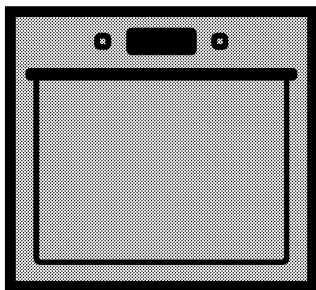


Built-in Oven

User manual



BVM32401XS

EN | PL

285.4605.01/R.AC/26.07.2019/6-1
7768287661

Please read this user manual first!

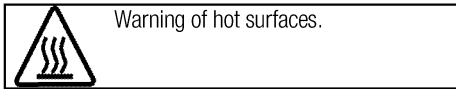
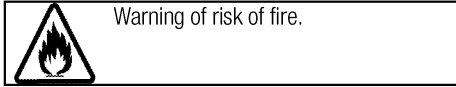
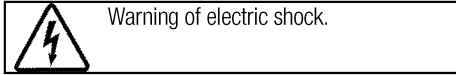
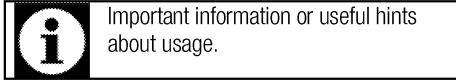
Dear Customer,

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

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

Explanation of symbols

Throughout this user manual the following symbols are used:



Arçelik A.Ş.

Karaağaç caddesi No:2-6
34445 Söğütözü/İstanbul/TURKEY

Made in TURKEY



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

TABLE OF CONTENTS

1 Important instructions and warnings for safety and environment 4

General safety	4
Electrical safety	4
Product safety	5
Intended use	7
Safety for children.....	7
Disposing of the old product	8
Package information	8

2 General information 9

Overview	9
Package contents	10
Technical specifications	11

3 Installation 12

Before installation	12
Installation and connection	13
Future Transportation.....	14

4 Preparation 15

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

Initial heating	16
-----------------------	----

5 How to operate the oven 17

General information on baking, roasting and grilling	17
How to operate the electric oven	17
Oven functions.....	19
How to operate the oven control unit	22
Cooking times table.....	33
Pizza menu recipes	37
How to operate the grill.....	42

6 Maintenance and care 44

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

7 Troubleshooting 48

1 Important instructions and warnings for safety and environment

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

General safety

- This appliance can be used by children aged from 8 years and above and persons with reduced physical, sensory or mental capabilities or lack of experience and knowledge if they have been given supervision or instruction concerning use of the appliance in a safe way and understand the hazards involved.

Children shall not play with the appliance. Cleaning and user maintenance shall not be made by children without supervision.

- 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 an Authorised Service Agent. There is the risk of electric shock!
- Only connect the product to a grounded outlet/line with the voltage and protection as specified in the “Technical specifications”. Have the grounding installation made by a qualified electrician while using the product with or without a

transformer. Our company shall not be liable for any problems arising due to the product not being earthed in accordance with the local regulations.

- Never wash the product by spreading or pouring water onto it! There is the risk of electric shock!
- Never touch the plug with wet hands! Never unplug by pulling on the cable, always pull out by holding the plug.
- The product must be disconnected during installation, maintenance, cleaning and repairing procedures.
- If the power connection cable for the product is damaged, it must be replaced by the manufacturer, its service agent or similarly qualified persons in order to avoid a hazard.
- The appliance must be installed so that it can be completely disconnected from the mains supply. The separation must be provided by a switch built into the fixed electrical installation, according to construction regulations.
- Rear surface of the oven gets hot when it is in use. Make sure that the electrical connection does not contact the rear surface; otherwise, connections can get damaged.

- Do not trap the mains cable between the oven door and frame and do not route it over hot surfaces. Otherwise, cable insulation may melt and cause fire as a result of short circuit.
- Any work on electrical equipment and systems should only be carried out by authorised 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.

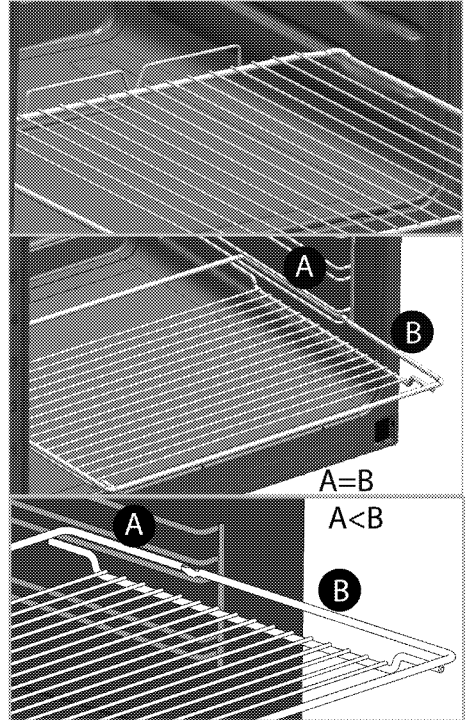
Product safety

- **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.
- **Food Poisoning Hazard:** Do not let food sit in oven for more than 1

hour before or after cooking. Doing so can result in food poisoning or sickness.

- Do not place any flammable materials close to the product as the sides may become hot during use.
- During use the appliances becomes hot. Care should be taken to avoid touching heating elements inside the oven.
- Keep all ventilation slots clear of obstructions.
- Do not heat closed tins and glass jars in the oven. The pressure that would build-up in the tin/jar may cause it to burst.
- Do not place baking trays, dishes or aluminium foil directly onto the bottom of the oven. The heat accumulation might damage the bottom of the oven.
- Do not use harsh abrasive cleaners or sharp metal scrapers to clean the oven door glass since they can scratch the surface, which may result in shattering of the glass.
- Do not use steam cleaners to clean the appliance as this may cause an electric shock.
- (Varies depending on the product model.)
Placing the wire shelf and tray onto the wire racks properly

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



- Do not use the product if the front door glass removed or cracked.
- Do not use the oven handle to hang towels for drying. Do not hang up towel, gloves, or similar textile products when the grill function is at open door.
- Always use heat resistant oven gloves when putting in or removing dishes into/from the hot oven.

- Place the baking paper into the cooking pot or on to the oven accessory (tray, wire grill etc) together with the food and then insert all into the preheated oven. Remove the excess parts of the baking paper overflowing from the accessory or the pot in order to prevent the risk of touching the oven's heating elements. Never use the baking paper in an operating temperature higher than the indicated value for the baking paper. Do not place the baking paper directly on the base of the oven.
- **WARNING:** Ensure that power cord of the appliance is unplugged or circuit breaker 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.

Intended use

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

Safety for children

- **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.

- 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:

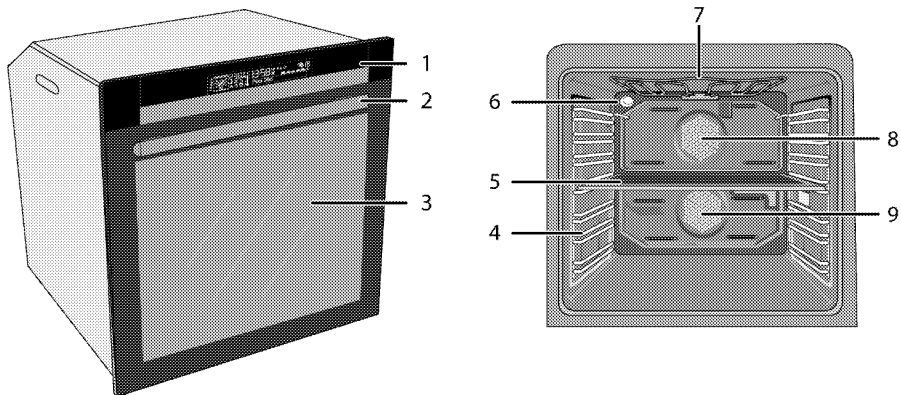
The product you have purchased complies with EU RoHS Directive (2011/65/EU). It does not contain harmful and prohibited materials specified in the Directive.

Package information

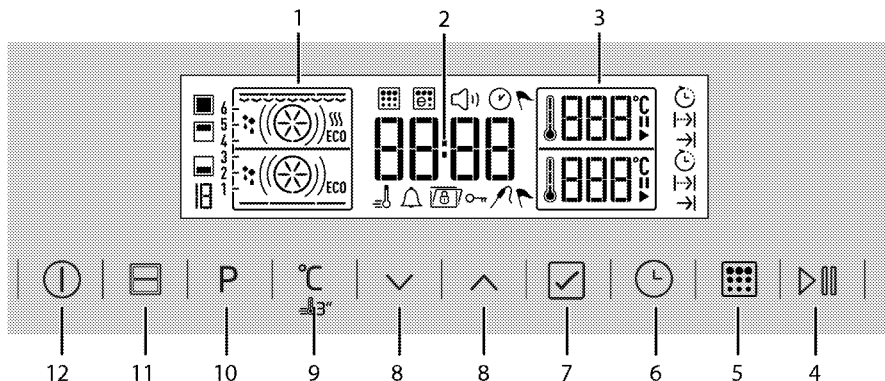
- Packaging materials of the product are manufactured from recyclable materials in accordance with our National Environment Regulations. Do not dispose of the packaging materials together with the domestic or other wastes. Take them to the packaging material collection points designated by the local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

2 General information

Overview



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



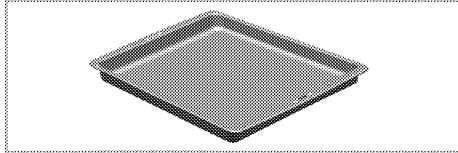
- | | | | |
|----|---------------------------------|----|--|
| 1 | Function display | 11 | Oven section selection key |
| 2 | Current time indicator field | 12 | ON/OFF key |
| 3 | Temperature indicator field | * | (Varies depending on the product model.) |
| 4 | Start/stop cooking key | | |
| 5 | Pyro key* | | |
| 6 | Time and settings key | | |
| 7 | Confirmation key | | |
| 8 | Up/down keys | | |
| 9 | Temperature/booster setting key | | |
| 10 | Function selection key | | |

Package contents

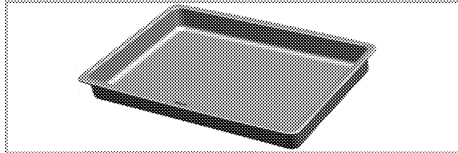


Accessories supplied can vary depending on the product model. Not every accessory described in the user manual may exist on your product.

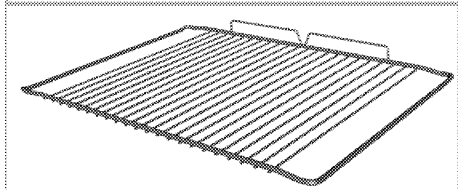
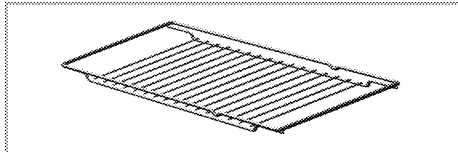
1. **User manual**
2. **Standard tray**
Used for pastries, frozen foods and big roasts.



3. **Deep tray**
Used for pastries, large roasts, juicy dishes, and for collecting the fat while grilling.



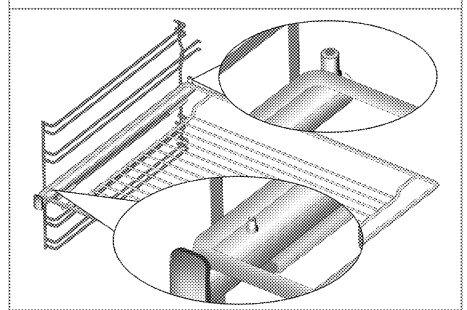
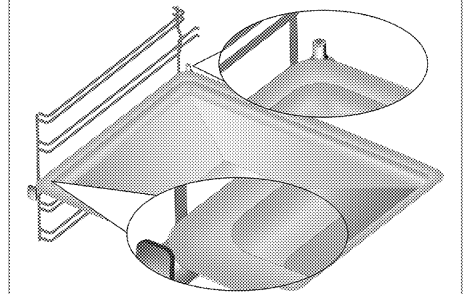
4. **Wire grill**
Used for roasting and for placing the food to be baked, roasted or cooked in casserole dishes to the desired rack.



5. **Placing the wire shelf and tray onto the telescopic racks properly**
(This feature is optional. It may not exist on your product.)

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

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



Technical specifications

Voltage / frequency	220-240 V ~ 50 Hz
Total power consumption	3,5kW
Cable type / section	min.H05W-FG 3 x 1,5 mm ²
External dimensions (height / width / depth)	595 mm/594 mm/567 mm
Installation dimensions (height / width / depth)	**590 or 600 mm/560 mm/min. 550 mm
Main oven	Multifunction oven - Dual section oven
Inner lamp	15/25 W
Grill power consumption	2,2 kW

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

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

** See. *Installation, page 12.*



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



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



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

3 Installation

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



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



DANGER:

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



DANGER:

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

Before installation

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

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



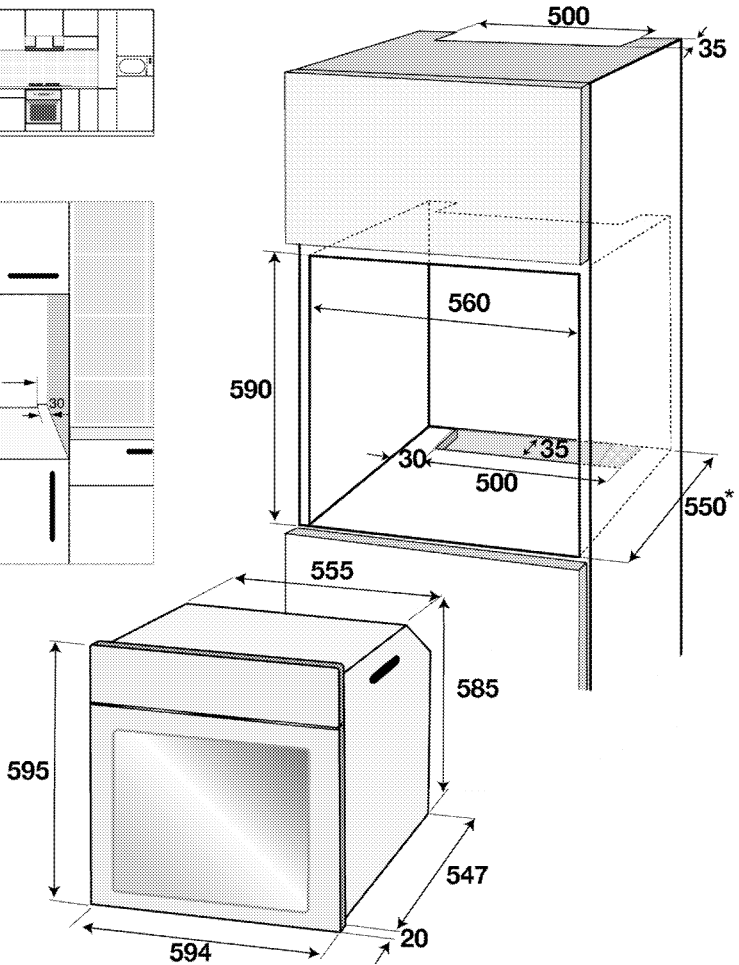
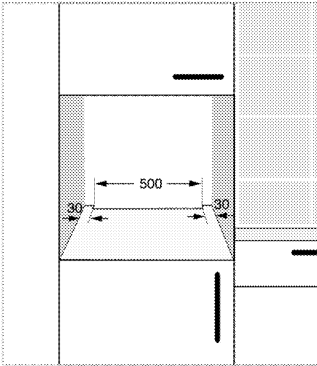
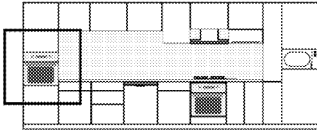
Do not install the appliance next to refrigerators or freezers. The heat emitted by the appliance will lead to an increased energy consumption of cooling appliances.



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



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



* min.

Installation and connection

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

Electrical connection

Connect the product to a grounded outlet/line protected by a miniature circuit breaker 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!

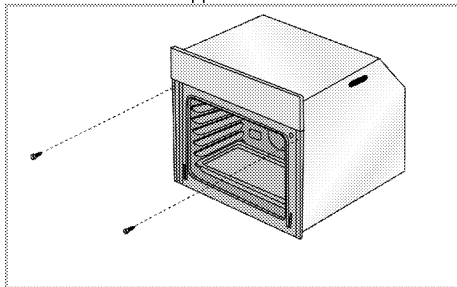
- Connection must comply with national regulations.
- The mains supply data must correspond to the data specified on the type label of the product. Open the front door to see the type label.
- Power cable of your product must comply with the values in "Technical specifications" table.

	<p>DANGER: Before starting any work on the electrical installation, disconnect the product from the mains supply. There is the risk of electric shock!</p>
	<p>Power cable plug must be within easy reach after installation (do not route it above the hob).</p>
	<p>While performing the wiring, you must apply with the national/local electrical regulations and must use the appropriate socket outlet/line and plug for oven. In case of the product's power limits are out of current carrying capability of plug and socket outlet/line, the product must be connected through fixed electrical installation directly without using plug and socket outlet/line.</p>

Plug the power cable into the socket.

Installing the product

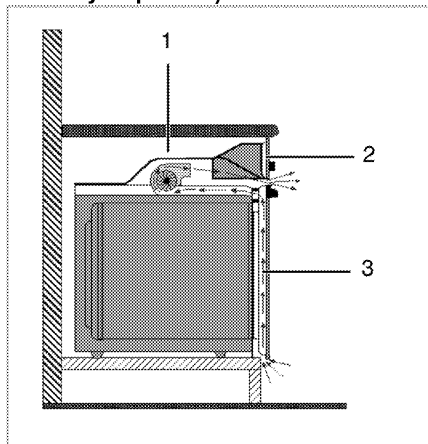
1. Slide the oven into the cabinet, align and secure it while making sure that the power cable is not broken and/or trapped.



Secure the oven with 2 screws as illustrated.

After the installation, make sure that the screws are sufficiently tightened and the oven does not move. Oven may tip over during use if it is not installed as per the instructions and if the screws are not sufficiently tightened.

For products with cooling fan (This may not exist on your product.)



- 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.

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

Final check

1. Operate the product.
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.

	<p>Do not place any objects onto the product and move it in upright position.</p>
--	---

	<p>Check the general appearance of your product for any damages that might have occurred during transportation.</p>
--	---

4 Preparation

Tips for saving energy

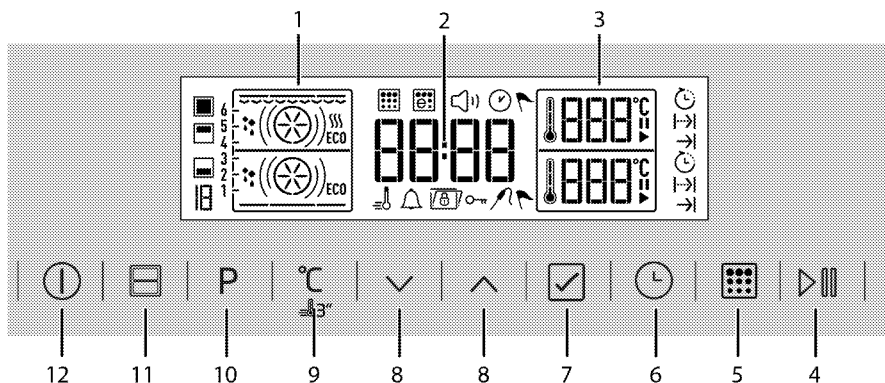
The following information will help you to use your appliance in an ecological way, and to save energy:

- Use dark coloured or enamel coated cookware in the oven since the heat transmission will be better.
- While cooking your dishes, perform a preheating operation if it is advised in the user manual or cooking instructions.
- Do not open the door of the oven frequently during cooking.

- Try to cook more than one dish in the oven at the same time whenever possible. You can cook by placing two cooking vessels onto the wire shelf.
- Cook more than one dish one after another. The oven will already be hot.
- You can save energy by switching off your oven a few minutes before the end of the cooking time. Do not open the oven door.
- Defrost frozen dishes before cooking them.

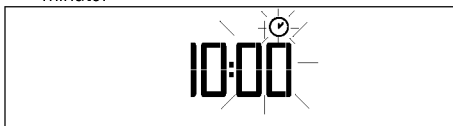
Initial use

Initial time setting



- Function display
 - Current time indicator field
 - Temperature indicator field
 - Start/stop cooking key
 - Pyro key*
 - Time and settings key
 - Confirmation key
 - Up/down keys
 - Temperature/booster setting key
 - Function selection key
 - Oven section selection key
 - ON/OFF key
- * (Varies depending on the product model.)

- Touch to confirm the hour field.
- Minute field and symbol will flash. Set the minute with . Touch to confirm the minute.



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



The time setting menu is displayed again in case of a long power failure.

Set the initial time

- When you switch on the product for the first time, the hour field and will flash.



- Set the hour with .

First cleaning of the appliance



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

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

Initial heating

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



WARNING

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

Electric oven

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

Grill oven

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



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

5 How to operate the oven

General information on baking, roasting and grilling



WARNING

Hot surfaces cause burns!

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



DANGER:

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

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

Tips for baking

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

Tips for roasting

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

Tips for grilling

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

suitable 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. The baking tray to be slid must be of a size that covers the whole grilling area. This tray might not be provided with the product. Add some water in the baking tray for easy cleaning.



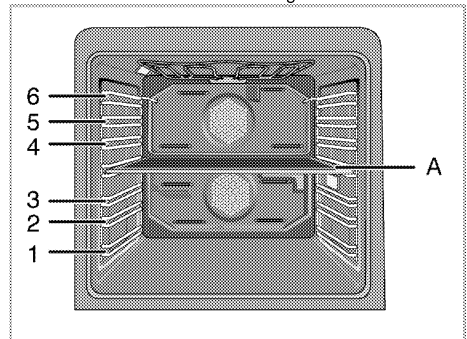
Foods that are not suitable for grilling carry the risk of fire. Only grill food which is suitable for intensive grilling heat.

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





How to operate the electric oven

Rack positions

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



You can cook in 4 different sections of your oven.

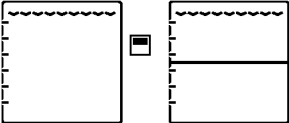
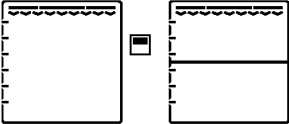
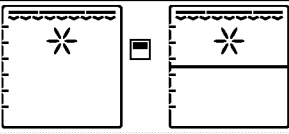
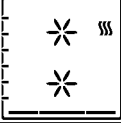
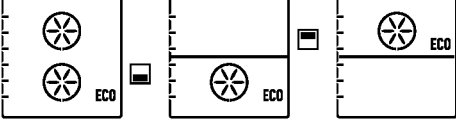
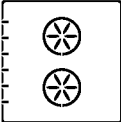
	<p>Upper section</p>	<p>You can only cook in upper section. It is suitable for grill and small sized cookings.</p>	<p>When upper section is active, temperature value, rack positions, cooking symbol, stand-by symbol, cooking time symbol and cooking end time symbol of this section appear on the display.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





Oven functions






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

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

Symbol	Name	Description
	Static (Top and bottom heating)	Top and bottom heaters are in operation simultaneously. Cook with one tray only.
	Bottom heating	Only bottom heater is in operation. It is suitable for pizza and for subsequent browning of food from the bottom.
	Static+fan (Fan supported bottom/top heating)	Top heater, bottom heater plus fan (in the rear wall) are in operation. Hot air is evenly distributed throughout the oven rapidly by means of the fan. Cook with one tray only.
	Defrost (Fan operated)	The oven is not heated. Only the fan (in the rear wall) is in operation. Suitable for thawing frozen granular food slowly at room temperature and cooling down the cooked food.
	Fan assisted cooking	Only the fan heater in the rear wall is in operation. Hot air heated by the fan heater is evenly distributed throughout the oven rapidly by means of the fan. In most cases, preheating is not required.
	Top heater+fan (Fan assisted top heating)	Top heater and the fan heater at the rear wall are in operation. Hot air is distributed better with fan compared to the situation where only top heating is in operation.
	Pizza	Bottom heater and the fan assisted heater (at the rear wall) are in operation simultaneously. Suitable for baking pizza.
	Multi "3D" cooking	Top heater, bottom heater and the fan assisted heater are in operation simultaneously. Cook with one tray only.

	Economic grill	Only the inner section of the top heater at oven ceiling operates. Suitable for grilling small and medium sizes of meat.
	Full grill	Inner and outer sections of the top heater at oven ceiling are in operation simultaneously. Suitable for grilling medium size meat pieces.
	Grill + Fan (Fan supported grill)	Rear wall fan operates along with the inner and outer sections of the top heater at oven ceiling. Hot air is evenly distributed throughout the oven rapidly by means of the fan. Suitable for grilling medium size meat pieces.
	Warm keeping	Used for keeping food at a temperature ready for serving for a long period of time. Do not use for cooking food.
	Eco fan cooking	Only the fan heater in the rear wall is in operation. To save power, you can use this function instead of the cooking operations that you would perform by using Fan Heating at 160-220oC temperature range. But, the cooking time will increase a little bit. Cooking times related to this function are indicated in "Eco Fan Cooking" table.
	Low temperature cooking	Food is heated simultaneously from the top and bottom. It is suitable for slow-cooking of roasted/seared pieces of meat (veal, lamb, poultry etc.) in an open container at low temperature. This function ensures that the meat is juicy and soft on the inside. Please use hygienically suitable types of meat. On the hob, grill etc., preroast/sear all surfaces of the meat in a hot pan. You can cook the pre-roasted/seared meat with the "low temperature cooking" function for a long time. Cook with one tray only.

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




	Current time cannot be set while the oven is operating in any function, or if semi-automatic or full automatic programming is made on the oven.
	Even if the oven is switched off, oven lamp lights up when the oven door is opened.
	Due to safety reasons, maximum time that can be set for "Cooking time" is limited with 6 hours at all positions apart from "Warm Keeping" and "Low Temp. Cooking" functions.
	Due to safety reasons, maximum time that can be set for "Cooking time" is limited with 6 hours at all positions apart from "Warm Keeping" and "Low Temp. Cooking" functions.
	The oven operates for maximum 2 hours at temperatures 280°C or higher.

Single large section

Function	Recommended temperature (°C)	Temperature range (°C)
Static	200	40-320
Static + fan	175	40-280
Fan heating	180	40-250
Multi cooking (3D)	205	40-250
Pizza	210	40-320
Top heater+fan	200	40-280
Full grill+Fan	200	40-280
Full grill	280	40-280
Economic grill	280	40-280
Economic fan	180	160-220
Bottom heating	180	40-220
Warm keeping	60	40-100
Low temperature cooking	80	50-150
Defrost	-	-

Function table

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

	Functions vary depending on the product model.
	While making any adjustment, related symbols will flash on the display.
	Program will be canceled in case of power failure. You must reprogram the oven.

