

beko

Built-in Oven

User Manual

Piekarnik do zabudowy

Instrukcja obsługi



BBISMA17401BMPW

385443776/ EN/ PL/ R.AA/ 21.03.24 11:50
7739182931



Welcome!

Dear Customer,

Thank you for choosing the Beko product. We want your product, manufactured with high quality and technology, to offer you the best efficiency. Therefore, carefully read this manual and any other documentation provided before using the product.

Keep in mind all the information and warnings stated in the user's manual. This way, you will protect yourself and your product against the dangers that may occur.

Keep the user's manual. If you give the product to someone else, give the manual with it. The warranty conditions, usage and troubleshooting methods for your product are provided in this manual.

The symbols and their descriptions in the user's manual:



Hazard that may result in death or injury.



Important information or useful usage tips.



Read the user's manual.



Hot surface warning.

NOTICE Hazard that may result in material damage to the product or its environment.

Arçelik A.Ş.

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

Made in TURKEY

Table of Contents

1 Safety Instructions.....	4	5.4 Settings.....	30
1.1 Intended Use.....	4	5.5 Using the Meat Probe.....	36
1.2 Child, Vulnerable Person and Pet Safety	4	6 General Information About Baking	38
1.3 Electrical Safety	5	6.1 General Warnings About Baking in the Oven	38
1.4 Transportation Safety	7	6.1.1 Pastries and oven food.....	38
1.5 Installation Safety.....	7	6.1.2 Meat, Fish and Poultry.....	41
1.6 Safety of Use.....	8	6.1.3 Grill.....	42
1.7 Temperature Warnings.....	9	6.1.4 Steam assisted cooking	43
1.8 Accessory Use	9	6.1.5 Shallow or Oil-Free Frying Function.....	44
1.9 Cooking Safety.....	9	6.1.6 Test foods	45
1.10 Steam System.....	10	7 Maintenance and Cleaning.....	46
1.11 Maintenance and Cleaning Safety	11	7.1 General Cleaning Information.....	46
1.12 High temperature self-cleaning (Pyrolysis)	11	7.2 Cleaning Accessories.....	47
2 Environmental Instructions.....	12	7.3 Cleaning the Control Panel	48
2.1 Waste Directive	12	7.4 Cleaning the inside of the oven (cooking area).....	48
2.1.1 Compliance with the WEEE Directive and Disposing of the Waste Product	12	7.5 Steam Cleaning	48
2.2 Package Information	12	7.6 High temperature self-cleaning...	49
2.3 Recommendations for Energy Saving.....	12	7.7 Cleaning the Oven Door	51
3 Your product	13	7.8 Removing the Inner Glass of the Oven Door	52
3.1 Product Introduction	13	7.9 Cleaning the Oven Lamp	53
3.2 Product Control Panel Introduction and Usage.....	13	8 Troubleshooting	54
3.2.1 Control Panel.....	14		
3.2.2 Introduction of the oven control panel.....	14		
3.3 Oven operating functions.....	15		
3.4 Product Accessories	16		
3.5 Use of Product Accessories.....	17		
3.6 Technical Specifications	20		
4 First Use.....	21		
4.1 First Timer Setting	21		
4.2 Initial Cleaning	21		
5 Using the Oven.....	22		
5.1 General Information on Using the Oven.....	22		
5.2 Operation of the Oven Control Unit	22		
5.3 Steam Assisted Cooking	27		

1 Safety Instructions

- This section includes the safety instructions necessary to prevent the risk of personal injury or material damage.
- If the product is handed over to someone else for personal use or second-hand use purposes, the user's manual, product labels and other relevant documents and parts should also be given.
- Our company shall not be held responsible for damages that may occur if these instructions are not observed.
- Failure to follow these instructions shall void any warranty.
- Always have the installation and repair works made by the manufacturer, the authorised service or a person that the importer company shall designate.
- Use original spare parts and accessories only.
- Do not repair or replace any component of the product unless it is clearly specified in the user's manual.
- Do not make technical modifications on the product.

1.1 Intended Use

- This product is designed to be used at home. It is not suitable for commercial use.
- Do not use the product in gardens, balconies or other outdoors. This product is intended to be used in households and in the staff kitchens of shops, offices and other working environments.
- This appliance is intended for use up to a maximum height of 2500 meters above sea level.
- **CAUTION:** This product should be used for cooking purposes only. It should not be used for different purposes, such as heating the room.
- The oven can be used to defrost, bake, fry and grill food.
- This product should not be used for plate heating, drying by hanging towels or clothes on the handle.

1.2 Child, Vulnerable Person and Pet Safety

- This product can be used by children 8 years of age and older, and people who are underdeveloped in physical, sensory or mental skills, or who have lack of experience

- and knowledge, as long as they are supervised or trained about the safe use and hazards of the product.
- Children should not play with the product. Cleaning and user maintenance should not be performed by children unless there is someone overseeing them.
 - This product should not be used by people with limited physical, sensory or mental capacity (including children), unless they are kept under supervision or receive the necessary instructions.
 - Children should be supervised to ensure that they do not play with the product.
 - Electrical products are dangerous for children and pets. Children and pets must not play with, climb on, or enter the product.
 - Do not put objects that children may reach on the product.
 - **CAUTION:** During use, the accessible surfaces of the product are hot. Keep children away from the product.
 - Keep the packaging materials out of the reach of children. There is a hazard of injury and suffocation.
 - When the door is open, do not put any heavy objects on it or allow children to sit on it. You may cause the oven to tip over or damage the door hinges.
 - Before discarding worn out and useless products:
 1. Unplug the power plug and remove it from the socket.
 2. Cut off the power cable and disconnect it with the plug from the product.
 3. Take precautions to prevent children from entering the product.
 4. Do not allow children to play with product when it is in idle mode.



1.3 Electrical Safety

- Plug the product into a grounded outlet protected by a fuse that matches the current ratings indicated on the type label. Have the grounding installation made by a qualified electrician. Do not use the product without grounding in accordance with local / national regulations.
- The plug or the electrical connection of the appliance shall be in an easily accessible place. If this is not possible, there should be a mechanism (fuse, switch, key switch, etc.) on the electrical installation to

which the product is connected, in compliance with the electrical regulations and separating all poles from the network.

- Unplug the product or switch off the fuse before repair, maintenance and cleaning.
 - Plug the product into an outlet that meets the voltage and frequency values specified on the type label.
 - (If your product does not have a mains cable) only use the connecting cable described in the "Technical specifications" section.
 - Do not jam the power cable under and behind the product. Do not put a heavy object on the power cable. The power cable should not be bent, crushed, and come into contact with any heat source.
 - Make sure that the power cable is not jammed while putting the product to its place after assembly or cleaning.
 - The rear surface of the oven gets hot when it is in use. The power cables must not touch the rear surface of the product. Otherwise it might get damaged.
 - Do not jam the electric cables into the oven door and do not pass them over hot surfaces.
- Otherwise, cable insulation may melt and cause fire as a result of short circuit.
- Use original cable only. Do not use cut or damaged cables.
 - Do not use an extension cord or multi-plug to operate your product.
 - Contact the authorized service centre or importer to use the approved adapter in cases where the use of a converter adapter (for plug type) is necessary.
 - Contact the importer or the authorized service centre if the length of the power line is inadequate.
 - Portable power sources or multiple plugs may overheat and catch fire. Keep multiple plugs and portable power sources away from the product.
 - If the power cable is damaged, it must be replaced by the manufacturer, an authorized service or a person to be specified by the importer company in order to prevent possible dangers.
 - **CAUTION:** Before replacing the oven lamp, be sure to disconnect the product from the mains supply to avoid the risk

of electric shock. Unplug the product or turn off the fuse from the fuse box.

If your product has a power cable and plug:

- Never put the product plug into a broken, loose, or out-of-socket plug. Make sure the plug is fully inserted into the socket. Otherwise the connections may overheat and cause a fire.
- Avoid inserting the device into plugs that are greasy, unclean, or potentially exposed to water (such as those near a worktop where water may escape). Otherwise there is a risk of short circuit and electrocution.
- Never touch the plug with wet hands!
- Pull the plug out of the socket using the plug's body rather than the cord itself.

1.4 Transportation Safety

- Disconnect the product from the mains before transporting the product.
- The product is heavy, carry the product with at least two people.
- Do not use the door and / or handle to transport or move the product.

- Do not place items on the appliance. Carry the appliance vertically.
- The product must not be transported when there is water in the it. Make sure that there is no water in the product before transport.
- When you need to transport the product, wrap it with bubble wrap packaging material or thick cardboard and tape it tightly. Secure the moving parts of the product firmly to prevent damage.
- Before the product is installed, check the product for any damage after transport. Contact the importer or the authorized service centre if damaged.

1.5 Installation Safety

- Before beginning the installation, de-energize the power line to which the product will be connected by turning off the fuse.
- Always wear protective gloves during transport and installation. Otherwise there is a risk of injury from sharp edges!
- Before the product is installed, check the product for any damage. Do not have it installed if the product is damaged.

- Avoid using any heat-insulating materials to cover the interior of the furniture that will be installed.
- Direct sunlight and heat sources, such as electric or gas heaters, must not be present in the area where the product is installed.
- Keep the surroundings of all ventilation ducts of the product open.
- To avoid overheating, product installation should not be carried out behind decorative covers.
- In cases where a gas hose/ pipe or plastic water pipe is situated behind the designated installation area for the product, it is imperative to guarantee that there is no contact between the product and these utility lines. Otherwise the hose/pipe may be crushed.
- If there is a socket behind the place where the product will be installed, it must be ensured that the product does not come into contact with the socket nor with the plug plugged into the socket.
- If you will not use the product for a long time, unplug it or turn off the power from the fuse box.
- Don't use the product if it breaks down or gets damaged while being used. Disconnect the product from the electricity. Contact the importer or the authorized service centre.
- Do not use the product if the front door glass is removed or cracked. Otherwise there is a risk of injury and environmental damage.
- Do not step on the appliance for any reason.
- Never use the product when your judgement or coordination is impaired by the use of alcohol and/or drugs.
- Flammable objects must not be kept in and around the cooking area. Otherwise, these may lead to fire.
- The oven handle is not a towel dryer. When using the product, do not hang towels, gloves or similar textiles on the handle.
- The hinges of the product door move when opening and closing the door and might jam. When opening / closing the door, do not hold the part with the hinges.



1.6 Safety of Use

- Ensure that the appliance is switched off after every use.

1.7 Temperature Warnings

- **CAUTION:** When the product is in use, the product and its accessible parts will be hot. Care should be taken to avoid touching the product and heating elements. Children under 8 years of age should be kept away from the product unless constantly supervised.
- Do not place flammable / explosive materials near the product, as the surfaces will be hot while it is operating.
- Keep your distance when opening the oven door during or at the end of cooking. The steam may burn your hand, face and/or eyes.
- During operation the product is hot. Care should be taken to avoid touching hot parts, inside of the oven and heating elements.
- Always wear heat-resistant oven gloves when handling the product.

1.8 Accessory Use

- It is important that the wire grill and tray are placed properly on the wire shelves. For detailed information, refer to the section "**Usage of accessories**".

- Close the oven door after pushing the accessories completely into the cooking space, otherwise they may hit the door glass and damage it.
- Use only the meat probe recommended for this oven.

1.9 Cooking Safety

- 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 residues in the cooking area., such as oil, can ignite. Clean these residues before cooking.
- Food Poisoning Hazard: Do not let food sit in oven for more than 1 hour before or after cooking. Otherwise it may cause food poisoning or diseases.
- 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 accumulated heat might damage the bottom of the oven.

Be mindful of the following precautions when using greasy parchment paper or similar materials:

- Place the greaseproof paper in a cookware or on the oven accessory (tray, wire grill, etc.) with food and place it in the preheated oven.
- To prevent the risk of touching the oven heating elements and obstructing the flow of hot air, remove any excess parts of greaseproof paper that hang from accessories or containers. Do not use greaseproof paper at oven temperatures higher than the maximum usage temperature specified by the manufacturer. Never place greaseproof paper on the oven base.
- Do not place it on top of accessories during preheating.
- Always press down with a plate or similar object to prevent the material from flying around due to the air circulation inside the oven.
- Only cover the necessary surface inside the tray.
- After each use, the tray should be cleaned, and any greaseproof paper or similar materials used in the tray should be replaced. Otherwise,

liquids dripping onto the tray can cause smoking or even ignite flames.

- An air flow is generated when the product lid is opened. Greaseproof paper can come into contact with heating elements and ignite.
- When using a grilling rack for frying, a tray should be placed on the lower rack. Otherwise, the food oil and other components that drip onto the oven bottom can create heavy smoke and lead to flames.
- Close the oven door during grilling. Hot surfaces may cause burns!
- Food not suitable for grilling carries a fire hazard. Grill only food that is suitable for heavy grill fire. Do not place the food too far in the back of the grill. This is the hottest area and fatty foods may catch fire.

1.10 Steam System

- In steam assisted cooking, opening of the door may cause steam to escape, creating a risk of burns. Be careful when opening the door.
- If moisture remains in the oven after steam assisted cooking, it may cause corrosion. Let the oven dry after

cooking. Do not store wet food items in the oven for a long time.

- When removing the food after steam assisted cooking, hot liquid may flow from the accessories, be careful.
- While doing steam assisted cooking, it is recommended to add as much water as the amount in the cooking table.
- Do not use distilled or filtered water. Use ready-made waters only. Do not use flammable, alcoholic or solid particulate solutions instead of water.
- Do not use accessories that may corrode from steam while cooking.
- Be careful not to spill water on the oven surface or unwanted surfaces when removing or placing the water tank.

 **1.11 Maintenance and Cleaning Safety**

- Wait for the product to cool before cleaning the product. Hot surfaces may cause burns!
- Never wash the product by spraying or pouring water on it! There is the risk of electric shock!
- Do not use steam cleaners to clean the product as this may cause an electric shock.

- Do not use harsh abrasive cleaners, metal scrapers, wire wool or bleach materials to clean the oven front door glass. These materials can cause glass surfaces to be scratched and broken.
- After each steam assisted cooking, the remaining water in the water tank should be drained and the water tank should be cleaned. The use of water left in the chamber in the next cooking creates problems in terms of hygiene.

 **1.12 High temperature self-cleaning (Pyrolysis)**

- During self-cleaning, the surfaces become hotter than in standard use. Keep children away.
- Hot surfaces cause burns! Do not touch the product during self-cleaning and keep children away from the product. Wait at least 30 minutes before removing the residue.
- During self-cleaning, smoke will be released due to the burning of food residues. Ventilate your kitchen well during the cleaning process.
- Before starting the cleaning, clean the outer surfaces of the oven and the food residues in-

side the oven with soapy cloth. Remove all accessories and cooking utensils from the oven. If your product has a pyro proof accessory (resistant to high temperature self-

cleaning), you do not need to remove these accessories from the oven.

- If there is a hob over your oven, do not operate the hob during prolysis.

2 Environmental Instructions

2.1 Waste Directive

2.1.1 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 re-used and are suitable for recycling. Therefore, do not dispose of the waste product with

normal domestic and other wastes at the end of its service life. Take it to a collection point for the recycling of electrical and electronic equipment. You can ask your local administration about these collection points. Disposing of the appliance properly helps prevent negative consequences for the environment and human health.

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.

2.2 Package Information

Packaging materials of the product are manufactured from recyclable materials in accordance with our National Environment Regulations. Do not dispose of the pack-

aging waste with the household or other wastes, take it to the packaging material collection points designated by the local authorities.

2.3 Recommendations for Energy Saving

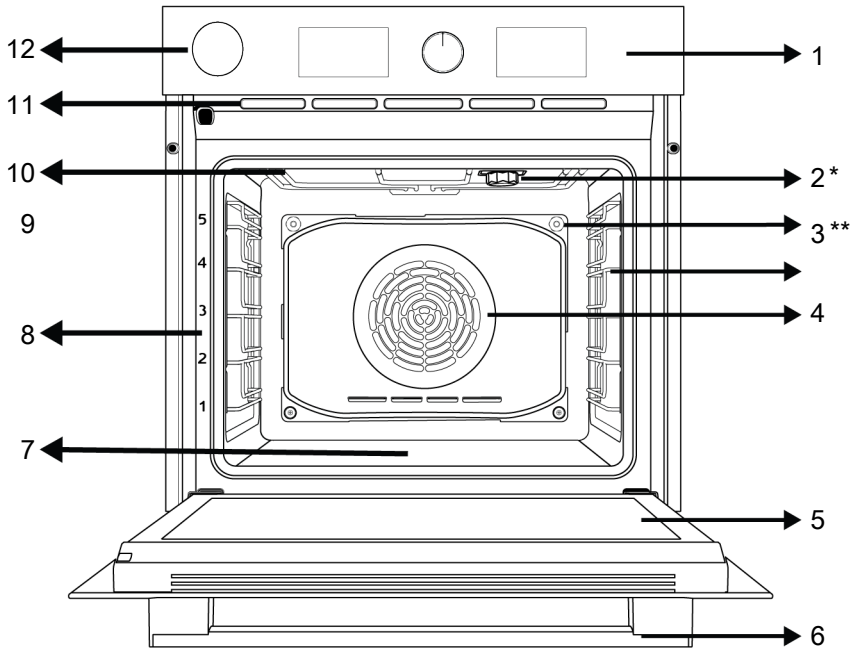
According to EU 66/2014, information on energy efficiency can be found on the product receipt supplied with the product. The following suggestions will help you use your product in an ecological and energy-efficient way:

- Defrost frozen food before baking.
- In the oven, use dark or enamelled containers that transmit heat better.
- If specified in the recipe or user's manual, always preheat. Do not open the oven door frequently during baking.
- Turn off the product 5 to 10 minutes before the end time of baking in prolonged bakings. You can save up to 20% electricity by using residual heat.
- Try to cook more than one dish at a time in the oven. You may cook at the same time by placing two cookers on the wire rack. In addition, if you cook your meals one after the other, it will save energy because the oven will not lose its heat.
- Do not open the oven door when baking in the "Eco fan heating" operating function. If the door is not opened, the internal temperature is optimized to save energy in the "Eco fan heating" operating function, and this temperature may differ from what is shown on the display.

3 Your product

EN

3.1 Product Introduction



1 Control panel

3 Wire shelves

5 Door

7 Lower heater (under the steel plate)

9 Steam exit hole

11 Ventilation holes

2 Lamp

4 Fan motor (behind the steel plate)

6 Handle

8 Shelf positions

10 Upper heater

12 Water tank

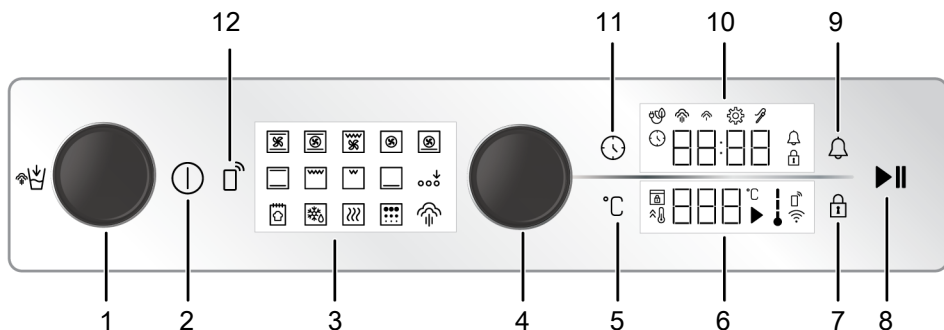
* Varies depending on the model. Your product may not be equipped with a lamp, or the type and location of the lamp may differ from the illustration.

** Varies depending on the model. Your product may not be equipped with a wire rack. In the image, a product with wire rack is shown as an example.

3.2 Product Control Panel Introduction and Usage

In this section, you can find the overview and basic uses of the product's control panel. There may be differences in images and some features depending on the type of product.

3.2.1 Control Panel



- | | | | |
|---|----------------------------|----|-------------------------------|
| 1 | Water tank | 5 | Temperature setting key |
| 2 | On/off key | 6 | Temperature indicator area |
| 3 | Function display | 7 | Key lock key |
| 4 | Oven control knob | 8 | Baking start/stop key |
| 5 | Temperature setting key | 9 | Alarm key |
| 6 | Temperature indicator area | 10 | Timer/duration indicator area |
| 7 | Key lock key | 11 | Time and settings key |
| 8 | Baking start/stop key | 12 | Remove control key |

If there are knob(s) controlling your product, in some models this/these knob(s) may be so that they come out when pushed (buried knobs). For settings to be made with these knobs, first push the relevant knob in and pull out the knob. After making your adjustment, push it in again and replace the knob.

3.2.2 Introduction of the oven control panel

Oven control knob

You may check the settings on the timer/clock indicator and temperature indicator areas with the oven control knob. You may transit through these settings by turning this oven control knob to right and left and apply them by pushing the knob.

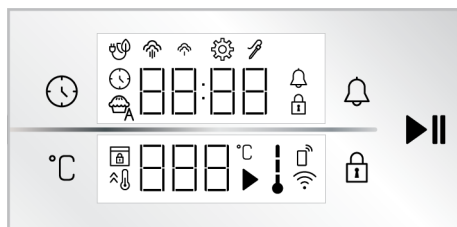
Oven inner temperature indicator

You can understand the oven inner temperature from the inner temperature symbol on the display. When the cooking starts, the symbol is seen on the display and when the oven inner temperature reaches the set temperature, each level of the symbol illuminates.

Function display

Working functions of your oven are located at the function display on your oven. Each function is activated by touching it. All functions located on the display are schematic, they may not be present in your appliance. Functions of your product are described in the section titled "Oven operating functions".

Indicator areas:



Keys :


- : Time and settings key
- : Temperature setting key
- : Key lock key
- : Alarm key
- : Baking start/stop key


Timer/duration indicator area :

 : Baking time/time of day symbol

 : Alarm symbol

 : Settings symbol

 : Key lock symbol

 : Symbol of baking with eco fan

 : Low level steam symbol *

 : High level steam symbol *

 : Meat probe symbol *


* It varies depending on the product model. It may not be available on your product.

Temperature indicator area :

 : Baking symbol

 : Temperature symbol

 : In-oven temperature symbol

 : Quick heating (booster) symbol

 : Door lock symbol *









 : Remove control symbol *










 : Wifi symbol *

* : It varies depending on the product model. It may not be available on your product.

3.3 Oven operating functions


On the function table, the operating functions you can use in your oven and the highest and lowest temperatures that can be set for these functions are shown. The order of the operating modes shown here may differ from the arrangement on your product.

Function symbol	Function description	Temperature range (°C)	Description and use
	Operating with fan	-	The oven is not heated. Only the fan (on the back wall) operates. Frozen food with granules is slowly defrosted at room temperature, cooked food is cooled. The time required to defrost a whole piece of meat is longer than for foods with grains.
	Top and bottom heating	40-280	Food is heated from above and below at the same time. Suitable for cakes, pastries or cakes and stews in baking moulds. Cooking is done with a single tray.
	Bottom heating	40-220	Only lower heating is on. It is suitable for foods that need browning on the bottom.
	Fan assisted bottom/top heating	40-280	The hot air heated by the upper and lower heaters is distributed equally and rapidly throughout the oven with the fan. Cooking is done with a single tray.
	Fan Heating / Airfry	40-280	The hot air heated by the fan heater is distributed equally and rapidly throughout the oven with the fan. It is suitable for multi-tray cooking at different shelf levels. Thanks to the rapidly distributed air by this function, you can make shallow or oil-free frying. For detailed information, see the "Airfry" section.
	Eco fan heating	160-220	In order to save energy, you can use this function instead of using "Fan Heating" in the range of 160-220°C. But; cooking time will be slightly longer. The use of this function is explained at the section titled "Operation of oven control unit".
	Pizza function	40-280	The lower heater and fan heating work. It is suitable for cooking pizza.
	"3D" function	40-280	Upper heating, lower heating and fan heating functions operate. Each side of the product to be cooked is cooked equally and quickly. Cooking is done with a single tray.

	Low grill	40-280	The small grill on the oven ceiling works. It is suitable for grilling smaller amounts.
	Full grill	40-280	The large grill on the oven ceiling works. It is suitable for grilling in large amounts.
	Fan assisted full grill	40-280	The hot air heated by the large grill is quickly distributed into the oven with the fan. It is suitable for grilling in large amounts.
	Keep warm	40-100	It is used to keep the food at a temperature ready for service for a long time.
	Bread function	-	It is used to bake bread. Incoming set temperature and time may not be changed.
	Extra function activation	-	It is used to activate operation functions which do not show up at the start on the function display.
	Steam function	-	Used for steam assisted cooking. It activates the operating functions doing steam assisted cooking.
	Pyrolysis	-	It is used for self-cleaning of the oven at high temperature. Look at the specifications in the maintenance and cleaning section for this function.
	Steam cleaning	-	This position is used to soften the dirt formed in the oven immediately after you finish cooking your food. Look at the specifications in the maintenance and cleaning section for this function.

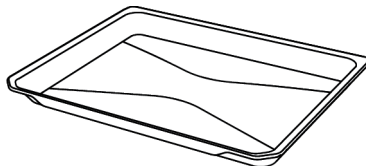
3.4 Product Accessories

There are various accessories in your product. In this section, the description of the accessories and the descriptions of the correct usage are available. Depending on the product model, the supplied accessory varies. All accessories described in the user's manual may not be available in your product.

 The trays inside your appliance may be deformed with the effect of the heat. This has no effect on the functionality. Deformation disappears when the tray is cooled.

Standard tray

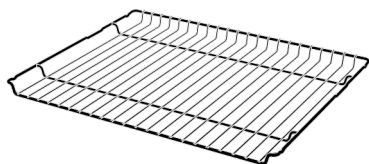
It is used for pastries, frozen foods and frying large pieces.



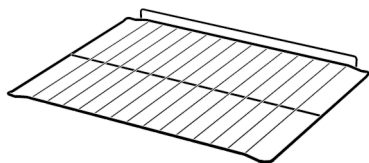
Wire grill

It is used for frying or placing the food to be baked, fried and stewed on the desired shelf.

On models with wire shelves :



On models without wire shelves :



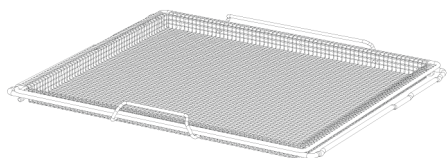
Meat probe

When cooking meat dishes, the thin long end is stuck on the meat and the other end is used by attaching the other end to its socket on the chassis side wall.



Frying grill (Airfry)

Used for shallow or oil-free frying of foods.

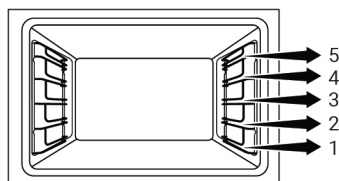


3.5 Use of Product Accessories

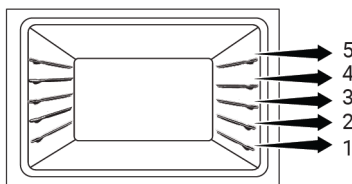
Cooking shelves

There are 5 levels of shelf position in the cooking area. You can also see the order of the shelves in the numbers on the front frame of the oven.

On models with wire shelves :



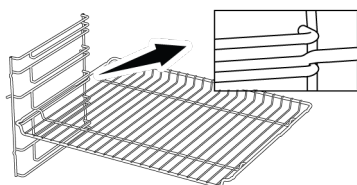
On models without wire shelves :



Placing the wire grill on the cooking shelves

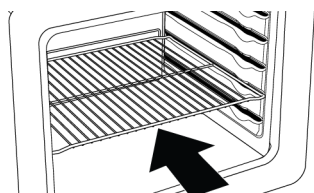
On models with wire shelves :

It is crucial to place the wire grill on the wire side shelves properly. While placing the wire grill on the desired shelf, the open section must be on the front. For better cooking, the wire grill must be secured on the wire shelf's stopping point. It must not pass over the stopping point to contact with the rear wall of the oven.



On models without wire shelves :

It is crucial to place the wire grill on the side shelves properly. The wire grill has one direction when placing it on the shelf. While placing the wire grill on the desired shelf, the open section must be on the front.

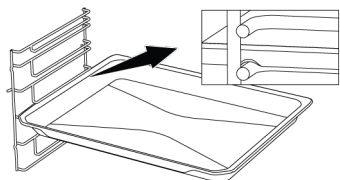


Placing the tray on the cooking shelves

On models with wire shelves :

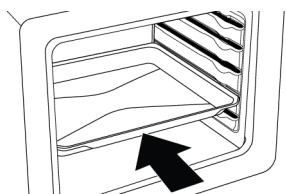
It is also crucial to place the trays on the wire side shelves properly. While placing the tray on the desired shelf, its side designed for holding must be on the front. For better cooking, the tray must be secured on the stopping socket on the wire

shelf. It must not pass over the stopping socket to contact with the rear wall of the oven.



On models without wire shelves :

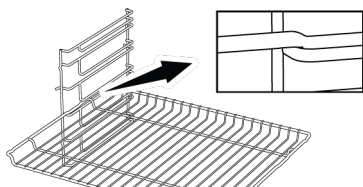
It is also crucial to place the trays on the side shelves properly. The tray has one direction when placing it on the shelf. While placing the tray on the desired shelf, its side designed for holding must be on the front.



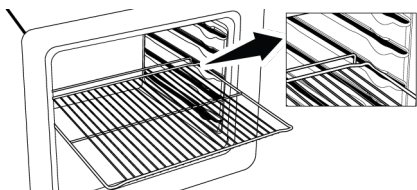
Stopping function of the wire grill

There is a stopping function to prevent the wire grill from tipping out of the wire shelf. With this function, you can easily and safely take out your food. While removing the wire grill, you can pull it forward until it reaches the stopping point. You must pass over this point to remove it completely.

On models with wire shelves :

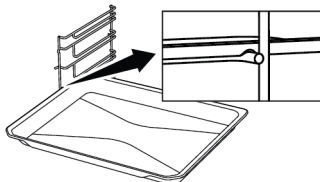


On models without wire shelves :



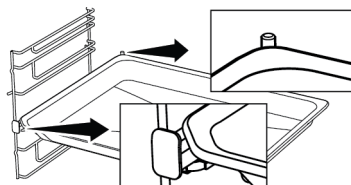
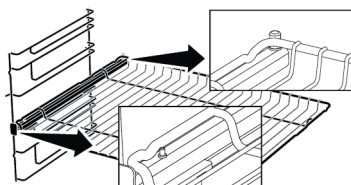
Tray stopping function - On models with wire shelves

There is also a stopping function to prevent the tray from tipping out of the wire shelf. While removing the tray, release it from the rear stopping socket and pull it towards yourself until it reaches the front side. You must pass over this stopping socket to remove it completely.



Proper placement of the wire grill and tray on the telescopic rails-On models with wire shelves and telescopic models

Thanks to telescopic rails, trays or the wire grill can be easily installed and removed. When using trays and wire grills with the telescopic rail, care should be taken that the pins on the front and back of the telescopic rails, rest against the edges of the grill and the tray (shown in the figure).

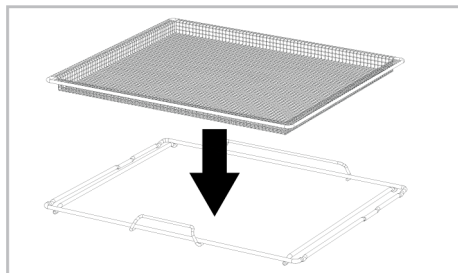


Frying grill (Airfry) usage

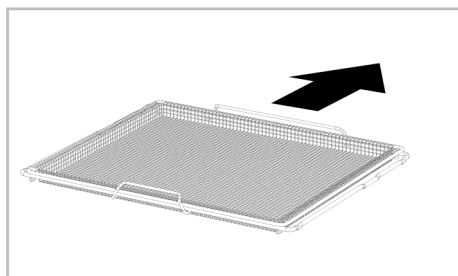
Frying grill is composed of two pieces as wire basket and wire frame where the basket will be placed. Wire basket is placed on the wire frame in an interlaced fashion.

After placing the rear part, place the wire basket inside the handles of the wire frame

by stretching the front a little. And remove the wire basket by stretching the front handle of the wire frame.



Place the frying grill in the oven so as its short handle will face the front.



3.6 Technical Specifications

General specifications	
Product external dimensions (height/width/depth) (mm)	595 /594 /567
Oven installation dimensions (height / width / depth) (mm)	590-600 /560 /min. 550
Voltage/Frequency	220-240 V ~; 50 Hz
Cable type and section used/suitable for use in the product	min. H05VV-FG 3 x 1,5 mm ²
Total power consumption (kW)	3,3
Oven type	Multifunction oven

Basics: Information on the energy label of home type electrical ovens is given in accordance with the EN 60350-1 / IEC 60350-1 standard. The values are determined in Top and bottom heating or (if present) Fan assisted bottom/ top heating functions with the standard load.

Energy efficiency class is determined in accordance with the following prioritization depending on whether the relevant functions exist on the product or not. 1-Eco fan heating , 2-Fan Heating , 3-Fan assisted low grill , 4-Top and bottom heating.



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.


4 First Use

Before you start using your product, it is recommended to do the following stated in the following sections respectively.

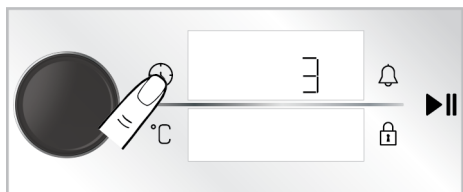
4.1 First Timer Setting





Always set the time of day before using your oven. If you do not set it, you cannot cook in some oven models.

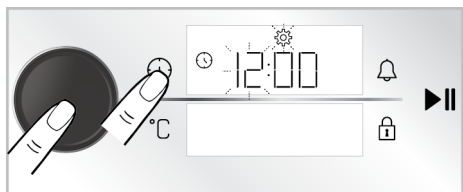
1. With the oven turned off (while the time of day appears on the display), touch the  key for about 3 seconds to activate the settings menu.


⇒ A countdown of 3-2-1 appears on the display. When the countdown is over, the settings menu is activated.




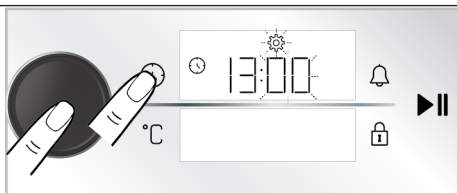
2. Activate the timer field by pushing the oven control knob once or touching the  key once.


⇒ The timer field and the  symbol flash on the timer/duration display.




3. Set the time of day by turning the oven control knob to right/left and activate the minute field by pushing the oven control knob once or touching the  key once.

⇒ The minutes field and the  symbol flash on the timer/duration display.



4. Set the minute by turning the oven control knob to right/left. Approve the setting by pushing the oven control knob once or touching the  key once.

⇒ The time of day is set and the  symbol illuminates continuously.



If the first timer setting is not performed, the time of day starts from the time set at the production process. You can change the time of day setting later as described in the “**Settings**” section.



In the event of a long power outage, the time of day setting is cancelled. It should be set again.

4.2 Initial Cleaning

1. Remove all packaging materials.
2. Remove all accessories from the oven provided with the product.
3. Operate the product for 30 minutes and then, turn it off. This way, residues and layers that may have remained in the oven during production are burned and cleaned.
4. When operating the product, select the highest temperature and the operating function that all the heaters in your product operate. See “Oven operating functions [▶ 15]”. You can learn how to operate the oven in the following section.
5. Wait for the oven to cool.
6. Wipe the surfaces of the product with a wet cloth or sponge and dry with a cloth.

Before using the accessories:

Clean the accessories you remove from the oven with detergent water and a soft cleaning sponge.

NOTICE: Some detergents or cleaning agents may cause damage to the surface. Do not use abrasive detergents, cleaning powders, cleaning creams or sharp objects during cleaning.

5 Using the Oven

5.1 General Information on Using the Oven

Cooling fan (It varies depending on the product model. It may not be available on your product.)

