EN

PL

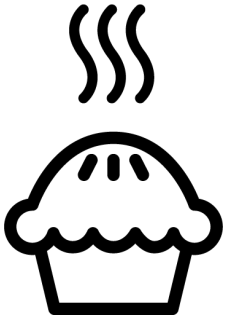
beko

Built-in Oven

User Manual

Piekarnik do zabudowy

Instrukcja obsługi



BBID18500BCWE

385444085/ EN/ PL/ R.AB/ 08.03.24 15:56
7785984325

CE

PAPIER Z RECYKLINGU I NADAJĄCY SIĘ DO PONOWNEGO PRZETWORZENIA

RECYCLED & RECYCLABLE PAPER

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 Sütlüce/Istanbul/TURKEY
Made in TURKEY

EN

Table of Contents

1 Safety Instructions..... 4

1.1 Intended Use..... 4
1.2 Child, Vulnerable Person and Pet Safety 4
1.3 Electrical Safety..... 5
1.4 Transportation Safety 7
1.5 Installation Safety..... 7
1.6 Safety of Use 8
1.7 Temperature Warnings 9
1.8 Accessory Use..... 9
1.9 Cooking Safety 9
1.10 Steam System 10
1.11 Maintenance and Cleaning Safety 11

2 Environmental Instructions..... 11

2.1 Waste Directive..... 11
2.1.1 Compliance with the WEEE Directive and Disposing of the Waste Product 11
2.2 Package Information..... 12
2.3 Recommendations for Energy Saving..... 12

3 Your product 13

3.1 Product Introduction 13
3.2 Product Control Panel Introduction and Usage..... 13
3.2.1 Control Panel..... 14
3.2.2 Introduction of the oven control panel 14
3.3 Oven operating functions..... 14
3.4 Product Accessories..... 16
3.5 Use of Product Accessories 17
3.6 Technical Specifications..... 19

4 First Use..... 20

4.1 First Timer Setting..... 20
4.2 Initial Cleaning 21

5 Using the Oven..... 21

5.1 General Information on Using the Oven 21
5.2 Operation of the Oven Control Unit 22
5.3 Steam Cooking/Steam Assisted Cooking 26
5.4 Settings 27
5.5 Using the Meat Probe..... 34

6 General Information About Baking 36

6.1 General Warnings About Baking in the Oven..... 36
6.1.1 Pastries and oven food..... 37
6.1.2 Meat, Fish and Poultry 39
6.1.3 Grill 40
6.1.4 Steam Cooking..... 41
6.1.5 Test foods..... 43

7 Maintenance and Cleaning..... 45

7.1 General Cleaning Information..... 45
7.2 Cleaning Accessories..... 46
7.3 Cleaning the Control Panel..... 46
7.4 Cleaning the inside of the oven (cooking area) 47
7.5 Cleaning the Oven Door..... 47
7.6 Removing the Inner Glass of The Oven Door..... 48
7.7 Cleaning the Oven Lamp 48

8 Troubleshooting 49

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.

1.6 Safety of Use

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

1.7 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

- With steam cooking, steam may come out if you open the door of the product. Be careful when opening the door.
- Humidity remaining inside the oven after steam cooking may lead to 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 cooking, hot liquid may flow from the accessories, be careful.
- When cooking with steam, it is recommended to add as much water as the amount in the cooking table.
- No water should be poured into the oven. Otherwise hot steam may occur.
- Never cook with water in the oven. Oven's interior surfaces may be damaged.
- 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 cooking, discharge the remaining water in the water container and clean it. The use of water left in the chamber in the next cooking creates problems in terms of hygiene.

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 reused 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 packaging 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

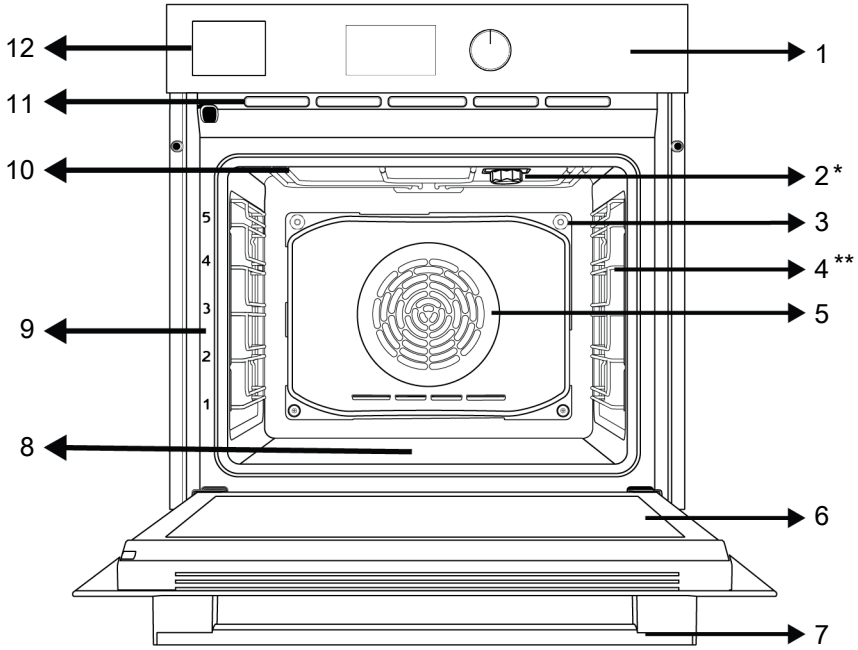
According to EU 66/2014, information on energy efficiency can be found on the product receipt supplied with the product.

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 "Fan + Eco" operating function. If the door is not opened, the internal temperature is optimized to save energy in the "Fan + Eco" operating function, and this temperature may differ from what is shown on the display.

3 Your product

3.1 Product Introduction



1 Control panel
2 Lamp
3 Steam exit hole
4 Wire shelves
5 Fan motor (behind the steel plate)
6 Door
7 Handle
8 Lower heater (under the steel plate)
9 Shelf positions
10 Upper heater
11 Ventilation holes
12 Water tank

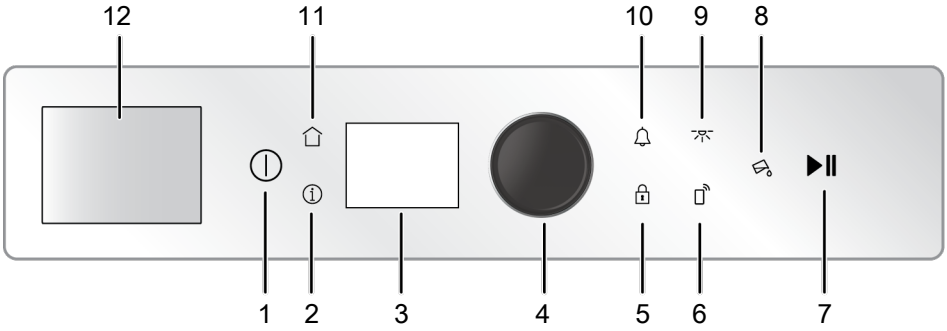
* Varies depending on the model. Your product may not be equipped with a lamp, or the type and location of the lamp may differ from the illustration.

** 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 On/off key
2 Info button
3 Touch display
4 Oven control knob
5 Key lock key
6 Remove control key
7 Baking start/stop key
8 Water tank door opening key
9 Lamp key
10 Alarm key
11 The button for going back to the main menu
12 Water tank

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 can switch between the menus on the display by turning the oven control knob to the right/left, and activate the menus by pressing on it.

Touch display

You can activate all kinds of functions by touching on the touch display, and you can scroll the functions by dragging on some displays.

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
	Defrost	-	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.
	Static	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 Heat	40-220	Only lower heating is on. It is suitable for foods that need browning on the bottom.
	Static + Fan	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	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.
	Fan + Eco	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.
	Pizza	40-280	The lower heater and fan heating work. It is suitable for cooking pizza.
	Multi (3D)	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.
	Grill	40-280	The large grill on the oven ceiling works. It is suitable for grilling in large amounts.
	Grill + Fan	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.
	Low Temp.	50-150	Food is heated from above and below at the same time. Suitable for slow cooking of roasted / sealed pieces of meat (veal, lamb, poultry etc.) in an open container at low temperature. This function ensures that the cooked meat is soft and juicy. Use hygienic meat. Pre-fry / seal all surfaces of the meat in a pan heated to a high temperature in cookers such as hob and grills. You can cook the pre-fried / sealed meat for a long time at the temperature set in the "Low Temp." function. Cook with a single tray.
	Full Steam	40-100	Cooking is done with steam. It is suitable for foods to be cooked with steam such as vegetables, red meat, fish and poultry. The loss of nutritional components of the food during cooking is prevented by the steam covering the surface of the food.
	SousVide	55-95	It allows steam cooking at low temperature, which is measured precisely in vacuum bags.

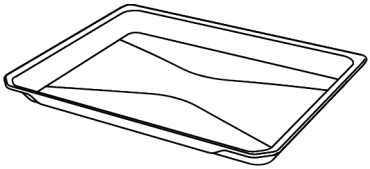
3.4 Product Accessories

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.

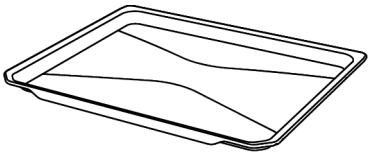
Standard tray

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



Pastry tray

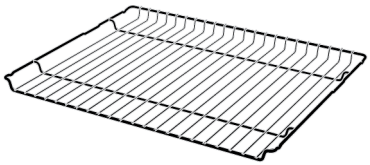
It is used for pastries such as cookies and biscuits.



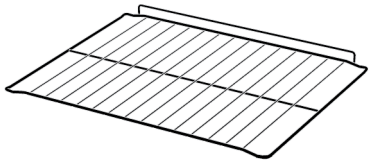
Wire grill

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 :

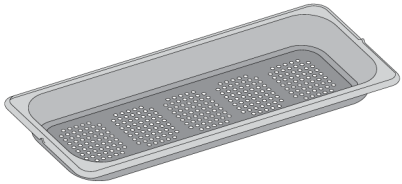


Meat probe

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.

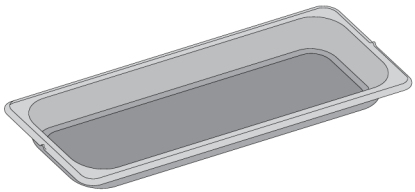
Small size steam cooking tray with holes

Suitable for steam cooking. Perforated trays are suitable to discharge the condensed water or liquids coming from foods.



Small size steam cooking tray without holes

It is used for steam cooking dry foods such as legumes.

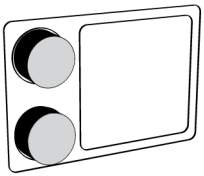


Large size steam cooking tray with holes

Suitable for steam cooking. Perforated trays are suitable to discharge the condensed water or liquids coming from foods.

Descaling tablet

It is used in the descaling function. Two tablets are provided with the product. Harmful if swallowed. Causes skin irritation. Causes serious eye irritation. May cause an allergic skin reaction. May cause respiratory irritation. Keep out of the reach of children. Wash hands thoroughly after use. IF SWALLOWED: If you feel unwell, contact the POISON CENTER / doctor. IF IN CONTACT WITH EYE: Rinse carefully with water for a few minutes. Remove contact lenses, if present and easy to do. Continue rinsing. If eye irritation persists: Get medical advice / help. Discard the content in accordance with local regulations. The tablets contain maleic acid. Store only in a dry and cool place. The residue may be washed with water.

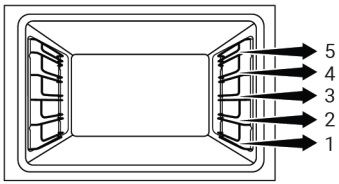


3.5 Use of Product Accessories

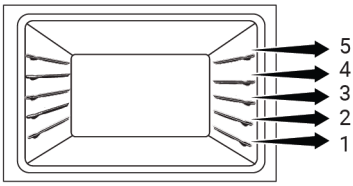
Cooking shelves

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 :



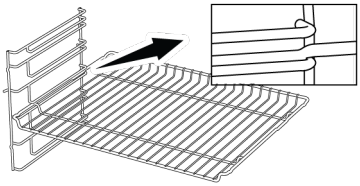
On models without wire shelves :



Placing the wire grill on the cooking shelves

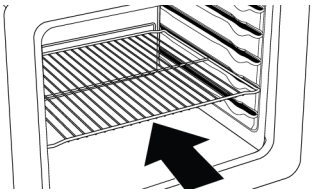
On models with wire shelves :

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.

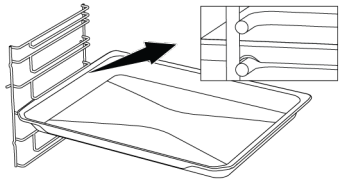


Placing the tray on the cooking shelves

On models with wire shelves :

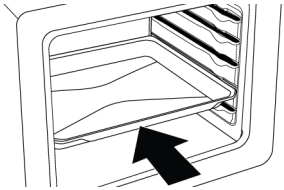
It is also crucial to place the trays on the wire side shelves properly. While placing the tray on the desired shelf, its side designed for holding must be on the front. For better cooking, the tray must be secured on

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 :

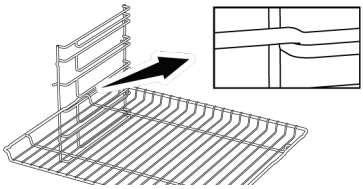
It is also crucial to place the trays on the side shelves properly. The tray has one direction when placing it on the shelf. While placing the tray on the desired shelf, its side designed for holding must be on the front.



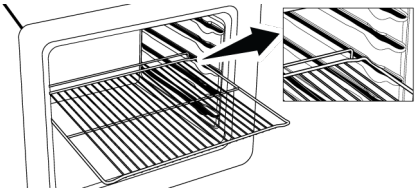
Stopping function of the wire grill

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 :

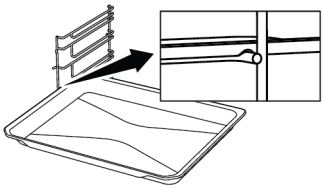


On models without wire shelves :



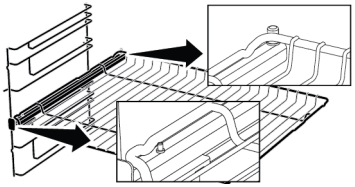
Tray stopping function - On models with wire shelves

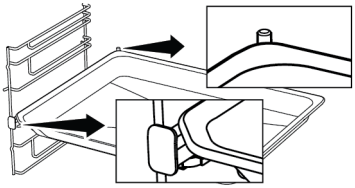
There is also a stopping function to prevent the tray from tipping out of the wire shelf. While removing the tray, release it from the rear stopping socket and pull it towards yourself until it reaches the front side. You must pass over this stopping socket to remove it completely.



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).





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 mm2
Total power consumption (kW)	3,4
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 Static or (if present) Static + Fan 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-Fan + Eco , 2-Fan Heating , 3-* , 4-Static.

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.

It is recommended to setting the date, time and language settings before using your oven for the first time. Complete these settings by following the instructions. For other settings, see the explanations in the **"Settings"** section.

Timer setting

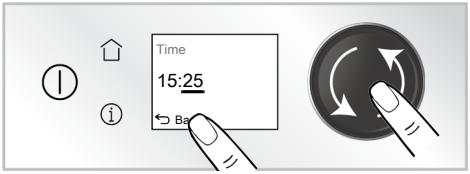
✓ To change the timer setting;

1. With the oven turned off (while the time of day appears on the display), touch the ⏻ key and turn on the oven.
   ⇨ Home screen menu is shown on the display.

2. Turn the control knob to the right / left to highlight the "Time" menu.

3. Access the timer setting screen by touching "Time" on the display or by pressing the control knob once.
   ⇨ The timer field is activated on the display.
4. Turn the oven control knob to the right / left to set the current time and confirm the setting by pressing on the control button once.

   ⇨ The minute field is activated on the screen.
5. Turn the oven control knob to the right / left to set the current minute and complete the date setting by touching "Back".



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.

Language setting

✓ To change the language setting;

1. With the oven turned off (while the time of day appears on the display), touch the ⏻ key and turn on the oven.

⇨ Home screen menu is shown on the display.

2. Turn the control knob to the right / left to highlight the "Language" menu.

3. Access the language setting screen by touching "Language" on the screen or by pressing the control button 1 time.

4. The adjusted language is displayed on the screen.

5. Turn the oven control knob to the right / left to select the language you want to set and confirm the setting by pressing on the control button once. Complete the language setting by touching “Back” on the screen.

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 [▶ 14]”. 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.

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.

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 continues 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 preset 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.
- Before you start cooking, make sure that the meat probe slot cover is closed if you are cooking without a meat probe.

Turning on and off the oven lamp

1. Touch the button on the control panel. Oven lamp will light.
2. Touch the button on the control panel. Oven lamp will be turned off.

> In case that you cannot activate the oven lamp, if you start to cook, the lamp button activates automatically and oven lamp lights continuously. In order to turn off the lamp during baking, touch button again.

Using the water tank

1. Touch the "" key on the control panel. The water tank will come out.

In some baking functions the lamp never turns on to save energy.

If there is key on the control panel: In cases where the oven lamp is automatically switched on or off, you can turn the lamp on and off at any time by touching the key.

2. Take out the water tank, empty the water in it (if any) and add clean water up to the "max." level at most.

> Risk for health! Do not use any other liquids apart from potable water in the steam system.

> Do not use distilled or filtered water. Use bottled water only. Do not add solutions that are inflammable, contain alcohol or solid particles into the water tank.

