



Built-in Oven

User Manual

Piekarnik do zabudowy

Instrukcja użytkowania



BCW14500BG

EN / PL

285.4501.11/R.AG/9.08.2021/2-1

7758088303

Please read this user manual first!

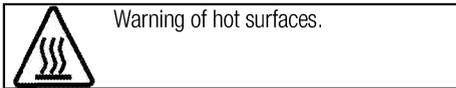
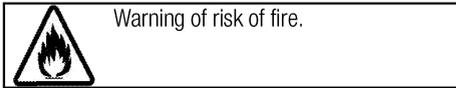
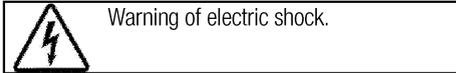
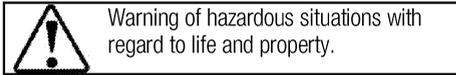
Dear Customer,

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

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

Explanation of symbols

Throughout this user manual the following symbols are used:



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

Made in TURKEY

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

TABLE OF CONTENTS

1 Important instructions for safety and environment 4

General safety.....	4
Electrical safety.....	4
Product safety.....	5
Safety instructions for microwave.....	6
Intended use.....	10
Safety for children.....	10
Disposing of the old product.....	11
Package information.....	11

2 General information 12

Overview.....	12
Package contents.....	13
Technical specifications.....	14

3 Installation 15

Before installation.....	15
Installation and connection.....	18
Future Transportation.....	19

4 Preparation 20

Tips for saving energy.....	20
Initial use.....	20
Day time setting.....	20
First cleaning of the appliance.....	21
Initial heating.....	21

5 How to operate the microwave 22

General information on microwave cooking.....	22
How to use the microwave oven.....	27

Operating modes for microwave.....	31
Cooking times table.....	32
Ready meals functions.....	33

6 How to operate the oven 38

General information on baking, roasting and grilling.....	38
How to operate the electric oven.....	39
Operating modes.....	41
How to operate the oven control unit.....	42
Using the key lock.....	43
Using the timer as an alarm clock.....	43
Cooking times table.....	44
Ready meals functions.....	45
Settings menu.....	47
How to operate the grill.....	47
Cooking times table for grilling.....	47

7 Maintenance and care 48

General information.....	48
Cleaning microwave oven part.....	48
Cleaning the control panel.....	48
Cleaning the oven.....	48
Replacing the oven lamp.....	49

8 Troubleshooting 50

Important instructions 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.
- The appliance is not to be used by persons (including children) with reduced physical, sensory or mental capabilities, or lack of experience and knowledge, unless they have been given supervision or instruction.
Children should be supervised and ensure they do not play with the appliance
- 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 Authorised Service Agents. The manufacturer shall not be held responsible for damages arising from procedures carried out by unauthorised persons which may also void the warranty. Before installation, read the instructions carefully.
- Do not operate the product if it is defective or has any visible damage.
- Ensure that the product function knobs are switched off after every use.

Electrical safety

- If the product has a failure, it should not be operated unless it is repaired by the Authorized Service Agent. There is the risk of electric shock!
- Only connect the product to a grounded outlet/line with the voltage and protection as specified in the "Technical specifications". Have the grounding installation made by a qualified electrician while using the product with or without a transformer. Our company shall not be liable for any problems arising due to the product not being earthed in

accordance with the local regulations.

- Never wash the product by spreading or pouring water onto it! There is the risk of electric shock!
- 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 similar 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.

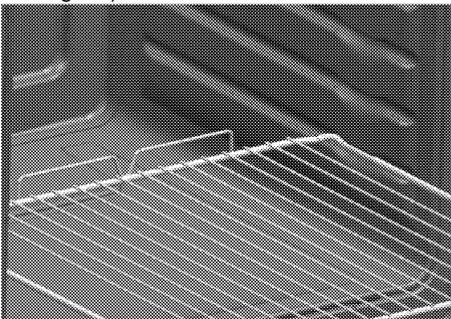
Product safety

- **WARNING:** 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 place aluminium foil on the base of the tray.
- 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.

- Oven handle is not towel dryer. Do not hang up towel, gloves, or similar textile products when the grill function being used with the door open.
- Always use heat resistant oven gloves when putting in or removing dishes into/from the hot oven.
- **WARNING:** Ensure that the appliance is switched off before replacing the lamp to avoid the possibility of electric shock.
- The appliance must not be installed behind a decorative door in order to avoid overheating.

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.

Safety instructions for microwave

- The appliance is intended to be used in domestic households only. The appliance is not to be used in commercial outlets such as;
- staff kitchen areas in shops, offices and other working environments;
- farm houses;
- by clients in hotels, motels and other residential environments;
- bed and breakfast type environments.

- Only allow aged from 8 years children to use the oven without supervision when adequate instructions have been given so that the child is able to use the microwave oven in a safe way and understands the hazards of improper use.
- When the appliance is operated in the combination mode, aged from 8 years should only use the oven under adult supervision due to the temperature generated.
- The exposed parts of the product will become hot while and after the product is in use.
- Check the oven for any damage, such as amaligned or bent door, damaged door seals and sealing surface, broken or loose door hinges and latches and dents inside the cavity or on the door. If there is any damage, do not operate the oven and contact the Authorised Service Agent.
- If the door or door seals are damaged, the oven must not be operated until it has been repaired by a competent person or Authorised Service Agent.
- Before operating your oven ensure that the door has been closed properly. A safety mechanism in the door lock prevents your appliance from operating when the door is open, halting the cooking operation if you open the door. You should not interfere with the door locking system or attempt to override this system. If the door locking system is overridden, risk of exposure to microwaves arises if the appliance is operated with an open door.
- Do not place any kind of object between the front of the oven and the door. You should not operate your oven if objects such as paper towels or napkins prevent it from being closed properly.
- Radio Interference
Place the oven no less than 2 metres from TVs, radios, wireless modems, access points and aerials. Otherwise it may cause interference.
- Do not cook your meals with the cooking time and microwave power set excessively high. Excessive cooking may, burn some parts of the meal.
- **Never use aluminum foil or aluminum utensils for microwave cooking.** Sparks will damage the appliance.
- Do not use metal objects closer than 3 cm to the oven door while cooking with microwave.
- Do not place corrosive chemicals or materials containing corrosive vapor into the oven.

When there is interference, it may be reduced or eliminated by taking the following measures:

1. Clean door and sealing surface of the oven.
 2. Reorient the receiving antenna of radio or television.
 3. Relocate the microwave oven with respect to the receiver.
 4. Move the microwave oven away from the receiver.
 5. Connect the microwave oven into a different outlet so that the microwave oven and receiver are on different circuits.
- Place the oven away from other heating appliances and avoid using in damp or steamy environments.
 - It is hazardous for anyone other than a competent person or the Authorised Service Agent to carry out any service or repair operation that involves the removal of a cover which gives protection against exposure to microwave energy.
 - This product is a Group 2 Class B ISM equipment. The definition of Group 2 which contains all ISM (Industrial, Scientific and Medical) equipment in which radio-frequency energy is intentionally generated and/or used in the form of electromagnetic radiation for the treatment of material, and spark erosion equipment. For Class B equipment is equipment suitable for use in domestic establishments

and in establishments directly connected to a low voltage power supply network which supplies buildings used for domestic purpose.

- The microwave oven is intended for heating food and beverages. Drying of food or clothing and heating or warming pads, slippers, sponges, damp cloth and similar may lead to risk of injury, ignition or fire.
- Your oven has not been designed for drying any living beings.
- **Do not operate** your oven when it is **empty**. This may damage the oven. Should you wish to test the oven, place a glass of water inside. The water will absorb the microwave energy and the oven will suffer no damage.
- Only use utensils that are suitable for use in microwave ovens.

Do not use earthenware containers for microwave cooking. Moisture in the earthenware may expand and cause cracking of your container.

To reduce the risk of fire in the oven cavity:

- When heating food in plastic or paper containers, keep an eye on the oven due to the possibility of ignition. If smoke is observed, switch off or disconnect the appliance and keep the door closed in order to stifle any flames.

- Remove wire twist-ties from paper or plastic bags before placing bag in oven.
 - Do not use the cavity for storage purposes . Do not leave paper products, cooking utensils or food in the cavity when not in use.
 - If you use materials like paper, wood or plastic for cooking in your microwave, do not leave the oven unattended. Paper, wood and similar materials may ignite, while plastic materials may melt. Do not use containers made of such materials for fan oven, grilling and mixed cooking operations.
 - The contents of feeding bottles and baby food jars should be stirred or shaken and the temperature checked before consumption, in order to avoid burns.
 - Liquids and other foods must not be heated in sealed containers since they are liable to explode.
 - Microwave heating of beverages can result in delayed eruptive boiling, therefore care must be taken when handling the container.
 - Eggs in their shell and whole hard-boiled eggs should not be heated in microwave ovens since they may explode, even after microwave heating has ended.
 - Do not use your oven to heat carbonated drinks or foods stored in airtight containers like tin cans. This will cause pressure to build up inside the oven that may result in damage or explosion when the door is opened.
 - Do not use your microwave oven for cooking or reheating unwhisked eggs, whether shelled or not. Ensure that you pierce the skins of potatoes, apples, chesnut or similar fruits and vegetables before cooking.
 - Do not use porcelain containing metal (silver, gold, etc.). Ensure that you remove all metal twist-ties from food packages. Pieces of metal inside the oven can cause arcing that may result in serious damage.
 - Do not use your oven for frying with oil since you will be unable to regulate the temperature of the oil.
- Do not use the microwave to warm cooking oil or drinks with high alcohol volume only.
- Do not place the oven where heat, moisture, or high humidity are generated, or near combustible materials.
 - Do not use the interior of your oven for storage purposes.
 - Do not lean on the oven door when it is open, or let children swing on it. This will warp the oven door and prevent it from closing properly.
 - Put a metal teaspoon or glass rod in the container when heating up liquids. This will prevent delay of boiling of the liquid, thus prevent

sudden overflowing when the container is moved.

- Do not use the oven, if:
 - The door is not closed properly;
 - The door hinges are damaged;
 - The contact surfaces between the door and the front side of the oven are damaged;
 - The door window is damaged;
 - An electrical arc occurs within the oven although there are no metal object in the cooking segment.
- It is very important not to select long durations or extremely high power levels while cooking a small amount of food in order to avoid overheating or burning the meal. For example, a slice of bread may burn after 3 minutes if a very high power level is selected.
- Do not use the oven for frying as it is not possible to control the temperature of oil heated in microwave.
- Contact surfaces of the door (front side of the inner segment and inner side of the doors), must be kept clean to ensure proper operation of the oven.

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 appliance is not intended for use at mobile homes, recreational vehicles and similar places.
- Use your oven indoors. Do not use it in gardens, on balconies or in other outdoor settings.
- This product should not be used for warming 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.
- All openings in the wall behind the appliance and in the floor under the appliance shall be sealed.
- Do not obstruct the flow of ventilation air.
- The manufacturer shall not be liable for any damage caused by improper use or handling errors.
- The oven can be used as a microwave, for defrosting, baking, roasting and grilling food.

Safety for children

- **WARNING:** 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.

- When the appliance is operated in combination mode, children age from 8 years should only use the oven under adult supervision due to temperature generated.
- The exposed parts of the product will become hot while and after the product is in use.
- 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:

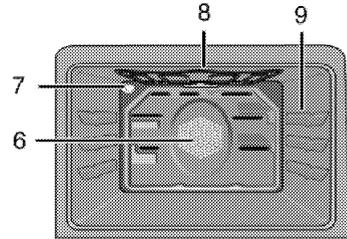
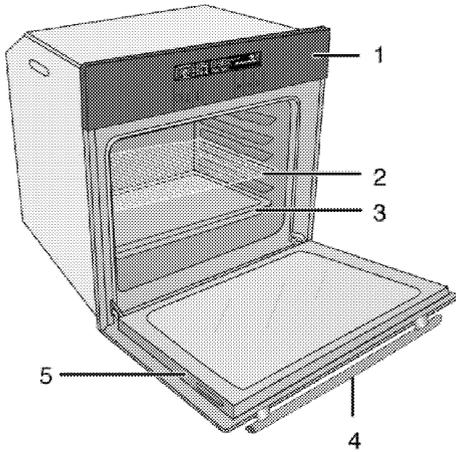
The product you have purchased complies with EU RoHS Directive (2011/65/EU). It does not contain harmful and prohibited materials specified in the Directive.

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.

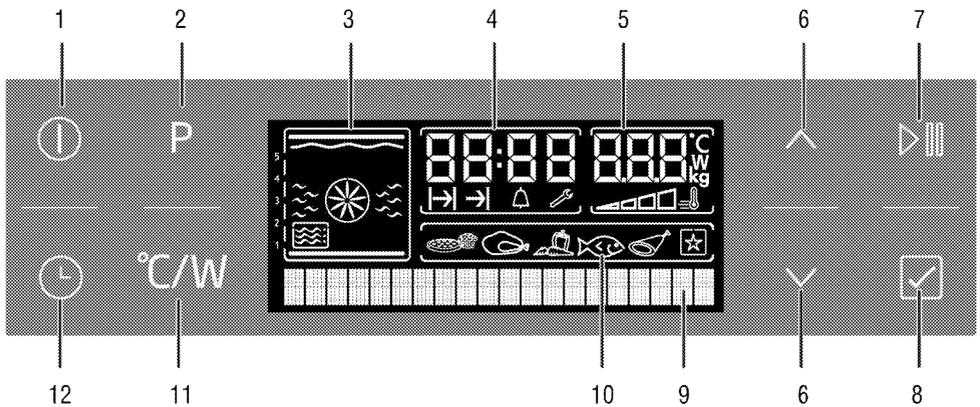
2 General information

Overview



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

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



- 1 On/Off key
- 2 Convenience food menu selection key
- 3 Function display
- 4 Current time indicator field
- 5 Temperature/weight/microwave power indicator field
- 6 Temperature/time/power increase and decrease, menu navigation keys
- 7 Start/stop cooking key
- 8 Confirmation key

- 9 Text display
- 10 Convenience food selection display
- 11 Temperature/weight/power/rapid heating setting key
- 12 Time and settings key

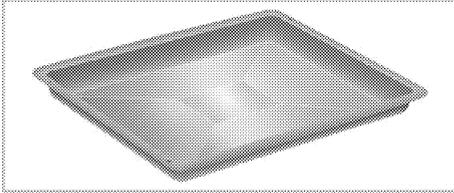
Package contents



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

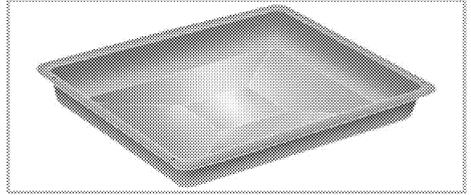
1. **User manual**
2. **Standard tray**

Used for pastries, frozen foods and big roasts.



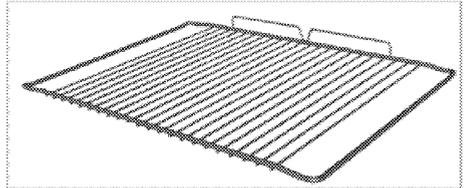
3. **Deep tray**

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



4. **Wire Shelf**

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



Technical specifications

GENERAL	
Voltage / frequency	220-240 V ~ 50 Hz
Total power consumption	2.7 kW
Fuse	min. 16 A
Cable type / section	H05W-FG 3 x 1,5 mm ² or equivalent
Cable length	max. 2 m
OVEN/GRILL	
External dimensions (height / width / depth)	455 mm/594 mm/567 mm
Installation dimensions (height / width / depth)	**450 or 460 mm/560 mm/min. 550 mm
Main oven	Multifunction oven
Inner lamp	15/25 W
Grill power consumption	2.0 kW
MICROWAVE	
Net volume	40 lt
Microwave power	Max. 800 W
Microwave frequency	2465 MHz

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 15.



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.



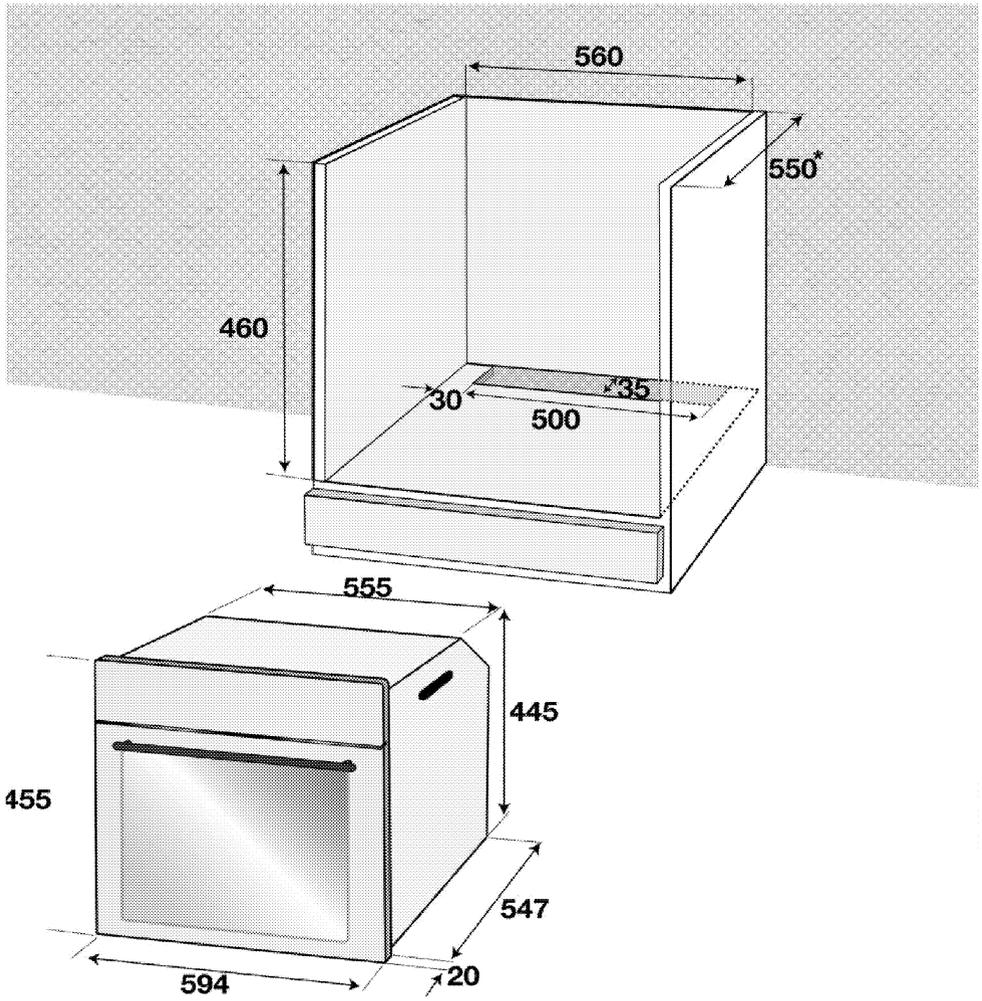
Do not install the appliance next to refrigerators or freezers. The heat emitted by the appliance will lead to an increased energy consumption of cooling appliances.



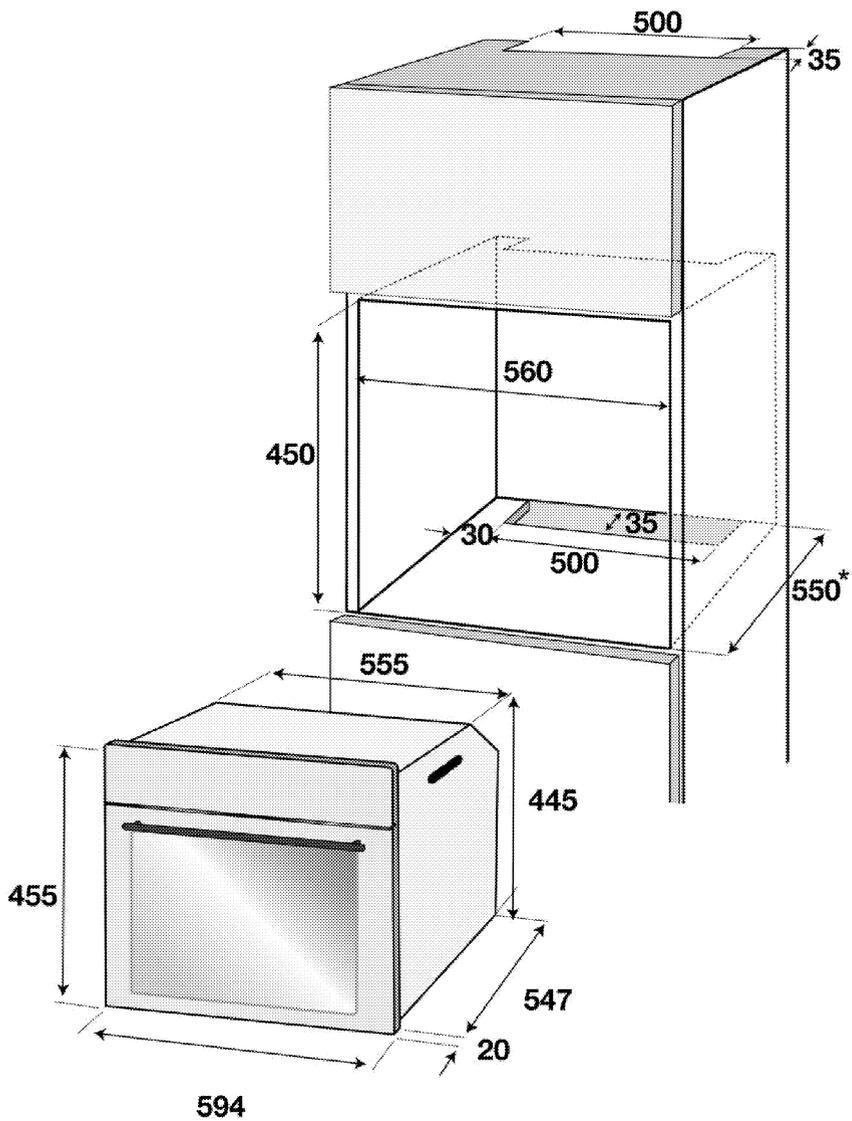
The door and/or handle must not be used for lifting or moving the appliance.



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



* min.



* min.

Installation and connection

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

Electrical connection

Connect the product to a grounded outlet/line protected by a fuse of suitable capacity as stated in the "Technical specifications" table. Have the grounding installation made by a qualified electrician while using the product with or without a transformer. Our company shall not be liable for any damages that will arise due to using the product without a grounding installation in accordance with the local regulations.



DANGER:

The product must be connected to the mains supply only by an authorised and qualified person. The product's warranty period starts only after correct installation.

Manufacturer shall not be held responsible for damages arising from procedures carried out by unauthorised persons.



DANGER:

The power cable must not be clamped, bent or trapped or come into contact with hot parts of the product.

A damaged power cable must be replaced by a qualified electrician. Otherwise, there is risk of electric shock, short circuit or fire!

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



DANGER:

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

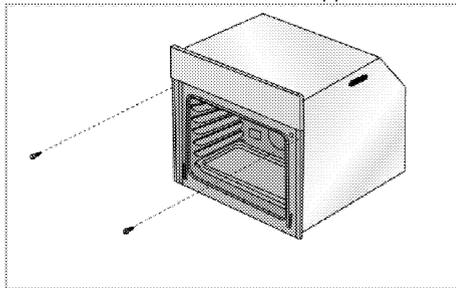


Power cable plug must be within easy reach after installation (do not route it above the hob).

Plug the power cable into the socket.

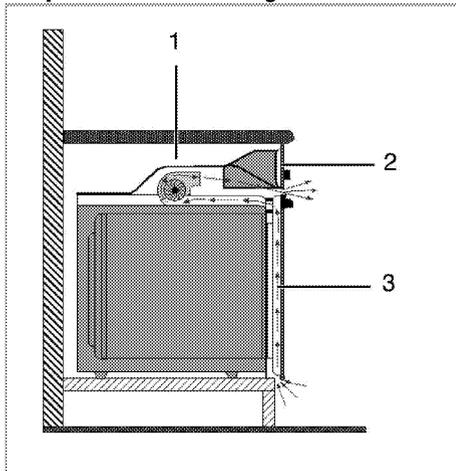
Installing the product

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



Secure the oven with 2 screws as illustrated.

For products with cooling fan



- 1 Cooling fan
- 2 Control panel
- 3 Door

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



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

Final check

1. Plug in 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.

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.

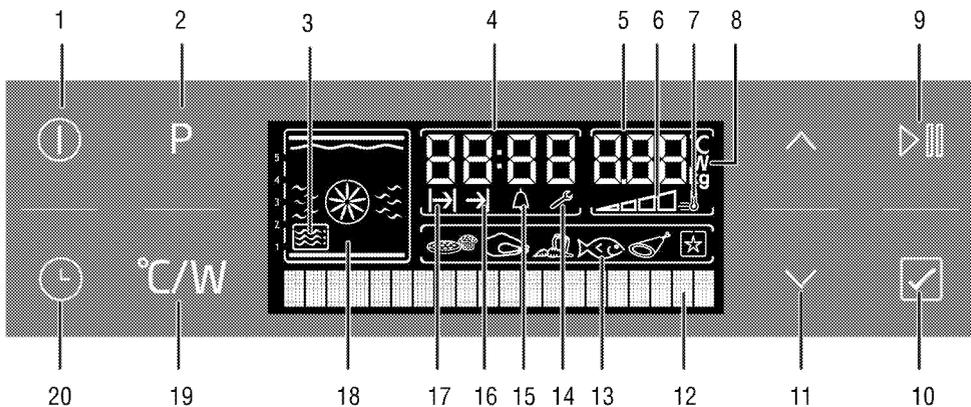
- Cook more than one dish one after another. The oven will already be hot.
- You can save energy by switching off your oven a few minutes before the end of the cooking time. Do not open the oven door.
- Defrost frozen dishes before cooking them.

Initial use

Day time setting



Before using the oven, set the time. If the time is not set, oven will not operate.

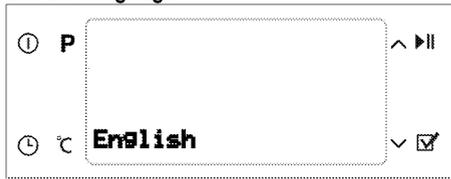


- | | | | |
|----|--|----|--|
| 1 | On/Off key | 14 | Settings symbol |
| 2 | Convenience food menu selection key | 15 | Alarm symbol |
| 3 | Microwave symbol | 16 | End of cooking time symbol |
| 4 | Current time indicator field | 17 | Cooking time symbol |
| 5 | Temperature/weight/microwave power indicator field | 18 | Function display |
| 6 | Oven inner temperature symbol | 19 | Temperature/weight/power/rapid heating setting key |
| 7 | Booster symbol (rapid preheating) | 20 | Time and settings key |
| 8 | Temperature/power/weight symbol | | |
| 9 | Start/stop cooking key | | |
| 10 | Confirmation key | | |
| 11 | Temperature/time/power increase and decrease, menu navigation keys | | |
| 12 | Text display | | |
| 13 | Convenience food selection display | | |

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

You have to set the language before setting the time.