Your product has a cooling fan. The cooling fan is activated automatically when necessary and cools both the front of the product and the furniture. It is automatically deactivated when the cooling process is finished. Hot air comes out over the oven door. Do not cover these ventilation openings with anything. Otherwise, the oven may overheat. The cooling fan con-

NOTICE: During the first use, smoke and odour may come up for several hours. This is normal and you just need good ventilation to remove it. Avoid directly inhaling the smoke and odours that form.

tinues to operate during oven operation or after the oven is turned off (approximately 20-30 minutes). If you cook by programming the oven timer, at the end of the baking time, the cooling fan turns off with all functions. The cooling fan running time cannot be determined by the user. It turns on and off automatically. This is not an error.

Oven lighting


The oven lighting is turned on when the oven starts baking. In some models, the lighting is on during baking, while in some models it turns off after a certain time.

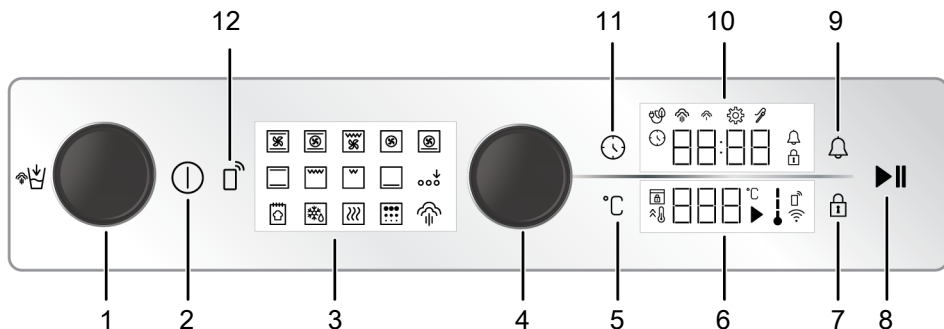
5.2 Operation of the Oven Control Unit

General warnings for the oven control unit

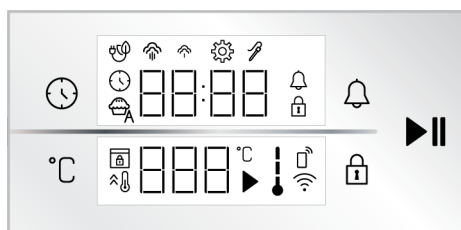
- The maximum time that can be set for the baking process is 5:59 hours. In keeping warm function, this time is 23:59 hours. In case of a power outage, the pre-set baking and baking duration are cancelled.
- While making any adjustments, the relevant symbols flash on the display. It is necessary to save the settings made,

either by touching the relevant key in the description or by waiting for a short time.

- If baking time is set when baking starts, the remaining time is shown on the display.
- If the quick preheating setting is active on the control unit the  symbol appears on the display when you start baking and the oven reaches the temperature you set for baking quickly. For quick preheating setting, see the “**Settings**” section.



- | | |
|---------------------------|----------------------------------|
| 1 Water tank | 2 On/off key |
| 3 Function display | 4 Oven control knob |
| 5 Temperature setting key | 6 Temperature indicator area |
| 7 Key lock key | 8 Baking start/stop key |
| 9 Alarm key | 10 Timer/duration indicator area |
| 11 Time and settings key | 12 Remove control key |



Keys :

- : Time and settings key
- : Temperature setting key
- : Key lock key
- : Alarm key
- : Baking start/stop key

Timer/duration indicator area :

- : Baking time/time of day symbol
- : Alarm symbol
- : Settings symbol
- : Key lock symbol
- : Symbol of baking with eco fan
- : Low level steam symbol *
- : High level steam symbol *
- : Meat probe symbol *

* It varies depending on the product model. It may not be available on your product.

Temperature indicator area :

- : Baking symbol
- : Temperature symbol
- : In-oven temperature symbol
- : Quick heating (booster) symbol
- : Door lock symbol *
- : Remove control symbol *
- : Wifi symbol *


* : It varies depending on the product model. It may not be available on your product.

Turning on the oven

1. Turn on the oven by touching the key.
 - ⇒ After the oven is turned on, the first operating function is shown on the display. The operating function, temperature, baking time and alarm can be adjusted when the display is in this status.


If no setting is made on this display, the oven turns off in approximately 5 minutes and the time of day is shown on the display.

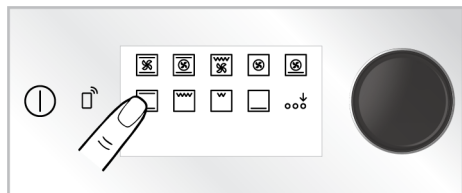
Turning off the oven

Turn off the oven by touching the  key. The time of day is shown on the display.

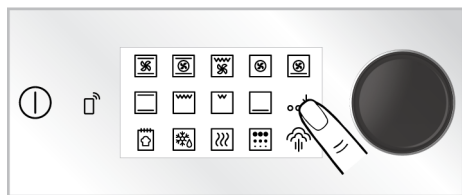
Manual baking by selecting temperature and oven operating function

You can cook by making a manual control (at your own control) without setting the baking time by selecting the temperature and operating function specific to your food. As an example, the "Top and bottom heating" function and 180 °C settings are shown in the pictures.

1. Turn on the oven by touching the  key.
2. Touch the operating function you want to activate on the function display.

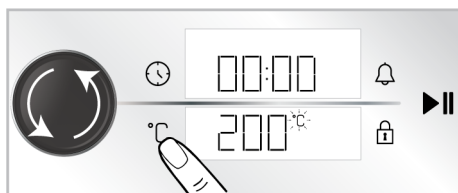



3. If the function you want to activate is not among the operating functions that appear first on the function display, you can activate the operating functions in the lower row by touching "Extra function activation"



4. The pre-set temperature for the operating function you selected appears on the display. To change this temperature, push the oven control knob once or touch the °C key and turn the oven control knob to the right/left.

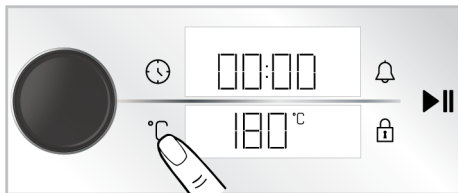
⇒ The °C symbol flashes on the temperature display.



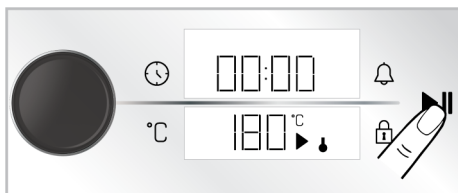
 If you change the operating function after you change the pre-set temperature of the operating function, the last temperature set is shown on the display. However, if the selected temperature is not within the temperature range of the selected operating function, the highest temperature for that operating function is displayed.

5. Confirm the set temperature by touching the °C key.

⇒ The °C symbol lights up continuously on the temperature display.



6. After setting up operating function and the temperature touch the ►► key to start baking.



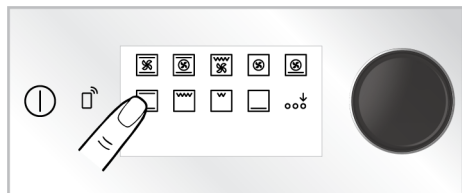
⇒ Your oven will start operating immediately at the selected function and temperature. On the temperature display, the ↓ and ► symbols are shown. Baking time starts counting up on the display. As the oven inner temperature reaches the set temperature, each stage of the ↓ symbol will light up. The oven does not switch off automat-

ically since manual baking is done without setting the baking time. You have to control baking and turn it off yourself. When the baking is completed touch the ►|| key to end the baking or touch the ⓪ key to turn off the oven completely.

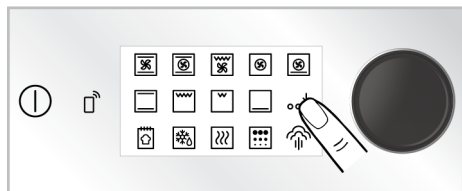
Baking by setting the baking time;

You can have the oven turn off automatically at the end of the time by selecting the temperature and operating function specific to your food and setting the baking time on the timer. As an example, the "Top and bottom heating" function, 180 °C and 45 minutes baking time settings are shown in the pictures.

1. Turn on the oven by touching the ⓪ key.
2. Touch the operating function you want to activate on the function display.

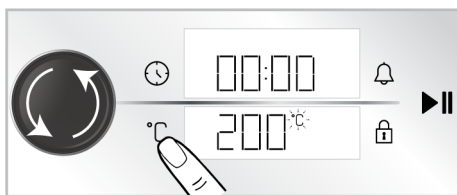


3. If the function you want to activate is not among the operating functions that appear first on the function display, you can activate the operating functions in the lower row by touching "Extra function activation"



4. The pre-set temperature for the operating function you selected appears on the display. To change this temperature, push the oven control knob once or touch the °C key and turn the oven control knob to the right/left.

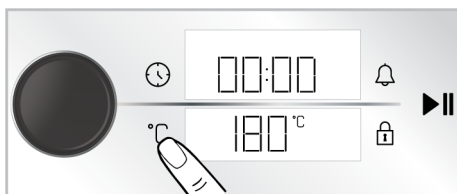
⇒ The °C symbol flashes on the temperature display.



i If you change the operating function after you change the pre-set temperature of the operating function, the last temperature set is shown on the display. However, if the selected temperature is not within the temperature range of the selected operating function, the highest temperature for that operating function is displayed.

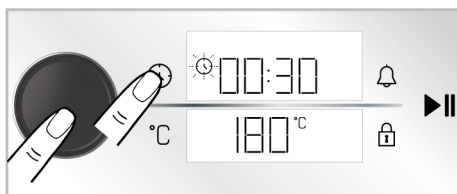
5. Confirm the set temperature by touching the °C key.

⇒ The °C symbol lights up continuously on the temperature display.



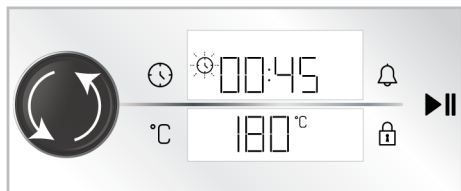
6. Push the oven control knob once or touch the ⌚ key once for the baking time.

⇒ The set 30 minutes value appears on the timer/duration display and the ⌚ symbol flashes.



i To adjust the baking time quickly, you can activate the baking time as 30 minutes by pushing the oven control knob or touching the ⌚ key after the operating function and temperature are set, and you can change the time by turning the oven control knob to the right/left.

7. Adjust the baking time by turning the oven control knob to the right/left. Confirm the setting by touching the ⌚ key.



i The baking time increases by 1 minute in the first 15 minutes and by 5 minutes after 15 minutes.

8. After setting up operating function, the temperature and the baking time, touch the ▶|| key to start baking.



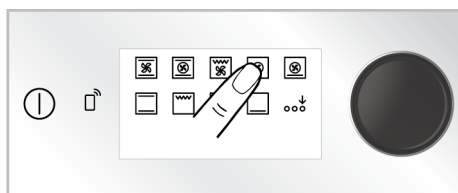
- ⇒ Your oven starts operating immediately at the selected operating function and temperature and the baking time countdown appears on the display. On the temperature display, the ↓ and ▶ symbols are shown. As the oven inner temperature reaches the set temperature, each stage of the ↓ symbol will light up. When the adjusted baking time is completed, “End” text appears on the temperature display, the timer gives an audible warning and baking stops.

9. The warning sounds for one minute. If you touch the ▶|| key while the audible warning is given and the “End” text is displayed on the temperature display, the oven continues operating indefinitely. The oven is turned off if the ⌚ key is touched. If any key is touched except for these, the audible warning stops.

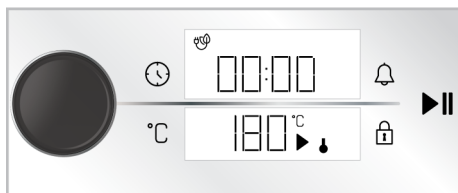
Eco fan heating

In order to save energy, you can use this function instead of using “Fan Heating” in the range of 160-220°C. But; baking time will be slightly longer.

1. Turn the oven on by touching the ⌚ key.
2. Touch and hold the “Fan Heating” operation function on the function display for 3 seconds.



- ⇒ A countdown of 3-2-1 appears on the display. When the countdown is over, the 🔊 symbol appears on the timer/duration display and the “Eco fan heating” function is activated.



3. You can change the set temperature and set the baking time as described in the previous sections. Then you can start baking.
- ⇒ In “Eco fan heating” mode, the lamp lights up shorter than the other baking function due to energy saving while baking.

Bread function

Your oven has a "Bread function" defined specifically for bread making. The temperature and time settings of the function are unchangeable.


Ingredients

- 500 g flour
- 15 g sugar
- 10 g instant yeast
- 10 g sunflower seed oil
- 8 g salt
- 300 ml water (35°C)

For the top of the dough

- 2 teaspoon sunflower oil

Preparation


1. Sift the flour into a deep container. Add sugar to the flour and mix it homogeneously.
2. Make a well in the middle of the flour, add the yeast, salt and sunflower oil. Warm water is poured gradually, starting from the sides of the container.
3. Knead the dough by hand or in a dough kneading machine for about 10-15 minutes.
4. Turn the dough, which has been kneaded, a few times by hand and put it in a container. Apply 1 teaspoon of sunflower oil on the dough and cover with cling film so that it contacts the dough.
5. After covering your dough with cling film, cover it with a thick cloth and leave it to ferment at room temperature.
6. Take your dough, which has been fermented for 60 minutes, on the counter and fold it 4-5 times to remove the air inside. Apply 1 teaspoon of sunflower oil on the dough and cover with cling film so that it contacts the dough. Let the dough rise for another 30 minutes at room temperature.
7. Place the oven tray on the 3rd shelf of your oven.
8. Turn the oven on by touching the  key.

9. Activate the lower row operating functions by touching the "Extra function activation" on the function display.




10. Touch "Bread function" on the function display.



11. Start baking by touching the  key.



12. At the end of the baking time, an audible warning is given for one minute. If the  key is touched, the oven will turn off. If any key is touched except for these, the audible warning stops.

5.3 Steam Assisted Cooking

Your oven has a steam assisted cooking feature. Better baking results are achieved with steam assist. Steam assist ensures that the surface of pastry foods are brighter, their crust is more crunchy and they are more voluminous. Also, steam assist reduces the moisture loss of the foods such as meat and allows them to be cooked more juicy on the inside and more delicious.

There are 2 different levels of steam support: low steam and high steam. During baking, steam is given into the oven at certain intervals. In general, low steam level is

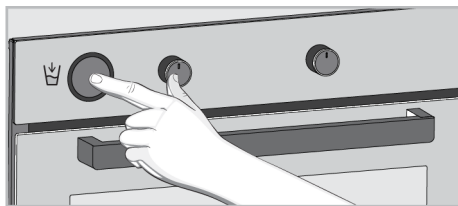
recommended for baking pastry foods such as cake, pastry, bread while the high steam level is recommended for baking meat-type foods (such as large pieces of meat, whole chicken). This feature may depend on the food you cook. Refer to the baking table for this purpose.

General Warnings

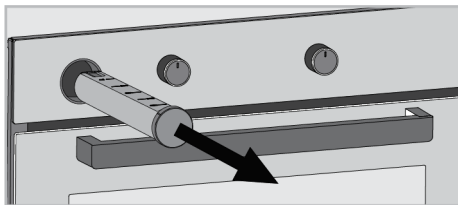
- Steam assisted cooking can only be done at temperatures above 120 °C.
- Water tank capacity is 250 ml. Do not put more than 250 ml of water in the water tank during baking.
- Condensation formed on the oven door after steam assisted cooking may drip around when the oven door is opened. As soon as you open the oven door, wipe off the condensation.
- Stay away when opening the oven door, as steam and heat may escape during and after steam assisted cooking. The steam may burn your hand, face and/or eyes.
- If water remains inside the oven after each steam assisted cooking, dry the remaining water with a dry cloth after the oven has cooled-down. Otherwise, residual water may lead to calcification.
- If your product has a meat probe, make sure that the meat probe cover is closed before steam assisted cooking. Otherwise, there may be steam leakage from the meat probe socket.

For steam assisted cooking:

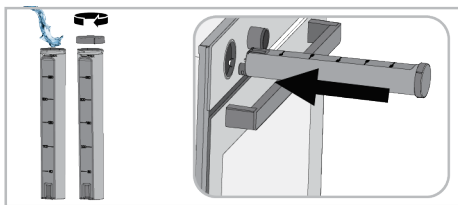
1. Start your baking after checking the steam assisted cooking table and setting the function, temperature and time according to the food you want to cook. You can determine the amount of water to be added, temperature, baking function and time for baking that are not in the table.
2. Push the water tank on your oven's control panel.



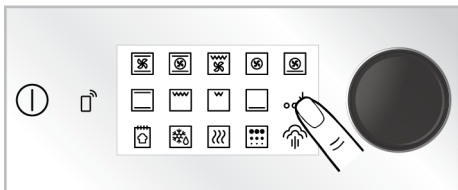
3. Remove the water reservoir from its slot.



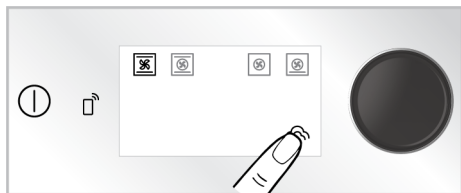
4. Open the lid of the water reservoir and fill in the amount specified in the baking table.



5. Close the lid and place the water tank in its place.
6. Place your food in the oven at the recommended rack position.
7. Turn the oven on by touching the ① key.
8. Activate the lower row operating functions by touching the "Extra function activation" on the function display.



9. Touch "Steam function" on the function display.

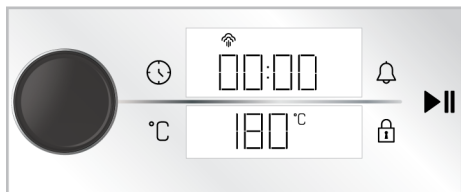


- ⇒ The baking functions with which you can do steam assisted cooking are shown on the display. The active working function lights up brighter.

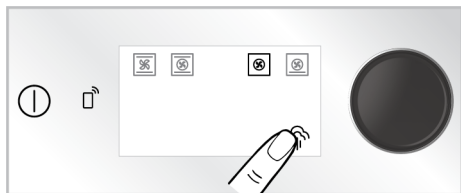
10. Touch the operation function you want to cook with steam assisted cooking.



- ⇒ The pre-defined temperature and steam icon (high-level steam) specifically for the selected function appears on the display.

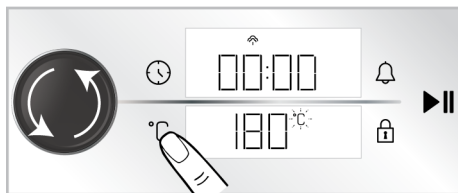


11. You can switch the steam level to low depending on the type of food. Touch Steam function to switch.



12. The pre-set temperature for the operating function you selected appears on the display. To change this temperature, push the oven control knob once or touch the °C key and turn the oven control knob to the right/left.

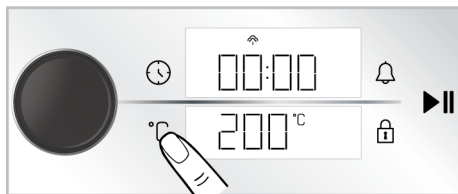
- ⇒ The °C symbol flashes on the temperature display.



i If you change the operating function after you change the pre-set temperature of the operating function, the last temperature set is shown on the display. However, if the selected temperature is not between the temperature range of the selected operating function, the highest temperature for that operating function is displayed.

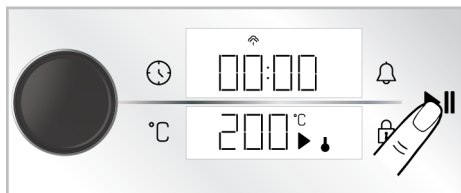
13. Confirm the set temperature by touching the °C key.

- ⇒ The °C symbol lights up continuously on the temperature display.



14. You can set your baking time or cook manually by controlling the baking yourself. To set the baking time, see **“Baking by setting the baking time”** section.

15. After setting up operating function and the temperature touch the ►|| key to start baking.



⇒ **If the baking time is not set:** Your oven will start operating immediately at the selected function and temperature. On the temperature display, the ↓ and ► symbols are shown. Baking time starts counting up on the display. As the temperature inside the oven reaches the set temperature, each stage of the oven temperature ↓ symbol will light up. The oven does not switch off automatically since manual baking is done without setting the baking time. You have to control baking and turn it off yourself. When the baking is completed touch the ►|| key to end the baking or touch the 🔔 key to turn off the oven completely.

⇒ **If the baking time is not set:** Your oven starts operating immediately at the selected function and temperature and the baking time countdown appears on the display. On the temperature display, the ↓ and ► symbols are shown. As the temperature inside the oven reaches the set temperature, each stage of the oven temperature ↓ symbol will light up. When the baking time is completed, “End” text appears on the temperature display, the timer gives an audible warning and baking stops. The warning sounds for one minute. If you touch the ►|| key while the audible warning is given and the “End” text is displayed on the temperature display, the oven continues operating indefinitely. Turn off the oven by touching the 🔔 key. If any key is touched except for these, the audible warning stops.

While steam assisted cooking:

- If there is enough water in the water tank, the oven continues steam assisted baking until the water runs out in the tank.
- If the water in the water tank runs out or if there is not enough water added the 🔔 symbol or 🔊 symbol will start to flash on the display and after a while it will give an audible warning. In the meantime, the oven continues to cook without steam.
- If you want to cancel the audible warning and continue baking without steam, touch the 🔔 key. The audible warning stops and the oven continues to cook without steam.
- To continue steam assisted baking, remove the water tank, fill it with enough water and place it in its place. The oven starts to provide steam support to itself by drawing water from the tank.
- During steam assisted cooking, the pump operating sound from the oven is normal, especially when the remaining water in the water tank is low.

After steam assisted cooking:

- Some time after the steam assisted cooking is completed, the oven draws the remaining water from the generator back into the tank. In the meantime, the pump operating sound from the oven is normal.
- When the residual water is drawn in, drain the remaining water in the water tank for hygiene reasons.
- Due to health risks, empty the water tank and add fresh water before you start each steam assisted baking.



5.4 Settings

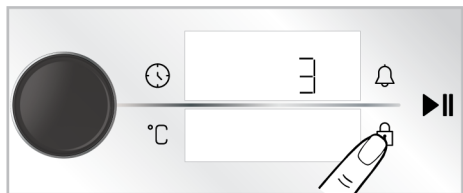




The 3-2-1 countdown is shown on the display in the menus or settings that should be activated by pressing for a long period. When the count down expires, the relevant menu or setting is activated.

Activating the key lock


By using the key lock feature, you can safeguard the interference of the control unit.

1. Touch the  key until the  symbol appears on the timer/duration display.






- ⇒ A countdown of 3-2-1 appears on the display. When the countdown is over, the  symbol appears on the timer/duration display and the key lock is activated. After the key lock is set, if any key is touched or the oven control knob is pushed, the timer sounds an audible signal and the  symbol flashes.



-  While the key lock is activated, the keys of the control unit cannot be used. The key lock will not be cancelled in case of power failure.

Deactivating the key lock


1. Touch the  key until the  symbol appears on the timer/duration display.



- ⇒ A countdown of 3-2-1 appears on the display. When the countdown is over, the  symbol disappears on the timer/duration display and the key lock is deactivated.

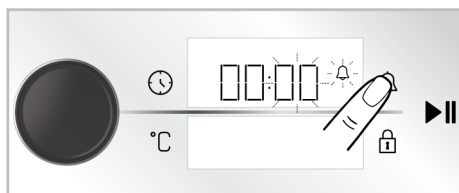
Setting the alarm



You can also use the control unit of the product for any warning or reminder other than baking. The alarm clock has no effect on the oven operating functions. It is used

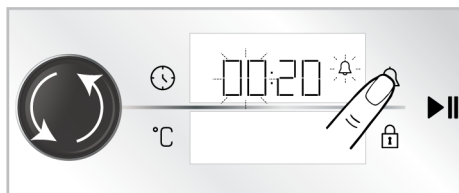
for warning purposes. For example, you can use the alarm clock when you want to turn the food in the oven at a certain time. As soon as the time you set has expired, the timer gives you an audible warning.



-  The maximum alarm time may be 23 hours 59 minutes.


1. Touch the  key once to set the alarm period.
 - ⇒ The minute field and  symbol start to flash on the timer/duration display.



2. First set the minutes by turning the oven control knob to the right/left and activate the timer field by touching the  key once.
3. Adjust the time by turning the oven control knob to the right/left. Touch the  key again to confirm the setting.



- ⇒ On the timer/duration display, the  symbol lights up continuously and the alarm time starts to count down on the display.
4. After the alarm time is completed, the  symbol starts flashing and gives you an audible warning.

-  If the alarm time and baking time are set at the same time, the shorter time is shown on the timer/duration display.

Turning off the alarm

1. At the end of the alarm period, the warning sounds for one minute. Touch any key to stop the audible warning.

⇒ The audible warning is stopped.

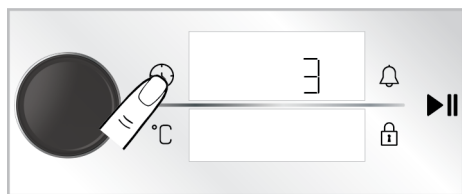
If you want to cancel the alarm;

1. Touch the 🔔 key once to reset the alarm period.
 - ⇒ The 🔔 symbol starts to flash on the timer/duration display.
2. Turn the oven control knob to the right/left until the alarm time reaches "00:00".

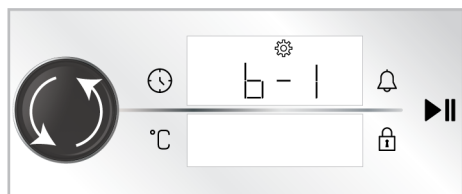
Setting the volume

You may set the volume of your control unit. Your oven should be turned off to perform this setting.

1. With the oven turned off (while the time of day appears on the display), touch the ⌚ key for about 3 seconds to activate the settings menu.
 - ⇒ A countdown of 3-2-1 appears on the display. When the countdown is over, the settings menu is activated.

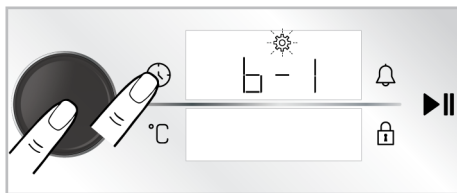


2. Turn the oven control knob to the right/left until "b-1" or "b-2" appears on the timer/duration display.



3. Activate the tone setting by touching the ⌚ key again or pushing the oven control knob once.

⇒ The ⚙️ symbol flashes on the timer/duration display.

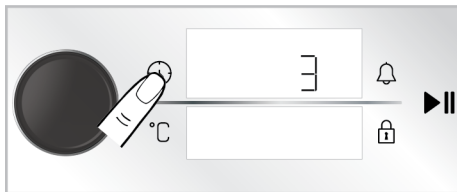


4. Adjust the desired tone by turning the oven control knob to the right/left.
5. Confirm the set tone by touching the ⌚ key again or pushing the oven control knob once.

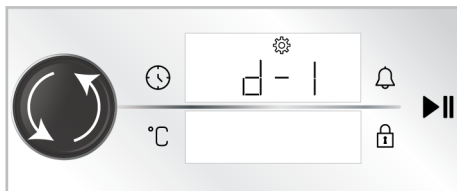
Setting the display brightness

You may set the brightness of the control unit display. Your oven should be turned off to perform this setting.


1. With the oven turned off (while the time of day appears on the display), touch the ⌚ key for about 3 seconds to activate the settings menu.
 - ⇒ A countdown of 3-2-1 appears on the display. When the countdown is over, the settings menu is activated.

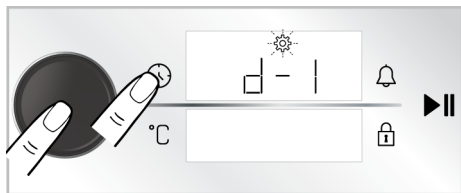



2. Turn the oven control knob to the right/left until "d-1", "d-2" or "d-3" appears on the timer/duration display.



3. Activate the brightness setting by touching the ⌚ key again or pushing the oven control knob once.


- ⇒ The  symbol flashes on the timer/duration display.



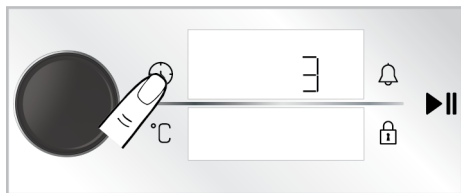
- Adjust the desired brightness by turning the oven control knob to the right/left.
- Confirm the brightness by touching the  key again or pushing the oven control knob once.


Setting the quick preheating (Booster) function

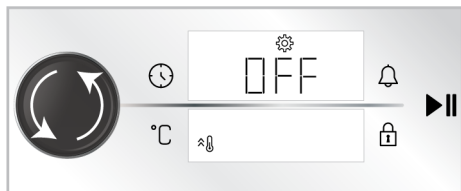
You may operate the baking on your product automatically with quick preheating function. For this purpose, you should activate the quick preheat setting. Your oven should be turned off to perform this setting.


- With the oven turned off (while the time of day appears on the display), touch the  key for about 3 seconds to activate the settings menu.


- ⇒ A countdown of 3-2-1 appears on the display. When the countdown is over, the settings menu is activated.

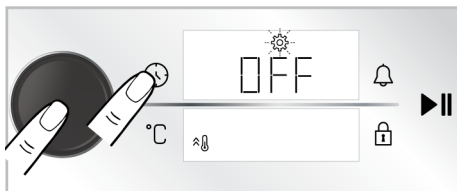


- Turn the oven control knob to the right/left until the  symbol and "OFF" appear on the display.

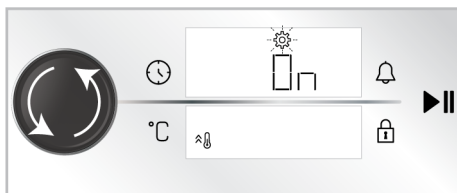



- Activate the quick preheat (Booster) setting by touching the  key or pushing the oven control knob once.


- ⇒ The  symbol flashes on the timer/duration display.



- Turn the "OFF" setting on the display to "ON" by turning the oven control knob to the right/left.




- Confirm the preheating (booster) setting by touching the  key again or pushing the oven control knob once.

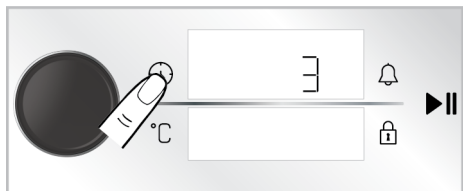
 You may turn off the quick preheat setting with the same procedure. By turning the setting "OFF" you may cancel the quick preheat setting.

Changing the time of day

To change the time of day that you have previously set,

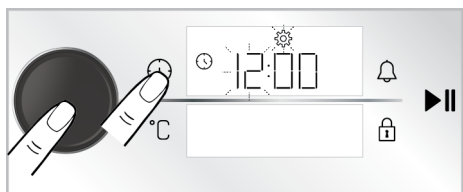
- With the oven turned off (while the time of day appears on the display), touch the  key for about 3 seconds to activate the settings menu.

- ⇒ A countdown of 3-2-1 appears on the display. When the countdown is over, the settings menu is activated.



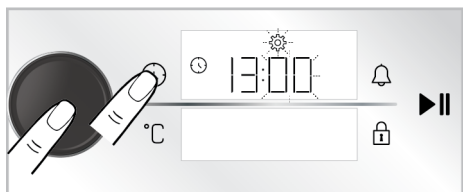
2. Activate the timer field by pushing the oven control knob once or touching the key once.

⇒ The timer field and the symbol flash on the timer/duration display.



3. Set the time of day by turning the oven control knob to right/left and activate the minute field by pushing the oven control knob once or touching the key once.

⇒ The minutes field and the symbol flash on the timer/duration display.



4. Set the minute by turning the oven control knob to right/left. Approve the setting by pushing the oven control knob once or touching the key once.

⇒ The time of day is set and the symbol illuminates continuously.

Connecting the oven to the wireless network and introducing it to the "HomeWhiz" application

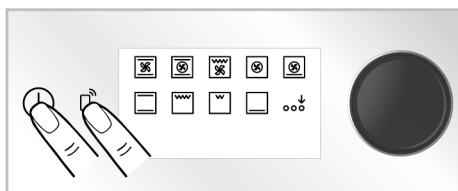
You may connect your oven to the wireless network and control it through the "HomeWhiz" application with a smart device. For

this purpose, install the "HomeWhiz" application to your smart device first. The "HomeWhiz" application is available on IOS and Android mobile operating systems.

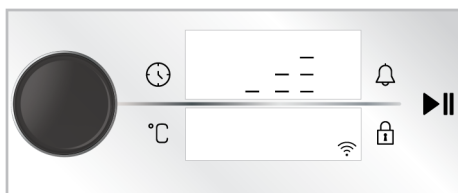
After downloading the "HomeWhiz" application, follow the instructions on the application to create your home.

You may complete the procedure to connect your oven to a wireless network and to activate the remote control of the oven by following the instructions provided on the application.


1. To switch the oven to setup mode, touch the and keys simultaneously for about 3 seconds when the oven is in off mode (time of day is shown on the display).



⇒ When the oven switches to the setup mode, an animation is displayed on the display where some lines flash.







2. Open the "HomeWhiz" application you have installed on your smart device. After creating your home, select the oven under kitchen appliances and enter the stock number of your product to the application and follow the steps described on the application.






 The stock number of your product is the number starting with "77..." located at the bottom of the front cover of the manual.






3. Complete the introduction of your oven to the application by following the instructions provided on the application.

Activating the remote control of the oven

After introducing your oven to the "HomeWhiz" application, to allow remote control:




1. Touch the  key once while the  symbol is shown on the display.
 - ⇒ On the display, the  symbol shall be displayed with the  symbol together.

 If the  symbol is not displayed, touch the  key until the  symbol is shown on the display. If you have not introduced your appliance to the "HomeWhiz" application, the  symbol flashes once and an error signal is heard.


 If the  symbol is shown on the display, but an error signal is heard when the  key is pressed and if the  symbol is not displayed on the display or the  symbol is blinking, check the internet connection of your product. If the internet connection is OK and the problem persists, repeat the steps for installation.

Deleting the pairing of an oven connected to Homewhiz

After adding your product to the "HomeWhiz" application, the user account you used for "HomeWhiz" pairs the information of your product. In order to delete a pair due to loss of access to the account you use in the application or for other reasons, the following actions must be taken.

1. With the product turned off (while the time of day appears on the display), touch the  and  keys for approximately 5 seconds.
 - ⇒ A countdown from 5 appears on the display.
 2. After the countdown is complete, a deleting pair animation will appear on the display.
 3. After the deleting pair process is completed without any problem, a warning sound will be heard and your oven will restart.
-  If a problem is encountered in the process of deleting a pair and the process cannot be completed, an error sound will be heard.
4. You can re-pair the product to your "HomeWhiz" account after deleting pair process is completed.

Compliance with the standards and testing information / EU declaration of conformity

	The development, manufacturing and sales stages of this product is conducted as per the safety rules specified in all relevant legislation of European Union.
Fre- quency band	: 2.4 Ghz
Max. Transmis- sion power	: max. 100 mW
CE declaration of conformity	
Arçelik A.Ş. declares that this product complies with the 2014/53/EU Directive. A detailed RED Declaration of Conformity is available online in the support.beko.com website within the additional documents in the product page for your product.	

The defined cybersecurity-related software update support period of the product is the warranty period of the product. After this period, cybersecurity-related software updates are not guaranteed.

5.5 Using the Meat Probe

General information and warnings

- The oven shall be set to a specific operating function and temperature in order to use the meat probe.
- If you have set the oven timer for a specific baking period before using the meat probe, this period is cancelled automatically when the meat probe is installed.
- You cannot use the racks above the meat probe connector while cooking with a meat probe.
- Clean the meat probe with a wet cloth and then dry it with a dry cloth after each operation.
- If **75C** is not displayed on functions where the meat probe is activated, ensure that the connector is firmly installed to its seat.
- If the sensor tip of the meat probe is used without putting it inside the meat, the sensor tip detect the temperature inside the oven and terminates cooking when the set temperature is reached. However, if the meat probe is exposed to 250 °C or above, the sensor is rendered useless.
- The operating temperature may be at least 30 °C higher than the meat probe temperature. Example: If the meat probe

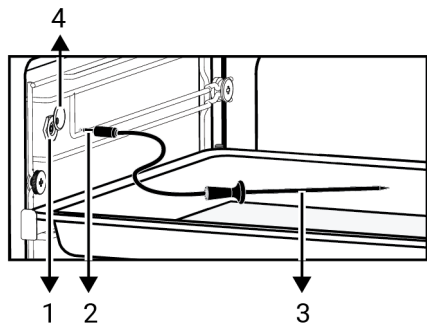
temperature is set to 70 °C, the operating temperature shall be set to 100 °C minimum.