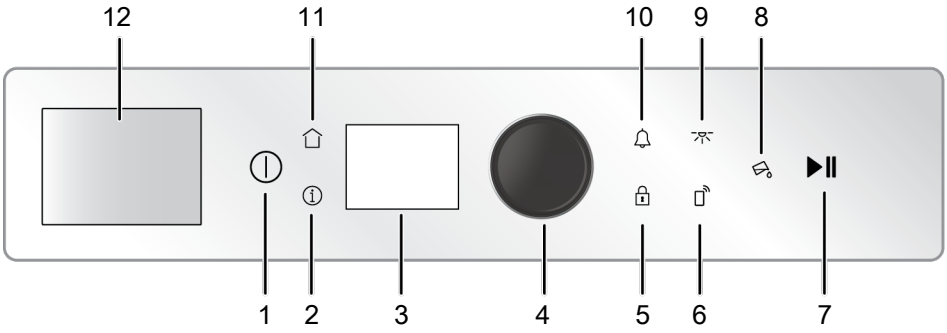
> Thanks to the cover on the tank, you can also fill it without taking it out.

3. Replace the water tank and push it into its slot.

> Before starting steam cooking or steam assisted cooking functions, make sure that the cover of the meat probe socket is closed.

4. At the end of the cooking cycle, discharge the remaining water in the tank for reasons of hygiene.

> The water in the steam generation system of the oven will be sent to the water tank in about 15 minutes once the cooking is completed. Discharge this water accumulating in the water tank for reasons of hygiene.



1 On/off key
2 Info button
3 Touch display
4 Oven control knob
5 Key lock key
6 Remove control key
7 Baking start/stop key
8 Water tank door opening key
9 Lamp key
10 Alarm key
11 The button for going back to the main menu
12 Water tank

Turning on and off the oven

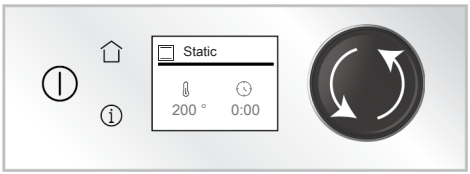
1. When you plug in the oven and it is on stand-by position, touch the "ⓘ" button for approximately 3 seconds.
   ⇨ After oven screen animation, main menu screen is displayed.
2. While the oven is active, you can turn off the oven by touching "ⓘ" button for approximately 3 seconds.

Manuel Baking menu

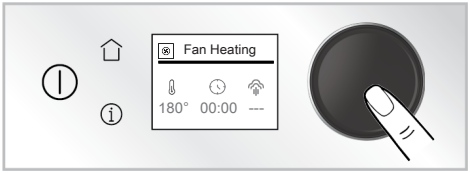
1. Turn the oven on by touching the ⓘ key.
   ⇨ Home screen menu is shown on the display.

2. Access the baking functions screen by touching "Manual Cooking" on the screen or by pressing the control button once.

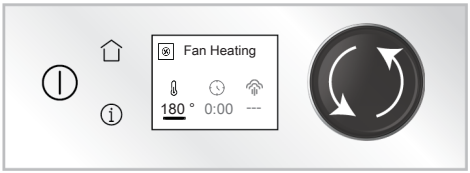
   ⇨ The first operating function, which is defined on the screen, is displayed.
3. Turn the oven control knob to the right/left and select the operating function you want to use for baking.



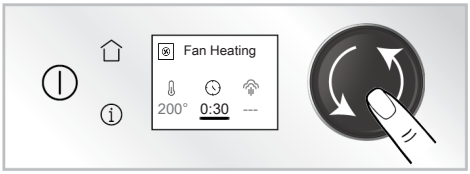
4. The pre-set temperature for the operating function you selected appears on the display. Press the oven control button once to change this temperature.



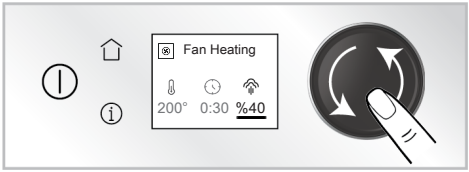
5. Turn the oven control knob to the right/ left and select the temperature you want to use for baking.



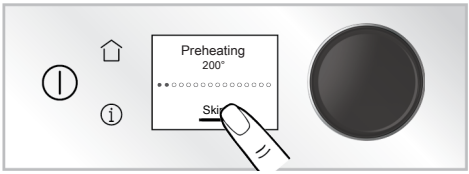
6. **To set the baking time:** If you want to operate your baking at the function and temperature settings you have set for a while and finish the baking automatically at the end of the time, set the baking time. If you start to cook by touching ▶II button without setting the time, you should follow the baking manually and complete it yourself. Set the baking time you want by turning the control knob to the right/left. (As an example, the "Fan Heating " function, 200 °C and 30 minutes baking time are shown in the pictures.)



7. **For setting the steam level during steam assisted baking:** You can perform steam assisted cooking in "Full Steam " baking function or other baking functions where a fan motor/fan heater operates. If you will perform steam cooking, set the steam level on the information screen of the related function. You can find the detailed information about steam cooking levels in "Steam assist" field. Before starting steam cooking/steam assisted baking, you should fill the water tank with the water by following the steps, which are explained in the "Using the water tank" field. If you will not perform a steam cooking, skip this setting by pressing on the control knob once or touching the other settings on the display.
8. After setting the cooking time, press the oven control knob once and set the desired steam cooking level by turning the oven control knob left/right.

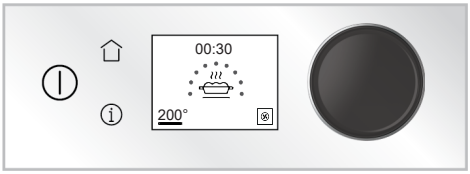


9. If your all settings are suitable, touch the ▶II to start the baking.
   ⇨ Preheating screen is displayed.
10. On the preheating display, the oven will set the oven inner temperature to the adjusted temperature in a short time by operating all heaters to reach the adjusted temperature. You can wait for the completion of preheating on this screen or skip preheating by touching "Skip" control knob once.



11. When the preheating is completed, the suggestion, which indicates "place the oven tray", is displayed on the screen.
12. Place your meal in the oven, close the oven door and touch the "Continue" once.

13. Baking starts. While the baking continues, you can cancel the baking or rearrange your settings. To make an adjustment, you can press on oven function button and turn it to the right/left. Whenever you press this button, operating function will be switched between temperature and baking time.



⇨ If the baking time is not adjusted, the oven works manually. In this case, the elapsed time appears on the display. If your meal is cooked, first touch the ▶‖ button, then you can skip by touching "Cancel cooking" once on the screen and complete the baking by touching it. Otherwise, the oven continues to work.

⇨ If the baking time is adjusted, the oven stops to work at the end of baking time. On the display, “Continue” and “Add favorites” symbols are shown. If you touch “Continue”, the oven continues to work for 5 minutes more at the adjusted the function and temperature settings. If you touch “Add favorites”, you can save your baking settings for the favourite section.

Ready-to-serve Food Menus

✓ The menus, available on the oven control unit, includes recipes, which are specially prepared for you by professional cooks. In these menus, how to cook a meal is explained step by step with the help of pictures. Moreover, temperature, shelf position and baking functions are automatically determined according to the type and weight of the meal. On the ready-to-serve menu screen, "Meat","Fish", "Poultry", "Bakery", "Dessert", "Pizza", "Vegetarian" , "Special" , "Bread" and "Pasta" main baking menu titles are available.

1. Turn the oven on by touching the ⏻ key.

   ⇨ Home screen menu is shown on the display.

2. Turn the control knob to the right/left and select the “Auto Cooking” menu and access the baking submenus by touching “Auto Cooking” or pressing the control knob once.

> You can enter the submenus by touching main menus which appear on the main menu screen, however you cannot scroll through them to access other main menu titles. Use the control knob to access the other main menus.

3. Turn the control knob to the right/left and select the automatic baking menu.
4. Turn the control knob to the right/left and select the meal you want to cook.

   ⇨ Weight details and baking time, specific to the meal, are displayed on the screen.

5. Touch the meal you have selected and touch the ▶‖ button to start the baking.
6. Preheating will be started for the meals which require preheating. On the preheating display, the oven will set the oven inner temperature to the adjusted

temperature in a short time by operating all heaters to reach the adjusted temperature.

If the oven door is opened during baking, "" symbol is displayed on the screen.

7. The oven stops to work at the end of the baking time. On the display, “Continue” and “Add favorites” symbols are shown. If you touch “Continue”, the oven continues to work for 5 minutes more at the adjusted the function and temperature settings. If you touch “Add favorites”, you can save your baking settings for the favourite section.

Favourites Menu

If you save the baking settings you have adjusted previously in your oven at the end of the baking, you can access these settings from favourites menu. The entries in this field will be stored with the names you have saved before. You can reuse these settings in this field and cook in the same way.

You can quickly access the favourites menu by touching the ☆ key on the control panel.

5.3 Steam Cooking/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.

Steam assist

Some of the cooking functions of your oven include steam assist. “*” setting field appears on the screen for the functions that include steam assist.

Each function is equipped with three different levels of steam: low, medium and high. These functions emit steam for the cooking load at regular intervals.

It is recommended to use the low steam level (%40) to cook pastries such as cake, buns, etc.

It is recommended to use the medium steam level (%60) to cook pastries such as bread. Steam ensures that the surface of pastries are brighter, the crust is more crispy and the size is bigger.

High steam level (%80) is recommended for meats (large pieces of meat, whole chicken, etc.).

Steam reduces moisture loss when cooking meat, allowing the meat to be more juicy and tasty.

General Warnings

- Water tank capacity is 1200 ml. Do not put more than 1200 ml of water in the water tank during baking.
- Since the boiling temperature of water varies depending on the altitude of the place where the product is installed, the set steam temperature may vary on the screen.
- 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 oven with drying function or 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.

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. Even after cooking is complete, water may remain in the tank.
- 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 on the control panel.

⇨ A countdown of 3-2-1 appears on the display. When the countdown finishes, the key lock is activated and the light of 🔒 button on the control panel lights. After the key lock is set, if any key is touched or the oven control knob is pushed, “Locked” and symbol appear on the screen and an audible signal is heard.

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 on the control panel.

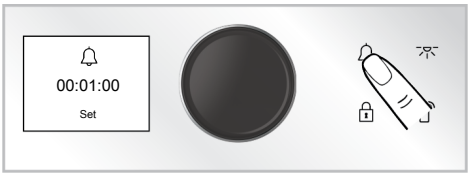
⇨ A countdown of 3-2-1 appears on the display. When the countdown finishes, the key lock is deactivated and the light of 🔒 button on the control panel goes off.

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.

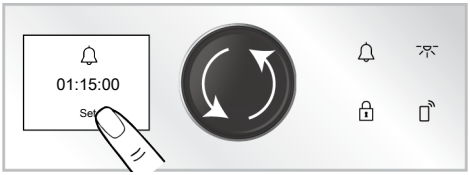
The maximum alarm time may be 23 hours 59 minutes.

1. Touch the 🔔 key once to set the alarm period.
   ⇨ 1 minute alarm duration appears as adjusted on the screen.



2. First set the minutes by turning the oven control knob to the right/left and activate the timer field by pressing the oven control knob once.

3. Adjust the time by turning the oven control knob to the right/left. Touch the “Set” to confirm the setting.



   ⇨ The light of 🔔 button lights on the control panel and alarm duration is adjusted. You can see the remaining time by pressing on 🔔 button.

4. After the alarm time is completed, the light of 🔔 button goes off and gives you an audible warning.

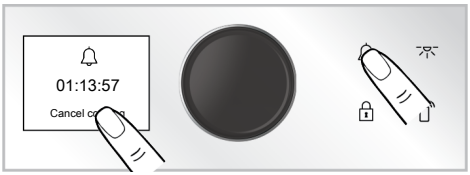
If the alarm time and baking time are set at the same time, the shorter time is shown on the timer/ duration display.

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 cancel the alarm period.



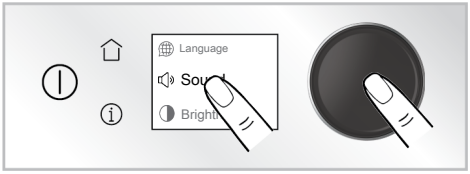
2. Touch the "Cancel cooking" on the screen.
   ⇨ Alarm duration is cancelled.

Setting the volume

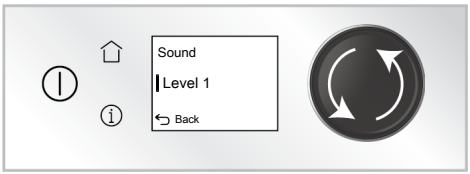
✓ You may set the volume of your control unit.

1. With the oven turned off (while the time of day appears on the display), touch the ⏻ key and turn on the oven.
   ⇨ Home screen menu is shown on the display.

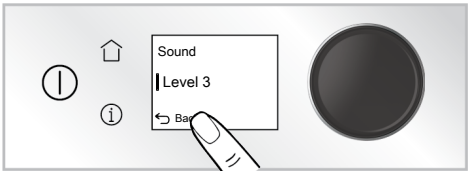
2. Turn the control knob to the right / left to highlight the "Sound" menu.
3. Access the sound level setting screen by touching "Sound" on the screen or by pressing the control knob once.



4. Adjust the desired sound level by turning the oven control knob to the right/ left.



5. Complete the setting by touching “Back



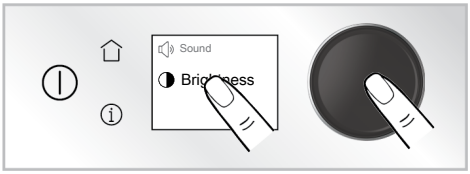
Setting the display brightness

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

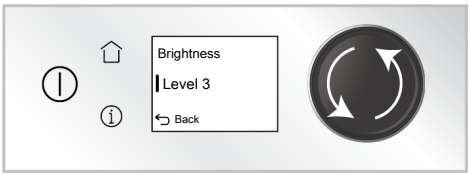
1. With the oven turned off (while the time of day appears on the display), touch the ⓘ key and turn on the oven.

   ⇨ Home screen menu is shown on the display.

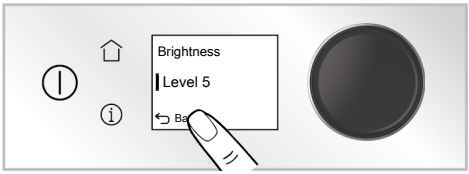
2. Turn the control knob to the right / left to highlight the "Brightness" menu.
3. Access the brightness level setting screen by touching "Brightness" on the screen or by pressing the control knob once.



4. Adjust the desired brightness level by turning the oven control knob to the right/left.



5. Complete the setting by touching “Brightness” on the screen.



Setting the quick preheating (Booster) function

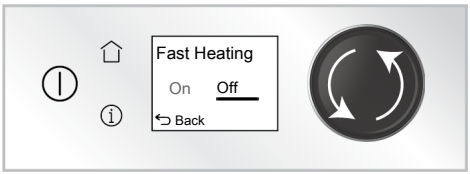
✓ You may operate the baking on your product automatically with quick preheating function. For this purpose, you should activate the quick preheat setting.

1. With the oven turned off (while the time of day appears on the display), touch the ⓘ key and turn on the oven.

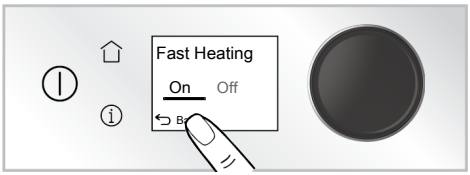
   ⇨ Home screen menu is shown on the display.

2. Turn the control knob to the right/left to highlight the "Fast Heating" main menu.
3. Access the preheating level setting screen by touching "Fast Heating" on the screen or by pressing the control knob once.

4. Switch “Off” setting to the “On” setting by turning the oven control knob to the right/left.



5. Complete the setting by touching “Back” on the screen.



You may turn off the quick preheat setting with the same procedure. By turning the setting into “Off”, you may cancel the automatic quick preheat setting.

Timer setting

✓ To change the timer setting;

1. With the oven turned off (while the time of day appears on the display), touch the ⏻ key and turn on the oven.

   ⇨ Home screen menu is shown on the display.

2. Turn the control knob to the right / left to highlight the "Time" menu.

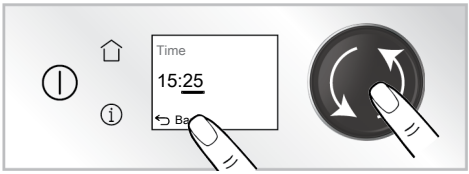
3. Access the timer setting screen by touching "Time" on the display or by pressing the control knob once.

   ⇨ The timer field is activated on the display.

4. Turn the oven control knob to the right / left to set the current time and confirm the setting by pressing on the control button once.

   ⇨ The minute field is activated on the screen.

5. Turn the oven control knob to the right / left to set the current minute and complete the date setting by touching “Back”.



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.

Language setting

✓ To change the language setting;

1. With the oven turned off (while the time of day appears on the display), touch the ⏻ key and turn on the oven.

⇨ Home screen menu is shown on the display.

2. Turn the control knob to the right / left to highlight the "Language" menu.

3. Access the language setting screen by touching "Language" on the screen or by pressing the control button 1 time.

4. The adjusted language is displayed on the screen.

5. Turn the oven control knob to the right / left to select the language you want to set and confirm the setting by pressing on the control button once. Complete the language setting by touching “Back” on the screen.

Drying Menu

It allows for drying inside the oven by evaporating the remaining water in the oven after steam cooking. It is recommended to use this function after every steam cooking for reasons of hygiene.

Before starting the drying process, remove the food and trays in the oven.

Before using the drying function, use a dry cloth to wipe the water (if any) accumulated on the oven's base.

1. Touch "ⓘ" key to switch on the oven.
2. Turn the oven control knob to right/left to select the "Drying" main menu.
3. Touch "Drying" on the screen or press oven control knob once.
4. Touch "▶‖" on the screen to start the drying process.
5. Drying process will take 10 minutes. Remaining time will appear on the screen.

⇨ Open the door of the oven to let the steam out at the end of this time.