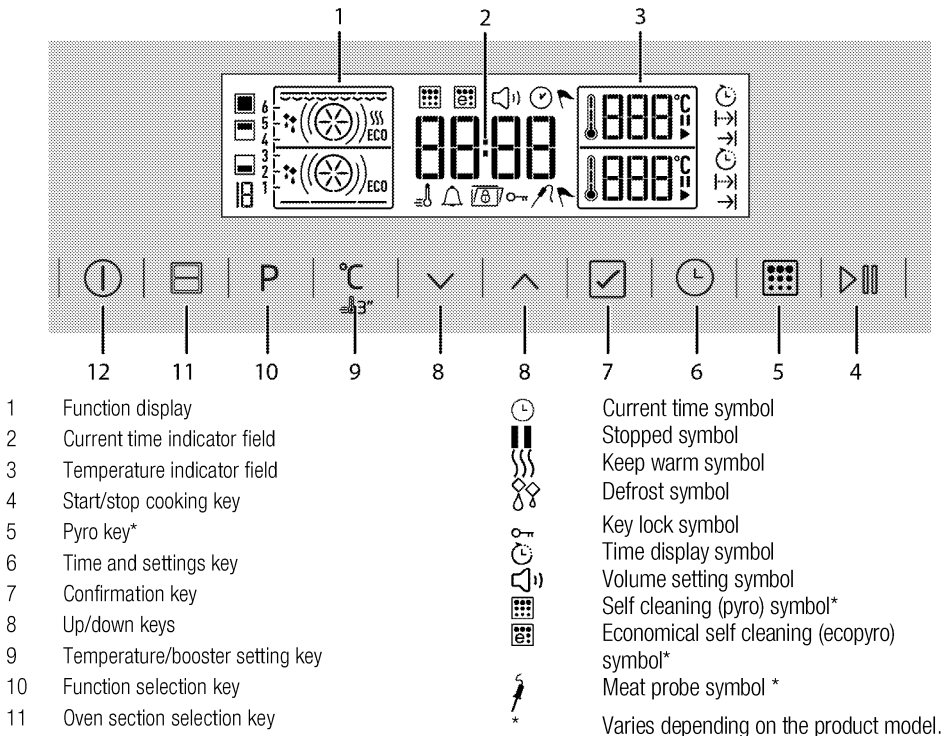
Upper section

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

Lower section

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

How to operate the oven control unit



Display symbols:


- Rapid heating (Booster) symbol
- Cooking duration symbol
- Cooking duration end symbol
- Alarm symbol
- Section selection symbol
- Cooking symbol

Operating the oven as a single section





Manual cooking by selecting temperature and operating function

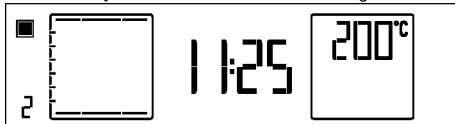
During manual operation, the oven will operate regardless of the cooking time after the function and temperature selection is made. The oven will not switch off automatically at the end of the cooking time. Cooking should be ended by the user.




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

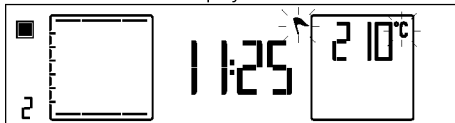
1. Remove the middle section plate from the oven.
Only after the middle section plate is removed the oven timer will work in single large section cooking setting.
2. Switch on the oven touching the  key for two seconds.
3. When the oven is switched on, the first function peculiar to the single large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









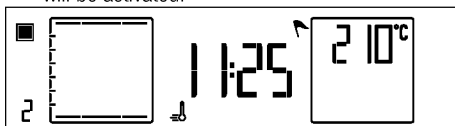
4. Touch  to enter the display for setting the operating function.
» The relevant function number will flash on the display.
5. Set the desired cooking function touching the   keys. Touch  to confirm setting.









6. If you want to change the temperature, touch  once to reach the temperature display.  and  will flash on the display.

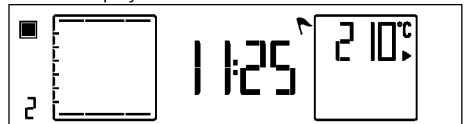


7. Touch   to set the desired temperature. When the desired value is reached, touch  to confirm temperature.
8. For Booster (Rapid Heating), touch  for approximately 3 seconds until  appears on the display.  will appear and the booster setting will be activated.





 When the booster setting is made, the oven operates in maximum power to reach the set temperature. When the set temperature is reached  will disappear. Booster setting is active for the functions during which  is displayed when  is touched for a long time. Booster can only be activated for cooking operations performed in the single large section.

9. Put your dish into the oven and close the door.
10. If cooking function and temperature values are suitable, touch  for two seconds to start cooking. Cooking will start and  will appear on the display.



» Oven will heat up to the adjusted temperature.


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

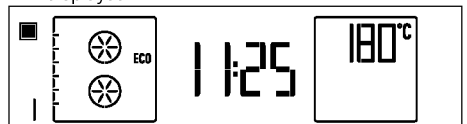
11. When the cooking process is completed touch  again for two seconds to end the cooking.


Cooking by setting the cooking time;

You can make your oven switch off automatically at the end of cooking time by selecting the temperature and function specific to your meal and setting the cooking time.


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

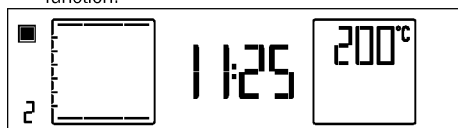
1. Remove the middle section plate from the oven.
Only after the middle section plate is removed the oven timer will work in single large section cooking setting.
2. Switch on the oven touching the  key for two seconds.
3. When the oven is switched on, the first function peculiar to the single large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



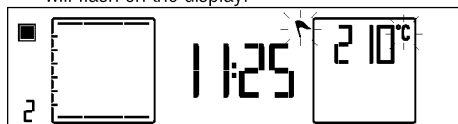
4. Touch  to enter the display for setting the operating function.





» The relevant function number will flash on the display.

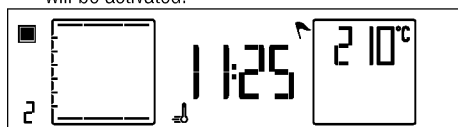
5. Touch  to set the desired operating function.








6. If you want to change the temperature, touch $^{\circ}\text{C}$ once to reach the temperature display. $^{\circ}\text{C}$ symbol will flash on the display.

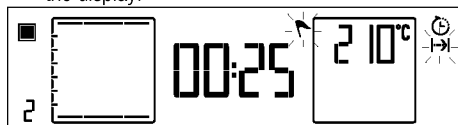






7. Touch  to set the desired temperature. When the desired value is reached, touch  to confirm temperature.
8. For Booster (Rapid Heating), touch $^{\circ}\text{C}$ for approximately 3 seconds until  appears on the display.  will appear and the booster setting will be activated.





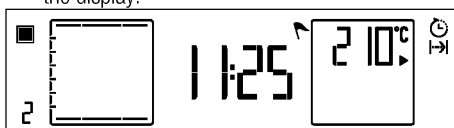
 When the booster setting is made, the oven operates in maximum power to reach the set temperature. When the set temperature is reached  will disappear. Booster setting is active for the functions during which  is displayed when $^{\circ}\text{C}$ is touched for a long time. Booster can only be activated for cooking operations performed in the single large section.

9. Touch  once for cooking time.  will flash on the display.








10. Touch  to set the desired cooking time and confirm the setting by touching . Once the cooking time is set,  and  will remain lit on the display.
11. Put your dish into the oven and close the door.



12. If cooking function, temperature and time values are suitable, touch  for 2 seconds to start cooking. Cooking will start and  will appear on the display.



» Your oven will readily start operating in the selected function and will increase the inner temperature to the set temperature. It maintains this temperature until the end of the set cooking time. Each grade of the inner temperature symbol will be lit as inner temperature reaches to the set temperature. Additional active heaters and recommended tray position appear in the Function display.

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


13. After the cooking is completed,  and  will flash on the display and an alarm signal will be heard.
14. To stop the alarm signal, just touch any key. The oven will switch off automatically.
15. If you want the oven to continue operating, press  for 2 seconds. The oven will continue cooking for an indefinite period of time.

 If you want to cancel the setting after performing the cooking setting by adjusting the cooking time, you will need to reset the cooking time. You can also switch off the oven by touching  if you want.

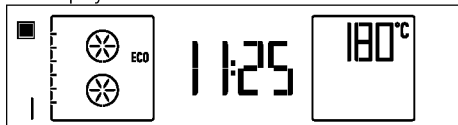
Setting the end of cooking time to a later time;

You can ensure that the oven runs and turns off automatically by setting temperature and operating function specific to your meal, the cooking time and end of cooking to a later time, manually controlling without setting the cooking time.

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

1. Remove the middle section plate from the oven. Only after the middle section plate is removed the oven timer will work in single large section cooking setting.
2. Switch on the oven touching the  key for two seconds.

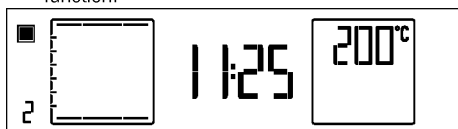
3. When the oven is switched on, the first function peculiar to the single large section cooking will be displayed.



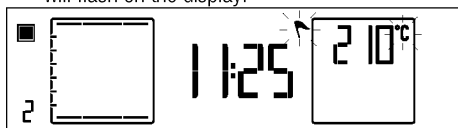
4. Touch **P** to enter the display for setting the operating function.

» The relevant function number will flash on the display.

5. Touch \sim to set the desired operating function.



6. If you want to change the temperature, touch $^{\circ}\text{C}$ once to reach the temperature display. $^{\circ}\text{C}$ symbol will flash on the display.

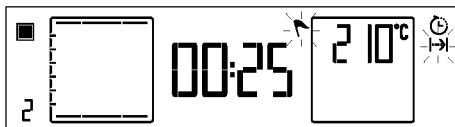


7. Touch \sim to set the desired temperature. When the desired value is reached, touch \checkmark to confirm temperature.
8. For Booster (Rapid Heating), touch $^{\circ}\text{C}$ for approximately 3 seconds until \equiv appears on the display. \equiv will appear and the booster setting will be activated.



i When the booster setting is made, the oven operates in maximum power to reach the set temperature. When the set temperature is reached \equiv will disappear. Booster setting is active for the functions during which \equiv is displayed when $^{\circ}\text{C}$ is touched for a long time. Booster can only be activated for cooking operations performed in the single large section.

9. Touch \odot once for cooking time. \rightarrow will flash on the display.



10. Touch \sim to set the desired cooking time and confirm the setting by touching \checkmark . Once the cooking time is set, \rightarrow and \odot will remain lit on the display.

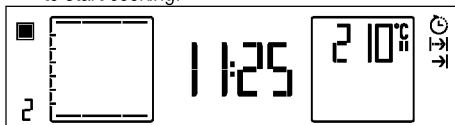
11. Touch \odot twice at short intervals for the end of cooking time. \rightarrow will flash on the display.



12. Touch \sim to set the desired end of cooking time and confirm the setting by touching \checkmark . Once the end of cooking time is set, \rightarrow will be displayed continuously.

13. Put your dish into the oven and close the door.

14. If cooking function, temperature, time and end time values are suitable, touch \triangleright for 2 seconds to start cooking.




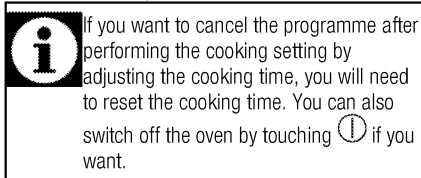
» \triangleright will appear on the display. Oven timer automatically calculates the startup time for cooking by deducting the cooking time from the end of cooking time you have set. When the cooking startup time comes, the selected cooking function will be activated, \rightarrow will disappear and the oven will heat up to the set temperature. It will maintain this temperature until the end of the set cooking time. Each grade of the inner temperature symbol will be lit as inner temperature reaches to the set temperature. Additional active heaters and recommended tray position appear in the Function display. The oven lamp is lit during the cooking process.

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

15. After the cooking is completed, \rightarrow and \rightarrow will flash on the display and an alarm signal will be heard.

16. To stop the alarm signal, just touch any key. The oven will switch off automatically.

17. If you want the oven to continue operating, press  for 2 seconds. The oven will continue cooking for an indefinite period of time.

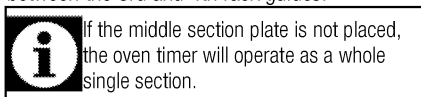



Using the oven only as the top or bottom section Manual cooking by selecting temperature and operating function

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


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

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

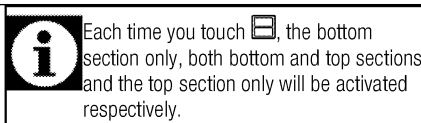
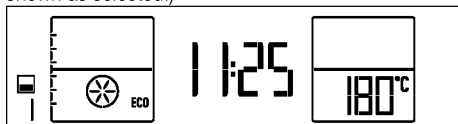



2. Switch on the oven touching the  key for two seconds.
3. When the oven is switched on, the first function special to the top section cooking will be displayed.




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

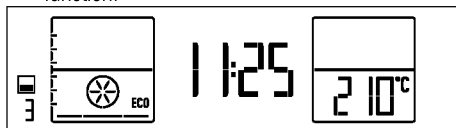
Temperature setting and cooking process initiation steps for both bottom and top oven sections will iterate in the same way. (In the images, the bottom oven is shown as selected.)





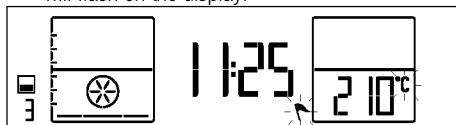
5. Touch  to enter the display for setting the operating function.





» The relevant function number will flash on the display.

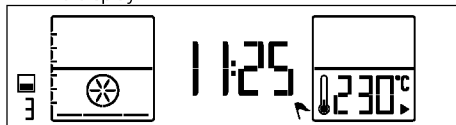
6. Touch  to set the desired operating function.



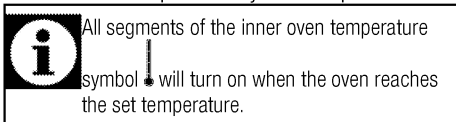
7. If you want to change the temperature, touch  once to reach the temperature display.  symbol will flash on the display.




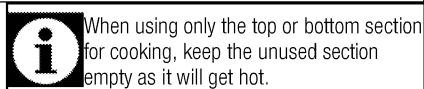
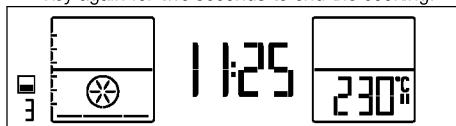
8. Touch  to set the desired temperature. When the desired value is reached, touch  to confirm temperature.
9. Put your dish into the oven and close the door.
10. If cooking function and temperature values are suitable, touch  for two seconds to start cooking. Cooking will start and  will appear on the display.



» Oven will heat up to the adjusted temperature.



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

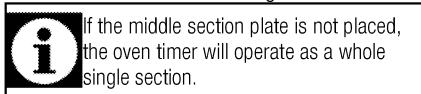


Cooking by setting the cooking time;

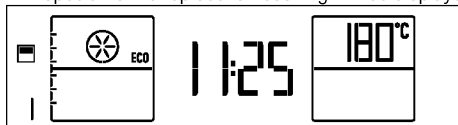
You can make your oven switch off automatically at the end of cooking time by selecting the temperature and function specific to your meal and setting the cooking time.

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

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

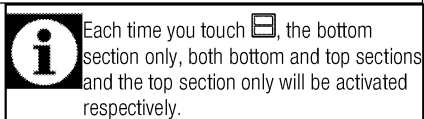
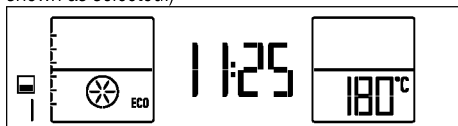


- Switch on the oven touching the key for two seconds.
- When the oven is switched on, the first function special to the top section cooking will be displayed.



- Touch once to activate the bottom section of oven.

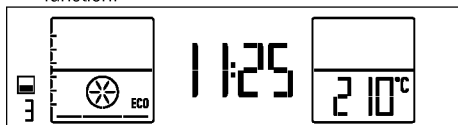
Temperature setting and cooking process initiation steps for both bottom and top oven sections will iterate in the same way. (In the images, the bottom oven is shown as selected.)



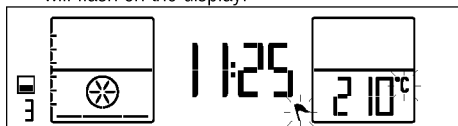
- Touch to enter the display for setting the operating function.

» The relevant function number will flash on the display.

- Touch to set the desired operating function.

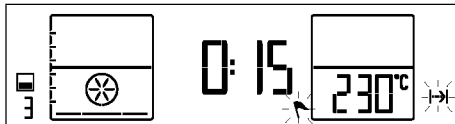


- If you want to change the temperature, touch once to reach the temperature display. symbol will flash on the display.



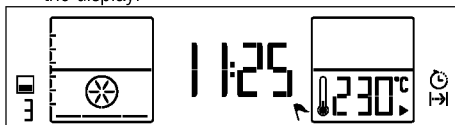
- Touch to set the desired temperature. When the desired value is reached, touch to confirm temperature.

- For cooking time, press once to scroll to the "Cooking time" on the text display. will flash at the same time.

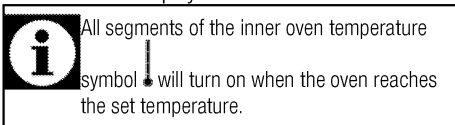


- Touch to set the desired cooking time and confirm the setting by touching . Once the cooking time is set, and will remain lit on the display.

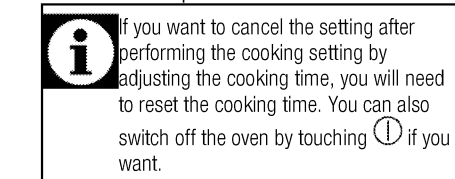
- Put your dish into the oven and close the door.
- If cooking function, temperature and time values are suitable, touch for 2 seconds to start cooking. Cooking will start and will appear on the display.



» Your oven will readily start operating in the selected function and will increase the inner temperature to the set temperature. It will maintain this temperature until the end of the set cooking time. Each grade of the inner temperature symbol will be lit as inner temperature reaches to the set temperature. Additional active heaters and recommended tray position appear in the Function display.



- After the cooking is completed, and will flash on the display and an alarm signal will be heard.
- To stop the alarm signal, just touch any key. The oven will switch off automatically.
- If you want the oven to continue operating, press for 2 seconds. The oven will continue cooking for an indefinite period of time.




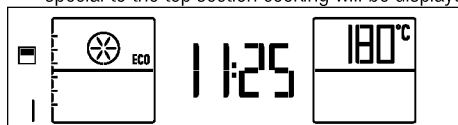
Setting the end of cooking time to a later time;
You can ensure that the oven runs and turns off automatically by setting temperature and operating function specific to your meal, the cooking time and

end of cooking to a later time, manually controlling without setting the cooking time. Oven returns to stand-by display after it is powered on for the first time and the current time is set. Only the current time appears on the display.


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

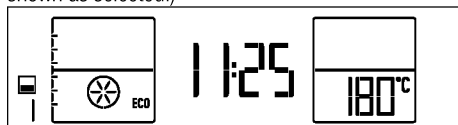
i If the middle section plate is not placed, the oven timer will operate as a whole single section.


- Switch on the oven touching the  key for two seconds.
- When the oven is switched on, the first function special to the top section cooking will be displayed.





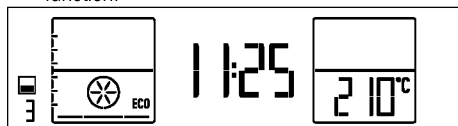
- Touch  once to activate the bottom section of oven.



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

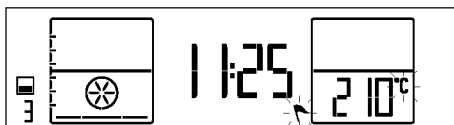






i Each time you touch , the bottom section only, both bottom and top sections and the top section only will be activated respectively.

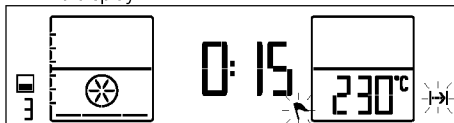
- Touch  to enter the display for setting the operating function.
 - » The relevant function number will flash on the display.
- Touch  to set the desired operating function.








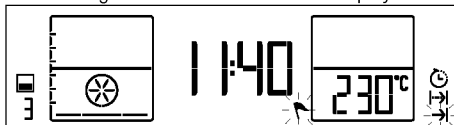
- If you want to change the temperature, touch  once to reach the temperature display.  symbol will flash on the display.









- Touch  to set the desired temperature. When the desired value is reached, touch  to confirm temperature.
- Touch  once for cooking time.  will flash on the display.




- Touch  to set the desired cooking time and confirm the setting by touching . Once the cooking time is set,  will be displayed continuously.
- Touch  twice at short intervals for the end of cooking time.  will flash on the display.



- Touch  to set the desired end of cooking time and confirm the setting by touching . Once the end of cooking time is set,  will be displayed continuously.
- Put your dish into the oven and close the door.
- If cooking function, temperature, time and end time values are suitable, touch  for 2 seconds to start cooking.

» »  will appear on the display. Oven timer automatically calculates the startup time for cooking by deducting the cooking time from the end of cooking time you have set. When the cooking startup time comes, the selected cooking function will be activated,  will disappear and the oven will heat up to the set temperature. It will maintain this temperature until the end of the set cooking time. Each grade of the inner temperature symbol will be lit as inner temperature reaches to the set temperature. Additional active heaters and recommended tray position appear in the Function display. The oven lamp is lit during the cooking process.

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

- After the cooking is completed, and will flash on the display and an alarm signal will be heard.
- To stop the alarm signal, just touch any key. The oven will switch off automatically.
- If you want the oven to continue operating, press for 2 seconds. The oven will continue cooking for an indefinite period of time.

If you want to cancel the programme after performing the cooking setting by adjusting the cooking time, you will need to reset the cooking time. You can also switch off the oven by touching if you want.

Using the top and bottom sections of the oven simultaneously

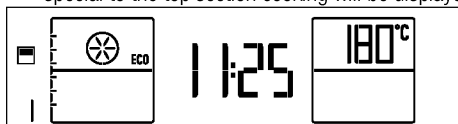
Manual cooking by selecting temperature and operating function

During manual operation, the oven will operate regardless of the cooking time after the function and temperature selection is made. The oven will not switch off automatically at the end of the cooking time. Cooking should be ended by the user. Oven returns to stand-by display after it is powered on for the first time and the current time is set. Only the current time appears on the display.

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

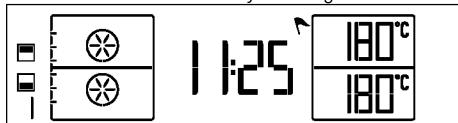
If the middle section plate is not placed, the oven timer will operate as a whole single section.

- Switch on the oven touching the key for two seconds.
- When the oven is switched on, the first function special to the top section cooking will be displayed.



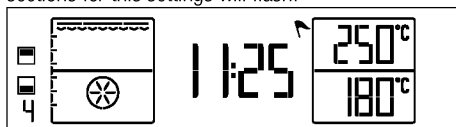
Each time you touch , the bottom section only, both bottom and top sections and the top section only will be activated respectively.

- Activate both sections by touching twice.

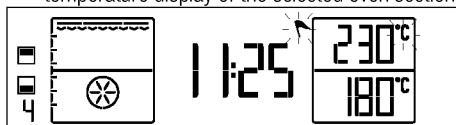


- Touch to enter the display for setting the operating function.
» The relevant function number will flash on the display.
- Touch the to select the appropriate cooking function amongst the ones adjusted for both oven sections. For example, to make grill in the top and cook pastry in the bottom section you can select Grill & Fan supported function.

After the function is selected, "Temperature" and "Cooking time" can be adjusted separately for each oven section. and symbols of the active cooking sections for this settings will flash.



- If you want to change the temperature of top oven, touch once to access the temperature display of top oven. and will flash on the temperature display of the selected oven section.






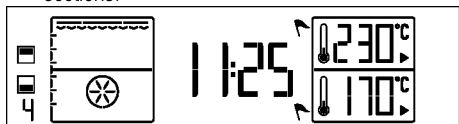
- Touch to set the desired temperature. When you reach the desired value, confirm the temperature by touching . will lid steadily and symbol of the active cooking section will flash.
- To change the temperature of the bottom oven, activate the bottom oven's temperature display touching . Bottom oven's symbol will flash.




- Touch once to access the temperature display of bottom oven. and will flash on the temperature display of the selected oven section.
- Touch to set the desired temperature. When you reach the desired value, confirm the temperature by touching . will lid steadily and symbol of the active cooking section will flash.

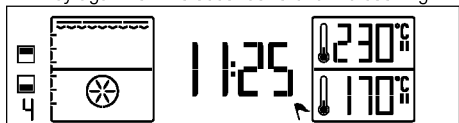
i While using the top and bottom sections simultaneously, if you want to change temperature setting, the difference between the sections cannot be more than 80 °C. Because the sections will be affected from each others temperature.

- Put your dish into the oven and close the door.
- If cooking function and temperature values are suitable, touch  for two seconds to start cooking. Cooking will start and  and  will appear on the display of the top and bottom oven sections.



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

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




Cooking by setting the cooking time; Semi-automatic operation

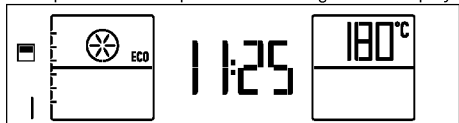
You can make your oven switch off automatically at the end of cooking time by selecting the temperature and function specific to your meal and setting the cooking time.


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



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

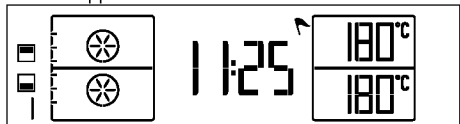
i If the middle section plate is not placed, the oven timer will operate as a whole single section.



- Switch on the oven touching the  key for two seconds.
- When the oven is switched on, the first function special to the top section cooking will be displayed.




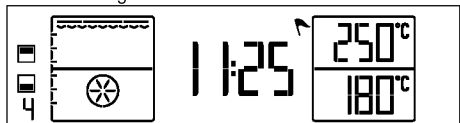
i Each time you touch , the bottom section only, both bottom and top sections and the top section only will be activated respectively.



- Activate both sections by touching  twice.  will appear next to each oven section.

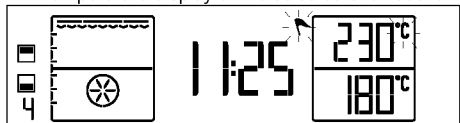









- Touch **P** to enter the display for setting the operating function.
» The relevant function number will flash on the display.
- Touch   to select the appropriate cooking function amongst the ones adjusted for both oven sections. For example, to make grill in the top and cook pastry in the bottom section you can select Grill & Fan supported function.