Set the language

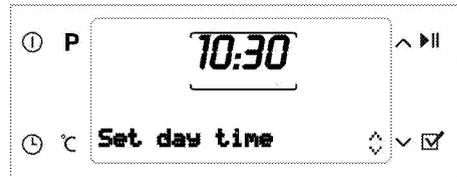


When you switch on the oven for the first time, "English" appears on the Text display. Press or lightly to select the desired language.

Press lightly to confirm the language selection.

Language setting screen will appear only during the initial startup. Use Settings menu to change the language. *Settings menu, page 47.*

Set the time



After selecting the language, "Time setting" appears on the Text display. Press or lightly to enter the current time.

Before using the oven, set the time. If the time is not set, Settings symbol will remain lit. It will disappear once the time is set.

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 the highest grill power; See .
4. Operate the oven for about 30 minutes.
5. Turn off your oven; See

Grill oven

1. Take all baking trays and the wire grill out of the oven.
2. Close the oven door.
3. Select the highest grill power; see *How to operate the grill, page 47.*
4. Operate the grill about 30 minutes.
5. Turn off your grill; see *How to operate the grill, page 47*



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 microwave

General information on microwave cooking

To prevent overflowing when heating water and other liquids in your microwave oven:

3. Do not use closed containers, or containers with narrow openings.
 4. Do not overheat.
 5. Before placing the container in the microwave, stir the contents with a teaspoon and then open the door and restir when it is half done. Do not leave the teaspoon inside while the oven is operating.
 6. When heating liquids such as soups and sauces, these may unexpectedly bubble up and overflow before they even come to the boil. Do not leave your oven unattended when heating such liquids.
- After warming baby food or drink inside a feeding bottle, shake and test the temperature before giving to your baby. Before heating, remove the cap and mouthpiece from the bottle.
 - Remove food from any plastic packaging before cooking or defrosting. Under certain exceptional circumstances, you may be required to cover food with a special nylon clinging film.
 - Do not use your product for making popcorn unless you have specially designed bags for use in microwave ovens.
 - Chocolate sweets with low liquid content and flour-based foods should be heated with caution.
 - Eggs in their shell and whole hardboiled eggs should not be heated in microwave ovens since they may explode even after microwave heating has ended.

The advantages of microwaving

- In conventional ovens, the heat emitted by electrical heaters or gas burners penetrate into the food item from outside. Therefore, a huge amount of energy is consumed in order to heat the air inside, oven components and the cooking utensils.

In a microwave oven, heat is generated by food item itself and heat flow is from inside to outside. There is no heat loss in the medium, on the oven inner walls or utensils (if they are microwave compatible). In other words, only the food is heated.

- Microwave ovens considerably reduce cooking times. Time needed in microwave cooking is almost half or a third less than the conventional ovens. A lot depends on the density, heat and amount of the ingredients to be cooked.
- You can preserve the natural taste of foods by cooking them in their own juices without adding a lot of spices, or with no spices at all.
- Microwave ovens save energy. Energy is only used when you are cooking. There is no wasted energy with a microwave.
- You need not worry if you forget to let meat thaw. Microwave ovens thaw out frozen foods in a short time so you can start cooking immediately. Thus, the risk of bacteria growth is reduced.
- Foods preserve their nutrition value thanks to shorter cooking times.
- Cleaning is also easier compared to conventional ovens.

Microwaving in theory

- Microwaves are a form of energy similar to radio and television waves. The magnetron tube inside your microwave oven produces microwave energy. Microwave energy diffuses in all directions inside the oven, reflected from the side walls and thus penetrates into the food evenly. The microwaves cause rapid vibration in the molecules of the food. This vibration creates the heat that cooks the food.
- The microwaves do not pass through the metal walls of your oven. Microwaves can pass through materials such as ceramic, glass or paper.

Why do foods get heated

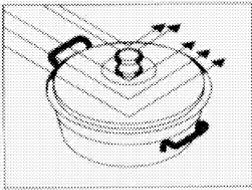
Most of the foods contain water and water molecules vibrate when they are subjected to microwaves. Friction between molecules produces the heat that increases the temperature of the food, thaws them if frozen, cooks them or keeps them warm. As a result of the heat buildup inside the food

- Foods can be cooked with very little or no oil;
- Thawing or cooking in a microwave is much faster than a conventional oven;
- Vitamins, minerals and nutrition elements in the foods are preserved;
- Natural color and aroma of the food do not change.

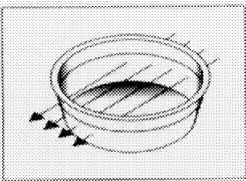
Containers suitable for microwaving

Microwaves pass through porcelain, glass, cardboard or plastic but not the metals. Therefore metal utensils or utensils with metal parts cannot be used in microwave oven.

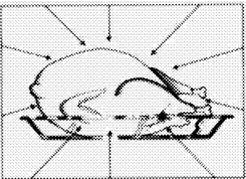
Microwaves are reflected by metal...



... but they pass through glass or porcelain...



... and absorbed by the foods.



	CAUTION Fire risk! Never place metal or metal-covered containers in your microwave oven.
	CAUTION Do not use your oven when empty and without tray. This can damage the oven.

- Microwaves cannot penetrate metal. Microwaves will reflect off any metal objects in the oven causing dangerous electric arcing. Most heatproof non-metallic containers are suitable for use in a microwave oven. However, certain containers may contain materials that are unsuitable for microwaving. You can apply the following test to determine whether a container is suitable for microwaving or not:
- Place the container you wish to test empty in the oven along with another container filled with water.
- Operate the oven at high power for one minute. If the water has been heated and the container you are testing is cold, then it is suitable for microwaving.
- On the other hand, if the water remains cold and the neighboring container heats up, this means that the microwaves have been absorbed by the container and therefore subject container is unsuitable for microwaving.

Glass containers

- Avoid using containers made of very thin glass or lead crystal. Heatproof glass containers are suitable for use in microwave ovens. On the other hand, in the microwave oven avoid using brittle glass containers such as water and wine glasses that may break as their contents heat up.

Plastic containers

- Do not use pots and dishes made of plastic or melamine for long duration microwaving; the same applies for bags used for storing frozen food. This is because very hot food will sooner or later cause the plastic containers to melt or distort. Use such

containers only for short duration microwaving.

Cooking bags

- Cooking bags are suitable for use in microwave ovens, provided that these are designed for cooking. Do not forget to pierce them to enable the steam inside to escape. Never use normal plastic bags for cooking purposes since they will melt and break up.

Paper

- You should not use any kind of paper for long-duration cooking. This will cause the paper to catch fire. Paper dishes are suitable for oily and dry foods that require short-duration cooking.

Do not use recycled paper. Such paper may contain fragments that can cause arcing.

Wooden and wicker containers

- As microwave causes drying of wooden structure and crisp it, large wooden containers should not be used.

Porcelain containers

- Generally speaking, containers made of such materials are suitable for use in a microwave oven, but you should test them to be sure.

Metal containers

- Metal containers reflect the microwaves away from the food. Therefore, avoid using such containers.



DANGER: Certain cookware containing high levels of iron or lead are unsuitable for use as cooking containers. Make sure that you test your cookware in terms of suitability for microwaving.

Cookware	Microwave	Grill	Convection	Combination modes
Heat-Resistant Glass	Yes	Yes	Yes	Yes
Non Heat-Resistant Glass	No	No	No	No
Heat-Resistant Ceramics	Yes	Yes	Yes	Yes
Microwave-Safe Plastic Plate	Yes	No	No	No
Kitchen Paper	Yes	No	No	No
Metal Tray	Yes*	Yes	Yes	Yes*
Metal Rack	No	Yes	Yes	No
Aluminum Foil & Foil Container	No	Yes	Yes	No

* Only use metal tray given with oven.

Positioning food

- You will obtain optimal results by arranging the food evenly in the container. This method can be applied in many ways for satisfactory results.
- You can cook a large number of identical pieces (for example potatoes). If you arrange them in an evenly spaced circle around the oven they will cook better. Avoid placing one piece on another.
- Since the microwaves act more powerfully on the outer layers of food, when cooking

pieces of food with different shapes and thicknesses, place the thick parts in the centre of the tray. This will ensure that these parts are cooked first.

- Place fish and other food that is not flat with their tails at the edge of the tray.
- You can place very finely carved pieces of meat on top of each other. Thicker items such as sausages and meat slices should be placed close together.
- Heat gravy and sauces in a separate dish. Narrow, deep dishes are better for this

purpose than wide, shallow ones. Containers should be no more than two thirds full when you heat gravy, sauces or soups.

- If you are cooking fish whole, pierce them so that their skins do not burst.
- When using clinging film, bags or baking paper, pierce or leave an opening to enable steam to escape.
- Small pieces of food will cook quicker than large pieces, and evenly shaped pieces will cook quicker than other pieces. For the best results cut food evenly into pieces of equal size.

Food height

- With food that is quite thick (generally roasts), the lower part will cook faster. This means that it is sometimes necessary to turn such items over several times.
- Thick or dense items can be placed in a higher position, enabling the microwaves to act on the bottom and middle parts of the item.

Cooking suggestions

Factors affecting microwaving time :

- Microwaving time depends on a number of factors. The temperature of the ingredients used in a recipe can considerably affect the amount of cooking time required. Thus, a cake made with ice-cold butter, milk and eggs will take considerably longer to cook than one made with ingredients at room temperature.
- Particularly when it comes to bread, cakes and cream sauces, you are recommended with certain recipes to remove the food from the oven before it is fully cooked. Such foods if left covered outside the oven will continue to cook as heat flows from the outer to the inner layers of the food.

If you leave items on the oven until they are fully done, you risk burning the outer layer. With time you will become a better judge of how long items require to be cooked and left to stand.

- Do not leave items to cook unattended. Your microwave oven is automatically lit up when it is in operation, enabling you to keep an eye on the condition of the items being cooked.

Defrosting:

- The defrosting time may depend on the shape of the packet. Shallow, rectangular packets defrost more quickly than deep containers.
- Separate the items as they start to defrost. They will then defrost more readily.
- The more food you cook, the longer it will take. Twice the amount of food will take roughly twice as long. If it takes four minutes to cook one potato, it will take on average seven minutes to cook two potatoes.

The amount of microwaves that your oven produces remains constant however much food you place inside it. This means that the more food you place inside, the longer it will take to do.

Liquid content

- Liquid content affects cooking time because microwaves are sensitive to moisture. Foods with natural liquid content (such as vegetables, fish, and poultry) will cook quickly and easily. When cooking dry items such as rice and pulses you are recommended to add water.
- Remember that moisture is eliminated in a microwave oven, so that when cooking drier items such as certain vegetables you should first wet them with a little water or cover them so that they retain their moisture.
- When cooking foods with very little water content (thawing bread, making pop-corns) evaporation takes place rapidly. In such cases oven operates as if it is empty and foods can get burnt. And oven or the utensils can get damaged. Therefore, make sure that you just set the required cooking time and never leave the oven unattended during cooking.

Steam

- The moisture within the food may sometimes cause the oven to steam up when it is operating. This is normal.

Sugar

- When making foods with very high sugar content like puddings and tarts, follow the recommendations in your microwave recipe books.

If you exceed the recommended cooking time, this may result in the food burning or damage to your oven.

Food density

- Light, porous items such as bread and cakes will take less time than heavy, dense items such as roasts and stews. Exercise caution when microwaving porous items since they do not have hard, dry surfaces.

Bones and fat content

- Bones conduct heat and fat cooks faster than meat. When cooking pieces of meat containing bones or fat, ensure that they are cooked evenly and not overcooked.

Food colour

- Meat or poultry that has been cooked for fifteen minutes or more will brown gently in its own fat. To give food that has been prepared quickly a more appetizing and roast complexion, you can cover it with barbecue or soy sauce. If you only use a little of this sauce it will not affect the essential flavor of the food.

Reducing the internal pressure in food

- Many kinds of foods are covered in skins. Steam builds up inside as they are cooked which may cause them to burst. To avoid this, the skin should be pierced with a fork or knife. You should apply this procedure with potatoes, chicken livers, mussels, egg yolks, sausages and certain kinds of fruit and vegetable.

Turning and stirring items while cooking

- It is important to stir items when you are microwaving them. In conventional cooking food is stirred to mix it. In microwave cooking, however, food is stirred to achieve equal heat distribution. Always stir from the

outside towards the middle because the outside heats up before the middle.

- With bulky and elongated items like roasts and whole poultry, you should turn them over to ensure that the top and bottom are equally cooked. Indeed, you may have to turn sliced meat and chicken over.
- Turning items over and stirring whilst cooking are important to ensure that all sides are equally well done.

Different cooking times

- To begin with, always try out the minimum cooking time and check whether the item is done. The cooking times given in this manual are approximate values. Cooking times may vary according to the dimensions and types of the food and containers.

Standing time

- Leave the food to stand for a while after removing from the oven. When defrosting, cooking and reheating, leaving the items to stand for a while invariably produces better results. This is because the heat will spread evenly around the food.

Inside the microwave oven, food will continue to cook even after the oven has been turned off. The standing period will raise the heat of the food by between 3°C and 8°C. This process is maintained not by the microwave oven but by the heat within the food. The standing time may vary according to the kind of food. Sometimes this period is as short as the time taken to remove the food from the oven and serve it. This period may extend to as long as ten minutes with large items.

- Remove food from its plastic packaging before cooking or defrosting. Under certain exceptional circumstances it may be necessary to cover your food with a special clinging, nylon film.
- It is especially recommended with items like meat, chicken, bread, cakes and cream sauce to remove them from the oven before they are fully cooked and leave them to stand until fully cooked.

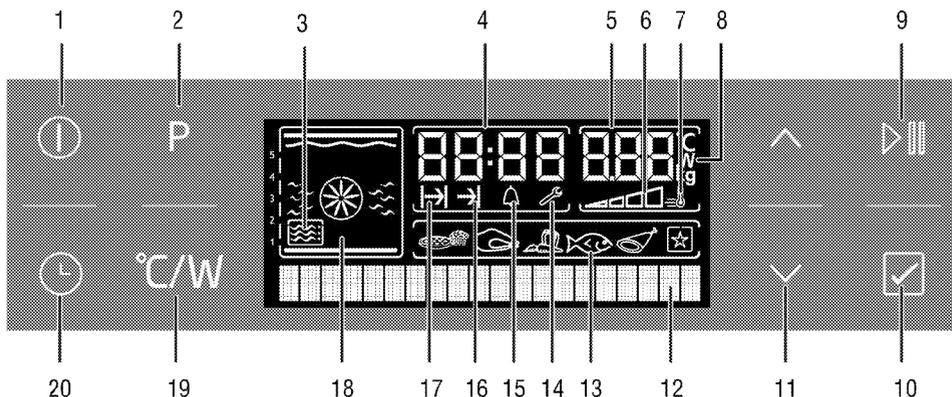
How to use the microwave oven



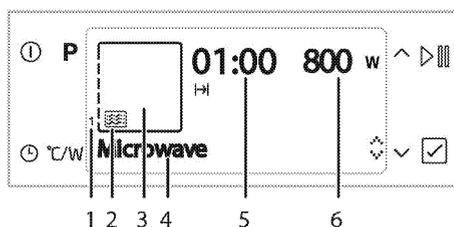
Before you can use the oven, the time must be set. If the time is not set, oven will not operate.

Your microwave oven operates in 3 different principles, namely, only microwave, only oven function, and combined mode.

Operating mode	Description
Microwave	When the oven operates in microwave mode only, it creates heat directly inside the meal. You may use the microwave for warming meals or drinks, thawing or cooking. In microwave, meals are cooked but not roasted.
Oven function	Only the oven heaters cooks the meal by heating it up. You may use the oven for all kinds of cooking and also for thawing. Meals are both cooked and roasted in the oven function.
Combined mode	In the combined mode, both the oven heaters and the microwave operate concurrently. Meals are cooked and roasted in a shorter time in the combined mode.



- 1 On/Off key
- 2 Convenience food menu selection key
- 3 Microwave symbol
- 4 Current time indicator field
- 5 Temperature/weight/microwave power indicator field
- 6 Oven inner temperature symbol
- 7 Booster symbol (rapid preheating)
- 8 Temperature/power/weight symbol
- 9 Start/stop cooking key
- 10 Confirmation key
- 11 Temperature/time/power increase and decrease, menu navigation keys
- 12 Text display
- 13 Convenience food selection display
- 14 Settings symbol
- 15 Alarm symbol
- 16 End of cooking time symbol
- 17 Cooking time symbol
- 18 Function display
- 19 Temperature/weight/power/rapid heating setting key
- 20 Time and settings key

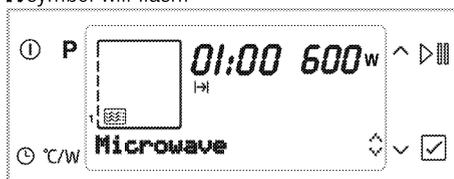


- 1 Rack positions
- 2 Microwave symbol
- 3 Function display
- 4 Text display
- 5 Cooking time field: Indicates the set cooking time.
- 6 Microwave power/temperature/weight indicator field

This screen contains microwave mode with the microwave power level, recommended rack position and cooking time.

3. If you want to change the microwave power level, touch °C/W once to reach the power setting display.

Wsymbol will flash.



4. Touch \sim/\sim until the desired power level appears in the power level field. Touch to set the level when the desired value appears on the display.

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

Only the \odot and \ominus keys are functional when the display is in this status. You can perform all actions in the Settings menu. See: *Settings menu*, page 46.

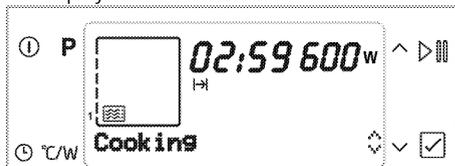
Operating in microwave mode

1. Touch \odot to switch on the oven.
2. Initial operation screen appears when the oven is switched on.

- For cooking time, touch for once to scroll to the "Cook time" on the text display. symbol will flash.
- Touch to select the desired cooking time and confirm the setting with . Once the cooking time is set, will be displayed continuously.



- If cooking time and power level values are suitable, touch to start cooking. Cooking starts and "Cooking" appears on the display.



If the oven door is opened during cooking, "Paused" appears on the display and microwave cooking is canceled.

Cooking stops when the oven door is opened. You must touch again to resume cooking after closing the oven door.

» The oven will be operate on the level set, until the end of the cooking time you selected. The oven lamp is lit during the cooking process.

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

Operating in combi mode

- Touch to switch on the oven.
- Touch to select the desired combi mode.



- If you want to change the microwave power level, touch $^{\circ}\text{C}/\text{W}$ once to reach the power setting display.

$^{\circ}\text{C}/\text{W}$ symbol will flash.



- Touch until the desired power level appears in the power level field. Touch to set the level when the desired value appears on the display.
- If you want to change the temperature in combi mode, touch $^{\circ}\text{C}/\text{W}$ twice to reach the temperature setting display.

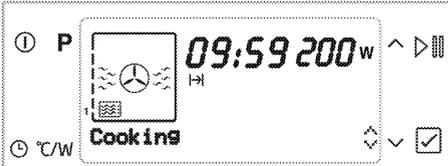
$^{\circ}\text{C}$ symbol will flash.



- Touch until the desired temperature appears in the temperature indicator field. Touch to set the temperature when the desired value appears on the display.
- For cooking time, touch for once to scroll to the "Cook time" on the text display. symbol will flash.
- Touch to select the desired cooking time and confirm the setting with . Once the cooking time is set, will be displayed continuously.



- If the cooking time, power level and temperature values are suitable, touch to start cooking. Cooking starts and "Cooking" appears on the display.



i If the oven door is opened during cooking, "Paused" appears on the display and microwave cooking is canceled.

» The oven will be heated up to the preset temperature and will maintain this temperature until the end of the cooking time you selected. At the same time the oven will continue to run at the set microwave power level. The oven lamp is lit during the cooking process.

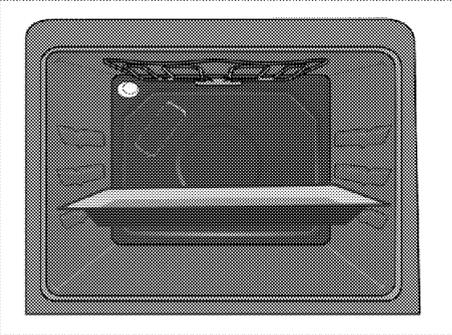
i During cooking, microwave level and cooking time can be changed.

i Oven clock displays cooking time in minutes and seconds format.

i In microwave cooking alone or combi mode cooking at low temperatures, odour may remain after taking out the food since the oven will be cold while cooking takes place. In such a case, operate your oven in fan assisted cooking mode at 230 °C for 20 minutes.

Switching off the electric oven

Touch **1** to switch off the oven.



First rack of the oven is the bottom rack. **Use only the first rack for microwave cooking.**

i Due to safety reasons, maximum time that can be set for "Cook time" is limited with 12 minutes at highest power level. On other power levels, this time may reach to 90 minutes.

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

i Programme will be cancelled if a power failure occurs. You need to program the oven again.

i Current time cannot be set if the oven is operating at any function or a semi- or full-automatic programming was made.

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

Operating modes for microwave

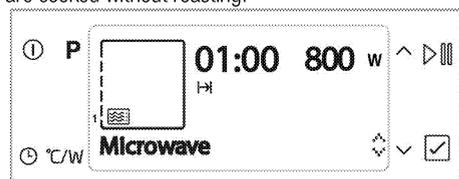
The order of operating modes shown here may vary according to the arrangement on your product.

i Cooking with several racks in microwave and combi modes is not possible. They are suitable for cooking with one rack only.

i Oven is not heated in microwave mode alone. Only the food is heated.

Microwave

Only the microwave operates. It may be used to warm meals and drinks, as well as cooking. Meals are cooked without roasting.



Microwave+Fan Heating

Oven's rear heater also operates together with the microwave. Hot air heated by the rear heater is evenly distributed throughout the oven rapidly by means of the fan. You can cook your meals in a short time and roast at the same time.



Microwave+Full Grill

Microwave and the grill on the ceiling of the oven operate. It is suitable for grilling large amount of meat.



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

Microwave+Full Grill+Fan

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



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

Microwave+Defrost

Microwave and only the fan (on the rear wall) operate.

It is suitable for thawing frozen grained food at room temperature slowly and cooling down the cooked food.



Function table

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

i Power values in Watt for microwave are 100,200,300,600 and 800.

Function	Power range (W)	Temperature range (°C)
Microwave	100-800	-
Microwave+Fan Heating	100-600	40-230
Microwave+Full Grill	100-600	50-280
Microwave+Full Grill+Fan	100-600	50-280
Microwave+Defrost	100-600	-

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.



1st rack of the oven is the bottom rack. Use only 1st rack in microwave cooking.

Dish	Cooking mode	Weight (gr)	Temperature (°C)	Microwave power (W)	Cooking time (approx. in min.)
Chicken baguette	Microwave+Fan supported	1000	210	600	25-30
Whole chicken	Microwave+Fan supported	1500	15 min. 230 then 200	600	32-38
Frozen pizza	Microwave+Fan supported	450	230	200	6-10
Turkey, thigh (boned)	Microwave+Grill+Fan	1000	230	300	28-32
Fresh large potatoes	Microwave+Fan supported	1000	180	600	25-30
Potatoes graten *	Microwave+Fan supported	1250	180	600	25-30
Dalyan meatball	Microwave+Fan supported	1800	5 min. 230 then 170	300	18-23
Whole fish	Microwave+Grill+Fan	1000	250	600	8-14
Sticks of fish pane	Microwave+Fan supported	600	230	300	10-15
Dumplings with tomato and potato	Microwave+Fan supported	1500	210	200	32-40
Convenience food (Chickpea with meat)	Microwave	400		600	3-5
Pilaf	Microwave	400		600	3-5

Please make preheating before cooking in combi mode. Preheating should be made by oven operating modes.

* It is suggested to add planed kashar cheese onto it during the final 5 minutes of cooking.

Defrost

Dish	Weight (gr)	Microwave power (W)	Dissolution time (min.) (approximately)	Waiting time (min.)	Suggestions
All red meat	250	200	5-7	10	Turn over after half of the time
	500	200	11-14	10	Turn over after half of the time
Ground meat	100	100	6-10	10	
	250	200	4-7	10	
	500	200	6.5-8	10	Turn over after half of the time
Whole chicken	1500	200	24-27	10	Turn over after half of the time
Chicken legs	750	300	5-8	10	
Chicken baguette	500	300	4-7	10	
	100	600	5-8	10	
Whole fish	250	200	5-9	5	Turn over after half of the time
	500	200	8-12	5	Turn over after half of the time
Sausage	300	200	4-8	5	

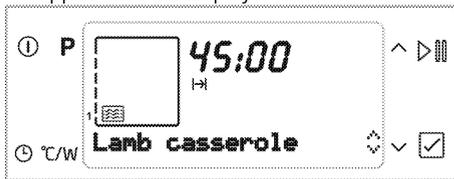
Ready meals functions

Selecting the ready meals functions

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

To select the Ready Meals functions:

1. Touch  to switch on the oven. Initial operation screen appears when the oven is switched on.
2. Touch **P** twice to select the Microwave Ready Meals function display. In this step, "**Lamb casserole**" and the  symbol appears on the display.



3. Touch  to select the desired food.
4. Touch  to start cooking.



Touch  to start cooking for meals that do not require preheating.

5. If the meal you have selected requires preheating, "**Preheating**" appears on the display.
6. "**Place the tray**" appears on the display and an alarm signal is heard after preheating is completed, or when you press  to start cooking for meals that do not require preheating.
7. Put your meal into the oven and close the oven door.

Cooking starts and "**Cooking**" appears on the display.

8. 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 that appears on the display while navigating in the meal menu allows you to return to the initial function screen by pressing **P**.

LAMB EN COCOTTE

INGREDIENTS

- 150 g of lamb meat cubes
- 100 g of onion
- 20 g of red peppers
- 20 g of green peppers
- 40 g of fresh potatoes
- 20 g of eggplants
- 100 g of tomatoes
- 2 cloves of garlic
- ½ table spoon of tomato paste
- 1 table spoon of olive oil
- 10 g of butter
- Salt
- Black pepper

PREPARATION

- Dice the onion, red pepper, green pepper, potato, eggplant and tomato coarsely.
- Chop the garlic coarsely.
- Blend chopped vegetables, lamb meat cubes and other ingredients well within a bowl.
- Pour the mixture into a lidded glass dish, and add butter in pieces.
- Lid the bowl.
- Place the lidded glass dish on the plate on 1st shelf of the preheated oven and cook the meal.
- It is recommended to serve the meal after resting it for 10 minutes after cooking.