Descaling menu

It is recommended to use the descaling program for the lime accumulated in the steam generation system. Your oven will warn you to perform descaling based on the water hardness level you set. Two descaling tablets are provided with the product. (You can also use commercially available descalers, which are recommended for steam assisted cooking appliances, in accordance with their instructions for use.)

Risk for health! Do not use any other liquids apart from potable water in the steam system.

Do not use distilled or filtered water. Use bottled water only. Do not add solutions that are inflammable, contain alcohol or solid particles into the water tank.

You can fill the water with the lid on it without removing the water tank.

1. Touch "ⓘ" key to switch on the oven.

2. Turn the oven control knob to right/left to select the "Descaling" main menu.
3. Touch "Descaling" on the screen or press oven control knob once.
4. Touch "▶‖" button on the screen to start the descaling process.
5. “Add 250ml of water and put in 1 tablet.” appears on the screen. Press oven control knob once.
6. The water tank will come out.
7. Remove the water tank, discharge the water in it if any and add 250 ml water and tablet into the tank.
8. Insert it into the water tank slot. “Tablet is melting.” appears on the screen.
9. During the descaling process, the tablet will dissolve to remove the limescale accumulated in the steam generator of the oven. The oven will perform this process automatically and at the end of the process, “Drain the water from the tank and add 250 ml of water again.” will appear on the display. Press oven control knob once.
10. The water tank will come out.
11. Empty the tank and add 250 ml clean water. Insert the water tank. “Rinsing process.” will appear on the screen.
12. “Descaling is complete drain the water from the tank.” will appear on the screen.

Descaling will take about 1,5 - 2 hours.

⇨ Open the door of the oven to let the steam out and discharge the remaining water in the water tank.

Steam cleaning menu

It ensures easy cleaning because the dirt (having waited not for too long) is softened with water drops condensing inside the oven after giving steam for a certain time.

1. Touch "⏻" key to switch on the oven.
2. Turn the oven control knob to right/left to select the "Steam Cleaner " main menu.
3. Touch "Steam Cleaner " on the screen or press oven control knob once.
4. Touch "▶‖" button on the screen to start the steam cleaning process. Follow the steps described in **"Using the water tank"** section to fill the water tank with water in order to allow the function to start.

Approximately 500 ml of water is used for steam cleaning.

5. At the end of the process, open the door and wipe the oven interior surfaces with a dry sponge or cloth.

Using the HomeWhiz application

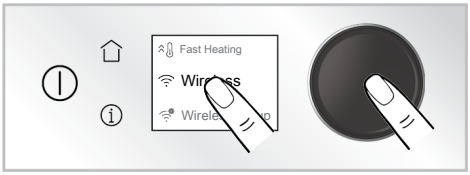
Follow the steps described below to control and monitor your product via a smart device. You should connect the smart device to your internet network at home and download the "HomeWhiz"application from the application store of your smart device (Search by typing "HomeWhiz" and download the application appearing on the screen). In order to be able to control the product via your smart device, both the product and the smart device are required to be connected to the same internet network.

Set the wireless connection

✓ In order to introduce your product to the "HomeWhiz" application and control it via tablet/telephone, you should perform the wireless network settings. For this;

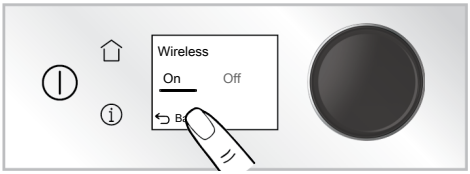
1. With the oven turned off (while the time of day appears on the display), touch the ⏻ key and turn on the oven.
   ⇨ Home screen menu is shown on the display.

2. Turn the control knob to the right / left to highlight the "Wireless" menu.
3. Access the wireless network setting screen by touching "Wireless" on the screen or by pressing the control knob once.



4. Switch “Off” setting to the “On” setting by turning the oven control knob to the right/left.

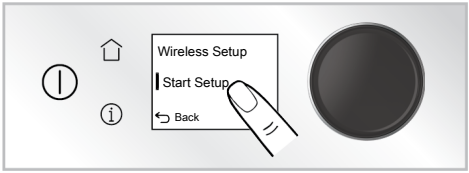
5. Go back to the main menu screen by touching “Back” on the screen.



Installing HomeWhiz application

1. While in the settings menu; touch the "Wireless Setup" field on the screen.

2. While the "Wireless Setup” field is active, touch the “Start Setup” field.



⇨ On the screen, Step 1/2 stage appears.

3. Touch “Add Oven” field in the “Add Device” field via"HomeWhiz" application.
4. Enter the sku number of your product on the appearing screen. You can access the sku number of the product on the type label by opening the oven door. (10 digit number starting with 77...)

⇨ While connecting to the home network, Step 2/2 stage appears on the screen.

5. When you access the main page of the application, the added product is displayed. In order to control the product remotely, touch "" button, which is available on the control panel of the product.

⇨ You can control the product via smart device.

"HomeWhiz" application on your smart device shall direct you about the establishment of the connection and the use of the application.

In case of a power failure while the connection of your appliance "HomeWhiz" is on and if you are disconnected, "HomeWhiz" shall switch to off position automatically.

When your product is connected to "HomeWhiz" and the remote control is activated by touching the """ button, the product cannot be operated manually. You can turn off the oven by simply tapping the ""ⓘ"" button or activate the key lock by tapping the ""🔒"" button.

Deleting HomeWhiz application

1. While in the settings menu; touch the "Wireless Setup" field on the screen.

2. With "Wireless Setup" field enabled, tap theRemove HomeWhiz" field by turning the control knob to the right / left.
3. The symbol "Delete homewhiz pairing?" is displayed on the screen. Delete the pairing by tapping "Delete".

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

CE	The development, manufacturing and sales stages of this product is conducted as per the safety rules specified in all relevant legislation of European Union.
Frequency band	: 2.4 Ghz
Max. Transmission 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

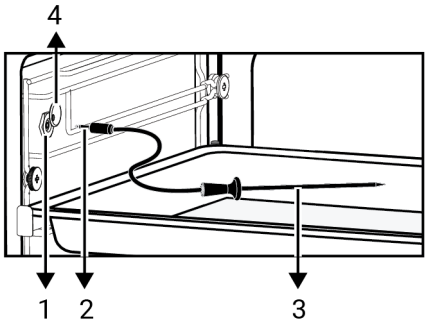
- The oven shall be set to a specific operating function and temperature in order to use the meat probe.
- Meat probe feature is available in functions where the meat probe symbol is lit continuously.
- If you have set the oven timer for a specific baking period before using the meat probe, this period 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:

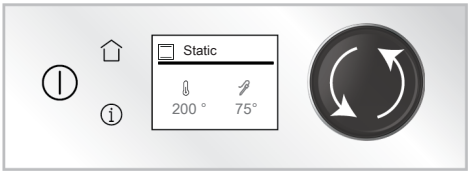
Cooking Level meat* (°C)	Core temperature of the
Blue	55-59
Rare	60-62
Medium rare	63-70
Medium	71-76
Well-done	77-81
Overcooked	≥ 82

1. Turn the oven on by touching the ⏻ 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

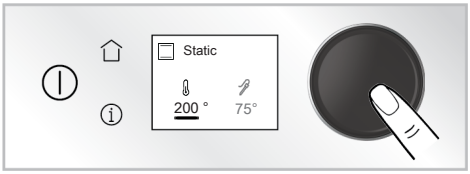
3. When the meat probe is attached to the product, the first operating function that the meat probe can be used is displayed on the function display. If you want to cook in a different operating function, turn the oven control knob to the right/left. (In the picture, Static operating function has been shown.)



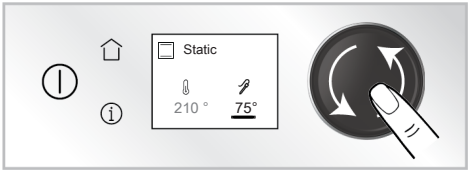
⇨ 75 °C, which is the temperature value suggested for meat probe and the symbol will be displayed along with the temperature suggested for the operating function on the screen.

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

4. To change the predefined temperature for the operating function you selected, press the oven control knob once.



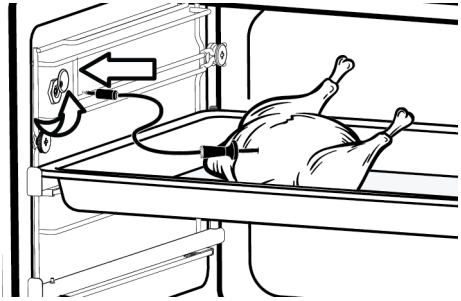
5. Turn the oven control knob to the right/left and select the in-oven temperature value you want to use for baking. Press the oven control knob once to change internal temperature of the meat probe.



6. Turn the oven control knob to the right/left to change meat probe temperature.

7. To start the baking touch the ▶|| key.

8. Place your meal in the oven and insert the sensor tip of the meat probe to the food you will be cooking.



9. 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 taken out before the baking ends, baking ends and the oven is turned off.

   ⇨ When the baking is completed, the oven gives an audible warning. On the display, “Continue” and “Add favorites” symbols are shown. If you touch “Continue”, the oven continues to work for 5 minutes more at the adjusted the function and temperature settings. If you touch “Add favorites”, you can save your baking settings for the favourite section.

10. Turn off the oven by touching the ⏻ 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 *	Static	3	180	30 … 45
Cake in the mould	Cake mould on wire grill** **	Fan Heating	2	180	30 … 40
Small cakes	Standard tray *	Static	3	160	30 … 40
Small cakes	Standard tray *	Fan Heating	3	145	25 … 35

Food	Accessory to be used	Operating function	Shelf position	Temperature (°C)	Baking time (min) (approx.)
Sponge cake	Round springform pan, 26 cm in diameter on wire grill	Static	2	155	40 … 50
Sponge cake	Round springform pan, 26 cm in diameter on wire grill **	Fan Heating	2	155	30 … 40
Cookie	Pastry tray *	Static	3	170	25 … 40
Cookie	Pastry tray *	Fan Heating	3	170	20 … 30
Pastry	Standard tray *	Static	2	200	30 … 40
Pastry	Standard tray *	Static + Fan	2	180	35 … 45
Bun	Standard tray *	Static	2	200	20 … 35
Bun	Standard tray *	Fan Heating	3	180	20 … 30
Whole bread	Standard tray *	Static	3	200	30 … 45
Whole bread	Standard tray *	Fan Heating	3	200	30 … 40
Lasagne	Glass / metal rectangular container on wire grill **	Static	2 or 3	200	30 … 45
Apple pie	Round black metal mould, 20 cm in diameter on wire grill **	Static	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 *	Static	3	250	5 … 9
Pizza	Standard tray *	Pizza	3	250	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	1-Standard tray * 3-Pastry tray *	Fan Heating	1 - 3	145	30 … 40
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 "Fan + Eco"

- Do not change the temperature setting after starting cooking in the operating function "Fan + Eco".
- Do not open the oven door when cooking in the "Fan + Eco" 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 "Fan + Eco" 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 *	Static + Fan	3	15 mins. 250/ max, after 180 … 190	60 … 80
Lamb's shank (1,5-2 kg)	Standard tray *	Static + Fan	3	170	85 … 110
Fried chicken (1,8-2 kg)	Wire grill * Place one tray on a lower shelf	Static + Fan	2	15 mins. 250/ max, after 190	60 … 80
Fried chicken (1,8-2 kg)	Wire grill * Place one tray on a lower shelf	Multi (3D)	2	15 mins. 250/ max, after 190	60 … 80
Turkey (5.5 kg)	Standard tray *	Static + Fan	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 *	Multi (3D)	1	25 mins. 250/ max, after 180 ... 190	150 ... 210
Fish	Wire grill * Place one tray on a lower shelf	Static + Fan	3	200	20 ... 30
Fish	Wire grill * Place one tray on a lower shelf	Multi (3D)	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!**

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.

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

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 preheating after 5 minutes in grill position.				
Turn pieces of food after 1/2 of the total grilling time.				

6.1.4 Steam Cooking

- 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.
- For red meat type of food, you can use %40 steam level to have a more roasted result and 60-80% steam level to get more boiled taste.

Food	Accessory to be used	Shelf position	Operating function	Temperature (°C)	Steam level	Baking time (min) (approx.)
Whole bread	Standard tray *	2	Fan Heating	180	%80	30 … 40
Fried chicken (1,8-2 kg)	Wire grill * Place one tray on a lower shelf	2	Static + Fan	15 mins. 250/ max, after 190	%80	60 … 70
Rib steak (single piece) **	Standard tray *	3	Multi (3D)	180	%80	40 … 55
Lamb shanks with vegetables	Standard tray *	3	Multi (3D)	170	%80	80 … 100
Yeasted bun	Standard tray *	3	Fan Heating	180	%60	20 … 30
Cheesecake	Round springform pan, 26 cm in diameter on wire grill **	3	Fan Heating	120	%40	60 … 70
Chicken drumstick	Standard tray *	3	Multi (3D)	200	%80	20 … 30
Baked potato	Standard tray *	3	Multi (3D)	190	%40	45 … 55
Hamburger bread	Standard tray *	3	Fan Heating	180	%60	20 … 30
Salmon with vegetables	Standard tray *	3	Multi (3D)	200	%60	15 … 25
Mold cake	Standard tray *	2	Fan Heating	180	%40	30 … 40
Egg-Overcooked	Standard tray *	3	Fan Heating	100	%80	5 … 8
Fish Casserole with Vegetables	Casserole Dish **	3	Fan Heating	180	%60	15 … 25
Meat with Vegetables in Casserole	Casserole Dish **	3	Fan Heating	220	%60	25 … 35
Pretzel Buns	Standard tray *	3	Fan Heating	220	%40	15 … 20
Potato Minced Meat Pie	Standard tray *	3	Fan Heating	190	%40	25 … 35
Sponge Cake Dough	Standard tray *	3	Fan Heating	180	%40	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.						

Full Steam

Food	Accessory to be used	Shelf position	Operating function	Temperature (°C)	Baking time (min) (approx.)
Frozen peas	Large size steam cooking tray with holes + Oven tray	3	Full Steam	100	30 … 40
Frozen peas	3 - Large size steam cooking tray with holes 5 - Small size steam cooking tray with holes + Oven tray	3 … 5	Full Steam	100	35 … 45
Rib steak	Large size steam cooking tray with holes + Oven tray	3	Full Steam	100	55 … 65
Potato pieces	Large size steam cooking tray with holes + Oven tray	3	Full Steam	100	35 … 45
Chicken breast	Large size steam cooking tray with holes + Oven tray	3	Full Steam	100	30 … 40
Broccoli	Large size steam cooking tray with holes + Oven tray	3	Full Steam	100	20 … 30
Beef tenderloin	Large size steam cooking tray with holes + Oven tray	3	Full Steam	100	50 … 60
Fish	Large size steam cooking tray with holes + Oven tray	3	Full Steam	100	20 … 30
Carrot pieces	Large size steam cooking tray with holes + Oven tray	3	Full Steam	100	25 … 35
Cauliflower	Large size steam cooking tray with holes + Oven tray	3	Full Steam	100	20 … 30
Brussels sprouts	Large size steam cooking tray with holes + Oven tray	3	Full Steam	100	10 … 20
Green beans	Large size steam cooking tray with holes + Oven tray	3	Full Steam	100	25 … 35
Rice	Borosilicate glass cookware + Oven tray	3	Full Steam	100	25 … 35
Mixed Vegetables	Large size steam cooking tray with holes + Oven tray	3	Full Steam	100	20 … 30
Bao Bread	Large size steam cooking tray with holes + Oven tray	3	Full Steam	100	10 … 15
Cocoon Corn	Large size steam cooking tray with holes + Oven tray	3	Full Steam	100	35 … 45
Egg-Overcooked	Large size steam cooking tray with holes + Oven tray	3	Full Steam	100	13 … 17
Egg-Rarely Cooked	Large size steam cooking tray with holes + Oven tray	3	Full Steam	100	8 … 10
Chinese Dumplings	Large size steam cooking tray with holes + Oven tray	3	Full Steam	100	10 … 20
Creme Caramel	Large size steam cooking tray with holes + Oven tray	3	Full Steam	100	20 … 30
Ravioli	Large size steam cooking tray with holes + Oven tray	3	Full Steam	100	8 … 12
Do not preheat When cooking, place the oven tray to the 1st rack and perforated tray to the 3rd rack					

SousVide (Sous-vide)

Sous-vide is a vacuum cooking method. It is made at low temperatures between 55 and 95 °C and using 100% steam. Sous-vide cooking is used to gently cook foods such as meat, fish, vegetables and desserts. The food is heated by a chamber vacuum sealer in a special airtight, heat-resistant vacuum bag. The protective envelope of the vacuum bag retains nutrients and flavors. Low temperatures and direct heat transfer allow precise control of desired cooking results.

- With vacuum cooking, the flavors remain in the food. It intensifies flavors more like spices, herbs and garlic.
- Fill the water tank to the max level before cooking.
- Before cooking, make sure the vacuum inside the bag is intact:

1. There should be no air in the vacuum bag.
2. The heat sealable seam is perfectly sealed.
3. There is no hole in the vacuuming bag.

- You can put your vacuumed bag on the wire rack.
- Searing is recommended after cooking for foods cooked below 65°C.

