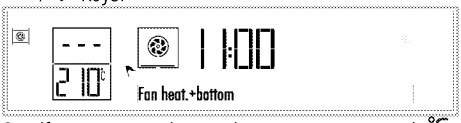
4. Touch ⊟ once to activate the bottom section of oven.

symbol will appear next to the active oven section. Temperature setting and cooking process initiation steps for both bottom and top oven sections will iterate in the same way. (In the images, the bottom oven is shown as selected.)

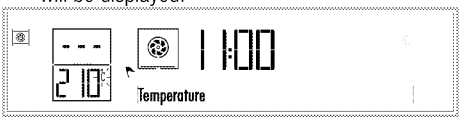


Each time you touch the ⊟ key is, bottom section only, both bottom and top sections and top section only will be activated respectively.

5. Set the desired cooking function touching the ∧ /∨ keys.

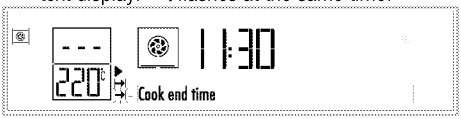


6. If you want to change the temperature, touch ℃ once to reach the temperature display. ℃ symbol flashes on the display and **"Temperature"** text will be displayed.



7. Set the desired temperature touching ∧∨ keys. When the desired value is reached, confirm the temperature by touching ☑ key.
8. For cooking time, press 🕒 key for once to scroll to the **"Cook time"** on the text display. |→| symbol flashes at the same time.

9. Touch ∧∨ keys to set the desired cooking time and confirm the setting by touching the ☑ key. Once the Cooking Time is set, |→| symbol will be displayed continuously.
10. For the end of cooking time, touch 🕒 with short intervals until **"Cook end time"** appears on the text display. →| flashes at the same time.



11. Touch ∧∨ keys to set the desired end of cooking time and confirm the setting by touching the key. Once the Cook end time is set, →| will be displayed continuously.
12. Put your dish into the oven and close the door.
13. If cooking function, temperature, time and end of cooking time values are suitable, touch ▷|| key for 2 seconds to start cooking.

» » **"Stand by"** message will appear on the display. Oven timer automatically calculates the startup time for cooking by deducting the cooking time from the end of cooking time you have set.

14. Selected operation mode is activated when the startup time of cooking has come, **"Cooking"** appears on the display and the oven is heated up to the set temperature. It maintains this temperature until the end of the cooking time. The oven lamp is lit for a certain time during the cooking process.

> All segments of the inner oven temperature symbol will turn on when the oven reaches the set temperature.

> If the oven door is opened, **"Door open"** warning and/or symbol appears on the display.

15. After the cooking is completed, **"Enjoy your meal"** and **"Press start to continue"** texts appear on the display and alarm signal is heard.
16. To stop the alarm signal, just touch any key. The oven is switched off automatically.
17. If you want the oven to continue operating, press ▷|| key for 2 seconds. The oven will continue cooking for an indefinite period of time.

> When using only the top or bottom section for cooking, keep the unused section empty as it will get hot.

> If you want to cancel the full-automatic programming after you have set it, you need to reset the cooking time. You can also switch off the oven by touching the ⏻ key if you want.

Using the top and bottom sections of the oven simultaneously

Manual operation

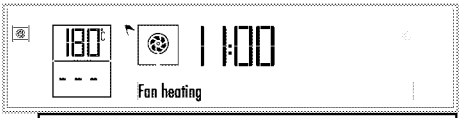
During manual operation, the oven will operate independent of the cooking time after the function and temperature selection is made. The oven will not turn off automatically at the end of cooking time. It should be ended by the user.

Oven returns to stand-by display after it is powered on for the first time and the current time is set. Only the current time appears on the display.

1. **Place the middle section plate in its housing found between the 3rd and 4th rack guides.**

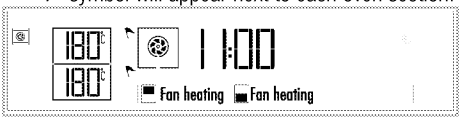
> If the middle section plate is not placed in position, the oven will operate as a whole single section.

2. Turn on the oven touching the ⏻ key for two seconds.
3. When the oven is first turned on, the top section cooking function will be displayed.



Each time you touch the key is, bottom section only, both bottom and top sections and top section only will be activated respectively.

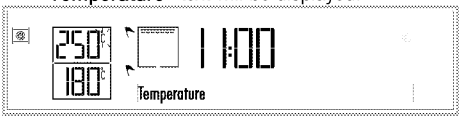
4. Activate both sections by touching key twice. symbol will appear next to each oven section.



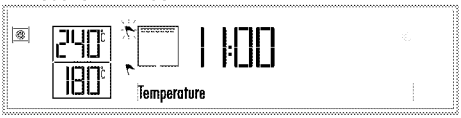
5. Touch the keys to select the appropriate cooking function amongst the ones adjusted for both oven sections. For example, to make grill in the top and cook pastry in the bottom section you can select Grill & Fan supported function.

After the function is selected, **"Temperature"** and **"Cook time"** can be adjusted separately for each oven section. For these settings symbol of the active cooking section will flash.

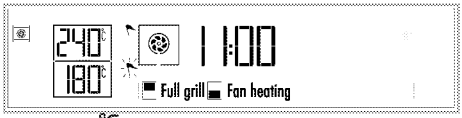
6. If you want to change the temperature of top oven, touch key once to access the temperature display of top oven. In the temperature display of the selected oven section symbol will flash and **"Temperature"** text will be displayed.



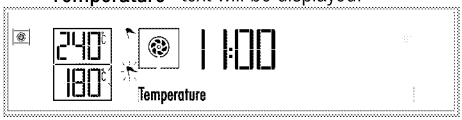
7. Set the desired temperature touching keys. When you reach the desired value, confirm the temperature by touching . symbol will lid steadily and symbol of the active cooking section will flash.



8. To change the temperature of the bottom oven, activate the bottom oven's temperature display touching the key. Bottom oven's symbol will flash.



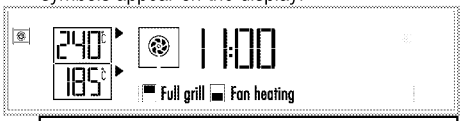
9. Touch once to access the temperature display of bottom oven. In the temperature display of the selected oven section symbol will flash and **"Temperature"** text will be displayed.



10. Set the desired temperature touching keys. When you reach the desired value, confirm the temperature by touching . symbol will lid steadily and symbol of the active cooking section will flash.

While using the top and bottom sections simultaneously, if you want to change temperature setting, the difference between the sections cannot be more than 80 °C. Because the sections will be affected from each others temperature.

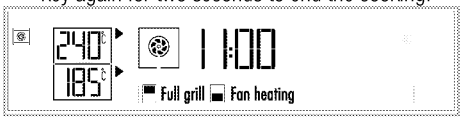
11. Put your dish into the oven and close the door.
12. If cooking function and temperature values are suitable, touch key for two seconds to start cooking. Cooking starts and **"Cooking"** appears on the display. symbols disappear while symbols appear on the display.



All segments of the inner oven temperature symbol will turn on when the oven reaches the set temperature.

If the oven door is opened, **"Door open"** warning and/or symbol appears on the display.

13. When the cooking process is completed touch key again for two seconds to end the cooking.



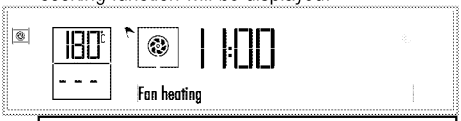
Semi-automatic operation

In semi-automatic operation, you may adjust the time period during which the oven will operate (cooking time).
Oven returns to stand-by display after it is powered on for the first time and the current time is set. Only the current time appears on the display.

1. **Place the middle section plate in its housing found between the 3rd and 4th rack guides.**

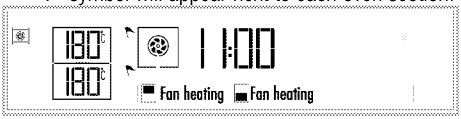
> If the middle section plate is not placed in position, the oven will operate as a whole single section.

2. Turn on the oven touching the ⏻ key for two seconds.
3. When the oven is first turned on, the top section cooking function will be displayed.



> Each time you touch the ▭ key is, bottom section only, both bottom and top sections and top section only will be activated respectively.

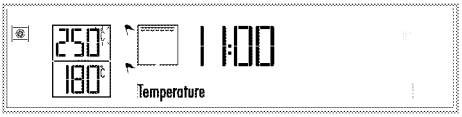
4. Activate both sections by touching ▭ key twice. ◥ symbol will appear next to each oven section.



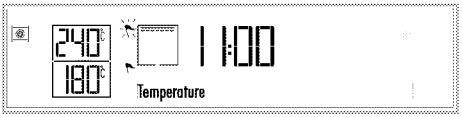
5. Touch the ∧∨ keys to select the appropriate cooking function amongst the ones adjusted for both oven sections. For example, to make grill in the top and cook pastry in the bottom section you can select Grill & Fan supported function.

After the function is selected, **"Temperature"** and **"Cook time"** can be adjusted separately for each oven section. For these settings ◥ symbol of the active cooking section will flash.

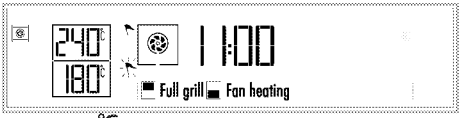
6. If you want to change the temperature of top oven, touch ℃ key once to access the temperature display of top oven. In the temperature display of the selected oven section ℃ symbol will flash and **"Temperature"** text will be displayed.



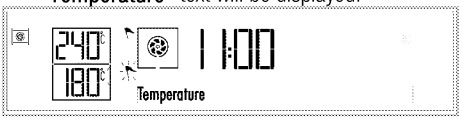
7. Set the desired temperature touching ∧∨ keys. When you reach the desired value, confirm the temperature by touching ☑. ℃ symbol will lid steadily and ◥ symbol of the active cooking section will flash.



8. To change the temperature of the bottom oven, activate the bottom oven's temperature display touching the ☑ key. Bottom oven's ◥ symbol will flash.



9. Touch ℃ once to access the temperature display of bottom oven. In the temperature display of the selected oven section ℃ symbol will flash and **"Temperature"** text will be displayed.



10. Set the desired temperature touching ∧∨ keys. When you reach the desired value, confirm the temperature by touching ☑. ℃ symbol will lid steadily and ◥ symbol of the active cooking section will flash.

> While using the top and bottom sections simultaneously, if you want to change temperature setting, the difference between the sections cannot be more than 80 °C. Because the sections will be affected from each others temperature.

11. For cooking time of the activated bottom section of the oven, touch 🕒 key for once to scroll to the "Cook time" on the text display. At the same time, |→| symbols will flash.

12. Touch ∧∨ keys to set the desired cooking time and confirm the setting by touching the ☑

key. Once the cooking time is set, ⇥| symbols will be displayed on the screen continuously.

13. For cooking time of the other top section, first activate the section touching ☑. symbol of the top section flashes. Then, touch 🕒 key for once to scroll to the "Cook time" on the text display. At the same time, ⇥| symbols will flash.
14. Set the desired cooking time for the top section touching the ∧/∨ keys and confirm with ☑ key. Once the cooking time of the top section is set, ⇥| symbols will be displayed on the screen continuously.
15. Put your dish into the oven and close the door.
16. If cooking function, temperature and time values are suitable, touch ▷|| key for 2 seconds to start cooking. Cooking starts and symbols disappear while▶ symbols appear on the display.

The cooking time set will be shown at the end of the text screen. Here you can follow the remaining cooking time.

» The oven will be heated up to the set temperature and will maintain this temperature until the end of the short cooking time.

All segments of the inner oven temperature symbol will turn on when the oven reaches the set temperature.

If the oven door is opened, **"Door open"** warning and/or symbol appears on the display.

17. At the end of the short cooking time, **"Enjoy your meal"** and **"Press start to continue"** texts appear respectively on the display and alarm signal is heard.
18. Take the meal out of the oven when cooking time is over. When you close the oven door again, cooking in the other section with longer cooking time will continue.
19. After the long cooking process is completed, **"Enjoy your meal"** and **"Press start to continue"** texts appear on the display respectively and alarm signal is heard.
20. To stop the alarm signal, just touch any key. The oven is switched off automatically.
21. If you want the oven to continue operating, press ▷|| key for 2 seconds. The oven will continue cooking for an indefinite period of time.

If you want to cancel the semi-automatic programming after you have set it, you need to reset the cooking time. You can also switch off the oven by touching the ⏻ key for 2 seconds if you want.

Switching off the electric oven

Touch ⏻ key for 2 seconds to turn off the oven.

Using the keylock

You can prevent oven from being intervened with by activating the key lock function.

Key lock can be used when the oven is in stand-by.

Activating the keylock

1. Touch 🕒 key with short intervals until **"Keylock passive"** appears on the display.

» 🔒 symbol flashes.

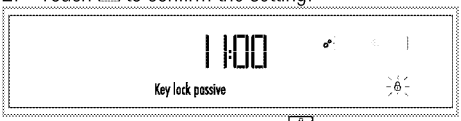
2. Activate the key lock touching any of the ∧/∨ symbols once. The key lock will be activated, **"Key lock active"** will appear on the display. 🔒 symbol continues to flash.
3. Touch ☑ to confirm the setting.

» The text disappears and 🔒 symbol flashes continuously.

Except for ∧/∨ keys, other oven keys are not functional when the keylock function is activated.

Deactivating the keylock

1. Deactivate the keylock touching any of the ∧/∨ symbols once. **"Key lock passive"** appears on the display.
2. Touch ☑ to confirm the setting.



» Key lock is deactivated and the 🔒 symbol on the display disappears.

Using the clock as an alarm

You can use the timer of the product for any warning or reminder apart from the cooking program.

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.

Maximum alarm time can be 23 hours and 59 minutes.

To set the alarm:

1. Touch ⏲ key with short intervals until symbol appears on the display. 🔔 symbol starts to flash
2. Touch ∧/∨ keys to set the desired time and confirm the setting by touching the ☑ key. 🔔 symbol remains lit after setting the alarm time.
3. Alarm will be given after the alarm time has elapsed.
4. Press any key to stop the alarm.

To cancel the alarm:

1. Touch ⏲ key with short intervals until 🔔 symbol appears on the display.
2. Touch the ∨ key until "00:00" appears on the display and confirm the setting by touching the ☑ key.

» Alarm is cancelled and 🔔 symbol disappears.

Brightness setting

Brightness can only be set when the oven is on stand-by display.

1. Touch ⏲ key with short intervals until "Brightness" appears on the display. ☼ symbol flashes on the display.

2. There are 5 brightness levels, namely 1, 2, 3, 4 and 5. Touch ∧/∨ keys to select the desired level.
3. Touch ☑ to confirm the setting.

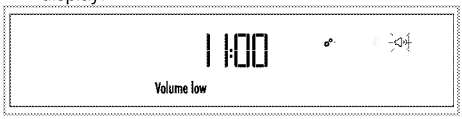
Brightness level decreases to save power when the oven is switched off. It restores to the set level again when the oven is switched on.

» It returns to the stand-by display. Only the current time appears on the display.

Voice Level setting

Volume level can only be set when the oven is on stand-by display.

1. Touch ⏲ key with short intervals until 🔊 symbol appears on the display. Symbol flashes on the display.



2. There are 2 volume levels, namely "Volume low" and "Volume high". Touch ∧/∨ keys to select the desired level.
3. Touch ☑ to confirm the setting.

» It returns to the stand-by display. Only the current time appears on the display.

Language setting

Language can only be set when the oven is on stand-by display.

1. Touch ⏲ key until you see ☰ symbol in settings menu.

2. ☰ symbol flashes on the display and set language option will be displayed.
3. Touch ∧/∨ keys to select the desired language.
4. Touch ☑ to confirm the setting.

» It returns to the stand-by display. Only the current time appears on the display.

Current time setting

Current time can only be set when the oven is switched off. If you want to change the time that was set during initial setup:

1. Touch ⏲ key with short intervals until "Set current time" text appears on the display. Hour field and ⏲ symbol flash on the display.

2. Set the hour field with ∧/∨ keys.
3. Touch ☑ to confirm the setting.
4. Minute field and ⏲ symbol flash. Set the minute with ∧/∨ keys. Touch ☑ to confirm the minute.

» It returns to the stand-by display. Only the current time appears on the display.

Cooking times table

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

For single large section Baking and roasting

When you open the oven door, if there are cooking tips available on the glass of the oven door these are applicable for the single whole section.

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

Dish	Cooking level number	Operating mode	Rack position	Temperature (°C)	Cooking time (approx. in min.)
Cakes in tray*	One level		3	175	25 ... 35
Cakes in mould*	One level		2	180	40 ... 50
Cakes in cooking paper*	One level		3	175	20 ... 30
	2 levels		1 - 5	175	30 ... 40
	3 levels		1 - 3 - 5	170	35 ... 45
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	70 ... 90
Roasted chicken	One level		2	15 min. 250/max then 180 ... 190	60 ... 70
	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.

For bottom section only Baking and roasting

Dish	Cooking level number	Operating mode	Rack position	Temperature (°C)	Cooking time (approx. in min.)
Cakes in mould*	One level		2	175	40 ... 50
Cakes in cooking paper*	One level		2	175	25 ... 35
	2 levels		1 - 3	175	40 ... 45
Cookies*	One level		2	170 ... 180	35 ... 45
	2 levels		1 - 3	165	35 ... 40
Rich pastry*	One level		2	190	35 ... 45
Pizza*	One level		1	200	10 ... 15
Roasted chicken	One level		1	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
Fish	One level		2	200	20 ... 30

* It is suggested to perform preheating for all foods.

For top section only Baking and roasting

Dish	Cooking level number	Operating mode	Rack position	Temperature (°C)	Cooking time (approx. in min.)
Cakes in mould*	One level		4	175	40 ... 50
Cakes in cooking paper*	One level		4	175	40 ... 45
Cookies*	One level		4	170 ... 180	35 ... 45
Rich pastry*	One level		4	190	35 ... 45
Roasted chicken	One level		4	15 min. 250/max then 180 ... 190	55 ... 65
Turkey (5.5 kg)	One level		4	25 min. 250/max then 180 ... 190	150 ... 210
Fish	One level		5	200	20 ... 30

* It is suggested to perform preheating for all foods.

Slow cooking/Eco Fan Heating

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

Do not open the door in Slow cooking/Eco Fan Heating 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
Walnut cookies	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 some 10°C and decrease the cooking time.
- If the cake is wet, use less liquid or lower the temperature by 10°C.
- If the cake is too dark on top, place it on a lower rack, lower the temperature and increase the cooking time.
- If cooked well on the inside but sticky on the outside use less liquid, lower the temperature and increase the cooking time.

Tips for baking pastry

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

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

Tips for cooking vegetables

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

Ready meals functions

Selecting the ready meals functions

Ready Meals menu contains meal programmes that are specially prepared for you by professional cooks specially and stored in the memory of the control unit. In this menu, temperature, rack position, weight and cooking functions are set automatically.
You can change the weight and cooking time according to your meal and your taste. Ready meals menus are present at combinations of single large section, bottom section and lower-upper section.

To select the ready meal functions:

1. Touch ⏻ key to switch on the oven.

If the middle section plate is inserted, when the oven is turned on the top section cooking function will be displayed.

Each time you touch the key is, bottom section only, both bottom and top sections and top section only will be activated respectively. Ready meals menus are present at combinations of single large section, bottom section and lower-upper section.

2. Touch key to select the section in which you will cook.
3. Touch key to select the Ready Meals function display. Main menu will be displayed on the text screen at this stage.

4. Touch ∧/∨ keys to select the desired Ready Meals function main menu.
5. Touch the ☑ key to confirm the Main Meal menu you have selected.
6. Touch ∧/∨ keys to select the desired meal (Cookies, Cake, Small cake, etc).

7. Before starting to cook in the Ready Meals menu, you can set the weight depending on the meal type you have selected. To do this:

Touch ℃ until **"Weight"** appears on the display. In the weight display of the selected oven section **"kg"** symbol will flash and the **"Weight"** will appear.

8. Select the appropriate weight for your dish touching ∧/∨ keys. When the desired value is reached, approve the temperature by touching ☑ key. **"kg"** symbol is lit continuously.

Oven will change the temperature and the cooking time automatically on basis of the weight change.

You can only change the weight for meals for which a weight is indicated.

9. Put your dish into the oven.
10. Touch ▷‖ key to start cooking. **"Cooking"** appears on the display.

» After the cooking is completed, **"Good appetite..."** appears on the display and alarm signal is heard. To stop the alarm signal, just press any key.

"Back" command appearing on the display while navigating in the meal menu allows you to return to the upper menu. You may return to the first function screen pressing 🕮.

Ready Meals menu:
May vary depending on the models

For bottom section:

Cakes and pastry	Red meat	Fish	Meat poultry	Light meals	Special	Desserts	Dried Food	Frozen Foods
Walnut cookies	Stuffed Leg of Lamb	Trout	Chicken Small 1600 gr	Stuffed Peppers	Making Yoghurt	Fruit Pie	Dried apple	Frozen vegetable au gratin
Biscuits	Roast lamb	Sea Bass	Chicken, Large 1600 gr	Macaroni and cheese	Pastry leavening	Apple pie	Dried Quince	
Raisin Pie	Veal pot roast	Fish with Vegetables in Curlpaper	Chopped chicken	Potato Crusted		Apple strudel	Dried Pear	
Vol au vent	Lamb in tandori	Steamed anchovies	Chicken Fillet	Vegetable quiche		Meringue		
Tea Bread	Steak	Trout on Tile	Chicken baguette	Mousaka		Éclair		
Baguette	Dalyan meatballs	Sea Bass Fillet	Roast Turkey	Potatoes au gratin		Crème Caramel		
Bread	Baked Meatballs	Fish on Shish	Turkey, thigh	Baked Potatoes		Hot Chocolate Soufflé		
Loaf bread (yeasted)	Roast beef	Trout casserole	Turkey Fillet	Casserole		Crème Brûlée		
Croissant	Beef Sirloin	Salmon fillet	Duck	Potato quiche		Honeyed Apple in Syrup		
Easter Cake		Salted Salmon	Goose	Lasagna		Semolina Cake in Syrup		
Cinnamon rolls			Pheasant, hunter style	Fresh vegetables au gratin				
Bun with Cheese Filling			Pheasant					
Bagel			Rabbit					
Pizza								

For single large section:

Cakes and pastry	Red meat	Fish	Meat poultry	Light meals	Special	Desserts	Dried Food	Frozen Foods
Walnut cookies	Stuffed Leg of Lamb	Trout	Chicken Small 1600 gr	Stuffed Peppers	Making Yoghurt	Fruit Pie	Dried apple	Frozen vegetable au gratin
Phyllo Pastry with Cheese	Roast lamb	Sea Bass	Chicken, Large 1600 gr	Macaroni and cheese	Pastry leavening	Apple pie	Dried Quince	Frozen Pizza
Biscuits	Veal pot roast	Fish with Vegetables in Curlpaper	Chopped chicken	Potato Crusted		Apple strudel	Dried Pear	Bread rolls, frozen
Raisin Pie	Lamb in tandori	Steamed anchovies	Chicken Fillet	Vegetable quiche		Meringue		

Vol au vent	Steak	Trout on Tile	Chicken baguette	Mousaka		Éclair		
Tea Bread	Dalyan meatballs	Sea Bass Fillet	Roast Turkey	Potatoes au gratin		Baked Rice Pudding		
Baguette	Baked Meatballs	Fish on Shish	Turkey, thigh	Baked Potatoes		Crème Caramel		
Bread	Roast Beef	Trout casserole	Turkey Fillet	Casserole		Hot Chocolate Soufflé		
Loaf bread (yeasted)	Beef Sirloin	Salmon fillet	Duck	Potato quiche		Crème Brûlée		
Croissant		Salted Salmon	Goose	Classic lasagna		Honeyed Apple in Syrup		
Easter Cake			Pheasant, hunter style	Fresh vegetables au gratin		Chocolate Cake		
Cinnamon rolls			Pheasant			Cocoa Cake		
Bun with Cheese Filling			Rabbit			Sponge Cake Dough		
Bagel						Soft Pastry in Syrup		
Pizza						Semolina Cake in Syrup		

Lower-upper section: Double convenience food

Upper section	Lower section
Classic lasagna	Pizza
Crème Brûlée	Meatballs with vegetables
Vegetable soup	Beef wellington
Vegetables au gratin	Sirloin steak
Lamb stew	Tahini cheesecake
Haricot beans	Lemon cake
Sea bass in salt	Corn bread
Leg of lamb tandori	Perde rice
Brownie cheesecake	Vegetarian quiche
Chicken baguette	Spinach flan

Recipes for convenience food menus

PIZZA

INGREDIENTS

For the dough:

- 400 g flour
- 15 g salt
- 3 g fresh yeast
- 20 g olive oil
- 250 g tepid water
-

For the sauce:

- 2 tomatoes, grated
- Half tablespoon tomato paste
- 1 teaspoon sugar
- 1 teaspoon salt
- 1 tablespoon olive oil

For the toppings:

- 150 g grated mozzarella or cheddar cheese
- Salami, fermented sausages, corn, olives, mushrooms on your discretion

PREPARATION

- Mix the yeast in water to dissolve completely.
- Knead half of the flour with yeast and water mixture.
- Continue kneading while adding salt and olive oil.
- After adding the rest of the flour, knead until you obtain a soft dough.
- Transfer the dough into a greased pot and cover it with plastic wrap. Leave the dough for fermentation for 1 night at room temperature.
- Take the fermented dough on the counter and knead. Cover the dough with a pot and rest it for another 30 minutes.
- Take the rested dough on standard baking tray covered with grease-proof paper and roll it out with your hand.
- Mix all ingredients of the sauce in a pot, and smear over the dough you placed on the baking tray.
- Add grated mozzarella and the toppings of your choice.
- At the end, you may add a little bit of olive oil on the toppings.

