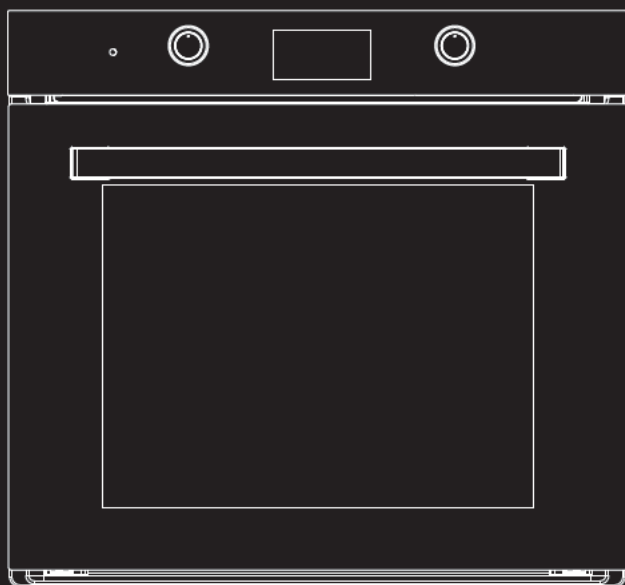


A68



GB **A68 - Built- In Electric Oven
User Manual**

PL **A68 - Piekarnik do zabudowy
Instrukcja Obsługi**

ACKNOWLEDGMENT

GB


Thank you for purchasing our product. We hope you enjoy using the many features and benefits it provides. Before using this product please study this entire instruction manual carefully. Keep this manual in a safe place for future reference. Ensure that other people using the product are familiar with these instructions as well.


General Information

- This appliance is designed for domestic household use and can be built into a standard kitchen cabinet or housing unit.
- **IMPORTANT:** The adjacent furniture or housing and all materials used in the installation must be able to withstand a minimum temperature of 100°C above the ambient temperature of the room it is located in, whilst in use.
- Certain types of vinyl or laminate kitchen furniture are particularly prone to heat damage or discolouration at temperatures below the guidelines given above.
- Any damage caused by the appliance being installed in contravention of this temperature limit, or by placing adjacent cabinet materials closer than 4mm to the appliance, will be the liability of the owner.
- For use in leisure accommodation vehicles, please refer to the appropriate information given in the installation instructions for this appliance.
- When the oven is first switched on, it may give off an unpleasant smell. This is due to the bonding agent used for the insulating panels within the oven. This is completely normal, if it does occur, you merely have to wait for the smell to clear before putting food into the oven.
- The appliance and its accessible parts become hot during use.
- This appliance is not intended for use by persons (including children) with reduced physical, sensory or mental capabilities, or lack of experience and knowledge, unless or lack of experience and knowledge, unless they have been given supervision or instruction concerning use of the appliance by a person responsible for their 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.

- Children should be supervised to ensure that they do not play with the appliance. This appliance is not intended for use 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 concerning use of the appliance by person responsible for their safety.
- Do not harsh abrasive cleaners or sharp metal scrapers to clean the glass of the oven.
- During use, the appliance becomes very hot. Care should be taken to avoid touching heating elements inside the oven.
- Do not allow children to go near the oven when it is operating, especially when the grill is on.
- Ensure that the appliance is switched off before replacing the oven lamp to avoid the possibility of electric shock.
- The use of this appliance for any other purpose or in any other environment without the express agreement will invalidate any warranty or liability claim.
- Your new appliance is guaranteed against electrical or mechanical defects, subject to certain exclusions that are noted in Of Guarantee. The foregoing does not affect your statutory rights.
- Repairs may only be carried out by or their authorised service agent.

Environmental note

This appliance is marked according to the European directive 2002/96/EC on Waste electrical and Electronic Equipment (WEEE). By ensuring this product is disposed of correctly, you will help prevent potential negative consequences for the environment and human health, which could otherwise be caused by inappropriate waste handling of this product. The symbol  on the product, or on the documents accompanying the product, indicates that this appliance may not be treated as household waste. Instead it shall be handed over to the applicable collection point for the recycling of electrical and electronic equipment. Disposal must be carried out in accordance with local environmental regulations for waste disposal. For more detailed information about treatment, recovery and recycling of this product, please contact your local city office, your household waste disposal service or the shop where you purchased the product.

 This appliance must be correctly installed by a suitably qualified person, strictly in accordance with the manufacturer's instructions.

Your safety is of the utmost importance to. Please make sure that you read this instruction booklet before attempting to install or use the appliance. If you are unsure of any of the information contained in this booklet, please contact the Technical Department.

Child Safety

- Strongly recommend that babies and young children are prevented from being near to the appliance and not allowed to touch the appliance at any time.
- If it is necessary for younger family members to be in the kitchen, please ensure that they are kept under close supervision at all times.

General Safety


- Do not place heavy objects on the oven door or lean on the oven door when it is open, as this can cause damage to the oven door hinges.
- Do not leave heated oil or fat unattended, as this is a fire risk.
- Do not place pans or baking trays directly on the base of the oven cavity, or line it with aluminium foil.
- Do not allow electrical fittings or cables to come into contact with areas on the appliance that get hot.
- Do not use the appliance to heat the room it is located in or to dry clothing.
- Do not install the appliance next to curtains or soft furnishings.
- Do not attempt to lift or move cooking appliances by using the oven door or handle, as this may cause damage to the appliance or result in injury to the person lifting the appliance.

Cleaning

- Cleaning of the oven should be carried out on a regular basis.
- Great care should be taken whilst using this appliance and when following the cleaning procedure.

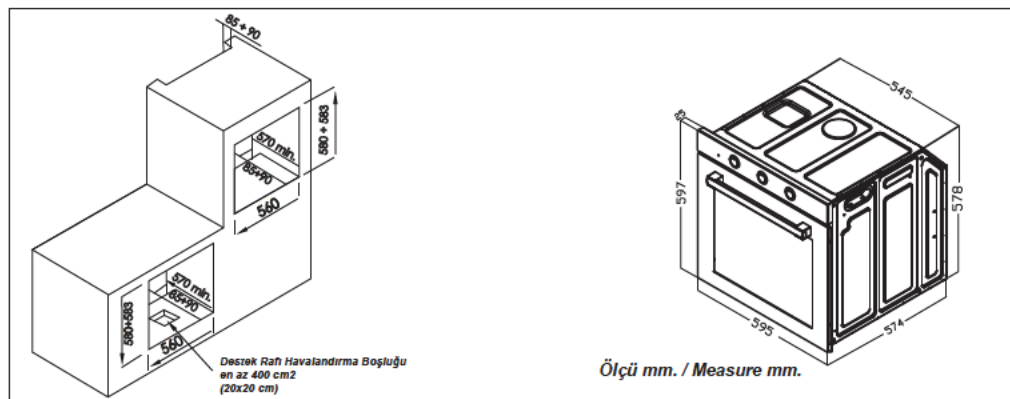
• **IMPORTANT:** The appliance must be disconnected from the mains before following the cleaning procedure.

Installation

 This appliance must be correctly installed by a suitably qualified person, strictly in accordance with the manufacturer's instructions.

- Declines any responsibility for injury or damage, to person or property, as a result of improper use or installation of this appliance.
- Heat, steam and moisture will be created during use of the appliance, take care to avoid injury and ensure that the room is adequately ventilated. If the appliance is going to be used for prolonged periods of time, then additional ventilation may be required.
- Please consult with your qualified installer if you are in any doubt about the amount of ventilation that you will require.

Specifications



Cooling fan

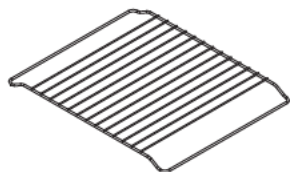
• A tangential cooking fan is fitted inside of this appliance, to make the internal temperature of the oven stable and the external surface temperature lower.

Product specifications (It varies according to the models.)

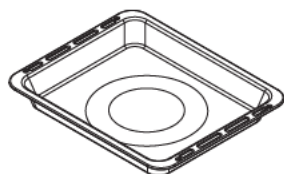
- 3 functions - 4 functions - 7 functions
- Energy efficiency class: A / A+
- Oven capacity: 85-88 litres
- LED full programmer
- Cooling fan
- Thermostatically controlled grill
- Double-glazed removable door
- Oven light

Standard accessories (It varies according to the models.)

Wire Shelves: for grill dishes, cake pan with items for roasting and grilling.

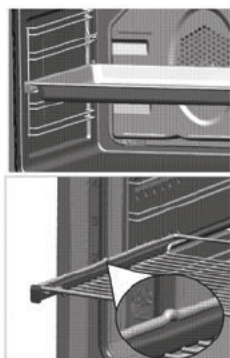


Universal Pan: For cooking large quantities of food such as moist cakes, pastries, frozen food etc, or for collecting fat/spillage and meat juices.



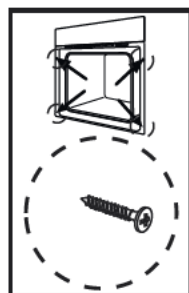
Shelf Placement Warning:

To ensure the oven shelves operate safely, correct placement of the side rails is imperative. This will ensure that during careful removal of the shelf or tray, hot food items should not slide out.



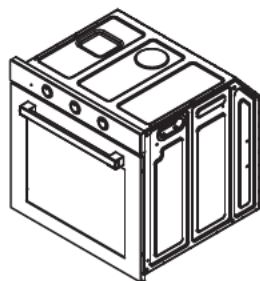
Securing The Oven To The Cabinet

1. Fit oven into the cabinet recess.
 2. Open the oven door.
 3. To give intermediate space to the holes in the furnace body fits wood screw after installing plastic part
- Secure the oven to the kitchen cabinet with four fasteners.

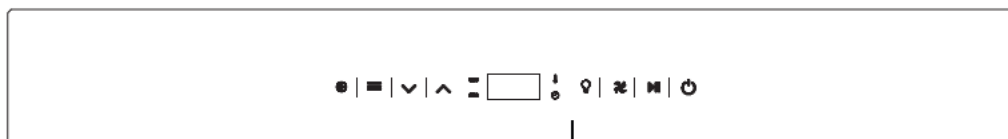
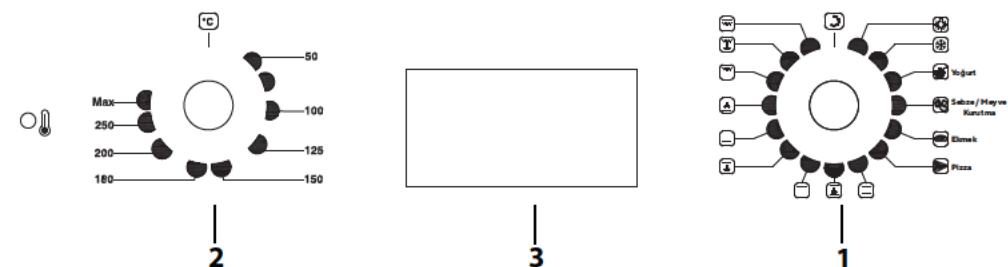
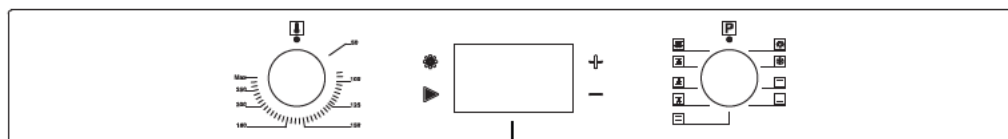
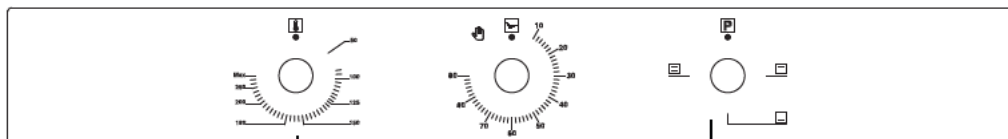


Product Carrying Handle

The removable carrying handle in the product is mounted in the holes on the right and left side walls of the product.(The mounting is as seen in the picture)



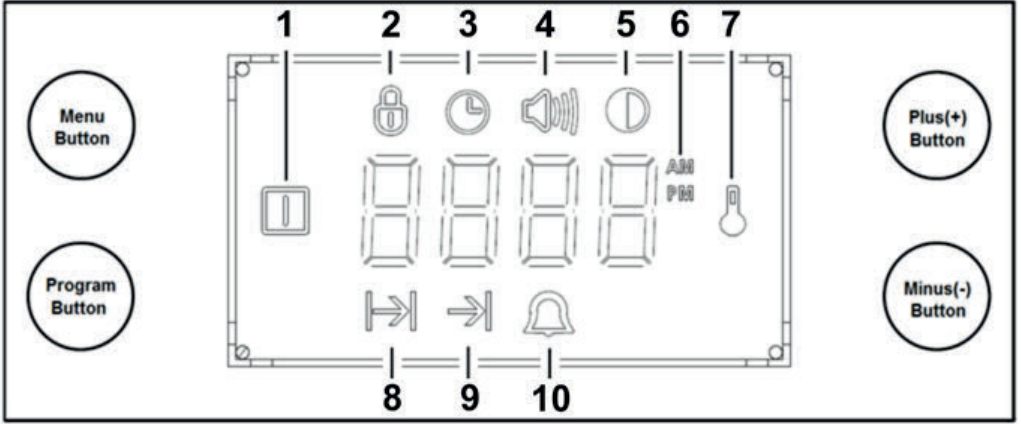
Control Panel (Varies according to the models.)