Food	Accessory to be used	Shelf position	Operating function	Temperature (°C)	Baking time (min) (approx.)
Chicken breast	Wire grill	3	SousVide	70	90 … 150
Broccoli	Wire grill	3	SousVide	85	40 … 60
Cauliflower	Wire grill	3	SousVide	85	40 … 60
Salmon fish	Wire grill	3	SousVide	60	25 … 35
Steak	Wire grill	3	SousVide	65	90 … 150
Mackerel Fillet	Wire grill	3	SousVide	55	20 … 30
Lamb's shank	Wire grill	3	SousVide	95	100 … 110
Prawn	Wire grill	3	SousVide	55	20 … 30
Do not preheat					

6.1.5 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 *	Static	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 *	Static	3	160	30 … 40

Food	Accessory to be used	Operating function	Shelf position	Temperature (°C)	Baking time (min) (approx.)
Small cakes	Standard tray *	Fan Heating	3	145	25 … 35
Sponge cake	Round springform pan, 26 cm in diameter on wire grill	Static	2	155	40 … 50
Sponge cake	Round springform pan, 26 cm in diameter on wire grill **	Fan Heating	2	155	30 … 40
Apple pie	Round black metal mould, 20 cm in diameter on wire grill **	Static	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	1-Standard tray * 3-Pastry tray *	Fan Heating	1 - 3	145	30 … 40
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.				

Full Steam

Food	Accessory to be used	Shelf position	Operating function	Temperature (°C)	Baking time (min) (approx.)
Frozen peas	Large size steam cooking tray with holes + Oven tray	3	Full Steam	100	30 … 40
Frozen peas	3 - Large size steam cooking tray with holes 5 - Small size steam cooking tray with holes + Oven tray	3 … 5	Full Steam	100	35 … 45
Broccoli	Large size steam cooking tray with holes + Oven tray	3	Full Steam	100	15 … 25
Broccoli	Large size steam cooking tray with holes + Oven tray	3	Full Steam	100	20 … 30

* Do not preheat

** When cooking, place the oven tray to the 1st rack and perforated tray to the 3rd rack

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.

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.
- 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.
- If the surface is heavily soiled, apply the cleaning agent on the stain with a sponge and wait a long time for it to work properly. Then clean the glass surface with a wet cloth.
- Discolorations and stains on the glass surface are normal and not defects.

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.

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.

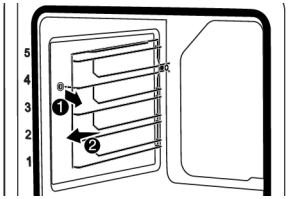
Cleaning the side walls of the oven

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.

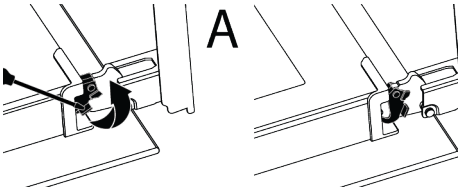
7.5 Cleaning the Oven Door

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.

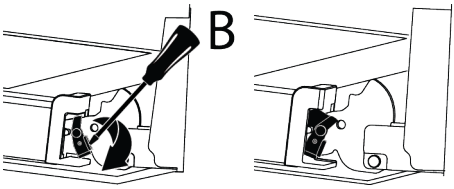
Do not use harsh abrasive cleaners, metal scrapers, wire wool or bleach materials to clean the oven door and glass.

Removing the oven door

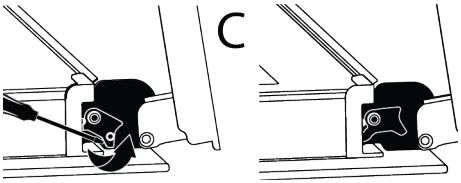
1. Open the oven door.
2. Open the clips in the front door hinge socket on the right and left by pushing them downwards as shown in the figure.
3. Hinge types vary as (A), (B), (C) types according to the product model. The following figures show how to open each type of hinge.
4. (A) type hinge is available in normal door types.



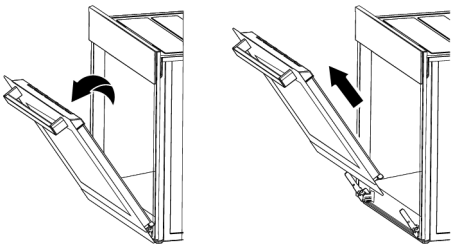
5. (B) type hinge is available in soft closing door types.



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



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



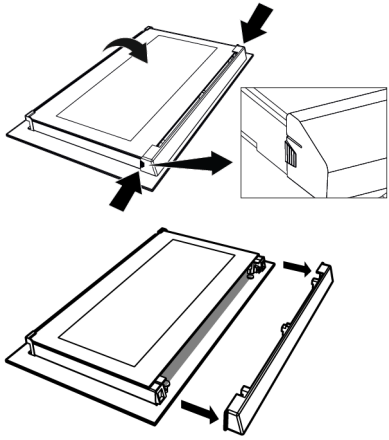
8. Pull the removed door upwards to release it from the right and left hinges and remove it.

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.

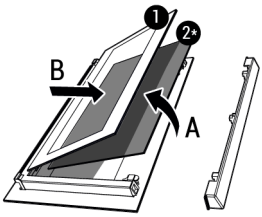
7.6 Removing the Inner Glass of The Oven Door

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.



3. As shown in the figure, gently lift the innermost glass (1) towards **"A"** and then, remove it by pulling towards **"B"**.



1 Innermost glass
2* Inner glass (it may not be available for your product)

4. If your product has an inner glass (2), repeat the same process to detach it (2).
5. The first step of regrouping the door is to reassemble the inner glass (2). Place the bevelled edge of the glass to meet the bevelled edge of the plastic slot. (If your product has an inner glass). Inner glass (2) must be attached to the plastic slot closest to the innermost glass (1).
6. While reassembling the innermost glass (1), pay attention to place the printed side of the glass on the inner glass. It is crucial to place the lower corners of the innermost glass (1) to meet the lower plastic slots.
7. Push the plastic component towards the frame until a "click" sound is heard.

7.7 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

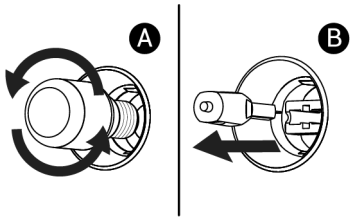
- To avoid the risk of electric shock before replacing the oven lamp, disconnect the product and wait for the oven to cool. Hot surfaces may cause burns!

- 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.

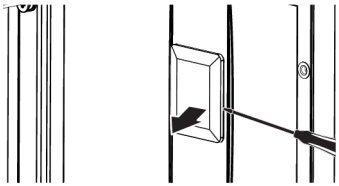
3. If your oven lamp is type (A) shown in the figure below, rotate the oven lamp as shown in the figure and replace it with a new one. If it is type (B) model, pull it out as shown in the figure and replace it with a new one.



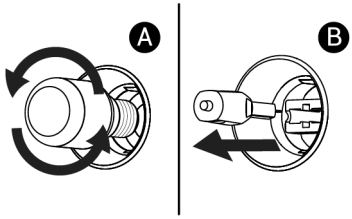
4. Refit the glass cover.

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.
- No electricity. >>> Ensure the mains is operational and check the fuses in the fuse box. Change the fuses if necessary or reactivate them.

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 54
1.1 Przeznaczenie 54
1.2 Bezpieczeństwo dzieci, osób wymagających szczególnego traktowania i zwierząt domowych 55
1.3 Bezpieczeństwo elektryczne 56
1.4 Zabezpieczenie podczas transportu 57
1.5 Bezpieczeństwo montażu..... 58
1.6 Bezpieczeństwo użytkowania 58
1.7 Ostrzeżenia dotyczące temperatury..... 59
1.8 Używanie akcesoriów..... 60
1.9 Bezpieczeństwo pieczenia 60
1.10 Funkcja pary..... 61
1.11 Bezpieczeństwo konserwacji i czyszczenia 62

2 Instrukcje dotyczące środowiska 62
2.1 Dyrektywa w sprawie odpadów.... 62
2.1.1 Zgodność z dyrektywą WEEE i usuwanie odpadów..... 62
2.2 Opakowanie urządzenia..... 62
2.3 Zalecenia dotyczące oszczędzania energii..... 63

3 Produkt 64
3.1 Opis produktu 64
3.2 Opis i użytkowanie panelu sterowania urządzenia..... 64
3.2.1 Panel sterowania 65
3.2.2 Wprowadzenie do panelu sterowania piekarnika 65
3.3 Funkcje obsługi piekarnika 65
3.4 Akcesoria 67
3.5 Zastosowanie akcesoriów urządzenia..... 68
3.6 Specyfikacje techniczne 70

4 Pierwsze użycie 71
4.1 Pierwsze ustawienie godziny 71
4.2 Czyszczenie wstępne..... 72

5 Korzystanie z piekarnika..... 72
5.1 Ogólne informacje dotyczące korzystania z piekarnika 72
5.2 Obsługa panelu sterowania piekarnika..... 73
5.3 Gotowanie na parze/gotowanie wspomagane parą 77
5.4 Ustawienia..... 78
5.5 Użyj termosondy 86

6 Ogólne informacje dotyczące pieczenia 88
6.1 Ogólne ostrzeżenia dotyczące pieczenia w piekarniku 88
6.1.1 Ciasta i wypieki..... 88
6.1.2 Mięso, ryby i drób 91
6.1.3 Grill 92
6.1.4 Gotowanie na parze 93
6.1.5 Test żywności..... 96

7 Czyszczenie i konserwacja 97
7.1 Ogólne informacje dotyczące czyszczenia..... 97
7.2 Czyszczenie akcesoriów 99
7.3 Czyszczenie panelu sterowania.... 99
7.4 Czyszczenie wnętrza piekarnika (strefa pieczenia)..... 99
7.5 Czyszczenie drzwiczek piekarnika 99
7.6 Zdejmowanie wewnętrznej szyby drzwiczek piekarnika 100
7.7 Czyszczenie lampki piekarnika..... 101

8 Rozwiązywanie problemów..... 102

PL

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 przeznaczony 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 importerem 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.

1.5 Bezpieczeństwo montażu

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

- 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

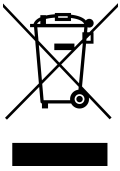
- Przed czyszczeniem odczekaj, aż produkt ostygnie. Gorące powierzchnie mogą powodować oparzenia!
- Nie wolno myć produktu, spryskując go lub polewając wodą! Istnieje ryzyko porażenia prądem elektrycznym!
- Nie używaj myjek parowych do czyszczenia urządzenia, ponieważ może to spowodować porażenie prądem.
- 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 spuść pozostałą wodę z pojemnika na wodę i wyczyść go. Wykorzystanie wody pozostawionej w komorze do następnego gotowania stwarza problemy higieniczne.

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

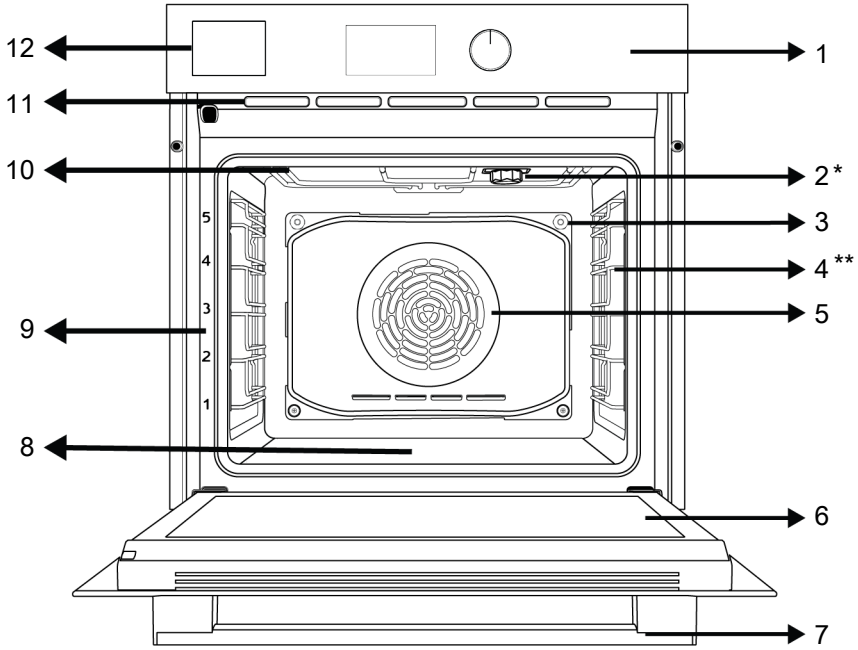
Zgodnie z EU 66/2014 informacje o efektywności energetycznej można znaleźć na paragonie produktu dołączonym do produktu.

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 “Eko Termoobieg”. Jeśli drzwiczki nie zostaną otwarte, temperatura wewnętrzna jest optymalizowana w celu oszczędzania energii w funkcji roboczej “Eko Termoobieg” a temperatura ta może różnić się od pokazanej na wyświetlaczu.

3 Produkt

3.1 Opis produktu



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

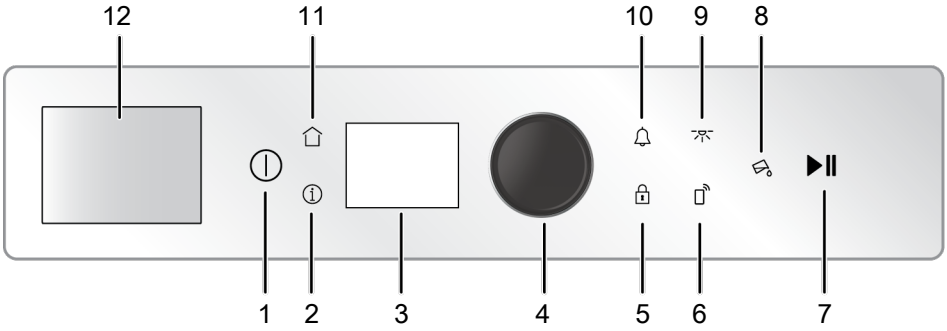
* Różni się w zależności od modelu. Twoje urządzenie może nie być wyposażone w lampę lub rodzaj i lokalizacja lampy może różnić się od pokazanej na ilustracji.

** Różni się w zależności od modelu. Twoje urządzenie może nie być wyposażony 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



1 Przycisk włączania/wyłączania
2 Klawisz informacyjny
3 Wyświetlacz dotykowy
4 Pokrętło sterowania piekarnika
5 Symbol blokady przycisków
6 Przycisk pilota
7 Przycisk uruchamiania/zatrzymywania pieczenia
8 Klucz do otwierania drzwi zbiornika na wodę
9 Przycisk oświetlenia
10 Przycisk alarmu
11 Klawisz informacyjny
12 Zbiornik wody

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

3.2.2 Wprowadzenie do panelu sterowania piekarnika

Pokrętło sterowania piekarnika

Możesz przełączać się między menu na wyświetlaczu, obracając pokrętło piekarnika w prawo/lewo i włączać menu, naciskając je.

Naciśnij wyświetlacz

Wszystkie rodzaje funkcji można włączyć, naciskając ekran dotykowy, a funkcje można przewijać, za pomocą przeciągania na niektórych ekranach.

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
	Rozmrażanie	-	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.
	Tryb Statyczny	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.

	Grzałka dolna	40-220	Włączona jest tylko dolna grzałka. Nadaje się do potraw, które wymagają przyrumienienia na spodzie.
	Statyczne + wentylator	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.
	Termoobieg	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 wielu tacach na różnych poziomach półek.
	Eko Termoobieg	160-220	Aby oszczędzać energię, możesz użyć tej funkcji zamiast "Termoobieg" w zakresie 160–220°C. Czas gotowania będzie jednak nieco dłuższy.
	Pizza	40-280	Dolna grzałka i ogrzewanie wentylatorem działają. Nadaje się do przyrządzania pizzy.
	Pieczenie 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.
	Grill	40-280	Duży grill na suficie piekarnika działa. Nadaje się do grillowania większych kawałków.
	Grill + wentylator	40-280	Gorące powietrze w piekarniku z wentylatorem nagrzewane przez duży grill jest szybko rozprowadzane po komorze. Nadaje się do grillowania większych kawałków.
	Utrzymywanie ciepła	40-100	Służy do utrzymywania żywności w temperaturze gotowej do podania przez dłuższy czas.
	Pieczenie w niskiej temp.	50-150	Żywność jest podgrzewana jednocześnie od góry i od dołu. Nadaje się do powolnego pieczenia smażonych/zapieczonych kawałków mięsa (cielęciny, jagnięciny, drobiu itp.) w otwartym pojemniku w niskiej temperaturze. Ta funkcja zapewnia, że pieczone mięso jest miękkie i soczyste. Używaj mięsa z higienicznego opakowania. Wstępnie usmażyć/zapieczone mięso z każdej strony używając patelni rozgrzanej do wysokiej temperatury w urządzeniach, takich jak płyta i grill. Wstępnie usmażone/zapieczone mięso można długo piec w temperaturze ustawionej w funkcji „Pieczenie w niskiej temp.". Pieczenie na pojedynczej tacy.
	Pełna para	40-100	Pieczenie za pomocą pary. Nadaje się do potraw pieczonych na parze, takich jak warzywa, czerwone mięso, ryby i drób. Para zakrywająca powierzchnię żywności zapobiega utracie składników odżywczych żywności podczas pieczenia.
	SousVide	55-95	Umożliwia gotowanie na parze w niskiej temperaturze, która jest precyzyjnie odmierzana w workach próżniowych.

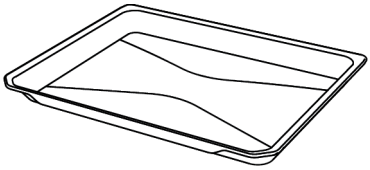
3.4 Akcesoria

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.

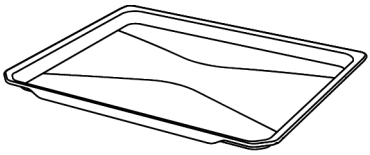
Standardowa taca

Służy do wypieków, mrożonek i smażenia dużych kawałków.



Taca do ciasta

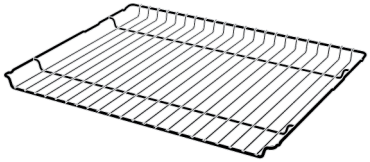
Służy do wypieków, takich jak ciasteczka i herbatniki.