- The core temperature of the meat (the coldest point) shall be at least 63°C in terms of food safety.
- The core temperature of the coldest point of poultry meat shall be at least 74°C in terms of food safety, and the core temperature shall be 85°C for well-done meat.

Reference table for cooking range of red meat:

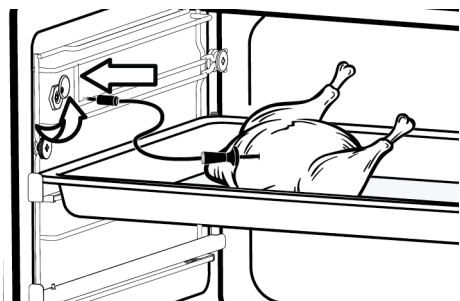
Cooking Level	Core temperature of the meat* (°C)
Blue	55-59
Rare	60-62
Medium rare	63-70
Medium	71-76
Well-done	77-81
Overcooked	≥ 82

1. Turn the oven on by touching the ① key.
2. Slide the slot cover **(4)** on the side wall of the oven upwards, and insert the meat probe connector **(2)** to the meat probe slot **(1)**.

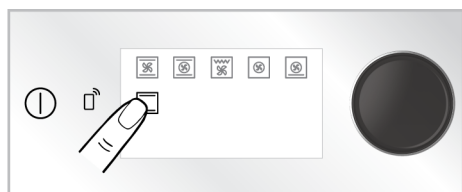



- 1 Meat probe slot
- 2 Meat probe connector
- 3 Meat probe sensor tip
- 4 Meat probe slot cover


3. Insert the sensor tip of the meat probe to the food you will be cooking.

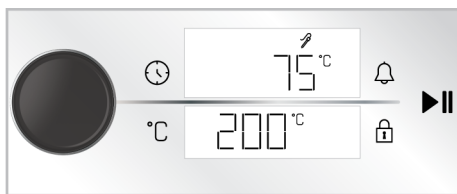


4. When the meat probe is attached to the product, the operating functions that the meat probe can be used are displayed on the function display. Touch the function that you want to operate the meat probe.



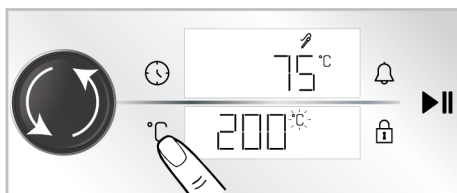
5. 75 °C, which is the recommended temperature for the meat probe, and  is displayed on the timer/duration indicator display. The recommended temperature for the selected operating function is displayed on the temperature indicator display.

 Recommended meat probe temperature is 75 °C. You may change the temperature between 40 and 99 °C as you desire.



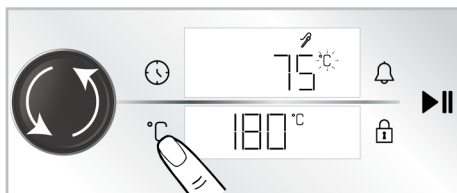
6. To change the predefined temperature for the operating function you selected, touch the °C key and turn the oven control knob to left/right.
7. Set the interior temperature value for the oven you want to cook with using the temperature knob.


⇒ The °C symbol next to the function temperature flashes.

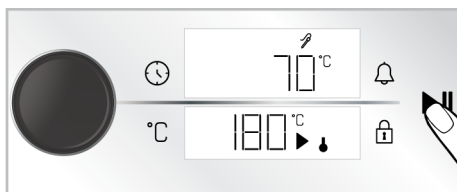


8. Touch the °C key again and turn the oven control knob right/left to change the temperature of meat probe.

⇒ The °C symbol next to the meat probe temperature flashes.



9. To start the baking touch the  key.



- ⇒ While cooking with a meat probe, the actual temperature of the food that the meat probe is inserted and the internal meat probe temperature you have set shall be displayed alternately with intervals of approximately 3 seconds. The meat probe sensor detects that the internal temperature of the meat reaches the set temperature for meat probe automatically and terminates cooking when the temperature inside the meat reaches

this temperature. When the meat probe is removed before the end of the cooking, "End" is displayed on the display and the cooking ends.

10. When the cooking is completed, the "End" message is shown on the display, and the oven gives an audible warning. Touch any key to stop the audible warning.
11. Turn off the oven by touching the ① key.

6 General Information About Baking

You can find tips on preparing and cooking your food in this section.

Plus, this section describes some of the foods tested as producers and the most appropriate settings for these foods. Appropriate oven settings and accessories for these foods are also indicated.

6.1 General Warnings About Baking in the Oven

- While opening the oven door during or after baking, hot-burning steam may emerge. The steam may burn your hand, face and/or eyes. When opening the oven door, stay away.
- Intense steam generated during baking may form condensed water drops on the interior and exterior of the oven and on the upper parts of the furniture due to the temperature difference. This is a normal and physical occurrence.
- The cooking temperature and time values given for foods may vary depending on the recipe and amount. For this reason, these values are given as ranges.
- Always remove unused accessories from the oven before you start cooking. Accessories that will remain in the oven may prevent your food from being cooked at the correct values.
- For foods that you will cook according to your own recipe, you can reference similar foods given in the cooking tables.

- Using the supplied accessories ensures you get the best cooking performance. Always observe the warnings and information provided by the manufacturer for the external cookware you will use.
- Cut the greaseproof paper you will use in your cooking in suitable sizes to the container you will cook. Greaseproof papers that are overflowing from the container can create a risk of burns and affect the quality of your baking. Use the greaseproof paper you will use in the temperature range specified.
- For good baking performance, place your food on the recommended correct shelf. Do not change the shelf position during baking.

6.1.1 Pastries and oven food

General Information

- We recommend using the accessories of the product for a good cooking performance. If you will use an external cookware, prefer dark, non-sticking and heat resistant ware.
- If preheating is recommended in the cooking table, be sure to put your food in the oven after preheating.
- If you will cook by using cookware on the wire grill, place it in the middle of the wire grill, not near the back wall.
- All materials used in making pastry should be fresh and at room temperature.

- The cooking status of the foods may vary depending on the amount of food and the size of the cookware.
- Metal, ceramic and glass moulds extend the cooking time and the bottom surfaces of pastry foods do not brown evenly.
- If you are using baking paper, a small browning can be observed on the bottom surface of the food. In this situation, you may have to extend your cooking period by approximately 10 minutes.
- The values specified in the cooking tables are determined as a result of the tests carried out in our laboratories. Values suitable for you may differ from these values.
- Place your food on the appropriate shelf recommended in the cooking table. Refer to the bottom shelf of the oven as shelf 1.

Tips for baking cakes

- If the cake is too dry, increase the temperature by 10°C and shorten the baking time.
- If the cake is moist, use a small amount of liquid or reduce the temperature by 10°C.

- If the top of the cake is burnt, put it on the lower shelf, lower the temperature and increase the baking time.
- If the inside of the cake is cooked well, but outside is sticky, use less liquid, decrease the temperature and increase the cooking time.

Hints for pastry

- If the pastry is too dry, increase the temperature by 10 °C and shorten the cooking time. Wet the dough sheets with a sauce consisting of milk, oil, egg and yoghurt mixture.
- If the pastry is getting cooked slowly, make sure that the thickness of the pastry you have prepared does not overflow the tray.
- If the pastry is browned on the surface but the bottom is not cooked, make sure that the amount of sauce you will use for the pastry is not too much at the bottom of the pastry. For an even browning, try to spread the sauce evenly between the dough sheets and the pastry.
- Bake your pastry in the position and temperature appropriate to the cooking table. If the bottom is still not browned enough, place it on a bottom shelf for the next cooking.

Cooking table for pastries and oven foods

Suggestions for baking with a single tray

Food	Accessory to be used	Operating function	Shelf position	Temperature (°C)	Baking time (min) (approx.)
Cake on the tray	Standard tray *	Top and bottom heating	3	180	30 ... 45
Cake in the mould	Cake mould on wire grill** **	Fan Heating	2	180	30 ... 40
Small cakes	Standard tray *	Top and bottom heating	3	160	25 ... 35
Small cakes	Standard tray *	Fan Heating	3	150	25 ... 35
Sponge cake	Round springform pan, 26 cm in diameter on wire grill **	Top and bottom heating	2	150	30 ... 40
Sponge cake	Round springform pan, 26 cm in diameter on wire grill **	Fan Heating	2	150	35 ... 45
Cookie	Pastry tray *	Top and bottom heating	3	170	25 ... 40

Food	Accessory to be used	Operating function	Shelf position	Temperature (°C)	Baking time (min) (approx.)
Cookie	Pastry tray *	Fan Heating	3	170	20 ... 30
Pastry	Standard tray *	Top and bottom heating	2	200	30 ... 40
Pastry	Standard tray *	Fan assisted bottom/top heating	2	180	35 ... 45
Bun	Standard tray *	Top and bottom heating	2	200	20 ... 35
Bun	Standard tray *	Fan Heating	3	180	20 ... 30
Whole bread	Standard tray *	Top and bottom heating	3	200	30 ... 45
Whole bread	Standard tray *	Fan Heating	3	200	30 ... 40
Lasagne	Glass / metal rectangular container on wire grill **	Top and bottom heating	2 or 3	200	30 ... 45
Apple pie	Round black metal mould, 20 cm in diameter on wire grill **	Top and bottom heating	2	180	50 ... 70
Apple pie	Round black metal mould, 20 cm in diameter on wire grill **	Fan Heating	3	170	50 ... 65
Pizza	Standard tray *	Top and bottom heating	3	280	5 ... 9
Pizza	Standard tray *	Pizza function	2	280	5 ... 10

Preheating is recommended for all food.

*These accessories may not be included with your product.

**These accessories are not included with your product. They are commercially available accessories.

Suggestions for cooking with two trays

Food	Accessory to be used	Operating function	Shelf position	Temperature (°C)	Baking time (min) (approx.)
Small cakes	2-Standard tray * 4-Pastry tray *	Fan Heating	2 - 4	150	25 ... 35
Cookie	2-Standard tray * 4-Pastry tray *	Fan Heating	2 - 4	170	25 ... 35
Pastry	1-Standard tray * 4-Pastry tray *	Fan Heating	1 - 4	180	40 ... 50
Bun	2-Standard tray * 4-Pastry tray *	Fan Heating	2 - 4	180	20 ... 30

Preheating is recommended for all food.

*These accessories may not be included with your product.

**These accessories are not included with your product. They are commercially available accessories.

Cooking table with operating function "Eco fan heating"

- Do not change the temperature setting after starting cooking in the operating function "Eco fan heating".

- Do not open the oven door when cooking in the "Eco fan heating" operating function. If the door does not open, the internal temperature is optimized to save energy, and this temperature may differ from what is shown on the display.
- Do not preheat in the "Eco fan heating" operating function.

Food	Accessory to be used	Shelf position	Temperature (°C)	Baking time (min) (approx.)
Small cakes	Standard tray *	3	160	25 ... 35
Cookie	Standard tray *	3	180	25 ... 35
Pastry	Standard tray *	3	200	45 ... 55
Bun	Standard tray *	3	200	35 ... 45

* These accessories may not be included with your product.

6.1.2 Meat, Fish and Poultry

The key points on grilling

- Seasoning it with lemon juice and pepper before cooking whole chicken, turkey and large pieces of meat will increase cooking performance.
- It takes 15 to 30 minutes more to cook boned meat than fillet by frying.

- You should calculate about 4 to 5 minutes of cooking time per centimetre of the meat thickness.
- After the cooking time is expired, keep the meat in the oven for approximately 10 minutes. The juice of the meat is better distributed to the fried meat and does not come out when the meat is cut.
- Fish should be placed on the medium or low level shelf in a heat resistant plate.
- Cook the recommended dishes in the cooking table with a single tray.

Cooking table for meat, fish and poultry

Food	Accessory to be used	Operating function	Shelf position	Temperature (°C)	Baking time (min) (approx.)
Steak (whole) / Roast (1 kg)	Standard tray *	Fan assisted bottom/top heating	3	15 mins. 250/ max, after 180 ... 190	60 ... 80
Lamb's shank (1,5-2 kg)	Standard tray *	Fan assisted bottom/top heating	3	170	85 ... 110
Fried chicken (1,8-2 kg)	Wire grill * Place one tray on a lower shelf	Fan assisted bottom/top heating	2	15 mins. 250/ max, after 190	60 ... 80
Fried chicken (1,8-2 kg)	Wire grill * Place one tray on a lower shelf	Fan Heating	2	200 ... 220	60 ... 80
Fried chicken (1,8-2 kg)	Wire grill * Place one tray on a lower shelf	"3D" function	2	15 mins. 250/ max, after 190	60 ... 80
Turkey (5.5 kg)	Standard tray *	Fan assisted bottom/top heating	1	25 mins. 250/ max, after 180 ... 190	150 ... 210

Food	Accessory to be used	Operating function	Shelf position	Temperature (°C)	Baking time (min) (approx.)
Turkey (5.5 kg)	Standard tray *	"3D" function	1	25 mins. 250/ max, after 180 ... 190	150 ... 210
Fish	Wire grill * Place one tray on a lower shelf	Fan assisted bottom/top heating	3	200	20 ... 30
Fish	Wire grill * Place one tray on a lower shelf	"3D" function	3	200	20 ... 30

Preheating is recommended for all food.

*These accessories may not be included with your product.

**These accessories are not included with your product. They are commercially available accessories.

6.1.3 Grill

Red meat, fish and poultry meat quickly turns brown when grilled, holds a beautiful crust and does not dry out. Fillet meats, skewer meats, sausages as well as juicy vegetables (tomatoes, onions, etc.) are particularly suitable for grilling.

General warnings

- Food not suitable for grilling carries a fire hazard. Grill only food that is suitable for heavy grill fire. Also, do not place the food too far in the back of the grill. This is the hottest area and fatty foods may catch fire.
- When the preheating time is 5 minutes in the grill mode, skip the preheating, do not wait for the entire preheating time to pass.
- **Close the oven door during grilling.**
Never grill with the oven door open.
Hot surfaces may cause burns!

Grill table

Food	Accessory to be used	Shelf position	Temperature (°C)	Baking time (min) (approx.)
Fish	Wire grill	4 - 5	250	20 ... 25
Chicken pieces	Wire grill	4 - 5	250	25 ... 35
Meatball (veal) - 12 amount	Wire grill	4	250	20 ... 30
Lamb chop	Wire grill	4 - 5	250	20 ... 25
Steak - (meat cubes)	Wire grill	4 - 5	250	25 ... 30
Veal chop	Wire grill	4 - 5	250	25 ... 30

The key points of the grill

- Prepare foods of similar thickness and weight as much as possible for the grill.
- Place the pieces to be grilled on the wire grill or wire grill tray by distributing them without exceeding the dimensions of the heater.
- Depending on the thickness of the pieces to be grilled, the cooking times given in the table may vary.
- Slide the wire grill or the wire grill tray to the desired level in the oven. If you are cooking on the wire grill, slide the oven tray to the lower shelf to collect the oils. The oven tray you will slide should be sized to cover the entire grill area. This tray may not be supplied with the product. Put some water into the oven tray for easy cleaning.

Food	Accessory to be used	Shelf position	Temperature (°C)	Baking time (min) (approx.)
Vegetable gratin	Wire grill	4 - 5	220	20 ... 30
Toast bread	Wire grill	4	250	1 ... 4

Skip pre-heating after 5 minutes in grill position.
Turn pieces of food after 1/2 of the total grilling time.








6.1.4 Steam assisted cooking




General Information

- Steam assisted cooking can only be performed with the steam assisted cooking functions specified in the manual. See “Oven operating functions” (▶ 15) section for steam assisted cooking functions.
- If preheating is recommended in the cooking table, be sure to put your food in the oven after preheating. The durations specified at the time of water supply indicate the time elapsed after preheating.

- The cooking table contains cooking recommendations tested by the manufacturer. You can set the amount of water, temperature, steam assisted cooking function and time for food which are not in the table.
- Do the steam assisted cooking with one tray.

Suggestions for baking with a single tray

Food	Accessory to be used	Shelf position	Operating function	Temperature (°C)	Amount of water to be used (ml)	Steam level	Water intake time (mins.)**	Baking time (min) (approx.)	Approx. food weight (g)
Whole bread	Standard tray *	2	Fan Heating	180	200		before preheating	30 ... 40	820
Fried chicken (1,8-2 kg)	Wire grill * Place one tray on a lower shelf	2	Fan assisted bottom/top heating	25 mins. 250/max, after 190	250		25	60 ... 70	2000
Rib steak (single piece)	Standard tray *	3	"3D" function	180	250		15	40 ... 55	1000
Lamb shanks with vegetables	Standard tray *	3	"3D" function	170	250+250***		after preheating (immediately)	80 ... 100	2000
Yeasted bun	Standard tray *	3	Fan Heating	180	150		before preheating	20 ... 30	1200
Cheese-cake	Round spring-form pan, 26 cm in diameter on wire grill ****	3	Fan Heating	120	200		30	60 ... 70	1450
Chicken drumstick	Standard tray *	3	"3D" function	200	150		after preheating (immediately)	20 ... 30	800

Food	Accessory to be used	Shelf position	Operating function	Temperature (°C)	Amount of water to be used (ml)	Steam level	Water intake time (mins.)**	Baking time (min) (approx.)	Approx. food weight (g)
Baked potato	Standard tray *	3	"3D" function	190	100		25	45 ... 55	500
Ham-burger bread	Standard tray *	3	Fan Heating	180	200		before preheating	20 ... 30	800
Salmon with vegetables	Standard tray *	3	"3D" function	200	100		after preheating (immediately)	15 ... 25	500

* These accessories may not be included with your product.

** Indicates the time elapsed after preheating.

*** Add another 250 ml of water halfway through the cooking time.

**** These accessories are not included with your product. They are commercially available accessories.

6.1.5 Shallow or Oil-Free Frying Function

In the "Airfry" function, you can make shallow frying or oil-free frying with hot air in the oven.

General warnings

- Please refer to the recommended baking table for "Airfry" function.
- Use the frying grill (Airfry) provided with the product for this function.
- For a good frying result, place the foods on the frying basket in a way they will not overlap.

- Place an oven tray on the bottom shelf to collect the oil while frying. Place a heat-resistant baking paper or a similar material recommended for oven use inside the inserted tray.
- If a tray is not used on the bottom shelf, any dripping oil or other substances from the food can cause heavy smoke and even flames.
- You can use the "3D" function to speed up the preheating time. Switch to "Airfry" function when preheating is complete.

Frying table for "Airfry" function

Food	Operating function	Shelf position	Temperature (°C)	Baking time (min) (approx.)	Recommended amount
Homemade potato*	Airfry	3	220	20 ... 40	200-1000 g
Frozen potato**	Airfry	3	220	15 ... 35	200-1400 g
Chicken leg/wing	Airfry	3	220	20 ... 40	500-1500 g
Chicken breast	Airfry	3	220	30 ... 40	200-700 g
Whole chicken	Airfry	3	15 minutes 250/ max then 190	60 ... 80	1800-2000 g
Frozen nugget**	Airfry	3	220	15 ... 25	400-1000 g
Meatball	Airfry	3	220	20 ... 30	20-25 pieces
Whole fish	Airfry	3	220	15 ... 25	2-5 pieces
Frozen crunchy fish **(fish fingers)	Airfry	3	220	15 ... 25	500-1500 g
Frozen pastry**	Airfry	3	220	25 ... 35	200-800 g (10-40 pieces)
Frozen pizza**	Airfry	3	220	10 ... 20	2-4 pieces
Sausage	Airfry	3	220	15 ... 25	10-20 pieces

Food	Operating function	Shelf position	Temperature (°C)	Baking time (min) (approx.)	Recommended amount
Mixed vegetables	Airfry	3	220	20 ... 25	400-1000 g
Muffin	Airfry	3	220	25 ... 35	20-25 pieces
Stuffed pepper	Airfry	3	220	25 ... 35	20-25 pieces
* Hold the potatoes in water for 30 minutes, dry and add ¼ to 1 tablespoon of oil.					
** Preheat.					

6.1.6 Test foods

- Foods in this cooking table are prepared according to the EN 60350-1 standard to facilitate testing of the product for control institutes.

Cooking table for test meals

Suggestions for baking with a single tray

Food	Accessory to be used	Operating function	Shelf position	Temperature (°C)	Baking time (min) (approx.)
Shortbread (sweet cookie)	Standard tray *	Top and bottom heating	3	140	20 ... 30
Shortbread (sweet cookie)	Standard tray *	Fan Heating	On models with wire shelves :3 On models without wire shelves :2	140	15 .. 25
Small cakes	Standard tray *	Top and bottom heating	3	160	25 ... 35
Small cakes	Standard tray *	Fan Heating	3	150	25 ... 35
Sponge cake	Round springform pan, 26 cm in diameter on wire grill **	Top and bottom heating	2	150	30 ... 40
Sponge cake	Round springform pan, 26 cm in diameter on wire grill **	Fan Heating	2	150	35 ... 45
Apple pie	Round black metal mould, 20 cm in diameter on wire grill **	Top and bottom heating	2	180	50 ... 70
Apple pie	Round black metal mould, 20 cm in diameter on wire grill **	Fan Heating	3	170	50 ... 65

Preheating is recommended for all food.

*These accessories may not be included with your product.

**These accessories are not included with your product. They are commercially available accessories.

Suggestions for cooking with two trays

Food	Accessory to be used	Operating function	Shelf position	Temperature (°C)	Baking time (min) (approx.)
Small cakes	2-Standard tray * 4-Pastry tray *	Fan Heating	2 - 4	150	25 ... 35
Shortbread (sweet cookie)	2-Standard tray * 4-Pastry tray *	Fan Heating	2 - 4	140	15 ... 25

Preheating is recommended for all food.

*These accessories may not be included with your product.

**These accessories are not included with your product. They are commercially available accessories.

Grill

Food	Accessory to be used	Shelf position	Temperature (°C)	Baking time (min) (approx.)
Meatball (veal) - 12 amount	Wire grill	4	250	20 ... 30
Toast bread	Wire grill	4	250	1 ... 3

It is recommended to preheat for 5 minutes for all grilled food.

Turn pieces of food after 1/2 of the total grilling time.

7 Maintenance and Cleaning

7.1 General Cleaning Information

General warnings

- Wait for the product to cool before cleaning the product. Hot surfaces may cause burns!
- Do not apply the detergents directly on the hot surfaces. This may cause permanent stains.
- The product should be thoroughly cleaned and dried after each operation. Thus, food residues shall be easily cleaned and these residues shall be prevented from burning when the product is used again later. Thus, the service life of the appliance extends and frequently faced problems are decreased.
- Do not use steam cleaning products for cleaning.
- Some detergents or cleaning agents cause damage to the surface. Unsuitable cleaning agents are: bleach, cleaning products containing ammonia, acid or chloride, steam cleaning products, descaling agents, stain and rust removers, abrasive cleaning products (cream cleaners, scouring powder, scouring cream, abrasive and scratching scrubber, wire, sponges, cleaning cloths containing dirt and detergent residues).
- No special cleaning material is needed in the cleaning made after each use. Clean the appliance using dishwashing detergent, warm water and a soft cloth or sponge and dry it with a dry cloth.
- Be sure to completely wipe off any remaining liquid after cleaning and immediately clean any food splashing around during cooking.
- Do not wash any component of your appliance in a dishwasher unless otherwise stated in the user's manual.

Inox - stainless surfaces

- Do not use acid or chlorine-containing cleaning agents to clean stainless-inox surfaces and handles.
- Stainless-inox surface may change colour in time. This is normal. After each operation, clean with a detergent suitable for the stainless or inox surface.

- Clean with a soft soapy cloth and liquid (non-scratching) detergent suitable for inox surfaces, taking care to wipe in one direction.
- Remove lime, oil, starch, milk and protein stains on the glass and inox surfaces immediately without waiting. Stains may rust under long periods of time.
- Cleaners sprayed/applied to the surface should be cleaned immediately. Abrasive cleaners left on the surface cause the surface to turn white.
- If there is residual detergent after cleaning, wipe it with cold water and dry with a clean and dry microfiber cloth. Residual detergent may damage the glass surface next time.
- Under no circumstances should the dried-up residue on the glass surface be cleaned off with serrated knives, wire wool or similar scratching tools.
- You can remove the calcium stains (yellow stains) on the glass surface with the commercially available descaling agent, with a descaling agent such as vinegar or lemon juice.

Enamelled surfaces

- The oven must cool down before cleaning the cooking area. Cleaning on hot surfaces shall create both fire hazard and damage the enamel surface.
- After each use, clean the enamel surfaces using dishwashing detergent, warm water and a soft cloth or sponge and dry them with a dry cloth.
- For difficult stains, an oven and grill cleaner recommended on the website of your product brand and a non-scratching scouring pad can be used. Do not use an external oven cleaner.

Catalytic surfaces

- The side walls in the cooking area can only be covered with enamel or catalytic walls. It varies by model.
- The catalytic walls have a light matte and porous surface. The catalytic walls of the oven should not be cleaned.
- Catalytic surfaces absorb oil thanks to its porous structure and start to shine when the surface is saturated with oil, in this case it is recommended to replace the parts.

Glass surfaces

- When cleaning glass surfaces, do not use hard metal scrapers and abrasive cleaning materials. They can damage the glass surface.
- Clean the appliance using dishwashing detergent, warm water and a microfiber cloth specific for glass surfaces and dry it with a dry microfiber cloth.

Plastic parts and painted surfaces

- Clean plastic parts and painted surfaces using dishwashing detergent, warm water and a soft cloth or sponge and dry them with a dry cloth.
- Do not use hard metal scrapers and abrasive cleaners. They may damage the surfaces.
- Ensure that the joints of the components of the product are not left damp and with detergent. Otherwise, corrosion may occur on these joints.

7.2 Cleaning Accessories

Do not put the product accessories in a dishwasher unless otherwise stated in the user's manual.

Frying grill (Airfry) cleaning

You can wash the basket part of the frying grill in the dishwasher. Intensive wash in the lower basket of the dishwasher is recommended for the basket. The wire frame where the basket is inserted is not suitable to be washed in dishwasher. Clean the wire frame using dishwashing detergent, warm water and a soft cloth or sponge and dry it with a dry cloth.

After using Airfry you can use the easy steam cleaning function if available, to easily clean any oil splatters inside.

7.3 Cleaning the Control Panel

- When cleaning the panels with knob-control, wipe the panel and knobs with a damp soft cloth and dry with a dry cloth. Do not remove the knobs and gaskets underneath to clean the panel. The control panel and knobs may be damaged.
- While cleaning the inox panels with knob control, do not use inox cleaning agents around the knob. The indicators around the knob can be erased.
- Clean the touch control panels with a damp soft cloth and dry with a dry cloth. If your product has a key lock feature, set the key lock before performing control panel cleaning. Otherwise, incorrect detection may occur on the keys.

7.4 Cleaning the inside of the oven (cooking area)

Follow the cleaning steps described in the "General Cleaning Information" section according to the surface types in your oven.

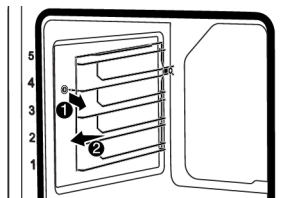
Cleaning the side walls of the oven

The side walls in the cooking area can only be covered with enamel or catalytic walls. It varies by model. If there is a catalytic wall, refer to the "Catalytic surfaces" section for information.

If your product is a wire shelf model, remove the wire shelves before cleaning the side walls. Then complete the cleaning as described in the "General Cleaning Information" section according to the side wall surface type.

To remove the side wire shelves:

1. Remove the front of the wire shelf by pulling it on the side wall in the opposite direction.
2. Pull the wire shelf towards you to remove it completely.



3. To reattach the shelves, the procedures applied when removing them must be repeated from the end to the beginning, respectively.

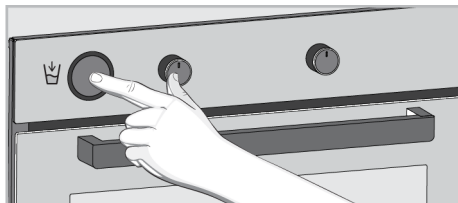
7.5 Steam Cleaning

This allows cleaning of the dirt (not remaining for a long time) that is softened by the steam inside the oven and by the water droplets condensed in the internal surfaces of the oven easily.

General warnings

- Steam cleaning function's time, temperature and steam setting cannot be changed.
- If the water runs out within the first 5 minutes after the steam cleaning function is started, if the water tank is removed during cleaning or the door is opened, the cleaning function will be cancelled.
- If the oven interior temperature is above 120 °C steam cleaning function does not start.

1. Remove all accessories inside the oven.
2. Push the water reservoir on the control panel of your oven and remove the reservoir from its slot. Fill the reservoir with 200 ml of water.



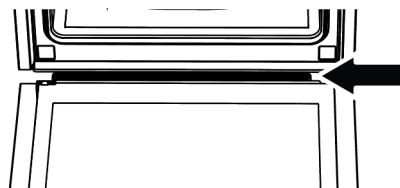
3. Place the water reservoir in its slot.
4. Turn the oven on by touching the ① key.

5. Activate the lower row operating functions by touching the "Extra function activation" on the function display.
6. Touch on "Steam cleaning" on the bottom row on the function display.
7. "Pyrolysis" function at first touch "Pyrolysis - economy mode" function at second touch, "Steam cleaning" function at third touch is activated. Activate the "Steam cleaning" function by touching in three times.
8. Start cleaning by touching the ►|| key.
 - ⇒ Cleaning starts and the steam cleaning time appears on the display. This time is unchangeable.
9. At the end of the time "00:00" appears on the display.
10. Open the door and wipe the oven interiors with a wet sponge or cloth.
11. For stubborn dirt, clean the product using dishwashing detergent, warm water and a soft cloth or sponge and dry it with a dry cloth.



In the steam cleaning function, it is expected that the water on the floor of the oven evaporates and condenses on the inside of the oven and the oven door in order to soften the light dirt formed in your oven. Condensation formed on the oven door may drip around when the oven door is opened. As soon as you open the oven door, wipe off the condensation.

12. **(It varies depending on the product model. It may not be available on your product.)** After the condensation inside the oven, puddle or moisture may occur in the pool channel under the oven. Wipe this pool channel with a damp cloth after use and dry it.



7.6 High temperature self-cleaning

The oven is equipped with a pyrolysis feature. The oven heats up to a temperature of approximately 420-480 °C and burns until the existing dirt turns to ash. A strong smoke may be generated. Provide good ventilation. High-temperature cleaning should be performed after approximately every 10 uses of the oven.

General warnings




Hot surfaces cause burns!

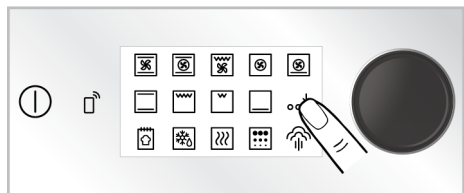
Do not touch the product during self-cleaning and keep children away from the product. Wait at least 30 minutes before removing the residue.


- Before using the pyrolysis function, remove all accessories, the telescopic shelf and the side shelves (if any). If not removed, the accessories and side wire shelves will be damaged.
- If your product has a pyro proof accessory (resistant to high temperature self-cleaning), you do not need to remove these accessories from the oven. Whether your accessories are pyro-proof or not is specified in the accessories section. If not specified, your accessories are not resistant to high temperatures. It must be removed from the oven before cleaning to avoid damage.
- Do not clean the door seal. The glass fiber seal is very delicate and easily damaged. If the door seal is damaged, replace it with a new one from an authorized service.
- Drain the water tank before selecting the self cleaning function with high temperature. As the interior of the oven will reach higher temperatures during clean-


ing, high noise and damage to the interior surface of the oven may occur if water is supplied to the inside of the oven.



To start the pyrolysis function:

1. Remove all accessories inside the oven. In the models with wire shelves, remember to remove the wire shelf.
2. Before starting the cleaning, clean the outer surfaces of the oven and the food residues inside the oven with soapy cloth.
3. Select the "Pyrolysis" or "Pyrolysis - economy mode" function according to the dirtiness condition of your oven. If your oven is not very dirty, we recommend using the "Pyrolysis - economy mode" function. This function takes less time than the "Pyrolysisvariable" function. If the oven is very dirty, the "Pyrolysis - economy mode" function may not be sufficient. In this case, clean it by the "Pyrolysis" function.
4. Turn the oven on by touching the  key.
5. Activate the lower row operating functions by touching the "Extra function activation" on the function display.




6. Touch on "Pyrolysis" on the bottom row on the function display.
7. "HI" pyrolysis level and "02:00" time appear on the display.
8. Start cleaning by touching the  key.
 - ⇒ Cleaning starts and the self-cleaning time appears on the display. This time is unchangeable.

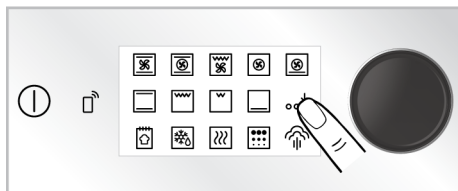
9. When the oven reaches a certain temperature after the pyrolysis process starts, the  lock symbol appears on the timer display and the oven door cannot be opened. Do not force the handle to unlock the door until the cleaning process is finished and the lock symbol disappears from the display.

10. When the cleaning process is finished, "End" appears on the display. Turn off the oven by touching the  key.
11. When the  symbol disappears on the display, remove the remaining deposits with vinegar water.




Pyrolysis - economy mode

If your oven is not very dirty, we recommend using the "Pyrolysis - economy mode" function. This function takes less time than the "Pyrolysisvariable" function. If the oven is very dirty, the "Pyrolysis - economy mode" function may not be sufficient. In this case, clean it by the "Pyrolysis" function.

1. Remove all accessories inside the oven. In the models with wire shelves, remember to remove the wire shelf.
2. Before starting the cleaning, clean the outer surfaces of the oven and the food residues inside the oven with soapy cloth.
3. Turn the oven on by touching the  key.
4. Activate the lower row operating functions by touching the "Extra function activation" on the function display.



5. Touch on "Pyrolysis" on the bottom row on the function display.

6. Touch on "Pyrolysis" on the function display.
7. Start cleaning by touching the ►|| key.
 - ⇒ Cleaning starts and the self-cleaning time appears on the display. This time is unchangeable.
8. When the oven reaches a certain temperature after the pyrolysis process starts, the  lock symbol appears on the timer display and the oven door cannot be opened. Do not force the handle to unlock the door until the cleaning process is finished and the lock symbol disappears from the display.
9. When the cleaning process is finished, "End" appears on the display. Turn off the oven by touching the  key.
10. When the  symbol disappears on the display, remove the remaining deposits with vinegar water.

7.7 Cleaning the Oven Door

You can remove your oven door and door glasses to clean them. How to remove the doors and windows is explained in the sections "Removing the oven door" and "Removing the inner glasses of the door". After removing the door inner glasses, clean them using a dishwashing detergent, warm water and a soft cloth or sponge and dry them with a dry cloth. For lime residue that may form on the oven glass, wipe the glass with vinegar and rinse.



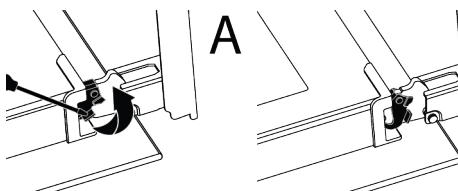
Do not use harsh abrasive cleaners, metal scrapers, wire wool or bleach materials to clean the oven door and glass.