- 1) Oven function selection button
- 2) Thermostat button
- 3) Oven Timer
- 4) Full Screen

Fırın Programlayıcısı / Zaman Göstergesi (Modellere göre farklılık gösterir.)

1.3. Display and Touch Buttons Appearance:



Display:

- 1 - Cooking Function Selector on
- 2 - Keylock
- 3 - Time of day
- 4 - Alarm volume
- 5 - Display brightness
- 6 - AM/PM icon
- 7 - Thermostat on
- 8 - Cooking duration
- 9 - Cooking end time
- 10 - Minute minder

Touch buttons:



Menu Button: Every touch of this button consequently activates keylock, time of day (if cooking timer isn't set), alarm volume, display brightness adjustment modes. Related icon appears on the screen during adjustment.

Program Button : Every touch of this button consequently activates cooking duration, cooking end time (if cooking time is set) and minute minder adjustment modes. Related icon appears on the screen during adjustment.

Plus(+) **Button:** This button is used to increase the value or to activate a function in the adjustment modes. When touched for 5 seconds, the AM/PM time of day mode will be activated in the clock display.

Minus(-) **Button:** This button is used for decrease the value or to deactivate a function in the adjustment modes.

POWER UP; Timer disconnects the connection of the cooking function selector connection for safety reasons, the oven is inoperative.

The (Time of day) icon  and a flashing "OFF" appears on the display. To be able to enable the oven, you have to adjust the time of day using "Plus (+)" and/or "Minus (-)" buttons. Adjustment mode can be ended by pressing the "Menu" button or by waiting for 5 seconds, the icon  will disappear then.

CAUTION! In power on condition, the oven is timer for safety reasons. disables the function switch (oven). Therefore, the oven cannot be used. To start using the oven, first set the clock. must


2. OPTIONS


There are key lock activation, 24 hours or 12 hours time of day , alarm tone selection, screen brightness settings options available . Set options are not affected by power interrupts.

2.1. Key Lock Feature:

Enabling the key lock can prevent unintended key presses.


To activate the key lock, while not being in any adjustment mode:

1."Menu" button is pressed once, the  (key lock) icon flashes and "OFF" appears on the display

2. Press "Plus (+)" to activate the child lock. "ON" appears and the  (key lock) icon appears steadily on the display.


To deactivate the key lock, while not being in any adjustment mode:

1."Menu" button is pressed once, the  (key lock) icon flashes and "ON" appears on the display.

2. Press "Minus (-)" to deactivate the child lock. "OFF" appears on and the  (key lock) icon disappears from the display

2.2. Time of Day Setting:

To adjust the time of day, while not being in any adjustment mode:


1. "Menu" button is pressed twice, the  (Time of Day) icon flashes on the display.
2. Adjust the time of day using "Plus (+)" and "Minus (-)" buttons.
3. Adjustment mode will be ended by touching the "Menu" button or waiting for 5 seconds

NOTE: YOU CANNOT SET THE CLOCK IN CASE OF A RUNNING COOKING PROGRAM

Time of Day 24h/12h selection: The factory default setting is the "24h" mode. To switch to the '12h' mode, press the "Plus (+)" button for approximately 5 seconds until you hear a beep sound. Do the same to switch back to the "24h" mode.

2.3. Alarm Tone Setting

To change the alarm tone, while not being in any adjustment mode:

1. "Menu" button is pressed three times. The  (Alarm Volume) icon flashes on the display.
2. Use "Plus (+)" or "Minus (-)" buttons to select the desired volume level.
3. Adjustment mode can be ended pressing "Menu" button or waiting for 5 seconds. The factory settings is "b-01". This setting is the highest volume.

NOT: NOTE: Adjusted volume level appears on the display as "b-01, b-02 or b-03".

2.4. Screen Brightness Adjustment:

To change the display brightness, while not being in any adjustment mode:

1. "Menu" button is pressed four times, The (Screen Brightness Adjustment) icon will flash on the display.
2. Use "Plus (+)" and "Minus (-)" buttons to select the desired brightness setting.
3. Adjustment mode can be ended pressing the "Menu" button or waiting for 5 seconds. The factory settings is "b-03". This setting is the highest brightness.

NOTE: The current brightness level appears on the display as “d-01, d-02 or d-03”.


TIMER FUNCTIONS

Auto cooking means that the cooking will end automatically according to a program entered by you.

Semi-Automatic Cooking:

Used to start cooking immediately. The desired cooking period is to be set.

1. “Program” button is pressed. The  (Cooking time) icon flashes on the display.

2. “Plus (+)” and “Minus (-)” buttons should be used to set the desired cooking time. After the cooking time is set (after 5 seconds of the last button press), the  (Cooking time) icon appears steadily on the display.

The remaining cooking time starts to count down and is displayed in hours: minutes if longer than 1 hour or as minutes: seconds if shorter.


The maximum adjustable cooking time is 10 hours.

3. Do not forget to set the cooking function and temperature knobs to desired positions.

3.2. Fully Automatic Cooking:





This method is used for starting the cooking not immediately but at a programmed time of day. This method is also called ‘delayed cooking

1. First, set the cooking period as explained above. ’

2. Consecutively Press the “Program” button until the  (Cooking End Time) icon flashes on the display.

3. Use the “Plus (+)” and/or “Minus (-)” button to set the desired cooking end time

4. Set the cooking function and temperature using oven function and thermostat commutator.

The  (Cooking period) and  (Cooking End Time) icons both will be visible on the display. The  icon disappears from the screen when the cooking start time has come and only the  (Cooking time) icon will continue to be displayed on the screen along with the remaining cooking time.

When Cooking is Finished;

1. (Cooking period) icon will flash and “End” appears on the display, a warning tone will be produced for 7 minutes if not cancelled.
2. Press the “Program” button to cancel the warning tone. “End” will disappear from the display. the current time of day will be shown instead. The oven is now in manual mode, oven function and thermostat commutator should be turned off as well, if not, the oven will go on heating!

NOTE: The warning tone will be muted by any button press other than the Program button, with the End remaining on the display and the oven remaining inoperative.



To cancel a preprogrammed automatic cooking period ;

1. Press and hold the “Program” button for 3 second. Cooking program and if it was minute minder period will cancelled and the timer will act as cooking is finished, described above or


1. Press the “Program” button, the  (Cooking time) icon flashes on the display.

2. Reset the cooking period on the screen to 00:00 using the “Minus (-)” button The timer will act as cooking is finished, described above.

3.3. Minute Minder:

1. Press the “Program” button consecutively 2 or 3 times until the  (Alarm) icon flashes on the display
2. Use “Plus (+)” and “Minus (-)” buttons to set the minute minder alarm period.  will get steady on the screen after a few seconds and the countdown starts and is displayed. The maximum adjustable period is 23 hours 59 minutes

When the countdown is completed;

1. The  (Alarm) icon flashes on the display and a buzzer tone is produced lasting for 7 minutes if not cancelled.
2. Press any key to cancel the alarm tone . The current time of day will be shown on the display.

To cancel the set time;

1. Press and hold the "Program" button for 3 second. Minute minder period and if it was cooking program will cancelled.or
- 1.Press the "Program" button, the (Alarm) icon will flash on the display.
- 2.Reset the minute minder period to 00:00 using the "Minus (-)" button .


NOTE: In case of both minute minder and cooking duration count down, the shorter one is displayed



4 OVEN KNOB STATUS INDICATION

4.1 Cooking Function Selector:

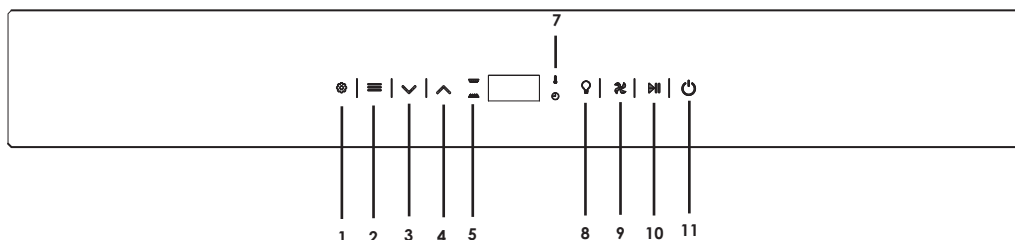
When the cooking function selector of the oven is turned to anyone of ON positions, the  (Cooking Function On) icon appears on the display.

4.2 Temperature Selector:

Whenever the oven temperature is lower than the set temperature , the  (thermostat on) icon appears on the display.

NOTE: Both  and  icons will be off when waiting for a cooking in a delayed cooking, upon a cooking program end and right after a power up until the time of day is adjusted.

Control Panel (Varies according to models.)



- 1)** Mode Selection Button
- 2)** Ready-made cooking programs
- 3)** Minus Button
- 4)** Plus Button
- 5)** Cooking elements
- 6)** Timer mode
- 7)** Thermostat mode
- 8)** Lamp button
- 9)** Fan button
- 10)** Start-Stop button
- 11)** On-Off button

Functions

M: MODE: You can use the Mode button to cook in your own personal standards. When you press the Mode button, you can set respectively the resistance selection (bottom-top-bottom and top), cooking degree and duration as you wish.

≡ Ready-made cooking programs: By pressing this button, you can cook anything you want from the list without making additional settings. For example; you can use the already programmed temperature, resistance status, and timer by choosing one of the pastry, fish grill or pizza programs

↙↘ Arrow keys: You can increase or decrease it with the arrow keys while adjusting the thermostat and timer.

Similarly, after pressing the cooking program, you can change the programs with the help of these keys.

☰☷ Cooking elements: It is the function used for selecting the heating element in convectional cooking modes

🕒 Timer: It is the function used for setting the cooking time of your food.

🌡️ Thermostat: It is the function used for adjusting the cooking degree of your food

💡 Lamp: It will help you save on energy by turning the interior lighting on and off while cooking.













🌀 Fan: The turbofan feature will help to distribute the hot air more homogeneously when one or both of the heating elements are on. Or you can only work the fan and benefit from the defrosting feature when the resistances are not turned on.


▶|| Start - Stop: After setting the manual cooking program yourself or after setting the ready-made cooking program you want, you can start or stop cooking with this button and continue from where you left. When you stop the cooking program, you can change the heating element, thermostat degree, or cooking time as well.



🔌 Turn On - Off : This is the function for turning the oven on and off.


How to Operate the Oven




Power On: When the oven is plugged in, the alarm sounds for a long time, the display and button lighting are activated for 1 second, and after going off for 0.5 seconds the oven switches into "semi-automatic cooking mode".

Semi-Automatic Cooking Mode: When the oven control is turned on for the first time, it is activated in the Semi-automatic cooking mode and the resistance lamps  flash and the resistance is selected by touching the  and  buttons. After the resistance selection is completed, by touching the  button, the temperature setting is changed and the degree lamp  flashes. The desired temperature is set by touching  and  buttons. After the temperature is set by touching the  button again, the cooking time is set and the min lamp  flashes. The desired cooking time is set with  and  buttons. After the resistance selection, cooking degree and cooking time are set, cooking is started by touching the  button.

Standby: When the  button is pressed while the oven cooking function is active, the cooking function changes into standby mode. Resistance selection, cooking degree, and cooking time settings can be changed in standby mode.

Lamp: When the  button is touched shortly, the oven interior lighting lamp turns on for 30 seconds and turns off. When the button is touched shortly, the oven interior lighting lamp turns on for 30 seconds and turns off. When the  button is touched for 0.8 seconds, the lamp lights up non-stop. It is recommended to use the lamp for a short time to control the food during cooking, to save on energy.

Fan: When the  button is touched, the oven fan motor becomes active and the button lighting turns on. As the fan can be activated during the cooking process, the defrosting feature can be used by working the fan without the cooking function.

Automatic Meal Program: When this button is touched F01 appears on the screen. By pressing buttons  and  it is possible to choose between F01 and F20. These define pre-set food menus, see the user manual food menu section for details. After the desired food program is selected, the cooking process is started by touching the button. 