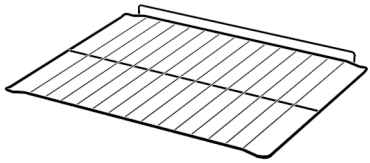
Ruszt do grilla

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 :

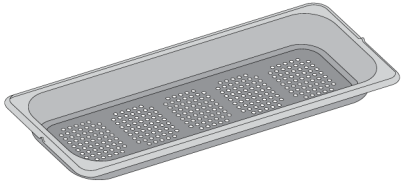


Sonda temperatury

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.

Mała taca z otworami do pieczenia na parze

Nadaje się do gotowania na parze. Tace perforowane służą do odprowadzania skroplonej wody lub płynów pochodzących z żywności.



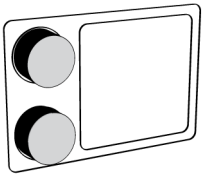
Duża taca z otworami do pieczenia na parze

Nadaje się do gotowania na parze. Tace perforowane służą do odprowadzania skroplonej wody lub płynów pochodzących z żywności.

Tabletki odkamieniające

Jest używany w funkcji odkamieniania. Produkt zawiera dwie tabletki. Szkodliwy w przypadku połknięcia. Powoduje podrażnie-

nie skóry. Powoduje poważne podrażnienie oczu. Może powodować reakcję alergiczną skóry. Może powodować podrażnienie dróg oddechowych. Trzymać z dala od dzieci. Po użyciu dokładnie umyć ręce. W PRZYPADKU POŁKNIĘCIA: Jeśli źle się poczujesz, skontaktuj się z OŚRODKIEM KONTROLI ZATRUĆ/lekarzem. W PRZYPADKU KONTAKTU Z OCZAMI: Spłucz dokładnie wodą przez kilka minut. Usuń soczewki kontaktowe, jeśli je masz i można je łatwo wyjąć. Kontynuuj płukanie. Jeśli podrażnienie oczu utrzymuje się: Zasięgnąć porady/pomocy lekarza. Usuń zawartość zgodnie z lokalnymi przepisami. Tabletki zawierają kwas maleinowy. Przechowywać tylko w suchym i chłodnym miejscu. Pozostałości można zmyć wodą.

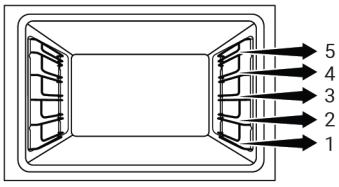


3.5 Zastosowanie akcesoriów urządzenia

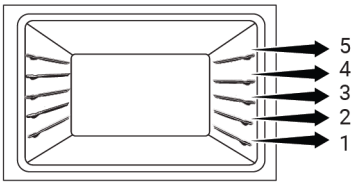
Półki do pieczenia

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

W modelach z półkami drucianymi :



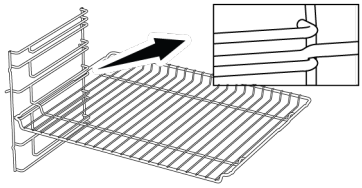
W modelach bez półek drucianych :



Umieszczenie rusztu do grilla na półkach do pieczenia

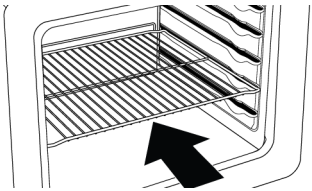
W modelach z półkami drucianymi :

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 :

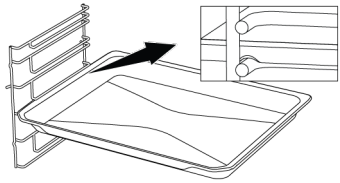
Bardzo ważne jest prawidłowe umieszczenie rusztu do grilla na bocznych półkach. Ruszt do grilla jest umieszczany w jednym kierunku. Podczas umieszczania rusztu do grilla na wybranej półce otwarta, część otwarta musi znajdować się z przodu.



Umieszczenie tacki na półkach do pieczenia.

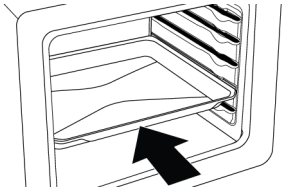
W modelach z półkami drucianymi :

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 :

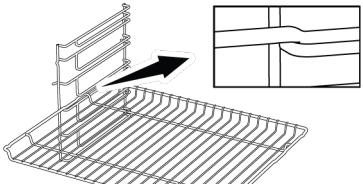
Bardzo ważne jest prawidłowe umieszczenie tacki na bocznych półkach. Tacka jest umieszczana w jednym kierunku. Podczas umieszczania tacki na wybranej półce rączka musi znajdować się z przodu.



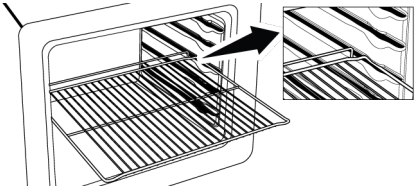
Funkcja zatrzymania grilla drucianego

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 :

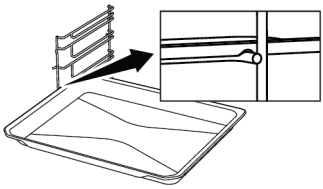


W modelach bez półek drucianych :



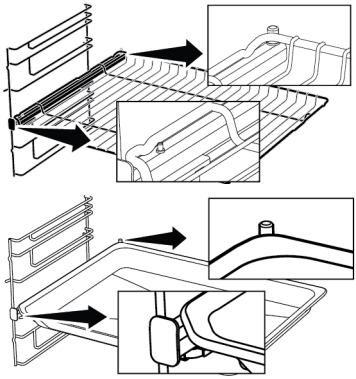
Funkcja zatrzymywania tacy - W modelach z półkami drucianymi

Dostępna jest również funkcja zatrzymania, która zapobiega wysuwaniu się tacy z drucianej półki. Podczas wyjmowania tacy 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 tacy 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).



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 mm2
Całkowite zużycie energii (kW)	3,4
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 Tryb Statyczny funkcji lub (jeśli są dostępne) Statyczne + wentylator 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-Eko Termoobieg , 2-Termoobieg , 3-* , 4-Tryb Statyczny.

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

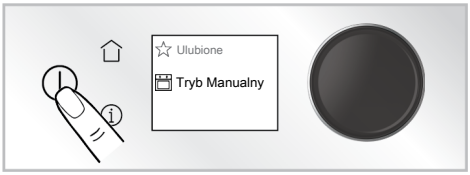
> Zawsze ustawiaj porę dnia przed użyciem piekarnika. Jeśli jej nie ustawisz, w niektórych modelach piekarników nie można piec.

Przed pierwszym użyciem piekarnika zaleca się ustawienie daty, godziny i języka. Wprowadź te ustawienia, postępując zgodnie z instrukcją. Inne ustawienia można znaleźć w objaśnieniach w rozdziale **"Ustawienia"**.

Ustawienia timera

✓ Aby zmienić ustawienia timera:

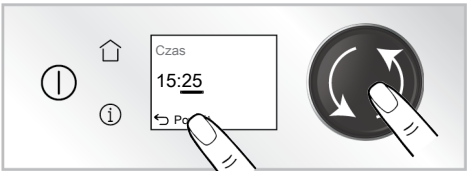
1. Przy wyłączonym piekarniku (gdy na wyświetlaczu pojawia się godzina) naciśnij przycisk ⏻ i włącz piekarnik.
   ⇨ Na wyświetlaczu pojawi się menu ekranu głównego.



2. Obróć pokrętło w prawo/w lewo, aby podświetlić menu „Czas".

3. Przejdź do ekranu ustawień timera, naciskając „Czas" na wyświetlaczu lub naciskając raz pokrętło.
   ⇨ Na ekranie aktywne jest pole timera.
4. Obróć pokrętło piekarnika w prawo/lewo, aby ustawić czas i potwierdź, naciskając raz przycisk sterowania.

   ⇨ Na ekranie aktywne jest pole minut.
5. Obróć pokrętło piekarnika w prawo/lewo, aby ustawić minuty i zakończ ustawianie daty, naciskając „Powrót".



> 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.

Ustawienie języka

✓ Aby zmienić ustawienia języka:

1. Przy wyłączonym piekarniku (gdy na wyświetlaczu pojawia się godzina) naciśnij przycisk ⏻ i włącz piekarnik.

⇨ Na wyświetlaczu pojawi się menu ekranu głównego.

2. Obróć pokrętło w prawo/w lewo, aby podświetlić menu „Języki”.

3. Przejdź do ekranu ustawień języka, naciskając „Języki” na ekranie lub naciskając raz przycisk sterowania.

4. Wybrany język wyświetla się na ekranie.

5. Obróć pokrętło sterowania piekarnikiem w prawo/lewo, aby wybrać język, który chcesz ustawić i potwierdź, naciskając raz przycisk sterowania. Zakończ ustawienie języka, naciskając na ekranie „Powrót”.

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 [▶ 65]”. 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.

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.

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. Wentylator 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.

W przypadku niektórych funkcji pieczenia lampa nigdy się nie włącza, aby oszczędzać energię.

Jesli na panelu sterowania znajduje się przycisk : Jeśli oświetlenie piekarnika jest włączane lub wyłącza się automatycznie, możesz włączyć i wyłączyć oświetlenie w dowolnym momencie, naciskając .

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 odczekanie.
- Jeśli czas pieczenia jest ustawiony na początku, po rozpoczęciu pieczenia na wyświetlaczu pojawi się pozostały czas.
- Przed rozpoczęciem gotowania upewnij się, że pokrywa gniazda sondy do mięsa jest zamknięta, jeśli gotujesz bez sondy do mięsa.

Włączanie i wyłączanie lampy piekarnika

1. Na panelu sterowania przez około 3 sekundy naciskaj przycisk . Świeci się lampka piekarnika.
2. Na panelu sterowania przez około 3 sekundy naciskaj przycisk . Lampa piekarnika wyłączy się.

Jeśli nie możesz włączyć lampki piekarnika, to gdy zaczniesz gotować, przycisk lampki włączy się automatycznie, a lampka piekarnika będzie świecić w sposób ciągły. Aby wyłączyć lampkę podczas pieczenia ponownie naciśnij .

Używanie zbiornika na wodę

1. Dotknij klawisza "" na panelu sterowania. Zbiornik na wodę wysunie się.
2. Wyjmij zbiornik wody, wylej pozostałą wodę i napełnij go czystą wodą maksymalnie do poziomu wskazanego oznaczeniem „max.”.

Zagrożenie dla zdrowia! W układzie pary nie wolno stosować żadnego płynu innego niż woda pitna.

Nie używać wody destylowanej ani filtrowanej. Stosować wyłącznie wodę butelkowaną. Nie dodawać do zbiornika wody roztworów, które są palne, zawierają alkohol lub cząstki stałe.

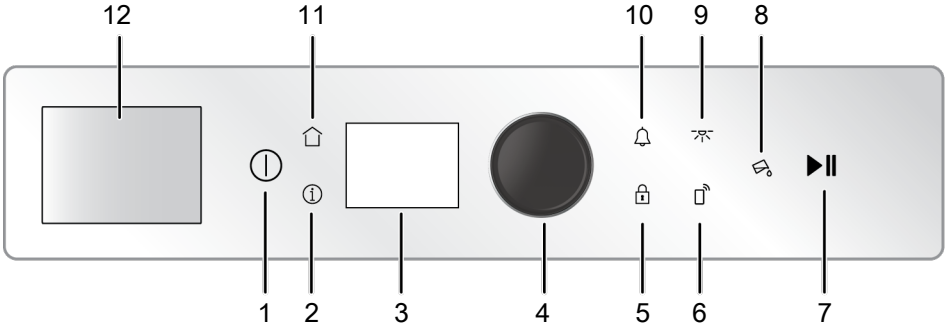
Pokrywa zbiornika umożliwia napełnienie go bez wyjmowania.

3. Wymień zbiornik na wodę i wsuń go w szczelinę.

Przed rozpoczęciem gotowania na parze lub pieczenia ze wspomaganiem parowym należy się upewnić, że pokrywa gniazda sondy do pieczenia mięsa jest zamknięta.

4. Po zakończeniu cyklu pieczenia ze względów higienicznych należy usunąć pozostałą wodę ze zbiornika.

Woda w układzie wytwarzania pary piekarnika zostanie przesłana do zbiornika wody w ciągu około 15 minut po zakończeniu pieczenia. Ze względów higienicznych należy usunąć wodę nagromadzoną w zbiorniku wody.



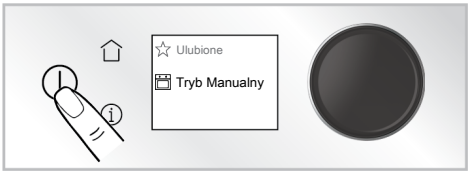
1 Przycisk włączania/wyłączania
2 Klawisz informacyjny
3 Wyświetlacz dotykowy
4 Pokrętło sterowania piekarnika
5 Symbol blokady przycisków
6 Przycisk pilota
7 Przycisk uruchamiania/zatrzymywania pieczenia
8 Klucz do otwierania drzwi zbiornika na wodę
9 Przycisk oświetlenia
10 Przycisk alarmu
11 Klawisz informacyjny
12 Zbiornik wody

Włączanie i wyłączanie piekarnika

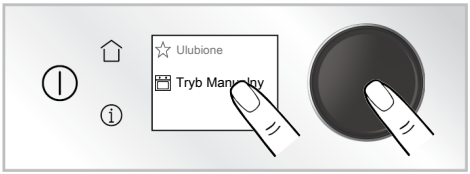
1. Po podłączeniu piekarnika do zasilania, gdy znajduje się on w trybie czuwania, naciśnij przycisk „ⓘ" przez około 3 sekundy.
   ⇨ Po animacji ekranu piekarnika wyświetla się ekran menu głównego.
2. Włączony piekarnik można wyłączyć, naciskając przycisk „ⓘ" przez około 3 sekundy.

Menu ręcznego pieczenia

1. Włącz piekarnik, dotykając przycisku ⓘ.
   ⇨ Na wyświetlaczu pojawi się menu ekranu głównego.

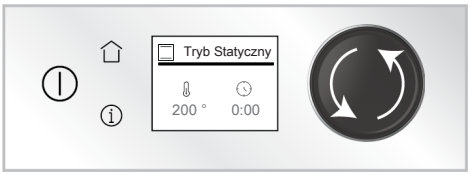


2. Przejdź do ekranu funkcji pieczenia, naciskając "Tryb Manualny" na ekranie lub naciskając raz przycisk sterowania.

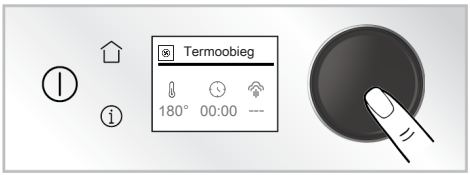


⇨ Na ekranie wyświetla się pierwsza wybrana funkcja.

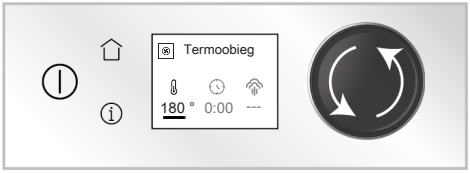
3. Przekręć pokrętło piekarnika w prawo/lewo i wybierz funkcję, której chcesz użyć.



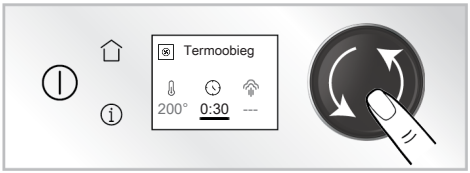
4. Na wyświetlaczu pojawi się wstępnie ustawiona temperatura dla wybranej funkcji. Naciśnij raz przycisk sterowania piekarnikiem, aby zmienić temperaturę.



5. Przekręć pokrętło piekarnika w prawo/lewo i wybierz temperaturę.

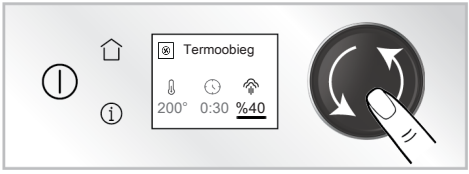


6. **Aby ustawić czas pieczenia:** Jeśli chcesz piec na ustawionej przez pewien czas funkcji i temperaturze, a po upływie tego czasu pieczenie zakończyło się automatycznie, ustaw czas pieczenia. Jeśli zaczniesz gotować naciskając ▶II bez ustawiania czasu, powinieneś ręcznie śledzić proces pieczenia i zakończyć go samodzielnie. Ustaw czas pieczenia, obracając pokrętło sterowania kuchenki w prawo/w lewo. (Jako przykład podano funkcję “Termoobieg”, na rysunkach przedstawiono pieczenie w 200°C i 30 minut.)



7. **Aby ustawić poziom pary podczas pieczenia na parze:** Gotowanie na parze można użyć z funkcją pieczenia „Pełna para” lub innych funkcji pieczenia, w których działa silnik wentylatora/termowentylatora. Jeśli chcesz gotować na parze, ustaw poziom pary na ekranie z informacjami o funkcji. Szczegółowe informacje na temat poziomów gotowania na parze można znaleźć w polu „Funkcje obsługi piekarnika”. Przed rozpoczęciem gotowania/pieczenia na parze, napełnij zbiornik na wodę, wykonując czynności opisane w polu „Używanie zbiornika na wodę”. Jeśli nie chcesz gotować na parze, pomiń to ustawienie, naciskając raz pokrętło lub inne ustawienia wyświetlaczu.

8. Po ustawieniu czasu gotowania należy jednokrotnie nacisnąć pokrętło piekarnika i ustawić żądany poziom gotowania na parze, obracając pokrętło piekarnika w lewo/prawo.