BEEF WELLINGTON

INGREDIENTS

- 40 g of diced, fine-chopped onion
- 2 pcs of diced, fine-chopped mushrooms
- Fine-chopped 1 clove of garlic
- 70 ml of cream
- Salt
- Black pepper
- 150 g of beef tenderloin fillet
- 1 pc of flaked pastry
- 1 scrambled egg
- 1 table spoon of olive oil

PREPARATION

- Heat the pan, pour 1 tablespoon of olive oil into a pan heated enough. Seal each surfaces of the fillet, which was flavored with salt and black pepper, on the pan (make sure the meat is not cooked completely). Cool the meat completely.
- Fry onion, mushroom and garlic in another pan. When the water released by the mushrooms has boiled away, add cream and cook the mixture until it is thickened. Cool the mixture completely.
- Flour the flaked pastry which is kept for 1 hour at ambient temperature and roll out a little bit with rolling pin.
- Spread half of the cooled mixture in the middle of the rolled-out flaked pastry with the help of a spoon, place the fillet onto it and fold the pastry around the fillet, (brush egg on the seam side so that the flaked pastry stick to each other).
- Place the food on the plate, seam side down.
- Brush beaten egg yolks all over the top.

- Place the plate on the 1st shelf of the preheated oven and cook the meal.

SEA BASS

INGREDIENTS

- ✱ 2 whole sea basses of 300 gr, each (600 g)
- ✱ 90 gr of julienne-cut onion (at the thickness of 3 to 4 mm)
- ✱ 1 middle-sized potato (ringed at the thickness of 1 to 4 mm)
- ✱ 1 fresh sprig of thyme leaves
- ✱ 1 fresh sprig of dill
- ✱ 1 clove of finely chopped garlic
- ✱ 1 lemon peel grater
- ✱ 1 bay leaf
- ✱ 10 ml of lemon juice
- ✱ Butter
- ✱ 10 ml of olive oil
- ✱ Salt, black pepper

PREPARATION

- ✱ Rub the fish with salt, black pepper and butter.
- ✱ Mix potato, onion, fresh thyme leaves, fresh dill, garlic, lemon peel grater, bay leaf, lemon juice and olive oil within a bowl.
- ✱ Oil the cake tray.
- ✱ Place half of the onions in the middle of the oiled tray and line up the potatoes around the onions.
- ✱ Stuff the fish with the other half of the onions and then place them onto potato and onions.
- ✱ Place the plate on 1st shelf of the preheated oven and cook the meal.

SLICED MEATBALL WITH VEGETABLES

INGREDIENTS

- 1 middle-sized onion
- 1 small sized red pepper
- 1 small sized green pepper
- 1 small sized yellow pepper
- 1 small sized eggplant
- 1 small sized courgette

- 2 middle-sized tomatoes
- 25 g of butter
- 0.5 kg of minced meat
- 175 g of bread crumbs
- 1 table spoon of tomato paste
- 1 egg
- 30 ml of cream
- 1 desert spoon of red pepper flakes
- Salt
- Black pepper

PREPARATION

- Melt the butter in a saucepan. Add the finely diced onion and eggplants to the oil and fry.
- Add the finely diced red, green and yellow peppers to the mixture and fry a little more.
- Add the finely diced courgettes and tomatoes to the final mixture and fry (make sure all the vegetables do not get too soft), allow the mixture to cool down completely.
- Knead the minced meat, egg and cream well in another bowl.
- Add the cooled vegetable mixture, salt, black pepper, red pepper flakes and bread crumbs to the minced meat mixture and knead all ingredients well until they reach meatball stiffness.
- Place oily paper on the standard tray and place the minced meat which is given cylindrical shape onto the tray.
- Place the plate on 1st shelf of the preheated oven and cook the meal.
- It is recommended to serve the meatball by slicing after resting it on the tray for 5 minutes after cooking.

BETROOT SALAD WITH GOAT CHEESE

INGREDIENTS

- * 10 beetroots of 50 gr, each
- * 2 oranges
- * 2 lemons
- * 90 ml of balsamic vinegar
- * 100 ml of olive oil

- * 1 vanilla bean
- * Salt
- * Black pepper
- * 3 fresh sprigs of thyme
- * 2 cloves of garlic
- * 2 bunches of rockets
- * 10 small sized vine tomatoes (cherry)
- * 100 g of goat cheese

PREPARATION

- * Mix balsamic vinegar, orange peels, lemon peels, kernel of vanilla bean, olive oil, finely chopped garlic and fresh thyme (marinating liquid).
- * Marinate all beetroots with their peels on in the marinating liquid.
- * Line up all marinated beetroots on a glass dish with lid, together with marinating liquid and close the lid.
- * Place the lidded glass dish on the plate on 1st shelf of the preheated oven and cook the beetroots.
- * Take the cooked meal off the oven and let it cool.
- * Peel and slice the cooled beetroots with the help of a knife.
- * Blend coarsely chopped rockets, dimidiated cherry tomatoes, slices of oranges with peeled skin and sliced beetroots.
- * Add the cooked and cooled marinating liquid, salt, black pepper and sliced goat cheese pieces to the mixture, mix it and then serve.

POTATO GRATIN

INGREDIENTS

- * 200 g of fresh potatoes
- * 100 ml of cream
- * 1 small handful of nutmeg powder
- * Salt
- * Black pepper
- * 1 clove of finely chopped garlic
- * 1 bay leaf
- * 1 fresh sprig of thyme
- * 1 tea spoon of butter

PREPARATION

- * Chop potatoes in very fine slices (1-2 mm) and leave in water for 30 minutes.
- * Boil cream, nutmeg powder, salt, black pepper, finely-chopped garlic, bay leaf and thymes.
- * Spread butter within a glass bowl and line up the potatoes as 2 lines. Pour the half of the mixture onto it as extremely hot. Line up potatoes as another 2 lines and pour the remaining mixture onto it as extremely hot.
- * Place the glass dish on the plate on 1st shelf of the preheated oven and cook the meal.
- * Place a glass lid reversed on the meal that is taken off the oven (this applies pressure on the meal and make it flat-shaped) and allow it to rest.
- * Slice potato gratin that is completely cooled.
- * Heat the pan, pour 1 tablespoon of olive oil into the pan heated enough and heat/fry each surfaces of sliced potato gratin.
- * It is recommended to serve hot.

HOT CAKE WITH CHOCOLATE SAUCE

INGREDIENTS

- * 2 table spoons of flour
- * 2 table spoons of sugar
- * 2 table spoons of milk
- * 1 table spoon of oil
- * 1 table spoon of cocoa
- * 1 egg

INGREDIENTS FOR CHOCOLATE SAUCE

- * 50 g of cream
- * 50 g of bitter chocolate

PREPARATION

- Blend flour, cocoa and sugar well within a bowl.
- Add milk, oil and egg to the mixture and stir it well.
- Fill the soufflé dish with the cake mixture up to the half.
- Place the soufflé dish on the tray and cook it on the non-preheated oven.

- Boil the cream in a separate bowl and take it off the stove. Add the shredded bitter chocolate to the cream and stir until the chocolate melts (chocolate sauce).
- Pour the chocolate sauce onto hot cake and serve it.

FLAKED PASTRY ROLLS WITH CINNAMON AND GRAPES

INGREDIENTS

- * 6 pcs of flaked pastry
- * 1 egg yolk

STUFFING INGREDIENTS

- * 100 ml of water
- * 100 g of sugar
- * 1 tea spoon of raisin
- * 1 water glass of powdered nut
- * ½ water glass of coconut
- * 1 tea spoon of cinnamon

PREPARATION

- Boil water and sugar in a saucepan. Take the mixture off the stove. Add powdered nut, coconut and cinnamon and mix, then allow the mixture to cool down completely (stuffing).
- Flour the flaked pastry which is rested at ambient temperature for 1 hour and roll out a little bit with rolling pin.
- Spread the stuffing ingredients onto the rolled-out pastry with the help of a spoon and scatter raisins on it.
- Roll the pastry and cut into pieces as 3 cm.
- Place oily paper onto the cake tray and line up the rolls on the tray with spaces between them, spread egg yolk on the cut surface.
- Place the plate on 1st shelf of the preheated oven and cook the meal.
- It is recommended to serve warm.

STUFFED GRAPE LEAVES WITH OLIVE OIL

INGREDIENTS

- * 500 g of vine leaf in salt
- * ½ tea glass of olive oil
- * Hot water
- * Half lemon juice

STUFFING INGREDIENTS:

- * 4 onions
- * 1 tea glass of olive oil
- * 2 table spoons of pine nut
- * 2 water glasses of rice
- * 1 table spoon of dried mint
- * 1 dessert spoon of black pepper
- * 1 desert spoon of cinnamon
- * 5-6 g of granulated sugar
- * 2 table spoon of currant
- * 1 water glass of chopped parsley
- * 1 desert spoon of salt

PREPARATION

- * Fry the onion with olive oil, add rice to the mixture and fry a little more. Add all other stuffing ingredients to the mixture and rest them.
- * Line up the rolled vine leaves as single line in a sufficiently large lidded glass bowl.
- * Add the olive oil, lemon juice and hot water mixture in a way that the mixture will not exceed the upper surface of the vine leaves.
- * Lid the bowl.
- * Place the lidded glass bowl with a tray on the 1st shelf of the preheated oven and cook the meal.
- * It is recommended to serve the stuffed vine leaves after resting them at the ambient temperature for 1 hour and then at the refrigerator.

CHICKEN DRUMSTICK

INGREDIENTS

- * 3 pcs of chicken drumstick
- * 3 middle-sized potato (ringed as 1-cm thickness)
- * 2 julienned onion (at a thickness of 3 to 4 mm)
- * 2 cubed chopped tomato

INGREDIENTS FOR MARINATING LIQUID

- * 1 clove of garlic
- * ½ tea spoon of black pepper
- * 1 tea spoon of salt
- * 50 ml of red vine vinegar
- * 1 table spoon of granulated sugar
- * 1 table spoon of molasses
- * 1 table spoon of honey
- * 1 lemon's juice
- * 2 fresh sprigs of thyme leaves
- * 3 ml of hot pepper sauce
- * 1 tea spoon of red pepper
- * 200 ml of olive oil

PREPARATION

- * Smash the garlic and mix all marinating ingredients.
- * Mix chicken drumsticks with half of marinating liquid and mix the other half with tomatoes, potatoes and onions and marinate the mixture for 2 hours.
- * Line up the chicken drumsticks in the middle of the standard tray. Place potatoes around chicken drumsticks, and onions and tomatoes between chicken drumsticks.
- * Cook the meal by placing the tray on a shelf of the preheated oven.
- * Rest the meal for 5 minutes after cooking and then service.

6 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.



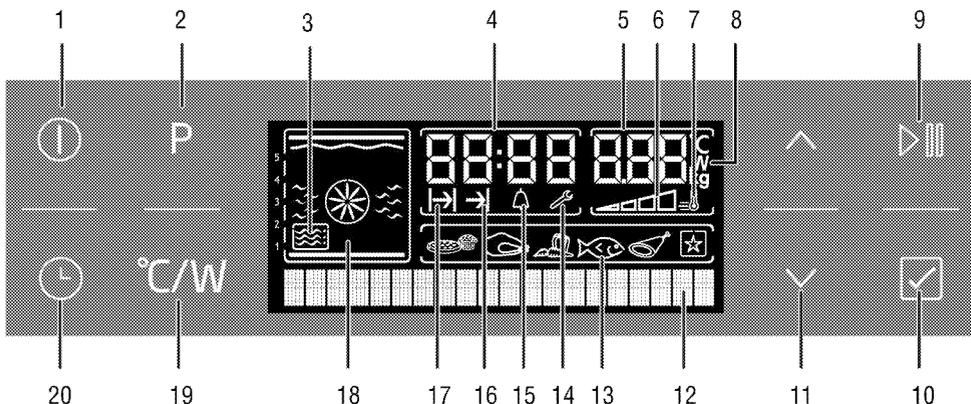
Foods that are not suitable for grilling carry the risk of fire. Only grill food which is suitable for intensive grilling heat.

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



Before using the oven, set the time. If the time is not set, oven will not operate.



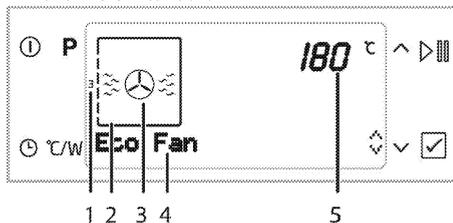
- 1 On/Off key
- 2 Convenience food menu selection key
- 3 Microwave symbol
- 4 Current time indicator field
- 5 Temperature/weight/microwave power indicator field
- 6 Oven inner temperature symbol
- 7 Booster symbol (rapid preheating)
- 8 Temperature/power/weight symbol
- 9 Start/stop cooking key
- 10 Confirmation key
- 11 Temperature/time/power increase and decrease, menu navigation keys
- 12 Text display
- 13 Convenience food selection display
- 14 Settings symbol
- 15 Alarm symbol
- 16 End of cooking time symbol
- 17 Cooking time symbol
- 18 Function display
- 19 Temperature/weight/power/rapid heating setting key
- 20 Time and settings key

Oven returns to stand-by display after it is switched on and the current time is set. 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. See *Settings menu*, page 46

Selecting the temperature and operating mode

1. Touch ⏻ to switch on the oven.
2. Initial operation screen appears when the oven is switched on.



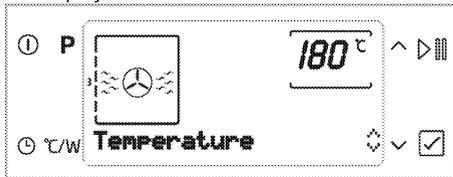
- 1 Rack positions
- 2 Function display
- 3 Function symbol
- 4 Text display
- 5 Temperature/weight indicator field

This screen contains the recommended temperature in temperature/weight indicator field and the active heaters and recommended rack position in the function display.

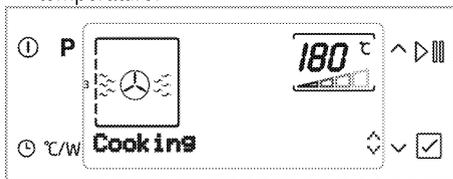
3. Touch ⏪ to set the desired operating function.

After the function is selected, "Temperature", "Cook time", and "Booster" (rapid heating) can be set.

- If you want to change the temperature, touch $^{\circ}\text{C}/\text{W}$ once to access the temperature display.



- Touch \wedge/\vee until the desired temperature appears in the Temperature/Weight indicator field. Touch to set the temperature when the desired value appears on the display.
- If cooking function and temperature values are suitable, touch $\triangleright\|\|\|$ to start cooking. Cooking starts and **"Cooking"** appears on the display. Inner oven temperature levels will light up respectively until the oven attains the set temperature.



Switching off the electric oven

Touch ⓪ to switch off the oven.

Function table

Function table indicates the functions that can be used in the oven and their respective maximum and minimum temperatures. Recommended temperature is displayed when the function is selected.

	Functions vary depending on the product model.
	Maximum adjustable cooking time in modes except "warm keeping" function is limited with 6 hours due to safety reasons.
	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.

Function	Temperature range (°C)
Fan heating	40-280
Full grill	40-280
Low grill	40-280
Eco fan heating	160-220
Warm keeping	40-100

* Functions vary depending on the product model.

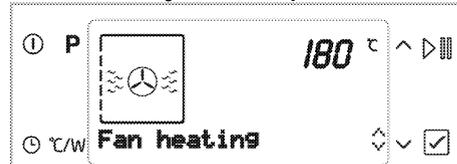
Operating modes

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

Fan heating

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

Suitable for cooking with multi trays.



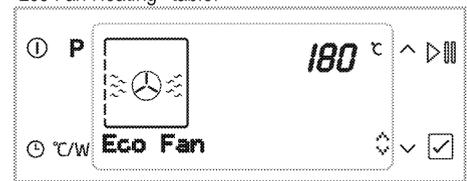
i When the oven door is opened, the fan motor will not run in order to keep the hot air inside.

Low grill

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

Eco fan heating

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



Full grill

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



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

Warm keeping

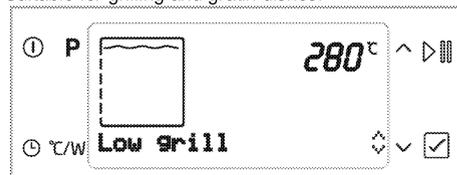
Used for keeping food at a temperature ready for serving for a long period of time.



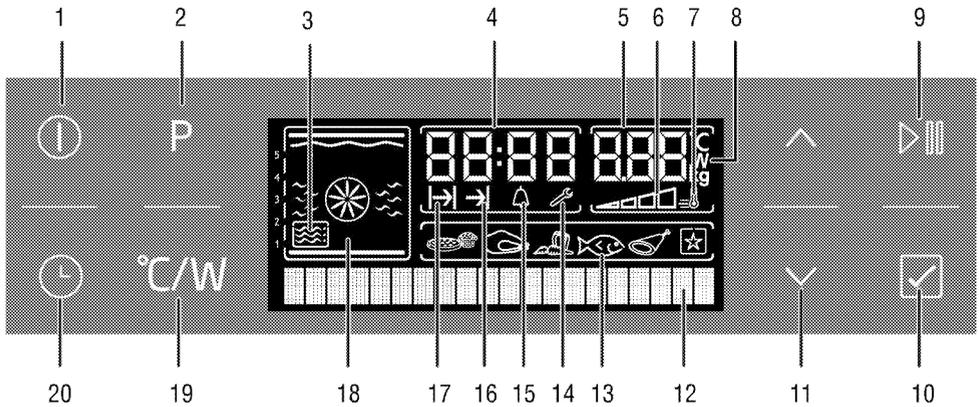
Low grill

Small grill at the ceiling of the oven is in operation

Suitable for grilling and gratin dishes.

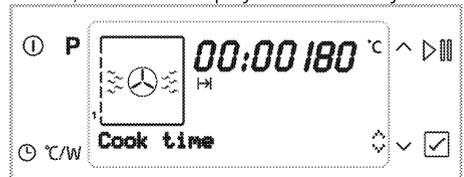


How to operate the oven control unit



- 1 On/Off key
- 2 Convenience food menu selection key
- 3 Microwave symbol
- 4 Current time indicator field
- 5 Temperature/weight/microwave power indicator field
- 6 Oven inner temperature symbol
- 7 Booster symbol (rapid preheating)
- 8 Temperature/power/weight symbol
- 9 Start/stop cooking key
- 10 Confirmation key
- 11 Temperature/time/power increase and decrease, menu navigation keys
- 12 Text display
- 13 Convenience food selection display
- 14 Settings symbol
- 15 Alarm symbol
- 16 End of cooking time symbol
- 17 Cooking time symbol
- 18 Function display
- 19 Temperature/weight/power/rapid heating setting key
- 20 Time and settings key

2. Touch or to set the desired operation mode for oven.
3. For cooking time, touch once to scroll to the "Cook time" on the text display. symbol will flash.
4. Touch or to set the cooking time. Touch to confirm. Once the cook time is set, will be displayed continuously.



5. Put your dish into the oven and close the oven door.
6. For cooking temperature, touch **°C/W** once to scroll to the "**Temperature**" on the text display.
7. Touch or to set the temperature.
8. Touch to start cooking. "Cooking" appears on the display.
 - » The oven will be heated up to the preset temperature and will maintain this temperature until the end of the cooking time you selected. The oven lamp is lit during the cooking process.

Enable semi-automatic operation

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

1. Touch to switch on the oven.

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

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

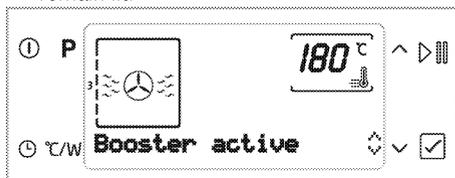
Setting the booster

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

i Booster can not be selected in Defrost, Slow cooking, Warm keeping and Low temperature cooking functions. Booster settings will be cancelled in case of power failure.

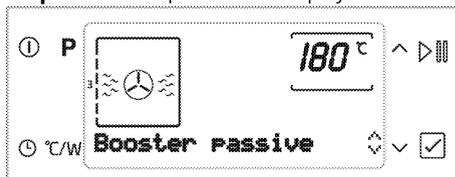
Select the desired cooking function and then:

- Touch **°C/W** with short intervals until "Booster passive" appears on the display.
- Touch **^** to scroll to the **"Booster active"** option in the display. **⏸** symbol remain lit.



» **⏸** symbol disappears as soon as the oven reaches the desired temperature and oven resumes operating in the function it was in before the Booster function.

- To cancel Booster function, touch the **°C/W** with short intervals until **"Booster active"** appears on the display.
- Touch **^** to scroll to the **"Booster passive"** option in the display.



» When you return to the function selection display after this process, **⏸** disappears.

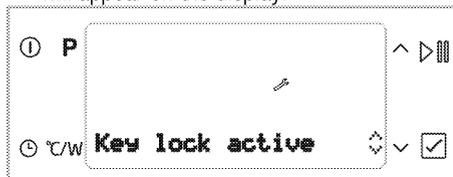
Using the key lock

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

i Key lock can be used either when the oven is operating or not. Oven can be switched off by touching the **Ⓛ** even when the key lock is activated while the oven is operating.

Activating the key lock

- Touch **Ⓛ** with short intervals until **"Keylock passive"** appears on the display.
- Touch **^** to activate the key lock. After activating the keylock, **"Key lock active"** will appear on the display.

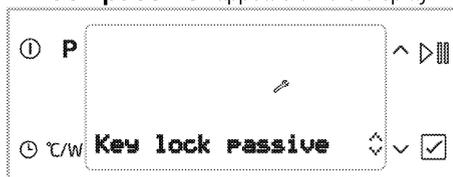


» After activating the key lock, "Key lock active" warning will appear on the display when you press any key (except **∇**).

i Oven keys are not functional when the key lock function is activated. Key lock will not be cancelled in case of power failure.

Deactivating the key lock

- Touch **∇** to deactivate the key lock. **"Key lock passive"** appears on the display.



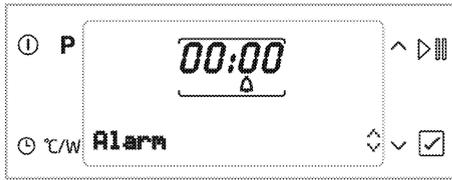
Using the timer as an alarm clock

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.

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

To set the alarm:



1. Touch with short intervals until appears on the display.
2. Touch or to set the time. remains lit after setting the alarm time.
3. After the alarm time is finished, will start flashing and an alarm signal is heard.
4. Touch any key to stop the alarm.

To cancel the alarm:

1. Touch with short intervals until appears on the display.
2. Touch until "00:00" appears on the display.

Cooking times table

The values specified have been determined in the lab. The values suitable for you may be different from these values.

Baking and roasting

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

Dish	Cooking level number	Accessory to use	Operating mode	Rack position	Temperature (°C)	Cooking time (approx. in min.)
Cakes in tray	One level	Standard tray*		1	175	30 ... 40
Cakes in mould	One level	Cake mold on wire grill**		1	175	50 ... 60
Small cakes	One level	Standard tray*		1	150	35 ... 45
Sponge cake	One level	Round springform pan with a diameter of 26 cm on wire grill**		1	150	25 ... 35
Walnut cookies	One level	Pastry tray*		1	175	25 ... 30
	2 levels	1-Pastry tray* 3-Standard tray*		1 - 3	170 ... 180	35 ... 45
Dough pastry	One level	Standard tray*		1	200	35 ... 45
	2 levels	1-Pastry tray* 3-Standard tray*		1 - 3	200	45 ... 55
Rich pastry	One level	Standard tray*		1	190	25 ... 35
	2 levels	1-Pastry tray* 3-Standard tray*		1 - 3	190	35 ... 45
Leaven	One level	Standard tray*		1	200	35 ... 45
Lasagna	One level	Glass/metal rectangular pan on wire grill**		1	200	30 ... 40
Beef steak (whole) / Roast	One level	Standard tray*		1	25 min., 250/max, then 180 ... 190	100 ... 120
Leg of Lamb (casserole)	One level	Standard tray*		1	25 min at 220 and then 180 ... 190	70 ... 90
Roasted chicken	One level	Standard tray*		1	15 min., 250/max, then 190	55 ... 65
Turkey (Sliced)	One level	Standard tray*		1	25 min., 250/max, then 190	150 ... 210
Fish	One level	Standard tray*		1	200	20 ... 30

It is suggested to perform preheating for all foods.

* These accessories may not be supplied with the product.

** These accessories are not supplied with the product. They are commercially available accessories.

Eco Fan Heating



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



Do not open the door in Eco Fan Heating mode.

Dish	Cooking level number	Accessory to use	Operating mode	Rack position	Temperature (°C)	Cooking time (approx. in min.)
Small cakes	One level	Standard tray*		1	160	20 ... 30
Walnut cookies	One level	Standard tray*		1	200	30 ... 35
Dough pastry	One level	Standard tray*		1	200	40 ... 45
Rich pastry	One level	Standard tray*		1	200	40 ... 45

* These accessories may not be supplied with the product.

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 the 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

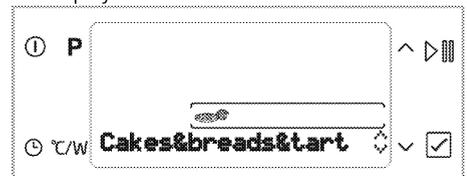
Ready Meals menu contains meal programmes that are prepared for you by professional cooks specially and stored in the memory of the control unit.

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.

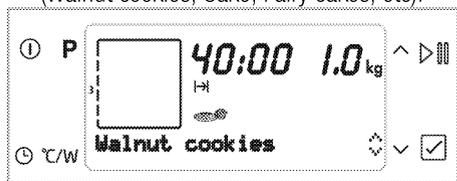
To select the Ready Meals functions:

1. Touch to switch on the oven. Initial operation screen appears when the oven is switched on.
2. Touch **P** to select the Ready Meals function display. In this step, **"Cakes&breads&tarts"** appears on the display.



3. Touch to select the desired Ready Meals function main menu (Cakes&breads&tarts, Meat, Fish, Meat poultry, Special meals, Special).

4. Touch to confirm the Main Meal menu you have selected.
5. Touch  to select the desired meal (Walnut cookies, Cake, Fairy cakes, etc).



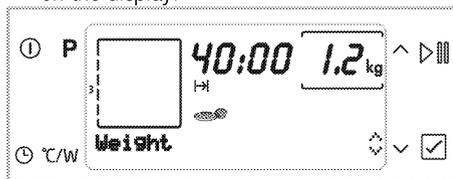
6. Put your dish into the oven.
7. Touch  to start cooking. **"Cooking"** appears on the display.
8. After the cooking is completed, **"Good appetite"** appears on the display and alarm signal is heard.

 To stop the audio warning, 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 **P**.

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:

1. Touch **°C/W** after selecting the desired meal. "Weight" appears and the **kg** symbol flashes on the display.



2. Touch  to set the weight and confirm by touching .

 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.

3. Touch  to start cooking.

Convenience food menu:
May vary depending on the models

Cakes&breads&tarts	Meat	Fish	Meat poultry	Light meals	Special	Microwave
Walnut cookies	Baked lamb kofte	Roasted sea bass	Roast chicken < 1600 gr	Casserole	Fermenting	Lamb casserole
Vol au vent	Roast Beef	Steamed anchovies	Chicken, grilled	Macaroni cheese	Fried chestnut	Beef wellington
Cinnamon rolls	Dalyan meatballs	Haddock <merlans>	Chicken, fillet	Classic lasagna		Sea Bass
Raisin&lemon cake		Salmon, fillet	Roast duck	Moussaka		Sliced meatballs with vegetables
Cakes in cooking paper						Salad with goat cheese
Chocolate Brownies						Potatoes gratin
Apple strudel						Hot cake with chocolate topping
Apple pie						Mille-feuille rolls with cinnamon and raisin
Rich pastry						Stuffed grape leaves with olive oil
						Chicken legs

Settings menu

Brightness setting

Brightness can only be set when the oven is switched off.