Food list


MENU		DEGREE	DURATION	SHELF	
CAKE	(F01)	180°	25 MINS	3	
MOLD CAKE	(F02)	180°	37 MINS	2-3	
CUP CAKE	(F03)	180°	27 MINS	2-3	
SPONGE	(F04)	180°	22 MINS	2-3	
BOREK (PIE)	(F05)	200°	31 MINS	3	
PASTRY	(F06)	180°	27 MINS	3	
PIZZA	(F07)	200°	33 MINS	3	
FLOUR COOKIES	(F08)	170°	21 MINS	3	
SALTED COOKIES	(F09)	170°	31 MINS	3	
APPLE-PIE	(F10)	180°	32 MINS	2-3	
CHERRY PIE	(F11)	180°	22 MINS	2-3	
DONUT	(F12)	180°	22 MINS	3	
CROISSANT	(F13)	180°	22 MINS	3	
BREAD	(F14)	220°	39 MINS	3	
LASAGNA	(F15)	180°	32 MINS	3	
GRILLED CHICKEN	(F16)	200°	48 MINS	3	
GRILLED MEAT BALLS	(F17)	200°	26 MINS	3	
GRILLED FISH	(F18)	200°	53 MINS	3	
BEEF	(F19)	200°	48 MINS	3	
ARAB KEBAB	(F20)	200°	58 MINS	3	


Selecting an oven function


• The oven function selector knob should be used to select the particular mode of cooking that you require. The appliance will utilise different elements within the oven cavity, depending on the oven function that you select. When a function is selected, the power indicator light will come on.


Oven Functions


 **OVEN LIGHT:** Separate light control which allows the light to be switched on, even when the oven is not cooking.


 **DEFROST MODE:** The fan runs without heat to reduce the defrosting time of frozen foods. The time required to defrost the food will depend on the room temperature, the quantity and type of food. Always check food packaging for the defrosting instructions.


 **FAN OVEN:** This method of cooking uses the circular element C2/ while the heat is distributed by the fan. This results in a faster and more economical cooking process. The fan oven allows food to be cooked simultaneously on different shelves, preventing the transmission of smells and tastes from one dish onto another.


 **HALF GRILL MODE:** This method of cooking utilises the grill element, which directs heat downwards onto the food. This function is suitable for grilling portions of bacon, toast and meat etc.

 **CONVENTIONAL OVEN:** (top and lower element): This method of cooking provides traditional cooking, with heat from the top and lower elements. This function is suitable for roasting and baking on one shelf only.

 **HALF GRILL MODE:** This method of cooking utilises the inner sections of the top element, which directs heat downwards onto the food. This function is suitable for grilling portions of bacon, toast and meat etc.

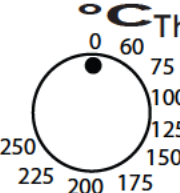
 **FULL GRILL:** This method of cooking utilises the inner and outer parts of the top element, which directs heat downwards onto the food. This function is suitable for grilling medium or large portions of sausages, bacon, steaks, fish etc.

 **FAN AND GRILL:** This method of cooking utilises the top element in conjunction with the fan, which helps to provide a quick circulation of heat. This function is suitable where quick browning is required and “sealing” the juices in, such as steaks, hamburgers, some vegetables etc.

 **FAN AND LOWER ELEMENT:** This method of cooking utilises the bottom element in conjunction with the fan, which helps to circulate the heat. This function is suitable for sterilizing and preserving jars.

* On the, the oven light will switch on automatically when an oven function is selected.

Thermostat control button

 The oven thermostat control button sets the required oven temperature. It is possible to regulate the temperature within the range of 50-250°C. Rotate the control button clockwise.

Oven operation lamp

This lamp will turn on to indicate that the oven heating units are in operation. The lamp will turn off when the temperature set with the thermostat control button is reached. In such a case, it will cycle at intervals during the cooking period.

You should not put food in the reservoir until the correct cooking temperature has been reached.

Cooking principles

- Refer to the information on the food packaging for guidance on cooking temperatures and times. Temperatures and times may vary according to your personal preferences once you are familiar with the performance of your appliance.
- You should follow the information given on the food packaging for this special cooking method if you are using the oven with fan function.
- Ensure that the frozen food is completely thawed before cooking unless the instructions on the food packaging advise you to be able to cook from with "frozen state".
- You should preheat the oven and put no food inside the oven until the oven operation lamp goes out. You may not choose preheating when using the oven mode with fan, but you should extend the cooking time by approximately ten minutes from the time allowed by the food packaging.
- Before cooking, check that the unused accessories have been removed from the oven.
- Place the baking trays in the middle of the oven and leave space between the trays to allow air to circulate.

- Try to open the door as little as possible to check the food.
- The oven lamp will stay on during cooking.

Warnings

- Keep the oven door closed while using the grill function.
- Do not use aluminium foil to cover the grill tray or to heat the elements wrapped in aluminium foil under the grill. The high reflectivity of the foil may potentially damage the grill element.
- Also, you should never cover the base of the oven with aluminium foil.
- Never put pans or cooking utensils on the base of the oven during cooking. These should always be placed on the racks provided.
- The grill heating element becomes extremely hot during operation, avoid accidentally touching it while handling the food you grill.
- Important: Exercise caution when opening the door to avoid contact with hot parts and steam.
- The drip tray handle should only be used when repositioning the drip tray, not to remove it from the oven cavity. Always use oven gloves when removing the drip tray.
- The drip tray handle must not be left in place when the appliance is opened.

Cleaning and servicing



Cleaning operations should only be carried out when the oven is cold. The appliance should be disconnected from the mains supply before starting the cleaning process.

- The oven must be thoroughly cleaned before the first time operation and after every use. This will prevent residual food from cooking in the oven cavity. After the residues have been cooked several times, they are much harder to remove.
- Never clean the oven surfaces with steam.
- The oven cavity should only be cleaned with warm soapy water using a sponge or soft cloth. No abrasive cleaning agents should be used.
- Stains that appear on the oven floor will be caused by food splashes or spilled food; these splashes occur during the cooking process. These are probably the result of foods cooked at extremely high temperatures or placed in very small cooking utensils.
- Make sure that the selected cooking temperature is suitable for the food you cook. Also, make sure that the food is placed in plates of sufficient size and, where appropriate, in a drip tray.
- The external components of the oven should only be cleaned with warm soapy water using a sponge or soft cloth. No abrasive cleaning agents should be used.
- If you are using any form of oven cleaner on your appliance, you should check with the manufacturer of the cleaner that this product is suitable for use on your appliance.

• Damages caused to the appliance by a cleaning product will not be repaired free of charge by the authorised service even if the appliance is within the warranty period.

Removable oven ceiling covering

- The appliance is provided with a ceiling covering that must be slid over the grill unit.
 - The covering must be removed and thoroughly cleaned after every use of the appliance when you finish cooking.
- Do not allow oil and grease to accumulate in the oven coating as this may cause a fire hazard.

Replacing the oven bulb



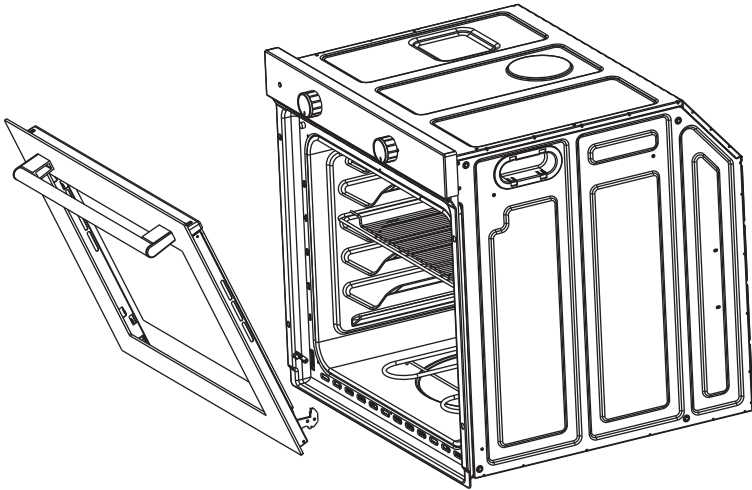
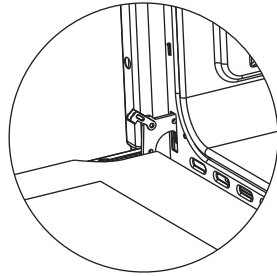
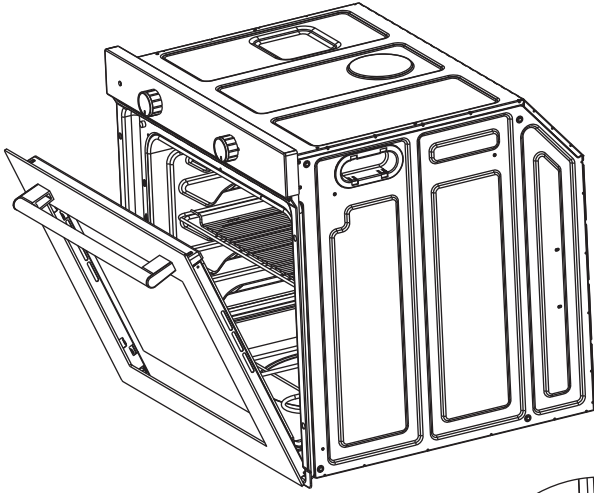
IMPORTANT: The oven should be disconnected from the mains supply before attempting to remove or replace the oven bulb.

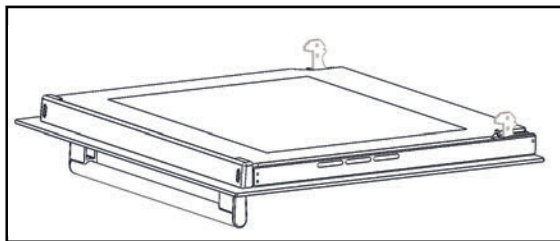
- Remove all oven racks, drip tray and side rack on the same side as the oven lamp.
- Remove the lamp cover by turning it counter clockwise.
- Turn the bulb clockwise and remove it from the holder.
- Replace the bulb with a 25 W/300°C screw type pygmy bulb.
- Do not use any other type of bulb.
- Replace the lamp cover.

Removing the oven door for cleaning

To facilitate the cleaning of the oven interior and external frame, the door must be removed as follows:

- There are two movable bolts on the hinges.
- If you raise both movable bolts, the hinges are separated from the oven housing.
- You should hold the edges of the door in the middle and then gently tilt it towards the oven cavity and slowly pull it out of the oven cavity.





• **IMPORTANT:** You should always make sure that the door is supported and placed on safe materials when cleaning.

• Oven door and door glass should be cleaned using a damp cloth and a small amount of detergent. The cloth must not come into contact with any cleaning products or chemicals in advance.

• Slide the hinges into their slots to reinstall the door and fully open the door.

• **IMPORTANT:** The movable bolts must be fixed back to their original positions before closing the cover.



• Be careful not to remove the hinge lock system while removing the door as the hinge mechanism has a strong spring.

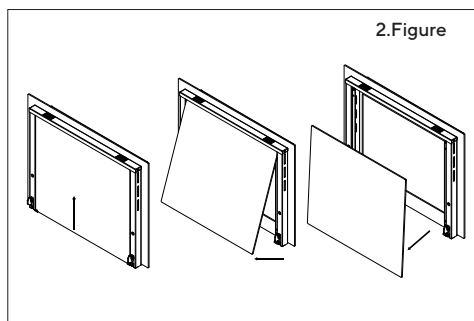
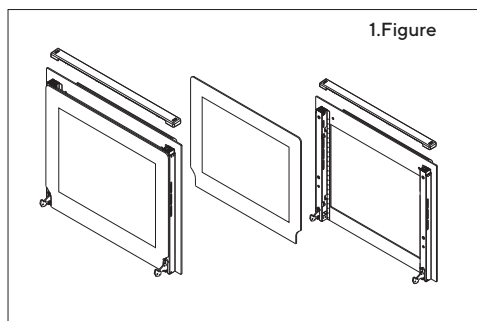
Removing the inner cover glass for cleaning

• Do not submerge the door in water at any time. Removing the inner door glass for cleaning

• Do not use any abrasive cleaning agents that may cause damage.

• Be aware that if the surfaces of the glass panel are scratched, this may result in dangerous deterioration.

• The inner door glass can be removed after removing the 2 screws on the sides of the metal upper profile in order to facilitate cleaning.