9. Jeśli wszystkie ustawienia są prawidłowe, naciśnij ▶II, aby rozpocząć pieczenie.

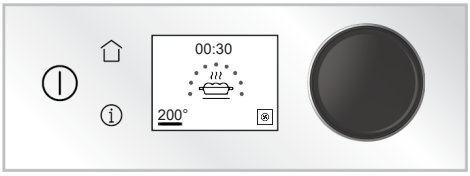
   ⇨ Zostanie wyświetlony ekran podgrzewania.

10. Na wyświetlaczu podgrzewania, piekarnik w krótkim czasie ustawi temperaturę wewnętrzną piekarnika na ustawioną temperaturę poprzez pracę wszystkich grzałek, aby osiągnąć ustawioną temperaturę. Na tym ekranie możesz poczekać na zakończenie podgrzewania lub je pominąć, naciskając raz pokrętło "Pomiń".

11. Po zakończeniu wstępnego nagrzewania na ekranie pojawi się „umieść tacę".

12. Włóż potrawę do piekarnika, zamknij drzwiczki i raz naciśnij "Kontynuuj".

13. Rozpoczyna się pieczenie. W trakcie pieczenia możesz je anulować lub zmienić ustawienia. Aby zmienić, naciśnij przycisk funkcji piekarnika i przekręć go w prawo/lewo. Każde naciśnięcie przycisku powoduje przełączenie funkcji pracy między temperaturą a czasem pieczenia.



⇨ Jeśli czas pieczenia nie zostanie ustawiony, piekarnik działa w trybie ręcznym. Po zakończeniu pieczenia, najpierw naciśnij ▶II, a następnie możesz pominąć, naciskając "Anuluj pieczenie" raz na ekranie, i dokończ pieczenie, naciskając przycisk. W przeciwnym razie piekarnik nadal będzie działać.

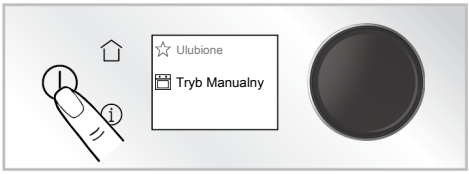
⇨ Jeśli czas pieczenia zostanie ustawiony, piekarnik przestanie działać pod koniec czasu pieczenia. Na wyświetlaczu pojawiają się symbole “Kontynuuj” i “Dodaj do Ulubionych”. Jeśli dotkniesz “Kontynuuj”, piekarnik będzie działał jeszcze przez 5 minut przy wybranych ustawieniach funkcji i temperatury. Jeśli naciśniesz “Dodaj do Ulubionych”, możesz zapisać swoje ustawienia pieczenia w ulubionych.

Menu dań gotowych do spożycia

✓ Menu dostępne na sterowniku piekarnika zawiera przepisy przygotowane specjalnie dla Ciebie przez profesjonalnych kucharzy. W menu krok po kroku wyjaśniono, jak przygotować danie za pomocą zdjęć. Dodatkowo temperatura, poziom ustawienia półki i funkcje pieczenia są automatycznie określane w zależności od rodzaju i wagi potrawy. Na ekranie menu dań gotowych dostępne są tytuły menu głównego pieczenia "Mięso","Ryba", "Drób", "Wypieki", "Deser", "Pizza", "Wege" , "Specjalne" , "Chleb" i "Makaron"

1. Włącz piekarnik, dotykając przycisku ⓘ.

⇨ Na wyświetlaczu pojawi się menu ekranu głównego.



2. Obróć pokrętło sterowania w prawo/lewo i wybierz menu “Automatyczne Gotowanie” i przejdź do podmenu pieczenia, naciskając “Automatyczne Gotowanie” lub naciskając raz pokrętło.

ⓘ Do podmenu można wejść, naciskając menu główne, które wyświetla się na ekranie menu głównego, jednak nie można go przewijać, aby uzyskać dostęp do innych tytułów menu głównego. Użyj pokrętła sterującego, aby uzyskać dostęp do innych menu głównych.

3. Obróć pokrętło w prawo/lewo i wybierz menu automatycznego pieczenia.
4. Obróć pokrętło sterowania w prawo/ lewo i wybierz potrawę, którą chcesz ugotować.
   ⇨ Na ekranie wyświetlane są informacje o wadze i czasie pieczenia dla każdego dania.
5. Naciśnij na wybrane danie, a następnie na przycisk ▶II, aby rozpocząć pieczenie.
6. Podgrzewanie uruchomi się dla dań, które tego wymagają. Na wyświetlaczu podgrzewania, piekarnik w krótkim czasie ustawi temperaturę wewnętrzną piekarnika na ustawioną temperaturę poprzez pracę wszystkich grzałek, aby osiągnąć ustawioną temperaturę.

Jeśli drzwi piekarnika zostaną otwarte podczas pieczenia, na ekranie pojawi się symbol "".

7. Piekarnik przestanie działać pod koniec czasu pieczenia. Na wyświetlaczu pojawiają się symbole “Kontynuuj” i “Dodaj do Ulubionych” . Jeśli dotkniesz “Kontynuuj”, piekarnik będzie działał jeszcze przez 5 minut przy wybranych ustawieniach funkcji i temperatury. Jeśli naciśniesz “Dodaj do Ulubionych”, możesz zapisać swoje ustawienia pieczenia w ulubionych.

Menu Ulubione

Jeśli zapiszesz ustawienia pieczenia, które wcześniej użyłeś pod koniec pieczenia, możesz uzyskać do nich dostęp z menu ulubione. Zapisane ustawienia będą przechowywane wraz z nazwami, które zapisałeś wcześniej. Możesz ponownie użyć tych ustawień i gotować w ten sam sposób.

Możesz szybko przejść do menu ulubionych, dotykając przycisku ☆ na panelu sterowania.

5.3 Gotowanie na parze/gotowanie wspomagane parą

Twój piekarnik jest wyposażony w funkcję gotowania na parze. Lepsze rezultaty pieczenia uzyskuje się dzięki wspomaganiu parą. Dzięki wspomaganiu parą powierzchnia wyrobów cukierniczych jest jaśniejsza, ich skórka jest bardziej chrupiąca i mają większą objętość. Ponadto wspomaganie parą zmniejsza utratę wilgoci w produktach spożywczych, takich jak mięso, i pozwala na ich ugotowanie bardziej soczystym w środku i smaczniejszym.

Wspomagany parą

Niektóre funkcje gotowania w Twoim piekarniku obejmują wspomaganie parą. Pole ustawień „*” pojawia się na ekranie dla funkcji obejmujących wspomaganie parą. Każda funkcja jest wyposażona w trzy różne poziomy pary: niski, średni i wysoki. Funkcje te emitują parę w regularnych odstępach czasu.

Do pieczenia ciast, takich jak ciasta, bułki itp. zaleca się używanie niskiego poziomu pary (%40).

Do pieczenia ciast takich jak chleb zaleca się używanie średniego poziomu pary (%60). Dzięki parze powierzchnia wypieków jest jaśniejsza, skórka bardziej chrupiąca i większy rozmiar.

Wysoki poziom pary (%80) zalecany jest do mięs (duże kawałki mięsa, cały kurczak itp.).

Para zmniejsza utratę wilgoci podczas gotowania mięsa, dzięki czemu mięso jest bardziej soczyste i smaczne.

Ogólne ostrzeżenia

- Pojemność zbiornika na wodę wynosi 1200 ml. Podczas pieczenia nie wlewaj do zbiornika wody więcej niż 1200 ml wody.

- Ponieważ temperatura wrzenia wody zmienia się w zależności od wysokości nad poziomem morza, na której znajduje się produkt, ustawiona temperatura pary może się różnić na ekranie.
- Kondensacja powstająca na drzwiczkach piekarnika po gotowaniu na parze może kapać po otwarciu drzwiczek piekarnika. Zaraz po otwarciu drzwi piekarnika wytrzyj kondensację.
- Podczas otwierania drzwi piekarnika trzymaj się z daleka, ponieważ podczas gotowania na parze i po jego zakończeniu może wydostać się para i ciepło. Para może poparzyć dłonie, twarz i/lub oczy.
- Jeśli po każdym gotowaniu z użyciem pary w piekarniku pozostanie woda, osusz piekarnik z funkcją suszenia lub pozostałą wodę za pomocą suszarki. suchą ściereczką po ostygnięciu piekarnika. W przeciwnym razie resztki wody mogą prowadzić do zwapnienia.
- Jeśli Twój produkt jest wyposażony w sondę do mięsa, przed gotowaniem na parze upewnij się, że pokrywa sondy do mięsa jest zamknięta. W przeciwnym razie z gniazda sondy do mięsa może wydobywać się para.

Podczas gotowania na parze:

- Jeśli w zbiorniku jest wystarczająca ilość wody, piekarnik kontynuuje pieczenie z wykorzystaniem pary, aż do wyczerpania się wody w zbiorniku. Nawet po zakończeniu gotowania w zbiorniku może pozostać woda.
- Aby kontynuować pieczenie na parze, wyjmij zbiornik na wodę, napełnij go odpowiednią ilością wody i umieść na swoim miejscu. Piekarnik zaczyna wytwarzać parę, pobierając wodę ze zbiornika.
- Podczas gotowania z wykorzystaniem pary odgłos pracy pompy z piekarnika jest normalny, zwłaszcza gdy pozostała woda w zbiorniku wody jest niski.

Po gotowaniu na parze:

- Jakiś czas po zakończeniu gotowania na parze piekarnik pobiera pozostałą wodę z generatora z powrotem do zbiornika. W międzyczasie odgłos pracy pompy wydobywający się z piekarnika jest normalny.
- Po zassaniu resztek wody ze względów higienicznych należy spuścić pozostałą wodę w zbiorniku.
- Ze względu na ryzyko dla zdrowia, przed rozpoczęciem każdego pieczenia z użyciem pary należy opróżnić zbiornik na wodę i nalać świeżej wody.

5.4 Ustawienia

Odliczanie 3-2-1 jest wyświetlane na wyświetlaczu w menu lub 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. Naciśnij 🔒 na panelu sterowania.

⇨ Na wyświetlaczu pojawi się odliczanie 3- 2-1. Po zakończeniu odliczania włącza się blokada rodzicielska i zapala się kontrolka przycisku 🔒 na panelu sterowania. Po ustawieniu blokady rodzicielskiej, naciśnięcie dowolnego klawisza lub pokrętła sterowania piekarnikiem, spowoduje wyświetlenie na ekranie komunikatu „Zablokowany" i symbol oraz sygnał dźwiękowy.

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

Wyłączenie blokada przycisków

1. Naciśnij 🔒 na panelu sterowania.

⇨ Na wyświetlaczu pojawi się odliczanie 3- 2-1. Po zakończeniu odliczania wyłącza się blokada rodzicielska i gaśnie kontrolka przycisku 🔒 na panelu sterowania.

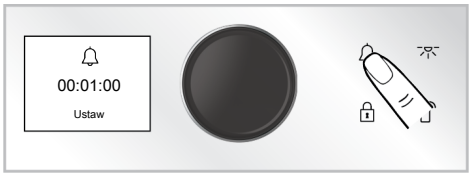
Ustawienie alarmu

✓ 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.

Maksymalny czas alarmu może wynosić 23 godziny i 59 minut.

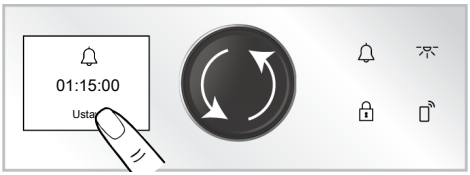
1. Naciśnij 🔔, aby ustawić czas alarmu.

⇨ Czas trwania alarmu „1 minuta" jest wyświetlany zgodnie z ustawieniami na ekranie.



2. Najpierw ustaw minuty, obracając pokrętło sterowania piekarnika w prawo/w lewo, i włącz pole minutnika, naciskając raz pokrętło piekarnika.

3. Ustaw czas pieczenia, obracając pokrętło sterowania piekarnika w prawo/w lewo. Naciśnij „Ustaw", aby potwierdzić ustawienia.



⇨ Możesz ustawić podświetlenie przycisków 🔔 na panelu sterowania i czas trwania alarmu. Możesz zobaczyć pozostały czas, naciskając 🔔.

4. Po upływie czasu alarmu kontrolka przycisku 🔔 gaśnie i wydaje ostrzeżenie dźwiękowe.

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

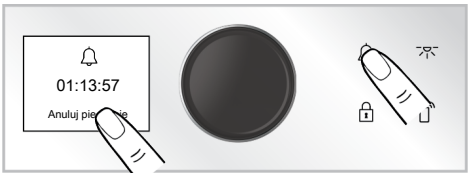
Wyłączanie alarmu

1. 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?

1. Dotknij raz 🔔, aby anulować czas alarmu.



2. Na ekranie naciśnij „Anuluj pieczenie”.

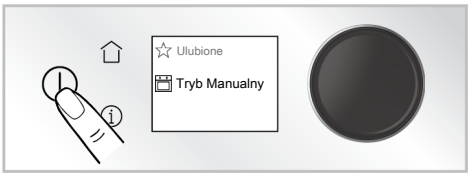
   ⇨ Czas alarmu został anulowany.

Ustawienie głośności

✓ Możesz ustawić głośność swojej jednostki sterującej.

1. Przy wyłączonym piekarniku (gdy na wyświetlaczu pojawia się godzina) naciśnij przycisk ⏻ i włącz piekarnik.

   ⇨ Na wyświetlaczu pojawi się menu ekranu głównego.



2. Obróć pokrętło w prawo/w lewo, aby podświetlić menu „Dźwięk”.
3. Przejdź do ekranu ustawień dźwieku, naciskając „Dźwięk” na wyświetlaczu lub naciskając raz pokrętło.

4. Ustaw głośność, obracając pokrętło sterowania piekarnika w prawo/w lewo.

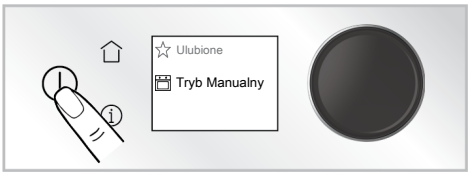
5. Zakończ ustawianie, naciskając na ekranie „Powrót”.

Ustawienia jasności wyświetlacza

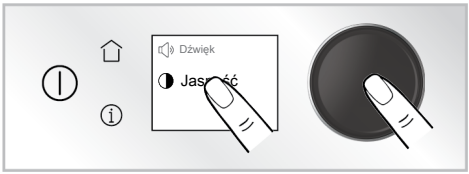
✓ Możesz zmienić poziom jasności urządzenia. Aby wykonać to ustawienie, piekarnik powinien być wyłączony.

1. Przy wyłączonym piekarniku (gdy na wyświetlaczu pojawia się godzina) naciśnij przycisk ⏻ i włącz piekarnik.

   ⇨ Na wyświetlaczu pojawi się menu ekranu głównego.



2. Obróć pokrętło w prawo/w lewo, aby podświetlić menu „Jasność”.
3. Przejdź do ekranu ustawień jasności, naciskając „Jasność” na wyświetlaczu lub naciskając raz pokrętło.



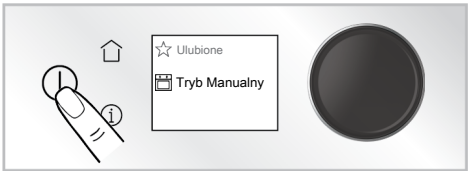
4. Ustaw jasność, obracając pokrętło sterowania piekarnika w prawo/w lewo.

5. Zakończ ustawianie, naciskając na ekranie „Powrót”.

Ustawianie funkcji szybkiego nagrzewania (Booster)

✓ Pieczenie w urządzeniu można przeprowadzać automatycznie za pomocą funkcji szybkiego nagrzewania. W tym celu należy aktywować ustawienie szybkiego nagrzewania.

1. Przy wyłączonym piekarniku (gdy na wyświetlaczu pojawia się godzina) naciśnij przycisk ⏻ i włącz piekarnik.
   ⇨ Na wyświetlaczu pojawi się menu ekranu głównego.



2. Obróć pokrętło w prawo/w lewo, aby podświetlić menu główne „Szybkie nagrzanie".
3. Przejdź do ekranu ustawień nagrzewania, naciskając „Szybkie nagrzanie" na wyświetlaczu lub naciskając raz pokrętło.

4. Przełącz z „Wyłącz" na „Włącz", obracając pokrętło piekarnika w prawo/lewo.

5. Zakończ ustawianie, naciskając na ekranie „Powrót

W ten sam sposób możesz wyłączyć ustawienie szybkiego nagrzewania. Ustawiając na „Wyłącz", możesz anulować ustawienie automatycznego szybkiego nagrzewania.

Ustawienia timera

✓ Aby zmienić ustawienia timera:

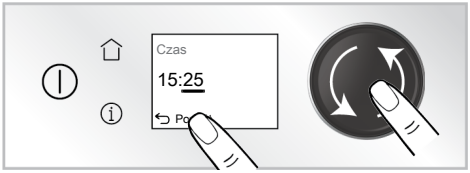
1. Przy wyłączonym piekarniku (gdy na wyświetlaczu pojawia się godzina) naciśnij przycisk ⏻ i włącz piekarnik.
   ⇨ Na wyświetlaczu pojawi się menu ekranu głównego.

2. Obróć pokrętło w prawo/w lewo, aby podświetlić menu „Czas".

3. Przejdź do ekranu ustawień timera, naciskając „Czas" na wyświetlaczu lub naciskając raz pokrętło.
   ⇨ Na ekranie aktywne jest pole timera.
4. Obróć pokrętło piekarnika w prawo/lewo, aby ustawić czas i potwierdź, naciskając raz przycisk sterowania.

⇨ Na ekranie aktywne jest pole minut.