Removing the oven door

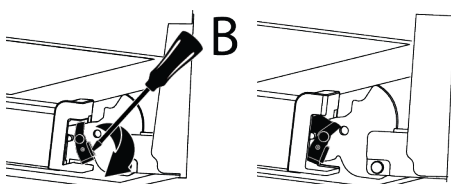
1. Open the oven door.
2. Open the clips in the front door hinge socket on the right and left by pushing them downwards as shown in the figure.

3. Hinge types vary as (A), (B), (C) types according to the product model. The following figures show how to open each type of hinge.

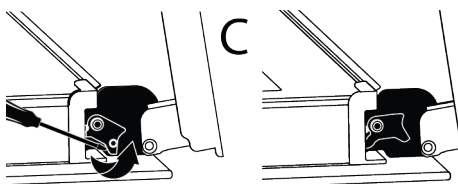
4. (A) type hinge is available in normal door types.



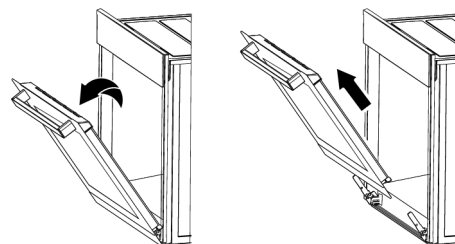
5. (B) type hinge is available in soft closing door types.



6. (C) type hinge is available in soft opening/closing door types.



7. Get the oven door to a half-open position.



8. Pull the removed door upwards to release it from the right and left hinges and remove it.

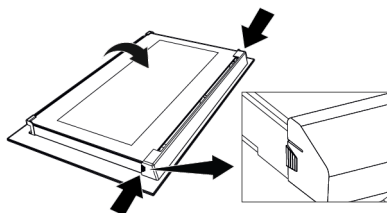


To reattach the door, the procedures applied when removing it must be repeated from the end to the beginning, respectively. When installing the door, be sure to close the clips on the hinge socket.

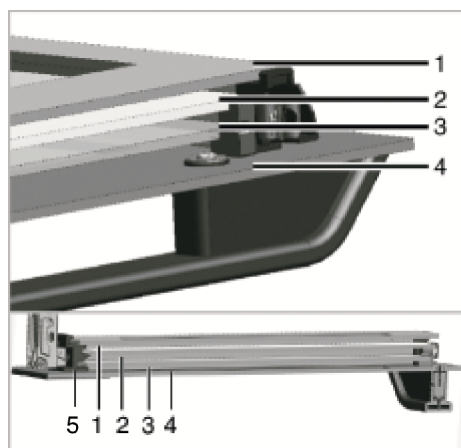
7.8 Removing the Inner Glass of The Oven Door

Inner glass of the product's front door may be removed for cleaning.

1. Open the oven door.

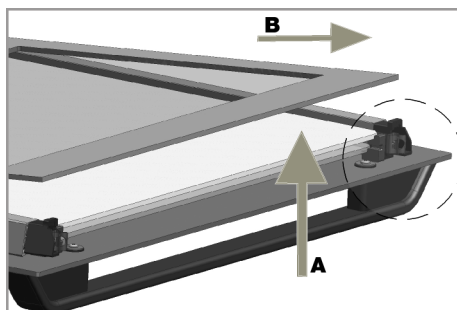


2. Pull the plastic component, attached on the upper section of the front door, towards yourself by simultaneously pushing on the pressure points on both sides of the component and remove it.



- | | |
|----------------------------|----------------------|
| 1 Innermost glass | 2 Second inner glass |
| 3 Third inner glass | 4 Outer glass |
| 5 Plastic glass slot-Lower | |

3. As shown in the figure, gently lift the innermost glass towards "A" and then, remove it by pulling towards "B".



4. Repeat the same process for removing the second and third glasses.



The first step of regrouping the door is to replace the second and third glasses (2, 3). As shown in the figure, place the bevelled edge of the glass to meet the bevelled edge of the plastic slot.

The attachment order of the second and third inner glasses is not important, as they are interchangeable.

While attaching the innermost glass (1), pay attention to place the printed side of the glass on the second inner glass. It is crucial to place the lower corners of all inner glasses to meet the lower plastic slots (5). Push the plastic component towards the frame until a "click" sound is heard.



After cleaning, all glasses must be reassembled.

7.9 Cleaning the Oven Lamp

In the event that the glass door of the oven lamp in the cooking area becomes dirty; clean using dishwashing detergent, warm water and a soft cloth or sponge and dry with a dry cloth. In case of oven lamp failure, you can replace the oven lamp by following the sections that follow.

Replacing the oven lamp

General Warnings

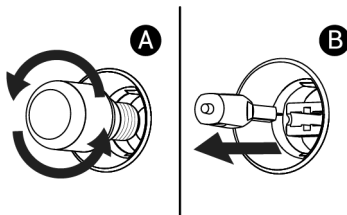
- To avoid the risk of electric shock before replacing the oven lamp, disconnect the product and wait for the oven to cool. Hot surfaces may cause burns!
- This oven is powered by an incandescent lamp with less than 40 W, less than 60 mm in height, less than 30 mm in diameter, or a halogen lamp with G9 sockets with less than 60 W power. Lamps are suitable for operation at temperatures above 300 °C. Oven lamps are available from Authorised Services or licensed technicians. This product contains a G energy class lamp.
- The position of the lamp may differ from that is shown in the figure.
- The lamp used in this product is not suitable for use in the lighting of home rooms. The purpose of this lamp is to help the user see food products.
- The lamps used in this product must withstand extreme physical conditions such as temperatures above 50 °C.

If your oven has a round lamp,

1. Disconnect the product from the electricity.
2. Remove the glass cover by turning it counter clockwise.



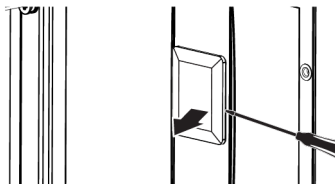
3. If your oven lamp is type (A) shown in the figure below, rotate the oven lamp as shown in the figure and replace it with a new one. If it is type (B) model, pull it out as shown in the figure and replace it with a new one.



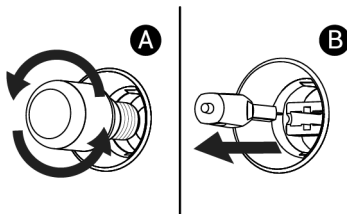
4. Refit the glass cover.

If your oven has a square lamp,

1. Disconnect the product from the electricity.
2. Remove the wire shelves according to the description.



3. Lift the lamp's protective glass cover with a screwdriver. Remove the screw first, if there is a screw on the square lamp in your product.
4. If your oven lamp is type (A) shown in the figure below, rotate the oven lamp as shown in the figure and replace it with a new one. If it is type (B) model, pull it out as shown in the figure and replace it with a new one.



5. Refit the glass cover and wire shelves.

8 Troubleshooting

If the problem persists after following the instructions in this section, contact your vendor or an Authorized Service. Never try to repair your product yourself.

Steam is emanated while the oven is working.

- It is normal to see vapour during operation. >>> This is not an error.

Water droplets appear while cooking

- The steam generated during cooking condenses when it comes into contact with cold surfaces outside the product and may form water droplets. >>> This is not an error.

Metal sounds are heard while the product is warming and cooling.

- Metal parts may expand and make sounds when heated. >>> This is not an error.

The product does not work.

- Fuse may be faulty or blown. >>> Check the fuses in the fuse box. Change them if necessary or reactivate them.
- The appliance may not be plugged to the (grounded) outlet. >>> Check if the appliance is plugged in to the outlet.
- (If there is timer on your appliance) Keys on the control panel do not work. >>> If your product has a key lock, the key lock may be enabled, disable the key lock.

Oven light is not on.

- Oven lamp may be faulty. >>> Replace oven's lamp.
- No electricity. >>> Ensure the mains is operational and check the fuses in the fuse box. Change the fuses if necessary or reactivate them.

Oven is not heating.

- The oven may not be set to a specific cooking function and/or temperature. >>> Set the oven to a specific cooking function and/or temperature.
- For the models with timer, the time is not set. >>> Set the time.

- No electricity. >>> Ensure the mains is operational and check the fuses in the fuse box. Change the fuses if necessary or reactivate them.
- The oven door may be open. >>> Make sure the oven door is closed. If the oven door remains open for more than 5 minutes, the time setting made for cooking is cancelled and heaters do not work.

(For models with timer) The timer display flashes or the timer symbol is left open.

- There has been a power outage before. >>> Set the time / Turn off the product function knobs and again switch it to the desired position.

After cooking starts ► symbol flashes on the display and there is an audible warning.

- The oven door may be open. >>> Make sure the oven door is completely closed. Contact the authorized service if the fault continues.

The command you would like to send from the "HomeWhiz" application does not go through. (if the remote access conditions are met)

- Your link may be interrupted for a while. >>> Make sure the oven is connected to the wireless network and turn the application off and on.

"HomeWhiz" application does not show the oven status right.

- Your link may be interrupted for a while. >>> Make sure the oven is connected to the wireless network and turn the application off and on.

After introducing your product to the "HomeWhiz" application, If there is an error saying "An error occurred while associating your product to your home or the

room you specified. This device belongs to another home." or if you forgot in which "HomeWhiz" account

- Delete the pairing by following the instructions in the section "Deleting the pairing of a "HomeWhiz" connected oven" and repeat the product pairing from the beginning.

"Multiple bluetooth networks detected" warning shows while installing the product to the "HomeWhiz" app.

- In case more than one house appliance in your home is set to setup mode at the same time and broadcasting bluetooth signal, you may encounter "Multiple bluetooth networks detected" warning whilst the installation to the "HomeWhiz" app. >>> Shut off the installation modes of the other appliances and continue using just one appliance with installation mode on.

Terms other than the language I specified show up at the "HomeWhiz" app.

- In cases where the internet power is low, terms in different languages may appear in the homewhiz application other than the languages you defined in the application. >>> This is not an error.

Witamy!

Drogi kliencie,

Dziękujemy za wybór urządzenia Beko. Chcemy, aby produkt, wyprodukowany w wysokiej jakości i technologii, oferował najlepszą wydajność. W tym celu należy uważnie przeczytać niniejszą instrukcję i inną dokumentację dostarczoną z urządzeniem przed użyciem. Pamiętaj o wszystkich informacjach i ostrzeżeniach zawartych w instrukcji obsługi. W ten sposób będziesz chronić siebie i swoje urządzenie przed zagrożeniami, które mogą wystąpić.

Zachowaj instrukcję obsługi. Przekazując wyrób innemu użytkownikowi, należy dołączyć również niniejszą instrukcję. Niniejsza instrukcja zawiera warunki gwarancji, sposób użytkowania i rozwiązywanie problemów.

Symbole i ich opisy w instrukcji obsługi:



Zagrożenie, które może doprowadzić do śmierci lub obrażeń.



Ważne informacje lub przydatne wskazówki na temat użytkowania.



Przeczytaj instrukcję obsługi.



Ostrzeżenie przed gorącymi powierzchniami.

UWAGA Zagrożenie, które może doprowadzić do szkody materialną produktu lub jego środowiska.

Niniejsze urządzenie jest zgodne z następującymi

Dyrektywami Unii Europejskiej:

- 2014/30/WE LVD (Niskie Napięcia)

- 2014/35/WE EMC (Kompatybilność Elektromagnetyczna)

Importer: Beko S.A.

ul. Puławska 366, 02-819 Warszawa

Spis treści

1 Instrukcje bezpieczeństwa	58
1.1 Przeznaczenie.....	58
1.2 Bezpieczeństwo dzieci, osób wymagających szczególnego traktowania i zwierząt domowych	59
1.3 Bezpieczeństwo elektryczne.....	60
1.4 Zabezpieczenie podczas transportu	61
1.5 Bezpieczeństwo montażu	62
1.6 Bezpieczeństwo użytkowania.....	63
1.7 Ostrzeżenia dotyczące temperatury.....	63
1.8 Używanie akcesoriów.....	64
1.9 Bezpieczeństwo pieczenia	64
1.10 Funkcja pary.....	66
1.11 Bezpieczeństwo konserwacji i czyszczenia.....	66
1.12 Samoczyszczenie się w wysokiej temperaturze (piroliza).....	67
2 Instrukcje dotyczące środowiska	67
2.1 Dyrektywa w sprawie odpadów ..	67
2.1.1 Zgodność z dyrektywą WEEE i usuwanie odpadów	67
2.2 Opakowanie urządzenia	67
2.3 Zalecenia dotyczące oszczędzania energii.....	68
3 Produkt	69
3.1 Opis produktu	69
3.2 Opis i użytkowanie panelu sterowania urządzenia.....	69
3.2.1 Panel sterowania.....	70
3.2.2 Wprowadzenie do panelu sterowania piekarnika	70
3.3 Funkcje obsługi piekarnika	71
3.4 Akcesoria.....	72
3.5 Zastosowanie akcesoriów urządzenia	73
3.6 Specyfikacje techniczne.....	76
4 Pierwsze użycie	77
4.1 Pierwsze ustawienie godziny.....	77
4.2 Czyszczenie wstępne	77
5 Korzystanie z piekarnika.....	78
5.1 Ogólne informacje dotyczące korzystania z piekarnika.....	78
5.2 Obsługa panelu sterowania piekarnika	78
5.3 Gotowanie na parze.....	84
5.4 Ustawienia	87
5.5 Użyj termosondy.....	92
6 Ogólne informacje dotyczące pieczenia	94
6.1 Ogólne ostrzeżenia dotyczące pieczenia w piekarniku.....	95
6.1.1 Ciasta i wypieki	95
6.1.2 Mięso, ryby i drób.....	98
6.1.3 Grill.....	99
6.1.4 Gotowanie na parze	100
6.1.5 Funkcja smażenia na płytce olej lub smażenie bezolejowe ..	101
6.1.6 Test żywności	102
7 Czyszczenie i konserwacja	104
7.1 Ogólne informacje dotyczące czyszczenia	104
7.2 Czyszczenie akcesoriów	105
7.3 Czyszczenie panelu sterowania ..	105
7.4 Czyszczenie wnętrza piekarnika (strefa pieczenia).....	106
7.5 Czyszczenie parą.....	106
7.6 Samoczyszczenie się w wysokiej temperaturze	107
7.7 Czyszczenie drzwiczek piekarnika.....	109
7.8 Zdejmowanie wewnętrznej szyby drzwiczek piekarnika.....	109
7.9 Czyszczenie lampki piekarnika....	110
8 Rozwiązywanie problemów.....	112

1 Instrukcje bezpieczeństwa

- Rozdział ten omawia instrukcje bezpieczeństwa, które pomogą zapobiec ryzyku uszkodzenia ciała lub mienia.
- Jeśli produkt zostanie przekazany komuś innemu do użytku osobistego lub do użytku z drugiej ręki, należy również przekazać instrukcję obsługi, etykiety oraz inne istotne dokumenty i części.
- Nasza firma nie ponosi odpowiedzialności za szkody, które mogą wystąpić w przypadku nieprzestrzegania tych instrukcji.
- Nieprzestrzeganie tych instrukcji spowoduje unieważnienie udzielonej gwarancji.
- Prace montażowe i naprawcze należy zawsze zlecać producentowi, autoryzowanemu serwisowi lub osobie wyznaczonej przez firmę importera.
- Używaj tylko oryginalnych części zamiennych i akcesoriów.
- Nie należy naprawić lub wymienić żadnych elementów urządzenia, chyba że jest to wyraźnie określone w instrukcji obsługi.
- Nie dokonuj modyfikacji technicznych urządzenia.

1.1 Przeznaczenie

- To urządzenie przeznaczone jest do użytku domowego. Nie jest przeznaczone do użytku komercyjnego.
- Nie wolno używać tego urządzenia w ogrodach, na balkonach lub w innych miejscach na zewnątrz. Urządzenie to jest przeznaczone do użytku w gospodarstwach domowych oraz w kuchniach pracowniczych sklepów, biur i innych środowisk pracy.
- To urządzenie jest przeznaczone do użytku na maksymalnej wysokości 2500 metrów nad poziomem morza.
- **OSTRZEŻENIE:** Urządzenie to powinno być używane wyłącznie do gotowania. Nie należy go używać do innych celów, takich jak ogrzewanie pomieszczenia.
- Piekarnik może być używany do rozmrażania, pieczenia, smażenia i grillowania potraw.
- Nie należy używać tego produktu do podgrzewania płyt, suszenia poprzez wieszanie ręczników lub ubrań na uchwycie.

1.2 Bezpieczeństwo dzieci, osób wymagających szczególnego traktowania i zwierząt domowych



- Niniejszy urządzenie może być użytkowane przez dzieci w wieku co najmniej 8 lat i przez osoby o obniżonych możliwościach fizycznych, umysłowych i osoby o braku doświadczenia i znajomości urządzenia, jeżeli zapewniony zostanie nadzór lub instruktaż odnośnie użytkowania urządzenia w bezpieczny sposób, tak aby związane z tym zagrożenia były zrozumiałe.
- Dzieciom nie wolno używać urządzenia do zabawy. Czyszczenia i konserwacji nie mogą wykonywać dzieci bez nadzoru.
- Niniejszy sprzęt może być użytkowany przez osoby o obniżonych możliwościach fizycznych, zmysłowych i umysłowych (w tym dzieci), jeżeli zapewniony zostanie nadzór lub instruktaż odnośnie użytkowania sprzętu w bezpieczny sposób.
- Dzieci nie należy pozostawiać bez opieki, aby mieć pewność, że nie będą się one bawić urządzeniem.
- Produkty elektryczne są niebezpieczne dla dzieci i zwierząt domowych. Dzieci i zwierzęta nie mogą bawić się, wspinać się na urządzenie ani wchodzić do niego.
- Nie wolno kłaść na urządzeniu przedmiotów, do których mogą dosięgnąć dzieci.
- **OSTRZEŻENIE:** Podczas użytkowania powierzchnie produktu są gorące. Trzymaj dzieci z dala od urządzenia.
- Trzymaj materiał użyty do opakowania z dala od dzieci. Ryzyko obrażeń i uduszenia.
- Gdy drzwi są otwarte, nie kładź na nich żadnych ciężkich przedmiotów ani nie pozwalaj dzieciom na nie siadać. Piekarnik może się przewrócić lub może dojść do uszkodzenia zawiasów drzwi.
- Przed wyrzuceniem zużytych i bezużytecznych produktów:
 1. Odłącz wtyczkę zasilania i wyjmij ją z gniazdka.
 2. Odetnij kabel zasilający i odłącz go wraz z wtyczką od produktu.
 3. Podejmij środki ostrożności, aby uniemożliwić dzieciom dostęp do produktu.
 4. Nie pozwalaj dzieciom bawić się produktem, gdy jest on w trybie bezczynności.

1.3 Bezpieczeństwo elektryczne

- Podłącz produkt do uziemionego gniazdka zabezpieczonego bezpiecznikiem zgodnym z wartościami znamionowymi prądu podanymi na tabliczce znamionowej. Instalację uziemienia należy zlecić wykwalifikowanemu elektrykowi. Nie używać produktu bez uziemienia zgodnie z lokalnymi/krajowymi przepisami.
- Wtyczka lub złącze elektryczne urządzenia powinno znajdować się w łatwo dostępnym miejscu. Jeśli nie jest to możliwe, powinien istnieć mechanizm (bezpiecznik, wyłącznik, przełącznik itp.) w instalacji elektrycznej, do której urządzenie jest podłączone, zgodnie z przepisami elektrycznymi i oddzielając wszystkie bieguny od sieci.
- Odłącz produkt od zasilania lub wyłącz bezpiecznik przed naprawą, konserwacją lub czyszczeniem.
- Podłącz urządzenie do gniazdka, które spełnia wartości napięcia i częstotliwości podane na tabliczce znamionowej.
- (Jeśli urządzenie nie jest wyposażone w kabel sieciowy) używaj wyłącznie przewodu połączeniowego opisanego w rozdziale „Specyfikacje techniczne”.
- Nie należy blokować kabla zasilającego pod i za urządzeniem. Nie umieszczaj ciężkich przedmiotów na kablu zasilającym. Kabel zasilający nie powinien być skręcony, zgnieciony i nie powinien stykać się z żadnym źródłem ciepła.
- Należy upewnić się, że kabel zasilający nie został zablokowany podczas umieszczania produktu po montażu lub czyszczeniu.
- Tylna powierzchnia piekarnika nagrzewa się podczas pracy. Przewody zasilające nie mogą dotykać tylnej powierzchni produktu. W przeciwnym razie może dojść do jego uszkodzenia.
- Nie zakleszczaj przewodów elektrycznych w drzwiach piekarnika i nie przekładaj ich nad gorącymi powierzchniami. W przeciwnym razie izolacja kabla może się stopić i spowodować pożar w wyniku zwarcia.

- Używaj wyłącznie oryginalnego kabla. Nie wolno używać przeciętych lub uszkodzonych kabli.
- Nie używaj przedłużacza ani wtyczki wielofunkcyjnej do obsługi produktu.
- Skontaktuj się z autoryzowanym centrum serwisowym lub importerem w celu użycia zatwierdzonego adaptera w przypadkach, gdy konieczne jest użycie adaptera konwertera (dla typu wtyczki).
- Jeśli długość przewodu zasilającego jest niewystarczająca, skontaktuj się z importem lub autoryzowanym centrum serwisowym.
- Przenośne źródła zasilania lub wielokrotne wtyczki mogą się przegrzać i zapalić. Trzymaj wiele wtyczek i przenośnych źródeł zasilania z dala od produktu.
- W przypadku uszkodzenia kabla zasilającego musi on zostać wymieniony przez producenta, autoryzowany serwis lub osobę wskazaną przez firmę importera w celu uniknięcia ewentualnych zagrożeń.
- **OSTRZEŻENIE:** Przed wymianą żarówki piekarnika należy odłączyć produkt od zasilania,

aby uniknąć ryzyka porażenia prądem. Odłącz urządzenie lub wyłącz bezpiecznik.

Jeśli urządzenie jest wyposażone w kabel zasilania i wtyczkę:

- Nigdy nie podłączaj wtyczki produktu do uszkodzonej, poluzowanej lub wyjętej wtyczki z gniazdka. Upewnij się, że wtyczka jest całkowicie włożona do gniazda. W przeciwnym razie połączenia mogą się przegrzać i spowodować pożar.
- Unikaj wkładania urządzenia do wtyczek, które są zatłuszczone, nieczyste lub potencjalnie narażone na kontakt z wodą (np. w pobliżu blatu roboczego, z którego może wydostawać się woda). W przeciwnym razie istnieje ryzyko zwarcia i porażenia prądem.
- Nie wolno dotykać wtyczki mokrymi rękami!
- Wyciągaj wtyczkę z gniazdka, używając korpusu wtyczki, a nie samego przewodu.



1.4 Zabezpieczenie podczas transportu

- Przed transportem odłącz urządzenie od sieci.
- Produkt jest ciężki, należy go przenosić przy udziale co najmniej dwóch osób.

- Nie należy trzymać urządzenia za drzwi i/lub uchwyt podczas transportu lub przenoszenia.
- Nie umieszczaj żadnych przedmiotów na urządzeniu. Przenoś urządzenie w pozycji pionowej.
- Produktu nie wolno transportować, jeśli jest w nim woda. Przed transportem upewnij się, że w produkcie nie ma wody.
- W przypadku transportu produktu, owiń go folią bąbelkową lub grubym kartonem i szczelnie zaklej taśmą. Mocno zabezpiecz ruchome części produktu, aby zapobiec ich uszkodzeniu.
- Przed zainstalowaniem urządzenia sprawdź, czy nie został on uszkodzony podczas transportu. W przypadku uszkodzenia skontaktuj się z importerem lub autoryzowanym centrum serwisowym.
- Podczas transportu i montażu należy nosić rękawice ochronne. W przeciwnym razie istnieje ryzyko obrażeń spowodowanych ostrymi krawędziami!
- Przed zamontowaniem urządzenia należy sprawdzić czy nie posiada uszkodzeń. Nie należy instalować produktu, jeśli jest uszkodzony.
- Unikaj używania jakichkolwiek materiałów termoizolacyjnych do przykrycia wnętrza mebli, które będą instalowane.
- W miejscu instalacji produktu nie może znajdować się bezpośrednio światło słoneczne ani źródła ciepła, takie jak grzejniki elektryczne lub grzejniki gazowe.
- Utrzymuj otoczenie wszystkich kanałów wentylacyjnych produktu otwarte.
- Aby uniknąć przegrzania, nie należy instalować produktu za osłonami dekoracyjnymi.
- W przypadku, gdy wąż/rura gazowa lub plastikowa rura wodna znajdują się za wyznaczonym obszarem instalacji produktu, należy bezwzględnie dopilnować, aby produkt nie stykał się z tymi przewodami. W przeciwnym razie może dojść do zgniecenia węża/rury.



1.5 Bezpieczeństwo montażu

- Przed rozpoczęciem instalacji odłącz napięcie od linii zasilającej, do której podłączony będzie produkt, wyłączając bezpiecznik.

- Jeśli za miejscem instalacji produktu znajduje się gniazdko elektryczne, należy upewnić się, że produkt nie styka się z gniazdkiem ani z wtyczką podłączoną do gniazdka.

1.6 Bezpieczeństwo użytkowania

- Upewnij się, że urządzenie jest wyłączone po każdym użyciu.
- W przypadku nieużywania produktu przez dłuższy czas odłącz go od zasilania lub wyłącz zasilanie w skrzynce bezpieczników.
- Nie używaj produktu, jeśli ulegnie on awarii lub uszkodzeniu podczas użytkowania. odłącz urządzenie od zasilania. Skontaktuj się z importerem lub autoryzowanym centrum serwisowym.
- Nie używaj urządzenia, jeśli szyba przednich drzwi jest usunięta lub pęknięta. W przeciwnym razie istnieje ryzyko obrażeń ciała i szkód środowiskowych.
- Nie wchodź na urządzenie z jakiegokolwiek powodu.
- Nigdy nie używaj produktu, jeśli Twoja ocena sytuacji lub koordynacja są zaburzone przez spożycie alkoholu i/lub narkotyków.

- W obszarze gotowania i wokół niego nie mogą znajdować się łatwopalne przedmioty. W przeciwnym razie może dojść do pożaru.
- Uchwyt piekarnika nie jest przeznaczony do ręczników. Podczas korzystania z urządzenia nie wieszaj na uchwycie ręczników, rękawiczek ani podobnych materiałów tekstylnych.
- Zawiasy drzwi urządzenia poruszają się podczas otwierania i zamykania drzwi i mogą się zaciąć. Podczas otwierania/zamykania drzwiczek nie wolno trzymać za zawiasy.

1.7 Ostrzeżenia dotyczące temperatury

- **OSTRZEŻENIE:** W trakcie korzystania z produktu, zarówno produkt, jak i jego łatwo dostępne części będą gorące. Należy zachować ostrożność i unikać dotykania urządzenia i elementów grzejnych. Nie pozwalaj dzieciom w wieku poniżej 8 lat zbliżać się do produktu, chyba że znajdują się one pod stałym nadzorem.
- Nie umieszczaj materiałów łatwopalnych/wybuchowych w pobliżu produktu, ponieważ jego powierzchnie będą gorące podczas pracy.

- Zachowaj dystans podczas otwierania drzwiczek piekarnika w trakcie lub po zakończeniu pieczenia. Para może poparzyć ręce, twarz i/lub oczy.
- Podczas pracy produkt jest gorący. Należy uważać, aby nie dotykać gorących części, wnętrza piekarnika i elementów grzejnych.
- Podczas obsługi produktu zawsze noś rękawice kuchenne odporne na wysoką temperaturę.

1.8 Używanie akcesoriów

- Ważne, aby druciany ruszt i taca były prawidłowo umieszczone na drucianych półkach. Szczegółowe informacje znajdują się w rozdziale „**Użytkowanie akcesoriów**”.
- Zamknij drzwiczki piekarnika po całkowitym wsunięciu akcesoriów do przestrzeni do gotowania, w przeciwnym razie mogą one uderzyć w szybę drzwiczek i uszkodzić ją.
- Korzystaj wyłącznie z termosindy przeznaczonej do użytku z tym piekarnikiem.

1.9 Bezpieczeństwo pieczenia

- Zachowaj ostrożność stosując napoje alkoholowe w swoich potrawach. Alkohol paruje w wysokich temperaturach i może spowodować pożar, ponieważ może zapalić się w kontakcie z gorącymi powierzchniami.
- Resztki jedzenia znajdujące się w obszarze gotowania, takie jak olej, mogą się zapalić. Przed rozpoczęciem gotowania usuń resztki jedzenia.
- Zagrożenie zatruciem pokarmowym: Nie zostawiaj jedzenia w piekarniku dłużej niż 1 godzinę przed lub po pieczeniu. W przeciwnym razie może powodować to zatrucie pokarmowe lub choroby.
- Nie podgrzewaj w piekarniku zamkniętych puszek i szklanych słoików. Ciśnienie, które wytworzyłoby się w puszcze/słoiku może spowodować jego pęknięcie.
- Nie umieszczaj blach do pieczenia, naczyń ani folii aluminiowej bezpośrednio na dnie piekarnika. Nagromadzone ciepło może uszkodzić dno piekarnika.

Pamiętaj o następujących środkach ostrożności podczas używania papieru pergaminowego nawilżonego olejem lub podobnych materiałów:

- Umieść tłuszczoodporny papier w naczyniu do pieczenia lub na innym przedmiocie przeznaczonym do piekarnika (taca, ruszt itp.), umieść potrawę i włóż do rozgrzanego piekarnika.
- Aby uniknąć ryzyka dotknięcia elementów grzejnych piekarnika i zablokowania przepływu gorącego powietrza, usuń nadmiar papieru do pieczenia, który zwisa z akcesoriów lub pojemników. Nie używaj papieru do pieczenia w temperaturze wyższej niż maksymalna temperatura użytkowania określona przez producenta. Nie wolno kłaść papieru tłuszczoodpornego na podstawie piekarnika.
- Nie umieszczaj go na akcesoriach podczas podgrzewania.
- Zawsze dociskaj papier talerzem lub podobnym przedmiotem, aby zapobiec unoszeniu się materiału w wyniku cyrkulacji powietrza wewnątrz piekarnika.
- Zakryj tylko niezbędną powierzchnię wewnątrz blachy.
- Po każdym użyciu umyj tacę, a papier do pieczenia lub podobne materiały wymień na nowe. W przeciwnym razie płyny kapiące na blachę mogą spowodować dymienie lub nawet powstanie płomienia.
- Po podniesieniu pokrywy produktu generowany jest przepływ powietrza. Tłuszczoodporny papier może wejść w kontakt z elementami grzejnymi i zapalić się.
- W przypadku używania rusztu grilla do smażenia, na dolnej półce należy umieścić blachę. W przeciwnym razie olej spożywczy i inne składniki, które kapią na dno piekarnika, mogą wytwarzać gęsty dym i prowadzić do pożaru.
- Zamknij drzwiczki piekarnika podczas grillowania. Gorące powierzchnie mogą powodować oparzenia!
- Żywność nieodpowiednia do grillowania niesie ze sobą ryzyko pożaru. Grilluj tylko potrawy odpowiednie do intensywnego ognia grillowego. Nie należy umieszczać jedzenia za blisko tyłu grilla. To najgorętszy obszar, a tłuste potrawy mogą się zapalić.

1.10 Funkcja pary

- W przypadku pieczenia na parze otwarcie drzwiczek może spowodować wydostanie się pary, co stwarza ryzyko poparzenia. Należy zachować ostrożność podczas otwierania drzwi.
- Jeśli po pieczeniu na parze w piekarniku zostanie wilgoć, to może przyczynić się to do powstania rdzy. Po pieczeniu na parze należy zostawić piekarnik do wyschnięcia. Nie wolno przechowywać wilgotnych produktów spożywczych w piekarniku przez długi czas.
- Podczas wyjmowania gotowej potrawy z naczynia może wypływać gorący płyn.
- Podczas pieczenia na parze zaleca się dodanie tyle wody, ile podano w tabeli.
- Nie używać wody destylowanej lub filtrowanej. Należy używać wyłącznie przegotowanej wody. Nie używać łatwopalnych, alkoholowych lub innych stałych roztworów zamiast wody.
- Nie używać akcesoriów, które mogą powodować korozję w wyniku powstającej pary.
- Należy uważać, aby nie rozlać wody na powierzchnię piekarnika lub niepożądane po-

wierzchnie podczas wkładania/wyjmowania zbiornika na wodę.



1.11 Bezpieczeństwo konserwacji i czyszczenia

- Przed czyszczeniem odczekaj, aż produkt ostygnie. Gorące powierzchnie mogą powodować oparzenia!
- Nie wolno myć produktu, spryskując go lub polewając wodą! Istnieje ryzyko porażenia prądem elektrycznym!
- Nie używaj myjek parowych do czyszczenia urządzenia, ponieważ może to spowodować porażenie prądem.
- Nie używaj szorstkich środków ściernych, metalowych skrobaczek, druciaków lub środków wybielających do czyszczenia przednich drzwiczek produktu. Środki te mogą powodować porysowanie i rozbicie szklanych powierzchni.
- Po każdym gotowaniu na parze pozostałą wodę ze zbiornika należy opróżnić, a sam zbiornik wyczyścić. Wykorzystanie wody pozostawionej w komorze do następnego gotowania stwarza problemy higieniczne.



1.12 Samoczyszczenie się w wysokiej temperaturze (piroliza)

- Podczas samoczyszczenia powierzchnie bardziej się nagrzewają niż podczas standardowego użytkowania. Chronić przed dziećmi.
- Gorące powierzchnie mogą powodować oparzenia! Nie dotykać urządzenia podczas samoczyszczenia i trzymać dzieci z dala. Należy odczekać co najmniej 30 minut przed usunięciem pozostałości.
- Podczas samoczyszczenia dym wydostaje się z powodu spalania resztek jedzenia.

Podczas procesu czyszczenia należy dobrze wietrzyć kuchnię.

- Przed rozpoczęciem czyszczenia wyczyść zewnętrzne powierzchnie piekarnika i resztki jedzenia wewnątrz piekarnika za pomocą ściereczki z mydłem. Wyjąć wszystkie akcesoria i przybory kuchenne z piekarnika. Jeśli Twój produkt jest wyposażony w pyrolyczne akcesoria (odporne na samoczyszczenie w wysokiej temperaturze), nie musisz wyjmować ich z piekarnika.
- Jeśli nad piekarnikiem znajduje się płyta grzewcza, nie używaj płyty podczas pirolizy.

2 Instrukcje dotyczące środowiska

2.1 Dyrektywa w sprawie odpadów

2.1.1 Zgodność z dyrektywą WEEE i usuwanie odpadów

Niniejszy wyrób jest zgodny z dyrektywą Parlamentu Europejskiego i Rady (2012/19/UE). Urządzenie posiada symbol klasyfikacji zużytego sprzętu elektrycznego i elektronicznego (WEEE).



urządzenie zostało wyprodukowane z wysokiej jakości części i materiałów, które mogą być ponownie użyte i nadają się do recyklingu. Dlatego nie należy wyrzucać zużytego produktu wraz z normalnymi odpadami domowymi i innymi po zakończeniu użytkowania. Zanieś urządzenie do punktu zbiórki w celu recyklingu sprzętu elektrycznego i elektronicznego. O punkty zbiórki

możesz zapytać administrację lokalną. Właściwa utylizacja urządzenia pomaga zapobiegać negatywnym skutkom dla środowiska i zdrowia ludzi.

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.

2.2 Opakowanie urządzenia

Opakowanie produktu jest wytwarzane z materiałów nadających się do recyklingu zgodnie z naszymi krajowymi przepisami ochrony środowiska. Nie wyrzucaj odpadów opakowaniowych razem z odpadami domowymi ani innymi odpadami, oddaj je

do punktów zbiórki materiałów opakowaniowych wyznaczonych przez władze lokalne.

2.3 Zalecenia dotyczące oszczędzania energii

Zgodnie z EU 66/2014 informacje o efektywności energetycznej można znaleźć na paragonie produktu dołączonym do produktu.