INSTALLATION

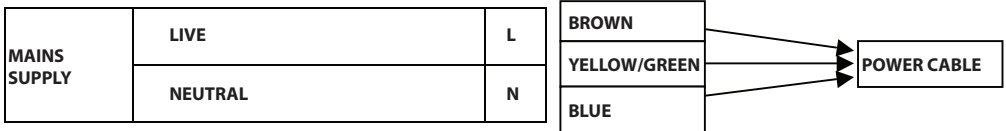
Installation must be carried out by a suitably qualified person in accordance with the current version of the following documents.

- British Regulations and Safety Standards or the Counterparts of these documents in European Norms.
- Building Regulations (issued by the Ministry of the Environment).
- Building Standards
- IEE Electrical Installation Regulation.
- Electrical Regulation in the Workplace.

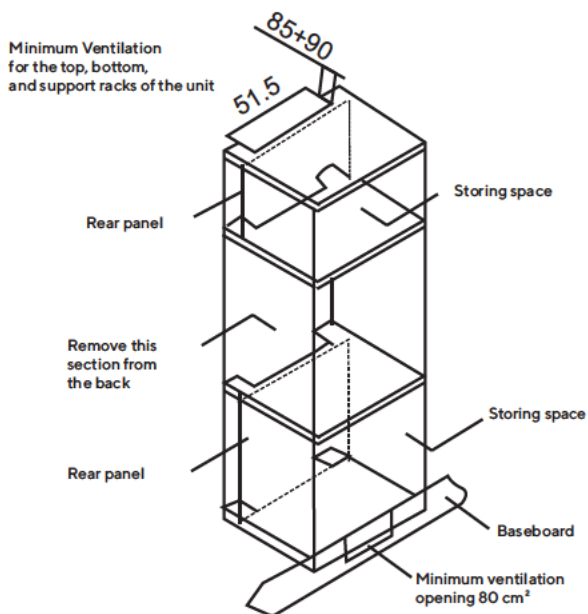
Ensure that the supply voltage marked on the Rating Plate is compatible with the mains supply voltage before connecting the appliance.

WARNING: THIS APPLIANCE MUST BE GROUNDED.

- This appliance has a 13 A double pole switch fused flat (spur) socket with 3 mm contact separation and placed in an easily accessible position adjacent to the appliance. The flat (spur) socket is still accessible even if your oven is placed in its housing.



- Loosen and remove the cover from the terminal block to gain access to the internal contacts to connect the power cable. Make the connection by holding the cable in place with the provided cable clamp and immediately close the terminal block cover again.
- The ground (yellow/green) conductor must always be 10 mm longer than the line conductors if you have to replace the oven power cable.
- Care should be taken to ensure that the temperature of the mains supply cable does not exceed 75°C.
- If the mains supply cable is damaged, it must be replaced with the appropriate spare available from the Parts Department



(The figure shows the ventilation and opening requirements required for the installation of the appliance in a high residential unit).

My appliance does not operate correctly

•Oven does not work

- *Check if the oven is in manual operation mode.
- *Check if you have selected a cooking function and cooking temperature.

•It seems that there is no power to the oven and grill.

- *Check that the appliance is correctly connected to the mains supply.
- *Check that the mains fuses are operational.
- *Check that the operating instructions for setting the clock and switching the appliance to manual operation mode are followed.

•The grill function is working, but the main oven is not working.

- *Make sure that you have selected the correct cooking function.

•Grill and upper oven unit are not working or are cut off for long periods of time during use.

- *Allow the oven to cool for about 2 hours. Check if the appliance is working correctly again when it has cooled down.

- **My food is not cooked correctly**

*Be sure to choose the right temperature and the right cooking function for the food you cook. It may be appropriate to set the cooking temperature at plus or minus 10°C to obtain the best cooking results.

- **My food is not cooked evenly**

*Check that the oven is installed correctly and that it is straight.

*Check that the correct temperatures and rack positions are used.

- **Oven lamp does not work**

* See page 16 and follow the chapter "Replacing the oven bulb".

- **My oven is fogging up**

* Steam and fog are natural by-products of cooking foods with a high water content, such as frozen food and chicken.

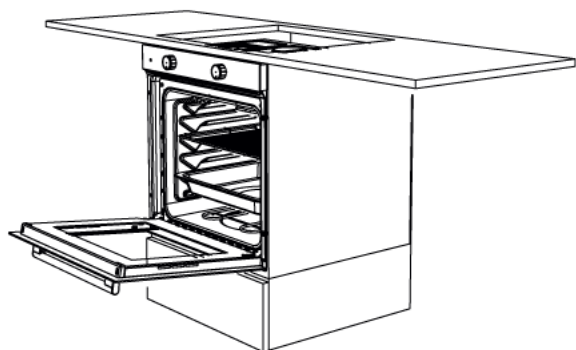
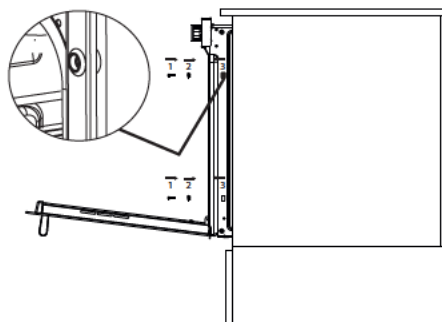
* You may encounter fogging in the oven cavity and between the oven door glasses. This is not necessarily an indication that the appliance is not working correctly.

* Do not leave food in the oven to cool after it is cooked and the oven is turned off.

* Use closed containers where applicable when cooking to reduce the amount of steam that forms.

IMPORTANT: If your appliance does not seem to be working correctly, you should disconnect the appliance from the mains supply and contact the nearest authorised service centre.

DO NOT ATTEMPT TO REPAIR THE APPLIANCE YOURSELF.



#1 screw

It goes through the plastic No. 2 washer. later on
It is screwed to the number 3 spacer bush.
It is screwed to the number 4 spacer bush.

COOKING TABLE

Food Name	Tray	Degree	Shelf	Pre heating	Minute
Cake	Available	180	3	None	22-28
Cake in the mold	Cake mold	180	2	5 DK	35-45
Pastry	Available	200	3	5 DK	30-35
Cookie	Available	180	3	5 DK	18-25
Pogaca	Available	200	3	5 DK	25-30
Pizza	Available	200	3	5 DK	20-25
Pie	Pie Mold	180	2	5 DK	20-25
Flaked veal	Available	220-240	3	5 DK	65-75
Chicken	Available	220-240	3	5 DK	55-65
Fish	Available	200	3	5 DK	35-40

NOTE: The values given in the table are the results obtained in our laboratory. You could find different values based on your experience and taste. Pre-heat 5-10 minutes before cooking.

Dziękujemy za zakup naszego produktu. Mamy nadzieję, że będą Państwo zadowoleni produktem z jego wielu funkcji i korzyści, jakie zapewnia. Przed użyciem tego produktu należy dokładnie zapoznać się z instrukcją obsługi. Prosimy zachować tę instrukcję do wykorzystania w przyszłości. Prosimy upewnić się, że inne osoby korzystające z produktu również zapoznały się z instrukcją.

Informacje ogólne


- To urządzenie jest przeznaczone do użytku domowego i może być umieszczone w standardowej szafce kuchennej lub w innym wyznaczonym miejscu do zabudowy.
- **WAŻNE:** Sąsiednie meble lub obudowy oraz wszystkie materiały użyte do montażu muszą być w stanie wytrzymać temperaturę o co najmniej 100°C wyższą od temperatury otoczenia w pomieszczeniu, w którym są używane.
- Niektóre rodzaje winylowych lub laminowanych mebli kuchennych są szczególnie podatne na uszkodzenia cieplne lub przebarwienia w temperaturach powyżej podanych wartości.
- Sprzedawca nie ponosi odpowiedzialności za jakiegokolwiek szkody spowodowane przez zainstalowanie urządzenia z naruszeniem tego limitu temperatury lub umieszczenie materiałów sąsiednich szafek w odległości mniejszej niż 4 mm od urządzenia.
- W przypadku używania w pojazdach przystosowanych do zakwaterowania należy zapoznać się z odpowiednimi informacjami zawartymi w niniejszej instrukcji instalacji urządzenia.
- Piekarnik może wydzielać nieprzyjemny zapach przy pierwszym włączeniu. Wynika to z zastosowania kleju do paneli izolacyjnych wewnątrz piekarnika. Jest to całkowicie normalne, jeśli pojawi się nieprzyjemny zapach, należy po prostu poczekać przed włożeniem potrawy do piekarnika, aż zapach zniknie.
- Urządzenie i jego części, których można dotknąć, nagrzewają się podczas użytkowania. Należy zachować ostrożność, aby nie dotykać nagrzaných części.
- Obecność osób odpowiedzialnych / opiekunów jest wymagana, gdy urządzenie jest używane w pobliżu dzieci. Osoby (w tym dzieci i osoby starsze) niepełnosprawne fizycznie lub umysłowo lub nieposiadające wiedzy i doświadczenia nie powinny mieć możliwości korzystania z urządzenia bez odpowiedniej asysty.
- Urządzenie może być używane przez dzieci w wieku 8 lat i starsze, osoby niepełnosprawne umysłowo lub fizycznie lub osoby nieposiadające wiedzy i doświadczenia tylko wtedy, gdy są one nadzorowane lub zrozumiały instrukcje dotyczące bezpiecznego użytkowania produktu i zagrożeń zaangażowany.


- Dzieci nie mogą bawić się urządzeniem. To urządzenie nie jest przeznaczone dla osób (w tym dzieci) o ograniczonych zdolnościach fizycznych, sensorycznych lub umysłowych lub nieposiadających doświadczenia i wiedzy, chyba że będą one nadzorowane lub zostaną poinstruowane w zakresie korzystania z urządzenia przez osobę odpowiedzialną za ich bezpieczeństwo.
- Nie używać silnie ściernych środków czyszczących ani ostrych metalowych druciaków do czyszczenia szyby piekarnika. Może to porysować powierzchnię i spowodować trwałe uszkodzenie szkła.
- Podczas użytkowania urządzenie mocno się nagrzewa. Należy podjąć niezbędne środki ostrożności, aby uniknąć dotykania nagrzaných części wewnątrz piekarnika.
- Nie pozwalać dzieciom zbliżać się do włączonego piekarnika, zwłaszcza gdy włączona jest funkcja grill.
- Aby uniknąć porażenia prądem elektrycznym, przed wymianą lampki piekarnika upewnić się, że urządzenie jest wyłączone.
- Używanie tego urządzenia do jakichkolwiek celów lub w jakimkolwiek innym środowisku bez wyraźnej zgody spowoduje unieważnienie gwarancji lub roszczeń z tytułu odpowiedzialności.
- Nowe urządzenie jest objęte gwarancją obejmującą usterki elektryczne lub mechaniczne, z pewnymi wyjątkami określonymi w Warunkach gwarancji. Powyższe nie ma wpływu na Państwa prawa ustawowe.
- Naprawy mogą być dokonywane wyłącznie przez pracowników auoryzowanego serwisu.

Ochrona środowiska

To urządzenie jest oznaczone zgodnie z dyrektywą Parlamentu Europejskiego i Rady 2002/96/WE w sprawie zużytego sprzętu elektrycznego i elektronicznego. Zapewniając prawidłową utylizację tego produktu, pomagasz zapobiegać potencjalnym negatywnym konsekwencjom dla środowiska i zdrowia ludzi, które mogą wynikać z niewłaściwego postępowania z odpadami tego produktu.



Ten symbol  na produkcie lub w dokumentacji dostarczonej z produktem wskazuje, że tego urządzenia nie można traktować jako odpadu komunalnego. Zamiast tego, urządzenie to należy przekazać do odpowiednich punktów zbiórki, zajmujących się recyklingiem sprzętu elektrycznego i elektronicznego. Utylizacja musi być zgodna z lokalnymi przepisami środowiskowymi dotyczącymi usuwania odpadów. Aby uzyskać więcej informacji na temat przetwarzania, odzyskiwania i recyklingu tego produktu, należy skontaktować się z lokalnym urzędem miasta, służbą utylizacji odpadów domowych lub sklepem, w którym zakupiono produkt.

 To urządzenie musi być zainstalowane prawidłowo i dokładnie według instrukcji producenta przez odpowiednio wykwalifikowaną osobę.

Jest to niezwykle ważne dla Państwa bezpieczeństwa. Przed zainstalowaniem lub użyciem urządzenia należy zapoznać się z niniejszą instrukcją. W razie wątpliwości co do którejkolwiek z informacji zawartych w niniejszej instrukcji, prosimy o kontakt z Działem Technicznym.

Bezpieczeństwo Dzieci

- Dzieci i niemowlęta nie powinny zbliżać się do urządzenia, zaleca się, należy dopilnować aby nie dotykały one urządzenia.
- Jeśli młodzi członkowie rodziny muszą przebywać w kuchni, należy upewnić się, że są przez cały czas pod ścisłym nadzorem.