5. Obróć pokrętło piekarnika w prawo/lewo, aby ustawić minuty i zakończ ustawianie daty, naciskając „Powrót”.



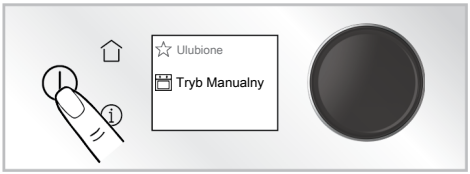
Jeśli pierwsze ustawienie zegara nie zostanie wykonane, godzina rozpoczyna się od godziny ustawionej w procesie produkcyjnym. Możesz później zmienić ustawienie godziny, w sposób opisany w sekcji **„Ustawienia”**.

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

Ustawienie języka

✓ Aby zmienić ustawienia języka:

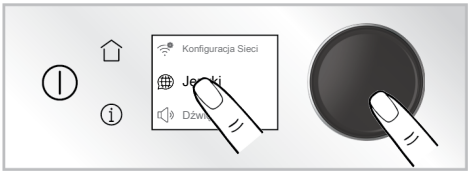
1. Przy wyłączonym piekarniku (gdy na wyświetlaczu pojawia się godzina) naciśnij przycisk ⏻ i włącz piekarnik.



⇨ Na wyświetlaczu pojawi się menu ekranu głównego.

2. Obróć pokrętło w prawo/w lewo, aby podświetlić menu „Języki”.

3. Przejdź do ekranu ustawień języka, naciskając „Języki” na ekranie lub naciskając raz przycisk sterowania.



4. Wybrany język wyświetla się na ekranie.

5. Obróć pokrętło sterowania piekarnikiem w prawo/lewo, aby wybrać język, który chcesz ustawić i potwierdź, naciskając raz przycisk sterowania. Zakończ ustawienie języka, naciskając na ekranie „Powrót”.

Menu suszenia

Umożliwia suszenie wewnątrz piekarnika poprzez odparowanie wody pozostałej w piekarniku po gotowaniu na parze. Ze względów higienicznych zaleca się korzystanie z tej funkcji po każdym gotowaniu na parze.

Przed rozpoczęciem suszenia należy wyjąć żywność i blachy z piekarnika.

Przed użyciem funkcji suszenia należy za pomocą suchej szmatki wytrzeć wodę (jeśli występuje) nagromadzoną na dnie piekarnika.

1. Dotknąć przycisku "⏻", aby włączyć piekarnik.

2. Obrócić pokrętło piekarnika w prawo/w lewo, aby wybrać menu główne "Suszenie ".
3. Dotknąć "Suszenie " na ekranie lub nacisnąć jednokrotnie pokrętło sterowania piekarnikiem.
4. Dotknąć "▶‖" na ekranie, aby rozpocząć proces suszenia.
5. Proces suszenia zajmie 10 minut. Pozostały czas pojawi się na ekranie.

⇨ Po tym czasie otwórz drzwiczki piekarnika, aby wypuścić parę.

Menu odkamieniania

Zalecane jest stosowanie programu odkamieniania w celu usunięcia kamienia wapiennego nagromadzonego w systemie generowania pary. Piekarnik informuje użytkownika o konieczności przeprowadzenia odkamieniania zgodnie z ustawionym poziomem twardości wody. W komplecie z urządzeniem dostarczane są dwie tabletki odkamieniacza (można również korzystać z powszechnie dostępnych odkamieniaczy, które są zalecane do urządzeń do pieczenia ze wspomaganiem parą, zgodnie z instrukcjami użytkowania).

Ryzyko dla zdrowia! W systemie parowym nie należy używać żadnych innych płynów poza wodą pitną.

Nie używaj wody destylowanej ani filtrowanej. Używaj wyłącznie wody butelkowanej. Nie wlewaj do zbiornika wody roztworów łatwopalnych, zawierających alkohol lub cząstki stałe.

Wodę można napełnić za pomocą pokrywy, bez konieczności wyjmowania zbiornika na wodę.

1. Dotknąć przycisku "ⓘ", aby włączyć piekarnik.
2. Obrócić pokrętło piekarnika w prawo/lewo, aby wybrać menu główne "Odkamienianie".
3. Dotknąć na ekranie "Odkamienianie" lub wcisnąć jednokrotnie pokrętło sterowania piekarnikiem.
4. Dotknąć przycisku "▶‖" na ekranie, aby rozpocząć proces odkamieniania.
5. Na ekranie pojawia się komunikat “Dodaj 250ml wody i włóż 1 tabletkę”. Naciśnij jeden raz pokrętło piekarnika.
6. Zbiornik na wodę wysunie się.
7. Wyjmij zbiornik na wodę, wylej z niego wodę, jeśli jest, i dodaj do zbiornika 250 ml wody i tabletkę.
8. Włóż go do otworu zbiornika na wodę. Na ekranie pojawia się komunikat “Tabletka jest w trakcie rozpuszczania”.
9. Podczas procesu odkamieniania tabletka rozpuści się, aby usunąć kamień nagromadzony w generatorze pary piekarnika. Piekarnik wykona ten proces automatycznie, a na zakończenie procesu wyświetli się komunikat “Opróżnij wodę ze zbiornika i ponownie dolej 250ml wody”. pojawi się na wyświetlaczu. Naciśnij jeden raz pokrętło piekarnika.
10. Zbiornik na wodę wysunie się.
11. Opróżnij zbiornik i dodaj 250 ml czystej wody. Włóż zbiornik na wodę. Na ekranie pojawi się “Proces Płukania”.
12. “Odkamienianie jest zakończone! Opróżnij wodę ze zbiornika” pojawi się na ekranie.

Odkamienianie zajmie około 1,5 - 2 godzin.

⇨ Otwórz drzwiczki piekarnika, aby wypuścić parę i spuścić pozostałą wodę ze zbiornika na wodę.

Menu czyszczenia parowego

Zapewnia łatwe czyszczenie, gdyż brud (nie czekający zbyt długo) zostaje zmiękczony kroplami wody skraplającymi się wewnątrz piekarnika po pewnym czasie oddawania pary.

1. Dotknąć przycisku "ⓘ", aby włączyć piekarnik.
2. Obróć pokrętło piekarnika w prawo/w lewo, aby wybrać menu główne "Czyszczenie parowe".
3. Dotknąć "Czyszczenie parowe" na ekranie lub nacisnąć jednokrotnie pokrętło sterowania piekarnikiem.
4. Dotknięcie przycisku "▶‖" na ekranie powoduje rozpoczęcie procesu czyszczenia parą. Wykonaj czynności opisane w rozdziale „Korzystanie ze zbiornika wody", aby napełnić zbiornik wodą, aby umożliwić uruchomienie funkcji.

ⓘ Do czyszczenia parowego zużywa się około 500 ml wody.

5. Na zakończenie procesu otwórz drzwiczki i wytrzyj powierzchnie wewnętrzne piekarnika suchą gąbką lub szmatką.

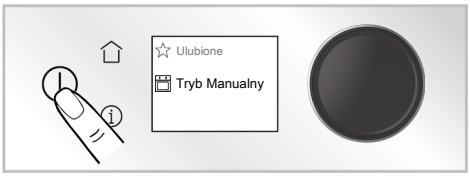
Użyj aplikacji HomeWhiz

Wykonaj kroki opisane poniżej, aby sterować i monitorować urządzenie za pomocą inteligentnego sprzętu. Podłącz urządzenie inteligentne do domowej sieci internetowej i pobierz aplikację „HomeWhiz" ze sklepu z aplikacjami na urządzeniu inteligentnym (Wyszukaj, wpisując „HomeWhiz" i pobierz aplikację wyświetlaną na ekranie). Aby móc sterować produktem za pomocą urządzenia inteligentnego, zarówno produkt, jak i urządzenie inteligentne muszą być podłączone do tej samej sieci internetowej.

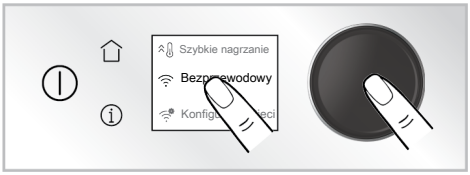
Ustaw połączenie bezprzewodowe

✓ Aby wprowadzić swoje urządzenie do aplikacji „HomeWhiz" i sterować nim za pomocą tabletu/telefonu, ustaw sieć bezprzewodową. Aby to zrobić:

1. Przy wyłączonym piekarniku (gdy na wyświetlaczu pojawia się godzina) naciśnij przycisk ⓘ i włącz piekarnik.
   ⇨ Na wyświetlaczu pojawi się menu ekranu głównego.



2. Obróć pokrętło w prawo/w lewo, aby podświetlić menu „Bezprzewodowy".
3. Przejdź do ekranu ustawień sieci bezprzewodowej, naciskając „Bezprzewodowy" na wyświetlaczu lub naciskając raz pokrętło.



4. Przełącz z „Wyłącz" na „Włącz", obracając pokrętło piekarnika w prawo/lewo.

5. Wróć do ekranu menu głównego, naciskając „Powrót" na ekranie.

Instalowanie aplikacji HomeWhiz

1. Na ekranie w menu ustawień naciśnij pole „Konfiguracja Sieci".

2. Jeśli pole „Konfiguracja Sieci" jest aktywne, naciśnij „Rozpocznij konfigurację".

⇨ Na ekranie pojawi się etap Krok 1/2.

3. Naciśnij „Dodaj piekarnik” w polu „Dodaj urządzenie” za pomocą aplikacji „HomeWhiz”.
4. Wprowadź numer SKU swojego produktu na ekranie, który się pojawi. Numer SKU znajdziesz na etykiecie produktu, otwierając drzwi piekarnika. (10-cyfrowy numer zaczynający się od 77...)

⇨ Podczas łączenia się z siecią domową na ekranie pojawi się etap Krok 2/2.

5. Po wejściu na stronę główną aplikacji, wyświetli się dodane urządzenie. Aby zdalnie sterować urządzeniem, naciśnij przycisk „”, który jest dostępny na panelu sterowania produktu.

⇨ Możesz sterować produktem za pomocą urządzenia inteligentnego.

Aplikacja „HomeWhiz” na Twoim inteligentnym urządzeniu poinformuje Cię o nawiązaniu połączenia i możliwości korzystania z aplikacji.

W przypadku awarii zasilania, gdy połączenie „HomeWhiz” z urządzeniem jest włączone oraz gdy dojdzie do rozłączenia, „HomeWhiz” automatycznie rozłączy się.

Gdy produkt jest podłączony do „HomeWhiz”, a pilot zostanie aktywowany przez dotknięcie przycisku "" " ", produktu nie można obsługiwać ręcznie. Piekarnik można wyłączyć, naciskając przycisk ""⏻"" lub aktywować blokadę przycisków, naciskając przycisk ""🔒"".

Usuwanie aplikacji HomeWhiz

1. Na ekranie w menu ustawień naciśnij pole „Konfiguracja Sieci”.

2. Przy włączonej opcji „Konfiguracja Sieci”, stuknij w pole Usuń HomeWhiz, obracając pokrętło sterowania w prawo/w lewo.
3. Na ekranie pojawi się “Usunąć połączenie HomeWhiz?”. Usuń parowanie, dotykając "Usuń".

Zgodność z normami i informacje dotyczące badań / deklaracja zgodności UE

CE	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

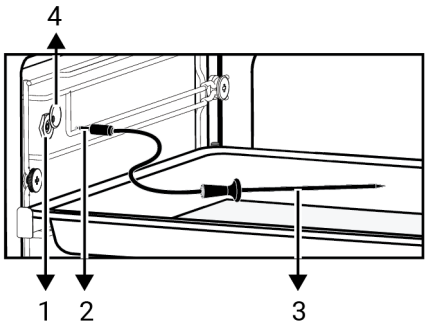
Informacje ogólne i ostrzeżenia

- Aby użyć termosondy, ustaw piekarnik na odpowiednią funkcję pracy i temperaturę.
- Funkcja termosondy jest dostępna w funkcjach, w których symbol termosondy świeci w sposób ciągły.
- 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:

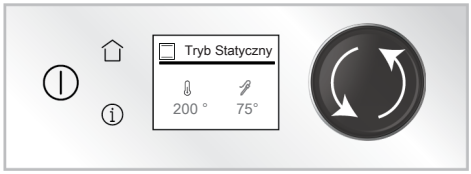
Stopnie wysmażenia	Temperatura wewnątrz mięsa* (°C)
Blue (bardzo krwisty)	55-59
Rare (krwisty)	60-62
Medium rare (średnio krwisty)	63-70
Medium (średnio wysmażony)	71-76
Well-done (mocno wysmażony)	77-81
Overcooked (przesmażony)	≥ 82

1. Włącz piekarnik, dotykając przycisku ⏻.
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

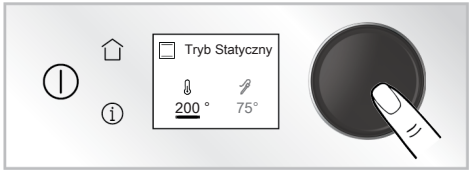
3. Gdy termosonda jest podłączona do urządzenia, pierwsza funkcja, z której może korzystać wyświetla się na wyświetlaczu funkcji. Jeśli chcesz użyć innej funkcji, przekręć pokrętło piekarnika w prawo/lewo. (Na rysunku pokazano funkcję Tryb Statyczny.)



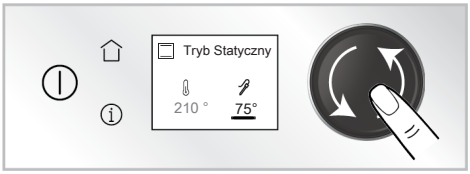
⇨ Temperatura 75 °C jest sugerowaną temperaturą dla termosondy, a symbol będzie wyświetlany na ekranie wraz z temperaturą sugerowaną dla funkcji.

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

4. Aby zmienić wstępnie ustawioną temperaturę dla wybranej funkcji, naciśnij raz pokrętło piekarnika.

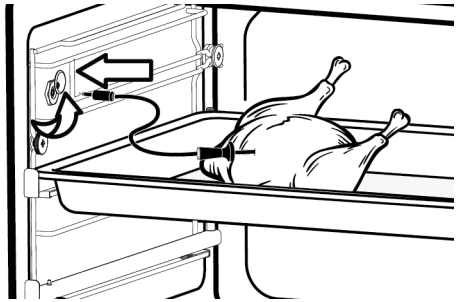


5. Przekręć pokrętło piekarnika w prawo/lewo i ustaw temperaturę piekarnika. Naciśnij raz pokrętło piekarnika, aby zmienić wewnętrzną temperaturę termosondy.



6. Obróć pokrętło piekarnika w prawo/ w lewo, aby zmienić tę temperaturę termosondy.
7. Aby rozpocząć pieczenie, dotknij przycisku ▶II.

8. Włóż potrawę do piekarnika, a końcówkę czujnika termosondy do przyrządzanej potrawy.



9. 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, pieczenie się zakończy, a piekarnik zostanie wyłączony.

⇨ Po zakończeniu pieczenia rozlegnie się sygnał dźwiękowy. Na wyświetlaczu pojawiają się symbole „Kontynuuj" i „Dodaj do Ulubionych". Jeśli dotkniesz „Kontynuuj", piekarnik będzie działał jeszcze przez 5 minut przy wybranych ustawieniach funkcji i temperatury. Jeśli naciśniesz „Dodaj do Ulubionych", możesz zapisać swoje ustawienia pieczenia w ulubionych.

10. Wyłącz piekarnik, dotykając przycisku ⏻.

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 ustawienia 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 intensywna para wodna wytwarzana 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 wnętrze ciasta jest dobrze upieczone, ale na zewnątrz jest lepkie, użyj mniej płynu, zmniejsz temperaturę i zwiększ czas 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 przepełnia foremki.
- 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 równomierne 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.

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 *	Tryb Statyczny	3	180	30 … 45
Ciasto w formie	Forma do ciasta na ruszcie drucianym **	Termoobieg	2	180	30 … 40
Ciasteczka	Standardowa taca *	Tryb Statyczny	3	160	30 … 40
Ciasteczka	Standardowa taca *	Termoobieg	3	145	25 … 35
Ciasta biszkoptowe	Okrągła forma do ciasta o średnicy 26 cm z zaciskiem na ruszcie drucianym	Tryb Statyczny	2	155	40 … 50
Ciasta biszkoptowe	Okrągła forma do ciasta o średnicy 26 cm z zaciskiem na ruszcie drucianym **	Termoobieg	2	155	30 … 40
Ciastko	Taca do ciasta *	Tryb Statyczny	3	170	25 … 40
Ciastko	Taca do ciasta *	Termoobieg	3	170	20 … 30

Żywność	Akcesoria	Funkcja operacyjna	Pozycja półki	Temperatura (°C)	Czas pieczenia (min.) (ok.)
Ciasto	Standardowa taca *	Tryb Statyczny	2	200	30 … 40
Ciasto	Standardowa taca *	Statyczne + wentylator	2	180	35 … 45
Bułka	Standardowa taca *	Tryb Statyczny	2	200	20 … 35
Bułka	Standardowa taca *	Termoobieg	3	180	20 … 30
Chleb w całości	Standardowa taca *	Tryb Statyczny	3	200	30 … 45
Chleb w całości	Standardowa taca *	Termoobieg	3	200	30 … 40
Lazania	Prostokątna szklano-metalowa forma na ruszcie do grilla **	Tryb Statyczny	2 lub 3	200	30 … 45
Szarlotka	Okrągła czarna metalowa forma o średnicy 20 cm na ruszcie drucianym **	Tryb Statyczny	2	180	50 … 70
Szarlotka	Okrągła czarna metalowa forma o średnicy 20 cm na ruszcie drucianym **	Termoobieg	3	170	50 … 65
Pizza	Standardowa taca *	Tryb Statyczny	3	250	5 … 9
Pizza	Standardowa taca *	Pizza	3	250	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	1-Standardowa taca * 3-Taca do ciasta *	Termoobieg	1 - 3	145	30 … 40
Ciastko	2-Standardowa taca * 4-Taca do ciasta *	Termoobieg	2 - 4	170	25 … 35
Ciasto	1-Standardowa taca * 4-Taca do ciasta *	Termoobieg	1 - 4	180	40 … 50
Bułka	2-Standardowa taca * 4-Taca do ciasta *	Termoobieg	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 “Eko Termoobieg”

- Nie należy zmieniać ustawienia temperatury po rozpoczęciu pieczenia w funkcji „Eko Termoobieg”.
- Nie należy otwierać drzwiczek piekarnika podczas pieczenia w funkcji “Eko Termoobieg” . 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 „Eko Termoobieg” 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 upłynięciu 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.
- Piecz 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 *	Statyczne + wentylator	3	15 min. 250/max, po 180 … 190	60 … 80
Podudzie jagnięce (1,5-2 kg)	Standardowa taca *	Statyczne + wentylator	3	170	85 … 110
Smażony kurczak (1,8-2 kg)	Ruszt do grilla * Umieść jedną tacę na dolnej półce.	Statyczne + wentylator	2	15 min. 250/max, po 190	60 … 80
Smażony kurczak (1,8-2 kg)	Ruszt do grilla * Umieść jedną tacę na dolnej półce.	Pieczenie 3D	2	15 min. 250/max, po 190	60 … 80
Indyk (5,5 kg)	Standardowa taca *	Statyczne + wentylator	1	25 min. 250/max, po 180 … 190	150 … 210

Żywność	Akcesoria	Funkcja operacyjna	Pozycja półki	Temperatura (°C)	Czas pieczenia (min.) (ok.)
Indyk (5,5 kg)	Standardowa taca *	Pieczenie 3D	1	25 min. 250/max, po 180 … 190	150 … 210
Ryby	Ruszt do grilla * Umieść jedną tacę na dolnej półce.	Statyczne + wentylator	3	200	20 … 30
Ryby	Ruszt do grilla * Umieść jedną tacę na dolnej półce.	Pieczenie 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 czasy 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

Żywność	Akcesoria	Pozycja półki	Temperatura (°C)	Czas pieczenia (min.) (ok.)
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

- 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.
- W przypadku potraw z czerwonego mięsa można użyć poziomu pary 40%, aby uzyskać lepszy efekt przypieczenia, lub poziomu pary 60-80%, aby uzyskać bardziej gotowany smak.