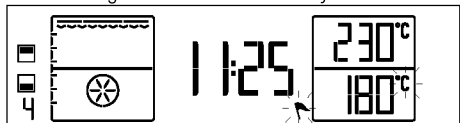
After the function is selected, "Temperature" and "Cooking time" can be adjusted separately for each oven section. For these settings  symbol of the active cooking section will flash.



- If you want to change the temperature of top oven, touch  once to access the temperature display of top oven.  symbol will flash on the temperature display of the selected oven section.



- Touch   to set the desired temperature. When you reach the desired value, confirm the temperature by touching .  will lid steadily and  symbol of the active cooking section will flash.
- To change the temperature of the bottom oven, activate the bottom oven's temperature display by touching . Bottom oven's  symbol will flash.



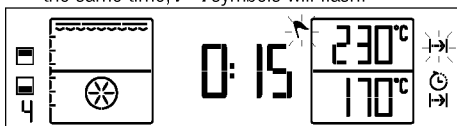
10. Touch C once to access the temperature display of bottom oven. C symbol will flash on the temperature display of the selected oven section.
11. Touch $\sim\sim$ to set the desired temperature. When you reach the desired value, confirm the temperature by touching \checkmark . C will lid steadily and \curvearrowright symbol of the active cooking section will flash.

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

12. Touch C once for the cooking time of the active bottom section of the oven. At the same time, \rightarrow will flash.



13. Touch $\sim\sim$ to set the desired cooking time and confirm the setting by touching \checkmark . Once the cooking time is set, \rightarrow will be displayed on the screen continuously.
14. For the cooking time of the other top section, first activate the section by touching \checkmark . \curvearrowright symbol of the top section will flash. Then, touch C once. At the same time, \rightarrow symbols will flash.



15. Set the desired cooking time for the top section by touching $\sim\sim$ and confirm with \checkmark . Once the cooking time of the top section is set, \rightarrow will be displayed on the screen continuously.
16. Put your dish into the oven and close the door.
17. If cooking function, temperature and time values are suitable, touch \triangleright for 2 seconds to start cooking. Cooking will start and \blacktriangleright will appear on the display.

» Your oven will readily start operating in the selected function and will increase the inner temperature to the set temperature. It will maintain this temperature until the end of the set cooking time. Each grade of the inner temperature symbol will be lit as inner temperature reaches to the set temperature. Additional active heaters and recommended tray position appear in the Function display.

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

18. At the end of the short cooking time, a single signal will be heard and \rightarrow and \blacktriangleright symbols of the related oven section will disappear. After the cooking is completed, \curvearrowright and \rightarrow will flash on the display and an alarm signal will be heard.
19. Take the meal out of the oven when cooking duration is over. When you close the oven door again, cooking in the other section with the longer cooking duration will continue.
20. Once the long cooking duration is complete, two signals will be heard and \rightarrow and \blacktriangleright symbols of the related oven section will flash.
21. Cooking will stop.
22. Touch \triangleright for two seconds if you want both sections of the oven to continue operating. The oven will continue cooking for an indefinite period of time.

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

Switching off the electric oven

Touch C for 2 seconds to switch off the oven.

Using the key lock

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

i Key lock can be used when the oven is in stand-by. The set key lock will be cancelled in case of power failure.

Activating the key lock


1. Touch C key with short intervals until "OFF" appears on the display.

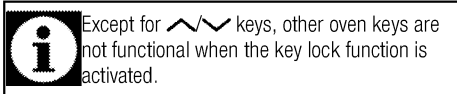



» \curvearrowright will flash.

2. Touch \curvearrowright key once to activate the key lock. The key lock will be activated, "On" will appear on the display. \curvearrowright will continue to flash.




3. Touch to confirm the setting.
» The text will disappear and  will light continuously.




Except for  keys, other oven keys are not functional when the key lock function is activated.

Deactivating the key lock

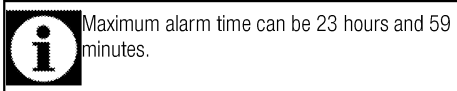
1. Touch  once to deactivate the key lock. "OFF" will appear on the display.
2. Touch to confirm the setting.



» Key lock will be deactivated and  on the display will disappear.




Using the clock as an alarm

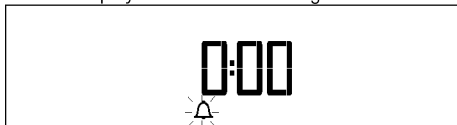
You can use the timer of the product for any warning or reminder apart from the cooking program. The alarm clock has no influence on the functions of the oven. It is only used as a warning. For example, this is useful when you want to turn food in the oven at a certain point of time. Alarm clock will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





Maximum alarm time can be 23 hours and 59 minutes.




To set the alarm:


1. Touch  at short intervals until  appears on the display.  will start flashing.



2. Touch  to set the desired time and confirm the setting by touching . Once the alarm time is set,  will be displayed continuously.
3. Alarm will be given after the alarm time has elapsed.
4. You can stop the alarm by touching any key.




To cancel the alarm:

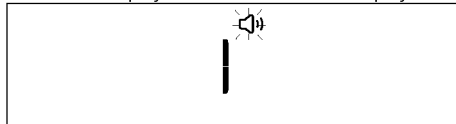
1. Touch  key at short intervals until  appears on the display.
2. Touch  until "00:00" appears on the display and confirm the setting by touching .


» Alarm will be cancelled and  symbol will disappear.

Sound setting

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




1. Touch  key at short intervals until  appears on the display.  will flash on the display.

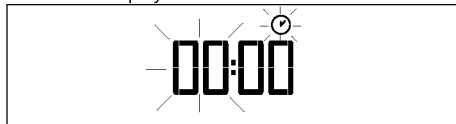





2. There are 2 sound types, namely "1" and "2". Touch  to select the desired type.
3. Touch to confirm the setting.
» It returns to the stand-by display. Only the current time appears on the display.

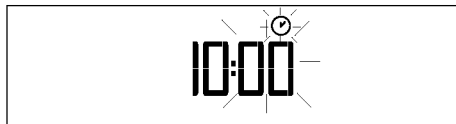
Current time setting

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

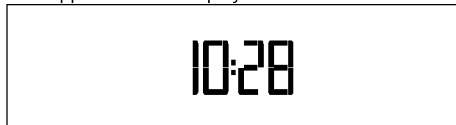
1. Touch  key at short intervals until  appears on the display. Hour field and  will symbol flash on the display.



2. Use  to set the hour field.
3. Touch to confirm the setting.
4. Minute field and  symbol will flash. Set the minute with  keys. Touch to confirm the minute.



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



Cooking times table



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

For single large section Baking and roasting











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














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








Dish	Cooking level number	Accessory to use	Operating mode	Rack position	Temperature (°C)	Cooking time (approx. in min.)
Cakes in tray	One level	Standard tray*		3	175	25 ... 35
Cakes in mould	One level	Cake mold on wire grill**		2	180	40 ... 50
Small cakes	One level	Standard tray*		3	160	20 ... 30
	One level	Standard tray*		3	150	25 ... 35
	2 levels	1-Deep tray* 5-Standard tray*		1 - 5	150	25 ... 35
	3 levels	1-Deep tray* 3-Standard tray* 5-Pastry tray*		1 - 3 - 5	150	30 ... 45
Sponge cake	One level	Round springform pan with a diameter of 26 cm on wire grill**		3	160	25 ... 35
	One level	Round springform pan with a diameter of 26 cm on wire grill**		2	150	30 ... 40
	2 levels	1-Round springform pan with a diameter of 26 cm on wire grill** 4-Round springform pan with a diameter of 26 cm on pastry tray**		1 - 4	150	25 ... 35
Cookies	One level	Pastry tray*		3	175	25 ... 30
	2 levels	1-Pastry tray* 5-Standard tray*		1 - 5	170 ... 190	30 ... 40
	3 levels	1-Pastry tray* 3-Standard tray* 5-Deep tray*		1 - 3 - 5	175	35 ... 45
Dough pastry	One level	Standard tray*		2	200	30 ... 40
	2 levels	1-Pastry tray* 5-Standard tray*		1 - 5	200	45 ... 55
	3 levels	1-Pastry tray* 3-Standard tray* 5-Deep tray*		1 - 3 - 5	200	55 ... 65
Rich pastry	One level	Standard tray*		2	200	25 ... 35
	2 levels	1-Pastry tray* 5-Standard tray*		1 - 5	200	35 ... 45
	3 levels	1-Pastry tray* 3-Standard tray* 5-Deep tray*		1 - 3 - 5	190	45 ... 55
Leaven	One level	Standard tray*		2	200	35 ... 45
	2 levels	1-Standard tray* 3-Pastry tray*		1 - 3	190	35 ... 45
Lasagna	One level	Glass/metal rectangular pan on wire grill**		2 - 3	200	30 ... 40
Pizza	One level	Standard tray*		2	200 ... 220	15 ... 20
	One level	Standard tray*		3	200	10 ... 15
Beef steak	One level	Standard tray*		3	25 min.	100 ... 120

(whole) / Roast					250/max then 180 ... 190	
Leg of Lamb (casserole)	One level	Standard tray*		3	25 min. 250/max then 190	70 ... 90
	One level	Standard tray*		3	25 min. 250/max then 190	70 ... 90
Roasted chicken (1.8-2 kg)	One level	Standard tray*		2	15 min. 250/max then 180 ... 190	60 ... 80
	One level	Standard tray*		2	15 min. 250/max then 180 ... 190	60 ... 80
Turkey (6.5 kg)	One level	Standard tray*		1	25 min. 250/max then 180 ... 190	150 ... 210
	One level	Standard tray*		1	25 min. 250/max then 180 ... 190	150 ... 210
Fish	One level	Standard tray*		3	200	20 ... 30
	One level	Standard tray*		3	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.						

For bottom section only Baking and roasting











Dish	Cooking level number	Accessory to use	Operating mode	Rack position	Temperature (°C)	Cooking time (approx. in min.)
Cakes in mould	One level	Cake mold on wire grill**		1	175	40 ... 50
Small cakes	One level	Standard tray*		2	150	35 ... 45
	2 levels	1-Deep tray* 3-Standard tray*		1 - 3	150	35 ... 45
Sponge cake	One level	Round springform pan with a diameter of 26 cm on wire grill**		1	150	25 ... 35
Cookies	One level	Pastry tray*		2	170 ... 180	35 ... 45
	2 levels	1-Pastry tray* 3-Standard tray*		1 - 3	165	35 ... 40
Rich pastry	One level	Standard tray*		2	190	35 ... 45
Pizza	One level	Standard tray*		1	200	10 ... 15
Roasted chicken (1.8-2 kg)	One level	Standard tray*		1	15 min. 250/max then 180 ... 190	60 ... 80
Turkey (Sliced)	One level	Standard tray*		1	25 min. 250/max then 180 ... 190	150 ... 210
Fish	One level	Standard tray*		2	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.						

For top section only Baking and roasting

Dish	Cooking level number	Accessory to use	Operating mode	Rack position	Temperature (°C)	Cooking time (approx. in min.)
Cakes in mould	One level	Cake mold on wire grill**		4	175	40 ... 50
Small cakes	One level	Standard tray*		4	150	35 ... 45
Cookies	One level	Pastry tray*		4	170 ... 180	35 ... 45
Rich pastry	One level	Standard tray*		4	190	35 ... 45
Roasted chicken (1.8-2 kg)	One level	Standard tray*		4	15 min. 250/max then 180 ... 190	60 ... 80
Turkey (Sliced)	One level	Standard tray*		4	25 min. 250/max then 160 ... 190	150 ... 210
Fish	One level	Standard tray*		5	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.

Baking pizza at high temperature

Dish	Cooking level number	Accessory to use	Operating mode	Rack position	Temperature (°C)	Cooking time (approx. in min.)
Diet pizza*	One level	Pizza stone**		2	320	3 ... 4
Sausage pizza a la Rome	One level	Pizza stone**		2	310	4 ... 5
Two fold pizza*	One level	Pizza stone**		2	320	3 ... 4
Calzone*	One level	Pizza stone**		2	260	10 ... 11
Turkish Pizza	One level	Pizza stone**		1	320	4 ... 5
Turkish pita with ground meat*	One level	Pizza stone**		2	260	10 ... 12
Pizza napoli*	One level	Pizza stone**		2	310	4 ... 5
Pizza margherita*	One level	Pizza stone*		2	310	4 ... 5
Turkish pita with cheddar and pastrami	One level	Pizza stone**		1	300	5 ... 6
Mixed pizza*	One level	Pizza stone**		2	320	4 ... 5

* It is suggested to perform preheating for all foods.
 ** 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 during cooking in the Eco Fan Heating mode.

Dish	Cooking level number	Accessory to use	Rack position	Temperature (°C)	Cooking time (approx. in min.)
Small cakes	One level	Standard tray*	3	160	25 ... 35
Cookies	One level	Standard tray*	3	200	30 ... 35
Dough pastry	One level	Standard tray*	3	200	40 ... 45
Rich pastry	One level	Standard tray*	3	200	40 ... 45

* These accessories may not be supplied with the product.

Cooking table for test meals (for single large section)

Meals in this cooking table are prepared according to EN 60350-1 to make it easier for control institutes to test the product



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.)
Shortbread	One level	Standard tray*		3	140	20 ... 30
	One level	Standard tray*		3	140	20 ... 30
	2 levels	1-Standard tray* 3-Pastry tray*		1 - 3	140	20 ... 30
	3 levels	1-Standard tray* 3-Pastry tray* 5-Deep tray*		1 - 3 - 5	140	25 ... 35
Small cakes	One level	Standard tray*		3	160	20 ... 30
	One level	Standard tray*		3	150	25 ... 35
	2 levels	1-Deep tray* 5-Standard tray*		1 - 5	150	25 ... 35
	3 levels	1-Deep tray* 3-Standard tray* 5-Pastry tray*		1 - 3 - 5	150	30 ... 45
Sponge cake	One level	Round springform pan with a diameter of 26 cm on wire grill**		3	160	25 ... 35
	One level	Round springform pan with a diameter of 26 cm on wire grill**		2	150	30 ... 40
	2 levels	1-Round springform pan with a diameter of 26 cm on wire grill** 4-Round springform pan with a diameter of 26 cm on pastry tray**		1 - 4	150	25 ... 35
Apple pie	One level	Round black metal dish with a diameter of 20 cm on wire grill**		2	180	55 ... 65
	One level	Round black metal dish with a diameter of 20 cm on wire grill**		3	180	50 ... 60
	2 levels	1-Round black metal dish with a diameter of 20 cm on wire grill** 3-Round black metal dish with a diameter of 20 cm on pastry tray**		1 - 3	180	55 ... 65

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.

Tips for baking cake

- If the cake is too dry, increase the temperature some 10°C and decrease the cooking time.

- If the cake is wet, use less liquid or lower the temperature by 10°C.

- If the cake is too dark on top, place it on a lower rack, lower the temperature and increase the cooking time.
- If cooked well on the inside but sticky on the outside use less liquid, lower the temperature and increase the cooking time.

Tips for baking pastry

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



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

Tips for cooking vegetables

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

Pizza menu recipes

SAUSAGE PIZZA A LA ROME

INGREDIENTS

For the dough:

- 300 g tepid drinking water (40°C)
- 1 tablespoon olive oil
- 20 g fresh yeast
- 20 g granulated sugar
- 500 g flour
- 15 g salt

For the sauce:

- 6 tomatoes
- 2 tablespoons tomato paste
- 2 tablespoons olive oil
- 2 teaspoons salt

For the toppings:

- 400 g grated mozzarella
- 400 g sausage
- 4 dessert spoon dry thyme
- Olive oil

PREPARATION

- Mix water, olive oil, yeast and granulated sugar in a pot.
- Pour flour in a separate pot and make a well in the center.
- Pour the liquid mixture into the well and knead for 10 minutes.
- Add salt and knead for 3-4 more minutes.
- Grease a contained with 1 tablespoon olive oil, place the dough you prepared into this container and cover with aluminum foil.
- Ferment the dough you prepared for 1 day in the fridge.
- Divide the dough into 4 equal pieces and roll each of them.
- Dust a large pot with flour, place the rounded dough into the pot and rest them for half an hour after covering with damp cloth.
- Grate the tomatoes and mix all ingredients for the sauce in a separate pot.
- Cut the sausages for the topping into rings.
- Spread the dough thinly with a rolling pin.
- Smear tomato sauce on the rolled dough, then add some of the mozzarella and the sausages.
- Add the rest of mozzarella and dry thyme on sausages and pour olive oil, then bake the pizza.
-



Notice: The recipe is for 4 pizzas.

TWO FOLD PIZZA

INGREDIENTS

For the dough:

- 300 g tepid drinking water (40°C)
- 1 tablespoon olive oil
- 20 g fresh yeast
- 20 g granulated sugar
- 500 g flour
- 15 g salt

For the toppings:

- 200 g arugula
- 240 g parmesan cheese
- Olive oil

PREPARATION

- Mix water, olive oil, yeast and granulated sugar in a pot.
- Pour flour in a separate pot and make a well in the center.
- Pour the liquid mixture into the well and knead for 10 minutes.
- Add salt and knead for 3-4 more minutes.
- Grease a contained with 1 tablespoon olive oil, place the dough you prepared into this container and cover with aluminum foil.
- Ferment the dough you prepared for 1 day in the fridge.
- Divide the dough into 8 equal pieces and roll each of them.
- Dust a large pot with flour, place the rounded dough into the pot and rest them for half an hour after covering with damp cloth.
- Spread the dough thinly with a rolling pin.
- Bore holes in the dough with a fork in order to prevent leavening. Take care that there are enough holes all over the dough.
- Bake the doughs one by one.
- Put parmesan cheese between the two baked doughs. Put parmesan cheese, arugula and olive oil on top, then serve.



Notice: The recipe is for 4 pizzas.

CALZONE

INGREDIENTS

For the dough:

- 300 g tepid drinking water (40°C)
- 1 tablespoon olive oil
- 20 g fresh yeast
- 20 g granulated sugar
- 500 g flour
- 15 g salt

For the sauce:

- 200 g tomato puree
- 1 tablespoon olive oil
- 1 teaspoon salt

For the filling:

- 250 g ricotta or whey cheese
- 200 g fermented sausage
- 300 g mozzarella in water
- 40 g parmesan cheese
- 2 eggs

PREPARATION

- Mix water, olive oil, yeast and granulated sugar in a pot.
- Pour flour in a separate pot and make a well in the center.
- Pour the liquid mixture into the well and knead for 10 minutes.
- Add salt and knead for 3-4 more minutes.
- Grease a pot with 1 tablespoon olive oil, place the dough you prepared into this pot and cover with aluminum foil.
- Ferment the dough you prepared at 40°C with the static mode of your oven for 1 hour.
- Divide the dough into 4 equal pieces and roll each of them.
- Dust a large pot with flour, place the rounded dough into the pot and rest them for half an hour after covering with damp cloth.
- Mix all ingredients for the sauce in a separate pot.
- Chop up the fermented sausage and mozzarella for the filling into little cubes, then blend the rest of the materials.
- Spread the dough thinly with a rolling pin.
- Place the filling you prepared on half of the rolled dough and close it with the other half of the dough. Twist the edges inside and close tightly.
- Smear the ingredients of the sauce on the dough, then bake.



Notice: The recipe is for 4 calzones.

TURKISH PIZZA

INGREDIENTS

For the dough:

- 250 g tepid drinking water (40°C)
- ½ tablespoon olive oil
- 6 g fresh yeast
- 1 teaspoon salt
- 375 g flour
- ½ tablespoon olive oil

For the toppings:

- 200 g low-fat ground beef
- 1 onion, fine-chopped
- 2 cloves of garlic, fine-chopped
- 4 sprigs of parsley, fine-chopped
- 1 green pepper, fine-chopped
- 2 teaspoons tomato paste
- 2 teaspoons red pepper paste
- Salt
- Black pepper
- Cummin
- Paprika

PREPARATION

- Mix water, olive oil, yeast and granulated sugar in a pot.
- Pour flour in a separate pot and make a well in the center.
- Pour the liquid mixture into the well and knead for 10 minutes.
- Add salt and knead for 3-4 more minutes.
- Grease a contained with 1 tablespoon olive oil, place the dough you prepared into this pot and cover with aluminum foil.
- Ferment the dough you prepared at 40oC with the static mode of your oven for 1 hour.
- Divide the dough into 4 equal pieces and roll each of them.
- Dust a large pot with flour, place the rounded dough into the pot and rest them for half an hour after covering with damp cloth.
- Spread the dough thinly with a rolling pin.
- Mix all ingredients for the toppings in a separate pot.
- Smear the topping on the dough, then bake.



Notice: The recipe is for 4 Turkish pizzas.

TURKISH PITA WITH GROUND MEAT

INGREDIENTS

For the dough:

- 250 g tepid drinking water (40°C)
- 50 g tepid milk
- 25 g fresh yeast
- 25 g granulated sugar
- 500 g flour
- 25 g salt

For the filling:

- 2 onions, fine-chopped
- 300 g low-fat ground beef
- 4 sprigs of parsley, fine-chopped
- 4 tablespoon olive oil
- Salt
- Black pepper

For the edges:

- 50 g ayran
- 1 egg

For the toppings:

- Butter

PREPARATION

- Mix water, olive oil, yeast and granulated sugar in a pot.
- Pour flour in a separate container and make a well in the center.
- Pour the liquid mixture into the well and knead for 10 minutes.
- Add salt and knead for 3-4 more minutes.
- Grease a pot with 1 tablespoon olive oil, place the dough you prepared into this pot and cover with aluminum foil.
- Ferment the dough you prepared at 40oC with the static mode of your oven for 1 hour.
- Divide the dough into 4 equal pieces and roll each of them.
- Dust a large pot with flour, place the rounded dough into the pot and rest them for half an hour after covering with damp cloth.
- Roast onions and ground beef in olive oil in a frying pan. After it is done, add parsley, salt and black pepper and mix.
- Spread the dough not very thinly with a rolling pin.
- Place the filling you prepared on half of the rolled dough, smear ayran-egg mixture on the edge of the part you will wrap on top, then wrap.
- Bake the wrapped pita you prepared.
- Serve the pita buttered after baking.



Notice: The recipe is for 4 pitas.

PIZZA NAPOLI INGREDIENTS

For the dough:

- 300 g tepid drinking water (40°C)
- 1 tablespoon olive oil
- 20 g fresh yeast
- 20 g granulated sugar
- 500 g flour
- 15 g salt

For the sauce:

- 200 g tomato puree
- 1 tablespoon olive oil
- 1 teaspoon salt

For the toppings:

- 400 g mozzarella in water
- 20 fillets anchovy
- 4 tablespoons caper
- Olive oil

PREPARATION

- Mix water, olive oil, yeast and granulated sugar in a pot.
- Pour flour in a separate pot and make a well in the center.
- Pour the liquid mixture into the well and knead for 10 minutes.
- Add salt and knead for 3-4 more minutes.
- Grease a contained with 1 tablespoon olive oil, place the dough you prepared into this container and cover with aluminum foil.
- Ferment the dough you prepared for 1 day in the fridge.
- Divide the dough into 4 equal pieces and roll each of them.
- Dust a large pot with flour, place the rounded dough into the pot and rest them for half an hour after covering with damp cloth.
- Mix all ingredients for the sauce in a separate pot.
- Cut the cheese for the topping into large rings.
- Spread the dough with a rolling pin.
- Smear tomato sauce on the rolled dough, add mozzarella cut in rings, anchovies and capers, then bake.



Notice: The recipe is for 4 pizzas.

PIZZA MARGHERITA INGREDIENTS

For the dough:

- 300 g tepid drinking water (40°C)
- 1 tablespoon olive oil
- 20 g fresh yeast
- 20 g granulated sugar
- 500 g flour
- 15 g salt

For the sauce:

- 200 g tomato puree
- 1 tablespoon olive oil
- 1 teaspoon salt

For the toppings:

- 400 g mozzarella in water
- 10 sprigs fresh basil
- Olive oil

PREPARATION

- Mix water, olive oil, yeast and granulated sugar in a pot.
- Pour flour in a separate pot and make a well in the center.
- Pour the liquid mixture into the well and knead for 10 minutes.
- Add salt and knead for 3-4 more minutes.
- Grease a pot with 1 tablespoon olive oil, place the dough you prepared into this pot and cover with aluminum foil.
- Ferment the dough you prepared for 1 day in the fridge.
- Divide the dough into 4 equal pieces and roll each of them.
- Dust a large pot with flour, place the rounded dough into the pot and rest them for half an hour after covering with damp cloth.
- Mix all ingredients for the sauce in a separate pot.
- Cut the cheese for the topping into large rings.
- Spread the dough with a rolling pin.
- Smear tomato sauce on the rolled dough, then place the cheese cut into rings on top.
- Before serving, add fresh basil and olive oil after baking.



Notice: The recipe is for 4 pizzas.

TURKISH PITA WITH CHEDDAR AND PASTRAMI INGREDIENTS

For the dough:

- 250 g tepid drinking water (40°C)
- 50 g tepid milk
- 25 g fresh yeast
- 25 g granulated sugar
- 500 g flour
- 25 g salt

For the filling:

- 200 g grated cheddar
- 120 g pastrami

For the edges:

- 50 g ayran
- 1 egg

For the toppings:

- Butter

PREPARATION

- Mix water, olive oil, yeast and granulated sugar in a pot.
- Pour flour in a separate container and make a well in the center.
- Pour the liquid mixture into the well and knead for 10 minutes.
- Add salt and knead for 3-4 more minutes.
- Grease a pot with 1 tablespoon olive oil, place the dough you prepared into this pot and cover with aluminum foil.
- Ferment the dough you prepared at 40°C with the static mode of your oven for 1 hour.
- Divide the dough into 4 equal pieces and roll each of them.
- Dust a large pot with flour, place the rounded dough into the pot and rest them for half an hour after covering with damp cloth.
- Mix ingredients necessary for edges in a separate pot.
- Spread the dough not very thinly with a rolling pin.
- Smear the ayran-egg mixture on the edges of the rolled dough, then twist the edges wrapping inside. Smear some ayran-egg mixture on the wrapped edge as well.
- Place cheddar cheese on the dough, align pastrami side by side, then bake.
- Butter the edges of the pita after baking and serve.



Notice: The recipe is for 4 pitas.