Ogólne zasady bezpieczeństwa

- Nie stawiać ciężkich przedmiotów na drzwiczkach piekarnika ani nie opierać się o nie, gdy są otwarte, ponieważ może to spowodować uszkodzenie zawiasów drzwiczek piekarnika.
- Nie pozostawiać gorącego lub podgrzanego oleju bez nadzoru, ponieważ grozi to pożarem.
- Nie stawiać patelni ani blach do pieczenia bezpośrednio na dnie komory piekarnika ani nie wykladać komory folią aluminiową.
- Nie dopuszczać do kontaktu urządzeń elektrycznych lub kabli z nagrzanymi częściami urządzenia.
- Nie używać urządzenia do ogrzewania pomieszczenia ani do suszenia ubrań.
- Nie instalować urządzenia w pobliżu firan lub tekstyliów domowych.
- Nie próbować podnosić ani przenosić urządzenia za drzwiczki lub uchwyt piekarnika, ponieważ może to spowodować uszkodzenie urządzenia lub zranienie osoby podnoszącej.

Czyszczenie

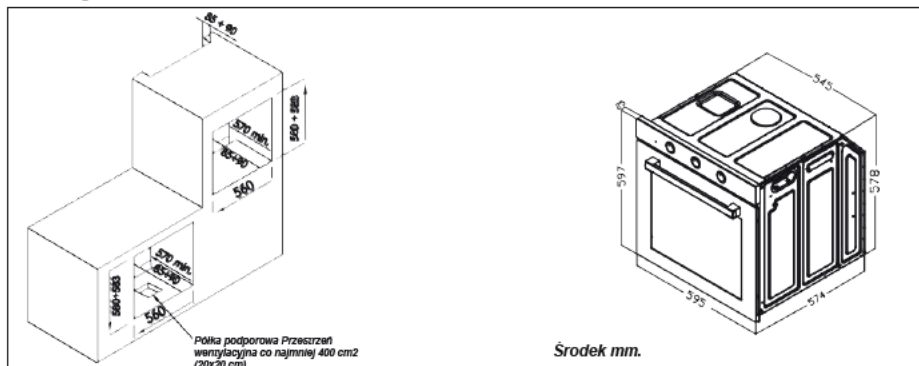
- Czyszczenie piekarnika powinno odbywać się regularnie.
- Podczas korzystania z tego urządzenia i wykonywania procedury czyszczenia należy zachować najwyższą ostrożność.
- **WAŻNE** Przed wykonaniem procedury czyszczenia należy odłączyć urządzenie od zasilania.

Instalacja

! Urządzenie musi być zainstalowane przez odpowiednio wykwalifikowaną osobę w prawidłowy sposób zgodnie z instrukcjami producenta.

- Producent zrzeka się wszelkiej odpowiedzialności za obrażenia lub uszkodzenia mienia lub osób spowodowane niewłaściwym użytkowaniem lub instalacją tego urządzenia.
- Podczas korzystania z urządzenia wytwarzane jest ciepło, para i wilgoć, należy zachować ostrożność, aby uniknąć obrażeń i upewnić się, że pomieszczenie jest odpowiednio wentylowane. Jeśli urządzenie ma być używane przez dłuższy czas, może być wymagana dodatkowa wentylacja.
- W razie wątpliwości co do wymaganej ilości wentylacji, skonsultuj się z wykwalifikowanym monterem.

Cechy techniczne



Wentylator chłodzący

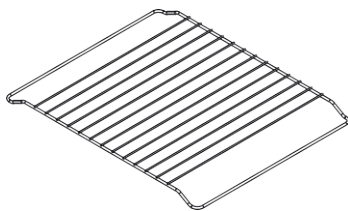
- W urządzenie wbudowany jest wentylator chłodzący, który utrzymuje stabilną temperaturę wewnętrzną piekarnika i niską temperaturę powierzchni zewnętrznej.

Specyfikacja techniczna produktu (różni się w zależności od modeli).

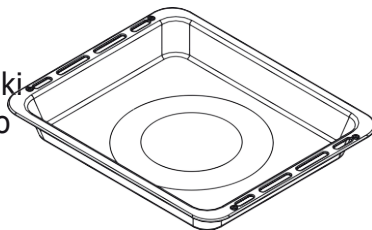
- 3 funkcje, 6 funkcji, 9 funkcji
- Klasa efektywności energetycznej: A / A+
- Pojemność piekarnika 83-90 litrów
- Pełny programator LED
- Wentylator chłodzący
- Grill sterowany termostatem
- Podwójnie oszklona, zdejmowana pokrywa
- Lampa piekarnika

Akcesoria standardowe (występują różnie się w zależności od modeli)

Kratka do grillowania: część używana do grillowania lub smażenia oraz pieczenia w foremkach np. ciast

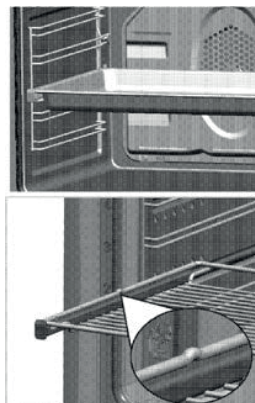


Taca wielofunkcyjna: Do pieczenia dużych ilości potraw takich jak ciasta, ciastka, mrożonki itp. lub do zbierania rozlanego / rozchlapanego tłuszczu i soków mięsnych



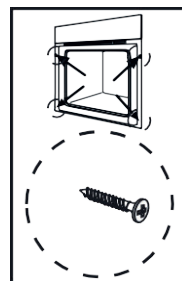
Prawidłowe rozmieszczenie półek:

Aby zapewnić bezpieczną pracę półek piekarnika, należy je prawidłowo umieścić między szynami bocznymi. Dzięki temu gorące kawałki jedzenia nie zsuną się podczas ostrożnego wyjmowania formy lub tacy z półek.



Mocowanie piekarnika do szafki

1. Umieścić piekarnik we wnęce szafki.
2. Otworzyć drzwiczki piekarnika.
3. Zamocować piekarnik do szafki kuchennej czterema łącznikami, które pasują do wkrętu do drewna po włożeniu plastikowej wkładki, aby uzyskać przestrzeń między otworami w korpusie piekarnika.

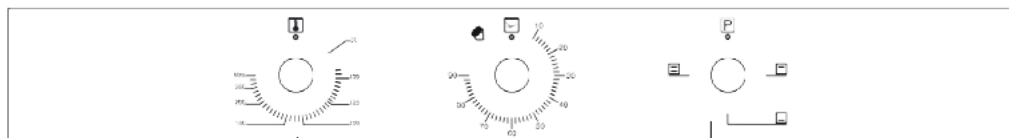


Panel Kontrolny (występują różnice w zależności od modeli)



2

1



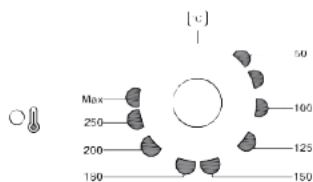
2

3

1

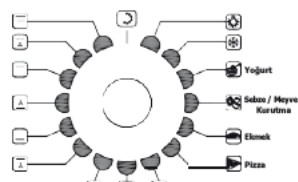


3

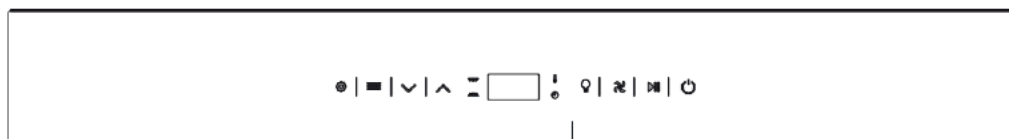


2

3



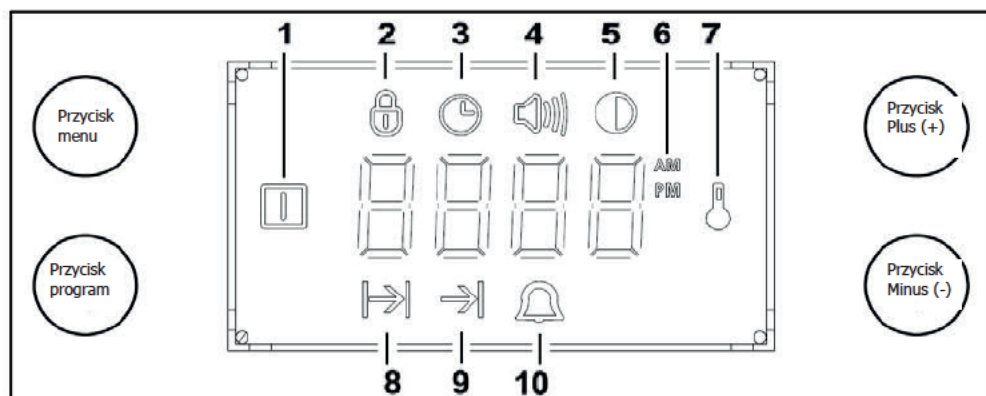
1



4

- 1) Przycisk wyboru funkcji piekarnika
- 2) Przycisk termostatu
- 3) Minutnik piekarnika
- 4) Pełny ekran

1.3. Widok z Góry Wyświetlacza i Klawiszy Dotykowych



Ekran:

- 1 – Włącznik włączony
- 2 – Blokada rodzicielska
- 3 - Zegar
- 4 - Głośność alarmu dźwiękowego
- 5 - Ustawienia jasności ekranu
- 6 - Wybór zegara AM/PM
- 7 - Termostat włączony/wyłączony
- 8 - Czas pieczenia
- 9 - Godzina zakończenia pieczenia
- 10 - Alarm

Przyciski dotykowe:


Przycisk Menu: Każde naciśnięcie tego przycisku włącza po kolei blokadę rodzicielską, jeśli czas gotowania nie jest ustawiony, ustawienie zegara, ustawienie głośności alarmu i tryb ustawiania jasności ekranu, a podczas ustawiania na ekranie pojawia się odpowiedni symbol.


Przycisk program: Aktywuje tryb ustawiania czasu alarmu, a na wyświetlaczu pojawia się odpowiedni symbol na czas trwania ustawienia.

Przycisk Plus (+):

Służy do zwiększania lub aktywacji wartości pokazywanej na wyświetlaczu w trybach ustawień programów i menu. Naciśnięcie i przytrzymanie przez 5 sekund, gdy zegar jest wyświetlany na ekranie, spowoduje przełączenie na wyświetlanie zegrau 12h. Do trybu 24-godzinnego można powrócić w ten sam sposób.

Przycisk Minus (-): Służy do zmniejszania lub dezaktywacji wartości pokazywanej na wyświetlaczu w trybach ustawień programów i menu.

PO PODŁĄCZENIU PIEKARNIKA DO PRĄDU; Pojawia się ikonka  (Zegar) i migający napis "OFF". Aby rozpocząć używanie piekarnika ustawić godzinę za pomocą przycisków "Plus (+)" i "Minus (-)".

Po ustawieniu godziny dotknąć przycisku "Menu" lub odczekać 5 sekund aby wyjść z trybu ustawień. Ikona  (Zegar) zniknie.

UWAGA! W stanie power on, timer wyłącza przełącznik funkcji piekarnika (piekarnik) ze względów bezpieczeństwa. W związku z tym nie można używać piekarnika. Aby rozpocząć korzystanie z piekarnika, należy najpierw ustawić zegar.


2. OPCJE REGULACJI


Dostępna jest aktywacja blokady klawiszy, wybór wyświetlania w trybie 24- lub 12-godzinnym, wybór dźwięku alarmu, opcje regulacji jasności ekranu. Opcje te są zapisywane w pamięci systemu, aby nie miały na nie wpływu przerwy w dostawie prądu.


2.1. Funkcja blokady przycisków:


Funkcja blokady przycisków zapewnia ochronę przed przypadkowym lub niechcianym wciśnięciem przycisków.

Aby aktywować blokadę przycisków, bez wchodzenia w żadne menu, wybrać odpowiednio.:

1. Po jednokrotnym wciśnięciu przycisku "Menu" pulsacyjnie pali się ikonka  (Blokada klawiszy). Na ekranie widoczny jest napis "OFF".


2. Włączenie blokady rodzicielskiej następuje poprzez dotknięcie przycisku "Plus (+)". (Na ekranie widoczny jest napis "ON" a na wyświetlaczu włączona jest ikona  (Blokada przycisków). Aby wyłączyć blokadę przycisków:

1. Dotknąć przycisk "Menu"  miga ikona (Blokada przycisków) (Na ekranie widnieje napis "ON")

2. Przyciskiem "Minus (-)" można wyłączyć blokadę przycisków. (Na ekranie widnieje napis "OFF" i ikona  (Blokada przycisków) znika z ekranu).