1. Touch  with short intervals until "Brightness" appears on the display.
2. There are 4 brightness levels, namely 1, 2, 3 and 4. Touch  or  to select the desired level.



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.

Contrast setting

Contrast can only be set when the oven is switched off.

1. Touch  with short intervals until "Contrast" appears on the display.
- There are 4 contrast levels, namely 1, 2, 3 and 4.
Touch  or  to select the desired contrast level.

Volume setting

Volume setting can only be made when the oven is switched off.

- Touch  with short intervals until "Volume" appears on the display.
2. There are 3 volume levels, namely 0 (mute), 1 and 2. Touch  or  to select the desired level.

Language Setting

Language can only be set when the oven is switched off.

1. Touch  with short intervals until "Selected Language" appears on the display.
2. Touch  or  to select the desired language.

How to operate the grill



WARNING

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

Switching on the grill

1. Touch  to switch on the oven.
 2. Touch  or  to select the desired grill function.
- After the function is selected, "Temperature", "Cook time", and "Booster" (rapid heating) can be set.
3. If you want to change the temperature, touch  once to access the temperature display.
 4. Touch  or  until the desired temperature appears in the Temperature/Weight indicator field. Touch  to set the temperature when the desired value appears on the display.
 5. If cooking function, temperature and time values are suitable, touch  to start cooking. Cooking starts and "**Cooking**" appears on the display.

Switching off the grill

1. Touch  to switch off the oven.

Cooking times table for grilling

Grilling with electric grill

Food	Insertion level	Grilling time (approx.)
Fish	2..3	20..25 min. [#]
Sliced chicken	2..3	25..35 min.
Lamb chops	2..3	20..25 min.
Roast beef	2..3	25..30 min. [#]
Veal chops	2..3	25..30 min. [#]
Toast bread	3	1..2 min.

[#] depending on thickness

7 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 microwave oven part

- If steam accumulates inside or around the outside of the oven door, wipe with a soft cloth. This may occur when the microwave oven is operated under high humidity condition. And it is normal.
- Remove odors from your oven by combining a cup of water with the juice and skin of one lemon in a deep microwaveable bowl and microwave for 5 minutes. Wipe thoroughly and dry with a soft cloth.
- When it becomes necessary to replace the oven light, please consult an Authorized Service Agent to have it replaced.
- The oven should be cleaned regularly and any food deposits should be removed. Failure to maintain the oven in a clean condition could lead to deterioration of the surface that could adversely affect the life of the product and possibly result in a hazardous situation.
- Please do not dispose this product together with the domestic wastes. It should be disposed to the particular disposal center provided by the municipalities.



Be careful not to damage the door seal when cleaning the oven door. Do not operate the oven with damaged door seal.

Cleaning the control panel

Clean the control panel and control 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

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.

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!



In this oven, an incandescent lamp with a power of less than 40 W, a height of less than 60 mm, a diameter of less than 30 mm or a halogen lamp with socket type G9, a power of less than 60 W is used. The lamps are suitable for operation at temperatures above 300 °C. 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.

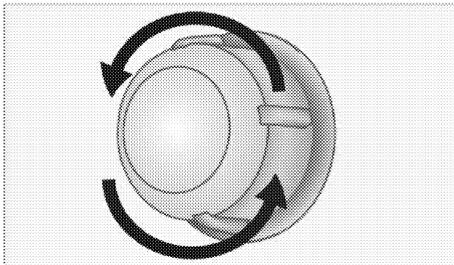


The lamps used in this appliance have to withstand extreme physical conditions such as temperatures above 50 °C.

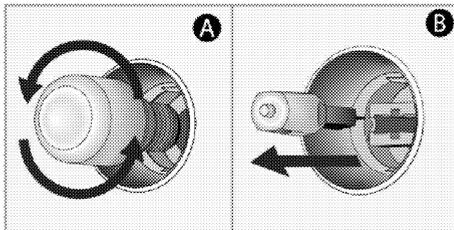
If your oven is equipped with a round lamp:

1. Disconnect the product from mains.

2. Turn the glass cover counter clockwise to remove it.



3. If your oven lamp is of type (A) shown in the figure below, remove it by rotating as shown and replace it. If it is of type (B), pull and remove it as shown in the figure and replace it.



4. Install the glass cover.

8 Troubleshooting

Oven emits steam when it is in use.

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

Product emits metal noises while heating and cooling.

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

Product does not operate.

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

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.*

There is no response when I keep the keys/buttons pressed for a long time

- Do not operate the oven. Switch off the circuit breaker and unplug the appliance. Call the Authorised Service Agent.

Microwave does not operate.

- Product is not plugged into the socket properly >>>*Insert the plug into the socket.*
- Door is not closed properly. >>>*Door should "click" while closing.*
- There can be an obstacle between the door and the front section of the oven. >>>*Remove the obstacle and close the door properly.*

Some strange noises are heard when the microwave is in operation.

- There is an electrical arc inside the oven resulting from a foreign metal object. >>>*Remove the metal object from the oven cavity.*
- Oven accessories contact the oven walls. >>>*Avoid the contact with the oven door.*
- There are loose cutlery items or cooking utensils inside the oven. >>>*Remove the cutlery item or cooking utensil from the oven cavity.*

Food is not heated or heated too slow.

- Correct operation time and/or power level are not selected. >>>*Select the suitable cooking power and time for your food.*
- Amount of the food can be larger than normal or it may be colder than the normal level. >>>*Set additional cooking time. Check regularly to prevent the food from burning.*
- There are loose cutlery items or cooking utensils inside the oven. >>>*Remove the cutlery item or cooking utensil from the oven cavity.*

Food is too hot, dry or burnt.

- Correct operation time and/or power level are not selected. >>>*Check whether you have selected the suitable cooking power and time for your food. Call Authorised Service Agent if your oven is damaged.*

Some noises are heard after the cooking time is over.

- Cooling fan may be in operation. >>>*This is not a fault. Cooling fan continues to operate after the oven is switched off. Fan will stop automatically when the temperature decreases to a certain level.*



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



Piekarnik do zabudowy

Instrukcja użytkowania



PL

Prosimy najpierw przeczytać tę instrukcję obsługi!

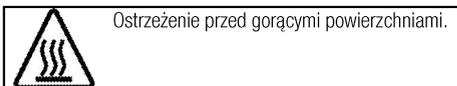
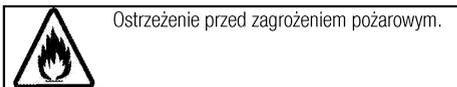
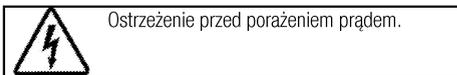
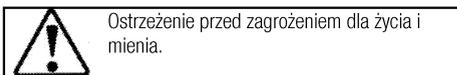
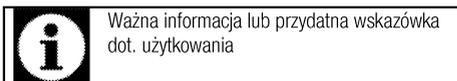
Drogi Kliencie,

dziękujemy za zakup tego produktu firmy Beko. Mamy nadzieję, że wyrób ten, wyprodukowany zgodnie z najwyższymi wymogami jakościowymi i według najnowszej technologii, służyć Ci będzie jak najlepiej. Prosimy zatem przed użyciem tego wyrobu uważnie przeczytać całą tę instrukcję obsługi i wszystkie inne dostarczone z nim dokumenty i zachować je do wglądu w przyszłości. Jeśli przekażesz ten wyrób komuś innemu, oddajcie mu także tę instrukcję. Przestrzegaj wszelkich ostrzeżeń i informacji z tej instrukcji.

Pamiętaj, że niniejsza instrukcja użytkowania może odnosić się także do kilku innych modeli. Różnice pomiędzy modelami wskazano w niniejszej instrukcji.

Objaśnienie symboli

W niniejszej instrukcji użytkowania stosuje się następujące symbole:



*Niniejsze urządzenie jest zgodne z następującymi
Dyrektywami Unii Europejskiej:
- 2006/95/WE LVD (Niskie Napięcia)
- 2004/108/WE EMC (Kompatybilność Elektromagnetyczna)*

Importer: Beko S.A.

ul. Cybernetyki 7, 02-677 Warszawa



1 Ważne instrukcje zachowania bezpieczeństwa i ochrony środowiska

4

Ogólne zasady bezpieczeństwa	4
Bezpieczeństwo elektryczne	4
Bezpieczeństwo wyrobu	5
Instrukcje bezpieczeństwa dotyczące kuchenek mikrofalowych	7
Przeznaczenie	11
Bezpieczeństwo dzieci	12
Złomowanie	12
Informacje o opakowaniu	12

2 Informacje ogólne

13

Przeгляд	13
Zawartość opakowania	14
Dane techniczne	15

3 Montaż

16

Przed montażem	16
Montaż i przyłączenie	18
Przyszły transport	19

4 Przygotowanie

20

Jak oszczędzać energię	20
Ustawianie godziny	20
Pierwsze czyszczenie urządzeń	21
Podgrzewanie wstępne	21

5 Jak obsługiwać kuchenkę mikrofalową

22

Informacje ogólne na temat gotowania w kuchenke mikrofalowej	22
Jak używać piekarnika z kuchenką mikrofalową	26
Tryby pracy kuchenki mikrofalowej	30
Tabela czasów pieczenia	31
Funkcje dań gotowych	31

6 Jak używać piekarnika z kuchenką mikrofalową

36

Ogólne informacje o pieczeniu ciast i mięs oraz o grillowaniu	36
Jak obsługiwać piekarnik elektryczny	37
Tryby pracy	38
Jak obsługiwać urządzenia sterujące piekarnika	40
Jak obsługiwać urządzenia sterujące piekarnika	40
Używanie blokady przycisków	41
Używanie zegara jako alarmu	41
Tabela czasów pieczenia	42
Funkcje dań gotowych	43
Menu Settings (Ustawienia)	44
Jak obsługiwać grill	45
Tabela czasów pieczenia przy grillowaniu	45

7 Konserwacja

46

Informacje ogólne	46
Czyszczenie piekarnika z kuchenką mikrofalową	46
Czyszczenie panelu sterowania	46
Czyszczenie piekarnika	46
Wymiana lampki w piekarniku	47

8 Usuwanie problemów

48

1 Ważne instrukcje zachowania bezpieczeństwa i ochrony środowiska

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

Nieprzestrzeganie tych instrukcji spowoduje unieważnienie wszelkich gwarancji.

Ogólne zasady bezpieczeństwa

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

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

- Urządzenie może być używane przez osoby (w tym dzieci) niepełnosprawne fizycznie, psychicznie lub umysłowo, a także przez osoby bez doświadczenia lub wiedzy w zakresie obsługi urządzenia wyłącznie pod nadzorem lub po uprzednim poinstruowaniu w zakresie bezpiecznego korzystania z urządzenia.

Należy dopilnować, aby dzieci nie bawiły się tym urządzeniem.

- W razie przekazania produktu innej osobie do użytku osobistego lub do celów związanych z wykorzystaniem używanego produktu należy przekazać go wraz z podręcznikiem użytkownika, etykietami produktu i innymi stosownymi dokumentami i elementami.
- Instalacje i naprawy musi zawsze wykonywać autoryzowany pracownik serwisowy. Producent nie odpowiada za szkody wynikłe z instalacji i napraw wykonywanych przez osoby nieupoważnione i może z tego powodu unieważnić gwarancję. Przed instalacją uważnie przeczytaj tę instrukcję.
- Nie wolno uruchamiać tego wyrobu, jeśli jest niesprawny lub widocznie uszkodzony.
- Po każdym użyciu sprawdź, czy wyłączone zostały pokrętła funkcjonalne.

Bezpieczeństwo elektryczne

- W razie awarii tego urządzenia nie należy go używać do czasu naprawy przez autoryzowany serwis. Grozi to porażeniem elektrycznym!

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

Bezpieczeństwo wyrobu

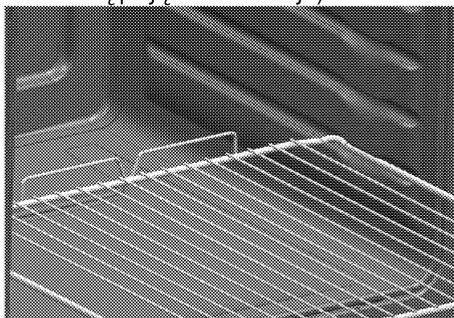
- **OSTRZEŻENIE:** Podczas użytkowania urządzenie i jego części są gorące. Nie dotykać nagrzwanych części. Dzieci poniżej 8 lat mogą przebywać w pobliżu urządzenia wyłącznie pod nadzorem osób dorosłych.
- Nigdy nie wolno używać tego wyrobu w stanie zakłócenia oceny sytuacji lub koordynacji przez konsumpcję alkoholu i/lub innych

środków odmieniających świadomość.

- Zachowaj ostrożność, jeśli w potrawach stosuje się napoje alkoholowe. W wysokiej temperaturze alkohol paruje i może się zapalić po zetknięciu z gorącymi powierzchniami.
- Nie umieszczaj żadnych materiałów łatwopalnych w pobliżu tego wyrobu, ponieważ jego boki mogą bardzo się nagrzewać przy pracy.
- W trakcie użytkowania piekarnik nagrzewa się. Należy zachować ostrożność i nie dotykać elementów grzejnych wewnątrz piekarnika.
- Należy dbać, aby żaden otwór wentylacyjny nie był zakryty.
- Nie podgrzewaj w piekarniku zamkniętych puszek ani szklanych słoików. Ciśnienie, które wytworzy się w takiej puszcze/słoiku, może je rozsadzić.
- Nie umieszczaj foremek do pieczenia, naczyń ani folii aluminiowej bezpośrednio na dnie piekarnika. Nagromadzenie ciepła mogłoby zniszczyć dno piekarnika.
- Nie układaj folii aluminiowej na półce.
- '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 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 popękanałą szybą w przednich drzwiczkach.
- Uchwyt na drzwiach piekarnika nie służy do suszenia ręczników. Przy otwartych drzwiczkach i załączonej funkcji grillowania nie wieszaj ręczników, rękawic, ani podobnych wyrobów tekstylnych.

- Do wkładania i wyjmowania potraw z gorącego piekarnika zawsze zakładaj odporne na wysokie temperatury rękawice.
- **OSTRZEŻENIE:** Przed wymianą lampy upewnij się, że piekarnik jest wyłączony, aby uniknąć zagrożenia porażeniem prądem elektrycznym.
- Aby uniknąć przegrzania, urządzenia nie należy umieszczać za dekoracyjnymi drzwiami.

Zapobiegaj ewentualnemu zagrożeniu pożarowemu!

- Aby zminimalizować ryzyko iskrzenia, upewnij się, że wszystkie połączenia elektryczne są bezpieczne i solidne.
 - Nie używaj uszkodzonych przewodów ani przedłużaczy.
 - Upewnij się, że ciecz ani wilgoć nie ma dostępu do punktu połączenia elektrycznego.
- Instrukcje bezpieczeństwa dotyczącej kuchenek mikrofalowych**
- Urządzenie jest przeznaczone wyłącznie do użytku domowego. Urządzenia nie należy używać w miejscach komercyjnych takich jak:
 - na zapleczu kuchennych personelu w sklepach, biurach i w innych miejscach pracy;
 - w agroturystyce;
 - przez klientów w hotelach, motelach i innych budynkach mieszkalnych;
 - w pensjonatach serwujących nocleg ze śniadaniem.
 - Dzieci mogą korzystać z urządzenia bez nadzoru wyłącznie jeśli mają 8 lat lub więcej, zostały odpowiednio poinstruowane i potrafią używać kuchenki mikrofalowej w bezpieczny sposób oraz rozumieją zagrożenia związane z nieprawidłowym użyciem.
 - Z urządzenia używanego w trybie łączonym ze względu na wysoką temperaturę dzieci od 8 roku życia mogą korzystać wyłącznie pod nadzorem osób dorosłych.
 - Odsłonięte części tego wyrobu nagrzewają się w trakcie i po zakończeniu jego użytkowania.
 - Pamiętaj, aby sprawdzić, czy kuchenka nie jest uszkodzona: nie ma niedopasowanych lub zgiętych drzwiczek, uszczelka drzwiczek nie jest uszkodzona, zawiasy nie są uszkodzone lub poluzowane oraz nie ma wyszczerbień ani wgłęć w komorze lub na drzwiczkach. W przypadku jakichkolwiek uszkodzeń należy zaniechać używania kuchenki i skontaktować się z przedstawicielem serwisu.

- Jeśli drzwiczki lub ich uszczelki są uszkodzone, nie wolno używać kuchenki do momentu naprawy przez fachowca lub przedstawiciela serwisu.
- Przed uruchomieniem kuchenki sprawdź, czy drzwiczki zostały dobrze zamknięte. Jest w nich umieszczony mechanizm bezpieczeństwa, który wyłącza kuchenkę po ich otwarciu oraz uniemożliwia jej rozpoczęcie. Nie wolno go w żaden sposób dezaktywować. Mogłoby to spowodować narażenie na ekspozycje na mikrofałe podczas pracy przy otwartych drzwiczkach.
- Nie wolno niczego wkładać między drzwiczki i kuchenkę. Nie wolno obsługiwać kuchenki, jeśli nie można dotknąć jej drzwiczek z powodu blokującego ręcznika papierowego, chusteczki itp.
- Zakłócenia radiowe

Ustaw kuchenkę w odległości przynajmniej 2 m od telewizorów, odbiorników radiowych, modemów bezprzewodowych, punktów dostępu i anten. W przeciwnym razie może dojść do zakłóceń.

- Nie przygotowywaj produktów przy nadmiernie długim czasie pracy ani nadmiernie wysokiej mocy kuchenki. Może to je przypalić.

- **Nie wkładaj do kuchenki mikrofalowej folii ani naczyń z aluminium.** Powstające iskry mogą uszkodzić urządzenie.
- Nie używaj metalowych przedmiotów, które znajdują się bliżej niż 3 cm od drzwi działającej kuchenki.
- Nie wkładaj do kuchenki żrących środków chemicznych ani przedmiotów emitujących żrące opary.

Ewentualne zakłócenia można usunąć lub zminimalizować, wykonując następujące czynności:

1. Wyczyść drzwiczki i powierzchnie uszczelniające piekarnika.
 2. Zmień ustawienie anteny radiowej lub telewizyjnej.
 3. Zmień ustawienie kuchenki mikrofalowej względem odbiornika.
 4. Odsuń kuchenkę mikrofalową od odbiornika.
 5. Podłącz kuchenkę do gniazdka w innym obwodzie elektrycznym niż odbiornik.
- Odsuń kuchenkę od grzejników i nie używaj jej w wilgotnych ani zaparowanych miejscach.
 - Wykonywanie napraw obejmujących zdjęcie pokrywy chroniącej przed promieniowaniem mikrofalowym może być wykonywane wyłącznie przez wykwalifikowaną osobę lub

autoryzowanego pracownika serwisu.

- Ten produkt jest sprzętem grupy 2 klasa B ISM. Grupa 2 obejmuje wszystkie sprzęty ISM (Industrial, Scientific and Medical — przemysłowe, naukowe i medyczne), w których generowane są fale radiowe i/lub dochodzi do ich użycia w formie promieniowania elektromagnetycznego w celu obróbki materiałów oraz obrabiarki elektroiskrowe. Sprzęt klasy B nadaje się do użytku domowego oraz w miejscach bezpośrednio podłączonych do sieci zasilającej o niskim napięciu zasilającej budynki mieszkalne.
- Kuchenka mikrofalowa jest przeznaczona wyłącznie do podgrzewania napojów i posiłków. Suszenie posiłków lub ubrań oraz podgrzewanie ogrzewaczy, kapci, gąbek, wilgotnych ubrań itp. może doprowadzić do obrażeń ciała lub pożaru.
- Kuchenka nie jest przeznaczona do suszenia jakichkolwiek żywych stworzeń.
- **Nie wolno włączać pustej kuchenki.** Może to ją uszkodzić. Jeżeli chcesz przetestować kuchenkę, włóż do niej szklankę z wodą. Woda pochłonie energię mikrofalową, dzięki czemu

kuchenka nie zostanie uszkodzona.

- Używaj wyłącznie naczyń przeznaczonych do użytku w kuchence mikrofalowej.
- Nie wkładaj do kuchenki naczyń z gliny. Rozgrzewająca się wilgoć może doprowadzić do ich popękania.
- Aby zmniejszyć ryzyko pożaru w komorze kuchenki:
- Ze względu na ryzyko zapłonu podczas podgrzewania potraw w naczyniach plastikowych lub papierowych często sprawdzaj kuchenkę. Jeśli zauważysz dym, wyłącz lub odłącz urządzenie, ale nie otwieraj drzwiczek, aby nie rozprzestrzenić płomienia.
 - Przed włożeniem do kuchenki naczynia z papieru lub plastiku usuń z niego żyłki do zamykania.
 - Nie używaj kuchenki jako szafki. Nie pozostawiaj w nieużywanej kuchence papierów, akcesoriów kuchennych ani produktów.
 - Nie pozostawiaj bez nadzoru włączonej kuchenki, w której jest naczynie z papieru, drewna lub plastiku. Papier i drewno może ulec zapłonowi, a plastik — stopieniu. Nie używaj takich naczyń w trybie termoobiegu, grilla i łączonym.
 - Butelki do karmienia i słoiczki z jedzeniem dla dzieci należy po

- podgrzaniu wstrząsnąć oraz należy sprawdzić temperaturę ich zawartości. Pozwoli to uniknąć poparzeń.
- Nie wolno podgrzewać płynów ani jedzenia w szczelnych naczyniach — grozi to wybuchem.
 - Podgrzewanie płynów w kuchence może doprowadzić do ich zagotowania. Należy zachować wówczas szczególną ostrożność.
 - Jajka w skorupkach oraz całe jajka ugotowane na twardo nie powinny być podgrzewane w kuchence mikrofalowej, gdyż mogą pęknąć nawet po zakończeniu podgrzewania.
 - Kuchenki nie wolno używać do podgrzewania napojów gazowanych ani jedzenia w szczelnych pojemnikach, takich jak puszki. Dochodzi wówczas do wzrostu ciśnienia w środku pojemnika, co po otwarciu drzwiczek może spowodować uszkodzenie piekarnika lub wybuch.
 - Nie wolno używać kuchenki do gotowania ani odgrzewania nieubitych jajek — ani w skorupce, ani bez skorupki. Pamiętaj, aby przed ugotowaniem ziemniaków, jabłek, orzechów lub innych owoców albo warzyw przekłuć ich skórkę.
 - Nie używaj porcelany z dodatkiem metalu (srebra, złota itd.). Pamiętaj o usunięciu z zamknięć opakowań wszystkich żyłek. Włożenie metalu do kuchenki mikrofalowej może spowodować iskrzenie, co z kolei może doprowadzić do poważnych obrażeń.
 - Nie używaj kuchenki do smażenia — nie można w niej regulować temperatury oliwy.
- Nie używaj kuchenki mikrofalowej do podgrzewania oleju ani napojów o wysokiej zawartości alkoholu.
- Nie ustawiaj kuchenki w pobliżu miejsc o wysokiej temperaturze lub wilgotności ani w pobliżu substancji wybuchowych.
 - Nie używaj komory kuchenki jako szafki.
 - Nie opieraj się na otwartych drzwiczkach kuchenki ani nie pozwalaj dzieciom huśtać się na nich. Może to doprowadzić do ich wygięcia i uniemożliwić prawidłowe zamykanie.
 - Przed włożeniem do kuchenki naczynia z płynem połóż na nim metalową łyżeczkę lub szklany pręt. Uniemożliwi to doprowadzenie do efektu opóźnionego wrzenia i gwałtownego przelania się gorącego płynu po poruszeniu pojemnika.

- Nie używaj kuchenki, jeśli:
 - drzwiczki nie są prawidłowo zamknięte,
 - zawiasy drzwiczek są uszkodzone,
 - powierzchnia między drzwiczkami a frontem kuchenki jest uszkodzona,
 - szyba w drzwiczkach jest uszkodzona,
 - w kuchence mikrofalowej dochodzi do iskrzenia mimo braku metalowych przedmiotów.
 - Pamiętaj, aby przy niewielkiej ilości produktu nie ustawiać długiego czasu pracy ani bardzo wysokiej mocy. Pozwoli to uniknąć jego przegrzania lub przypalenia. Na przykład kromka chleba może się spalić już po trzech minutach podgrzewania z wysoką mocą.
 - Nie wolno używać kuchenki do smażenia — nie jest możliwe kontrolowanie temperatury podgrzewanego oleju.
 - Powierzchnie styczne (przód segmentu wewnętrznego i wewnętrzna strona drzwiczek) muszą być czyste. Bez tego kuchenka może zacząć nieprawidłowo działać.
- Przeznaczenie**
- Wyrób ten przeznaczony jest do użytku domowego. Komercyjne wykorzystanie spowoduje utratę gwarancji.
 - Urządzenie to służy wyłącznie do pieczenia potraw. Nie wolno go używać do innych celów, np. ogrzewania pomieszczenia.
 - Urządzenie NIE jest przeznaczone do użytku w domach mobilnych, pojazdach rekreacyjnych i podobnych miejscach.
 - Kuchenkę można używać wyłącznie w pomieszczeniach. Nie wolno jej używać poza pomieszczeniami — w ogrodzie, na balkonie itp.
 - Urządzenia nie wolno używać do podgrzewania talerzy pod grillem, suszenia ręczników, ścierek do naczyń itp. na uchwytach, ani w celu suszenia lub ogrzewania. Produktu nie należy używać do ogrzewania pomieszczeń.
 - Wszystkie otwory w ścianie za urządzeniem i w podłodze należy uszczelnić.
 - Nie wolno blokować przepływu powietrza.
 - Producent nie odpowiada za szkody spowodowane niewłaściwym użytkowaniem lub błędną obsługą.
 - Kuchenka może być używana w trybie mikrofalowym do rozmrażania, pieczenia, opiekania i grillowania potraw.

Bezpieczeństwo dzieci

- **OSTRZEŻENIE:** Dostępne części mogą się nagrzewać podczas użytkowania. Małe dzieci należy trzymać z dala od kuchenki.
- Materiały opakowaniowe mogą być niebezpieczne dla dzieci. Trzymać materiały opakowaniowe z dala od dzieci. Prosimy pozbyć się całego opakowania zgodnie z normami ochrony środowiska.
- Urządzenia elektryczne są niebezpieczne dla dzieci. W trakcie pracy tego produktu nie dopuszczać do przebywania dzieci w jego pobliżu ani do zabawy.
- W trybie łączonym urządzenie może być używane przez dzieci wyłącznie od 8 roku życia i pod nadzorem osób dorosłych. Jest to spowodowane generowaną wówczas wysoką temperaturą.
- Odsłonięte części tego wyrobu nagrzewają się w trakcie i po zakończeniu jego użytkowania.
- Nie stawiaj na urządzeniu żadnych przedmiotów, po które dzieci mogłyby łatwo sięgnąć.
- Gdy drzwiczki są otwarte, **nie** wolno obciążać ich żadnymi ciężkimi przedmiotami i **nie** wolno dzieciom siadać na nich. Piekarnik może się przewrócić, lub mogą się uszkodzić zawiasy drzwiczek.