MIXED PIZZA INGREDIENTS

For the dough:

- 300 g tepid drinking water (40°C)
- 1 tablespoon olive oil
- 20 g fresh yeast
- 20 g granulated sugar
- 500 g flour
- 15 g salt

For the sauce:

- 200 g tomato puree
- 4 sprigs fresh thyme
- 1 tablespoon olive oil
- 1 teaspoon salt

For the toppings:

- • 20 slices fermented sausage
- • 200 g sausage
- • 8 slices salami
- • 10 seedless black olives
- • 1 tablespoon canned corn
- • 8 mid-size cultivated mushroom
- • 400 g grated mozzarella
- • Olive oil

PREPARATION

- • Mix water, olive oil, yeast and granulated sugar in a pot.
- • Pour flour in a separate pot and make a well in the center.
- • Pour the liquid mixture into the well and knead for 10 minutes.
- • Add salt and knead for 3-4 more minutes.
- • Grease a pot with 1 tablespoon olive oil, place the dough you prepared into this pot and cover with aluminum foil.
- • Ferment the dough you prepared for 1 day in the fridge.
- • Divide the dough into 4 equal pieces and roll each of them.
- • Dust a large pot with flour, place the rounded dough into the pot and rest them for half an hour after covering with damp cloth.
- • Spread the dough thinly with a rolling pin.
- • Smear tomato sauce on the rolled dough, drizzle some of the mozzarella and add all other ingredients on it, then add the rest of the mozzarella on top and bake.
- • Add olive oil on the baked pizza before serving.



Notice: The recipe is for 4 pizzas.

How to operate the grill



WARNING


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

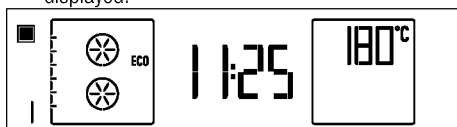



Grilling can be made in single whole section, only top section or in the top section when bottom-top sections are operated.

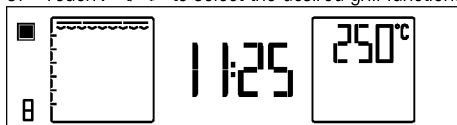
Grilling in single large section




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

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



4. Touch **P** to enter the display for setting the operating function.
» The relevant function number will flash on the display.
5. Touch  to select the desired grill function.



6. After the function is selected "Temperature", "Rapid Heating (Booster)", "Cooking time" and "Cooking end time" can be set. see. (Operating the oven as a single section) *How to operate the oven control unit, page 22*
7. If cooking function, temperature and time values are suitable, touch  key to start cooking. Cooking starts.
8. If the cooking time is set, the oven will automatically switch off at the end of this time. Two audible signals will be heard. If no cooking time is set, touch  again to end the cooking when the cooking process is complete.
9. Touch  key to switch off the oven.


Grilling in top section only mode

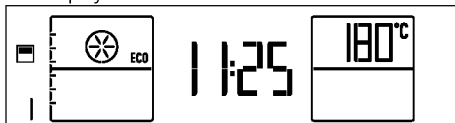
Oven returns to stand-by display after it is powered on for the first time and the current time is set. Only the current time appears on the display.

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

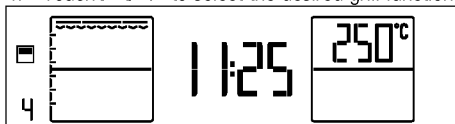





If the middle section plate is not placed, the oven timer will operate as a whole single section.

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



4. Touch  to select the desired grill function.



5. After the function is selected "Temperature", "Rapid Heating (Booster)", "Cooking time" and "Cooking end time" can be set. see. (Using the oven only as the top or bottom section) *How to operate the oven control unit, page 22*
6. If cooking function, temperature and time values are suitable, touch  key to start cooking. Cooking starts.
7. The oven will automatically switch off at the end of the cooking time, if set. Two audible signals will be heard. If no cooking time is set, touch  again to end the cooking when the cooking process is complete.
8. Touch  key to switch off the oven.

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

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

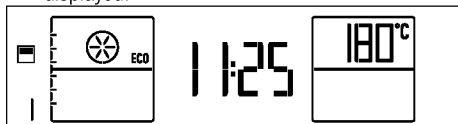
1. Place the middle section plate in its housing found between the 3rd and 4th rack guides.






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

2. Switch on the oven touching  for two seconds.


3. When the oven is switched on, the first function peculiar to the single large section cooking will be displayed.

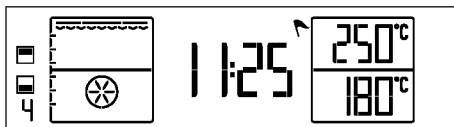






i Each time you touch  the bottom section only, both bottom and top sections and the top section only will be activated respectively.

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



5. Touch **P** to enter the display for setting the operating function.
 » The relevant function number will flash on the display.
 6. Touching , select the desired function pair with the top section is selected as grill function.



7. After the function is selected, "Temperature" and "Cooking time" can be adjusted separately for each oven section. For these settings  symbol of the active cooking section will flash. See. (Using the top and bottom sections of the oven simultaneously) *How to operate the oven control unit, page 22*
8. If cooking function, temperature and time values are suitable, touch  key to start cooking. Cooking starts.
9. The oven will automatically switch off at the end of the cooking time, if set. Two audible signals will be heard. If no cooking time is set, touch  again to end the cooking when the cooking process is complete.
10. Touch  key to switch off the oven.



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

For single large section: cooking times table for grilling

Food	Accessory to use	Insertion level	Temperature (°C)	Cooking time (approx. in min.)
Fish	Wire grill	4...5	280	20...25 min. #
Chopped chicken	Wire grill	4...5	280	25...35 min.
Lamb chop	Wire grill	4...5	280	20...25 min.
Roast Beef	Wire grill	4...5	280	25...30 min. #
Veal chop	Wire grill	4...5	280	25...30 min. #
Toast bread	Wire grill	4	280	1...3 min.

depending on thickness

It is suggested to perform a preheating for all foods for approx. 5 minutes.

For top section only: cooking times table for grilling

Food	Accessory to use	Insertion level	Temperature (°C)	Cooking time (approx. in min.)
Fish	Wire grill	4...5	280	20...25 min. #
Chopped chicken	Wire grill	4...5	280	25...35 min.
Lamb chop	Wire grill	4...5	280	20...25 min.
Roast Beef	Wire grill	4...5	280	25...30 min. #
Veal chop	Wire grill	4...5	280	25...30 min. #
Toast bread	Wire grill	4	280	1...3 min.

depending on thickness

It is suggested to perform 5-6 minutes preheating for all foods broiling.

For single large section: cooking times table for grilling of test meals

Meals in this cooking table are prepared according to EN 60350-1 to make it easier for control institutes to test the product

Food	Accessory to use	Insertion level	Temperature (°C)	Cooking time (approx. in min.)
Toast bread	Wire grill	4	280	1...3 min.
Meatballs (beef) - 12 pieces	Wire grill	4	280	25...35 min.

Turn the food after 2/3 of the total grilling time.

It is suggested to perform 5-6 minutes preheating for all foods broiling.

6 Maintenance and care

General information

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



DANGER:

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

There is the risk of electric shock!



DANGER:

Allow the product to cool down before you clean it.

Hot surfaces may cause burns!

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



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

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

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



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

Cleaning the control panel

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



If your product is equipped with buttons/knobs do not remove the control buttons/knobs to clean the control panel.

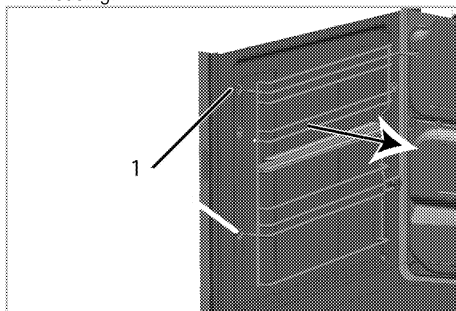
Control panel may get damaged!

Cleaning the inside of oven

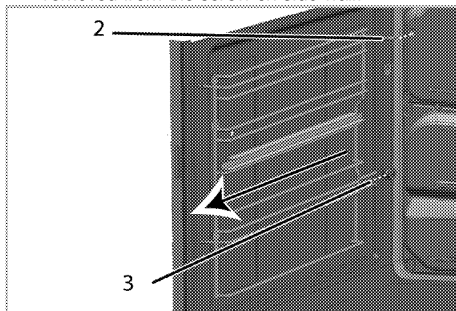
To clean the side walls of the oven

(This feature is optional. It may not exist on your product.)

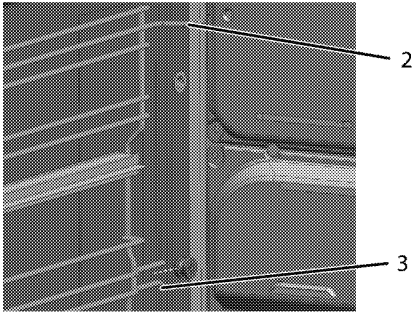
1. Remove the middle section plate from the oven
2. Pull the wire rack and take the pin no (1) out of its housing.



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



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



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

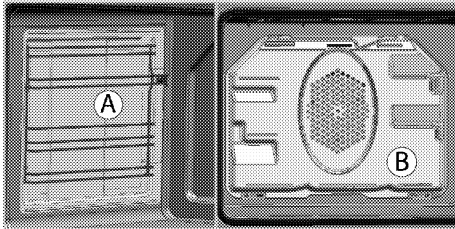


Make sure that the wire rack is seated well into the housing.

Catalytic walls

(This feature is optional. It may not exist on your product.)

The inner side walls (A) and/or the rear wall (B) of your product may be coated with catalytic enamel. Catalytic walls have a light matte colour and a porous surface. Catalytic walls of the oven should not be cleaned. Porous surfaces of the catalytic walls are automatically cleaned by absorbing and converting the spilled oil (steam and carbon dioxide).



To clean oven door

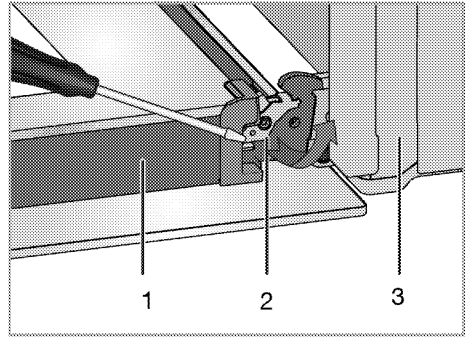
Use warm water with washing liquid, a soft cloth or sponge to clean the oven door and wipe it with a dry cloth.



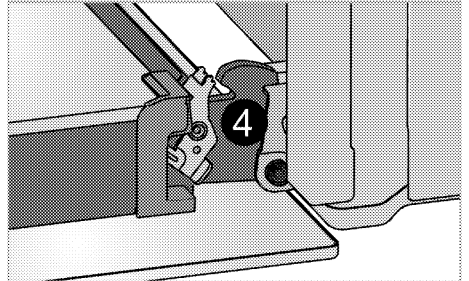
Do not clean the oven door and glass with materials that may damage the surface such as solid abrasive cleansers, metal scrapers, steel wool or bleachers.

Removing the oven door

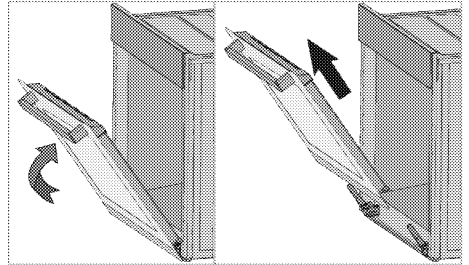
1. Open the front door (1).
2. Open the clips at the hinge housing (2) on the right and left hand sides of the front door by pressing them down as illustrated in the figure.



- 1 Door
- 2 Hinge lock(closed position)
- 3 Oven
- 4 Hinge lock(open position)



3. Move the front door to half-way.



4. Remove the front door by pulling it upwards to release it from the right and left hinges.

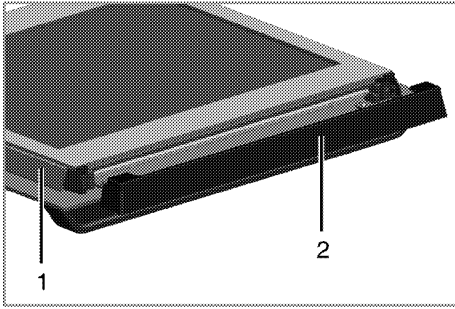


Steps carried out during removing process should be performed in reverse order to install the door. Do not forget to close the clips at the hinge housing when reinstalling the door.

Removing the door inner glass

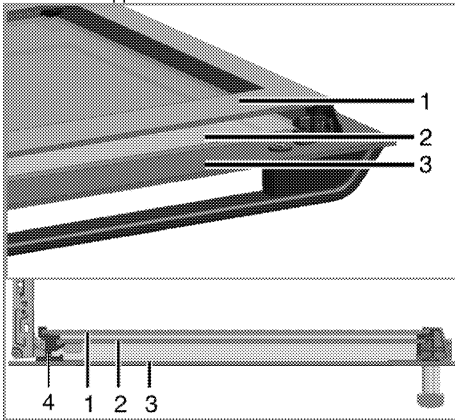
(This feature is optional. It may not exist on your product.)

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



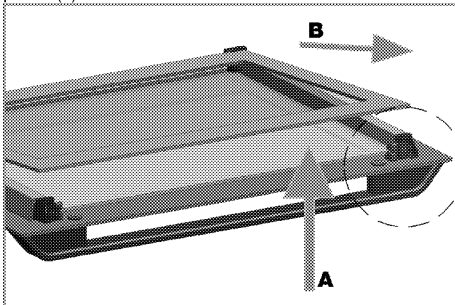
- 1 Frame
- 2 Plastic part

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



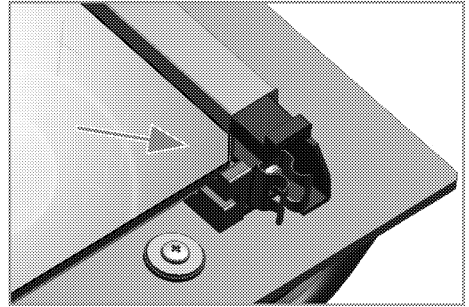
- 1 Innermost glass panel
- 2 Inner glass panel
- 3 Outer glass panel
- 4 Plastic glass panel slot-Lower

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



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

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



Inner glass panel (2) must be installed into the plastic slot close the innermost glass panel (1).

When installing the innermost glass panel (1), make sure that the printed side of the panel faces towards the inner glass panel.

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

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

Replacing the oven lamp



DANGER:

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



The oven lamp is a special electric light bulb that can resist up to 300 °C. See *Technical specifications, page 11* for details. Oven lamps can be obtained from Authorised Service Agents or technician with licence.



Position of lamp might vary from the figure.



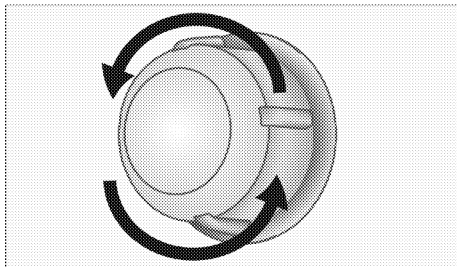
The lamp used in this appliance is not suitable for household room illumination. The intended purpose of this lamp is to assist the user to see foodstuffs.



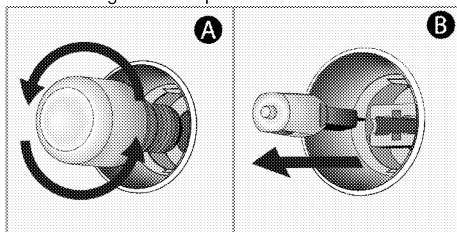
The lamps used in this appliance have to withstand extreme physical conditions such as temperatures above 50 °C.

If your oven is equipped with a round lamp:

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



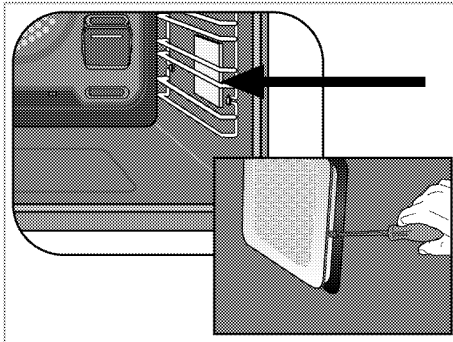
3. If your oven lamp is of type (A) shown in the figure below, remove it by rotating as shown and replace it. If it is of type (B), pull and remove it as shown in the figure and replace it.



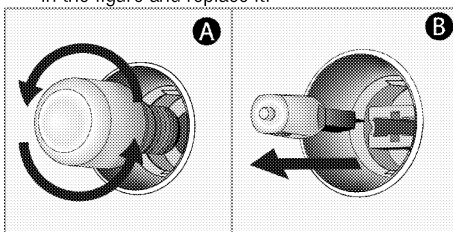
4. Install the glass cover.

If your oven is equipped with a square lamp:

1. Disconnect the product from mains.
2. Remove the wire racks as described. See .



3. Remove the protective glass cover with a screwdriver.
4. 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.



5. Install the glass cover and then the wire racks.

7 Troubleshooting

Oven emits steam when it is in use.

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

Product emits metal noises while heating and cooling.

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

Product does not operate.

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

Oven light does not work.

- Oven lamp is defective. >>> *Replace oven lamp.*
- Power is cut. >>> *Check if there is power. Check the fuses in the fuse box. If necessary, replace or reset the fuses.*

Oven does not heat.

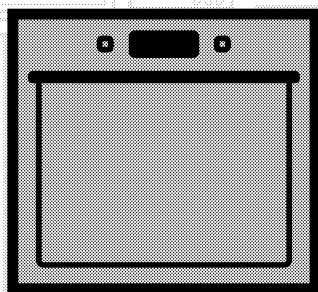
- Might not be set to a certain cooking function and/or temperature. >>> *Set the oven to a certain cooking function and/or temperature.*
- Power is cut. >>> *Check if there is power. Check the fuses in the fuse box. If necessary, replace or reset the fuses.*



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

Piekarnik do zabudowy

Instrukcja użytkownika



PL

beko

Prosimy najpierw przeczytać tę instrukcję obsługi!

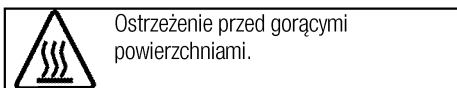
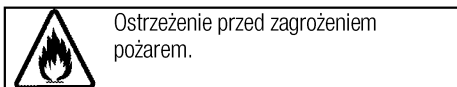
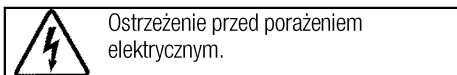
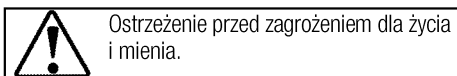
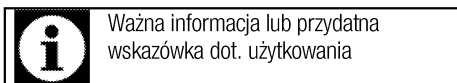
Drogi Kliencie,

Dziękujemy za wybór wyrobu firmy Beko. Mamy nadzieję, że wyrób ten, wyprodukowany zgodnie z najwyższymi wymogami jakościowymi i według najnowszej technologii, służyć Ci będzie jak najlepiej. Prosimy zatem przed użyciem tego wyrobu uważnie przeczytać całą tę instrukcję obsługi i wszystkie inne dostarczone z nim dokumenty i zachować je do wglądu w przyszłości. Jeśli przekazesz 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. Puławska 366, 02-819 Warszawa, www.beko.pl

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

Opólne zasady bezpieczeñstwa	4
Bezpieczeństwo elektryczne.....	4
Zasady zachowania bezpieczeñstwa przy u¿ytkowaniu tego wyrobu.....	5
Zamierzone przeznaczenie.....	7
Bezpieczeństwo dzieci.....	8
Stare urzãdzenia.....	8
Pozbywanie siã materiałów opakowaniowych.....	8

2 Informacje ogólne 9

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

3 Instalacja 12

Przed zainstalowaniem.....	12
Instalacja i przyłączenie.....	13
Przyszły transport.....	15

4 Przygotowanie 16

Jak oszczãdzać energię.....	16
Pierwszy raz	16
Początkowe ustawianie czasu	16
Pierwsze czyszczenie	17

Podgrzewanie wstępne.....	17
---------------------------	----

5 Jak obsługiwać piekarnik 18

Opólne informacje o pieczeniu ciast i mięsa oraz o grillowaniu	18
Obsługa piekarnika elektrycznego.....	18
Funkcje piekarnika	20
Obsługa panelu sterowania piekarnikiem	23
Tabela czasów pieczenia	34
Menu przepisów na pizzę.....	39
Obsługa funkcji grilla.....	43

6 Czyszczenie i konserwacja 46

Informacje ogólne.....	46
Czyszczenie panelu sterowania	46
Czyszczenie wnętrza piekarnika.....	46
Przenoszenie drzwiczek piekarnika.	47
Wymywanie szyby w drzwiczkach.....	47
Wymiana lampki w piekarniku.....	48

7 Rozwiązywanie problemów 50

1 Ważne instrukcje i ostrzeżenia dotyczące bezpieczeństwa i ochrony środowiska

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

Nieprzestrzeganie tych instrukcji spowoduje unieważnienie wszelkich gwarancji.

Ogólne zasady bezpieczeństwa

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

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

- Urządzenie może być używane przez osoby (w tym dzieci) niepełnosprawne fizycznie, psychicznie lub umysłowo, a także przez osoby bez doświadczenia lub wiedzy w zakresie obsługi urządzenia wyłącznie pod nadzorem lub po przednim 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!
- Nie wolno dotykać wtyczki mokrymi dłońmi. Nie wolno wyciągać wtyczki ciągnąc za przewód, należy ją wyciągnąć chwytając za nią samą.
- Piekarnik ten trzeba odłączyć od zasilania na czas instalacji, konserwacji, czyszczenia i napraw.
- Aby uniknąć zagrożenie w przypadku uszkodzenia przewodu zasilającego, musi go wymienić producent, punkt serwisowy lub osoba o podobnych kwalifikacjach.
- Piekarnik należy tak zainstalować, aby można było go całkowicie odłączyć od sieci. Odłączenie to należy zapewnić albo poprzez

wyjęcie wtyczki z gniazdka, albo wyłączenie wyłącznika, w który wyposażona jest domowa instalacja elektryczna, zgodnie z przepisami budowlanymi.

- Tylna powierzchnia piekarnika nagrzewa się w trakcie jego pracy. Upewnij się, że przyłączy elektryczne nie dotyka tej tylnej powierzchni; w przeciwnym razie może ono ulec uszkodzeniu.
- Przewód zasilający nie może się zakleszczyć między drzwiczkami i ramą piekarnika, a także nie można go prowadzić przez gorące powierzchnie. W przeciwnym wypadku izolacja przewodów może się topić i w rezultacie może nastąpić zwarcie.
- Wszelkie prace na układach i urządzeniach elektrycznych wykonywać może tylko upoważniony i wykwalifikowany personel.
- W razie jakiegokolwiek awarii wyłącz wyrób i odłącz go od sieci zasilającej. W tym celu wyłącz bezpiecznik zabezpieczający instalację domową.
- Upewnij się, że prąd bezpiecznika jest odpowiedni dla tego wyrobu.

Zasady zachowania bezpieczeństwa przy użytkowaniu tego wyrobu

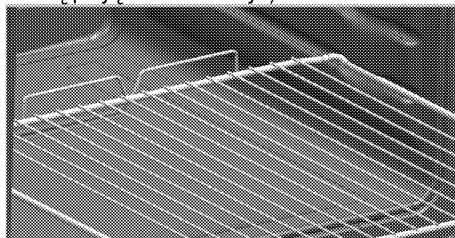
- **OSTRZEŻENIE:** Podczas użytkowania urządzenie i jego części są gorące. Nie dotykać

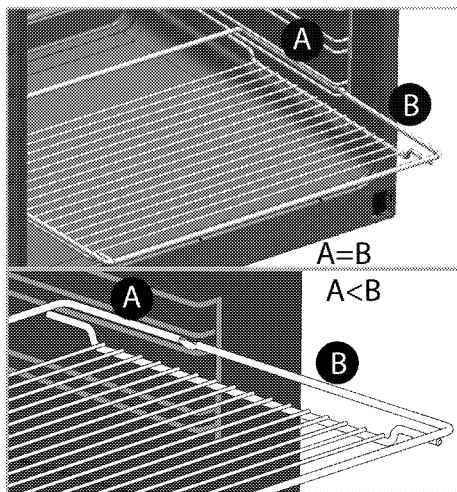
nagrzanych części. Dzieci poniżej 8 lat mogą przebywać w pobliżu urządzenia wyłącznie pod nadzorem osób dorosłych.

- Nigdy nie wolno używać tego wyrobu w stanie zakłócenia oceny sytuacji lub koordynacji przez konsumpcję alkoholu i/lub innych środków odmieniających świadomość.
- Zachowaj ostrożność, jeśli w potrawach stosuje się napoje alkoholowe. W wysokiej temperaturze alkohol paruje i może się zapalić po zetknięciu z gorącymi powierzchniami.
- Nie umieszczaj żadnych materiałów łatwopalnych w pobliżu tego wyrobu, ponieważ jego boki mogą bardzo się nagrzewać przy pracy.
- W trakcie użytkowania piekarnik nagrzewa się. Należy zachować ostrożność i nie dotykać elementów grzejnych wewnątrz piekarnika.
- Należy dbać, aby żaden otwór wentylacyjny nie był zakryty.
- Nie podgrzewaj w piekarniku zamkniętych puszek ani szklanych słoików. Ciśnienie, które wytworzy się w takiej puszcze/słoiku, może je rozsadzić.
- Nie umieszczaj foremek do pieczenia, naczyń ani folii aluminiowej bezpośrednio na dnie

piekarnika. Nagromadzenie ciepła mogłoby zniszczyć dno piekarnika.

- 'Do czyszczenia szyby w drzwiczkach piekarnika nie należy używać szorstkich środków czyszczących ani ostrych skrobaków metalowych, ponieważ mogą one zarysować powierzchnię, co może doprowadzić do popękania szyby.'
- Do czyszczenia tego urządzenia nie używaj urządzeń parowych, ponieważ może to spowodować porażenie prądem.
- (Różnią się zależnie od modelu piekarnika.)
Właściwe umieszczanie rusztu i foremki na stelażach
Właściwe umieszczanie na stelażu rusztu i/lub tacki na ociekający tłuszcz jest niezwykle ważne. Wsuń ruszt lub tackę na ociekający tłuszcz pomiędzy dwie szyny i zanim umieścisz na nim potrawę upewnij się, że jest wypoziomowany (patrz następująca ilustracja).





- Nie używaj tego wyrobu z wyjętą lub popękaną szybą w przednich drzwiczkach.
- Uchwyt na drzwiach piekarnika nie służy do suszenia ręczników. Przy otwartych drzwiczkach i załączonej funkcji grillowania nie wieszac na niej ręczników, rękawic, ani podobnych wyrobów tekstylnych.
- Do wkładania i wyjmowania potraw z gorącego piekarnika zawsze zakładaj odporne na wysokie temperatury rękawice.
- Wyłóż naczynie do pieczenia, lub akcesorium z piekarnika (tackę, ruszt druciany, itp.), papierem do pieczenia, włóż do niego potrawę i wstaw je do wstępnie nagrzanego piekarnika. Utnij nadmiar papieru wystający z naczynia lub akcesorium, aby zapobiec ryzyku dotknięcia elementów grzejnych piekarnika.