2.2. Ustawienia Zegara:


Aby ustawić zegar na piekarniku po raz pierwszy, nie wchodząc w żadne menu, należy po kolei:

1. Dotknąć przycisku "Menu" 2 razy, na ekranie pojawi się migająca ikona  (Zegar).
2. Ustawić godzinę za pomocą przycisków "Plus (+)" i "Minus (-)"
3. Po ustawieniu godziny należy zakończyć tryb ustawiania dotykając przycisku "Menu" lub odczekać 5 sekund.

Wybór widoku godziny 24/12h: Jako domyślny ustawiony jest tryb 24-godzinny. Aby przejść na tryb 12-godzinny (AM/PM), dotknąć przycisku "Plus (+)" przez 5 sekund, gdy nie jest ustawiony żaden tryb, a czas jest wyświetlany na wyświetlaczu. Zmiana trybu zostanie potwierdzona sygnałem dźwiękowym. W trybie 12-godzinnym na wyświetlaczu pojawia się ikona "AM" lub "PM". Ta sama procedura jest używana do przełączania na drugi tryb.

2.3. Ustawienia tonu alarmu dźwiękowego:

Aby zmienić ton alarmu dźwiękowego, nie wchodząc w żadne menu, należy po kolei:

1. Dotknąć przycisku "Menu" 3 razy, na ekranie pojawi się migająca ikonka  (Głośność alarmu dźwiękowego)
2. Ustawić wybraną głośność za pomocą przycisków "Plus (+)" i "Minus (-)"
3. Po ustawieniu głośności zakończyć tryb ustawień dotykając przycisku "Menu" lub odczekując 5 sekund. Domyślnym ustawieniem fabrycznym jest "b-01", które jest najwyższym poziomem głośności.

UWAGA: Ustawiony poziom głośności jest wyświetlany na wyświetlaczu jako "b-01, b-02 lub b-03", a odpowiednia ikona znika z wyświetlacza po zakończeniu trybu ustawień.

2.4. Ustawienia jasności ekranu:


Aby zmienić ton alarmu dźwiękowego, nie wchodząc w żadne menu, należy po kolei:

1. Dotknąć przycisku "Menu" 4 razy, na ekranie pojawi się migająca ikonka (Ustawienia jasności ekranu).
2. Ustawić jedną w trzech dostępnych jasności za pomocą przycisków "Plus (+)" i "Minus (-)"
3. Po dostosowaniu ustawienia jasności, dotknąć przycisk "Menu" lub odczekać 5 sekund, aby zakończyć tryb ustawień. Domyślne ustawienie fabryczne to "d-03", czyli wartość najjaśniejsza.

UWAGA: Ustawiony poziom jasności jest wyświetlany na wyświetlaczu jako "d-01, d-02 lub d-03", a odpowiednia ikona znika z wyświetlacza po zakończeniu trybu ustawień.

1.2. Minutnik:

Minutnik w piekarniku może być używany jako timera ostrzegawczy lub przypomnienie. Aby ustawić godzinę alarmu, odpowiednio:

1. Dotknąć przycisku "Program" 2 razy (podczas pieczenia 3 razy) na ekranie pojawi się migająca ikona  (Alarm).
2. Dotknąć przycisków "Plus (+)" i "Minus (-)", aby ustawić żądany czas alarmu. Po ustawieniu alarmu, odpowiednia ikona pozostaje podświetlona na wyświetlaczu i jest widoczna na wyświetlaczu do momentu zresetowania czasu alarmu. Maksymalny czas ustawienia wynosi 23 godziny 59 minut.

Po upływie czasu alarmu

1. Na wyświetlaczu miga ikona (Alarm) i zaczyna rozbrzmiewać 7-minutowy sygnał alarmowy.
2. W celu anulowania alarmu należy nacisnąć dowolny przycisk, a wyświetlacz powróci do wyświetlania godziny.

Anulowanie ustawionego alarmu;

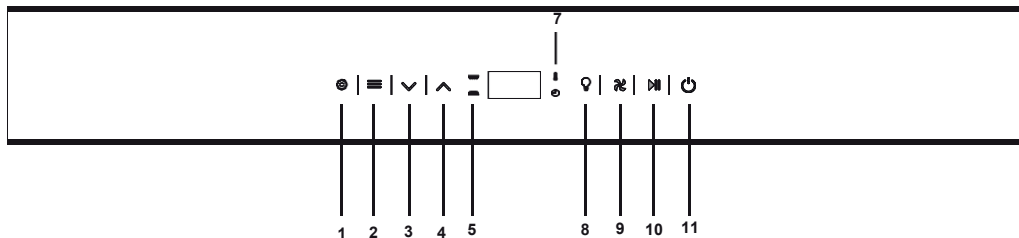
1. Ustawiony alarm można anulować poprzez naciśnięcie przycisku "Program" przez ok. 3 s.

Lub

1. Dotknąć przycisku "Program", aż będzie migać ikona (Alarm).
2. "Dotknięcie przycisku "Minus (-)" spowoduje ustawienie godziny alarmu na "00:00" i anulowanie alarmu przypomnienia.

UWAGA: Jeśli ustawiono czas alarmu, na wyświetlaczu pojawi się pozostały czas do włączenia alarmu


Panel kontrolny (występują różnice w zależności od modeli.)




- 1) Przycisk wyboru trybu
- 2) Automatyczne tryby pieczenia
- 3) Przycisk minus
- 4) Przycisk plus
- 5) Elementy pieczenia
- 6) Tryb minutnika
- 7) Tryb termostatu
- 8) Przycisk lampki
- 9) Przycisk wentylatora
- 10) Przycisk start-stop
- 11) Przycisk włącz- wyłącz


Funkcje


M: MODE: Używając przycisku Mode, można upiec jedzenie w własnych, specjalnych standardach. Po naciśnięciu przycisku Mode można wybrać opór (górną-dół), temperaturę gotowania i czas gotowania według własnego uznania.


 **Automatyczne tryby pieczenia:** Dzięki tej funkcji można piec potrawy z naszej tabeli przepisów bez dodatkowych ustawień. Można na przykład wybrać jeden z programów Ciasto, Grillowana ryba lub Pizza i korzystać z już zaprogramowanej temperatury, wyboru elementu grzewczego i minutnika.


 **Przyciski kierunków:** Kierunek przy ustawianiu termostatu i minutnika można zwiększać lub zmniejszać za pomocą przycisków.


W ten sam sposób, po naciśnięciu programu gotowania, można zmieniać programy za pomocą tych przycisków.


 **Elementy pieczenia:** Jest to funkcja służąca do wyboru elementu grzejnego w trybach pieczenia konwekcyjnego.

 **Minutnik:** Jest to funkcja służąca do ustawiania czasu pieczenia posiłków.

 **Termostat:** Jest to funkcja służąca do regulacji temperatury przyrządzania potraw.

 **Lampka:** Lampkę wewnątrz można wyłączyć lub włączyć w dowolnym momencie pieczenia aby zaoszczędzić czas i pieniądze.

 **Wentylator:** Dzięki funkcji turbo wentylatora można zapewnić bardziej jednorodną dystrybucję gorącego powietrza, gdy jeden lub oba elementy grzewcze są włączone. Można też uruchomić tylko wentylator, gdy elementy grzewcze nie są włączone i korzystać z funkcji rozmrażania.












 **Start- Stop:** Po wyborze programu pieczenia manualnego lub żądanego programu pieczenia automatycznego za pomocą tego przycisku można rozpocząć lub zatrzymać pieczenie lub wznowić je od miejsca, w którym zostało ono zatrzymane. Można również zmienić element grzewczy, temperaturę termostatu lub czas pieczenia po zatrzymaniu programu.


 **Włącz- Wyłącz:** Funkcja włączania i wyłączania piekarnika.


Jak włączyć piekarnik

Podłączenie do zasilania: Po podłączeniu piekarnika do prądu przez dłuższy czas rozbrzmiewa alarm, na 1 sekundę włącza się podświetlenie wyświetlacza i przycisków, po 0,5 sekundy piekarnik przechodzi w "tryb pieczenia półautomatycznego".




Tryb pieczenia ręcznego:

Przy pierwszym włączeniu sterowania piekarnika w trybie gotowania ręcznego migają lampki oporu , a opór wybiera się dotykając przycisków  i . Po zakończeniu wyboru oporu, poprzez dotknięcie przycisku  rozpoczyna się ustawianie temperatury, a lampka stopni c° miga. Żądaną temperaturę ustawia się dotykając przycisków  i . Po ustawieniu temperatury należy ponownie dotknąć przycisku , aby przejść do ustawienia czasu pieczenia, miga lampka min . Żądany czas gotowania ustawia się za pomocą przycisków  i . Po ustawieniu wyboru oporu, temperatury pieczenia i czasu pieczenia, proces pieczenia rozpoczyna się poprzez dotknięcie przycisku .

Pauza: Przy aktywnej funkcji pieczenia naciśnięcie przycisku  spowoduje zatrzymanie funkcji pieczenia. W trybie pauzy można zmienić ustawienia wyboru oporu, stopnia gotowania i czasu gotowania.

Wentylator: Po dotknięciu przycisku  włącza się silnik wentylatora piekarnika i włącza się podświetlenie przycisku. Wentylator może być włączony podczas pieczenia lub można korzystać z funkcji rozmrażania bez funkcji pieczenia poprzez włączenie wentylatora.

Lampka:

Którkie dotknięcie przycisku  włącza i wyłącza oświetlenie wnętrza piekarnika na 30 sekund. Dotknięcie przycisku  włącza i wyłącza oświetlenie wnętrza piekarnika na 30 sekund. Dotknięcie przycisku  przez sekundy włącza lampkę na stałe. Zaleca się używanie lampki przez krótki czas do sprawdzenia potrawy podczas pieczenia, aby uniknąć marnowania energii.

Automatyczne programy pieczenia:




Po dotknięciu tego przycisku na wyświetlaczu pojawi się komunikat F01. Przyciskami  i  wybrać pomiędzy F01 a F20. Przedstawiają one wstępnie ustawione menu posiłków, szczegóły znajdują się w rozdziale menu posiłków w instrukcji obsługi. Po wybraniu żądanego programu potraw dotknij przycisku , aby rozpocząć proces pieczenia.

Tabela Przepisów










MENU	STOPNI	CZAS	PÓŁKA	
KEKS (F01)	180°	25 MIN	3	
CIASTO (F02)	180°	37 MIN	2-3*	
MUFINKI (F03)	180°	27 MIN	2-3*	
BISZKOPT (F04)	180°	22 MIN	2-3*	
ZAPIEKANKA (F05)	200°	31 MIN	3	
BUŁECZKI (F06)	180°	27 MIN	3	
PIZZA (F07)	200°	33 MIN	3	
CIASTECZKA (F08)	170°	21 MIN	3	
CIASTKA SŁONE (F09)	170°	31 MIN	3	
TARTA Z JABŁKAMI (F10)	180°	32 MIN	2-3*	
TARTA Z WIŚNIAMI (F11)	180°	22 MIN	2-3*	
PĄCZKI (F12)	180°	22 MIN	3	
CROISSANT (F13)	180°	22 MIN	3	
CHLEB (F14)	220°	39 MIN	3	
LAZANIA (F15)	180°	32 MIN	3	
KURCZAK PIECZONY(F16)	200°	48 MIN	3	
KOTLETY ZAPIEKANE (F17)	200°	26 MIN	3	
GRILLOWANA RYBA (F18)	200°	53 MIN	3	
BEFSZTYK WOŁOWY (F19)	200°	48 MIN	3	
MIĘSO ZAPIEKANE Z WARZYWAMI (F20)	200°	58 MIN	3	

* Układ półek zmienia się w zależności od regulacji wysokości Państwa form

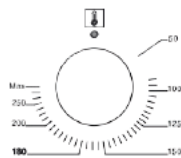
Wybór funkcji piekarnika

- Użyć pokrętkła wyboru funkcji piekarnika, aby wybrać konkretny tryb gotowania. Urządzenie wykorzystuje różne elementy w obrębie komory piekarnika w zależności od wybranej funkcji piekarnika. Lampka wskaźnika zasilania zaświeci się po wybraniu funkcji