Złomowanie

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.

Odpowiednie postępowanie ze zużytym sprzętem zapobiega potencjalnym konsekwencjom dla środowiska naturalnego i ludzkiego zdrowia.

Zgodność z dyrektywą RoHS:

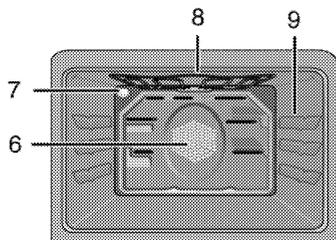
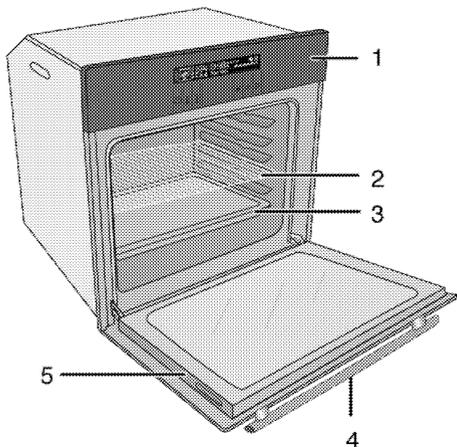
Niniejszy wyrób jest zgodny z dyrektywą Parlamentu Europejskiego i Rady RoHS (Ograniczenie użycia substancji niebezpiecznych) (2011/65/WE). Nie zawiera szkodliwych i zakazanych materiałów, podanych w tej dyrektywie.

Informacje o opakowaniu

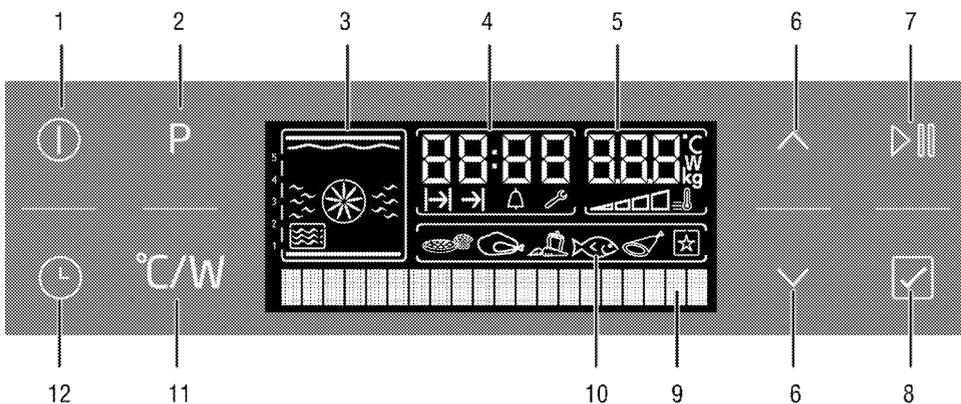
- Opakowanie tego wyrobu wykonano z materiałów nadających się do ponownego przerobu zgodnie z odnośnymi krajowymi przepisami ochrony środowiska naturalnego. Nie wyrzucaj materiałów opakowaniowych do śmieci wraz z innymi odpadkami domowymi. Oddaj je w jednym z wyznaczonych przez władze lokalne punktów zbiórki materiałów opakowaniowych.

2 Informacje ogólne

Przegląd



- | | | | |
|---|--------------------|---|---------------------------------------|
| 1 | Panel sterowania | 6 | Silnik wentylatora (za płytą stalową) |
| 2 | Półkadruciana | 7 | Lampka |
| 3 | Tacka | 8 | Górny element grzejny |
| 4 | Uchwyt | 9 | Pozycje półki |
| 5 | Drzwiczki przednie | | |



- | | | | |
|----|--|----|--|
| 1 | Przycisk wyłączenia | 11 | Przycisk ustawiania temperatury/wagi/mocy/szybkiego podgrzewania |
| 2 | Przycisk wyboru menu dań gotowych | 12 | Klawisz czasu i ustawień |
| 3 | Wyświetlacz funkcji | | |
| 4 | Pole wskaźnika czasu bieżącego | | |
| 5 | Pole wskaźnika temperatury/wagi/mocy kuchenki | | |
| 6 | Przycisk zwiększania lub zmniejszania temperatury/czasu pracy/mocy oraz poruszania się po menu | | |
| 7 | Przycisk start/stop gotowania | | |
| 8 | Przycisk potwierdzenia | | |
| 9 | Wyświetlacz tekstu | | |
| 10 | Wyświetlacz wyboru dań gotowych | | |

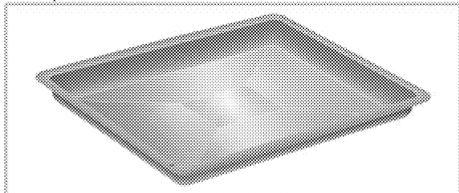
Zawartość opakowania



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

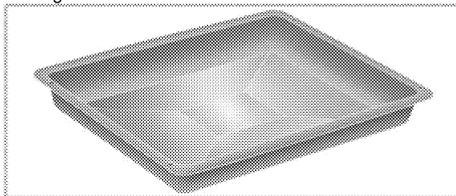
1. **Instrukcja obsługi**
2. **Standardowa tacka**

Służy do pieczenia ciast, mrożonek i dużych porcji pieczeni.



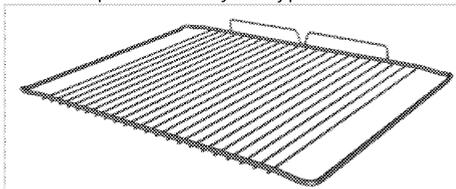
3. **Foremka głęboka**

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



4. **Półka druciana**

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



Dane techniczne

WSTĘP	
Napięcie/częstotliwość	220-240 V – 50 Hz
Łączne zużycie energii el.	2,7 kW
Bezpiecznik	min. 16 A
Typ/ przekrój przewodu	H05VV-FG 3 x 1,5 mm ² lub równoważny
Długość przewodu	maks. 2 m
KUCHENKA/GRILL	
Wymiary zewnętrzne (wys./szer./głęb.)	455 mm/594 mm/567 mm
Wymiary montażowe (wys./szer./głęb.)	**450 lub 460 mm/560 mm/min. 550 mm
Piekarnik główny	Piekarnik wielofunkcyjny
Oświetlenie wewnętrzne	15/25 W
Zużycie energii el. przez grill	2,0 kW
KUCHENKA MIKROFALOWA	
Objętość netto	40 l
Moc kuchenki mikrofalowej	Maks. 800 W
Częstotliwość mikrofal	2465 MHz

Informacja podstawowa: Dane na etykietach energetycznych piekarników elektrycznych podano zgodnie z normą EN 60350-1 / IEC 60350-1. Wartości te określa się przy standardowym obciążeniu z czynnymi funkcjami grzejnika górnego-dolnego i wspomaganego 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*.



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



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



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

3 Montaż

Produkt musi zostać zainstalowany przez wykwalifikowaną osobę i zgodnie z obowiązującymi przepisami. 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.



NIEBEZPIECZEŃSTWO:

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



NIEBEZPIECZEŃSTWO:

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

Uszkodzone wyroby zagrażają Twemu bezpieczeństwu.

Przed montażem

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 (wymiar w mm)

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



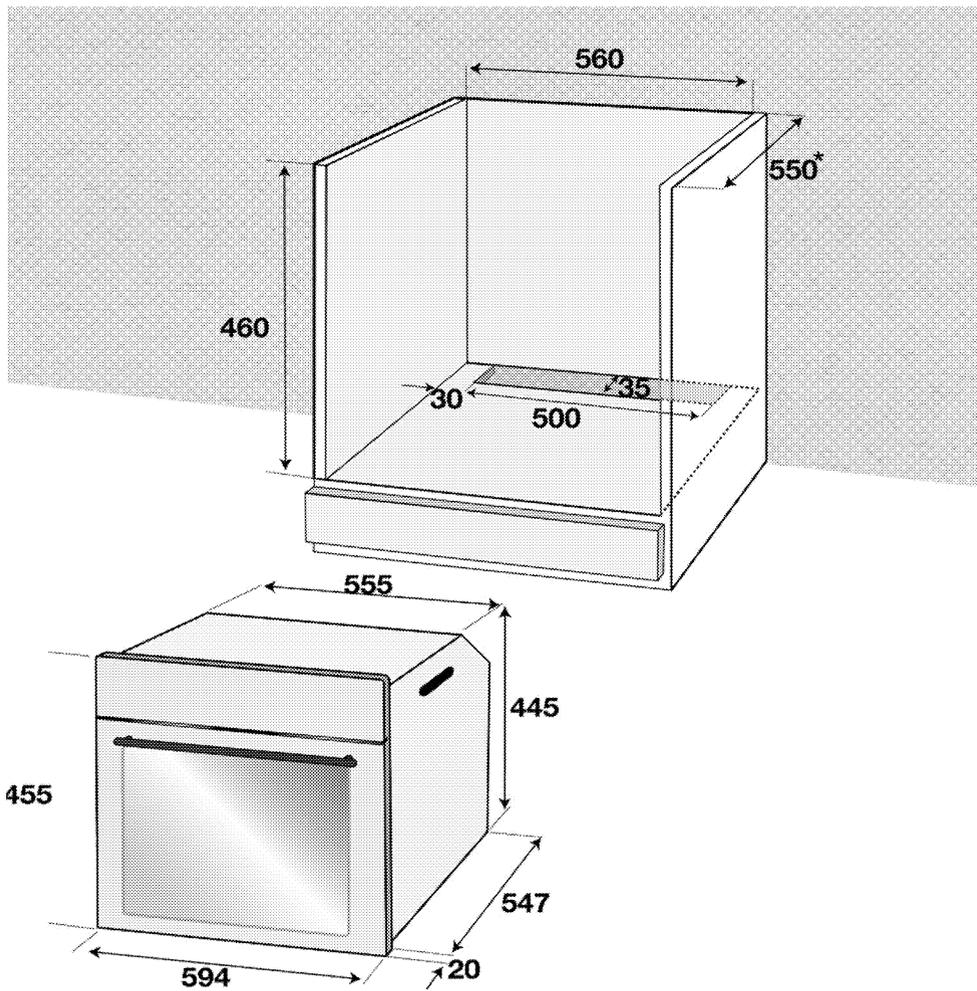
Nie wolno montować urządzenia w pobliżu lodówek lub zamrażarek. Emitowane ciepło doprowadzi do zwiększonego zużycia energii przez urządzenia chłodzące.



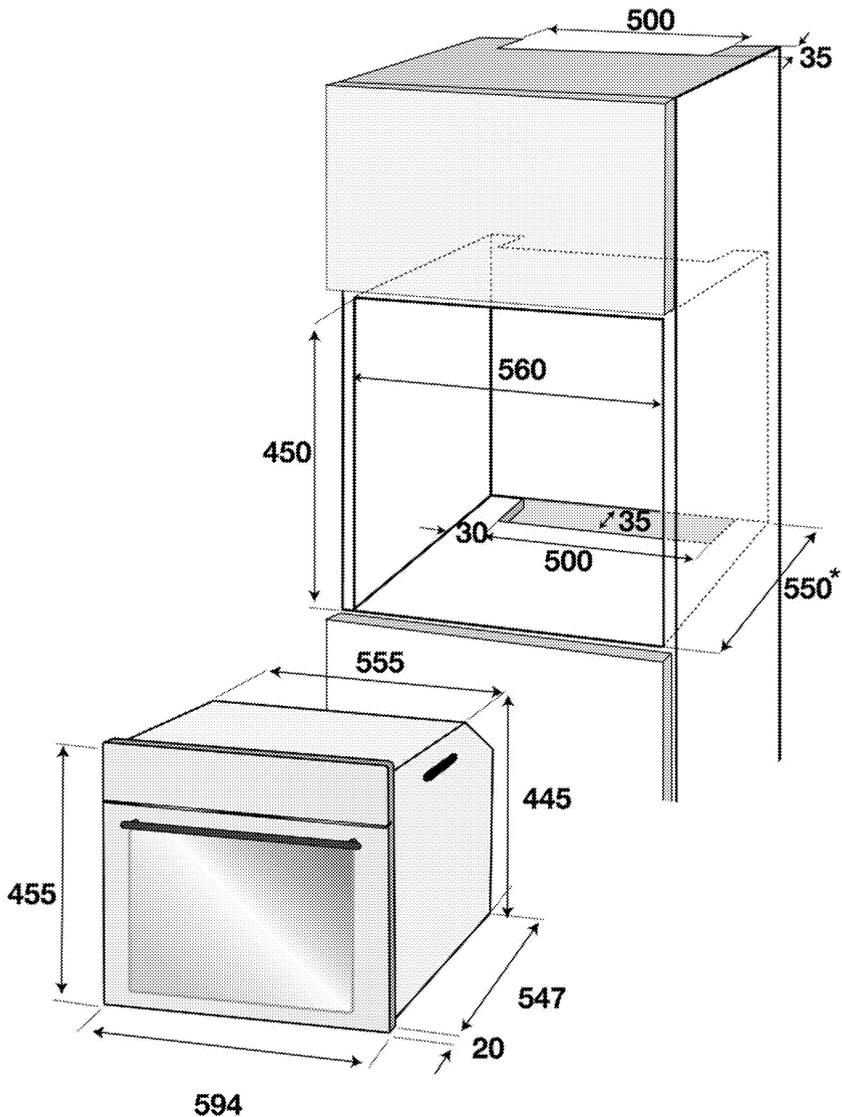
Nie wolno podnosić ani przesuwając kuchenki ciągnąc za klamkę.



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



* min.



* min.

Montaż i przyłączenie

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

Przyłączenie elektryczne

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

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.

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

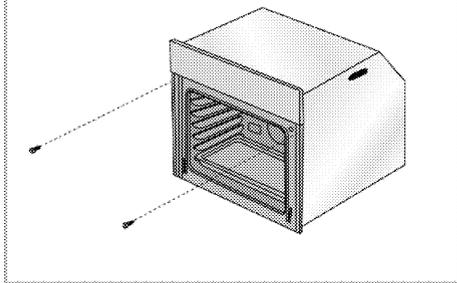
NIEBEZPIECZEŃSTWO:
 Przewodu zasilającego nie można kłamać, zginać i przyciskać, ani stykać z gorącymi częściami urządzenia.
 Przewody uszkodzone wymieniać może tylko wykwalifikowany elektryk. Zagrożenie porażeniem elektrycznym, zwarciem lub pożarem z powodu niefachowej instalacji!

- 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".

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

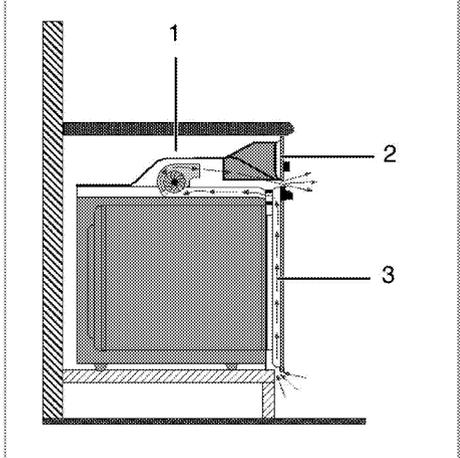
i Wtyczka przewodu zasilającego musi być łatwo dostępna po zainstalowaniu (nie prowadzi przewodu ponad płytą kuchenną).

- Włóż wtyczkę przewodu zasilającego do gniazdka.
 Instalowanie kuchenki
1. Wsuń piekarnik do szafki, wyrównaj ustawienie i zabezpiecz, sprawdzając, czy przewód zasilania nie jest uszkodzony ani nie został zablokowany.



Zabezpiecz piekarnik 2 śrubkami, jak na rysunku.

Urządzenia z wentylatorem chłodzącym



- 1 Wentylator chłodzący
- 2 Panel sterowania
- 3 Drzwiczki

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

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

Ostateczne sprawdzenie

1. Włóż wtyczkę do gniazdka i włącz bezpiecznik wyrobu.
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 teksturę i zabezpiecz taśmą klejącą.
- Aby zapobiec uszkodzeniu drzwiczek przez ruszt drciany i tackę z wnętrza piekarnika włóż do jego środka pasek tekstury, równo z pozycją tacek. Drzwiczki piekarnika zabezpiecz taśmą klejącą do ścian bocznych.
- Nie podnoś piekarnika za drzwiczki ani za klamkę.

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

4 Przygotowanie

Jak oszczędzać energię

Następujące wskazówki pomogą użytkownikowi urządzenie w sposób ekologiczny oraz energooszczędny.

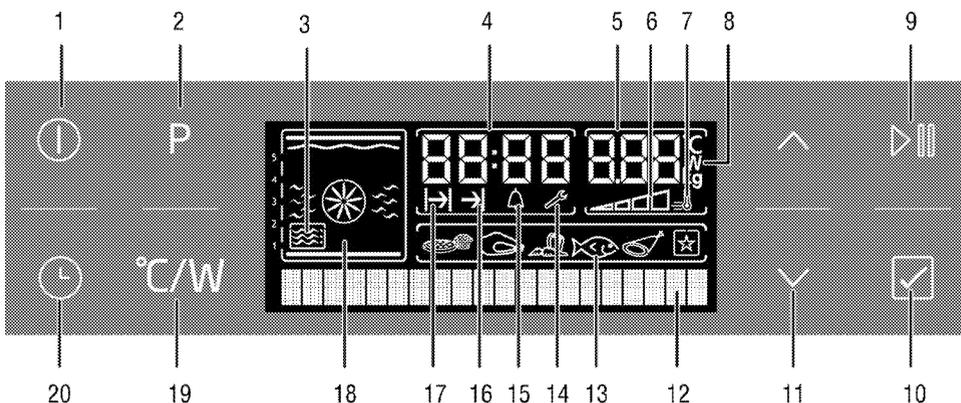
- Używaj naczyń w ciemnych barwach lub emaliowanych, co poprawi przepływ ciepła.
- Gotując potrawy wykonuj operacje podgrzewania, jeśli zaleca się ją w instrukcji obsługi lub przepisie gotowania.
- Nie otwieraj zbyt często drzwiczek w trakcie gotowania.
- Staraj się przygotowywać w kuchenie więcej niż jeden produkt na raz. Możesz to zrobić, gotując w dwóch naczyniach na półce drucianej.

- Gotuj potrawy po kolei. Piekarnik będzie już gorący.
- Można oszczędzić energię wyłączając piekarnik na kilka minut przed upływem czasu gotowania. Nie otwieraj drzwiczek piekarnika.
- Zamrożone potrawy należy rozmrozić przed ich przygotowaniem. Pierwsze użycie

Ustawianie godziny



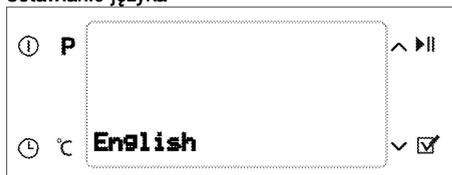
Przed uruchomieniem piekarnika należy ustawić w nim godzinę. Bez nastawienia czasomierza, piekarnik nie będzie działał.



- | | | | |
|----|--|----|--|
| 1 | Przycisk wyłączenia | 18 | Wyświetlacz funkcji |
| 2 | Przycisk wyboru menu dań gotowych | 19 | Przycisk ustawiania temperatury/wagi/mocy/szybkiego podgrzewania |
| 3 | Symbol mikrofal | 20 | Klawisz czasu i ustawień |
| 4 | Pole wskaźnika czasu bieżącego | | |
| 5 | Pole wskaźnika temperatury/wagi/mocy kuchenki | | |
| 6 | Symbol temperatury wewnątrz piekarnika | | |
| 7 | Symbol szybkiego nagrzewania | | |
| 8 | Symbol temperatury/mocy/wagi | | |
| 9 | Przycisk start/stop gotowania | | |
| 10 | Przycisk potwierdzenia | | |
| 11 | Przycisk zwiększania lub zmniejszania temperatury/czasu pracy/mocy oraz poruszania się po menu | | |
| 12 | Wyświetlacz tekstu | | |
| 13 | Wyświetlacz wyboru dań gotowych | | |
| 14 | Symbol ustawień | | |
| 15 | Symbol alarmu | | |
| 16 | Symbol godziny zakończenia gotowania | | |
| 17 | Symbol czasu gotowania | | |

Włóż wtyczkę do gniazdko i załącz bezpiecznik piekarnika.
Przed ustawieniem czasu należy ustawić język.

Ustawianie języka



Po pierwszym włączeniu piekarnika na wyświetlaczu tekstowym pojawi się słowo „English” (Angielski). Aby wybrać język, naciśnij delikatnie lub . Aby

potwierdzić wybór języka, naciśnij delikatnie .

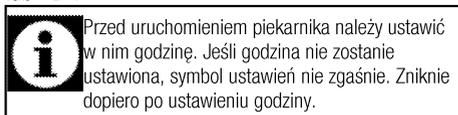


Ekran nastawiania języka pojawi się tylko przy pierwszym uruchomieniu. Język zmienia się w menu Settings (Ustawienia). *Menu ustawień.*

Ustawianie godziny

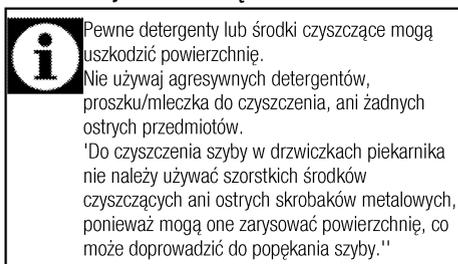


Po ustawieniu języka na wyświetlaczu tekstowym pojawi się wyrażenie „Time setting” (Ustawianie czasu). Aby ustawić bieżącą godzinę, naciśnij delikatnie lub .



Przed uruchomieniem piekarnika należy ustawić w nim godzinę. Jeśli godzina nie zostanie ustawiona, symbol ustawień nie zgaśnie. Zniknie dopiero po ustawieniu godziny.

Pierwsze czyszczenie urządzenia



Pewne detergenty lub środki czyszczące mogą uszkodzić powierzchnię.

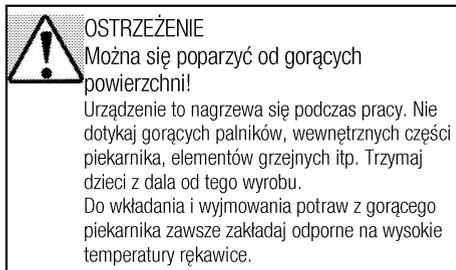
Nie używaj agresywnych detergentów, proszku/mleczka do czyszczenia, ani żadnych ostrych przedmiotów.

"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 pęknięcia szyby."

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

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 części piekarnika, elementów grzejnych itp. Trzymaj dzieci z dala od tego wyrobu.

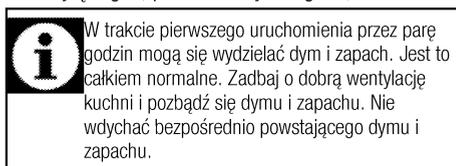
Do wkładania i wyjmowania potraw z gorącego piekarnika zawsze zakładaj odporne na wysokie temperatury rękawice.

Piekarnik elektryczny

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

Piekarnik z grillem

1. Wyjmij z piekarnika wszystkie foremki do pieczenia i ruszt.
2. Zamknij drzwiczki piekarnika.
3. Wybierz największą moc grilla; patrz Jak obsługiwać grill4. Pozostaw grill włączony na ok. 30 minut.
5. Wyłącz grill; patrz Jak używać grilla,



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 kuchenkę mikrofalową

Informacje ogólne na temat gotowania w kuchenke mikrofalowej

Aby uniknąć przelania się podgrzewanego płynu:

3. Nie używaj naczyń zamkniętych ani z wąskimi otworami.
 4. Nie przegrzewaj płynu.
 5. Przed włożeniem naczynia do piekarnika z kuchenką mikrofalową wymieszaj zawartość łyżeczką, a w połowie podgrzewania — wymieszaj ponownie. Pamiętaj, aby nie zostawić łyżeczki w pracującym piekarniku.
 6. Podczas podgrzewania płynów, takich jak zupy i sosy, mogą w nich powstać bańki powietrza, co może doprowadzić do ich przelania się (nawet przed zagotowaniem). Podczas podgrzewania takich płynów nie zostawiaj piekarnika bez nadzoru.
- Po podgrzaniu jedzenia dla dziecka lub napoju w butelce, wstrząśnij tym produktem i sprawdź, czy jego temperatura jest odpowiednia. Pamiętaj, aby przed podgrzaniem zdjąć korek i smoczek z butelki.
 - Przed gotowaniem lub rozmrażaniem posiłku wyjmij go z plastikowego opakowania. W szczególnych okolicznościach konieczne może być przykrycie jedzenia specjalną, przylegającą folią nylonową.
 - Nie używaj urządzenia do prażenia kukurydzy. Nie dotyczy to kukurydzy sprzedawanej w opakowaniach przeznaczonych do kuchenek mikrofalowych.
 - Słodzycze z małą zawartością płynu oraz posiłki na bazie mąki powinny być ostrożnie podgrzewane.
 - Jajka w skorupkach oraz całe jajka ugotowane na twardo nie powinny być podgrzewane w piekarnikach z kuchenką mikrofalową, gdyż mogą pęknąć nawet po zakończeniu podgrzewania.

Zalety mikrofal

- W piekarnikach elektrycznych ciepło emitowane przez grzejniki elektryczne albo palniki gazowe wnika do przygotowywanych produktów z zewnątrz. Oznacza to, że bardzo duża ilość energii jest zużywana na podgrzanie powietrza w komorze piekarnika, elementów piekarnika oraz samych naczyń.

W piekarniku z kuchenką mikrofalową ciepło jest generowane w produktach, a jego przepływ kieruje się ze środka do zewnątrz. Pozwala to

uniknąć strat ciepła na podgrzewanie powietrza, ścianek piekarnika i naczyń (o ile są one odpowiednie do takich piekarników). Innymi słowy podgrzewany jest sam produkt.

- Piekarniki z kuchenką mikrofalową znacząco skracają czas przygotowywania potraw. Czas potrzebny do pieczenia mikrofalowego jest od 50% do 33% krótszy niż w klasycznych piekarnikach. Jego dokładna długość zależy od gęstości, ciepła i ilości składników do przygotowania.
- W dodatku możesz zachować naturalny smak żywności, gotując ją w jej własnych sokach i bez dodawania dużej ilości przypraw; możesz z nich nawet zupełnie zrezygnować.
- Piekarniki z kuchenką mikrofalową pozwalają zaoszczędzić energię. Energia jest wykorzystywana tylko podczas gotowania. W kuchenkach mikrofalowych nie ma strat energii.
- Nie musisz się martwić, że zapomnisz o rozmrożeniu mięsa. Piekarniki z kuchenką mikrofalową szybko rozmrażają mrożonki, pozwalając na błyskawiczne rozpoczęcie gotowania. Dzięki temu ograniczone jest ryzyko rozmnożenia się bakterii.
- Dzięki skróceniu czasu gotowania żywność zachowuje więcej wartości odżywczych.
- W dodatku czyszczenie piekarników z kuchenką mikrofalową jest dużo prostsze.