Nie wolno używać papieru do pieczenia w temperaturze roboczej większej niż wskazana dla tego papieru. Nie wykładaj papierem bezpośrednio dna piekarnika.

- **OSTRZEŻENIE:** Przed wymianą lampy należy się upewnić, że wyjęto przewód zasilający z gniazdka lub wyłączono bezpiecznik, tak aby uniknąć potencjalnego porażenia prądem elektrycznym.
 - Aby uniknąć przegrzania, urządzenia nie należy umieszczać za dekoracyjnymi drzwiczkami.
- Aby uniknąć zagrożenia pożarem przy użytkowaniu tej kuchenki;
- Upewnij się, że wtyczka pasuje do gniazdka i nie powoduje iskrzenia.
 - Nie należy używać uszkodzonych ani uciętych przewodów, ani przedłużaczy, a tylko oryginalnego przewodu zasilającego.
 - Upewnij się, że gniazdko, do którego włączona jest kuchenka jest suche.

Zamierzone przeznaczenie

- Wyrób ten przeznaczony jest do użytku domowego. Nie dopuszcza się użytkowania komercyjnego.
- **UWAGA:** Urządzenie to służy wyłącznie do pieczenia potraw. Nie wolno używać go do innych celów, na przykład do ogrzewania pomieszczeń."

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

Bezpieczeństwo dzieci

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

- Gdy drzwiczki są otwarte nie obciążać ich żadnymi ciężkimi przedmiotami i nie pozwalać dzieciom siadać na nich. Piekarnik może się przewrócić, lub mogą się uszkodzić zawiasy drzwiczek.

Stare urządzenia

Zgodność z dyrektywą WEEE i usuwanie odpadów:



Niniejszy wyrób jest zgodny z dyrektywą Parlamentu Europejskiego i Rady (2012/19/WE). Wyrób ten oznaczony jest symbolem klasyfikacji zużytych urządzeń elektrycznych i elektronicznych (WEEE). Wyrób ten wykonano z części i materiałów wysokiej jakości, które mogą być odzyskane i użyte jako surowce wtórne. Po zakończeniu użytkowania nie należy pozbywać się go razem z innymi odpadkami domowymi. Należy przekazać go do punktu zbiórki urządzeń elektrycznych i elektronicznych na surowce wtórne. Aby dowiedzieć się, gdzie jest najbliższy taki punkt, prosimy skonsultować się z władzami lokalnymi. Odpowiednie postępowanie ze użytym sprzętem zapobiega potencjalnym konsekwencjom dla środowiska naturalnego i ludzkiego zdrowia.

Zgodność z dyrektywą RoHS:

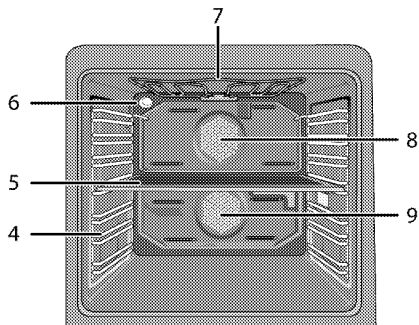
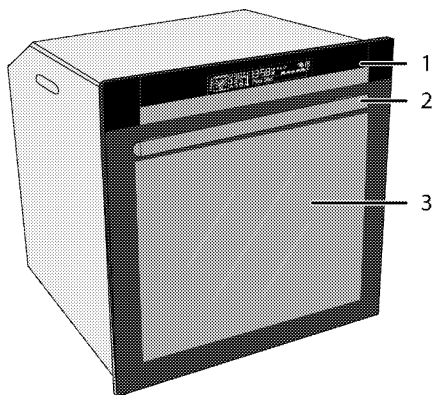
Niniejszy wyrób jest zgodny z dyrektywą Parlamentu Europejskiego i Rady RoHS (Ograniczenie użycia substancji niebezpiecznych) (2011/65/WE). Nie zawiera szkodliwych i zakazanych materiałów, podanych w tej dyrektywie.

Pozbywanie się materiałów opakowaniowych

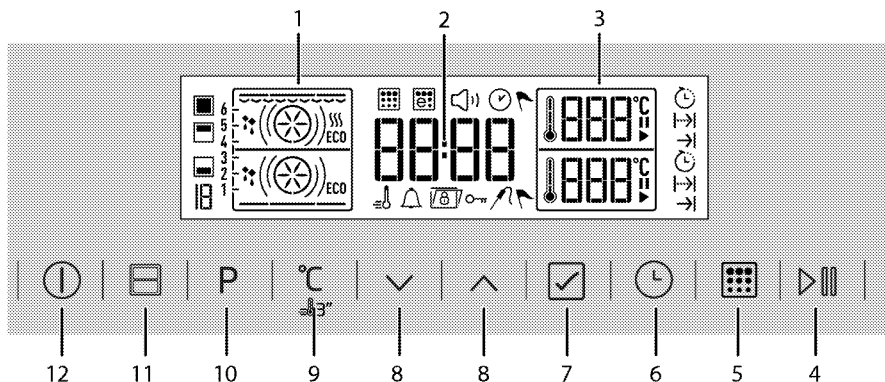
- Materiały opakowaniowe są niebezpieczne dla dzieci. Należy trzymać je w bezpiecznym miejscu, niedostępne dla dzieci. Opakowanie tego wyrobu wyprodukowano z surowców wtórnych. Należy odpowiednio się ich pozbywać i sortować je zgodnie z instrukcjami gospodarki surowcami wtórnymi. Nie należy ich wyrzucać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

2 Informacje ogólne

Opis urządzenia



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



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

Zawartość opakowania

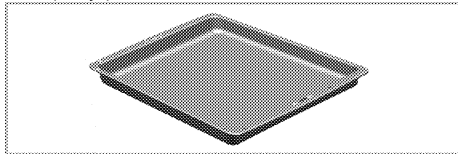


Dostarczane akcesoria różnią się zależnie od modelu wyrobu. Niektóre z akcesoriów opisanych w instrukcji obsługi mogą nie być dostarczane razem z tym modelem produktu.

1. Instrukcja użytkowania

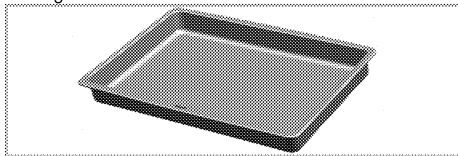
2. Standardowa tacka

Służy do pieczenia ciast, mrożonek i dużych porcji pieczeni.



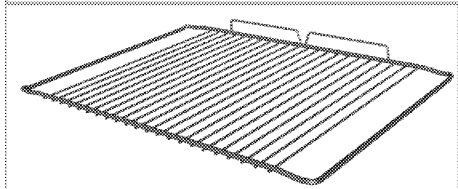
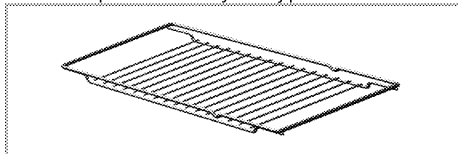
3. Foremka głęboka

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



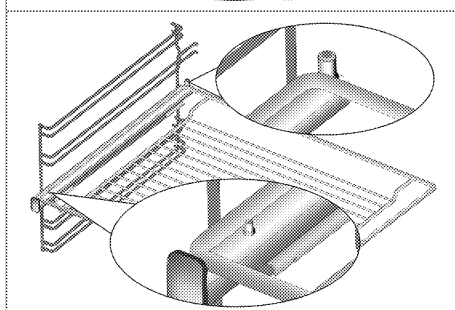
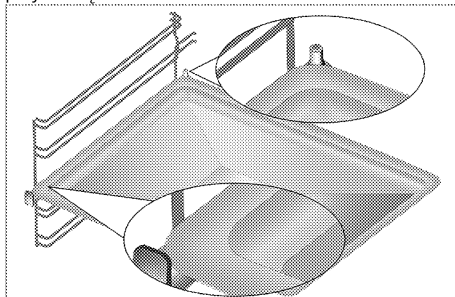
4. Ruszt druciany

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



5. Właściwe umieszczenie półki drucianej i foremki na stelażach teleskopowych (Ta funkcja jest dostępna opcjonalnie. Może ona nie wchodzić w zakres wyposażenia zakupionego produktu).

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



Dane techniczne

Napięcie/częstotliwość	220-240 V ~ 50 Hz
Łączne zużycie energii el.	3,5kW
Typ/ przekrój przewodu	min.H05W-FG 3 x 1,5 mm ²
Wymiary zewnętrzne (wys./szer./głęb.)	595 mm/594 mm/567 mm
Wymiary instalacyjne (wys./szer./głęb.)	**590 lub 600 mm/560 mm/min. 550 mm
Piekarnik główny	Piekarnik wielofunkcyjny - Silnik wentylatora sekcji dolnej (za ekranem z blachy)
Oświetlenie wewnętrzne	15/25 W
Zużycie energii el. przez grill.	2,2 kW

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

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

** Patrz: *Instalacja, strona 12.*



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



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



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

3 Instalacja

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



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



ZAGROŻENIE:

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



ZAGROŻENIE:

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

Przed zainstalowaniem

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

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

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



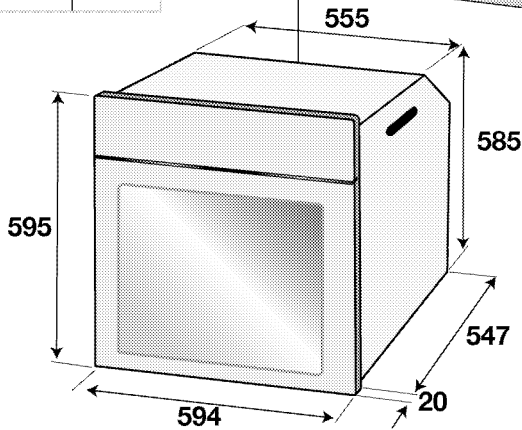
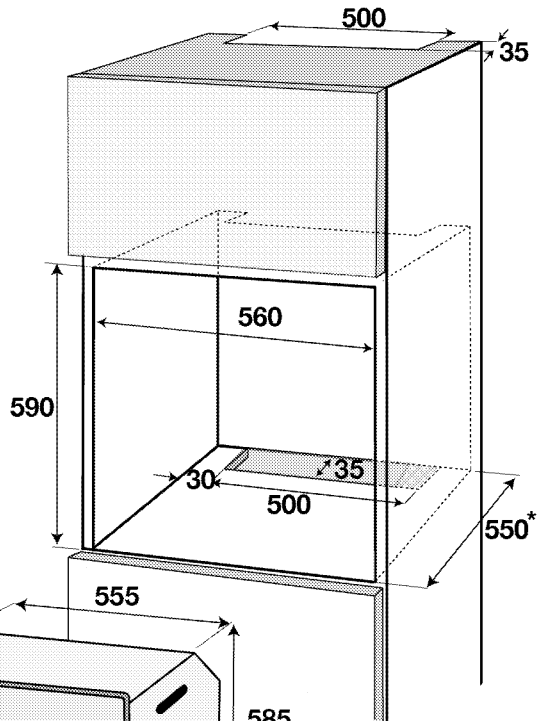
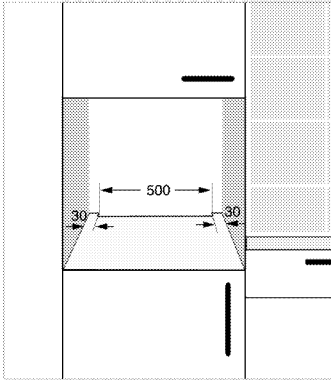
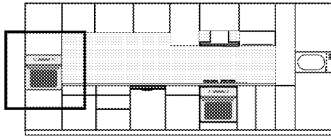
Nie instaluj tego urządzenia w pobliżu lodówek lub zamrażarek. Wydzielane z tego piekarnika ciepło może zwiększyć zużycie energii przez urządzenia chłodzące.



Nie podnoś piekarnika za drzwiczki ani za klamkę.



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



* min.

Instalacja i przyłączenie

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

Przyłączenie elektryczne

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

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



ZAGROŻENIE:

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

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



ZAGROŻENIE:

Przewodu zasilającego nie można klamrować, zginać i przyciskać, ani stykać z gorącymi częściami urządzenia.

Przewody uszkodzone wymieniać może tylko wykwalifikowany elektryk. Zagrożenie porażeniem elektrycznym, zwarcie lub pożarem z powodu niefachowej instalacji!

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



ZAGROŻENIE:

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



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

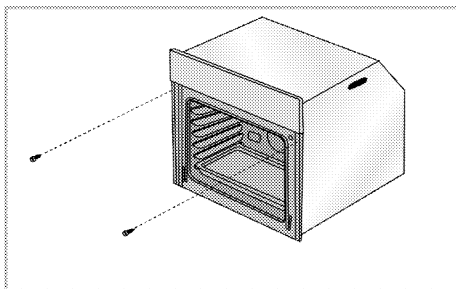


Podczas podłączania kabli należy przestrzegać krajowych/miejscowych przepisów elektrycznych oraz korzystać z właściwego dla piekarnika gniazda zasilającego / obwodu oraz wtyczki. Jeśli ograniczenia mocy produktu znajdują się poza obecną obciążalnością wtyczki i gniazda zasilającego / obwodu, należy podłączyć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

Włóż wtyczkę przewodu zasilającego do gniazdko.

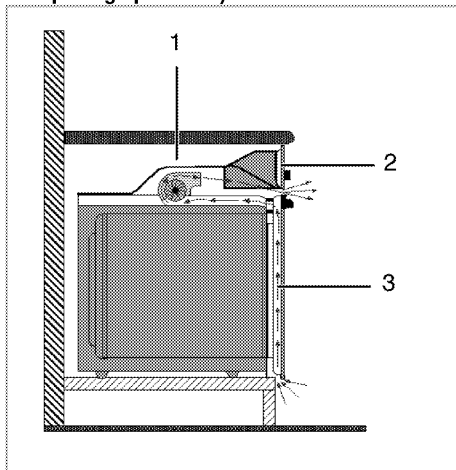
Instalowanie wyrobu

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



Zabezpiecz piekarnik 2 śrubkami, jak na rysunku. Po montażu należy się upewnić, że śruby są wystarczająco dokręcone, a piekarnik się nie rusza. Piekarnik zamontowany niezgodnie z instrukcjami lub zamocowany niedostatecznie dokręconymi śrubkami może się przewrócić podczas użytkowania.

Piekarniki z wentylatorem chłodzącym (Może ona nie wchodzić w zakres wyposażenia zakupionego produktu).



- 1 Wentylator chłodzący
- 2 Panel sterowania
- 3 Drzwiczki

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



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

Ostateczne sprawdzenie

1. Obsługa produktu...
2. Sprawdź funkcje

Przyszły transport

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

Drzwiczki piekarnika zabezpiecz taśmą klejącą do ścian bocznych.

- Nie podnoś piekarnika za drzwiczki ani za klamkę.



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



Sprawdzaj, czy piekarnik nie uległ w transporcie widocznym uszkodzeniom.

4 Przygotowanie

Jak oszczędzać energię

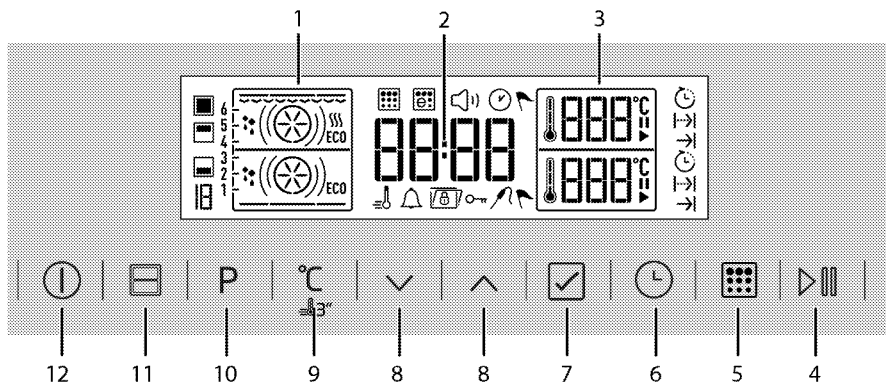
Następujące wskazówki pomogą użytkownikowi urządzenie w sposób ekologiczny oraz energooszczędny.

- 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.

- O ile to możliwe staraj się gotować w piekarniku więcej niż jedną potrawę na raz. Można gotować w dwóch naczyniach obok siebie na ruszcie.
- Gotuj potrawy po kolei. Piekarnik będzie już gorący.
- Można oszczędzić energię wyłączając piekarnik na kilka minut przed upływem czasu gotowania. Nie otwieraj drzwiczek piekarnika.
- Rozmrażaj mrożonki przed gotowaniem.

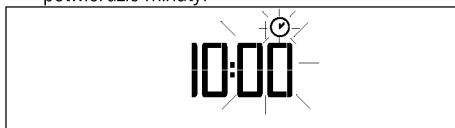
Pierwszy raz

Początkowe ustawianie czasu



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

3. Dotknij , aby potwierdzić godzinę.
4. Pole minut i symbol będą migać. Ustaw minuty za pomocą przycisków . Dotknij , aby potwierdzić minuty.



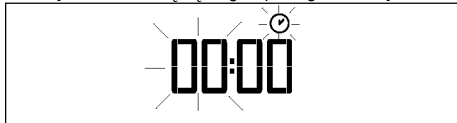
» Wyświetlacz powróci do trybu gotowości. Na wyświetlaczu będzie widoczna wyłącznie bieżąca godzina.



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

Ustaw czas początkowy

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



2. Ustaw godzinę za pomocą przycisków .

Pierwsze czyszczenie



Pewne detergenty lub środki czyszczące mogą uszkodzić powierzchnię.

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

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

Podgrzewanie wstępne

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



OSTRZEŻENIE

Można się poparzyć od gorących powierzchni! Urządzenie to nagrzewa się podczas pracy. Nie dotykaj gorących palników, wewnętrznych sekcji piekarnika, elementów grzejnych itp. Zakaz zbliżania się dzieci!

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

Piekarnik elektryczny

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

Piekarnik z grillem

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



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

5 Jak obsługiwać piekarnik

Ogólne informacje o pieczeniu ciast i mięs oraz o grillowaniu



OSTRZEŻENIE

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



ZAGROŻENIE:

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

Wskazówki do pieczenia ciasta

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

Wskazówki do pieczenia mięsa

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

Wskazówki do grillowania

Mięso, ryby i drób szybciej rumienią się, gdy się je grilluje, zachowują miłą kruchość i nie wysychają. Do grillowania szczególnie nadają się płaskie kawałki, nadziane na szpikulec szaszłyki i kielbaski, a także

warzywa o znacznej zawartości wody, takie jak pomidory i cebule.

- Rozłóż kawałki mięsa do grillowania na ruszcie drucianym lub w forence do pieczenia z rusztem drucianym w taki sposób, aby pokryta nimi powierzchnia nie wystawała poza grzałkę.
- Wsuń tę 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. Wsuwana foremka do pieczenia musi mieć rozmiar zakrywający cały obszar grillowania. Foremka może nie być dostarczana z produktem. Aby łatwiej oczyścić to naczynie z tłuszczu, wlej do niego trochę wody.

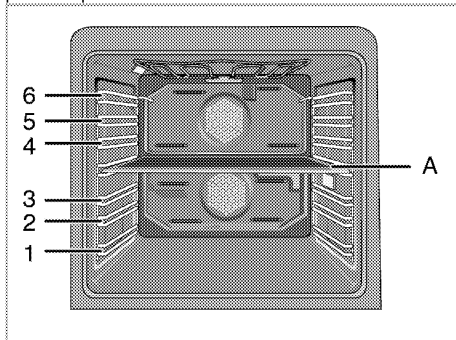


Żywność nie nadająca się do grillowania stwarza zagrożenie pożarowe. Do grillowania używaj wyłącznie żywności, która nadaje się do przyrządzania w wysokich temperaturach. Nie wkładaj żywności do grilla zbyt głęboko. Tam jest najgoręcej i tłusta żywność może się zapalić.





Obsługa piekarnika elektrycznego

Pozycje stelaży

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



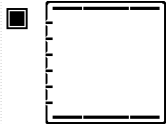
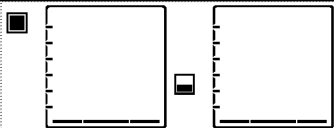
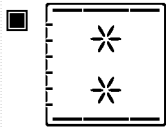
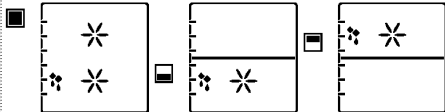
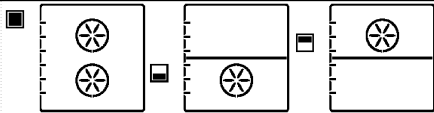
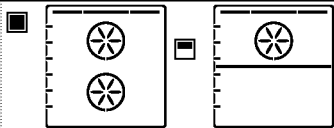
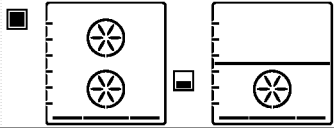
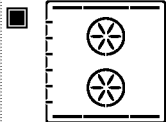
Można piec w 4 różnych sekcjach piekarnika.

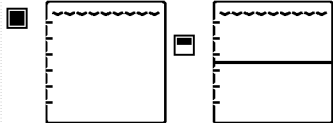
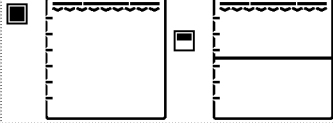
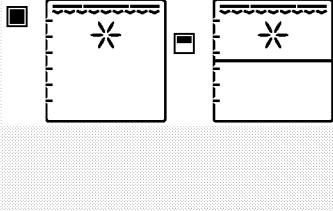
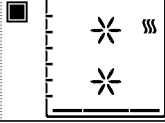
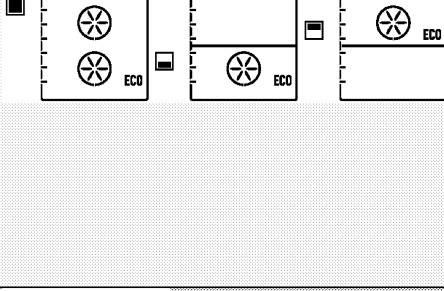
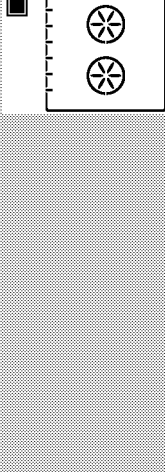
	<p>Sekcja górna</p>	<p>Można piec tylko w górnej sekcji. Nadaje się do grillowania i pieczenia potraw o małych rozmiarach.</p>	<p>Gdy górna sekcja jest aktywna, na wyświetlaczu pojawiają się wartość temperatury, pozycja stelaża, symbol pieczenia, symbol gotowości, symbol czasu pieczenia i symbol czasu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

Funkcje piekarnika

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

W rozdziale tym objaśniono wszystkie funkcje tego piekarnika.

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

	Grill oszczędny	Działa tylko wewnętrzna sekcja grzałki górnej w suficie piekarnika. Nadaje się do grillowania małych i średnich kawałków mięsa.
	Pełny grill	Równocześnie działają sekcje wewnętrzna i zewnętrzna grzałki górnej w suficie piekarnika. Nadaje się do grillowania kawałków mięsa średniej wielkości.
	Grill + Wentylator (Grill z wymuszonym wentylatorem termoobiegiem)	Działa wentylator w ścianie tylnej razem z sekcjami wewnętrzną i zewnętrzną grzałki górnej w suficie piekarnika. Wentylator szybko równomiernie rozprowadza gorące powietrze po całym piekarniku. Nadaje się do grillowania kawałków mięsa średniej wielkości.
	Utrzymywanie w ciepłe	Służy do utrzymywania potraw gotowych do podawania przez długi okres czasu. Nie stosuje się go do pieczenia.
	Pieczenie z termoobiegiem Eco fan	Działa tylko grzałka z wentylatorem w ścianie tylnej. Aby oszczędzić energię elektryczną, można użyć tej funkcji zamiast pieczenia, które wykonałoby się, stosując termoobieg w temperaturze z zakresu 160–220°C. Ale nieco przedłuży się czas gotowania. Czasy trwania pieczenia w odniesieniu do tej funkcji przedstawiono w tabeli "Pieczenie z termoobiegiem Eco fan".
	Pieczenie w niskiej temperaturze	Jedzenie jest opiekane równocześnie od góry i dołu. Takie rozwiązanie jest odpowiednie w przypadku wolnego pieczenia obsmażonego mięsa (cielęciny, baraniny, drobiu itp.) w otwartym naczyniu w niskiej temperaturze. Ta funkcja sprawia, że mięso jest soczyste i miękkie w środku. Należy wybierać mięso spełniające odpowiednie standardy higieny. W przypadku płyty kuchennej, grilla itp. należy obsmażyć mięso ze wszystkich stron na rozgrzanej patelni. Obsmażone mięso można upiec, korzystając z funkcji „pieczenia w niskiej temperaturze” przez długi czas. Do pieczenia należy używać tylko jednej blachy.










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

Tabela funkcji

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

	Funkcje różnią się zależnie od modelu piekarnika.
	Przy każdej regulacji na wyświetlaczu migać będą odnośne symbole.
	W razie przerwy w zasilaniu program kasuje się. Trzeba zaprogramować piekarnik od nowa.
	Bieżącej godziny nie można nastawić, gdy piekarnik wykonuje jakąś funkcję, lub jeśli zaprogramowano go do pracy w trybie pół-automatycznym lub w pełni automatycznym.

	Nawet jeśli piekarnik jest wyłączony, lampka w jego wnętrzu zapala się przy otwarciu drzwiczek.
	Ze względów bezpieczeństwa "Cook time" (Czas trwania pieczenia) można ustawić na nie więcej niż 6 godzin dla wszystkich funkcji, z wyjątkiem "Warm Keeping" (Podgrzewanie potraw) i "Low Temp. Cooking" (Pieczenie w niskiej temperaturze).
	Ze względów bezpieczeństwa "Cook time" (Czas trwania pieczenia) można ustawić na nie więcej niż 6 godzin dla wszystkich funkcji, z wyjątkiem "Warm Keeping" (Podgrzewanie potraw) i "Low Temp. Cooking" (Pieczenie w niskiej temperaturze).
	Piekarnik działa nie dłużej niż przez 2 godziny w temperaturze 280°C lub wyższej.