Poniższe wskazówki pomogą używać produktu w sposób ekologiczny i energooszczędny:

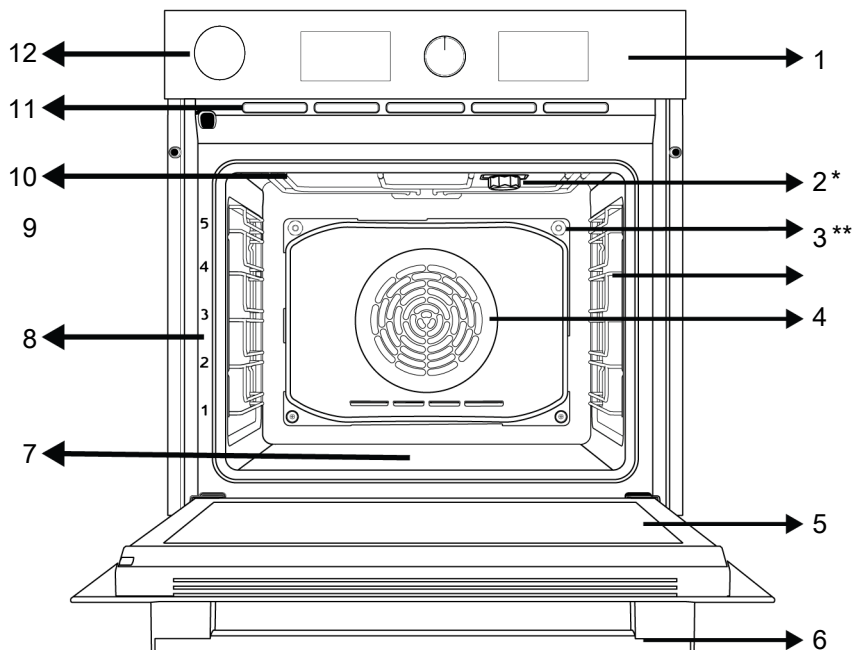
- Rozmroź zamrożone jedzenie przed gotowaniem.
- W piekarniku używaj ciemnych lub emaliowanych pojemników, które lepiej przenoszą ciepło.
- Jeśli tak podano w przepisie lub instrukcji obsługi, zawsze należy wstępnie rozgrzać piekarnik. Nie otwieraj zbyt często drzwiczek piekarnika podczas pieczenia.

- W przypadku dłuższego pieczenia wyłącz urządzenie na 5 do 10 minut przed końcem pieczenia. Dzięki wykorzystaniu ciepła resztkowego można zaoszczędzić do 20% energii elektrycznej.
- Staraj się piec więcej niż jedno danie na raz w piekarniku. Możesz gotować w tym samym czasie, umieszczając dwa garnki a drucianym ruszcie. Jeśli pieczesz jedni danie po drugim, oszczędzasz energię, ponieważ piekarnik nie straci ciepła.
- Nie należy otwierać drzwiczek piekarnika podczas pieczenia z funkcją "Ogrzewanie wentylatorem tryb ECO". Jeśli drzwiczki nie zostaną otwarte, temperatura wewnętrzna jest optymalizowana w celu oszczędzania energii w funkcji roboczej "Ogrzewanie wentylatorem tryb ECO" a temperatura ta może różnić się od pokazanej na wyświetlaczu.

3 Produkt

3.1 Opis produktu

PL



- | | |
|---|---|
| 1 Panel sterowania | 2 Oświetlenie |
| 3 Półka druciana | 4 Silnik wentylatora (za stalową płytą) |
| 5 Drzwi | 6 Uchwyt |
| 7 Dolna nagrzewnica (pod płytą stalową) | 8 Umieszczenie półek |
| 9 Otwór wylotu pary | 10 Górna grzałka |
| 11 Otwory wentylacyjne | 12 Zbiornik wody |

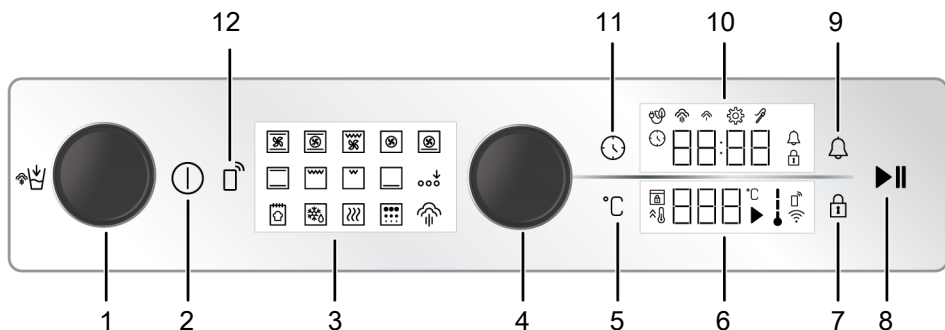
* Różni się w zależności od modelu. Twoje urządzenie może nie być wyposażone w lampę lub rodzaj i lokalizacja lampy może różnić się od pokazanej na ilustracji.

** Różni się w zależności od modelu. Twoje urządzenie może nie być wyposażone w druciany stojak. Na zdjęciu przykładowe urządzenie z drucianą podstawką.

3.2 Opis i użytkowanie panelu sterowania urządzenia

W tej części znajduje się przegląd i podstawowe informacje o korzystaniu z panelu sterowania urządzenia. Mogą występować różnice w rysunkach i niektórych funkcjach w zależności od modelu.

3.2.1 Panel sterowania



- | | |
|--|---|
| <p>1 Zbiornik wody</p> <p>3 Wyświetlanie funkcji</p> <p>5 Przycisk regulacji temperatury</p> <p>7 Symbol blokady przycisków</p> <p>9 Przycisk alarmu</p> <p>11 Przycisk czasu i ustawień</p> | <p>2 Przycisk włączania/wyłączania</p> <p>4 Pokrętko sterowania piekarnika</p> <p>6 Obszar wskaźnika temperatury</p> <p>8 Przycisk uruchamiania/zatrzymywania pieczenia</p> <p>10 Obszar wskaźnika czasu/ czasu trwania</p> <p>12 Przycisk pilota</p> |
|--|---|

Jeśli urządzenie jest wyposażone w pokrętkę sterującą, w niektórych modelach pokrętkła te mogą wysuwać się po naciśnięciu (pokrętkła zakopane). Aby dokonać ustawień za pomocą tych pokręteł, najpierw wciśnij odpowiednie pokrętko i wyciągnij je. Po dokonaniu regulacji wciśnij je ponownie z powrotem.

3.2.2 Wprowadzenie do panelu sterowania piekarnika

Pokrętko sterowania piekarnika

Za pomocą pokrętkła sterowania piekarnika można sprawdzić ustawienia w obszarach wskaźnika zegara/czasu oraz wskaźnika temperatury. Można przejść przez te ustawienia, obracając pokrętko w prawo i w lewo, a następnie zastosować je, naciskając pokrętko.

Wskaźnik temperatury wewnętrznej piekarnika

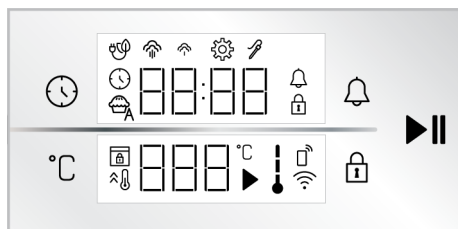
Temperaturę wewnątrz piekarnika można odczytać z symbolu temperatury wewnętrznej na wyświetlaczu. Gdy rozpocznie się pieczenie, symbol ten jest widoczny

na wyświetlaczu, a gdy temperatura wewnątrz piekarnika osiągnie ustaloną wartość, zapala się każdy poziom symbolu.



Wyświetlanie funkcji




Funkcje robocze piekarnika znajdują się na wyświetlaczu funkcji piekarnika. Każda funkcja jest aktywowana przez jej dotknięcie. Wszystkie funkcje znajdujące się na wyświetlaczu są schematyczne, mogą nie występować w Twoim urządzeniu. Funkcje urządzenia zostały opisane w rozdziale „Funkcje obsługi piekarnika”.

Obszary wskaźników:











Przyciski :

-  : Przycisk czasu i ustawień
-  : Przycisk regulacji temperatury








-  : Symbol blokady przycisków
-  : Przycisk alarmu
-  : Przycisk uruchamiania/zatrzymywania pieczenia

Obszar wskaźnika czasu/ czasu trwania :

-  : Symbol czasu pieczenia/godziny dnia
-  : Symbol alarmu
-  : Symbol ustawień
-  : Symbol włączonej blokady
-  : Symbol pieczenia z wentylatorem ekologicznym
-  : Symbol niskiego poziomu pary *
-  : Symbol wysokiego poziomu pary *
-  : Symbol sondy temperatury *







* Różni się w zależności od modelu produktu. Może nie być dostępny w Twoim produkcie.












Obszar wskaźnika temperatury :

-  : Symbol pieczenia
-  : Symbol temperatury
-  : Symbol temperatury w piekarniku
-  : Symbol szybkiego nagrzewania (booster)
-  : Symbol blokady drzwi *
-  : Symbol pilota *
-  : Symbol Wi-Fi *
- * : Różni się w zależności od modelu produktu. Może nie być dostępny w Twoim produkcie.

3.3 Funkcje obsługi piekarnika


W tabeli funkcji pokazane są funkcje obsługi, z których można korzystać w piekarniku, oraz najwyższa i najniższa temperatura, jaką można ustawić dla tych funkcji. Przedstawiona tutaj kolejność trybów pracy może różnić się od kolejności w urządzeniu.

Symbol funkcji	Opis funkcji	Zakres temperatury (°C)	Opis i użycie
	Pieczenie z wentylatorem	-	Piekarnik nie nagrzewa się. Działa tylko wentylator (na tylnej ścianie). Zamrożone jedzenie w postaci granulek jest powoli rozmrażane w temperaturze pokojowej, upieczone jedzenie jest schładzane. Czas potrzebny do rozmrożenia całego kawałka mięsa jest dłuższy niż w przypadku produktów zbożowych.
	Górne i dolne ogrzewanie	40-280	Żywność jest podgrzewana jednocześnie od góry i od dołu. Nadaje się do ciast, ciastek lub ciast i gulaszu w formach do pieczenia. Pieczenie na pojedynczej blasze.
	Dolne ogrzewanie	40-220	Włączona jest tylko dolna grzałka. Nadaje się do potraw, które wymagają przyrumienienia na spodzie.
	Dolne/górne ogrzewanie wspomaganie wentylatorem	40-280	Gorące powietrze w piekarniku z wentylatorem jest ogrzewane przez górne i dolne grzałki, a następnie rozprowadzane równomiernie i szybko po komorze. Pieczenie na pojedynczej blasze.
	Ogrzewanie wentylatorem / Airfry	40-280	Gorące powietrze w piekarniku z wentylatorem jest ogrzewane przez termowentylator, a następnie rozprowadzane równomiernie i szybko po komorze. Nadaje się do pieczenia na wielotacach na różnych poziomach półek. Dzięki tej funkcji szybko rozprowadzanemu powietrzu można smażyć na płytkim oleju lub bezolejowo. Szczegółowe informacje znajdują się w sekcji „Airfry”.
	Ogrzewanie wentylatorem tryb ECO	160-220	Aby oszczędzać energię, możesz użyć tej funkcji zamiast „Ogrzewanie wentylatorem” w zakresie 160-220°C. Czas gotowania będzie jednak nieco dłuższy. Sposób korzystania z tej funkcji opisano w rozdziale „Obsługa modułu sterującego piekarnika”.

	Funkcja pizzy	40-280	Dolna grzałka i ogrzewanie wentylatorem działają. Nadaje się do przyrządzania pizzy.
	Funkcja 3D	40-280	Włączone są funkcje grzania górnego, grzania dolnego i grzania wentylatorem. Każda strona gotowanego produktu jest gotowana równo i szybko. Pieczenie na pojedynczej blasze.
	Mały grill	40-280	Mały grill na suficie piekarnika działa. Nadaje się do grillowania mniejszych kawałków.
	Duży grill	40-280	Duży grill na suficie piekarnika działa. Nadaje się do grillowania większych kawałków.
	Wentylator wspomagany dużym grillem	40-280	Gorące powietrze w piekarniku z wentylatorem nagrzewane przez duży grill jest szybko rozprowadzane po komorze. Nadaje się do grillowania większych kawałków.
	Utrzymanie ciepła	40-100	Służy do utrzymywania żywności w temperaturze gotowej do podania przez dłuższy czas.
	Funkcja chleba	-	Służy do pieczenia chleba. Ustawiona temperatura i czas nie mogą być zmienione.
	Włączanie dodatkowych programów	-	Służy do aktywowania funkcji obsługi, które nie pokazują się przy uruchomieniu na wyświetlaczu funkcji.
	Funkcja gotowania na parze	-	Służy do gotowania na parze. Włącza funkcje robocze podczas gotowania na parze.
	Piroliza	-	Służy do samoczyszczenia piekarnika w wysokiej temperaturze. Zapoznaj się ze specyfikacją funkcji w części dotyczącej konserwacji i czyszczenia.
	Czyszczenie parą	-	Ta pozycja służy do zmiękczenia brudu powstającego w piekarniku natychmiast po zakończeniu pieczenia. Zapoznaj się ze specyfikacją funkcji w części dotyczącej konserwacji i czyszczenia.

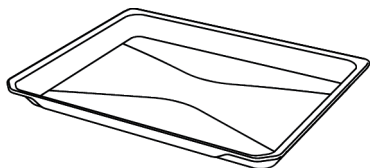
3.4 Akcesoria

Produkt zawiera różne akcesoria. W tym rozdziale znajduje się opis akcesoriów i ich prawidłowego użytkowania. Dostarczone akcesoria różnią się w zależności od modelu. Nie wszystkie opisane akcesoria znajdują się w Twoim urządzeniu.

 Blachy wewnątrz urządzenia mogą ulec deformacji pod wpływem ciepła. Nie ma to żadnego wpływu na funkcjonalność. Deformacja znika po schłodzeniu blachy.

Standardowa taca

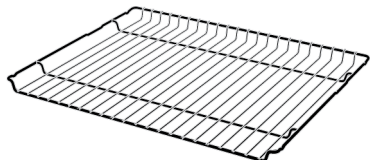
Służy do wypieków, mrożonek i smażenia dużych kawałków.



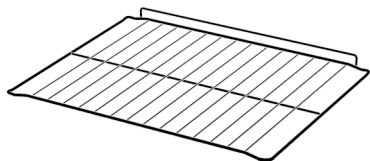
Ruszt do grilla

Służy do smażenia lub układania potraw, które mają być upieczone, smażone i duszone na wybranej półce.

W modelach z półkami drucianymi :

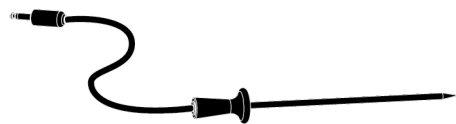


W modelach bez półek drucianych :



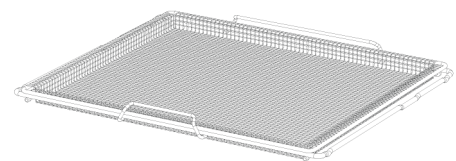
Sonda temperatury

Podczas pieczenia potraw mięsnych cienki długi koniec przylepia się do mięsa, a drugi koniec wykorzystuje się, mocując drugi koniec do gniazda w bocznej ścianie obudowy.



Grill (Airfry)

Służy do smażenia na płytce oleju lub smażenia bezolejowego.

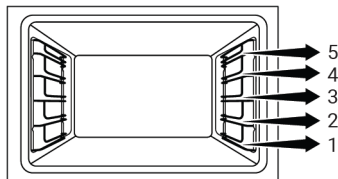


3.5 Zastosowanie akcesoriów urządzenia

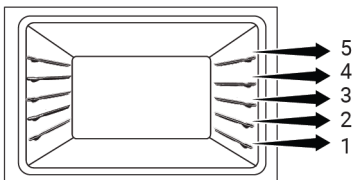
Półki do pieczenia

Jest 5 poziomów umieszczenia półek w piekarniku. Kolejność półek można jest oznaczona numerami na przedniej obudowie piekarnika.

W modelach z półkami drucianymi :



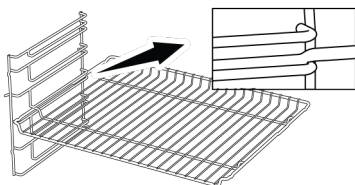
W modelach bez półek drucianych :



Umieszczenie rusztu do grilla na półkach do pieczenia

W modelach z półkami drucianymi :

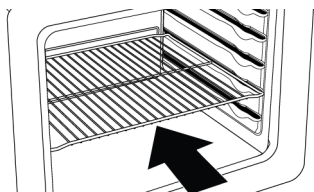
Bardzo ważne jest prawidłowe umieszczenie rusztu do grilla na bocznych półkach. Podczas umieszczania rusztu do grilla na wybranej półce otwarta, część otwarta musi znajdować się z przodu. Aby uzyskać lepsze pieczenie, grill druciany musi być zamocowany w punkcie zatrzymania drucianej półki. Nie może przechodzić przez punkt zatrzymania, aby stykać się z tylną ścianą piekarnika.



W modelach bez półek drucianych :

Bardzo ważne jest prawidłowe umieszczenie rusztu do grilla na bocznych półkach. Ruszt do grilla jest umieszczany w jednym

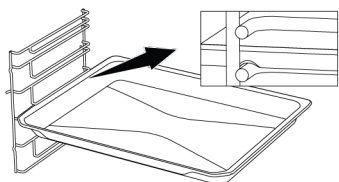
kierunku. Podczas umieszczania rusztu do grilla na wybranej półce otwarta, część otwarta musi znajdować się z przodu.



Umieszczenie tacki na półkach do pieczenia.

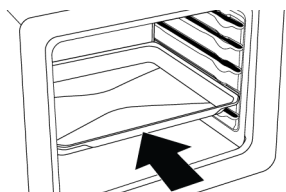
W modelach z półkami drucianymi :

Bardzo ważne jest prawidłowe umieszczenie tacki na bocznych półkach. Podczas umieszczania tacki na wybranej półce rączka musi znajdować się z przodu. Aby uzyskać lepsze pieczenie, tackę należy przymocować do gniazda zatrzymującego na ruszcie. Nie może przechodzić przez gniazdo zatrzymujące, aby stykać się z tylną ścianą piekarnika.



W modelach bez półek drucianych :

Bardzo ważne jest prawidłowe umieszczenie tacki na bocznych półkach. Tacka jest umieszczana w jednym kierunku. Podczas umieszczania tacki na wybranej półce rączka musi znajdować się z przodu.

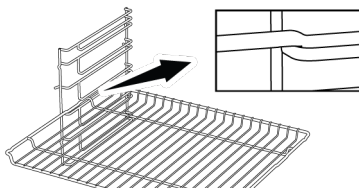


Funkcja zatrzymania grilla drucianego

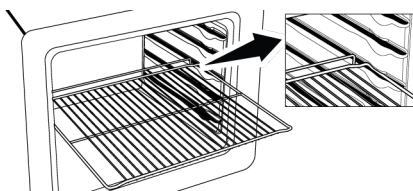
Dostępna jest funkcja zatrzymania, która zapobiega wysuwaniu się rusztu drucianego z półki rusztu. Dzięki tej funkcji można łatwo i bezpiecznie wyjąć jedzenie. Podczas zdejmowania drucianej kratki można

ją pociągnąć do przodu, aż do oporu. Musisz ominąć ten punkt, aby całkowicie ją wyjąć.

W modelach z półkami drucianymi :

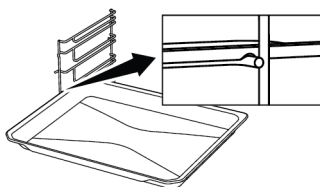


W modelach bez półek drucianych :



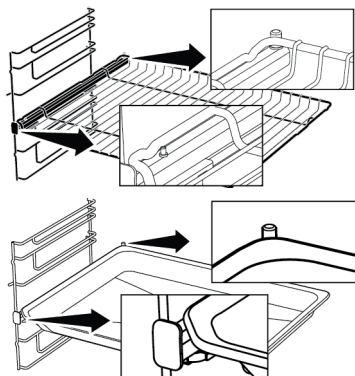
Funkcja zatrzymywania tacki - W modelach z półkami drucianymi

Dostępna jest również funkcja zatrzymania, która zapobiega wysuwaniu się tacki z drucianej półki. Podczas wyjmowania tacki zwolnij ją z tylnego gniazda blokującego i pociągnij do siebie, aż dotknie przedniej strony. Musisz ominąć to gniazdo zatrzymujące, aby całkowicie ją wyjąć.



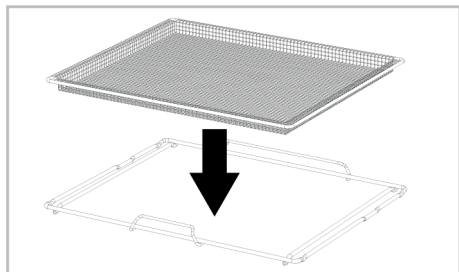
Prawidłowe umieszczenie rusztu drucianego i tacki na szynach teleskopowych - W modelach z półkami drucianymi i prowadnicami teleskopowymi

Dzięki prowadnicom teleskopowym można łatwo zamontować ruszt do grilla i tacki. Używając blach i rusztów drucianych z szyną teleskopową, należy uważać, aby kołki z przodu i z tyłu szyn teleskopowych opierały się o krawędzie rusztu i blachy (pokazane na rysunku).

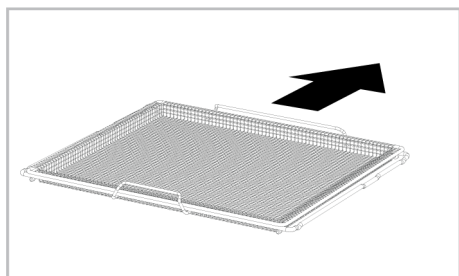


Używanie(Airfry)grilla

Grill składa się z dwóch części: drucianego kosza i drucianej ramy, na której umieszczony jest kosz. Kosz druciany jest umieszczony na ramie drucianej w sposób przeplatany. Po umieszczeniu tylnej części umieść druciany kosz w uchwytach drucianej ramy, lekko rozciągając przód. Następnie wyjmij druciany kosz, rozciągając przedni uchwyt drucianej ramy.



Umieść grill w piekarniku tak, aby jego krótki uchwyt był skierowany do przodu.



3.6 Specyfikacje techniczne

Ogólne specyfikacje	
Wymiary zewnętrzne produktu (wysokość/szerokość/głębokość) (mm)	595 /594 /567
Wymiary montażowe piekarnika (wysokość / szerokość / głębokość)(mm)	590-600 /560 /min. 550
Napięcie/Częstotliwość	220-240 V ~; 50 Hz
Typ i przekrój kabla zastosowany/odpowiedni do urządzenia	min. H05VV-FG 3 x 1,5 mm ²
Całkowite zużycie energii (kW)	3,3
Rodzaj piekarnika	Wielofunkcyjny piekarnik

Podstawy: Informacje na etykiecie energetycznej domowych piekarników elektrycznych są podane zgodnie z normą EN 60350-1 / IEC 60350-1. Wartości są określane dla Górne i dolne ogrzewanie funkcji lub (jeśli są dostępne) Dolne/górne ogrzewanie wspomagane wentylatorem przy standardowym obciążeniu.

Klasa efektywności energetycznej jest określana zgodnie z następującym priorytetem w zależności od tego, czy w produkcie istnieją odpowiednie funkcje, czy nie. 1-Ogrzewanie wentylatorem tryb ECO , 2-Ogrzewanie wentylatorem , 3-Wentylator wspomagany małym grillem , 4-Górne i dolne ogrzewanie.



W celu poprawy jakości produktu specyfikacje techniczne mogą ulec zmianie bez uprzedniego powiadomienia.



Rysunki w niniejszej instrukcji są schematyczne i mogą nie pasować dokładnie do konkretnego produktu.



Wartości podane na etykietach produktu lub w dołączonej do nich dokumentacji są uzyskiwane w warunkach laboratoryjnych zgodnie z odpowiednimi normami. W zależności od warunków operacyjnych i środowiskowych produktu wartości te mogą się różnić.


4 Pierwsze użycie

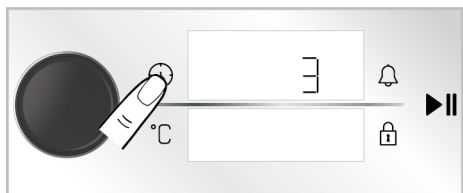
Przed rozpoczęciem korzystania z urządzenia zaleca się wykonanie poniższych czynności, odpowiednio w poniższych sekcjach.



4.1 Pierwsze ustawienie godziny

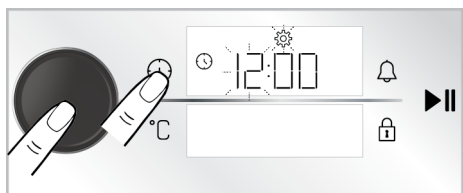




Zawsze ustawiaj porę dnia przed użyciem piekarnika. Jeśli jej nie ustawisz, w niektórych modelach piekarników nie można piec.

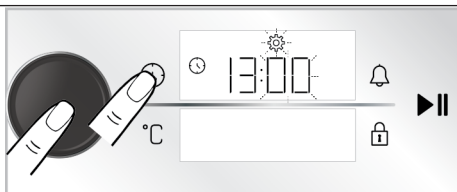
1. Przy wyłączonym piekarniku (gdy na wyświetlaczu pojawia się godzina), dotknij przycisku  przez około 3 sekundy, aby aktywować menu ustawień.
 - ⇒ Na wyświetlaczu pojawi się odliczanie 3- 2-1. Po zakończeniu odliczania, menu ustawień zostanie uaktywnione.





2. W celu uaktywnienia pola timera naciśnij raz pokrętkę piekarnika lub dotknij raz przycisk .
 - ⇒ Pole timera i symbol  migają na wyświetlaczu timera/czasu.



3. Ustaw godzinę, obracając pokrętkę regulacji na piekarniku w prawo/lewo, a następnie aktywuj pole minut, naciskając raz pokrętkę regulacji na piekarniku lub dotykając raz przycisku .
 - ⇒ Pole timera i symbol  migają na wyświetlaczu timera/czasu.



4. Ustaw minuty, obracając pokrętkę regulacji na piekarniku w prawo/lewo. Zatwierdzić ustawienie, naciskając raz pokrętkę regulacji na piekarniku lub dotykając raz przycisk .
 - ⇒ Godzina zostanie ustawiona, a symbol  będzie świecił światłem ciągłym.



Jeśli pierwsze ustawienie zegara nie zostanie wykonane, godzina rozpoczyna się od godziny ustawionej w procesie produkcyjnym. Możesz później zmienić ustawienie godziny, w sposób opisany w sekcji „Ustawienia”.



W przypadku dłuższej przerwy w zasilaniu ustawienie pory dnia jest anulowane. Powinien zostać ponownie ustawiony.

4.2 Czyszczenie wstępne

1. Usuń wszystkie materiały opakowania.
2. Wyjmij wszystkie akcesoria z piekarnika dostarczone wraz z urządzeniem.
3. Włącz urządzenie na 30 minut, a następnie wyłącz. W ten sposób pozostałości i warstwy, które mogły pozostać w piecu podczas produkcji, są spalane i czyszczone.
4. Podczas korzystania z urządzenia wybierz najwyższą temperaturę i funkcję roboczą, na którą działają wszystkie grzałki. Patrz „Funkcje obsługi piekarnika [▶ 71]”. W dalszej części dowiesz się, jak obsługiwać piekarnik.
5. Poczekaj, aż piekarnik ostygnie.

6. Wytrzyj powierzchnie produktu wilgotną szmatką lub gąbką i wytrzyj szmatką.

Przed użyciem akcesoriów:

Umyj akcesoria wodą z detergentem i miękką gąbką.

UWAGA: Niektóre detergenty lub środki czyszczące mogą uszkodzić powierzchnię. Podczas czyszczenia nie używaj środków do szorowania, proszków do czyszczenia, kremów ani ostrych przedmiotów.

5 Korzystanie z piekarnika

5.1 Ogólne informacje dotyczące korzystania z piekarnika

Wentylator chłodzący (Różni się w zależności od modelu produktu. Może nie być dostępny w Twoim produkcie.)

Urządzenie posiada wentylator chłodzący. Wentylator chłodzący włącza się automatycznie w razie potrzeby i chłodzi zarówno przód urządzenia, jak i meble. Wyłącza się automatycznie po zakończeniu procesu chłodzenia. Gorące powietrze wydobywa się przez drzwi piekarnika. Nie zakrywać otworów wentylacyjnych. W przeciwnym razie piekarnik może się przegrzać. Wenty-

UWAGA: Przy pierwszym użyciu przez kilka godzin może pojawić się dym i nieprzyjemny zapach. Jest to normalne i do ich usunięcia wystarczy dobra wentylacja. Unikaj bezpośredniego wdychania dymu i zapachów, które się tworzą.

lator chłodzący nadal działa podczas pracy piekarnika lub po jego wyłączeniu (około 20-30 minut). Jeśli pieczesz z użyciem timera, pod koniec czasu pieczenia wentylator chłodzący wyłączy się wraz z wszystkimi funkcjami. Użytkownik nie może ustawić czasu pracy wentylatora chłodzącego. Włącza się i wyłącza automatycznie. To nie jest błąd.

Oświetlenie piekarnika


Oświetlenie piekarnika włącza się, gdy piekarnik zaczyna piec. W niektórych modelach oświetlenie jest włączone podczas pieczenia, w niektórych wyłącza się po pewnym czasie.

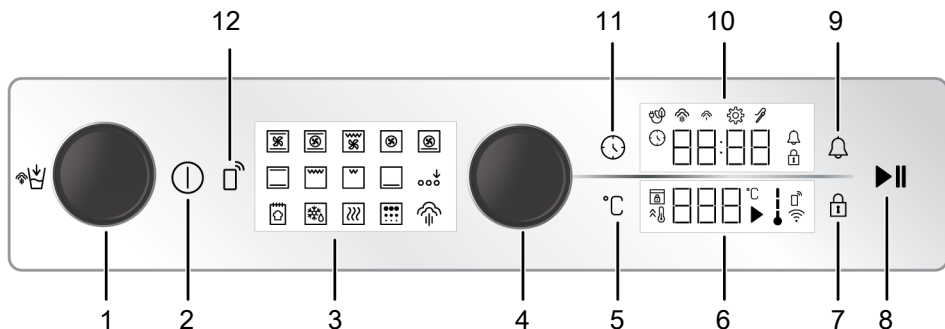
5.2 Obsługa panelu sterowania piekarnika

Ostrzeżenia ogólne dotyczące panelu sterowania

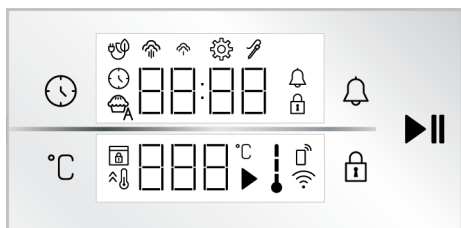
- Maksymalny czas, jaki można ustawić dla procesu pieczenia to 5:59 godzin. Dla funkcji utrzymywania ciepła czas ten wynosi 23:59. W przypadku przerwy w dostawie prądu, zaprogramowane gotowanie i czas gotowania są anulowane.
- Podczas ustawiania programu odpowiednie symbole na wyświetlaczu migają. Konieczne jest zapisanie dokonanych

ustawień poprzez dotknięcie odpowiedniego klawisza w opisie lub krótkie odroczenie.

- Jeśli czas pieczenia jest ustawiony na początku, po rozpoczęciu pieczenia na wyświetlaczu pojawi się pozostały czas.
- Jeśli na panelu sterowania aktywne jest ustawienie szybkiego nagrzewania, po rozpoczęciu pieczenia na wyświetlaczu pojawi się symbol , a piekarnik szybko osiągnie ustawioną dla pieczenia temperaturę. Informacje o ustawieniu szybkiego nagrzewania znajdują się w rozdziale „Ustawienia”.



- | | |
|----------------------------------|---|
| 1 Zbiornik wody | 2 Przycisk włączania/wyłączania |
| 3 Wyświetlanie funkcji | 4 Pokrętko sterowania piekarnika |
| 5 Przycisk regulacji temperatury | 6 Obszar wskaźnika temperatury |
| 7 Symbol blokady przycisków | 8 Przycisk uruchamiania/zatrzymywania pieczenia |
| 9 Przycisk alarmu | 10 Obszar wskaźnika czasu/ czasu trwania |
| 11 Przycisk czasu i ustawień | 12 Przycisk pilota |



Przyciski :

- : Przycisk czasu i ustawień
- : Przycisk regulacji temperatury
- : Symbol blokady przycisków
- : Przycisk alarmu
- : Przycisk uruchamiania/zatrzymywania pieczenia

Obszar wskaźnika czasu/ czasu trwania :

- : Symbol czasu pieczenia/godziny dnia
- : Symbol alarmu
- : Symbol ustawień
- : Symbol włączonej blokady
- : Symbol pieczenia z wentylatorem ekologicznym
- : Symbol niskiego poziomu pary *
- : Symbol wysokiego poziomu pary *

: Symbol sondy temperatury *

* Różni się w zależności od modelu produktu. Może nie być dostępny w Twoim produkcie.

Obszar wskaźnika temperatury :

- : Symbol pieczenia
- : Symbol temperatury
- : Symbol temperatury w piekarniku
- : Symbol szybkiego nagrzewania (booster)
- : Symbol blokady drzwi *
- : Symbol pilota *
- : Symbol Wi-Fi *

* Różni się w zależności od modelu produktu. Może nie być dostępny w Twoim produkcie.

Włączanie piekarnika


1. Włącz piekarnik, dotykając przycisku

⇒ Po włączeniu piekarnika na wyświetlaczu pojawi się pierwsza funkcja. Gdy wyświetlacz znajduje się w tym stanie, można regulować funkcję działania, temperaturę, czas pieczenia i alarm.




Jeśli na tym wyświetlaczu nie zostanie dokonane żadne ustawienie, piekarnik wyłączy się po około 5 minutach, a na wyświetlaczu pojawi się godzina.

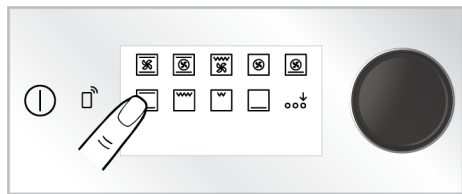
Wyłączanie piekarnika;

Wyłącz piekarnik, dotykając przycisku . Na wyświetlaczu pokazywana jest godzina.

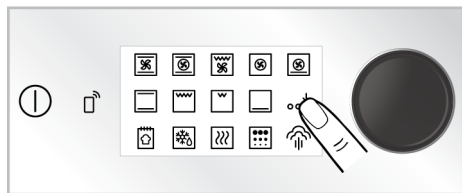
Aby ustawić pieczenie ręcznie, ustaw temperaturę i funkcje pracy piekarnika.

Można piec ręcznie (pod własną kontrolą) bez ustawiania czasu pieczenia, wybierając temperaturę i funkcję pracy odpowiednią dla danej potrawy. Na ilustracjach pokazano funkcję „Górne i dolne ogrzewanie” i ustawienia 180 °C.

1. Włącz piekarnik, dotykając przycisku .
2. Na wyświetlaczu funkcyjnym dotknij funkcji, której chcesz użyć.



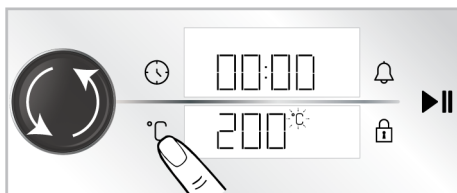
3. Jeśli funkcja, którą chcesz włączyć, nie znajduje się wśród funkcji obsługi, które pojawiają się jako pierwsze na wyświetlaczu funkcji, możesz włączyć funkcje w dolnym wierszu, naciskając "Włączanie dodatkowych programów"



4. Na wyświetlaczu pojawi się wstępnie ustawiona temperatura dla wybranej funkcji. Aby zmienić tę temperaturę, nacisnij raz pokrętko sterowania piekarni-

ka lub dotknij przycisku °C i obróć pokrętko sterowania piekarnika w prawo/lewo.