- Cook your dish on the pre-heated 1st rack of your oven.
- Serve hot.

LASAGNA

INGREDIENTS

For the Bolognese sauce:
- 200 g low-fat ground beef
- 1 mid-size onion, chopped
- 1 mid-size carrot, grated
- ½ mid-size celery root, grated
- 2 tomatoes, grated
- 1 tablespoon tomato paste
- 1 tablespoon olive oil
- 20 g butter
- ½ glass red wine
- 1 bay leaf
- Salt
- Black pepper
- ½ nutmeg, grated

For the Bechamel sauce:
- 2 glasses milk
- 2 tablespoons olive oil
- 40 g butter
- ½ pack dry lasagna macaroni
- 200 g powder parmesan

PREPARATION

Preparation of the Bolognese sauce:
- Fry the vegetables except tomatoes in olive oil and butter for 5 minutes.
- Add ground beef on the vegetables and fry for another 5 minutes.
- Add the wine and evaporate its alcohol immediately.
- Add grated tomatoes mixed with tomato paste on the mixture. Cook the mixture over high heat until it boils, then add bay leaf and stew for ½ hour more. Add water when necessary (approximately 2.5 glasses).
- Stop cooking after adding salt, black pepper and nutmeg. Make sure that the sauce remains juicy.

MEATBALLS WITH VEGETABLES:

INGREDIENTS
- 500 g low-fat ground beef
- 1 mid-size onion, chopped
- ½ egg plant, chopped in small cubes
- 1 zucchini, chopped in small cubes
- 1 colored bell pepper, chopped in small cubes
- 1 small-size tomato, without skin, seeds removed and chopped in cubes
- 50 g parmesan cheese, grated
- 5 sprigs of parsley, fine-chopped
- 2 eggs, scrambled
- 1 tea cup bread crumbs
- 1 teaspoon cummin
- 1 teaspoon pimento
- 1 teaspoon black pepper
- 1 dessert spoon salt
- 2 tablespoons olive oil

PREPARATION
- Saute the vegetables in olive oil.
- Blend the sauteed vegetables and other ingredients together.
- Make the mixture you prepared into a loaf and cover tightly with plastic wrap. Leave the mixture in the fridge for 2 hours to rest and take shape.
- Remove the plastic wrap from the mixture you take out of the fridge.
- Grease the standard baking tray and place the loaf inside.
- Cook your dish on the pre-heated 1st rack of your oven.
- Rest the dish for at least 10 min. before serving.

CREME BRULEE

INGREDIENTS
- 200 ml cream
- 90 ml milk
- 50 g granulated sugar
- 3 egg yolks
- 1 vanilla stick
- Brown sugar

PREPARATION
- Heat cream, milk, granulated sugar and vanilla in a pot (do not boil).
- Whip egg yolks in a separate pot. Take some of the heated mixture, add whipped egg yolks and stir. Add the rest of the mixture, stir continuously to prevent eggs from boiling.
- Pour the prepared mixture into 4 separate pots.
- Align the Creme Brulee cups placed in the standard baking tray with water inside.
- Cook your dessert on 5th rack of your pre-heated oven.
- After cooking, you may drizzle brown sugar on creme brulee and fry the top with a blow torch or the oven grill.

BEEF WELLINGTON

INGREDIENTS
- 600 g beef tenderloin
- 400 g cultivated mushrooms
- 1 small-size onion
- 5 sprigs fresh thyme, separated from sprig
- 2 tablespoons granular mustard

- 4 large leaves of puff pastry
- 2 egg yolks
- 1 tablespoon sesame
- Salt/Black pepper
- Olive oil

PREPARATION

- Divide the beef into four parts.
- Season each part with olive oil, salt and black pepper in a hot pan, then sear all over and cool.
- Grind onions, mushrooms, fresh thyme, salt and black pepper until they become homogeneous.
- Cook the mixture until all its juice is evaporated, then cool.
- Roll the puff pastry on a floured surface, trim ends of the pastry.
- Smear the mushroom filling on the puff pastry according to the size of the beef.
- Set the beef on the filling and smear with granular mustard.
- Fold over the edges of the pastry to completely cover the beef.
- Close and tie it with the strip shape trimmed ends of the puff pastry.
- Cook your dish on the 1st rack of your pre-heated oven.
- Recommended to rest the dish for 5 minutes after cooking before serving.

VEGETABLE SOUP

INGREDIENTS

For vegetable juice:

- 1 mid-size carrot, peeled and coarsely chopped
- 1 mid-size celery root, peeled and coarsely chopped
- 1 mid-size carrot, peeled and coarsely chopped
- 1 leek, coarsely chopped
- 2 bay leaves
- 1 dessert spoon black peppercorn
- 3 liters tepid water

For soup:

- 1 mid-size onion, peeled and coarsely chopped
- 1 zucchini, coarsely chopped
- 1 colored bell pepper, coarsely chopped
- 1 small-size tomato, coarsely chopped
- 1 celery root, coarsely chopped
- 4 cloves of garlic, with skin
- 1 teaspoon black pepper
- 1 dessert spoon salt
- 2 tablespoons olive oil
- 1.5 liters vegetable juice

PREPARATION

- For the vegetable juice, boil all ingredients in a saucepan for 45-60 min. over low heat.
- Filter the prepared vegetable juice.
- Season vegetables for the soup with olive oil, salt and black pepper and spread over the standard baking tray.
- Place garlic covered in aluminum foil on the side of the tray.
- Cook your dish on 5th rack of your pre-heated oven.
- Grind baked vegetables and peeled garlic with vegetable juice until they become homogeneous.
- Recommended to serve dish hot after cooking.

SIRLOIN STEAK

INGREDIENTS

- 700 g veal sirloin
- 1 tablespoon black peppercorn
- ½ tea cup cream
- ½ tea cup white wine
- Olive oil
- Salt

PREPARATION

- Grind black peppercorn coarsely.
- Season sirloin steaks with salt, then cover all over with coarsely ground black peppercorn.
- Sear both sides of the steaks with olive oil on a frying pan.
- Cook your dish on 2nd rack of your pre-heated oven.
- Pour white wine, cream and salt in the pan in which you seared the steaks.
- Simmer the sauce until thickens.
- After resting cooked meat in oven for 5-10 min., pour the sauce on the steak and serve.

VEGETABLES AU GRATIN

INGREDIENTS

- 150 g broccoli, only flowers
- 150 g cauliflower, only flowers
- 150 g brussels sprouts
- 1 large carrot, medium thickness and chopped
- 1 large potato, medium thickness and chopped
- 500 ml milk
- 40 g flour
- 40 g butter
- 80 g parmesan cheese, grated
- 1 teaspoon nutmegs, grated
- Salt
- Black pepper

PREPARATION

- Boil the vegetables separately.
- Melt butter in a saucepan, add flour and cook until the flour turns light brown.

- Add milk at room temperature in small portions to the butter and flour mixture, and stir with a wire whip until the mixture thickens. Make sure that the sauce does not become too thick.
- Sprinkle over parmesan, salt, pepper and nutmegs on the cooked sauce.
- Add boiled vegetables on the sauce and stir.
- Pour it inside a glass oven-ware of size 30x20x7 cm3 approximately.
- Cook your dish on 4th rack of your pre-heated oven.
- Serve the baked vegetable au gratin after resting for 5-10.

TAHINI CHEESECAKE

INGREDIENTS

- 500 g mild cream cheese
- 150 g granulated sugar
- 5 eggs
- 35 g starch
- 200 ml cream
- 2 tablespoons olive oil
- 210 g fibrous biscuits
- 100 g butter

PREPARATION

- Grind the fibrous biscuits very thinly.
- Melt butter, add on the ground biscuits and stir.
- Put a grease-proof paper on pastry tray, set the round spring form pan with approximately 24-27 cm diameter and 5 cm height on it.
- Pour the butter and biscuits mixture in the spring form pan and spread it equally on the base. Cool the mixture in this form for 10 min. in the fridge.
- Whip cream cheese and sugar in another bowl.
- Whip eggs and starch in a separate bowl.
- Whip the cream in a separate bowl.
- Mix all mixtures and tahini.
- Pour the mixture you prepared on the butter and biscuit base you take out of the fridge.
- Cook your dish on the 1st rack of your pre-heated oven.
- Keep your cake for 1 night in the fridge.

It is recommended that you use a knife soaked in water to slice the cheesecake. This would allow you to slice your cake more smoothly.

LAMB NECK STEW

INGREDIENTS

- 800 g lamb neck, sliced in circles
- 2 tablespoons flour
- 1 tablespoon butter
- 1 tablespoon olive oil
- 2 mid-size onion, chopped in small cubes
- 1 tablespoon tomato paste
- 2 mid-size tomatoes, peeled and chopped in small cubes
- 2 mid-size carrots, chopped in large cubes
- 2 mid-size potatoes, chopped in large cubes
- 1 dessert spoon dry thyme
- 250 ml vegetable juice
- Salt

For vegetable juice:

- 1 mid-size carrot, peeled and coarsely chopped
- 1 mid-size celery root, peeled and coarsely chopped
- 1 mid-size carrot, peeled and coarsely chopped
- 1 leek, coarsely chopped
- 2 bay leaves
- 1 dessert spoon black peppercorn
- 3 liters tepid water

PREPARATION

- For the vegetable juice, boil all ingredients in a saucepan for 45-60 min. over low heat.
- Filter the prepared vegetable juice.
- Season lamb neck slices with salt and pepper, flour and remove the excess flour.
- Heat butter and olive oil in a pan and sear lamb neck slices.
- Saute the onions in the pan you seared the meat, then add tomatoes and tomato paste, and cook.
- Add vegetable juice, salt and pepper in the mixture.
- Put seared lamb neck slices in a glass oven-ware of dimensions 30x20x7 cm3 approximately, then place tomato sauce and vegetables.

LEMON CAKE

INGREDIENTS

- 170 g flour
- 170 g granulated sugar
- 3 eggs
- 5 g baking powder
- 170 g butter (at room temperature)
- Lemon zest obtained from 2 lemons
- 2 g vanilla

PREPARATION

- Whip eggs and sugar in a bowl.
- Add flour, baking powder and lemon zest into the mixture.
- Add butter at room temperature and whip the mixture well.
- Butter a Teflon cake mould of size 27x15x6 cm3 approximately and pour the mixture in the mould.
- Cook your dish on the 1st rack of your pre-heated oven.

HARICOT BEANS

INGREDIENTS

- 115 g haricot beans
- 150 g pastrami, chopped
- 2 mid-size onions, chopped in small cubes
- 4 green peppers, chopped thinly in cubes
- 2 mid-size tomatoes, peeled and chopped in cubes
- 1 tablespoon red pepper paste
- 1 tablespoon tomato paste
- 1,5 tablespoons butter
- 1 dessert spoon chili pepper
- 500 ml vegetable juice (hot)
- 1 dessert spoon baking soda
- Salt
- Black pepper

PREPARATION

- Keep haricot beans in water with baking soda for a night before cooking.
- Boil the beans kept in water shortly.
- Heat the stew over stove and add butter.
- Add onions chopped in cubes and fry.
- Add pepper, tomatoes, red pepper paste and tomato paste and cook.
- Add pastrami, boiled beans, salt, black pepper and chili pepper in the stewpan.
- Add the hot vegetable juice in the mixture, then simmer for about 10 min. over medium heat.
- Cover the stewpan with aluminum foil.
- Place the stewpan on the top separator of your pre-heated oven and cook the dish.

CORN BREAD

INGREDIENTS

- 150 g corn flour
- 150 g flour
- 10 g baking powder
- 7 g salt
- 5 g granulated sugar
- 2 eggs
- 100 ml milk
- 50 g butter, melted
- 50 g canned corn, seeds

PREPARATION

- Blend corn flour, flour, baking powder, salt and sugar in a bowl.
- Mix eggs, milk, butter and corn in another bowl and whisk it well.
- Add the liquid mixture on the powder mixture and stir well.
- Butter a Teflon cake mould with minimum 8 muffin moulds, and pour the mixture in equal amounts inside.
- Cook your dish on the 1st rack of your pre-heated oven.

SEA BASS IN SALT

INGREDIENTS

- 2 sea basses (approximately 2 kg)
- 1 kg rock salt
- 1 kg salt
- 6 sprigs fresh thyme, shredded thinly
- 6 sprigs fresh thyme, fine-chopped
- 10 sprigs of parsley, fine-chopped
- 6 sprigs dill, fine-chopped
- Lemon zest obtained from 1 lemon, grated
- 1 garlic
- 6 egg white

PREPARATION

- Crush garlic. Prepare a filling adding finely chopped herbs, lemon zest and garlic together.
- Keep two tablespoons of the filling aside.
- Clean inside the sea bass and the fish scales. Fill the sea bass with the filling you prepared.
- Whisk egg white in a bowl until it is puffed up, add the rest of the filling and salts, and stir well.
- Pour some of the seasoning on a cake tray, place the sea bass on it and cover it all over with the seasoning.
- Cook your dish on 4th rack of your pre-heated oven.
- Remove the salt on your dish and serve.

PERDE RICE

INGREDIENTS

- 3 chicken drumsticks

For the filling:

- 2 glasses rice
- 2 tablespoons butter
- 2 tablespoons pine nut
- 2 tablespoons blackcurrant (kept in warm tepid water)
- 4 tablespoons almond, boiled and peeled
- 3 glasses chicken broth
- Salt
- Black pepper

For the dough:

- 125 g butter, at room temperature
- 2 eggs
- 400 g flour
- 1.5 teaspoons salt
- 100 g yoghurt

PREPARATION

- Boil the drumsticks, remove the skins and shiver into small pieces after it cools.
- Filter the chicken broth to use in the filling.

- Cook almonds, blackcurrants and pine nuts in butter and pour into a bowl.
- Wash the rice and keep them in tepid and salty water for half an hour.
- Cook the rice in the butter you cooked almonds, blackcurrants and pine nuts.
- Add hot chicken broth and salt, simmer for 10 minutes, then rest for another 10 minutes.
- After the filling is rested add almonds, blackcurrants and pine nuts and stir.
- Mix flour, butter and salt for the dough, continue stirring while adding eggs, then add yoghurt and knead it well; cover the dough with plastic wrap and keep in the fridge for 30 minutes.
- Roll out the dough on a floured surface and divide it into one large and one small parts.
- Grease a glassware of about 25x36x6 cm3, place the larger dough inside the glassware as its sides are hanging over the edges of the pot.
- Set the ingredients as one layer of rice filling and one layer of chicken in turn.
- Cover the rice filling completely with the smaller dough.
- Trim the excess of dough hanging over the edges, and combine them with the dough on top.
- Cook your dish on the 1st rack of your pre-heated oven.

LEG OF LAMB TANDORI

INGREDIENTS

- 2 kg whole leg of lamb
- 3 sprigs fresh thyme
- 3 sprigs fresh rosemary
- 8 cloves of garlic

PREPARATION

- Draw diamond-shaped lines with a sharp knife on the fatty parts of the leg of lamb.
- Put fresh herbs and garlic inside the diamond-shaped lines.
- Place the leg of lamb on the wire grill.
- Cook your dish placing a tray on the 4th rack under the wired grill of your preheated oven.

VEGETARIAN QUICHE

INGREDIENTS

For the dough:

- 270 g flour
- 1 teaspoon salt
- 180 g butter, cold and cut into cubes
- 50 g iced water

For the filling:

- 3 eggs
- 2 tablespoons cream
- 70 g broccoli, only flowers
- 1 small-size onion, chopped in small cubes
- 2 colored bell pepper, chopped in small cubes
- 5 sprigs parsley, fine-chopped
- Salt
- Black pepper

PREPARATION

- Knead flour, salt and butter for the dough.
- Add iced water when dough becomes homogeneous and knead further.
- Wrap the dough with plastic wrap and keep in the fridge for 1 hour.
- Boil vegetables in salty water in separate pots, keep them in salty water so that they can keep their color.
- Whisk eggs with cream for the filling. Add vegetables, parsley, salt and black pepper and mix.
- Butter a pie pan with approximately 25 cm diameter and 3 cm height.
- Roll out the dough you kept in the fridge on a floured surface, put it in the pie pan, trim the edges, bore holes in the dough with a fork.
- Cook your dish on the 1st rack of your pre-heated oven.
- At the 25th minute of the cooking, take out the pie pan, add the vegetable mix and continue cooking.

BROWNIE CHEESECAKE

INGREDIENTS

For the base:

- 30 cacao, sifted
- 185 g butter, melted
- 130 g granulated sugar
- 2 eggs
- 130 g flour
- 100 g chocolate chips

For the filling:

- 375 processed cheese
- 165 g granulated sugar
- 3 eggs
- Half teaspoon vanilla

For the sauce:

- 100 g cream
- 100 g bitter chocolate
- Half tablespoon honey

PREPARATION

- Mix cacao, granulated sugar and flour for the cheesecake base Then add butter, eggs and chocolate chips and whisk the mixture well.

- Put a grease-proof paper on pastry tray, set the round spring form pan with approximately 24-27 cm diameter and 5 cm height on it.
- Pour the mixture you prepared for cheesecake base in the pan and spread.
- Beat processed cheese, granulated sugar and vanilla for the filling. Add eggs one by one while beating until you obtain a homogeneous mixture.
- Pour the mixture you prepared for the filling on the cheesecake base.
- Cook your dish on 4th rack of your pre-heated oven.
- For the sauce, melt the cream, chocolate and honey bain marie style in a bowl.
- Add the sauce you prepared and spread it homogeneously on the cooked, then cooled cheesecake at room temperature.
- Keep your brownie cheesecake in the fridge for 3-4 hours.

It is recommended that you use a knife soaked in water to slice the cheesecake. This would allow you to slice your cake more smoothly.

SPINACH FLAN

INGREDIENTS

For the filling:

- 250 g spinach
- 4 eggs
- 1 tablespoon milk
- 100 g parmesan cheese, grated
- 1 teaspoon nutmegs, grated
- 1 tablespoon pine nut
- 2 tablespoons olive oil
- Black pepper
- Salt

For the sauce:

- 200 g goat cheese, grated
- 150 ml milk

PREPARATION

- Cut the leaves of spinach, then wash and dry.
- Pour olive oil in a saucepan, add spinach.
- Stew the spinach for 5 min.
- Transfer the cooked spinach in a colander and remove the excess water with a spoon.
- Mix all ingredients and homogenize them while grinding until it becomes creamy.
- Cover grease-proof paper on 4 small aluminum pots.
- Divide the mixture you prepared in equal amounts to 4 pots.
- Align the cups placed in the standard baking tray with water inside.
- Cook your dish on the 1st rack of your pre-heated oven.
- Melt goat cheese and milk on a fry pan for the sauce.
- Pour the sauce on your cooked spinach flan and serve.

CHICKEN LEGS

INGREDIENTS

- 4 chicken drumsticks, boneless
- 6 mid-size potatoes
- 3 sprigs fresh thyme, fine-chopped
- Salt

For the filling:

- 5 tablespoons olive oil
- 2 cloves garlic
- 5 tablespoons bread crumbs
- 3 sprigs dry sage tea, fine-chopped
- 3 sprigs fresh thyme, fine-chopped
- 3 sprigs parsley, fine-chopped
- Salt
- Black pepper

PREPARATION

- Heat olive oil in a pan for the filling.
- Chop the garlic thinly, saute in the pan.
- Add bread crumbs on and cook.
- Add sage tea, fresh thyme, parsley, salt and pepper on the bread crumb mixture, prepare the filling.
- Place the filling on the center of boneless chicken legs and wrap them up.
- Chop potatoes in large cubes, season with rosemary, olive oil and salt.
- Place potato cubes in the tray. Place wired grill on the oven tray, put chicken legs on the wired grill .
- Cook your dish on 4th rack of your pre-heated oven.

How to operate the grill

WARNING

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

Grilling can be made in single whole section, only top section or in the top section when bottom-top sections are operated.

Grilling in single large section

Oven returns to stand-by display after it is powered on for the first time and the current time is set. Only the current time appears on the display.

1. Remove the middle section plate from the oven. Only after the middle section plate is removed the oven timer will work in single large section cooking setting.
2. Turn on the oven touching the ⏻ key for two seconds.
3. When the oven is turned on, the first function peculiar to the single large section cooking will be displayed.

4. Touch ⌒⌒ to select the desired grill function.

5. After the function is selected "Temperature", "Rapid Heating (Booster)", "Cooking time" and "Cooking end time" can be set. see. (Operating the oven as a single section) *How to operate the oven control unit, page 20*
6. If cooking function, temperature and time values are suitable, touch ▷‖ key to start cooking. Cooking starts and **"Cooking"** appears on the display.
7. If set, at the end of cooking time, the oven is switched off automatically. **"Enjoy your meal"** appears on the display and an audible signal is given twice. The oven is switched off automatically. If no cooking time is set, when the cooking process is completed touch ▷‖ key again to end the cooking.
8. Touch ⏻ key to switch off the oven.

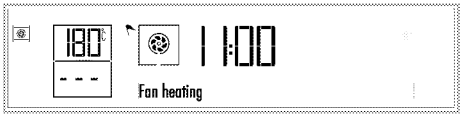
Grilling in top section only mode

Oven returns to stand-by display after it is powered on for the first time and the current time is set. Only the current time appears on the display.

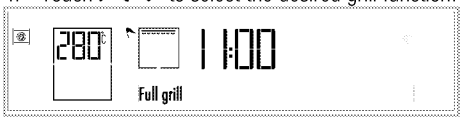
1. Place the middle section plate in its housing found between the 3rd and 4th rack guides.

> If the middle section plate is not placed, the oven timer will operate as a whole single section.

2. Turn on the oven touching the ⏻ key for two seconds.
3. When the oven is turned on, the first function peculiar to the single large section cooking will be displayed.



4. Touch ⌒⌒ to select the desired grill function.



5. After the function is selected "Temperature", "Rapid Heating (Booster)", "Cooking time" and "Cooking end time" can be set. see. (Using the oven only as the top or bottom section) *How to operate the oven control unit, page 20*
6. If cooking function, temperature and time values are suitable, touch ▷‖ key to start cooking. Cooking starts and **"Cooking"** appears on the display.
7. If set, at the end of cooking time, the oven is switched off automatically. **"Enjoy your meal"** appears on the display and an audible signal is given twice. The oven is switched off automatically. If no cooking time is set, when the cooking process is completed touch ▷‖ key again to end the cooking.
8. Touch ⏻ key to switch off the oven.

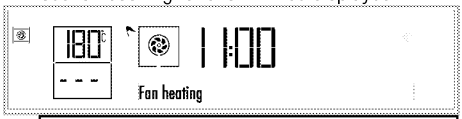
Grilling only in the top section while the top and bottom sections of the oven are in operation

Oven returns to stand-by display after it is powered on for the first time and the current time is set. Only the current time appears on the display.

1. Place the middle section plate in its housing found between the 3rd and 4th rack guides.

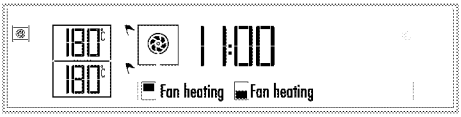
> If the middle section plate is not placed in position, the oven will operate as a whole single section.

2. Turn on the oven touching the ⏻ key for two seconds.
3. When the oven is first turned on,the single large section cooking function will be displayed.

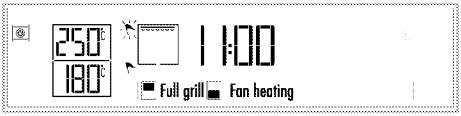


> Each time you touch the ▭ key is, bottom section only, both bottom and top sections and top section only will be activated respectively.

4. Activate both sections by touching ▭ key twice. ⌒ symbol will appear next to each oven section.



5. Touching keys, select the desired function pair with the top section is selected as grill function.



6. After the function is selected, "Temperature" and "Cook time" can be adjusted separately for each oven section. For these settings symbol of the active cooking section will flash. See: (Using the top and bottom sections of the oven simultaneously) *How to operate the oven control unit, page 20*
7. If cooking function, temperature and time values are suitable, touch key to start cooking. Cooking starts and **"Cooking"** appears on the display.
8. If set, at the end of cooking time, the oven is switched off automatically. **"Enjoy your meal"** appears on the display and an audible signal is given twice. The oven is switched off automatically. If no cooking time is set, when the cooking process is completed touch key again to end the cooking.
9. Touch key to switch off the oven.

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

For single large section: cooking times table for grilling

Food	Insertion level	Cooking time (approx. in min.)
Fish	5...6	20...25 min. #
Chopped chicken	5...6	25...35 min.
Lamb chop	5...6	20...25 min.
Roast Beef	5...6	25...30 min. #
Veal chop	5...6	25...30 min. #
Toast bread	5	1...2 min.
# depending on thickness It is suggested to perform a preheating for all foods for approx. 5 minutes.		

For top section only: cooking times table for grilling

Food	Insertion level	Cooking time (approx. in min.)
Fish	4...5	20...25 min. #
Chopped chicken	4...5	25...35 min.
Lamb chop	4...5	20...25 min.
Roast Beef	4...5	25...30 min. #
Veal chop	4...5	25...30 min. #
Toast bread	5	1...2 min.
# depending on thickness It is suggested to perform a preheating for all foods for approx. 5 minutes.		

6 Maintenance and care

General information

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

DANGER:
Disconnect the product from mains supply before starting maintenance and cleaning works.
There is the risk of electric shock!

DANGER:
Allow the product to cool down before you clean it.
Hot surfaces may cause burns!

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

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

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

Cleaning the control panel

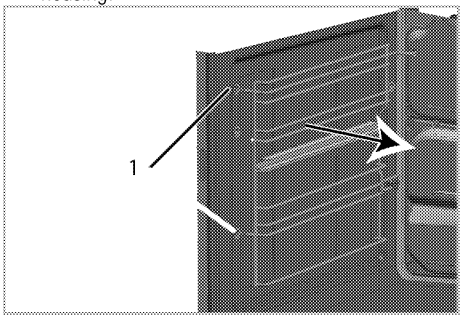
Clean the control panel and knobs with a damp cloth and wipe them dry.