Teoria mikrofal

- Mikrofałe są formą energii podobną do fal radiowych i telewizyjnych. Rura magnetronowa wewnątrz piekarnika z kuchenką mikrofalową produkuje energię mikrofalową. Następnie ulega ona rozproszeniu we wszystkich kierunkach wewnątrz piekarnika, odbijając się od jego ścianek bocznych, dzięki czemu równomiernie wnika w żywność. Mikrofałe powodują szybkie drgania cząsteczek żywności. Drgania te tworzą ciepło, które ogrzewa produkt.
- Mikrofałe nie przenikają przez metalowe ścianki piekarnika. Mikrofałe mogą przenikać przez takie materiały jak ceramika, szkło lub papier.

Dlaczego produkt ogrzewa się

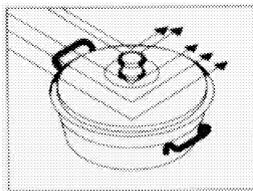
Cząsteczki wody — która jest składnikiem większości produktów — drgają pod wpływem mikrofal. Tarcie między cząsteczkami wytwarza ciepło, który zwiększa temperaturę produktu, rozmrażając go, ogrzewając lub utrzymując w wysokiej temperaturze. W wyniku wzrostu ciepła we wnętrzu jedzenia

- Posiłek może być przygotowany z bardzo małą ilością oleju lub bez niego.
- Rozmrażanie lub gotowanie w piekarniku z kuchenką mikrofalową jest znacznie szybsze niż w klasycznym piekarniku.
- W produktach zachowywane są witaminy, minerały i elementy odżywcze.
- Naturalne kolory i zapachy produktów nie ulegają zmianie.

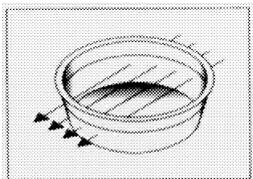
Naczynia odpowiednie do kuchenek mikrofalowych

Mikrofale przenikają przez porcelanę, szkło, tekturę i tworzywo sztuczne, lecz nie przez metal. Dlatego naczynia z metalu lub z elementami metalowymi nie mogą być używane w piekarnikach z kuchenką mikrofalową.

Mikrofale są odbijane przez metale...



...ale przenikają przez szkło lub porcelanę...



...i są absorbowane przez żywność.



	UWAGA Zagrożenie pożarem! Do piekarników z kuchenką mikrofalową nie wolno wkładać naczyń metalowych ani pokrytych metalem.
	UWAGA Nie włączaj pustego piekarnika bez tacy. Można go w ten sposób zniszczyć.

- Mikrofale nie przenikają przez metal. Mikrofale odbijają się od metalowych przedmiotów, powodując niebezpieczne iskrzenie. Większość niemetalowych, żaroodpornych naczyń nadaje się do użytku w piekarnikach z kuchenką mikrofalową. Jednak niektóre naczynia mogą zawierać materiały, których nie można używać w takich urządzeniach. Aby sprawdzić, czy naczynie nadaje się do kuchenki mikrofalowej:
- Włóż do piekarnika puste naczynie, które chcesz sprawdzić, oraz drugie takie samo naczynie z wodą.
- Włącz piekarnik na najwyższą moc na minutę. Jeśli woda jest ciepła, a sprawdzane naczynie chłodne — można go używać do podgrzewania jedzenia mikrofalami.
- Jeśli woda jest chłodna, lecz drugie naczynie jest ciepłe, to mikrofale zostały wchłonięte przez naczynie. Nie można go używać z mikrofalami.

Szklane naczynia

- Nie używaj naczyń wykonanych z bardzo cienkiego szkła lub szkła ołowiowego. Naczynia ze szkła żaroodpornego mogą być używane w piekarniku z kuchenką mikrofalową. Do piekarnika nie wkładaj także naczyń z delikatnego szkła — np. kieliszków do wina lub szklanek na wodę. Rozgrzany płyn może doprowadzić do ich pęknięcia.

Naczynia plastikowe

- Po włożeniu naczyń z tworzywa sztucznego lub melaminy nie wolno ustawiać długiego programu pracy. To samo dotyczy toreb służących do przechowywania żywności mrożonej. Bardzo gorące jedzenie prędzej czy później doprowadzi naczynia plastikowe do nadtopienia się lub wypaczenia. Takie naczynia mogą być stosowane wyłącznie przy krótkich programach.

Torby do gotowania

- Torby do gotowania mogą być używane, o ile zostały przygotowane do użytku w kuchenkach mikrofalowych. Nie zapomnij, aby je przebić. Pozwoli to na wydobycie się z nich pary wodnej. Nie używaj do gotowania zwykłych plastikowych toreb. Może dojść do ich stopienia się i pęknięcia.

Papier

- Przy planowanym dłuższym czasie podgrzewania nie używaj naczyń papierowych. Mogą się zapalić. Naczynia papierowe nadają się do tłustych i suchych potraw, które wymagają krótkiego podgrzania.
- Nie używaj papieru recyklowanego. Może on zawierać drobinki metalu powodujące iskrzenie.

Naczynia drewniane i wiklinowe

- Mikrofale powodują wysychanie drewna i mogą naruszyć strukturę drewnianych pojemników. Nie należy ich więc używać.

Naczynia porcelanowe

- Ogólnie pojemniki z takich materiałów są odpowiednie do kuchenek mikrofalowych, ale należy je wcześniej sprawdzić.

Naczynia metalowe

- Naczynia metalowe odbijają mikrofae. Nie wolno ich używać.



NIEBEZPIECZEŃSTWO:

Naczynia z wysoką zawartością żelaza lub ołowiu nie mogą być używane w piekarniku z kuchenką mikrofalową.

Pamiętaj, aby je zawsze sprawdzać pod tym kątem.

Naczynia kuchenne	Kuchenka mikrofalowa	Grill	Konwekcja	Tryby łączone
Szko żaroodporne	Tak	Tak	Tak	Tak
Szko zwykłe	Nie	Nie	Nie	Nie
Ceramika żaroodporna	Tak	Tak	Tak	Tak
Talerzyk plastikowy do mikrofae	Tak	Nie	Nie	Nie
Papierowe naczynia kuchenne	Tak	Nie	Nie	Nie
Metalowa tacka	Tak*	Tak	Tak	Tak*
Metalowa kratka	Nie	Tak	Tak	Nie
Folia aluminiowa i naczynia z folii	Nie	Tak	Tak	Nie

* Należy używać tylko tacy metalowej dołączonej do piekarnika.

Układanie produktów

- Najlepszy wynik podgrzewania osiągniesz, równo rozkładając produkt w naczyniu. Można to zrobić na wiele sposobów.
- Czasami podgrzewasz kilka identycznych rzeczy (np. ziemniaków). Jeśli je równomiernie ułóżysz na okręgu, ugotują się lepiej. Unikaj umieszczania kawałków na sobie.
- Ponieważ mikrofae działają silniej na zewnętrznych warstwach żywności, przygotowując produkty o różnych kształtach i grubościach połóż grubsze sztuki na środku tacki. Dzięki temu podgrzeją się one pierwszej kolejności.
- Ryby (i inne wypukłe potrawy) połóż tak, aby ogon był na krawędzi tacki.
- Drobne kawałki mięsa możesz położyć na sobie. Grubsze elementy, takie jak kiełbasy i plasty mięsa, należy położyć blisko siebie.
- Sosy należy podgrzewać w oddzielnych naczyniach. Wąskie, głębokie naczynia są do tego lepsze od szerokich i płtykich. Naczynia z sosem lub zupą mogą być uzupełnione do dwóch trzecich.
- Jeśli gotujesz całą rybę, przebij jej skórę. W przeciwnym razie może pęknąć.

- Jeśli używasz folii, toreb lub papieru do pieczenia, przebij go ani nie zamykaj szczelnie. Para wodna potrzebuje toru ucieczki.
- Małe, równe kawałki żywności podgrzewają się szybciej niż duże i o nierównych kształtach. Aby podgrzewanie wyszło najlepiej, pokrój produkt na równe kawałki.

Wysokość produktu

- W grubszych produktach (które ogólnie podlegają opiekaniu) dolna część będzie się szybciej podgrzewała. Oznacza to, że czasem należy kilka razy obrócić taki produkt.
- Grubsze i gęstsze produkty warto położyć wyżej, co pozwoli mikrofaom na przeniknięcie do ich dolnych i środkowych warstw.

Sugestie dotyczące gotowania

Czynniki wpływające na czas podgrzewania:

- Czas podgrzewania mikrofalowego zależy od wielu czynników. Duży wpływ na czas gotowania ma temperatura składników użytych w przepisie. Ciasto z zimnego masła, mleka i zimnych jajek będzie piekło się dużo dłużej od takiego samego ciasta przygotowanego ze składników o temperaturze pokojowej.
- Piekąc pieczywo, ciasto i sosy na bazie śmietany czasami zalecane jest wyjęcie produktu z piekarnika przed jego pełnym upieczeniem. Ponieważ ciepło rozchodzi się od środka, to

mimo wyjęcia produktu będzie się on nadal podgrzewał.

Jeśli zostawisz produkty w piekarniku do ich pełnego przygotowania, ryzykujesz spalenie zewnętrznych warstw. Wraz z doświadczeniem będziesz lepiej oceniać czas potrzebny na przygotowanie produktu.

- Nie zostawiaj podgrzewanych produktów bez nadzoru. Wnętrze pracującego piekarnika z kuchenką mikrofalową jest oświetlone, co pozwala na kontrolowanie podgrzewanych produktów.

Rozmrażanie:

- Czas rozmrażania może zależeć od kształtu opakowania. Płytkie, prostokątne opakowania rozmrażają się szybciej od głębokich.
- Elementy, które zaczęły się rozmrażać, oddziel od siebie. Pozwoli to na ich szybsze rozmrożenie.
- Im więcej żywności przygotowujesz, tym dłużej to trwa. Przygotowanie dwa razy większej ilości żywności zajmuje ok. dwa razy więcej czasu. Jeśli ugotowanie jednego ziemniaka trwa ok. czterech minut, to dwóch ziemniaków — ok. siedmiu.

Ilość mikrofal wytwarzanych przez piekarnik z kuchenką mikrofalową jest taka sama niezależnie od ilości produktów. Im więcej produktów włożysz, tym dłużej to będzie trwało.

Płyny

- Ilość płynów wpływa na czas gotowania, ponieważ mikrofałe są wrażliwe na wilgoć. Produkty z płynami (warzywa, ryby i drób) będą się podgrzewały szybko i łatwo. Przy podgrzewaniu suchych produktów, takich jak ryż lub ziarna fasoli, zalecamy dodanie wody.
- Pamiętaj, że mikrofałe usuwają wilgoć. Tak więc przy podgrzewaniu suchych produktów, takich jak niektóre warzywa, należy je najpierw zwilżyć niewielką ilością wody lub przykryć je po to, aby zachowały wilgoć.
- Przy podgrzewaniu potraw z bardzo małą zawartością wody (rozmażane pieczywo, prażona kukurydza) woda jest bardzo szybko odparowywana. W takich przypadkach piekarnik działa tak, jakby był pusty, co może doprowadzić do przypalenia produktu. Może to doprowadzić do uszkodzenia kuchenki lub naczyń. Dlatego pamiętaj, aby nastawić odpowiedni czas podgrzewania i nie zostawiać kuchenki bez nadzoru.

Para

- Wilgoć znajdująca się w produktach może czasami spowodować powstanie pary wodnej. Jest to całkiem normalne.

Cukier

- Przygotowując posiłki z bardzo wysoką zawartością cukru, takie jak puddingi lub tarty, postępuj zgodnie z przepisem przygotowanym do kuchenek mikrofalowych.

Przekroczenie zalecanego czasu podgrzewania może spowodować przypalenie żywności lub uszkodzenie piekarnika.

Gęstość jedzenia

- Lekkie, napowietrzzone produkty, takie jak chleb lub ciasta, pieką się krócej niż ciężkie i gęste, na przykład pieczenie albo gulasze. Podczas podgrzewania mikrofalowego porowych produktów zachowaj szczególną ostrożność — nie ma w nich suchych, twardych powierzchni.

Kości i tłuszcz

- Kości przewodzą ciepło, a tłuszcz podgrzewa się szybciej od mięsa. Przygotowując kawałki mięsa zawierające kości i tłuszcz, pamiętaj o sprawdzeniu, czy zostały równo podgrzane i nie przypaliły się.

Kolor produktu

- Mięso czerwone albo białe podgrzewane przez ponad piętnaście minut zabrzędzi się delikatnie od tłuszczu. Aby zapewnić mięsu bardziej atrakcyjny kolor przypominający opieczoną skórkę, posmaruj go odrobiną sosu BBQ lub sojowego. Jeśli nie użyjesz go za dużo, nie zmieni to zasadniczego smaku jedzenia.

Zmniejszanie wewnętrznego ciśnienia w produktach

- Wiele produktów jest pokrytych skórką. Powstająca w środku produktu para wodna może spowodować pęknięcie tej skórki. Aby tego uniknąć, nakłuj ją widelcem lub nożem. Postępuj tak z ziemniakami, wątróbką z kurczaka, małżami, żółtkiem jaj, kielbasą lub parówkami i niektórymi rodzajami owoców i warzyw.

Obracanie i mieszanie produktów w trakcie gotowania

- Pamiętaj o mieszaniu produktów przygotowywanych w kuchenke mikrofalowej. W gotowaniu konwencjonalnym produkty są mieszane w celu połączenia składników. W gotowaniu mikrofalowym jest to także potrzebne do równomiernego rozprowadzenia ciepła. Mieszaj produkty zawsze od zewnątrz do środka. Zewnętrzne obszary produktu nagrzewają się szybciej.

- Przy obszernych, dłuższych produktach, takich jak pieczeń lub drób w całości, obróć je tak, aby górna i dolna strona były jednakowo przygotowane. Konieczne może być obrócenie mięsa i kurczaka.
- Obracanie podgrzewanych produktów i mieszanie ich pozwala także zapewnić równomierne ogrzanie wszystkich stron.

Różne czasy podgrzewania

- Na początku spróbuj ustawić minimalny czas podgrzewania i sprawdź, czy on nie wystarczy. Czasy gotowania podane w tej instrukcji są wartościami przybliżonymi. Zależą one od wymiarów i rodzaju produktów i naczyń.

Odstawianie produktu

- Po wyjęciu produktu z piekarnika odstaw go na chwilę. Rozmrażane, gotowane i odgrzewane produkty należy na chwilę odstawić. Pozwala to osiągnąć lepsze wyniki. Dzieje się tak dzięki bardziej równomiernemu rozproszaniu ciepła w produkcie.

Wewnątrz kuchenki mikrofalowej produkty będą się nadal podgrzewać nawet po jej wyłączeniu. Ich temperatura może wówczas jeszcze wzrosnąć o od 3 do 8°C. Nie jest to ciepło z mikrofal, lecz z wnętrza produktów. Czas oczekiwania zależy od rodzaju jedzenia. Czasami jest to ta chwila, której potrzebujesz na wyjęcie produktu z kuchenki i podanie go. Przy większych produktach może on wydłużyć się nawet do 10 minut.

- Przed rozmrażaniem lub podgrzewaniem produktu wyjmij go z plastikowego opakowania. W szczególnych przypadkach potrzebne może być przykrycie produktu przylegającą folią nylonową.
- Podczas przygotowywania czerwonego i białego mięsa, chleba, ciasta oraz sosów na bazie śmietany szczególnie zalecamy wyjęcie produktu z piekarnika przed ukończeniem przygotowania i odstawienie go na chwilę.

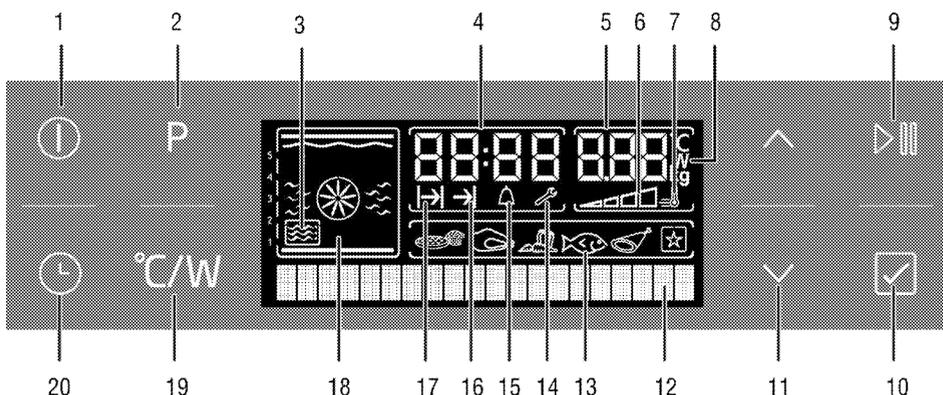
Jak używać piekarnika z kuchenką mikrofalową



Przed użyciem piekarnika należy nastawić czas. Bez nastawienia czasomierza, piekarnik nie będzie działać.

Piekarnik z kuchenką działa w trzech trybach: samej kuchenki mikrofalowej, samego piekarnika i w trybie łączonym.

Tryb pracy	Opis
Kuchenka mikrofalowa	Gdy piekarnik działa w trybie kuchenki mikrofalowej, podgrzewane jest samo jedzenie. Tryb ten jest przydatny do podgrzewania posiłków i napojów, rozmrażania ich oraz gotowania. W trybie mikrofalowym posiłki są gotowane, lecz nie są pieczone.
Piekarnik	W tym trybie pożywienie jest podgrzewane samymi grzejnikami piekarnika. Piekarnik pozwala na przygotowywanie posiłków w dowolny sposób i rozmrażanie ich. W trybie piekarnika produkty można zarówno gotować, jak i piec.
Tryb łączony	W trybie łączonym działają zarówno grzałki piekarnika, jak i mikrofałe. Jest to tryb pozwalający na szybsze gotowanie i pieczenie produktów.



- 1 Przycisk wyłączenia
- 2 Przycisk wyboru menu dań gotowych
- 3 Symbol mikrofal
- 4 Pole wskaźnika czasu bieżącego
- 5 Pole wskaźnika temperatury/wagi/mocy kuchenki
- 6 Symbol temperatury wewnątrz piekarnika
- 7 Symbol szybkiego nagrzewania
- 8 Symbol temperatury/mocy/wagi
- 9 Przycisk start/stop gotowania
- 10 Przycisk potwierdzenia
- 11 Przycisk zwiększania lub zmniejszania temperatury/czasu pracy/mocy oraz poruszania się po menu
- 12 Wyświetlacz tekstu
- 13 Wyświetlacz wyboru dań gotowych
- 14 Symbol ustawień
- 15 Symbol alarmu
- 16 Symbol godziny zakończenia gotowania
- 17 Symbol czasu gotowania
- 18 Wyświetlacz funkcji
- 19 Przycisk ustawiania temperatury/wagi/mocy/szybkiego podgrzewania
- 20 Klawisz czasu i ustawień

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

Gdy wyświetlacz pracuje w tym trybie, aktywne są wyłącznie klawisze ① i ⌚. Wszystkie czynności można wykonać w menu ustawień. Patrz: *Menu ustawień*,

1. Dotknij przycisku ①, aby włączyć piekarnik z kuchenką mikrofalową.
2. Po włączeniu piekarnika z kuchenką mikrofalową pojawi się ekran początkowy.



- 1 Pozycje szelaza
- 2 Symbol mikrofal
- 3 Wyświetlacz funkcji
- 4 Wyświetlacz tekstu
- 5 Pole czasu podgrzewania: Pokazuje nastawiony czas pieczenia.
- 6 Wskaźnik mocy kuchenki mikrofalowej/temperatury/wagi

Ten ekran przedstawia tryb pracy kuchenki mikrofalowej, jej mocy, zalecaną pozycję tacy oraz czas gotowania.

3. Aby zmienić poziom mocy kuchenki mikrofalowej, naciśnij jeden raz przycisk °C/W. Pojawi się ustawienie mocy.

Symbol **W** zacznie migać.



4. Przyciskami ^/v ustaw moc. Przyciskiem ✓ potwierdź wybraną wartość.
5. Aby nastawić czas grzania, naciśnij przycisk ⌚. Na wyświetlaczu tekstowym pojawi się komunikat

„Cook time” (Czas podgrzewania) i zacznie migać symbol .

6. Przyciskami  ustaw czas podgrzewania.

Potwierdź ustawienie przyciskiem . Po ustawieniu czasu podgrzewania będzie widoczny symbol .



7. Po ustawieniu czasu i mocy włącz piekarnik z kuchenką mikrofalową przyciskiem . Rozpocznie się podgrzewanie. Na wyświetlaczu pojawi się komunikat „Cooking” (Podgrzewanie).



 Gdy w trakcie pracy otwarte zostaną drzwiczki piekarnika, na wyświetlaczu pojawi się komunikat „Paused” (Wstrzymano), a urządzenie zostanie wyłączone.

 Po otwarciu drzwiczek podgrzewanie jest wyłączone. Aby wznowić podgrzewanie po zamknięciu drzwiczek, dotknij przycisku .

» Piekarnik będzie działał z ustawioną mocą do upływu wybranego czasu podgrzewania. W trakcie podgrzewania lampka w piekarniku świeci się.

8. Po zakończeniu podgrzewania na wyświetlaczu pojawi się komunikat „Good appetite” (Smacznego) i zostanie wyemitowany sygnał dźwiękowy.
9. Aby wyłączyć sygnał dźwiękowy, dotknij dowolnego przycisku.

Praca w trybie łączonym

1. Dotknij przycisku , aby włączyć piekarnik z kuchenką mikrofalową.
2. Dotknij  lub , aby wybrać tryb łączony.



3. Aby zmienić poziom mocy kuchenki mikrofalowej, naciśnij jeden raz przycisk . Pojawi się ustawienie mocy.

Symbol **W** zacznie migać.



4. Przyciskami  ustaw moc. Przyciskiem  potwierdź wybraną wartość.
5. Aby zmienić temperaturę pracy w trybie łączonym, dotknij dwa razy przycisku . Zostanie wyświetlone ustawienie temperatury.

Symbol  zacznie migać.



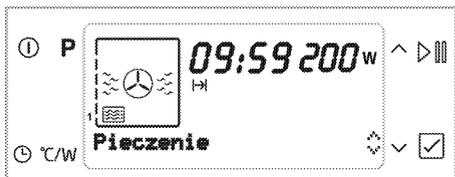
6. Naciśnij  tyle razy, aby w polu wskaźnika temperatury pojawiła się żądana wartość.

Przyciskiem  potwierdź wybraną wartość.

7. Aby nastawić czas podgrzewania, naciśnij przycisk . Na wyświetlaczu tekstowym pojawi się komunikat „Cook time” (Czas podgrzewania) i zacznie migać symbol .
8. Przyciskami  ustaw czas podgrzewania. Potwierdź ustawienie przyciskiem . Po ustawieniu czasu podgrzewania będzie widoczny symbol .



9. Po ustawieniu czasu, temperatury i mocy włącz piekarnik z kuchenką mikrofalową przyciskiem . Rozpocznie się podgrzewanie. Na wyświetlaczu pojawi się komunikat „Cooking” (Podgrzewanie).



i Gdy w trakcie pracy otwarte zostaną drzwiczki piekarnika, na wyświetlaczu pojawi się komunikat „Paused” (Wstrzymano), a urządzenie zostanie wyłączone.

» Piekarnik będzie się nagrzewał aż do nastawionej temperatury i utrzyma ją aż do wybranego czasu końca gotowania. Jednocześnie piekarnik będzie pracował na poziomie kuchenki mikrofalowej. W trakcie podgrzewania lampka w piekarniku świeci się.

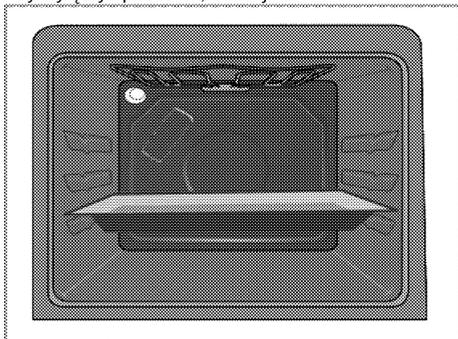
i Podczas pracy urządzenia można zmienić moc kuchenki mikrofalowej i czas podgrzewania.

i Wyświetlacz piekarnika pokazuje czas podgrzewania w minutach i sekundach.

i W trybie kuchenki mikrofalowej lub w trybie łączonym przy niskich temperaturach po wyjęciu produktu z komory może w niej pozostać jego zapach. Wynika to z niskiej temperatury podgrzewania produktu. W takich przypadkach włącz piekarnik w trybie termoobiegu na 230°C na 20 minut.

Wyłączanie piekarnika elektrycznego

Aby wyłączyć piekarnik, dotknij .



Pierwsza półka w piekarniku to półka dolna. **W trybie mikrofalowym używaj tylko pierwszej półki.**

i Z powodów bezpieczeństwa maksymalny czas podgrzewania przy najwyższej mocy to 12 minut. Na niższych poziomach mocy można ustawić do 90 minut.

i Przy ustawianiu każdej wartości na wyświetlaczu migać będą odnośne symbole.

i Po awarii zasilania program zostanie anulowany. Należy go ustawić ponownie.

i Bieżącej godziny nie można ustawić, gdy piekarnik wykonuje jakąś funkcję lub jeśli pracuje w trybie półautomatycznym lub automatycznym.

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

Tryby pracy kuchenki mikrofalowej

Podana tutaj kolejność trybów pracy może różnić się od ich kolejności w danym urządzeniu.

i Gotowanie wielowarstwowe w trybie mikrofal i trybie łączonym nie jest możliwe. Tryby te nadają się do podgrzewania wyłącznie na jednej tacce.

i W trybie mikrofal piekarnik nie jest nagrzewany. Podgrzewany jest sam produkt.

Kuchenka mikrofalowa

Działa tylko kuchenka mikrofalowa. Można go używać do podgrzewania potraw i napojów oraz gotowania. Posiłki są podgrzewane bez pieczenia.



Kuchenka mikrofalowa + termoobieg

W tym trybie razem z kuchenką włączana jest grzałka tylna. Gorące powietrze nagrzane grzałką tylną jest bardzo szybko równomiernie rozprowadzane w całym piekarniku przez wentylator. Możesz wówczas podgrzewać posiłki w krótkim czasie i piec je jednocześnie.



Kuchenka mikrofalowa + pełny grill

W tym trybie razem z kuchenką włączany jest grill umieszczony w górnej ścianie piekarnika. Nadaje się do grillowania dużych ilości mięsa.



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

Kuchenka mikrofalowa + pełny grill + termoobieg

W tym trybie razem z kuchenką mikrofalową podgrzewanie jest wykonywane gorącym powietrzem nagrzanym dużym grillem, które jest bardzo szybko równomiernie rozprowadzane w całym piekarniku przez wentylator. Nadaje się do grillowania dużych ilości mięsa.