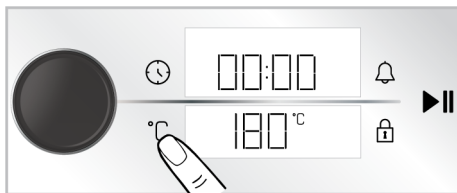
- ⇒ Na wyświetlaczu temperatury miąga symbol °C.




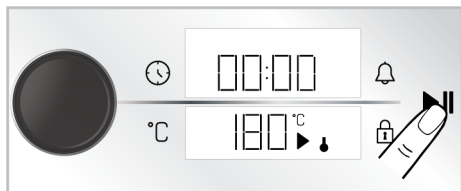
W przypadku zmiany funkcji działania po zmianie ustawionej temperatury funkcji działania, na wyświetlaczu pojawi się ostatnio ustawiona temperatura. Jeśli jednak wybrana temperatura nie mieści się w zakresie temperatur wybranej funkcji działania, wyświetlana jest najwyższa temperatura dla tej funkcji.

5. Potwierdź ustawienie temperatury, naciskając przycisku °C.

- ⇒ Na wyświetlaczu temperatury symbol °C świeci się w sposób ciągły.



6. Po ustawieniu funkcji i temperatury, dotknij przycisku , aby rozpocząć pieczenie.

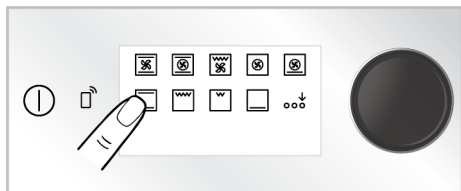


- ⇒ Piekarnik zacznie działać natychmiast po wybraniu programu i temperatury. Na wyświetlaczu temperatury wyświetlane są symbole ↓ i ►. Czas pieczenia zaczyna się odliczać na wyświetlaczu. Gdy temperatura wewnątrz piekarnika osiąga ustawioną temperaturę, zaświeci się każdy etap symbolu ↓. Piekarnik nie wyłącza się automatycznie, ponieważ pieczenie w trybie ręcznym odbywa się bez ustawiania czasu pieczenia. Pieczenie trzeba kontrolować i wyłączać samodzielnie. Po zakończeniu pieczenia dotknij przycisku ►||aby zakończyć pieczenie lub dotknij przycisku Ⓛ, aby całkowicie wyłączyć piekarnik.

Pieczenie z ustawieniem czasu pieczenia;

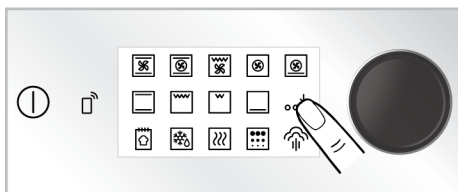
Piekarnik może wyłączyć się automatycznie po upływie czasu, wybierając temperaturę i funkcję pracy odpowiednią dla danej potrawy oraz ustawiając czas pieczenia na minutniku. Na rysunkach przedstawiono jako przykład funkcję „Górne i dolne ogrzewanie”, ustawienia czasu pieczenia 180°C i 45 minut.

1. Włącz piekarnik, dotykając przycisku Ⓛ
2. Na wyświetlaczu funkcyjnym dotknij funkcji, której chcesz użyć.



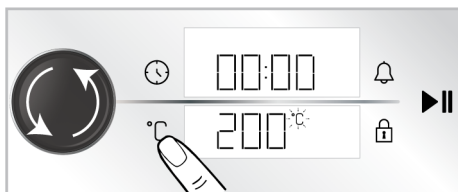
3. Jeśli funkcja, którą chcesz włączyć, nie znajduje się wśród funkcji obsługi, które pojawiają się jako pierwsze na wyświet-

tlaczu funkcji, możesz włączyć funkcje w dolnym wierszu, naciskając "Włączanie dodatkowych programów"



4. Na wyświetlaczu pojawi się wstępnie ustawiona temperatura dla wybranej funkcji. Aby zmienić tę temperaturę, naciśnij raz pokrętko sterowania piekarnika lub dotknij przycisku °C i obróć pokrętko sterowania piekarnika w prawo/lewo.

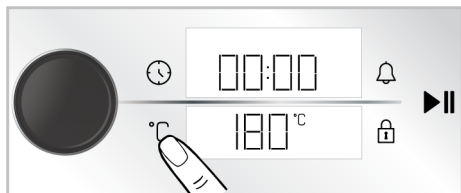
⇒ Na wyświetlaczu temperatury miga symbol °C.





i W przypadku zmiany funkcji działania po zmianie ustawionej temperatury funkcji działania, na wyświetlaczu pojawi się ostatnio ustawiona temperatura. Jeśli jednak wybrana temperatura nie mieści się w zakresie temperatur wybranej funkcji działania, wyświetlana jest najwyższa temperatura dla tej funkcji.

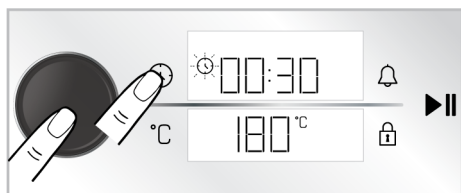
5. Potwierdź ustawienie temperatury, naciskając przycisku °C.



⇒ Na wyświetlaczu temperatury symbol °C świeci się w sposób ciągły.




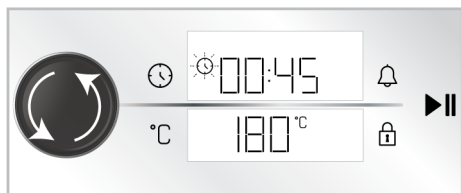
6. Naciśnij raz pokrętko sterowania piekarnika lub dotknij raz przycisku , aby ustawić czas pieczenia.


⇒ Na wyświetlaczu zegara/czasu trwania pojawi się ustawiona wartość 30 minut, a symbol  zacznie migać.




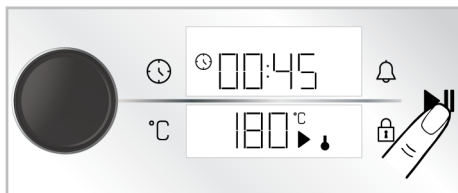
 Aby szybko ustawić czas pieczenia, można ustawić czas pieczenia na 30 minut, naciskając pokrętko sterowania piekarnikiem lub dotykając przycisku  po ustawieniu funkcji i temperatury. Czas można zmienić, obracając pokrętko wyboru piekarnika w prawo/lewo.




7. Ustaw czas pieczenia, obracając pokrętko sterowania piekarnikiem w prawo/w lewo. Potwierdź ustawienie, naciskając .





 Czas pieczenia wydłuża się o 1 minutę w ciągu pierwszych 15 minut i o 5 minut po 15 minutach.

8. Po ustawieniu funkcji, temperatury i czasu pieczenia dotknij przycisku , aby rozpocząć pieczenie.




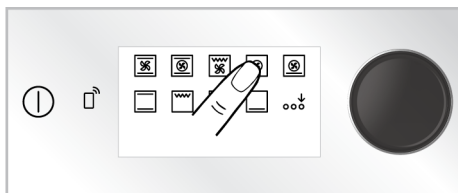
⇒ Piekarnik natychmiast rozpoczyna pracę z wybraną funkcją i temperaturą, a na wyświetlaczu pojawia się odliczanie czasu pieczenia. Na wyświetlaczu temperatury wyświetlane są symbole  i . Gdy temperatura wewnątrz piekarnika osiąga ustawioną temperaturę, zaświeci się każdy etap symbolu . Po zakończeniu ustawionego czasu pieczenia na wyświetlaczu temperatury pojawia się „Koniec”, zegar wyda ostrzeżenie dźwiękowe i pieczenie zakończy się.


9. Ostrzeżenie rozlega się przez minutę. Jeśli dotkniesz przycisku , gdy słychać ostrzeżenie dźwiękowe, a na ekranie wyświetlany jest komunikat „Koniec”, piekarnik kontynuuje pracę przez czas nieokreślony. Piekarnik wyłącza się po naciśnięciu . W przypadku dotknięcia dowolnego klawisza z wyjątkiem tych, dźwiękowy sygnał ostrzegawczy zostanie wyłączony.

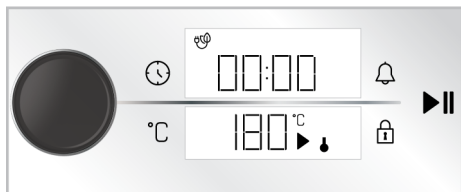
Ogrzewanie wentylatorem tryb ECO

Aby oszczędzać energię, możesz użyć tej funkcji zamiast „Ogrzewanie wentylatorem” w zakresie 160–220°C. Czas gotowania będzie jednak nieco dłuższy.

1. Włącz piekarnik, dotykając przycisku .
2. Naciśnij i przytrzymaj „Ogrzewanie wentylatorem” na wyświetlaczu funkcji przez 3 sekundy.



- ⇒ Na wyświetlaczu pojawi się odliczanie 3- 2-1. Po zakończeniu odliczania na wyświetlaczu timera/ czasu pojawi się symbol  i zostanie włączona funkcja „Ogrzewanie wentylatorem tryb ECO”.



3. Możesz zmienić ustawioną temperaturę i ustawić czas pieczenia zgodnie z opisem w poprzednich rozdziałach. Następnie możesz rozpocząć pieczenie.

- ⇒ W trybie „Ogrzewanie wentylatorem tryb ECO” lampka świeci krócej niż trwa druga funkcja pieczenia ze względu na oszczędność energii podczas pieczenia..

Funkcja chleba

Twój piekarnik ma „Funkcja chleba” przeznaczoną do pieczenia chleba. Nie można zmienić ustawień temperatury i czasu funkcji.

Składniki


- 500g mąki
- 15g cukru
- 10g drożdży instant
- 10 g oleju słonecznikowego
- 8g soli
- 300ml wody (35°C)

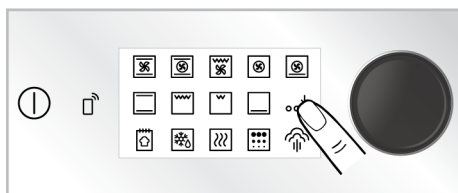
Na górę ciasta

- 2 łyżeczki oleju słonecznikowego

Przygotowanie

1. Mąkę przesiej do głębokiej pojemnika. Do mąki dodaj cukier i równomiernie wymieszaj.
2. Zrób dołek w środku mąki, dodaj drożdże, sól i olej słonecznikowy. Stopniowo dodaj ciepłą wodę, zaczynając od boków pojemnika.

3. Zagnieć ciasto ręcznie lub w urządzeniu do wyrabiania ciasta przez około 10-15 minut.
4. Wyrobione ciasto kilkakrotnie odwrócić rękami i włóż do pojemnika. Na ciasto rozprowadź 1 łyżeczkę oleju słonecznikowego i przykryj folią kuchenną tak, aby dotykała ciasta.
5. Ciasto przykryj folią kuchenną, przykryj grubą szmatką i pozostaw do wyrośnięcia w temperaturze pokojowej.
6. Weź ciasto, które wyrastało przez 60 minut, wyłóż na blat i złóż 4-5 razy i usuń powietrze z wnętrza. Na ciasto rozprowadź 1 łyżeczkę oleju słonecznikowego i przykryj folią kuchenną tak, aby dotykała ciasta. Pozostaw ciasto do wyrośnięcia na kolejne 30 minut w temperaturze pokojowej.
7. Umieść blachę na 3 półce piekarnika.
8. Włącz piekarnik, dotykając przycisku .
9. Włącz funkcje pracy dolnych grzałek, naciskając „Włączanie dodatkowych programów” na wyświetlaczu funkcji.




10. Naciśnij 'Funkcja chleba' na wyświetlaczu funkcji.



11. Aby rozpocząć pieczenie, naciśnij przycisk .



12. Po zakończeniu czasu pieczenia przez jedną minutę rozlegnie się dźwięk ostrzegawczy. Po naciśnięciu , piekarnik wyłączy się. W przypadku dotknięcia dowolnego klawisza z wyjątkiem tych, dźwiękowy sygnał ostrzegawczy zostanie wyłączony.

5.3 Gotowanie na parze

Piekarnik jest wyposażony w funkcję pieczenia na parze. Lepsze rezultaty pieczenia uzyskuje się dzięki wspomaganie parowym. Funkcja wspomaganie parowego zapewnia jaśniejszą powierzchnię wypieków, bardziej chrupiącą skórkę i większą objętość. Ponadto wspomaganie parowe zmniejsza utratę wilgoci z żywności, takiej jak mięso, i sprawia, że podczas pogotowania staje się bardziej soczyste w środku i smaczniejsze.

2 różne poziomy wspomaganie parą: niski i wysoki. Podczas pieczenia w określonych odstępach czasu wprowadzana jest para. Niski poziom pary jest zalecany do pieczenia ciast, takich jak ciasto, pieczywo, chleb. Natomiast wysoki poziom pary jest zalecany do pieczenia potraw mięsnych (takich jak duże kawałki mięsa, cały kurczak). Funkcja może być uzależniona od pieczonej żywności. W tym celu zapoznaj się z tabelą pieczenia.

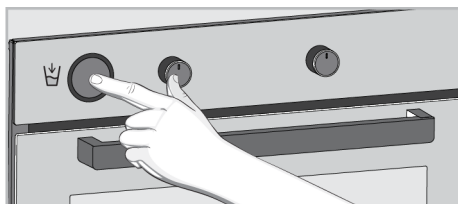
Ostrzeżenia ogólne

- Pieczenie na parze można przeprowadzić tylko w temperaturach powyżej 120 °C.
- Pojemność zbiornika na wodę wynosi 250 ml. Podczas pieczenia nie nalewaj do zbiornika na wodę więcej niż 250 ml.
- Skropliny powstające na drzwiczkach piekarnika po pieczeniu na parze mogą kapać po ich otwarciu. Po otwarciu drzwiczek piekarnika, wytrzyj skropliny.

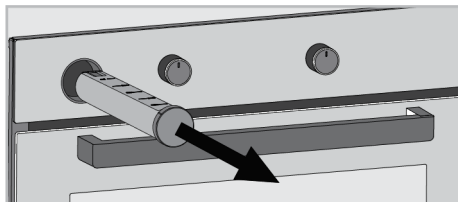
- Podczas otwierania drzwiczek piekarnika trzymaj się z daleka, ponieważ para i ciepło mogą ulatniać się podczas i po zakończeniu pieczenia na parze. Para może poparzyć ręce, twarz i/lub oczy.
- Jeśli woda pozostaje w piekarniku po każdym pieczeniu na parze, wytrzyj pozostałą wodę suchą szmatką, gdy piekarnik ostygnie. W przeciwnym razie resztki wody mogą prowadzić do zwapnienia.
- Jeśli produkt jest wyposażony w sondę do mięsa, upewnij się, że osłona sondy do mięsa jest zamknięta przed gotowaniem ze wspomaganie parowym. W przeciwnym razie z gniazda sondy do mięsa może wydobywać się para.

Pieczenie na parze:

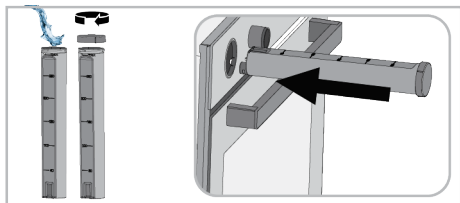
1. Rozpocznij pieczenie po sprawdzeniu rusztu do gotowania na parze i ustawieniu funkcji, temperatury i czasu zgodnie z potrawą, którą chcesz przyrządzić. Możesz określić ilość dodawanej wody, temperaturę, funkcję pieczenia i czas pieczenia, których nie ma w tabeli.
2. Naciśnij zbiornik na wodę na panelu sterowania piekarnika.



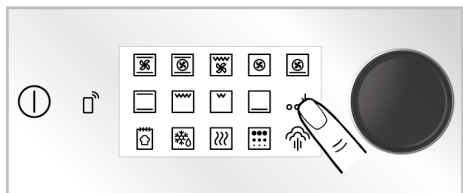
3. Wyjmij zbiornik na wodę.



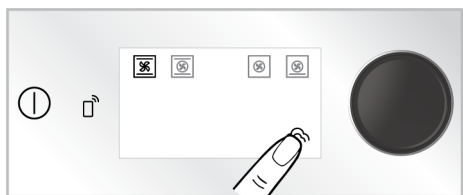
4. Otwórz pokrywę zbiornika na wodę i napełnij go wodą zgodnie z tabelą pieczenia.



5. Zamknij pokrywę i umieść zbiornik na wodę w miejscu.
6. Umieść jedzenie w piekarniku na zalecanej półce.
7. Włącz piekarnik, dotykając przycisku ①.
8. Włącz funkcje pracy dolnych grzałek, naciskając „Włączanie dodatkowych programów” na wyświetlaczu funkcji.




9. Naciśnij 'Funkcja gotowania na parze' na wyświetlaczu funkcji.

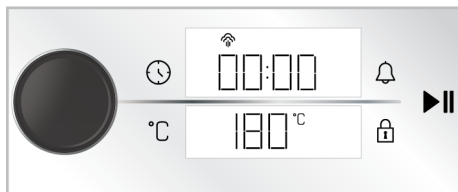


- ⇒ Funkcje pieczenia, za pomocą których można gotować na parze, są pokazywane na wyświetlaczu. Włączona funkcja świeci jaśniej.

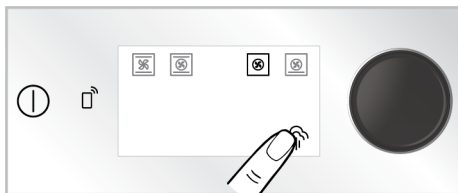
10. Dotknij funkcji, której chcesz użyć do gotowania za pomocą pary.



- ⇒ Na wyświetlaczu pojawi się wstępnie określona temperatura i symbol  (wysoki poziom pary) dla wybranej funkcji.

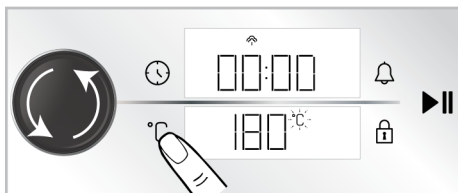


11. Poziom pary można ustawić jako niski w zależności od rodzaju potrawy. Naciśnij Funkcja gotowania na parze, aby przełączyć.



12. Na wyświetlaczu pojawi się wstępnie ustawiona temperatura dla wybranej funkcji. Aby zmienić tę temperaturę, naciśnij raz pokrętko sterowania piekarnika lub dotknij przycisku °C i obróć pokrętko sterowania piekarnika w prawo/lewo.

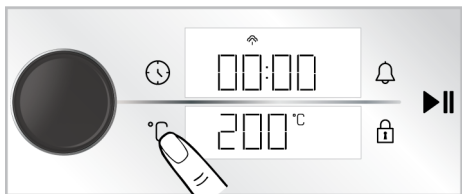
- ⇒ Na wyświetlaczu temperatury miga symbol °C.



i W przypadku zmiany funkcji działania po zmianie ustawionej temperatury funkcji działania, na wyświetlaczu pojawi się ostatnio ustawiona temperatura. Jeśli jednak wybrana temperatura nie mieści się w zakresie temperatur wybranej funkcji działania, wyświetlana jest najwyższa temperatura dla tej funkcji.

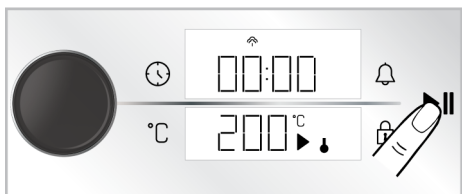
13. Potwierdź ustawienie temperatury, naciskając przycisku °C.

⇒ Na wyświetlaczu temperatury symbol °C świeci się w sposób ciągły.



14. Możesz ustawić czas pieczenia lub gotować ręcznie, samodzielnie kontrolując proces pieczenia. Aby ustawić czas pieczenia, patrz rozdział „Pieczenie z ustawieniem czasu”.

15. Po ustawieniu funkcji i temperatury, dotknij przycisku ►||, aby rozpocząć pieczenie.




⇒ **Jeśli czas pieczenia nie jest ustawiony:** Piekarnik zacznie działać natychmiast po wybraniu programu i temperatury. Na wyświetlaczu temperatury wyświetlane są symbole ↓ i ►. Czas pieczenia zaczyna się odliczać na wyświetlaczu. Gdy temperatura wewnątrz piekarnika osiągnie ustawioną wartość, zapali się każdy stopień symbolu temperatury piekarnika ↓. Pie-

karnik nie wyłącza się automatycznie, ponieważ pieczenie w trybie ręcznym odbywa się bez ustawiania czasu pieczenia. Pieczenie trzeba kontrolować i wyłączać samodzielnie. Po zakończeniu pieczenia dotknij przycisku ►|| aby zakończyć pieczenie lub dotknij przycisku ①, aby całkowicie wyłączyć piekarnik.

⇒ **Jeśli czas pieczenia nie jest ustawiony:** Piekarnik natychmiast rozpoczyna pracę z wybraną funkcją i temperaturą, a na wyświetlaczu pojawia się odliczanie czasu pieczenia. Na wyświetlaczu temperatury wyświetlane są symbole ↓ i ►. Gdy temperatura wewnątrz piekarnika osiągnie ustawioną wartość, zapali się każdy stopień symbolu temperatury piekarnika ↓. Po zakończeniu ustawionego czasu pieczenia na wyświetlaczu temperatury pojawia się „Koniec”, zegar wyda ostrzeżenie dźwiękowe i pieczenie zakończy się. Ostrzeżenie rozlega się przez minutę. Jeśli dotkniesz przycisku ►||, gdy słycać ostrzeżenie dźwiękowe, a na ekranie wyświetlany jest komunikat „Koniec”, piekarnik kontynuuje pracę przez czas nieokreślony. Wyłącz piekarnik, dotykając przycisku ①. W przypadku dotknięcia dowolnego klawisza z wyjątkiem tych, dźwiękowy sygnał ostrzegawczy zostanie wyłączony.

Podczas pieczenia na parze:

- Jeśli w zbiorniku na wodę jest wystarczająca ilość wody, piekarnik kontynuuje pieczenie na parze do wyczerpania się wody w zbiorniku.
- Jeśli skończy się woda w zbiorniku lub nie zostanie dodana wystarczająca ilość wody, na wyświetlaczu zacznie migać symbol ☁ lub ☁, a po chwili rozlegnie się sygnał dźwiękowy. W międzyczasie piekarnik nadal piecze bez pary.

- Jeśli chcesz anulować sygnał dźwiękowy i kontynuować pieczenie bez pary, naciśnij przycisk . Sygnał dźwiękowy wyłączy się, a piekarnik kontynuuje pieczenie bez pary.
- Aby kontynuować pieczenie na parze, wyjmij zbiornik na wodę, napełnij go odpowiednią ilością wody i umieść na miejscu. Piekarnik zaczyna wspomagać się parą, pobierając wodę ze zbiornika.
- Podczas gotowania przy użyciu wspomaganiania parowego dźwięk pracy pompy z piekarnika jest normalny, zwłaszcza gdy pozostały poziom wody w zbiorniku jest niewielki.

Po pieczeniu na parze:

- Po pewnym czasie od zakończenia pieczenia na parze piekarnik pobiera wodę pozostałą w generatorze z powrotem do zbiornika. W międzyczasie dźwięk pracy pompy dochodzący z piekarnika jest normalny.
- Ze względów higienicznych, po pobraniu wody, spuść pozostałą wodę w zbiorniku.
- Ze względu na zagrożenie dla zdrowia opróżnij zbiornik na wodę i dodaj świeżej wody przed każdym rozpoczęciem pieczenia na parze.



5.4 Ustawienia

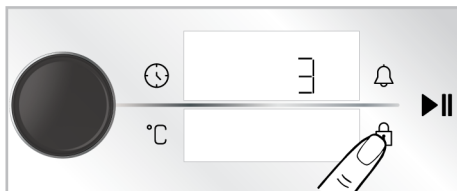




Odliczanie 3-2-1 jest wyświetlane na wyświetlaczu w menu ustawieniach, które należy aktywować przez dłuższe naciśnięcie przycisku. Po zakończeniu odliczania włącza się odpowiednie menu lub ustawienie.

Włączenie blokady przycisków

Korzystając z funkcji blokady klawiszy, możesz zabezpieczyć ingerencję jednostki sterującej.

1. Dotknij przycisku , aż na wyświetlaczu timera / czasu trwania pojawi się symbol .






- ⇒ Na wyświetlaczu pojawi się odliczanie 3- 2-1. Po zakończeniu odliczania na wyświetlaczu timera / czasu trwania pojawi się symbol  i włączy się blokada przycisków. Po ustawieniu blokady przycisków w przypadku dotknięcia dowolnego przycisku lub naciśnięcia pokrętki piekarnika zegar wyemituje sygnał dźwiękowy i zacznie migać symbol .



Gdy blokada klawiszy jest aktywna, nie można używać klawiszy jednostki sterującej. Blokada przycisków nie wyłączy się w przypadku awarii zasilania.

Wyłączenie blokady przycisków



1. Dotknij przycisku , aż na wyświetlaczu timera / czasu trwania pojawi się symbol .
- ⇒ Na wyświetlaczu pojawi się odliczanie 3- 2-1. Po zakończeniu odliczania na wyświetlaczu timera / czasu trwania zniknie symbol  i włączy się blokada przycisków.

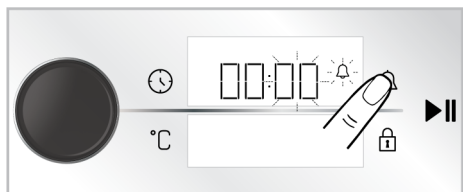
Ustawienie alarmu



Jednostki sterującej produktu można również używać do wysyłania ostrzeżeń lub przypomnień innych niż wypieki. Alarm nie wpływa na działanie piekarnika. Służy do ostrzegania. Na przykład można użyć alarmu, gdy piekarnik ma zostać wyłączony o

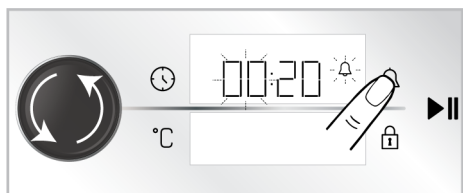
określonej godzinie. Gdy tylko upłynie ustawiony czas, timer wyemituje ostrzeżenie dźwiękowe.



i Maksymalny czas alarmu może wynosić 23 godziny i 59 minut.

- Naciśnij , aby ustawić czas alarmu.
 - ⇒ Pole minut i symbol  zaczną migać na wyświetlaczu timera/czasu trwania.



- Najpierw ustaw minuty, obracając pokrętkę sterowania piekarnika w prawo/w lewo, i włącz pole minutnika, dotykając raz przycisku .
- Ustaw czas pieczenia, obracając pokrętkę sterowania piekarnika w prawo/w lewo. Naciśnij , aby ponownie potwierdzić ustawienie.



- ⇒ Na wyświetlaczu timera/czasu trwania symbol  świeci się w sposób ciągły, a na wyświetlaczu rozpoczyna się odliczanie czasu alarmu.
- Po upływie czasu alarmu symbol  zaczyna migać i pojawi się ostrzeżenie dźwiękowe.



i Jeśli czas alarmu i czas pieczenia są ustawione w tym samym czasie, na wyświetlaczu timera/czasu trwania wyświetlany jest krótszy czas.

Wyłączanie alarmu

- Pod koniec czasu alarmu dźwięk ostrzegawczy rozlega się przez jedną minutę. Naciśnij dowolny przycisk, aby go wyłączyć.


⇒ Dźwięk ostrzegawczy wyłączy się.

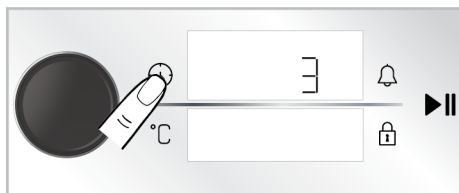
Czy chcesz anulować alarm?

- Dotknij raz przycisku , aby zresetować czas alarmu.
 - ⇒ Symbol  zacznie migać na wyświetlaczu timera / czasu trwania.
- Obróć pokrętkę sterowania piekarnika w prawo/w lewo, aż czas alarmu osiągnie „00:00”.

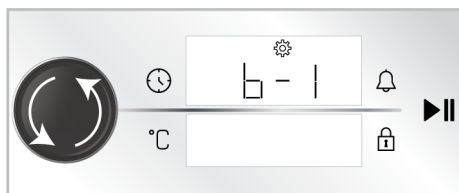
Ustawienie głośności


Możesz ustawić głośność swojej jednostki sterującej. Aby wykonać to ustawienie, piekarnik powinien być wyłączony.


- Przy wyłączonym piekarniku (gdy na wyświetlaczu pojawia się godzina), dotknij przycisku  przez około 3 sekundy, aby aktywować menu ustawień.
 - ⇒ Na wyświetlaczu pojawi się odliczanie 3- 2-1. Po zakończeniu odliczania, menu ustawień zostanie uaktywnione.

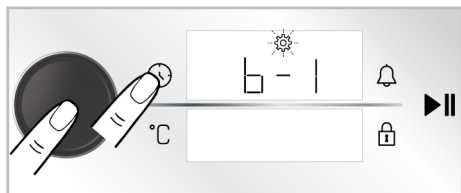



- Obracaj pokrętkę piekarnika w prawo/w lewo, aż na wyświetlaczu timera / czasu trwania pojawi się „b-1” lub „b-2”.



3. Aktywuj ustawienie głośności, dotykając przycisku  lub naciskając raz na pokrętkę sterowania piekarnika.


⇒ Symbol  miga na wyświetlaczu timera / czasu trwania.

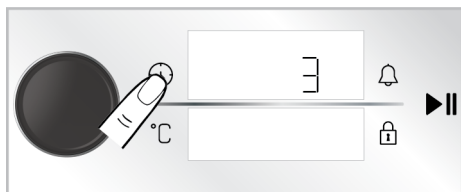


4. Ustaw żądaną głośność, obracając pokrętkę sterowania piekarnika w prawo/w lewo.
5. Potwierdzić ustawioną głośność, dotykając ponownie przycisku  lub naciskając raz pokrętkę sterowania piekarnika.

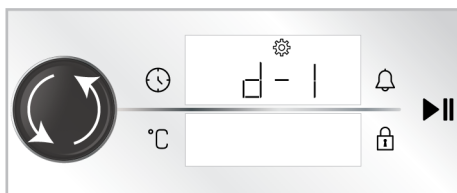
Ustawienia jasności wyświetlacza


Możesz zmienić poziom jasności urządzenia. Aby wykonać to ustawienie, piekarnik powinien być wyłączony.


1. Przy wyłączonym piekarniku (gdy na wyświetlaczu pojawia się godzina), dotknij przycisku  przez około 3 sekundy, aby aktywować menu ustawień.
 - ⇒ Na wyświetlaczu pojawi się odliczanie 3- 2-1. Po zakończeniu odliczania, menu ustawień zostanie uaktywnione.

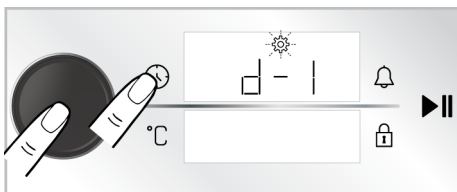



2. Obracaj pokrętkę sterowania piekarnika w prawo/w lewo, aż na wyświetlaczu timera / czasu trwania pojawi się „d-1”, „d-2” lub „d-3”.



3. Aktywuj ustawienie jasności, dotykając ponownie przycisku  lub naciskając raz na pokrętkę sterowania piekarnika.


⇒ Symbol  miga na wyświetlaczu timera / czasu trwania.

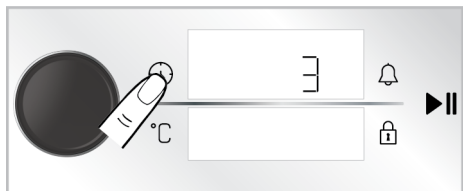



4. Ustaw żądaną jasność, obracając pokrętkę sterowania piekarnika w prawo/w lewo.
5. Potwierdź jasność, dotykając ponownie przycisku  lub naciskając raz pokrętkę sterowania piekarnikiem.

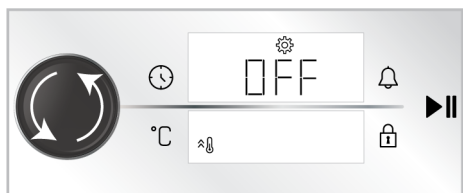
Ustawianie funkcji szybkiego nagrzewania (Booster)


Pieczenie w urządzeniu można przeprowadzić automatycznie za pomocą funkcji szybkiego nagrzewania. W tym celu należy aktywować ustawienie szybkiego nagrzewania. Aby wykonać to ustawienie, piekarnik powinien być wyłączony.


1. Przy wyłączonym piekarniku (gdy na wyświetlaczu pojawia się godzina), dotknij przycisku  przez około 3 sekundy, aby aktywować menu ustawień.
 - ⇒ Na wyświetlaczu pojawi się odliczanie 3- 2-1. Po zakończeniu odliczania, menu ustawień zostanie uaktywnione.

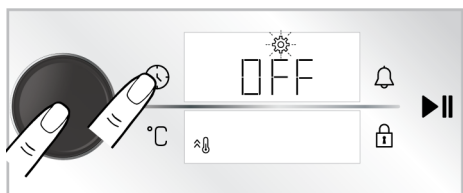


2. Obróć pokrętkę sterowania piekarnika w prawo/ w lewo, aż na wyświetlaczu pojawi się symbol  i „Wylączy”.

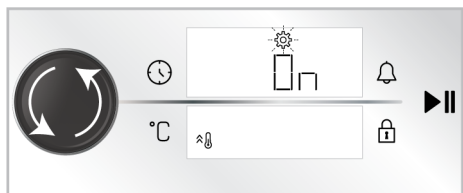



3. Aktywuj ustawienie szybkiego nagrzewania (Booster), dotykając przycisku  lub naciskając raz na pokrętkę sterowania piekarnika.

⇒ Symbol  miga na wyświetlaczu timera / czasu trwania.



4. Zmień na wyświetlaczu ustawienie „WYL.” na „WL.”, obracając pokrętkę sterowania piekarnikiem w prawo/w lewo.




5. Potwierdź ustawienie szybkiego nagrzewania (Booster), dotykając ponownie przycisku  lub naciskając raz pokrętkę sterowania piekarnikiem.



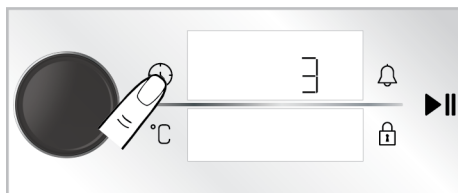
W ten sam sposób możesz wyłączyć ustawienie szybkiego nagrzewania. Ustawiając na „Wylączy” można anulować ustawienie szybkiego nagrzewania.


Zmiana godziny


Aby zmienić godzinę, którą wcześniej ustawiono

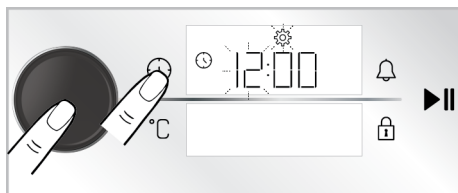
1. Przy wyłączonym piekarniku (gdy na wyświetlaczu pojawia się godzina), dotknij przycisku  przez około 3 sekundy, aby aktywować menu ustawień.


⇒ Na wyświetlaczu pojawi się odliczanie 3- 2-1. Po zakończeniu odliczania, menu ustawień zostanie uaktywnione.




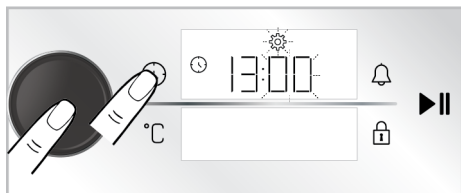
2. W celu uaktywnienia pola timera naciśnij raz pokrętkę piekarnika lub dotknij raz przycisk .


⇒ Pole timera i symbol  migają na wyświetlaczu timera/czasu.