Do not remove the control buttons/knobs to clean the control panel.
Control panel may get damaged!

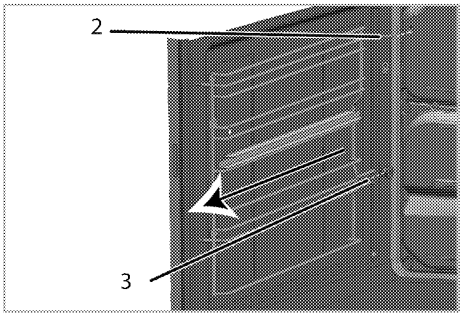
Cleaning the oven

To clean the side walls of the oven

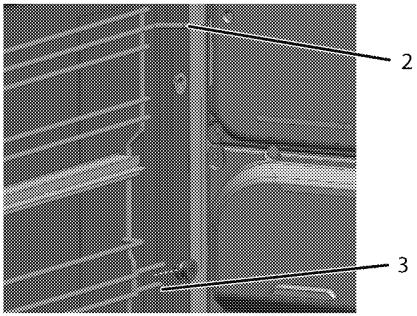
1. Remove the middle section plate from the oven.
2. Pull the wire rack and take the pin nr. (1) out of its housing.



3. Remove the wire rack completely by pulling it out of the oven. Ensure that pin no 2 is removed from its housing in the back wall and that the tip no 3 is removed from the screw in side wall.



4. Clean the wire rack and the side walls of the oven by using a dish detergent, lukewarm water and a soft cloth or sponge, and dry it with a dry cloth.
5. Secure the wire rack pim to the oven, so as their pins (2) can go into the housings on the chassis and the tip no 3 goes into the screw found on the side wall.



6. Insert the wire rack pin (1) to its housing found in the chassis.

Make sure that the wire rack is seated well into the housing.

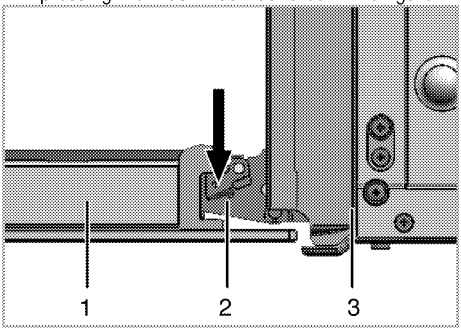
Clean oven door

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.

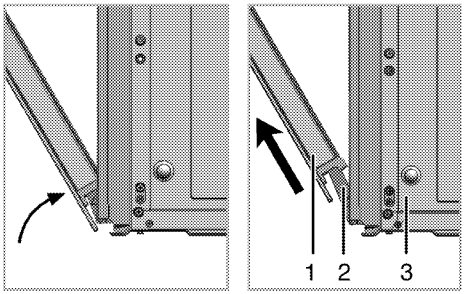
Don't use any harsh abrasive cleaners or sharp metal scrapers for cleaning the oven door. They could scratch the surface and destroy the glass.

Removing the oven door

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



1 Front door
2 Hinge
3 Oven



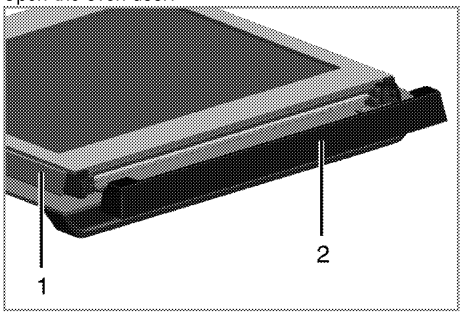
3. Move the front door to half-way.
4. Remove the front door by pulling it upwards to release it from the right and left hinges.

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

Removing the door inner glass

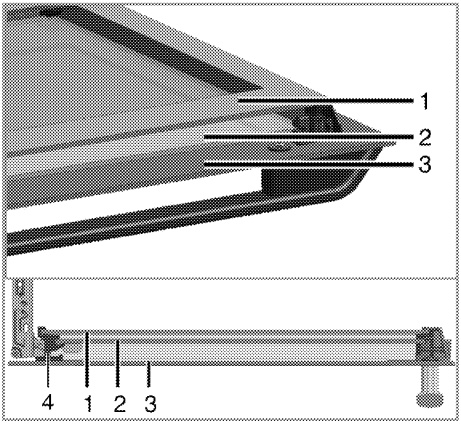
The inner glass panel of the oven door can be removed for cleaning.

Open the oven door.



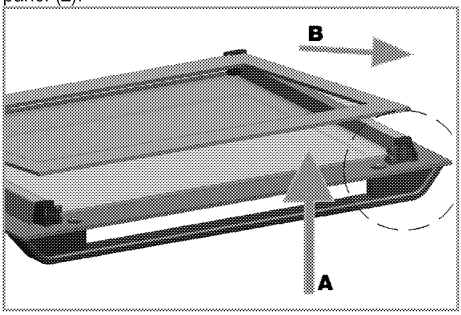
1 Frame
2 Plastic part

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

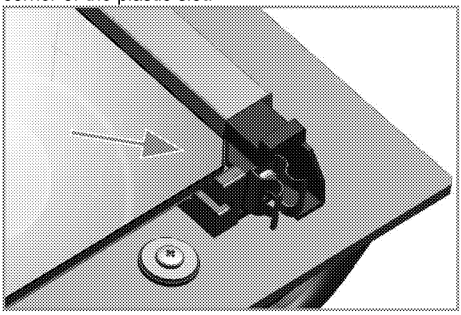


1 Innermost glass panel
2 Inner glass panel
3 Outer glass panel
4 Plastic glass panel slot-Lower

As illustrated in figure, raise the innermost glass panel (1) slightly in direction A and pull it out in direction B. Repeat the same procedure to remove the inner glass panel (2).



The first step to regroup the door is reinstalling inner glass panel (2).
As illustrated in figure, place the chamfered corner of the glass panel so that it will rest in the chamfered corner of the plastic slot.



Inner glass panel (2) must be installed into the plastic slot close the innermost glass panel (1).
When installing the innermost glass panel (1), make sure that the printed side of the panel faces towards the inner glass panel.
It is important to seat lower corner of inner glass panel into the lower plastic slot.
Push the plastic part towards the frame until you hear a "click".

Replacing the oven lamp

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

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

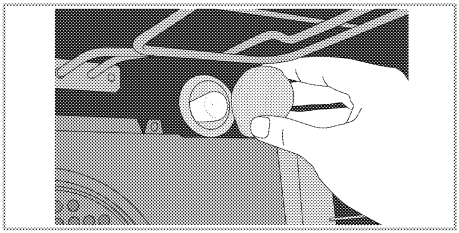
Position of lamp might vary from the figure.

The lamp used in this appliance is not suitable for household room illumination. The intended purpose of this lamp is to assist the user to see foodstuffs.

The lamps used in this appliance have to withstand extreme physical conditions such as temperatures above 50 °C.

If your oven is equipped with a round lamp:

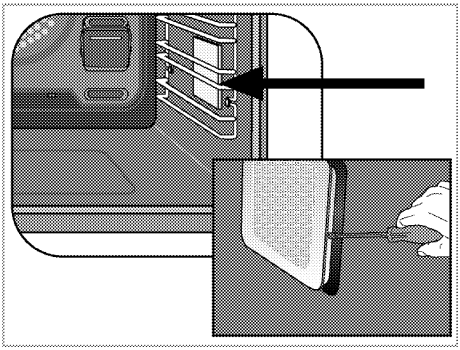
1. Disconnect the product from mains.
2. Turn the glass cover counter clockwise to remove it.



3. Pull out the oven lamp from its socket 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 .



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

7 Troubleshooting

Oven emits steam when it is in use.

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

Product emits metal noises while heating and cooling.

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

Product does not operate.

- The mains fuse is defective or has tripped. >>> *Check fuses in the fuse box. If necessary, replace or reset them.*
- Product is not plugged into the (grounded) socket. >>> *Check the plug connection.*

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.*

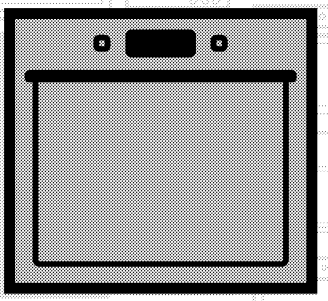
Oven does not heat.

- 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 technician with licence 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.

Piekarnik do zabudowy

Instrukcja użytkowania



PL

beko

Prosimy najpierw przeczytać tę instrukcję obsługi!

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

Objaśnienie symboli
W niniejszej instrukcji użytkowania stosuje się następujące symbole:

Ważna informacja lub przydatna wskazówka dot. użytkowania

Ostrzeżenie przed zagrożeniem dla życia i mienia.

Ostrzeżenie przed porażeniem elektrycznym.

Ostrzeżenie przed zagrożeniem pożarem.

Ostrzeżenie przed gorącymi powierzchniami.

Niniejsze urządzenie jest zgodne z następującymi Dyrektywami Unii Europejskiej:
- 2006/95/WE LVD (Niskie Napięcia)
- 2004/108/WE EMC (Kompatybilność Elektromagnetyczna)
Importer: Beko S.A.
Ul. Puławska 366, 02-819 Warszawa, www.beko.pl

1 Ważne instrukcje i ostrzeżenia dotyczące bezpieczeństwa i ochrony środowiska 4

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

2 Informacje ogólne 9

Opis urządzenia 9
Zawartość opakowania 10
Dane techniczne 11

3 Instalacja 12

Przed zainstalowaniem 12
Instalacja i przyłączenie 13
Przyszły transport 14

4 Przygotowanie 15

Jak oszczędzać energię 15
Pierwszy raz 15
Początkowe ustawianie czasu 15
Pierwsze czyszczenie 16
Podgrzewanie wstępne 16

5 Jak obsługiwać piekarnik 17

Ogólne informacje o pieczeniu ciast i mięs oraz o grillowaniu 17
Jak obsługiwać piekarnik elektryczny 17
Funkcje piekarnika 19
Jak obsługiwać urządzenia sterujące piekarnika 22
Tabela czasów pieczenia 34
Funkcja potraw gotowych 36
Przepisy na potrawy gotowe 39
Jak obsługiwać grill 45

6 Czyszczenie i konserwacja 48

Informacje ogólne 48
Czyszczenie panelu sterowania 48
Czyszczenie piekarnika 48
Przenoszenie drzwiczek piekarnika. 49
Wyjmowanie szyby w drzwiczkach 49
Wymiana lampki w piekarniku 50

7 Rozwiązywanie problemów 52

1 Ważne instrukcje i ostrzeżenia dotyczące bezpieczeństwa i ochrony środowiska

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

Ogólne zasady bezpieczeństwa

- Urządzenie może być używane przez dzieci w wieku 8 lat i starsze oraz osoby o ograniczonych zdolnościach fizycznych, czuciowych lub umysłowych, lub nieumiejętne i niedoświadczone, jeśli są pod nadzorem lub poinstruowano je w sprawach użytkowania tego urządzenia w sposób bezpieczny i rozumieją związane z tym zagrożenia.
  Dzieci nie powinny bawić się tym urządzeniem. Dzieciom bez nadzoru nie należy powierzać czyszczenia ani konserwacji.
- W razie przekazania produktu innej osobie do użytku osobistego lub do celów związanych z wykorzystaniem używanego produktu należy przekazać go wraz z podręcznikiem użytkownika, etykietami produktu i innymi stosownymi dokumentami i elementami.
- Instalacje i naprawy musi zawsze wykonywać autoryzowany pracownik serwisowy. Producent nie odpowiada za szkody wynikłe z instalacji i napraw wykonywanych przez osoby nieupoważnione i może z tego powodu unieważnić gwarancję. Przed instalacją uważnie przeczytaj tę instrukcję.
- Nie wolno uruchamiać tego wyrobu, jeśli jeśli jest niesprawny lub widocznie uszkodzony.
- Po każdym użyciu sprawdź, czy wyłączone zostały pokrętła funkcjonalne.

Bezpieczeństwo elektryczne

- W razie awarii tego urządzenia nie należy go używać do czasu naprawy przez autoryzowany serwis. Grozi to porażeniem elektrycznym!
- Piekarnik ten można podłaczyć tylko do gniazdka z uziemieniem o napięciu i z zabezpieczeniem jakie podano w "Danych technicznych. Zleć wykonanie instalacji uziemienia wykwalifikowanemu elektrykowi, niezależnie od tego, czy używasz transformatora do zasilania. Firma nasza nie ponosi odpowiedzialności za jakiekolwiek problemy wynikające z braku

uziemienia tego piekarnika zgodnie z miejscowymi przepisami.

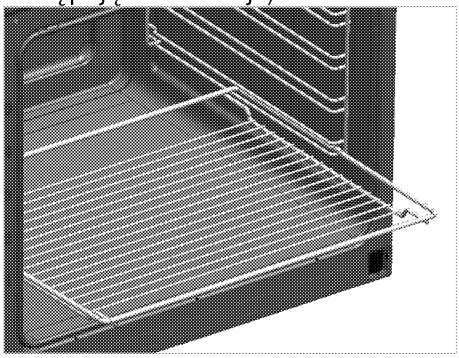
- Nie wolno myć piekarnika rozlewając nań wodę! Grozi to porażeniem elektrycznym!
- Nie wolno dotykać wtyczki mokrymi dłońmi. Nie wolno wyciągać wtyczki ciągnąc za przewód, należy ją wyciągnij chwytając za nią samą.
- Piekarnik ten trzeba odłączyć od zasilania na czas instalacji, konserwacji, czyszczenia i napraw.
- Aby uniknąć zagrożenie w przypadku uszkodzenia przewodu zasilającego, musi go wymienić producent, punkt serwisowy lub osoba o podobnych kwalifikacjach.
- Piekarnik należy tak zainstalować, aby można było go całkowicie odłączyć od sieci. Odłączenie to należy zapewnić albo poprzez wyjęcie wtyczki z gniazdka, albo wyłączenie wyłącznika, w który wyposażona jest domowa instalacja elektryczna, zgodnie z przepisami budowlanymi.
- Tylna powierzchnia piekarnika nagrzewa się w trakcie jego pracy. Upewnij się, że przyłącze elektryczne nie dotyka tej tylnej powierzchni; w przeciwnym razie może ono ulec uszkodzeniu.
- Przewód zasilający nie może się zakleszczyć między drzwiczkami i ramą piekarnika, a także nie można go prowadzić przez gorące powierzchnie. W przeciwnym wypadku izolacja przewodów może się topić i w rezultacie może nastąpić zwarcie.
- Wszelkie prace na układach i urządzeniach elektrycznych wykonywać może tylko upoważniony i wykwalifikowany personel.
- W razie jakiejkolwiek awarii wyłącz wyrób i odłącz go od sieci zasilającej. W tym celu wyłącz bezpiecznik zabezpieczający instalację domową.
- Upewnij się, że prąd bezpiecznika jest odpowiedni dla tego wyrobu.

Zasady zachowania bezpieczeństwa przy użytkowaniu tego wyrobu

- Podczas użytkowania urządzenie i jego części są gorące. Nie dotykać nagrzanych części. Dzieci poniżej 8 lat mogą przebywać w pobliżu urządzenia wyłącznie pod nadzorem osób dorosłych.
- Nigdy nie wolno używać tego wyrobu w stanie zakłócenia oceny sytuacji lub koordynacji przez konsumpcję alkoholu i/lub innych środków odmieniających świadomość.
- Zachowaj ostrożność, jeśli w potrawach stosuje się napoje alkoholowe. W wysokiej temperaturze alkohol paruje i

może się zapalić po zetknięciu z gorącymi powierzchniami.

- Nie umieszczaj żadnych materiałów łatwopalnych w pobliżu tego wyrobu, ponieważ jego boki mogą bardzo się nagrzewać przy pracy.
- W trakcie użytkowania piekarnik nagrzewa się. Należy zachować ostrożność i nie dotykać elementów grzejnych wewnątrz piekarnika.
- Należy dbać, aby żaden otwór wentylacyjny nie był zakryty.
- Nie podgrzewaj w piekarniku zamkniętych puszek ani szklanych słoików. Ciśnienie, które wytworzy sie w takiej puszce/słoiku, może je rozsadzić.
- Nie umieszczaj foremek do pieczenia, naczyń ani folii aluminiowej bezpośrednio na dnia piekarnika. Nagromadzenie ciepła mogłoby zniszczyć dno piekarnika.
- 'Do czyszczenia szyby w drzwiczkach piekarnika nie należy używać szorstkich środków czyszczących ani ostrych skrobaków metalowych, ponieważ mogą one zarysować powierzchnię, co może doprowadzić do popękania szyby.''
- Do czyszczenia tego urządzenia nie używaj urządzeń parowych, ponieważ może to spowodować porażenie prądem.
- Właściwe umieszczanie rusztu i foremki na stelażach
  Właściwe umieszczanie na stelażu rusztu i/lub tacki na ociekający tłuszcz jest niezwykle ważne. Wsuń ruszt lub tackę na ociekający tłuszcz pomiędzy dwie szyny i zanim umieścisz na nim potrawę upewnij się, że jest wypoziomowany (patrz następująca ilustracja).



- Nie używaj tego wyrobu z wyjętą lub popękaną szybą w przednich drzwiczkach.
- Uchwyt na drzwiach piekarnika nie służy do suszenia ręczników. Przy otwartych drzwiczkach i załączonej funkcji grillowania nie wieszać na niej ręczników, rękawic, ani podobnych wyrobów tekstylnych.
- Do wkładania i wyjmowania potraw z gorącego piekarnika zawsze zakładaj odporne na wysokie temperatury rękawice.

- Wyłóż naczynie do pieczenia, lub akcesorium z piekarnika (tackę, ruszt druciany, itp.), papierem do pieczenia, włóż do niego potrawę i wstaw je do wstępnie nagrzanego piekarnika. Utnij nadmiar papieru wystający z naczynia lub akcesorium, aby zapobiec ryzyku dotknięcia elementów grzejnych piekarnika. Nie wolno używać papieru do pieczenia w temperaturze roboczej większej niż wskazana dla tego papieru. Nie wykładaj papierem bezpośrednio dna piekarnika.
- Przed wymianą lampy upewnij się, że piekarnik jest wyłączony, aby uniknąć zagrożenia porażeniem prądem elektrycznym.

Aby uniknąć zagrożenia pożarem przy użytkowaniu tej kuchenki;

- Upewnij się, że wtyczka pasuje do gniazdka i nie powoduje iskrzenia.
- Nie należy używać uszkodzonych ani uciętych przewodów, ani przedłużaczy, a tylko oryginalnego przewodu zasilającego.
- Upewnij się, że gniazdko, do którego włączona jest kuchenka jest suche.

Zamierzone przeznaczenie

- Wyrób ten przeznaczony jest do użytku domowego. Nie dopuszcza sie użytkowania komercyjnego.
- Urządzenie to służy wyłącznie do pieczenia potraw. Nie wolno używać go do innych celów, na przykład do ogrzewania pomieszczeń."
- Urządzenia tego nie należy używać do podgrzewania talerzy pod grillem, suszenia ręczników, ścierek do naczyń, itp. na uchwytach, ani do celów suszenia lub ogrzewania.
- Producent nie odpowiada za szkody spowodowane niewłaściwym użytkowaniem tego wyrobu lub obchodzeniem się z nim.
- Piekarnik można używać do rozmrażania, smażenie, pieczenia i grillowania potraw.

Bezpieczeństwo dzieci

- Dostępne części mogą się nagrzewać podczas użytkowania. Małe dzieci należy trzymać z dala od kuchenki.
- Materiały opakowaniowe mogą być niebezpieczne dla dzieci. Trzymać materiały opakowaniowe z dala od dzieci. Prosimy pozbyć się całego opakowania zgodnie z normami ochrony środowiska.
- Urządzenia elektryczne są niebezpieczne dla dzieci. W trakcie pracy tego produktu nie dopuszczać do przebywania dzieci w jego pobliżu ani do zabawy.

- Nie stawiaj na tym urządzeniu żadnych przedmiotów, po które mogłyby sięgać dzieci.
- Gdy drzwiczki są otwartenie obciążać ich żadnymi ciężkimi przedmiotami i nie pozwalać dzieciom siadać na nich. Piekarnik może się przewrócić, lub mogą się uszkodzić zawiasy drzwiczek.

Stare urządzenia

Zgodność z dyrektywą WEEE i usuwanie odpadów:

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

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

Zgodność z dyrektywą RoHS:

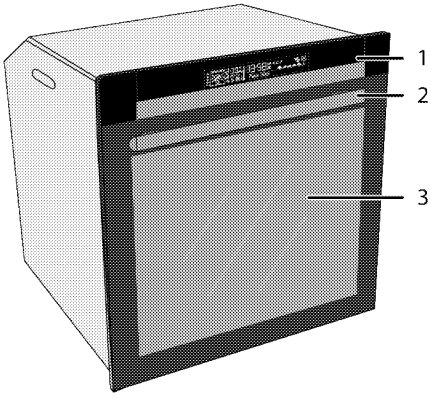
Niniejszy wyrób jest zgodny z dyrektywą Parlamentu Europejskiego i Rady RoHS (Ograniczenie użycia substancji niebezpiecznych) (2011/65/WE). Nie zawiera szkodliwych i zakazanych materiałów, podanych w tej dyrektywie.

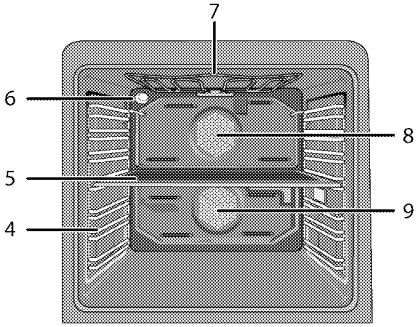
Pozbywanie się materiałów opakowaniowych

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

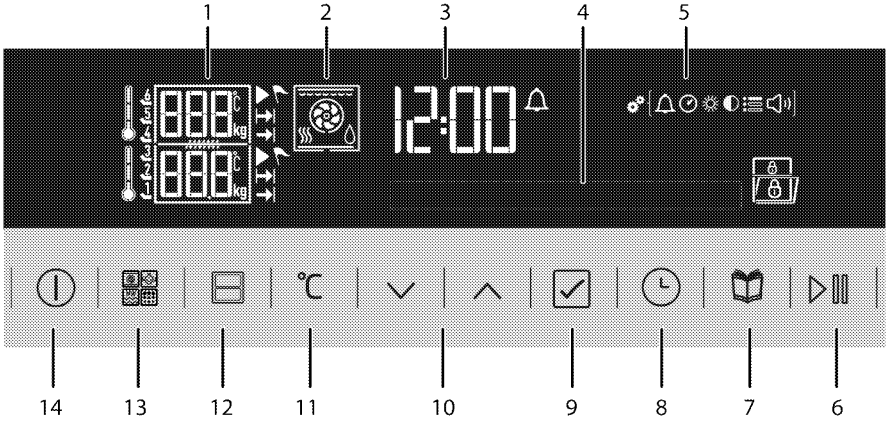
2 Informacje ogólne

Opis urządzenia





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

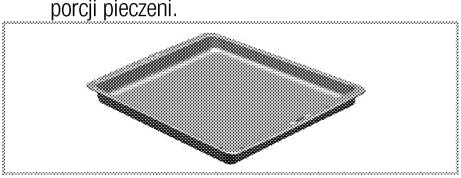


1 Pole wskaźnika temperatury/wagi
2 Wyświetlacz funkcji
3 Pole wskaźnika czasu bieżącego
4 Wyświetlacz tekstu
5 Symbole menu ustawień
6 Przycisk start/stop gotowania
7 Przycisk wyboru menu dań gotowych
8 Klawisz czasu i ustawień
9 Przycisk potwierdzenia
10 Klawisze w górę/ dół (Krok menu) (Wybór menu)
11 Przycisk temperatura - waga – ustawienia boostera
12 Dziel i gotuj
13 Płyta sekcja środkowej *
14 Klawisz ZAŁ./WYŁ.
* Silnik wentylatora sekcji górnej (za ekranem z blachy)

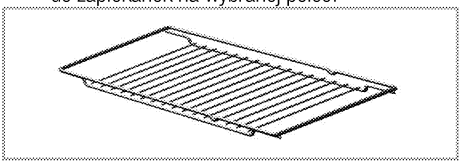
Zawartość opakowania

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

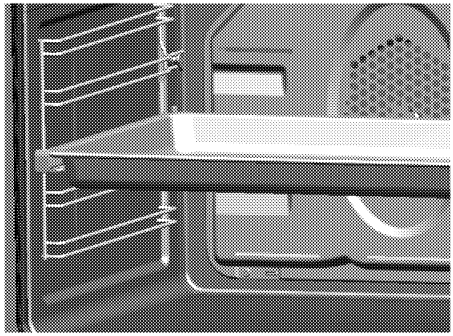
1. **Instrukcja użytkowania**
2. **Blacha do pieczenia**
   Służy do pieczenia ciast, mrożonek i dużych porcji pieczeni.

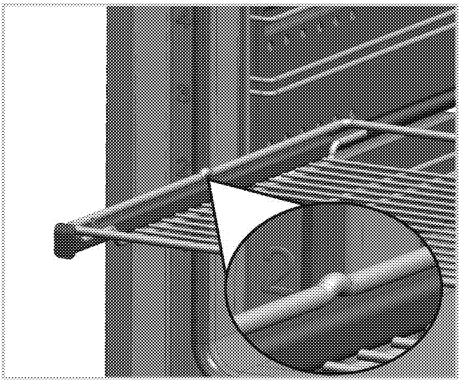


3. **Półka druciana**
   Służy do pieczenia oraz do ustawiania potraw do smażenia, pieczenia lub gotowania w naczyniach do zapiekanek na wybranej półce.