Funkcje piekarnika

-  **LAMPKA PIEKARNIKA:** Ustawienie sterowania lampką, aby włączyć lampę nawet wtedy, gdy piekarnik nie pracuje.
-  **TRYB ROZMRAŻANIA:** Wentylator działa bez ciepła, aby skrócić czas rozmrażania zamrożonych produktów. Czas potrzebny do rozmrożenia żywności zależy od temperatury pomieszczenia, ilości i rodzaju żywności. Zawsze sprawdzać instrukcje dotyczące rozmrażania znajdujące się na opakowaniu.
-  **PIECZENIE Z WENTYLATOREM:** Ta metoda pieczenia wykorzystuje okrągły element C2, podczas gdy ciepło jest rozprowadzane przez wentylator. Skutkuje to szybszym i bardziej ekonomicznym pieczeniem. Piekarnik z wentylatorem umożliwia jednoczesne pieczenie potraw na różnych półkach, co zapobiega przenoszeniu zapachów i smaków z jednego dania na drugie.
-  **TRYB GRILL:** Ta metoda gotowania wykorzystuje element grillowy, który kieruje ciepło na potrawę w dół. Funkcja ta służy do opiekania chleba i nadaje się do grillowania żywności, np. mięsa.
-  **PIECZENIE TRADYCYJNE** (grzałka górna i dolna): Ten sposób gotowania zapewnia tradycyjne pieczenie z wykorzystaniem ciepła z górnej i dolnej grzałki. Ta funkcja jest odpowiednia do opiekania i pieczenia tylko na jednej półce.
-  **TRYB PÓŁ-GRILL:** Ta metoda pieczenia wykorzystuje wewnętrzne sekcje grzałki górnej, które kierują ciepło w dół na potrawę. Funkcja ta jest odpowiednia w takich sytuacjach jak opiekanie chleba czy grillowanie mięsa.
-  **TRYB PEŁNY GRILL:** Ta metoda pieczenia wykorzystuje wewnętrzną i zewnętrzną część górnej grzałki, która kieruje ciepło w dół na potrawę. Funkcja ta jest odpowiednia do grillowania średnich lub dużych porcji żywności, takich jak kiełbaski, mięso i ryby.
-  **GRILL I WENTYLATOR:** Ta metoda pieczenia wykorzystuje górną grzałkę i wentylator, który pomaga zapewnić szybką cyrkulację ciepła. Funkcja ta jest odpowiednia do szybkiego przyrumienienia i "zamknięcia" soków w potrawach takich jak steki, hamburgery i niektóre warzywa.
-  **WENTYLATOR I GRZAŁKA GÓRNA:** Ta metoda gotowania wykorzystuje dolną grzałkę w połączeniu z wentylatorem, który wspomaga cyrkulację ciepła. Funkcja ta nadaje się do sterylizacji i konserwowania słoików.

Pokrętko kontroli termostatu



Pokrętko termostatu piekarnika ustawia wymaganą temperaturę piekarnika. Istnieje możliwość regulacji temperatury w zakresie 50 - 250°C. Obrócić pokrętko w prawo.

Lampka pracy piekarnika

Ta lampka zaświeci się, aby wskazać, że elementy grzewcze piekarnika są sprawne. Lampa wyłączy się po osiągnięciu temperatury ustawionej na pokrętku termostatu. W tym stanie podczas gotowania będzie się powtarzać w odstępach czasu.

Nie umieszczać potraw w komorze do momentu osiągnięcia właściwej temperatury gotowania.

Zasady pieczenia

- Wskazówki dotyczące temperatury i czasu gotowania znajdują się na opakowaniu żywności. Po zapoznaniu się z działaniem urządzenia, temperatury i czasu można zmieniać w zależności od osobistych preferencji.
- Podczas korzystania z funkcji piekarnika z wentylatorem, należy postępować zgodnie z instrukcjami na opakowaniu żywności dla konkretnej metody pieczenia.
- O ile instrukcja na opakowaniu żywności nie zaleca "bezpośredniego pieczenia żywności mrożonej", należy upewnić się, że mrożonki są całkowicie rozmrożone przed pieczeniem.
- Należy wstępnie rozgrzać piekarnik do momentu zgaśnięcia lampki kontrolnej pracy piekarnika i do tego czasu nie umieszczać w nim potraw. W przypadku korzystania z trybu piekarnika z wentylatorem można pominąć wstępne nagrzewanie, ale należy wydłużyć czas pieczenia o około dziesięć minut w stosunku do czasu podanego na opakowaniu żywności.
- Przed pieczeniem usunąć z piekarnika nieużywane akcesoria.
- Umieszczając blachy na środku piekarnika, pozostawić przestrzeń pomiędzy blachami, aby umożliwić cyrkulację powietrza.
- Nie otwierać drzwiczek piekarnika bez potrzeby.
- Podczas pieczenia lampka piekarnika pozostaje włączona.

Ostrzeżenia

- Podczas korzystania z funkcji grillowania drzwiczki piekarnika muszą być zamknięte.
- Nie używać folii aluminiowej do przykrywania patelni grillowej ani do podgrzewać w trybie grill żywności zawiniętej w folię aluminiową. Wysoki współczynnik odbijania folii może potencjalnie uszkodzić element grilla.
- Nigdy też nie należy przykrywać dna piekarnika folią aluminiową.
- Nie należy umieszczać patelni ani naczyń kuchennych na dnie piekarnika podczas gotowania. Należy je zawsze umieszczać na przewidzianych do tego celu półkach.
- Grzałka podczas pracy staje się bardzo gorąca; należy unikać przypadkowego dotknięcia go podczas pieczenia.
- Ważne: Zachować ostrożność podczas otwierania pokrywy, aby uniknąć kontaktu z gorącymi elementami i parą.
- Uchwyt tacy ociekowej powinien być używany tylko przy ponownym wkładaniu tacy ociekowej, a nie do wyjmowania jej z komory piekarnika. Podczas wyjmowania tacy ociekowej należy zawsze używać rękawic kuchennych.
- Uchwyt tacy ociekowej nie może pozostawać na miejscu, gdy urządzenie jest włączone

Czyszczenie i konserwacja



Czyszczenie należy przeprowadzać tylko wtedy, gdy piekarnik jest zimny. Przed rozpoczęciem czyszczenia urządzenie musi być odłączone od sieci elektrycznej. Piekarnik należy dokładnie wyczyścić przed pierwszym włączeniem i po każdym użyciu. Zapobiegnie to gotowaniu się resztek składników potraw w komorze piekarnika. Resztki są znacznie trudniejsze do usunięcia po kilkukrotnym pieczeniu

- Nie czyścić parą powierzchni piekarnika.
- Wnękę piekarnika należy czyścić wyłącznie ciepłą wodą z mydłem przy użyciu gąbki lub miękkiej szmatki. Nie należy stosować ściernych środków czyszczących.
- Plamy pojawiające się na podstawie piekarnika będą spowodowane rozbryzgami jedzenia lub rozlanym jedzeniem. Rozpryski te występują podczas procesu gotowania. Prawdopodobnie są one wynikiem jedzenia pieczenia w zbyt wysokiej temperaturze lub umieszczonego w zbyt małych naczyniach.

- Upewnić się, że wybrana temperatura pieczenia jest odpowiednia dla przyrządzanej potrawy. Upewnić się również, że jedzenie jest umieszczone na odpowiednio dużych talerzach i, w stosownych przypadkach, na tacy ociekowej.
- Zewnętrzne części piekarnika należy czyścić wyłącznie ciepłą wodą z mydłem przy użyciu gąbki lub miękkiej szmatki. Nie należy stosować ściernych środków czyszczących.
- Jeśli używany jest środek do czyszczenia piekarnika, należy sprawdzić, czy nadaje się on do użycia w konkretnym urządzeniu.
- Uszkodzenia urządzenia spowodowane przez środek czyszczący nie będą naprawiane bezpłatnie przez autoryzowany serwis, nawet jeśli urządzenie znajduje się w okresie gwarancyjnym.

Zdejmowana powłoka górnej piekarnika

- Urządzenie jest dostarczane z powłoką górną, którą należy nasunąć na górną część elementu grillowego.
- Powłokę należy usunąć po zakończeniu pieczenia, a po każdym użyciu urządzenia należy ją dokładnie wyczyścić.

Wymiana żarówki piekarnika



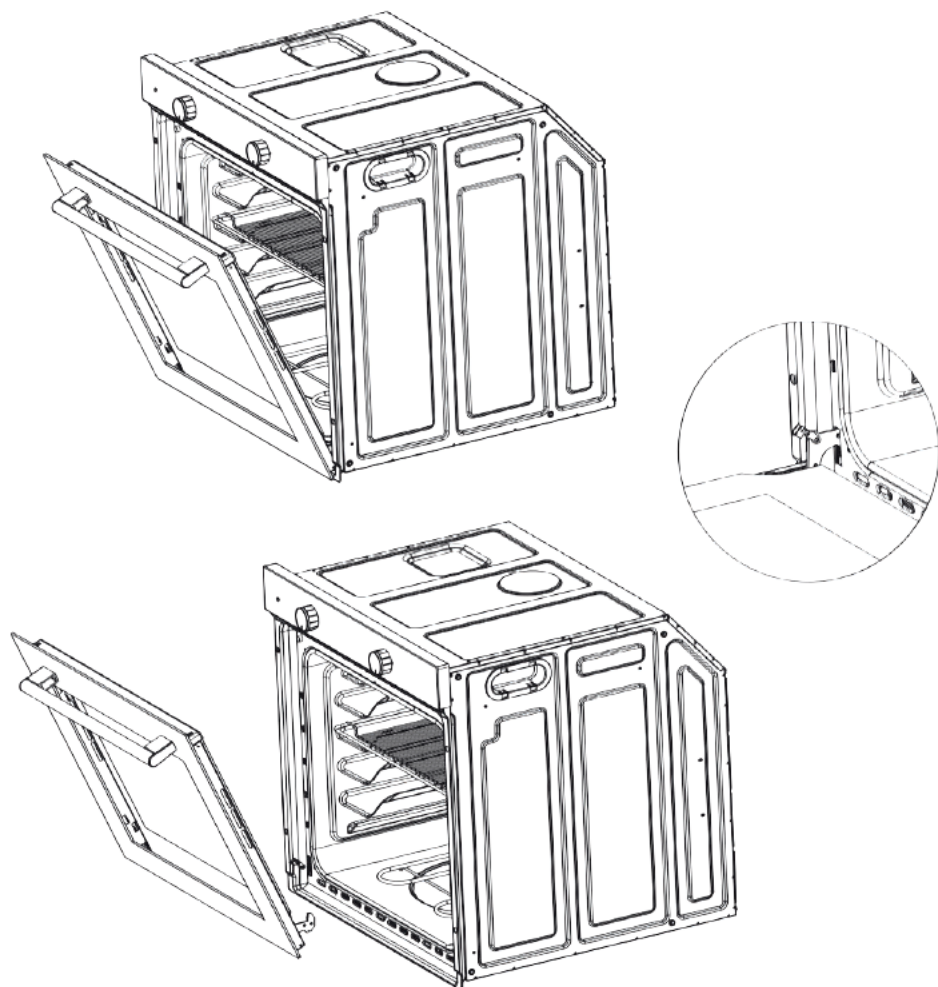
WAŻNE: Przed usunięciem lub wymianą żarówki piekarnika należy odłączyć go od zasilania sieci. Wyjąć wszystkie półki piekarnika, tacę i półkę boczną po stronie lampki piekarnika

- Wyjąć obudowę lampki, odkręcając ją zgodnie z ruchem wskazówek zegara.
- Wykręcić żarówkę zgodnie z ruchem wskazówek zegara i wyjąć ją z uchwytu.
- Wymienić żarówkę 25 W/300 ° C śrubową typu pigmy.
- Nie używać żadnego innego rodzaju żarówki.
- Umieścić lampkę z powrotem na miejscu.

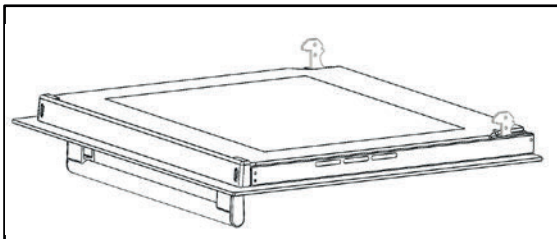
Demontaż drzwiczki w celach konserwacji

Aby ułatwić czyszczenie piekarnika i ramy zewnętrznej, drzwiczki należy usunąć w następujący sposób:

- Na zawiasach znajdują się dwie ruchome śruby.
- Po podniesieniu obu ruchomych śrub, zawiasy oddziela się od drzwiczek piekarnika.
- Należy przytrzymać krawędzie drzwiczek na środku, a następnie lekko pochylić je do środka piekarnika i powoli wyciągnąć ją ze środka piekarnika.



Rysunek 2



- **WAŻNE:** Należy upewnić się, że drzwiczki są zawsze podparte, a podczas czyszczenia należy ją postawić na bezpiecznych materiałach.