3. Ustaw godzinę, obracając pokrętkę regulacji na piekarniku w prawo/lewo, a następnie aktywuj pole minut, naciskając raz pokrętkę regulacji na piekarniku lub dotykając raz przycisku .

⇒ Pole timera i symbol  migają na wyświetlaczu timera/czasu.



4. Ustaw minuty, obracając pokrętkę regulacji na piekarniku w prawo/lewo. Zatwierdzić ustawienie, naciskając raz pokrętkę regulacji na piekarniku lub dotykając raz przycisk .

⇒ Godzina zostanie ustawiona, a symbol  będzie świecił światłem ciągłym.

Podłączenie piekarnika do sieci bezprzewodowej i wprowadzenie go do aplikacji „HomeWhiz”



Możesz podłączyć piekarnik do sieci bezprzewodowej i sterować nim za pomocą aplikacji „HomeWhiz” przy użyciu inteligentnego urządzenia. W tym celu zainstaluj najpierw aplikację „HomeWhiz” na swoim urządzeniu. Aplikacja „HomeWhiz” jest dostępna w systemach iOS i Android.

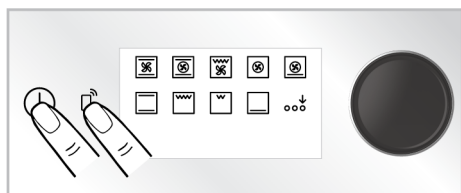


Po pobraniu aplikacji „HomeWhiz” postępuj zgodnie z instrukcjami w aplikacji.

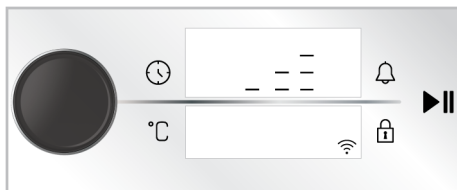


Możesz zakończyć procedurę podłączenia piekarnika do sieci bezprzewodowej i aktywować zdalne sterowanie piekarnikiem, postępując zgodnie z instrukcjami podanymi w aplikacji.

1. Aby przełączyć piekarnik w tryb konfiguracji, po wyłączeniu piekarnika należy jednocześnie nacisnąć na 3 sekundy  i  Tryb (na wyświetlaczu widoczna jest godzina).



⇒ Gdy piekarnik zostaje przełączony do trybu konfiguracji, na ekranie pojawia się animacja, na której migają niektóre linie.



2. Otwórz aplikację „HomeWhiz” zainstalowaną na inteligentnym urządzeniu. Po utworzeniu domu wybierz piekarnik pod sprzet kuchenny i wprowadź numer magazynowy swojego produktu do aplikacji i postępuj zgodnie z krokami opisanymi na aplikacji.







Numer magazynowy Twojego urządzenia to numer zaczynający się od „77...”, umieszczony w dolnej części okładki tytułowej instrukcji.

3. Zakończ wprowadzenie piekarnika do aplikacji, postępując zgodnie z instrukcjami podanymi w aplikacji.





Aktywacja pilota piekarnika

Aby umożliwić zdalne sterowanie po wprowadzeniu piekarnika do aplikacji „HomeWhiz”:





1. Dotknij raz przycisku , gdy na wyświetlaczu widoczny jest symbol .

⇒ Na wyświetlaczu powinien być wyświetlany symbol  wraz z symbolem .





Jeśli symbol  nie pojawi się na wyświetlaczu, naciśnij  dopóki na wyświetlaczu nie pojawi się symbol . Jeśli nie wprowadziłeś swojego urządzenia do aplikacji „HomeWhiz”, symbol  mignie raz i usłyszysz sygnał błędu.



Jeśli symbol  pojawi się na wyświetlaczu, ale po naciśnięciu przycisku  słychać sygnał błędu, a symbol  nie jest widoczny na wyświetlaczu lub gdy symbol  miga, sprawdź połączenie internetowe urządzenia. Jeśli połączenie internetowe działa prawidłowo, a problem nadal występuje, powtórz kroki instalacji.

Usuwanie parowania piekarnika podłączonego do aplikacji Homewhiz

Po dodaniu urządzenia do aplikacji „HomeWhiz” konto użytkownika „HomeWhiz” posiada informacje parowania Twojego urządzenia. Aby usunąć parowanie z powodu utraty dostępu do konta, z którego korzystasz w aplikacji lub z innych powodów, należy wykonać następujące czynności.


1. Przy wyłączonym urządzeniu (gdy na wyświetlaczu pojawia się pora dnia) dotknij przycisków  i  na około 5 sekund.
 - ⇒ Na wyświetlaczu pojawi się odliczanie od 5.
2. Po zakończeniu odliczania na ekranie pojawi się animacja usuwania informacji parowania.
3. Gdy proces usuwania informacji parowania zakończy się bez żadnego problemu, usłyszysz dźwięk ostrzegawczy i piekarnik uruchomi się ponownie.



Jeśli wystąpi problem z usunięciem informacji parowania, a procesu nie można ukończyć, usłyszysz dźwięk błędu.

4. Po zakończeniu procesu usuwania informacji parowania można ponownie sparować urządzenie z kontem „HomeWhiz”.

Zgodność z normami i informacje dotyczące badań / deklaracja zgodności UE

	Etapy rozwoju, produkcji i sprzedaży urządzenia są prowadzone zgodnie z zasadami bezpieczeństwa określonymi we wszystkich właściwych przepisach prawnych Unii Europejskiej.
Zakres częstotliwości	: 2,4 Ghz
Maksymalna moc transmisji	: maks. 100 mW
Deklaracja zgodności CE	
Niniejszym Arçelik A.Ş. oświadcza, że urządzenie jest zgodne z dyrektywą 2014/53/UE. Szczegółową deklarację zgodności RED można znaleźć pod adresem support.beko.com wraz z dodatkowymi dokumentami na stronie produktu dla danego urządzenia.	

Zdefiniowany okres wsparcia aktualizacji oprogramowania związanego z cyberbezpieczeństwem dla produktu jest okresem gwarancji produktu. Po tym okresie aktualizacje oprogramowania związanego z cyberbezpieczeństwem nie są gwarantowane.

5.5 Użyj termosondy

Informacje ogólne i ostrzeżenia

- Aby użyć termosondy, ustaw piekarnik na odpowiednią funkcję pracy i temperaturę.
- Jeśli przed użyciem termosondy ustawiłeś timer piekarnika na odpowiedni czas pieczenia, zostanie on automatycznie anulowany po zainstalowaniu termosondy.

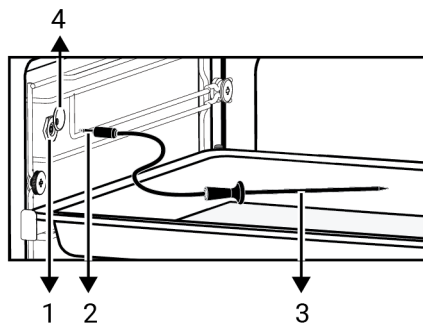
- Nie używaj półek nad złączem termosondy podczas gotowania z termosondą.
- Termosondę wyczyść za pomocą wilgotnej ściereczki, a następnie po każdym użyciu wysusz suchą ściereczką.
- Jeśli 75°C nie wyświetla się w funkcjach, w których aktywowana jest termosonda, upewnij się, że złącze jest prawidłowo zamocowane w gnieździe.
- Jeśli końcówka czujnika termosondy jest używana bez wkładania jej do mięsa, końcówka czujnika wykrywa temperaturę wewnątrz piekarnika i kończy pieczenie po osiągnięciu ustawionej temperatury. Jeśli jednak termosonda zostanie wystawiona na temperaturę 250°C lub wyższą, czujnik staje się bezużyteczny.
- Temperatura robocza może być wyższa co najmniej o 30 °C od temperatury termosondy. Przykład: Jeżeli temperatura termosondy jest ustawiona na 70°C, temperaturę roboczą należy ustawić na minimum 100°C.
- Temperatura wewnątrz mięsa (najzimniejszy punkt) powinna wynosić co najmniej 63°C z punktu widzenia bezpieczeństwa żywności.
- Temperatura wnętrza najzimniejszego miejsca mięsa drobiowego powinna wynosić co najmniej 74°C z punktu widzenia bezpieczeństwa żywności, a temperatura wnętrza powinna wynosić 85°C dla dobrze wysmażonego mięsa.

Tabela referencyjna dla zakresu gotowania czerwonego mięsa:

Stopnie wysmażenia wewnątrz mięsa* (°C)	Temperatura
Blue (bardzo krwisty)	55-59
Rare (krwisty)	60-62
Medium rare (średnio krwisty)	63-70
Medium (średnio wysmażony)	71-76
Well-done (mocno wysmażony)	77-81
Overcooked (przesmażony)	≥ 82

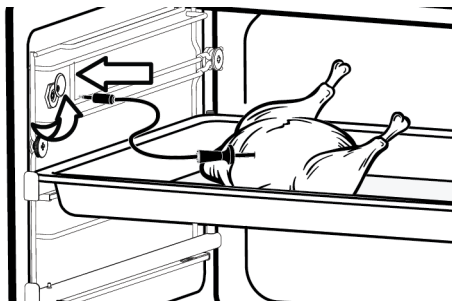
1. Włącz piekarnik, dotykając przycisku ①.

2. Przesuń pokrywę gniazda (4) na bocznej ścianie piekarnika do góry i włóż złącze termosondy (2) do gniazda termosondy (1).

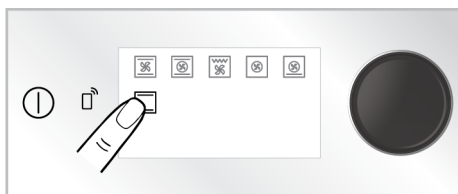



- 1 Gniazdo termosondy
- 2 Złącze sondy temperatury mięsa
- 3 Końcówka czujnika sondy temperatury mięsa
- 4 Pokrywa gniazda termosondy

3. Włóż końcówkę czujnika termosondy do potrawy, którą będziesz przygotowywać.



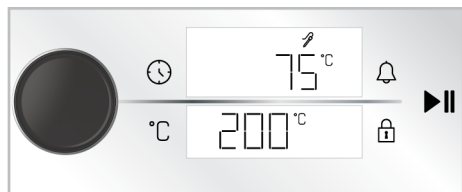
4. Gdy termosonda jest podłączona do urządzenia, funkcje, z których może korzystać wyświetlają się na wyświetlaczu funkcji. Naciśnij funkcję, którą chcesz obsługiwać termosondą.





5. Temperatura 75°C jest zalecana dla termosondy i  jest wyświetlany na wyświetlaczu timera/czasu trwania. Zalecana temperatura dla wybranej funkcji wyświetla się na wyświetlaczu temperatury.

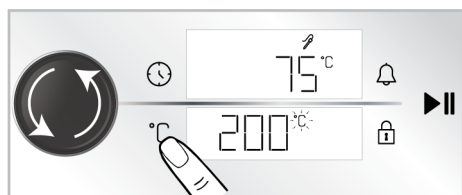



Zalecana temperatura termosondy to 75°C. Możesz dowolnie zmieniać temperaturę w zakresie od 40°C do 99°C.




6. Aby zmienić wstępnie ustawioną temperaturę dla wybranej funkcji, naciśnij przycisk  i obróć pokrętkę piekarnika w lewo/w prawo.
7. Za pomocą pokrętki temperatury ustaw temperaturę wewnętrzną piekarnika, z jaką chcesz gotować.

⇒ Obok funkcji temperatury miga symbol .



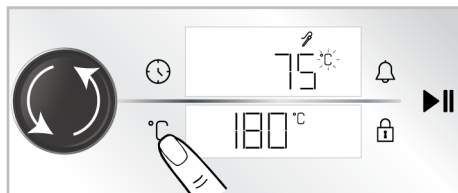
8. Naciśnij przycisk  i obróć pokrętkę sterowania piekarnikiem w prawo/lewo, aby zmienić temperaturę termosondy.


⇒ Obok temperatury termosondy miga symbol .

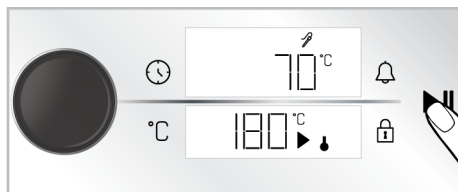
6 Ogólne informacje dotyczące pieczenia

W tej sekcji znajdziesz wskazówki dotyczące przygotowywania i pieczenia potraw.

Ponadto w tej sekcji opisano niektóre produkty spożywcze przetestowane, jako producenci, i najbardziej odpowiednie usta-




9. Aby rozpocząć pieczenie, dotknij przycisku .



⇒ Podczas pieczenia z termosondą, rzeczywista temperatura żywności, do której jest włożona termosonda, oraz ustawiona temperatura wewnętrzna termosondy będą wyświetlane naprzemiennie w odstępach około 3 sekund. Czujnik termosondy automatycznie wykrywa, gdy wewnętrzna temperatura mięsa osiąga ustawioną temperaturę termosondy i kończy pieczenie, gdy temperatura wewnątrz mięsa osiągnie ustawioną temperaturę. Jeśli termosonda zostanie wyjęta przed zakończeniem pieczenia, na wyświetlaczu pojawi się komunikat „End” i pieczenie zakończy się.

10. Po zakończeniu gotowania na wyświetlaczu pojawi się „End”, a piekarnik wyda sygnał dźwiękowy. Naciśnij dowolny przycisk, aby go wyłączyć.

11. Wyłącz piekarnik, dotykając przycisku .

wienia dla tych produktów spożywczych. Wskazane są również odpowiednie ustawienia piekarnika i akcesoria.

6.1 Ogólne ostrzeżenia dotyczące pieczenia w piekarniku

- Podczas otwierania drzwiczek piekarnika w trakcie lub po zakończeniu pieczenia może pojawić się gorąca para. Para może poparzyć ręce, twarz i/lub oczy. Podczas otwierania drzwiczek piekarnika należy trzymać się z daleka.
- Ze względu na różnicę temperatur intensywnej pary wodnej wytwarzanej podczas pieczenia może tworzyć krople wody skroplonej na wewnętrznej i zewnętrznej stronie piekarnika oraz na górnych częściach mebli. Jest to normalne zjawisko.
- Podane wartości temperatury i czasu pieczenia potraw mogą się różnić w zależności od przepisu i ilości. Z tego powodu wartości te są podane w przybliżeniu.
- Przed rozpoczęciem pieczenia należy wyjąć z piekarnika wszystkie akcesoria. Akcesoria, które pozostaną w piekarniku, mogą utrudnić prawidłowe pieczenie.
- W przypadku potraw, które będą pieczone według własnego przepisu, można odwoływać się do podobnych dań podanych w tabelach.
- Korzystanie z dostarczonych akcesoriów zapewnia najlepszą wydajność gotowania. Należy przestrzegać ostrzeżeń i informacji dostarczonych przez producenta dla zewnętrznych naczyń kuchennych, które będą używane.
- Wyciąć papier tłuszczoodporny na tłuszcz, który będzie używany podczas pieczenia, o rozmiarach odpowiednich do foremki. Papier tłuszczoodporny, który wystaje z foremki, może stwarzać ryzyko poparzenia i wpływać na jakość pieczenia. Należy użyć papieru tłuszczoodpornego odpowiedniego do danej temperatury.
- Aby uzyskać dobre wyniki pieczenia, należy umieścić potrawy na zalecanej, właściwej półce. Nie należy zmieniać położenia półki podczas pieczenia.

6.1.1 Ciasta i wypieki

Informacje ogólne

- Zalecamy korzystanie z akcesoriów dołączonych do urządzenia w celu uzyskania dobrej wydajności pieczenia. Jeśli zamierzasz używać własnych foremek, wybierz ciemne, nieprzywierające i odporne na ciepło naczynia.
- Jeśli w tabeli gotowania zalecane jest wstępne podgrzewanie, należy pamiętać o włożeniu potrawy do piekarnika po wstępnym podgrzaniu.
- Jeśli zamierzasz piec stawiając naczynie na ruszcie, umieść ją na środku, a nie w pobliżu tylnej ściany.
- Wszystkie składniki użyte do wyrobu ciasta powinny być świeże i w temperaturze pokojowej.
- Pieczenie może się różnić w zależności od ilości potraw i wielkości naczyń.
- Formy metalowe, ceramiczne i szklane wydłużają czas pieczenia, a dolne powierzchnie wyrobów cukierniczych nie przyrumieniają się równomiernie.
- Jeśli używasz papieru do pieczenia, na dolnej powierzchni potrawy można zaobserwować lekkie zrumienienie. W takiej sytuacji może być konieczne wydłużenie czasu pieczenia o około 10 minut.
- Wartości określone w tabelach są ustalane w wyniku testów przeprowadzonych w naszych laboratoriach. Odpowiednie dla Ciebie wartości mogą się różnić od podanych.
- Umieść jedzenie na zalecanej półce. Dolna półka piekarnika to półka numer 1.

Wskazówki dotyczące pieczenia ciast

- Jeśli ciasto jest zbyt suche, zwiększ temperaturę o 10°C i skróć czas pieczenia.
- Jeśli ciasto jest wilgotne, użyj niewielkiej ilości płynu lub zmniejsz temperaturę o 10°C.
- Jeśli górna część ciasta jest spalona, umieść je na dolnej półce, obniż temperaturę i zwiększ czas pieczenia.

- Jeśli wewnątrz ciasta jest dobrze upieczony, ale na zewnątrz jest lepkie, użyj mniej płynu, zmniejsz temperaturę i zwiększ czas pieczenia.
- Jeśli ciasto jest zrumienione na powierzchni, ale spód nie jest upieczony, upewnij się, że ilość „sosu”, którą użyłeś, nie jest zbyt duża na dnie ciasta. Aby ciasto równomiernie się zarumieniło, spróbuj równomiernie rozprowadzić „sos” między arkuszami papieru a ciastem.
- Ciasto piec w temperaturze i pozycji podanej w tabeli. Jeśli spód nadal nie jest wystarczająco zrumieniony, umieść ciasto na dolnej półce do dalszego pieczenia.

Wskazówki dotyczące ciast

- Jeśli ciasto jest zbyt suche, zwiększ temperaturę o 10 °C i skróć czas pieczenia. Wysmaruj arkusz papieru do pieczenia w „sosie” składającym się z mleka, oleju, jajek i mieszanki jogurtowej.
- Jeśli ciasto powoli się piecze, upewnij się, że grubość przygotowanego ciasta nie przepelnia foremki.

Tabela pieczenia w piekarniku ciast i wyrobów piekarniczych

Sugestie dotyczące pieczenia na jednej tacy

Żywność	Akcesoria	Funkcja operacyjna	Pozycja półki	Temperatura (°C)	Czas pieczenia (min.) (ok.)
Ciasto na blasze	Standardowa taca *	Górne i dolne ogrzewanie	3	180	30 ... 45
Ciasto w formie	Forma do ciasta na ruszcie drucianym **	Ogrzewanie wentylatorem	2	180	30 ... 40
Ciasteczka	Standardowa taca *	Górne i dolne ogrzewanie	3	160	25 ... 35
Ciasteczka	Standardowa taca *	Ogrzewanie wentylatorem	3	150	25 ... 35
Ciasta biskoptowe	Okrągła forma do ciasta o średnicy 26 cm z zaciśkiem na ruszcie drucianym **	Górne i dolne ogrzewanie	2	150	30 ... 40
Ciasta biskoptowe	Okrągła forma do ciasta o średnicy 26 cm z zaciśkiem na ruszcie drucianym **	Ogrzewanie wentylatorem	2	150	35 ... 45
Ciastko	Taca do ciasta *	Górne i dolne ogrzewanie	3	170	25 ... 40
Ciastko	Taca do ciasta *	Ogrzewanie wentylatorem	3	170	20 ... 30
Ciasto	Standardowa taca *	Górne i dolne ogrzewanie	2	200	30 ... 40
Ciasto	Standardowa taca *	Dolne/górne ogrzewanie wspomagane wentylatorem	2	180	35 ... 45
Bułka	Standardowa taca *	Górne i dolne ogrzewanie	2	200	20 ... 35
Bułka	Standardowa taca *	Ogrzewanie wentylatorem	3	180	20 ... 30
Chleb w całości	Standardowa taca *	Górne i dolne ogrzewanie	3	200	30 ... 45

Żywność	Akcesoria	Funkcja operacyjna	Pozycja półki	Temperatura (°C)	Czas pieczenia (min.) (ok.)
Chleb w całości	Standardowa taca *	Ogrzewanie wentylatorem	3	200	30 ... 40
Lazania	Prostokątna szklano-metalowa forma na ruszcie do grilla **	Górne i dolne ogrzewanie	2 lub 3	200	30 ... 45
Szarlotka	Okrągła czarna metalowa forma o średnicy 20 cm na ruszcie drucianym **	Górne i dolne ogrzewanie	2	180	50 ... 70
Szarlotka	Okrągła czarna metalowa forma o średnicy 20 cm na ruszcie drucianym **	Ogrzewanie wentylatorem	3	170	50 ... 65
Pizza	Standardowa taca *	Górne i dolne ogrzewanie	3	280	5 ... 9
Pizza	Standardowa taca *	Funkcja pizzy	2	280	5 ... 10

Wstępne nagrzewanie jest zalecane dla wszystkich potraw.

*Akcesoria te mogą nie być dołączone do urządzenia.

**Akcesoria te nie są dołączone do urządzenia. Są to akcesoria dostępne w handlu.

Sugestie dotyczące pieczenia na dwóch blachach

Żywność	Akcesoria	Funkcja operacyjna	Pozycja półki	Temperatura (°C)	Czas pieczenia (min.) (ok.)
Ciasteczka	2-Standardowa taca * 4-Taca do ciasta *	Ogrzewanie wentylatorem	2 - 4	150	25 ... 35
Ciastko	2-Standardowa taca * 4-Taca do ciasta *	Ogrzewanie wentylatorem	2 - 4	170	25 ... 35
Ciasto	1-Standardowa taca * 4-Taca do ciasta *	Ogrzewanie wentylatorem	1 - 4	180	40 ... 50
Bułka	2-Standardowa taca * 4-Taca do ciasta *	Ogrzewanie wentylatorem	2 - 4	180	20 ... 30

Wstępne nagrzewanie jest zalecane dla wszystkich potraw.

*Akcesoria te mogą nie być dołączone do urządzenia.

**Akcesoria te nie są dołączone do urządzenia. Są to akcesoria dostępne w handlu.

Tabela pieczenia wraz z funkcjami „Ogrzewanie wentylatorem tryb ECO”

- Nie należy zmieniać ustawienia temperatury po rozpoczęciu pieczenia w funkcji „Ogrzewanie wentylatorem tryb ECO”.
- Nie należy otwierać drzwiczek piekarnika podczas pieczenia w funkcji „Ogrzewanie wentylatorem tryb ECO”. Jeśli

drzwiczki nie zostaną otwarte, temperatura wewnętrzna jest optymalizowana w celu oszczędzania energii, a temperatura ta może różnić się od pokazanej na wyświetlaczu.

- W funkcji „Ogrzewanie wentylatorem tryb ECO” nie należy przeprowadzać wstępnego nagrzewania.

Żywność	Akcesoria	Pozycja półki	Temperatura (°C)	Czas pieczenia (min.) (ok.)
Ciasteczka	Standardowa taca *	3	160	25 ... 35
Ciastko	Standardowa taca *	3	180	25 ... 35
Ciasto	Standardowa taca *	3	200	45 ... 55
Bułka	Standardowa taca *	3	200	35 ... 45

* Akcesoria te mogą nie być dołączone do urządzenia.

6.1.2 Mięso, ryby i drób

Przyciski grillowania

- Doprawienie sokiem z cytryny i pieprzem przed pieczenia całego kurczaka, indyka i dużych kawałków mięsa zwiększy wydajność gotowania.
- Pieczenie mięsa bez kości zajmuje 15–30 minut.
- Należy obliczyć około 4 do 5 minut czasu pieczenia na centymetr grubości mięsa.

- Po upływie czasu pieczenia trzymaj mięso w piekarniku przez około 10 minut. Sok z mięsa lepiej rozprowadza się na smażonym mięsie i nie wypływa po rozkrojeniu.
- Rybę należy umieścić na średniej lub niskiej półce na talerzu żaroodpornym.
- Piec zalecane potrawy według tabeli pieczenia na jednej blasze.

Tabela pieczenia w piekarniku mięsa, ryb i drobiu

Żywność	Akcesoria	Funkcja operacyjna	Pozycja półki	Temperatura (°C)	Czas pieczenia (min.) (ok.)
Stek (cały)/Pieczeń (1 kg)	Standardowa taca *	Dolne/górne ogrzewanie wspomagane wentylatorem	3	15 min. 250/max, po 180 ... 190	60 ... 80
Podudzie jagnięce (1,5-2 kg)	Standardowa taca *	Dolne/górne ogrzewanie wspomagane wentylatorem	3	170	85 ... 110
Smażony kurczak (1,8-2 kg)	Ruszt do grilla * Umieść jedną tacę na dolnej półce.	Dolne/górne ogrzewanie wspomagane wentylatorem	2	15 min. 250/max, po 190	60 ... 80
Smażony kurczak (1,8-2 kg)	Ruszt do grilla * Umieść jedną tacę na dolnej półce.	Ogrzewanie wentylatorem	2	200 ... 220	60 ... 80

Żywność	Akcesoria	Funkcja operacyjna	Pozycja półki	Temperatura (°C)	Czas pieczenia (min.) (ok.)
Smażony kurczak (1,8-2 kg)	Ruszt do grilla * Umieść jedną tacę na dolnej półce.	Funkcja 3D	2	15 min. 250/max, po 190	60 ... 80
Indyk (5,5 kg)	Standardowa taca *	Dolne/górne ogrzewanie wspomagane wentylatorem	1	25 min. 250/max, po 180 ... 190	150 ... 210
Indyk (5,5 kg)	Standardowa taca *	Funkcja 3D	1	25 min. 250/max, po 180 ... 190	150 ... 210
Ryby	Ruszt do grilla * Umieść jedną tacę na dolnej półce.	Dolne/górne ogrzewanie wspomagane wentylatorem	3	200	20 ... 30
Ryby	Ruszt do grilla * Umieść jedną tacę na dolnej półce.	Funkcja 3D	3	200	20 ... 30

Wstępne nagrzewanie jest zalecane dla wszystkich potraw.

*Akcesoria te mogą nie być dołączone do urządzenia.

**Akcesoria te nie są dołączone do urządzenia. Są to akcesoria dostępne w handlu.

6.1.3 Grill

Czerwone mięso, ryby i mięso drobiowe podczas grillowania szybko brązowieją, mają piękną skórkę i nie wysychają. Mięso filetowane, szaszłyki, kiełbaski, a także soczyste warzywa (pomidory, cebula itp.) są szczególnie polecane do grillowania.

Ostrzeżenia ogólne

- Żywność nieodpowiednia do grillowania niesie ze sobą ryzyko pożaru. Grilluj tylko potrawy odpowiednie do intensywnego ognia grillowego. Nie należy również umieszczać jedzenia za blisko tyłu grilla. To najgorętszy obszar, a tłuste potrawy mogą się zapalić.
- **Zamknij drzwiczki piekarnika podczas grillowania. Nigdy nie grilluj przy otwartych drzwiach piekarnika. Gorące powierzchnie mogą powodować oparzenia!**

Przyciski grillowania

- Przygotuj produkty o podobnej grubości i wadze.
- Umieść elementy do grillowania na ruszcie lub ruszcie grillowym, rozprowadzając je bez przekraczania wymiarów rusztu.
- W zależności od grubości grillowanych kawałków czasu pieczenia może się różnić.
- Wsuń ruszt lub tackę do żądanego poziomu. Jeśli pieczesz na ruszcie, umieść tacę na dolnej półce, aby zebrać tłuszcz. Taca piekarnika, która zostanie nasunięta, powinna być tak dobrana, aby obejmowała całą powierzchnię grilla. Taca ta może nie być dostarczona z urządzeniem. Wlej trochę wody na tacę, aby ułatwić czyszczenie.

Tabela grillowania

Żywność	Akcesoria	Pozycja półki	Temperatura (°C)	Czas pieczenia (min.) (ok.)
Ryby	Ruszt do grilla	4 - 5	250	20 ... 25
Kawałki kurczaka	Ruszt do grilla	4 - 5	250	25 ... 35
Klopsik (cielęcina) - 12 ilość	Ruszt do grilla	4	250	20 ... 30
Kotlet jagnięcy	Ruszt do grilla	4 - 5	250	20 ... 25
Stek - (mięso w kostkach)	Ruszt do grilla	4 - 5	250	25 ... 30
Kotlet cielęcy	Ruszt do grilla	4 - 5	250	25 ... 30
Zapiekane warzywa	Ruszt do grilla	4 - 5	220	20 ... 30
Tosty z chleba	Ruszt do grilla	4	250	1 ... 3

Zaleca się nagrzewanie piekarnika przez 5 minut dla wszystkich potraw z grilla.





Obrócić formę po 1/2 całkowitego czasu grillowania.







6.1.4 Gotowanie na parze

Informacje ogólne

- Gotowanie na parze można wykonać tylko przy użyciu funkcji gotowania na parze opisanych w instrukcji obsługi. Patrz rozdział „Funkcje obsługi piekarnika” [► 71], aby zapoznać się z funkcjami gotowania na parze.
- Jeśli w tabeli gotowania zalecane jest wstępne podgrzewanie, należy pamiętać o włożeniu potrawy do piekarnika po wstępnym podgrzaniu. Czas trwania podany w momencie dostarczania wody wskazuje na czas, jaki upłynie po wstępnym podgrzaniu.
- Tabela gotowania zawiera sprawdzone przez producenta zalecenia dotyczące gotowania. Możesz ustawić ilość wody, temperaturę, funkcję gotowania na parze i czas dla potraw, których nie ma w tabeli.
- Gotuj na parze przy użyciu jednej tacy.

Sugestie dotyczące pieczenia na jednej tacy

Żywność	Akcesoria	Pozycja półki	Funkcja operacyjna	Temperatura (°C)	Ilość wody do użycia (ml)	Poziom pary	Czas pobierania wody (min.)**	Czas pieczenia (min.) (ok.)	Przybliżona waga żywności (g)
Chleb w całości	Standardowa taca *	2	Ogrzewanie wentylatorem	180	200		przed rozpoczęciem podgrzewania	30 ... 40	820
Smażony kurczak (1,8-2 kg)	Ruszt do grilla * Umieść jedną tacę na dolnej półce.	2	Dolne/górne ogrzewanie wspomaganie wentylatorem	25 min. 250/max, po 190	250			60 ... 70	2000
Żeberka (pojedynczy kawałek)	Standardowa taca *	3	Funkcja 3D	180	250			40 ... 55	1000
Podudzie jagnięce z warzywami	Standardowa taca *	3	Funkcja 3D	170	250+250***		po podgrzaniu (natychmiast)	80 ... 100	2000

Żywność	Akcesoria	Pozycja półki	Funkcja operacyjna	Temperatura (°C)	Ilość wody do użycia (ml)	Poziom pary	Czas pobierania wody (min.)**	Czas pieczenia (min.) (ok.)	Przybliżona waga żywności (g)
Bułka drożdżowa	Standardowa taca *	3	Ogrzewanie wentylatorem	180	150		przed rozpoczęciem podgrzewania	20 ... 30	1200
Sernik	Okrągła forma do ciasta o średnicy 26 cm z zaciskiem na ruszcie drucianym ****	3	Ogrzewanie wentylatorem	120	200		30	60 ... 70	1450
Udko z kurczaka	Standardowa taca *	3	Funkcja 3D	200	150		po podgrzaniu (natychmiast)	20 ... 30	800
Pieczone ziemniaki	Standardowa taca *	3	Funkcja 3D	190	100		25	45 ... 55	500
Bułka hamburgera	Standardowa taca *	3	Ogrzewanie wentylatorem	180	200		przed rozpoczęciem podgrzewania	20 ... 30	800
Łosoś z warzywami	Standardowa taca *	3	Funkcja 3D	200	100		po podgrzaniu (natychmiast)	15 ... 25	500

* Akcesoria te mogą nie być dołączone do urządzenia.
** Wskazuje czas, który upłynął od podgrzewania.
*** Dodaj kolejne 250 ml wody w połowie czasu gotowania.
**** Akcesoria te nie są dołączone do urządzenia. Są to akcesoria dostępne w handlu.

6.1.5 Funkcja smażenia na płytym oleju lub smażenie bezolejowe

W funkcji „Airfry” można wykonać smażenie na płytym oleju lub smażenie bezolejowe z użyciem gorącego powietrza w piekarniku.

Ogólne ostrzeżenia

- Proszę zapoznać się z tabelą zaleceń pieczenia dla funkcji „Airfry”.
- Do tej funkcji użyj grilla do smażenia (Airfry) dostarczonego z produktem.
- Aby uzyskać dobre rezultaty smażenia, umieść produkty w koszu do pieczenia w taki sposób, aby nie nachodziły na siebie.

- Umieść blachę do pieczenia na dolnej półce, aby zbierał się w niej olej podczas smażenia. Umieść żaroodporny papier do pieczenia lub podobny materiał zalecany do użytku w piekarniku wewnątrz blachy.
- Jeśli blacha znajdująca się na dolnej półce nie jest używana, kapiący olej lub inne substancje z żywności mogą powodować silne dymienie, a nawet pojawienie się płomieni.
- Można użyć funkcji "Funkcja 3D", aby przyspieszyć czas nagrzewania wstępnego. Przełącz na funkcję "Airfry" po zakończeniu nagrzewania wstępnego.

Tabela smażenia dla funkcji "Airfry".

Żywność	Funkcja operacyjna	Pozycja półki	Temperatura (°C)	Czas pieczenia (min.) (ok.)	Zalecana ilość
Domowe ziemniaki*	Airfry	3	220	20 ... 40	200-1000 g
Mrożone ziemniaki**	Airfry	3	220	15 ... 35	200-1400 g
Nóżka/skrzydło z kurczaka	Airfry	3	220	20 ... 40	500-1500 g
Pierś z kurczaka	Airfry	3	220	30 ... 40	200-700 g
Kurczak w całości	Airfry	3	15 minut 250/ max następnie 190	60 ... 80	1800-2000 g
Mrożone nuggetsy**	Airfry	3	220	15 ... 25	400-1000 g
Klopsik	Airfry	3	220	20 ... 30	20-25 sztuk
Ryba w całości	Airfry	3	220	15 ... 25	2-5 sztuk
Mrożona ryba w panierce**(paluszki rybne)	Airfry	3	220	15 ... 25	500-1500 g
Mrożone wypieki**	Airfry	3	220	25 ... 35	200-800 g (10-40 sztuk)
Mrożona pizza**	Airfry	3	220	10 ... 20	2-4 sztuk
Kiełbasa	Airfry	3	220	15 ... 25	10-20 sztuk
Mieszanka warzyw	Airfry	3	220	20 ... 25	400-1000 g
Muffinki	Airfry	3	220	25 ... 35	20-25 sztuk
Faszerowana papryka	Airfry	3	220	25 ... 35	20-25 sztuk
Namoczyć ziemniaki w wodzie przez 30 minut, osuszyć i dodać ¼ - 1 łyżki oleju.					
* * Nagrzewanie.					

6.1.6 Test żywności

- Potrawy zostały przygotowywane zgodnie z normą EN 60350-1, aby ułatwić testowanie produktu dla organów kontrolnych.