Jedna duża sekcja

Funkcja	Zalecana temperatura (°C)	Zakres temperatur (°C)
Stacyjny	200	40-320
Stacyjna + wentylator	175	40-280
Termoobieg	180	40-250
Pieczenie wielostronne (3D)	205	40-250
Pizza	210	40-320
Grzałka górna + wentylator	200	40-280
Full grill+termoobieg	200	40-280
Pełny grill	280	40-280
Grill oszczędny	280	40-280
Wentylator oszczędny	180	160-220
Nagrzewanie dolne	180	40-220
Utrzymywanie w cieple	60	40-100
Pieczenie w niskiej temperaturze	80	50-150
Odszranianie	-	-

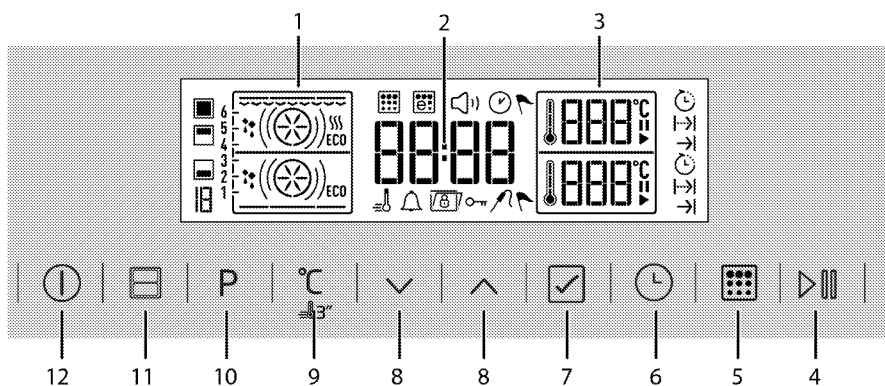
Sekcja górna

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

Sekcja dolna

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

Obsługa panelu sterowania piekarnikiem



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

- Symbol pieczenia
 - Symbol aktualnego czasu
 - Symbol zatrzymania
 - Symbol funkcji utrzymywania w ciepłe
 - Symbol rozmrażania
 - Symbol blokady przycisków
 - Symbol wyświetlania czasu
 - Symbol ustawienia głośności
 - Symbol samoczyszczenia (pyrolizy)*
 - Symbol ekonomicznego samoczyszczenia (ekopyrolizy)*
 - Symbol sondy do mięsa *
- * Mogą występować różnice między modelami piekarników.

Wyświetlane symbole:


- Symbol szybkiego nagrzewania (Booster)
- Symbol czasu pieczenia
- Symbol czasu zakończenia pieczenia
- Symbol alarmu
- Symbol wyboru sekcji

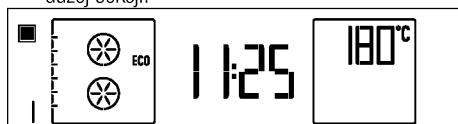
Praca piekarnika jako jednej sekcji Ręcznie sterowane pieczenie poprzez wybranie temperatury i trybu pracy



W trybie sterowania ręcznego po wybraniu funkcji i temperatury piekarnik działa nie uwzględniając czasu pieczenia. Nie nastąpi automatyczne wyłączenie po

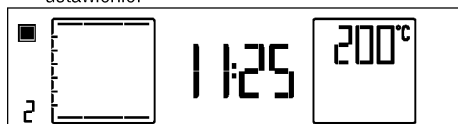
upływie czasu pieczenia. Pieczenie musi zostać zakończone przez użytkownika.




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

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








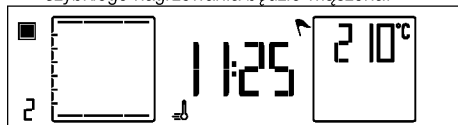
4. Dotknij przycisku **P**, aby włączyć ekran ustawień funkcji.
» Numer danej funkcji będzie migać na wyświetlaczu.
5. Ustaw żądaną funkcję pieczenia dotykając przycisków . Dotknij , aby potwierdzić ustawienie.









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

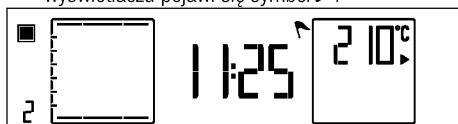


7. Użyj przycisków , aby ustawić żądaną temperaturę. Po osiągnięciu żądanej wartości dotknij przycisku , aby potwierdzić temperaturę.
8. W celu włączenia funkcji Booster (szybkie nagrzewanie), dotknij przycisku  na około 3 sekundy, aż do wyświetlenia symbolu . Symbol  pojawi się na wyświetlaczu i funkcja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







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

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



» Piekarnik nagrzeje się do ustawionej temperatury.


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

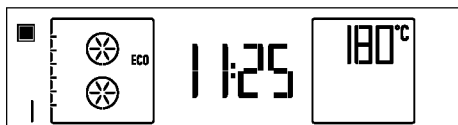
11. Po zakończeniu procesu pieczenia ponownie dotknij przycisku  na dwie sekundy, aby zakończyć pieczenie.

Pieczenie przez określony czas.

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

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

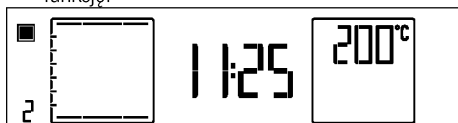
1. Wyjmij płytę sekcji środkowej z piekarnika. Dopiero po wyjęciu płyty sekcji środkowej czasomierz piekarnika działać będzie dla jednej dużej sekcji.
2. Włącz piekarnik dotykając przycisku  przez dwie sekundy.
3. Po włączeniu piekarnika wyświetli się pierwsza funkcja charakterystyczna dla pieczenia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



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

» Numer danej funkcji będzie migać na wyświetlaczu.

5. Użyj przycisków \wedge \vee , aby ustawić żądaną funkcję.



6. Aby zmienić temperaturę, dotknij raz przycisku $^{\circ}\text{C}$ w celu wywołania wyświetlacza temperatury. Symbol $^{\circ}\text{C}$ będzie migać na wyświetlaczu.



7. Użyj przycisków \wedge \vee , aby ustawić żądaną temperaturę. Po osiągnięciu żądanej wartości dotknij przycisku \checkmark , aby potwierdzić temperaturę.

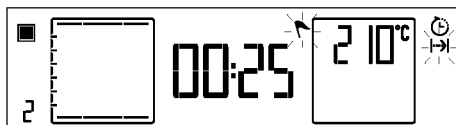
8. W celu włączenia funkcji Booster (szybkie nagrzewanie), dotknij przycisku $^{\circ}\text{C}$ na około 3 sekundy, aż do wyświetlenia symbolu \equiv \updownarrow .

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



i Po włączeniu funkcji szybkiego nagrzewania piekarnik działa z maksymalną mocą, aby osiągnąć ustaloną temperaturę. Po osiągnięciu ustalonej temperatury symbol \equiv \updownarrow zniknie. Funkcja Booster jest aktywna dla funkcji, przy których wyświetlany jest symbol \equiv \updownarrow po dłuższym dotknięciu przycisku $^{\circ}\text{C}$. Funkcję Booster można włączyć tylko w przypadku pieczenia w jednej dużej sekcji.

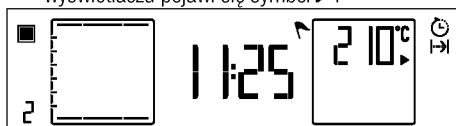
9. Dotknij raz przycisku \rightarrow \rightarrow , aby ustawić czas pieczenia. Symbol \rightarrow \rightarrow będzie migać na wyświetlaczu.



10. Użyj przycisków \wedge \vee , aby ustawić żądany czas pieczenia i potwierdź to ustawienie dotknięciem przycisku \checkmark . Po ustawieniu czasu pieczenia symbole \rightarrow \rightarrow i \rightarrow \rightarrow pozostaną włączone na wyświetlaczu.

11. Wstaw potrawę do piekarnika i zamknij drzwi.

12. Po ustawieniu funkcji, temperatury i czasu dotknij przycisku \triangleright \parallel na dwie sekundy, aby rozpocząć pieczenie. Rozpocznie się pieczenie, a na wyświetlaczu pojawi się symbol \blacktriangleright .



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

i Wszystkie segmenty symbolu temperatury wewnątrz piekarnika \downarrow włączą się, gdy piekarnik osiągnie ustaloną wartość temperatury.

13. Po zakończeniu pieczenia na wyświetlaczu migają symbole \curvearrowright i \rightarrow \rightarrow oraz emitowany jest sygnał alarmu.

14. Aby wyłączyć alarm, dotknij dowolnego przycisku. Piekarnik wyłączy się automatycznie.

15. Jeśli chcesz, aby piekarnik kontynuował działanie, naciśnij \triangleright \parallel na dwie sekundy. Piekarnik będzie kontynuował pieczenie przez nieokreślony czas.


i Jeśli chcesz anulować wprowadzone ustawienie po zmianie czasu pieczenia, należy wyzerować czas pieczenia. Można także wyłączyć piekarnik dotykając przycisku ⓪ .

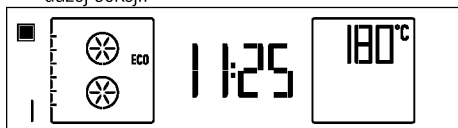
Ustawianie późniejszego zakończenia pieczenia.


Możesz zaprogramować automatyczne włączenie i wyłączenie piekarnika poprzez ustawienie temperatury i funkcji odpowiedniej do dania oraz czasu pieczenia lub ustawić czas zakończenia pieczenia na późniejszą

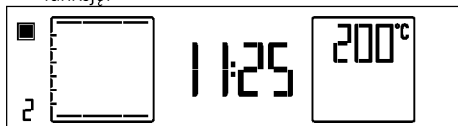
porę i ręcznie go kontrolować, bez ustawiania czasu pieczenia.



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

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








4. Dotknij przycisku **P**, aby włączyć ekran ustawień funkcji.
» Numer danej funkcji będzie migać na wyświetlaczu.
5. Użyj przycisków , aby ustawić żądaną funkcję.









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









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







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

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




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



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



» » Symbol  pojawi się na wyświetlaczu. Zegar piekarnika automatycznie wylicza moment rozpoczęcia pieczenia odejmując czas pieczenia od ustawionego czasu zakończenia pieczenia. Kiedy nadejdzie czas rozpoczęcia pieczenia, wybrana funkcja zostanie

włączona, symbol zniknie, a piekarnik rozgrzeje się do ustawionej temperatury. Temperatura jest utrzymywana aż do końca ustawionego czasu pieczenia. Poszczególne segmenty symbolu temperatury wewnątrz piekarnika będą włączane wraz ze zbliżaniem się do ustawionej wartości temperatury. Na ekranie funkcji pojawiają się dodatkowo aktywne grzałki i zalecana pozycja blachy. Lampka w piekarniku jest włączona podczas procesu pieczenia.

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

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

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

Używanie tylko górnej lub dolnej sekcji piekarnika

Ręczne sterowane pieczenie poprzez wybranie temperatury i trybu pracy

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

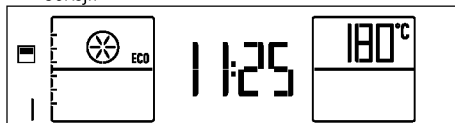
Po pierwszym włączeniu piekarnika i ustawieniu bieżącej godziny piekarnik powróci do trybu gotowości. Na wyświetlaczu będzie widoczna wyłącznie bieżąca godzina.

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

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

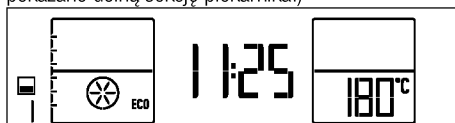
- Włącz piekarnik dotykając przycisku przez dwie sekundy.

- Po włączeniu piekarnika wyświetli się pierwsza funkcja charakterystyczna dla pieczenia w górnej sekcji.



- Dotknij przycisku , aby uruchomić dolną sekcję piekarnika.

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

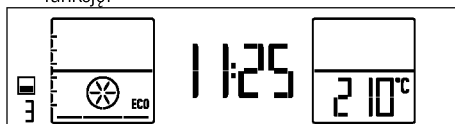


Po każdym dotknięciu przycisku uruchamiać się będą, odpowiednio, tylko sekcja dolna, obie sekcje oraz tylko sekcja górna.

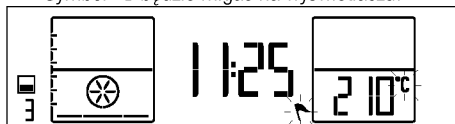
- Dotknij przycisku , aby włączyć ekran ustawień funkcji.

» Numer danej funkcji będzie migać na wyświetlaczu.

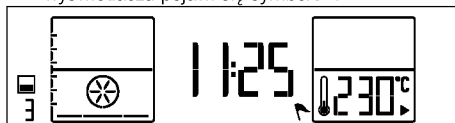
- Użyj przycisków , aby ustawić żądaną funkcję.



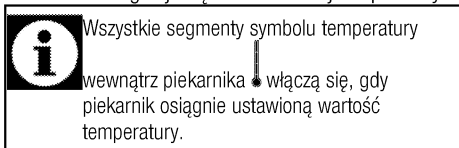
- Aby zmienić temperaturę, dotknij raz przycisku w celu wywołania wyświetlacza temperatury. Symbol będzie migać na wyświetlaczu.



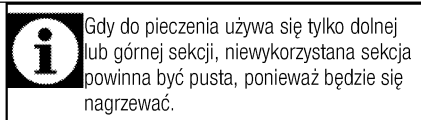
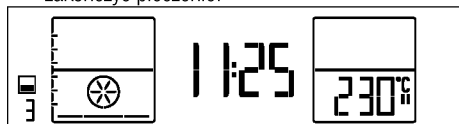
- Użyj przycisków , aby ustawić żądaną temperaturę. Po osiągnięciu żądanej wartości dotknij przycisku , aby potwierdzić temperaturę.
- Wstaw potrawę do piekarnika i zamknij drzwi.
- Po ustawieniu funkcji, temperatury i czasu dotknij przycisku na dwie sekundy, aby rozpocząć pieczenie. Rozpocznie się pieczenie, a na wyświetlaczu pojawi się symbol .



» Piekarnik nagrzej się do ustawionej temperatury.



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

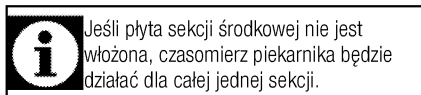


Pieczenie przez określony czas.

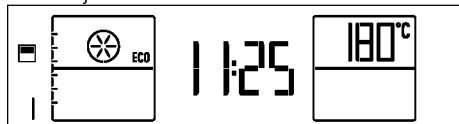
Piekarnik może wyłączyć się automatycznie po zakończeniu pieczenia, gdy wybierzesz temperaturę i funkcję odpowiednią do dania oraz ustawisz czas pieczenia.

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

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

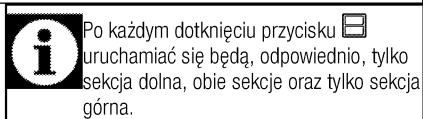
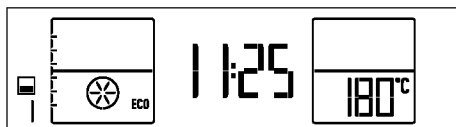


2. Włącz piekarnik dotykając przycisku przez dwie sekundy.
3. Po włączeniu piekarnika wyświetli się pierwsza funkcja charakterystyczna dla pieczenia w górnej sekcji.



4. Dotknij przycisku , aby uruchomić dolną sekcję piekarnika.

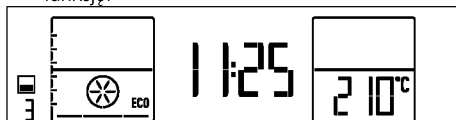
Ustawienie temperatury i kroki uruchomienia procesu pieczenia dla obu sekcji piekarnika będą przebiegać w ten sam sposób. (Na rysunkach jako wybraną pokazano dolną sekcję piekarnika.)



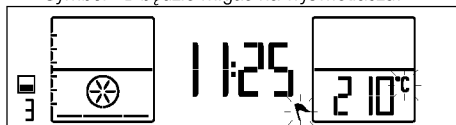
5. Dotknij przycisku , aby włączyć ekran ustawień funkcji.

» Numer danej funkcji będzie migać na wyświetlaczu.

6. Użyj przycisków , aby ustawić żądaną funkcję.



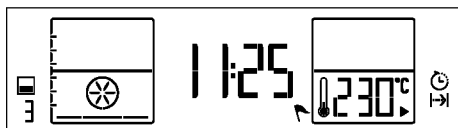
7. Aby zmienić temperaturę, dotknij raz przycisku w celu wywołania wyświetlacza temperatury. Symbol będzie migać na wyświetlaczu.



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



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



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

i Wszystkie segmenty symbolu temperatury wewnątrz piekarnika ↓ włączą się, gdy piekarnik osiągnie ustaloną wartość temperatury.

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

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

Ustawianie późniejszego zakończenia pieczenia.

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

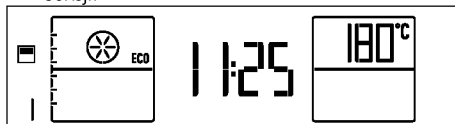
Po pierwszym włączeniu piekarnika i ustawieniu bieżącej godziny piekarnik powróci do trybu gotowości. Na wyświetlaczu będzie widoczna wyłącznie bieżąca godzina.

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

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

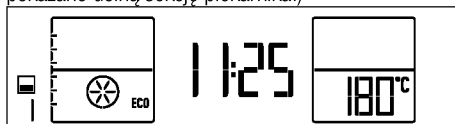
- Włącz piekarnik dotykając przycisku przez dwie sekundy.

- Po włączeniu piekarnika wyświetli się pierwsza funkcja charakterystyczna dla pieczenia w górnej sekcji.



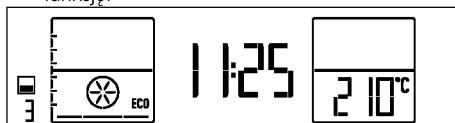
- Dotknij przycisku , aby uruchomić dolną sekcję piekarnika.

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



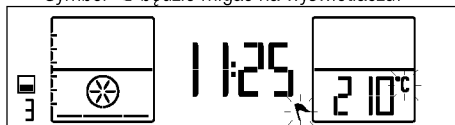
i Po każdym dotknięciu przycisku uruchamiać się będą, odpowiednio, tylko sekcja dolna, obie sekcje oraz tylko sekcja górna.

- Dotknij przycisku , aby włączyć ekran ustawień funkcji.
» Numer danej funkcji będzie migał na wyświetlaczu.
- Użyj przycisków , aby ustawić żądaną funkcję.

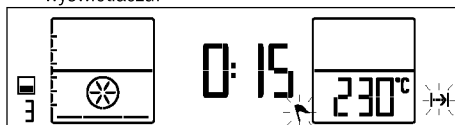







- Aby zmienić temperaturę, dotknij raz przycisku w celu wywołania wyświetlacza temperatury.

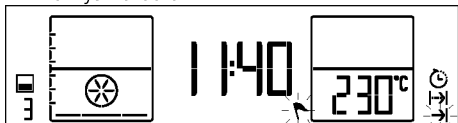
Symbol będzie migał na wyświetlaczu.









- Użyj przycisków , aby ustawić żądaną temperaturę. Po osiągnięciu żądanej wartości dotknij przycisku , aby potwierdzić temperaturę.
- Dotknij raz przycisku , aby ustawić czas pieczenia. Symbol będzie migał na wyświetlaczu.








- Użyj przycisków , aby ustawić żądany czas pieczenia i potwierdź to ustawienie dotknięciem przycisku . Po ustawieniu czasu pieczenia stale wyświetlany jest symbol .
- Dwukrotnie dotknij przycisku  w krótkich odstępach czasu w celu ustawienia czasu zakończenia pieczenia. Symbol  będzie migać na wyświetlaczu.





- Użyj przycisków , aby ustawić żądany czas zakończenia pieczenia i potwierdź to ustawienie dotknięciem przycisku . Po ustawieniu czasu zakończenia pieczenia stale wyświetlany jest symbol .
- Wstaw potrawę do piekarnika i zamknij drzwi.
- Po ustawieniu funkcji, temperatury, czasu i czasu zakończenia pieczenia dotknij przycisku  na dwie sekundy, aby rozpocząć pieczenie.

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

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

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

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


Równoczesne używanie górnej i dolnej sekcji piekarnika


Ręczne sterowane pieczenie poprzez wybranie temperatury i trybu pracy

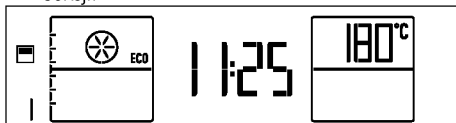
W trybie sterowania ręcznego po wybraniu funkcji i temperatury piekarnik działa nie uwzględniając czasu pieczenia. Nie nastąpi automatyczne wyłączenie po upływie czasu pieczenia. Pieczenie musi zostać zakończone przez użytkownika.



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


- Umieść płytę sekcji środkowej w jej oprawie znajdującą się pomiędzy 3. i 4. prowadnicą stelaża.

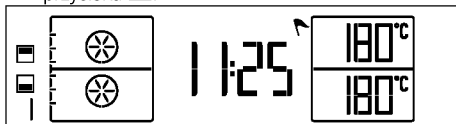
 Jeśli płyta sekcji środkowej nie jest włożona, czasomierz piekarnika będzie działał dla całej jednej sekcji.


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




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

- Uruchom obie sekcje dwukrotnie dotykając przycisku .





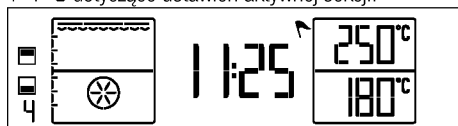
- Dotknij przycisku , aby włączyć ekran ustawień funkcji.




» Numer danej funkcji będzie migać na wyświetlaczu.

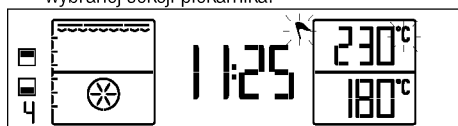
- Użyj przycisków , aby wybrać odpowiednią funkcję pieczenia spośród tych, które wykorzystują obie sekcje piekarnika. Aby grillować w górnej

sekcji i piec ciasto w dolnej sekcji, można wybrać funkcję Grill & Fan (grill i termoobiegi).



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





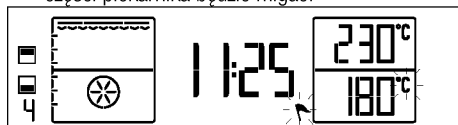
7. Aby zmienić temperaturę górnej części piekarnika, dotknij raz przycisku  w celu wywołania wyświetlacza temperatury tej sekcji. Symbole  i  będą migać na wyświetlaczu temperatury wybranej sekcji piekarnika.






8. Użyj przycisków  , aby ustawić żądaną temperaturę. Po osiągnięciu żądanej wartości temperatury potwierdź ją dotykając przycisku .




Symbol  będzie stale włączony, a symbol  aktywnej sekcji będzie migać.



9. Aby zmienić temperaturę dolnej części piekarnika, aktywuj wyświetlanie temperatury dla tej sekcji dotknięciem przycisku . Symbol  dolnej części piekarnika będzie migać.




10. Dotknij raz przycisku  w celu wywołania wyświetlacza temperatury dolnej części piekarnika.




Symbole  i  będą migać na wyświetlaczu temperatury wybranej sekcji piekarnika.

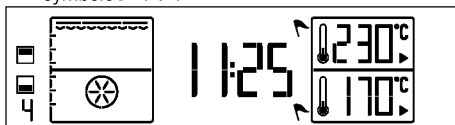
11. Użyj przycisków  , aby ustawić żądaną temperaturę. Po osiągnięciu żądanej wartości temperatury potwierdź ją dotykając przycisku .



Symbol  będzie stale włączony, a symbol  aktywnej sekcji będzie migać.


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

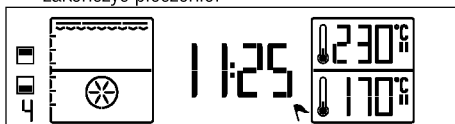
12. Wstaw potrawę do piekarnika i zamknij drzwi.

13. Po ustawieniu funkcji, temperatury i czasu dotknij przycisku  na dwie sekundy, aby rozpocząć pieczenie. Rozpocznie się pieczenie, a na wyświetlaczu górnej i dolnej części pojawią się symbole  i .



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

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




Pieczenie przez określony czas.

Praca w trybie półautomatycznym

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

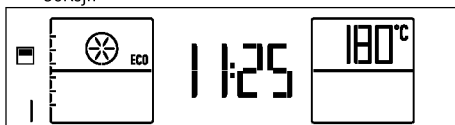
Po pierwszym włączeniu piekarnika i ustawieniu bieżącej godziny piekarnik powróci do trybu gotowości. Na wyświetlaczu będzie widoczna wyłącznie bieżąca godzina.



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



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

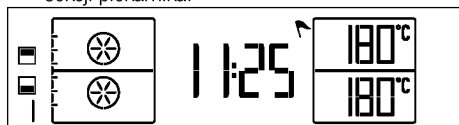
2. Włącz piekarnik dotykając przycisku  przez dwie sekundy.

3. Po włączeniu piekarnika wyświetli się pierwsza funkcja charakterystyczna dla pieczenia w górnej sekcji.




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

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

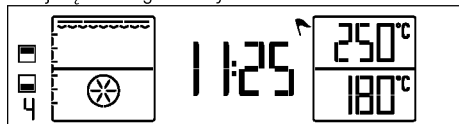


5. Dotknij przycisku **P**, aby włączyć ekran ustawień funkcji.

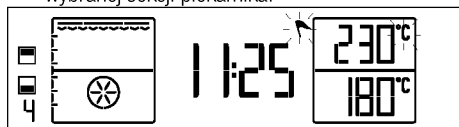
» Numer danej funkcji będzie migać na wyświetlaczu.






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

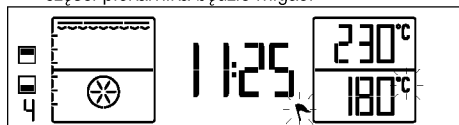
Po wybraniu tej funkcji można dla każdej sekcji osobno ustawić opcje „Temperature” (Temperatura) oraz „Cooking time” (Czas pieczenia). Symbol  aktywnej sekcji będzie migać dla tych ustawień.





7. Aby zmienić temperaturę górnej części piekarnika, dotknij raz przycisku $^{\circ}\text{C}$ w celu wywołania wyświetlacza temperatury tej sekcji. Symbol $^{\circ}\text{C}$ będzie migać na wyświetlaczu temperatury wybranej sekcji piekarnika.





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





10. Dotknij raz przycisku $^{\circ}\text{C}$ w celu wywołania wyświetlacza temperatury dolnej części piekarnika. Symbol $^{\circ}\text{C}$ będzie migać na wyświetlaczu temperatury wybranej sekcji piekarnika.

11. Użyj przycisków , aby ustawić żądaną temperaturę. Po osiągnięciu żądanej wartości temperatury potwierdź ją dotykając przycisku .





Symbol $^{\circ}\text{C}$ będzie stale włączony, a symbol  aktywnej sekcji będzie migać.