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





Dane techniczne

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

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

** Patrz: *Instalacja, strona 12*.

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

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

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

3 Instalacja

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

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

ZAGROŻENIE:
Urządzenie to należy instalować zgodnie z miejscowymi przepisami dot. İnstalacji gazowych i elektrycznych.

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

Przed zainstalowaniem

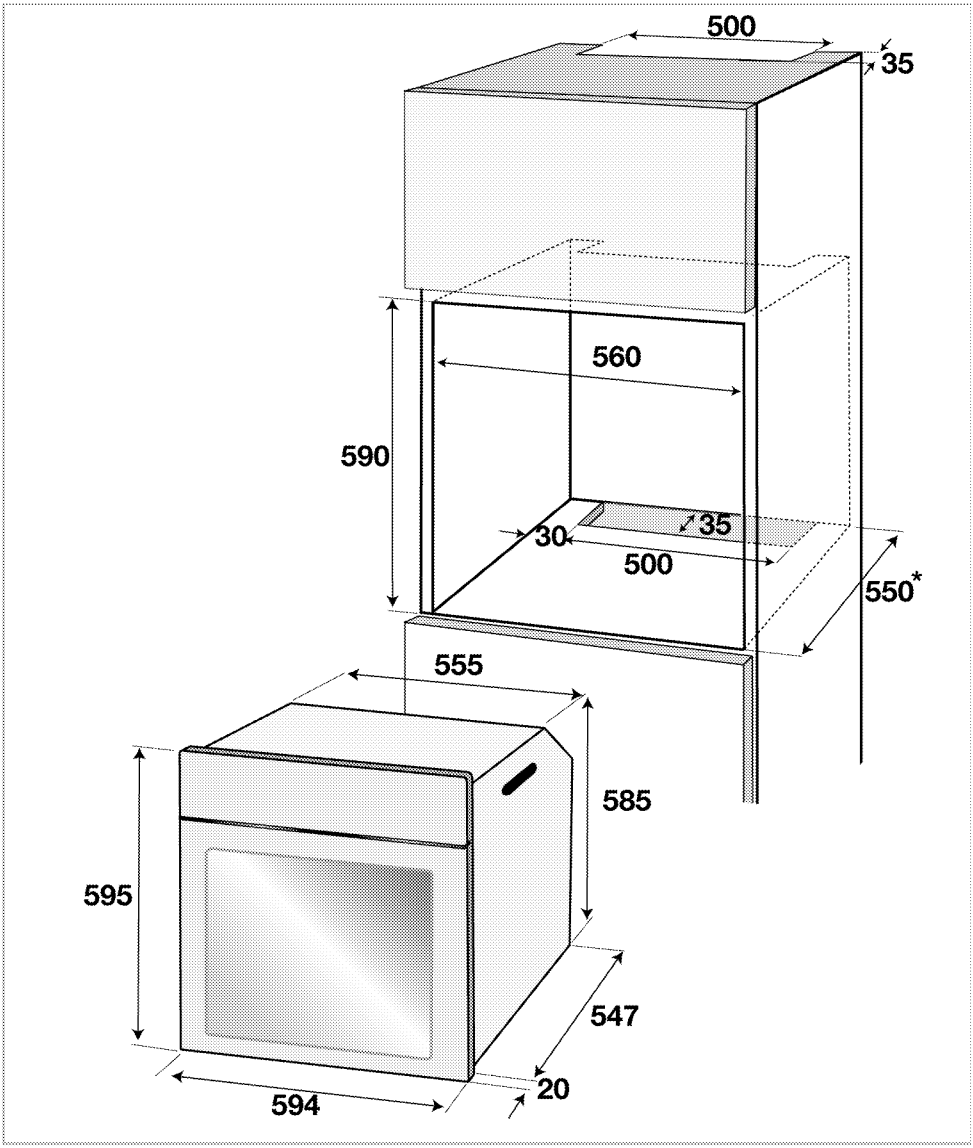
Urządzenie to przeznaczone jest do zainstalowania w dostępnych w handlu szafkach kuchennych. Pomiędzy tym urządzeniem a ścianami lub meblami kuchennymi należy pozostawić bezpieczny odstęp. Patrz: rysunek (wymiary w mm)

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

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

Nie podnoś piekarnika za drzwiczki ani za klamkę.

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



* min.

Instalacja i przyłączenie

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

Przyłączenie elektryczne

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

ZAGROŻENIE:
Wyrób ten musi był przyłączony do sieci elektrycznej przez osobę upoważnioną i wykwalifikowaną. Gwarancja na ten wyrób obowiązuje dopiero po jego prawidłowym zainstalowaniu.
Producent nie odpowiada za szkody wynikłe z instalacji i napraw wykonywanych przez osoby nieupoważnione.

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

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

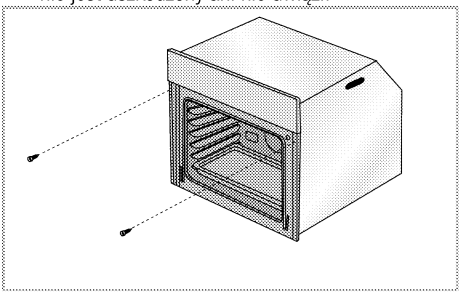
ZAGROŻENIE:
Przed podjęciem jakichkolwiek prac przy instalacji elektrycznej, odłącz to urządzenie od zasilania.
Grozi to porażeniem elektrycznym!

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

Włóż wtyczkę przewodu zasilającego do gniazdka.

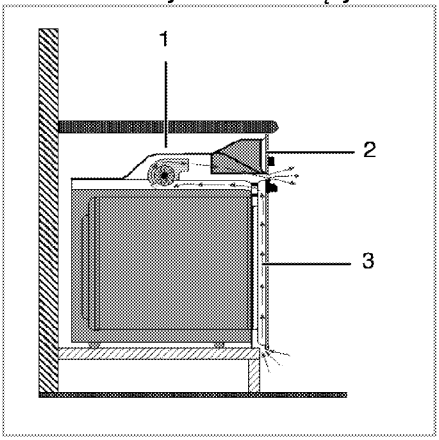
Instalowanie wyrobu

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



Zabezpiecz piekarnik 2 śrubkami, jak na rysunku.

Piekarniki z wentylatorem chłodzącym



1 Wentylator chłodzący
2 Panel sterowania
3 Drzwiczki

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

Wentylator chłodzący nadal pracuje przez 20 - 30 minut nawet po wyłączeniu piekarnika. Jeśli pieczenie odbywało się z zaprogramowanym timerem piekarnika, po zakończeniu pieczenia wraz z wszystkimi funkcjami zostanie wyłączony również wentylator.

Ostateczne sprawdzenie

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

Przyszły transport

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

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

Sprawdzaj, czy piekarnik nie uległ w transporcie widocznym uszkodzeniom.

4 Przygotowanie

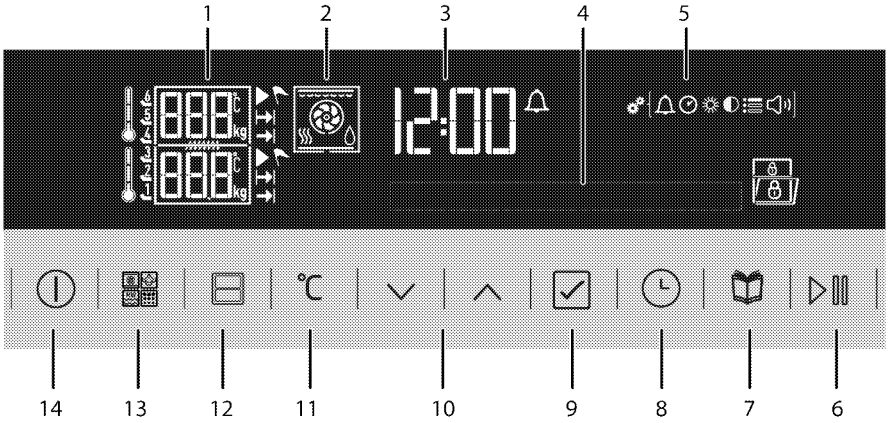
Jak oszczędzać energię

Następujące wskazówki pomogą użytkować urządzenie w sposób ekologiczny oraz energooszczędny.

- Używaj naczyń w ciemnych barwach lub emaliowanych, co poprawi przepływ ciepła.
- Gotując potrawy wykonuj operacje podgrzewania, jeśli zaleca się ją w instrukcji obsługi lub przepisie gotowania.
- Nie otwieraj zbyt często drzwiczek w trakcie gotowania.
- O ile to możliwe staraj się gotować w piekarniku więcej niż jedną potrawę na raz. Można gotować w dwóch naczyniach obok siebie na ruszcie.
- Gotuj potrawy po kolei. Piekarnik będzie już gorący.
- Można oszczędzić energię wyłączając piekarnik na kilka minut przed upływem czasu gotowania. Nie otwieraj drzwiczek piekarnika.
- Rozmrażaj mrożonki przed gotowaniem.

Pierwszy raz

Początkowe ustawianie czasu



1 Pole wskaźnika temperatury/wagi
2 Wyświetlacz funkcji
3 Pole wskaźnika czasu bieżącego
4 Wyświetlacz tekstu
5 Symbole menu ustawień
6 Przycisk start/stop gotowania
7 Przycisk wyboru menu dań gotowych
8 Klawisz czasu i ustawień
9 Przycisk potwierdzenia
10 Klawisze w górę/ dół (Krok menu) (Wybór menu)
11 Przycisk temperatura - waga – ustawienia boostera
12 Dziel i gotuj
13 Płyta sekcja środkowej *
14 Klawisz ZAŁ./WYŁ.
* Silnik wentylatora sekcji górnej (za ekranem z blachy)

Nastaw godzinę początkową

1. Po włączeniu piekarnika po raz pierwszy pole i symbol ⏲ godziny będą migać. Wyświetli się tekst "Set the current time" (Ustaw bieżącą godzinę).

2. Ustaw pole godziny przy pomocy ∧ przycisków ∨ /
3. Dotknij ☑ aby potwierdzić godzinę.
4. Migać będzie ⏲ pole i symbol minut. Ustaw minuty przy pomocy ∧przycisków ∨ / Dotknij, aby ☑ potwierdzić minuty.

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

Nastawianie języka

Język można ustawić tylko wtedy, gdy piekarnik jest w trybie gotowości.

1. Dotykaj przycisk , aż zobaczysz symbol w menu ustawień.

2. symbol miga na wyświetlaczu i wyświetli się opcja ustawienia języka .
3. Dotykaj przycisków , aby wybrać język.
4. Dotknij ,aby potwierdzić to ustawienie.

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

» Tylko te oraz przyciski są czynne, gdy wyświetlacz jest w tym trybie. Wszystkie czynności można wykonać w menu ustawień.

W przypadku awarii zasilania lub gdy piekarnik został odłączony od zasilania i ponownie przyłączony, menu ustawień godziny wyświetli się ponownie.

Pierwsze czyszczenie

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

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

Podgrzewanie wstępne

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

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

Piekarnik elektryczny

1. Wyjmij z piekarnika wszystkie foremki do pieczenia i ruszt.
2. Zamknij drzwiczki piekarnika.
3. Wybierz pozycję „Static" (Statyczne)

Piekarnik z grillem

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

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

5 Jak obsługiwać piekarnik

Ogólne informacje o pieczeniu ciast i mięs oraz o grillowaniu

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

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

Wskazówki do pieczenia ciasta

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

Wskazówki do pieczenia mięsa

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

Wskazówki do grillowania

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

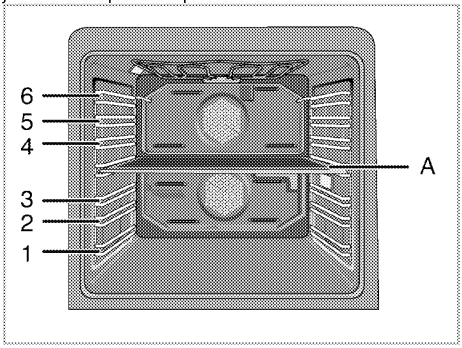
- Rozłóż kawałki mięsa do grillowania na ruszcie drucianym lub w foremce do pieczenia z rusztem drucianym w taki sposób, aby pokryta nimi powierzchnia nie wystawała poza grzałkę.
- Wsuń ten ruszt druciany lub foremkę do pieczenia z rusztem na wybrany poziom w piekarniku. Jeśli grillujesz na ruszcie drucianym,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

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

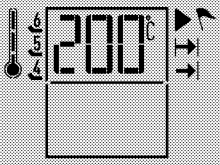
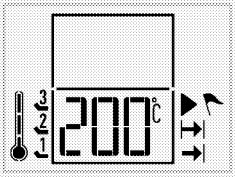
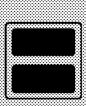
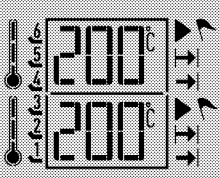
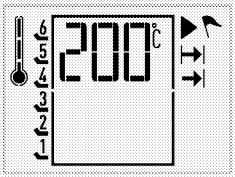
Jak obsługiwać piekarnik elektryczny

Pozycje stelaża

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



Można piec w 4 różnych sekcjach piekarnika.

	Sekcja górna	Można piec tylko w górnej sekcji. Nadaje się do grillowania i pieczenia potraw o małych rozmiarach.		Gdy górna sekcja jest czynna, na wyświetlaczu pojawiają się wartość temperatury, położenia stelaży, symbol pieczenia, symbol gotowości, symbol czasu pieczenia i symbol godziny zakończenia pieczenia w tej sekcji.
	Sekcja dolna	Można piec tylko w dolnej sekcji. Nadaje się do pieczenia potraw o średnich rozmiarach.		Gdy górna sekcja jest czynna, na wyświetlaczu pojawiają się wartość temperatury, położenia stelaży, symbol pieczenia, symbol gotowości, symbol czasu pieczenia i symbol godziny zakończenia pieczenia w tej sekcji.
	Sekcje dolna i górna	Można piec w sekcjach dolnej i górnej jednocześnie. Nadają się do pieczenia dwóch różnych potraw.		Gdy czynne są obie sekcje, dolna i górna, na wyświetlaczu pojawiają się wartości temperatury, położenia stelaży, symbol pieczenia, symbol gotowości, symbol czasu pieczenia i symbol godziny zakończenia pieczenia osobno dla każdej sekcji.
	Jedna duża sekcja	Można piec w jednej dużej sekcji. Nadaje się do pieczenia potraw o dużych rozmiarach lub kilku potraw jednocześnie.		Gdy jedna duża sekcja jest czynna, na wyświetlaczu pojawiają się wartość temperatury, położenia stelaży, symbol pieczenia, symbol gotowości, symbol czasu pieczenia i symbol godziny zakończenia pieczenia w tej sekcji.

Funkcje piekarnika

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

Symbol	Nazwa	Opis
	Statyczna (grzałki górna i dolna)	Grzałki górna i dolna działają równocześnie. Piecz w jednej tylko blasze.
	Nagrzewanie dolne	Działa tylko grzałka dolna. Nie nadaje się do pizzy ani do rumienienie potrawy od spodu po upieczeniu.
	Statyczna + wentylator (Grzanie dolne/górne z termoobiegiem)	Działają grzałki górna i dolna plus wentylator (w ścianie tylnej). Wentylator szybko równomiernie rozprowadza gorące powietrze po całym piekarniku. Piecz w jednej tylko blasze.
	Rozmrażanie (Z wymuszonym wentylatorem termoobiegiem)	Piekarnik nie jest nagrzewany. Pracuje tylko wentylator (w ścianie tylnej). Nadaje się od powolnego rozmrażania mrożonek ziarnistych w temperaturze pokojowej lub studzenia potraw gotowanych.
	Pieczenie z termoobiegiem	Działa tylko grzałka z wentylatorem w ścianie tylnej. Gorące powietrze nagrzane grzałką tylną z wentylatorem jest bardzo szybko równomiernie rozprowadzane w całym piekarniku przez wentylator. W większości przypadków podgrzewanie nie jest potrzebne.
	Grzałka górna + wentylator (Nagrzewanie od góry z wymuszonym wentylatorem termoobiegiem)	Działa grzałka górna plus wentylator w ścianie tylnej. Wentylator poprawia rozprowadzanie gorącego powietrza. w porównaniu do grzania tylko od góry.
	Pizza	Równocześnie działa grzałka dolna oraz grzałka z wentylatorem (w ścianie tylnej). Nadaje sie do pieczenia pizzy.
	Pieczenie wielostronne "3D"	Równocześnie działają grzałki dolna i górna oraz grzałka z wentylatorem. Piecz w jednej tylko blasze.
	Grill oszczędny	Działa tylko wewnętrzna sekcja grzałki górnej w suficie piekarnika. Nadaje się do grillowania małych i średnich kawałków mięsa.
	Pełny grill	Równocześnie działają sekcje wewnętrzna i zewnętrzna grzałki górnej w suficie piekarnika. Nadaje się do grillowania kawałków mięsa średniej wielkości.
	Grill + Wentylator (Grill z wymuszonym wentylatorem termoobiegiem)	Działa wentylator w ścianie tylnej razem z sekcjami wewnętrzną i zewnętrzną grzałki górnej w suficie piekarnika. Wentylator szybko równomiernie rozprowadza gorące powietrze po całym piekarniku. Nadaje się do grillowania kawałków mięsa średniej wielkości.
	Utrzymywanie w cieple	Służy do utrzymywania potraw gotowych do podawania przez długi okres czasu. Nie stosuje się go do pieczenia.
	Pieczenie z termoobiegiem Eco fan	Działa tylko grzałka z wentylatorem w ścianie tylnej. Aby oszczędzić energię elektryczną, można użyć tej funkcji zamiast pieczenia, które wykonałoby się, stosując termoobieg w temperaturze z zakresu 160–220ºC. Ale nieco przedłuży się czas gotowania. Czasy trwania pieczenia w odniesieniu do tej funkcji przedstawiono w tabeli "Pieczenie z termoobiegiem Eco fan".
	Pieczenie w niskiej temperaturze	Służy do przygotowania potraw w niskiej temperaturze przez dłuższy czas (10-15 godzin).

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

Tabela funkcji

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

Funkcje różnią się zależnie od modelu piekarnika.

Przy każdej regulacji na wyświetlaczu migać będą odnośne symbole.

W razie przerwy w zasilaniu program kasuje się. Trzeba zaprogramować piekarnik od nowa.

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

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

Ze względów bezpieczeństwa "Cook time" (Czas trwania pieczenia) można ustawić na nie więcej niż 6 godzin dla wszystkich funkcji, z wyjątkiem "Warm Keeping" (Podgrzewanie potraw) i "Low Temp. Cooking" (Pieczenie w niskiej temperaturze).

Ze względów bezpieczeństwa "Cook time" (Czas trwania pieczenia) można ustawić na nie więcej niż 6 godzin dla wszystkich funkcji, z wyjątkiem "Warm Keeping" (Podgrzewanie potraw) i "Low Temp. Cooking" (Pieczenie w niskiej temperaturze).

Jedna duża sekcja

Funkcja	Zalecana temperatura (°C)	Zakres temperatur (°C)
Statyczny	200	40-280
Statyczna + wentylator	175	40-280
Termoobieg	180	40–250
Pieczenie wielostronne (3D)	205	40–250
Pizza	210	40–280
Grzałka górna + wentylator	200	40-280
Full grill+termoobieg	200	40-280
Pełny grill	280	40-280
Grill oszczędny	280	40-280
Wentylator oszczędny	180	160-220
Nagrzewanie dolne	180	40-220
Utrzymywanie w cieple	60	40–100
Pieczenie w niskiej temperaturze	100	50-150
Odszranianie	-	-

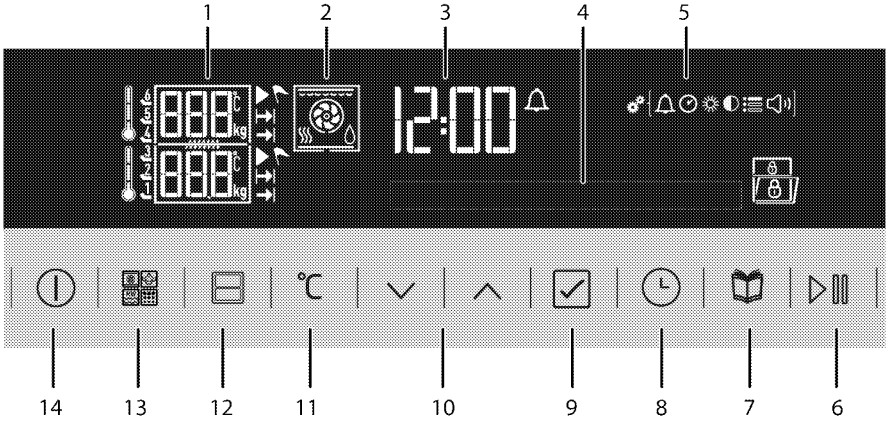
Sekcja górna

Funkcja	Zalecana temperatura (°C)	Zakres temperatur (°C)
Termoobieg	180	40–250
Grzałka górna + wentylator	200	40-280
Full grill+termoobieg	200	40-280
Pełny grill	280	40-280
Grill oszczędny	280	40-280
Wentylator oszczędny	180	160-220
Odszranianie	-	-

Sekcja dolna

Funkcja	Zalecana temperatura (°C)	Zakres temperatur (°C)
Termoobieg	180	40–250
Pizza	210	40–280
Wentylator oszczędny	180	160-220
Nagrzewanie dolne	180	40-220
Odszranianie	-	-

Jak obsługiwać urządzenia sterujące piekarnika



1 Pole wskaźnika temperatury/wagi
2 Wyświetlacz funkcji
3 Pole wskaźnika czasu bieżącego
4 Wyświetlacz tekstu
5 Symbole menu ustawień
6 Przycisk start/stop gotowania
7 Przycisk wyboru menu dań gotowych
8 Klawisz czasu i ustawień
9 Przycisk potwierdzenia
10 Klawisze w górę/ dół (Krok menu) (Wybór menu)
11 Przycisk temperatura - waga – ustawienia boostera
12 Dziel i gotuj
13 Płyta sekcja środkowej *
14 Klawisz ZAŁ./WYŁ.
* Silnik wentylatora sekcji górnej (za ekranem z blachy)

Wyświetlane symbole:

Symbol szybkiego nagrzewania (booster)
Symbol czasu gotowania
Symbol godziny zakończenia gotowania
Symbol alarmu
Symbol trybu gotowości
Symbool pieczenia
Symbol czasu bieżącego
Symbol ustawień
Symbol podgrzewania potraw
Symbol rozmrażania
Symbol blokady przycisków
Symbol otwartych drzwiczek
Symbol nastawiania jasności
Symbol nastawiania głośności
Symbol nastawiania języka
Symbol sondy do pieczenia mięsa *

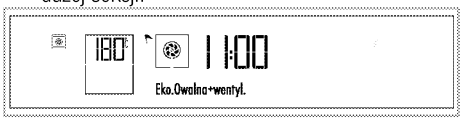
* Różnią się zależnie od modelu piekarnika.

Praca piekarnika jako jednej sekcji

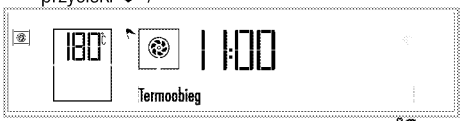
Sterowanie ręczne

W trybie sterowania ręcznego po wybraniu funkcji i temperatury piekarnik działa nie uwzględniając nastaw czasu trwania pieczenia. Piekarnik nie wyłączy się automatycznie po upływie czasu trwania pieczenia. Musi zostać wyłączony przez użytkownika.
Po włączeniu piekarnika po raz pierwszy i ustawieniu bieżącej godziny piekarnik powróci do trybu gotowości. Na wyświetlaczu będzie widoczna wyłącznie bieżąca godzina.

1. Wyjmij płytę sekcji środkowej z piekarnika. Dopiero po wyjęciu płyty sekcji środkowej czasomierz piekarnika działać będzie przy ustawieniu jako jedna duża sekcja.
2. Włącz piekarnik dotykając ten ⏻ przycisk przez dwie sekundy.
3. Gdy włączy się piekarnik, wyświetli się pierwsza funkcja charakterystyczne dla pieczenia w jednej dużej sekcji.



4. Nastaw wybraną funkcję pieczenia dotykając ∧ przyciski ∨ /



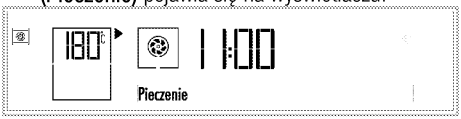
5. Jeśli chcesz zmienić temperaturę, dotknij ℃ raz, aby wywołać wyświetlacz temperatury. ℃ symbol

miga na wyświetlaczu i **wyświetla się słowo** "Temperature" (Temperatura)

6. Nastaw wybraną temperaturę, dotykając ∧ przyciski ∨ / Po osiągnięciu żądanej wartości, potwierdź temperaturę dotykając ☑ .
7. Aby ustawić booster, naciśnij przycisk ℃ dwukrotnie, aby wywołać ustawienia boostera. Na wyświetlaczu pojawi się ≡🌡 ostrzeżenie "Booster passive" (Booster wyłączony) i symbol
8. naciśnij dowolny ∨ lub ∧ przycisk, aby wywołać ustawienia boostera. Na wyświetlaczu pojawi się ≡🌡 ostrzeżenie "Booster active" (Booster włączony) i symbol Potwierdź to ustawienie dotykając ☑.

> Po nastawieniu boostera piekarnik działa z maksymalną mocą aby osiągnąć zadaną temperaturę. Po osiągnięciu zadanej temperatury ≡🌡 symbol zniknie. Booster jest czynny przy funkcjach, przy których ≡🌡 się wyświetla za ℃ podwójnym dotknięciem przycisku

9. Wstaw potrawę do piekarnika i zamknij drzwiczki.
10. Po ustawieniu funkcji i temperatury na dwie sekundy dotknij przycisku ▷‖ , aby rozpocząć pieczenie Rozpoczyna się pieczenie i **"Cooking" (Pieczenie)** pojawia się na wyświetlaczu.