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

Kuchenka mikrofalowa + rozmrażanie

W tym trybie działa tylko kuchenka mikrofalowa i wentylator (w ścianie tylnej).

Nadaje się od powolnego rozmrażania mrozonek ziarnistych w temperaturze pokojowej lub studzenia ugotowanych potraw.



Tabela funkcji

Tabela funkcji przedstawia funkcje, których można używać w trybie mikrofal i trybie łączonym oraz maksymalne i minimalne temperatury.

i Dostępne ustawienia mocy kuchenki to 100, 200, 300, 600 i 800 W.

Funkcja	Moc (W)	Zakres temperatur (°C)
Kuchenka mikrofalowa	100-800	-
Kuchenka mikrofalowa + termoobieg	100-600	40-230
Kuchenka mikrofalowa + pełny grill	100-600	50-280
Kuchenka mikrofalowa + pełny grill + termoobieg	100-600	50-280
Kuchenka mikrofalowa + odszranianie	100-600	-

Tabela czasów pieczenia



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



Pierwsza półka w piekarniku to półka dolna. W trybie kuchenki mikrofalowej używaj tylko pierwszej półki.

Potrawa	Tryb podgrzewania	Waga (g)	Temperatura (°C)	Moc kuchenki (W)	Czas pieczenia (ok., w min)
Bagietka z kurczakiem	Kuchenka mikrofalowa + termoobieg	1000	210	600	25-30
Cały kurczak	Kuchenka mikrofalowa + termoobieg	1500	230 przez 15 min, potem 200	600	32-38
Mrożona pizza	Kuchenka mikrofalowa + termoobieg	450	230	200	6-10
Udko indycze (z kością)	Kuchenka mikrofalowa + grill + nawiew	1000	230	300	28-32
Świeże ziemniaki (tłuze)	Kuchenka mikrofalowa + termoobieg	1000	180	600	25-30
Ziemniaki tarte*	Kuchenka mikrofalowa + termoobieg	1250	180	600	25-30
Klopsiki	Kuchenka mikrofalowa + termoobieg	1800	230 przez 5 min, potem 170	300	18-23
Cała ryba	Kuchenka mikrofalowa + grill + nawiew	1000	250	600	8-14
Paluszki rybne	Kuchenka mikrofalowa + termoobieg	600	230	300	10-15
Pierogi z pomidorami i ziemniakami	Kuchenka mikrofalowa + termoobieg	1500	210	200	32-40
Danie do szybkiego przygotowania (ciociorka z mięsem)	Kuchenka mikrofalowa	400		600	3-5
Pilaw	Kuchenka mikrofalowa	400		600	3-5

Pamiętaj, aby w trybie łączonym wykonać wstępne nagrzewanie. Wstępne nagrzewanie należy wykonać w trybie piekarnika.
* Sugerujemy dodanie startego sera w ciągu ostatnich 5 minutach podgrzewania.

Rozmrażanie

Potrawa	Waga (g)	Moc kuchenki (W)	Czas rozmrażania (min) (w przybliżeniu)	Czas oczekiwania (min)	Wskazówki
Mięso czerwone	250	200	5-7	10	Obróć po upływie połowy czasu
	500	200	11-14	10	Obróć po upływie połowy czasu
Mięso mielone	100	100	5-10	10	
	250	200	4-7	10	
	500	200	6-8	10	Obróć po upływie połowy czasu
Cały kurczak	1500	200	24-27	10	Obróć po upływie połowy czasu
Udko kurczaka	750	300	5-8	10	
Bagietka z kurczakiem	500	300	4-7	10	
	100	600	5-8	10	
Cała ryba	250	200	5-9	5	Obróć po upływie połowy czasu
	500	200	8-12	5	Obróć po upływie połowy czasu
Kiełbaska	300	200	4-6	5	

Funkcje dań gotowych

Wybieranie funkcji dań gotowych

Menu Ready Meals (Dania gotowe) zawiera programy dla potraw specjalnie przygotowane przez zawodowych kucharzy i zapisane w pamięci jednostki sterującej. Aby wybrać funkcję Ready Meals (Dania gotowe):

- Dotknij przycisku , aby włączyć piekarnik z kuchenką mikrofalową. Po włączeniu piekarnika z kuchenką mikrofalową pojawi się ekran początkowy.
- Aby wybrać funkcję Ready Meals (Dania gotowe), dotknij dwa razy przycisku **P**. W tym kroku na

wyświetlaczu pojawi napis „Lamb casserole” (Rolada jagnięca) i symbol 



- Wybierz produkt, dotykając przycisków .
- Dotknij , aby rozpocząć podgrzewanie.



Dotknij , aby rozpocząć podgrzewanie produktów, które nie wymagają wstępnego nagrzewania.

- Jeśli wybrany produkt wymaga wstępnego nagrzewania na wyświetlaczu pojawi się komunikat „Preheating” (Wstępne nagrzewanie).
- Po zakończeniu wstępnego nagrzewania na wyświetlaczu pojawi lub — przy produktach, które go nie wymagają — po naciśnięciu przycisku  pojawi się komunikat „Place the tray” (Włóż tacę).
- Włóż naczynie z potrawą do piekarnika z funkcją kuchenki mikrofalowej.

Rozpocznie się podgrzewanie. Na wyświetlaczu pojawi się komunikat „Cooking” (Podgrzewanie).

- Po zakończeniu podgrzewania na wyświetlaczu pojawi się komunikat „Good appetite” (Smacznego) i zostanie wyemitowany sygnał dźwiękowy.



Aby wyłączyć alarm, naciśnij dowolny przycisk.



Widoczne na wyświetlaczu polecenie Back (Wróć) pozwala na powrót do menu górnego. Do ekranu funkcji początkowej możesz wrócić, naciskając **P**.

JAGNIĘCINA W KOKILKACH

SKŁADNIKI

- 150 g jagnięciny pokrojonej w kostkę
- 100 g cebuli
- 20 g czerwonej papryki
- 20 g zielonej papryki
- 40 g świeżych ziemniaków
- 20 g bakłażana
- 100 g pomidorów
- 2 ząbki czosnku
- ½ łyżki koncentratu pomidorowego
- 1 łyżka stołowa oliwy z oliwek

- 10 g masła
- Sól
- Czarny pieprz

PRZYGOTOWANIE

- Pokrój w drobną kostkę cebulę, czerwoną paprykę, zieloną paprykę, ziemniaka, bakłażana i pomidora.
- Drobno posiekaj czosnek.
- Wymieszaj pokrojone warzywa, kawałki jagnięciny i inne składniki w misce.
- Przełóż je do naczynia szklanego z przykrywką i dodaj masło w kostkach.
- Przykryj naczynie.
- Włóż naczynie na pierwszą półkę nagrzanego wstępnie piekarnika i ugotuj danie.
- Zalecamy, aby po przygotowaniu dania odstawić je na 10 minut.

POŁĘDWICA WOŁOWA A LA WELLINGTON

SKŁADNIKI

- 40 g drobno pokrojonej cebuli
- 2 szt. drobno posiekanych pieczarek
- 1 drobno posiekany ząbek czosnku
- 70 ml śmietany
- Sól
- Czarny pieprz
- 150 g poledwicy wołowej
- 1 szt. ciasta francuskiego
- 1 ubite jajko
- 1 łyżka stołowa oliwy z oliwek

PRZYGOTOWANIE

- Rozgrzej patelnię i wlej na nią 1 łyżkę oliwy z oliwek. Uszczelnij obie strony mięsa przyprawionego solą i pieprzem na patelni, smażąc je przez krótką chwilę. Uwaga: upewnij się, że mięso nie zostało usmażone w całości. Schłódź mięso.
- Usmaż cebulę, grzyby i czosnek na innej patelni. Gdy woda z grzybów odparuje, dodaj śmietanę i gotuj wszystko tak długo, aż stanie się dostatecznie gęste. Schłódź wszystko.
- Posyp mąką ciasto francuskie (wyjęte godzinę wcześniej) i rozwałkuj je delikatnie.

- Rozprowadź łyżką połowę schłodzonej śmietany na rozwałkowanym cieście francuskim, połóż na nim mięso i zawiń ciasto wokół niego. Miejsce, w którym krawędzie ciasta łączą się ze sobą, sklej jajkiem.
- Połóż danie na talerzu sklejonym miejscem do dołu.
- Posmaruj wierzch dania ubitym białkiem.
- Połóż talerz na pierwszej półce wstępnie nagrzanego piekarnika i ugotuj danie.

LABRAKS

SKŁADNIKI

- * 2 całe labraksy po 300 g (razem 600 g)
- * 90 g cebuli pociętej na paski (o grubości 3 do 4 mm)
- * 1 ziemniak średniej wielkości (w paskach o grubości 1 do 4 mm)
- * 1 gałązka tymianku
- * 1 gałązka koperku
- * 1 ząbek drobno posiekanego czosnku
- * starta skórka z 1 cytryny
- * 1 liść laurowy
- * 10 ml soku z cytryny
- * Masło
- * 10 ml oliwy z oliwek
- * Sól, czarny pieprz

PRZYGOTOWANIE

- * Nasmaruj rybę solą, czarnym pieprzem i masłem.
- * Wymieszaj w misce ziemniaki, cebulę, świeże liście tymianku, świeży koperek, czosnek, startą skórkę cytryny, liść laurowy, sok z cytryny i oliwę z oliwek.
- * Nasmaruj olejem foremkę do pieczenia.
- * Ułóż połowę cebuli na środku naoliwionej tacy i ułóż ziemniaki wokół cebuli.
- * Nafaszeruj rybę drugą połową cebuli i połóż ją na ziemniakach i cebuli.
- * Połóż tacę na pierwszej półce wstępnie nagrzanego piekarnika i ugotuj danie.

KLOPS W PLASTERKACH Z WARZYWAMI

SKŁADNIKI

- 1 średnia cebula
- 1 mała czerwona papryka
- 1 mała zielona papryka
- 1 mała żółta papryka
- 1 mały bakłażan

- 1 mała cukinia
- 2 średnie pomidory
- 25 g masła
- 0,5 kg mięsa na minutę
- 175 g bułki tartej
- 1 łyżka koncentratu pomidorowego
- 1 jajko
- 30 ml śmietany
- 1 łyżeczka czerwonej papryki w płatkach
- Sól
- Czarny pieprz

PRZYGOTOWANIE

- Roztop masło w rondelku. Usmaż na patelni drobno pokrojoną w kostkę cebulę i drobno pokrojonego bakłażana z oliwą.
- Następnie dodaj drobno pokrojoną w kostkę czerwoną, zieloną i żółtą paprykę na patelnię i podsmaż trochę dłużej.
- Dodaj drobno pokrojoną w kostkę i pomidory na patelnię i usmaż wszystko (zadbaj o to, aby żadne warzywa nie były zbyt miękkie), a następnie pozostaw masło z warzywami do ostygnięcia.
- Ugnieć mielone mięso, jajka i śmietanę w drugiej misce.
- Dodaj schłodzone masło z warzywami, sól, pieprz, czerwoną paprykę w płatkach i bułkę tartą do mielonego mięsa i ugniataj je tak długo, aż osiągną odpowiednią sztywność.
- Połóż naoliwiony papier do pieczenia na tacy i ułóż na nim uformowane w klopsy mięso mielone.
- Połóż tacę na pierwszej półce wstępnie nagrzanego piekarnika i ugotuj danie.
- Zalecamy, aby po przygotowaniu klopsów odstawił je na 5 minut, a następnie pokroić w plastry.

SALATKA Z BURAKÓW Z KOZIM SEREM

SKŁADNIKI

- * 10 buraków po 50 g
- * 2 pomarańcze
- * 2 cytryny
- * 90 ml octu balsamicznego
- * 100 ml oliwy z oliwek
- * 1 laska wanilii
- * Sól
- * Czarny pieprz
- * 3 gałązki tymianku

- * 2 ząbki czosnku
- * 2 pęczki rukoli
- * 10 małych pomidorów koktajlowych
- * 100 g sera koziego

PRZYGOTOWANIE

- * Aby otrzymać marynatę, wymieszaj ocet balsamiczny, skórkę pomarańczową, skórkę cytryny, ziarną z laski wanilii, oliwę z oliwek, drobno posiekany czosnek i świeży tymianek.
- * Zamarynuj w niej wszystkie buraki w skórkach.
- * Ułóż zamarynowane buraki w szklanym naczyniu z pokrywką, polej je marynatą i nakryj pokrywą.
- * Umieść naczynie na pierwszej półce nagrzanego wstępnie piekarnika i upiecz buraki.
- * Wyjmij buraki z piekarnika i poczekaj na ich ostygnięcie.
- * Obierz i pokrój schłodzone buraki.
- * Wymieszaj poszarpaną na duże kawałki rukolę, połówki pomidorów i kawałki pomarańczy z obranymi i pokrojonymi na plasterki burakami.
- * Dodaj przygotowaną i schłodzoną marynatę, sól, czarny pieprz i pokrojone kawałki sera koziego, wymieszaj wszystko i podaj.

ZAPIEKANKA ZIEMNIACZANA

SKŁADNIKI

- * 200 g świeżych ziemniaków
- * 100 ml śmietany
- * 1 mała garść gałki muszkatołowej
- * Sól
- * Czarny pieprz
- * 1 ząbek drobno posiekanego czosnku
- * 1 liść laurowy
- * 1 gałązka tymianku
- * 1 łyżeczka masła

PRZYGOTOWANIE

- * Pokrój ziemniaki w bardzo cienkie plastry (1-2 mm) i zostaw je w wodzie na 30 minut.
- * Zagotuj śmietanę, sproszkowaną gałkę muszkatołową, sól, czarny pieprz, drobno posiekany czosnek, liść laurowy i tymianek.
- * Rozsmaruj masło po misce szklanej i ułóż w niej ziemniaki w dwóch rzędach. Wylej na nie połowę gorącej śmietany z dodatkami. Ułóż ziemniaki w

dwóch kolejnych rzędach i polej je resztą gorącej śmietany.

- * Włóż szklane naczynie na pierwszą półkę wstępnie nagrzanego piekarnika i upiecz danie.
- * Ułóż odwróconą szklaną pokrywę na posłku wyjętym z piekarnika (dociśnięty nabierze płaskiego kształtu) i odstaw go.
- * Po całkowitym ostygnięciu zapiekanki ziemniaczanej pokrój ją na kawałki.
- * Rozgrzej patelnię, wlej na nią 1 łyżkę oliwy z oliwek, i podgrzej lub usmaż zapiekankę z obu stron.
- * Zalecamy podawanie zapiekanki na gorąco.

GORĄCE CIASTO Z POLEWĄ CZEKOLADOWĄ SKŁADNIKI

- * 2 łyżki mąki
- * 2 łyżki cukru
- * 2 łyżki mleka
- * 1 łyżka oleju
- * 1 łyżka kakao
- * 1 jajko

SKŁADNIKI SOSU CZEKOLADOWEGO

- * 50 g śmietany
- * 50 g gorzkiej czekolady

PRZYGOTOWANIE

- Zmieszaj mąkę, kakao i cukier w misce.
- Dodaj mleko i jajka i wymieszaj wszystko dokładnie.
- Napełnij naczynie na suflet do połowy składnikami.
- Włóż naczynie z sufletem na tacę w chłodnym piekarniku.
- Ugotuj śmietanę w osobnym naczyniu i zdejmij je z kuchenki. Dodaj rozdrobnione kawałki czekolady do śmietany i mieszaj wszystko tak długo, aby czekolada się rozpuściła.
- Polej gorące ciasto sosem czekoladowym. Gotowe do podania.

ROLADKI Z CIASTA FRANCUSKIEGO Z CYNAMONEM I WINOGRONAMI

SKŁADNIKI

- * 6 szt. ciasta francuskiego
- * 1 żółtko

SKŁADNIKI NADZIENIA

- * 100 ml wody
- * 100 g cukru

- * 1 łyżeczka rodzynek
- * 1 szklanka sproszkowanych orzechów
- * ½ szklanki kokosa
- * 1 łyżka cynamonu

PRZYGOTOWANIE

- Zagotuj wodę z cukrem w rondlu. Zdejmij rondel z kuchenki. Dodaj sproszkowane orzechy, kokos i cynamon do wody z cukrem i wymieszaj wszystko, a następnie poczekaj na ostygnięcie całości (w trakcie którego zwiększy się gęstość).
- Posyp mąką ciasto francuskie (wyjęte godzinę wcześniej) i rozwałkuj je delikatnie.
- Rozprowadź składniki nadzienia na rozwałkowane ciasto za pomocą łyżki i posyp je rodzynkami.
- Zwiń ciasto z nadzieniem i rodzynkami i pokrój je na kawałki o grubości 3 cm.
- Rozłóż papier do pieczenia na tacy i ułóż na nim roladki w równych odstępach. Posmaruj miejsce ich przecięcia żółtkiem.
- Połóż tacę na pierwszej półce wstępnie nagrzanego piekarnika i ugotuj danie.
- Zalecamy serwowanie roladek na ciepło.

GOŁĄBKI Z LIŚCI WINOGRON Z OLIWĄ Z OLIWEK SKŁADNIKI

- * 500 g liści winogron w słonej zalewie
- * Pół szklanki oliwy z oliwek
- * Gorąca woda
- * Sok z połowy cytryny

SKŁADNIKI NADZIENIA:

- * 4 cebule
- * 1 szklanka oliwy z oliwek
- * 2 łyżki orzeszków z pinii
- * 2 szklanki ryżu
- * 1 łyżka suszonej mięty
- * 1 łyżeczka czarnego pieprzu
- * 1 łyżeczka cynamonu
- * 5-6 g granulowanego cukru
- * 2 łyżki porzeczki
- * 1 szklanka posiekanej natki pietruszki
- * 1 łyżeczka soli

PRZYGOTOWANIE

- * Usmaż cebulę z oliwą, dodając później ryż. Dodaj pozostałe składniki farszu i odstaw na jakiś czas.
- * Ułóż zwinięte liście winogron w jednym rzędzie w dużym naczyniu szklanym z przykryciem.

- * Dolej oliwy, soku z cytryny oraz nadzienia tak, aby całość nie przelała się ponad liście winogron.
- * Przykryj naczynie.
- * Połóż naczynie szklane na pierwszej półce wstępnie nagrzanego piekarnika i upiecz danie.
- * Zalecamy podawanie nadziewanych liści winogron po schłodzeniu ich przez godzinę w temperaturze pokojowej a potem schowaniu do lodówki.

NÓŻKI KURCZAKA

SKŁADNIKI

- * 3 nożki kurczaka
- * 3 średnie ziemniaki (pokrojone na paski o grubości 1 cm)
- * 2 cebule pocięte na paski (o grubości 3 do 4 mm)
- * 2 pomidory pokrojone w kostkę

SKŁADNIKI MARYNATY

- * 1 ząbek czosnku
- * ½ łyżeczki czarnego pieprzu
- * 1 łyżka soli
- * 50 ml czerwonego octu winnego
- * 1 łyżka cukru granulowanego
- * 1 łyżka melasy
- * 1 łyżka miodu
- * sok z 1 cytryny
- * 2 świeże gałązki tymianku
- * 3 ml ostrego sosu paprykowego
- * 1 łyżka czerwonej papryki
- * 200 ml oliwy z oliwek

PRZYGOTOWANIE

- * Przeciśnij czosnek i wymieszaj go ze wszystkimi składnikami marynaty.
- * Połowę marynaty wymieszaj z nożkami kurczaka, a drugą połowę z pomidorami, ziemniakami i cebulą, a następnie odstaw pojemniki na dwie godziny.
- * Ułóż nożki na środku standardowej tacy. Ułóż ziemniaki wokół nożek, a cebulę i pomidory między nimi.
- * Połóż tacę na półce wstępnie nagrzanego piekarnika i ugotuj danie.
- * Po upieczeniu posiłku odstaw go na 5 minut i podaj.

6 Jak używać piekarnika z kuchenką mikrofalową

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 części piekarnika, elementów grzejnych itp. Trzymaj dzieci z dala od tego wyrobu.

Do wkładania i wyjmowania potraw z gorącego piekarnika zawsze zakładaj odporne na wysokie temperatury rękawice.



NIEBEZPIECZEŃSTWO:

Otwierając drzwiczki piekarnika zachowaj ostrożność, bo może ułotnić się z niego para.

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

Wskazówki dotyczące pieczenia

- Używaj stosownych naczyń metalowych z powłokami nieprzylegającymi, pojemników aluminiowych, lub żaroodpornych form silikonowych.
- Rób najlepszy użytek z miejsca na półce.
- Ustaw formę do pieczenia na 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 dotyczące opiekania

- Przyprawienie całych kurcząt, indyków i dużych porcji mięsa, np. sokiem z cytryny i czarnym pieprzem przed opiekanem 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 dotyczące 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 półce drucianej lub w foremce do pieczenia z półką drucianą w taki sposób, aby pokryta nimi powierzchnia nie wystawała poza grzałkę.
- Wsuń te półkę drucianą lub foremkę do pieczenia z rusztem na wybrany poziom w piekarniku. Jeśli grillujesz na półce drucianej, na dolną półkę wsuń foremkę do pieczenia na kapiący tłuszcz. Aby łatwiej oczyścić to naczynie, wlej do niego trochę wody.

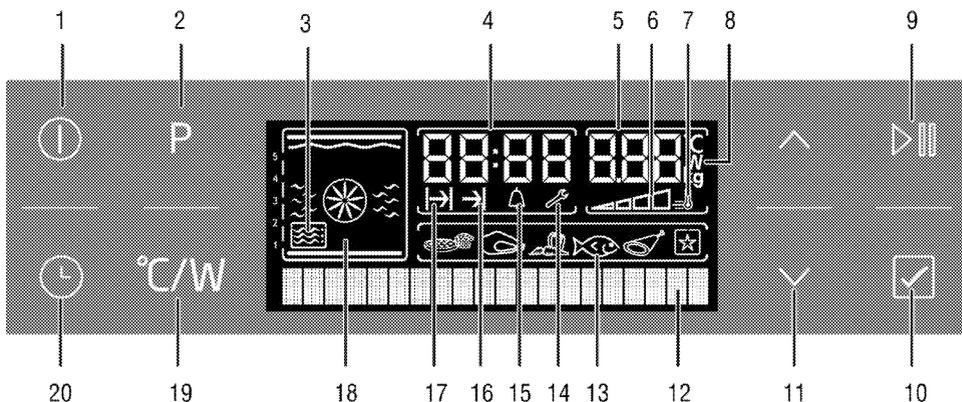


Żywność nie nadająca się do grillowania stwarza zagrożenie pożarowe. Do grillowania używaj wyłącznie żywności, która nadaje się do przyrządzania w wysokich temperaturach.

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

Jak obsługiwać piekarnik elektryczny

i Przed uruchomieniem piekarnika należy ustawić w nim godzinę. Bez nastawienia czasomierza, piekarnik nie będzie działał.



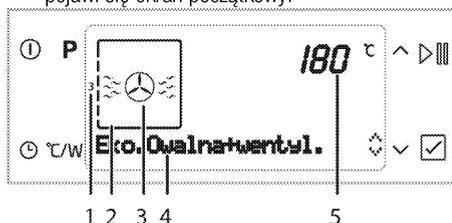
- 1 Przycisk wyłączenia
- 2 Przycisk wyboru menu dań gotowych
- 3 Symbol mikrofal
- 4 Pole wskaźnika czasu bieżącego
- 5 Pole wskaźnika temperatury/wagi/kuchenki
- 6 Symbol temperatury wewnątrz piekarnika
- 7 Symbol szybkiego nagrzewania
- 8 Symbol temperatury/mocy/wagi
- 9 Przycisk start/stop gotowania
- 10 Przycisk potwierdzenia
- 11 Przycisk zwiększania lub zmniejszania temperatury/czasu pracy/mocy oraz poruszania się po menu
- 12 Wyświetlacz tekstu
- 13 Wyświetlacz wyboru dań gotowych
- 14 Symbol ustawień
- 15 Symbol alarmu
- 16 Symbol godziny zakończenia gotowania
- 17 Symbol czasu gotowania
- 18 Wyświetlacz funkcji
- 19 Przycisk ustawiania temperatury/wagi/mocy/szybkiego podgrzewania
- 20 Klawisz czasu i ustawień

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

Gdy wyświetlacz pracuje w tym trybie, aktywne są wyłącznie klawisze i . Wszystkie czynności można wykonać w menu ustawień. Patrz *Menu ustawień*,

Wybieranie temperatury i trybu pracy

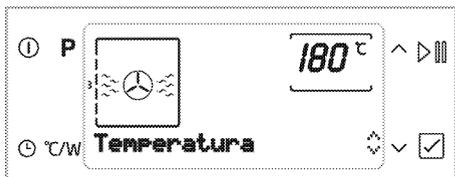
1. Dotknij przycisku , aby włączyć piekarnik z kuchenką mikrofalową.
2. Po włączeniu piekarnika z kuchenką mikrofalową pojawi się ekran początkowy.



- 1 Pozycje stelaża
- 2 Wyświetlacz funkcji
- 3 Symbol funkcji
- 4 Wyświetlacz tekstu
- 5 Pole wskaźnika temperatury/wagi

Na tym ekranie wyświetlane są informacje o zalecanej temperaturze (w polu wskaźnika temperatury/wagi) oraz zalecanym ustawieniu półki (w obszarze funkcji).

3. Dotknij , aby wybrać funkcję. Po wybraniu funkcji można ustawić opcje „Temperature” (Temperatura), „Cook time” (Czas podgrzewania) i „Booster” (Szybkie nagrzewanie).
4. Aby zmienić temperaturę, naciśnij raz przycisk . Pojawi się ustawienie temperatury.



5. Naciśnij tyle razy, aby w polu wskaźnika temperatury/wagi pojawiła się żądana wartość.

Przyciskiem potwierdź wybraną wartość.

6. Po ustawieniu funkcji i temperatury włącz piekarnik z kuchenką mikrofalową przyciskiem . Rozpocznie się podgrzewanie. Na wyświetlaczu pojawi się komunikat „Cooking” (Podgrzewanie). Wszystkie segmenty symbolu temperatury wewnątrz piekarnika włączą się, gdy piekarnik osiągnie nastawioną temperaturę.



Wyłączenie piekarnika elektrycznego

Aby wyłączyć piekarnik, dotknij .

Tabela funkcji

Tabela funkcji pokazuje dostępne funkcje piekarnika i odpowiadające im temperatury maksymalne i minimalne. Zalecana temperatura jest wyświetlana po wybraniu funkcji.

Funkcje różnią się zależnie od modelu piekarnika.

Ze względów bezpieczeństwa maksymalny czas pieczenia we wszystkich trybach z wyjątkiem utrzymywania w cieple ograniczono do 6 godzin.

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.

Funkcja	Zakres temperatur (°C)
Termoobieg	40–280
Pełny grill	40–280
Dolny grill	40–280
Nagrzewanie wentylatorowe eko	160–220
Utrzymywanie w cieple	40–100

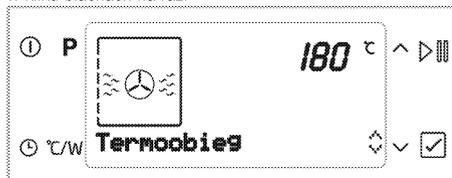
*Funkcje różnią się zależnie od modelu piekarnika.