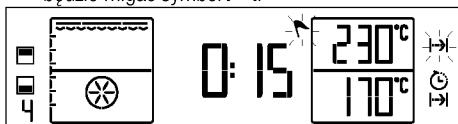
 Przy równoczesnym używaniu górnej i dolnej sekcji, jeśli chcesz zmienić ustawienie temperatury, różnica pomiędzy sekcjami nie może przekraczać 80°C, ponieważ temperatury sekcji będą na siebie wzajemnie oddziaływać.


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





13. Użyj przycisków , aby ustawić żądany czas pieczenia i potwierdź to ustawienie dotknięciem przycisku . Po ustawieniu czasu pieczenia stale wyświetlany jest symbol .

14. Aby wyświetlić czas pieczenia w górnej sekcji, najpierw należy aktywować tę sekcję dotknięciem . Symbol  górnej sekcji będzie migać. Następnie dotknij raz przycisku . Równocześnie będzie migać symbol .






15. Użyj przycisków , aby ustawić żądany czas pieczenia dla górnej sekcji i potwierdź dotknięciem przycisku . Po ustawieniu czasu pieczenia dla górnej sekcji stale wyświetlany jest symbol .



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




» Piekarnik natychmiast uruchomi się wykonując wybraną funkcję i będzie podnosić temperaturę we wnętrzu aż do ustawionej wartości. Temperatura jest utrzymywana aż do końca ustawionego czasu pieczenia. Poszczególne segmenty symbolu temperatury wewnątrz piekarnika będą włączane wraz



ze zbliżaniem się do ustawionej wartości temperatury. Na ekranie funkcji pojawiają się dodatkowo aktywne grzałki i zalecana pozycja blachy.

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


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

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

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


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

Wyłączanie piekarnika elektrycznego


Dotknij przycisku  na 2 sekundy, aby wyłączyć piekarnik.

Używanie blokady przycisków


Uruchamiając funkcję blokady przycisków można zapobiec zmianom w ustawieniach piekarnika.



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


Włączanie blokady przycisków



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





» Symbol  będzie migać.



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




3. Dotknij , aby potwierdzić to ustawienie. » Tekst zniknie, a symbol  pozostanie stale włączony.

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

Wyłączanie blokady przycisków


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






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


Używanie zegara jako alarmu





Niezależnie od zaprogramowania funkcji pieczenia, możliwe jest wykorzystanie zegara do ustawiania dowolnych ostrzeżeń lub przypomnień. Alarm czasowy nie wpływa na inne funkcje piekarnika. Używa się go tylko do ostrzegania. Na przykład przydaje się, gdy chcemy obrócić potrawę w piekarniku o określonej godzinie. Alarm czasowy sygnalizuje upływanie ustawionego czasu.

 Najdłuższy czas alarmu to 23 godziny i 59 minut.

Aby ustawić alarm:





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




2. Użyj przycisków  i , aby ustawić żądany czas i potwierdź to ustawienie dotknięciem przycisku . Po ustawieniu alarmu stale wyświetlany jest symbol .

- Po upływie tego czasu alarm zostanie uruchomiony.
- Alarm można wyłączyć naciskając dowolny przycisk.




Abym anulować alarm:

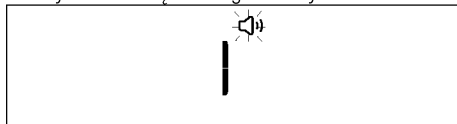
- Kilkakrotnie dotknij przycisku  w krótkich odstępach czasu, aż symbol  pojawi się na wyświetlaczu.
- Kilkakrotnie dotknij przycisku , aż „00:00” pojawi się na wyświetlaczu i potwierdź to ustawienie dotknięciem .

» Alarm zostanie anulowany, a symbol  zniknie.

Ustawianie dźwięków

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

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






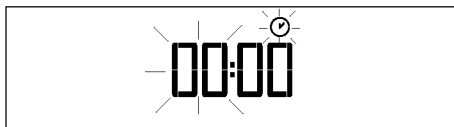
- Dostępne są 2 rodzaje dźwięków, tzn. „1” i „2”. Dotknij , aby wybrać żądany rodzaj.
- Dotknij , aby potwierdzić to ustawienie.






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

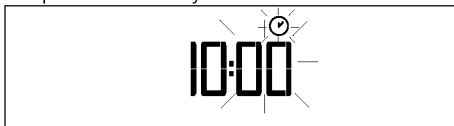
Ustawianie aktualnego czasu

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

- Kilkakrotnie dotknij przycisku  w krótkich odstępach czasu, aż symbol  pojawi się na wyświetlaczu. Pole godziny i symbol  będą migać na wyświetlaczu.




- Użyj przycisków  , aby ustawić godzinę.
- Dotknij , aby potwierdzić to ustawienie.
- Pole minut i symbol  będą migać. Ustaw minuty za pomocą przycisków  . Dotknij , aby potwierdzić minuty.




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











Tabela czasów pieczenia














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

Dla jednej dużej sekcji Pieczenie ciast i mięs

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

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

Potrawa	Liczba blach	Aksesoria do zastosowania	Symbole menu ustawień	Pozycja półki	Temperatura (°C)	Czas pieczenia (ok., w min.)
Ciasto w forence	Jedna blacha	Standardowa tacka*		3	175	25 ... 35
Ciasto w forence	Jedna blacha	Formy do ciast na ruszt druciasty**		2	180	40 ... 50
Ciastka	Jedna blacha	Standardowa tacka*		3	160	20 ... 30
	Jedna blacha	Standardowa tacka*		3	150	25 ... 35
	2 blachy	1-Foremka głęboka* 5-Standardowa tacka*		1 - 5	150	25 ... 35
	3 blachy	1-Foremka głęboka* 3-Standardowa tacka* 5-Foremka do ciasta*		1 - 3 - 5	150	30 ... 45
Ciasto biszkoptowe	Jedna blacha	Okrągła tortownica o średnicy 26 cm na ruszt druciasty**		3	160	25 ... 35

	Jedna blacha	Okrągła tortownica o średnicy 26 cm na ruszt druciany**		2	150	30 ... 40
	2 blachy	1-Okrągła tortownica o średnicy 26 cm na ruszt druciany** 4-Okrągła tortownica o średnicy 26 cm na foremkę do ciasta**		1 - 4	150	25 ... 35
Ciasteczka	Jedna blacha	Foremka do ciasta*		3	175	25 .. 30
	2 blachy	1-Foremka do ciasta* 5-Standardowa tacka*		1 - 5	170 ... 190	30 ... 40
	3 blachy	1-Foremka do ciasta* 3-Standardowa tacka* 5-Foremka głęboka*		1 - 3 - 5	175	35 ... 45
Ciasto	Jedna blacha	Standardowa tacka*		2	200	30 ... 40
	2 blachy	1-Foremka do ciasta* 5-Standardowa tacka*		1 - 5	200	45 .. 55
	3 blachy	1-Foremka do ciasta* 3-Standardowa tacka* 5-Foremka głęboka*		1 - 3 - 5	200	55 .. 65
Ciasto zdobne	Jedna blacha	Standardowa tacka*		2	200	25 .. 35
	2 blachy	1-Foremka do ciasta* 5-Standardowa tacka*		1 - 5	200	35 ... 45
	3 blachy	1-Foremka do ciasta* 3-Standardowa tacka* 5-Foremka głęboka*		1 - 3 - 5	190	45 ... 55
Ciasto na zaczynie	Jedna blacha	Standardowa tacka*		2	200	35 ... 45
	2 blachy	1-Standardowa tacka* 3-Foremka do ciasta*		1 - 3	190	35 .. 45
Lazania	Jedna blacha	Szklana/metalowa forma prostokątna na ruszt druciany**		2 - 3	200	30 ... 40
Pizza	Jedna blacha	Standardowa tacka*		2	200 ... 220	15 ... 20
	Jedna blacha	Standardowa tacka*		3	200	10 ... 15
Stek wołowy/ pieczeń wołowa	Jedna blacha	Standardowa tacka*		3	25 min. 250/max następnie 180 ... 190	100 ... 120
Udziec jagnięcy (zapiekanka)	Jedna blacha	Standardowa tacka*		3	25 min. 250/max następnie 190	70 ... 90
	Jedna blacha	Standardowa tacka*		3	25 min. 250/max następnie 190	70 ... 90
Pieczone kurczęta (1.8-2 kg)	Jedna blacha	Standardowa tacka*		2	15 min. 250/max następnie 180 ... 190	60 ... 80
	Jedna blacha	Standardowa tacka*		2	15 min. 250/max następnie 180 ... 190	60 .. 80
Indyk (5.5 kg)	Jedna blacha	Standardowa tacka*		1	25 min. 250/max następnie 180 ... 190	150 ... 210
	Jedna blacha	Standardowa tacka*		1	25 min. 250/max następnie 180 ... 190	150 ... 210
Ryby	Jedna blacha	Standardowa tacka*		3	200	20 ... 30
	Jedna blacha	Standardowa tacka*		3	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.

Dla samej sekcji dolnej: Pieczenie ciast i mięs

Potrawa	Liczba blachy	Akcesoria do zastosowania	Symbole menu ustawień	Pozycja półki	Temperatura (°C)	Czas pieczenia (ok., w min.)
Ciasto w foremce	Jedna blacha	Formy do ciast na ruszt druciany**		1	175	40 ... 50
Ciastka	Jedna blacha	Standardowa tacka*		2	150	35 ... 45
	2 blachy	1-Foremka głęboka* 3-Standardowa tacka*		1 - 3	150	35 ... 45
Ciasto biszkoptowe	Jedna blacha	Okrągła tortownica o średnicy 26 cm na ruszt druciany**		1	150	25 ... 35
Ciasteczka	Jedna blacha	Foremka do ciasta*		2	170 ... 180	35 ... 45
	2 blachy	1-Foremka do ciasta* 3-Standardowa tacka*		1 - 3	165	35 ... 40
Ciasto zdobne	Jedna blacha	Standardowa tacka*		2	190	35 ... 45
Pizza	Jedna blacha	Standardowa tacka*		1	200	10 ... 15
Pieczone kurczęta (1.8-2 kg)	Jedna blacha	Standardowa tacka*		1	15 min. 250/max następnie 180 ... 190	60 ... 80
Indyk (w plastrach)	Jedna blacha	Standardowa tacka*		1	25 min. 250/max następnie 180 ... 190	150 ... 210
Ryby	Jedna blacha	Standardowa tacka*		2	200	20 ... 30
<p>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.</p>						

Dla samej sekcji górnej: Pieczenie ciast i mięs

Potrawa	Liczba blachy	Akcesoria do zastosowania	Symbole menu ustawień	Pozycja półki	Temperatura (°C)	Czas pieczenia (ok., w min.)
Ciasto w foremce	Jedna blacha	Formy do ciast na ruszt druciany**		4	175	40 ... 50
Ciastka	Jedna blacha	Standardowa tacka*		4	150	35 ... 45
Ciasteczka	Jedna blacha	Foremka do ciasta*		4	170 ... 180	35 ... 45
Ciasto zdobne	Jedna blacha	Standardowa tacka*		4	190	35 ... 45
Pieczone kurczęta (1.8-2 kg)	Jedna blacha	Standardowa tacka*		4	15 min. 250/max następnie 180 ... 190	60 ... 80
Indyk (w plastrach)	Jedna blacha	Standardowa tacka*		4	25 min. 250/max następnie 180 ... 190	150 ... 210
Ryby	Jedna blacha	Standardowa tacka*		5	200	20 ... 30
<p>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.</p>						

Pieczenia pizzy w wysokiej temperaturze

Potrawa	Liczba blach	Akcesoria do zastosowania	Symbole menu ustawień	Pozycja półki	Temperatura (°C)	Czas pieczenia (ok., w min.)
Pizza dietetyczna*	Jedna blacha	Kamień do pizzy**		2	320	3 ... 4
Pizza z kiebasą po rzymsku	Jedna blacha	Kamień do pizzy**		2	310	4 ... 5
Pizza podwójna*	Jedna blacha	Kamień do pizzy**		2	320	3 ... 4
Calzone*	Jedna blacha	Kamień do pizzy**		2	260	10 ... 11
Pizza turecka	Jedna blacha	Kamień do pizzy**		1	320	4 ... 5
Pita turecka z mięsem mielonym*	Jedna blacha	Kamień do pizzy**		2	260	10 ... 12
Pizza neapolitańska	Jedna blacha	Kamień do pizzy**		2	310	4 ... 5
Pizza Margherita*	Jedna blacha	Kamień do pizzy*		2	310	4 ... 5
Pita turecka z cheddarem i pastrami	Jedna blacha	Kamień do pizzy**		1	300	5 ... 6
Pizza mieszana*	Jedna blacha	Kamień do pizzy**		2	320	4 ... 5

* Sugeruje się, aby wstępne nagrzewanie stosować przy wszystkich potrawach.

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

Nagrzewanie wentylatorowe Eco Fan



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



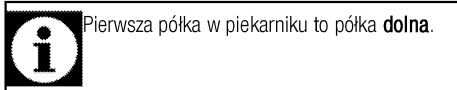
Nie należy otwierać drzwiczek w trakcie Nagrzewanie wentylatorowe Eco Fan.

Potrawa	Liczba blach	Akcesoria do zastosowania	Pozycja półki	Temperatura (°C)	Czas pieczenia (ok., w min.)
Ciastka	Jedna blacha	Standardowa tacka*	3	160	25 ... 35
Ciasteczka	Jedna blacha	Standardowa tacka*	3	200	30 ... 35
Ciasto	Jedna blacha	Standardowa tacka*	3	200	40 ... 45
Ciasto zdobne	Jedna blacha	Standardowa tacka*	3	200	40 ... 45

* Te akcesoria mogą nie być dostarczane z produktem.

Tabela gotowania do sprawdzania posiłków (Dla jednej dużej sekcji)

Posiłki w tej tabeli gotowania są przygotowane według EN 60350-1, aby ułatwić instytucjom kontrolnym sprawdzanie produktu



Pierwsza półka w piekarniku to półka dolna.

Potrawa	Liczba blach	Akcesoria do zastosowania	Symbole menu ustawień	Pozycja półki	Temperatura (°C)	Czas pieczenia (ok., w min.)
Bułka maślana	Jedna blacha	Standardowa tacka*		3	140	20 ... 30
	Jedna blacha	Standardowa tacka*		3	140	20 ... 30
	2 blachy	1-Standardowa tacka* 3-Foremka do ciasta*		1 - 3	140	20 ... 30
Ciastka	3 blachy	1-Standardowa tacka* 3-Foremka do ciasta* 5-Foremka głęboka*		1 - 3 - 5	140	25 ... 35
	Jedna blacha	Standardowa tacka*		3	160	20 ... 30
	Jedna blacha	Standardowa tacka*		3	150	25 ... 35
Ciasto biskoptowe	2 blachy	1-Foremka głęboka* 5-Standardowa tacka*		1 - 5	150	25 ... 35
	3 blachy	1-Foremka głęboka* 3-Standardowa tacka* 5-Foremka do ciasta*		1 - 3 - 5	150	30 ... 45
	Jedna blacha	Okrągła tortownica o średnicy 26 cm na ruszt druciany**		3	160	25 ... 35
Placek z jabłkami	Jedna blacha	Okrągła tortownica o średnicy 26 cm na ruszt druciany**		2	150	30 ... 40
	2 blachy	1-Okrągła tortownica o średnicy 26 cm na ruszt druciany** 4-Okrągła tortownica o średnicy 26 cm na foremkę do ciasta**		1 - 4	150	25 ... 35
	Jedna blacha	Okrągła czarna metalowa forma do pieczenia o średnicy 20 cm na ruszt grilla**		2	180	55 ... 65
Ciasto biskoptowe	Jedna blacha	Okrągła czarna metalowa forma do pieczenia o średnicy 20 cm na ruszt grilla**		3	180	50 ... 60
	2 blachy	1-Okrągła czarna metalowa forma do pieczenia o średnicy 20 cm na ruszt grilla** 3-Okrągła czarna metalowa forma do pieczenia o średnicy 20 cm na blachę do pieczenia**		1 - 3	180	55 ... 65

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.

Wskazówki do pieczenia ciasta

- Jeśli ciasto jest zbyt suche, zwiększ temperaturę o ok. 10°C i skróć czas pieczenia.
- Jeśli ciasto jest wilgotne, użyj mniej płynu lub obniż temperaturę o 10°C.

- Jeśli ciasto jest zbyt ciemne z góry, umieść je na dolnej półce, obniż temperaturę i przedłuż czas pieczenia.
- Jeśli jest dobrze wypieczone wewnątrz, ale klei się na zewnątrz, użyj mniej płynu, obniż temperaturę i przedłuż czas pieczenia.

Wskazówki przy pieczeniu ciasta

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



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

Wskazówki przy gotowaniu jarzyn

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

Menu przepisów na pizzę

PIZZA Z KIEŁBASĄ PO RZYMSKU SKŁADNIKI

Na ciasto:

- 300 g letniej (40°C) wody pitnej
- 1 łyżka oliwy z oliwek
- 20 g świeżych drożdży
- 20 g cukru kryształ
- 500 g mąki
- 15 g soli

Na sos:

- 6 pomidorów
- 2 łyżki pasty pomidorowej
- 2 łyżki oliwy z oliwek
- 2 łyżeczki soli

Na dodatki:

- 400 g startej mozzarelli
- 400 g kiełbasy
- 4 łyżeczki suszonego tymianku
- Oliwa z oliwek

PRZYGOTOWANIE

- Wymieszaj w garnku wodę, oliwę, drożdże i cukier kryształ.

- Wsyp mąkę do innego garnka i w środku zrób zagłębienie.
- Wlej płynną mieszaninę do tego zagłębienia i zagniatą przez 10 minut.
- Dodaj sól i zagniatą przez następne 3-4 minuty.
- Nasmaruj jakieś naczynie 1 łyżką oliwy z oliwek, włóż do niego tak przygotowane ciasto i przykryj folią aluminiową.
- Odstaw tak przygotowane ciasto do fermentowania w lodówce przez 1 dzień.
- Podziel ciasto na 4 równe części i uformuj krążki z każdej z nich.
- Posyp duży garnek mąką, włóż do niego krążek z ciasta, przykryj wilgotną ściereczką i odstaw na pół godziny.
- Zetrzyj pomidory i w oddzielnym naczyniu wymieszaj wszystkie składniki sosu.
- Pokrój w plasterki kiełbasę na dodatki.
- Cienko rozwałkuj ciasto wałkiem.
- Posmaruj sosem pomidorowym wywałkowane ciasto, a potem dodaj trochę mozzarelli i kiełbasy.
- Dodaj resztę mozzarelli i suszony tymianek na kiełbasę i polej ją oliwą z oliwek, a następnie upiecz pizzę.



Uwaga: Jest to przepis na 4 pizze.

Pizza podwójna SKŁADNIKI

Na ciasto:

- 300 g letniej (40°C) wody pitnej
- 1 łyżka oliwy z oliwek
- 20 g świeżych drożdży
- 20 g cukru kryształ
- 500 g mąki
- 15 g soli

Na dodatki:

- 200 g rukoli
- 240 g parmezanu
- Oliwa z oliwek

PRZYGOTOWANIE

- Wymieszaj w garnku wodę, oliwę, drożdże i cukier kryształ.
- Wsyp mąkę do innego garnka i w środku zrób zagłębienie.
- Wlej płynną mieszaninę do tego zagłębienia i zagniatą przez 10 minut.
- Dodaj sól i zagniatą przez następne 3-4 minuty.

- Nasmaruj jakieś naczynie 1 łyżką oliwy z oliwek, włóż do niego tak przygotowane ciasto i przykryj folią aluminiową.
- Odstaw tak przygotowane ciasto do fermentowania w lodówce przez 1 dzień .
- Podziel ciasto na 8 równe części i uformuj krążki z każdej z nich.
- Posyp duży garnek mąką, włóż do niego krążek z ciasta, przykryj wilgotną ściereczką i odstaw na pół godziny.
- Cienko rozwałkuj ciasto wałkiem.
- Widelcem nakłuj otwory w cieście, aby zapobiec jego rośnięciu. Zadbaj, aby było dość otworów w całym cieście.
- Piecz kawałki ciasta, jeden po drugim.
- Nasyp parmezanu pomiędzy dwa upieczone kawałki ciasta . Na górze posyp parmezanem, rukolą i polej oliwą z oliwek, a następnie podawaj.



Uwaga: Jest to przepis na 4 pizze.

CALZONE SKŁADNIKI

Na ciasto:

- 300 g letniej (40°C) wody pitnej
- 1 łyżka oliwy z oliwek
- 20 g świeżych drożdży
- 20 g cukru kryształu
- 500 g mąki
- 15 g soli

Na sos:

- 200 g przecieru pomidorowego
- 1 łyżka oliwy z oliwek
- 1 łyżeczka soli

Na nadzienie:

- 250 g sera ricotta lub serwatkowego
- 200 g kielbasy fermentowanej
- 300 g mozzarelli w wodzie
- 40 g parmezanu
- 2 jajka

PRZYGOTOWANIE

- Wymieszaj w garnku wodę, oliwę, drożdże i cukier kryształ.
- Wsyp mąkę do innego garnka i w środku zrób zagłębienie.
- Wlej płynną mieszaninę do tego zagłębienia i zagniatą przez 10 minut.
- Dodaj sól i zagniatą przez następne 3-4 minuty.

- Nasmaruj jakieś naczynie 1 łyżką oliwy z oliwek, włóż do niego tak przygotowane ciasto i przykryj folią aluminiową.
- Odstaw tak przygotowane ciasto na 1 godzinę do fermentowania w temperaturze 40°C w piekarniku w trybie statycznym.
- Podziel ciasto na 4 równe części i uformuj krążki z każdej z nich.
- Posyp duży garnek mąką, włóż do niego krążek z ciasta, przykryj wilgotną ściereczką i odstaw na pół godziny.
- W oddzielnym naczyniu wymieszaj wszystkie składniki sosu.
- Pokrój na małe kostki fermentowaną kielbasę i mozzarellę, a następnie wymieszaj z resztą składników.
- Cienko rozwałkuj ciasto wałkiem.
- Nałóż tak przygotowane nadzienie na połowę rozwałkowanego ciasta i przykryj je drugą połową. Zawini brzegi do środka i szczelnie zamknij.
- Nasmaruj ciasto składnikami sosu, a następnie je upiecz.



Uwaga: Jest to przepis na 4 pizze calzone.

PIZZA TURECKA SKŁADNIKI

Na ciasto:

- 250 g letniej (40°C) wody pitnej
- 1/2 łyżki oliwy z oliwek
- 6 g świeżych drożdży
- 1 łyżeczka soli
- 375 g mąki
- 1/2 łyżki oliwy z oliwek

Na dodatki:

- 200 g chudej mielonej wołowiny
- 1 cebula, drobno posiekana
- 2 ząbki czosnku, drobno posiekane
- 4 gałązki pietruszki, drobno posiekane
- 1 zielona papryka, drobno posiekana
- 2 łyżeczki koncentratu pomidorowego
- 2 łyżeczki pasty z papryki
- Sól
- Czarny pieprz
- Kmin rzymski
- Papryka

PRZYGOTOWANIE

- Wymieszaj w garnku wodę, oliwę, drożdże i cukier kryształ.
- Wsyp mąkę do innego garnka i w środku zrób zagłębienie.

- Wlej płynną mieszaninę do tego zagłębienia i zagniatą przez 10 minut.
- Dodaj sól i zagniatą przez następne 3-4 minuty.
- Nasmaruj jakieś naczynie 1 łyżką oliwy z oliwek, włóż do niego tak przygotowane ciasto i przykryj folią aluminiową.
- Odstaw tak przygotowane ciasto na 1 godzinę do fermentowania w temperaturze 40°C w piekarniku w trybie statycznym.
- Podziel ciasto na 4 równe części i uformuj krążki z każdej z nich.
- Posyp duży garnek mąką, włóż do niego krążek z ciasta, przykryj wilgotną ściereczką i odstaw na pół godziny.
- Cienko rozwałkuj ciasto wałkiem.
- W oddzielnym naczyniu wymieszaj wszystkie składniki sosu.
- Rozsmaruj dodatki na cięcie, a następnie je upiecz.



Uwaga: Jest to przepis na 4 pizze tureckie.

PITA TURECKA Z MIĘSEM MIELONYM

SKŁADNIKI

Na ciasto:

- 250 g letniej (40°C) wody pitnej
- 50 g letniego mleka
- 25 g świeżych drożdży
- 25 g cukru kryształu
- 500 g mąki
- 25 g soli

Na nadzienie:

- 2 cebule, drobno posiekane
- 300 g chudej mielonej wołowiny
- 4 gałązki natki pietruszki, drobno posiekane
- 4 łyżka oliwy z oliwek
- Sól
- Czarny pieprz

Na brzegi:

- 50 g ajranu
- 1 jajko

Na dodatki:

- Masło

PRZYGOTOWANIE

- Wymieszaj w garnku wodę, oliwę, drożdże i cukier kryształ.
- Wsyp mąkę do innego garnka i w środku zrób zagłębienie.
- Wlej płynną mieszaninę do tego zagłębienia i zagniatą przez 10 minut.

- Dodaj sól i zagniatą przez następne 3-4 minuty.
- Nasmaruj jakieś naczynie 1 łyżką oliwy z oliwek, włóż do niego tak przygotowane ciasto i przykryj folią aluminiową.
- Odstaw tak przygotowane ciasto na 1 godzinę do fermentowania w temperaturze 40°C w piekarniku w trybie statycznym.
- Podziel ciasto na 4 równe części i uformuj krążki z każdej z nich.
- Posyp duży garnek mąką, włóż do niego krążek z ciasta, przykryj wilgotną ściereczką i odstaw na pół godziny.
- Podsmaż na patelni cebule i mieloną wołowina na oliwie z oliwek. Jak to zrobisz, dodaj natkę pietruszki, sól i czarny pieprz, wymieszaj.
- Niezbyt cienko rozwałkuj ciasto wałkiem.
- Nałóż tak przygotowane nadzienie na połowę rozwałkowanego ciasta, posmaruj mieszaniną ajranu i jajka brzeg tej części, którą zawiniesz na górę, a następnie zawiń.
- Piecz tak zawiniętą i przygotowaną pitę.
- Po upieczeniu podawaj pitę z masłem.



Uwaga: Jest to przepis na 4 pity.

PIZZA NEAPOLIJAŃSKA

SKŁADNIKI

Na ciasto:

- 300 g letniej (40°C) wody pitnej
- 1 łyżka oliwy z oliwek
- 20 g świeżych drożdży
- 20 g cukru kryształu
- 500 g mąki
- 15 g soli

Na sos:

- 200 g przecieru pomidorowego
- 1 łyżka oliwy z oliwek
- 1 łyżeczka soli

Na dodatki:

- 400 g mozzarelli w wodzie
- 20 filetów z anchois
- 4 łyżki kaparów
- Oliwa z oliwek

PRZYGOTOWANIE

- Wymieszaj w garnku wodę, oliwę, drożdże i cukier kryształ.
- Wsyp mąkę do innego garnka i w środku zrób zagłębienie.
- Wlej płynną mieszaninę do tego zagłębienia i zagniatą przez 10 minut.