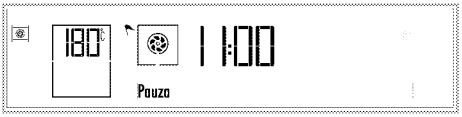


» Piekarnik nagrzewa się do nastawionej temperatury.

> Wszystkie segmenty symbolu temperatury wewnątrz piekarnika 🌡 zapalą się, gdy piekarnik osiągnie nastawioną temperaturę.

> Jeśli otwarte są drzwiczki piekarnika, **na wyświetlaczu pojawi się** ostrzeżenie "Door open" (Drzwiczki otwarte) i symbol

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

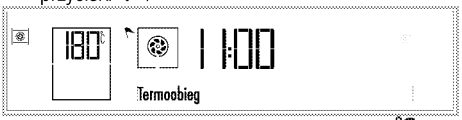


Praca półautomatyczna

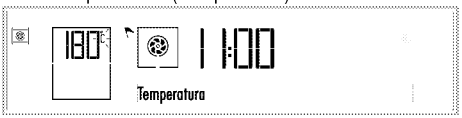
Po włączeniu piekarnika po raz pierwszy i ustawieniu bieżącej godziny piekarnik powróci do trybu gotowości. Na wyświetlaczu będzie widoczna wyłącznie bieżąca godzina.
W tym trybie pracy półautomatycznej można nastawić okres czasu, w którym piekarnik będzie działać (czas pieczenia).

1. Wyjmij płytę sekcji środkowej z piekarnika. Dopiero po wyjęciu płyty sekcji środkowej czasomierz piekarnika działać będzie przy ustawieniu jako jedna duża sekcja.
2. Włącz piekarnik dotykając ten ⏻ przycisk przez dwie sekundy.
3. Gdy włączy się piekarnik, wyświetli się pierwsza funkcja charakterystyczne dla pieczenia w jednej dużej sekcji.

4. Nastaw wybraną funkcję pieczenia dotykając ∧ przyciski ∨ /



5. Jeśli chcesz zmienić temperaturę, dotknij ℃ raz, aby wywołać wyświetlacz temperatury. ℃ symbol miga na wyświetlaczu i **wyświetla się słowo** "Temperature" (Temperatura)

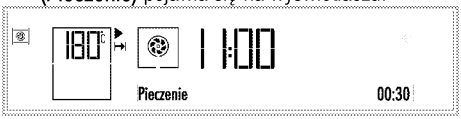


6. Nastaw wybraną temperaturę, dotykając ∧ przyciski ∨ / Po osiągnięciu żądanej wartości, potwierdź temperaturę dotykając ☑ .
7. Aby ustawić booster, naciśnij przycisk ℃ dwukrotnie, aby wywołać ustawienia boostera. Na wyświetlaczu pojawi się ≡🌡 ostrzeżenie "Booster active" (Booster włączony) i symbol
8. naciśnij dowolny ∨ lub ∧ przycisk, aby wywołać ustawienia boostera. Na wyświetlaczu pojawi się ≡🌡 ostrzeżenie "Booster active" (Booster włączony) i symbol Potwierdź to ustawienie dotykając ☑.

Po nastawieniu boostera piekarnik działa z maksymalną mocą aby osiągnąć zadaną temperaturę. Po osiągnięciu zadanej temperatury symbol zniknie. Booster jest czynny przy funkcjach, przy których się wyświetla za ℃ podwójnym dotknięciem przycisku

9. Aby wyświetlić czas trwania pieczenia, naciśnij raz przycisk , aby przewinąć do "Cook time" (Czas pieczenia) na wyświetlaczu tekstowym. jednocześnie miga symbol

10. Dotykaj przycisków / , aby nastawić czas trwania pieczenia i potwierdź to ustawienie dotknięciem . Po nastawieniu czasu pieczenia, symbol będzie się ciągle wyświetlać.
11. Wstaw potrawę do piekarnika i zamknij drzwiczki.
12. Po ustawieniu funkcji i temperatury na dwie sekundy dotknij przycisk , aby rozpocząć pieczenie Rozpoczyna się pieczenie i **"Cooking" (Pieczenie)** pojawia się na wyświetlaczu.



» Piekarnik będzie się nagrzewał aż do nastawionej temperatury i utrzyma ją aż do wybranej godziny zakończenia gotowania.

Wszystkie segmenty symbolu temperatury wewnątrz piekarnika zapalą się, gdy piekarnik osiągnie nastawioną temperaturę.

Jeśli otwarte są drzwiczki piekarnika, **na wyświetlaczu pojawi się** ostrzeżenie "Door open" (Drzwiczki otwarte) i symbol

13. Po zakończeniu pieczenia teksty **“Enjoy your meal” (Smacznego)** oraz **“Press start to continue” (Naciśnij start, aby kontynuować)** pojawią się na wyświetlaczu i odzywa się dźwiękowy sygnał alarmowy.
14. Aby wyłączyć alarm, dotknij dowolny przycisk. Piekarnik wyłącza się automatycznie.
15. Jeśli chcesz, aby piekarnik nadal działał, naciśnij przycisk na 2 sekundy Piekarnik będzie kontynuował pieczenie przez czas nieokreślony.

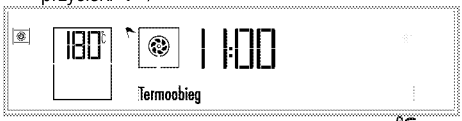
Jeśli chcesz wyłączyć to programowanie półautomatyczne po jego nastawieniu, trzeba wyzerować czas pieczenia. Piekarnik można także wyłączyć dotykając przycisk , jeśli chcesz.

Praca całkowicie automatyczna

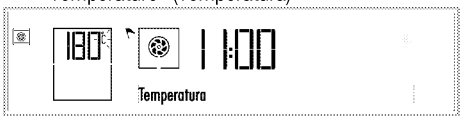
W trybie pracy całkowicie automatycznej można nastawiać czas trwania pieczenia i godzinę jego zakończenia.
Po włączeniu piekarnika po raz pierwszy i ustawieniu bieżącej godziny piekarnik powróci do trybu gotowości. Na wyświetlaczu będzie widoczna wyłącznie bieżąca godzina.

1. Wyjmij płytę sekcji środkowej z piekarnika. Dopiero po wyjęciu płyty sekcji środkowej czasomierz piekarnika działać będzie przy ustawieniu jako jedna duża sekcja.
2. Włącz piekarnik dotykając ten przycisk przez dwie sekundy.
3. Gdy włączy się piekarnik, wyświetli się pierwsza funkcja charakterystyczne dla pieczenia w jednej dużej sekcji.

4. Nastaw wybraną funkcję pieczenia dotykając przyciski / .



5. Jeśli chcesz zmienić temperaturę, dotknij ℃ raz, aby wywołać wyświetlacz temperatury. ℃ symbol miga na wyświetlaczu i **wyświetla się słowo** "Temperature" (Temperatura)



6. Nastaw wybraną temperaturę, dotykając przyciski / Po osiągnięciu żądanej wartości, potwierdź temperaturę dotykając .
7. Aby ustawić booster, naciśnij przycisk ℃ dwukrotnie, aby wywołać ustawienia boostera. Na wyświetlaczu pojawi się ostrzeżenie "Booster passive" (Booster wyłączony) i symbol
8. naciśnij dowolny lub przycisk, aby wywołać ustawienia boostera. Na wyświetlaczu pojawi się ostrzeżenie "Booster active"

(Booster włączony) i symbol Potwierdź to ustawienie dotykając ☑.

Po nastawieniu boostera piekarnik działa z maksymalną mocą aby osiągnąć zadaną temperaturę. Po osiągnięciu zadanej temperatury symbol zniknie. Booster jest czynny przy funkcjach, przy których się wyświetla za ℃ podwójnym dotknięciem przycisku

9. Aby wyświetlić czas trwania pieczenia, naciśnij raz przycisk , aby przewinąć do **"Cook time" (Czas pieczenia)** na wyświetlaczu tekstowym jednocześnie miga symbol

10. Dotykaj przyciski , aby nastawić czas trwania pieczenia i potwierdź to ustawienie dotknięciem ☑. Po nastawieniu czasu pieczenia, symbol będzie się ciągle wyświetlać.
11. Aby nastawić godzinę zakończenia pieczenia, dotykaj raz po raz, aż **"Cook end time" (Godzina zakończenia pieczenia)** pojawia się na wyświetlaczu tekstowym. jednocześnie miga symbol

12. Dotykaj przycisków , aby nastawić godzinę zakończenia pieczenia i potwierdź to ustawienie dotknięciem tego przycisku. Po nastawieniu godziny zakończenia pieczenia, będzie się wyświetlać ciągle.
13. Wstaw potrawę do piekarnika i zamknij drzwiczki.
14. Po ustawieniu funkcji, temperatury i godziny zakończenia pieczenia na dwie sekundy dotknij przycisk , aby rozpocząć pieczenie

» » Komunikat **"Stand by" (Gotowość)** pojawi się na wyświetlaczu. Zegar piekarnika automatycznie wylicza godzinę rozpoczęcia pieczenia, odejmując czas trwania pieczenia od nastawionej godziny jego zakończenia.

15. Wybrany tryb pracy uruchomi się, gdy nadejdzie godzina rozpoczęcia pieczenia, **"Cooking" (Pieczenie)** pojawi się na wyświetlaczu, a piekarnik nagrzeje się do zadanej temperatury. Utrzymuje tę temperaturę aż do końca czasu pieczenia. W trakcie podgrzewania przez pewien czas świeci się lampka w piekarniku.

Wszystkie segmenty symbolu temperatury wewnątrz piekarnika zapalą się, gdy piekarnik osiągnie nastawioną temperaturę.

Jeśli otwarte są drzwiczki piekarnika, **na wyświetlaczu pojawi się** ostrzeżenie "Door open" (Drzwiczki otwarte) i symbol

16. Po zakończeniu pieczenia teksty **"Enjoy your meal" (Smacznego)** oraz **"Press start to continue" (Naciśnij start, aby kontynuować)** pojawią się na wyświetlaczu i odzywa się dźwiękowy sygnał alarmowy.
17. Aby wyłączyć alarm, dotknij dowolny przycisk. Piekarnik wyłącza się automatycznie.
18. Jeśli chcesz, aby piekarnik nadal działał, naciśnij przycisk na 2 sekundy Piekarnik będzie kontynuował pieczenie przez czas nieokreślony.

Jeśli chcesz wyłączyć to programowanie półautomatyczne po jego nastawieniu, trzeba wyzerować czas pieczenia. Piekarnik można także wyłączyć dotykając przycisk , jeśli chcesz.

Używanie tylko górnej lub dolnej sekcji piekarnika

Sterowanie ręczne

W trybie sterowania ręcznego po wybraniu funkcji i temperatury piekarnik działa nie uwzględniając nastaw czasu trwania pieczenia. Piekarnik nie wyłączy się automatycznie po upływie czasu trwania pieczenia. Musi zostać wyłączony przez użytkownika.
Po włączeniu piekarnika po raz pierwszy i ustawieniu bieżącej godziny piekarnik powróci do trybu gotowości. Na wyświetlaczu będzie widoczna wyłącznie bieżąca godzina.

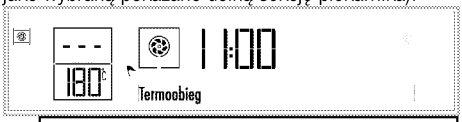
1. Umieść płytę sekcji środkowej w jej obudowie znajdującej się pomiędzy 3 i 4 prowadnicą stelaża.

Jeśli płyta sekcji środkowej nie jest włożona, czasomierz piekarnika będzie działać jako cała jedna sekcja.

2. Włącz piekarnik dotykając ten przycisk przez dwie sekundy.
3. Gdy włączy się piekarnik, wyświetli się pierwsza funkcja charakterystyczne dla pieczenia w sekcji górnej.

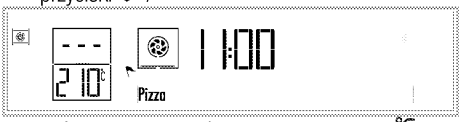
4. Dotknij raz , aby uruchomić dolną sekcję piekarnika.

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



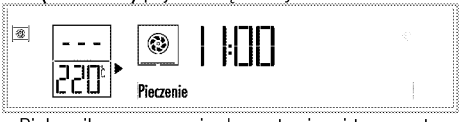
Za każdym dotknięciem przycisku uruchamiać się będą, odpowiednio, tylko sekcja dolna, obie sekcje dolna i górna oraz tylko sekcja górna.

5. Nastaw wybraną funkcję pieczenia dotykając przyciski /



6. Jeśli chcesz zmienić temperaturę, dotknij raz, aby wywołać wyświetlacz temperatury. symbol miga na wyświetlaczu i **wyświetla się słowo** "Temperature" (Temperatura)

7. Nastaw wybraną temperaturę, dotykając przyciski / Po osiągnięciu żądanej wartości, potwierdź temperaturę dotykając .
8. Wstaw potrawę do piekarnika i zamknij drzwiczki.
9. Po ustawieniu funkcji i temperatury na dwie sekundy dotknij przycisku , aby rozpocząć pieczenie Rozpoczyna się pieczenie i **"Cooking" (Pieczenie)** pojawia się na wyświetlaczu.

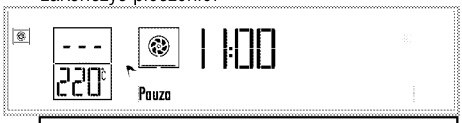


» Piekarnik nagrzewa się do nastawionej temperatury.

Wszystkie segmenty symbolu temperatury wewnątrz piekarnika zapalą się, gdy piekarnik osiągnie nastawioną temperaturę.

Jeśli otwarte są drzwiczki piekarnika, **na wyświetlaczu pojawi się** ostrzeżenie "Door open" (Drzwiczki otwarte) i symbol

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



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

Praca półautomatyczna

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

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

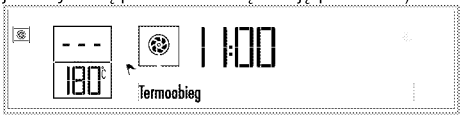
1. Umieść płytę sekcji środkowej w jej obudowie znajdującej się pomiędzy 3 i 4 prowadnicą stelaża.

Jeśli płyta sekcji środkowej nie jest włożona, czasomierz piekarnika będzie działać jako cała jedna sekcja.

2. Włącz piekarnik dotykając ten przycisk przez dwie sekundy.
3. Gdy włączy się piekarnik, wyświetli się pierwsza funkcja charakterystyczne dla pieczenia w sekcji górnej.

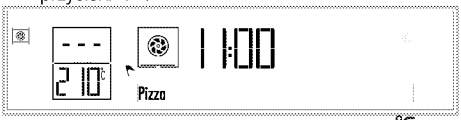
4. Dotknij raz , aby uruchomić dolną sekcję piekarnika.

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

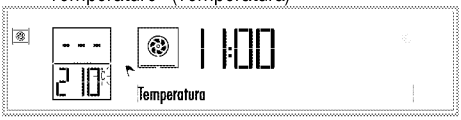


Za każdym dotknięciem przycisku uruchamiać się będą, odpowiednio, tylko sekcja dolna, obie sekcje dolna i górna oraz tylko sekcja górna.

5. Nastaw wybraną funkcję pieczenia dotykając przyciski /

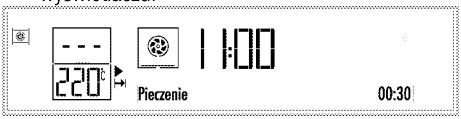


6. Jeśli chcesz zmienić temperaturę, dotknij raz, aby wywołać wyświetlacz temperatury. symbol miga na wyświetlaczu i **wyświetla się słowo** "Temperature" (Temperatura)



7. Nastaw wybraną temperaturę, dotykając przyciski / Po osiągnięciu żądanej wartości, potwierdź temperaturę dotykając .
8. Aby wyświetlić czas trwania pieczenia, naciśnij raz przycisk , aby przewinąć do "Cook time" (Czas pieczenia) na wyświetlaczu tekstowym. jednocześnie miga symbol

9. Dotknij raz przyciski , aby nastawić czas trwania pieczenia i potwierdź to ustawienie dotknięciem . Po nastawieniu czasu pieczenia, symbol będzie się ciągle wyświetlać.
10. Wstaw potrawę do piekarnika i zamknij drzwiczki.
11. Po ustawieniu funkcji i temperatury na dwie sekundy dotknij przycisku , aby rozpocząć pieczenie Rozpoczyna się pieczenie i **"Cooking" (Pieczenie)** pojawia się na wyświetlaczu. symbole znikną, a symbol pojawi się na wyświetlaczu.



» Piekarnik będzie się nagrzewał aż do nastawionej temperatury i utrzyma ją aż do wybranej godziny zakończenia gotowania.

Wszystkie segmenty symbolu temperatury wewnątrz piekarnika zapalą się, gdy piekarnik osiągnie nastawioną temperaturę.

Jeśli otwarte są drzwiczki piekarnika, **na wyświetlaczu pojawi się** ostrzeżenie "Door open" (Drzwiczki otwarte) i symbol

12. Po zakończeniu pieczenia teksty **"Enjoy your meal" (Smacznego)** oraz **"Press start to continue" (Naciśnij start, aby kontynuować)** pojawią się na wyświetlaczu i odzywa się dźwiękowy sygnał alarmowy.
13. Aby wyłączyć alarm, dotknij dowolny przycisk. Piekarnik wyłącza się automatycznie.
14. Jeśli chcesz, aby piekarnik nadal działał, naciśnij przycisk na 2 sekundy Piekarnik będzie kontynuował pieczenie przez czas nieokreślony.

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

Jeśli chcesz wyłączyć to programowanie półautomatyczne po jego nastawieniu, trzeba wyzerować czas pieczenia. Piekarnik można także wyłączyć dotykając przycisk , jeśli chcesz.

Praca całkowicie automatyczna

W trybie pracy całkowicie automatycznej można nastawiać czas trwania pieczenia i godzinę jego zakończenia.

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

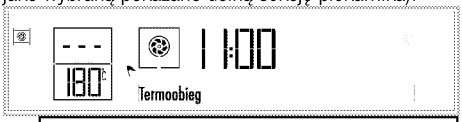
1. Umieść płytę sekcji środkowej w jej obudowie znajdującej się pomiędzy 3 i 4 prowadnicą stelaża.

Jeśli płyta sekcji środkowej nie jest włożona, czasomierz piekarnika będzie działać jako cała jedna sekcja.

2. Włącz piekarnik dotykając ten przycisk przez dwie sekundy.
3. Gdy włączy się piekarnik, wyświetli się pierwsza funkcja charakterystyczne dla pieczenia w sekcji górnej.

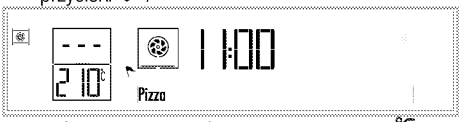
4. Dotknij raz , aby uruchomić dolną sekcję piekarnika.

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



Za każdym dotknięciem przycisku uruchamiać się będą, odpowiednio, tylko sekcja dolna, obie sekcje dolna i górna oraz tylko sekcja górna.

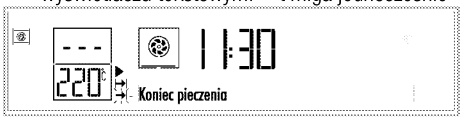
5. Nastaw wybraną funkcję pieczenia dotykając przyciski /



6. Jeśli chcesz zmienić temperaturę, dotknij raz, aby wywołać wyświetlacz temperatury. symbol miga na wyświetlaczu i **wyświetla się słowo** "Temperature" (Temperatura)

7. Nastaw wybraną temperaturę, dotykając przyciski / Po osiągnięciu żądanej wartości, potwierdź temperaturę dotykając .
8. Aby wyświetlić czas trwania pieczenia, naciśnij raz przycisk , aby przewinąć do **"Cook time" (Czas pieczenia)** na wyświetlaczu tekstowym jednocześnie miga symbol

9. Dotykaj przyciski / , aby nastawić czas trwania pieczenia i potwierdź to ustawienie dotknięciem . Po nastawieniu czasu pieczenia, symbol będzie się ciągle wyświetlać.
10. Aby nastawić godzinę zakończenia pieczenia, dotykaj raz po raz, aż **"Cook end time" (Godzina zakończenia pieczenia)** pojawia się na wyświetlaczu tekstowym. miga jednocześnie



11. Dotknij przyciski / , aby nastawić godzinę zakończenia pieczenia i potwierdź to ustawienie dotknięciem tego przycisku. Po nastawieniu godziny zakończenia pieczenia, będzie się wyświetlać ciągle.
12. Wstaw potrawę do piekarnika i zamknij drzwiczki.
13. Po ustawieniu funkcji, temperatury i godziny zakończenia pieczenia na dwie sekundy dotknij przycisk , aby rozpocząć pieczenie

» » Komunikat **"Stand by" (Gotowość)** pojawi się na wyświetlaczu. Zegar piekarnika automatycznie wylicza godzinę rozpoczęcia pieczenia, odejmując czas trwania pieczenia od nastawionej godziny jego zakończenia.

14. Wybrany tryb pracy uruchomi się, gdy nadejdzie godzina rozpoczęcia pieczenia, **"Cooking" (Pieczenie)** pojawi się na wyświetlaczu, a piekarnik nagrzeje się do zadanej temperatury. Utrzymuje tę temperaturę aż do końca czasu pieczenia. W trakcie podgrzewania przez pewien czas świeci się lampka w piekarniku.

Wszystkie segmenty symbolu temperatury wewnątrz piekarnika zapalą się, gdy piekarnik osiągnie nastawioną temperaturę.

Jeśli otwarte są drzwiczki piekarnika, **na wyświetlaczu pojawi się** ostrzeżenie "Door open" (Drzwiczki otwarte) i symbol

15. Po zakończeniu pieczenia teksty **"Enjoy your meal" (Smacznego)** oraz **"Press start to continue" (Naciśnij start, aby kontynuować)** pojawią się na wyświetlaczu i odzywa się dźwiękowy sygnał alarmowy.
16. Aby wyłączyć alarm, dotknij dowolny przycisk. Piekarnik wyłącza się automatycznie.
17. Jeśli chcesz, aby piekarnik nadal działał, naciśnij przycisk na 2 sekundy Piekarnik będzie kontynuował pieczenie przez czas nieokreślony.

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

Jeśli chcesz wyłączyć to programowanie półautomatyczne po jego nastawieniu, trzeba wyzerować czas pieczenia. Piekarnik można także wyłączyć dotykając przycisk ⏻, jeśli chcesz.

Równoczesne używanie górnej i dolnej sekcji piekarnika

Sterowanie ręczne

W trybie sterowania ręcznego po wybraniu funkcji i temperatury piekarnik działa nie uwzględniając nastaw czasu trwania pieczenia. Piekarnik nie wyłączy się automatycznie po upływie czasu trwania pieczenia. Musi zostać wyłączony przez użytkownika.

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

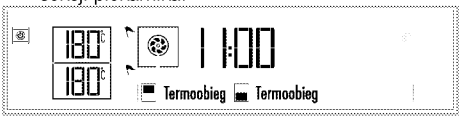
1. Umieść płytę sekcji środkowej w jej obudowie znajdującej się pomiędzy 3 i 4 prowadnicą stelaża.

Jeśli płyta sekcji środkowej nie jest włożona, czasomierz piekarnika będzie działać jako cała jedna sekcja.

2. Włącz piekarnik dotykając ten ⏻ przycisk przez dwie sekundy.
3. Gdy włączy się piekarnik, wyświetli się pierwsza funkcja charakterystyczne dla pieczenia w sekcji górnej.

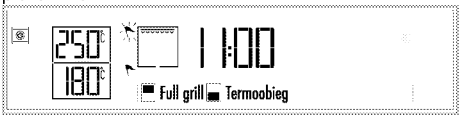
Za każdym dotknięciem przycisku ⊟ uruchamiać się będą, odpowiednio, tylko sekcja dolna, obie sekcje dolna i górna oraz tylko sekcja górna.

4. Uruchom obie sekcje dotykając przycisku ⊟ dwukrotnie symbol pojawi się obok każdej sekcji piekarnika.



5. Dotnij przycisków ∧∨ aby wybrać odpowiednią funkcję pieczenia wśród spośród tych, które wykorzystują obie sekcje piekarnika. Na przykład, aby grillować w górnej i piec ciasto w dolnej sekcji, można wybrać funkcję Grill & Fan (Grill z wymuszonym wentylatorem termoobiegiem).

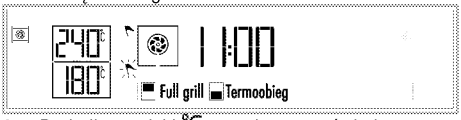
Po wybraniu tej funkcji **"Temperature" (Temperatura)** oraz **"Cook time" (Czas pieczenia)** można nastawiać oddzielnie dla każdej sekcji piekarnika. Dla tych ustawień migać będzie symbol czynnej sekcji piekarnika.



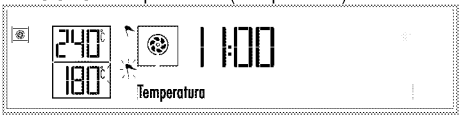
6. Jeśli chcesz zmienić temperaturę sekcji górnej, dotknij przycisk °C raz, aby na wyświetlaczu wywołać temperaturę u góry piekarnika. Na wyświetlaczu temperatury wybranej sekcji piekarnika °C symbol będzie migać i **wyświetli się słowo** "Temperature" (Temperatura)

7. Nastaw wybraną temperaturę, dotykając ∧ przyciski ∨ / Po osiągnięciu żądanej wartości, potwierdź tę temperaturę dotykając ☑. °C symbol będzie palić się ciągle i migać będzie symbol czynnej sekcji piekarnika.