Żywność	Akcesoria	Pozycja półki	Funkcja operacyjna	Temperatura (°C)	Poziom pary	Czas pieczenia (min.) (ok.)
Chleb w całości	Standardowa taca *	2	Termoobieg	180	%80	30 … 40
Smażony kurczak (1,8-2 kg)	Ruszt do grilla * Umieść jedną tacę na dolnej półce.	2	Statyczne + wentylator	15 min. 250/ max, po 190	%80	60 … 70
Żeberka (pojedynczy kawałek) **	Standardowa taca *	3	Pieczenie 3D	180	%80	40 … 55
Podudzie jagnięce z warzywami	Standardowa taca *	3	Pieczenie 3D	170	%80	80 … 100
Bułka drożdżowa	Standardowa taca *	3	Termoobieg	180	%60	20 … 30
Sernik	Okrągła forma do ciasta o średnicy 26 cm z zaciskiem na ruszcie drucianym **	3	Termoobieg	120	%40	60 … 70
Udko z kurczaka	Standardowa taca *	3	Pieczenie 3D	200	%80	20 … 30
Pieczone ziemniaki	Standardowa taca *	3	Pieczenie 3D	190	%40	45 … 55
Bułka hamburgera	Standardowa taca *	3	Termoobieg	180	%60	20 … 30
Łosoś z warzywami	Standardowa taca *	3	Pieczenie 3D	200	%60	15 … 25
Ciasto z foremki	Standardowa taca *	2	Termoobieg	180	%40	30 … 40
Jajko na twardo	Standardowa taca *	3	Termoobieg	100	%80	5 … 8
Zapiekanka rybna z warzywami	Zapiekanka **	3	Termoobieg	180	%60	15 … 25
Zapiekanka mięsna z warzywami	Zapiekanka **	3	Termoobieg	220	%60	25 … 35
Precle	Standardowa taca *	3	Termoobieg	220	%40	15 … 20

Żywność	Akcesoria	Pozycja półki	Funkcja operacyjna	Temperatura (°C)	Poziom pary	Czas pieczenia (min.) (ok.)
Placek ziemniaczany z mięsem mielonym	Standardowa taca *	3	Termoobieg	190	%40	25 … 35
Ciasto biszkoptowe	Standardowa taca *	3	Termoobieg	180	%40	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.

Pełna para

Żywność	Akcesoria	Pozycja półki	Funkcja operacyjna	Temperatura (°C)	Czas pieczenia (min.) (ok.)
Mrożony groszek	Taca piekarnika + Duża taca z otworami do pieczenia na parze	3	Pełna para	100	30 … 40
Mrożony groszek	3 - Duża taca z otworami do pieczenia na parze 5 - Mała taca z otworami do pieczenia na parze + Taca piekarnika	3 … 5	Pełna para	100	35 … 45
Żeberka	Taca piekarnika + Duża taca z otworami do pieczenia na parze	3	Pełna para	100	55 … 65
Kawałki ziemniaków	Taca piekarnika + Duża taca z otworami do pieczenia na parze	3	Pełna para	100	35 … 45
Pierś z kurczaka	Taca piekarnika + Duża taca z otworami do pieczenia na parze	3	Pełna para	100	30 … 40
Brokuł	Taca piekarnika + Duża taca z otworami do pieczenia na parze	3	Pełna para	100	20 … 30
Polędwica wołowa	Taca piekarnika + Duża taca z otworami do pieczenia na parze	3	Pełna para	100	50 … 60
Ryby	Taca piekarnika + Duża taca z otworami do pieczenia na parze	3	Pełna para	100	20 … 30
Kawałki marchewki	Taca piekarnika + Duża taca z otworami do pieczenia na parze	3	Pełna para	100	25 … 35
Kalafior	Taca piekarnika + Duża taca z otworami do pieczenia na parze	3	Pełna para	100	20 … 30
Brukselka	Taca piekarnika + Duża taca z otworami do pieczenia na parze	3	Pełna para	100	10 … 20
Fasolka szparagowa	Taca piekarnika + Duża taca z otworami do pieczenia na parze	3	Pełna para	100	25 … 35
Ryż	Taca piekarnika + Naczynia kuchenne ze szkła borokrzemowego	3	Pełna para	100	25 … 35
Mieszanka warzyw	Taca piekarnika + Duża taca z otworami do pieczenia na parze	3	Pełna para	100	20 … 30
Chleb Bao	Taca piekarnika + Duża taca z otworami do pieczenia na parze	3	Pełna para	100	10 … 15
Kolba kukurydzy	Taca piekarnika + Duża taca z otworami do pieczenia na parze	3	Pełna para	100	35 … 45

Żywność	Akcesoria	Pozycja półki	Funkcja operacyjna	Temperatura (°C)	Czas pieczenia (min.) (ok.)
Jajko na twardo	Taca piekarnika + Duża taca z otworami do pieczenia na parze	3	Pełna para	100	13 … 17
Jajko na miękko	Taca piekarnika + Duża taca z otworami do pieczenia na parze	3	Pełna para	100	8 … 10
Chińskie pierogi	Taca piekarnika + Duża taca z otworami do pieczenia na parze	3	Pełna para	100	10 … 20
Creme Caramel	Taca piekarnika + Duża taca z otworami do pieczenia na parze	3	Pełna para	100	20 … 30
Ravioli	Taca piekarnika + Duża taca z otworami do pieczenia na parze	3	Pełna para	100	8 … 12
Nie nagrzewać wstępnie Podczas gotowania umieść blachę piekarnika na 1. półce, a blachę perforowaną na 3. półce					

SousVide (Sous-vide)

Sous-vide to metoda gotowania próżniowego. Jest ona wykonywana w niskich temperaturach od 55 do 95°C i przy użyciu 100% pary wodnej. Gotowanie sous-vide służy do delikatnego gotowania potraw, takich jak mięso, ryby, warzywa i desery. Żywność jest podgrzewana za pomocą komorowej zgrzewarki próżniowej w specjalnej hermetycznej, odpornej na ciepło torebce próżniowej. Ochronna otoczka woreczka próżniowego zachowuje składniki odżywcze i smak. Niskie temperatury i bezpośredni transfer ciepła umożliwiają precyzyjną kontrolę pożądanych rezultatów gotowania.

- Dzięki gotowaniu próżniowemu smaki pozostają w żywności. Intensyfikuje smaki, takie jak przyprawy, zioła i czosnek.
- Przed rozpoczęciem gotowania napełnij zbiornik wodą do maksymalnego poziomu.
- Przed gotowaniem upewnij się, że próżnia wewnątrz torebki jest nienaruszona:

1. W worku próżniowym nie powinno być powietrza.
2. Zgrzewalny szew powinien być doskonale uszczelniony.
3. W worku do powinno być żadnego otworu.

- Worek można umieścić na drucianym stojaku.
- Podsmażanie jest zalecane po ugotowaniu potraw przyrządzonych w temperaturze poniżej 65°C.

Żywność	Akcesoria	Pozycja półki	Funkcja operacyjna	Temperatura (°C)	Czas pieczenia (min.) (ok.)
Pierś z kurczaka	Ruszt do grilla	3	SousVide	70	90 … 150
Brokuł	Ruszt do grilla	3	SousVide	85	40 … 60
Kalafior	Ruszt do grilla	3	SousVide	85	40 … 60
Ryby łososiowate	Ruszt do grilla	3	SousVide	60	25 … 35
Stek	Ruszt do grilla	3	SousVide	65	90 … 150
Filet z makreli	Ruszt do grilla	3	SousVide	55	20 … 30
Podudzie jagnięce	Ruszt do grilla	3	SousVide	95	100 … 110
Krewetki	Ruszt do grilla	3	SousVide	55	20 … 30
Nie nagrzewać wstępnie					

6.1.5 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 *	Tryb Statyczny	3	140	20 … 30
Kruche ciasteczka (herbatnik)	Standardowa taca *	Termoobieg	W modelach z półkami drucianymi :3 W modelach bez półek drucianych :2	140	15 ... 25
Ciasteczka	Standardowa taca *	Tryb Statyczny	3	160	30 … 40
Ciasteczka	Standardowa taca *	Termoobieg	3	145	25 … 35
Ciasta biszkoptowe	Okrągła forma do ciasta o średnicy 26 cm z zaciskiem na ruszcie drucianym	Tryb Statyczny	2	155	40 … 50
Ciasta biszkoptowe	Okrągła forma do ciasta o średnicy 26 cm z zaciskiem na ruszcie drucianym **	Termoobieg	2	155	30 … 40
Szarlotka	Okrągła czarna metalowa forma o średnicy 20 cm na ruszcie drucianym **	Tryb Statyczny	2	180	50 … 70
Szarlotka	Okrągła czarna metalowa forma o średnicy 20 cm na ruszcie drucianym **	Termoobieg	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	1-Standardowa taca * 3-Taca do ciasta *	Termoobieg	1 - 3	145	30 … 40
Kruche ciasteczka (herbatnik)	2-Standardowa taca * 4-Taca do ciasta *	Termoobieg	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 żywność 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 ścierne 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 czyścika 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 nasycona olejem, w takim przypadku zaleca się wymianę części.

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.

- 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.

7.2 Czyszczenie akcesoriów

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

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.

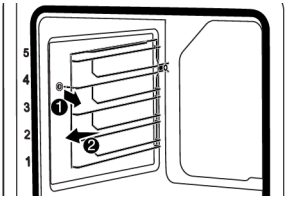
Czyszczenie bocznych ścian piekarnika

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 drzwiczek piekarnika

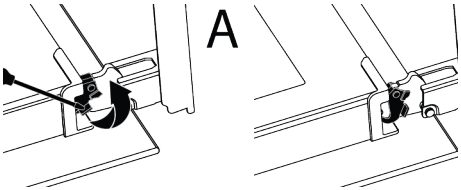
Możesz zdjąć drzwi piekarnika i szyby, aby je wyczyścić. Jak zdemontować drzwi i okna, opisano w rozdziałach **„Zdejmowanie drzwi piekarnika"** i **„Zdejmowanie wewnętrznych szyb drzwi"**. Po zdjęciu wewnętrznych szyb drzwi wyczyść je za pomocą płynu do naczyń, ciepłej wody i miękkiej szmatki lub gąbki, 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.

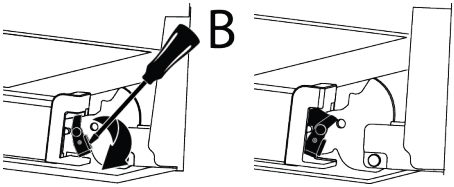
Zdejmowanie drzwiczek piekarnika

1. Otwórz drzwiczki piekarnika.

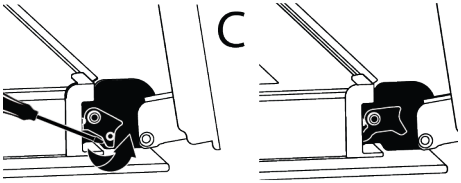
2. Otwórz zaczepy w gnieździe zawiasu z przodu drzwi po prawej i lewej stronie, naciskając w dół, jak pokazano na rysunku.
3. Rodzaje zawiasów różnią się jako (A), (B), (C) w zależności od modelu produktu. Poniższe rysunki pokazują, jak otworzyć każdy rodzaj zawiasu.
4. Zawias typu (A) jest dostępny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



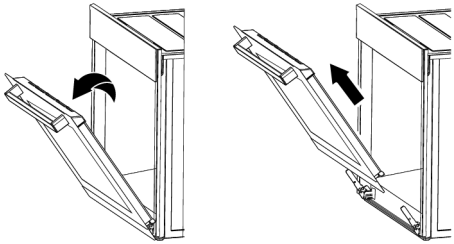
5. Zawias typu (B) jest dostępny w wersjach z cichym domykaniem drzwi.



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



7. Ustaw drzwi piekarnika w pozycji półotwartej.



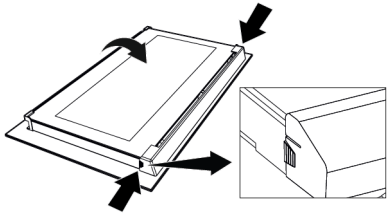
8. Pociągnij zdemontowane drzwi w górę, aby zwolnić je z prawego i lewego zawiasu, a następnie je zdejmij.

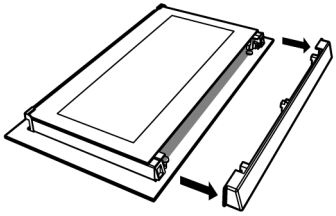
> Aby ponownie przymocować drzwiczki, należy powtórzyć kroki wyjmowania, ale od końca do początku. Podczas montowania drzwi pamiętaj o zamknięciu zatrzasków w gnieździe zawiasu.

7.6 Zdejmowanie wewnętrznej szyby drzwiczek piekarnika

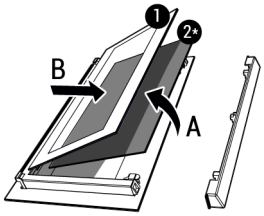
Wewnętrzną szybę przednich drzwi produktu można zdjąć w celu wyczyszczenia.

1. 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.





3. Jak pokazano na rysunku, delikatnie unieś wewnętrzną szybę (1) w kierunku **„A”** a następnie wyjmij ją, pociągając w kierunku **„B”**.



1 Szyba wewnętrzna 2* Szyba wewnętrzna (może nie być dostępna dla Twojego urządzenia)

4. Jeśli urządzenie ma szybę wewnętrzną (2), powtórz ten sam proces, aby ją wyjąć (2).
5. Pierwszym krokiem wyjęcia drzwi jest ponowne zamontowanie szyby wewnętrznej (2). Umieść ściętą krawędź szkła tak, aby zetknęła się ze ściętą krawędzią plastikowej szczeliny. (Jeśli urządzenie ma szybę wewnętrzną). Szyba wewnętrzna (2) musi być przymocowana do prowadnicy jak najbliżej wewnętrznej szyby (1).
6. Podczas ponownego montażu szyby wewnętrznej (1), zwróć uwagę, aby umieścić szybę z naklejką w stronę drugiej szyby wewnętrznej. Istotne jest umieszczenie dolnych rogów szyby wewnętrznej (1), tak aby stykały się z dolnymi prowadnicami.
7. Popchnij w kierunku ramy, aż usłyszysz „kliknięcie".

7.7 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

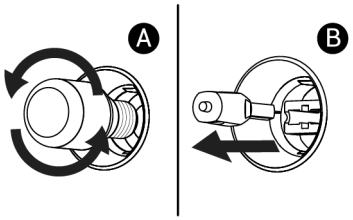
Ostrzeżenia ogólne

- 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 oświetlania 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.

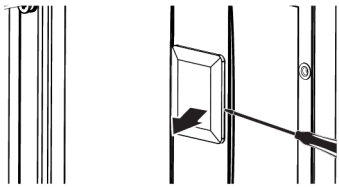
3. Jeśli lampka jest typu (A) pokazanego na poniższym rysunku, obróć lampkę tak jak pokazano na rysunku i wymień na nową. Jeśli jest to model typu (B), wyciągnij go, jak pokazano na rysunku i wymień na nowy.



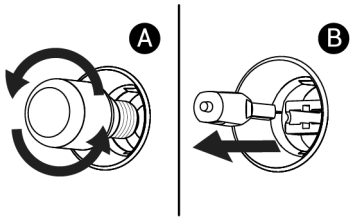
4. Zamontuj szklaną pokrywę.

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 lampa 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 określoną funkcję pieczenia i/lub temperaturę. >>> Ustaw piekarnik na określoną funkcję pieczenia i/lub temperaturę.
- Brak prądu. >>> Upewnij się, że sieć jest sprawna i sprawdź bezpieczniki w skrzynce. W razie potrzeby wymień bezpieczniki lub ponownie je włącz.

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.