- Dodaj sól i zagniatą przez następne 3-4 minuty.
- Nasmaruj jakieś naczynie 1 łyżką oliwy z oliwek, włóż do niego tak przygotowane ciasto i przykryj folią aluminiową.
- Odstaw tak przygotowane ciasto do fermentowania w lodówce przez 1 dzień .
- Podziel ciasto na 4 równe części i uformuj krążki z każdej z nich.
- Posyp duży garnek mąką, włóż do niego krążek z ciasta, przykryj wilgotną ściereczką i odstaw na pół godziny.
- W oddzielnym naczyniu wymieszaj wszystkie składniki sosu.
- Pokrój w plasterki kielbasę na dodatki.
- Rozwałkuj ciasto wałkiem.
- Rozsmaruj sos pomidorowy na rozwałkowanym cieście, dodaj pociętą na plasterki mozzarellę, anchois i kapary, a następnie je upiecz.
- Odstaw tak przygotowane ciasto do fermentowania w lodówce przez 1 dzień .
- Podziel ciasto na 4 równe części i uformuj krążki z każdej z nich.
- Posyp duży garnek mąką, włóż do niego krążek z ciasta, przykryj wilgotną ściereczką i odstaw na pół godziny.
- W oddzielnym naczyniu wymieszaj wszystkie składniki sosu.
- Pokrój w plasterki kielbasę na dodatki.
- Rozwałkuj ciasto wałkiem.
- Rozsmaruj sos pomidorowy na rozwałkowanym cieście, potem ułóż na nim pokrojony na plasterki ser.
- Po upieczeniu przed podaniem dodaj świeżej bazylii i oliwy z oliwek.



Uwaga: Jest to przepis na 4 pizze.



Uwaga: Jest to przepis na 4 pizze.

PIZZA MARGHERITA

SKŁADNIKI

Na ciasto:

- 300 g letniej (40°C) wody pitnej
- 1 łyżka oliwy z oliwek
- 20 g świeżych drożdży
- 20 g cukru kryształ
- 500 g mąki
- 15 g soli

Na sos:

- 200 g przecieru pomidorowego
- 1 łyżka oliwy z oliwek
- 1 łyżeczka soli

Na dodatki:

- 400 g mozzarelli w wodzie
- 10 gałązek świeżej bazylii
- Oliwa z oliwek

PRZYGOTOWANIE

- Wymieszaj w garnku wodę, oliwę, drożdże i cukier kryształ.
- Wsyp mąkę do innego garnka i w środku zrób zagłębienie.
- Wlej płynną mieszaninę do tego zagłębienia i zagniatą przez 10 minut.
- Dodaj sól i zagniatą przez następne 3-4 minuty.
- Nasmaruj jakieś naczynie 1 łyżką oliwy z oliwek, włóż do niego tak przygotowane ciasto i przykryj folią aluminiową.

PIITA TURECKA Z CHEDDAREM I PASTRAMI

SKŁADNIKI

Na ciasto:

- 250 g letniej (40°C) wody pitnej
- 50 g letniego mleka
- 25 g świeżych drożdży
- 25 g cukru kryształ
- 500 g mąki
- 25 g soli

Na nadzienie:

- 200 g startego cheddaru
- 120 g pastrami

Na brzegi:

- 50 g ajranu
- 1 jajko

Na dodatki:

- Masło

PRZYGOTOWANIE

- Wymieszaj w garnku wodę, oliwę, drożdże i cukier kryształ.
- Wsyp mąkę do innego garnka i w środku zrób zagłębienie.
- Wlej płynną mieszaninę do tego zagłębienia i zagniatą przez 10 minut.
- Dodaj sól i zagniatą przez następne 3-4 minuty.
- Nasmaruj jakieś naczynie 1 łyżką oliwy z oliwek, włóż do niego tak przygotowane ciasto i przykryj folią aluminiową.
- Odstaw tak przygotowane ciasto na 1 godzinę do fermentowania w temperaturze 40°C w piekarniku w trybie statycznym.

- Podziel ciasto na 4 równe części i uformuj krążki z każdej z nich.
- Posyp duży garnek mąką, włóż do niego krążek z ciasta, przykryj wilgotną ściereczką i odstaw na pół godziny.
- W oddzielnym naczyniu wymieszaj składniki potrzebne na brzegi.
- Niezbyt cienko rozwałkuj ciasto wałkiem.
- Nałóż mieszaninę ajranu z jajkiem na brzegi rozwałkowanego ciasta, a następnie skręć brzegi zawijając je do środka. Rozprowadź trochę mieszaniny ajranu z jajkiem także na zawiniętym brzegu.
- Posyp ciasto serem cheddar, ułóż pastrami obok siebie, a następnie upiecz.
- Po upieczeniu posmaruj brzegi pity masłem i podawaj.



Uwaga: Jest to przepis na 4 pizy.

PIZZA MIESZANA

SKŁADNIKI

Na ciasto:

- 300 g letniej (40°C) wody pitnej
- 1 łyżka oliwy z oliwek
- 20 g świeżych drożdży
- 20 g cukru kryształu
- 500 g mąki
- 15 g soli

Na sos:

- 200 g przecieru pomidorowego
- 4 gałązki świeżego tymianku
- 1 łyżka oliwy z oliwek
- 1 łyżeczka soli

Na dodatki:

- 20 plasterków kielbasy fermentowanej
- 200 g kielbasy
- 8 plasterków salami
- 10 czarnych oliwek bez pestek
- 1 łyżka kukurydzy z puszki
- 8 średniej wielkości pieczarek
- 400 g startej mozzarelli
- Oliwa z oliwek

PRZYGOTOWANIE

- Wymieszaj w garnku wodę, oliwę z oliwek, drożdże i cukier kryształ.
- Wsyp mąkę do innego garnka i w środku zrób zagłębienie.
- Wlej płynną mieszaninę do tego zagłębienia i zagniatą przez 10 minut.

- Dodaj sól i zagniatą przez następne 3-4 minuty.
- Nasmaruj jakieś naczynie 1 łyżką oliwy z oliwek, włóż do niego tak przygotowane ciasto i przykryj folią aluminiową.
- Odstaw tak przygotowane ciasto do fermentowania w lodówce przez 1 dzień.
- Podziel ciasto na 4 równe części i uformuj krążki z każdej z nich.
- Posyp duży garnek mąką, włóż do niego krążek z ciasta, przykryj wilgotną ściereczką i odstaw na pół godziny.
- Cienko rozwałkuj ciasto wałkiem.
- Rozsmaruj sos pomidorowy na rozwałkowanym cieście, skrop trochę mozzarelli i dodaj na nie wszystkie pozostałe składniki, a następnie dodaj na wierzchu resztę mozzarelli i upiecz.
- Przed podaniem na upieczoną pizzę oliwy z oliwek.



Uwaga: Jest to przepis na 4 pizze.

Obsługa funkcji grilla



OSTRZEŻENIE


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

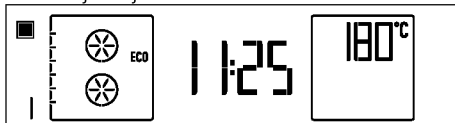




Grillować można w jednej całej sekcji, tylko w sekcji górnej lub w sekcji górnej, kiedy działają sekcje dolna i górna.

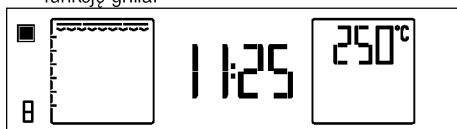
Grillowanie w jednej dużej sekcji




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

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



- Dotknij przycisku **P**, aby włączyć ekran ustawień funkcji.
- » Numer danej funkcji będzie migać na wyświetlaczu.
- Użyj przycisków  , aby wybrać żądaną funkcję grilla.

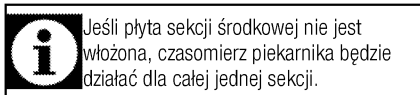



- Po wybraniu funkcji można ustawić opcje „Temperature” (Temperatura), „Rapid Heating [Booster]” (Szybkie nagrzewanie), „Cooking time” (Czas pieczenia) i „Cooking end time” (Czas zakończenia pieczenia). Patrz (Praca piekarnika jako jednej sekcji) *Obsługa panelu sterowania piekarnikiem, strona 23*
- Po ustawieniu funkcji, temperatury i czasu dotknij przycisku , aby rozpocząć pieczenie. Rozpoczyna się pieczenie.
- Piekarnik wyłączy się automatycznie po upływie czasu pieczenia, jeśli go ustawiono. Wyemitowane zostaną dwa sygnały dźwiękowe. Jeśli nie ustawiono czasu pieczenia, ponownie dotknij przycisku  po zakończeniu procesu pieczenia.
- Dotknij przycisku , aby wyłączyć piekarnik.

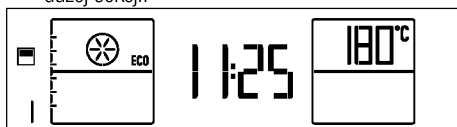
Grillowanie w trybie tylko górnej sekcji

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

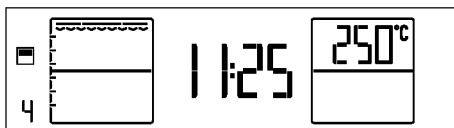
- Umieść płytę sekcji środkowej w jej oprawie znajdującej się pomiędzy 3. i 4. prowadnicą stelaża.






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



- Użyj przycisków  , aby wybrać żądaną funkcję grilla.

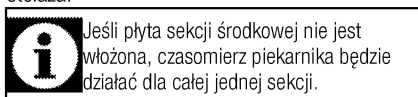



- Po wybraniu funkcji można ustawić opcje „Temperature” (Temperatura), „Rapid Heating [Booster]” (Szybkie nagrzewanie), „Cooking time” (Czas pieczenia) i „Cooking end time” (Czas zakończenia pieczenia). Patrz (Używanie tylko górnej lub dolnej sekcji piekarnika) *Obsługa panelu sterowania piekarnikiem, strona 23*
- Po ustawieniu funkcji, temperatury i czasu dotknij przycisku , aby rozpocząć pieczenie. Rozpoczyna się pieczenie.
- Piekarnik wyłączy się automatycznie po upływie czasu pieczenia, jeśli go ustawiono. Wyemitowane zostaną dwa sygnały dźwiękowe. Jeśli nie ustawiono czasu pieczenia, ponownie dotknij przycisku  po zakończeniu procesu pieczenia.
- Dotknij przycisku , aby wyłączyć piekarnik.

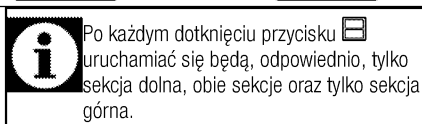
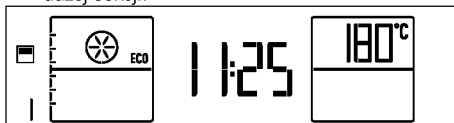
Grillowanie tylko w górnej sekcji, gdy działają obie sekcje piekarnika



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

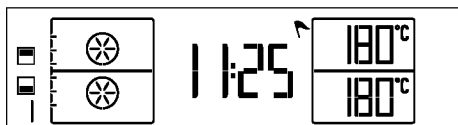
- Umieść płytę sekcji środkowej w jej oprawie znajdującej się pomiędzy 3. i 4. prowadnicą stelaża.



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



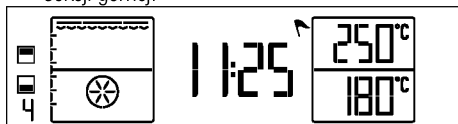
- Włącz obie sekcje dwukrotnym dotknięciem przycisku . Symbol  pojawi się obok każdej sekcji piekarnika.



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

» Numer danej funkcji będzie migać na wyświetlaczu.

6. Dotykając przycisków wybierz żadaną parę funkcji, przy funkcji grillowania wybranej dla sekcji górnej.



7. Po wybraniu tej funkcji można dla każdej sekcji osobno ustawić opcje „Temperature” (Temperatura) oraz „Cooking time” (Czas pieczenia). Symbol aktywnej sekcji będzie migać dla tych ustawień. Patrz (Równoczesne używanie górnej i dolnej sekcji piekarnika)

Obsługa panelu sterowania piekarnikiem, strona 23

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



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

Dla jednej dużej sekcji: tabela czasów pieczenia przy grillowaniu

Potrawa	Akcesoria do zastosowania	Poziom	Temperatura (°C)	Czas pieczenia (ok., w min.)
Ryby	Ruszt druciany	4..5	280	20..25 min. #
Kotlety z kurczęcia	Ruszt druciany	4..5	280	25..35 min.
Kotlety jagnięce	Ruszt druciany	4..5	280	20..25 min.
Pieczeń wołowa	Ruszt druciany	4..5	280	25..30 min. #
Kotlety cielęce	Ruszt druciany	4..5	280	25..30 min. #
Opiekanie chleba	Ruszt druciany	4	280	1..3 min.

zależnie od grubości
Zaleca się, aby wszystkie potrawy poddawać wstępnemu ogrzewaniu przez ok. 5-6 minut przed opiekaniami.

Tylko dla sekcji górnej: tabela czasów pieczenia przy grillowaniu

Potrawa	Akcesoria do zastosowania	Poziom	Temperatura (°C)	Czas pieczenia (ok., w min.)
Ryby	Ruszt druciany	4..5	280	20..25 min. #
Kotlety z kurczęcia	Ruszt druciany	4..5	280	25..35 min.
Kotlety jagnięce	Ruszt druciany	4..5	280	20..25 min.
Pieczeń wołowa	Ruszt druciany	4..5	280	25..30 min. #
Kotlety cielęce	Ruszt druciany	4..5	280	25..30 min. #
Opiekanie chleba	Ruszt druciany	4	280	1..3 min.

zależnie od grubości
Zaleca się, aby wszystkie potrawy poddawać wstępnemu ogrzewaniu przez ok. 5-6 minut przed opiekaniami.

Dla jednej dużej sekcji: Tabela czasów gotowania do grillowania posiłków testowych

Posiłki w tej tabeli gotowania są przygotowane według EN 60350-1, aby ułatwić instytucjom kontrolnym sprawdzanie produktu

Potrawa	Akcesoria do zastosowania	Poziom	Temperatura (°C)	Czas pieczenia (ok., w min.)
Pieczywo tostowe	Ruszt druciany	4	280	1...3 min.
Klopsiki (wołowina) - 12 kawałki	Ruszt druciany	4	280	25..35 min.

Obrócić potrawę po upływie 2/3 całkowitego czasu grillowania.
Zaleca się, aby wszystkie potrawy poddawać wstępnemu ogrzewaniu przez ok. 5-6 minut przed opiekaniami.

6 Czyszczenie i konserwacja

Informacje ogólne

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



ZAGROŻENIE:

Przed konserwacją i czyszczeniem, odłącz piekarnik od sieci.

Grozi to porażeniem elektrycznym!



ZAGROŻENIE:

Przed czyszczeniem piekarnika odczekaj, aż ostygnie.

Można się poparzyć od gorących powierzchni!

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



Pewne detergenty lub środki czyszczące mogą uszkodzić powierzchnię.

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



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

Czyszczenie panelu sterowania

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



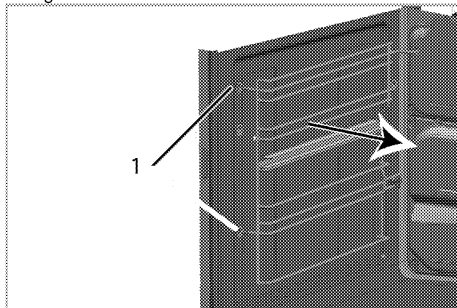
Jeśli na produkcie znajdują się przyciski/pokrętła, nie należy ich zdejmować do czyszczenia panelu sterowania. Możesz uszkodzić panel sterowania!

Czyszczenie wnętrza piekarnika

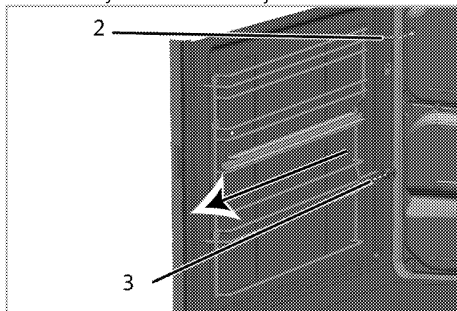
Czyszczenie bocznych ścian piekarnika

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

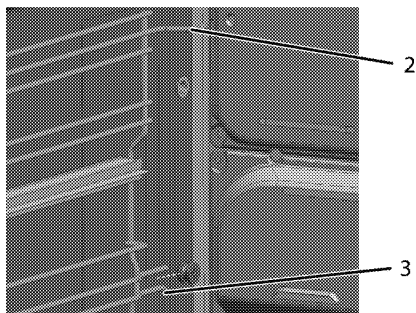
1. Wyjmij płytę sekcji środkowej z piekarnika
2. Pociągnij stelaż i wyciągnij kołek nr (1) z jego gniazda.



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



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



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

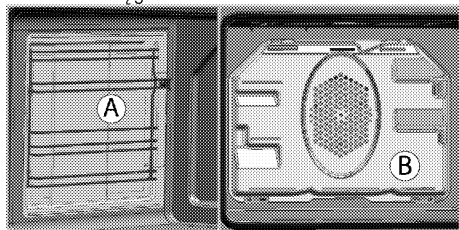


Upewnij się, że stelaż jest dobrze osadzony w oprawie.

Ściany katalityczne

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

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



Czyszczenie drzwi piekarnika

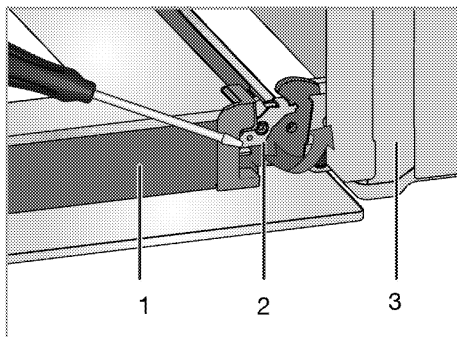
Drzwi piekarnika czyści się miękką ściereczką lub gąbką i ciepłą wodą z płynem do zmywania, a następnie wyciera się suchą ściereczką.



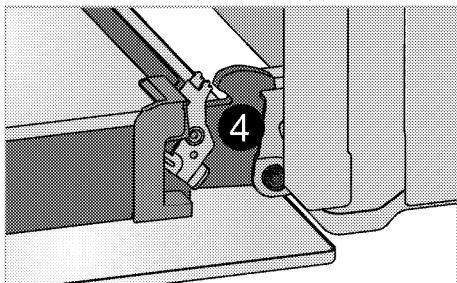
Nie czyścić drzwi piekarnika i szyby za pomocą materiałów mogących uszkodzić powierzchnie, takich jak środki ścierne, metalowe skrobaki, szczotki druciane lub wybielacze.

Przenoszenie drzwiczek piekarnika.

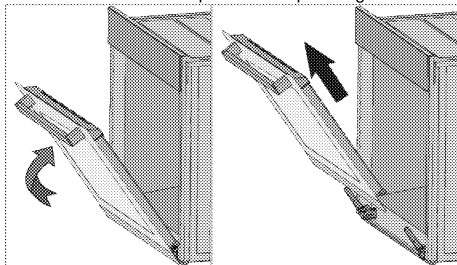
1. Otwórz drzwiczki przednie (1).
2. Otwórz zacisk w obudowie zawiasu (2) po prawej i lewej stronach drzwiczek przednich przyciskając je ku dołowi, jak pokazano na rysunku.



- 1 Drzwiczki
- 2 Blokada zawiasu (pozycja zamknięta)
- 3 Piekarnik
- 4 Blokada zawiasu (otwarta pozycja)



3. Przesuń drzwiczki przednie w pół drogi.



4. Zdejmij drzwiczki przednie ciągnąc je ku górze aby uwolnić je z prawych i lewych zawiasów.



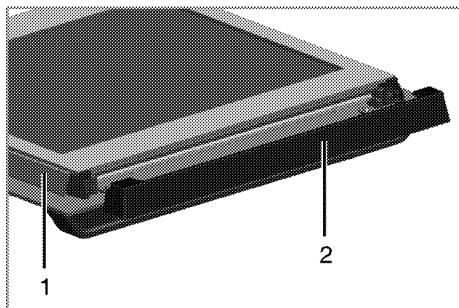
Kroki procesu wyjmowania drzwiczek powtarza się w odwrotnej kolejności przy ich zakładaniu. Przy zakładaniu drzwi z powrotem nie zapomnij zamknąć zacisk w obudowie zawiasu.

Wycinanie szyby w drzwiczkach

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

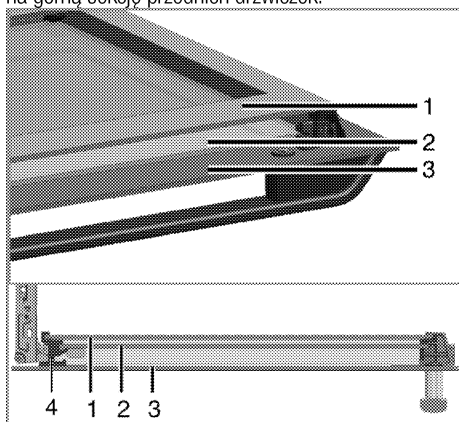
Szklaną szybę z drzwiczek piekarnika można wyjąć do czyszczenia.

Otwórz drzwiczki.



- 1 Rama
- 2 Część plastikowa

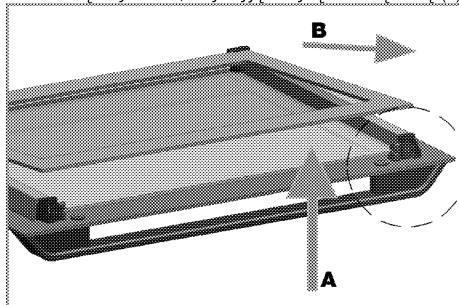
Pociągnij ku sobie i wyjmij część plastikową założoną na górną sekcję przednich drzwiczek.



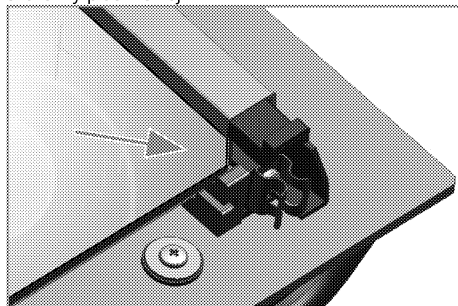
- 1 Szyba wewnętrzna
- 2 Szyba wewnętrzna
- 3 Szyba zewnętrzna
- 4 Plastikowa szczelina na szybę - Dolna

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

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



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



Druga szyba wewnętrzna (2) musi być założona w szczelinę plastikową blisko szyby wewnętrznej (1). Zakładając szybę wewnętrzną (1), upewnij się, że jej strona z nadrukiem zwrócona jest ku szybie drugiej. Ważne jest, aby wsadzić dolne narożniki wszystkich szyb wewnętrznych w dolne szczeliny plastikowe. Naciśnij część plastikową ku ramie, aż usłyszysz kliknięcie.

Wymiana lampki w piekarniku



ZAGROŻENIE:

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



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



Lampka może być umieszczona gdzie indziej niż na rysunku.

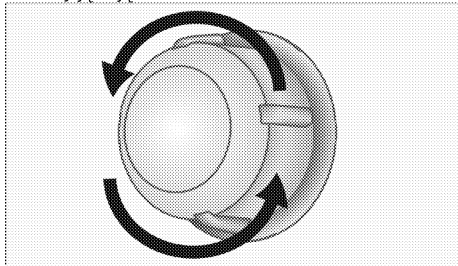


Żarówka używana w tym urządzeniu nie jest odpowiednia do oświetlania pomieszczeń domowych. Zgodnie z przeznaczeniem żarówka ta służy do oświetlania żywności.

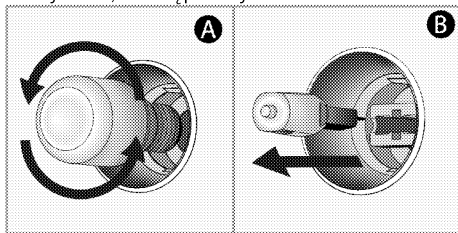
i Żarówki używane w tym urządzeniu muszą wytrzymać ekstremalne warunki fizyczne, jak temperatury powyżej 50°C.

Jeśli w piekarniku jest lampka okrągła:

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



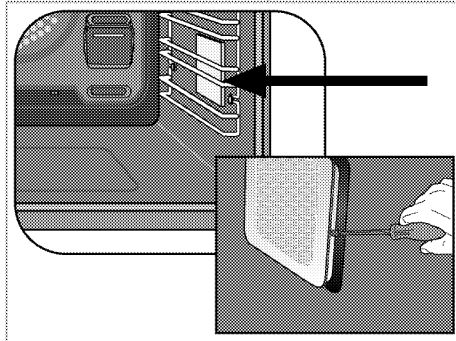
3. Jeżeli lampka w piekarniku to lampka typu (A) pokazana na poniższym rysunku, należy ją wykręcić zgodnie z oznaczeniem na rysunku, a następnie wymienić. Jeśli typ lampki to (B), należy ją pociągnąć i wyjąć w sposób pokazany na rysunku, a następnie wymienić.



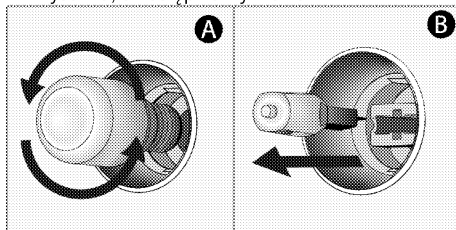
4. Załóż szklaną pokrywę.

Jeśli w piekarniku jest lampka kwadratowa:

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



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



5. Załóż szklaną pokrywę, a następnie stelaże druciane.

7 Rozwiązywanie problemów

W czasie pracy piekarnik wydziela parę.

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

Przy nagrzewaniu i studzeniu urządzenia słychać metaliczne odgłosy.

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

Produkt nie działa.

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

Nie świeci lampka w piekarniku.

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

Piecyk nie grzeje.

- Piekarnik może nie być ustawiony na pewne funkcje gotowania i/lub temperatury. >>> *Ustawić piekarnik na pewne funkcje gotowania i/lub temperatury.*
- Brak zasilania. >>> *Sprawdź, czy jest prąd. Sprawdź bezpiecznik w skrzynce bezpiecznikowej. W razie potrzeby wymień je lub załącz.*



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