Tryby pracy

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

Termoobieg

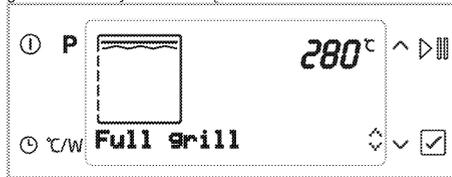
Gorące powietrze nagrzane grzałką tylną jest bardzo szybko równomiernie rozprowadzane w całym piekarniku przez wentylator. Jest to przydatne do gotowania potraw na różnych poziomach półek i w większości przypadków nie potrzeba wstępnego podgrzewania. Nadaje się do pieczenia w kilku blachach na raz.



Gdy otwarte są drzwiczki piekarnika, silnik wentylatora nie będzie działać, aby gorące powietrze pozostało we wnętrzu.

Pełny grill

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



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

Dolny grill

Działa mały grill w suficie piekarnika. Odpowiednie do potraw grillowanych i zapiekanek.

Dolny grill



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

Nagrzewanie z termoobiegiem eko

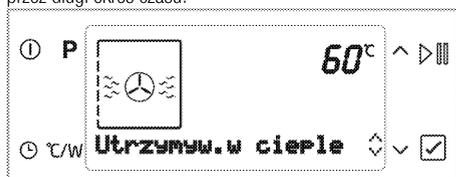
Aby oszczędzić energię elektryczną, można użyć tej funkcji zamiast pieczenia, które wykonałoby się, stosując termoobieg w temperaturze z zakresu 160–220°C. Ale nieco przedłuży się czas gotowania.

Czasy trwania pieczenia w odniesieniu do tej funkcji przedstawiono w tabeli "Eco Fan Heating" [Eco Termoobieg].

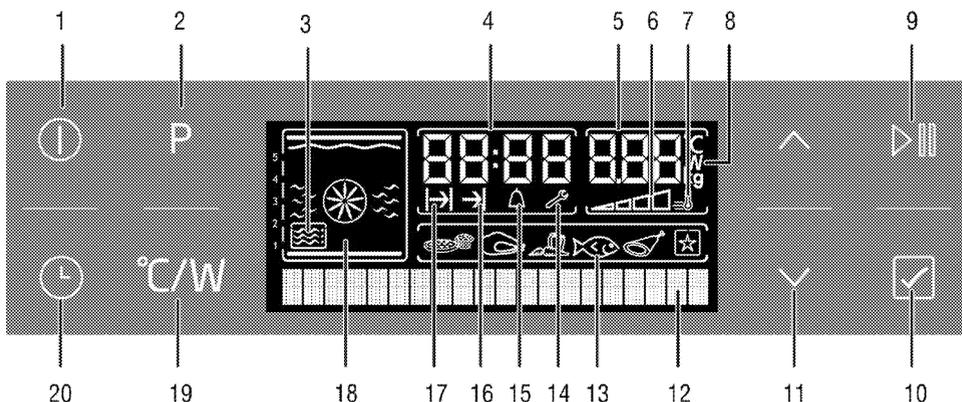


Utrzymywanie w ciepłe

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



Jak obsługiwać urządzenia sterujące piekarnika



- 1 Przycisk wyłączenia
- 2 Przycisk wyboru menu dań gotowych
- 3 Symbol mikrofal
- 4 Pole wskaźnika czasu bieżącego
- 5 Pole wskaźnika temperatury/wagi/mocy kuchenki
- 6 Symbol temperatury wewnątrz piekarnika
- 7 Symbol szybkiego nagrzewania
- 8 Symbol temperatury/mocy/wagi
- 9 Przycisk start/stop gotowania
- 10 Przycisk potwierdzenia
- 11 Przycisk zwiększania lub zmniejszania temperatury/czasu pracy/mocy oraz poruszania się po menu
- 12 Wyświetlacz tekstu
- 13 Wyświetlacz wyboru dań gotowych
- 14 Symbol ustawień
- 15 Symbol alarmu
- 16 Symbol godziny zakończenia gotowania
- 17 Symbol czasu gotowania
- 18 Wyświetlacz funkcji
- 19 Przycisk ustawiania temperatury/wagi/mocy/szybkiego podgrzewania
- 20 Klawisz czasu i ustawień

Praca w trybie półautomatycznym

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

1. Dotknij przycisku ①, aby włączyć piekarnik z kuchenką mikrofalową.
2. Dotknij ^ lub v, aby wybrać funkcję piekarnika.
3. Aby nastawić czas podgrzewania, naciśnij przycisk ⌚. Na wyświetlaczu tekstowym pojawi się komunikat „Cook time” (Czas podgrzewania) i zacznie migać symbol |→|.
4. Dotknij ^ lub v, aby nastawić czas podgrzewania. Dotknij ☑, aby potwierdzić wybór.

Po ustawieniu czasu podgrzewania będzie widoczny symbol |→|.



5. Włóż naczynie z potrawą do piekarnika z funkcją kuchenki mikrofalowej.
6. Aby nastawić temperaturę, naciśnij przycisk °C/W. Na wyświetlaczu tekstowym pojawi się komunikat „Temperature” (Temperatura).
7. Dotknij ^ lub v, aby nastawić temperaturę.
8. Dotknij ▷||, aby rozpocząć podgrzewanie. Na wyświetlaczu pojawi się „Cooking” (Pieczenie).
» Piekarnik będzie się nagrzewał aż do nastawionej temperatury i utrzyma ją aż do wybranego czasu końca gotowania. W trakcie podgrzewania lampka w piekarniku świeci się.



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

9. Po zakończeniu pracy na wyświetlaczu pojawi się komunikat „Good appetite” (Smacznego) i zostanie wyemitowany sygnał dźwiękowy.
10. Aby wyłączyć alarm, dotknij dowolnego przycisku.

Nastawianie szybkiego podgrzewania

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

i Funkcji Booster nie można wybrać w trybie Defrost (Rozmrażanie), Slow cooking (Powolne pieczenie), Warm keeping (Utrzymywanie w ciepłe), ani Low temperature coking (Pieczenie w niskiej temperaturze). W razie przerwy w zasilaniu ustawienia funkcji szybkiego podgrzewania są kasowane.

Wybierz funkcję pieczenia, a następnie:

1. Dotykaj **°C/W**, aż na wyświetlaczu pojawi się komunikat „Booster passive” (Szybkie podgrzewanie wyłączone).
2. Dotknij **^**, aby wybrać opcję „Booster active” (Szybkie podgrzewanie włączone). Symbol **≡** będzie się świecił.



»Symbol **≡** znika, gdy piekarnik osiąga nastawioną temperaturę i wraca do wykonywania funkcji aktywnej przed uruchomieniem szybkiego nagrzewania..

3. Aby anulować szybkie nagrzewanie, dotknij kilka razy **°C/W**, aż na wyświetlaczu pojawi się komunikat „Booster active” (Szybkie podgrzewanie włączone).
4. Dotknij **^**, aby wybrać opcję „Booster passive” (Szybkie podgrzewanie wyłączone).



» Po powrocie do ekranu funkcji symbol **≡** zniknie.

Używanie blokady przycisków

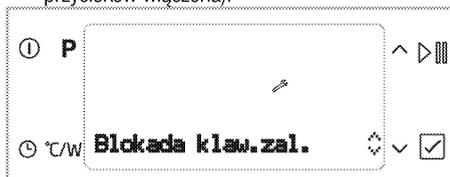
Uruchamiając funkcję blokady przycisków, można zapobiec zmianom w ustawieniach piekarnika.

i Blokada przycisków może być włączona niezależnie od pracy piekarnika. Piekarnik można wyłączyć, naciskając przycisk **ⓘ** nawet przy włączonej blokadzie przycisków.

Włączanie blokady przycisków

1. Dotykaj **ⓘ**, aż na wyświetlaczu pojawi się komunikat „Key lock passive” (Blokada przycisków wyłączona).
2. Dotknij **^** lub **v**, aby włączyć blokadę przycisków. Po włączeniu blokady przycisków na wyświetlaczu

pojawi się komunikat „Key lock active” (Blokada przycisków włączona).

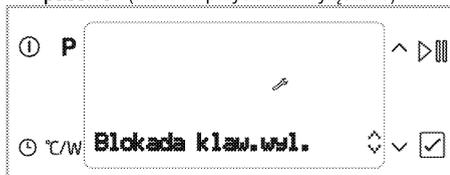


»Po włączeniu blokady przycisków i naciśnięciu dowolnego przycisku (z wyjątkiem **v**) na wyświetlaczu pojawi się ostrzeżenie „Key lock active” (Blokada przycisków włączona).

i Po włączeniu blokady przycisków przyciski piekarnika nie działają. W razie przerwy w zasilaniu blokada przycisków nie kasuje się.

Wyłączanie blokady przycisków

1. Dotknij **v**, aby wyłączyć blokadę przycisków. Na wyświetlaczu pojawi się komunikat „Key lock passive” (Blokada przycisków wyłączona).



Używanie zegara jako alarmu

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

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

i Najdłuższy czas alarmu to 23 godziny i 59 minut.

Aby nastawić alarm:



1. Dotykaj **ⓘ**, aż na wyświetlaczu pojawi się symbol **⚠**.
2. Dotknij **^** lub **v**, aby nastawić czas alarmu. Po jego ustawieniu symbol **⚠** będzie się nadal świecił.

- Po ustawieniu czasu alarmu symbol  zacznie migać i zostanie wyemitowany sygnał alarmu.
- Aby wyłączyć alarm, dotknij dowolny przycisk.

Aby skasować alarm:

- Dotykaj , aż na wyświetlaczu pojawi się symbol .
- Dotykaj , aż na wyświetlaczu pojawi się symbol „00:00”.

Tabela czasów pieczenia



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

Pieczenie ciast i mięs



Pierwsza półka w piekarniku to półka dolna.

Potrawa	Numer poziomu gotowania	Aksesoria do zastosowania	Symbole menu ustawień	Pozycja kratki	Temperatura (°C)	Czas pieczenia (ok., w min)
Ciasto na blasze	Jeden poziomy	Standardowa tacka*		1	175	30... 40
Ciasto w foremce	Jeden poziomy	Formy do ciast na ruszt druciany**		1	175	50... 60
Ciastka	Jeden poziomy	Standardowa tacka*		1	150	35... 45
Ciasto biszkoptowe	Jeden poziomy	Okrągła tortownica o średnicy 26 cm na ruszt druciany**		1	150	25... 35
Ciastka z orzechami włoskimi	Jeden poziomy	Foremka do ciasta*		1	175	25... 30
	2 poziomy	1-Foremka do ciasta* 3-Standardowa tacka*		1-3	170... 180	35... 45
Ciasto	Jeden poziomy	Standardowa tacka*		1	200	35... 45
	2 poziomy	1-Foremka do ciasta* 3-Standardowa tacka*		1-3	200	45... 55
Ciasto zdobne	Jeden poziomy	Standardowa tacka*		1	190	25... 35
	2 poziomy	1-Foremka do ciasta* 3-Standardowa tacka*		1-3	190	35... 45
Ciasto na zaczynie	Jeden poziomy	Standardowa tacka*		1	200	35... 45
Lazanie	Jeden poziomy	Szklana/metalowa forma prostokątna na ruszt druciany**		1	200	30... 40
Stek wołowy/ pieczeń wołowa	Jeden poziomy	Standardowa tacka*		1	25 min 250/maks., następnie 180... 190	100... 120
Udziec jagnięcy (zapiekanka)	Jeden poziomy	Standardowa tacka*		1	25 min 220, następnie 180... 190	70... 90
Pieczone kurczęta	Jeden poziomy	Standardowa tacka*		1	15 min 250/maks., następnie 190	55... 65
Indyk (w plastrach)	Jeden poziomy	Standardowa tacka*		1	25 min 250/maks., następnie 190	150... 210
Ryby	Jeden poziomy	Standardowa tacka*		1	200	20... 30

Sugeruje się, aby wstępne nagrzewanie stosować przy wszystkich potrawach.

* Te akcesoria mogą nie być dostarczane z produktem.

** Te akcesoria nie są dostarczane z produktem. Są to akcesoria dostępne komercyjnie.

Nagrzewanie z termoobiegiem eko



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



W trybie termoobiegu eko nie otwieraj drzwiczek piekarnika.

Potrawa	Numer poziomu gotowania	Aksesoria do zastosowania	Symbole menu ustawień	Pozycja kratki	Temperatura (°C)	Czas pieczenia (ok., w min)
Ciastka	Jeden poziomy	Standardowa tacka*		1	160	20... 30
Ciastka z orzechami włoskimi	Jeden poziomy	Standardowa tacka*		1	200	30... 35
Ciasto	Jeden poziomy	Standardowa tacka*		1	200	40... 45
Ciasto zdobne	Jeden poziomy	Standardowa tacka*		1	200	40... 45

* Te akcesoria mogą nie być dostarczane z produktem.

Wskazówki dotyczące 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 dotyczące pieczenia 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 brązowało równomiernie postaraj się rozprowadzić sos równo pomiędzy warstwami i górką ciasta.



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

Wskazówki dotyczące gotowania warzyw

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

Funkcje dań gotowych

Wybieranie funkcji dań 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.

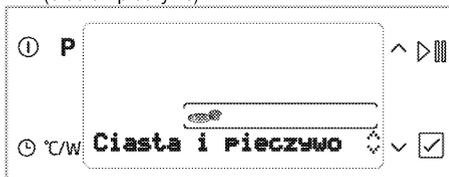
Można zmienić wagę i czas pieczenia stosownie do potrawy i własnego gustu.

Aby wybrać funkcję Ready Meals (Dania gotowe):

1. Dotknij przycisku , aby włączyć piekarnik z kuchenką mikrofalową.

Po włączeniu piekarnika z kuchenką mikrofalową pojawi się ekran początkowy.

2. Dotknij **P**, aby wybrać funkcję Ready Meals (Dania gotowe). W tym kroku na wyświetlaczu zostanie wyświetlony komunikat „Cakes&Breads&Tarts” (Ciasta i pieczywo).



3. Dotknij , aby wybrać menu funkcji Ready Meals (Dania gotowe). Dostępne są opcje Cakes&Breads&Tarts (Ciasta i pieczywo), Meat poultry (Mięso białe), Meat (Mięso czerwone), Fish (Ryby), Special meals (Dania specjalne), Special (Specjalne).
4. Dotknij , aby potwierdzić wybrany posiłek z menu głównego.
5. Dotknij , aby wybrać potrzebną funkcję grillowania (ciastka z orzechami włoskimi, zwykle ciastka, ciastka z wróżką itd.).



6. Wstaw produkt do piekarnika.
7. Dotknij , aby rozpocząć podgrzewanie. Na wyświetlaczu zostanie wyświetlony komunikat „Cooking” (Podgrzewanie).
8. Po zakończeniu podgrzewania na wyświetlaczu pojawi się komunikat „Good appetite” (Smacznego) i zostanie wyemitowany sygnał dźwiękowy.



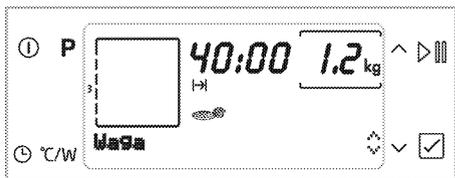
Aby wyłączyć alarm, wystarczy nacisnąć dowolny przycisk.



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

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

1. Wybierz gotową potrawę, dotykając **°C/W**. Na wyświetlaczu pojawi się komunikat „Weight” (Waga), a symbol **kg** zacznie migać.



2. Dotknij , aby ustawić wagę, i potwierdź wybór, dotykając .



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



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

3. Dotknij , aby rozpocząć podgrzewanie.

Menu potraw gotowych:

Może się różnić zależnie od modelu

Ciasta i pieczywo	Mięso	Ryby	Mięso drobiowe	Lekkie posiłki	Potrawy specjalne	Kuchenka mikrofalowa
Ciastka z orzechami włoskimi	Kofe z pieczeni jagnięcej	Pieczony bass morski	Pieczony kurczak < 1600 g	Zapiekanki	Fermentacja	Zapiekanka z jagnięciny
Vol au vent	Pieczeń wołowa	Anchois z pary	Kurczęta z grilla	Makaron z serem	Pieczone kasztany	Poledwica wołowa a la Wellington
Rogaliki cytrynowe	Klopsiki Dalyan	Lupacz	Kurczak filetowany	Lazania klasyczna		Labraks
Tort rodzynkowo-cytrynowy		Filet z fososia	Pieczona kaczka	Moussaka		Klops w plasterkach z warzywami
Ciasta w papierze						Salatka z kozim serem
Brownie czekoladowe						Ziemniaki au gratin
Strudel jabłkowy						Gojące ciasto z polewą czekoladową
Placek z jabłkami						Napoleonki z cynamonem i rodzynkami
Ciasto ozdobne						Gołąbki z liści winogron z oliwą z oliwek
						Nóżki kurczaka

Menu Settings (Ustawienia)

Nastawianie jasności

Jasność nastawiać można tylko przy wyłączonym piekarniku.

- Dotykaj , aż na wyświetlaczu pojawi się komunikat „Brightness” (Jasność).
- Dostępne są 4 poziomy jasności, tzn. 1, 2, 3 i 4. Dotknij , aby wybrać poziom jasności.



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

Nastawianie kontrastu

Kontrast nastawiać można tylko przy wyłączonym piekarniku.

- Dotykaj , aż na wyświetlaczu pojawi się komunikat „Contrast” (Kontrast).

Dostępne są 4 poziomy kontrastu, tzn. 1, 2, 3 i 4.

Dotknij , aby wybrać poziom kontrastu.

Ustawianie głośności

Głośność można ustawiać tylko przy wyłączonym piekarniku.

- Dotykaj , aż na wyświetlaczu pojawi się komunikat „Volume” (Głośność).
- Dostępne są 3 poziomy głośności, tzn. 0 (wyciszenie), 1 i 2. Dotknij , aby wybrać poziom głośności.

Nastawianie języka

Język nastawiać można tylko przy wyłączonym piekarniku.

- Dotykaj , aż na wyświetlaczu pojawi się komunikat „Selected Language” (Wybrany język).
- Dotknij , aby wybrać język.

Jak obsługiwać grill



OSTRZEŻENIE

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

Włączanie grilla

1. Dotknij przycisku , aby włączyć piekarnik z kuchenką mikrofalową.
2. Dotknij , aby wybrać potrzebną funkcję grillowania.

Po wybraniu funkcji można ustawić opcje „Temperature” (Temperatura), „Cook time” (Czas podgrzewania) i „Booster” (Szybkie nagrzewanie).

3. Aby zmienić temperaturę, naciśnij raz przycisk °C/W. Pojawi się ustawienie temperatury.
4. Naciśnij  tyle razy, aby w polu wskaźnika temperatury/wagi pojawiła się żądana wartość.
Przyciskiem  potwierdź wybraną wartość.
5. Po ustawieniu funkcji, temperatury i czasu włącz piekarnik z kuchenką mikrofalową przyciskiem . Rozpocznie się podgrzewanie. Na wyświetlaczu pojawi się komunikat „Cooking” (Podgrzewanie).

Wyłączanie grilla

1. Aby wyłączyć piekarnik, dotknij .

Tabela czasów pieczenia przy grillowaniu

Grillowanie na grillu elektrycznym

Produkt	Poziom	Czas grillowania (w przybliżeniu)
Ryby	2-3	20-25 min*
Plasterki kurczęcia	2-3	25-35 min
Kotlety jagnięce	2-3	20-25 min
Pieczeń wołowa	2-3	25-30 min*
Kotlety cielęce	2-3	25-30 min*
Opiekanie chleba	3	1...2 min.

* zależnie od grubości

7 Konserwacja

Informacje ogólne

Okres użytkowania tego wyrobu przedłuży się, a problemy staną się rzadsze, jeśli wyrób ten będzie czyszczony w regularnych odstępach czasu.



NIEBEZPIECZEŃSTWO:

Przed konserwacją i czyszczeniem, odłącz piekarnik od sieci.

Grozi to porażeniem elektrycznym!



NIEBEZPIECZEŃSTWO:

Przed czyszczeniem piekarnika odczekaj, aż ostygnie.

Można się poparzyć od gorących powierzchni!

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



Pewne detergenty lub środki czyszczące mogą uszkodzić powierzchnię.

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

"Do czyszczenia szyby w drzwiczkach piekarnika nie należy używać szorstkich środków czyszczących ani ostrych skrobaków metalowych, ponieważ mogą one zarysować powierzchnię, co może doprowadzić do pęknięcia szyby."



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

Czyszczenie piekarnika z kuchenką mikrofalową

- Jeśli od wewnętrznej lub wokół zewnętrznej strony drzwiczek lub w ich pobliżu zbierze się

para, zetrzyj ją miękką ściereczką. Może się tak dziać, jeśli kuchenka mikrofalowa działa w warunkach dużej wilgotności. Jest to normalne zjawisko.

- Nieprzyjemne zapachy możesz usunąć z piekarnika, dodając do żaroodpornej szklanki wody sok i skórkę z jednej cytryny i włączając kuchenkę na pięć minut. Następnie dokładnie wytrzyj wewnątrz do sucha miękką ściereczką.
- Jeśli konieczna jest wymiana żarówki, skontaktuj się z pracownikiem serwisu.
- Kuchenkę należy czyścić regularnie i usuwać wszelkie pozostałości po żywności. Nieutrzymanie piekarnika w czystości może prowadzić do uszkodzenia jego powierzchni i skrócenia trwałości produktu lub niebezpiecznych sytuacji.
- Nie wyrzucaj urządzenia do śmieci wraz z innymi odpadkami domowymi. Należy go oddać do gminnego punktu zbiórki.



Uważaj, aby podczas czyszczenia nie uszkodzić uszczelki. Nie używaj piekarnika przy uszkodzonej uszczelce.

Czyszczenie panelu sterowania

Panel sterowania i pokręta sterowania należy czyścić wilgotną ściereczką i wytrzeć do sucha.



Nie zdejmuj przycisków/pokręteł do czyszczenia panelu sterowania.

Możesz uszkodzić panel sterowania!

Czyszczenie piekarnika

Czyszczenie drzwiczek piekarnika

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



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

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!



W tym piekarniku stosuje się żarówkę o mocy mniejszej niż 40 W, wysokość mniejszą niż 60 mm, średnicę mniejszą niż 30 mm lub lampę halogenową z gniazdem typu G9, o mocy mniejszej niż 60 W. Lampy nadają się do pracy w temperaturach powyżej 300 °C. Lampy piekarnika można nabyć u autoryzowanych agentów serwisowych lub technika z licencją.



Lampka może być umieszczona gdzie indziej niż na rysunku.



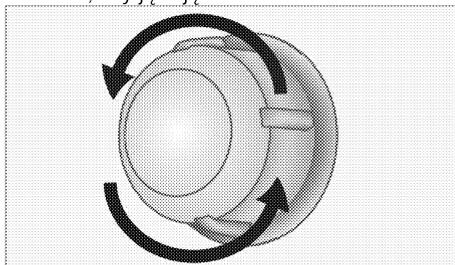
Żarówka używana w tym urządzeniu nie jest odpowiednia do oświetlenia pomieszczeń domowych. Zgodnie z przeznaczeniem żarówka ta służy do oświetlenia żywności.



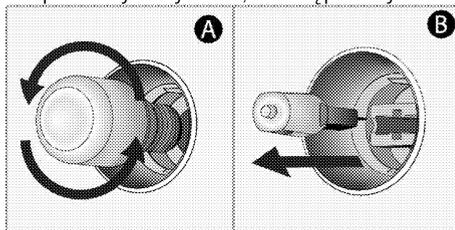
Żarówki używane w tym urządzeniu muszą wytrzymać ekstremalne warunki fizyczne, jak temperatury powyżej 50°C.

Jeśli w piekarniku jest lampka okrągła:

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



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



4. Załóż szklaną pokrywę.

8 Usuwanie problemów

Z pracującego piekarnika wydostaje się para.

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

Przy nagrzewaniu i studzeniu urządzenia słychać metaliczne odgłosy.

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

Urządzenie nie działa.

- Bezpiecznik w sieci uszkodzony lub zadziałał. >>> *Sprawdź bezpiecznik w skrzynce bezpiecznikowej. W razie potrzeby wymień je lub załącz.*
- Kuchenka nie jest przyłączona do gniazdka (z uziemieniem). >>> *Sprawdź gniazdko i wtyczkę.*
- Przyciski/pokrętła/klawisze na panelu sterowania nie działają. >>> *Prawdopodobnie włączona jest ich blokada. Wyłącz ją. (Patrz)*

Nie świeci się 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.*

Piekarnik nie działa.

- 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.*

Urządzenie nie reaguje na długie przytrzymywanie przycisków

- Nie używaj piekarnika. Wyłącz bezpiecznik i wyjmij wtyczkę zasilania urządzenia z gniazdka. Wezwij autoryzowanego agenta serwisowego.

Kuchenka mikrofalowa nie działa.

- Wtyczka produktu nie jest prawidłowo włożona do gniazdka. >>> *Włóż prawidłowo wtyczkę do gniazdka.*
- Drzwiczki nie są prawidłowo zamknięte. >>> *Zamykane drzwiczki powinny „kliknąć”.*
- Może występować przeszkoda między drzwiczkami i przednią częścią kuchenki. >>> *Usuń przeszkodę i prawidłowo zamknij drzwiczki.*

Z pracującego piekarnika słychać dziwne odgłosy.

- Z powodu przedmiotu metalowego w środku dochodzi do iskrzenia. >>> *Wyjmij metalowy przedmiot z komory piekarnika.*
- Akcesoria piekarnika stykają się z jego ściankami. >>> *Unikaj stykania się akcesoriów z drzwiczkami.*
- W komorze piekarnika znajdują się luzem sztućce lub akcesoria do gotowania. >>> *Wyjmij sztućce lub naczynia z komory.*

Jedzenie nie jest ogrzewane lub jest ogrzewane zbyt wolno.

- Nie wybrano poprawnego czasu pracy i mocy. >>> *Ustaw odpowiednią wartość mocy i czasu pracy.*
- Produkt jest większy lub chłodniejszy niż zwykle. >>> *Ustaw dłuższy czas podgrzewania. Sprawdzaj produkt regularnie, aby sprawdzić, czy się nie przypala.*
- W komorze piekarnika znajdują się luzem sztućce lub akcesoria do gotowania. >>> *Wyjmij sztućce lub naczynia z komory.*

Jedzenie jest zbyt gorące, suche lub spalone.

- Wybrano niepoprawne ustawienie czasu pracy i mocy. >>> *Sprawdź, czy ustawiono odpowiednią wartość czasu pracy i mocy. Jeśli piekarnik jest uszkodzony, wezwij autoryzowanego pracownika serwisu.*

Po zakończeniu pracy słychać dziwne dźwięki.

- Wentylator chłodzący może nadal pracować. >>> *To nie jest awaria. Wentylator chłodzący pracuje przez jakiś czas po wyłączeniu piekarnika. Zatrzyma się on automatycznie, gdy temperatura w piekarniku spadnie do pewnego poziomu.*



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