8. Aby zmienić temperaturę dolnej sekcji piekarnika, włączyć wyświetlanie temperatury na dnie piekarnika dotykając ☑. Symbol dna piekarnika będzie migać.



9. Dotknij przyciski °C raz, aby na wyświetlaczu wywołać temperaturę na dnie piekarnika. Na wyświetlaczu temperatury wybranej sekcji piekarnika °C symbol będzie migać i **wyświetli się słowo** "Temperature" (Temperatura)

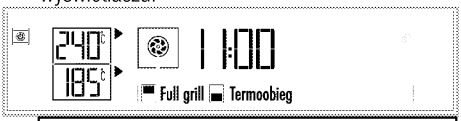


10. Nastaw wybraną temperaturę, dotykając ∧ przyciski ∨ / Po osiągnięciu żądanej wartości, potwierdź tę temperaturę dotykając ☑. °C symbol

będzie palić się ciągle i migać będzie symbol czynnej sekcji piekarnika.

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

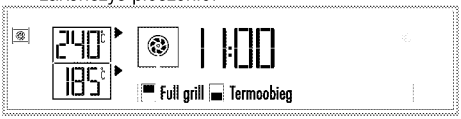
11. Wstaw potrawę do piekarnika i zamknij drzwiczki.
12. Po ustawieniu funkcji i temperatury na dwie sekundy dotknij przycisku ▷||, aby rozpocząć pieczenie Rozpoczyna się pieczenie i **"Cooking" (Pieczenie)** pojawia się na wyświetlaczu. symbole znikną, a symbol ▷|| pojawi się na wyświetlaczu.



Wszystkie segmenty symbolu temperatury wewnątrz piekarnika zapalą się, gdy piekarnik osiągnie nastawioną temperaturę.

Jeśli otwarte są drzwiczki piekarnika, **na wyświetlaczu pojawi się** ostrzeżenie "Door open" (Drzwiczki otwarte) i symbol

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



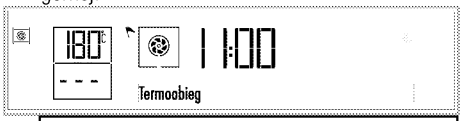
Praca półautomatyczna

W tym trybie pracy półautomatycznej można nastawić okres czasu, w którym piekarnik będzie działać (czas pieczenia).
Po włączeniu piekarnika po raz pierwszy i ustawieniu bieżącej godziny piekarnik powróci do trybu gotowości. Na wyświetlaczu będzie widoczna wyłącznie bieżąca godzina.

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

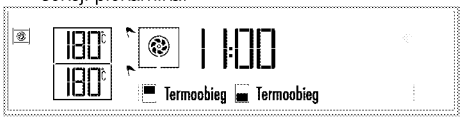
Jeśli płyta sekcji środkowej nie jest włożona, czasomierz piekarnika będzie działać jako cała jedna sekcja.

2. Włącz piekarnik dotykając ten ⏻ przycisk przez dwie sekundy.
3. Gdy włączy się piekarnik, wyświetli się pierwsza funkcja charakterystyczne dla pieczenia w sekcji górnej.



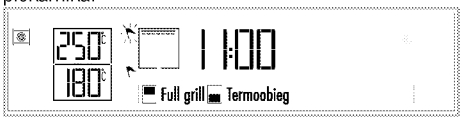
Za każdym dotknięciem przycisku uruchamiać się będą, odpowiednio, tylko sekcja dolna, obie sekcje dolna i górna oraz tylko sekcja górna.

4. Uruchom obie sekcje dotykając przycisku dwukrotnie symbol pojawi się obok każdej sekcji piekarnika.

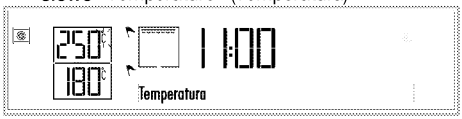


5. Dotnij przyciski ∧/∨ aby wybrać odpowiednią funkcję pieczenia wśród spośród tych, które wykorzystują obie sekcje piekarnika. Na przykład, aby grillować w górnej i piec ciasto w dolnej sekcji, można wybrać funkcję Grill & Fan (Grill z wymuszonym wentylatorem termoobiegiem).

Po wybraniu tej funkcji **"Temperature" (Temperatura)** oraz **"Cook time" (Czas pieczenia)** można nastawiać oddzielnie dla każdej sekcji piekarnika. Dla tych ustawień migać będzie symbol czynnej sekcji piekarnika.

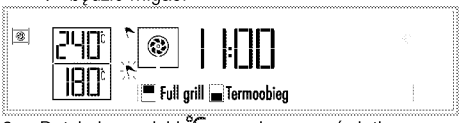


6. Jeśli chcesz zmienić temperaturę sekcji górnej, dotknij przycisk °C raz, aby na wyświetlaczu wywołać temperaturę u góry piekarnika. Na wyświetlaczu temperatury wybranej sekcji piekarnika °C symbol będzie migać i **wyświetli się słowo** "Temperature" (Temperatura)

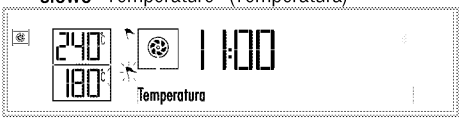


7. Nastaw wybraną temperaturę, dotykając ∧ przyciski ∨ / Po osiągnięciu żądanej wartości, potwierdź tę temperaturę dotykając ☑. °C symbol będzie palić się ciągle i migać będzie symbol czynnej sekcji piekarnika.

8. Aby zmienić temperaturę dolnej sekcji piekarnika, włączyć wyświetlanie temperatury na dnie piekarnika dotykając ☑ . Symbol dna piekarnika będzie migać.



9. Dotykaj przyciski ℃ raz, aby na wyświetlaczu wywołać temperaturę na dnie piekarnika. Na wyświetlaczu temperatury wybranej sekcji piekarnika ℃ symbol będzie migać i **wyświetli się słowo** "Temperature" (Temperatura)



10. Nastaw wybraną temperaturę, dotykając ∧ przyciski ∨ / Po osiągnięciu żądanej wartości, potwierdź tę temperaturę dotykając ☑. ℃ symbol będzie palić się ciągle i migać będzie symbol czynnej sekcji piekarnika.

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

11. Aby wyświetlić czas pieczenia w czynnej sekcji dolnej piekarnika, dotknij raz przycisk 🕒 , aby przewinąć do "Cook time" (Czas pieczenia) na wyświetlaczu tekstowym. Jednocześnie symbol →| będzie migać.

12. Dotykaj przyciski ∧∨ , aby nastawić czas trwania pieczenia i potwierdź to ustawienie dotknięciem ☑ . Po nastawieniu czasu pieczenia, →| symbole będą się ciągle wyświetlać na ekranie.
13. Aby wyświetlić czas pieczenia w drugiej górnej sekcji, najpierw uaktywnić tę sekcję dotknięciem ☑. symbol tej górnej sekcji miga. Następnie dotknij raz przycisk 🕒 , aby przewinąć do "Cook time" (Czas pieczenia) na wyświetlaczu tekstowym. Jednocześnie symbol →| będzie migać.
14. Nastaw żądany czas pieczenia gotowania dla tej górnej sekcji dotykając przyciski ∧∨ i potwierdź dotknięciem ☑ . Po nastawieniu czasu pieczenia tej sekcji górnej, →| symbole będą się ciągle wyświetlać na ekranie.
15. Wstaw potrawę do piekarnika i zamknij drzwiczki.
16. Po ustawieniu funkcji i temperatury na dwie sekundy dotknij przycisk ▷|| , aby rozpocząć pieczenie Rozpoczyna się pieczenie i symbole znikną, a symbol ▶ pojawi się na wyświetlaczu.

Nastawiony czas pieczenia pojawi się na końcu ekranu tekstowego. Tutaj można śledzić pozostały czas pieczenia.

» Piekarnik będzie się nagrzewał aż do nastawionej temperatury i utrzyma ją aż do do końca tego krótkiego okresy pieczenia.

> Wszystkie segmenty symbolu temperatury wewnątrz piekarnika zapalą się, gdy piekarnik osiągnie nastawioną temperaturę.

> Jeśli otwarte są drzwiczki piekarnika, **na wyświetlaczu pojawi się** ostrzeżenie "Door open" (Drzwiczki otwarte) i symbol

17. Na koniec tego krótkiego czasu pieczenia teksty **“Enjoy your meal” (Smacznego)** oraz **“Press start to continue” (Naciśnij start, aby kontynuować)** pojawią się na wyświetlaczu i odzywa się dźwiękowy sygnał alarmowy.
18. Po upływie czasu pieczenia wyjmij potrawę z piekarnika. Po ponownym zamknięciu drzwiczek piekarnika pieczenie w drugiej sekcji o dłuższym czasie trwania będzie kontynuowane.
19. Po zakończeniu procesu tego dłuższego pieczenia teksty **“Enjoy your meal” (Smacznego)** oraz **“Press start to continue” (Naciśnij start, aby kontynuować)** pojawią się na wyświetlaczu i odzywa się dźwiękowy sygnał alarmowy.
20. Aby wyłączyć alarm, dotknij dowolny przycisk. Piekarnik wyłącza się automatycznie.
21. Jeśli chcesz, aby piekarnik nadal działał, naciśnij przycisk ▷|| na 2 sekundy Piekarnik będzie kontynuował pieczenie przez czas nieokreślony.

Jeśli chcesz wyłączyć to programowanie półautomatyczne po jego nastawieniu, trzeba wyzerować czas pieczenia. Piekarnik można także wyłączyć dotykając przycisk ⏻ na 2 sekundy, jeśli chcesz.

Wyłączanie piekarnika elektrycznego

Dotykaj przycisk ⏻ przez 2 sekundy, aby wyłączyć piekarnik.

Blokada przycisków

Uruchamiając funkcję blokady przycisków, można zapobiec zmianom w ustawieniach piekarnika.

Blokada przycisków może stosowana, kiedy piekarnik jest w trybie gotowości.

Aktywacja blokady przycisków

1. Dotykaj przycisk 🕒 raz po raz, aż **"Keylock passive" (Blokada przycisków wyłączona)** pojawia się na wyświetlaczu.

» 🔒 symbol miga.

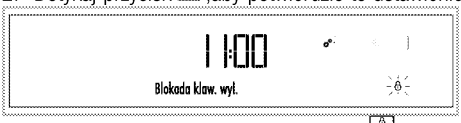
2. Włącz blokadę przycisków jednokrotnym dotknięciem dowolnego z ∧∨ symboli. Blokada przycisków zostanie włączona, **"Key lock active" (Blokada przycisków włączona)** pojawi się na wyświetlaczu. 🔒 symbol nadal miga
3. Dotykaj przycisk ☑ ,aby potwierdzić to ustawienie.

» Ten tekst znika i 🔒 symbol miga ciągle.

Z wyjątkiem przycisków ∧∨ po załączeniu blokady przycisków inne przyciski piekarnika nie działają.

Wyłączanie blokady przycisków

1. Włącz blokadę przycisków jednokrotnym dotknięciem dowolnego z ∧∨ symboli. **"Key lock active" (Blokada przycisków włączona)** pojawia się na wyświetlaczu.
2. Dotykaj przycisk ☑ ,aby potwierdzić to ustawienie.



» Blokada przycisków wyłącza się i symbol 🔒 gaśnie na wyświetlaczu.

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 sie go tylko do ostrzegania. Na przykład przydaje się, gdy chce się obrócić potrawę w piekarniku o określonej godzinie. Alarm czasowy sygnalizuje upłynięcie ustawionego czasu.

Najdłuższy czas alarmu to 23 godziny i 59 minut.

Aby nastawić alarm:

1. Dotykaj przycisk 🕒 raz po raz, aż na wyświetlaczu pojawi się symbol . 🔔 symbol zaczyna migać
2. Dotykaj przyciski ∧∨ , aby nastawić czas trwania pieczenia i potwierdź to ustawienie dotknięciem ☑ . 🔔 symbol nadal się pali po nastawieniu czasu alarmu.
3. Po upływie tego czasu alarm odezwie się.
4. Aby wyłączyć alarm naciśnij dowolny przycisk.

Aby skasować alarm:

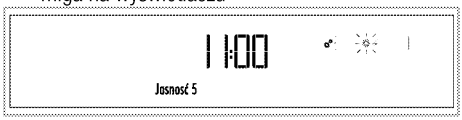
1. Dotykaj przyciski 🕒 raz po raz, aż 🔔 i symbol
2. Dotnij przycisk ∨ aż **"00:00"** pojawi się na wyświetlaczu i potwierdź to ustawienie dotknięciem ☑ .

» Alarm zostaje anulowany i 🔔 symbol znika.

Nastawianie jasności

Jasność można ustawić tylko wtedy, gdy piekarnik jest w trybie gotowości.

1. Dotykaj przyciski 🕒 raz po raz, aż **"Brightness" (Jasność)** pojawi się na wyświetlaczu. ☼ symbol miga na wyświetlaczu



2. Jest 5 poziomów jasności, tzn. 1, 2, 3, 4 i 5. Dotykaj przyciski ∧∨ , aby wybrać żądany poziom.
3. Dotknij ☑ ,aby potwierdzić to ustawienie.

Przy wyłączonym piekarniku poziom jasności się zmniejsza aby oszczędzać energię. Po załączeniu piekarnika jasność wraca do nastawionego poziomu.

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

Nastawienie poziomu głośności

Głośność można ustawić tylko wtedy, gdy piekarnik jest w trybie gotowości.

1. Dotykaj przycisk raz po raz, aż symbol pojawi się na wyświetlaczu Symbol miga na wyświetlaczu

2. Są 2 poziomy głośności, tzn. **"Volume low" (Cicho)** oraz **"Volume high" (Głośno)**. Dotykaj przyciski , aby wybrać żądany poziom.
3. Dotknij ,aby potwierdzić to ustawienie.

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

Nastawianie języka

Język można ustawić tylko wtedy, gdy piekarnik jest w trybie gotowości.

1. Dotknij przycisk, aż zobaczysz symbol w menu ustawień.

2. symbol miga na wyświetlaczu i wyświetli się opcja ustawienia języka .
3. Dotknij , aby wybrać język.
4. Dotknij ,aby potwierdzić to ustawienie.

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

Ustawianie bieżącej godziny

Bieżącą godzinę nastawiać można tylko przy wyłączonym piekarniku. Jeśli chcesz zmienić godzinę ustawioną przy początkowej konfiguracji piekarnika:

1. Dotykaj przycisk raz po raz, aż tekst **"Set current time" (Ustaw bieżąca godzinę)** pojawi się na wyświetlaczu. Pole godziny i symbol migają na wyświetlaczu

2. Ustaw pole godziny przy pomocy przycisków /
3. Dotknij przycisk ,aby potwierdzić to ustawienie.
4. Pole minut i symbol migają. Ustaw minuty przy pomocy przycisków / Dotknij przycisk ,aby potwierdzić to ustawienie.

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

Tabela czasów pieczenia

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

Dla jednej dużej sekcji Pieczenie ciast i mięs

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

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

Potrawa	Liczba blach	Symbole menu ustawień	Pozycja półki	Temperatura (°C)	Czas pieczenia (ok., w min.)
Ciasto w foremce*	Jedna blacha		3	175	25... 35
Ciasto w foremce*	Jedna blacha		2	180	40... 50
Ciasta w papierze*	Jedna blacha		3	175	20... 30
	2 blachy		1 - 5	175	30... 40
	3 blachy		1 - 3 - 5	170	35... 45
Ciasto biszkoptowe*	Jedna blacha		3	200	5... 10
	2 blachy		1 - 5	175	20... 30
Ciasteczka*	Jedna blacha		3	175	25... 30
	2 blachy		1 - 5	170... 190	30... 40
	3 blachy		1 - 3 - 5	175	35... 45
Ciasto*	Jedna blacha		2	200	30... 40
	2 blachy		1 - 5	200	45... 55
	3 blachy		1 - 3 - 5	200	55... 65
Ciasto zdobne*	Jedna blacha		2	200	25... 35
	2 blachy		1 - 5	200	35... 45
	3 blachy		1 - 3 - 5	190	45... 55
Ciasto na zaczynie*	Jedna blacha		2	200	35... 45
	2 blachy		1–3	190	35... 45
Lazania*	Jedna blacha		2 - 3	200	30... 40
Pizza*	Jedna blacha		2	200... 220	15... 20
	Jedna blacha		3	200	10... 15
Stek wołowy/ pieczeń wołowa	Jedna blacha		3	25 min. 250/maks. następnie 180... 190	100... 120
Udziec jagnięcy (zapiekanka)	Jedna blacha		3	25 min. 250/maks. następnie 190	70... 90
	Jedna blacha		3	25 min. 250/max następnie 190	70 .. 90
Pieczone kurczęta	Jedna blacha		2	15 min. 250/maks. następnie 180... 190	60... 70
	Jedna blacha		2	15 min. 250/maks. następnie 180... 190	55... 65
Indyk (5,5 kg)	Jedna blacha		1	25 min. 250/maks. następnie 180... 190	150... 210
	Jedna blacha		1	25 min. 250/maks. następnie 180... 190	150... 210
Ryby	Jedna blacha		3	200	20... 30
	Jedna blacha		3	200	20... 30

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

Dla samej sekcji dolnej: Pieczenie ciast i mięs

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

Dla samej sekcji górnej: Pieczenie ciast i mięs

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

Gotowanie powolne/Nagrzewanie wentylatorowe Eco Fan

Nie zmieniaj temperatury pieczenia po jego rozpoczęciu w Gotowanie powolnetrybieNagrzewanie wentylatorowe Eco Fan /

Nie otwieraj drzwiczek w Gotowanie powolnetrybieNagrzewanie wentylatorowe Eco Fan /

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

Wskazówki przy pieczeniu ciasta

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

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

Wskazówki przy gotowaniu jarzyn

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

Funkcja potraw gotowych

Wybieranie funkcji potraw gotowych

Menu Ready Meals (Dania gotowe) zawiera programy dla potraw specjalnie przygotowane przez zawodowych kucharzy i zapisane w pamięci jednostki sterującej. W tym menu temperatura, pozycja półki, waga i funkcje pieczenia nastawiane są automatycznie. Można zmienić wagę i czas pieczenia stosownie do potrawy i własnego gustu. Menu potraw gotowych odnoszą się do kombinacji jednej dużej sekcji, sekcji dolnej i sekcji dolnej-górnej.

Aby wybrać funkcje potraw gotowych:

1. Dotknij przycisk ⏻, aby włączyć piekarnik.

Gdy włożona jest płyta sekcji środkowej, po włączeniu piekarnika wyświetli się pierwsza funkcja charakterystyczne dla pieczenia w sekcji górnej.

Za każdym dotknięciem przycisku uruchamiać się będą, odpowiednio, tylko sekcja dolna, obie sekcje dolna i górna oraz tylko sekcja górna. Menu potraw gotowych odnoszą się do kombinacji jednej dużej sekcji, sekcji dolnej i sekcji dolnej-górnej.

2. Dotknij przycisk , aby wybrać sekcję, w której będziesz piec.
3. Dotknij przycisk , aby wyświetlić funkcję Ready Meals (Potrawy gotowe). Na tym etapie na ekranie tekstowym wyświetli się menu główne.

4. Dotknij przycisk ∧/∨, aby z menu głównego wybrać żądaną funkcję Ready Meals (Potrawy gotowe).
5. Dotnij przycisk ☑, aby potwierdzić wybrane menu Main Meal (Potrawa główna).
6. Dotknij przycisk ∧/∨, aby wybrać żądaną potrawę (Cookies, Cake, Small cake, itp.)

7. Przed rozpoczęciem pieczenia w menu potraw gotowych można nastawić wagę zależnie od wybranego rodzaju potrawy. W tym celu:

Dotykaj ℃ aż **"Weight" (Waga)** pojawi się na wyświetlaczu. Na wyświetlaczu wagi wybranej sekcji piekarnika symbol **"kg"** będzie migać i **"Weight" (Waga)** się pojawi.

8. Wybierz odpowiednią wagę dla swej potrawy dotykając ∧przycisków∨ / Po osiągnięciu

żądanej wartości, potwierdź tę wagę dotykając ☑. **"kg"** symbol pali się ciągle.

Piekarnik zmieni automatycznie temperaturę i czas trwania na podstawie zmiany wagi.

Wagę można zmienić tylko dla tych potraw, dla których została wskazana.

9. Wstaw naczynie z potrawą do piekarnika.
10. Dotknij przycisku ▷||, aby zacząć pieczenie.
"Cooking" (Pieczenie) pojawi się na wyświetlaczu.

» Po zakończeniu pieczenia **"Good appetite..."** **(Smacznego...)** pojawi się na wyświetlaczu i odzywa się dźwiękowy sygnał alarmowy. Aby wyłączyć alarm, naciśnij dowolny przycisk.

Polecenie „Back" (Wróć) wyświetlane podczas poruszania się po menu potraw pozwala wrócić do menu górnego. Do ekranu funkcji początkowej możesz wrócić, naciskając 🕮.

Menu Ready Meals (Potrawy gotowe)
Może się różnić zależnie od modelu

Dla sekcji dolnej:

Ciasta i ciasteczka	Mięso czerwone	Ryby	Mięso drobiowe	Lekkie posiłki	Potrawy specjalne	Desery	Żywność suszona	Żywność mrożona
Ciastka z orzechami włoskimi	Nadziewany udziec jagnięcy	Pstrąg	Kurczak, mały do 1600 g	Papryka faszerowana	Przygotowanie jogurtu	Placki owocowe	Suszone jabłka	Zapiekanka z warzyw mrożonych
Herbatniki	Pieczeń jagnięca	Labraks	Kurczak, duży ponad 1600 g	Makaron z serem	Wyrastanie ciasta	Placek z jabłkami	Figwa suszona	
Placek rodzynkowy	Pieczeń cielęca	Ryba w papilotach z warzywami	Kotlety z kurczęcia	Zapiekanka ziemniaczana		Strudel jabłkowy	Gruszka suszona	
Vol au vent	Jagnięcina tandoori	Anchois z pary	Kurczak filetowany	Quiche warzywne		Bezy		
Słodkie bułeczki do herbaty	Stek	Pstrąg pieczony na kamieniu	Bagietka z kurczakiem	Mousaka		Eklerek		
Bagietka	Klopsiki Dalyan	Filet z okonia morskiego	Indyk pieczony	Zapiekanka z ziemniaków		Deser śmietankowo-karmelowy		
Chleb	Klopsiki zapiekane	Kebab rybny	Udko indycze	Pieczone ziemniaki		Gorący suflet czekoladowy		
Chleb drożdżowy	Pieczeń wołowa	Zapiekanka z pstrąga	Filet z indyka	Zapiekanki		Crème Brûlée		
Rogalik francuski	Polędwica wołowa	Filet z łososia	Kaczka	Quiche ziemniaczane		Jabłka z miodem w syropie		
Tort Wielkanocny		Łosoś solony	Gęś	Lazania		Placek z kaszy mannej w syropie		
Rogaliki cynamonowe			Bażant po myśliwsku	Zapiekanka z warzyw świeżych				
Bułeczki z nadzieniem serowym			Bażant					
Obwarzanek			Królik					
Pizza								

Dla jednej dużej sekcji

Ciasta i ciasteczka	Mięso czerwone	Ryby	Mięso drobiowe	Lekkie posiłki	Potrawy specjalne	Desery	Żywność suszona	Żywność mrożona
Ciastka z	Nadziewany	Pstrąg	Kurczak,	Papryka	Przygotowanie	Placki	Suszone	Zapiekanka

orzechami włoskimi	udziec jagnięcy		mały do 1600 g	faszerowana	jogurtu	owocowe	jabłka	z warzyw mrożonych
Pasztecik z ciasta filo z serem	Pieczeń jagnięca	Labraks	Kurczak, duży ponad 1600 g	Makaron z serem	Wyrastanie ciasta	Placek z jabłkami	Pigwa suszona	Mrożona pizza
Herbatniki	Pieczeń cielęca	Ryba w papilotach z warzywami	Kotlety z kurczęcia	Zapiekanka ziemniaczana		Strudel jabłkowy	Gruszka suszona	Mrożone bułeczki
Placek rodzynkowy	Jagnięcina tandoori	Anchois z pary	Kurczak filetowany	Quiche warzywne		Bezy		
Vol au vent	Stek	Pstrąg pieczony na kamieniu	Bagietka z kurczakiem	Mousaka		Eklerek		
Słodkie bułeczki do herbaty	Klopsiki Dalyan	Filet z okonia morskiego	Indyk pieczony	Zapiekanka z ziemniaków		Pieczony pudding ryżowy		
Bagietka	Klopsiki zapiekane	Kebab rybny	Udko indycze	Pieczone ziemniaki		Deser śmietankowo-karmelowy		
Chleb	Pieczeń wołowa	Zapiekanka z pstrąga	Filet z indyka	Zapiekanki		Gorący suflet czekoladowy		
Chleb drożdżowy	Polędwica wołowa	Filet z łososia	Kaczka	Quiche ziemniaczane		Crème Brûlée		
Rogalik francuski		Łosoś solony	Gęś	Lazania klasyczna		Jabłka z miodem w syropie		
Tort Wielkanocny			Bażant po myśliwsku	Zapiekanka z warzyw świeżych		Tort czekoladowy		
Rogaliki cynamonowe			Bażant			Tort kokosowy		
Bułeczki z nadzieniem serowym			Królik			Ciasto biszkoptowo-tłuszczowe		
Obwarzanek						Miękkie pasztecik w syropie		
Pizza						Placek z kaszy mannej w syropie		

Sekcje dolna i górna Podwójne potrawy gotowe

Sekcja górna	Sekcja dolna
Lazania klasyczna	Pizza
Crème Brûlée	Pulpety z warzywami
Zupa jarzynowa	Polędwica wołowa a la Wellington
Zapiekanka z warzyw	Stek z polędwicy wołowej
Gulasz jagnięcy	Sernik tahini
Fasola zwyczajna	Tort cytrynowy
Okoń morski w soli	Chleb kukurydziany
Udziec jagnięcy tandoori	Ryż perde
Sernik brownie	Quiche jarskie
Bagietka z kurczakiem	Flan ze szpinaku

Przepisy na potrawy gotowe

PIZZA

SKŁADNIKI

Na ciasto:
- 400 g mąki
- 15 g soli
- 3 g świeżych drożdży
- 20 g oliwy z oliwek
- 250 g letniej wody
-

Na sos:
- 2 pomidory, starte
- Pół łyżki pasty pomidorowej
- 1 łyżeczka cukru
- 1 łyżeczka soli
- 1 łyżka oliwy z oliwek

Na dodatki:
- 150 g startego sera cheddar lub mozzarella
- Salami, kiełbasy fermentowane, kukurydza, oliwki, pieczarki wg uznania

PRZYGOTOWANIE
- Wymieszaj drożdże w wodzie do całkowitego rozpuszczenia.
- Zagniataj połowę mąki z drożdżami i mieszaniną wodną.
- Kontynuuj zagniatanie dodając sól i oliwę z oliwek.
- Po dodaniu reszty mąki zagniataj, aż uzyskasz miękkie ciasto.
- Przenieś ciasto do nasmarowanego tłuszczem garnka i przykryć folią. Pozostaw ciasto, aby fermentowało przez 1 noc w temperaturze pokojowej.
- Połóż tak sfermentowane ciasto na pulpicie i zagniataj. Przykryj ciasto garnkiem i pozostaw na kolejne 30 minut.
- Włóż ciasto do standardowej blachy do pieczenia wyłożonej pergaminem i rozprowadź je dłonią.
- Wymieszaj wszystkie składniki na sos w garnku, i rozsmaruje je na cieście w blasze.
- Dodaj startą mozzarellą i wybrane przez siebie dodatki.
- Na koniec możesz skropić dodatki odrobiną oliwy z oliwek.
- Piecz tę potrawę na wstępnie podgrzanym 1. stelażu piekarnika.
- Podawaj na gorąco.