- Drzwiczki piekarnika i szybę drzwi należy czyścić wyłącznie za pomocą wilgotnej szmatki i niewielkiej ilości detergentu. Ściereczka nie może mieć wcześniej kontaktu z żadnymi środkami czyszczącymi ani chemikaliami.
- Aby ponownie założyć drzwiczki, wsunąć zawiasy w ich szczeliny i całkowicie otworzyć drzwi.
- **WAŻNE:** Przed zamknięciem drzwiczek należy dokęcić ruchome śruby z powrotem do ich pierwotnego położenia.

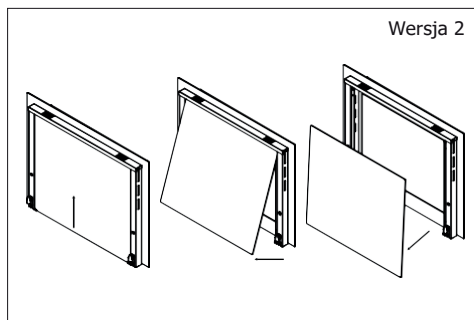
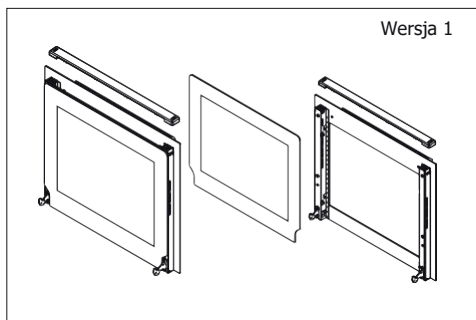


- Podczas zdejmowania drzwi należy uważać, aby nie wyjąć zawiasów, ponieważ mechanizm zawiasów ma silną sprężynę.

- Nie zanurzać w wodzie drzwiczek.

Demontaż szyby wewnętrznej w celach konserwacji

- Nie należy używać żadnych ściernych środków czyszczących, które mogą spowodować uszkodzenia.
- Należy pamiętać, że zarysowanie powierzchni panelu szklanego, może spowodować niebezpieczne pogorszenie jakości urządzenia.
- Aby ułatwić czyszczenie, wewnętrzną szybę osłonową można wyjąć po odkręceniu 2 śrub po bokach metalowego profilu górnego.



MONTAŻ

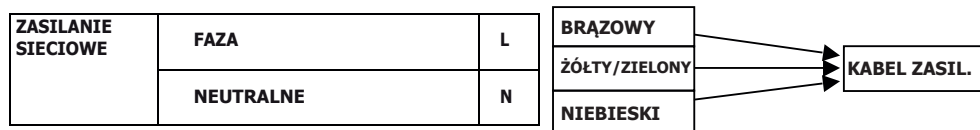
Montaż musi zostać przeprowadzony przez odpowiednio wykwalifikowaną osobę zgodnie z aktualną wersją następujących dokumentów.

- Brytyjskie przepisy i normy bezpieczeństwa lub ich odpowiedniki w normach europejskich.
- Przepisy budowlane (opublikowane przez Ministerstwo Środowiska).
- Normy budowlane
- Przepisy dotyczące instalacji elektrycznych Instytutu Inżynierów Elektryków i Elektroników.
- Rozporządzenie w sprawie energii elektrycznej w miejscu pracy

Przed podłączeniem urządzenia należy upewnić się, że napięcie zasilania oznaczone na Tabliczce znamionowej jest zgodne z napięciem sieciowym.

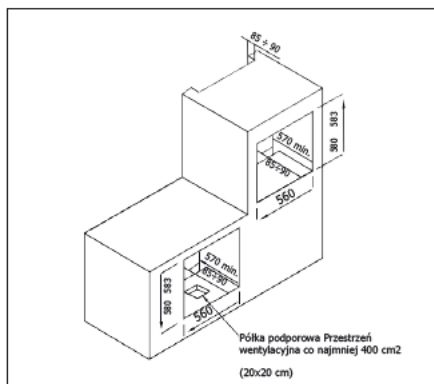
OSTRZEŻENIE: NIENIEJSZE URZĄDZENIE MUSI ZOSTAĆ UZIEMIONE.

- To urządzenie jest wyposażone w dwubiegunowe przełączane bezpiecznikowe gniazdo płaskie (spur) o natężeniu 13 A, z 3 mm separacją styków i umieszczone w łatwo dostępnym miejscu obok urządzenia. Gniazdo płaskie (spur) jest nadal dostępne, nawet jeśli Twój piekarnik jest umieszczony w swojej obudowie.



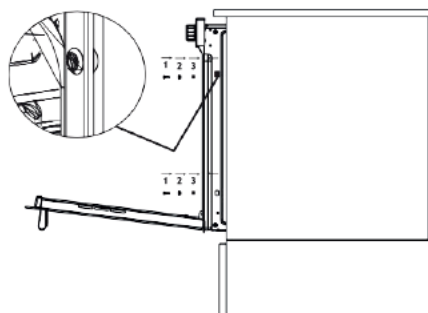
- Poluzować i zdjąć pokrywę z bloku zacisków, aby uzyskać dostęp do styków wewnątrz w celu podłączenia kabla zasilającego. Wykonać połączenie, przytrzymując kabel za pomocą dostarczonego zacisku kablowego, i natychmiast ponownie zamknąć pokrywę bloku zacisków.
- Jeśli trzeba wymienić kabel zasilający piekarnika, przewód uziemiający (żółty/zielony) musi być zawsze o 10 mm dłuższy niż przewody linii.
- Należy zachować ostrożność, aby temperatura kabla zasilania sieci nie przekracza 75 ° C.
- W przypadku uszkodzenia przewodu zasilającego należy go wymienić na odpowiedni zamiennik dostępny w Dziale Części Zamiennych

Montaż piekarnika w szafce kuchennej:

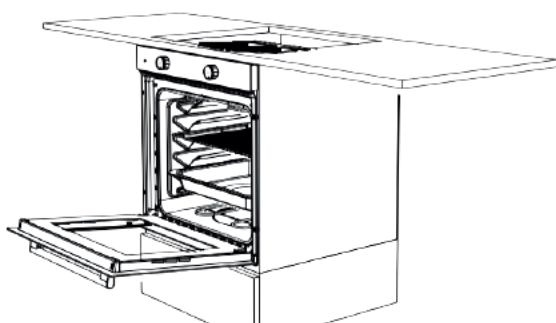


Umieszczenie urządzenia

- Upewnić się, że otwór, w którym umieszczony będzie piekarnik, odpowiada wymiarom podanym na powyższym rysunku.
- Piekarnik musi być umieszczony w obudowie z otworami wentylacyjnymi pokazanymi w sekcji "Wymaganiach dotyczących wentylacji" na następnej stronie.
- Upewnić się, że tylny panel obudowy meblowej został zdjęty.

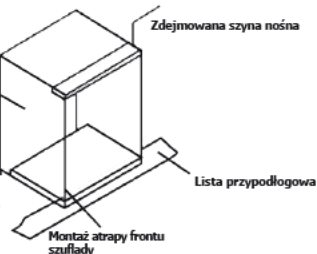


Wymagania dotyczące wentylacji



Zdjąć ten element z tyłu

75mm-90mm szczelina pomiędzy podstawą szafy a ścianą za półką nośną.



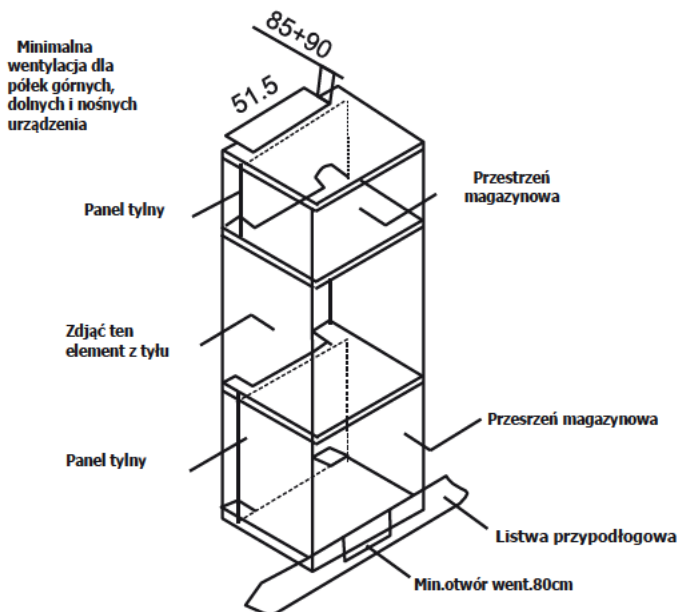
Śruba nr 1

Przełożyć przez podkładkę z tworzywa sztucznego nr 2

Zainstalować plastik wentylacyjny numer 3.

Wkręcić w tuleję dystansową nr 4

(rysunek, Wymagania instalacji urządzenia w standardowej szafce kuchennej, ukazane wymagania dotyczące wentylacji i prześwitu).



(Na rysunku przedstawiono wymagania dotyczące wentylacji i prześwitu niezbędne do instalacji urządzenia w wysokim lokalu mieszkalnym).

Moje urządzenie nie działa

- Piekarnik nie działa
 - * Sprawdzić, czy piekarnik jest w trybie pracy ręcznej.
 - * Sprawdzić, czy wybrana jest funkcja pieczenia i temperatura pieczenia.
- Wydaje się, że nie ma zasilania w piekarniku i grillu.
 - * Sprawdzić, czy urządzenie jest prawidłowo podłączone do sieci zasilającej.
 - * Sprawdź, czy bezpieczniki sieciowe są sprawne.
 - * Sprawdzić, czy przestrzegane są instrukcje obsługi dotyczące ustawiania czasu i przełączania urządzenia w tryb pracy ręcznej.
- Funkcja grilla działa, ale główny piekarnik nie.
 - * Upewnić się, że wybrana jest właściwa funkcja gotowania.
- Grill i górna grzałka piekarnika nie działają lub wyłączają się na dłuższy czas podczas użytkowania.
 - * Pozostawić piekarnik do ostygnięcia na około 2 godziny. Po ostygnięciu sprawdzić, czy urządzenie znów działa prawidłowo.

- Potrawy nie pieką się prawidłowo
- * Upewnić się, że wybrana jest właściwa temperatura i właściwa funkcję pieczenia dla przygotowywanej potrawy. Aby uzyskać najlepsze rezultaty gotowania, warto ustawić temperaturę gotowania plus lub minus 10°C.
- Potrawy pieką się nierówno
- * Sprawdzić, czy piekarnik jest prawidłowo zainstalowany i czy jest wypoziomowany.
- * Sprawdź, czy stosowane są właściwe temperatury i pozycje półek.
- Lampka piekarnikowa nie działa
- * Patrz strona 16 i postępuj zgodnie z sekcją "Wymiana żarówki piekarnika".
- Piekarnik jest zaparowany
- * Para i mgła to naturalne produkty uboczne gotowania żywności o dużej zawartości wody, takiej jak mrożonki czy kurczak.
- * Można zauważyć kondensację tworzącą się w komorze piekarnika i między szybami drzwi piekarnika. Niekoniecznie jest to znak, że urządzenie nie działa prawidłowo.
- * Nie należy pozostawiać potraw w piekarniku do ostygnięcia po upieczeniu i wyłączeniu piekarnika.
- * Podczas gotowania należy używać zamkniętych pojemników, aby zmniejszyć ilość kondensacji.

WAŻNE: Jeśli urządzenie wydaje się nie działać prawidłowo, należy odłączyć je od sieci zasilającej i skontaktować się z najbliższym autoryzowanym serwisem.

NIE PRÓBOWAĆ NAPRAWIAĆ PIEKARNIKA SAMEMU.

TABELA PIECZENIA

POTRAWA	FORMA	TEMP.	PÓŁKA	NAGRZANIE	MINUT
KEKS	Z ZESTAWU	180	3	NIE	22-28
CIASTO	FOREMKA DO CIAST	180	2	5 MIN	35-45
ZAPIEKANKA	Z ZESTAWU	200	3	5 MIN	30-35
CIASTEczKA	Z ZESTAWU	180	3	5 MIN	18-25
BUŁECZKI	Z ZESTAWU	200	3	5 MIN	25-30
PIZZA	Z ZESTAWU	200	3	5 MIN	20-25
TARTA	FOREMKA DO TART	180	2	5 MIN	20-25
WOŁOWINA	Z ZESTAWU	220-240	3	5 MIN	65-75
KURCZAK	Z ZESTAWU	220-240	3	5 MIN	55-65
RYBA	Z ZESTAWU	200	3	5 MIN	35-40

Uwaga: Wyniki podane w tabeli są wynikami laboratoryjnymi. Mogą Państwo sami dostosować temperaturę i długość pieczenia zgodnie z Państwa preferencjami. Zaleca się nagrzanie piekarnika przez 5-10 minut przed przystąpieniem do pieczenia.