Tabela pieczenia posiłków testowych

Sugestie dotyczące pieczenia na jednej tacy

Żywność	Akcesoria	Funkcja operacyjna	Pozycja półki	Temperatura (°C)	Czas pieczenia (min.) (ok.)
Kruche ciasteczka (herbatnik)	Standardowa taca *	Górne i dolne ogrzewanie	3	140	20 ... 30
Kruche ciasteczka (herbatnik)	Standardowa taca *	Ogrzewanie wentylatorem	W modelach z półkami drucianymi :3 W modelach bez półek drucianych :2	140	15 ... 25
Ciasteczka	Standardowa taca *	Górne i dolne ogrzewanie	3	160	25 ... 35
Ciasteczka	Standardowa taca *	Ogrzewanie wentylatorem	3	150	25 ... 35

Żywność	Akcesoria	Funkcja operacyjna	Pozycja półki	Temperatura (°C)	Czas pieczenia (min.) (ok.)
Ciasta biszkoptowe	Okrągła forma do ciasta o średnicy 26 cm z zaciśkiem na ruszcie drucianym **	Górne i dolne ogrzewanie	2	150	30 ... 40
Ciasta biszkoptowe	Okrągła forma do ciasta o średnicy 26 cm z zaciśkiem na ruszcie drucianym **	Ogrzewanie wentylatorem	2	150	35 ... 45
Szarlotka	Okrągła czarna metalowa forma o średnicy 20 cm na ruszcie drucianym **	Górne i dolne ogrzewanie	2	180	50 ... 70
Szarlotka	Okrągła czarna metalowa forma o średnicy 20 cm na ruszcie drucianym **	Ogrzewanie wentylatorem	3	170	50 ... 65

Wstępne nagrzewanie jest zalecane dla wszystkich potraw.

*Akcesoria te mogą nie być dołączone do urządzenia.

**Akcesoria te nie są dołączone do urządzenia. Są to akcesoria dostępne w handlu.

Sugestie dotyczące pieczenia na dwóch blachach

Żywność	Akcesoria	Funkcja operacyjna	Pozycja półki	Temperatura (°C)	Czas pieczenia (min.) (ok.)
Ciasteczka	2-Standardowa taca * 4-Taca do ciasta *	Ogrzewanie wentylatorem	2 - 4	150	25 ... 35
Kruche ciasteczka (herbatnik)	2-Standardowa taca * 4-Taca do ciasta *	Ogrzewanie wentylatorem	2 - 4	140	15 ... 25

Wstępne nagrzewanie jest zalecane dla wszystkich potraw.

*Akcesoria te mogą nie być dołączone do urządzenia.

**Akcesoria te nie są dołączone do urządzenia. Są to akcesoria dostępne w handlu.

Grill

Żywność	Akcesoria	Pozycja półki	Temperatura (°C)	Czas pieczenia (min.) (ok.)
Klopsik (cielęcina) - 12 ilość	Ruszt do grilla	4	250	20 ... 30
Tosty z chleba	Ruszt do grilla	4	250	1 ... 3

Zaleca się nagrzewanie piekarnika przez 5 minut dla wszystkich potraw z grilla.

Obrócić formę po 1/2 całkowitego czasu grillowania.

7 Czyszczenie i konserwacja

7.1 Ogólne informacje dotyczące czyszczenia

Ostrzeżenia ogólne

- Przed czyszczeniem produktu należy poczekać, aż ostygnie. Gorące powierzchnie mogą powodować oparzenia!
- Nie nakładaj detergentu bezpośrednio na gorące powierzchnie. Może to spowodować trwałe plamy.
- Po każdym użyciu urządzenie powinno być dokładnie wyczyszczone i wysuszone. W ten sposób można łatwo usunąć resztki jedzenia i zapobiec ich przypaleniu podczas późniejszego użycia urządzenia. W ten sposób wydłuża się okres eksploatacji urządzenia i zmniejsza ilość często występujących problemów.
- Do czyszczenia nie należy używać środków do czyszczenia parą wodną.
- Niektóre detergenty lub środki czyszczące powodują uszkodzenie powierzchni. Nieodpowiednie środki czyszczące to: wybielacze, środki czyszczące zawierające amoniak, kwas lub chlorek, środki do czyszczenia parą wodną, środki do usuwania kamienia, środki do usuwania plam i rdzy, środki czyszczące o właściwościach ściernych (środki czyszczące w kremie, proszek do szorowania, krem do szorowania, druciak ścierny i drapiący, druty, gąbki, ściereczki czyszczące zawierające brud i pozostałości środka czyszczącego).
- Do czyszczenia po każdym użyciu nie są potrzebne żadne specjalne środki czyszczące. Urządzenie należy czyścić płynem do mycia naczyń, ciepłą wodą i miękką ściereczką lub gąbką i osuszyć suchą szmatką.
- Pamiętaj, aby całkowicie wyczyścić pozostały płyn i natychmiast wyczyścić resztki żywności podczas gotowania.
- Nie myj żadnego elementu urządzenia w zmywarce, chyba że w instrukcji obsługi określono inaczej.

Inox - powierzchnie nierdzewne

- Do czyszczenia powierzchni i uchwytów ze stali nierdzewnej nie używaj środków czyszczących zawierających kwas lub chlor.
- Powierzchnia ze stali nierdzewnej może z czasem zmienić kolor. Jest to normalne. Po każdej pracy wyczyść je detergentem odpowiednim do powierzchni ze stali nierdzewnej lub inox.
- Czyść miękką ściereczką z mydłem i płynnym (nierysującym) detergentem odpowiednim do powierzchni ze stali nierdzewnej, uważając, aby wycierać w jednym kierunku.
- Plamy z wapna, oleju, skrobi, mleka i białka na powierzchniach szklanych i inox usuwać natychmiast, nie czekając. Plamy mogą rdzewieć pod wpływem długiego czasu.
- Środki czyszczące rozpylone lub nałożone na powierzchnię należy natychmiast usunąć. Pozostawione na powierzchni ściernie środki czyszczące powodują, że powierzchnia staje się biała.

Powierzchnie emaliowane

- Piekarnik musi ostygnąć przed czyszczeniem strefy pieczenia. Czyszczenie na gorących powierzchniach stwarza zarówno zagrożenie pożarowe, jak i uszkadza powierzchnię emalii.
- Po każdym użyciu umyj emaliowane powierzchnie płynem do mycia naczyń, ciepłą wodą i miękką ściereczką lub gąbką i wysusz suchą szmatką.
- W przypadku uporczywych plam można użyć środka do czyszczenia piekarników i grilla zalecanego na stronie internetowej marki produktu oraz nierysującej czyszcika drucianego. Nie używaj zewnętrznego środka do czyszczenia piekarników.

Powierzchnie katalityczne

- Ściany boczne płyty kuchennej mogą być pokryte emaliowanymi lub katalitycznymi ścianami. Zależy od modelu.

- Katalityczne ściany mają lekką matową i porowatą powierzchnię. Katalityczne ściany piekarnika nie powinny być czyszczone.
- Powierzchnie katalityczne pochłaniają olej dzięki porowatej strukturze i zaczynają świecić, gdy powierzchnia jest nasyczona olejem, w takim przypadku zaleca się wymianę części.
- Nie należy używać metalowych skrobaczek ani ściernych środków czyszczących. Mogą uszkodzić powierzchnie.
- Upewnij się, że połączenia elementów wyrobu nie są zawilgocone i pokryte detergentem. W przeciwnym razie na tych połączeniach może wystąpić korozja.

Szklana powierzchnia

- Do czyszczenia powierzchni szklanych nie należy używać metalowych skrobaczek ani ściernych materiałów czyszczących. Mogą uszkodzić szklaną powierzchnię.
- Wyczyść urządzenie używając detergentu do mycia naczyń, ciepłej wody i ściereczki z mikrofibry przeznaczonej do powierzchni szklanych, a następnie osusz je suchą ściereczką z mikrofibry.
- Jeśli po czyszczeniu pozostaną resztki detergentu, przetrzyj je zimną wodą i osusz czystą i suchą ściereczką z mikrofibry. Resztki detergentu mogą następnym razem uszkodzić szklaną powierzchnię.
- W żadnym wypadku zaschniętej pozostałości na powierzchni szkła nie należy czyścić ząbkowanymi nożami, drutem lub podobnymi narzędziami do drapania.
- Plamy wapniowe (żółte plamy) można usunąć z powierzchni szkła za pomocą środka do usuwania kamienia, takiego jak ocet lub sok z cytryny.
- Jeśli powierzchnia jest mocno zabrudzona, nanieś na plamę środek czyszczący gąbką i długo odczekaj, aż zadziała. Następnie wyczyść szklaną powierzchnię wilgotną szmatką.
- Przebarwienia i plamy na szklanej powierzchni są normalne i nie są uznawane za wady.

Części z tworzyw sztucznych i malowane powierzchnie

- Plastikowe części i pomalowane powierzchnie należy czyścić za pomocą płynu do mycia naczyń, ciepłej wody i miękkiej szmatki lub gąbki, a następnie osuszyć suchą szmatką.

7.2 Czyszczenie akcesoriów

Nie wkładaj akcesoriów urządzenia do zmywarki, chyba że w instrukcji obsługi określono inaczej.

Czyszczenie (Airfry) grilla

Kosz grilla nadaje się do mycia w zmywarce. Zaleca się intensywne mycie kosza w dolnej części zmywarki. Druciana rama, do której wkładany jest kosz, nie nadaje się do mycia w zmywarce. Ramę drucianą umyj płynem do mycia naczyń pod ciepłą wodą za pomocą miękkiej ściereczki lub gąbki, a następnie osusz ją suchą ściereczką.

Po użyciu Airfry możesz użyć funkcji łatwego czyszczenia za pomocą pary, jeśli jest dostępna, aby z łatwością usunąć rozpryski oleju wewnątrz urządzenia.

7.3 Czyszczenie panelu sterowania

- Podczas czyszczenia paneli z pokrętłami należy przetrzeć panel i pokrętła wilgotną, miękką ściereczką, a następnie wytrzeć do sucha. Nie należy zdejmować pokręteł i uszczelek znajdujących się pod spodem w celu wyczyszczenia panelu. Panel sterujący i pokrętła mogą ulec uszkodzeniu.
- Podczas czyszczenia paneli inox z pokrętłami nie należy używać środków czyszczących inox wokół pokręteł. Wskaźniki wokół pokrętła mogą zostać wymazane.
- Dotykowe panele sterowania należy wyczyścić wilgotną miękką szmatką i osuszyć suchą szmatką. Jeśli urządzenie ma funkcję blokady przycisków należy ustawić blokadę przed rozpoczęciem czyszczenia panelu sterowania. W przeciwnym razie na przyciskach może wystąpić nieprawidłowe wykrycie.

7.4 Czyszczenie wnętrza piekarnika (strefa pieczenia)

Postępuj zgodnie ze wskazówkami opisanymi w rozdziale „Ogólne informacje dotyczące czyszczenia” w zależności od rodzaju powierzchni w piekarniku.

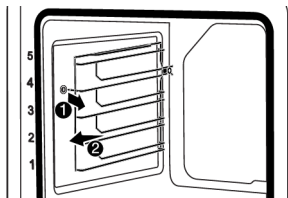
Czyszczenie bocznych ścian piekarnika

Ściany boczne płyty kuchennej mogą być pokryte emaliowanymi lub katalitycznymi ścianami. Zależy od modelu. Jeśli istnieje ściana katalityczna, należy zapoznać się z informacjami zawartymi w rozdziale „Powierzchnie katalityczne”.

Jeśli twoje urządzenie to model z drucianą półką, zdejmij druciane półki przed czyszczeniem ścian bocznych. Następnie dokończ czyszczenie zgodnie z opisem w rozdziale „Ogólne informacje dotyczące czyszczenia” w zależności od rodzaju powierzchni ścianek bocznych.

Aby wyjąć boczne półki druciane:

1. Zdejmij przód półki drucianej, ciągnąc ją na bocznej ścianie w przeciwnym kierunku.
2. Pociągnij drucianą półkę do siebie, aby ją całkowicie wyjąć.



3. Aby ponownie przymocować półki, należy powtórzyć kroki wyjmowania, ale od końca do początku.

7.5 Czyszczenie parą

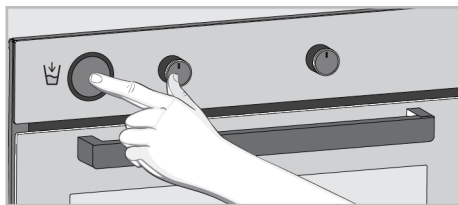
Pozwala to z łatwością usunąć brud (nie pozostający na długo), który jest zmiękczony przez parę wewnątrz piekarnika oraz przez kropelki wody skondensowane na wewnętrznych powierzchniach piekarnika.

Ostrzeżenia ogólne

- Nie można zmienić czasu, temperatury ani ustawienia pary.

- Jeśli woda wyczerpie się w ciągu pierwszych 5 minut po uruchomieniu funkcji czyszczenia parą, zbiornik na wodę zostanie wyjęty podczas czyszczenia lub zostaną otwarte drzwi, funkcja czyszczenia zostanie anulowana.
- Jeśli temperatura wewnątrz piekarnika przekracza 120°C, funkcja czyszczenia parą nie włączy się.

1. Wyjmij wszystkie akcesoria z piekarnika.
2. Naciśnij zbiornik na wodę na panelu sterowania kucharki i wyjmij zbiornik. Napełnij zbiornik 200 ml wody.



3. Umieść zbiornik na wodę w miejscu.
4. Włącz piekarnik, dotykając przycisku ①.
5. Włącz funkcje pracy dolnych grzałek, naciskając „Włączanie dodatkowych programów” na wyświetlaczu funkcji.
6. Naciśnij „Czyszczenie parą” na dolnym rzędzie wyświetlacza funkcji.
7. Funkcja „Piroliza” po pierwszym dotknięciu Funkcja „Piroliza - tryb ECO” po drugim dotknięciu, funkcja „Czyszczenie parą” po trzecim dotknięciu jest aktywowana. Aktywuj funkcję „Czyszczenie parą” dotykając trzy razy.
8. Aby rozpocząć czyszczenie, naciśnij przycisk ►||.
 - ⇒ Rozpoczyna się czyszczenie parą, a na wyświetlaczu pojawia się czas trwania funkcji. Czasu nie można zmienić.
9. Pod koniec czasu na wyświetlaczu pojawi się „00:00”.
10. Otwórz drzwi i wytrzyj wewnątrz piekarnika wilgotną gąbką lub ściereczką.

11. W przypadku uporczywych zabrudzeń urządzenie należy czyścić płynem do mycia naczyń, ciepłą wodą i miękką ściereczką lub gąbką i osuszyć suchą szmatką.



W funkcji czyszczenia parą oczekuje się, że woda na dnie piekarnika odparuje i skropi się po wewnętrznej stronie piekarnika i na drzwiach piekarnika, aby zmiekczyć lekkie zabrudzenia powstałe w piekarniku. Skropliny powstające na drzwiach piekarnika mogą skaupywać po otwarciu drzwiczek piekarnika. Po otwarciu drzwiczek piekarnika, wytrzyj skropliny.

12. (Różni się w zależności od modelu produktu. Może nie być dostępny w Twoim produkcie.) Po kondensacji wewnątrz piekarnika w kanale basenu pod piekarnikiem może pojawić się kałuża lub wilgoć. Po użyciu wytrzyj kanał basenu wilgotną szmatką i wysusz.



7.6 Samoczyszczenie się w wysokiej temperaturze

Piekarnik jest wyposażony w funkcję pyrolizy. Piekarnik nagrzewa się do temperatury około 420-480°C i pracuje aż brud zamieni się w popiół. Może pojawić się duży dym. Zapewnij dobrą wentylację. Czyszczenie w wysokiej temperaturze należy przeprowadzać po mniej więcej 10 użyciach piekarnika.

Ostrzeżenia ogólne



Gorące powierzchnie mogą powodować oparzenia!

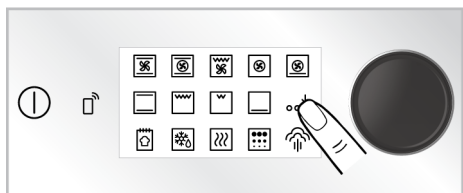
Nie dotykaj urządzenia podczas samoczyszczenia i trzymać dzieci z dala. Należy odczekać co najmniej 30 minut przed usunięciem pozostałości.

- Przed użyciem funkcji pirolizy wyjmij wszystkie akcesoria, półkę teleskopową i półki boczne (jeśli są). Jeśli nie zostaną wyjęte, akcesoria i boczne półki ulegną uszkodzeniu.
- Jeśli Twój produkt jest wyposażony w pyrolityczne akcesoria (odporne na samoczyszczenie w wysokiej temperaturze), nie musisz wyjmować ich z piekarnika. To, czy Twoje akcesoria są odporne na pirolizę, czy nie, zostało określone w rozdziale dotyczącym akcesoriów. O ile nie określono inaczej, Twoje akcesoria nie są odporne na wysokie temperatury. Należy je wyjąć z piekarnika przed czyszczeniem, aby uniknąć uszkodzeń.
- Nie czyść uszczelki drzwi. Uszczelka z włókna szklanego jest bardzo delikatna i łatwo ulega uszkodzeniu. Jeśli uszczelka drzwi jest uszkodzona, wymień ją na nową w autoryzowanym serwisie.
- Opróżnij zbiornik na wodę przed wybraniem funkcji samooczyszczania w wysokiej temperaturze. Podczas czyszczenia wewnątrz piekarnika nagrzewa się do wyższych temperatur, dlatego może pojawić się duży hałas i dojść do uszkodzenia wewnętrznej powierzchni piekarnika, jeśli do wnętrza piekarnika zostanie doprowadzona woda.

Aby rozpocząć pyrolizę:

1. Wyjmij wszystkie akcesoria z piekarnika. W modelach z półkami drucianymi pamiętaj o ich wyjęciu.
2. Przed rozpoczęciem czyszczenia wyczyść zewnętrzne powierzchnie piekarnika i resztki jedzenia wewnątrz piekarnika za pomocą ściereczki z mydłem.

3. Wybierz funkcję „Piroliza” lub „Piroliza - tryb ECO” w zależności od stanu zabrudzenia piekarnika. Jeśli piekarnik nie jest zbyt brudny polecamy użyć funkcji „Piroliza - tryb ECO”. Ta funkcja zajmuje mniej czasu niż funkcja „Piroliza”. Jeśli piekarnik jest bardzo brudny, funkcja „Piroliza - tryb ECO” może nie być wystarczająca. W takim przypadku wybierz funkcję „Piroliza”.
4. Włącz piekarnik, dotykając przycisku ①.
5. Włącz funkcje pracy dolnych grzałek, naciskając „Włączanie dodatkowych programów” na wyświetlaczu funkcji.

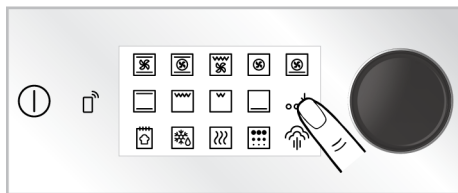


6. Naciśnij „Piroliza” na dolnym rzędzie wyświetlacza funkcji.
7. Na wyświetlaczu pojawia się poziomy pirolizy „HI” i godzina „02:00”.
8. Aby rozpocząć czyszczenie, naciśnij przycisk ►||.
 - ⇒ Rozpoczyna się samoczyszczenie, a na wyświetlaczu pojawia się czas trwania funkcji. Czasu nie można zmienić.
9. Gdy piekarnik osiągnie określoną temperaturę po rozpoczęciu procesu pyrolizy, na wyświetlaczu czasu pojawi się symbol kłódki [A] i nie będzie można otworzyć drzwiczek piekarnika. Nie należy szarpać uchwytu do odblokowania drzwiczek, dopóki proces czyszczenia nie zostanie zakończony, a symbol blokady zniknie z wyświetlacza.
10. Po zakończeniu procesu czyszczenia na wyświetlaczu pojawi się komunikat „End”. Wyłącz piekarnik, dotykając przycisku ①.
11. Gdy symbol [A] zniknie z wyświetlacza, usuń pozostałe osady wodą z octem.


Piroliza - tryb ECO

Jeśli piekarnik nie jest zbyt brudny polecamy użyć funkcji „Piroliza - tryb ECO”. Ta funkcja zajmuje mniej czasu niż funkcja „Piroliza”. Jeśli piekarnik jest bardzo brudny, funkcja „Piroliza - tryb ECO” może nie być wystarczająca. W takim przypadku wybierz funkcję „Piroliza”.

1. Wyjmij wszystkie akcesoria z piekarnika. W modelach z półkami drucianymi pamiętaj o ich wyjęciu.
2. Przed rozpoczęciem czyszczenia wyczyść zewnętrzne powierzchnie piekarnika i resztki jedzenia wewnątrz piekarnika za pomocą ściereczki z mydłem.
3. Włącz piekarnik, dotykając przycisku ①.
4. Włącz funkcje pracy dolnych grzałek, naciskając „Włączanie dodatkowych programów” na wyświetlaczu funkcji.



5. Naciśnij „Piroliza” na dolnym rzędzie wyświetlacza funkcji.
6. Naciśnij „Piroliza” na wyświetlaczu funkcji.
7. Aby rozpocząć czyszczenie, naciśnij przycisk ►||.
 - ⇒ Rozpoczyna się samoczyszczenie, a na wyświetlaczu pojawia się czas trwania funkcji. Czasu nie można zmienić.
8. Gdy piekarnik osiągnie określoną temperaturę po rozpoczęciu procesu pyrolizy, na wyświetlaczu czasu pojawi się symbol kłódki [A] i nie będzie można otworzyć drzwiczek piekarnika. Nie należy szarpać uchwytu do odblokowania drzwiczek, dopóki proces czyszczenia nie zostanie zakończony, a symbol blokady zniknie z wyświetlacza.

9. Po zakończeniu procesu czyszczenia na wyświetlaczu pojawi się komunikat „End”. Wyłącz piekarnik, dotykając przycisku ①.
10. Gdy symbol  zniknie z wyświetlacza, usuń pozostałe osady wodą z octem.

7.7 Czyszczenie drzwiczek piekarnika

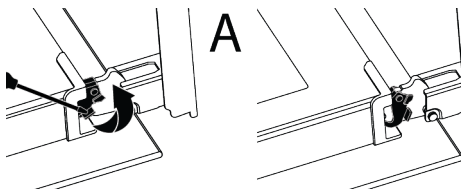
Możesz zdjąć drzwi piekarnika i szyby, aby je wyczyścić. Jak zdemontować drzwi i okna, opisano w rozdziałach „Zdejmowanie drzwi piekarnika” i „Zdejmowanie wewnętrznych szyb drzwi”. Po zdjęciu wewnętrznych szyb drzwi wyczyść je za pomocą płynu do naczyń, ciepłej wody i miękkiej szmatki lub gąbki, a następnie wysusz suchą szmatką. W przypadku osadów wapiennych, które mogą tworzyć się na szkle piekarnika, przetrzyj szkło octem i spłucz.



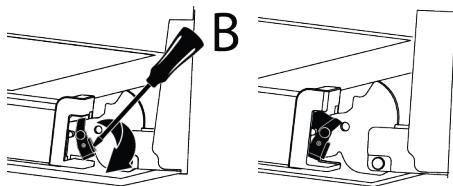
Nie używaj szorstkich środków ściernych, metalowych skrobaczek, druciaków lub środków wybielających do czyszczenia drzwi piekarnika i szyb.

Zdejmowanie drzwiczek piekarnika

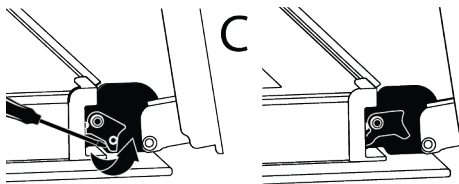
- Otwórz drzwiczki piekarnika.
- Otwórz zaczepy w gnieździe zawiasu z przodu drzwi po prawej i lewej stronie, naciskając w dół, jak pokazano na rysunku.
- Rodzaje zawiasów różnią się jako (A), (B), (C) w zależności od modelu produktu. Poniższe rysunki pokazują, jak otworzyć każdy rodzaj zawiasu.
- Zawias typu (A) jest dostępny w normalnych typach drzwi.



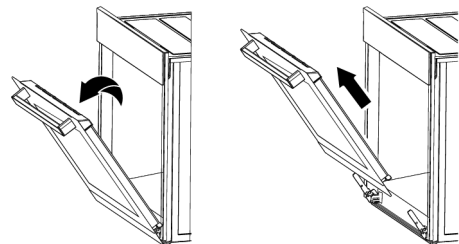
- Zawias typu (B) jest dostępny w wersjach z cichym domykaniem drzwi.



- Zawias typu (C) jest dostępny w wersjach z miękkim otwieraniem/zamykaniem drzwi.



- Ustaw drzwi piekarnika w pozycji półotwartej.



- Pociągnij zdemontowane drzwi w górę, aby zwolnić je z prawego i lewego zawiasu, a następnie je zdejmij.

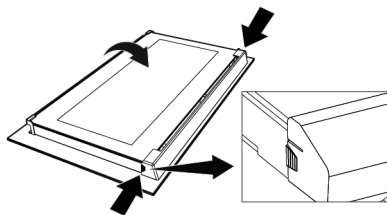


Aby ponownie przymocować drzwiczki, należy powtórzyć kroki wyjmowania, ale od końca do początku. Podczas montowania drzwi pamiętaj o zamknięciu zatrasków w gnieździe zawiasu.

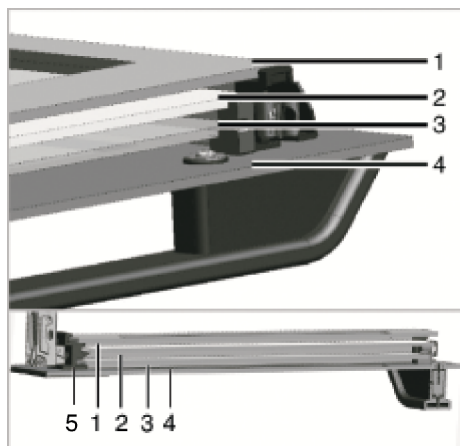
7.8 Zdejmowanie wewnętrznej szyby drzwiczek piekarnika

Wewnętrzną szybę przednich drzwi produktu można zdjąć w celu wyczyszczenia.

- Otwórz drzwiczki piekarnika.

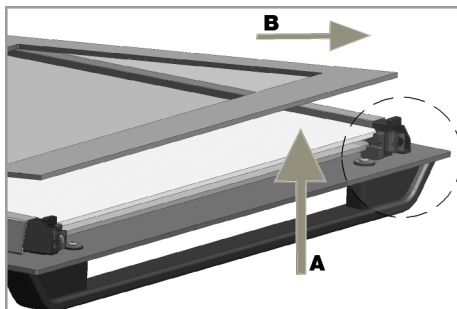


2. Pociągnij do siebie plastikowy element przymocowany w górnej części przednich drzwiczek, jednocześnie naciskając punkty dociskowe po obu stronach elementu i wyjmij go.



- | | |
|---|--------------------------|
| 1 Szyba wewnętrzna | 2 Druga szyba wewnętrzna |
| 3 Trzecia szyba wewnętrzna | 4 Szyba zewnętrzna |
| 5 Prowadnica do szymb z tworzywa sztucznego - dolna | |

3. Jak pokazano na rysunku, delikatnie unieś wewnętrzną szymb w kierunku „A” a następnie wyjmij ją, pociągając w kierunku „B”.



4. Powtórz ten sam proces przy wyjmowaniu drugiej i trzeciej szymb.



Pierwszym krokiem wyjęcia drzwi jest wymiana drugiej i trzeciej szymb (2, 3). Jak pokazano na rysunku, umieść ściętą krawędź szymb, tak aby stykała się ze ściętą krawędzią prowadnicy.

Kolejność mocowania drugiego i trzeciego szkła wewnętrzznego nie jest ważna, ponieważ są one wymienne.

Podczas zakładania szymb wewnętrznej (1), zwróć uwagę, aby umieścić szymb z naklejką w stronę drugiej szymb wewnętrznej. Istotne jest umieszczenie dolnych rogów wszystkich szymb wewnętrznych, tak aby stykały się z dolnymi prowadnicami (5). Popchnij w kierunku ramy, aż usłyszysz „kliknięcie”.



Po umyciu wszystkie szymb należy ponownie zamontować.

7.9 Czyszczenie lampki piekarnika

W przypadku zabrudzenia osłony lampki w strefie pieczenia należy umyć ją za pomocą płynu do naczyń, ciepłej wody i miękkiej

szmatki lub gąbki, a następnie osuszyć suchą szmatką. W przypadku awarii lampki można wymienić ją, postępując zgodnie z poniższymi wskazówkami.

Wymiana lampki piekarnika

Ostrzeżenia ogólne

- Aby uniknąć ryzyka porażenia prądem przed wymianą lampki należy odłączyć zasilanie i odczekać, aż piekarnik ostygnie. Gorące powierzchnie mogą powodować oparzenia!
- Ten piekarnik jest zasilany lampką żarową o mocy mniejszej niż 40 W, o wysokości mniejszej niż 60 mm i średnicy mniejszej niż 30 mm lub lampką halogenową z gniazdami G9 o mocy mniejszej niż 60 W. Lampki są przystosowane do pracy w temperaturach powyżej 300 °C. Lampki do piekarnika są dostępne w autoryzowanych serwisach lub u licencjonowanych techników. Ten produkt zawiera lampkę klasy energetycznej G.
- Położenie lampki może różnić się od pokazanego na rysunku.
- Lampka ta nie nadaje się do oświetlenia pomieszczeń domowych. Lampka ma pomóc zobaczyć potrawy.
- Lampki zastosowane w tym urządzeniu są odporne na ciężkie warunki fizyczne, takie jak temperatura powyżej 50°C.

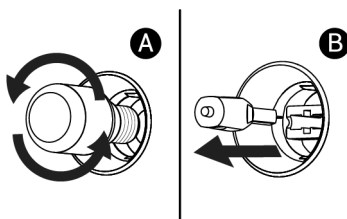
Jeśli piekarnik ma okrągłą lampkę,

1. odłącz urządzenie od zasilania.
2. Zdejmij szklaną pokrywę, obracając ją w kierunku przeciwnym do ruchu wskazówek zegara.



3. Jeśli lampka jest typu (A) pokazanego na poniższym rysunku, obróć lampkę tak jak pokazano na rysunku i wymień

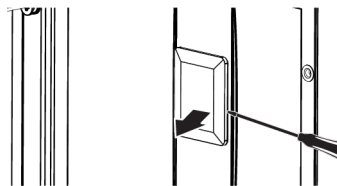
na nową. Jeśli jest to model typu (B), wyciągnij go, jak pokazano na rysunku i wymień na nowy.



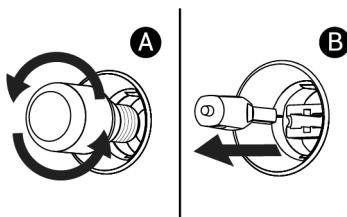
4. Zamontuj szklaną pokrywę.

Jeśli piekarnik ma kompaktową świetlówkę o kwadratowym kształcie,

1. odłącz urządzenie od zasilania.
2. Druciane półki należy wyjąć zgodnie z opisem.



3. Podnieś szklaną osłonę żarówki za pomocą śrubokręta. Najpierw wykręć śrubę, jeśli kwadratowa lampka w twoim produkcie jest wkręcona.
4. Jeśli lampka jest typu (A) pokazanego na poniższym rysunku, obróć lampkę tak jak pokazano na rysunku i wymień na nową. Jeśli jest to model typu (B), wyciągnij go, jak pokazano na rysunku i wymień na nowy.



5. Zamontować szklaną pokrywę i druciane półki.

8 Rozwiązywanie problemów

Jeśli problem nie zniknie po wykonaniu instrukcji podanych w tym rozdziale, skontaktuj się ze sprzedawcą lub autoryzowanym serwisem. Nigdy nie próbuj samodzielnie naprawić urządzenia.

Podczas pracy piekarnika wydobywa się para.

- To normalne, że para ucieka podczas pracy. >>> To nie jest błąd.

Podczas pieczenia pojawiają się kropelki wody

- Para wytwarzana podczas pieczenia skrapla się w kontakcie z zimnymi powierzchniami na zewnątrz urządzenia i może tworzyć kropelki wody. >>> To nie jest błąd.

Podczas podgrzewania i chłodzenia urządzenia słychać metalowe dźwięki.

- Części metalowe mogą się rozszerzać i wydawać dźwięki po podgrzaniu. >>> To nie jest błąd.

Urządzenie nie działa.

- Bezpiecznik może być uszkodzony lub przepalony. >>> Sprawdź bezpieczniki w skrzynce. Zmień je, jeśli to konieczne, lub aktywuj je ponownie.
- Urządzenie może nie być podłączone do gniazdka (z uziemieniem). >>> Sprawdź, czy urządzenie jest podłączone do gniazdka.
- (Jeśli w urządzeniu jest timer) Przyciski na panelu sterowania nie działają. >>> Jeśli urządzenie jest wyposażone w blokadę klawiszy, może ona być włączona, wyłącz blokadę klawiszy.

Oświetlenie piekarnika nie jest włączone.

- Lampka piekarnika może być uszkodzona. >>> Wymień lampkę piekarnika.
- Brak prądu. >>> Upewnij się, że sieć jest sprawna i sprawdź bezpieczniki w skrzynce. W razie potrzeby wymień bezpieczniki lub ponownie je włącz.

Piekarnik nie nagrzewa się.

- Piekarnik może nie być ustawiony na określonej funkcję pieczenia i/lub temperaturę. >>> Ustaw piekarnik na określonej funkcję pieczenia i/lub temperaturę.
- W modelach z timerem czas nie jest ustawiony. >>> Ustaw czas.
- Brak prądu. >>> Upewnij się, że sieć jest sprawna i sprawdź bezpieczniki w skrzynce. W razie potrzeby wymień bezpieczniki lub ponownie je włącz.
- Drzwiczki piekarnika mogą być otwarte. >>> Upewnij się, że drzwiczki piekarnika są zamknięte. Jeśli drzwiczki piekarnika pozostają otwarte na dłużej niż 5 minut, ustawienia czasu zostaną anulowane, a grzałki nie będą działać.

(Dla modeli z timerem) Wyświetlacz timera miga lub symbol timera pozostaje otwarty.

- Wystąpiła wcześniej awaria zasilania. >>> Ustaw czas / Wyłącz pokrętła funkcji urządzenia i ponownie ustaw je w żądanym położeniu.

Po rozpoczęciu pieczenia na ekranie miga symbol ► i słychać ostrzeżenie dźwiękowe.

- Drzwiczki piekarnika mogą być otwarte. >>> Upewnij się, że drzwiczki są dokładnie zamknięte. Skontaktuj się z autoryzowanym serwisem, jeśli usterka nadal występuje.

Polecenie, które chcesz wysłać z aplikacji „HomeWhiz”, nie przechodzi. (Jeżeli spełnione są warunki dostępu zdalnego)

- Twój link może zostać na chwilę przerwany. >>> Upewnij się, że piekarnik jest podłączony do sieci bezprzewodowej oraz wyłącz i włącz aplikację.

Aplikacja „HomeWhiz” nie pokazuje prawidłowego stanu piekarnika.

- Twój link może zostać na chwilę przerwany. >>> Upewnij się, że piekarnik jest podłączony do sieci bezprzewodowej oraz wyłącz i włącz aplikację.

Po wprowadzeniu produktu do aplikacji „HomeWhiz”, jeśli wystąpi błąd mówiący, że „Wystąpił błąd podczas przypisywania produktu do Twojego domu lub określonego pokoju. To urządzenie należy do innego domu”. lub jeśli zapomniałeś na którym koncie „HomeWhiz” dodałeś urządzenie.

- Usuń parowanie, postępując zgodnie z instrukcjami w części „Usuwanie parowania piekarnika podłączonego do „HomeWhiz”” i powtórz parowanie produktów od początku.

Podczas instalowania produktu w aplikacji „HomeWhiz” pojawia się ostrzeżenie „Wykryto wiele sieci Bluetooth”.

- W przypadku, gdy więcej niż jedno urządzenie w domu jest ustawione w trybie konfiguracji w tym samym czasie i emituje sygnał Bluetooth, podczas instalacji aplikacji „HomeWhiz” może pojawić się ostrzeżenie „Wykryto wiele sieci Bluetooth”. >>> Wyłącz tryby instalacji pozostałych urządzeń i kontynuuj używanie tylko jednego urządzenia z włączonym trybem instalacji.

Terminy w innych językach niż ten, który podałem, pokazują się w aplikacji „HomeWhiz”.

- W przypadkach, gdy zasięg Internetu jest niski, w aplikacji Homewhiz mogą pojawiać się terminy w różnych językach, inne niż języki zdefiniowane w aplikacji. >>> To nie jest błąd.