LAZANIA

SKŁADNIKI

Na sos boloński:
- 200 g chudej mielonej wołowiny
- 1 średniej wielkości cebula, posiekana
- 1 średniej wielkości marchewki, starta
- ½ średniej wielkości selera, starte
- 2 pomidory, starte
- 1 łyżka koncentratu pomidorowego
- 1 łyżka oliwy z oliwek
- 20 g masła
- ½ szklanki czerwonego wina
- 1 liść laurowy
- Sól
- Czarny pieprz
- ½ gałki muszkatołowej, starte

Na sos beszamel:
- 2 szklanki mleka
- 2 łyżki oliwy z oliwek
- 40 g masła
- ½ opakowania suchego makaronu na lazanię
- 200 g parmezanu w proszku

PRZYGOTOWANIE

Przygotowanie sosu bolońskiego:
- Podsmaż warzywa, z wyjątkiem pomidorów, na oliwie z oliwek i maśle przez 5 minut.
- Dodaj mieloną wołowinę i warzywa i smaż przez kolejne 5 minut.
- Dodaj wino i od razu odparuj z niego alkohol.
- Dodaj do tej mieszaniny starte pomidory wymieszane z koncentratem pomidorowym. Gotuj tę mieszaninę na dużym ogniu, aż się zagotuje, potem dodaj liść bobkowy i dusić przez następne pół godziny. W razie potrzeby dodaj wody (ok. 2,5 szklanki).

- Zakończ gotowanie po dodaniu soli, czarnego pieprzu i gałki muszkatołowej. Upewnij się, że sos nie zgęstniał nadmiernie.

PULPETY Z WARZYWAMI

SKŁADNIKI

- 500 g chudej mielonej wołowiny
- 1 średniej wielkości cebula, posiekana
- ½ bakłażanu, pokrojone w drobną kostkę
- 1 cukinia, pokrojona w drobną kostkę
- 1 papryka kolorowa, pokrojona w drobną kostkę
- 1 niewielki pomidor, obrany ze skóry, bez nasion i pocięty w kostkę
- 50 g sera parmezan, starty
- 5 gałązek natki pietruszki, drobno posiekane
- 2 jajka, zmieszane
- 1 filiżanka bułki tartej
- 1 łyżeczka kminu rzymskiego
- 1 łyżeczka ziela angielskiego
- 1 łyżeczka czarnego pieprzu
- 1 deserowa łyżka soli
- 2 łyżki oliwy z oliwek

PRZYGOTOWANIE

- Podsmaż warzywa na niewielkiej ilości bardzo rozgrzanej oliwy z oliwek
- Wymieszaj podsmażone warzywa razem z innymi składnikami.
- Uformuj tak przygotowaną mieszaninę w klops i ściśle owiń plastikową folią. Pozostaw tę mieszaninę w lodówce na 2 godziny, aby odpoczęła i nabrała kształtu.
- Wyjmij potrawę z lodówki i zdejmij z niej plastikową folię.
- Nasmaruj tłuszczem standardową blachę do pieczenia i włóż do niej klops.
- Piecz tę potrawę na wstępnie podgrzanym 1. stelażu piekarnika.
- Odstaw potrawę na co najmniej 10 minut przed podaniem.

CREME BRULEE

SKŁADNIKI

- 200 ml śmietany
- 90 ml mleka
- 50 g cukru kryształu
- 3 żółtka
- 1 laska wanilii
- Brązowy cukier

PRZYGOTOWANIE

- Podgrzej w garnku śmietanę, mleko, cukier kryształ i wanilię (nie zagotuj).
- Utrzyj żółtka w osobnym naczyniu. Weź trochę tej podgrzanej mieszaniny, dodaj ubite żółtka i wymieszaj. Dodaj resztę mieszaniny, ciągle mieszaj aby żółtka się nie ścięły.
- Wlej tak przygotowaną mieszaninę do 4 garnuszków.
- Ustaw garnuszki z creme brulee w standardowej blasze do pieczenia z nalaną do niej wodą.
- Piecz ten deser na 5 stelażu wstępnie podgrzanego piekarnika.
- Po upieczeniu creme brulee można posypać brązowym cukrem i przypalić od góry palnikiem lub w grillu piekarnika.

POLĘDWICA WOŁOWA A LA WELLINGTON

SKŁADNIKI

- 600 g polędwicy wołowej
- 400 g pieczarek
- 1 mała cebula
- 5 gałązek świeżego tymianku, oddzielone od łodygi
- 2 łyżki musztardy ziarnistej
- 4 duże płatki ciasta francuskiego
- 2 żółtka
- 1 łyżka sezamu
- Sól / czarny pieprz
- Oliwa z oliwek

PRZYGOTOWANIE

- Podziel wołowinę na cztery porcje.
- Podsmaż z obu stron na gorącej patelni każdą porcję przyprawioną solą, czarnym pieprzem i oliwą z oliwek, a potem je ostudź.
- Utrzyj cebulę, pieczarki, świeży tymianek, sól i czarny pieprz na jednorodna masę.
- Gotuj tę mieszaninę aż odparowuje cały sok, a następnie ostudź.
- Rozłóż ciasto francuskie na posypanej mąką powierzchni, przytnij końce ciasta.
- Rozsmaruj nadzienie pieczarkowe na cieście francuskim stosownie do wielkości porcji wołowiny.
- Połóż wołowinę na nadzienie i posmaruj musztardą ziarnistą.
- Zawiń brzegi ciasta, tak aby całkowicie przykryć wołowinę.
- Zamknij i zalep przyciętymi na paski końcami ciasta francuskiego.
- Piecz tę potrawę na wstępnie podgrzanym 1. stelażu piekarnika.
- Zaleca się, aby po upieczeniu tej potrawy odczekać przez 5 minut przed jej podaniem.

ZUPA JARZYNOWA

SKŁADNIKI

Na sok warzywny:
- 1 średniej wielkości marchewka, obrana i grubo posiekana
- 1 średniej wielkości seler, obrany i grubo posiekany
- 1 średniej wielkości marchewka, obrana i grubo posiekana
- 1 por, grubo posiekany
- 2 liście bobkowe
- 1 łyżeczka deserowa czarnego pieprzu
- 3 litry ciepłej wody

Na zupę:
- 1 średniej wielkości cebula, obrana i grubo posiekana
- 1 por, grubo posiekany
- 1 kolorowa papryka, grubo posiekana
- 1 mały pomidor, grubo posiekany
- 1 seler, grubo posiekany
- 4 ząbki czosnku, ze skórą
- 1 łyżeczka czarnego pieprzu
- 1 deserowa łyżka soli
- 2 łyżki oliwy z oliwek
- 1,5 litra soku z warzyw

PRZYGOTOWANIE
- Na sok warzywny gotuj wszystkie składniki w garnku przez 45-60 min. na małym ogniu.
- Przefiltruj tak przygotowany sok warzywny.
- Warzywa na zupę przypraw oliwą z oliwek, solą i pieprzem oraz rozprowadź na standardowej blasze do pieczenia.
- Połóż przykryty aluminiową folią czosnek z boku blachy.
- Piecz tę potrawę na 5. stelażu w uprzednio podgrzanym piekarniku.
- Utrzyj pieczone warzywa i obrany czosnek z sokiem warzywnym na jednorodną masę.
- Zaleca się podawanie tego dania na gorąco po ugotowaniu.

STEK Z POLĘDWICY

SKŁADNIKI
- 700 g polędwicy cielęcej
- 1 łyżka czarnego pieprzu
- ½ filiżanki śmietany
- ½ filiżanki białego wina
- Oliwa z oliwek
- Sól

PRZYGOTOWANIE
- Grubo zmiel czarny pieprz .
- Przypraw steki z polędwicy solą, a następnie obsyp z obu stron grubo zmielonym czarnym pieprzem.
- Obsmaż steki z obu stron w oliwie z oliwek na patelni.
- Piecz tę potrawę na 2. stelażu w uprzednio podgrzanym piekarniku.
- Wlej białe wino, śmietanę i sól w na patelnię, na której były obsmażane steki.
- Gotuj sos na wolnym ogniu, aż zgęstnieje.
- Po upieczeniu pozostaw mięso w piekarniku na 5-10 min., polej steki sosem i podawaj.

ZAPIEKANKA Z WARZYW

SKŁADNIKI
- 150 g brokułów, tylko kwiaty
- 150 g kalafiora, tylko kwiaty
- 150 g brukselki
- 1 duża marchewka, pokrojona średnio grubo
- 1 duży ziemniak, pokrojony średnio grubo
- 500 ml mleka
- 40 g mąki
- 40 g masła
- 80 g sera parmezan, startego
- 1 łyżeczka gałki muszkatołowej, startej
- Sól
- Czarny pieprz

PRZYGOTOWANIE
- Oddzielnie ugotuj warzywa .
- Roztop masło w rondelku, dodaj mąkę i gotuj, aż mąka zamieni barwę na jasnobrązową.
- Do tej mieszaniny masła i mąki dodawaj mleko w temperaturze pokojowej w małych porcjach i mieszaj trzepaczką, aż mieszanina zgęstnieje. Upewnij się, że sos nie zgęstniał zanadto.
- Do gotowanego sosu wsyp parmezan, sól, pieprzem i gałkę muszkatołowa.
- Dodaj do sosu gotowane warzywa i wymieszaj go.
- Wlej go do szklanego naczynia żaroodpornego o wymiarach ok. 30x20x7 cm.
- Piecz tę potrawę na 2. stelażu w uprzednio podgrzanym piekarniku.
- Odczekaj 5-10 minut i podawaj upieczoną zapiekankę z warzyw.

SERNIK TAHINI

SKŁADNIKI
- 500 g łagodnego serka homogenizowanego
- 150 g cukru kryształu
- 5 jajek
- 35 g skrobi
- 200 ml śmietany
- 2 łyżki oliwy z oliwek
- 210 g herbatników pełnoziarnistych
- 100 g masła

PRZYGOTOWANIE
- Bardzo drobno zmiel herbatniki.

- Roztop masło, wylej na zmielone herbatniki i wymieszaj.
- Włóż pergaminem foremkę do ciasta, wstaw do niej okrągłą tortownicę o średnicy ok. 24-27 cm i wysokości ok. 5 cm.
- Wlej mieszaninę masła i herbatników do tortownicy i rozprowadź ją w niej równomiernie jako spód sernika. Ostudź tę mieszaninę w tortownicy przez 10 minut. w lodówce.
- W osobnym naczyniu ubij serek homogenizowany z cukrem.
- W osobnym naczyniu ubij jajka ze skrobią.
- W osobnym naczyniu ubij śmietanę.
- Wymieszać wszystkie mieszaniny ze sobą i z tahini.
- Wylej tak przygotowaną mieszaninę na wyjęty z lodówki spód z masła i herbatników.
- Piecz tę potrawę na wstępnie podgrzanym 1. stelażu piekarnika.
- Odstaw ciasto na 1 noc do lodówki.

Do krojenia sernika zaleca się użycie noża zamoczonego w wodzie. Ułatwi to krojenie ciasta.

GULASZ Z KARKOWKI JAGNIĘCEJ

SKŁADNIKI

- 800 g karkówki jagnięcej, pokrojonej w plastry
- 2 łyżki mąki
- 1 łyżka masła
- 1 łyżka oliwy z oliwek
- 2 średnie cebule, pokrojone w drobną kostkę
- 1 łyżka koncentratu pomidorowego
- 2 średnie pomidory, obrane i pokrojone w drobną kostkę
- 2 średnie marchewki, pokrojone w dużą kostkę
- 2 średnie ziemniaki, pokrojone w dużą kostkę
- 1 łyżeczki suszonego tymianku
- 250 ml soku warzywnego
- Sól

Na sok warzywny:

- 1 średniej wielkości marchewka, obrana i grubo posiekana
- 1 średniej wielkości seler, obrany i grubo posiekany
- 1 średniej wielkości marchewka, obrana i grubo posiekana
- 1 por, grubo posiekany
- 2 liście bobkowe
- 1 łyżeczka deserowa czarnego pieprzu
- 3 litry ciepłej wody

PRZYGOTOWANIE

- Na sok warzywny gotuj wszystkie składniki w garnku przez 45-60 min. na małym ogniu.
- Przefiltruj tak przygotowany sok warzywny.
- Przypraw plastry jagnięciny solą i pieprzem, obtocz w mace i usunąć jej nadmiar.
- Podgrzej masło i oliwę z oliwek na patelni i obsmaż plastry jagnięciny.
- Podsmaż cebulę na patelni, na której obsmażane było mięso, a następnie dodaj pomidory i koncentrat pomidorowy i zagotuj je.
- Do tej mieszaniny dodaj sok warzywny oraz sól i pieprz.
- Włóż plastry jagnięciny piętnem do żaroodpornego naczynia szklanego o wymiarach ok. 30x20x7 cm, a następnie dodaj sos pomidorowy i warzywa.

TORT CYTRYNOWY

SKŁADNIKI

- 170 g mąki
- 170 g cukru kryształu
- 3 jajka
- 5 g proszku do pieczenia
- 170 g masła (w temperaturze pokojowej)
- Skórka z 2 cytryn
- 2 g wanilii

PRZYGOTOWANIE

- Ubij jajka z cukrem w miseczce.
- Do tej mieszaniny dodaj mąkę, proszek do pieczenia i skórkę z cytryny.
- Dodaj masło w temperaturze pokojowej i dobrze ubij tę mieszaninę .
- Nasmaruj masłem teflonową foremkę na ciasto o wymiarach ok. 27x15x6 cm i wlej do niej tę mieszaninę.
- Piecz tę potrawę na wstępnie podgrzanym 1. stelażu piekarnika.

FASOLA ZWYCZAJNA

SKŁADNIKI

- 115 g fasoli zwyczajnej
- 150 g pastrami, posiekane
- 2 średnie cebule, pokrojone w drobną kostkę
- 4 zielone papryki, pokrojone cienko w kostki
- 2 średnie pomidory, obrane i pokrojone w drobną kostkę
- 1 łyżka pasty z czerwonej papryki
- 1 łyżka koncentratu pomidorowego
- 1,5 łyżki masła
- 1 deserowa łyżeczka papryki chili
- 500 ml soku warzywnego (na gorąco)
- 1 deserowa łyżka sody
- Sól
- Czarny pieprz

PRZYGOTOWANIE

- Namocz fasolę w wodzie z sodą na noc przed gotowaniem.
- Na krótko zagotuj wyjętą z wody fasolę.
- Podgrzej potrawę na kuchence i dodać masło.
- Dodaj pokrojoną w kostkę cebulę i podsmaż.
- Dodaj paprykę, pomidory, pastę z czerwonej papryki i koncentrat pomidorowy, gotuj.
- Dodaj do rondla z potrawą pastrami, gotowaną fasolę, sól, czarny pieprz i paprykę chili.
- Dodaj do mieszaniny gorący sok warzywny, a potem gotuj przez około 10 minut na średnim ogniu.
- Przykryj rondel folią aluminiową.
- Postaw rondel na najwyższej płycie separatora we wstępnie podgrzanym piekarniku i upiecz tę potrawę.

CHLEB KUKURYDZIANY

SKŁADNIKI

- 150 g mąki kukurydzianej
- 150 g mąki
- 10 g proszku do pieczenia
- 7 g soli
- 5 g cukru kryształu
- 2 jajka
- 100 ml mleka
- 50 g masła, roztopionego
- 50 g kukurydzy z puszki

PRZYGOTOWANIE

- Wymieszaj w miseczce mąkę kukurydzianą, mąkę, proszek do pieczenia, sól i cukier.
- W innej miseczce wymieszaj jajka, mleko, masło i kukurydzę i dobrze je ubij .
- Dodaj płynnej mieszaniny do mieszaniny w proszku i dobrze wymieszaj.
- Nasmaruj masłem teflonową foremkę do ciasta z co najmniej 8 foremkami na babeczki i wlej do nich tę mieszaninę w równych porcjach.
- Piecz tę potrawę na wstępnie podgrzanym 1. stelażu piekarnika.

OKOŃ MORSKI W SOLI

SKŁADNIKI

- 2 okonie morskie (ok. 2 kg)
- 1 kg soli kamiennej
- 1 kg soli kuchennej
- 6 gałązek świeżego tymianku, cienko posiekane
- 6 gałązek świeżego tymianku, drobno posiekane
- 10 gałązek natki pietruszki, drobno posiekane
- 6 gałązek koperku, drobno posiekane
- Skórka z 1 cytryny, starta
- 1 czosnek
- 6 żółtek

PRZYGOTOWANIE

- Rozgnieć czosnek. Przygotuj nadzienie dodając drobno posiekane zioła, skórkę z cytryny i czosnek.
- Odstaw na bok dwie łyżki nadzienia.
- Oczyść okonie z wnętrzności i łusek. Nadziej okonie przygotowanym nadzieniem.
- Ubij białka jajek w miseczce na sztywno, dodaj resztę nadzienia i soli, i dobrze je wymieszaj.
- Wylej trochę przyprawy na blachę do ciasta, połóż na niej okonie i pokryj wszystko przyprawą.
- Piecz tę potrawę na 4. stelażu w uprzednio podgrzanym piekarniku.
- Usuń sól z potrawy i podawaj.

RYŻ PERDE

SKŁADNIKI

- 3 nóżki kurczęcia

Na nadzienie:

- 2 szklanki ryżu
- 2 łyżki masła
- 2 łyżki orzeszków piniowych
- 2 łyżki czarnej porzeczki (trzymane w ciepłej wodzie)
- 4 łyżki migdałów, gotowanych i obranych
- 3 szklanki bulionu z kurczęcia
- Sól
- Czarny pieprz

Na ciasto:

- 125 g masła (w temperaturze pokojowej)
- 2 jajka
- 400 g mąki
- 1,5 łyżeczki soli
- 100 g jogurtu

PRZYGOTOWANIE

- Zagotuj nóżki, ostudź, zdejmij z nich skórę i rozdrobnij na małe kawałki.
- Przefiltruj rosół z kurczęcia do nadzienia.
- Zagotuj w maśle migdały, czarne porzeczki i orzeszki piniowe i wlej je do miseczki.
- Umyj ryż i na pół godziny namocz go w ciepłej osolonej wodzie.
- Ugotuj ryż w maśle, w którym gotowane były migdały, czarne porzeczki i orzeszki piniowe.
- Dodaj gorący rosół z kurczęcia i sól, gotuj na wolnym ogniu przez 10 minut, a następnie odstaw na kolejne 10 minut.
- Potem dodaj do tego nadzienia migdały, czarne porzeczki, orzeszki piniowe i zamieszaj.
- Wymieszaj mąkę, masło i sól na ciasto, nadal mieszając dodaj jajka, następnie dodaj jogurt i

dobrze to zagnieć; owiń to ciasto plastikową folią i na 30 minut włóż do lodówki.
- Rozwałkuj ciasto na posypanej mąką powierzchni i podziel je na dwie części, duża i małą.
- Nasmaruj tłuszczem szklane naczynie o wymiarach około 25x36x6 cm, włóż do niego większy kawałek ciasta tak, aby jego boki zwisały poza brzegami naczynia.
- Nałóż składniki, na przemian warstwa nadzienia z ryżu i warstwa kurczaka.
- Przykryj nadzienie z ryżu mniejszym kawałkiem ciasta.
- Obetnij nadmiar ciasta zwisający poza brzegi naczynia i połącz jego boki z ciastem na wierzchu.
- Piecz tę potrawę na wstępnie podgrzanym 1. stelażu piekarnika.

USDZIEC JEGNIĘCY TANDOORI

SKŁADNIKI
- 2 kg udziec jagnięcy
- 3 gałązki świeżego tymianku
- 3 gałązki świeżego rozmarynu
- 8 ząbki czosnku

PRZYGOTOWANIE
- Natnij ostrym nożem linie w kształcie rombu na tłustych częściach udźca jagnięcego.
- Włóż w romboidalne nacięcia świeże zioła i czosnek.
- Połóż udziec jagnięcy na drucianym ruszcie.
- Upiecz tę potrawę umieszczając tackę na 4. stelażu pod drucianym rusztem we wstępnie podgrzanym piekarniku.

QUICHE JARSKIE

SKŁADNIKI

Na ciasto:
- 270 g mąki
- 1 łyżeczka soli
- 180 g masła, zimnego i pokrojonego w kostkę
- 50 g letniej wody

Na nadzienie:
- 3 jajka
- 2 łyżki śmietany
- 70 g brokułów, tylko kwiaty
- 1 mała cebula, pokrojona w drobną kostkę
- 2 papryka kolorowa, pokrojona w drobną kostkę
- 5 gałązek natki pietruszki, drobno posiekane
- Sól
- Czarny pieprz

PRZYGOTOWANIE
- Zagnieć mąkę, sól i masło na ciasto.
- Gdy ciasto stanie się jednolite, dodaj zmrożonej wody i zagniataj dalej.
- Owiń ciasto plastikową folią i na 1 godzinę odłóż do lodówki.
- Zagotuj warzywa w osolonej wodzie w osobnych garnkach, trzymaj je w osolonej wodzie, aby się nie odbarwiły.
- Ubij jajka ze śmietaną na nadzienie. Dodaj warzywa, natkę pietruszki, sól i pieprz i wymieszaj.
- Nasmaruj masłem okrągłą foremkę do ciasta o średnicy ok. 25 cm i wysokości ok. 3 cm .
- Rozwałkuj wyjęte z lodówki ciasto na posypanej mąką powierzchni, włóż je do foremki, przytnij brzegi i widelcem nakłuj w nim otwory.
- Piecz tę potrawę na wstępnie podgrzanym 1. stelażu piekarnika.
- Po 25. minutach pieczenia wyjmij foremkę, dodaj mieszankę warzywną i kontynuuj pieczenie.

SERNIK BROWNIE

SKŁADNIKI

Na spód:
- 30 g kakao, przesianego
- 185 g masła, roztopionego
- 130 g cukru kryształu
- 2 jajka
- 130 g mąki
- 100 g wiórków czekoladowych

Na nadzienie:
- 375 sera topionego
- 165 g cukru kryształu
- 3 jajka
- Pół łyżeczki wanilii

Na sos:
- 100 g śmietany
- 100 g gorzkiej czekolady
- Pół łyżki miodu

PRZYGOTOWANIE
- Wymieszaj kakao, cukier kryształ i mąkę na spód sernika. Następnie dodaj masło, jajka i wiórki czekoladowe i dobrze ubij tę mieszaninę .
- Włóż pergaminem foremkę do ciasta, wstaw do niej okrągłą tortownicę o średnicy ok. 24-27 cm i wysokości ok. 5 cm.
- Wlej tę przygotowaną na spód sernika mieszaninę na patelnię i rozprowadź ją równomiernie .
- Utrzyj ser topiony, cukier kryształ i wanilię na nadzienie. Dodaj jajka, jedno po drugim, ucierając mieszaninę na jednorodną masę.
- Wylej tak przygotowaną masę nadzienia na spód sernika.

- Piecz tę potrawę na 4. stelażu w uprzednio podgrzanym piekarniku.
- Na sos stop w miseczce śmietanę, czekoladę i miód stosując kąpiel wodną.
- Dodaj tak przygotowany sos i rozprowadź go równomiernie na upieczonym i ostudzonym serniku w temperaturze pokojowej.
- Odstaw sernik na 3-4 godziny do lodówki.

Do krojenia sernika zaleca się użycie noża zamoczonego w wodzie. Ułatwi to krojenie ciasta.

FLAN ZE SZPINAKU

SKŁADNIKI

Na nadzienie:
- 250 g szpinaku
- 4 jajka
- 1 łyżka mleka
- 100 g sera parmezan, startego
- 1 łyżeczka gałki muszkatołowej, startej
- 1 łyżka orzeszków piniowych
- 2 łyżki oliwy z oliwek
- Czarny pieprz
- Sól

Na sos:
- 200 g sera koziego, startego
- 150 ml mleka

PRZYGOTOWANIE
- Odetnij liście szpinaku, a następnie umyj je i wysusz.
- Nalej oliwy z oliwek do rondla, dodaj szpinak.
- Duś szpinak przez 5 minut.
- Przenieś tak ugotowany szpinaku na durszlak i łyżką usuń nadmiar wody.
- Wymieszaj wszystkie składniki i utrzyj je na kremową masę.
- Wyłóż 4 małe garnki aluminiowe pergaminem.
- Podziel tak przygotowaną mieszaninę równych ilościach do tych 4 garnków.
- Ustaw garnki w standardowej blasze do pieczenia z nalaną do niej wodą.
- Piecz tę potrawę na wstępnie podgrzanym 1. stelażu piekarnika.
- Na patelni roztop kozi ser i mleko na sos.
- Wlej sos na ugotowany flan szpinakowy i podawaj.

NÓŻKI KURCZAKA

SKŁADNIKI
- 4 nóżki kurczęcia, wyluzowane
- 6 średniej wielkości ziemniaki
- 3 gałązki świeżego tymianku, drobno posiekane
- Sól

Na nadzienie:
- 5 łyżki oliwy z oliwek
- 2 ząbki czosnku
- 5 łyżek bułki tartej
- 3 gałązki suszonej szałwii, drobno posiekane
- 3 gałązki świeżego tymianku, drobno posiekane
- 3 gałązki natki pietruszki, drobno posiekane
- Sól
- Czarny pieprz

PRZYGOTOWANIE
- Na patelni podgrzej oliwę z oliwek na nadzienie.
- Drobno posiekaj czosnek, podsmaż go na patelni.
- Dodaj bułkę tartą i gotuj.
- Do mieszaniny bułki tartej dodaj szałwię, świeży tymianek, natkę pietruszki, sól i pieprz, przygotuj nadzienie.
- Połóż nadzienie na środku luzowanych nóżek kurczęcia i przykryj je.
- Pokrój ziemniaki w dużą kostkę, przypraw je rozmarynem, oliwą z oliwek i solą.
- Ułóż kostki ziemniaka na tacce. Ustaw druciany ruszt na tacce piekarnika, ułóż nóżki kurczęcia na drucianym ruszcie.
- Piecz tę potrawę na 4. stelażu w uprzednio podgrzanym piekarniku.

Jak obsługiwać grill

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

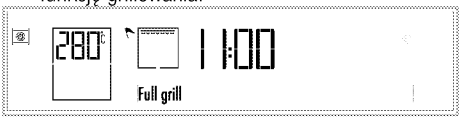
Grillować można w jednej całej sekcji, tylko w sekcji górnej lub w sekcji górnej, kiedy działają sekcje dolne-górne.

Grillowanie w jednej dużej sekcji

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

1. Wyjmij płytę sekcji środkowej z piekarnika. Dopiero po wyjęciu płyty sekcji środkowej czasomierz piekarnika działać będzie przy ustawieniu jako jedna duża sekcja.
2. Włącz piekarnik dotykając ten ⏻ przycisk przez dwie sekundy.
3. Gdy włączy się piekarnik, wyświetli się pierwsza funkcja charakterystyczne dla pieczenia w jednej dużej sekcji.

4. Dotknij przycisk ,aby wybrać potrzebną funkcję grillowania.



5. Po wybrani funkcji można ustawić "Temperature" (Temperatura), "Rapid Heating (Booster)" (Szybkie nagrzewanie/ Booster), "Cooking time" (Czas trwania pieczenia) oraz "Cooking end time" (Godzina zakończenia pieczenia). patrz (Praca piekarnika jako jednej sekcji) *Jak obsługiwać urządzenia sterujące piekarnika, strona 22*
6. Po ustawieniu funkcji i temperatury na dwie sekundy dotknij przycisk , aby zacząć pieczenie. Rozpoczyna się pieczenie i **"Cooking" (Pieczenie)** pojawi się na wyświetlaczu.
7. Jeśli ustawi się godzinę zakończenia pieczenia, o tej godzinie piekarnik wyłącza się automatycznie. **"Enjoy your meal" (Smacznego)** pojawia się na wyświetlaczu i dwukrotnie odzywa się sygnał dźwiękowy. Piekarnik wyłącza się automatycznie. Jeśli nie ustawiono godziny zakończenia pieczenia, po zakończeniu procesu pieczenia ponownie dotknij przycisk ,aby zakończyć pieczenie.
8. Dotknij przycisk , aby wyłączyć piekarnik.

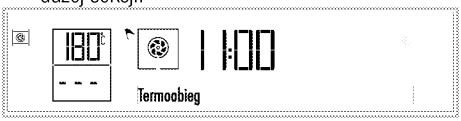
Grillowanie w trybie tylko górnej sekcji

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

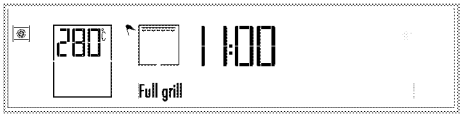
1. Umieść płytę sekcji środkowej w jej obudowie znajdującej się pomiędzy 3 i 4 prowadnicą stelaża.

Jeśli płyta sekcji środkowej nie jest włożona, czasomierz piekarnika będzie działać jako cała jedna sekcja.

2. Włącz piekarnik dotykając ten przycisk przez dwie sekundy.
3. Gdy włączy się piekarnik, wyświetli się pierwsza funkcja charakterystyczne dla pieczenia w jednej dużej sekcji.



4. Dotknij przycisk ,aby wybrać potrzebną funkcję grillowania.



5. Po wybrani funkcji można ustawić "Temperature" (Temperatura), "Rapid Heating (Booster)" (Szybkie nagrzewanie/ Booster), "Cooking time" (Czas trwania pieczenia) oraz "Cooking end time" (Godzina zakończenia pieczenia). patrz (Używanie tylko górnej lub dolnej sekcji piekarnika) *Jak obsługiwać urządzenia sterujące piekarnika, strona 22*
6. Po ustawieniu funkcji i temperatury na dwie sekundy dotknij przycisk , aby zacząć pieczenie. Rozpoczyna się pieczenie i **"Cooking" (Pieczenie)** pojawi się na wyświetlaczu.
7. Jeśli ustawi się godzinę zakończenia pieczenia, o tej godzinie piekarnik wyłącza się automatycznie. **"Enjoy your meal" (Smacznego)** pojawia się na wyświetlaczu i dwukrotnie odzywa się sygnał dźwiękowy. Piekarnik wyłącza się automatycznie. Jeśli nie ustawiono godziny zakończenia pieczenia, po zakończeniu procesu pieczenia ponownie dotknij przycisk ,aby zakończyć pieczenie.
8. Dotknij przycisk , aby wyłączyć piekarnik.

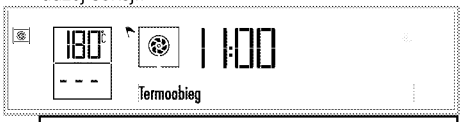
Grillowanie tylko w górnej sekcji, gdy działają górne i dolne sekcje piekarnika.

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

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

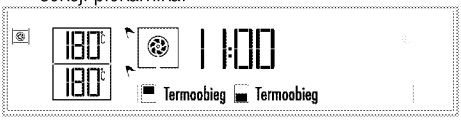
Jeśli płyta sekcji środkowej nie jest włożona, czasomierz piekarnika będzie działać jako cała jedna sekcja.

2. Włącz piekarnik dotykając ten przycisk przez dwie sekundy.
3. Gdy włączy się piekarnik, wyświetli się pierwsza funkcja charakterystyczne dla pieczenia w jednej dużej sekcji.



Za każdym dotknięciem przycisku uruchamiać się będą, odpowiednio, tylko sekcja dolna, obie sekcje dolna i górna oraz tylko sekcja górna.

4. Uruchom obie sekcje dotykając przycisku dwukrotnie symbol pojawi się obok każdej sekcji piekarnika.



5. Dotknięciem przycisków wybierz żądaną parę funkcji, przy funkcji grillowania wybranej dla sekcji górnej.

6. Po wybraniu tej funkcji można dla każdej sekcji osobno ustawić "Temperature" (Temperatura) oraz "Cook time" (Czas trwania pieczenia). Dla tych ustawień migać będzie symbol czynnej sekcji piekarnika. Patrz: Równoczesne używanie górnej i dolnej sekcji piekarnika *Jak obsługiwać urządzenia sterujące piekarnika, strona 22*
7. Po ustawieniu funkcji i temperatury na dwie sekundy dotknij przycisk , aby zacząć pieczenie. Rozpoczyna się pieczenie i **"Cooking" (Pieczenie)** pojawi się na wyświetlaczu.
8. Jeśli ustawi się godzinę zakończenia pieczenia, o tej godzinie piekarnik wyłącza się automatycznie. **"Enjoy your meal" (Smacznego)** pojawia się na wyświetlaczu i dwukrotnie odzywa się sygnał dźwiękowy. Piekarnik wyłącza się automatycznie. Jeśli nie ustawiono godziny zakończenia pieczenia, po zakończeniu procesu pieczenia ponownie dotknij przycisk ,aby zakończyć pieczenie.
9. Dotknij przycisk , aby wyłączyć piekarnik.

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

Dla jednej dużej sekcji: tabela czasów pieczenia przy grillowaniu

Potrawa	Poziom	Czas pieczenia (ok., w min.)
Ryby	4...5	20...25 min. #
Kotlety z kurczęcia	4...5	25...35 min.
Kotlety jagnięce	4...5	20...25 min.
Pieczeń wołowa	4...5	25...30 min. #
Kotlety cielęce	4...5	25...30 min. #
Opiekanie chleba	5	1...2 min.

 # zależnie od grubości
Sugeruje się, aby wszystkie potrawy poddawać wstępnemu podgrzewaniu przez ok. 5 minut.

Tylko dla sekcji górnej: tabela czasów pieczenia przy grillowaniu

Potrawa	Poziom	Czas pieczenia (ok., w min.)
Ryby	4...5	20...25 min. #
Kotlety z kurczęcia	4...5	25...35 min.
Kotlety jagnięce	4...5	20...25 min.
Pieczeń wołowa	4...5	25...30 min. #
Kotlety cielęce	4...5	25...30 min. #
Opiekanie chleba	5	1...2 min.

 # zależnie od grubości
Sugeruje się, aby wszystkie potrawy poddawać wstępnemu podgrzewaniu przez ok. 5 minut.

6 Czyszczenie i konserwacja

Informacje ogólne

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

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

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

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

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

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

Czyszczenie panelu sterowania

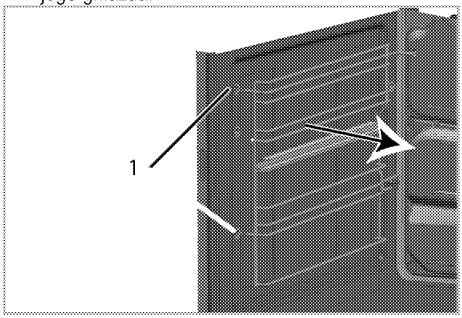
Panel sterowania i pokrętła czyści się wilgotną ściereczką i wyciera do sucha.

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

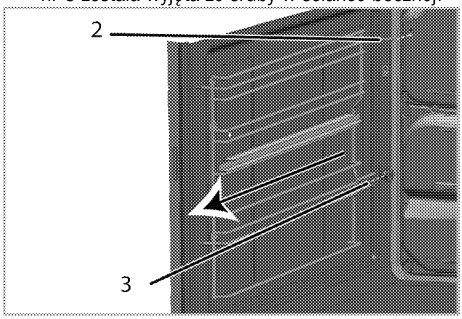
Czyszczenie piekarnika

Aby oczyścić boczne ścianki piekarnika

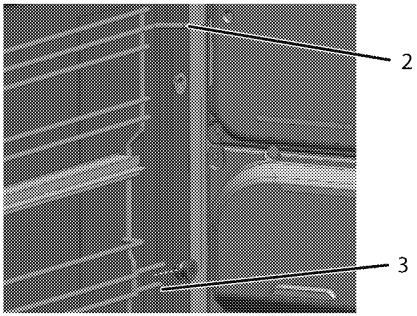
1. Zdejmij z piekarnika płytę sekcji środkowej.
2. Wyciągnij półkę drucianą i wyjmij kołek nr (1) z jego gniazda.



3. Całkiem wyjmij półkę drucianą stelaż ciągnąc ją ku sobie. Upewnij się , że kołek nr 2 został wyjęty ze swego gniazda w tylnej ściance, oraz że końcówka nr 3 została wyjęta ze śruby w ściance bocznej.



4. Oczyść półkę drucianą ruszt i ścianki boczne przy użyciu detergentu do naczyń, letniej wody i miękkiej ściereczki lub gąbki, i osusz je suchą ściereczką.
5. Umieść kołek półki drucianej w piekarniku, tak aby ich kołki (2) mogły trafić do swych gniazd w obudowie, a końcówka nr 3 trafiła do śruby znajdującej się na ściance bocznej.



6. Wsadź kołek półki drucianej (1) do jego gniazda w obudowie.

Upewnij się, że półka druciana jest dobrze osadzona w obudowie.

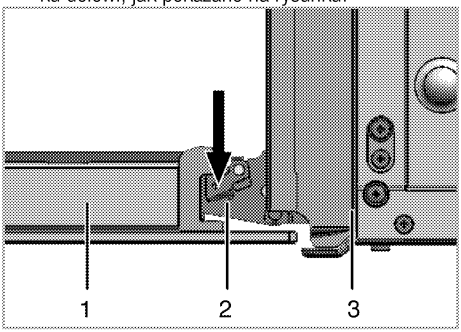
Czyszczenie drzwiczek piekarnika

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

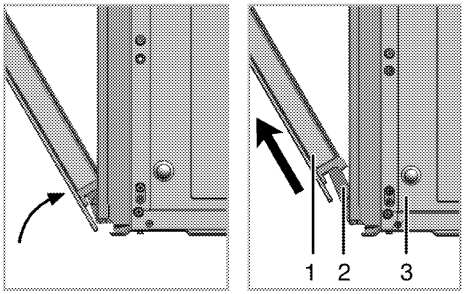
Do czyszczenia drzwiczek piekarnika nie używaj żadnych szorstkich środków czyszczących ani skrobaczek metalowych. Mogą porysować powierzchnię i zniszczyć szybę.

Przenoszenie drzwiczek piekarnika.

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



1 Drzwiczki przednie
2 Zawias
3 Piekarnik



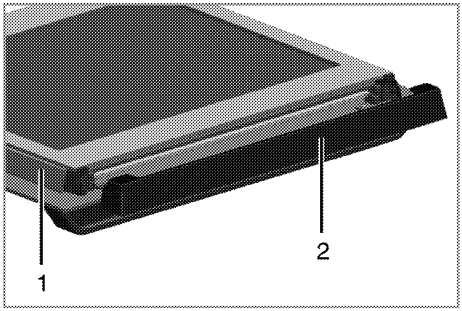
3. Przesuń drzwiczki przednie w pół drogi.
4. Zdejmij drzwiczki przednie ciągnąc je ku górze aby uwolnić je z prawych i lewych zawiasów.

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

Wyjmowanie szyby w drzwiczkach

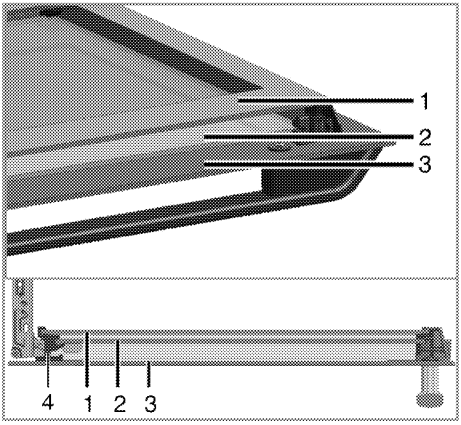
Szklaną szybę z drzwiczek piekarnika można wyjąć do czyszczenia.

Otwórz drzwiczki.



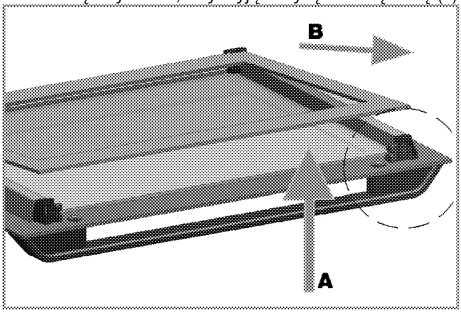
1 Rama
2 Część plastikowa

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

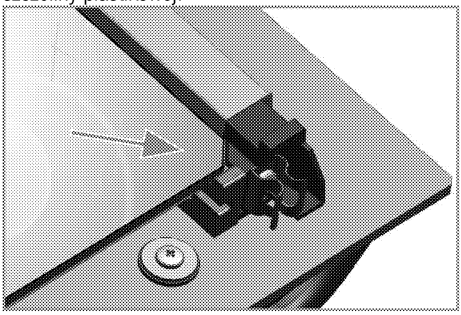


1 Szyba wewnętrzna
2 Szyba wewnętrzna
3 Szyba zewnętrzna
4 Plastikowa szczelina na szybę - Dolna

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

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

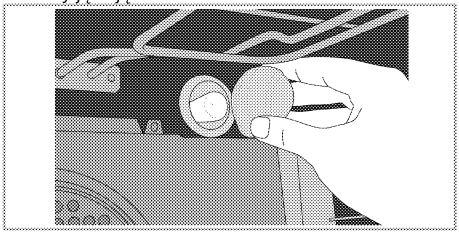
Lampka może być umieszczona gdzie indziej niż na rysunku.

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

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

Jeśli w piekarniku jest lampka okrągła:

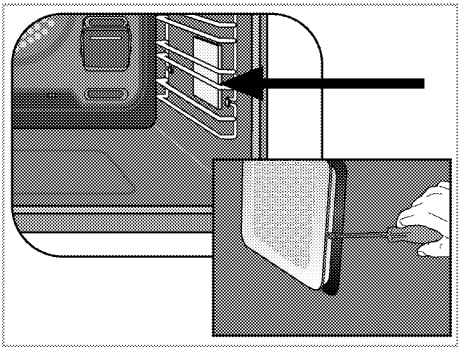
1. Odłącz piekarnik od sieci zasilającej.
2. Odkręć szklaną pokrywę, przekręcając ją w lewo, aby ją zdjąć.



3. Wyjmij lampkę piekarnika z gniazda 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 .



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

7 Rozwiązywanie problemów

W czasie pracy piekarnik wydziela parę.

- Ulatnianie sie pary w trakcie pracy jest normalnym zjawiskiem. >>> *To nie jest awaria.*

Przy nagrzewaniu i studzeniu urządzenia słychać metaliczne odgłosy.

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

Produkt nie działa.

- Bezpiecznik uszkodzony lub zadziałał. >>> *Sprawdź bezpieczniki w skrzynce bezpiecznikowej. W razie potrzeby wymień je lub załącz.*
- Piekarnik nie jest przyłączony do (uziemionego) gniazdka. >>> *Sprawdź kontakt wtyczki.*

Nie świeci lampka w piekarniku.

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

Piecyk nie grzeje.

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

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

WARUNKI GWARANCJI BEKO S.A.

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

I. ZAKRES OCHRONY.

1. BEKO gwarantuje, że Urządzenie zakupione przez Użytkownika jest wolne od wad produkcyjnych lub materiałowych, powstałych z przyczyn tkwiących w tym Urządzeniu (dalej: „Wada"), które ujawnią się w ciągu terminu określonego w części II. niniejszych Warunków Gwarancji (dalej: „Okres Gwarancyjny").
2. W razie ujawnienia się Wady Produktu w trakcie Okresu Gwarancyjnego, zostanie ona usunięta na koszt BEKO w sposób uzależniony od właściwości wady, na zasadach i w zakresie określonym w niniejszych Warunkach Gwarancji.
3. BEKO zobowiązuje się do usunięcia Wady poprzez dokonanie nieodpłatnej naprawy lub wymiany Urządzenia, bądź też reklamacja zgłoszona na podstawie niniejszych Warunków Gwarancji zostanie rozpoznana w inny sposób uzgodniony przez BEKO i Użytkownika.
4. Udzielona gwarancja jest ważna na terytorium Rzeczypospolitej Polskiej.

II. CZAS TRWANIA GWARANCJI.

1. Okres Gwarancyjny wynosi 24 miesiące licząc od daty zakupu Urządzenia przez pierwszego Użytkownika, z zastrzeżeniem wynikającym z punktu 2 poniżej.
2. Udzielona gwarancja nie obejmuje Urządzeń zakupionych później niż 36 miesięcy licząc od daty produkcji Urządzenia zgodnie z numerem seryjnym znajdującym się na tabliczce znamionowej Urządzenia.

III. PROCEDURA ZGŁOSZENIA REKLAMACYJNEGO.

1. Wady Urządzenia ujawnione w Okresie Gwarancyjnym będą usuwane pod warunkiem przedstawienia przez Użytkownika dowodu zakupu tego Urządzenia zawierającego oznaczenia niezbędne do jego identyfikacji (model, datę zakupu).
2. W przypadku zgłoszenia wad Urządzeń, które wymagają fachowej instalacji do sieci elektrycznej lub

   jest od przedstawienia przez Użytkownika dowodu, na którym widnieją dane instalatora oraz jego numer uprawnień elektrycznych lub gazowych.
3. Uprawnienia wynikające z niniejszych Warunków Gwarancji mogą być zrealizowane przez Użytkownika wyłącznie w Autoryzowanych Punktach Serwisowych BEKO (dalej: „Serwis") po uprzednim dokonaniu zgłoszenia na Infolinii BEKO pod numerem telefonu: 222 50 14 14. Lista wszystkich lokalizacji Serwisu dostępna jest na stronie internetowej BEKO www.beko.pl
4. Urządzenie do zabudowy meblowej powinno być udostępnione do naprawy przez Użytkownika lub Sprzedawcę w sposób umożliwiający przystąpienie do jego naprawy przez pracowników Serwisu Beko.
5. Wady Urządzenia będą usunięte w terminie 21 dni od daty zgłoszenia Wady na Infolinii BEKO.
6. Jeżeli część zamienna wymieniana w ramach uprawnień wynikających z niniejszych Warunków Gwarancji Urządzenia jest sprowadzana z zagranicy, termin naprawy, o którym mowa w punkcie 5 powyżej, może ulec wydłużeniu jednak, nie więcej niż do 30 dni licząc odpowiednio od daty zgłoszenia Wady na Infolinii BEKO. BEKO zastrzega, że w wyjątkowych przypadkach, gdy Wada nie wpływa na funkcjonowanie Urządzenia, dopuszczalne jest przekroczenie terminu 30 dni opisanego w zdaniu poprzedzającym, jednak nie więcej niż o 30 kolejnych dni. Informacje o spodziewanych terminach napraw dostępne są na Infolinii BEKO pod numerem 22 250 14 14.

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

IV. WYŁĄCZENIA.

1. Warunkiem skorzystania z niniejszych Warunków Gwarancji jest:
   a. użytkowanie Urządzenia zgodnie z Instrukcją Obsługi dołączoną do tego Urządzenia i jego przeznaczeniem, jak również odpowiednia konserwacja Urządzenia;
   b. użytkowanie w warunkach indywidualnego gospodarstwa domowego.
   c. stosowanie osprzętu zalecanego przez producenta;
   d. brak ingerencji w Urządzenie przez osoby do tego nieupoważnione;
   e. brak ingerencji w tabliczkę znamionową z numerem seryjnym Urządzenia.
2. Udzielona przez Beko Gwarancja nie obejmuje:
   a. wad powstałych z przyczyn innych niż tkwiące w Urządzeniu;
   b. czynności przewidzianych w Instrukcji Obsługi, do wykonania których zobowiązany jest Użytkownik Urządzenia we własnym zakresie i na swój koszt, w tym: instruktażu dotyczącego obsługi Urządzenia, instalacji oraz regulacji urządzenia gazowego (w tym ustawienia płomienia oszczędnościowego palników, wymiana dysz itp.);
   c. usterek powstałych w wyniku nieprawidłowego lub niewłaściwego użytkowania, niedbalstwa, przypadkowego uszkodzenia Urządzenia, nieodpowiedniego napięcia prądu lub dokonania jakichkolwiek zmian, które mają wpływ na niewłaściwe działanie Urządzenia, i które naprawiane były przez osoby nieupoważnione, używania instalacji niezgodnych z odpowiednimi Polskimi Normami i innych niż wymienione w Instrukcji Obsługi Urządzenia;
   d. uszkodzeń mechanicznych, termicznych, chemicznych, korozji, innych uszkodzeń spowodowanych działaniem lub zaniedbaniem Użytkownika lub powstałych na skutek działania sił zewnętrznych (do których zalicza się w szczególności wyładowania atmosferyczne, skoki napięcia, wszystkiego rodzaju awarie domowej instalacji wodno-kanalizacyjnej, itp.), a także powstałych na skutek przedostania się zanieczyszczeń lub ciał obcych do Urządzenia.
   e. elementów ze szkła oraz plastiku;
   f. odbarwień Urządzenia lub poszczególnych jego części;
   g. usterek powstałych w wyniku niewłaściwego montażu Urządzenia w zabudowie meblowej, niezgodnego z Instrukcją Obsługi Urządzenia lub innymi wytycznymi dotyczącymi montażu sprzętu w zabudowie meblowej określonymi przez Producenta;
   h. usterek powstałych na skutek przechowywania i użytkowania Urządzenia w warunkach, które są niezgodne z normalnymi warunkami domowymi określonymi wymaganiami powszechnie obowiązujących przepisów prawa i odpowiednich Polskich Norm.

V. POZOSTAŁE POSTANOWIENIA.

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